



**SAFRANBOLU'NUN TÖREN YEMEKLERİ VE  
TÖREN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ**

**2022  
YÜKSEK LİSANS TEZİ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM  
DALI**

**Mine BAKKALOĞLU**

**Danışman**

**Prof. Dr. Nuray TÜRKER**

**SAFRANBOLU'NUN TÖREN YEMEKLERİ VE TÖREN YEMEK  
KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ**

**Mine BAKKALOĞLU**

**Prof. Dr. Nuray TÜRKER**

**T.C.  
Karabük Üniversitesi  
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında  
Yüksek Lisans Tezi  
Olarak Hazırlanmıştır**

**KARABÜK**

**HAZİRAN 2022**



## İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER .....	1
TEZ ONAY SAYFASI.....	3
DOĞRULUK BEYANI .....	4
ÖNSÖZ .....	5
ÖZ.....	6
ABSTRACT.....	7
ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ.....	8
ARCHIVE RECORD INFORMATION .....	9
KISALTMALAR .....	10
ARAŞTIRMANIN KONUSU .....	11
ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ .....	11
ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	12
VERİ TOPLAMA ARACI.....	13
ANALİZ YÖNTEMİ VE VERİLERİN ANALİZİ .....	14
VERİLERİN GÜVENİLİRLİĞİ.....	15
ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI VE KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER ...	16
GİRİŞ .....	17
1. YEMEK KÜLTÜRÜ .....	19
1.1. Kültür Kavramı.....	19
1.2. Yemek Kültürü.....	20
1.3. Türk Yemek Kültürü.....	24
2. TÖREN (ÖZEL GÜN) YEMEKLERİ.....	31
2.1. Tören Yemeği Kavramı .....	31
2.2. Türk Kültüründe Törenler ve Özel Günler .....	33
2.3. Safranbolu’da Törenler ve Tören Yemekleri .....	39
2.3.1. Safranbolu ile ilgili Bilgiler .....	39
2.3.2. Safranbolu’da Yemek Kültürü .....	41
2.3.3. Safranbolu ve Köylerinde Gerçekleştirilen Törenler .....	43
2.3.3.1. Nişan, Düğün ve Kına Gecesi .....	43
2.3.3.2. Doğum .....	45
2.3.3.3. Sünnet Törenleri.....	45

2.3.3.4. Hacı Uğurlama ve Karşılama.....	45
2.3.3.5. Asker Uğurlama .....	46
2.3.3.6. Cenaze .....	46
2.3.3.7. Hıdırellez, Nevruz .....	46
2.3.3.8. Ramazan, Kandil.....	47
2.3.3.9. Bayram .....	48
2.3.3.10. Yağmur Duası.....	48
2.3.3.11. Aşure.....	49
2.3.4. Safranbolu Köylerinde Törenlerde Yapılan Yemekler .....	49
2.3.5. Yemek Yapımında ve Sunumunda Kullanılan Yöresel Araç ve Gereçler	58
<b>3. SAFRANBOLU TÖREN KÜLTÜRÜ VE TÖREN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ.....</b>	<b>64</b>
<b>3.1. Bulgular.....</b>	<b>64</b>
3.1.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri .....	64
3.1.2. Temalar ile İlgili Açıklamalar .....	65
3.1.3. Betimsel Bulgular .....	67
<b>SONUÇ .....</b>	<b>83</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>86</b>
<b>TABLolar LİSTESİ .....</b>	<b>98</b>
<b>ŞEKİLLER LİSTESİ .....</b>	<b>99</b>
<b>RESİMLER LİSTESİ.....</b>	<b>100</b>
<b>EKLER .....</b>	<b>101</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ .....</b>	<b>105</b>

## TEZ ONAY SAYFASI

Mine BAKKALOĞLU tarafından hazırlanan “SAFRANBOLU’NUN TÖREN YEMEKLERİ VE TÖREN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ ” başlıklı bu tezin Yüksek Lisans Tezi olarak uygun olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Nuray TÜRKER .....

Tez Danışmanı, Rekreasyon Yönetimi Ana Bilim Dalı

Bu çalışma, jürimiz tarafından Oy Birliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatlarında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir. 23/06/2022

**Ünvanı, Adı SOYADI (Kurumu)**

**İmzası**

Başkan : Prof. Dr. Nuray TÜRKER ( KBÜ) .....

Üye : Dr. Öğr. Üyesi Fahri DAĞI ( KBÜ) .....

Üye : Doç. Dr. Oğuz DİKER ( ÇOMÜ) .....

KBÜ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yönetim Kurulu, bu tez ile Yüksek Lisans Tezi derecesini onamıştır.

Prof. Dr. Hasan SOLMAZ .....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

## **DOĞRULUK BEYANI**

Yüksek lisans/Doktora tezi olarak sunduğum bu çalışmayı bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı herhangi bir yola tevessül etmeden yazdığımı, araştırmamı yaparken hangi tür alıntıların intihal kusuru sayılacağını bildiğimi, intihal kusuru sayılabilecek herhangi bir bölüme araştırmamda yer vermediğimi, yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden olduğuğunu ve bu eserlere metin içerisinde uygun şekilde atıf yapıldığını beyan ederim.

Enstitü tarafından belli bir zamana bağlı olmaksızın, tezimle ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak ahlaki ve hukuki tüm sonuçlara katlanmayı kabul ederim.

**Adı Soyadı:**

**İmza :**

## ÖNSÖZ

Bu çalışmada Safranbolu'nun tören yemek kültürü incelenmiş, yemek reçeteleri ve kullanılan özel mutfak araç gereçleri araştırılmıştır. Safranbolu ve köylerinde yaşayan katılımcılarla görüşme formu aracılığıyla görüşmeler yapılmıştır.

Bu çalışmayı hazırlarken hep yanımda, destek olan eşim Fatih BAKKALOĞLU'na, kızım İpek BAKKALOĞLU'na ve annem Ayşe ŞAHİNOĞLU'na, manevi desteğinden ve çalışmamın şekillenmesindeki katkılarından dolayı kuzenim bilim uzmanı Tuğba DAĞ'a sonsuz teşekkür ederim.

Tez süresi boyunca desteğini esirgemeyen danışmanım sayın Prof. Dr. Nuray TÜRKER hocama teşekkürü bir borç bilirim. Ayrıca çalışmama katkı sağlayan köy muhtarlarına ve beni çok güzel ağırlayan köylerdeki tüm katılımcılara çok teşekkür ederim.



## ÖZ

Bu çalışmada, Safranbolu'nun geçmişten günümüze kadar sürdürülen zengin yemek kültürünün bir parçası olan doğum, ölüm, sünnet, evlilik gibi özel günlerde yapılan tören yemeklerinin, tören yemeği gelenek ve kültürünün belirlenmesini amaçlanmaktadır. Ayrıca bu çalışma ile Safranbolu tören kültürü ve tören yemeklerinin kayıt altına alınarak bu kültürün gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır.

Nitel araştırma deseninin benimsendiği çalışma Safranbolu ve Safranbolu'nun köylerinde yaşayan 14 kişi ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara kartopu örnekleme yöntemiyle ulaşılmıştır. Çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış, veriler "MAXQDA Analytics Pro 2020" nitel analiz programı kullanılarak analiz edilmiştir.

Çalışma Safranbolu ve köylerinde özel gün ve törenlerin eskiden beri yapıldığını göstermektedir. Bu törenler Aşama Törenleri Yemekleri (sünnet, cenaze, düğün, doğum); Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri (Hacı uğurlama/karşılama, asker uğurlama/karşılama) ve Dini/Özel Gün Tören Yemeklerinden (kandil, Ramazan, bayram, Hıdırellez ve Nevruz, aşure, yağmur duası) oluşmaktadır. Bu törenlerde yapılan yemekler birbirine çok benzemektedir. En önemli ve uzun süren tören yemeği düğün yemeğidir.

Tören yemeklerinin en önemli yiyecekleri pirinç çorbası, sütlü keşkek (köylerde), yahni, bütün et yemeği, bamya, cevizli ev baklavası, deli oğlan sarığı, mısır unu helvası ve zerededir. Şehir merkezindeki kıymalı su böreği köylerde yerini köy böreğine bırakmaktadır. Pilav, etli dolma ve hoşaf ise Safranbolu ve köylerinin ortak ikramlarıdır. Samsa tatlısı, haşu, ıspıt dolması, koz böreği ve çiğirdik pilavı ise spesifik olan özel gün yemekleridir. Yazıköy'de yapılan bayram keşkeği kültürü ise günümüzde hala devam etmektedir. Bununla birlikte; bu yemeklerin birçoğu günümüzde hala yapılmaya, gelenekler devam ettirmeye çalışılsa da çoğu unutulmaya yüz tutmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Yemek kültürü; tören yemek kültürü; tören yemekleri; Safranbolu

## ABSTRACT

This study aims to determine the tradition and culture of ceremonial dishes, and ceremonial meals prepared on special days such as birth, death, circumcision, marriage, which are an integral part of Safranbolu's food culture from the past to the present. In addition, it is aimed to record the ceremonial culture and ceremonial meals of Safranbolu and to transfer this culture to future generations.

The study, in which the qualitative research design was adopted, was carried out using face-to-face interview method with 14 people living in Safranbolu and villages of Safranbolu. Participants were reached using snowball sampling method. In the study, a semi-structured interview form was used to collect data, the data were analyzed using the "MAXQDA Analytics Pro 2020" qualitative analysis program.

The study shows that special days and ceremonies have been held in Safranbolu and its villages through long ages. These ceremonies can be categorized as the Stage Ceremonies (circumcision, funeral, wedding, birth); Farewell/Welcome Ceremonies (Hajji's farewell/welcome, soldier's farewell/welcome) and Religious/Special Day Ceremonies (Kandil, Ramadan, Eid, Hıdırellez and Nevruz, Aşure, rain prayer). The dishes made in these ceremonies are very similar to each other. The most important and long-lasting ceremony is the wedding ceremony.

The most important foods of the ceremonial meals are rice soup, Keşkek (in the villages), stew, meat dish, okra, baklava, deli oğlan sarığı, cornflour halva and zerde. In the city center, the pastry with minced meat leaves its place to the village pastry in the villages. Pilaf, stuffed meat and compote are common food offers to the guests in Safranbolu and in its villages. Samsa dessert, haşu, stuffed ısıpıt, koz börek and Çiğirdik pilaf are specific ceremonial dishes. Keşkek cooking culture in Yazıköy still continues today. Although many of these dishes are still made today and the traditions are tried to be continued, some of them have been faded into oblivion.

**Keywords:** Food culture: ceremonial food culture; ceremonial food; Safranbolu

## ARŞİV KAYIT BİLGİLERİ

<b>Tezin Adı</b>	SAFRANBOLU'NUN TÖREN YEMEKLERİ VE TÖREN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ
<b>Tezin Yazarı</b>	Mine BAKKALOĞLU
<b>Tezin Danışmanı</b>	Prof. Dr. Nuray TÜRKER
<b>Tezin Derecesi</b>	Yüksek Lisans
<b>Tezin Tarihi</b>	23/06/2022
<b>Tezin Alanı</b>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
<b>Tezin Yeri</b>	KBÜ/LEE
<b>Tezin Sayfa Sayısı</b>	105
<b>Anahtar Kelimeler</b>	Yemek kültürü; tören yemek kültürü; tören yemeği; Safranbolu tören yemeği; Safranbolu

## ARCHIVE RECORD INFORMATION

<b>Name of the Thesis</b>	CEREMONY MEALS OF SAFRANBOLU AND INVESTIGATION OF CEREMONY FOOD CULTURE
<b>Author of the Thesis</b>	Mine BAKKALOĞLU
<b>Advisor of the Thesis</b>	Prof. Dr. Nuray TÜRKER
<b>Status of the Thesis</b>	Master of Gastronomy and Culinary Arts
<b>Date of the Thesis</b>	23/06/2022
<b>Field of the Thesis</b>	Department of Gastronomy and Culinary Arts
<b>Place of the Thesis</b>	KBU/LEE
<b>Total Page Number</b>	105
<b>Keywords</b>	Food culture; ceremonial food culture; ceremonial food; Safranbolu ceremonial food; Safranbolu

## **KISALTMALAR**

**Gr** : Gram

**Hz** : Hazreti

**Kg** : Kilogram

**Km** : Kilometre

**ml** : Mililitre

**MÖ** : Milattan önce

**MS** : Milattan sonra

**TDK** : Türk Dil Kurumu

**Vb** : Ve benzeri

## ARAŞTIRMANIN KONUSU

Bir toplumun manevi mirasını ifade eden kültür insanların sosyal yaŐamlarının önemli bir unsurudur. Kültürün önemli bir bileŐeni olan ve beslenmenin de ötesinde anlamlar ifade eden yemek, hayatın bütün anlarında; toplumların sevinçlerinde ve hznlerinde insanları bir araya getirir. Paylaşma kültürünün hâkim olduğu Türk toplumunda ve Türk yaşam geleneğinde dil, din, ırk ayrımı gözetilmeksizin aynı sofrada etrafında toplanılır. İster köyde isterse kentte olsun yemek Türklerde tören kültürünün başrolünde yer alır. Bu bağlamda bu çalışmanın konusunu Karabük iline bağlı Safranbolu ilçesinde ve köylerinde günümüzde de varlığını sürdüren tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelenmesi oluŐurmaktadır.

## ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Gelenekler ve adetler kültürün önemli dinamikleridir. Tören ve kutlamalarda da görülen gelenek ve adetler bir ülkenin, toplumun ya da yörenin geleneksel kültürünü yansıtmaktadır (Örnek, 2000, s.122).

Bütün toplumlarda törenlerdeki ve özel gün kutlamalarındaki yeme-içme adetleri önemli yer tutar. Toplu yenen bu yemekler sosyalleŐmeyi, birlik ve beraberliği ifade eder ve sevinci, üzüntüyü, acıyı, ekmeği paylaŐmanın bir aracıdır. Bu nedenle Türk kültüründe ve sosyal yaşamında tören yemekleri oldukça önemli bir yer tutmakta olup insanları çeşitli vesilelerle bir araya getirmektedir (Özdemir, 2005, s. 177). Bu çalışmada, Safranbolu'nun geçmişten günümüze kadar sürdürlen zengin yemek kültürünün bir parçası olan doğum, ölüm, sünnet, evlilik gibi özel günlerde yapılan tören yemeklerinin, tören yemeği gelenek ve kültürünün incelenmesi amaçlanmıştır.

İlgili alan yazında Safranbolu'da özel gün ve törenlerde yapılan yemekler ile tören kültürü hakkında çok az çalışma bulunmakta olup bu konudaki bilgiler sınırlıdır. Bu nedenle bu çalışma, literatürdeki boŐluĐun doldurulması, tören yemekleri ve tören geleneğinin kayıt altına alınması ve tören yemek kültürünün sürdürülebilirliği açısından önem taşımaktadır. Safranbolu tören yemekleri ve tören yemek kültürünün ortaya konulması ve literatüre kazandırılması, bu kültürün ve yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır.

## ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Safranbolu tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelendiği bu çalışmada nitel araştırma deseni benimsenmiştir. Nitel araştırmalar, sosyal hayat içerisindeki olgulara odaklanarak bu olguları değiştirmeden inceleme amacı taşımaktadır. Nitel araştırmalar, sosyal hayatın birbirinden farklı yönlerini ve yapısını ortaya koymaya yardımcı olmaktadır (Kitzinger, 1995; Maxwell, 2008). Durum çalışmaları, kültür analizi, olgu bilim, kuram oluşturma ve eylem araştırması gibi temel yaklaşımları içeren nitel araştırmalar, insanla ilgili bütün durum, olay ya da algıları hem bulunduğu çevreden ayırmadan hem de derinlemesine inceleyerek anlaşılır hale getirmektedir (Bogdan ve Biklen, 1997).

Çalışmada katılımcıların belirlenmesinde kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme yönteminde, araştırmanın örneklemini temsil eden en az bir kişiyle iletişime geçilerek görüşme yapılır. Görüşme sonunda katılımcıya “bu konu hakkında başka kiminle görüşebilirim?” sorusu yöneltilerek araştırmanın amacına uygun başka bir kişiye yönlendirmesi istenir. Böylece yeni katılımcılara ulaşılarak örneklem büyüklüğü belirlenir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004; Grix, 2018).

Bu çalışmada görüşülen katılımcılar Safranbolu ve köylerinde yaşayan kişilerden oluşmaktadır. İlk olarak köylerin sayıları ve isimleri listelenerek köy muhtarlarıyla iletişime geçilmiştir. Köy muhtarları tören yemeklerini yapan ya da bu törenlere katılmış birkaç kişiye yönlendirmiştir. Daha sonra bu kişilerle görüşme yapılarak görüşme sonunda kişilerden konu hakkında bilgi alınabilecek başka kişilere yönlendirmesi istenmiştir.

Çalışma 13.04.2022 ile 22.04.2022 tarihleri arasında Safranbolu ve Safranbolu'nun Navsaklar, Yazıköy, Üçbölük, İnceçay, Akkışla, Çatak, Kırıklar, Akören, Yörük ve Yukarıçiftlik köylerinde yaşayan 14 kişi ile yüz yüze olarak gerçekleştirilmiştir.

Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü ile ilgili olarak sıkça karşılaşılan sorun örneklem büyüklüğü ne kadar fazla ise o kadar ayrıntılı bilgi vereceği görüşüdür. Ancak nitel araştırmalarda örneklemin sayısal olarak fazla olmasından çok niteliği önemlidir (Mertens, 2014; Baltacı, 2017). Diğer bir deyişle büyük gruplar yerine araştırmanın amacı doğrultusunda derinlemesine veri elde edilebilecek örneklem belirlenmelidir

(Coyne, 1997). Örneklem büyüklüğü ile ilgili diğer bir unsur da veri doygunluğu/yeterliliğidir. Araştırmacının, veri toplama aşamasında katılımcı cevaplarının tekrarlamaya başladığını fark ettiği nokta “doyum noktası”na ulaşıldığını göstermektedir. Bu durum veri toplama aşamasının sonlandırılabilmesine işaret eder (Creswell, 2020, s.102-104). Bu nedenle bu çalışmada veriler tekrar etmeye başladığı için araştırma 14 kişi ile sınırlanmıştır.

Araştırmada katılımcılar ile yapılan görüşmeler ortalama 40-95 dakika sürmüştür, katılımcıların izni alınarak kaydedilmiştir. Görüşme verilerinin kayıt altına alınmasında üç yol tercih edilmektedir. Bunlardan ilki ses kayıt cihazı kullanılması, ikincisi görüşme sırasında notlar alınması ve sonuncusu ise görüşme sona erdikten sonra araştırmacının görüşmede konuşulanları not almasıdır (Merriam, 2018). Bu çalışmada, görüşmeye başlamadan önce katılımcılardan izin alınarak görüşmeler ses kayıt cihazıyla kaydedilmiştir. Ayrıca, görüşme esnasında not alınmıştır. Görüşmeler sırasında yemek yapımında kullanılan araç-gereçlerin fotoğrafları çekilmiştir.

## **VERİ TOPLAMA ARACI**

Görüşme yöntemi nitel araştırmalarda bireylerin inançlarına, duygularına, deneyimlerine, görüşlerine ve tutumlarına ilişkin bilgi edinmek için sıkça kullanılan etkili bir veri toplama aracıdır (Şimşek ve Yıldırım, 2016, s. 274). Görüşme, katılımcı ve araştırmacının bir araya gelerek, araştırmanın konusuyla ilgili olarak yaptıkları konuşma ve veri toplama sürecidir (Merriam, 2018). Üç tür görüşme yöntemi bulunmaktadır. Bunlar yapılandırılmamış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmış görüşme türleridir. Bu çalışmada veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde araştırmacı görüşme yapmadan önce soru formu oluşturmakta, görüşme sırasında soruların sırasını, yerini değiştirebilmektedir. Böylece, araştırma konusu ile ilgili farklı kişilerden birbirine yakın bilgiler toplanmaktadır (Ekiz, 2009; Kozak, 2014; Gürbüz ve Şahin, 2018).

Safranbolu'nun sahip olduğu zengin yemek kültürü içerisinde yer alan törenler ve bu günlerde yapılan tören yemeklerinin, tören yemeği geleneğinin ve kültürünün belirlenmesini amaçlayan bu çalışmada görüşmelere rehberlik etmesi amacıyla yarı yapısal bir soru formu hazırlanmıştır. Böylece katılımcı görüşleri araştırmanın amacına uygun bir şekilde alınarak sistematik ve derinlemesine bir biçimde verilerin toplanması



sağlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular, doküman incelemesi yoluyla hazırlanmıştır. İlgili alan yazında yer alan çalışmalar incelenerek taslak bir soru formu oluşturulmuştur.

Hazırlanan sorular çalışmanın kapsam geçerliliğini sağlamak için Turizm Fakülteleri Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde görev yapan beş uzmana elektronik posta ile gönderilerek görüşlerine başvurulmuştur. Uzman değerlendirme formundan alınan geri bildirimlere göre görüşme formu revize edilmiş ve son hali verilmiştir. Soru formunda katılımcının demografik bilgilerine yönelik sorular ile tören yemeklerini ve tören kültürünü belirlemeye yönelik 11 soru bulunmaktadır. Görüşme formu Ek-1’de yer almaktadır.

## **ANALİZ YÖNTEMİ VE VERİLERİN ANALİZİ**

Nitel araştırmalarda, verileri analiz etme konusunda birçok farklı sınıflandırma veya aşama olduğu görülmektedir. Fakat bütün yaklaşımların en önemli noktası verilerin betimlenerek temaların ortaya çıkarılmasıdır. Temel veri analizi betimsel analiz ve içerik analizi olarak iki başlıkta incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu araştırmada katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda oluşturulan görüşme metinlerinin analizi için içerik analizinden yararlanılmıştır.

Nitel araştırmalarda sıkça kullanılan analiz türleri içerisinde yer alan içerik analizi, daha çok görsel ve yazılı verilerin ayrıntılı bir şekilde incelenmesinde tercih edilen bir yöntemdir (Silverman, 2001, s.123). İçerik analizinde, sahadan toplanan veriler doğrultusunda veri setinde sıkça tekrarlanan ya da katılımcıların sürekli vurguladığı olay ve olgulardan kodlar oluşturulur. Daha sonra oluşturulan bu kodlardan kategoriler, kategorilerden de temalar elde edilir. Özetle içerik analiziyle görüşmelerde yer alan birbiri ile ilgili olan verilerden kodlar, kodlardan kategoriler ve kategorilerden de temalar oluşturularak katılımcı görüşleri sistematik bir şekilde ayrıştırılmaktadır (Merriam ve Grenier, 2019).

Verilerin kodlanması içerik analizinin ilk ve en önemli aşamasını oluşturmaktadır. Yapılan görüşmelerde araştırmacı, katılımcılara çalışmanın amacı doğrultusunda sorular yönelterek cevapları kayıt altına alır. Bu cevaplar neticesinde araştırmacı görüşme metinlerinde çözümlemeler yapar. Araştırmacı tarafından yapılan bu çözümlemeler nitel veri analizinde kodlama aşamasını ifade etmektedir (Glesne,

2013, s.86-88). Kodlama, elde edilen veriler arasındaki ilişkiyi ortaya çıkararak ana temaların oluşturulmasına ve verilerin daha anlamlı bir şekilde yorumlanmasına olanak sağlamaktadır. Kodlama aşamasında dikkat edilmesi gereken önemli bir nokta da araştırmacının, çalışmanın kavramsal yapısını göz ardı etmeden kodlama yapmasıdır. Bu sayede verilerin çalışmanın amacına uygun bir şekilde daha kolay kodlanması sağlanmaktadır. Araştırmacı kodlama işlemine başlamadan önce veri setini birkaç kez okur. Okuma sürecinde hem sahadan elde edilen ham veriler hem de literatür dikkate alınarak kodlamalar yapılır. Bu kodlamaların sayısı elde edilen verilerin kapsamına ve derinliğine bağlı olarak değişmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Nitel araştırmalarda verilerin kodlanma işlemi elle ya da bilgisayar programları kullanılarak yapılabilmektedir. Özellikle nitel araştırmalar için hazırlanan analiz programları araştırmacının güvenilir ve etkin bir kodlama yapmasını sağlamakta ve kodlama aşamasında kolaylık sunmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Bu çalışmada verileri analiz etmek için görüşme kayıtları ilk önce Word belgesine aktarılmıştır. Ardından Word belgesi bilgisayar ortamına aktarılarak okuması yapılmıştır. Okumalar ve literatürden destek alınarak bir kod şeması belirlenmiştir. Daha sonra bu kodlar bir araya getirilerek kategoriler, birbiriyle ilişkili ve anlamlı olan kategoriler gruplanarak ana temalar oluşturulmuştur. Bu sayede araştırmanın analizinde sistematik bir yol izlenmiştir. Bu çalışmada verilerin analizinde “MAXQDA Analytics Pro 2020” nitel analiz programı kullanılmıştır.

## **VERİLERİN GÜVENİLİRLİĞİ**

Nitel araştırma sonuçlarının inandırıcılığının sağlanması açısından güvenilirlik önemlidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırmacı, veri analiz süreciyle ilgili bilgi vererek, metin içerisinde toplanan verilerden doğrudan alıntılara yer vererek, kod kitabı ya da şeması oluşturup kodlama yaparak ve bu kodlamaların en az iki farklı kodlayıcı tarafından yapılmasını sağlayarak araştırmanın güvenilirliğini sağlayabilir (Graneheim ve Lundman, 2004; Hall ve Valentin, 2005; Elo vd., 2014). Bu çalışmada güvenilirliği sağlamak için araştırmanın yöntemi ve sürecine yönelik detaylı bilgiler verilmiş, katılımcı ifadeleri doğrudan alıntı şeklinde sunulmuştur.

İçerik analizinin güvenilirliğinin sağlanmasında önemli bir nokta da kodlama aşamasında ortaya çıkmaktadır. Bu aşamada alanında uzman en az iki farklı kodlayıcı

tarafından kodlama yapılması gerekmektedir (Hall ve Valentin, 2005). Çünkü araştırmacının yaptığı kodlamanın güvenilirliği, analiz edilen metinler üzerinde farklı kodlayıcıların da benzer kodlamalar yapmasına bağlıdır. Bu kodlamalar arasında herhangi bir belirsizliğin ve tutarsızlığın olması kategorilerin ve ana temaların güvenilirliğini azaltmaktadır (Bilgin, 2014). Bu doğrultuda bu çalışmada analiz sürecinin güvenilirliğini sağlamak için Maxqda Analytics Pro 2020 programına aktarılan metinler üzerinden kodlama yapılarak bir kod şeması oluşturulmuştur. Daha sonra alanında uzman üç farklı kişi belirlenerek kodlama yapması istenmiştir. Kodlayıcılardan gelen projeler Maxqda programında proje birleştir sekmesi kullanılarak birleştirilmiştir. Ardından kodlayıcılar arası uzlaşma sekmesi üzerinden güvenilirlik ve geçerlilik çalışmaları yapılmıştır. Kodlayıcılar arası uzlaşma analiziyle alan uzmanları ve araştırmacının yaptığı kodlamalar karşılaştırılarak yapılan kodlamalar arasındaki ilişki belirlenmiştir. Kodlayıcılar arası uzlaşma analizi neticesinde kodlamalar arasındaki uyumlar tespit edilmiştir. Uyum olmayan kodlar üzerinde ise tartışmalar yapılarak uzlaşmaya varılmıştır. Kodlar üzerinde ortak bir görüş sağlandıktan sonra temalar ve ana temalar oluşturulmuştur. Bu sayede çalışmanın güvenilirliği ve geçerliliği pekiştirilmiştir.

## **ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI VE KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER**

Safranbolu tören yemek kültürü ve yemeklerini tespit etmeyi amaçlayan bu araştırmadan elde edilen veriler Safranbolu ilçesi ve 11 köyü ile sınırlıdır.

Araştırmada karşılaşılan bazı güçlükler de bulunmaktadır. Çalışmaya başlandığı dönemde Covid 19 pandemisinin olması sebebiyle katılımcılardan görüşme için randevu alınamamış, görüşmeler ancak kısıtlamaların kalkmasından sonra yapılabilmektedir. Çünkü, araştırmanın amacına uygun olarak konu hakkında tecrübesi olduğuna inanılan 50 yaş ve üzerindeki katılımcılar seçilmiş, bu kişilerin Covid 19 pandemi döneminde risk grubunda olmaları görüşmeleri engellemiştir. Günümüzde köylerin göç vermesi köyde ikamet eden kişi sayısının çok az olmasına neden olduğundan birçok köyde görüşme yapılacak yeterli bilgi ve tecrübeye sahip kişi bulunamamıştır. Ayrıca, katılımcılar kışları büyük kentlerde ya da başka şehirlerde yaşayan çocuklarının yanında geçirdiklerinden katılımcılara sadece yazın ulaşılabilmektedir.

## GİRİŞ

Toplumların kültürleriyle ilgili yüzyıllar boyunca süre gelen deneyimleri ve birikimleri anlatan yemekler, sadece karın doyurmak için değil dini törenlerin, şenliklerin, anma ve kutlamaların, bayramların, cenazelerin yani bütün bu süreçlerin önemli ve vazgeçilmez temel öğeleridir (Black ve Green, 2003). Toplumsal birçok olayın gerçekleşmesinde, ortak bir kültürün oluşmasında oldukça önemli bir yere sahip olan yemek kişiler için önemli olan günlerin ve resmi olayların paylaşımında da temel unsurlardan biridir (Gönüllü, 2019).

Tarihsel süreç incelendiğinde Sümerler'e ait yazılı kaynaklar ve Mezopotamya'da ortaya çıkan çeşitli belgeler şölenlerin o dönemlerde de var olduğu göstermektedir. Bu belgelerde; toplumsal ilişkileri kuvvetlendiren, yöneticilerle halk arasındaki ilişkileri güçlendiren ve toplumun en alt ve en üst tabakasında yer alan insanları birleştiren yemeklerden söz edilmektedir (Özgören-Kırınlı, 2020; Yalçın ve Yaman, 2019).

Diğer medeniyetlerde olduğu gibi Türk toplumlarında da törenler önemli bir yer tutmaktadır. Türk toplumunda törenler dini, sosyal ve kişisel törenler olarak sınıflandırılabilir. Bu törenlerde yemek ve ziyafet iç içedir. İnsan yaşamının üç ana geçiş döneminin olduğundan bahsedilir. Bunlar doğum, evlilik ve ölümdür (Artun, 2013). Yusuf Has Hacib, Kutadgu Bilig adlı eserinde XI. yüzyıl yemeklerinden bahsetmektedir. Bu yemekler Küdenke aş (düğün yemeği), Togum yemeği (doğum yemeği) ve Yoga yemeği (cenaze yemeği) olarak adlandırılmaktadır (Sandıkçıoğlu, 2016).

Türk toplumunda çeşitli nedenlerle düzenlenen toylar (eğlenceler) sosyal yönü ağır basan etkinliklerdir. Örneğin; eski Türklerde düğün bir çeşit birlik ve beraberlik aracıdır ve Türk insanını bir araya getirir. Türk hayatının temelini oluşturan evlenme düğün yemeği ile başlar. Günümüzde de düğün yemeği geleneği hala sürmektedir. Evlenme gibi doğum da Türklerde yemekler eşliğinde kutlanan bir etkinliktir. Örneğin; Kazak Türkleri, çocuğun doğumunu kutlamak için koyunlar keser, kavurma yapar, yemek yer, dombra çalar ve eğlenirlerdi. Kırgız Türkleri ise çocuğun doğumunu

kutlamak için en iyi yemekleri hazırlayarak, yakın akrabalarını komşularını çağırırdı. Keza cenazelerde yemek verme, hayvan kesme gibi gelenekler de eski Saka ve Hun halklarına kadar uzanmaktadır (Yeşil, 2014).

Türk insanı doğumdan ölüme kadar geçen süreçteki özel günlerde, dini bayramlarda ve sosyal etkinliklerde tören yemekleri yapmaya ve birlikte yemeye devam etmektedir. Doğum, evlilik, ölüm gibi özel günler Türklerin geleneklerinde ve sosyal yaşamlarında hala daha çok önemli bir yere sahiptir. Bu törenler sosyal bağları kuvvetlendirmek, insanları bir araya getirmek, ortak değerleri paylaşmak ve pekiştirmek, gelenekleri yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak gibi pek çok sosyal işlevi yerine getirmektedir (Güzeler ve Özbek, 2021).

Türk toplumunda toplu olarak düzenlenen evlilik, cenaze, doğum v.b. törenler (özel günler), birlik ve beraberlik içinde yerine getirilmekte, yardımlaşma ve dayanışma duygusunu pekiştirmektedir. Yapılan bu törenlerin amacı, toplumu bir arada tutmak, sosyal ilişkileri kuvvetlendirmek ve kişilere toplumsal bilinç kazandırmaktır (And, 1975). Bu törenler sadece bir toplumun geçmişini, değerlerini, geleneklerini bugüne taşımamaktadır. Bu törenler aynı zamanda bugünü, toplumun kültürünü, yaşam pratiklerini de geleceğe taşıyan somut olmayan bağlardır ve bu değerlerin sürdürülebilirliğini de sağlamaktadır.

Safranbolu'nun tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelenmesini amaçlayan bu tez üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kültür ve yemek kültürü kavramları ile Türk yemek kültürü açıklanmıştır. İkinci bölümde tören yemeği kavramı, Türk kültüründe törenler ve özel günler, Safranbolu'nun yemek kültürü ve tören yemekleri, tören yemekleri yapımında ve sunumunda kullanılan araç gereçler hakkında bilgiler verilmiştir. Üçüncü bölümde ise Safranbolu ve köylerinde tören yemekleri ile ilgili olarak köy halkı ile yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular verilmiştir.

# 1. YEMEK KÜLTÜRÜ

## 1.1. Kültür Kavramı

Kültür genel olarak, bir milletin, bir toplumun tarihi boyunca oluşturduğu ve gelecek nesillere bozulmadan, canlılığını yitirmeden aktarabildiği maddi ve manevi değerler toplamıdır. Kültür, yüzyılların deneyimlerinden geçerek şekil almış bir değerler bütünü, insanın yaşamı boyunca öğrendiği, ürettiği, öğrettiği ve nesilden nesile aktardığı tarihi, güncel ihtiyaçlarını karşılayan, doyum noktasına ulaştıran aktif değerlerin hepsidir (Akgöz, 2003, s. 22). Kültür, insanın doğada var olanları kendine uygun hale getirerek ve onları anlamlandırarak oluşturduğu bir sistemdir (Talas, 2005, s. 274). Temel ihtiyaçların giderilmesi için kullanılan her türlü araç gereçler, yöntemler, yaşam şekilleri, siyasi tutumlar, halkların inançları, gelenek ve görenekleri, aktarılan tecrübeler, dini inançlar vb. öğelerin tamamı bir halkın kültürünü oluşturur (Sandıkçıoğlu, 2016).

Kültür sözcüğünün “Cultura” sözcüğünden türediği bilinmektedir. Latince Colere sürmek, ekip biçmek; Cultura ise Türkçedeki “ekin” karşılığında kullanılmaktaydı. Başlangıçta ürün yetiştirme (cultivation) anlamında kullanılan kavram zamanla anlamı genişletilerek özellikle Almanca ve İngilizcede “belirli bir halkın yaşam biçimi” anlamında kullanılmaya başlanmıştır (Bingöl, 2010, s. 37).

Türk Dil Kurumu ise kültür kelimesinin Fransızca “culture” kelimesinden geldiğini belirtirken kültürü şu şekilde tanımlamaktadır;

*“Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere ilemede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin” (TDK, 2020).*

Kültür, ayrıca “millet” kavramını oluşturan en önemli unsurdur. Geniş tanımıyla kültür “bilgiyi, sanatı, ahlâkı, örf ve adetleri, insanın içinde yaşadığı toplumdan kazandığı bütün yetenek ve alışkanlıkları kapsayan, atalarından kendilerine miras bırakılan maddi-manevi değerler bütünüdür” (Mahiroğulları, 2005, s.1279).

Kültür, bireylerin bilgi birikimlerini, öğretilerini, inanışlarını, yasalarını, ahlaki anlayışlarını, geleneklerini, göreneklerini, törelerini içeren komplike unsurların bütünüdür. Toplumların geçmişten günümüze kadar ulaştığı temel unsurları, kültür kavramını açıklar. Bu bağlamda kültürün bir topluma şekil verdiği ve onu soyut-somut izlenimlerini şekillendirdiği ifade edilebilir. Dini inanç, toplumsal değerler, yaşayış

şekilleri, algılamalar soyut kavramlar olarak kültürün ana unsurlarını oluşturmaktadır. Kurumlar, gelenek görenekler, kutlamalar, özel günler ve adetler gibi somut kavramlar ise kültürün yapısal unsurlarını oluşturmaktadır (Sağır, 2012, s.2676).

Toplum ile iç içe girmiş olan kültür bir bütün olarak hayatı kapsayan bir yapıya sahiptir. Eğlenceden cenaze törenlerine, yeme-içme alışkanlıklarından edebî eserler ortaya koymaya kadar pek çok konuda insanoğlunun meydana getirdiği değerlerin tamamına birden kültür denmektedir (Talas, 2005, s.274).

Toplumlar, bölgesel, dinsel, ırk özelliklerine göre kendi içinde benzer olan alt kültürlerle ayrılmaktadır. Bu alt kültürlerin her biri farklı yaşam ve davranış özellikleri göstermektedir (Şahin ve Özer, 2006, s.128-129). Yaşanılan coğrafyanın farklılığı da kültürü etkilemektedir. Kültür yaşanılan çevreye uyumu sağlamaktadır (Emekli, 2006, s.53).

Bütün bu tanımlamaların ortak noktası kültürün insana özgü soyut ve somut kavramlardan oluşan değerler olması, bir bölgeye ya da ülkeye özgü yaşam biçimini ifade etmesi, paylaşılan ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir olgu olmasıdır.

## **1.2. Yemek Kültürü**

Beslenme ve yemek insanoğlunun en temel ihtiyaçlarından biridir, insanlar hayatlarını devam ettirebilmek için yemek yemek zorundadırlar. Kelime anlamı olarak yemek, farklı besinlerin değişik tat verici maddeler ve belirli yöntemlerle pişirilmesidir (Baysal, 1990, s.4).

Beslenme ve yemek yeme insanların yaşadıkları coğrafyaya, ülkeye ve kültüre göre farklılık gösterir. Yemeğin nerede, ne şekilde, hangi teknik ve yöntemlerle hazırlanacağı, ne zaman, hangi kişilere servis edileceği kültürel bir olgudur.

İnsanoğlu ilkel toplumlardan günümüzdeki gelişmiş bilgi toplumuna kadarki süreçte, yaşamında ihtiyaç duyduğu besinleri sağlayabilmek için geniş bir evrim süreci geçirmiştir (Baysal, 2003, s.9). İlk çağlarda doğada ne bulursa yediği düşünülen insanoğlu, zaman ilerledikçe toplamayı, avlanmayı, ateş yakıp bulduklarını pişirmeyi ve bütün bunları kullanarak yemek yapmayı öğrenmiştir (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014, s.40). İnsanoğlunun yemek pişirmeyi öğrenmesinin binlerce yıl sürdüğü tahmin edilmektedir.

Bugünkü yeme-içme tipleri insanoğlunun geçmişinden elde edilmiş deneyimler sonucu ortaya çıkmıştır. İlk insanlar avcılık, toplayıcılık ve balıkçılık yapmışlar, sonrasında ise bitkileri ve hayvanları evcilleştirerek yetiştirmeye başlamışlardır. Yaşanılan bu gelişmelerle birlikte insanların yerleşik hayata geçtikleri düşünülmektedir. Doğaya yabancı olan insanoğlu mevsimsel şartlara ayak uydurarak uygun tekniklerle kendi yiyeceğini üretmeye başlamış ve ilk tarım toplulukları da bu şekilde ortaya çıkmıştır. Tarım toplumunun ortaya çıkışının MÖ 10.000 yılına kadar dayandığı radyo karbon tarihlleme yöntemleri ile kesin bir şekilde doğrulanmıştır (Durlu-Özkaya ve Sarıcan, 2014. s.37).

İnsanoğlu yıllar içinde yemeklerin lezzetli ve besleyici olmaları amacıyla yiyecekleri birbiriyle karıştırarak değişik yemek yapma tekniklerini de öğrenmiştir. Pişirme teknikleri toplumların gelenek görenekleri ve çevrelerinden etkilenmeleri ile şekillenerek gelişmiştir. Böylece ülkelere, milletlere özgü yiyecekleri hazırlama, pişirme, yeme şekilleri ve sanatı oluşmuştur (Arlı, 1981, s.19).

Kültürün maddi unsurlarından birisi olan yeme-içme, toplumların geleneklerine, göreneklerine ve değerlerine, o toplumun teknolojik ve ekonomik özgürlüğüne göre farklılık göstermektedir (Önçel ve Göde, 2016, s.97-114). İnsanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyokimyasal olay iken, bu açlığını nasıl ne zaman ve ne yiyerek gidereceği antropolojik dolayısıyla da kültürel bir olgudur (Haviland, 2002, s.71-73).

Dünyada sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı; değişik coğrafya ve iklimde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmaktadır. Her toplumun sayılan bu farklılıklarından dolayı değişik beslenme ritüelleri vardır (Közleme, 2012, s.8). Bazı topluluklar tükettikleri yiyecek çeşitleri veya yemek yeme şekillerine göre tanımlanmıştır. Örneğin; Çinliler “pirinç tüketen” bir toplum olarak algılanmaktadır (Kutluay, 1982, s.40).

Toplumdan topluma hatta aynı toplumda yöreden yöreye değişen bu farklılıklar, o toplumun yemek kültürü ve mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Yemek kültürü; neyin yendiğini değil, onun neden nasıl bir süreçte, kimler tarafından ve nasıl tüketildiğini ifade eder. Mutfak kültürü ise, yiyeceğin oluşturulma sürecine, maddi kültür ürünlerine ve pişirme yöntemlerine odaklanır. Mutfak kültürü, yemek kültürü ifadesinden daha sınırlı bir anlama sahiptir (Kara, 2015, s.210-242).



Yemek kültürü, besinlerin en temel halinden başka hallere ve şekillere bürünmesine sebep olan içerisinde tarih ve insanla bağlantılı bilim dallarını da içeren sanat denilen olguyla beslenip büyüyen ve temelinde insan, toplum, çevre ve sosyal olgulardan oluşan geçmişten günümüze geçirdiği safhaların bir yansımasıdır ve insanlara kalan mirastır (Taşkın, 2016, s.25).

Mutfak kültürünün tarihsel süreci incelendiğinde; mutfakların, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel özellikler, refah durumları gibi etmenlere bağlı olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirdikleri görülmektedir. Bir toplumun mutfak kültürü, içinde yaşanan coğrafi şartlara, tarımsal özelliklere, sosyo-ekonomik durumlara, dinsel inançlara, sosyal ve etnik farklılıklara, eğitim düzeylerine ve diğer toplumlarla olan ilişkilerine göre biçimlenmiştir (Solmaz, 2018, s.119). Coğrafya değiştikçe yemeklerin ve yemeklere ait kültürün biçimlerinin ve formlarının da farklılaştığı görülmektedir. Toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik yaşam mutfağın temel belirleyicisidir.

Toplumların diğer toplumlarla giriştikleri mücadeleler ve göçler de mutfak kültürünün belirlenmesinde etkili olmuştur (Düzgün ve Durlu-Özkaya, 2015, s.42). Yeme-içme alışkanlıklarında göçebe ve yerleşik olmaktan kaynaklı farklılıklar görülmekte ve bu durum da mutfak kültürünü önemli ölçüde etkilemektedir. Örneğin; göçebe olarak yaşayan hayvancılığın geliştiği toplumlarda beslenme ağırlıklı olarak et ve süt ürünleri odaklıdır ve bu ürünlerin daha sonra da kullanılabilmesi için uygun saklamaya koşulları geliştirilmiştir (Toprak, 2015, s.69).

Bu haliyle, mutfak kültürü hem kullanılan malzeme hem de tariflerin yapıp sunulduğu bölge ve sınıfa göre gündelik hayatın ve toplumsal yapının bir çeşit yansımasıdır. Tezcan'a (2000) göre yemek ve kültür arasında bir etkileşim söz konusudur. Bunlar:

- Kültür ne yiyeceğimizin temel belirleyicisidir,
- Kültür öğrenilmiştir. Yani yeme içme kültürümüz küçük yaşlarda edinilir ve edinildikten sonra uzun süre devam eder.
- Yiyecekler, kültürün kapsayıcı bir parçasıdır.

Bu noktada kültür ve yemek arasında kolay değişmeyen bir bağlantı olduğu görülmektedir. Bu haliyle insan, sosyal olarak yaşadığı toplumun etkisi altında

olduğundan yaşadığı toplumun yemek ve beslenme anlayışına sahiptir (Çetin, 2006, s.108).

Yemeğin bireysel nitelikteki temel fonksiyonunun yanında toplumsal nitelikte olan fonksiyonları da bulunmaktadır. Bu fonksiyonlar kültürden kültüre göre farklı anlamlar ifade edebilir. Yemeğin, “statü simgesi olarak yemek”, “dostluk, arkadaşlık, iletişim simgesi olarak yemek”, “paylaşma simgesi olarak yemek”, “festivaller, ziyafetler ve eğlence aracı simgesi olarak yemek”, “törenlerin simgesi olarak yemek”, “toplumsallaştırma simgesi olarak yemek”, “ailenin yüceltilmesi simgesi olarak yemek”, “turizm yoluyla simgeleştirilen yemek” şeklinde farklı farklı fonksiyonları olduğunu söylemek mümkündür (Tezcan, 1993, s.54-55).

Yemek kişiler arasında hiyerarşinin bir göstergesidir. Örneğin; havyar ve bayat ekmek gibi. Havyar, elit, yüksek, üst sınıfa ait bir yiyecek iken; bayat ekmek ve çorba tüketmek insanın alt sınıftan olduğunun bir göstergesi olarak algılanmaktadır. Yiyeceğin fiyatı ne kadar yüksek olursa onu tüketen kişinin asilliği ve sınıfı da o kadar yükselmektedir. Eskiden de yiyecek efendi ve köleyi ayırt edebilmek için kullanılan bir sınıflama idi. Tüketilen lüks yiyecekler efendiye, daha mütevazı yiyecekler ise kölelere atfedilmiştir (Beşirli, 2012, s.12-18).

Keza yemek arkadaşlık, dostluk ve bir iletişim aracıdır. İnsanlar yemek masasında toplanarak bir araya gelmekte, sosyal bir ortam oluşmakta, dostluklar pekişmekte, sorunlar konuşulmakta, mutlu olaylar birlikte kutlanmaktadır. Bu haliyle, ziyafetler, yemek odaklı etkinlikler aynı zamanda bir eğlence aracıdır ve insanların sosyal ihtiyaçlarını karşılarlar. Dolayısı ile her toplum, belli ritüellere ve törenlere katılarak zamanının bir parçasını yemeğe ayırmaktadır. Bu anlamıyla yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve yardımlaşmanın da araçsallaştırılmış bir halidir. Eğlenceler, dost meclisi sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram kutlamaları, dinsel törenler gibi sosyal olgular yemek kültürüyle bir arada gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Dolayısı ile yemek kültürü karın doyurmanın da ötesinde yüzyıllardır törenlerin, dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal ritüellerin vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur (Beşirli, 2010, s.159-169).

Öte yandan günümüzde küreselleşme, iletişim teknolojisindeki (akıllı telefonlar ve internet kullanımının artması), biyo-teknolojideki gelişmeler (GDO’lu gıdaların

üretimi), gıda teknolojisindeki gelişmelere bağlı olarak yiyeceklerin seri üretiminin yapılması, gıdaların küreselleşmesi (fast-food gıdaların yaygınlaşması), aile kurumunda meydana gelen değişiklikler (geniş aileden çekirdek aileye geçiş), modernizmle birlikte kadının çalışma hayatında aktif olarak yer alması gibi büyük değişimler de yiyeceklerin ve dolayısıyla yemek kültürünün değişimine neden olmaktadır (Goody, 2013: 197).

### **1.3. Türk Yemek Kültürü**

Toplumların sahip olduğu kültürel değerler, yaşam biçimleri ve yemek yeme alışkanlıklarının farklı olduğundan hareketle Türk toplumunun da yemek çeşitleri, yemek hazırlama ve pişirme teknikleri, yemek lezzeti, törensel yemekler, sofrada düzeni, kullanılan araç-gereçler bakımından diğer toplumlarla kıyaslandığında farklılıklar olduğu görülmektedir (Serçeoğlu, 2014, s.36; Önçel, 2015, s.34; Karaca ve Karacaoğlu, 2016, s.564; Saral, 2017, s. 1). Türk mutfağı; mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme şekilleri, sofrada adabı, servis usulleri, kışa hazırlanan yiyecekleriyle gerçekten kendine has bir tarz geliştirmiştir. Böylece dünyanın en zengin mutfaklarından biri ortaya çıkmıştır (Halıcı, 2001, s.1). Türk mutfağı dendiğinde Türkiye’de yaşayan bireylerin beslenmesi için yapılan yiyecekler, içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması; bu işlemleri yapabilmek için gerekli olan araç, gereç ve teknikler ile yemek yeme şekli ve mutfak çerçevesinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır.

Türk mutfağı çeşit, tat ve lezzet açısından çok zengin bir mutfaktır. Ankara Ticaret Odası ve Ankara Patent Bürosu tarafından yapılan bir araştırmada ‘‘Türkiye’nin Lezzet Haritası’’ belirlenmiştir. Türkiye’nin 81 ilini kapsayan bu haritaya göre, 2205 çeşit yöresel yiyecek ve içecek çeşitliliğiyle Türkiye gastronomik anlamda çok zengin bir ülkedir ve gastronomi turizminin gelişmesi açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye’nin en zengin mutfağına sahip ili; 291 yiyecek, içecek ve tatlı çeşidiyle Gaziantep’tir. Gaziantep’i 154 çeşit yiyecek, içecek ve tatlı ile Elazığ takip etmektedir. Bölgeler itibariyle yiyecek-içecek zenginliği dikkate alındığında ise; 455 çeşit yiyecek-içecek ile İç Anadolu Bölgesi öne çıkmaktadır. İç Anadolu’dan sonra en zengin bölge 398 yiyecek-içecek çeşidine sahip olan Güneydoğu Anadolu Bölgesi’dir. Bunu 397 çeşit yiyecek-içecek ile Karadeniz Bölgesi takip etmektedir. Akdeniz ve Marmara Bölgesi 184’er çeşit, Ege Bölgesi ise, 162 çeşit yiyecek ve içeceğe sahiptir (Durlu-Özkaya, Can, 2012).

Türk mutfağındaki çeşitliliğin bu kadar fazla olması birçok etkene bağlıdır. Orta Asya ve Anadolu topraklarında yetişen ürünlerin çeşitliliği, Türklerin Orta Asya'dan getirdiği zengin yemek kültürü, Anadolu mutfağının varlığı, uzun tarihsel süreçte birçok farklı kültür ve medeniyetle yaşanan karşılıklı etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni lezzetler, Türk mutfak kültürünün bugünkü noktaya gelmesinde etkin rol oynamıştır.

Türkler farklı coğrafyalarda çeşitli devletler ve uygarlıklar kurmuşlardır. Farklı dini inançları benimsemişlerdir. Yeni yerleştikleri yurtların coğrafyasından, bitki örtüsünden, yeryüzü şekillerinden yararlanarak yeni lezzetler ortaya çıkarmışlardır (Artun, 1998, s.20).

Dünyada bilinen en eski mutfak kültürü Mezopotamya'da ortaya çıkmıştır. Bu mutfak kültürü zaman geçtikçe Çin ve Anadolu mutfaklarını meydana getirmiştir. Anadolu Mutfağı ise Antik Yunan, Antik Mısır ve Roma Mutfaklarının temelini oluşturmaktadır. Günümüzde tüm Avrupa Mutfaklarının Roma Mutfak kültüründen türediği düşünülmektedir (Üner, 2014, s.28-29).

Doğu Asya'da ise ana mutfak olarak Çin Mutfağı ön plana çıkmaktadır. Türk Mutfağının gelişimi boyunca Türk topluluklarının Anadolu'ya yerleşmeleri ile birlikte Anadolu'da bulunan ürünleri, Mezopotamya'nın bereketli tahıllarını Orta Asya'dan taşıdıkları yemek kültürü (et ve mayalanmış süt ürünleri) ile birleştirerek Türk mutfağını zenginleştirdikleri görülmektedir. Sonrasında ise Osmanlı İmparatorluğunun yayıldığı zengin coğrafya ve bu coğrafyalara ait yiyecekler mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiş, oldukça zengin bir "füzyon mutfağı" ortaya çıkmıştır. Anadolu'da bulunan çok çeşitli otlar da bu zengin yemek kültürünün önemli bir parçasıdır (Tezcan, 2000. s.12). Bu nedenle Türk Mutfağı yaşayan en eski, köklü ve zengin mutfaklardan birisi olarak kabul edilmektedir (Üner, 2014, s.28-29).

Türklerin İslâmiyet öncesinde ve sonrasında kurmuş oldukları devletler ve çok geniş bir alana hükmettikleri dikkate alındığında; zengin mutfak kültürünün sebebi anlaşılmaktadır. Bu devletler, Hunlar (MÖ 220-MS 216), Tabgaçlar (216-394), Avarlar (394-552), Göktürkler (552-745), Uygurlar (745-940), Karahanlılar (940-1040), Büyük Selçuklular (1040-1157), Anadolu Selçukluları (1157-1308), Çağataylılar (1308-1335), İlhanlılar (1335-1370), Timurlular (1370-1447), Osmanlılar (1447-1922), Türkiye Cumhuriyeti (1923-...) olarak sıralanmaktadır.

Hunlar, daha çok koyun ve av hayvanlarının etleri ile beslenmişler, at etini nadir olarak tüketmişlerdir. Hunlarda bir binek hayvanı olarak kullanılan atın sütünden kımız yapımında yararlanılmıştır (Öcal, 1985, s.161).

Ünlü Kültür Tarihçisi Bahaeddin Ögel, Kırgızların arpa, buğday, yulaf ve darı ektiklerini, bu tahılları günümüzde kullanılmayan bir tür ayak değirmeni ile öğüttüklerini belirtmektedir. Kırgızların yaşadıkları coğrafyada taze meyve ve sebze bulunmamaktaydı. Yemekle birlikte ekşimiş içkiler içerlerdi. Atları çok büyük ve kuvvetliydi. At eti de tüketirlerdi. Bunun yanı sıra, Kırgızlarda, av hayvancılığı da çok yaygındı. Çin'e konserve et ihraç ederlerdi (Ögel, 1991, s.208-210).

Uygurlar ise, yerleşik hayata daha fazla adapte olan Türklerdir. Uygur beslenmesinde, tarım ürünlerinin de kullanıldığı görülmektedir. Uygurlar, Orhun kıyılarında karpuz yetiştirebiliyordu. Çin kaynaklarında sıklıkla Uygurların karpuz yetiştiriciliğinden bahsedilmektedir. Turfan Ovası, üzüm bağları ile meşhurdu. Çin'e "üzüm teveği" buradan gitmişti. Yine Çin kaynaklarında bezelye, bakla ve kişnişin Uygur bölgesinde bol miktarda yetiştirildiği bilgisine ulaşılmaktadır. Uygurlarda meyvecilik ve şarapçılık ile şarap ve meyve ticareti de son derece gelişmiştir (Öcal, 1985, s.186).

"Kitap-ı Dede Korkut" adlı kitapta göçebe Oğuz ve Türkmenlerin yemekle ilgili törelerine geniş yer verilmiştir. Bu kitaptaki hikâyelere göre, Oğuzlar, göçebe ve çadırli bir kavimdir. Bu nedenle, geçici yerleşim düzeninde olan Oğuzlarda, çok emek istemeyen yemekler yapılmaktaydı. Oğuz beylerinin gösterişli şölenler, toylar, ziyafetler düzenlemeleri Türk töresinin bir gereği idi. Günlük yemeklerin dışında, törensel günlerde yapılan yemekler Türklerin ikram konusundaki cömertliğini göstermektedir (Akman ve Mete, 1998, s.16).

Yemek, Türklerde sosyal düzeni sağlayan bir semboldür. Türk toplumları tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin çerçevesinde gelişmişlerdir. Halkın bir araya geldiği yer, toylar ve ziyafetlerdir. Hanların veya beylerin halka yemek yedirme, ziyafet verme zorunluluğu vardır (Akman ve Mete, 1998, s.22).

Türlere ait ilk yazılı kaynaklardan biri olan Orhun Abidelerinde Bilge Kağan'ın ölen kardeşinin yas töreni için konuklar davet ettiği ve ölü yemeği verdiği belirtilir (Koşay, 1982, s.47). Yuğ veya Yoğ olarak adlandırılan bu cenaze törenlerinde ölen kişi için kurbanlar kesilir, yemekler verilirdi. Bu yemekler törende bulunan insanlardan

ziyade ölüye ikram edilirdi. Eski Türk toplulukları, ölünün ruhunu teskin etmek ve yas tutmak için ölü aşı denilen törenler düzenliyordu (Patan, 2020).

Türklerde doğum ve ölüm törenlerinde verilen ziyafetlerde et yemekleri önemli bir yer tutmaktadır. İbn Fazlan, Oğuzların ölü aşı için yüz ile iki yüz arasında at kesip yedirdiklerini belirtmektedir. Yakutlar ise çocuk doğduğunda yağlı bir yemek yemektedirler. Eski Türkler, ölümden sonraki hayatta ölülerinin, orada yiyip içeceğine inandıkları için mezarlara çeşitli yiyecekler de bırakırlardı. Genellikle ölü gömme töreninde et dolu bir kap ve kısarak sütü dolu bir küp mezarın önüne konulmaktaydı (Kılıç ve Albayrak, 2012, s.710). Günümüzde de halen ülkemizde ölen kişinin ardından yemek verilmesi veya helvasının dağıtılması geleneği devam etmektedir.

Türklerin Yakın Doğu'ya göç etmelerinden sonra mutfak kültürlerinde de önemli birtakım değişiklikler meydana gelmiştir. Selçuklular ve Beylikler dönemini kapsayan bu süreçte, Türklerin göç ettikleri bölgedeki halklarla karşılıklı etkileşimleri sonucu Türk Mutfağı daha da zenginleşmiş ve çeşitlenmiştir. Türklerin göç ettikleri alanda tahıl üretimi yapılmakta, sebze, meyve ve şeker üretilmektedir. Büyükbaş hayvanların ve tavuğun dışında balık da tüketilen hayvansal ürünler arasında yer almaktadır. Bu dönemde Türk mutfak kültüründeki en önemli değişim et ürünlerinin yanı sıra tarımsal ürünlere de verilen değerin artmasıdır. Üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva ve dut ise en çok tüketilen meyvelerdir (Üner, 2014, s.30).

Selçuklu Mutfağında yemek, gelenek ve adetleri 20. yüzyıla kadar süren 900 yıllık bir süreci içermektedir. Anadolu'nun pek çok yerinde hâlâ aynı gelenek, görenek, örf ve adetlerin sürdürüldüğünü görmek mümkündür (Ünver, 1981, s.1). Köymen'e (1981) göre Türkler günümüzde olduğu gibi Selçuklu devrinde de yiyeceklerini belli başlı; hayvansal ve bitkisel ürünlerden elde etmişlerdir. Büyük ve küçükbaş hayvanların sütleri ve etleri ile kümes hayvanlarının etlerini yemeklerinde kullanmışlardır. Yemek yapımında kullanılan tarımsal bitkiler, hububat ve sebzeler olarak ikiye ayrılmaktadır. Selçuklular döneminde de süt ve süt ürünleri, çok kullanılan gıda maddeleri arasında yer almaktadır. Bu dönemde de süttten ve yoğurttan peynir üretildiği bilinmektedir. Selçuklular döneminde yapılan yemeklerin birçoğu isimleri aynı kalarak günümüze kadar ulaşmıştır. Örneğin, paça, tutmaç, hoşmerim bunlardan birkaçıdır (Bulduk, 1993, s.22). Selçuklular döneminde et, un ve yağ, yemek yapmanın temeli olarak görülmektedir. Kuzu, erkeç, keçi, at ve tavuk en çok eti tüketilen hayvanlardır. Bunlara

avlanan kuşlar ve balık çeşitleri de eklenebilir. Kesilen hayvanın sakatatlarının da yaygın bir şekilde tüketildiği; Selçuklularda, sebze yemeklerinin pek fazla tercih edilmediği görülmektedir (Güler, 2010, s.24-30). Anadolu'da bal ve şeker gibi besinlerin yaygın olmasından dolayı bu dönemde tatlılar da önemli bir yere sahiptir. Bu dönemde öne çıkan diğer önemli unsur ise yemeğin sosyo-kültürel öneminin giderek artması, sofrada adabı ve sağlıklı beslenmenin daha çok önemsenmesi olmuştur (Üner, 2014, s.30).

Yaklaşık iki yüzyıl süren Selçuklular etkisini kaybetmiş, siyasi olarak Beylikler Dönemi'ne geçilmiş, Anadolu'daki güç ve egemenlik mücadelesini kazanan Osmanlılar büyük bir imparatorluğun temellerini atmıştır. Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde bu coğrafyadaki insanlardan oldukça etkilenmişlerdir. Türklerin et ağırlıklı mutfağı ile yöresel, bitkisel besinlerin oldukça önemli olduğu Anadolu mutfağı birbiriyle iç içe geçmiştir. Ege adaları ve Ege kıyılarından gelen balık ile zeytinyağı, güneyden gelen şerbetli tatlılar, Bizans'ın mirası Roma mutfağı ve Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş topraklara yayılması ile birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa ülkelerinin yemek kültürleri de Anadolu Mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013, s.119-120).

Osmanlılar döneminde, mutfak kültürünün gelişmesinde Osmanlı sarayı ve İstanbul'daki konakların aşçılarının yeteneklerinin de büyük etkisi vardır. Türk Mutfağı olarak kabul edilen Saray Mutfağı o dönemlerde ortaya çıkmıştır (Halıcı, 2009, s.220). Bununla birlikte; XV-XVII. yüzyıllarda Osmanlı devletini gezen yabancı gezginler, Türklerin kanaatkâr insanlar olduklarını, daha az maliyetli ve kısa zamanda hazırlanan yemekleri tercih ettiklerini yazmışlardır. Tuz, ekme, çorba, sarımsak veya soğan ile biraz da yoğurt varsa başka bir şey istemediklerini, Türkler için sadece biraz pirinç ile birkaç çanak yağ ve kuru meyvenin en iyi erzağı oluşturduğunu belirtmişlerdir (Öztürk, 1999, s.27). XIV. yüzyıldan itibaren Anadolu'da önemli gelişmeler yaşanmış; önceleri çoğunluğu Rumca konuşan ve Hristiyan olan nüfus giderek yerini Türkçe konuşan ve Müslüman olan bir nüfusa bırakmıştır (Üner, 2014, s.31).

XV. Yüzyıldan itibaren giderek büyümeye devam eden Türk Mutfağı, Fatih, Yavuz Sultan Selim ve Kanuni Sultan Süleyman devirlerinde daha fazla önem kazanmış mutfak, saray ve konakların ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir (Sever, 1982, s.107). Osmanlı döneminde pek çok yabancı milletler aşçılarını yetiştirmeleri için Türk aşçıların

yanlarına yollamışlardır. Osmanlı İmparatorluğu zamanında Türk Mutfağı en ışıltılı dönemlerini yaşamıştır (Bulduk, 1993, s.23).

Osmanlı Mutfağının bol et, bol pirinç, bol yağ ve bol tatlı içeren menüleri ve yemekleri bir imparatorluğa yaraşır bollukta olmasına rağmen Osmanlıların yemek yeme alışkanlıkları ziyafetler ve özel günler haricinde daha sadedir (Yerasimos, 2007, s.33). Osmanlı İmparatorluğu'nun beslenmesinde zenginlik ve çeşitlilik sağlayan üç temel kaynak mevcuttur. Bu kaynaklar, Orta Asya'dan taşınan beslenme alışkanlıkları, göçler sırasında etkilenilen Arap ve Fars mutfak kültürleri ve Anadolu'nun zengin yiyecek varlığı ve Rum etkisi olarak sıralanabilir (Bilgin, 2008, s.71; Üner, 2014, s.31-32).

Osmanlı dönemi mutfağı genellikle halk ve saray yemekleri, ya da köy ve kent yemekleri olmak üzere iki grupta incelenebilir (Arlı, 1981, s.20). Saray yemekleri zengin Osmanlı Saray yemeklerini ifade etmektedir. Bölgeden bölgeye farklılıklar gösteren halk yemekleri ise Türkiye'nin çeşitli bölgelerinin yemeklerinden ve Türkiye'de yaşayan çeşitli etnik grupların mutfak kültürlerinden oluşmuş bir karmadır. Ancak, geçmişi çok eskiye dayanan yemekleri bilen kişilerin azalması, teknolojik gelişmeler, modernite, yemek alışkanlıklarının değişmesi (dışarıda yemek yeme, fast food gibi) vb. faktörler gün geçtikçe Anadolu yemeklerinin varlığını sürdürebilmesini zorlaştırmaktadır.

Osmanlı'nın son dönemi incelendiğinde Türk yemek yeme alışkanlıkları ve sofranın kurallarının Tanzimat ile birlikte değişmeye başladığı görülmektedir. Sarayda batı usulü sandalyeye oturarak yemek yeme alışkanlığı Sultan II. Mahmud döneminde başlamış ve "Alafranga" olan bu yemek düzeni ilk olarak başkent İstanbul olmak üzere tüm ülkedeki büyük şehirlerde saray, köşk ve konaklarda da görülmeye başlanmıştır (Yerasimos, 2007, s.42). Ancak; Alafranga sofranın giderek yayılmasına rağmen, 1944 yılı sonlarına kadar iftar sofraları, geleneksel kültüre uygun olarak "yer sofralarında" yenmeye devam etmiştir (Gürsoy, 2013, s.129). Cumhuriyet döneminde ise yaşamın artık apartman dairelerine taşınmasıyla birlikte mutfaklar da küçülmüş, mutfağın yapısı ve boyutu değişmiş, hızlı yaşama adapte olmayla birlikte kullanılan malzemeler eski lezzetini yitirmiş ve yemek yapmaya ayrılan vakit giderek azalmıştır. Evlerde yemek hizmetini sunan aşçılar, halayıklar da bu yeni yaşam tarzında önemini yitirerek, aile bütçesinde yemeğe ayrılan pay da giderek azalmıştır (Gürsoy, 2004). Batıya ayak uydurma, modernleşme ve kentleşmenin etkisiyle dışarıda yemek yeme kültürü ortaya



çıkmiş, farklı tarzlarda restoranlar açılarak daha önce hayatımızda var olmayan yiyecek ve içeceklerin tüketimi giderek yaygınlaşmıştır (Üner, 2014: 32).

Türk kültürü açısından değerlendirildiğinde; yemek sadece bir beslenme aracı değildir. Yemek toplumsal davranışlar ve alışkanlıklarla da ilgili olup Türk toplumunda yemek çoğu zaman sosyal düzeni koruyan önemli bir unsur olmuştur. Devlet idaresinde, resmî törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk, akrabalık bağlarında ve gelen konukların ağırlandmasında etkin bir role sahiptir (Dokur, 2009). Yemek; toy, tören, eğlence ve diğer kutlamalarda da önemli bir yer işgal etmektedir. Bu bağlamda yemeğin toplumsal bir fonksiyonla bütünleşme ve birlik olma düşüncesini ortaya çıkardığı söylenebilir.

## 2. TÖREN (ÖZEL GÜN) YEMEKLERİ

### 2.1. Tören Yemeği Kavramı

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

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

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

Türk gelenek ve göreneklerinde yemek yemeye fazlasıyla değer verilmiş, günlük yaşantımızda, sosyal ilişkilerimizde yemek en önemli unsurlardan biri haline gelmiştir. Doğumlar, sünnet düğünleri, düğünler, bayramlar, kutlamalar, uğurlamalar ve ölüm her zaman yemekle birlikte ilerlemiştir. Türkler tarihin en eski dönemlerinden bu yana, kutlamalar ve anmalarda maniler, dualar ve çeşitli inançlarla yemekler yaparak birlik içinde yemişlerdir. Türklerin bu törenlerdeki misafir ağırlama, kutlama, uğurlama geleneği birtakım farklılıklar olsa da Anadolu'da hala varlığını devam ettirmektedir (Eröz, 1977). Yeşil'e (2014) göre tören geleneği, Türk milletinin varlığını nesiller boyu sürdürmesini sağlayan en büyük başarıdır.

Tören yemekleri, Türklerin İslamiyet'ten önceki dönemden günümüze kadar ulaştırdığı, geleneksel yapıyı bozmadan kuşaktan kuşağa aktararak birlik ve beraberlik duygusuyla yedikleri yemekleri ifade etmektedir (Araz, 1989a; Ersoy, 2002). Tören

yemeklerini sıradan öğün yemeklerinden ayıran en önemli özellik yemeklerin o duruma özel olarak bir beraberlik duygusu ile daha özenli bir şekilde yapılmasıdır. Hayatımızı etkileyen özel anlarda, ziyafet verme geleneği halk arasında bir ritüel haline gelmiştir (Çiftçi, 2019). Özel günler ile ilgili yapılan kutlamalarda, cenaze gibi yas törenlerinde, dinî kökenli bayramlarda hazırlanan yiyecek ve içecekler, gelen misafirlere kendine özgü kurallara, çeşitlere göre sunulmaktadır ( Demirgöl, 2018).

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

Çeşitli araştırmalarda törenlerin, geçiş törenleri ve dini törenler olmak üzere iki başlıkta incelendiği görülmektedir (Gürçayır, 2010). İnsan hayatında “doğum”, “evlenme” ve “ölüm” olmak üzere üç önemli geçiş dönemi ya da dönüm noktası bulunmaktadır. Bu törenlerden doğum, askerlik, cenaze, kız isteme, nişan, düğün ve sünnet Türk kültüründeki başlıca geçiş ritüelleridir. Bu üç önemli geçişte birçok âdet, tören veya dinsel uygulamalar bulunmakta olup bu geçiş dönemlerinin güzel bir şekilde yaşanması sağlanmaktadır. Bu törenlerin ortak amacı genelde kişinin yeni durumunu kutlamak veya kutsamak, aynı zamanda da onu, “geçiş” sırasında yalnız bırakmamak ve korumaktır (Yeşil, 2014). Bu günler bireyin hayatındaki en önemli günler olduğundan dost ve akrabalar toplanarak birtakım aktivitelerle birlikte yemek yenilerek kutlamalar yapılır (Gürçayır, 2010).

## 2.2. Türk Kültüründe Törenler ve Özel Günler

Özel gün ve törenler, Türklerin İslamiyet ile tanışmasından önceki süreçlerden günümüze kadar yaşatıp, geleneksel bir şekilde sürdürdükleri bir olgudur. Özel günler Türk yemek kültürünün önemli bir parçası olup özel gün ve törenlere Türk geleneksel kültüründe ayrı bir önem verilmektedir. Bu tür gün ve törenlerde hazırlanan, sunulan yemeklerin büyük bir kısmı sembolik anlamlar taşıyan ve geçmişi çok eski yıllara kadar uzanan yemeklerdir. Türklerin ön tarihinden bu yana doğum-ölüm arası geçiş dönemleri olarak da kabul edilen sünnet, nişan, düğün, düğün sonrası gibi günlerde özel kutlamalar yapılmakta ve ziyafetler verilmektedir (Araz, 1989b; Halıcı, 1989; Yalçın Çelik, 2010).

Yusuf Has Hacib “Kutadgu Bilig” adlı eserinde, XI. Yüzyılda ziyafetlerde yapılan altı çeşit yemekten söz etmektedir. Bu yemekler; ad, san alma yemeği (at aş), düğün yemeği (küdenke aş), doğum yemeği (togum aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ölü yemeği (yoğ-yuğ aş) ve arkadaş yemeğidir (koldaş aş). Orhun Kitabelerinde bahsi geçen “yuğ aş” yani ölü yemeği ilk toplu yenen yemek olarak bilinmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008).

Osmanlı İmparatorluğu zamanında da özel günlerde ziyafetler verildiği, kışlalarda, dergâhlarda, ahi loncalarında, medreselerde, kervansaraylarda ve sarayda birlik ve beraberlik içinde yemeklerin yendiği ve bu yemeklerin Türk geleneksel yaşamında özel bir yere sahip olduğu görülmektedir (Doğanbey, 1989, s.127). Osmanlılar dillere destan sünnet ve düğünler yapmışlar, çok zengin sofralar kurmuşlardır (Araz, 1989b; Halıcı, 1989; Yalçın-Çelik, 2010).

Anadolu’da yemek yapma ve yeme içme eylemi bir tören ve şölen halinde gerçekleştirilir (Yazgan-Serinkaya, 2017). Anadolu topluluklarında sürekli tekrar eden davranışların yer aldığı, belirli ve özel yiyeceklerin sunulduğu toplumsal şölenler tören olarak adlandırılır. Örneğin; ölünün ardından helva yenmesi ve kurbanda hayvanın kesilip etinin ziyarete gelen konu komşuya ikram edilmesi gibi örnekler törenlerde sunulan yiyecek örnekleridir (Gökdemir, 2012).

Özel günler; âdetler, alışkanlıklar, ananeler, dini inanç kaynaklı törensel niteliği olan günlerdir (Arınç, 2002). Baysal (1990) özel günleri iki grupta toplamıştır. Bunlar;

- Bireye ve aileye özgü özel günler (doğum, söz kesme, nişan, düğün, dış çıkarma, ölüm ve adaklar)

- Toplumsal özel günler (bayramlar, kandiller, vb.)

Türk geleneksel yaşamında önemli olan törenleri şu şekilde sınıflandırmak mümkündür (Akman ve Mete, 1998: 23):

### **1. Dini Bayram ve Özel Günler**

- Kurban Bayramı
- Kandiller
- Ramazan (Şeker) Bayramı
- Mevlit
- Aşure Günü

### **2. Mevsimlik Bayram ve Özel Günler**

- Çiğdem Pilavı
- Hıdrellez
- Nevruz
- Koç Katımı
- Kiraz Bayramı
- Yoğurt Bayramı

### **3. Evlenme**

- Söz Kesme
- Nişan
- Gelin Hamamı
- Kına Gecesi
- Nikah
- Duvak
- Düğünün diğer Geceleri
- Gerdek Gecesi

### **4. Sünnet**

### **5. Yağmur Duası**

### **6. Diş Buğdayı**

### **7. Doğum**

Özel gün ve törenler denildiğinde dini bayramlar ve özel günler (bayram, kurban, ramazan, iftar, yağmur duası, adak, sahur, kandiller, mevlüt, arife), mevsimlik bayram ve özel günler (hıdırellez, koç katımı, nevruz, kiraz ve yoğurt bayramı, çiğdem pilavı, beddem, saya, döl, yaz gün dönümü, kış yazısı), aşama törenleri (doğum, ölüm, sünnet, nişan, kına, düğün), kutlama, uğurlama, karşılama törenleri (Hacca uğurlama, arkadaş uğurlama (uçtu), hacı karşılama, arkadaş karşılama (kondu), askere uğurlama, dış buğdayı, kırk uçurması) gibi etkinlikler anlaşılmaktadır (Balaman, 1982; Nahya, 1982: 189-197).

Bu törenlerde günün özelliğine göre yemekler yapılmaktadır. Bu özel gün ve törenlerin bazıları günümüzde unutulmuş olsa da bazıları hala yapılmaya devam etmektedir. Bu törenler genel hatlarıyla şu başlıklar altında toplanabilir:

### **Doğum**

Mutlu bir olay olarak kabul edilen doğum tüm toplumlarda kutlanan bir olgudur. Toplumlar da doğum ve evreleri ile ilgili törenler ve adetler bulunmaktadır. İnsanlar gebelik öncesinden başlayarak bazı adetleri ve bu adetlerin gereklerini yerine getirmektedir (Örnek, 2000).

### **Sünnet**

İslamiyet'in önemli şartlarından birisi de olan Sünnet "küçük düğün" olarak adlandırılmaktadır (Yeşil, 2014). Osmanlı İmparatorluğunda padişahlar, çocuklarının sünnet merasimleri için günlerce süren ziyafetler vermişlerdir. Sünnet gelenekleri bazı yörelerde mevlit okutma, bazı yörelerde ise sünnet düğünü şeklinde yapılmaktadır. Bu özel günde konuklara çeşitli yemekler ikram edilmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019).

### **Nişan**

Türk toplumunda nişan töreni ile düğün törenleri birbirleriyle benzerlik göstermektedir. Bu törenlerdeki tek fark nişan için yapılan harcamaların kızın ailesi tarafından ödenmesidir. Nişan töreni kız evi tarafından belirlenen bir yerde ya da kız evinde yapılırken bu törenler genellikle yemekli olmaktadır. Günümüzde ise nişan törenlerinde pasta ve şerbet ikram edilmektedir.

## **Düğün**

Çiftler arasındaki evlilikler de bazı geleneklere ve kurallara göre yapılmaktadır. Evlenme; gelenek, tören, görenek ve adetler bakımından oldukça kapsamlı ve önemli bir olaydır (Örnek 1995).

Eski Türk topluluklarında düğünler, “toy” veya “törün” olarak adlandırılmaktadır. Türk kültürünün bir parçası olan düğünler her dönemde şenlik havasında geçmiştir. Bu şenliklere yemekler eşlik etmiştir. Anadolu’da eski zamanlarda düğünler uzun bir tören şeklinde kutlanır ve düğün boyunca gelen misafirlere sofralar hazırlanarak çeşitli yemekler sunulurdu. Osmanlı sarayında da düğünlerde halka günlerce süren ziyafetler verilmekteydi. Günümüzde ise kentlerde pek fazla yapılmayan bu gelenekler bazı köylerde kısmen de olsa devam etmektedir. Bu geleneklerin yaşatıldığı yörelerde düğün kutlamaları genellikle üç gün sürmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019).

Düğünlerde verilen yemekler genellikle öğle yemeği şeklinde olsa da bazı yörelerde akşam yemeği şeklinde de verilebilmektedir. Bu yemek çeşitleri yöreden yöreye farklılık gösterebilmektedir. Düğünlerde genel olarak; yüksük veya düğün çorbası gibi çorbalarla başlayan yemek, etli biber dolması, keşkek, etli nohut, nohutlu pilav, tavuklu pilav ve cacık gibi yemeklerin değişik varyasyonları ile devam etmektedir. Daha sonra düğün evinde hazırlanan un ya da irmik helvası, baklava gibi tatlılarla düğün yemeği son bulmaktadır (Yalçın-Çelik, 2010; Veren, 2012; Sağır, 2012).

Şenlik havasında yapılan düğünler toplumdaki hemen hemen her sınıf insanı bir araya getirmektedir. Özellikle düğün törenlerine gelen misafirlere verilen yemek düğünün ana unsurunu oluşturmakta olup birlik ve beraberliğin önemli bir göstergesidir (Berber, 2009).

## **Dini Bayramlar**

Dini bayram ve özel günlerdeki yemekler, geçiş törenlerindeki yemeklerden farklıdır (Gürçayır, 2010). Dini bayramlar Türk kültüründe, yardımlaşmanın, sosyal dayanışmanın ve birlikteliğin sembolü olarak görülmüştür. Bu nedenle de bayramlara diğer törenlerden daha fazla önem verilmiştir.

Kurban ve Ramazan Bayramları için yapılan hazırlıklar çok önceden başlar. Bayram ziyaretlerinde gelen misafirlere ikram edilmek üzere çeşit çeşit yemekler,

tatlılar ya da börekler hazırlanır. Kurban Bayramı'nda geliri olan kişiler kurban keser ve kurban etinden kavurma ya da ızgara şeklinde yemekler yaparak ziyarete gelen misafire ikram eder. Bu gelenek günümüzde hala devam etmektedir (Sabbağ ve Boğan, 2019).

### **Kandiller**

Kandiller Türk kültüründe önemli bir yer tutar. Kandillerde helva yapılır. Günümüzde pastane ve fırınlar kandil simidi yapmaktadırlar ve kandil simidi dağıtılmaktadır. Benzer şekilde Muharrem ayının onuncu gününde aşure yapıp komşulara ve tanıdıklara dağıtılır.

### **Hıdırellez**

Baharın müjdecisi olan Hıdırellezin Türk kültüründe önemli bir yeri vardır. Mevsimlik bayramlardan biri olan ve her yıl 5 Mayıs'ta kutlanan Hıdırellez için bir heyet oluşturulur, bu heyet Hıdırellez'den bir gün önce ev ev dolaşarak kuzu, yağ, bulgur, koyun, un, tavuk, tuz toplar. Öğle namazının ardından dualar edildikten sonra toplanan malzemelerden yapılan aş tüm halka dağıtılır. Bu aş "Hıdırellez Aşı" denir (Santur, 1990, s.132).

Hıdırellez günü yenilecek yemekler için hazırlıklar başlar. Eskiden eğer İstanbul'dan ya da uzaktaki akrabalarından biri davet edilecekse bir hafta öncesinden davetnameler gönderilirdi (Cingöz, 2003, s.65). Hıdırellez günü oğlak ya da kuzu kesilir, yemekler hazırlanır. Ayrıca bazı yörelerde Hıdırellezi bir gün öncesinden oruç tutarak karşılayanlar da vardır (Çay, 1990).

Hıdırellez bayramının kapanışını ya da bittiğini gösteren toplu yemekler, genellikle kırlarda toplu olarak yenir. Hıdırellez törenlerindeki toplu yemekler herkesin beraber yiyebileceği geniş bir alanda sunulmaktadır. O güne özgü yiyeceklerin olduğu bu yemekler, toplumsal dayanışmayı, birlik ve beraberliği vurgulaması bakımından önem arz etmektedir. İnsanların birbirleriyle iletişim kurmasına imkan veren toplu yemekler toplumsal bütünleşmeye ve dayanışmaya da katkı sağlamaktadır. Bu açıdan değerlendirildiğinde her iki kutlama töreninin en eski örneklerini "Oğuz Kağan Destanı" ve "Dede Korkut Hikayeleri"nde bahsi geçen "şölen geleneği"nde bulmak mümkündür (Çobanoğlu, 2000).

Hıdırellez kutlamalarının kurban kesimiyle başlaması, yemek duasının okunması ve toplu yemeğin ardından Kur'an okunması bu özel günün birtakım dinî özellikler



içerdiğinin göstergesidir. Ayrıca sofrada pilavın olması bereket ile ilişkilendirilmektedir.

### **Nevruz**

Nevruz, Türk dünyasında 21-22 Mart tarihleri arasında kutlanan eski bayramlardan biridir. Doğanın dirilişini, yeni yılın başlangıcını, Türklerin demir dağı eriterek Ergenekon'dan çıkışını ve sert kışı geride bırakıp bereket ve bolluğun gelişini sembolize eder. Halk için Nevruz, yeni bir var oluş ya da yeniden doğuştur (doğanın yeniden canlanması, dirilişi). (Şengül, 2008; Muratoğlu, 1996).

Nevruz etkinliklerinde tabiatın yeniden doğuşu ateş yakılarak kutlanır. Türkiye'de Nevruz törenleri sırasında genellikle ateşin üzerinden atlanmakta ve ateşte demir dövülmektedir (Mustafayev, 2013).

Nevruz, Anadolu'nun birçok yerinde Selçuklulardan günümüze kadar kutlanmaya devam etmektedir. Tarihî süreç içerisinde bütün Türk boylarının kutladığı Nevruz, Osmanlı döneminde de kutlanmıştır. Osmanlılarda Nevruzda sarayda padişaha ve saray halkına çeşitli baharatlardan Nevruz Macunu denilen bir macun hazırlanır ve mutlaka bu macunun yanında “s” harfi ile başlayan yedi çeşit yiyecek yenirdi. Günümüzde Manisa'da hala yapılan “mesir macunu”nun Osmanlıdaki Nevruz macunu geleneğinin devamı niteliğinde olduğu görülmektedir (Nar, 2014).

Anadolu'daki Nevruz geleneği incelendiğinde; Nevruzda Amasya'da türbelerin ziyaret edildiği, ziyaret sonrasında hep birlikte ziyaretçilerin yanlarında getirdikleri zeytinyağlı dolma, baklalı dolma, piyaz, Amasya çöreği, otlarla boyanmış renkli yumurtalar, haşlanmış patates gibi yiyecekler yedikleri görülmektedir. Iğdır'da ise Nevruz 21 Mart'tan bir önceki salı günü kutlanmaya başlanır. Yörede Nevruza “yedi Levin” denmekte olup Levin çerez anlamına gelmektedir. Nevruzda herkes yedi çeşit çerez olarak Nevruz ziyaretine gelen eşe dosta ikram eder. Bu geleneğe “pay çıkmak” adı verilmektedir (Karaman, 2008).

Giresun yöresinde ise Nevruzda yedi tane “s” harfiyle başlayan yiyecek yenir. Kırklareli'nde Nevruz bugüne özel boyalı yumurtalar ve yemekler pişirilerek kırlarda eğlenceler eşliğinde Mart 9'u adıyla, kimi yörelerinde ise yeşil Perşembe adıyla hayvan kurban edilip yemekler pişirilerek kutlanmaktadır. Edirne'de 22 Mart günü, Sultan Nevruz adı verilen törenlerde, eski hasırlarla ateş yakılıp “Mart içeri pire dışarı”

denilerek üzerinden atlanmaktadır. Kars yöresinde ise 19 Mart'ı 20 Mart'a bağlayan gece (Yeddi Levin) yedi çeşit yemiş ya da meyveden oluşan yiyecekler yenmektedir (Oguz, 2005). Bu etkinlikler Anadolu'da Nevruzun binlerce yıldan beri bilindiğini, baharın doğuşunu, yaşama sevincini, paylaşmayı, bolluk ve bereketi temsil ettiğini ve halkın günümüze kadar bu tören geleneğini yaşattığını göstermektedir.

### **Diş Buğdayı**

Doğan çocuğun ilk dişi çıktığında, "diş hediği veya diş buğdayı" yapmak da önemli adetlerdendir. Yozgat, Sivas, Kayseri ve Amasya'da pişirilen Çiğdem pilavı, Hıdırellez ve Nevruz kutlamaları çerçevesinde, Çiğdem gezmesi olarak adlandırılan çocukların ev ev gezerek topladıkları yemeklik malzemeye yapılır. Çocuklar, baharın müjdecisi sayılan çiğdemleri (*Crocus chrysanthus*) ve aliöksüzleri (*Crocus sp.*) çıkararak bir dal parçası üzerine asarlar ve mâniler eşliğinde ev ev gezerek pilavlık malzeme (genelde yağ ve bulgur) toplarlar (Wikipedi, 2021; Solmaz, t.y.). Çiğdem gezmesi, UNESCO tarafından İnsanın Somut Olmayan Kültürel Mirası olarak kabul edilmiştir (Oğuz, 2010).

## **2.3. Safranbolu'da Törenler ve Tören Yemekleri**

Tarihi milattan önce 3000'li yıllara kadar uzanan ve Türk geleneksel kültürünün halen yaşatıldığı bir UNESCO Dünya Miras Kenti olan Safranbolu'da törenler ve tören yemekleri oldukça çeşitlidir. Bu bölümde Safranbolu ile ilgili bilgilere, kentin kısa tarihine, törenlere ve törenlerde yenen yemeklere yer verilecektir.

### **2.3.1. Safranbolu ile ilgili Bilgiler**

Safranbolu Karabük iline bağlı bir ilçedir. Karadeniz'in 90 km güneyinde yer alan ilçe Karabük il merkezine 8 km mesafededir. İlçe 41-15 kuzey enlemi ile 32-41 doğu boylamı arasında yer almaktadır. Yüzölçümü 1013 km<sup>2</sup>'dir. Ortalama rakım 450 metredir (Karabük Valiliği, 2022). Adını ilçede eskiden beri yetişen "Safran" bitkisinden almaktadır.

Safranbolu'da iklim Karadeniz ve İç Anadolu iklimi arasında geçiş iklimi özelliği göstermekte olup yazlar sıcak, kışlar soğuk, baharlar ılık ve serin geçer. Yağışlar ilkbahar, sonbahar ve kış aylarında görülür (Türker ve Çetinkaya, 2009).

Nüfusu 2021 yılı Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemine göre 52.709 kişidir (TUIK, 2022). İlçede 53 köy bulunmaktadır (Karabük Valiliği, 2022). Bu köylerin listesi EK 2’de verilmektedir.

Kentin tarihsel süreci incelendiğinde; Safranbolu’nun Hititler, Firigler, Persler, Helenler, Romalılar, Bizanslar, Danişmendliler, Çobanoğulları, Anadolu Selçuklu, Candaroğulları ve Osmanlı İmparatorluğu’na ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Roma ve Bizans İmparatorlukları dönemlerinde Paflagonya olarak anılan bölgenin 1196 yılında Anadolu Selçuklular tarafından fethetmesiyle bölge Türk egemenliği altına girmiştir. Ilbarıt (Üçbölük), Çavuşlar, Bürnük, Hacılarobası ve Gündoğan gibi yerleşmelerde bulunan tarihi kalıntılar, Safranbolu’da yaşamış olan uygarlıklara ışık tutmaktadır (Tunçözgür, 2002, Safranbolu Belediyesi, 2022).

Safranbolu, Osmanlı döneminde “Medine-i Taraklı Borlu” (ki burası günümüzdeki tarihi Safranbolu’dur) ve bugünkü Yörük Köyü olarak bilinen “Yörükankı Taraklı Borlu” olarak iki kazadan oluşmaktaydı. 1811’de bu iki sancak kaldırılarak Viranşehir sancağı kurulmuştur. Bu sancağın merkezi Safranbolu’ydu. 1870 yılında Osmanlı’daki idari yapı yeniden düzenlenmesiyle Safranbolu kaza yapılarak Kastamonu sancağına bağlanmıştır. Safranbolu Cumhuriyet döneminde Zonguldak iline bağlı bir ilçedir. 1937 yılında Türkiye’nin ilk ağır demir sanayisinin Karabük’te kurulmasıyla bölge hızlı bir gelişme göstermiştir. Karabük’ün il olmasıyla 1995 yılında Karabük’e bağlanmıştır (Tunçözgür, 2002, Safranbolu Belediyesi, 2022).

Safranbolu geleneksel Türk toplum yaşantısının tüm özelliklerini yansıtan, uzun tarihi geçmişiyle kültürel mirasını ve çevresel dokusunu kaybetmemiş bir kenttir. Tarihi ipek yolu üzerinde kurulması nedeniyle Osmanlı zamanında Safranbolu önemli bir ticaret merkezi olmuştur. Safranbolu’da ticaret bölgesi kentin merkezinde yer almaktadır. Bu dönemde lonca sistemine göre esnaf; yemeniciler çarşısı, demirciler çarşısı, semerciler çarşısı, hayvan pazarı gibi ticaret merkezleri şeklinde ayrılmıştır (Koçan ve Çorbacı, 2012; Aşkın, 2014).

Geleneksel zanaat kollarından demircilik, dericilik ve bakırcılık meslek kolları halen icra edilmekte, yemeniciler, semerciler, saraçlar, manifaturacılar çarşıları da günümüzde varlığını sürdürmektedir. Bir Osmanlı Dönemi kenti olan Safranbolu XVIII. ve XIX. yüzyıl geleneksel Türk kent kültürünü yansıtmaktadır (Koçan ve Çorbacı, 2012). Osmanlı sivil mimarisini yansıtan 18. yüzyılın sonuna ve 19. yüzyılın başına

tarihlenen tarihi evleriyle ünlü olan ilçe yüzyıllar boyunca kervan ticaretinde oynadığı kilit rol nedeniyle 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne dahil edilmiştir. Safranbolu tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasına rağmen ağırlıklı olarak Rum ve Osmanlı yerleşimi olarak kaldığından bu iki kültürün etkisi görülmektedir (Aşkın, 2014).

Bölgede tarım faaliyetleri içerisinde safran yetiştiriciliğinin yeri oldukça önemlidir. Başta Aşağıgüney, Yazıköy, Düzce, Davutobası, Geren ve Yukarı Çiftlik köyleri olmak üzere birçok köyde üretimi yapılan Safranın üretim alanları yerel yönetimlerin desteği ve özel girişimcilerin çabası ile her geçen gün artmaktadır. Safranbolu Safranı 2010 yılında Safranbolu Kaymakamlığı, Esnaf ve Sanatkârlar Odası girişimiyle Coğrafi İşaret almıştır. Her yıl Ekim ayı sonu-Kasım ayı başlarında 'Safran Hasadı Şenliği' düzenlenmektedir (Safranbolu Kaymakamlığı, 2014).

UNESCO tarafından “Dünya Kültür Mirası Listesi”ne alınması bölgede turizm hareketlerinin gelişmesine neden olmuştur. Günümüzde Safranbolu ekonomisinde turizm önemli bir geçim kaynağı haline gelmiştir (Öztürk ve Yamaçlı, 2019).

Safranbolu'nun sahip olduğu kültürel zenginlik yerel kıyafetlerinde, mimarisinde, halk oyunlarında, yemek kültüründe ve hemen hemen her toplumsal alanda kendini göstermektedir. Safranbolu'da yaşayan medeniyetler kentte yemek kültürü açısından önemli izler bırakmışlardır. Türkmen ve Yörüklerin yaşadığı bir coğrafya olan Safranbolu'da Türklerin Orta Asya'dan getirdiği yemek kültürünün izlerini de görmek mümkündür.

### **2.3.2. Safranbolu'da Yemek Kültürü**

Safranbolu yemek kültürünü ve bu kültürün özelliklerini aşağıdaki gibi özetlemek mümkündür:

- Şehirde “aş evi” köylerde ise “ekmek evi” mutfak kelimesinin karşılığı olarak kullanılmaktadır.
- Yufka ekmek ise “Yük Ekmeği” olarak adlandırılmaktadır.
- Safranbolu'nun şehirli kesimi sofrasını en pahalı ürünlerle hazırlarken, köylüsü ise genellikle yufkadan yapılan birçok yemek üretmektedir. Yufkadan yapılan börekler, özellikle kış için hazırlanan ve yayım denilen kesme makarna, yine elle kesilen kadayıf gibi hamur işleri yöre mutfağında önemli bir yer tutar.

- Yöre mutfağında en yaygın yapılan yemekler mantı ve peruhidir. Manti Anadolu'nun hemen her yöresinde yapılsa da piruhi Paflagonya bölgesine özgü bir yemektir. Çin – Moğolistan kaynaklı olan mantı Orta Asya'dan batıya doğru yayılmıştır. Türkmenler tarafından getirildiği düşünülen ve Anadolu'nun her bölgesine yayılmış olan mantı Osmanlı saray mutfağında yerini almıştır. Peruhinin ise 19. Yüzyılda Kırım Tatarları tarafından “perushky” yani “Tatar böreği” adıyla Kuzey Anadolu'ya getirildiği ve yerli halk tarafından benimsendiği tahmin edilmektedir (Yerasimos, 2007).
- Safranbolu'nun en yaygın tatlılarından biri “Çingen Baklavası”dır. Bu baklava özellikle kış için yapılan ancak zaman içinde parçalanan kırpık yufkaların değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıkan bir tatlı çeşididir. Çingen Baklavası yufka ekmeklerinin arasına ceviz ve üzerinde pekmez ile tereyağı dökülmesiyle yapılan kolay bir tatlıdır (Perry, 1988; Zubaida ve Tapper, 2000).
- Safranbolu yemek kültürü içerisinde keşkek önemli bir kültürel unsurdur (Deniz ve Yavaş, 2020). Günümüzde özellikle dini bayramlarda Bulak ve Yazıköy'de pişirilmekte, bayram sabahı yenmektedir.
- Kırmızı et yöre yemeklerinde sıkça kullanılmaktadır (Faroqhi, 1993). Özellikle kırmızı etten yapılan tencere yemekleri, özel günlerde yapılan kuyu kebabı önemlidir.
- Pirinç de yöre yemeklerinde kullanılan malzemelerden biridir (Faroqhi, 1993). Pirinç çorbası düğün yemeklerinin başında gelir, pilav et yemeklerinin yanında verilmektedir.
- Herhangi bir tören yemeği olduğunda su böreği ve baklava olmazsa olmazdır.
- Zaman içinde ve çevrenin etkisiyle yemek kültürüne etli yaprak sarma, taze fasulyeden yapılan uzun fasulye gibi sebze yemeklerinin de eklendiğini görülmektedir.
- Kara lahana (mancar) ve ısıt başta olmak üzere, her türlü ot ısırgan, pazı, semizotu, ebeğümeci, hindiba, dil buran, kazayak, gelincik, çoban ekmeği, kara kavruk, madımak, teke sakalı, yemlik, toklamaç, labada v.b. otlar köy mutfağında önemli yer tutar (Canbulat, 2017).
- Ayı köşk, cincile, göbelek, içi kızıl, kanlıca, karakulak, kayışkan, meşe, mih tepesi, sarıgül, tellice, kara göçen, kabak, koç, saçak, bağı kışlı, cücüle, çivi başı,

geyik, halı saçağı gibi mantarlardan çok çeşitli yemekler ve hamur işleri (gözleme, börek v.b.) yapılır (Canbulat, 2017).

- Sebze yöre mutfağında çeşit çeşit yemeğe dönüşmektedir. En yalın şekliyle bu malzemeler tahıllarla birlikte pişirilerek hem tatları hem de besleyici değerleri arttırılmaktadır (Canbulat, 2017).

### **2.3.3. Safranbolu ve Köylerinde Gerçekleştirilen Törenler**

Safranbolu ve köylerinde gelenek ve görenekler halen sürdürülmekte olup özel günler tören şeklinde kutlanmaktadır. Bu törenler aşağıda verilmektedir.

#### **2.3.3.1. Nişan, Düğün ve Kına Gecesi**

Safranbolu'da askerliğini bitiren 22-25 yaşındaki ergen delikanlılar için evlenme çağı gelmiş sayılırdı. Gencin annesi bütün gittiği yerlerde oğluna uygun gelin adayı bakardı. Gencin anası yanında akraba ve komşulardan bir grupta kız evine giderdi, kızı beğenirse de o anda kız istenmezdi, daha sonra oğlanın babası kızın babasından kızlarını ister kızın babası hemen evet cevabı vermezdi. İlk isteyişte kızı vermek kız evini küçük düşürdü. Kız isteme turları bir süre devam ettikten sonra olumlu yanıt verilir hemen söz kesilirdi. Kız evine hemen altın birtakım ziynetler gönderilir, kız evi de karşılık olarak oğlan evine iki sini baklava yollardı. Baklavalardan bittikten sonra sinilere gelin için elbiseler konulup geri gönderilirdi (Ataman, 1994).

Düğün başlamadan önce yapılacak çorba için köyün gençleri davul zurna eşliğinde dibeğin başına toplanır ellerindeki tokmaklarla keşkek döverler. Ayrıca konu komşu ve akrabalar düğün evine yardım amaçlı buğday, bamya, erik elma kurusu, ev yufkasıyla yapılmış köy böreği gibi yiyecekler getirirler. Düğün başlamadan cumartesi-pazar günü köyün kadınları toplanır hep beraber çuval çuval undan yufka ekmek ve bu yufkaların bir kısmından börek yaparlar. Ayrıca kara dolma (yaprak sarma) baklava gibi yiyecekleri de yine birlik içinde hazırlarlar. Düğün böylece başlamış olur (Ataman, 1994).

Düğün pazartesi günü başlar, düğün başlamadan önce okuyucu herkesi düğüne davet ederdi. Düğün oğlan ve kız evinde ayrı ayrı kurulur, kapılar herkese açık olurdu. Pazartesi günü genellikle kız evine gidilerek kına merasimi yapılırdı. Oğlan evindeki kadınlar davul zurna eşliğinde kız evine giderek kızın başına kına yakılırdı. Düğün öğleden evvel başlar, hısım akrabaya yemek çıkarılır, daha sonra düğün evi kadınlarla

dolduktan sonra çalgı ve türkücüler şarkılarını söylemeye başladılar. Bu iş için tutulmuş yaşlıca bir kadın bütün kadınları tek tek oyuna kaldırırdı. Düğün akşam olunca da devam eder genç kızların gündüz düğününe gelmesi ayıp olduğu için gece düğününe gelirlerdi (Ataman, 1994).

Pazartesi gününden itibaren erkekler arasındaki düğün eğlenceleri de başlar. Bu eğlenceler gecenin geç vakitlerine kadar devam eder ve yemekli ve içkili olurdu. Bu tür gecelerde düğünün örf ve adetleri icabı bulunması gereken yemekler düğün böreği, yoğurtlu kara dolma (yaprak sarması) keşkek, kebab, pilav, maniye salatası (domates), cacık, erik gallesi (hoşaf), meyve, çerez, baklava veya baldır. Bu yemekler büyük yer sofralarında tahta kaşık ve yufka ekmek ile yenirdi. Genel olarak yemekte rakı içilirdi (Ataman, 1994).

Pazartesi gecesini oğlan evinde mısır unundan helva yapılarak bakır sinilere basılırdı. Erkekler topluca sofraya oturup helva aralarına para dürterler bu paralar düğün masrafına katkıda bulunurdu (Baykal, 1995: 27-55).

Salı günü ikindiye kadar gelen herkese yemek verilirdi. Çarşamba günü kız ve oğlan tarafı davetlileri ile özel olarak tutulan hamama yıkanmaya giderdi. Hamam dönüşü kız tarafı dostlarına yemek çıkarır, yemekten sonra yine oyunlar başlardı. Perşembe günü gelin alma günüydü. Cuma günü kız evi mahalleye okuyucu çıkararak herkesi ‘semet’e’ davet eder, semet diye gelinle sadıcının oynamasına denirdi. Düğün yemeği verme hemen hemen düğünün bittiği güne kadar devam ederdi. Düğün artık bitmiştir. Bundan sonra ‘varma-gelme’ denilen karşılıklı ziyafetler başlardı. ‘Varma-gelme’ her şey bittikten sonra gelin ve kaynana başta olmak üzere oğlan evi ve akrabaların kız evine yemeğe davet edilmelerine denir. Davetli sayısına göre büyük yer sofraları kurulurdu. Öncelikle ortaya büyük bir tas pirinç çorbası konulurdu. Daha sonra ‘bütün et’ denilen fırında kızarmış üzerine maydanoz ve baharat eklenmiş et yemeği gelirdi. Sonra sırayla yaprak dolması, haluşka, ekşili köfte, su böreği, dene bakla, deli oğlan sarığı tatlısı, pilav, zerde, yoğurt ve baklava gelir yemekten sonra da sade kahve ikram edilirdi. Perşembe günü oğlan evi de bu ziyafeti kız evine tekrar ederdi. Yiyip içmeyle başlayan düğün yine yiyip içmeyle son bulurdu (Ataman, 1994).

Düğünden sonra yörede “semet” adı verilen duvak töreni yapılmaktadır. Bu tören gelinin duvağına oklava ve dut ağacı dalı sarılıp, duvak açıp kapanarak çeşitli nasihatler verilmek amacıyla yapılmaktadır. Bugünde gelen herkese yemek verilmektedir. Verilen

yemeklerin yine düğün yemekleriyle aynı olduğu görülmektedir. Düğün bittikten üç gün sonra gelin ve damat gelinin anne babasının evine yemeğe gitmektedirler. Bugüne yörede “üç günlük” adı verilmektedir. Bu yemekte damat önüne gelen çorba tasının üzerini kaşıkla kapar ve bekler, kaynana ve kayınpeder bir hediye (tarla, inek, ev...) verdikten sonra çorbayı yemeğe başlar. Günümüzde yörede düğünlerin süresi kısalmış, adetlerin ve verilen yemeklerin çoğu yaşam koşullarının değişmesinden dolayı yapılmamaktadır.

### **2.3.3.2. Doğum**

Safranbolu yöresinde hamile kadın yumurta, ayva yerse çocuğun güzel olacağına inanılırdı. Yine hamilelikte acı yenirse kız, tatlı yenirse erkek çocuk doğuracağına inanılırdı. Çocuğun dişi ilk kez çıktığında evde çörek yapılırdı. Buna diş çöreği denirdi. Çörek yapılırken içine küçük bir boncuk konulurdu. Yapılan bu çörek yenirken boncuk kimin ağzına gelirse o kişi çocuğa bir hediye alırdı. Çocuğa isim verilirken kulağına ezan okunup üç defa ismi tekrarlanırdı. Çocuğun adı konulduktan sonra hurma gibi tatlı bir şey ağzına sürülürdü (Acar, 2011, s. 116)

Kırkı çıkan çocuk için Allah’a şükretmek amacıyla mevlid okutulurdu. Mevlide komşu akraba ve eş dosttan kadınlar çağırılırdı. Bebek ninni ve ilahiler eşliğinde kucaktan kucağa dolaştırılırdı. Gelenler bebeğe hediyeler getirirdi. Çeşitli ikramlar yapıp şerbet dağıtılırdı (Karabük Valiliği, 2015, s.125).

### **2.3.3.3. Sünnet Törenleri**

Çocuklar genellikle 9 yaşında yaz tatillerinde sünnet ettirilirdi. Öğlen vakti sünnet evinde davetlilere yemek ziyafeti verilir, ikramlardaki bolluk dikkat çeker. Kirvelik geleneği pek yoktur, çocuk ailenin kararlaştırdığı birinin kucağında sünnet edilirdi. Sünnetten hemen sonra çocuğun ağzına lokum verilirdi. Buna ‘pelte şekeri’ denir ve çocuğun ağlamamasını sağlardı (Acar, 2011, s.112).

### **2.3.3.4. Hacı Uğurlama ve Karşılama**

Hacı yemeği kültürümüzdeki dini yemek türlerinden biridir. Hacılar, hacdan döndüklerinde teker, teker veya üç dört tanesi bir araya gelerek mevlit okutarak gelen komşularına, yakınlarına, eşe dosta yemek verirler. Bu yemekte duruma özel pişirilen bir yemek yoktur. Genellikle düğün yemeğinde yapılan yemeklerin aynıları yapılır. Bu yemek, hacın koşullarından olmamakla birlikte, hacının eş dost ve yakınlarına, onların



zahmetlerinden dolayı bir teşekkür niteliğinde verilir. Yemekten sonra topluca dua edilir, ayrıca gelen konuklara zemzem ikramı yapılır, çaylar içilir, hacda yaşananlar hakkında sohbet edilir (Acar, 2011, s.115).

### **2.3.3.5. Asker Uğurlama**

Askere gitmeden önce gençler kendi aralarında eğlenirler. Askere gitmeden bir gün önce bütün hısımlar akraba ve komşular asker evinde toplanır. Gencin beline bağlanacak bir kuşak hazırlanır ve gelenler askere gidecek olan gence harçlık verir. Askerden döndükten sonra konu komşu ve akrabalar ellerinde bir hediye ile askere hoş geldin demeye gelirler. Bu hediyeler genellikle baklava, börek, iç çamaşırı gibi şeyler olur (Acar, 2011, s.113).

### **2.3.3.6. Cenaze**

Ölü yemeği, eski Türklerden beri var olan geleneksel adet ve inançlarımızdan birisidir. Dinsel öneminin yanı sıra toplumsal anlamda da ölen kişinin yokluğunu hissetmemek, acının biraz daha azalması amacıyla yapıldığı dikkat çeker. Bu yemek hem Anadolu'da hem de Türk kökenli halklarda farklı biçimlerde uygulanarak günümüze kadar süregelmiştir. Bu yemek organizasyonu kimi yerde cenaze evinde cenaze sahipleri tarafından yapılırken, kimi yerlerde ise komşu ve akrabaların cenaze evine yemek getirmeleri şeklindedir (Sağır, 2012, s.2690-2695).

Safranbolu da bir evde cenaze varsa genelde komşu ve akrabalar o gün cenaze evine yemek getirir. Ölümünden sonra üç gün piriç çorbası pişirilip gelenlere ikram edilir. Definden sonra cenaze evinde yedi gece yasin-i şerif okunur. Ayrıca kırkıncı gün, elli ikinci gün ve senesinde mevlit okunur. Ölen kişi yedisine kadar her gün ziyaret edilir (Karabük valiliği, 2015, s.125).

### **2.3.3.7. Hıdırellez, Nevruz**

Safranbolu'da Hıdırellez'in ayrı bir yeri vardır ve genellikle kadınlar tarafından kutlanır. Kadınlar Hıdırellezden önce haberleşir, Hıdırellezi kutlayacakları yeri kararlaştırırlar. Genellikle Ergüllü'de, değirmen başında, Kirkille'deki ısıtmalıkta, Hıdırlıkta kutlamalar yapılır. Bu program yapılırken bir önceki sene gittikleri yere gitmemeye gayret ederler. Kadınlar Hıdırellez kutlamalarını yapacakları yere genellikle sabah namazı gitmeye başlarlar. Bunun nedeni Hızır ile İlyas peygamberlerin sabah namazı ile öğleden önceki o arada buluşacaklarına inanmalarıdır. Erkenden gidip Hızır'ı

görebilmeyi umarlar. Hıdırellez kutlamaları genellikle çayırılıkta, kutsal subaşlarında veya değirmen oluklarının çevresinde yapılır. Kadınlar kendi aralarında çeşitli oyunlar oynayarak eğlenirler. Bu kutlamalar sırasında pişirilecek yiyecekler hep evde yapılmış ürünlerden olmalıdır. Para ile çarşıdan alınmış malzemelerle yemek yapılırsa uğursuzluk getireceğine inanılır. Genellikle Hıdırellez kutlamalarında pilav, keşkek çorbası, dolma, hoşmerim, yöresel mantarlardan yapılmış su böreği, cevizli çörek, baklava hazırlanıp yenilir (Barlas, 1990, s.143).

Safranbolu' ya özgü bir diğer inanç da şifalı gavuttur. Hıdırellezden bir gün önce mısır patlağı, kabak çekirdeği ve dut kurusu aynı oranda karıştırılıp kavrulur, soğuduktan sonra biraz şeker katılıp havanda un haline gelene kadar dövülür. Daha sonra küçük bez torbalara konulup 5 Mayıs gecesi gül dalına bağlanır ve sabah gün doğmadan geri alınır. Bu gavuta Hızır eli değdiğinden şifalı olduğuna inanılır ve birçok hastalığa şifa niyetine yenir (Barlas, 1990, s.143).

Nevruza Safranbolu'da 'beddam' denirdi. Baharın müjdecisi olan 21 Mart günü yüksek bir tepeye çıkarak büyük bir ateş yakılır ve ateşin etrafında toplanılarak eğlenilirdi. Daha önce haşlanmış olan yumurtalar tokuşturularak yarışmalar düzenlenirdi. Yumurtası kırılan yumurtayı kıran kişiye yumurtasını verirdi. O gece yakılan ateşin üzerinden atlanır ve dilekler tutulurdu (Acar, 2011, s.117).

### **2.3.3.8. Ramazan, Kandil**

Ramazan ayı çeşit çeşit iftariyeliklerin, özenle yapılmış yemeklerin, tatlıların, özel ramazan şerbetlerinin bulunduğu sofralar; iftar sofrasının ardından yapılan hoş sohbetler, dini vecibeler, okunan ilahiler, söylenen manilerle bir bütündür (Tokuz, 2004, s.115). Safranbolu'da ramazanlarda dini vecibelerin yerine getirilmesine büyük özen gösterilirdi. Ramazanların en parlak ve zengin konusu sofraları idi. Ramazan'dan önce her evde büyük hazırlıklar yapılır, zengin sofralar kurulurdu. Hemen hemen her evin sofrasında misafir bulunurdu. Oruç dua ile reçel, pastırma, peynir gibi atıştırmalıklarla açılır, ekşili köfte, etli paça, dolma, kadayıf, tatar böreği, etli pilav, kuzu dolması, yahni, zerde gibi yemekler ikram edilirdi (Ataman,1994).

Kandillerde, çoğu yörede çeşitli tatlılar yapıp dağıtılır. Genellikle bu tatlı Lokma tatlısı veya Helva olurdu. Safranbolu'da da kandillerde en çok mısır veya buğday unundan helva kavrulup dağıtma adeti vardı (Ataman,1994, s.138-140)

### **2.3.3.9. Bayram**

Safranbolu’da dini bayramlar halkın yaşamında bambaşka bir yer tutardı (Tunçözgür, 2002, s.182). Ramazan ve Kurban Bayramından bir gün önce ‘ziyarat’ (ziyaret) denilen mezarlık ziyaretleri yapılır. Topluca namaz kıldıktan sonra mezarlığa gidilir, herkes yanında yaptığı helvayı getirir, mezarlıkta okunan Kurandan sonra helvalar bir yerde karıştırılarak kişi ya da hane sayısına göre yufkaların içine konularak dağıtılır (Acar, 2011, s.73-74).

Ramazan ayında herkes oruç tutar, akşamları teravih namazları hep birlikte kılınırdı. İftar yemekleri hısım akraba komşularla hep birlikte yenirdi. Bayram sabahı herkes erkenden kalkar, erkekler bayram namazını camide kıları. Namazdan sonra cemaat birlikte bayramlaşırdı. Bu gelenek günümüzde hala devam etmektedir. İlk önce ev içinde bayramlaşılar, daha sonra akrabalar arasındaki en yaşlı ve hatırı sayılır kişinin evinde toplanılırdı. Öğle vakti hep birlikte büyük yer sofralarında öğle yemeği yenirdi. Bayram yeri denen kışın eski Çarşıdaki pazaryerine, yazın Bağlar’daki ciğer tarlası denilen yere ve Aslanlardaki futbol sahasına dönme dolaplar, salıncaklar kurulur, gençler buralarda eğlenirdi. Bayramın ilk günü bu şekilde sona ererdi (Tunçözgür, 2002, s.182-183).

Bayramda gelen misafirlere baklava, börek, şeker ikram edilir. Kurban Bayramı’nda ise genellikle kurban ilk gün kesilir, köyler ya da mahalleler arasında bayram boyunca sırayla yemekler hazırlanır hep birlikte yenir (Acar, 2011, s.73-74).

Köylerde bayram sabahı sütlü çorba pişirilir. Evde bu sütlü çorbadan başka yemek yenmez. Çünkü bir yandan bayram namazı kılınıırken bir yandan bayram yerinde ‘kolanga’ sofraları hazırlanır. Bütün evlerde pişen yemeklerden birer sahan bayram yerine getirilir ve hep birlikte yenir. Bayramda köylerde her mahalle sırayla birbirini davet eder, büyük kolanga sofraları hazırlanır (Ataman,1994, s.142-145).

### **2.3.3.10. Yağmur Duası**

Safranbolu’da yağmur duasına çıkılacağı zaman hocalar üç veliyi ziyaret edip Hıdırlıkta yağmur duası seromonisi yaparlardı. Bu üç yatır; Yıldız Baba, Hasan Dede ve Adsız türbedir. Yağmur duasına cuma günü çıkılırdı. İmam namazdan sonra cübbesini ters giyer ve âmin sırasında da ellerini ters çevirirdi. 70.000 taşın her birine yağmur duası okunup torbalara doldurulur ve tabakhanedeki suyun havuzuna bırakılır ve yağmur

yağıncaya kadar burada bekletilirdi. Hep birlikte bir hayvan alınır kurban edilip kan akıtılır ve etinden keşkek pişirilip herkese ikram edilirdi (Barlas, 1996).

Köylerde ise birkaç köyün halkı bir akarsuyun yanında toplanır, duadan sonra verilecek yemek için herkes buraya gelirken evinden birer tabak bulgur ve fasulye, yufka getirir bir dana ya da düve kesilirdi. Önde hoca arkasında çocuklar ve onların arkasında yetişkinler tekbir sesleriyle yağmur duası yapılacak yere gidilir ve hoca eşliğinde dualar edilirdi. Duadan sonra orada bulunanlara kazanlarda pişirilen bulgur aşısı ve et yemeği ikram edilir, artan yemekler fakir köylülere dağıtılırdı (Ataman,1994).

Bir diğer gelenek de 'Gode Gode' idi. Çocuklar toplanıp yağmuru davet maksadıyla kabalak yaprağı denilen büyükçe bir yaprağı bir sırığa bağlayarak ellerine alır gode gode çağırışı eşliğinde kapı kapı evleri dolaşır, dut kurusu, ceviz, elma armut kurusu gibi yemişleri toplar, pencerelerden kabalak yaprağının üzerine birer maşrapa su dökülür, daha sonra çocuklar topladıkları yiyecekleri hep beraber yerdi (Ataman,1994, s.147).

### **2.3.3.11. Aşure**

Türk kültüründeki temel unsurlardan birisi de Aşuredir. Aşure geleneğinin kökeni Hz. Muhammed'in torunlarından Hz. Hüseyin'in, Kerbela'da Muharrem ayının 10. günü şehit edilmesine dayanmaktadır. Aşure Muharrem ayının 10. günü yapılır ve konu komşuya dağıtılır. Aşure, su, buğday, şeker, nohut, fasulye, üzüm, fıstık, incir, pirinç, ceviz, nar, tarçın gibi 12 çeşit malzemenin birlikte pişirilmesi ile yapılır. İçine konan malzemeler ilden ile, yöreden yöreye, köyden köye farklılık gösterir (Baş, 2004, s.168).

Aşurenin bir diğer yapılış hikâyesi de 'Nuh Tufanı' ile ilgilidir. Nuh tufanı sırasında gemiye binenlerin, yiyecekleri tükenmeye başlamıştır. Gemide azar azar bulunan yiyeceklerin hepsi karıştırılarak aşure ortaya çıkmıştır (Nahya, 1982, s.189).

### **2.3.4. Safranbolu Köylerinde Törenlerde Yapılan Yemekler**

Aşağıda Safranbolu ve köylerinde törenlerde yapılan yemeklerden bazıları verilmiştir.

## **Mısır Çorbası**

### **Malzemeler:**

300 gr değirmende öğütölmüş mısır

1 adet soğan

30 gr domates salçası

Tuz

Su

**Yapılışı:** Öğütölmüş mısır önceden bir tencerede pişirilir. Soğan yemeklik doğranarak sıvı yağda kavrulur. Salça eklenip kavurmaya devam edilir. Önceden haşlanmış olan öğütölmüş mısır, su ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte pişmeye bırakılır.

## **Aş/ Etli Bulgur Aşı**

### **Malzemeler:**

500 gr kuşbaşı et

300 gr kaplıca bulguru (siyez)

50 gr Tereyağı

30 gr Salça

Tuz

**Yapılışı:** Kuzu eti önce haşlanıp iyice yumuşayana kadar pişirilir. Bir tencereye tereyağı konular eriyince salça ilave edilip biraz kavrulur, yıkanmış olan siyez bulguru ve tuz da ilave edilerek karıştırılır. Haşlanmış olan etler de ilave edilip üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su eklenerek kısık ateşte pişmeye bırakılır. Hafif sulu kalacak şekilde pişirilip servis edilir.

## **Bayram Keşkeği/ Etli Keşkek**

### **Malzemeler:**

4 kg. et

1 kg aşurelik buğday

150 gr domates salçası

Karabiber

Tuz

**Yapılışı:** Derin bir tencerenin dibine konan yıkanmış buğday üzerine kemikli ve kuşbaşı et ile salça konulur. Tuz ile karabiberi de ekledikten sonra tencere ağzına yakın olacak kadar su ile doldurulur. Önceden ısıtılmış özel keşkek fırınına hazırlanan keşkek tenceresi kapağı açık bir şekilde konulup sabaha kadar 12- 14 saat ağır ağır pişirilir.

### **Bütün Et**

#### **Malzemeler:**

3 kg kemikli kuzu veya erkek eti

250 gr tereyağı

30 gr salça

10 gr tuz

800 ml sıcak su

Maydanoz

**Yapılışı:** Bir tencerede tereyağı eritilir. Yaklaşık 10 cm boyunda kesilen etler tek tek yağda mühürlenir. Daha sonra salça ilave edilerek salça kavrulana kadar etlerle birlikte pişirmeye devam edilir. Üzerine sıcak su ve tuz konarak kısık ateşte etler iyice yumuşayana kadar pişirilir. Piştikten sonra üzerine maydanoz serpilerek servis yapılır.

### **Çiğirdik Pilavı**

#### **Malzemeler:**

300 gr buğday (keşkek)

1 lt su

100gr tereyağı

Tuz

Karabiber

**Yapılışı:** Keşkek pilav yapılmadan önce iyice yumuşayıp şişmesi için bir tencerede pişirilir. Pişen keşkeğin üzerine soğuk su ilave edilerek şişmesi için sabaha kadar ağzı kapalı bir şekilde bekletilir. Bir tencerede tereyağı eritilir. Eriyen yağa haşlanan keşkek ve tuz eklenerek kısık ateşte yavaş yavaş karıştırarak kavurulur. Kavurma işlemi bittikten sonra tencerenin altı kapatılarak üzerine bol karabiber serpilerek servis yapılır.

### **Deli Oğlan Sarığı**

#### **Malzemeler:**

12 adet köy yufkası

Yarım kg ceviz içi

250 gr tereyağı

400 ml üzüm pekmezi

200 ml su

**Yapılışı:** Yufkanın içine ceviz serpilerek rulo şeklinde sarılır. Üç parmak kalınlığında kesilerek önceden yağlanan tepsiye dizilir. Tereyağı eritilerek dizilen tatlının üzerine gezdirilir. Odun ateşi közünün üzerinde ağır ağır pişirilir. Pekmeze su katılarak şerbet yapılır. Soğuk tatlıya sıcak şerbet dökülür, tatlı şerbeti iyice çektikten sonra servis yapılır.

### **Etli Bamya**

#### **Malzemeler:**

500 gr kuşbaşı et

200 gr kuru bamya

Yarım limonun suyu

20 gr tereyağı

2 adet soğan

30 gr salça

1 tatlı kaşığı limon tuzu

Tuz

**Yapılışı:** Kuru bamyalar tencereye alınıp üzerini geçecek kadar su ve yarım limonun suyu eklenip bamyalar hafif yumuşayıncaya kadar haşlanır. Ocaktan alınıp suyu süzülür. Tereyağı bir tencerede eritilerek küçük küçük doğranmış et ve soğan eklenerek kavrulur. Salça ilave edilip 1-2 dakika daha kavurmaya devam edilir. Üzerine 4 su bardağı sıcak su, tuz ve limon tuzu ilave edilip etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Daha önce haşlanan bamyalar ilave edilir, etler ve bamyalar yumuşayıncaya kadar kısık ateşte pişirilerek servis yapılır.

### **Etli Yaprak Dolması**

#### **Malzemeler:**

Yarım kilo dana kıyma

1 kilo asma yaprağı

2 adet kuru soğan

Yarım demet maydanoz

Taze nane

1 su bardağı pirinç

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1 yemek kaşığı domates salçası

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı su

**Yapılışı:** Asma yaprakları sıcak suda 15 dakika haşladıktan sonra soğuk sudan geçirilir. Kuru soğan, maydanoz ve nane ince ince doğranır, pirinç, sıvı yağ, domates salçası, kara biber ve tuz ile kıyma da eklenerek içine yarım bardak su ilave edilerek iyice yoğrulur. Hazırlanan harç asma yapraklarının içine konularak biraz tombul ve kısa olacak şekilde sarılır ve tencereye dizilir. Üzerine salçalı su ilave edilerek pişirilip sıcak servis edilir.



## **Haşlama Et/ Yahni/ Kebap**

### **Malzemeler:**

3 kg kemikli dana eti

20 gr salça

Tuz

**Yapılışı:** Kemikli dana eti parçaları bir tencerede kendi suyunu çekene kadar kaynatılır. Daha sonra salça ilave edilerek etle birlikte kavrulur. Üzerine su ilave edilerek kısık ateşte etler kemiğinden ayrılana kadar pişirilir. Biraz sulu bir şekilde servis yapılır.

## **Haşu**

### **Malzemeler:**

3 adet soğan

300 gr kuru kıyma

300 gr kaplıca bulguru (siyez bulguru)

2 adet yumurta

1 bağ yeşil soğan

40 gr tereyağı

Yarım demet maydanoz ve nane

**Yapılışı:** Kuru soğanlar ve yeşil soğan yemeklik doğranır. Tereyağında kuru soğan, yeşil soğan ve kuru kıyma birlikte kavrulur. Önceden yıkanan siyez bulguru da eklenerek karıştırılır. Bu karışıma yumurta kırılıp yumurta pişene kadar karıştırılır. Üzerini geçecek kadar sıcak su konularak kısık ateşte pişmeye bırakılır. Hafif sulu kalacak şekilde pişirilir. Ocaktan aldıktan sonra doğranmış maydanoz ve nane ilave edilerek servis yapılır.

## **Ispıt Dolması**

### **Malzemeler:**

1 demet ıspıt yaprağı

Yarım kg un

Su

Tuz

Sıvı yağ

**Yapılışı:** Ispıt yapraklarının sapı koparılıp yıkandıktan sonra kaynayan suya atılarak birkaç dakika haşlanır. Bir kabın içerisine un, tuz ve su ilave edilerek karıştırılır. Kek hamurundan katı çok akışkan olmayan bir hamur elde edilir Daha sonra asma yaprağı sarar gibi ıspıt yapraklarının içine hazırlanan harçtan konularak ince bir şekilde sarılır. Tencereye dizip üzerini aşacak kadar sıcak su eklenerek 25 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzerine sıvıyağ gezdirilerek sarımsaklı yoğurt eşliğinde servis yapılır.

### **Koz Böreği**

#### **Malzemeler:**

14 adet köy yufkası

250 gr tereyağı

200 ml üzüm pekmezi

400 gr ceviz

400 gr şeker

300 ml Su

**Yapılışı:** Bir kaptaki pekmez ve su karıştırılır. Tereyağı eritilir. Büyük bir tepsiye yufka konur. Üzerine pekmezli su ve tereyağı sürülerek ceviz dökülür. Yufkalar bitene kadar her kata aynı işlem yapılır. En son yufkayı koyduktan sonra pekmez ve yağ sürülerek fırında otuz dakika pişirilir. Diğer tarafta bir tencerede kalan pekmez, şeker ve su kaynatılarak şerbet yapılır. Koz böreği piştikten sonra üzerine ılık şerbet dökülür. Soğuyunca servis yapılır.

### **Köy Böreği/ Düğün Böreği**

#### **Malzemeler:**

Yufkası için

Un

Su

Tuz

Börek için

12 adet yufka

250gr tereyağı

**Yapılışı:** Un, su ve tuz yoğurularak hamur haline getirilir. Küçük bezeler yapıp ince bir şekilde açılarak saçta pişirilir. Pişirilen yufkalardan 10 tanesi ince ince kesildikten sonra, eritilmiş tereyağı ile iyice karıştırılır. Bakır sininin altına yufka döşenir, kesilmiş olan yufkalar siniye yayılır ve üstü yufka ile örtülür. Köz üzerine konulur. Pişerken azar azar tereyağı eklenip iyice kızarması sağlanır. Dilimlenerek sıcak servis edilir.

### **Mıhlama**

#### **Malzemeler:**

300 gr kıyma

1 kg ıspanak

6 adet yumurta

2 adet soğan

Sıvı yağ

Tuz

Karabiber

**Yapılışı:** Soğanlar ince yemeklik doğranır. Bir tencerede sıvıyağ, soğan ve kıyma kavrulur. Kavrulan malzemenin üzerine yıkanıp doğranan ıspanaklar ve tuz ilave edilir. Kendi suyunda kısık ateşte pişirilir. Yumurtalar için altı adet çukur açılarak buralara yumurtalar bütün bir şekilde kırılır. Tencerenin ağzı kapatılarak yumurtalar pişene kadar pişirmeye devam edilir. Üzerine karabiber ve pul biber serpilerek servis yapılır.

### **Mısır Unu Helvası**

#### **Malzemeler:**

200 gr mısır unu

200 gr tereyağı

400 gr toz şeker

400 ml su

200 ml Süt

200 gr ceviz

**Yapılışı:** Mısır unu süt ile iyice ovulur. Ovulduktan sonra elenerek bir tavada kısık ateşte yavaş yavaş kavurulur. Bir tarafta şeker ile su kaynatılarak ağdası hazırlanır. Bir tavada tereyağı eritilir. Kavrulan mısır ununa yavaş yavaş eritilmiş tereyağı ile ağda eklenerek kıvam alana kadar yavaş yavaş karıştırılır. Ceviz eklenir. Hazırlanan helva bir tepsiye basılarak kare kare kesilerek servis edilir.

### **Samsa**

#### **Malzemeler:**

12 adet yufka

400 gr ceviz içi

400 ml üzüm pekmezi

250 gr tereyağı

200 gr şeker

200 ml su

**Yapılışı:** Üç-dört adet kuru yufka ovalanarak parçalanır. Dövmüş ceviz içi ve biraz pekmezle bulamaç haline getirilir. Yufkalar uzun şeritler halinde kesilerek içine yapılan bu bulamaçtan konularak muska şeklinde sarılır. Tepsiye dizilir, üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Odun közünün üzerinde ağır ağır pişirilir. Bir taraftan pekmez, şeker ve su karıştırılarak şerbet yapılır. Pişen samsa tatlısının üzerine sıcak şerbet dökülerek ılıyınca servis edilir.

### **Sütlü Keşkek Çorbası**

#### **Malzemeler:**

250 gr buğday (keşkek)

1500 ml süt

15 gr tereyağ

Tuz

Karabiber

**Yapılışı:** Keşkek çorba yapılmadan önce yumuşayıp şişmesi için bir tencerede pişirilir. Pişen keşkeğin üzerine soğuk su ilave edilerek şişmesi için sabaha kadar ağzı kapalı bir şekilde bekletilir. İyice şişen keşkeğin üzerine süt, tuz ve karabiber eklenerek kaynatılır. Çorba piştikten sonra üzerine bir tavada eritilen tereyağı ilave edilir.

### **Sütlü Pişi**

#### **Malzemeler:**

Yufkası için;

Un

Tuz

Su

İçine;

Süt

Tereyağı

**Yapılışı:** Un, tuz ve su karıştırılıp yoğurularak hamur yapılır. Yapılan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılır ve ince bir şekilde açılarak odun ateşinde sac üzerinde pişirilir. Bir tavada tereyağı eritilip sütle karıştırılır. Pişen yufkaların bir yüzüne tereyağlı sütlü karışımdan sürülerek katlanır, servis edilir.

### **2.3.5. Yemek Yapımında ve Sunumunda Kullanılan Yöresel Araç ve Gereçler**

**Bisleğeç:** Sacda yufka, bazlama, gözleme pişirirken alt üst çevirmede kullanılan ahşaptan yapılan araç.

**Yashğaç:** Üzerinde hamur açmaya, yufka yapmaya yarayan çam ağacından yapılan hamur tahtası.



Resim 1. Bisleğec ve Yaslığac (Kişisel arşiv)

**Gözer:** Elek olarak kullanılan ahşaptan yapılmış kap. Nohut, buğday ve bulgur gözeri olmak üzere çeşitleri bulunur.

**Hamur Teknesi:** Hamur yoğurmak için kullanılan ahşaptan yapılmış büyük kap.



Resim 2. Gözer (Kişisel arşiv)



Resim 3. Hamur Teknesi (Kişisel arşiv)

**Kazan:** Aşure, keşkek, yahni gibi düğün, Ramazan ve Kurban Bayramı, Hıdırellez ve aşure törenlerinde hazırlanan yemekleri pişirirken kullanılan bakırdan yapılan çeşitli boylarda olan kap.

**Küp (Güp):** Killi, kumlu topraktan yapılan, içinde sirke, pekmez, turşu gibi yiyecekler saklanan özel kap.



Resim 4. Kazan (Kişisel arşiv)



Resim 5. Küp (Kişisel arşiv)

**Bakır Tencere:** Mevlit, cenaze, hacı karşılama, bayram törenlerinde yemek pişirmekte kullanılan bakırdan yapılmış kap.

**Sini:** Düğün, Ramazan ve Kurban Bayramı, mevlit, hacı karşılama törenlerinde börek, baklava gibi yiyeceklerin yapıldığı bakırdan yapılmış büyük tepsi.



Resim 6. Bakır Tencere (Kişisel arşiv)



Resim 7. Sini (Kişisel arşiv)

**Dibek:** Düğünlerde ikram edilen sütlü keşkek çorbasının buğdayının (keşkek) düğün başlamadan önce köyün gençleri tarafından dövüldüğü ve genellikle köy meydanında bulunan taştan yapılmış özel büyük havan. İçinde ceviz, fındık gibi taneli yiyeceklerin dövüldüğü genellikle ahşaptan yapılan küçük havan.





Resim 8. Dibek (Kişisel arşiv)

**Dadul:** Yörük köyünde salça, pekmez yapmak ayrıca düğün başlamadan önce komşu ve akrabaları düğüne davet etmek için dağıtılan mısır unu helvasını yaparken, helvayı kavurmak için kullanılan ahşaptan yapılma uzun saplı yassı alet.

**Güdel:** Yörük köyünde keşkek pişirilirken iki kişinin karşılıklı git gel yaparak karıştırdığı uzun saplı yassı ahşaptan yapılma alet.



Resim 9. Dadul (Kişisel arşiv)

Resim 7. Güdel (Kişisel arşiv)

**Bakır Tabak:** Bütün törenlerde hazırlanan yemeklerin ortadan hep birlikte yendiği, yemek koymak için kullanılan bakırdan yapılma farklı boyutlardaki tabaklar.

**Bakır Servis Tabacağı:** Düğünlerde et yemeği ve pilav servisinde kullanılan bakırdan yapılma kapaklı özel kap.

**Kuşana:** Ramazanlarda özellikle mıhlama yapmak için kullanılan iki kulplu bakır sahan.



**Bamya Tenceresi:** Düğün, bayram, ramazan gibi törenlerde verilen yemeklerde etli bamya yemeğinin servisinde kullanılan bakırdan yapılmış özel tencere.

**Şerbet Sürahisi:** Doğum ve mevlitlerde yapılan şerbetin sunumunda kullanılan bakır kap.



Resim 81. Bakır Tabak  
(Kişisel arşiv)



Resim 92. Et yemeği servis  
tabağı (Kişisel arşiv)



Resim 103. Pilav servis  
tabağı (Kişisel arşiv)



Resim 114. Kuşana  
(Kişisel arşiv)



Resim 15. Bamya servis  
tenceresi (Kişisel arşiv)



Resim 126. Şerbet sürahisi  
(Kişisel arşiv)

**Çorba Tası:** Düğünlerde çorba servisinde kullanılan bakırdan yapılmış kapaklı özel kase.



Resim 17. Çorba tası (Kişisel arşiv)



Resim 18. Çeşitli bakır yemek tencereleri  
(Kişisel arşiv)

**Kara Fırın:** Yazıköy’de Ramazan ve Kurban Bayramı’nda yapılan bayram keşkeğinin pişirildiği özel odun fırını.



Resim 139. Yazıköy’de özel keşkek fırını. (Kişisel arşiv)

### 3. SAFRANBOLU TÖREN KÜLTÜRÜ VE TÖREN YEMEK KÜLTÜRÜNÜN İNCELENMESİ

#### 3.1. Bulgular

Safranbolu tören kültürü ve tören yemek kültürünün incelendiği bu çalışma Safranbolu ve köylerinde yaşayan yerli halktan 14 katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın bu bölümünde öncelikle katılımcıların demografik bilgilerine ve temalara ait açıklamalara yer verilmiştir. Nitel araştırmalarda bulgular betimsel, ilişkisel ve karşılaştırmalı olarak değerlendirilmektedir. Bu çalışmada, bulgular betimsel olarak incelenmiş ve MAXQDA Analytics Pro 2020 programı kullanılarak analiz edilen veriler çalışmanın amacına uygun olarak görselleştirilerek somutlaştırılmıştır. Araştırmanın betimsel bulguları için kelime bulutu, kod teori modeli ve kod-alt kod-bölümler modeli kullanılmıştır.

#### 3.1.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamında toplamda 14 kişiyle görüşme yapılmıştır. Görüşme yapılan katılımcılara K1, K2.....K14 e kadar kodlar verilmiştir. Tablo 1’de katılımcılara ait demografik bilgiler yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Katılımcılar	Cinsiyeti	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleği	Yaşadığı Yer	İkamet Yılı
K1	Kadın	58	İlkokul	Ev Hanımı	Navsaklar	40
K2	Kadın	59	İlkokul	Ev Hanımı	İnceçay	59
K3	Kadın	82	Okur-yazar değil	Ev Hanımı	Akkışla	82
K4	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı	Çatak	45
K5	Kadın	92	İlkokul	Ev Hanımı	Kırıklar	77
K6	Erkek	66	İlkokul	Ressam	Üçbölük	40
K7	Erkek	82	İlkokul	Emekli	Akören	82
K8	Kadın	62	İlkokul	Ev Hanımı	Yazıköy	62
K9	Kadın	63	Ortaokul	Emekli	Yörük	63
K10	Erkek	51	Ortaokul	Esnaf	Yukarı Çiftlik	51
K11	Erkek	72	Lise	Emekli	Konarı	72
K12	Erkek	76	Lise	Emekli	Safranbolu	76
K13	Kadın	76	İlkokul	Ev Hanımı	Safranbolu	76
K14	Erkek	63	Üniversite	Fakülte Sekreteri	Safranbolu	63

Araştırmaya 8 kadın, 6 erkek olmak üzere 14 kişi katılmıştır. Katılımcıların mesleki durumları incelendiğinde; 7'sinin ev hanımı, 4'ünün emekli, 1'inin esnaf, 1'inin fakülte sekreteri ve 1'inin ressam olduğu görülmektedir. Katılımcıların 8'i ilkokul, 2'si ortaokul, 2'si lise, 1'i üniversite mezunudur. 1'i ise okur-yazar değildir.

### 3.1.2. Temalar ile İlgili Açıklamalar

Yapılan görüşmelerden elde edilen veriler deşifre edilerek Maxqda programına proje olarak aktarılmıştır. Yapılan kodlama işlemleri ve güvenilirlik analizlerinden sonra ana ve alt temalar kullanılarak kod sistemi oluşturulmuştur. Ana ve alt temalar Şekil 1'de verilmektedir.

Kod Sistemi	Sayı
<b>Kod Sistemi</b>	<b>249</b>
● Safranbolu Mutfağının Dini Bayram ve Özel Gün Yemekleri	0
● Kandil	2
● Bayram	14
● Ramazan	12
● Hıdırellez ve Nevruz	14
● Aşure	9
● Yağmur Duası	8
● Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri	0
● Sünnet	13
● Cenaze	13
● Düğün	21
● Doğum	13
● Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Yemekleri	0
● Hacı Uğurlama/Karşılama	7
● Asker Uğurlama/Karşılama	4
● Özel Gün Yemeklerinde Sorfa Adabı	87
● Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler	13
● Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu	19

Şekil 1. Temalar ve Kod Sayısı ile ilgili Kod Sistemi

Araştırmada hem ampirik çalışmadan elde edilen verilerden hem de alan yazından (Yalçın-Çelik, 2010; Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017; Fidan ve Özcan, 2019; Bektarım, 2020) yararlanılarak altı tane ana tema ve on iki tane alt tema belirlenmiştir. Bu ana ve alt temalar; **Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri**; sünnet, cenaze, düğün, doğum; **Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri**; Hacı uğurlama/karşılama, asker uğurlama/karşılama; **Safranbolu Mutfağının Dini/Özel Gün Tören Yemekleri**; kandil, ramazan, bayram, Hıdırellez ve

Nevruz, aşure, yağmur duası; *Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı, Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler* ve *Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumundan* oluşmaktadır.

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen verilerden toplamda 249 kod belirlenmiştir (Bkz Şekil 1). Ana temalar ile alt temaların açıklamaları ise Tablo 2’de yer almaktadır.

Tablo 2. Temalar ile İlgili Açıklamalar

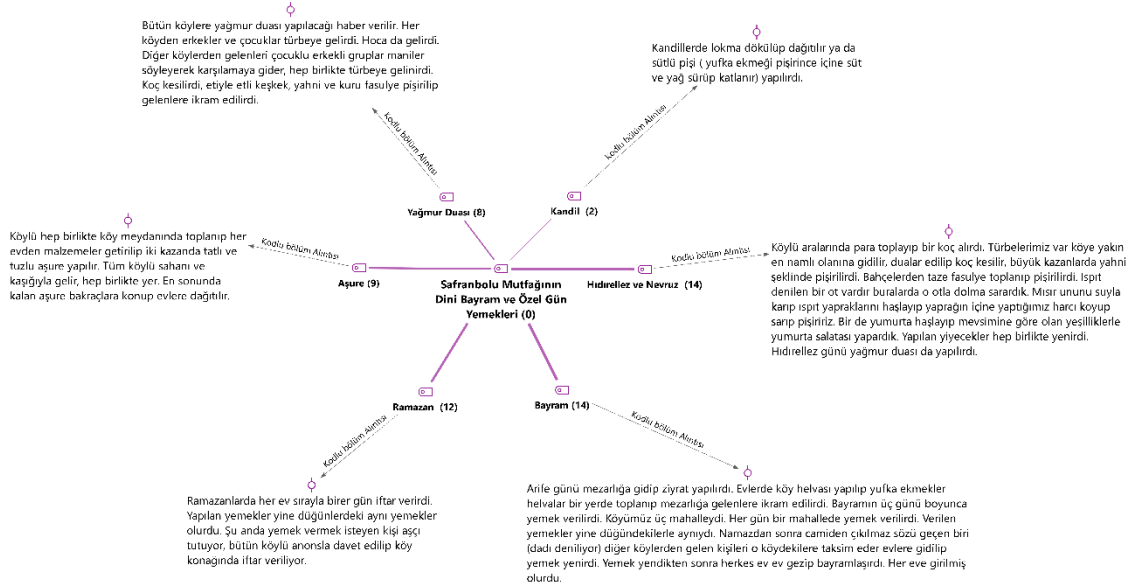
<b>Ana Tema</b>	<b>Alt Tema</b>	<b>Açıklama</b>
<b>Safranbolu Mutfağında Dini Bayram ve Özel gün Yemekleri</b>	<b>Kandil</b>	Yöre mutfağında dini ve özel günlerde yapılan yemekler ve geleneklerdir.
	<b>Bayram</b>	
	<b>Ramazan</b>	
	<b>Hıdırellez ve Nevruz</b>	
	<b>Yağmur Duası</b>	
	<b>Aşure</b>	
<b>Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri</b>	<b>Sünnet</b>	Aşama törenlerinde yapılan yemekler ve geleneklerdir.
	<b>Cenaze</b>	
	<b>Doğum</b>	
	<b>Düğün</b>	
<b>Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Yemekleri</b>	<b>Asker Uğurlama/Karşılama</b>	Uğurlama ve karşılama törenlerinde yapılan yemekler ve geleneklerdir.
	<b>Hacı Uğurlama/Karşılama</b>	
<b>Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı</b>		Özel gün ve törenlerde verilen yemeklerin sofra düzeni, yemeklerin sunum sırası, yemeklerin yenildiği yer ve yemekleri yapan kişileri ifade etmektedir.
<b>Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler</b>		Özel gün ve tören yemeklerinin hazırlanması ve sunumu aşamasında kullanılan araç-gereçlerdir.
<b>Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu</b>		Yörede özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin günümüzde yapılma durumunu ifade etmektedir.





2’deki kelime bulutunda ön plana çıkan kelimeler “yemek (383), köy (174), gün (139), düğün (121), özel (95), bayram (94), sünnet (92), cenaze (80), doğum (85), ramazan (70)” şeklindedir. Araştırmaya katılan Safranbolu halkı ve köy sakinleri “yemek, gün, tören, sünnet, doğum, düğün, Hıdırellez, Nevruz, bakır” kelimelerini sıklıkla tekrarlamışlardır. Kelime bulutuyla elde edilen veri görselinde öne çıkan kelimelerin yapılan araştırmanın teması ile ilişkili olduğu görülmektedir.

Kod teori modeli kullanılarak “Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı”, “Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç- Gereçler” ve “Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu” ana temalarının kodlanma sıklığı, Kod-alt kod-bölümler modeli ile alt temaların kodlanma sıklığı tespit edilmiştir.



Şekil 3. Safranbolu Mutfağının Dini Bayram ve Özel Gün Yemekleri kodu ile İlgili Kod-Alt Kod-Bölümler Modeli

Şekil 3 incelendiğinde; Safranbolu mutfağının dini bayram ve özel gün yemekleri ana temasına ilişkin alt temalardan bayramın 14 kez, Hıdırellez ve Nevruzun 14 kez, Ramazan’ın 12 kez, aşurenin 9 kez, yağmur duasının 8 kez, kandilin ise 2 kez kodlandığı görülmektedir. Ana temaya ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“...kandillerde lokma dökülüp dağıtılır ya da sütü pişi (yufka ekmeği pişirince içine süt ve yağ sürüp katlanır) yapılırdı...” (K9)

“...kandillerde caminin avlusunda kandil yemeği verilirdi. Erkekler ve çocuklar olurdu. Herkes evden bir sahan üzüm pekmezi ya da ak pekmez (üzüm pekmeziyle

yumurta beyazının iyice çırılmasıyla yapılır), yufka getirirdi, bir de mısır unundan mısır ekmeği yapılırdı, arasına ceviz konularak pişirilirdi, mısır ekmeği de olabilirdi. Hep beraber yenirdi...” (K6)

“...bayramda verilen yemeğe kolanga denirdi. Ramazan Bayramı'nda bayramın birinci günü, Kurban Bayramı'nda üç gün (ilk günü hariç) boyunca yemek verilirdi. Öğlen namazından sonra diğer köylerden ve mahallelerden gelenler namazdan sonra muhtar tarafından kolanga vereceklere taksim edilirdi. Herkes bir evde bayram yemeği yerdı. Yapılan yemekler yine aynıydı. Kurban Bayramı'nda et kendi suyunda iyice kızarana kadar pişirilirdi, buna kebab deriz, o ikram edilirdi...” (K7)

“...arife günü ziyaret yapılırdı. Herkes mezarlığa ziyarete giderdi, mısır unundan helva yapılır, yufka ekmeğin içine konur, gelenlere dağıtılırdı. Bayramlarda verilen yemeğe kolanga denirdi. Üç gün boyunca yemek verilirdi. Civar mahallelerden gelenleri namaz çıkışı hoca herkese paylaştırır, evlere gidilip yemek ikramı yapılırdı. Verilen yemekler yine düğün yemekleriyle aynıydı. Farklı olarak kışları kuru kıymalı tarhana çorbası ve mıhlama (kuru kıymalı ve ıspanaklı yumurta) yemeği yapılırdı. Tatlı olarak önceden yapılan yufkalardan Baklava ve Delioğlan sarığı dediğimiz tatlı (yufkanın içine ceviz konup rulo şeklinde sarılması, kesilmesi, üzerine yağ döküp közde pişirilmesi ve pekmezden şerbet yapılıp dökülmesiyle yapılır) yapılırdı...” (K6)

“...arife günü ziyaret yapardık. Öğle namazından sonra erkekler mezarlığa giderdi. Un helvası yapılır, mezarlığa götürülüp dağıtılırdı (unu iyice kavurup ovuyoruz, daha sonra yavaş yavaş kıvam alana kadar soğuk şerbet ekliyoruz, içine üzüm veya ceviz ekleyip tepsiye basıp dilimliyoruz veya elimizle üçgen şeklini veriyoruz)...” (K3)

“...bayramın birinci ve ikinci günü bayram çıkarırdık. Öğle namazından sonra mevlit okunur, daha sonra mutlaka yemek verilirdi. Köyümüz iki mahalleden oluşuyor, bir gün bir mahallede diğer gün öbür mahallede yemek yenirdi. Herkes evinde et ve pilav pişirirdi, pişen bu yemekler camiye veya köy odasına götürülür, ortaya büyük bir sini konur, her evden gelen et ve pilav birer tabak bu siniye dökülür, herkes ortadan yerdı, bittikçe yenileri koyulurdu...” (K10)

“...bayram namazından sonra aile içinde bayramlaşılır, daha sonra her öğlen ve her akşam sırayla ailenin en büyüğünün evinde toplanılır, yemek yenirdi. Bayramlarda Safranbolu'daki her ailenin evinde aynı yemekler olurdu. Bu yemekler oldukça sade çok fazla bir katkı olmayan lezzetli yemeklerdir. Çorba olarak pirinç



*çorbası ile başlanır, daha sonra bütün et yemeği gelirdi. Bu yemek özellikle erkek etinin kürek kemiğinden yapılırdı. Daha sonra koruklu bamyaya gelirdi. Bu yemek yaz ise taze bamyadan kış ise kurutulmuş bamyadan yapılırdı. Mutlaka pirinç pilavı olurdu. Etli dolma, kıymalı su böreği ve baklavayla yemek biterdi. Ortada mutlaka salata ve kuru elmadan hoşaf olurdu. Baklava tepsiyi ortaya gelir ve mutlaka evin damadı baklavayı bozardı...” (K14)*

*“...arife günü mezarlığa gidilip zirat yapılırdı. Evlerde köy helvası yapılıp, yufka ekmekler helvalar bir yerde toplanıp, mezarlığa gelenlere ikram edilirdi. Bayramın üç günü boyunca yemek verilirdi. Köyümüz üç mahalleydi. Her gün bir mahallede yemek verilirdi. Verilen yemekler yine düğündekilerle aynıydı. Namazdan sonra Camiden çıkmaz, sözü geçen biri (dadı deniliyor) diğer köylerden gelen kişileri o köydekilere taksim eder, evlere gidilip yemek yenirdi. Yemek yendikten sonra herkes ev ev gezip bayramlaşırdı. Her eve girilmiş olurdu...” (K4)*

*“...herkes sırayla iftar yemeği verirdi. Aile büyükleri katılırdı. Yapılan yemekler yine aynıydı. Ekstra nohut yemeği yapılırdı...” (K8)*

*“...eskiden her akşam köyden bir ev sırayla iftar verirdi. Sütü keşkek ya da pirinç çorbası, bamyaya yemeği, yaprak sarma, yahni, pilav, su böreği, baklava verilirdi. Mevsimine göre vişne, ayva kompostosu veya ayran ve meyve ikram edilirdi...” (K1)*

*“...Nevruz'da çayırımız var orada piknik yapardık. İnek memesi dediğimiz bir çiçek vardı, onunla ve soğan kabuğuyla yumurta haşlanıp boyanır, çayırda piknikte yerdik. Haşu dediğimiz bir yemeğimiz vardı, o yapılırdı. Bol soğan, kuru kıyma, tereyağı, yeşil soğan kavrulur, yumurta kırılır, kaplıca bulguruyla (siyez) biraz sulu pişirilir, ineceğine yakın bol maydanoz nane koyulur. Bunun haricinde yufka, dolma, mevsim yeşillikleri, salata, yumurta gibi yiyecekler yenirdi...” (K9)*

*“...Hıdırellez'den bir gün önce şükür kurbanı keseriz. Dipsiz gölden üç köy bahçe suladığı için bu üç köy kurban verirdi tanrıya, su verdiği için, bunu da Hıdırellez'den bir gün önce yaparlardı. Hıdırellez günü de kesilen bu kurbanlar pişirilip yenirdi...” (K11)*

*“...Nevruz'da köyümüzdeki kurt dede türbesinde bütün civar köylerden toplanıp bu türbeye gelirler, çok kalabalık olur. En az 10-15 kurban kesilip orada pişirilerek hep birlikte yenilirdi. Yine ayrıca sütü keşkek çorbası, köy helvası (un tereyağı ve sütle*

*kavrulup üzerine şerbet dökülüp tepsiye basılıp dilimlenir) da ikram edilirdi gelenlere...” (K4)*

*“...aşure günü herkes kendi evinde tuzlu aşure yapıp komşulara dağıtırdı...”*  
**(K5)**

*“...köylü hep birlikte köy meydanında toplanıp her evden malzemeler getirilip iki kazanda tatl ve tuzlu aşure yapılır. Tüm köylü sahanı ve kaşığıyla gelir hep birlikte yer. En sonunda kalan aşure bakraçlara konup evlere dağıtılır...” (K1)*

*“...yağmur duasında köylü hep birlikte bir kurban alır türbeye gider. Bu kurban orada kesilir ve dualar okunduktan sonra kazanlarda pişirilip hep birlikte yenilirdi...”*  
**(K3)**

*“...bütün köylere yağmur duası yapılacağı haber verilir, her köyden erkekler ve çocuklar türbeye gelirdi, hoca da gelirdi. Diğer köylerden gelenleri çocuklu erkekli gruplar maniler söyleyerek karşılamaya gider, hep birlikte türbeye gelinirdi. Koç kesilirdi, etiyle etli keşkek, yahni ve kuru fasulye pişirilip gelenlere ikram edilirdi...”*  
**(K7)**

Dini-özel günlerde yapılan yemekler, tören yemekleri tüm toplumların kültüründe önemli olduğu gibi Safranbolu kültüründe de oldukça önemli bir yere sahiptir. Katılımcı ifadeleri de bu durumu doğrulamaktadır. Özellikle hem dini vecibelerin yerine getirildiği hem de birlik ve beraberlik duygusunun daha çok hissedildiği Ramazan ayında kurulan sofraların önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Bu aylarda herkes evinde ya da camide iftar yemeği vermekte ve aile büyükleri bu yemekte bir araya gelmektedir. İftarda verilen yemekler ile düğünde verilen yemekler hemen hemen aynıdır. İftarda verilen yemekler; sütlü keşkek, pirinç çorbası, bamya yemeği, yaprak sarma, yahni, pilav, su böreği, baklava ve mevsime göre meyve kompostolarından oluşmaktadır.

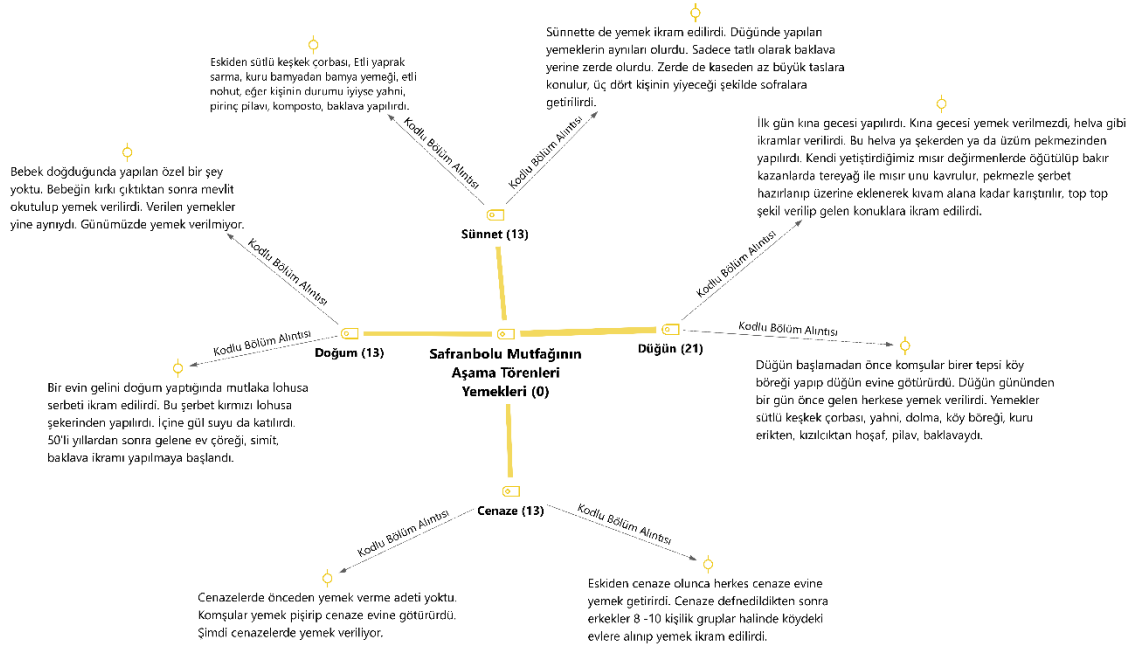
Ramazan ve Kurban Bayramlarının arife gününde “ziyarat” denilen mezarlık ziyaretleri yapılmaktadır. Ziyarat günü cami ya da mezarlığa gelen kişiler mısır unundan yapılan helva ile yufka ekmek getirmekte sonra bu ekmekler ve helvalar birbirleri ile karıştırılarak herkese dağıtılmaktadır.

Bayramlarda Akkışla ve Üçbölük köylerinde verilen yemeğe “kolonga” denmektedir. Katılımcılar tarafından bayramlarda, bayram boyunca her gün bayram

keşkeği, kışları kuru kıymalı tarhana çorbası, mihlama (kuru kıymalı ve ıspanaklı yumurta) yemeği, su böreği, baklava, zeytinyağlı dolma, deli oğlan sarığı ve çok eskiden de samsa tatlısı yapıldığı sıkça vurgulanmıştır. Ayrıca bayram keşkeği de oldukça önemlidir. Arife günü köy fırını 3 saat yakıldıktan sonra tencereye kemikli et, salçalı su ve aşurelik buğday konularak ağzı açık bir şekilde fırına verilmekte ve bayram günü herkes fırına gidip keşkeği aldıktan sonra kahvaltıda ailecek yenmektedir.

Katılımcılar yağmur duası için koç kesildiğini, etiyle etli keşkek, yahni ve kuru fasulye pişirilerek gelenlere ikram edildiğini belirtmişlerdir. Hıdırellez ve Nevruz'da ise köylerde topluca kutlama yapılmakta, köy adına yemekler yapılmakta, kutlamalar genellikle köyde bulunan yatır ya da türbe olarak bilinen yerlere yakın alanlarda yapılmaktadır. Safranbolu tören kültürü içerisinde Hıdırellez, yöre halkı tarafından Allah'ın verdikleri için şükretmek, ibadet etmek, dilek dilemek ve baharın gelişiyile doğanın canlanmasını kutlamak anlamına gelmektedir. Özellikle katılımcılar Hıdırellez günü köylerde türbe, yatır gibi kutsal alanlar ile su kenarı gibi açık alanlarda toplanmaktadırlar. Safranbolu merkezinde ise hıdırlık ve emzik kaya Hıdırellez günü yöre halkının toplandığı yerler arasında öne çıkmaktadır.

Katılımcılar bugünde keşkek, fasulye, Haşu, yufka, dolma, mevsim yeşillikleri, salata, yumurta yendiğinden sıkça bahsetmişlerdir. Ayrıca bazı köylerde Hıdırellez'de köylüler aralarında para toplayıp düve ya da koyun kesmekte, daha sonra da eti pişirilerek herekse ikram edilmektedir. Bugünde kurbanların kesildiğinin, duaların edildiğinin sıkça vurgulanması Hıdırellez'in yöre halkı tarafından dini önemini ortaya koymaktadır.



Şekil 4. Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri kodu ile ilgili Kod-Alt Kod-Bölümler Modeli

Şekil 4 incelendiğinde; Safranbolu mutfağının aşama törenleri yemekleri ana temasına ilişkin alt temalardan düğünün 21 kez, cenazenin 13 kez, sünnetin 13 kez ve doğumun 13 kez kodlandığı görülmektedir. Aşama törenleri ana temasına ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“...Düğünler beş gün sürerdi. İlk gün köyün kadınları toplanır, yufka ve etli dolma yapılırdı. Bir taraftansa yufkaya dolma sarılıp yenirdi, şenlik gibi bir gün olurdu. Ertesi gün mısır unundan mısır helvası yapılırdı. Köyde ineği olanlar sabah erkenden düğün evine süt getirir, sütle mısır unu iyice ovulur, elendikten sonra köyün kadınlarından iki kişi karşılıklı kavurur, bir taraftan da tereyağı eritilir, ağdası yapılır, un kavruktan sonra tereyağı ve ağdası dökülerek kıvam alana kadar karıştırılır, ceviz eklenirdi. Daha sonra büyük baklava tepsilerine basılıp kare kare kesilirdi. Bu yapılan helvalar yufkaların içine konularak, köyde bu tarz işleri yapan bir hanım vardır, dadul deriz ona verilir, o kapı kapı gezip herkesi düğüne davet ederdi...” (K9)

“...Düğün başlamadan 1 hafta önce bütün komşular toplanır, yufka, baklava, su böreği, etli dolma yapılırdı. Köyün fırını vardı, orada pişirilirdi. Gelin hamamı yapılırdı. Hamamda etli dolma yapılır, yufkaya sarılıp yenirdi. Düğün yemeği sütlü keşkek çorbasıyla başlardı. Yahni, bamya, pilav, dolma, su böreği, elma erik hoşafı, baklava ikram edilirdi...” (K8)

“...Düğün 8 gün sürerdi, bu 8 günde de yemek verilirdi. İlki köylü gecesiyle başlardı. Düğün evi sahibi düğünde hizmet edecek gençlere, kişilere eğlence düzenler, yemek verirdi. Ertesi gün kız evi erkek evine gelir, başlık yazma olurdu. Ertesi gün, okunuk derler, civar köylerden komşular akrabalar gelir, köydeki bütün evler bahçeler açılır, 20-30 yerde masalar açılır, yemekler mezeler yenir, sabaha kadar eğlence olur, içki içilirdi. Ertesi gün gelin almaya gidilir, düğün yapılır, bugün de yemek verilirdi. Düğün başlamadan önce çorba ve pilav için köy meydanındaki dibekte köyün gençleri davul eşliğinde keşkek döverdi. Düğün sahibi köyün meydanına bir horoz getirirdi, köyün gençleri horozun peşinden koşar, biri tutar, horoz kesilip akşama yenirdi. Düğün başlamadan önce bütün komşular düğün evine dağdan birer yük odun getirir, yemekler bu odunlarla pişirilirdi. Düğünden sonra semet (duvak) yapılır, bugünde gelenlere yemek verilirdi. Yemekler genellikle sütlü keşkek çorbası ile başlardı. Et yemeği yapılır (yahni), yemekler taze fasulye, kuru fasulye, dolma, pirinç pilavı (üzerine et) veya çiğirdik (keşkekle yapılan bir pilav), köy böreği, baklava, üzüm hoşafı, salata, mevsim meyvesi şeklinde devam ederdi...” (K5)

“...düğün hazırlıkları bir hafta önceden başlardı. İlk önce yufka ekmek yapılırdı. Etlı dolma sarılır, pirinç ayıklanır, börek ve baklava yapılırdı. Bütün bu hazırlıklar imece usulü yapılırdı. Komşular, akrabalar mutlaka yardım ederdi. Bütün bu hazırlıklar pazar gününe biterdi. Düğün pazartesi günü başlardı, bir hafta sürerdi. Kız evinde de oğlan evinde de yemekler verilirdi. Erkek kınasıyla başlardı, damadın kız kardeşine veya yengesine kına yakılırdı. Çarşamba günü de gelin hamamı yapılır, akşamına da kız kınası yapılırdı. Perşembe günü gelin alması olurdu. Ya evin bahçesinde veya hayatında ya da Sahneli sinemalar olurdu, gelin almasından sonra orada düğün yapılırdı. Esas yemek perşembe günü verilirdi. Yemekte ilk önce pirinç çorbası ikram edilir, daha sonra bütün et dediğimiz et yemeği yenirdi. Etler eşit bir şekilde aynı boyutta parçalanır, kemikleri çok fazla olmazdı. Öyle bir pişirilirdi ki kemiği salladığınızda etler kemikten dökülürdü. Az sulu olan etin üstüne maydanoz serpilerek sofraya getirilirdi. Etin suyu ile bamyaya pişirilirdi. Eğer düğün yazınsa taze bamyadan kışınsa kurutulmuş bamyadan yemek yapılırdı. Yalnız çok küçük çiçek bamyaya değil de biraz daha büyük bamyalar kurutulurdu. Daha sonra pilav ve kıymalı su böreği ikram edilirdi. Pilav pirinçler kavrularak değil et suyuna salma şeklinde yapılırdı. Hatta bu pilav tane tane döküldüğü için dut silkelemiş gibi olmuş denirdi. Etlı yaprak dolması ve tatlı olarak da baklava ikram edilirdi. Bu yemeklerin yanında içecek olarak kiren suyu, üryane eriği suyu kış

ise elma, armut kurusundan hoşaf ikram edilirdi. Bu şerbetler maşrapalarda, Safranbolu'da naşpa deriz, ikram edilir, elden ele herkes içerdi...” (K13)

“...cenaze olduğunda yedisinde ve elli ikisinde mevlit okutulurdu. Düğünde yapılan yemeklerin aynuları yapılır, gelenlere yemek verilirdi...” (K2)

“...cenazelerde mevlit okutulduktan sonra mutlaka yemek verilirdi. Yine düğünlerde yapılan yemeklerin aynuları olurdu. Bir de kızamık şekerinden içine karanfil tarçın atılarak şerbet yapılıp mevlit okunurken ikram edilirdi...” (K10)

“...sünnetlerde herhangi bir kutlama ya da yemek verme geleneğimiz yoktu...” (K2)

“...çocuklar sünnet olduktan sonra yemek verilirdi. Yapılan yemekler yine düğündeki yemeklerle aynıydı...” (K8)

“...sünnetlerde yemek verme adeti yoktu...” (K4)

“...sünnette de yemek ikram edilirdi. Düğünde yapılan yemeklerin aynuları olurdu. Sadece tatlı olarak baklava yerine zerde olurdu. Zerde de kâseden az büyük taslara konulur, üç dört kişinin yiyeceği şekilde sofralara getirilirdi...” (K13)

“...bebek doğduğunda yapılan özel bir şey yoktu. Bebeğin kırkı çıktıktan sonra mevlit okutulup yemek verilirdi. Verilen yemekler yine aynıydı. Günümüzde yemek verilmiyor...” (K1)

“...doğumlarda sadece mevlit okutulurdu, yemek verme adeti yoktu...” (K8)

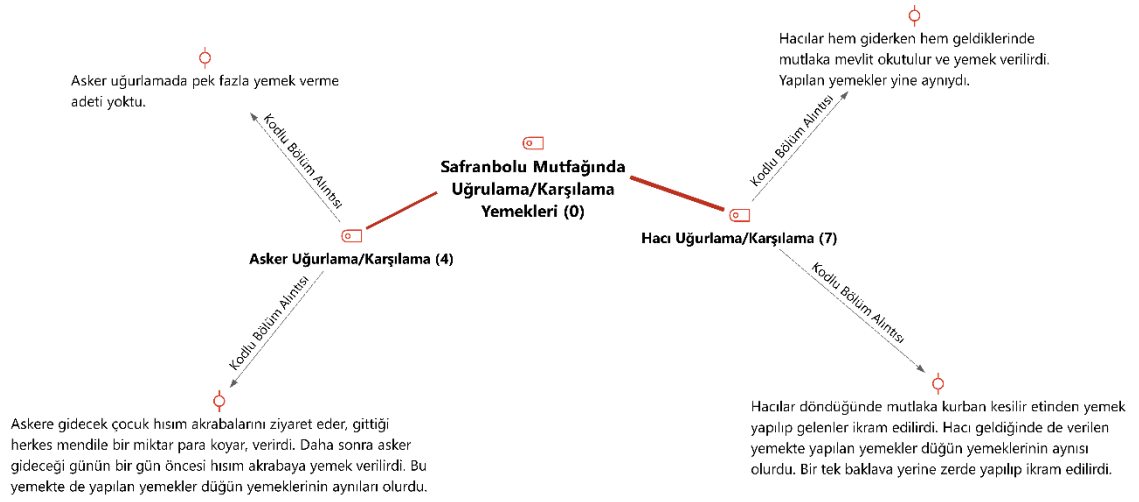
“...doğumda herhangi bir yemek verme adeti yoktu...” (K4)

“...bir evin gelini doğum yaptığında mutlaka lohusa şerbeti ikram edilirdi. Bu şerbet kırmızı lohusa şekerinden yapılırdı. İçine gül suyu da katılırdı. 50'li yıllardan sonra gelene ev çöreği, simit, baklava ikramı yapılmaya başlandı...” (K13)

Aşama törenleri yemekleri ve geleneklerine ilişkin bulgular incelendiğinde; düğünlerin 5 ila 7 gün arasında sürdüğü, düğün başlamadan önce köyde kadınların toplanıp yufka, etli dolama, su böreği, baklava, mısır unundan helva yaptığı, ertesi gün helvanın yufka ekmeğinin arasına konarak herkesin düğüne davet edildiği, üçüncü gün bütün gelenlere yemek verildiği, sütlü keşkek çorbası, et haşlama (kebab deriz), pilav (salma), köy böreği (içine yumurta kıyma yufka parçaları konulur, sacın tersinde bol

tereyağı ile pişer), bamya, kiren suyu, kuru erik ya da kızılıcıktan hoşaf, baklava, mısır helvası veya koz böreğinin ikram edildiği görülmektedir.

Düğün ve diğer özel günlerle ilgili gelenek ve göreneklere sıkı sıkıya bağlı olan yöre halkının sünnet ve doğum ile ilgili gelenek ve göreneklerinin pek fazla törensel olmadığı, çoğunlukla mevlit okutulduğu, yemek verilecekse de genellikle düğünde verilen yemeklerle aynı olduğu belirlenmiştir. Cenazede ise yedisi, kırkı ve elli ikisinin yoğun geçtiği, mevlit okunduktan sonra yemek verilmesi ve düğünde verilen yemeklerle aynı yemeklerin olduğu görülmektedir.



Şekil 5. Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Yemekleri kodu ile ilgili Kod-Alt Kod-Bölümler Modeli

Şekil 5 incelendiğinde; Safranbolu mutfağının karşılama/uğurlama yemekleri ana temasına ilişkin alt temalardan hacı uğurlama/karşılamanın 7 kez ve asker uğurlama/karşılamanın 4 kez kodlandığı görülmektedir. Ana temaya ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“...hacılar hem giderken hem geldiklerinde mutlaka mevlit okutulur ve yemek verilirdi. Yapılan yemekler düğün ile aynıdır...” (K10)

“...Hacı geldiğinde de yine düğünlerdeki yemeklerin aynısı verilirdi...” (K5)

“...kişiler hacdan gelince mevlit okutulup yemek verilirdi. Verilen yemekler düğün ile aynıydı. Ekstra olarak zezem ve hurma ikram edilirdi...” (K1)

“...hacilar döndüğünde mutlaka kurban kesilir, etinden yemek yapılıp gelenlere ikram edilirdi. Hacı geldiğinde de verilen yemekler düğün yemeklerinin aynısı olurdu. Bir tek baklava yerine zerde yapılıp ikram edilirdi...” (K13)

“...asker uğurlamasında yemek verilmiyor...” (K1)

“...askere gidecek çocuk hısım akrabalarını ziyaret eder, gittiği herkes mendile bir miktar para koyar, verirdi. Daha sonra asker gideceği günün bir gün öncesi hısım akrabaya yemek verilirdi. Bu yemekte de yapılan yemekler düğün yemeklerinin aynıları olurdu...” (K13)

Katılımcıların uğurlama/karşılama yemekleri ile ilgili görüşleri incelendiğinde; hacca giderken ve hacdan gelindiğinde mutlaka mevlit okutulduğu ve yemek verildiği, verilen yemeklerin de düğün yemekleri ile aynı olduğu, asker uğurlaması ve karşılamasında ise herhangi bir yemek verme adeti olmadığı anlaşılmaktadır.



Şekil 6. Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı kodu ile ilgili Kod Teori Modeli

Şekil 6'daki kod teori modeli incelendiğinde özel günlerde verilen yemeklerle ilgili sofranın düzeni, sunumu ve sırası, yemeklerin yenildiği ortam ve bu yemekleri kimlerin yaptığına yani sofranın adabına ana temasına ilişkin 87 kez kodlama yapıldığı görülmektedir. Sofra adabına ana temasına ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;



“... yapılan törenlere herkes davet edilirdi. Kadınlar ve erkekler ayrı sofralarda otururdu. Bayram yemeklerine sadece erkekler katılırdı. Genellikle yemeğe ilk yaşlılar başlardı. Yemekler genellikle bütün özel günlerde aynıydı. Yemekler davet sahibinin evinde yenirdi. Köy konağımız yok. Çeşit ve sayı olarak bir farklılık yoktu. Yemeklerin verilme günüyle ilgili herhangi bir kuralımız yoktu. Sadece düğün yemeği düğünün başladığı üçüncü gün verilirdi. Yemek yapmayı annemiz, kayınvalidemiz, babaannemiz, aile büyüklerimizden öğrendik. Bu günlerde de yemekleri genellikle köy aşçısı ya da büyüklerimiz yapar...” (K9)

“...Bayramlarda, ziyratta genellikle erkekler olurdu. Herkes, konu komşu, akrabalar davet edilirdi. Bu törenlerde yemeklerin verileceği gün ile ilgili belirli bir gün yoktu. Yemekler bütün etkinliklerde aynıydı, bir farklılık yoktu. Köyden ya da diğer yakın köylerden aşçı çağırılır, yemekleri o yapardı. Herhangi bir sıra kural yoktu. Bu yemeklerin yapılışını büyüklerimizden, annemizden, anane ve babaannemizden öğrendik. Herkes bu yemekleri kendi evinde verirdi. Şu an köy konağımız var orda veriliyor...” (K4)

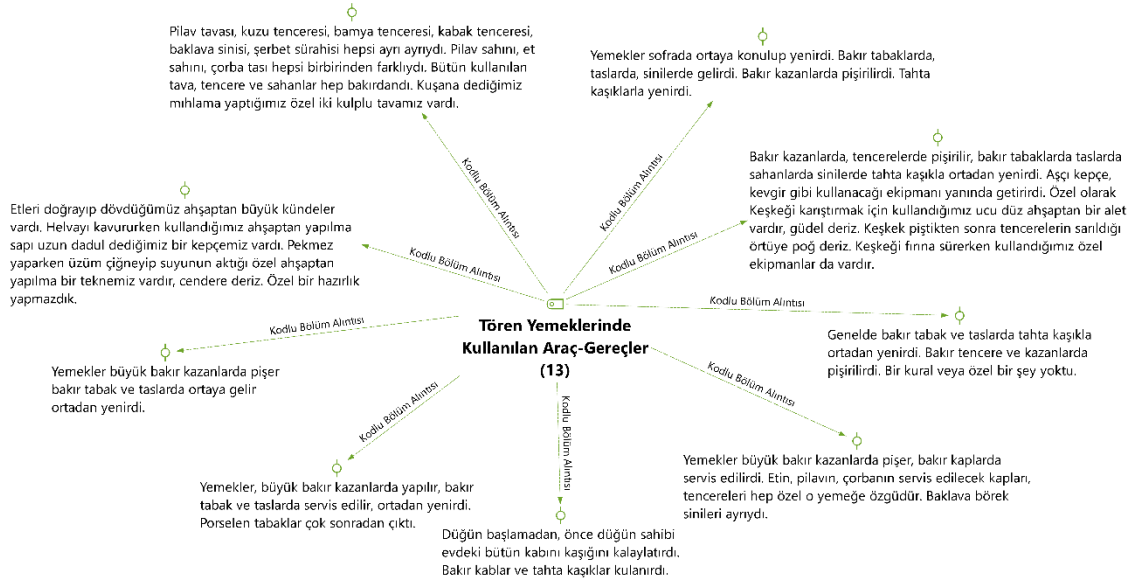
“...Kadın erkek ayrımı olmaz, herkes davet edilirdi. Sadece kadın ve erkekler ayrı ayrı sıra yapardı. Her hafta bir kişinin evinde toplanılırdı. Kadınlar gündüz toplanır, yer içer, eğlenir, erkekler ise akşam toplanır, yemekli eğlence yaparlardı. Bu sıralarda da yemekler aynıları olurdu. Yemekler davet sahibinin evinde olurdu. Özel belirli bir gün yoktur. Bütün etkinliklerde yapılan yemekler hep aynıydı, çok fazla değişmezdi. Düğün, sünnet ve hacı yemekleri tabi daha kalabalık, daha detaylı olurdu. Düğün, sünnet, hacı yemekleri gibi davetli sayısının fazla olduğu yemeklerde aşçılar tutulur, Ramazan Bayramı yemekleri evin hanımları tarafından yapılırdı. Bayramlarda baklavayı ilk bozan kişi damat olurdu. Yemeğe sofradaki en büyük kişinin başlaması beklenirdi. Annem çok güzel yemek yapardı. Herkes annesi, babaannesi gibi aile büyüklerinden öğrenirdi...” (K14)

“...Herkes davet edilirdi. Cenazede ve yağmur duasında sadece erkekler olur, kadınlar bulunmazdı. Hıdırellez'de de erkekler olmazdı. Yemekler davet sahibinin evinde bahçesinde yenirdi. Herhangi özel bir günü yoktu. Genellikle yapılan yemekler aynı olurdu. Sadece hacı geldiğinde yapılan baklava yerine zerde olurdu. Cenazelerde de özel bir yemek olmaz günlük ne pişiyorsa o olurdu. Düğün, sünnet gibi kalabalık yemeklerde kadın aşçılar tutulur, yemeği onlar yapardı. Ama diğer özel günlerde evin

hanımı yapardı. Sofralara haremlik selamlık şeklinde oturulur, yemeğe ailenin ya da sofranın en büyüğünün başlaması beklenirdi...” (K12)

“...Genellikle herkes davet edilirdi. Ramazan'da iftar yemeklerine sadece evin büyükleri kimse onlar katılırdı. Bebek mevlidine sadece kadınlar giderdi. Kadınlarla erkekler ayrı sofralara otururdu. Yemekler eskiden davet sahibinin evinde yenirdi. Eğer kalabalık bir davetse yemek veren kişinin komşusu da evini açardı. Düğünler genellikle yazın olduğu için düğün evinin bahçesinde de sofralar kurulup yemek verilirdi. Günümüzde ise yemekler köy konağında veriliyor. Sünnette sünnet yapıldığı gün yemek verilirdi. Düğünlerde kına gecesinden önceki güne köylü ağırlaması denirdi, o gün yemek verilirdi. Kına gecesinin olduğu gün eğer köy dışından gelen misafirler varsa onlara yemek verilirdi. Düğünden sonraki gün semet yapılır, yine o gün de yemek verilirdi. Ramazan'da ramazan boyunca her gün yemek verilirdi. Bebek doğduktan 40 gün sonra mevlidi okutulup yemek verilirdi. Bütün etkinliklerde verilen yemekler aynıydı. Köyün belirli bir aşçısı vardı. Bu yemekleri aşçı yapardı. Aşçılar hep kadın olurdu, erkek aşçı yoktu. Dolmayı, böreği ve baklavayı bütün köydeki kadınlar toplanıp birlikte yapardı. Bu etkinliklerden 1 hafta önce köyün kadınları toplanıp yufka yapardı. Bütün yemekler ortada aynı kaptan yenirdi. Börek sofraya siniyle gelirdi. Diğer yemekler genellikle bakır taslarda ve tabaklarda sofraya getirilirdi. Köyden olmayan uzaktan gelen misafirler sofraya en önce oturtulur, ilk onlara yemek ikram edilirdi. Bir ritüel veya kural yoktu. Yemek yendikten sonra sofraya dua yapıldı. Yemekler önce çorba daha sonra yahni, dolma, bamya, pilav, börek-hoşaf ve baklava şeklinde sofraya getirilirdi...” (K1)

Katılımcıların görüşleri incelendiğinde; özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin sunumu ile ilgili belli bir sıra, kural, gün olmadığı, yemekleri yapan kişilerin çoğunlukla daveti veren kişiler olduğu, bu kişilerin de bu yemeklerin yapımını anane, kayınvalide, babaanne gibi aile büyüklerinden öğrendikleri görülmektedir. Düğün, sünnet gibi toplu yemeklerin köyün aşçısı olarak nitelendirilen kişiler tarafından ya da köydeki kadınlar tarafından imece usulüyle hazırlandığı görülmektedir. Yemeklerin genellikle daveti veren kişinin evinde, toplu törenlerde köy meydanı, köy odası, türbe ya da köy konağı olarak adlandırılan mekânlarda yendiği, düzenlenen törenlere herkesin davet edildiği sadece bayram yemeklerine ve yağmur duasında erkeklerin olduğu, oturma düzeninde ise kadınlar ve erkekler için ayrı sofralar kurulduğu anlaşılmaktadır.



Şekil 7. Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler Kod Teori Modeli

Şekil 7’deki kod teori modeli incelendiğinde özel günlerde hazırlanan yemeklerin yapımında kullanılan araç-gereçler ana temasına ilişkin 13 kez kodlama yapıldığı görülmektedir. Ana temaya ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“...Bakır kazanlarda, tencerelerde pişirilir, bakır tabaklarda, taslarda, sahanlarda, sinilerde tahta kaşıklarla ortadan yenirdi. Aşçı kepçe, kevgir gibi kullanacağı ekipmanı yanında getirirdi. Özel olarak Keşkeği karıştırmak için kullandığımız ucu düz ahşaptan bir alet vardır, güdel deriz. Keşkek piştikten sonra tencerelerin sarıldığı örtüye poğ deriz. Keşkeği fırına sürerken kullandığımız özel ekipmanlar da vardır...” (K8)

“...Yemekler hep bakır tencerelerde pişirilir, bakır tabak ve taslarda sofraya konulurdu. Çok eskiden tahta kaşıklarla yenirdi...” (K2)

“...Yemekler büyük bakır kazanlarda pişer, bakır kaplarda servis edilirdi. Etin, pilavın, çorbanın servis edilecek kapları, tencereleri hep özel o yemeğe özgüdür. Baklava, börek sinileri ayrıydı...” (K14)

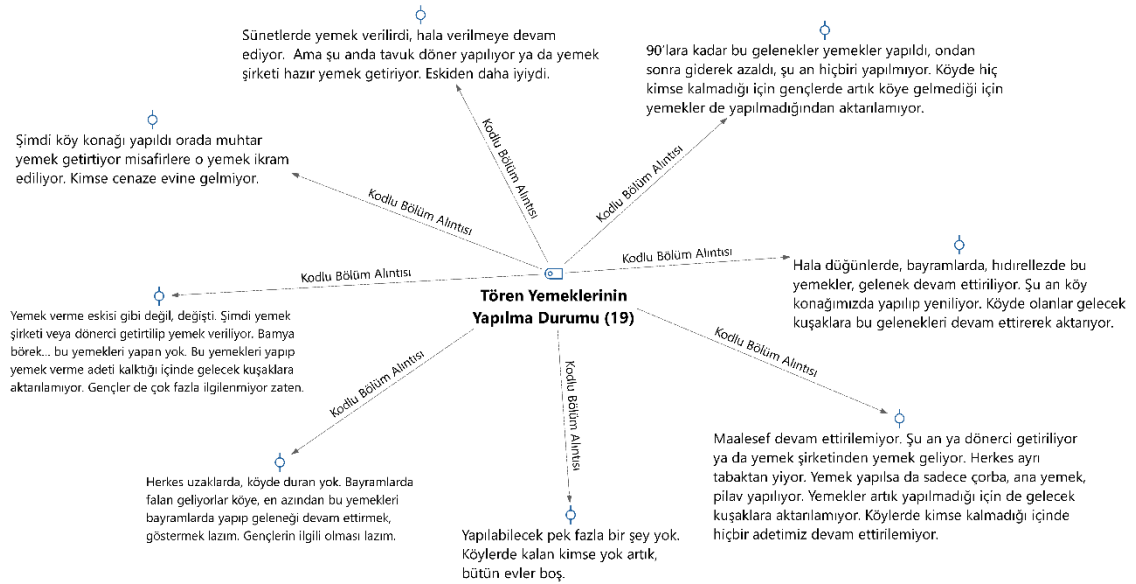
“...Yemekler büyük bakır kazanlarda yapılır, bakır tabak ve taslarda servis edilir, ortadan yenirdi. Porselen tabaklar çok sonradan çıktı...” (K12)

“...Etleri doğrayıp dövduğümüz ahşaptan büyük kündeler vardı. Helvayı kavururken kullandığımız ahşaptan yapılmış sapı uzun dadul dediğimiz bir kepek vardı. Pekmez yaparken üzüm çiğneyip suyunun aktığı özel ahşaptan yapılmış bir tekne vardı, cendere deriz. Özel bir hazırlık yapmazdık...” (K9)

“... Yemekler sofrada ortaya konulup yenirdi. Bakır tabaklarda, taslarda, sinilerde gelirdi. Bakır kazanlarda pişirilirdi. Tahta kaşıklarla yenirdi...” (K5)

“...Düğün başlamadan önce düğün sahibi evdeki bütün kabını, kaşığına kalaylatırdı. Bakır kaplar ve tahta kaşıklar kullanırdı...” (K7)

Yemeklerin yapımında ve sofrada kullanılan araç-gereçlerle ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde; etlerin doğranıp dövüldüğü ahşaptan büyük kündelerin olduğu, helva kavururken ahşaptan yapılmış sapı uzun dadul denen bir kepçenin kullanıldığı, keşkeği dövmek için güdel denilen ahşap bir kaşığın olduğu, pekmez yaparken çiğnenen üzümün suyunun aktığı ahşaptan yapılmış cendere denen (bazı köylerde depme denmektedir) teknenin olduğu, yemek yapımında bakır kazanların, börek ve baklava yapımında bakır sinilerin (tepsi), yemek yerken bakır tasların ve tahta kaşıkların kullanıldığı görülmektedir.



Şekil 8. Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu kodu ile ilgili Kod Teori Modeli

Şekil 8'deki kod teori modeli incelendiğinde özel gün yemeklerinin yapılma durumuna ilişkin ana temanın 19 kez kodlandığı görülmektedir. Ana temaya ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“...80'lere kadar Safranbolu'nun geleneksel yapısı bozulmamıştı. Safranbolu'nun geleneksel yapısı bozulup, kozmopolitleşme başlayınca bu yemekler yapılmamaya başlandı. Şu an devam ettirilemiyor maalesef. Zamana uyuyoruz artık, evlerde kazanlarla yemek pişirme, büyük sofralar kurma imkânımız yok, bu sebeple bu

yemekler yapılamıyor. Daha pratik yemekler ikram ediliyor. Mecburen günümüz şartlarına ayak uydurduğumuz için, günümüzde kimseye bir şeyler beğendiremediğimiz için bu yemekler gelecek kuşaklara aktarılamıyor...” (K12)

“... Maalesef devam ettirilemiyor. Şu an ya dönerci getiriliyor ya da yemek şirketinden yemek geliyor. Herkes ayrı tabaktan yiyor. Yemek yapılırsa da sadece çorba ana yemek pilav yapılıyor. Yemekler artık yapılmadığı için gelecek kuşaklara aktarılamıyor. Köylerde kimse kalmadığı için de hiçbir adetimiz devam ettirilemiyor. Bu yemeklerin devam ettirilmesi için yapılabilecek pek fazla bir şey yok. Köylerde kalan kimse yok, artık bütün evler boş...” (K2)

“...Bu gelenekler yemekler 90'lara kadar devam ettirildi ama artık yapılmıyor. Köyde genç nüfus kalmadığı için de gelecek kuşaklara aktaramıyoruz...” (K7)

“...sünnetlerde yemek verilirdi, hala verilmeye devam ediyor. Ama şu anda tavuk döner yapılıyor ya da yemek şirketi hazır yemek getiriyor. Eskiden daha iyiydi. Yemek verme eskisi gibi değil, değişti. Şimdi yemek şirketi veya dönerci getirtilip yemek veriliyor. Bamya, börek... bu yemekleri yapan yok. Bu yemekleri yapıp yemek verme adeti kalktığı için de gelecek kuşaklara aktarılamıyor. Gençler de çok fazla ilgilenmiyor zaten. Herkes uzaklarda, köyde duran yok. Bayramlarda falan geliyorlar köye, en azından bu yemekleri bayramlarda yapıp geleneği devam ettirmek, göstermek lazım. Gençlerin ilgili olması lazım...” (K1)

“...Ortalama 70'li yıllara kadar bu yemekler ve yemek verme adeti devam ettirildi. Daha sonra yavaş yavaş kaybolmaya başladı. Şu an Safranbolu Kültür ve Turizm Vakfı olarak her ayın ilk salı akşamı sıra yapıyoruz, bu yemekleri orijinaline bağlı kalarak orada yapıyoruz, bu şekilde yaşatmaya çalışıyoruz. Bu yemekleri video olarak kayıt altına alarak kaybetmemeye çalışıyoruz...” (K14)

Bu ana tema ile ilgili katılımcı görüşleri incelendiğinde; bazı özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin (düğün, bayram gibi) yapımına günümüzde de devam edildiği ama birçoğunun yapılamadığı, özellikle yoğun çalışma hayatı, köylerde çok fazla kişinin kalmaması, gençlerin yemek yapmaya ilgisiz olması gibi nedenlerle bu yemeklerin yapımının azaldığı ifade edilmiştir. Ayrıca özel gün ve tören yemekleri, bu kültürün ve geleneğin gelecek kuşaklara aktarılamaması nedeniyle unutulmaya yüz tutmuştur.

## SONUÇ

Safranbolu’da özel günlerde yapılan tören yemeklerinin, tören yemeği gelenek ve kültürünün belirlenmesini amaçlayan bu çalışma; Safranbolu’da ve Safranbolu’nun Navsaklar, Yazıköy, Üçbölük, İnceçay, Akkışla, Çatak, Kırıklar, Akören, Yörük, Yazıköy ve Yukarıçiftlik köylerinde yapılmıştır. 14 kişiyle yüz yüze görüşme yöntemiyle gerçekleştirilen çalışmada Maxqda programı kullanılarak temalar oluşturulmuştur.

Safranbolu tören yemekleri kültürü altı başlıkta gruplandırılmıştır. Bunlardan üçü törenler ve ritüellerle ilgilidir. Safranbolu tören yemekleri kültüründe üç tören ön plana çıkmaktadır. Bunlar, aşama törenleri yemekleri; uğurlama/karşılama törenleri yemekleri; dini/özel gün tören yemekleridir.

Safranbolu’da yapılan aşama törenleri arasında düğün, cenaze, sünnet ve doğum ile ilgili ritüeller önemlidir. Bu durum halkın sevinçlerini ve üzüntülerini paylaşmaya özen gösterdiğini ortaya koymaktadır. Tüm Türklerde olduğu gibi Safranbolulular için de düğünler, yeni bir ev kurma, soyun devamı, aileye giden yolun başlangıcı olarak görüldüğünden oldukça önemlidir. Düğünler toplumun her kesiminden insanı bir araya getirmektedir. Safranbolu’da uğurlama/karşılama törenleri arasında hacı karşılama ve uğurlama yemekleri önemlidir.

Safranbolu’da dini/özel gün tören yemekleri arasında Ramazan ve Kurban Bayramında yapılan kolanga yemekleri, Ramazan’da verilen iftarlar, arife günü yapılan ziyaret törenleri, Hıdırellez ve Nevruz törenleri, aşure günü, yağmur duası gibi törenler ön plana çıkmaktadır. Bu durum Safranbolu’da dini ve özel günlerde yapılan törenlerin ve düzenlenen yemeklerin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bu günlerde yenen yemekler birlik ve beraberliği pekiştirdiği, ilişkileri geliştirdiği ve iletişimi arttırdığı için yöre kültüründe önemli bir yere sahiptir. Örneğin Hıdırellez günü yöre halkı tarafından getirilen yemekler kimin ne getirdiği gözetilmeksizin kurulan sofralarda birlik içinde yenilmektedir. Bu nedenle Hıdırellez yöre halkı için birlik, beraberlik bağını kuvvetlendiren birleştirici bir unsurdur.

Safranbolu’da yapılan tören yemekler arasında en öne çıkanlar sütlü keşkek, pirinç çorbası, bamya yemeği, yaprak sarma, bütün et, yahni, pilav, su böreği, baklava,

delioğlan sarığı gibi yemeklerdir. Bu yemekler genellikle dđđnlerde, sđnnetlerde, iftarlarda ve bayramlarda pişirilmektedir.

Bayram yemeklerinin en önemlilerinden biri Yazıköy’de halen geleneği sürdürölen keşkektir. Bir ritüel olan keşkek geleneksel usulde hazırlandıktan sonra kara fırında pişirilmektedir. Bu keşkek Bayramın ilk günü bayram namazından sonra ailenin erkekleri tarafından fırından alınıp kahvaltıda ailecek yenilmek üzere eve getirilir. Bayram keşkeği geleneği bayram boyunca her gün aynı şekilde tekrarlanmaktadır.

Safranbolu tören yemekleri kültüründe sofrta kültürü, yemek yapım süreci ve sürekliliği de önemlidir. Bu bağlamda tören kültüründe özel gün yemeklerindeki sofrta adabı, kullanılan araç-gereçler ve özel gün yemeklerinin yapıma durumu olmak üzere üç unsur da önem taşımaktadır.

Tören yemeklerinin sunumu ile ilgili belli bir sıra, kural, yoktur; yemeklere herkes davetlidir, yemekleri yapan kişiler çoğunlukla daveti veren kişilerdir, bu kişiler tören yemekleri yapmayı anneanne, kayınvalide, babaanne gibi aile büyüklerinden öğrenmişlerdir. Ancak dđđn, sđnnet gibi törenlerde kadın aşçı tutulmakta veya köydeki kadınlar yemekleri imece usulü hazırlamaktadırlar. Köylerde özel gün ve törenlerde yemekler genellikle daveti veren kişinin evinde, toplu törenlerde köy meydanı, köy odası, açık alanlar, türbe gibi mekanlarda yenmektedir. Yemeklerdeki oturma düzeni haremlik selamlık şeklindedir.

Yörede tören yemeklerinin yapımında etleri doğramak ve dövmek için “künde”, helva kavurmak için “dadul” adı verilen kepçe, yemeklerin pişirilmesi için bakır kazanlar, buğday dövmek için “dibekler”, pekmez yapmak için “cendere” ya da “depme” adı verilen tekneler kullanılmaktadır. Yemeklerin sunumunda; bakır sahan, tas ve tabaklar, mıhlama için ‘kuşana’ denilen özel sahan, börek ve baklava yapımı için bakır siniler (tepsi) kullanılmaktadır.

Safranbolu tören kültürü içerisinde yer alan bazı adet ve gelenekler günümüzde sürdürölememektedir. Bu durum, tören kültürünün, geleneğinin ve tören yemeklerinin bazılarının unutulmaya yüz tuttuğunu göstermektedir. Özellikle 1980’li yıllardan başlayarak yaşam biçimi değişikliğe uğramış, bu durum tören kültürüne de yansımış, tören yemekleri kısmen de olsa gelenekselliğini kaybetmiştir. Örneğin; eskiden pek çok köyde yapılan kolanga gibi törenler oldukça azalmıştır, dđđn gibi etkinliklerde verilen

geleneksel yemekler yerini yemek şirketleri tarafından hazırlanan sıradan yemeklere ve döner gibi yiyeceklere bırakmıştır.



## KAYNAKÇA

- Acar, M. (2011). *Karabük Safranbolu folkloru*. Karabük: Karabük Valiliği.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akgöz, E. (2003). *Turizm işletmelerindeki Türk gecelerinin Türk kültürünü tanıtmaya katkıları* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Akman, M.ve Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi, 16-23.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- And, M. (1975). *Dramatik Köylü Gösterilerinin Ritüel Niteliği*. *Türk Folkloru Araştırma Yıllığı Belleten*, I, Ankara, Kültür Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 223-226.
- Araz, N. (1989a). Türk Yemek Geleneği. F. Halıcı (Ed.), *I. Milletlerarası Yemek Kongresi* (31-33). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Araz, N. (1989b). Türk Yemek Töresi. F. Halıcı (Ed.), *II. Milletlerarası Yemek Kongresi* (31-35), Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Arınç, C. P. (2002). *Selçuk'ta kültür turizmi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Arlı, M. (1981). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri. Ankara: *Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*, 19-33.
- Artun, E. (1998). Adana Mutfak Kültürü 1, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara :Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 22 , 19-52.
- Artun, E. (2013). Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor Dergisi*, 49, 28.
- Aşkın, F. K. (2014). Safranbolu geleneksel yerleşim dokusunun ekolojik kent tasarımı açısından değerlendirilmesi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bartın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bartın.
- Ataman, S. Y. (1994). Eski Safranbolu hayatı, İstanbul: Sadi Yaver Ataman.

Balaman, A. R. (1982). Mutfak Olgusunun Halk Bilimindeki Yeri. Geleneksel Türk Yemekleri, Geleneksel Türk mutfağı sempozyumu. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Baltacı, A. (2017). Nitel veri analizinde Miles-Huberman modeli. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 1-14.

Barlas, U. (1990). Safranbolu ve Karabük Yöresinde Hıdrellez Geleneği, Türk Halk Kültüründen Derlemeler, *Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları*, Hıdrellez Özel Sayısı :143, Ankara, 28.

Baş, E. (2004). Aşure günü, tarihsel boyutu ve Osmanlı dini hayatındaki yeri üzerine düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45, 168-197.

Baykal, A.R. (1995). *Safranbolu'da Yörük Köyü ve düğün adetleri*. İstanbul: Ders Bilgisi Yayınları.

Baysal A. (1990). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 4-26.

Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme Ve Sağlık Yönünden Değerlendirme. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*.(12-20). Ankara: Türk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, 3.

Baysal, A. (2003). 21. Yüzyıl Yemekleri Üzerine Görüşler, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar (Cilt 10)* (9-17) Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Bektarım, N. (2020). *Mersin'de yaşayan yerleşik ve konargöçer yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Berber, O. (2009). Türk kültüründe eğlence ve birlik unsuru olarak düğünler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2,(10), 2-10.

Beşirli H, (2012). *Yemek sosyolojisi, yiyeceklere ve mutfağa sosyolojik bakış*. Ankara: Phoenix Yayınları, 11-33.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22(87), 159-169

Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (71-91). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Bingöl C. (2010). *Kültürler arası iletişim sürecinde, kültür, kültürel kimlikler ve çeviri ilişkisi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

Black, J. and Green, A. (2003). *Gods, Demons and Symbols of ancient Mesopotamia: An illustrated dictionary*. London: British Museum Press.

Bogdan R. and Biklen, S.K. (1997). *Qualitative research for education*. Boston: Allyn & Bacon.

Bulduk, S. (1993). Üniversite Öğrencilerinin Geleneksel Türk Tatlılarını Bilme Durumu Üzerine Bir Araştırma, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (22-26). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Bulduk, S. ve Yabancı, N. (2001). Etli Kabak Çiçeği Dolması, K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (61-66). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 29.

Canbulat İ. (2017), *Safranbolu şehir yemekleri*. İstanbul : Ofset yayıncılık.

Ceyhun Sezgin, A ve Onur M (2017). Kültür mirası düğün yemekleri'nin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.

Cingöz, M. E. (2003). Hidrellez. İ. Tekeli (Ed.). Dünden bugüne İstanbul ansiklopedisi. İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı Yayınları.

Coyne, I. T. (1997). Sampling in qualitative research. Purposeful and theoretical sampling; merging or clear boundaries?. *Journal of Advanced Nursing*, 26(3), 623-630.

Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/1: 64-70.

Cömert, M. , Kızılkaya, Ö. ve Durlu-Özkaya, F. (2009). Türk Mutfağında ve Turizm İşletmelerinde Salebin Yeri, 3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu, Antalya.

Cömert, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (2), 62-66.

Creswell J. W. (2020). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Siyasal Kitabevi.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1/2, 39-51.

Çay, A. M. (1997). *Kültür-bahar bayramı*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Çetin, A. (2006). Memluk devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor Dergisi*, 18 (72), 107-117.

Çetin, C. (2008). Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* 48 (2); 111-126.

Çiftçi, N. (2019). *Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyon.

Çobanoğlu, Ö. (2000). Yapısal ve işlevsel bakımdan geleneksel bayramlar bağlamında nevrüz ve hıdırellez, *Türkbilig: Türkoloji Araştırmaları*, S. 1, Ankara, 51-59.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. 3(1).

Deniz, T. ve Yavaş, B. (2020). karşılaştırmalı bir kültürel coğrafya araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) kırsalında keşkek yapımı ve kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10 (3): 680-689.

Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 29-34.

Doğanbey, N. (1989). Türk Mutfak Kültürü, *II. Milletlerarası Yemek Kongresi* (127-128), Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.

Doğdubay, M. ve Sünnetçioğlu, A. (2015). Gastronomik kimliğin korunmasında coğrafi işaretlemenin rolü: İnegöl köftesi örneği. *Eko- Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 47-59.

Dokur, N. (2009). *Rize ili Çamlıhemşin ilçesi köylerinin yemek kültürü üzerine bir çalışma* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi. *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.

Durlu-Özkaya, F. ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika mutfağının kültürel etkileşim yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 36-45.

Düzgün, E. ve Durlu-Özkaya, F. (2015). mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.

Ekiz, D. (2009). *Bilimsel araştırma yöntemleri*, Ankara: Anı Yayıncılık.

Elo, S., Kääriäinen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K., & Kyngäs, H. (2014). Qualitative content analysis: A focus on trustworthiness. *SAGE open*, 4(1).

Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15 (1-2), 51-59.

Eröz, M. (1977), *Türk kültürü araştırmaları*, İstanbul: Kutluğ Yayınları, 158

Ersoy, Y. (2002), Türk Mutfak Kültürü, *Türkler* (Cilt. 4), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 222- 229.

Ertaş, Y. Ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2 (1), 117-136.

Faroqhi, S. (1993). *Osmanlı'da kentler ve kentliler / kent mekanında ticaret zanaat ve gıda üretimi*. İstanbul: Tarih Vakfı, 278.

Fernández-Armesto, F. (2007). *Yemek için yaşamak: Yiyeceklerle dünya tarihi*. (E. Uras Akhan, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.

Fidan, S.ve Özcan, F. (2019). Gastronomi kenti Gaziantep'te özel gün yemekleri üzerine bir araştırma. *Journal of International Social Research*, 12(67),65-80.

Gillespie, C. and Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth- Heinemann.

Glesne, C. (2013). *Nitel Araştırmaya Giriş*. A. Ersoy ve P. Yalçınoğlu (Çev. Edt.). Ankara: Anı Yayıncılık.

Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak -sınıf karşılaştırmalı sosyoloji çalışması* (Çev. Müge Günay Güran) İstanbul: Pinhan Yayınları

Gökdemir, A (2012). *Pişirme Yöntemleri Ve Teknikleri 1-2*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Gönüllü, Z. H. (2019). *Yemek ve mekan ilişkisine kavramsal bakışlar "rutin-ritüel-rastlantı"* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Graneheim, U. H. and Lundman, B. (2004). Qualitative content analysis in nursing research: concepts, procedures and measures to achieve trustworthiness. *Nurse education today*, 24(2), 105–112.

Grix, J. (2018). *The foundations of research. macmillan international higher education*. Red Globe Press, 156.

Gülcan, B. (2010). Türkiye'de kültür turizminin ürün yapısı ve somut kültür varlıklarına dayalı ürün farklılaştırma ihtiyacı. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 99 - 120.

Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri, I. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir, 151-176.

Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* (5. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Gürçayır, S. (2010), *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı* (66-73). Ankara: UNESCO.

Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 76-131.

Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim tarihini bilelim: dünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 129.

Güzeler, N. ve Özbek, Ç. (2021). Traditional Anatolian ceremonial dishes. *Aydın Gastronomy*, 5 (2), 167 - 17

Hacısalıhoğlu, İ. (1995). Geleneksel Türk şehri: Safranbolu. *Türk Coğrafya Dergisi*, 30-411.

Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Güray Ofset Matbaacılık.

Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 220.

Hall, C. M., and Valentin, A. (2005). 15 content analysis. *Tourism Research Methods*, 191.

Hartley, J. (1995). *Case Studies Research, Essential Guide to Qualitative Methods in Organizational Research*. London: Sage, 323.

Hatipoğlu, A. (2010). İnançların gastronomi üzerine etkileri bodrumdaki beş yıldızlı otellerin mutfak yöneticilerinin görüşlerinin belirlenmesine yönelik bir araştırma (Yayımlanmamış Yüksek lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Haviland, W. A. (2002). *Kültürel antropoloji*, (H. İnaç ve S. Çiftçi, Çev), İstanbul: Kaknüs Yayınları, 71-73.

İstanbulu-Dinçer, F., Uğurlu, K. ve Çakmak T. F. (2015). Ekoturizm ve gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi: Çorum örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 19-35.

Kara, Ç. (2015). *Türkiye'de mutfak ve yeme içme kültürü*. C. Parla içinde, *Türkiye'nin Kültürel Mirası - II*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Yayınları.

Karabük Valiliği (2022). *Safranbolu*. Erişim tarihi: 21.09.2021, <http://www.karabuk.gov.tr/safranbolu>

Karabük Valiliği. (2015). *81 İlde kültür ve şehir Karabük*. Karabük: Karabük Valiliği, 125.

Karaca, B.O. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği, *Hitit University Journal of Social Sciences Institute*, 9/2, 561-584.

Karaman, R. (2008). Anadolu'da Nevruz kutlamaları. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7(13).

Karim, A. S. and Chi, G-Q. C. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image. *Journal Of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), 531-555.

Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N. Ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1 (2), 27-46.

Kılıç, S. ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies-International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(2), 707-716.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.

Kitzinger, J. (1995). Qualitative research: introducing focus groups. *BMJ*, 311(7000), 299- 302.

Kivela, J. ve Crotts, C.,J. (2005). Gastronomy tourism, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4 (2-3), 29-55.

Koç, A. (2019). Kültürel mekansızlık bağlamında kaybolmaya yüz tutmuş bir gelenek: bayram yeri ve Mihalgazi örneği. *Türkbilig* (38), 77-86.

Koçan, N. ve Çorbacı, Ö. L. (2012). Tarihi çevreleri koruma sürecinde yeni yaklaşımlar: kongre turizmi, Safranbolu çarşısı örneğinde bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2): 31-36.

Koşay, H. Z. (1982). Eski Türklerin anayurdu ve yemek adları, Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri, Ankara.

Köymen, M. A. (1981). Alp Arslan zamanı Selçuklu hükümet teşkilatı. *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, 5-6.

Közleme, O. (2012). Türk mutfak kültürü ve din (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.

Kutluay, T. (1982). Dünyanın çeşitli bölgelerinde yemek alışkanlıkları, F. Halıcı (Ed.) içinde, *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme* (39-57), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Kutluay-Merdol, T. (2009). Beslenme sorunlarının kültürel belirleyicileri. K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (Cilt 16) (341-354). Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Mahiroğulları, A. (2005). Küreselleşmenin kültürel değerler üzerine etkileri. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi* (Prof. Dr. Nevzat Yalçıntaş'a Armağan Özel Sayı). 1275-1288.

Malinowski, B. (1990). *Büyü, Bilim, Din*. İstanbul: Kabalcı Yayınları, 23-30.

Maxwell, J. A. (2008). Designing A Qualitative Study. *The SAGE Handbook Of Applied Social Research Methods* (2), 214-253.

McMillan, J. S. and Schumacher, J. S. (2006). *Research In Education: A Conceptual Introduction*. Massachusetts: Allyn & Bacon.

Merriam, S. B. (2018). Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber (Çeviren: Selahattin Turan). Ankara: Atlas Akademik Basım Yayın Dağıtım.

Merriam, S. B., and Grenier, R. S. (2019). *Qualitative Research In Practice: Examples For Discussion And Analysis*. Hoboken: John Wiley & Sons.

Mertens, D. M. (2019). *Research and evaluation in education and psychology: Integrating diversity with quantitative, qualitative, and mixed methods*. Sage publications.

Muratoğlu, M. (1996). *Özbek Halk edebiyatında Nevruz*, Türk Dünyasında Nevruz Bilgi Şöleni Bildiri Kitabı, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, s. 282-292.

Mustafayev, B. (2013). Adriyatik'ten Çin Seddi'ne uzanan nevrüz geleneği. *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 2(3), s.260-273.

Nahya, Z. (1982). Gün yemekleri. N. Tan içinde, *Türk Mutfakı Sempozyumu Bildirileri* (189-197), Ankara: Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Nar, M. Ş. (2014). Halk inanışlarında toplumsal bir sembol olarak Nevruz ritüelleri. *International Journal of Human Sciences*, 11(2), 964-979.

Nirun, N. ve Cihat M. (1990). *Türk sosyo-kültür yapısı içinde âdetler, örfler, görenekler, gelenekler, millî kültür unsurlarımız üzerinde genel görüşler*. Ankara: AKM Yayınları, 255.

Ocak, A.Y. (1999). *İslam-Türk inançlarında Hızır yahut Hızır İlyas kültü*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları.

Oğuz, M. Ö. (2005), Somut olmayan kültürel miras: Türkiye'de Nevruz, *Millî Folklor Dergisi*, 17(65), 5-8.



Oğuz, Ö. (2010). Çiğdem gezmesi dünya mirası olarak Unesco'da. Erişim tarihi: 23.08.2021, <https://www.yozgatgazetesi.com/prof-dr-m-ocal-oguz/8220-cigdem-gezmesi-8221-duenya-mirasi-olarak-unesco-8217-da-81211>.

Okumuş, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). Incorporatin local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: the cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253–261

Öcal, S. (1985). Eski Türklerde yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları, Fındıkoğlu'na Armağan*, Sayı:35, 161-186.

Ögel, B. (1991). *İslamiyetten önce Türk kültür tarihi Orta Asya kaynak ve buluntularına göre*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 208-210.

Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/4, 33-44.

Önçel, S., ve Göde, M. Ö. (2016). *Gastronomiye Sosyolojik Bir Bakış*. H. Yılmaz içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (97-114). Ankara: Detay Yayıncılık.

Örnek, S. V. (2000). *Türk halk bilimi*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Özdemir, N. (1997). Türkiye'deki halk eğlenceleri ve kış eğlenceleri. V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Halk Müziği, Oyun, Tiyatro, Eğlence Seksiyon Bildirileri, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları No: 1872, 279-291.

Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet dönemi Türk eğlence kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları, 177.

Özgören-Kınlı, İ. (2020). Stephen Mennell'in yemek sosyolojisine katkıları. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1), 419–441.

Öztürk, N. (1999). Osmanlı dönemi yemek ve ikram kültürü, K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 27-48.

Öztürk, S. M. Ve Yamaçlı R. (2019). Safranbolu mimarisinin sosyal ve kültürel sürdürülebilirliğinin incelenmesi. Eskişehir: Eskişehir Teknik Üniversitesi yayınları, no:3.

Patan, E. (2020). *İslamiyet öncesi Türklerde ölü gömme adetleri*, Arkeofili, Erişim tarihi: 23.08.2021, <https://arkeofili.com/islamiyet-oncesi-turklerde-olu-gomme-adetleri>.

Perry, C. (1988). Baklavanın Orta Asya kökleri, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, s. 360-370.

Renko, S., Renko, N. ve Polonijo, T. (2010). Understanding the role of food in rural tourism development in a recovering economy. *Journal of Food Products Marketing*, 16(3), 309-324.

Saban A ve Ersoy A. (2017). *Eğitimde nitel araştırma desenleri*. Ankara: Anı Yayıncılık.

Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. M. Sarıışık ve G. Özbay (Ed.), *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı (tarihçe, hammadde, ritüeller, özgün yemekler ve reçeteler)* içinde (3-60), Ankara: Detay Yayıncılık.

Safranbolu Belediyesi (2022). Erişim tarihi: 08.07.2022, <https://www.safranbolu.bel.tr/safranbolu-turizm/safranbolu-tarihce>.

Safranbolu Kaymakamlığı (2014). Safranbolu Safranı. Erişim tarihi: 08.07.2022, <http://www.safranbolu.gov.tr/safranbolu-safrani-17-05-2014>.

Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı, *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 2675-2695.

Samancı, Ö. (2018). Türk mutfak kültüründe helva geleneği. Erişim tarihi: 23.08.2021, <https://turkascihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html>.

Sandıkçıoğlu, T. (2016). *Türk mutfağının tarihsel gelişimi*. A. D. Arıkan içinde, *Türk Mutfak Kültürü* (2-21), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.

Santur, A. (1990). *Afyon'da Hıdırellez geleneği, Türk halk kültüründe Dderlemeler, Hıdırellez özel sayısı*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, s. 131-135.

Saral, G. (2017). *16. Yüzyıl divanlarında mutfak kültürü* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi, Sakarya.

Sauner, M. H. (2008). *Günümüz Türk mutfak kültürü*, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk Mutfağı* (261-279), Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/4, 36-46.

Sever, B. (1982). Eski yemeklerin ve aşçılığın kayboluş sebepleriyle yemeklerimizde baharatın önemli yeri, F. Halıcı (Ed.), *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri: Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Silverman, D. (2001). *Interpreting qualitative data: Methods for analysing talk, text and interaction*. London: Sage, 123.

Solmaz, Y. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme, *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.

Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008), Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi, 38. İcanas Kongresi, Ankara, 10-15 Eylül, 1289-1310.

Şahin, A. Ve Özer, B. (2006), Beslenme kültüründeki farklılıkların bayan tüketicilerin gıda ürünleri satın alma davranışları üzerindeki etkileri, *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21 (1), 127-145.

Şengül, A. (2008). Türk kültüründe nevrüz ve Anadolu'da nevrüz kutlamaları, *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, (26), s. 61-73.

Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.

Taşkın E. (2016). Yöresel yemeklerin standartlaştırılması üzerine bir çalışma: Gaziantep (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Tezcan, M. (1993). Yemeklerin toplumsal fonksiyonları, K. Toygar (Ed.), *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 54-61.

Tezcan, M. (1997). Yemek Kültürü Üzerinde Dinsel Etkiler. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (139-146). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1-12.

Tokuz, G. (2004). *20. Yüzyılda Gaziantep'te Eğlence Hayatı*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayınları.

Toprak, L. (2015). *Mardin ve yemek kültürü*, Mardin: Artuklu Yayınları.

TUIK (2022). Erişim: 15.09.2021, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>

Tunçözgür, Ü. (2002). *Dünden bugüne Safranbolu*. Safranbolu: Işıl Yayıncılık, 15-18.

Türker, N. ve Çetinkaya, A. (2009). *Batı Karadeniz Bölümü Ekoturizm Potansiyeli*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Üner, E. H. (2014). *Her şey dahil sistemde Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Ünver, A. S. (1981). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usûlleri ve Vakitleri. *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri* (1-13). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Veren, E. (2012). Tokat-Başçiftlik ilçesinde evlenme gelenek ve görenekleri. *Kümbet*, Sayı:28, 13-18.

Wikipedia (2021). Erişim Tarihi: 15.09.2021, [https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87i%C4%9Fdem\\_pilav%C4%B1](https://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87i%C4%9Fdem_pilav%C4%B1)

Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Milli Folklor* (86), 127-139.

Yalçın, E. ve Yaman, M. (2019). Yazılı kaynaklara göre Sümer mutfağının günümüze yansımaları. *Journal of International Social Research*. 12. 536-542.

Yazgan Serinkaya, E. (2017). Mutfak kültürünün Gaziantep'in geleneksel konutlarında incelenmesi. *Artium*, 5 (1), 27-41.

Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). SPSS *uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yerasimos, M. (2007). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut yayınları, 33-146.

Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9), 117-136.

Yıldırım, A.ve Şimşek, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 274.

Zubaida, S. ve Tapper, R. (2000). *Ortadoğu mutfak kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 85–89.

## TABLolar LİSTESİ

<b>Tablo 1.</b> Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler.....	64
<b>Tablo 2.</b> Temalar ile İlgili Açıklamalar.....	66

## ŞEKİLLER LİSTESİ

<b>Şekil 1.</b> Temalar ve Kod Sayısı ile ilgili Kod Sistemi.....	65
<b>Şekil 2.</b> Kelime Bulutu .....	67
<b>Şekil 3.</b> Safranbolu Mutfağının Dini Bayram ve Özel Gün Yemekleri kodu ile İlgili Kod-Alt Kod-Bölmeler Modeli .....	68
<b>Şekil 4.</b> Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri kodu ile İlgili Kod-Alt Kod-Bölmeler Modeli.....	73
<b>Şekil 5.</b> Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Yemekleri kodu ile İlgili ilgili Kod-Alt Kod-Bölmeler Modeli .....	76
<b>Şekil 6.</b> Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı kodu ile İlgili Kod Teori Modeli.....	77
<b>Şekil 7.</b> Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler Kod Teori Modeli .....	80
<b>Şekil 8.</b> Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu kodu ile İlgili Kod Teori Modeli.	81

## RESİMLER LİSTESİ

<b>Resim 1.</b> Bisleğec ve Yaslığaç ( Kişisel arşiv).....	59
<b>Resim 2.</b> Gözer ( Kişisel arşiv) .....	59
<b>Resim 3.</b> Hamur Teknesi ( Kişisel arşiv) .....	59
<b>Resim 4.</b> Kazan ( Kişisel arşiv) .....	60
<b>Resim 5.</b> Küp ( Kişisel arşiv) .....	60
<b>Resim 6.</b> Bakır Tencere ( Kişisel arşiv) .....	60
<b>Resim 7.</b> Dibek ( Kişisel arşiv) .....	61
<b>Resim 8.</b> Dadul ( Kişisel arşiv) .....	61
<b>Resim 9.</b> Sini ( Kişisel arşiv).....	60
<b>Resim 10.</b> Bakır Tabak ( Kişisel arşiv) .....	62
<b>Resim 11.</b> Güdel ( Kişisel arşiv) .....	61
<b>Resim 12.</b> Yazıköy özel keşkek fırını. ( Kişisel arşiv).....	63
<b>Resim 13.</b> Et yemeği servis tabağı ( Kişisel arşiv).....	62
<b>Resim 14.</b> Pilav servis tabağı ( Kişisel arşiv).....	62
<b>Resim 15.</b> Kuşana ( Kişisel arşiv) .....	62
<b>Resim 16.</b> Bamya servis tenceresi ( Kişisel arşiv) .....	62
<b>Resim 17.</b> Şerbet sürahisi ( Kişisel arşiv).....	62
<b>Resim 18.</b> Çorba tası ( Kişisel arşiv) .....	62
<b>Resim 19.</b> Çeşitli bakır yemek tencereleri ( Kişisel arşiv).....	62

## **EKLER**

### **Ek 1. Görüşme Formu**

#### **SAFRANBOLU TÖREN YEMEK KÜLTÜRÜ**

##### **Görüşme Formu**

Değerli katılımcı bu tez çalışması Safranbolu ve köylerindeki tören kültürü ve bu törenlerde yapılan yemekleri tespit edip ortaya çıkarma amacıyla yapılmaktadır. Anlatacağımız bilgiler yüksek lisans tezinde kullanılacaktır. Katılımınız için çok teşekkür ederim.

Prof. Dr. Nuray TÜRKER

Tez Danışmanı

Mine BAKKALOĞLU

Karabük Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Yüksek Lisans Öğrencisi

##### **Kişisel Bilgiler**

Adı Soyadı:

Cinsiyeti:

Yaşı:

Eğitim Durumu:

Medeni durumu:

Mesleği:

Kaç yıldır bu köyde/şehirde yaşıyorsunuz:

1. Köyünüzde özel günlerde (sünnet, düğün, cenaze, kına gecesi, doğum, bayram, ramazan, asker uğurlama, mevlit, hacı uğurlama) hangi tören yemekleri (özel olarak hazırlanıp toplu olarak yenen yemekler) yapılmaktadır?

Doğum:

Düğün:

Sünnet:

Cenaze:



Bayram:

Ramazan:

Aşure:

Yağmur duası:

Hıdırellez:

Nevruz (bettem) :

2. Bu yemeklere kimler davet edilir? Kadınlar ya da erkekler, genç ya da yaşlılar, çocuklar ya da herkes?
3. Yemekler nerede yenmektedir? Davet sahibinin evinde? Köy konağında?
4. Bu yemeklerin belirli bir günü var mıdır? Örneğin; düğünlerde ilk gün, sünnette kesildikten sonra 5. Gün gibi.
5. Bu yemekler etkinliğe göre farklılık göstermekte midir? (Örneğin düğün ile sünnet yemeği çeşit, sayı, sunum v.b açılardan farklı mıdır?)
6. Köyünüzde özel günlerde yapılan bu yemekleri kimler hazırlamaktadır? (Örneğin, düğün ya da cenaze sahibi, profesyonel aşçı mı tutuyorlar)
7. Köyünüzde yapılan bu özel gün yemeklerinin sunumunda, yenilmesinde belirli bir sıra, kural ve özel bir ritüel var mıdır?
8. Bu yemekleri hazırlarken kullandığınız özel araç-gereçler nelerdir? Yemekler yapılırken kullandığınız özel bir hazırlık safhası ve yöntem var mıdır?
9. Bu yemeklerin yapılışını siz kimden öğrendiniz?
10. Bu yemekler köyünüzde kaç yıldır yapılmaktadır? Bu gelenek devam ettirilebiliyor mu? Yoksa giderek azaldı mı? Yemeklerin yapılışını gelecek kuşaklara aktarabiliyor musunuz?
11. Bu geleneklerin devam etmesi için sizce ne yapmak gerekir?

EK2: Safranbolu'nun Köyleri

Ağaçkese	Gayza	Oğulören
Akkışla	Geren	Ovacuma
Akören	Gökpınar	Ovaköseler
Alören	Gündoğan	Örencik
Aşağı Çiftlik	Hacıhasan	Pelitören
Aşağı Dana	Hacılarobası	Sakaralan
Aşağı Güney	Harmancık	Sarıahmetli
Bağcıgaz	İnceçay	Sat
Bostanbükü	Kadıbükü	Sırçalı
Cabbar	Karacatepe	Sine
Cücahlı	Karapınar	Tayyip
Çatak	Karıt	Tintin
Çavuşlar	Kehler	Tokatlı
Çerçen	Kırıklar	Toprakcuma
Çiraklar	Konarı	Üçbölük
Danişment	Kuzyakahcılar	Yazıköy
Davutobası	Kuzyakaköseler	Yolbaşı
Değirmencik	Kuzyakaöte	Yörük
Dere	Navsaklar	Yukarı Dana
Düzce	Nebiöglü	Yukarıçiftlik

### Ek3: Etik Kurul Raporu



T.C.  
KARABÜK ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL ve BEŞERİ BİLİMLER ARAŞTIRMALARI ETİK KURULU  
KARARLARI

TOPLANTI TARİHİ : 11.05.2022  
TOPLANTI NO : 2022/04

Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu toplanmış ve aşağıdaki kararı almıştır.

**Karar 16:**

13/04/2022 tarihli Prof. Dr. Nuray TÜRKER'in Etik Kurul form ve ekleri görüşüldü.

Karabük Üniversitesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Nuray TÜRKER danışmanlığında yürütülen "Safranbolu'nun Özel Gün (Tören) Yemeklerinin İncelenmesi" konulu çalışma kapsamında uygulanmak üzere ekte sunulan çalışmasının etik kurallara uygunluğu oy birliği ile kabul edilmiştir.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Elif Cepni'.

ASLI GİBİDİR

Prof. Dr. Elif ÇEPNİ  
Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurul Başkanı

## ÖZGEÇMİŞ

İlköğretim ve lise eğitimini Karabük’te tamamladı. Lisans eğitimini 2010-2014 yılları arasında Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde tamamladıktan sonra aynı üniversitede pedagojik formasyon eğitimi aldı. 2016 yılından beri Karabük Mesleki Eğitim merkezinde yiyecek içecek hizmetleri öğretmeni olarak çalışmaktadır. 2019 yılından bu yana Karabük Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı’nda yüksek lisans eğitimine devam etmektedir.