



ANKARA

HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**GASTRONOMİK AÇIDAN ADANA İLİ YÖRESEL
YEMEKLERİNİN RESTORANLARDA UYGULANABİLİRLİĞİ
ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Esra KANOĞLU

**Tez Danışmanı
Dr. Öğr. Üyesi. Fulya SARPER**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

AĞUSTOS 2021



**GASTRONOMİK AÇIDAN ADANA İLİ YÖRESEL YEMEKLERİNİN
RESTORANLARDA UYGULANABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA**

Esra KANOĞLU

YÜKSEK LİSANS TEZİ

GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

AĞUSTOS 2021

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Esra KANOĞLU

GASTRONOMİK AÇIDAN ADANA İLİ YÖRESEL YEMEKLERİNİN
RESTORANLARDA UYGULANABİLİRLİĞİ ÜZERİNE BİR ÇALIŞMA

Yüksek Lisans Tezi

Esra KANOĞLU

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Ağustos-2021

ÖZET

Yöresel ürünler özel bir coğrafyaya ait olmakla birlikte ait olduğu kültüre dair izler taşımaktadır. Yörenin coğrafi sınırları içinde yetişen ürünlerin yörenin kültürel adetleriyle birleşmesi, oraya ait pişirme teknikleri ve araçlarının kullanılarak hazırlanması sonucu yöre halkı tarafından ayrıcalıklı kabul edilen yöresel ürünler oluşmaktadır. Adana yöresi de kendi kültürünü, gelenek göreneklerini, yeme-içme adetlerini tarihsel süreç içerisindeki deneyimleri ile harmanlayarak kendine has bir miras oluşturmuştur. Bu çalışmanın ana amacı; Adana ilinin geçmişten günümüze yöresel yemek kültürü birikimini araştırmak ve gastronomik açıdan değerlendirerek yöresel yemeklerin restoranlarda uygulanabilirliği üzerine çalışma yapmaktır. Bu amaçlar doğrultusunda Adana ilinde ikamet eden 50 kadın ile 2020-2021 yılları arasında yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Kayıtlardan elde edilen veriler ilgili istatistik paket programlar kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmadan elde edilen bulgular incelendiğinde; katılımcıların %94,0'ünün geçmişte günde 3 öğün yemek tükettiği %6,0'sının ise günde 4 öğün yemek tükettiği belirlenmiştir. Günümüzde ise katılımcıların %70,0'inin 2 öğün %30,0'unun 3 öğün tükettiği belirlenmiştir. Adana ilinde iftar-sahur sofraları, Ramazan-Kurban Bayramı, kandiller gibi kutsal günlerde eski alışkanlıkların birçoğunun devam ettiği bazıların ise azalsa bile tamamen terk edilmediği tespit edilmiştir. İftar sofralarında eve bereket getireceğine inanıldığı için dövme pilavı yapıp komşulara dağıtma alışkanlığı kandillerde irmik helvası kavurup dağıtma alışkanlığı, on Muharrem'de ise aşure pişirip dağıtma alışkanlığı devam etmektedir. Katılımcıların %90,0'ı Adana'ya gelen yabancıların Adana kebabın, %56,0'sı içli köftenin, %34,0'ü sarma-dolmanın, %16,0'sı lahmacun ve yüzük çorbasının tadına bakması gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcıların %72,0'si içli köftenin, %44,0'ü sarma-dolmanın %34,0'ü yüzük çorbasının, %10,0'u analı kızlının restoranlarda sunulmasını istediğini belirtmiştir. Katılımcıların %64,0'ü içli köftenin, %48,0'i sarma-dolmanın, %36,0'sı ise yüzük çorbasının restoranlarda servis edilebilir hale getirilebileceğini ifade etmiştir. Yöresel yemeklerin restoranlarda sunulabilmesi ve bu sunumlarda standardın sağlanabilmesi için öncelikle bu reçeteler hakkında derinlemesine bilgi sahibi olmak ve özünü kaybettirmeden standart hale getirmek önem arz etmektedir. Bu şekilde ilde yapılan yemekler elde edilen bilgilerle öğrenilebilir ve uygulama kısmı için reçete hazırlamada kolaylık sağlayabilir.

Bilim Kodu : 116909
Anahtar Kelimeler : Yöresel Mutfak, Yemek Kültürü, Adana Yöresel Yemekleri ve Kültürü Gastronomi
Sayfa Adedi : 171
Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi Fulya SARP

A STUDY ON THE APPLICABILITY OF ADANA PROVINCE LOCAL FOODS IN
RESTAURANTS DETERMINING IN VIEW OF GASTRONOMY

(M.Sc. Thesis)

Esra KANOĞLU

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES

August 2021

ABSTRACT

Although the local products belong to a special geography, they bear traces of the culture to which they belong. Local products that are considered privileged by the local people are formed because of the combination of the products grown within the geographical boundaries of the region with the cultural customs of the region and the preparation of them using the cooking techniques and tools of the region. Adana region has created its own heritage by blending its culture, traditions and food and drink traditions with its experiences in the historical process. The main purpose of this study is to investigate the accumulation of local food culture from the past to the present of Adana province and to evaluate it from a gastronomic point of view and to study the applicability of local dishes in restaurants. For these purposes, face-to-face meetings were held between 2020 and 2021 with 50 women residing in Adana province. The data obtained from the records were analyzed using the relevant statistical package programs. When the findings of the study are examined; It was determined that 94.0% of the participants had consumed 3 meals per day in the past and 6.0% had consumed 4 meals per day. Today it was determined that 70.0% of the participants consumed 2 meals and 30.0% consumed 3 meals. It has been determined that many of the old habits continued holy days such as iftar-sahur tables, Ramazan Bayramı and kandil in Adana province, and some were not completely abandoned even if they decreased. Since it is believed that iftar will bring fertility to the house at the tables, the habit of making pilafs and distributing it to the neighbors continues, the habit of roasting and distributing halva in kandil, and the habit of cooking and distributing ashura in on muharrem. 90.0% of the participants stated that foreigners who came to Adana should taste Adana Kebab, 56.0% içli köfte, 34.0% sarma-dolma and 16.0% lahmacun and yüzük çorba. 72.0% of respondents stated that they wanted içli köfte, 44.0% wanted sarma-dolma, 34.0% wanted yüzük çorba and 10.0% wanted analı kızılı to be served in restaurants. 64.0% of the participants stated that we can make içli köfte, 48.0% sarma-dolma and 36.0% yüzük çorba available in restaurants. It is important to have in-depth knowledge of these recipes and to standardize them without losing their essence in order to offer local dishes in restaurants and to ensure the standard in these presentations. In this way, the dishes made in the province can be learned in depth with the information obtained and it can facilitate the preparation of the recipe for the application part.

Science Code : 116909
Key Words : Local Cuisine, Food Culture, Adana Local Food and Culture, Gastronomy
Page Number : 171
Supervisor : Asst. Prof. Fulya SARPER

TEŞEKKÜR

Bu araştırmanın tüm aşamalarında kıymetli bilgi birikimi, fikir ve görüşleriyle bana rehberlik edip yolumu aydınlatan değerli hocam ve tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Fulya SARPER'e teşekkür eder sonsuz saygılarımı sunarım.

Hayatım boyunca desteğini benden esirgemeyen yanımda olup güç veren kıymetli babama, varlığıyla hayatımı aydınlatan sevgili ablama, neşe kaynağım olan kardeşlerime sonsuz teşekkür ederim.

Son olarak her daim yanımda olan sevgili arkadaşlarıma bu yolda bana eşlik ettikleri için teşekkürü borç bilirim.



İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLoların LİSTESİ.....	xii
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xv
RESİMLERİN LİSTESİ	xvi
KISALTMALAR	xvii
1.GİRİŞ	1
2.KURAMSAL ÇERÇEVE	3
2.1.Gastronomi Kavramı	3
2.1.1.Gastronomi Kavramının Tarihsel Gelişi.....	5
2.1.2.Gastronominin Farklı Bilim Dalları ile İlişkisi.....	6
2.1.3.Gastronomi Turizmi.....	7
2.2.Yöresel Mutfak Kavramı	9
2.2.1.Yöresel Yemeklerin Oluşumu ve Özellikleri.....	10
2.2.2.Yöresel Yemeklerin Gastronomik Açından Değerlendirilmesi.....	13
2.3.Araştırma Alanı ile İlgili Bilgiler	15
2.3.1.Adana İli Kısa Tarihi	15
2.3.2 Adana İli Coğrafi Özellikleri	16
2.3.3.Adana İli İklimi ve Tarım Ürünleri.....	17
2.3.4.Adana İli Sosyo-Kültürel Yapısı.....	18
2.4.Adana Mutfak Kültürü	19
2.4.1.Adana’da Özel Günlere Bağlı Mutfak Kültürü.....	20
2.4.1.1.Adana’da doğum ritüelleri	21

	Sayfa
2.4.1.2.Adana’da evlenme ritüelleri.....	22
2.4.1.3.Adana’da ölüm ritüelleri.....	22
2.5.Konu ile İlgili Yapılan Çalışmalar	23
3.YÖNTEM.....	29
3.1.Araştırma Problemi	29
3.2.Araştırmanın Amacı	30
3.2.1.Araştırmanın Alt Amaçları	30
3.3.Araştırmanın Önemi	30
3.4.Evren ve Örneklem.....	31
3.5.Varsayımlar	33
3.6.Kapsam ve Sınırlılıklar.....	33
3.7.Araştırma Modeli	33
3.8.Verı Toplama Yöntemi.....	34
3.9.Verilerin Analizi.....	36
3.10.Geçerlilik ve Güvenilirlik.....	37
4.BULGULAR VE TARTIŞMA	39
4.1.Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	39
4.2. Günlük Öğünler.....	40
4.3.Mevsimlere Bağlı Günlük Öğünlerde Tüketilen Yiyecekler	41
4.3.1.Kış Mevsimi.....	42
4.3.1.1.Sabah öğünü.....	42
4.3.1.2.Öğle öğünü.....	45
4.3.1.3.Akşam öğünü	48
4.3.2.Yaz Mevsimi.....	51
4.3.2.1.Sabah öğünü.....	51
4.3.2.2.Öğle öğünü.....	54

	Sayfa
4.3.2.3.Akşam öğünü	56
4.4.Kutsal Günler	59
4.4.1.İftar Sofraları.....	59
4.4.2.Sahur Sofraları	61
4.4.3.Ramazan Bayramı	63
4.4.4.Kurban Bayramı.....	66
4.4.5.Kandiller	68
4.4.6.Aşure Günü (On Muharrem).....	69
4.4.7.Mevlit Okutma.....	70
4.5.Neşeli Günler.....	74
4.5.1.Hıdırellez	74
4.5.2.Sultan Nevruz	76
4.6.İstek-Dilek Sofraları	76
4.6.1.Acele Bacı'ya Helva	76
4.6.2.Derderli Mevlit	77
4.6.3.Zekeriya Sofrası.....	78
4.6.4.Adak.....	80
4.6.5.Yağmur Duası	81
4.6.6.Diğer	82
4.7.Yemekler	83
4.7.1.Çorbalar	83
4.7.2.Yumurtalar	85
4.7.3.Et Yemekleri	86
4.7.4.Kümes Hayvanları	87
4.7.5.Av Hayvanları.....	89
4.7.6.Balıklar.....	90

	Sayfa
4.7.7.Baklagiller.....	91
4.7.8.Sebzeler.....	92
4.7.9.Yenebilen Yabani Ot Yemekleri.....	93
4.7.10.Salatalar	94
4.7.11.Meyveler	95
4.7.12.Pilavlar	96
4.7.13.Makarnalar	97
4.7.14.Börekler	97
4.7.15.Hamur Tatlıları	99
4.7.16.Sütlü ve Hafif Tatlılar	100
4.7.17.Sebze ve Meyve Tatlıları	101
4.7.18.Muhtelif Yemek ve Tatlılar	102
4.7.19.Ekmek ve Ekmekten Yapılan Yiyecekler.....	102
4.8.Kış Hazırlıkları ve Saklama Yöntemleri	105
4.8.1.Et Ürünleri	105
4.8.2.Süt Ürünleri.....	107
4.8.3.Meyve ve Sebze Ürünleri	108
4.8.4.Tahıl Ürünleri	112
4.9.Mutfak	112
4.9.1.Adana’da Mutfak için kullanılan Farklı İsimler	112
4.9.2.Mutfak Yapısı	113
4.9.3.Mutfak Araçları.....	115
4.10.Sofra Düzenleri ve Servis.....	117
4.10.1.Adana’da Sofra Düzenleri	117
4.10.2.Adana’da Servis Düzenleri	117
4.11.Dışarı Yiyecek ve Yemekleri	119

	Sayfa
4.12. Uygulanan Yemek Reçetelerinden Örnekler.....	123
5.SONUÇ VE ÖNERİLER	143
KAYNAKÇA.....	153
EKLER.....	163
EK – 1. Etik Onay (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)	164
EK – 2. Görüşme Formu (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)	165
Ek-2. Görüşme Formu (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)	166
Ek- 3. Referans Ölçüler	169
Ek-4. Adana İline Ait Diğer Ürünlerin Görselleri.....	170
ÖZGEÇMİŞ	171

TABLoların LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 2.1. Yöresel Ürünlerin Oluşumunda Etkili Olan Faktörler	12
Tablo 2.2. Adana'da Hüküm Süren Medeniyetlerin Kronolojik Sıralaması	16
Tablo 3.1. Çalışma İçin Seçilen Bölgeler.....	32
Tablo 4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerinin Dağılımı (n=50)	39
Tablo 4.2. Günlük Tüketilen Öğün Sayılarının Geçmişte ve Günümüzdeki Dağılımı (n=50)	40
Tablo 4.3. Geçmişte ve Günümüzde Kış Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)	43
Tablo 4.4. Geçmişte Kış Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	46
Tablo 4.5. Geçmişte ve Günümüzde Kış Mevsiminde Akşam Öğününde Tüketilen Ürünler(n=50)	49
Tablo 4.6. Geçmişte ve Günümüzde Yaz Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	53
Tablo 4.7. Geçmişte Yaz Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	55
Tablo 4.8. Geçmişte ve Günümüzde Yaz Mevsiminde Akşam Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	57
Tablo 4.9. İftar Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50) ..	60
Tablo 4.10. Sahur Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)	62
Tablo 4.11. Ramazan Bayramı'nda Çoğunlukla Tüketilen Tatlıların Dağılımı (n=50)	64
Tablo 4.12. Ramazan Bayramı'nda Çoğunlukla Tüketilen Yemeklerin Dağılımı (n=50)	65
Tablo 4.13. Kandillerde Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50).....	68
Tablo 4.14. Mevrit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Tatlıların Dağılımı (n=50)	71
Tablo 4.15. Mevrit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Yemeklerin Dağılımı (n=50)	72
Tablo 4.16. İlde Çoğunlukla Yapılan Çorbaların Dağılımı (n=50).....	83

Tablo	Sayfa
Tablo 4.17. Yumurta Tüketim Şekillerinin Dağılımı (n=50).....	85
Tablo 4.18. İlde Çoğunlukla Yapılan Et Yemeklerinin Dağılımı (n=50)	86
Tablo 4.19. İlde Kümes Hayvanı Tüketim Şekillerinin Dağılımı (n=50).....	88
Tablo 4.20. İlde Çoğunlukla Tüketilen Av Hayvanlarının Dağılımı (n=50)	89
Tablo 4.21. İlde Çoğunlukla Tüketilen Balıkların Dağılımı (n=50)	91
Tablo 4.22. İlde Çoğunlukla Tüketilen Baklagil Yemeklerinin Dağılımı (n=50).	92
Tablo 4.23. İlde Çoğunlukla Tüketilen Sebze Yemeklerinin Dağılımı (n=50)	92
Tablo 4.24. İlde Çoğunlukla Tüketilen Otların Dağılımı(n=50).....	93
Tablo 4.25. İlde Çoğunlukla Tüketilen Salataların Dağılımı (n=50)	94
Tablo 4.26. İlde Çoğunlukla Tüketilen Meyvelerin Dağılımı (n=50).....	95
Tablo 4.27. İlde Çoğunlukla Tüketilen Pilavların Dağılımı (n=50)	96
Tablo 4.28. İlde Çoğunlukla Tüketilen Makarnaların Dağılımı (n=50).....	97
Tablo 4.29. İlde Çoğunlukla Tüketilen Böreklerin Dağılımı (n=50).....	98
Tablo 4.30. İlde Çoğunlukla Tüketilen Hamur Tatlılarının Dağılımı (n=50)	99
Tablo 4.31. İlde Çoğunlukla Tüketilen Sıtlı Tatlıların Dağılımı (n=50).....	100
Tablo 4.32. İlde Çoğunlukla Tüketilen Sebze-Meyve Tatlılarının Dağılımı(n=50)	101
Tablo 4.33. Muhtelif Yemek ve Tatlıların Dağılımı (n=50)	102
Tablo 4.34. İlde Çoğunlukla Tüketilen Ekmeklerin Dağılımı (n=50)	103
Tablo 4.35. İlde Çoğunlukla Kullanılan Mutfak Araçlarının Dağılımı (n=50).....	115
Tablo 4.36. İlde Sofra Düzenlerinin Dağılımı (n=50)	117
Tablo 4.37. İlde Yemek Yerken Tabak Kullanımı(n=50).....	118
Tablo 4.38. Adana'ya Gelen Yabancıların Tadına Bakması Gereken Yiyeceklerin Dağılımı (n=50)	119
Tablo 4.39. Adana'ya Gelen Yabancıların Tadına Bakması Gereken Yemeklerin Dağılımı(n=50).....	120
Tablo 4.40. Adana'nın En İyi Lokantalarının Dağılımı (n=50).....	121

Tablo	Sayfa
Tablo 4.41. Katılımcıların Restoranlarda Sunulmasını İsteddiği Yöresel Yemeklerin Dağılımı (n=50).....	121
Tablo 4.42. Restoranlarda Sunulabilir Hale Getirilebilecek Yöresel Ürünlerin Dağılımı (n=50)	122



ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. Gastronomi Kavramının 18.yy'da Terim Olarak Kullanımının Kronolojik Sıralaması	6
Şekil 2.2. Gastronominin Multidisipliner Modeli.....	7
Şekil 2.3. Yöresel Yemeklerin Destinasyonlara Katkısı	14
Şekil 2.4. Adana İli Haritası.....	17
Tablo 3.1. Çalışma İçin Seçilen Bölgeler.....	32
Şekil 4.1. Katılımcıların Geçmişte ve Günümüzde Tükettikleri Günlük Öğün Sayılarının Dağılımı (n=50)	40
Şekil 4.2. Geçmişte Kış Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	42
Şekil 4.3. Günümüzde Kış Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	43
Şekil 4.4. Geçmişte Yaz Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	52
Şekil 4.5. Günümüzde Yaz Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)	52
Şekil 4.6. İftar Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50) ...	60
Şekil 4.7. Sahur Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)..	61
Şekil 4.8. Ramazan Bayramı'nda Çoğunlukla Tüketilen Tatlıların Dağılımı(n=50)	63
Şekil 4.9. Ramazan Bayramı'nda Çoğunlukla Tüketilen Yemeklerin Dağılımı (n=50)	65
Şekil 4.10. Kandillerde Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50).....	68
Şekil 4.11. Mevlit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Tatlıların Dağılımı(n=50).	71
Şekil 4.12. Mevlit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Yemeklerin Dağılımı(n=50)	72

RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. 19.yy'da Taşköprü.....	15
Resim 2.2. 21.yy'da Taşköprü.....	15



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
TÜİK	Türkiye İstatistik Kurumu
Kcal	Kilokalori
Gr	Gram
Mg	Miligram

1.GİRİŞ

Beslenme fizyolojik olarak yaşamın devamlılığının sağlanabilmesi için gerekli besin maddelerinin vücuda alınması olarak tanımlanmaktadır. Doğumdan itibaren insanların nasıl beslendiği, hangi besinleri tüketmeyi tercih ettiği toplumsallaşma süreci doğrultusunda biçimlenmiştir. Bu durum beslenmeyi fizyolojik ihtiyacın ötesine taşıyarak toplumsal ve kültürel anlamları içeren çok yönlü bir yapı kazandırmıştır (Gürhan, 2017). Tarihsel süreç içerisinde yaşanan coğrafya, din, sosyal, kültürel etkileşimler ve ekonomik nedenlere bağlı olarak toplumların beslenme şekilleri farklı evrelerden geçmiş ve toplumların açlıklarını nasıl, ne zaman, hangi yiyeceklerden gidereceği durumları değişmeye başlamıştır. Bu değişimlerin etkisi ile toplumların beslenme şekilleri farklılaşmaya başlamış ve onların kültürel kodlarını barındıran mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. (Töret, 2017). Yöresel mutfak kültürü içerisinde yer alan yöresel ürünler de yiyecek- içeceklerin yerel özellik taşıdığını ve bir bölgeye ait olduğunu vurgulamaktadır. Yöresel ürünler mutfak kültürünün tüm bileşenlerini bünyesinde barındırmaktadır. Bu bileşenler içerisinde sadece yiyecek- içecekler değil hazırlama, saklama koşulları, kullanılan araç, gereçler, sofrada adabı gibi pek çok unsur bulunmaktadır (Kabak, 2019) . Yöresel ürünler toplumdan topluma, yöreden yöreye farklılık gösterdiği için yiyecek üretimi ve tüketimini içine alan beslenme sistemleri yemek kültürü çalışmalarında sosyoloji, tarih, antropoloji, turizm gibi bilim dallarının ilgilendiği önemli bir sosyal çalışma alanı oluşturmaktadır. Bu alanda yapılan çalışmalar bireylerin yeme-içme adetleri ve bunların biçimlenmesinde rol alan faktörler üzerinden toplumların sosyokültürel, ekonomik ve siyasi yapılanmalarına dair önemli çıkarımlar yapmaktadır (Gürhan, 2017).

Turizm faaliyetleri içerisinde soyut kültürel mirasın somut yansıması olarak nitelendirilen yöresel yemek kültürü gastronomi turizminin de ayrılmaz bir parçası olarak değerlendirilmektedir (Arslan, 2019). 21.yüzyılın getirdiği farklı tüketim kalıplarıyla bireyler seyahatlerinin keşfedici özellikte olmasına da dikkat eder hale gelmiştir. Yöre kimliklerinin bir ifadesi olarak karşımıza çıkan yöresel ürünler yerel kültürü tanıma, özdeşleştirme ve deneyimleme anlamına gelmektedir (Akdemir & Selçuk, 2018). Bu özelliği ile yöresel yemek deneyimi yaşamak isteyen bireyler için önemli bir çekicilik unsuru oluşturmaktadır ve turizm hareketlerini canlandırmaktadır.

Ayrıca bölgesel çekiciliğin artırılması, gelenek ve göreneklerin etkisinde oluşan yöre yemeklerinin korunarak bir sonraki nesillere aktarılmasını, kültürel devamlılığın sağlanmasını ve bölgenin ekonomik olarak kalkınmasını sağlamaktadır (Çuhadar, Küçükyaman, & Şaşmaz, 2018). Diğer yandan sanayi ve teknoloji alanındaki hızlı gelişmeler, gıda sanayisindeki ilerlemeler, hızlı nüfus artışı gibi sebepler mutfak kültürlerinin değişmesine zemin hazırlamaktadır (Öztürk & Ertamay, 2017). Ülkeler arası sınırların ortadan kalkması toplumların birbirini etkileme gücünün artması ve bireylerin yoğun iş tempoları yemeğe ayırdıkları zamanı kısaltarak yemek yemeyi fiziksel ihtiyaç haline dönüştürmekte toplumların geleneksel beslenme davranışlarının değişmesine ve bazı kültürel öğelerin unutulmasına ortam hazırlamaktadır (Göker, 2011).

İçinde yaşadığımız coğrafya göz önünde bulundurulduğunda gerek verimli tarım arazileri, elverişli iklim koşulları gerekse tarihi derinliği ve kültürel zenginliği bakımından bölgeden bölgeye, yöreden yöreye farklılık gösteren mutfak kültürleri ile yörelerin kültürel özelliklerini yansıtmakta ve yörelere has yemek kültürlerinin oluşmasına katkı sağlamaktadır. Milli kültürümüzü oluşturan bu zenginlikleri gelecek nesiller için muhafaza etmek toplumlar için sorumluluk olarak addedilmelidir. Adana yöresi de kendi kültürünü, gelenek göreneklerini, yeme-içme adetlerini tarihsel süreç içerisindeki deneyimleri ile harmanlayarak kendine has bir miras oluşturmuştur. Bu sebeple çalışmanın ana amacını Adana ilinin geçmişten günümüze yöresel yemek kültürü birikimini araştırma ve gastronomik açıdan değerlendirme oluşturmaktadır.

2.KURAMSAL ÇERÇEVE

Kuramsal çerçeve başlığında araştırma konusu ve araştırma alanı ile ilgili bilgiler başlıklar halinde açıklanarak verilmiştir.

2.1.Gastronomi Kavramı

Gastronomi sözcüğü Türk Dil Kurumunca ‘*yemeği iyi yeme merakı*’ ve ‘*Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi*’ olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2020). Etimolojik olarak incelendiğinde Yunanca, *gastro*-ağızdan başlayarak mide ve uzantılarını içine alan sindirim sistemiyle ilgili, *nomos*-yönetmelik, yönerge ve düzen içeren anlamına gelen sözcüklerin birleşiminden oluşmaktadır (Öztürk & Güven, 2018). Nomos kelimesi ile bağlantılı bir tanımda ise gastronomi’ ‘özellikli bir konudaki bilgilerin toplamı’ ve ‘bir kimsenin iyi yemek yeme bilimi ve sanatıyla ilgili sahip olduğu tüm bilgiler’olarak açıklanmaktadır (Öney, 2016). Literatürde gastronomi kavramını açıklamaya yönelik birçok farklı tanım yapılmıştır. Yapılan ilk tanımlarda yiyecek ve içeceklerin hazırlanması üzerinde durulurken daha sonra yapılan tanımlarda gastronominin diğer yönlerinin de tanımlara eklendiği görülmektedir (Sezen, 2018).

Özdemir ve Altınır (2019) gastronomiyi sağlığa uygun, lezzetli ve iyi düzenlenmiş mutfak düzeni olarak tanımlamaktadır (Özdemir & Altınır, 2019). Seyitoğlu (2018) yapmış olduğu çalışmada gastronomiden yiyeceğin insan tüketimine uygun hale getirilmesi amacıyla işleme bilgisini, pişirme faaliyetlerini, tadımını ve yiyecekten keyif alınması unsurlarını birleştiren evrensel bir faaliyet olarak bahsetmektedir (Seyitoğlu, 2018). Başat, Sandıkçı ve Çelik (2017) ise çalışmalarında gastronomiyi yiyecek-içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı biçimde anlaşılabilir olarak uygulanması ve günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan ayrıca bilimsel ve sanatsal unsurları barındıran bir bilim dalı olarak tanımlamaktadırlar (Başat, Sandıkçı, & Çelik, 2017)

Harrison 1982 yılında gastronomiyi 4 ana başlık altında sınıflandırarak açıklamaya çalışmıştır. Bu sınıflandırma pratik, teorik, teknik gastronomi ve gıda gastronomisi başlıklarından oluşmaktadır.

- Pratik gastronomi, yörelere ait ürünlerin pişirilme süreçlerini, kullanılan teknikleri, üretim ve servisini içine alan kısımdır.

- Teorik gastronomi, ürünleri işleme süreçlerini takip ederek bunları yazılı kaynağa dönüştürme ve uygulamalı gastronominin teoriye aktarılmasını kapsayan alandır.
- Teknik gastronomi, yeni üretim alanları, pişirme teknikleri ve geri dönüşüm gibi konulara odaklanmaktadır. Ayrıca pratik gastronominin temelini oluşturan kısımdır.
- Gıda gastronomisi, geleneksel pişirme metotlar ile yeni metotların araştırılması, gıdaların işlenmesi, kalitesi ve saklama koşulları konusunda çalışmalar yapan kısımdır (Öztürk & Güven, 2018), (Kodaş, 2018).

Altinel (2009)'de yapmış olduğu çalışmada gastronomiyi farklı yönleri ile sınıflandırmaya tabi tutup daha iyi anlaşılmasına katkıda bulunmuştur.

Üretim Boyutu ile Gastronomi:

- İyi yemek hazırlama, pişirme, sunma ile güzel masa kurma bilim ve sanatı,
- İyi yemek yeme ile ilgili faaliyetler ve bilgi birikimi,
- Yemek pişirme-aşçılık ile ilgili prensip ve uygulamalardır.

Tüketim Boyutu ile Gastronomi:

- İyi yiyecek ve içecekten hoşlanma,
- İyi yemek yeme konusunda abartılı davranma,
- Lüks ve lezzetli yiyeceklere düşkünlük ve tutkudur.

Üretim ve Tüketim Boyutu ile Gastronomi:

- Yiyeceklerin hazırlanma, pişirilme ve servis edilme süreci,
- Yemeği uygun kural ve araç-gereç kullanarak sunup yenilmesi sanatı,
- Menüde bulunan yemeklerin ne kadar satıldığı,
- Belirli bölge ve ülkelerle ilgili mutfak gelenek ve göreneklerini de içeren;
- İyi yiyecek yeme bilim ve sanatı,
- Damak tadı ve iştah gibi zevklerin, tarihsel bilginin, kültürün, alışkanlığın yeteneğin, emeğin ve ihtimamın beğenimize uygun olarak ahenkle bir araya gelmesidir (Altinel, 2009).

2.1.1. Gastronomi Kavramının Tarihsel Gelişi

Tarihsel sürece bakıldığında zaman gastronomi kavramı ilk kez M.Ö 4.yy. da Antik Yunan'da kâşif ve gezgin *Archestratus* tarafından yazılan *Gastronomia* adlı eserde karşımıza çıkmaktadır (Latifoğlu, 2020). Bu eser bazı tarihçiler tarafından ilk yemek kitabı olarak kabul edilse de şiir şeklinde yazılmış olmasından dolayı bunu kabul etmeyenlerde bulunmaktadır (Gürsoy, 2013). *Archestratus* 'tan 200 yıl sonra yazar *Athenaeus Banquet of the Learned* adlı eserinde tarihçilerin, filozofların ve şairlerin içki bardağı şekillerini, yemek sırasında çalınan müzik aletlerini ve yiyeceklerle olan ilişkilerini kaydederek ilk belirgin gastronomik analizlerden birini yapmıştır (Seyitoğlu, 2018).

Uzun bir unutulma sürecinden sonra gastronomi kavramı 1801 yılında Fransız hukukçu ve şair *Joseph de Berchoux* 'un *Gastronomi, ya da Tarladan Sofraya İnsan (Gastronomie ou l'homme des champs a table)* isimli eserinde yer alan bir şiirde *La Gastronomie* başlığını kullanması ile tekrar kullanılmaya başlamıştır. Yazar eserinde gastronomiyi güzel ve nitelikli yemek yeme sanatı anlamında kullanılmıştır (Tez, 2012). 1803 yılında ise *Croze Magnan'ın Gastronomi Paris'te (Gastronomie a Paris)* adlı eseri yayımlamasıyla gastronomi literatürü zenginleşmeye başlamıştır (Göker, 2011). 1804 yılına gelindiğinde zaman sadece kitaplarda değil magazin ve ilgili dergilerde gastronomi üzerine birçok yazının yayımlanmaya başladığı görülmektedir. Parislilere iyi yemeklerin hangileri olduğunu ne zaman yenmesi ve nasıl hazırlanması gerektiği ile ilgili bilgiler veren ve *Grimod de La Reyniere* tarafından yazılan *Almanacshs des Gourmendes* isimli rehber kitap bu alanın ilk örneklerinden sayılmaktadır (Keskin, Örgün, & Akbulut, 2017).

Gastronomi ile ilgili ilk resmi çalışma Jean Anthelme Brillat-Savarin tarafından 1825 yılında yapılmıştır. Brillat-Savarin yazdığı *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler (Physiologie du Gout ou Méditations de Gastronomie Transcendante)* adlı eserinde gastronomiyi ‘‘İnsan beslenmesi ile ilgili her şey hakkında açıklamalı bilgi’’ olarak tanımlamaktadır (Sezen, 2018). Eserinde yemek ve yeme-içme tüketimi arasındaki bağlantıyı çok yönlü bir bilim olarak açıklayarak gastronomi alanında yapılan diğer çalışmalara da öncülük etmiştir (Alkan, 2019).



Şekil 2.1. Gastronomi Kavramının 18.yy'da Terim Olarak Kullanımının Kronolojik Sıralaması (Öztürk & Güven, 2018).

1835 yılına gelindiğinde ise gastronomi kavramı Fransız Akademisi tarafından “iyi yemek yeme sanatı” olarak sözlüğe eklenmiştir (Ekici, 2020).

2.1.2. Gastronominin Farklı Bilim Dalları ile İlişkisi

Gastronomi alan ve bilim dalı olarak yeni teorilerin ve pratiklerin açıklanması ile gelişme sürecini devam ettirmektedir. Bu gelişme yeni kavramların eklenmesiyle alanın ilerlemesi ve zenginleşmesi anlamına gelmektedir. Gastronomi bilimi de fen ve sosyal bilimlerle etkileşimini arttırarak multidisipliner bir yapı kazanmıştır (Öztürk & Güven, 2018). Gastronomi bu yapısından dolayı tarihten, kimyaya, ticaretten, ekonomiye, aşçılıktan, fiziğe kadar birçok alanı etkileyip etkilenmektedir (Çiftçi, 2019).

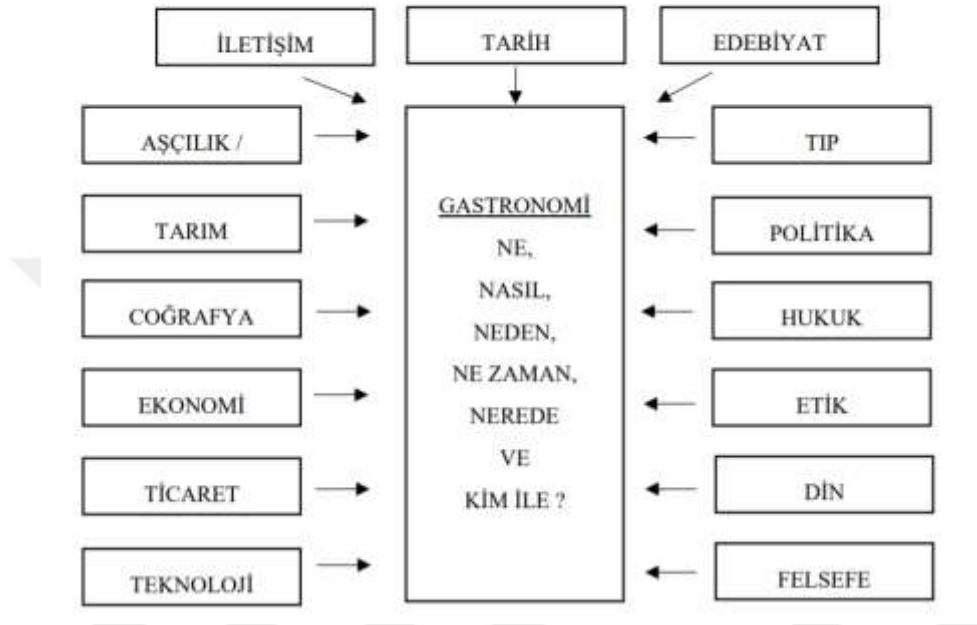
Gastronominin diğer bilim dalları olan bağıni ilk olarak yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin 19.yüzyılda yazdığı eserinde açıklamaya çalışmıştır.

Brillat-Savarin gastronominin;

- Besin maddelerinin sınıflandırılmasından ötürü doğa tarihine,
- Besin maddelerinin oluşum ve niteliklerini incelemesinden kaynaklı fiziğe,
- Besin maddelerine uygulanan çözümleme ve ayrıştırma işlemlerinden dolayı kimyaya,
- Ürünlerin en iyi fiyattan satın alınması ve satılması için ticarete,

- Uluslararası kurduğu alışveriş imkanından dolayı siyasi ekonomiye bağlı olduğunu vurgulamaktadır (Brillat-Savarin, 2016).

Bu bilimler gastronomi kavramını aydınlatarak daha iyi anlaşılmasına yardımcı olmaktadır.



Şekil 2.2. Gastronominin Multidisipliner Modeli (Çiftçi, 2019).

Fen bilimleri pişirme esnasında besin maddelerinin uğradığı değişimleri, meydana gelen kimyasal reaksiyonları anlamamıza yardımcı olmaktadır. Bu konulara açıklık getirilmesi hem yemeğin pişirilmesinde kolaylık sağlamış hem de gastronomi alanında farklı akımların oluşmasına öncülük etmiştir. Sosyal bilimler ise yemek-kültür-insan üçlüsü arasındaki bağın daha iyi anlaşılmasını yardımcı olmaktadır. Eski toplumların sosyal yapılarına, beslenme sistemlerine ve kültürlerine odaklanarak gastronomi alanına büyük katkılar da bulunmuştur (Çevik, 2020).

2.1.3. Gastronomi Turizmi

Turizm; ‘*sürekli yaşanan mekân dışında daimî kalışa dönüşmemek kaydı ile ticari kazanç amacı taşımayan nedenlerle 24 saati aşan ya da en az 1 gece konaklamadan oluşan geçici seyahat ve konaklama olgusu*’ olarak ifade edilmektedir (Deniz & Kalem, 2018). 1990’lardan sonra dünya turizm pazarının ve turistlerin seyahat taleplerinin değiştiği bilinmektedir. Tatilciler alışılmış deniz-kum-güneş üçlüsünden

ziyade daha spesifik tatil arayışına girmişlerdir ve bu arayıştan doğan alternatif turizm çeşitleri gelişmeye başlayarak özel ilgi turizmini ortaya çıkarmıştır. Gastronomi turizmi de yeni turistik ürünlerin bir araya getirilmesi sonucu oluşmuş alternatif turizm çeşitlerinden birini oluşturmaktadır (Hatipoğlu, 2014).

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) Gastronomi turizmini; eğlenme amaçlı seyahat edilen bölgede yiyecek ve içeceklerle ilgili aktivitelerinin bütünü olarak tanımlamaktadır (Alpaslan, 2019). Kurt (2020) yapmış olduğu tanımda gastronomi turizmini farklı bir mutfak kültüründeki yiyeceklerin hazırlanmasını, sunulmasını, tüketilmesini, öğün sistemlerini ve yeme şekillerini keşfetmek amacıyla gerçekleştirilen turizm şekli olarak tanımlamaktadır (Kurt, 2020). Çağlı (2012) ise gastronomi turizmini başka bir yörenin farklı, unutulmaz yemeğini, şarabını ve yöreye özgü gastronomi ürünlerini deneyimlemek amacıyla yapılan geziler olarak tanımlamakta ve kapsamı genişleterek gastronomi turizminin yemek rehberlerinden, restoranlardan ibaret olmadığını her türlü mutfak deneyimini kapsadığını ifade etmiştir. Yapmış olduğu tanımda bu sektörün içerisine aşçılık okullarını, yemek kitapları satan dükkanları, tur rehberlerini, yeme-içme ile alakalı aktiviteleri, şarapçılar ve şarap bağlarını, bira fabrikalarını, içki damıtma yerlerini, tarla sahipleri ve üreticiler gibi birçok paydaşı dahil ederek kültür turizminin bir alt başlığı olarak kategorize etmiştir (Çağlı, 2012).

Gastronomi etkinliklerinin turizm ile ilişkilendirilmesinden bu yana literatürde bu kavram ile ilgili farklı tanımlamalara rastlanmıştır ve yapılan tanımların fikir birliğine vardığı üç nokta göze çarpmaktadır. Bunlar, farklı yiyecek ve içeceklerin üretim sürecini görmek ve tadımını yapmak, farklı yöreleri ziyaret ederek kültürlerini bizzat orada görmek, deneyimlemek, yeni öğün sistemlerini ve yeme stilleri keşfetmektir (Sarıışık & Özbay, 2015). Gastronomi turizmi yörelere özgü yiyecek ve içeceklere olan ilginin artması ile her geçen gün gelişim göstermektedir. Bu durum birçok ülke veya bölge için yeni bir turizm pazarını temsil etmektedir ve destinasyonlara birçok yönden katkı sağlamaktadır (Yüce, 2018). Hall ve Mitchell (2003) yılında gastronomi turizminin faydalarını ulusal, bölgesel ve yerel katkılar olarak üç başlık altında sınıflandırarak açıklamışlardır.

Ulusal Katkılar:

- Ulusal gastronomiyi ve turizmi karşılıklı teşvik eder
- Ulusal gastronomi ve turizm stratejilerinin belirlenmesine öncülük eder
- Ekonomik açıkların kapanmasını sağlar
- Ulusal marka geliştirilmesine katkı sağlar
- Artan satışlara paralel olarak vergi gelirleri artar

Bölgesel Katkılar:

- Bölgesel gastronomiyi ve turizmi karşılıklı teşvik eder
- Bölgesel gastronomi ve turizm stratejilerinin belirlenmesine öncülük eder
- Bölgesel marka geliştirilmesine katkı sağlar
- Finans kaynaklarının geri dönüşümüne katkı sağlar
- Yerel kimlik ve özgünlüğün vurgulandığı marka yaratmayı sağlar
- Finans ve nitelikli iş gücü gibi dış kaynakları çeker
- Destinasyon tanıtım ve pazarlanması konularında yeni iş alanları ortaya çıkarır

Yerel Katkılar:

- Yerel üretici ağlarının oluşturulmasını sağlar
- Çiftçi ve üretici pazarlarının kurulmasını sağlar
- Yol üstü satış tezgâhları, çiftlikten satışlar, kasa ve paket satışları, mahzenden direkt satış sağlar
- Direkt tüketiciye ve restorana satış sağlar
- Bölgesel farklılıklara odaklanmayı sağlar
- Yerel yiyecek ürünleri ile ilgili değer yaratmayı sağlar
- Yerel ürünlerin değerlendirilmesine katkıda bulunur (Kargiglioğlu, 2018)

2.2.Yöresel Mutfak Kavramı

Yöresel ürünler; coğrafi açıdan bir bölge veya yöreye özgü olan ün ve kalitelerini oluştukları bölgenin doğal koşullarından, bölgesel özelliklerinden, bilgi-deneyim ve geleneklerinden alan ve yöreye özgü tat, aroma ve bileşim özellikleri barındıran ürünler olarak tanımlanmaktadır (Schneider & Ceritoğlu, 2010).

Şengül ve Türkay (2016) yöresel mutfak kavramını özel bir coğrafyaya ait o kültürden izler taşıyan ve yöreye özgü ürünlerin yöredeki adetlerle birleşmesi sonucu

ortaya çıkan, oraya ait pişirme teknikleri ve araçlarının kullanılması ile hazırlanan, dini veya milli sebeplerle oluşabilen o bölgenin insanları tarafından ayrıcalıklı sayılan yiyecek ve içeceklerin tamamı olarak tanımlamaktadır (Şengül & Türkay, 2016). Toksöz ve Aras (2016) ise yöresel mutfak bir yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerle birlikte bunların hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis yöntemleri ile mutfakın konumu, mimarisi ile yemek törenleri, geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kültürel yapı olarak tanımlamaktadır (Toksöz & Aras, 2016).

İnsanlık tarihi boyunca; var olan tüm uygarlıklar, bu uygarlıkları oluşturan topluluklar, halklar, yaşadıkları toprağın ve iklimin el verdiği ölçüde kendilerine has ürünler geliştirmişlerdir. Göçler, savaşlar ve yeni ticaret yollarının açılmasıyla farklı kültürler birbirlerinden etkilenmiş ve mutfak kültürünün doğmasını sağlamıştır (Sandıkçıoğlu, 2007). Beslenme sistemindeki bu çeşitlilik insanı karın doyurma amacının ötesinde tat almaya yöneltmiştir. Bir yandan ticaret ve yerleşiklik yoluyla farklı besin maddeleri elde edilirken, bir yandan da yeni malzemeler ile farklı pişirme yöntemleri denenmiştir. Hazırlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkenler de özel bir rol oynamış, tarihsel ve kültürel birikimin harmanlanması ile yöresel mutfaklar ortaya çıkmıştır (Göker, 2011). Bu yöresel ürünler ve bunları tüketme alışkanlıkları yemek kültürünü doğurmuş bu olgu etrafında şekillenen mutfak kültürlerini de ötekilerden ayıran bileşenler yöresel yemek kavramını ortaya çıkarmıştır (Saatçi, 2019).

2.2.1.Yöresel Yemeklerin Oluşumu ve Özellikleri

İnsanların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için beslenmeleri gerektiği bilinen bir gerçektir bu noktada yemek fizyolojik bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Fakat bu fizyolojik ihtiyacın karşılanma şekli insanın yeryüzünde görüldüğü ilk andan itibaren birçok evreden geçerek her toplumun yaşadığı kültüre ve yaşam biçimine paralel gelişerek günümüze kadar gelmiştir. Avcı toplayıcılıktan yerleşik düzene geçilmesine kadar çevre koşullarına, gelişmişlik düzeylerine toplum kurallarına bağlı olarak mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır (Akın, Özkoçak, & Gültekin, 2015). Türk mutfak kültürü Orta Asya'dan M.Ö. 200'lü yıllardan başlayıp 21.yüzyıla kadar Asya ve Anadolu'nun ürün zenginliğiyle birlikte tarihsel süreçte diğer kültürlerle olan etkileşimi sonucu günümüze kadar gelmiştir (Kızıldemir, Öztürk, & Sarıışık, 2014).

Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürü de bu aşamalardan geçerek günümüze ulaşmıştır. Bu kültürün süreçlerini gruplandırarak açıklamak hem çıkış noktasını ve gelişimini anlamamıza yardımcı olacaktır hem de Anadolu coğrafyasındaki yöresel yemek çeşitliliğinin bu denli fazla olmasının sebeplerini belirlememize yardımcı olacaktır. Bu süreçler gruplanarak aşağıda verilmiştir.

1) Avcı Toplayıcı Beslenme Süreci: İnsanların yerleşik düzene geçinceye kadar geçirdiği süreçtir. İlk insanlar hayvanların yediklerini gözlemleyerek deneme yanılma yöntemi ile besin ağını çeşitlendirmişlerdir. Bu dönemde beslenme ihtiyacı avlanan hayvanları ve bitkileri yiyerek karşılanmıştır. Ateşin bulunması ile bitki ve hayvanları pişirerek yaşamlarını kolaylaştırmışlardır.

2) Anadolu'da İlk Yerleşik Düzene Geçilmesi: Bu süreçte insanlar ilk yerleşim yerlerini kurarak yerleşik düzene geçmeye başlamıştır. Bu dönemde beslenmenin temelini tahıl ürünleri, baklagiller, koyun, kümes hayvanları oluşturmuştur. İnsanlar fazla ürünlerini yiyecek bulunmadığı dönemlerde kullanmak saklama yöntemlerini keşfetmişlerdir. Besin ağının çeşitlenmesi ve bitkilerle hayvanların ehlileştirilmeye başlanmasıyla yörelere özgü mutfak kültürleri oluşmaya başlamıştır (Akın, Özkoçak, & Gültekin, 2015).

3) Anadolu Selçukluları ve Beylikler Dönemi: Anadolu'ya Orta Asya'dan büyük gruplar halinde yerleşen Selçukluların Orta Asya mutfak kültürleri Anadolu da yerleşik olarak yaşayan insanların kültürleri ile birleşmiştir. Bu dönem de İslamiyet'in etkisi ile gelenekselleşmiş ürünlerin kullanıldığı israftan kaçınıldığı ve sadeliğin ön planda olduğu görülmektedir. Süt hayvanı olarak koyun, keçi, inek ve kısırak beslenmiş kısırak sütünden elde edilen kımız bolca tüketilmiştir. Sütten tereyağı, kurut, kefir, çökelek yapılarak tüketilmiştir. Meyvelerden erik, üzüm, ayva, elma yetiştirilmiş hem taze hem de kurutularak hoşafalarda kullanarak tüketilmiştir. Sebzelerden ıspanak, turp, havuç eskiden beri mutfaklarında kullanılmaktadır. Bunlara ek olarak İlkbaharda madımak, yarpuz, yemlik toplanarak mutfakta kullanılmıştır

4) Osmanlı İmparatorluğu Dönemi: Osmanlı imparatorluğundan Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşuna kadar olan süreci kapsamaktadır. Osmanlı imparatorluğunun gelişimine paralel olarak mutfak kültürü de gelişmiştir. Bu dönemin kozmopolit yapısından kaynaklanan mutfak kültürü günümüze kadar gelmiştir. Türk mutfak kültürü Osmanlı Döneminde en ihtişamlı günlerini yaşamıştır. Bu dönemde

Osmanlı saray mutfağının gelişmesinde dönemin zengin konakları etkili olmuştur. Fatih Sultan Mehmet döneminde sarayda mutfak ve eklentileri büyütülmüş aşçılar padişahın ve saray eşrafının beğenisini kazanmak için birbirleri ile yarışır hale gelmiştir. Batı ile ilişkilerin artması sonucu Fransa'dan pasta, İtalya'dan makarna Amerika'nın keşfi ile de domates, patates, hindi, biber, mısır Osmanlı mutfağına girmiştir. Bunların mutfaklarda kullanımı ürün zenginliğini arttırmış ve yemek çeşitliliği artmaya başlamıştır (Mızrak & Aydoğdu, 2018).

5) Cumhuriyet Dönemi: İstanbul mutfağının temel alınmasına karşın ekonomik, teknolojik gelişmelere bağlı olarak iletişimin artması yörelere özgü yemeklerin daha bilinir olmasına imkân sağlamıştır. Bu dönemde yemekler Anadolu coğrafyasında yaşamış tüm toplulukların ve devletlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması ve etkileşimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Çünkü uzun süre diliminde aynı coğrafyada yaşayan toplumların birbirinden etkilenmemesi mümkün değildir (Kızıldemir, Öztürk, & Sarıışık, 2014).

Bu bilgiler doğrultusunda yöresel ürünlerin ve yemeklerin özgünlüğünü tarihsel birikim, beceri bilgi yeme-içme alışkanlıkları ve topluma mal olmuş diğer geleneklere atfetmek doğru olacaktır (Demirer, 2010). Anadolu coğrafyasında bu kadar fazla olan yöresel yemeklerin bu tarihsel sürecin harmanından oluşmasının yanı sıra kısa mesafede değişen iklim, toprak yapısı, yüzey şekilleri ve toplum kuralları da mutfağın çeşitlenip farklılaşmasında rol oynamıştır.

Bu çevre kültür ilişkisi içinde rol oynayan değişkenleri aşağıdaki tabloda verilmiştir

ÇEVRE ETKİSİ	
Coğrafya	Bölgenin bulunduğu coğrafi konumunun yetişen ürünleri etkilemesi ve yiyecek içeceklerin oluşumuna katkı sağlamasıdır.
İklim	Ürünlerin yetiştirilmesinde etkili olan meteorolojik durumlardır
KÜLTÜR ETKİSİ	
Tarihsel Birikim	Toplumların içinden geçtiği tarihsel süreç boyunca geliştirdiği yemek ile ilgili normlardır
Etnik Çeşitlilik	Aynı coğrafyada yaşayan farklı kültürlerin birbirinden etkilenmesi ve etkilemesi ile oluşan birikimdir

Tablo 2.1. Yöresel Ürünlerin Oluşumunda Etkili Olan Faktörler (Nebioğlu, 2016).

Deneme Yanılma	Zaman içerisinde farklı ürünlerin farklı pişirme, saklama yöntemlerinin ortama uygun olarak geliştirilmesi değiştirilmesidir
Gelenekler	Toplum içerisinde yaşayan bireylerin tarihi birikim ile oluşturdukları kurallar topluluğudur. Bayram, düğün gibi yemeğin merkezde olduğu kutlamalardır.
İnançlar	Dinin dogmatik yapısı gereği nelerin yenip nelerin yenmemesi gerektiğinin bilgisidir
Değerler	Yiyecek içecekler atfedilen sembolik önemlerdir

Tablo 2.1. (devam) Yöresel Ürünlerin Oluşumunda Etkili Olan Faktörler (Nebioğlu, 2016).

Genel olarak Türk mutfacı içerisinde bölgesel farklılıklardan dolayı yöreden yöreye değişen yemek türlerini görmek mümkündür. Özellikle coğrafyamızın farklı iklim özelliklerini barındırması ve tarımsal çeşitliliğinin fazla olması bölgelerin mutfak kültürlerini ve çeşit zenginliğini çeşitlendirmektedir. Bu farklılıklar iller arasında çeşitlilik gösterdiği gibi illerdeki farklı bölgelerde bile farklılaşmaktadır. Bu durum bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan ve oraya has yemeklerin oluşumuna zemin hazırlamakta ve yöresel mutfak kavramının gelişmesine katkı sağlamaktadır (Saatçi, 2016).

2.2.2.Yöresel Yemeklerin Gastronomik Açıdan Değerlendirilmesi

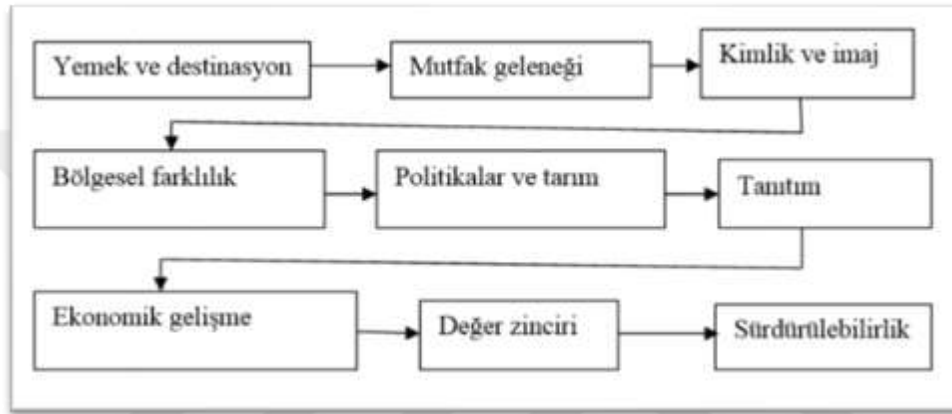
Yöresel mutfak kültürü sosyokültürel açıdan ulusların ve kültürlerinin özgün yönünü oluştururken aynı zamanda ulusları birbirine kaynaştırmakta ve kültürel etkileşimler yaratmaktadır. UNESCO (United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization) kültürel mirasın önemli bir parçasını oluşturan mutfak kültürünü kuşaktan kuşağa aktararak toplumların etkileşmesi sonucu yeniden yaratılan ve yeni bir kimlik kazanan pişirme yöntemleri, saklama koşulları, geleneksel üretim ve tüketim şekillerini somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirmektedir. Bu soyut kültürü yansıtan yiyecek ve içeceklerin tamamını da somut kültürel miras olarak tanımlamaktadır (Kaya & Keleş, 2019).

Yöresel yemekler, bölge kültürlerinin iletiminde önemli rol oynamaktadır. Bölgelerin ziyaretçilere sunduğu yöresel ürünler yerel çekim unsurlarını zenginleşmesine ve rekabet gücünün artmasına katkı sağlamaktadır (Yıldız, 2018). Mutfak kültürünün bu oluşumlar etrafında değerlendirilmesi günümüz turist profilinin de belirleyicisi olmuştur. 21. yüzyılda turist profili gittiği yörenin kültürü içinde bütünleşmeyi seven ve kültürün tüm öğelerini görmek ister bir yapıya bürünmüştür.

Ülkeler de bu değişim çerçevesinde rekabeti artırmak için yöresel yemeklerin tanıtımını ve pazarlamasını artırma çabası içine girmiştir. Böylece yöresel yemeklerin turizm pazarında satış ve tanıtımının yapılması yörenin değerini artmasına katkı sağlamıştır (Serçek & Seçek, 2015).

Yerel yemek üretimi ve turizm arasındaki köklü bağlantı destinasyonlar için önemli farklar yaratabilmektedir.

Yöresel yemeklerin yöreye sağladığı faydalar aşağıdaki tabloda özetlenmiştir.



Şekil 2.3. Yöresel Yemeklerin Destinasyonlara Katkısı (Serçek & Seçek, 2015)

UNWTO (World Tourism Organisation) Dünya Turizm Örgütü'ne üye 29 ülkede yürütülen bir çalışmada turizm faaliyetleri içerisinde gastronomik unsurların itici bir güç olduğu sonucuna ulaşılmıştır. İnsanları bir yöreyi ziyarete yönelten unsurlar sıralandığında tarihi ve doğal varlıklardan sonra gastronomik unsurların üçüncü sırada yer aldığı tespit edilmiştir (Çatır & Ay, 2018). Dünya Turizm Örgütü'nün (2012) verilerine göre dünya genelindeki tüm turizm turlarının %37,0'sini kültür turizminin oluşturduğu ve bu alana olan talebin her yıl %15,0 oranında artış gösterdiği tahmin edilmektedir. Toplam turizm talebindeki artışın ise %3,0 ila %4,0'lerde olduğu göz önünde bulundurulduğunda kültür turizmindeki artış hızının boyutu ortaya çıkmaktadır (Kaşlı, Cankül, Köz, & Ekici, 2015). Bu durum kırsal kesimde küçük ölçekli bölgelerinde kalkınmasına katkı sağlamaktadır. Seyahat eden turistler yöresel yiyecek içecekleri tadararak, yöresel pazarları dolaşp bu ürünlerden satın alarak kalkınmaya destek olmaktadır. Ayrıca tarım başta olmak üzere birçok alanda sürdürülebilirlik çalışmalarının yapılmasına destek olmaktadır (Zengin & Işkın, 2017).

2.3.Araştırma Alanı ile İlgili Bilgiler

2.3.1.Adana İli Kısa Tarihi

Adana ismine ilk olarak Anadolu'nun en eski medeniyetlerinden biri olan Hititlerin Kava kitabelerinde rastlanmaktadır. Bu kitabelerde Adana ve çevresinden “*Uru Adania (Adana Beldesi)*” olarak bahsedilmektedir. Farklı bir kaynakta ise Fenikeliler'in Adana ve çevresi ile yoğun ticaret ilişkisi içinde olduğu için buraya tarım ve bitkisi tanrısı Adonis'in adını verdiğiinden bahsedilmektedir (Hangül, 2019). Mitolojik bir anlatıya göre de Uranus'un oğulları Adanus ve Sarus'un Tarsus şehri ile savaştıktan sonra bir şehir kurduğu ve kardeşlerden birinin şehre adını diğerinin ise şehirdeki suya adını verdiği yönündedir (Salman, 2012). Bu bölge günümüze dek farklı isimlerle anılmıştır. Fakat şimdiye kadar tespit edilebilen en eski isim “*Kizzuwatna*” olarak geçmektedir (Ünal, 2006). Adana ili, Antik Kilikya Bölgesi'nin en önemli şehirlerinden birisidir. Hititlerden Osmanlıya gelmiş geçmiş birçok medeniyetin beşiği konumundadır. Toroslardan doğan, ovada geniş kıvrımlar yaparak Akdeniz'e dökülen Seyhan (Sarus) nehrinin kıyısında kurulmuştur. Adana'nın merkezinde bulunan Tepebağ Höyüğü insanoğlunun yerleşik hayata geçtiği Neolitik Döneme aittir. Burası tarihi M.Ö 6000'lere kadar uzanan dünyanın en eski yerleşim birimlerinden biri sayılmaktadır (Akgül, 2001). Ayrıca M.S. 384 yılında Roma kralı tarafından Seyhan nehri üzerine inşa ettirilen “*Taşköprü*” dünyada hala kullanılabilen en eski köprü olarak kayıtlara geçmiştir (Salman, 2012).



Resim 2.1. 19.yy'da Taşköprü

(Düzenoğlu, 2006)



Resim 2.2. 21.yy'da Taşköprü

(Türkiye Kültür Portalı, 2013)

Anadolu ve Mezopotamya'yı Doğu Akdeniz'e bağlayan bir köprü konumunda olduğu için Adana tarih boyunca birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır (Hangül, 2019).

TARİH	MEDENİYET
M.Ö 1900	Luvi Krallığı
M.Ö 1500	Arzava Krallığı
M.Ö 1500	Kizzuwatna Krallığı
M.Ö 1530	Hititler
M.Ö 1200	Kue Krallığı
M.Ö 713-663	Kilikyalılar
M.Ö 621-633	Persler
M.Ö 333-323	Makedonya Krallığı
M.Ö 312-133	Selökidler
M.Ö 178-12	Çukurova Korsanları
M.Ö 12-MS 395	Romalılar Dönemi
M.S 395-653	Bizans İmparatorluğu

Tablo 2.2. Adana'da Hüküm Süren Medeniyetlerin Kronolojik Sıralaması (Kaymakamlığı, T.C. Seyhan, 2020).

2.3.2 Adana İli Coğrafi Özellikleri

Adana Türkiye'nin güneyinde, Akdeniz bölgesinin doğu kesiminde Seyhan Nehri kıyısında kurulmuştur (Körlü, 2020). Akdeniz'e 160 km'lik kıyısı bulunan il Avrupa'yı Asya'ya bağlayan önemli ulaşım yolları üzerinde olup Ortadoğu ile kara ve demir yolu bağlantısı Adana üzerinden yapılmaktadır. İl yüzölçümünün %49,0 dağlık, %23,0 ü yaylalar, %27,0 si ova ve düzlük alandan oluşmaktadır (Kaplan, 2001). İle bağlı 15 ilçe bulunmaktadır. Adana ili Orta Torosların bir bölümü ve Amanos Dağları ile çevrelenmiştir. Torosların bu bölümünde İç Anadolu'yu Güneye bağlayan en önemli geçit olan Gülek Boğazı yer almaktadır (Tarçın, 2015). Kilikya kapısı olarak bilinen Gülek Boğazı sayesinde Suriye'den Torosları aşan ve Anadolu'yu geçerek İstanbul'a ulaşım sağlayan kuzey-güney yolu bölgenin önemini daha da arttırmaktadır (Tanburoğlu, 2017). Toros, Amanos Dağları ile Akdeniz arasında kalan bölgeye ise Çukurova denilmektedir. Çukurova'nın güneyinde kalan bölüme Aşağı Ova kuzeyinde kalan bölüme Yukarı Ova adı verilmiştir. Bölge irili ufaklı akarsular bakımından zengin olmasına rağmen Seyhan ve Ceyhan nehirleri en önemli akarsuları olarak bilinmektedir (Tarçın, 2015).



Şekil 2.4. Adana İli Haritası

2.3.3. Adana İli İklimi ve Tarım Ürünleri

Bölgeye hâkim olan iklim Akdeniz iklimidir. İklim özelliklerine bağlı olarak yazları sıcak ve kurak; kışları ılık ve yağışlı geçmektedir. Adana İlinin rakımının düşüklüğü ve denize yakın konumda olması bahar ve kış aylarının sıcak geçmesine sebep olmaktadır. Çukurova deltası Seyhan ve Ceyhan nehirlerinin taşıdığı topraklardan oluştuğu için verimi yüksektir (Uğurlu, 2018). Akdeniz ikliminin bitki örtüsü yaz kuraklığına uyum sağlayabilen, dayanıklı ve her mevsim yeşil kalan zeytin, defne, zakkum, kekik, kocayemiş gibi bitkilerden oluşan makidir. Bu bereketli topraklarda yazların uzun ve sıcak kışların ılık ve yağışlı geçmesi nedeni ile yılda iki kez ürün alınabilmektedir. Ayrıca güneşlenme süresinin uzun olması bölgede seracılığın gelişmesinin yolunu açmıştır (Seğmenoğlu, 2018). Bölgede bulunan tarım arazilerinin %60,0'ı birinci sınıf kullanım kabiliyetine sahiptir. Ortalama 323 bin hektar olan bu araziler Türkiye'deki birinci sınıf tarım arazilerinin %6,5'ini oluşturmaktadır (Tarhan, 2020). Bölgede tarla bitkilerinden ayçiçeği, mısır, soya, buğday, pamuk üretimi meyvelerden; portakal, turunç, greyfurt, mandalina, yenidünya üretimi sebzelerden; karpuz, kavun, domates, marul, patlıcan üretimi yapılmaktadır (Ballı, 2013). Türkiye zeytin üretiminin %12,0 si, yerfıstığı üretiminin %74,0 ü, soya üretiminin %81,0 i, pamuk üretiminin %22,0 si, mısır üretiminin %27,0 si bu bölgeden karşılanmaktadır (Durmuş & Yiğit, 2015). Yörede hayvancılık faaliyetlerinden büyük ve küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Ayrıca Akdeniz'e kıyısı olan Yumurtalık ve

Karataş ilçelerinde deniz mahsulleri üretimi de önemli yer tutmaktadır (Ballı, 2013). Tarım Orman ve Hayvancılık Bakanlığınca hazırlanan Adana'da tarıma yatırım yapmak için 10 neden başlıklı yazıda yöredeki verimli araziler ve sulama imkanları üzerinde durulmuş olup bu maddelerden birkaçı aşağıdaki gibidir:

1. Coğrafi yapı ve iklim özelliklerinin uygunluğu nedeni ile tarımsal ürün ve çeşit potansiyelinin yüksek olması
2. Baraj ve göletlerin varlığı ile sulanan ve sulamaya elverişli tarım alanlarının bulunması
3. Verimli topraklar sayesinde birim alandan yüksek verim alınması ve 2.ürün üretiminin olması
4. Süt ve besi sığırcılığı için uygun iklim koşulları ile yem bitkisi ekiliş potansiyelinin yüksek olması
5. Tarımsal sanayinin gelişmiş olması, tarımsal sanayi için hammadde bulunması (T.C Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı Strateji Geliştirme Merkezi, 2017).

2.3.4.Adana İli Sosyo-Kültürel Yapısı

Adana ilinde XIX. yüzyıla kadar Seyhan nehrinin taşkınları dolayısı ile oluşan bataklıklar ve sıtma hastalığı yüzünden yerleşik yaşam biçimi kurulamamıştır ve bu dönemde nüfus Adana ile Ön Asya arasındaki bağlantının büyük bir bölümünü oluşturan konargöçer Türkmenlerden oluşmuştur. XX. yüzyılda bataklıkların kurutulması ve nehir taşkınlarının kontrol altına alınması ile konar-göçer yaşam biçimi yerini yerleşik düzene bırakmıştır (Saban, 2012) . Konargöçer halk kış aylarında kar yağışı ve don olaylarının görülmediği Çukurova bölgesine gelmekte ve doğal ortamda hayvanlarını yetiştirmektedirler, ilkbahar geldiğinde ise serin yaylalara tekrar göçe başlamaktaydılar (Doğaner, 2015). Konargöçer Türkmenler göç yollarında kültür etkileşiminde bulunarak bunları Adana'ya taşımışlardır ve kentin sosyo-ekonomik yapısında etkin bir rol oynamışlardır (Artun, 1998).

Diğer yandan Adana ilinin geçmişte doğuda İran, batıda Roma, güneyde Arap medeniyetleri arasında bir geçiş ve kesişme noktası olduğu bilinmektedir. Güney sınırimızdaki Arap devletleri ile komşu olunması iç içe yaşamayı, kültür alışverişini kolaylaştırmış ve bu birliktelikten doğan ürünler Adana ilinde hala görülmektedir (Karaca & Karacaoğlu, 2016).

Adana bölgesinde hüküm sürmüş uygarlıkların etkileri kültür yaşamında hala görülmekte ve hissedilmektedir. Çukurova kültürünü önemli şekilde etkileyen göçebe Türkmen ve Yörük aşiretlerinin etkileri günlük yaşamın birçok alanında hala kendini göstermektedir. 7-11. yüzyıllar arasında Bizans, Arap ve aradaki küçük siyasi toplulukların etkisi altında gelişen Anadolu 11.yüzyıldan itibaren Selçuklu kültürü etkisi altına girmiştir. İslam devrinde Selçukluların ve onları takiben beylik devrinin etkileri Çukurova’da belirgindir. İçlerinde beylik devrinde öne çıkan ve Adana çevresinde kurulan Ramazanoğlu Beyliğinin zengin kültür varlıkları hala görülmektedir (T.C Tarım ve Orman Bakanlığı, 2008) . Adana halk kültürü ürünleri de yüzyıllar boyunca içinde barındırdığı sosyal yapılar etnik kökenler, dini ve ahlaki normlar çerçevesinde bütünleşerek kendine has bir kültür oluşturmuştur. Halkın yakın tarihe kadar kapalı yapısı yörede gelenek, görenek, örf ve adetlerin korunmasını sağlamıştır (Artun, 1998).

2.4.Adana Mutfak Kültürü

Adana mutfak kültürü yüzyılların deneyiminden süzülerek tarihinin ve kültür mirasının etkisi ile biçimlenerek bir değer oluşturmuştur. Toroslar ve dağlık ovalarla çevrili verimli Çukurova topraklarında dağ, yayla, ova ve deniz kültürü iç içe yaşamaktadır. Bu özellikler yörenin mutfağına da yansımış zenginlik kazandırmıştır (Artun, 2008).

Yörede hayvancılık yakın zamana kadar temel geçim kaynağı idi. Tarım buğday, hububata dayalı ekonomi Adana mutfağının oluşmasındaki önemli etkenlerdendir. Akdeniz bölgesinde olması baklagiller, sebzeler ve meyveler yönünden çok zengin olması mutfığa da yansımıştır. Adana mutfağında hamur işleri, etli sebze yemekleri çok tüketilmektedir. Kırmızı biber, sumak, salça, kimyon, süs biberi, kekik, nar ekşisi, turunç, soğan, sarımsak gibi tat vericilerin yöre mutfağında ayrı bir önemi vardır. Adana mutfağının en önemli özelliği yemeklerinin bol etli, yağlı, salçalı olmasıdır (Ballı, 2013).

Yöre yemeklerinin bir diğer özelliği ise yağlı, baharatlı, acılı, hamur ve et ağırlıklı yemeklerin olmasıdır. Her evde biber salçası, nane, sumak, acı pul biber gibi çeşitli baharatları, tahini ve hamur tahtasını görmek mümkündür. Yörede süt, yoğurt, peynir, çökelek bol miktarda tüketilmekte ve yemeklerde de kullanılmaktadır. Sebze

yemekleri ve çorbalarda bakliyat kullanımı yaygındır. Tencere yemeklerinde ise lezzet verici olarak kuyruk yağı kullanıldığı görülmektedir (Tartıcı, 2018).

Yemeklerde bulgur kullanımı yaygındır. Ayrıca sebzeler haşlanıp garnitür olarak kullanılmak yerine yemeklerde kavrularak tüketilmektedir. Tencere yemeklerinde ise soğan, kıyma, parça et, sebze ve salça kavrularak kullanılmaktadır (Dilsiz, 2010). Adana’da birçok yiyecek ve içecek çeşidi bulunmasına rağmen şehir özellikle Adana kebab ve şalgam suyu ile bütünleşmiştir (Say & Ballı, 2012).

Göçebelikten yerleşik hayata en son geçen Adana Yörükleri binlerce yıllık mutfak kültürlerini saklayıp bizlere getirmişlerdir. Yöre mutfağında uzak yayla ve köylerde yaşayan Yörüklerin farklı yemek çeşitlerine rastlamakta mümkündür (Artun, 1994).

2.4.1.Adana’da Özel Günlere Bağlı Mutfak Kültürü

Türk Dil Kurumuna göre kültür; tarihsel, toplumsal gelişme süreci içerisinde yaratılan maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan insanın doğası ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2020). Bu kavram dilimizde uygarlık, medeniyet, çağdaşlık bazen de bu kavramların ilk adımı olarak kullanılsa da tüm bu kavramların ortak noktası insandan doğması ve insana dayanmasıdır (Karşı, 2016). Kültür toplumun kendini normlarla ifade etme tarzıdır ve bireyin bağlı bulunduğu toplumun üyesi olmakla kazandığı alışkanlıkları adetleri içine alan karmaşık bir bütündür. Bütünün bu parçalarını eğlenceden cenaze törenlerine, yeme içme alışkanlıklarına kadar topluma yön veren değerlerin tamamını kapsamaktadır (Kaypak & Uçar, 2018). Bu maddi ve manevi değerler toplumun sosyal hayatını şekillendirmektedir. Kültürün temel dinamikleri içerisinde yer alan bayramların, dini törenlerin, cenazelerin, evlenmelerin ve diğer kutlamaların önemli bir yeri bulunmaktadır. Bunlar zamanla davranışa dökülen halkın çoğunluğunun benimseyip katıldığı ortak değerler olarak günümüze gelmiştir (Erol Ş. S., 2015). Kültür kavramı içine giren bu geleneksel davranışların en önemlisi de tüm toplumlarda bu özel günlere atfedilen yemek ve yeme-içme adetleridir. Çünkü yemek ayrıntılı bir şekilde hazırlanan ve kullanılan karmaşık unsurların, anlamların yer aldığı sosyokültürel bir iletişim alanıdır (Fidan & Özcan, 2019).

Bireylerin yaşamlarının bazı dönemlerinde hem kişisel hem de toplumsal olarak konumunun değiştiği aşamalardan geçmektedir. Bu geçişler toplumdan topluma

değişiklik göstermekle birlikte temelin aynı kaldığı bazı ritüeller bulunmaktadır. Bireylerin hayatlarının üç önemli geçiş dönemi bulunmaktadır bunlar:

1. Doğum
2. Evlenme
3. Ölümdür

Bu üç önemli geçişin etrafında birtakım adetler, ayinler, törenler, gerçekleşmektedir. Bu ritüeller farklılık gösterse bile ortak amaç insanın yeni durumunu kutlamak, geçiş esnasında yoğunlaştığına inanılan zararlı etkilerden korumaktır (Yeşil, 2014).

2.4.1.1.Adana’da doğum ritüelleri

Doğum olayı dünyanın her yerinde mutluluk verici bir olay olarak görülmektedir. Doğum olayında inanmalar ve ritüeller çocuk sahibi olma isteğinden başlayarak doğum öncesi ve doğum sonrasına kadar devam etmektedir. Burada esas amaç annenin ve doğacak bebeğin sağlıklı kalabilmesini sağlamaktır (Ergöz, 2019).

Adana yöresinde çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar Çoban Dede türbesini ziyaret ederek niyetlerini açıklar ve bebek için dua ederler. Doğum yapan kadınlar kırkı çıkıncaya kadar kırmızı tülbent bağlar ve bebeğin yüzünü yine kırmızı tülbent ile örterler. Anne ve bebek yedinci, yirminci, kırkıncı günlerde kırklama adı verilen su ile yıkanır. Bu suyun içerisine altın, taş ve çiçek atılır. İnanişâ göre çocuğun altın gibi kıymetli, taş gibi güçlü, çiçek gibi mis kokulu olacağına inanılmaktadır (Başçetinçelik, 2006).

Yörede doğumla ilgili yapılan mutfak uygulamaları:

1. Ballı Çerez: Fındık, fıstık, badem vb. çerezlerin ezilerek balla karıştırılması sonu elde edilen macundur. Bebek sahibi olmak isteyen kadınlara hazırlanıp yedirilir.
2. Ciğer Salatası: Közlenmiş ciğer ve soğandan oluşan salata. Doğumdan sonra lohusa kadına yedirilir.
3. Kaynar: İçinde tarçın, zencefil, karanfil bulunan yedi çeşit baharatın şeker ile kaynatılması sonucu elde edilir. Üzerine ceviz serpilerek kırk gün boyunca lohusa kadına ve misafirlere ikram edilir.

4. Yakı: Yağ, şeker, pekmez ve balın karıştırılması ile elde edilen bir tür bulamaçtır. Annenin sütünün gelmesi için pişirilip lohusaya yedirilir (Artun, 2013).

2.4.1.2.Adana’da evlenme ritüelleri

İnsan hayatının ikinci önemli geçiş evresi toplumsal yapının temelini oluşturan ailenin kurulması olayı olan evlenmedir. Evlenme kadın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasını oluşturması, dayanışma sağlaması, toplumsal ilişkileri belirlemesi ve düzenlemesi bakımından her zaman önemli görülmüştür ve adet, gelenek, görenek açısından zengin bir tablo çizmektedir (Yılmaz, 2020).

Düğün zamanında kız ve oğlan evinde ayrı ayrı yemekler pişirilir, oğlan evi yemeklerde kullanılacak koyunu keser ve kız evine gönderir. Düğünde yemekleri aile büyüklerinden oluşan kadınlar yapılmaktadır ve yemekleri yapan bu kadınlara aşganacı ismi verilmektedir (Arslantaş, 2020).

Yörede evlenmeyle ilgili yapılan mutfak uygulamaları:

1. Yüzük Çorbası: Düğün yemeklerinin baş yemeğidir. Büyük leğenlerde yoğrulan mantı hamuru kesilip imece usulü kapatılır. Diğer taraftan kadınlar yağlı, salçalı suyunu hazırlar mantılar bu suya atılır içine nohut atılarak limon sıkılır.
2. Ekşili Köfte: İnce dövme yoğrulup özleştirildikten sonra küçük köfteler yapılır ve nohutla birlikte kaynar suya atılır. Köfteler piştikten sonra üzerine yağ, salça, soğandan oluşan sosu dökülür. Nar ekşisi ve kuru nane ile servis edilir
3. Davul Aşı: Düğün gününde hazırlanan etli dövme pilavı, etli kuru fasulye, bulgur-pirinç pilavı, patlıcan dolması, lahana-yaprak sarması yemeklerinin tamamına verilen isimdir.
4. Gelin Tatarı: Düğünün üçüncü günü olan duvak gününde pişirilen bir tür mantı çeşididir (Artun, 2013).

2.4.1.3.Adana’da ölüm ritüelleri

Canlılarda yaşamsal fonksiyonların sona ermesi anlamına gelen ölüm hayatın önemli gerçeklerinden biri olup insanoğlunu derinden etkilemiştir. Bu etkilenmeler insanları çeşitli düşüncelere sevk etmiştir. Ölüm olayında hissedilen duygular ve sonrası için bütün toplumlarda çeşitli inanmalar, adetler ve ritüeller oluşturmuştur

(Duman, 2019). Ölüm olayında uygulamalar ve ritüeller ölen kişinin öbür dünyaya gidişini kolaylaştırmak, öbür dünyada mutlu olmasını sağlamak amacıyla yapılmaktadır (Karakaş, 2005).

Adana yöresinde cenaze evden çıkartılırken ardından oklava atılır ev temizlenir ve yedi türlü baharat, üzerlik yakılarak evde dolaştırılır. Cenaze evden çıkarıldıktan sonra bir tabak bulgur, soğan, yağ rızkı da beraberinde götürmesi amacıyla bir fakire verilir. Ölen kişinin öbür dünyada rahat etmesi, geride kalanları tedirgin etmemesi ve günahlarından arınması için ölünün gömüldüğü gün ölü evine kazma kürek yemeği adı verilen yemek komşular tarafından getirilir ve ölünün ruhu için yenir (Başçetinçelik, 2006).

Yörede ölümle ilgili yapılan mutfak uygulamaları:

1. Ölü Helvası: Cenaze evine başsağlığı için gelenlere ikram etmek için üçüncü gün irmik helvası kavrulur ve dağıtılır. Helva kavrulurken ve yenirken ölünün ruhu için dua edilir.
2. Yedi Yemeği: Ölünün yedinci başsağlığına gelenlere yufka ekmeğe sarılmış haşlanmış et verilir. Ayrıca lahmacun ve dövme çorbası yapanlarda bulunmaktadır.
3. Kırk Yemeği: Ölünün kırkıncı günü evde mevlit okutulur ve yemek verilir. Bu yemek için koyun kesilir ve etinden haşlama yemekler yapılır. Ayrıca etli dövme pilavı, kuru fasulye, nohut yahnisi pişirilir ve dağıtılır.
4. Elli İki Yemeği: Vefat eden kişinin ardından pişirilen son yemektir. Ölünün elli ikinci günü için sevdiği yemekler pişirilir ve komşulara dağıtılır (Arslantaş, 2020).

2.5.Konu ile İlgili Yapılan Çalışmalar

Bu bölümde konu ile ilgili yerli araştırmacıların yapmış oldukları çalışmalar kronolojik sırayla özetlenerek verilmiştir.

Serçeoğlu (2014) “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği” konulu çalışmada yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunu tespit etmek amacıyla 18 yaş üstü bireylerle il merkezinde 390 kişiye anket uygulamıştır. Araştırma sonucunda katılımcıların %68,0’inin evlerinde yöresel yemeklere yer verdikleri, %56,0’sının Erzurum yöresel yemeklerinin çeşitliliğinin

yeterli olduğunu düşünmedikleri, %76,0'sının Erzurum yöresel yemeklerini lezzetli buldukları cevapları kaydedilmiştir. Anketin Erzurum yöresel mutfağında yer alan yemeklerin bilinme ve tadılma durumlarını oluşturan bölümden alınan cevaplarda ise çorbalardan en çok bulgur çorbası, ayran aşı ve kesme aşının bilinip tadıldığı, ana yemeklerden etli lahana sarma, etli yaprak sarma, patates dolması, kıyma, yalancı lahana sarma, çadır haşlama ve lor dolmasının bilinip tadıldığı ifade edilmiştir. Ankette yer alan Erzurum mutfak kültürüne yönelik sorulara verilen cevaplara bakıldığında ise %59,4 katılımcının Erzurum mutfak kültürünü unutmadığını, %58,7 katılımcının Erzurum mutfak kültürünün Türkiye'nin her yerinde tanındığını ve %67,6 katılımcının ise Erzurum'da çoğunlukla yöresel yemekler yapıldığını ifade etmişlerdir. Erzurum mutfak kültürünü yaşatabilmek için yapılması gerekenlere yönelik öneriler incelendiğinde alınan cevaplar ise %32,3 oranında eğitim verilmesi gerektiği, %28,9'u da bu konuyla ilgilenenlerin desteklenmesi gerektiği yönündedir.

Bayrakçı ve Akdağ 'ın (2015) "Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Eğilimlerine Etkisi: Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma" konulu çalışmalarında tekrar ziyaret niyetleri, kısa dönemde tekrar ziyaret etme niyeti ve uzun dönemde ziyaret etme niyeti olmak üzere iki parçada değerlendirmeye alınmıştır. "Yerel yemek tüketim motivasyonu, destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetini etkiler." Hipotezinin kabul edilmesi, Gaziantep'e gelen yerli turistlerin yerel yemek tüketim motivasyonlarının, tekrar ziyaret etmelerinde olumlu yönde etkili olabildiğini belirlemektedir. Tekrar ziyaret etme niyetinin, yerel yemek tüketim motivasyonları boyutları açısından değerlendirildiğinde, %25,8 heyecan arayışı %25,2 kültürel deneyim motivasyonları tarafından olumlu yönde etkilendiği görülmektedir. Turistlerin farklı kültürlere ait yemekleri deneyimlemesi hem yeni lezzetlerin tadımı hem de kültürel bir deneyim yaşanması sebebi ile destinasyonu tekrar ziyaret etme eğilimine katkıda bulunabilmektedir. Çalışmada ulaşılan diğer bulgular doğrultusunda; uzun dönemde tekrar ziyaret etme niyetinde olan yerli turistlerin %17,1 heyecan arayışı %27,7 kültürel deneyim ve %11,2 sağlık beklentisi ile kısa dönemde tekrar ziyaret etme niyetinde oldukları belirlenmiştir. Ulaşılabilecek bir diğer sonuç da "duygusal çekicilik" faktörünün tekrar ziyaret etme niyetine etki etmediğidir. Bu durum Gaziantep'e gelen yerli turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine yemeğin fiziksel ve duygusal özelliklerinin etkili olmadığını göstermektedir.

Yapılan başka bir çalışmada ‘‘Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya İli Örneği’’ Konya merkezde faaliyet gösteren özellikle turistlerin ve yöre halkının ilgi gösterdikleri bölgelerde bulunan restoranlarda çalışma yapılmıştır. Yapılan araştırma sonuçlarına bakıldığında restoranlarda yaygın olarak hazırlanan yemekler; Çorbalar, %37,9 yoğurt çorbası, %31,0 arabaşı ve %24,1 bamya çorbasıdır. Et ve sebze yemekleri; %65,5 fırın kebabı, %65,5 et tiridi, %51,7 etli ekmek ve %44,8 etli yaprak sarmasıdır. Pilavlar; %37,9 Konya düğün pilavıdır. Börekler; %51,7 Su böreği %37,9 sigara böreği ve %27,6 çarşı böreği yaygın olarak sunulmaktadır. Tatlılar; %65,5 Sac arası ve %37,9 kaymaklı hoşmerim en çok hazırlananlardır. Hoşafı; %6,9 Kayısı ve üzüm hoşafıdır. Restoranlarda yöresel yemeklere yer verilmemesinin ya da diğer yemeklere göre daha az yer verilmesinin nedeni sorulup alınan cevaplar değerlendirildiğinde; İşletmelerin ticari kaygı taşımalarından dolayı daha kolay hazırlanıp daha fazla kar getiren yemeklere yönelmeleri, yemeklerin yapım aşamalarının zor ve zahmetli olması aynı zamanda uzun süre bekletilmemesi müşterilerin genel olarak tercih etmemeleri sebebiyle yemeklerin gösterilen talebe göre arz edilmesidir cevapları alınmıştır (Büyükşalvarcı, Şapçılar, & Yılmaz, 2016).

Aydoğdu ve Mızrak’ın (2017) Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği’’ konulu çalışmalarının araştırma sonucunda genel anlamda ekmekler, çorbalar, et yemekleri, hamurlu yemekler, sebze yemekleri, tatlılar ve içecekler biçiminde ana başlıklara ayrılan Kastamonu mutfak kültürü neredeyse her ilçenin sahip olduğu bir meyve ya da başka bir ürünle ortaya çıkmaktadır. İlin geneline yayılmış Kastamonu elması, Üryani eriği, İnebolu kestanesi, Taşköprü sarımsağı, Tosya pirinci, Siyez bulguru bunlara örnek olarak gösterilebilir. Yapılan diğer çalışmada Kastamonu yöresel yemekleri içerisinde etli ekmek, pastırmalı ekmek, yoğurtlu ekmek, ekşili pilav, banduma nın öne çıktığı vurgulanmıştır. Anlatılanlar ışığında çalışmada alayazın taraması, gözlem ve görüşmeler neticesinde ulaşılan yöresel lezzetlerden yoğun talep görenlerin yanı sıra uygulama sıklığı azalmış ve yiyecek içecek işletmelerinde sunulabilecek olan çeşitler seçilmiş ve standart reçeteleri oluşturulmuştur. Standart reçetesi oluşturulan yöresel yemekler; Kara çorba, Ekşili pilav, Ecevit çorba, Ana Kız çorbası, Yaş Maya Tarhana, Kastamonu Simit Tiridi, Banduma, Ala pilav, Üçürdüm, Paça, Kaşık helva olarak kaydedilmiştir.

Özel ve arkadaşları (2017) Kilis'te yöresel yemeklerin restoran menülerinde yer alma durumunu tespit etmek amacıyla il merkezinde faaliyet gösteren 11 adet yiyecek işletmesinde yüz yüze görüşme yapmışlardır. Çalışma sonucunda yöresel çorbalardan %27,3'lük oranla Tatlı Malhıta, %18,2'lik oranla Ekşili Malhıta sunulduğu tespit edilmiştir. Araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde Kilis'in yöresel çorbası olarak nitelendirilen sülüklü pancar ve kölük aşı çorbasının bulunmadığı belirtilmiştir. Ana yemeklerden Kilis Tava 'nın tüm restoranlarda yer aldığı %81,8'lik bir oranla Kilis Kebabı, Lebeniye, Oruk ve Sucuk Hamra sunulduğu tespit edilmiştir. Ancak Egeği Dolması, Çürütme, Et balığı ve Bulamaç yöresel yemeklerinin araştırmaya dâhil edilen restoranların hiçbirinde bulunmadığı belirtilmiştir. Yapılan çalışmada menülerde yöresel yemeklere fazla yer verilmemesinin sebebi olarak: Yöresel yemeklerin bazılarının yapımının zor olduğu ve bir gün öncesinden ön işleme tabi tutulması gerektiği, yöresel yemeklerin tencere yemeği olanların gün içinde yapılıp beklemesinden dolayı tadının ve formunun bozulma oranının yüksek olduğu, yöresel yemeklerden daha çok turistler tarafından tanınan Kilis Tava gibi yemeklerin satışının çok olması nedeniyle diğer yöresel yemeklerin menüden çıkarıldığı cevapları alınmıştır.

Erdem ve arkadaşları (2018) Bolu ili Mengen ilçesinde faaliyet gösteren 8 adet yiyecek içecek işletmesinde farklı departmanlarda çalışan bireylerle yöresel yemek kavramı yöresel yemekleri tanıma durumları, işletmelerinde yöresel yemeklere yer verme durumları ve yöresel yemekleri tercih edip etmeme durumlarının tespiti için yüz yüze görüşme yapmışlardır. Çalışma sonucunda katılımcıların yöresel mutfak kavramının özelliklerine ilişkin görüşleri incelendiğinde %75'i yöreye ait ürün kullanılması gerektiğini ifade ederken %12,5'i başka yerde olmaması, %12,5'i farklı pişirme tekniklerinin kullanılması, %12,5'i kültürel özellikleri yansıması olarak ifade etmiştir. Katılımcıların Mengen'in yöresel yemeklerini bilme durumu incelendiğinde katılımcıların %50,0'si Bulgur çorbasını ve Keşli Erişte, Höşmerim, Kaldırık Dolması ve Kedi Batmaz'ı bildiklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların Mengen'in yöresel yemeklerine restoran menülerinde yer verme durumu incelendiğinde katılımcıların %62,5'i yöresel yemeklere menülerinde yer verdiği %12,5'inin kısmen yer verdiği ve %25,0'ini yer vermediği tespit edilmiştir. Katılımcıların yöresel yemeklere restoran menülerinde yer vermeme nedenleri incelendiğinde; %25,0'inin anlık üretilmemesinden %25,0'inin yöresel yemekleri bekletmenin lezzeti olumsuz

etkilediğinden %12,'inin ise yöresel yemeklerin tercih edilmemesinden dolayı yer vermediklerini ifade etmişlerdir.

Genç ve Seçim (2019) yılında yapmış oldukları çalışmada Sinop yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş yemeklerini değerlendirmek amacıyla katılımcılarla mülakat yöntemini kullanarak görüşmeler yapmışlardır. Çalışma sonucunda en çok tüketilen et yemeklerinin av hayvanları ile hazırlana tavşan kavurması, ördek dolması, karatavuk kavurması olduğu tespit edilmiştir. Et ilavesi ile yapılan baklagil yemeklerinde ise etli nohut keşkek ve nohutlu tavuk yemeğinin sıklıkla tüketildiği gözlemlenmiştir. Bölgede yapılan ekmekler ve hamur işlerinden en çok tüketilenlerin Boyabat Pidesi, Şekerli Ekmek, Unlu Basma, Sac Ekmeği, Saraylı Ekmeği, Köy Ekmeği olduğu vurgulanmıştır. Karadeniz mutfağını temsili olan ot ve sebze yemeklerinden Sirken Otu Aşı, Ebegümece Aşı, Kuşekmeği Aşı Kaldırayık Kavurması, Zılbıt Yaprağı Dolması, Madımak, Keşir yemekleri yapıldığı tespit edilmiştir.

Sormaz ve arkadaşlarının (2020) ‘‘Tüketicilerin Yöresel Ürün, Yemek ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri Trakya Yöresi Örneği’’ konulu çalışmalarında ziyaretçilere Trakya yöresi yemek restoran tercihleri ve yöresel ürünlere yönelik düşüncelerini belirlemeye yönelik sorular yöneltilmiş ve geri dönüşlerini şu şekilde analiz edilmiştir; Yerli turistlerin %21.0'inin yabancı turistlerin %22.4'ünün gezme amacıyla Trakya'da olduğu; yerli turistlerin %26.9'unun yöresel yemeklere ilgi duyduğu %27.6'sının ilgi duymadıkları; yerli turistlerin %18.6'sının yöreye ait restoranları haftada birkaç kez yabancı turistlerin ise %14.5'inin yılda bir kez gittikleri Trakya yöresine ait akla gelen ilk ürün olarak yerli turistlerin %26.3'ünün yabancı turistlerin %24.9'unun buğday olduğu; akla gelen ilk yemek olarak ise yerli turistlerin %24.5'inin yabancı turistlerin %23.5'inin Tekirdağ Köftesi dediği tespit edilmiştir. Katılımcıların yöresel yemek tercihleri incelendiğinde; yöresel gıdaların daha lezzetli, daha sağlıklı, daha taze, daha güvenilir, kültürü yansıtıyor olarak görülmesi, yöreye ait bilgi vermesi, damak tadını zenginleştirmesi sorularına verilen cevaplar incelendiğinde gruplar arasında anlamlı farklılıklar saptanmıştır.

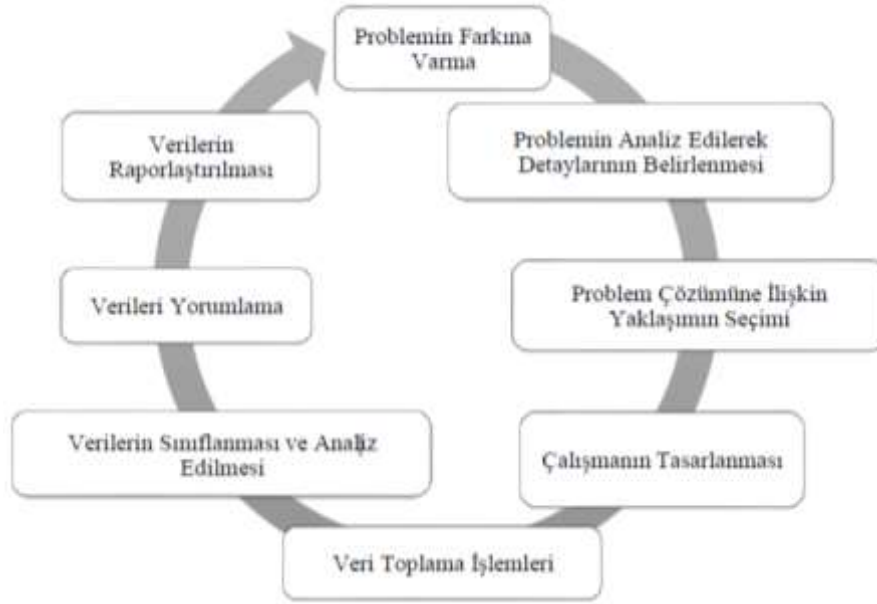
Esen ve Seçim (2020) yapmış oldukları çalışmada yerel halkın yöresel mutfağın turizme kazandırılması ile ilgili tutumları nasıldır? Sorusundan 400 kişi üzerinde yapılan çalışma sonucunda kişilere sorulan daha önce gastronomi turizmine çıktınız mı sorusuna %9,0'u evet cevabını %91,0'i ise hayır cevabını vermiştir. Katılımcıların

yöresel yemekleri yeme sıklığına ilişkin bulgulara bakıldığında katılımcıların %8,5'i haftanın her günü, %34,5'i haftada birkaç kez %50,3'ü ayda birkaç kez, %5,3'ü yılda bir %1,5'i ise hiç cevabını vermişlerdir. Katılımcılara yöneltilen yöresel yemekleri dışarıda yeme sıklığı sorulduğunda %0,8'i haftanın her günü, %14,7'si haftada birkaç kez, %46,5'i ayda birkaç kez, %24,7'si yılda bir %13,3'ü ise hiç cevabını vermişlerdir. Araştırma sonucunda Konya ilinde yaşamakta olan halkın Konya yöresel mutfağına ilişkin tutumu kapsamında yöresel mutfağın, Konya ilinin tanıtımı açısından önemli bulunduğu yöresel mutfağın, Konya ilindeki kültürel değerlerin tanınırılığını artırır nitelikte olduğu ve halkın yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını desteklediği yönünde tutum sergilediği, yöresel mutfağın Konya iline ekonomik anlamda katkılar sağladığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

3.YÖNTEM

Bu bölümde; araştırmanın amacı ve önemi, varsayımları, kapsam ve sınırlılıkları araştırma modeli, verilen toplanması ve verilerin analizi açıklanacaktır.

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmalar katılımcılardan elde edilen verilerin derinlemesine anlaşılmasına yardım ederken nicel araştırmalar bu verilerin ölçülmesine yarar sağlamaktadır. Nitel araştırmalar neden? Sorusunun cevabını verirken nicel araştırmalar kaç tane? ne sıklıkla? Sorularının yanıtını arar. Bu açıdan nitel araştırmalar yorumlayıcı nicel araştırmalar ise tanımlayıcı yapıdadır (Karataş, 2015). Değişken ise bir özelliğin nitel veya nicel anlamda bir durumdan diğerine farklılık göstermesi olarak tanımlanmaktadır. Değişkenlerin sahip olduğu özellikler miktar olarak açıklanabiliyorsa nicel değişken; birey veya objenin cinsiyet, yerleşim birimi gibi belli özelliklere ayrılması durumunda ise nitel değişken olarak tanımlanmaktadır (Büyüköztürk, 2011).



Şekil 3.1. Nitel Araştırma Sürecinin Basamakları (Baltacı, 2019).

3.1.Araştırma Problemi

Tezin amacı doğrultusunda ‘Adana ili yöresel mutfak kültürünün gastronomik açıdan önemi nedir?’ ‘Adana halkı yöresel mutfak kültürünü yaşatmaya devam ediyor mu?’ soruları araştırmanın ana problemlerini oluşturmaktadır.

3.2.Araştırmanın Amacı

Bu tezin temel amacı Adana ilinin geçmişten günümüze yöresel yemek kültürü birikiminin araştırılması ve gastronomik açıdan değerlendirilerek yöresel yemeklerin restoranlarda uygulanabilirliği üzerine çalışma yapmaktır. Araştırmanın temel amacına bağlı olarak ulaşılmak istenen alt amaçlar aşağıdaki şekilde sıralanmıştır.

3.2.1.Araştırmanın Alt Amaçları

1. Adana ilinde mevsimlere bağlı olarak öğünlerde tüketilen yemekler nelerdir?
2. Adana ilinde kutsal günlerde yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?
3. Adana ilinde neşeli günlerde yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?
4. Adana ilinde istek-dilek sofralarında yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?
5. Adana ilinde kış hazırlıkları nelerden oluşmaktadır?
6. Adana ilinde mutfak yapısı, sofrası ve servis düzenleri nasıldır?
7. Adana'ya gelen yabancı misafirler hangi yemeklerin tadına bakmalıdır?
8. Adana ilinin en iyi lokantaları hangileridir?
9. Adana ilinde hangi yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmasını istersiniz?
10. Adana ilinde hangi yöresel yemekleri restoranlarda sunulabilir hale getirebilir?

3.3.Araştırmanın Önemi

Yöresel ürünlerimizin çoğu geleneksel özellik kazanmış belli bir bölgeye ait ve o bölgenin ikliminden, tarım ürünlerinden, ekonomik, sosyal yapılarından etkilenmiş kültürel ürünlerdir (Altuntaş & Gülçubuk, 2014). Birlikte yaşayan insan toplulukları tarih boyunca çevre, coğrafya ve beşerî faktörler arasındaki ilişkiden kaynaklanan bir üretim sistemi oluşturmuşlardır. Bu yöntemlerden kökeni, adı, ünü yöreye ait olan yöresel yemekler ortaya çıkmıştır. Tarihi bir derinliği olan ve yerel kültürün önemli bir parçasını oluşturan yöresel yemeklerin yöre ile aralarında güçlü bir bağ bulunmaktadır (Tekelioğlu, 2010). Şanlıer ve arkadaşları yapmış oldukları bir çalışmada Türk halk kültürü içerisinde yer alan yöresel mutfağımız varlığını kendi imkanları ölçüsünde değişikliklerle sürdürebilmektedir. Yemekler yörelerin geleneksel özelliklerini yansıtmakla beraber birçok yöresel kültürümüz bugün unutulmaya başlamıştır. Yaşadığımız dönem ve dönemin şartları kültürümüzün kalıcı olma şansını her gün biraz daha azalmaktadır. Mevcut küreselleşme toplumların sosyal ve ekonomik yaşamının yanı sıra mutfak kültürünün de değişmesine sebep olmaktadır

diyerek yereli, gelenekseli korumanın ve yaşatmanın önemi bir kez daha vurgulamaktadır (Şanlıer, Cömert, & Durlu-Özkaya, 2008).

21.yüzyılda değişen yaşam şartları, nüfus artışı, kadınların iş hayatında daha aktif rol alması, teknolojik gelişmeler ve gıda endüstrisindeki gelişmelere bağlı olarak mutfak kültürümüz ve yemek alışkanlıklarımızda değişimler meydana gelmektedir. Bu değişimden etkilenen yöresel ürünlerimizin korunması ve sürdürülebilirliği günümüzde tartışılan konular arasında yer almaktadır (Hoşcan, 2018). Ayrıca küresel moda trendler sebebi ile yeni yetişen kuşakların yöresel kültürlerle ve bu kültürlerin ürünlerine eski moda gözüyle bakması somut olmayan kültürel değerlerimizin unutulmasına ortam hazırlamaktadır (Çapar & Yenipınar, 2016).

Bir bölgeye özgü ürünlerin kullanılması, tanıtılması en önemlisi yaşatılması ve devamlılığının sağlanması kültürel mirası korumanın birincil basamaklarından. Çalışmada Adana ilinin seçilme sebebi tarihi bir derinliğe sahip olması, verimli toprakları ve coğrafi konumu itibari ile çağlar boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapması ve süregelen zaman boyunca birçok kültürü etkilemesi, etkilenmesidir. Alan yazındaki çalışmalar incelendiğinde Adana yöresel yemeklerinin, neşeli gün-kutsal gün uygulamalarının, istek ve dilek sofralarının, kış hazırlıklarının, servis şekillerinin dışarı yiyeceklerinin ayrıntılı olarak ele alınarak bu yemeklerin reçetelendirildiği, bir porsiyon besin değerlerinin hesaplanarak reçetelere eklendiği ve katılımcı görüşleri alınarak restoranlara uygulanabilirliği açısından değerlendirildiği çalışmalar oldukça azdır. Bu durum çalışmanın önemini ortaya koymaktadır.

3.4.Evren ve Örneklem

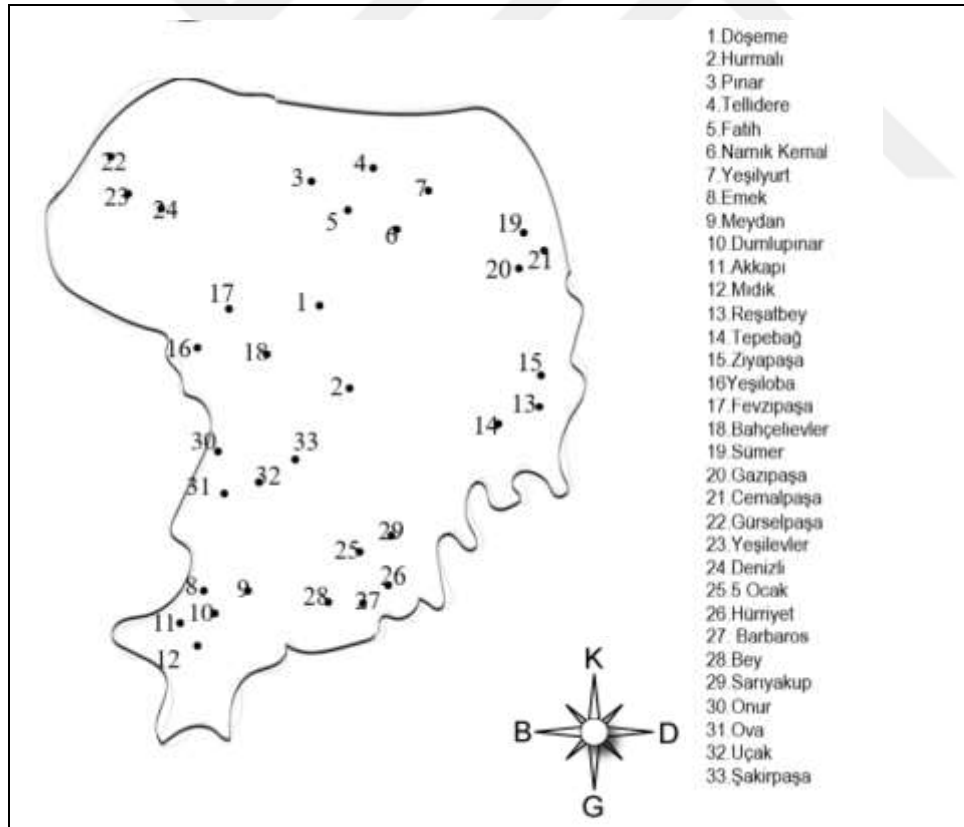
Çalışmada araştırma evrenini Adana ili merkez Seyhan ilçesinde ikamet eden kadınlar oluşturmaktadır. Örneklemine ise Adana ili merkez Seyhan ilçesinde bulunan Seyhan Belediye Binası harita üzerinde merkez alınarak başta şehir merkezi olmak üzere ilçenin Kuzey, Güney, Doğu, Batı bölgelerine ve arada kalan Kuzeydoğu, Kuzeybatı, Güneydoğu, Güneybatı bölgelerine ayrılması ile seçilen mahalleler ve burada ikamet eden gönüllü katılım gösteren 50 kadın oluşturmaktadır.

Mason (1996) çalışmasında tüm nitel veri toplama çalışmalarında örneklem büyüklüğünün en az 15 olması gerektiğini ifade etmiştir (Mason, 2002).

Araştırmada; Adana ilini temsil edecek sayıda kişi sayısına ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu amaç doğrultusunda ilçe bölgelere ayrılmıştır ve bu bölgelerde yaşayan yerli halk çalışmaya dahil edilmiştir.

Bölgeler	Bölgelerden Seçilen Mahalleler
Şehir Merkezi	Döşeme Hurmalı
Kuzey	Pınar, Tellidere, Fatih, Namık Kemal, Yeşilyurt
Güney	Emek, Meydan, Dumlupınar, Akkapı, Mıdık
Doğu	Reşatbey, Tepebağ, Ziyapaşa
Batı	Yeşiloba, Fevzipaşa, Bahçelievler
Kuzeydoğu	Sümer, Gazipaşa, Cemalpaşa
Kuzeybatı	Gürselpaşa, Yeşilevler, Denizli
Güneydoğu	5 Ocak, Hürriyet, Barbaros, Bey, Sarıyakup
Güneybatı	Onur, Ova, Uçak, Şakirpaşa,

Tablo 3.1. Çalışma İçin Seçilen Bölgeler



Harita 3.1. Çalışma Alanının Haritası

Yukarıda verilen haritada çalışmanın örneklemini oluşturan mahaller Seyhan ilçe haritası üzerinde numaralarla işaretlenerek verilmiştir. Haritanın yanında numaraya karşılık gelen mahalleler listelenmiştir.

3.5.Varsayımlar

Araştırmanın varsayımları aşağıda belirtilmiştir;

1. Araştırmaya katılan kadınların çalışma evrenini temsil edebilecek nitelikte oldukları varsayılmıştır.
2. Araştırma da kullanılan ölçme araçları kurallarına uygun bir şekilde uygulanmıştır.
3. Araştırmaya katılan kadınların verdikleri cevapların doğru ve samimi olduğu varsayılmıştır.

3.6.Kapsam ve Sınırlılıklar

Araştırmanın kapsam ve sınırlılıkları aşağıda belirtilmiştir;

Araştırmanın kapsamını Adana ili Seyhan ilçesinde merkez Seyhan Belediye Binası temel alınarak belirlenen mahalleler ve bu mahallelerde ikamet eden kadınlar oluşturmaktadır.

Araştırmanın Sınırlılıkları;

1. Araştırma Adana ili merkez Seyhan ilçesinde seçilen mahallelerde ikamet eden 20 yaş ve üzeri kadınlarla sınırlıdır.
2. Araştırma bu kadınların evlerinde hazırladıkları yöresel yemekler ve geleneksel uygulamaları ile sınırlıdır.
3. Araştırma seçilen gönüllü katılımcılar ile sınırlıdır.
4. Araştırma yarı yapılandırılmış görüşme formunda yer alan sorular ile sınırlıdır.

3.7.Araştırma Modeli

Araştırma modeli çalışmanın nasıl gerçekleştirileceği ile ilgili hazırlanan plandır. Çalışmanın nasıl yapılacağı konusunda düşünme, hayal etme ve görselleştirme aşamasıdır (Berg & Lune, 2016). Nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan araştırma modelleri kültür analizi, olgu bilim, durum çalışması, eylem araştırması ve gömülü teoridir (İlgar & İlgar, 2013).

1. Olgu bilimsel Araştırma: Olguların altında yatan ortak anlamları keşfetmek için katılımcıların çevresini tanımlamaktır. Bu amaçtan yola çıkarak olgu bilim deneyimlerin yazı ile ifade edilmesine, tanımlanmasına, anlamlandırılmasına olanak tanımaktadır.
2. Gömülü Teori: Olay ve olgularla bağlantılı sosyal süreçler için açıklayıcı kuram geliştirmeyi amaçlar. Karşılaştırmalı veri analizi yoluyla sosyal durumları ve yardımcı süreçleri tanımlayarak açıklamaktadır (Kocabıyık, 2016).
3. Durum Çalışması: Bir veya birden fazla olayı ayrıntılı biçimde incelemeye dayalı yaklaşımdır.
4. Eylem Araştırması: Uygulayıcının ya da uygulama planına dahil olan bir kişinin araştırmacı ile uygulama sürecindeki sorunları belirleme, çözme durumlarını kapsayan araştırmalardır (İlgar & İlgar, 2014).
5. Kültür Analizi: Bir grubun kültürünü anlamak ve betimlemek için yapılan çalışmaların tamamıdır. Kültür analizinde amaç araştırılan bir grup veya dahil olunan kültürün tamamını o kişilerin gözünden görüp kültürel kodlarla anlamaktır. Bireylerden alınan bilgiler, görüş, düşünceler gözlemlerle, arşiv kayıtlarıyla, literatürden elde edilen bilgilerle birleştirilir, her bir parçanın bütün ile olan ilişkisi ve gündelik yaşam pratikleri çerçevesinde değerlendirmeye alınır (Kartarı, 2017).

Adana ilinin yöresel yemeklerinin gastronomik açıdan tespitinin yapılması amacıyla yürütülmüş olan bu çalışmada bir sosyal grup ile o gruba ait kültürel olgular ve bu olguların etrafında şekillenen geleneksel mutfak uygulamaları, yeme-içme pratiklerine ait bilgilerin toplanması esas amaçtır. Bu amaç doğrultusunda elde edilen verilerin geçmişten bugüne kadar geçirdiği değişimin analiz edilmesinde, bu kültürel oluşumların altında yatan sebeplerin tanımlanmasında ve aralarındaki ilişkinin daha net belirlenmesinde kültür analizi yönteminin çalışma için uygun olacağı düşünülmüştür.

3.8. Veri Toplama Yöntemi

Nitel araştırma, tümevarımcı bir yaklaşımla olayları ve olguları doğal ortamları içinde betimleme, katılımcıların bakış açılarını anlama ve yansıtma üzerine odaklanan araştırma yaklaşımıdır (Çokluk, Yılmaz, & Oğuz, 2011). Başka bir deyişle nitel araştırma gözlem, görüşme, belge analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin

kullanıldığı algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi, bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlamak mümkündür. Nitel araştırma disiplinler arası bütüncül bir bakış açısını esas alarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir biçimde incelemeyi benimseyen bir yöntemdir (Karataş, 2015).

Görüşme tekniği kullanılarak olaylar arasındaki ilişkiyi bütünsel olarak anlamak mümkündür. Çünkü bireylerin sosyal gerçeklikleri zihinlerinde yapılandırma ve biçimlendirme şeklini öğrenmenin en temel yolu bireyin kendisine sormaktır. Birey kendini ifade ettiği sürece onu açıkça anlamamız mümkündür. Bu sebeple sosyal olgulara dayalı bilgileri, kavramları, görüşleri ve deneyimleri anlamlandırmanın en iyi yolu görüşme tekniği ile bu bilgilere ulaşmaktır (Türnüklü, 2000).

Yapılan çalışmada katılımcıların sosyal hayatları ve geçmişten günümüze geleneksel uygulamaları hakkında ayrıntılı bilgi alabilmek amacıyla nitel araştırma tekniklerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır.

Adana ili Seyhan ilçesinde bulunan Seyhan Belediye Binası harita üzerinde merkez alınarak başta şehir merkezi olmak üzere Kuzey, Güney, Doğu, Batı bölgelerinden ve arada kalan Kuzeydoğu, Kuzeybatı, Güneydoğu, Güneybatı bölgelerinden mahalleler seçilmiştir. Bu mahallelerde ikamet eden gönüllü 50 katılımcı ile 2020-2021 yılları arasında yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların izni doğrultusunda görüşmeler cep telefonu ile kayıt altına alınmış ve fotoğraflar çekilmiştir.

Çalışmada kullanılan görüşme formu Nevin Halıcı'nın Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma (Halıcı, 1997) başlıklı doktora tezinden örnek alınmıştır.

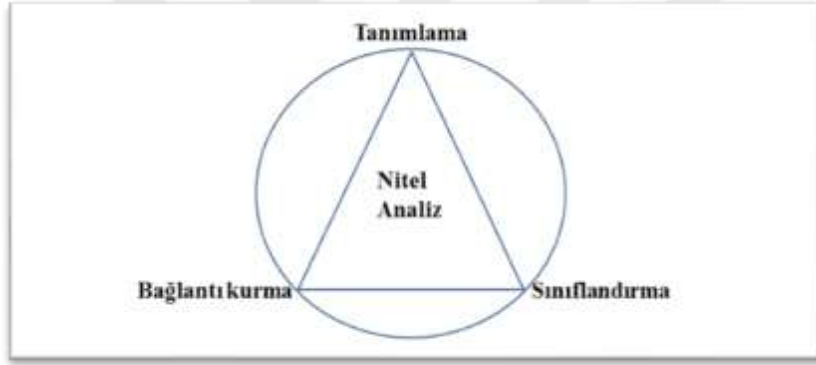
Ekler kısmında sunulan EK.2 veri toplama aracı 3 bölümden oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formudur. Görüşme formunun 1.bölümde demografik özellikleri belirlemeye yönelik 4 soru bulunmaktadır. İkinci bölüm 4 ana başlıktan oluşmaktadır. Bu kısımda günlük öğünler, mevsimlere bağlı öğünlerde tüketilen yiyecekler, kutsal günler ve neşeli günler ile istek ve dilek sofralarıyla ilgili geleneksel uygulamalara yönelik sorular bulunmaktadır.

3. bölümde çorbalar, yumurtalar, etler kümes hayvanları başlıklarını içeren 19 kategoriden oluşan ilde en çok yapılan yemekleri belirlemeye yönelik sorular ile kış hazırlıkları, saklama yöntemleri, mutfak yapısı, sofr düzenlerini belirlemeye yönelik sorular bulunmaktadır. 3.bölümün son başlığında Adana'ya gelen yabancıların tadına

bakması gereken yemek ve yiyecekleri Adana'nın en iyi lokantalarını, Adana'da hangi yöresel yemeğin restoranlarda sunulmasının istendiğini ve Adana'da hangi yöresel yemeği restoranlarda servis edilebilir hale getirebileceğimize yönelik 5 soru bulunmaktadır.

3.9.Verilerin Analizi

Nitel veri analizi araştırmacının alandan topladığı verileri düzenleyip analiz birimlerine ayırdıktan sonra biçimlerini ortaya çıkardığı ve hangi bilgileri rapora yansıtacağına karar verdiği bir süreç olarak ifade edilmektedir (Özdemir M. , 2010). Nitel analiz işlemi seçilen yöntemden bağımsız olarak verilerin özünü anlayarak seçildikten sonra incelenmesi, sonuçların ortaya konabilmesi için verilerin düzenlenmesi ve düzenlenen veriler arasındaki ilişkilerin, örüntülerin ortaya konması olarak temel üç esasta gerçekleştirilmektedir (Çelik, Baykal, & Memur, 2020).



Şekil 3.2. Nitel Veri Analizinin Döngüsel Gösterimi (Çelik, Baykal, & Memur, 2020)

Bu çalışmada nitel veri analizi yöntemlerinden betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır.

Birinci aşamada verileri analize hazırlamak için katılımcılardan elde edilen ses kayıtları dinlenerek her bir sorunun cevabı ayrıntılı olarak Word dosyası olarak düzenlenmiştir. Word dosyalarında görüşmecilerin isimler K1 den başlayarak K50'ye kadar kodlanarak ifade edilmiştir.

İkinci aşamada görüşme formunda yer alan demografik özellikler ve günlük öğünler bölümleri istatistik paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sonucunda elde edilen veriler sayı ve yüzde olarak ilgili tablolarda verilmiştir.

Görüşme formunun geri kalan bölümleri ise ilgili nitel veri analiz programı kullanılarak analiz edilmiştir. Katılımcıların verdiği cevapları analiz etmek için

bölümlerde kategoriler ve temalar oluşturulmuştur. İlk aşamada verilen cevaplardan kodlar belirlenmiştir. Tüm veriler için kodlama işlemi bittikten sonra kodlar arasındaki ilişkiyi ortaya koymak için temalar oluşturulmuştur. Oluşturulan temaların altına ilgili kodlar yerleştirilmiştir. Bu işlemler sonucunda elde edilen veriler frekans tabloları ile ilgili kısımlarda sunulmuştur. Analiz sonucunda elde edilen verilerle oluşturulan şekillerde parantez içinde kişi sayıları verilmiştir.

Üçüncü aşamada katılımcılardan elde edilen ve katılımcıların restoranlarda sunulmasını istediği yöresel yemekler ile Adana'da restoranlarda servis edilebilir hale getirebileceğimiz 19 yemek reçetesi araştırmacı tarafından besinlerin bileşim cetveli ve Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı (Turkomp, 2020) kullanılarak besin öğeleri çıkarılıp bir porsiyon değerleri tablolaştırılmıştır.

Reçetelerde kullanılan referans değerler Ek 3'te sunulmuştur.

Reçetelerin ölçüleri, birer porsiyonluk besin değerleri, kültürel özellikleri ve yemeğin fotoğrafıyla birlikte 4.bölümde sunulmuştur.

3.10.Geçerlilik ve Güvenilirlik

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik kavramları çalışmanın güven duyulabilirliği (trustworthiness) başlığı altında inandırıcılık (credibility) aktarılabilirlik (transferability), onaylanabilirlik (confirmability) ölçütlerinin sağlanması ile niteliği artırıcı ölçütler olarak kabul edilmektedir (Arastaman, Fidan, & Fidan, 2018). Nitel çalışmalarda inandırıcılığı artırmak için iç geçerlik, dış geçerlik objektiflik esaslarının sağlanması gerekmektedir. Aktarılabilirlik kavramı sonuçların nasıl genellenebileceği ve tüm gruba nasıl iletilebileceği sorularını içerirken bunların sağlanması için nitel çalışmalarda örneklem seçiminin yapılma şekli, katılımcı özellikleri ve ortam önem kazanmaktadır. Onaylanabilirlik ise çalışmada izlenen yolun açıkça tanımlanması ve çalışmayı eksiksiz olarak yansıtması şeklinde tanımlanmaktadır. Bu yöntemle benzer çalışmalara kaynak oluşturulabilmektedir (Başkale, 2016).

Çalışmanın iç geçerliliğini artırmak amacıyla katılımcılarla yapılan görüşmeler 30 dakikanın üzerinde tutulmuş ve tüm görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Veri toplama aşamasında çalışma alanına dahil olan farklı bölgeler seçilerek burada yaşayan kişiler örnekleme dahil edilmiştir. Katılımcılardan alınan bilgiler ilgili

alanlarda sıklıkla alıntılanarak verilmiştir. Çalışmanın aktarılabilirliğinin sağlanabilmesi için evren- örneklem, araştırma deseni, veri toplama aracı, verilerin analizi aşamaları ile ilgili ayrıntılı bilgilere yer verilmiştir.



4.BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu bölümde yapılan görüşmelerden elde edilen ve katılımcıların demografik özellikleriyle birlikte tükettikleri günlük öğün sayılarını, mevsimlere bağlı tükettikleri yemekleri, kutsal günler, neşeli günler ve istek-dilek sofralarında gerçekleştirdikleri geleneksel uygulamalarla birlikte katılımcıların kış hazırlıkları ve sofr düzenleri ile ilgili bilgiler analiz edilmiştir. Elde edilen bu bilgiler geçmiş ve günümüz olarak analiz edilmiş ve tablolar halinde sunulmuştur.

4.1.Katılımcıların Demografik Özellikleri

Bu bölümde çalışmaya katılan kadınların demografik özelliklerine ilişkin cevaplar analiz edilerek tablo 4.1.'de sunulmuştur.

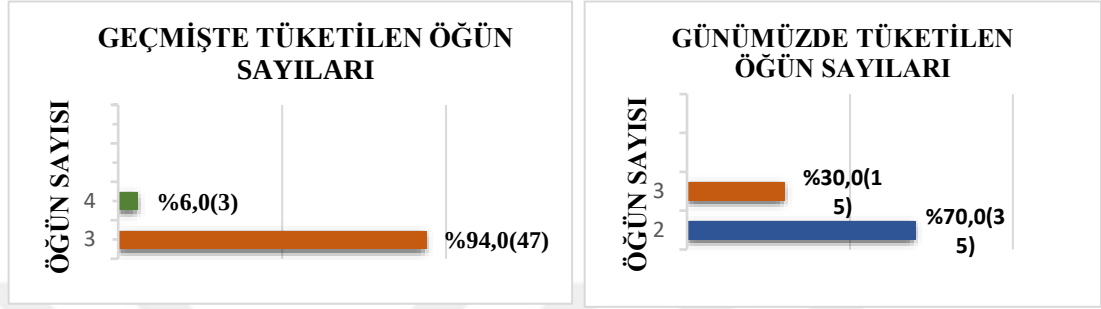
Demografik Özellikler		Sayı	%
Yaş	35-44	8	16,0
	45-54	19	38,0
	55-64	16	32,0
	65-74	5	10,0
	75 ve üzeri	2	4,0
Eğitim Durumu	İlkokul	24	48,0
	Ortaokul	9	18,0
	Lise	14	28,0
	Önlisans	3	6,0
Medeni Durum	Evli	32	64,0
	Bekar	18	36,0
Çocuk Sayısı	Çocuksuz	3	6,0
	1	5	10,0
	2	20	40,0
	Daha fazla	22	44,0

Tablo 4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerinin Dağılımı (n=50)

Şekil 4.1 incelendiğinde katılımcıların %16,0'sının 35-44 yaş, %38,0'inin 45-54 yaş, %32,0'sinin 55-64 yaş, %10,0'unun 65- 74 yaşlar arasında olduğu ve %4,0'ünün 75 yaş ve üzerinde olduğu belirlenmiştir. Kadınların %48,0'inin ilkokul mezunu, %18,0'inin ortaokul mezunu, %28,0'inin lise mezunu %6,0'sının ise ön lisans mezunu olduğu tespit edilmiştir. Çalışmaya katılan kadınların %64,0'ünün evli, %36,0'sının bekar olduğu, %10,0'unun tek çocuk sahibi, %40,0'ının iki çocuk sahibi ve %44,0'ünün ikiden fazla çocuk sahibi olduğu belirlenmiştir.

4.2. Günlük Öğünler

Bu bölümde katılımcıların geçmişte ve günümüzde tükettikleri öğün sayılarını belirlemeye yönelik sorulan “Adana’da günde kaç öğün yemek yenir?” sorusuna verdikleri cevaplar analiz edilerek şekil 4.1.’de sunulmuştur.



Şekil 4.1. Katılımcıların Geçmişte ve Günümüzde Tükettikleri Günlük Öğün Sayılarının Dağılımı (n=50)

Şekil 4.1’de yer alan verilere göre katılımcıların %94,0’ünün geçmişte 3 öğün yemek tükettiği %6,0’sının günde 4 öğün yemek tükettiği tespit edilmiştir. Günümüzde ise katılımcıların %70,0’inin 2 öğün, %30,0’unun ise günde 3 öğün yemek tükettiği tespit edilmiştir.

		GÜNÜMÜZ				Toplam	
		2 Öğün		3 Öğün			
GEÇMİŞ		Sayı	%	Sayı	%	Sayı	%
	3 Öğün	34	68,0	13	26,0	47	94,0
	4 Öğün	1	2,0	2	4,0	3	6,0
Toplam		35	70,0	15	30,0	50	100

Tablo 4.2. Günlük Tüketilen Öğün Sayılarının Geçmişte ve Günümüzdeki Dağılımı (n=50)

Tablo 4.2’de yer alan verilere göre katılımcıların %94,0’ü geçmişte 3 öğün yemek tükettiğini belirtmiştir. Bu katılımcıların %68,0’i günümüzde öğün sayısını 2 ye düşürdüğünü, %26,0’sı ise 3 öğün tüketmeye devam ettiğini ifade etmiştir. Katılımcıların %6,0’sı ise geçmişte 4 öğün tükettiğini belirtmiştir.

Geçmişte 4 öğün tüketen katılımcıların %2,0’si günümüzde 2 öğün yemek tükettiğini belirtirken %4,0’ü günde 3 öğün yemek tükettiğini ifade etmiştir.

Geçmişte günde 4 öğün günümüzde ise 2 veya 3 öğün tükettiklerini belirten K8 ve K31 şu cevapları vermiştir.

K8 *“Geçmişte 4 öğün tüketilirdi. Çay saati çok önemlisiydi pasta börek bulgurlu yemeklerimizin olduğu çay saatimiz de yemekler konu komşu ile tüketilirdi fakat günümüzde 2 ye düştü özellikle eskideki gibi enerjiye ihtiyacımız olmamasından, iş yaşamından dolayı iki ana öğün yeterli oluyor günümüzde özellikle kahvaltı ve akşam yemeğimiz olmazsa olmazımız’*

K31 *Eskiden 4 öğün yerdik. Öğleden sonra akşam yemeğine kadar acıkırdı herkes anneannem yememiz için nohut haşlar biraz ocakta baharatla kavurup kavanozlara koyardı. Onları aralarda acıktığımızda verirdi veya susamla birlikte çedeneyi (kendir tohumu) kavurup ikisini birbirine karıştırırdı sıkma, ıspanaklı börek yapardı soba üzerinde çayımız olurdu oturup bunları yerdik bir de eskiden sabah en geç 9’a kadar kahvaltı yapardık. 12-1 arası öğle yemeği yerdik.*

Geçmişte günde 3 öğün günümüzde ise 2 öğün yemek tükettiklerini belirten K5, K11 K44 şu cevapları vermiştir.

K5 *“Biz çocukken annem hiçbir öğünün kaçırmazdı ama günümüzde evde sadece eşim ve ben kaldığımız için öğle yemeğini atlıyoruz kahvaltı ve akşam yemeği yiyoruz”*

K11 *“Günümüzde geç kalktığımız için geç kahvaltı yapıyoruz gün içinde herkes işte olduğu için öğlen yemek yenmiyor akşam yemeği olarak iki öğün tüketiyoruz”*

K44 *“Eskiden hiç şaşmazdı günde üç öğün mutlaka yenirdi. Fakat günümüzde evin kalabalık olmamasından çocukların zaten okulda olmasından ve benim de çalışıyor oluşumdan dolayı günde iki öğün yiyoruz sabah kahvaltısı ve akşam yemeği tüketiyoruz”.*

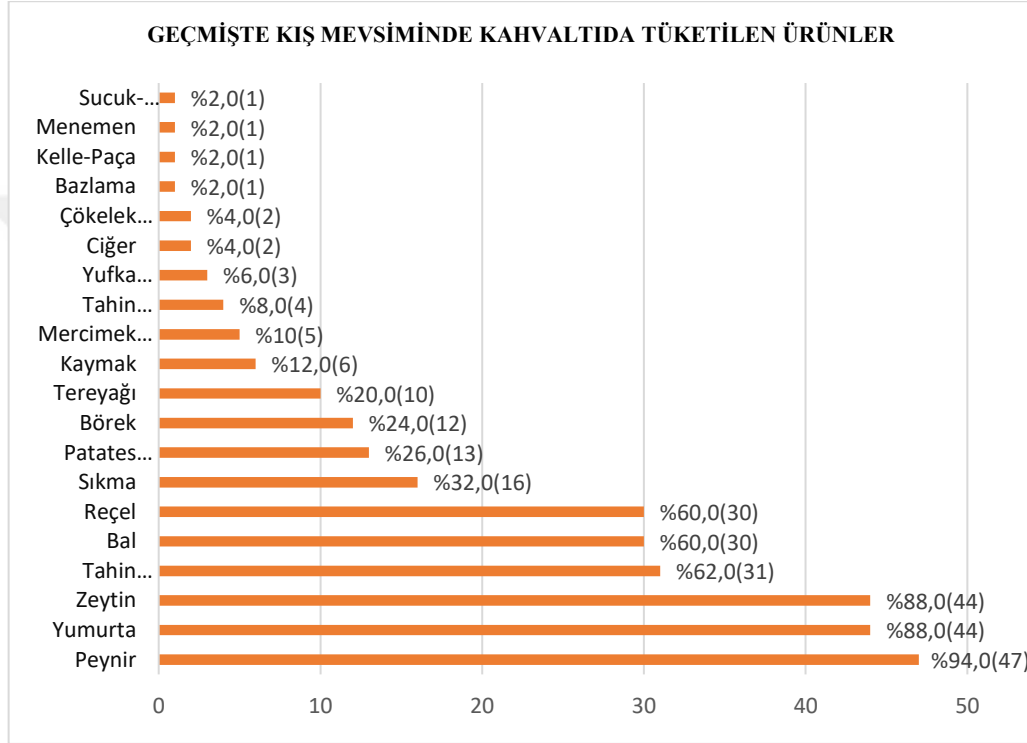
4.3.Mevsimlere Bağlı Günlük Öğünlerde Tüketilen Yiyecekler

Bu bölümde katılımcılara yaz ve kış mevsimlerinde sabah, öğle, akşam varsa diğer öğünlerinde çoğunlukla hangi yiyecekleri tükettikleri geçmiş ve günümüz şeklinde sorulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar yaz/kış başlıkları altında günlük öğünler olarak alt başlıklara ayrılmıştır ve geçmiş günümüz tabloları ile verilmiştir. Katılımcıların bu sorulara yönelik verdiği cevaplardan bazıları ise tabloların altında verilmiştir.

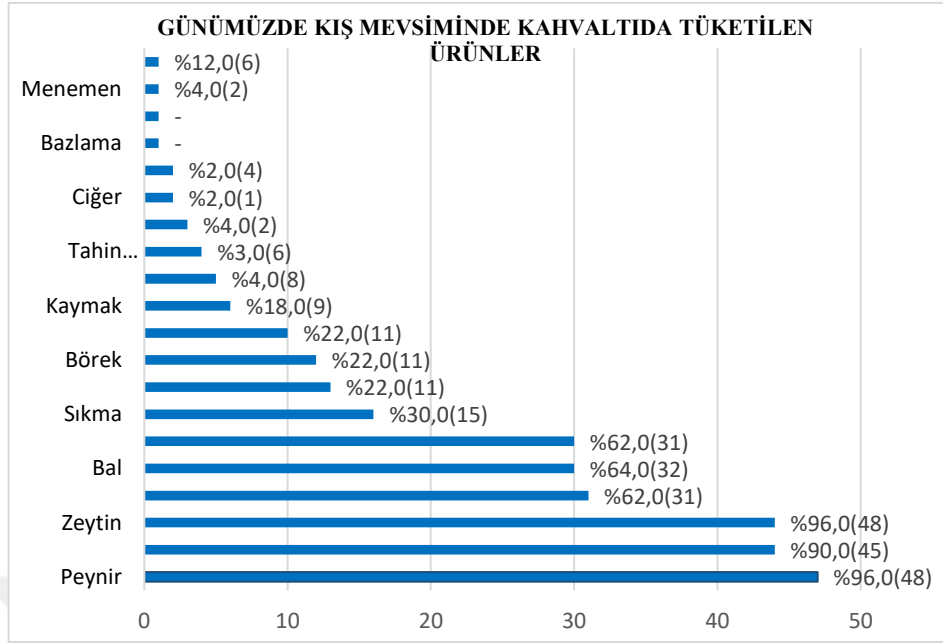
4.3.1.Kış Mevsimi

4.3.1.1.Sabah öğünü

Katılımcıların kış mevsiminde kahvaltıda çoğunlukla hangi yiyeceklere yer verdiğini belirlemek için ‘‘Kış mevsiminde sabah kahvaltısında çoğunlukla hangi yiyecekleri tüketiyorsunuz?’’ sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar geçmiş günümüz olarak analiz edilerek şekil 4.2, 4.3 ve tablo 4.3’te sunulmuştur.



Şekil 4.2. Geçmişte Kış Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)



Şekil 4.3. Günümüzde Kış Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Kış Mevsiminde Geçmişte ve Günümüzde Kahvaltıda Tüketilen Ürünler				
Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Peynir	47	94,0	48	96,0
Yumurta	44	88,0	45	90,0
Zeytin	44	88,0	48	96,0
Tahin-Pekmez	31	62,0	31	62,0
Bal	30	60,0	32	64,0
Reçel	30	60,0	31	62,0
Sıkma	16	32,0	15	30,0
Patates Kızartması	13	26,0	11	22,0
Börek	12	24,0	11	22,0
Tereyağı	10	20,0	11	22,0
Kaymak	6	12,0	9	18,0
Mercimek Çorbası	5	10,0	2	4,0
Tahin Helvası	4	8,0	3	6,0
Yufka Ekmek	3	6,0	2	4,0
Zeytin Salatası	3	6,0	3	6,0
Ciğer	2	4,0	1	2,0
Çökelek Salatası	2	4,0	2	4,0
Bazlama	1	2,0	-	-
Kelle-paça	1	2,0	-	-
Menemen	1	2,0	2	4,0
Sucuk-Salam	1	2,0	6	12,0

Tablo 4.3. Geçmişte ve Günümüzde Kış Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)

Şekil 4.2, 4.3 ve tablo 4.3 incelendiğinde geçmişte peynir tüketen katılımcıların oranının %94,0 iken günümüzde %96,0'ya yükseldiği tespit edilmiştir. Geçmişte %88,0 olan yumurta ve zeytin tüketim oranlarının günümüzde %90,0'a çıktığı belirlenmiştir.

Geçmişte %60,0 olan bal tüketim oranının günümüzde %64,0'e geçmişte %60,0 olan reçel tüketim oranının ise günümüzde %62,0'ye çıktığı belirlenmiştir. Geçmişte kahvaltıda mercimek çorbasının tüketim oranı %10,0 olarak belirlenmiştir ve günümüzde bu oran %4,0'e düştüğü tespit edilmiştir.

Geçmişte tahin helvası tüketen katılımcıların oranı %8,0 iken günümüzde bu oran %6,0'ya düştüğü belirlenmiştir. Geçmişte menemen tüketim oranı %2,0 iken günümüzde bu oran %4,0'e, geçmişte sucuk-salam-sosis tüketen katılımcıların oranının ise %2,0'den günümüzde %12,0'ye çıktığı tespit edilmiştir.

Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları cevapların bazıları şöyledir;

K3''Eskiden ev kalabalık olduğu için annem sabah erkenden bahçede ateşini yakardı börek, sıkma, kızartma yapardı bize. Sonra o ateşin üzerine de yemek tencerelerini koyardı. Günümüzde de bu kahvaltı alışkanlıkları devam ediyor. Yalnız artık çalıştığımız için bir de çocuklar okulda olduğu için her gün sıkma börek, kızartma yapmıyorum. Çocuklar istediği zaman hafta sonları pişiriyorum''

K8''Eskiden kahvaltı öncesi bir çorba yapılırdı. Çorba olarak o gün evde pişirilecek ne varsa tarhana, mercimek, bulgurlu, yoğurtlu çorbalar eldeki malzemeler kullanılarak pişirilirdi. Sonra peynir, reçel, kaymak, bal, börek gibi ekstra yiyecekler olurdu. Eskiden evde kalan bayat ekmekleri değerlendirmek için sıkma yapılırdı. Bayat ekmekler su ile ıslatılarak yumuşatılır ardından aldığı kadar un su tuz ilavesi ile hamur tutulur. Hamurlar yuvarlak açılır sac üzerinde pişirilirdi. Arasına tereyağı sürülür ve peynir eklenip sıkı sıkı sarılır özellikle içi dökülmesin diye sıkı sarılırdı adı da buradan gelir zaten. Günümüzde daha az kalorili daha hafif daha besleyici kahvaltılar yapmaya özen gösteriyoruz. Fakat pazar günüyse zaman çoksa kahvaltıda kızartma tabakları sıkımlar mutlaka bulunur''

K15‘ ‘Eskiden annem sabahları tandır üzerinde mayalı ekmek yapardı bize onu yerdik. Ertesi gün patates, patlıcan, biber kızartırdı bir gün kalkar bahçede ateşini yakar sıkma pişirir elimize verirdi. Bir de kışın yoğurdun üzerine pekmez döküp yemeyi çok severdik. Günümüzde kahvaltı alışkanlığımızda biraz değişme oldu eskisi kadar hamur işi tüketmiyoruz. Yaparsam haftada bir iki kere yapıyorum. Birazda çeşit arttı kaymak, tereyağı, sucuk, salam gibi ürünleri daha çok tüketmeye başladık’’.

K17‘ ‘Eskiden annem soğanlı yumurtayı ve çorba yapardı. Yine bahçede ateşte kızartma yapar soğan közlerdi yufka ekmeğe sarıp yerdik. Günümüzde artık kimse yemediği için kahvaltıda çorba yapmıyorum’’.

K21‘ ‘Eskiden annem her sabah bize tarhana çorbası yapardı mutlaka uyanınca onu içerdik bir de haftada bir kere ciğer pişerdi evde onu yerdik şimdilerde kahvaltıda çorba içmiyoruz ama ciğer yeme alışkanlığımız devam ediyor’’.

K24 ‘ ‘Eskiden annem akşamdan hamur mayalardı sabah ateşte sacın üzerinde bazlama gibi pişirir ortaya koyardı. Evlerimizin önün de heyküre (evlerin önünde bulunan sebze, meyve ekilen bahçe) dediğimiz yerler olurdu şimdiki bahçeler gibi oranın bir köşesine portakal mandalina ağacı dikilirdi. Bir köşesine de nane, maydanoz gibi yeşilliklerle sebzeler ekilirdi. Etrafı telle çevrilirdi. Mevsimine göre sebzeleri meyveleri orda yetiştirip yerdik’’.

K31 ‘ ‘Eskiden anneannem susamı kavurup döver pekmeze karıştırırdı kahvaltıda onu yemeyi çok severdik. Bazen de kıymanın içine çemen baharatını atıp kavurur üzerine yumurta kırardı onu da çok severek yerdik. Günümüzde de kahvaltı alışkanlığımız çok değişmedi sadece çeşit biraz daha arttı eskiden bir çeşit peynir yiyorsak şimdi 2-3 çeşit peynir tüketiyoruz’’.

K39 ‘ ‘Haftada bir kere de annem bahçede ateş yaktıysa bize açma pişirirdi. O dönemlerde yufka veya tandır ekmeği pişirilirdi evlerimizde fırından hazır ekmek çok nadir alınırdı aldığımızda o bize pasta gibi gelirdi şimdi tam tersi oldu yufkayı, tandır ekmeğini arar bulamaz olduk’’.

4.3.1.2.Öğle öğünü

Katılımcıların kış mevsiminde öğle öğününde çoğunlukla hangi yiyeceklere yer verdiğini belirlemek için ‘ ‘Kış mevsiminde öğle yemeğinde çoğunlukla hangi

yiyecekleri tüketiyorsunuz?’’ sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar analiz edilerek tablo 4.4’te sunulmuştur.

Çalışmaya katılan kadınların tamamı geçmişte 3 öğün yemek yediği için öğle yemeği tablosu aşağıdaki gibi çıkmaktadır. Fakat günümüzde katılımcıların sadece %30,0’u günde üç öğün yemek yediğini belirtmiş olup %70,0’i öğle yemeği yememektedir. Günümüzde günde üç öğün yemek yiyen %30,0’luk kısım da ki katılımcılar ise öğle yemeği için geçmişte pişirdikleri yemeklerin aynısını pişirdiklerini belirtmişlerdir.

Bu sebeple öğle öğünü için sadece geçmiş tablosu yapılmıştır.

Geçmişte Kış Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünler			
Kategoriler	Ürünler	Sayı	%
ÇORBALAR	Domates Çorbası	1	2,0
	Dul Avrat Çorbası	2	4,0
	Kara Çorba	2	4,0
	Kelle-paça	7	14,0
	Mahlutalı Çorba	2	4,0
	Mercimek çorbası	28	56,0
	Tarhana Çorbası	5	10,0
	Tatar Çorbası	2	4,0
	Tavuklu Çorba	3	6,0
	Topalak Çorbası	13	36,0
	Yayla Çorbası	7	14,0
	Yüzük Çorbası	26	52,0
PILAVLAR	Bulgur Pilavı	33	66,0
	Pirinç Pilavı	11	22,0
	Dövme Pilavı	7	14,0
	Ispanaklı Bulgur Pilavı	1	2,0
	Mercimekli Bulgur Pilavı	3	6,0
	Meyhane pilavı	2	4,0
BULGURLU YEMEKLER	Sarımsaklı Köfte	10	20,0
	Mercimekli Köfte	6	12,0
	Kısır	3	6,0
	Ispanaklı Köfte	1	2,0

*Tabloda birden fazla şıkka cevap verildiği için toplamaları alınmıştır.

Tablo 4.4. Geçmişte Kış Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

ET YEMEKLERİ ve SAKATATLAR	Kuru Bamya	5	10,0
	Kurutulmuş Yeşil Fasulye	2	4,0
	Patates Tavası	5	10,0
	Patlıcan Tavası	2	4,0
	Sulu Patates	9	18,0
	Karnıyarık	1	2,0
	Mumbar Dolması	7	14,0
	Analı Kızılı	7	14,0
	İçli Köfte	20	40,0
HAMUR İŞLERİ	Gömeç Böreği	2	4,0
	Ispanaklı Börek	14	28,0
	Mantı	4	8,0
	Pancar Böreği	1	2,0
BAKLA GİLLER	Barbunya	8	16,0
	Nohut Yahnisi	38	76,0
	Kuru Fasulye	44	88,0
SEBZE LER	Ispanak Kavurması	5	10,0
	Karışık Kızartma	4	8,0
	Pırasa	4	8,0
	Baş Kavurması	1	2,0
DOLMA SARMA	Taze Dolma (Kabak-Biber-Patlıcan)	21	42,0
	Kuru Dolma Biber-Patlıcan)	7	14,0
	Sarma (Lahana-Asma Yaprağı)	22	44,0
DİĞER	Cacık	1	2,0
	Yoğurt	2	4,0
	Turşu	3	6,0

Tablo 4.4.(devam)Geçmişte Kış Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.4 incelendiğinde katılımcıların %56,0'sının kış mevsiminde çorbalardan mercimek çorbasını, %52,0'sinin yüzük çorbasını, %36,0'sının topalak çorbasını ve %14,0'ünün kelle paça ile yayla çorbasını pişirdiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %66,0'sının pilavlardan bulgur pilavını, %22,0'sinin pirinç pilavını, %14,0'ünün ise dövme pilavını pişirdiği belirlenmiştir. Katılımcıların %40,0'nin et yemeklerinden içli köfteyi %14,0'ünün analı kızılıyı pişirdiği tespit edilmiştir

Katılımcıların %20,0'sinin bulgurlu yemeklerden sarımsaklı köfteyi, %12,0'sinin mercimekli köfteyi pişirdiği tespit edilmiştir.

Katılımcıların kış mevsimi için verdikleri cevaplar incelendiğinde yaz mevsiminde kuruttukları bamya, taze fasulye, patlıcan ve biberi kış mevsiminde pişirdikleri belirlenmiştir.

Katılımcıların %14,0'ünün kuruttuğu patlıcan ve biber ile dolma %10,'unun kuruttuğu bamya ile etli bamya yemeği pişirdiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %88,0'inin kuru bakliyalardan kuru fasulye, %76,0'sının nohut yahnisi, %16,0'sının ise barbunya pişirdiği tespit edilmiştir.

K1, K3, K14, K19 ve K28 bu soruya vermiş oldukları cevaplar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1 'Eskiden kışın kuru bakliyat ve bulgur çok fazla tüketilirdi. Şimdilerde de aynı nohut, fasulye yanında yine pilavlar her daim pişiyor. Yalnız yaş kemale erince az tuzlu az yağlı yemekle birlikte sebzeye ağırlık vermeye başladık kışın hangi sebze varsa onu pişirmeye çalışıyorum''

K3 ''Kış mevsiminde yazdan kurutulan her türlü sebzenin yemeği yapılırdı. Özellikle kuru patlıcan, biber dolması, bamya kurutulmuş yeşil fasulye sıklıkla pişirilirdi. Yine kuru fasulye, nohut yahnisi haftada bir kere mutlaka pişerdi. Yanlarına bulgur pilavı yapılırdı. Yüzük çorbası, içli köfte, analı kızlı bizim ağır yemeklerimizdendir. Bunlar yapılacağı zaman akrabalar toplanır herkes malzemesini alır sırayla herkes için yapılırdı. Evde kimse tek başına yapmazdı. Kışın bu yemekleri de sıklıkla tükettirdik. Günümüzde de bu yemekleri yapmaya devam ediyorum yine toplanıp yapıp buzdolabına atıyoruz''.

K14''Annem bütün tencere yemeklerini yapardı. Öyle alıştık öyle gördük. Hep tencere yemeği olurdu kuru fasulye, sarma, dolma, tava yemekleri, bulgur pilavı içli köfte yerdik. Günümüzde de alıştığım gördüğüm şekilde yapmaya devam ediyorum.

K28 'Bizde eski alışkanlıklar hala devam ediyor o zaman ne pişiyorsa şimdi de o pişiyor sadece günümüzde daha fazla yeşillik tüketmeye salata yapmaya başladık''.

4.3.1.3.Akşam öğünü

Katılımcıların kış mevsiminde akşam öğününde çoğunlukla hangi yiyeceklere yer verdiğini belirlemek için ''Kış mevsiminde akşam yemeğinde çoğunlukla hangi yiyecekleri tüketiyorsunuz?'' sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar geçmiş günümüz olarak analiz edilerek tablo 4.5'te sunulmuştur.

Kış Mevsiminde Geçmişte ve Günümüzde Akşam Tüketilen Ürünler					
Kategoriler	Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
		Sayı	%	Sayı	%
ÇORBALAR	Domates Çorbası	2	4,0	2	4,0
	Kara Çorba	3	6,0	3	6,0
	Kelle-Paça	7	14,0	6	12,0
	Mahlutalı Çorba	3	6,0	2	4,0
	Mercimek çorbası	30	60,0	33	66,0
	Tarhana Çorbası	5	10,0	6	12,0
	Tatar Çorbası	1	2,0	-	-
	Tavuklu Çorba	3	6,0	3	6,0
	Topalak Çorbası	13	26,0	12	24,0
	Yayla Çorbası	8	16,0	10	20,0
	Yüzük Çorbası	28	56,0	27	54,0
PİLAVLAR	Pirinç Pilavı	9	18,0	10	20,0
	Bulgur Pilavı	34	68,0	34	68,0
	Dövme Pilavı	8	16,0	8	16,0
	Ispanaklı bulgur pilavı	2	4,0	2	4,0
	Mercimekli Bulgur Pilavı	3	6,0	2	4,0
	Meyhane pilavı	2	4,0	2	4,0
BULGURLU YEMEKLER	Patatesli Köfte	2	4,0	2	4,0
	Sarımsaklı Köfte	9	18,0	6	12,0
	Mercimekli köfte	6	12,0	7	14,0
ET YEMEKLERİ ve SAKATATLAR	Analı-kızılı	7	14,0	7	14,0
	İçli Köfte	20	40,0	16	32,0
	Kuru bamya	5	10,0	6	12,0
	Kurutulmuş Yeşil Fasulye	1	2,0	1	2,0
	Patlıcan Güveç	3	6,0	3	6,0
	Sulu Patates	10	20,0	9	18,0
	Karnıyarık	1	2,0	2	4,0
	Mumbar Dolması	10	20,0	6	12,0
	Kıymalı Makarna	2	4,0	4	8,0
	Patates Tavası	5	10,0	6	12,0
HAMUR İŞLERİ	Gömeç Böreği	1	2,0	1	2,0
	Ispanaklı Börek	15	30,0	13	26,0
	Mantı	5	10,0	6	12,0
	Pancar Böreği	1	2,0	-	-
KURU BAKLA GİLLER	Barbunya	9	18,0	10	20,0
	Nohut Yahnisi	38	76,0	47	94,0
	Kuru Fasulye	46	92,0	10	20,0

*Tabloda birden fazla şıkka cevap verildiği için toplamaları alınmıştır.

Tablo 4.5. Geçmişte ve Günümüzde Kış Mevsiminde Akşam Öğününde Tüketilen Ürünler(n=50)

DOLMA SARMA	Taze Dolma (Kabak-Biber- Patlıcan)	22	44,0	21	42,0
	Kuru Dolma Biber- Patlıcan)	8	16,0	8	16,0
	Sarma (Lahana- Asma Yaprığı)	23	46,0	24	48,0
SEBZE YEMEKLERİ	Ispanak Borani	1	2,0	2	4,0
	Ispanak Kavurması	5	10,0	6	12,0
	Karışık Kızartma	5	10,0	5	10,0
	Zeytinyağlı Pırasa	4	8,0	5	10,0
DİĞER	Brokoli Salatası	-	-	6	12,0
	Karnabahar Salatası	-	-	5	10,0
	Pancar Salatası	-	-	2	4,0

Tablo 4.5. (devam)Geçmişte ve Günümüzde Kış Mevsiminde Akşam Öğününde Tüketilen Ürünler(n=50)

Tablo 4.5. incelendiğinde katılımcıların %56,0'sının geçmişte çorbalardan yüzük çorbasını %54,0'ünün ise günümüzde yüzük çorbası yaptığı belirlenmiştir. Katılımcıların %68,0'inin geçmişte ve günümüzde pilavlardan bulgur pilavını yaptığı tespit edilmiştir. Et yemeklerinden katılımcıların %40,0'ı içli köfte yaparken günümüzde bu oranın %38,0'e düştüğü tespit edilmiştir.

Katılımcıların %30,0'unun geçmişte %26,0'sının ise günümüzde ıspanaklı börek yaptığını belirlenmiştir. Sarma yapan katılımcıların oranı geçmişte %46,0 iken günümüzde bu oran %48,0'e yükseldiği tespit edilmiştir.

Bu soru için katılımcıların vermiş oldukları cevaplar ve tablo incelendiğinde; katılımcıların çoğunluğunun geçmişte akşam yemeği için öğle yemeğinde yapılan yemekleri tükettikleri tespit edilmiştir. Günümüzde ise geçmişteki yemek alışkanlıklarını devam ettirdikleri sadece pancar, brokoli, karnabahar gibi sebzeleri de öğünlerine dahil ettikleri belirlenmiştir.

Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları cevapların bazıları şöyledir;

K3‘ *‘Eskiden öğlen pişen yemekler akşamda yenirdi. Sade yemekler az ise yanına ekstra mercimek çorbası yapılırdı’’* K14 ‘ *‘Geçmişte öğlen yapılan yemekler akşam da yenirdi. Şimdilerde eskiden öğle yemeği için yapılan yemekleri ben akşama yapıyorum’’*

K22 ‘ *‘Eskiden öğlen yapılan yemekleri akşamda tükettirdik günümüzde öğle yemeği yemediğimiz için bu yemekleri akşam için hazırlıyoruz. Ama yine hafif ve sebze ağırlıklı olmasına özen gösteriyoruz. Kuru bakliyatı haftada üç gün mutlaka yapıyorum. Bunun yanı sıra eskiden çok tüketmediğimiz ama günümüzde sıklıkla tükettiğimiz karnabahar, brokoli, pancar gibi sebzeleri tüketmeye özen gösteriyorum’’*

K29‘ *‘Günümüzde de bu yemek alışkanlıkları aynen devam ediyor sadece yemeklerin yanına pancar salatası, brokoli salatası sık sık yapıyorum’’*

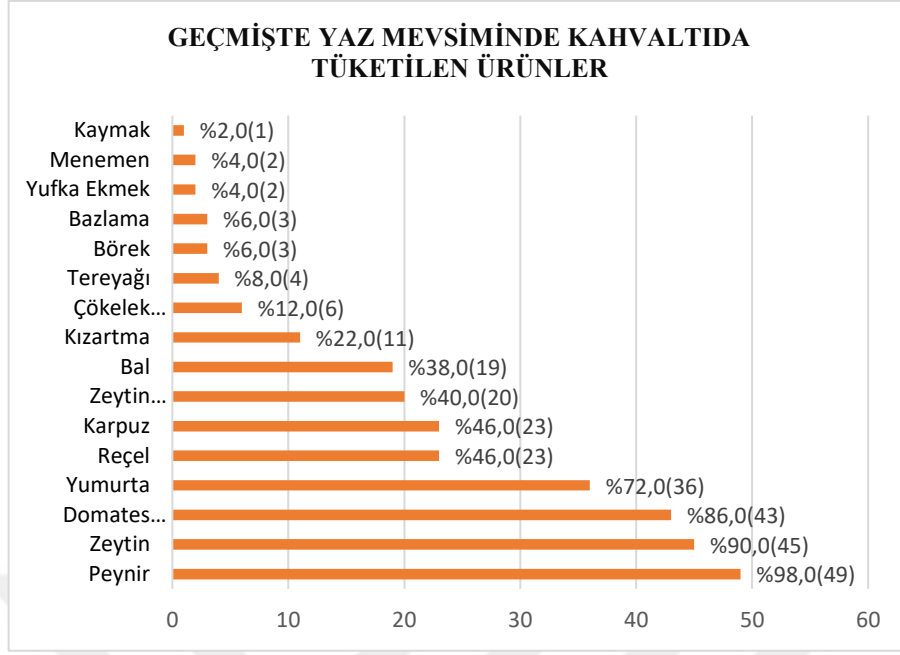
K46 ‘ *‘Eskiden öğlen pişen yemek akşam da yenirdi. Çünkü evler kalabalıktı ve yapacak çok iş olurdu günümüzdeki gibi kolay değildi işleri yapmak ayrı ayrı yemek pişirilmezdi o yüzden. Annem kahvaltıdan sonra ateşe koyardı yemeği öğlen de akşam da ondan yerdik’’*

K49‘ *‘Eskiden kalabalık ev ahalisini doyurmak için yemekler çok yapılırdı. Bir de günümüzdeki gibi ev işlerini kolaylaştıracak araçlar olmadığı için her az kalkıp yemek yapılmazdı. O yüzden öğlen pişen yemeği iki öğünde yerdik. Günümüzde bu yemeklerin çoğunu yapmaya devam ediyorum. Bunun yanı sıra pırasa, ıspanak gibi sebzeleri de tüketmeye çalışıyorum’’*

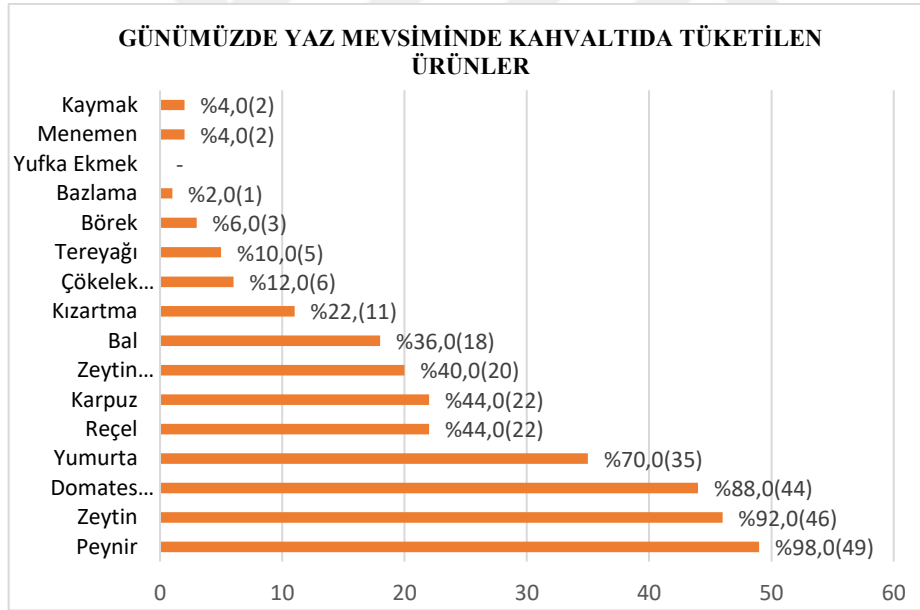
4.3.2.Yaz Mevsimi

4.3.2.1.Sabah öğünü

Katılımcıların yaz mevsiminde kahvaltıda çoğunlukla hangi yiyeceklere yer verdiğini belirlemek için ‘*‘Yaz mevsiminde sabah kahvaltısında çoğunlukla hangi yiyecekleri tüketiyorsunuz?’’* sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar geçmiş günümüz olarak analiz edilerek şekil 4.4, 4.5 ve tablo 4.6’da sunulmuştur.



Şekil 4.4. Geçmişte Yaz Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)



Şekil 4.5. Günümüzde Yaz Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Yaz Mevsiminde Geçmişte ve Günümüzde Kahvaltıda Tüketilen Ürünler				
Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Peynir	49	98,0	49	98,0
Zeytin	45	90,0	46	92,0
Domates-salatalık	43	86,0	44	88,0
Yumurta	36	72,0	35	70,0
Reçel	23	46,0	22	44,0
Karpuz	23	46,0	22	44,0
Zeytin salatası	20	40,0	20	40,0
Bal	19	38,0	18	36,0
Kızartma	11	22,0	11	22,0
Çökelek salatası	6	12,0	6	12,0
Tereyağı	4	8,0	5	10,0
Börek	3	6,0	3	6,0
Bazlama	3	6,0	1	2,0
Yufka ekmek	2	4,0	-	-
Menemen	2	4,0	2	4,0
Kaymak	1	2,0	2	4,0

Tablo 4.6. Geçmişte ve Günümüzde Yaz Mevsiminde Kahvaltıda Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Şekil 4.4., 4.5 ve tablo 4.6 incelendiğinde katılımcıların geçmişte ve günümüzde %98,0'inin kahvaltıda peynir tükettiği belirlenmiştir. Geçmişte zeytin tüketenlerin sayısı %90,0 yumurta tüketenlerin sayısı %36,0, reçel tüketenlerin sayısı %46,0 olarak belirlenmiştir. Günümüzde ise zeytin tüketenlerin sayısı %92,0, yumurta tüketenlerin sayısı %70,0, reçel tüketenlerin sayısı %44,0 olarak belirlenmiştir.

Geçmişte bazlama tüketen katılımcıların sayısı %6,0 iken günümüzde %2,0'ye düştüğü tespit edilmiştir. Yine geçmişte yufka ekmek tüketen katılımcıların sayısının %4,0 iken günümüzde yufka ekmek tüketilmediği belirlenmiştir.

Katılımcıların bu soruya ilişkin yorumları şu şekildedir;

K6' '*Domates salatası, nane, maydanoz, yumurta, peynir, zeytin sıklıkla tükettirdik. Buna ek olarak annem yufka ekmeğin arasına haşlanmış yumurta maydanoz, yeşil soğanla dürüm yapar onu da kahvaltı olarak yerdik. Ama günümüzde eskisi gibi yufka ekmek yapılmadığı için onu yemiyoruz. Ama diğer kahvaltı alışkanlıkları aynen devam ediyor*'

K24‘*‘Tereyağı, bal, zeytin, çökelek salatası zeytin salatası, reçel, domates salatalık. Bazen de bu kahvaltılıkları yemezdik. Bahçede odun ateşi yanardı o ateşte karışık kızartma yapılırdı. Yanına çökelek ve zeytin salatası yapılırdı sadece onları yerdik. Bir de karpuz peynir çok tükettirdik hava çok sıcak olduğu için buz gibi karpuz yanına peynir ekmekle kahvaltı yapardık. Günümüzde bu alışkanlıklar hala devam ediyor’’*

K35‘*‘Peynir, zeytin, yumurta, reçel, bal, tahin pekmez, domates, salatalık, karpuz. Özellikle yaz mevsiminde turfanda sebzeler çıkmışsa bizim evde mutlaka domates, salatalık, zeytin, peynirle birlikte bol yeşillik doğranır zeytin salatası yapılırdı. Bu soframızın olmazsa olmazıydı. Günümüzde de bu kahvaltı alışkanlığı aynen devam ediyor. Sadece çeşit sayısı arttı. Eskiden yazın tereyağı kaymak çok tüketmezken günümüzde yazın da sıklıkla tüketiyoruz’’*

4.3.2.2.Öğle öğünü

Katılımcıların yaz mevsiminde öğle yemeğinde çoğunlukla hangi yiyeceklere yer verdiğini belirlemek için ‘‘Yaz mevsiminde öğle yemeğinde çoğunlukla hangi yiyecekleri tüketiyorsunuz?’’ sorusu yöneltlmıştır ve en sık tekrar cevaplar analiz edilerek tablo 4.7’de sunulmuştur.

Çalışmaya katılan kadınların %100’ü geçmişte 3 öğün yemek yediği için öğle yemeği tablosu yukarıdaki gibi çıkmaktadır. Fakat günümüzde katılımcıların sadece %30,0’u günde üç öğün yemek yediğini belirtmiştir. %70,0’i öğle yemeği yememektedir.

Günümüzde günde üç öğün yemek yiyen %30,0’luk kısım da ki katılımcılar ise öğle yemeği için geçmişte pişirdikleri yemeklerin aynısını pişirdiklerini belirtmişlerdir.

Bu sebeple öğle öğünü için sadece geçmiş tablosu yapılmıştır.

Geçmişte Yaz Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünler			
Kategoriler	Ürünler	Sayı	%
ÇORBALAR	Yüzük çorbası	3	6,0
	Yoğurtlu Dövme Çorbası	6	12,0
	Sırayısır	3	6,0
PILAVLAR	Bulgur Pilavı	16	32,0
	Meyhane Pilavı	5	10,0
	Mercimekli Bulgur Pilavı	2	4,0
	Pirinç Pilavı	3	6,0
	Dövme Pilavı	1	2,0
BULGURLU YEMEKLER	Kısır	6	12,0
	Mercimekli Köfte	10	20,0
	Patates Köftesi	2	4,0
	Sarımsaklı Köfte	16	32,0
	Tahinli Köfte	2	4,0
ET YEMEKLERİ ve SAKATATLAR	Analı Kızılı	3	6,0
	İçli Köfte	5	10,0
	Etlı Bamyası	25	50,0
	Domates Tavası	2	4,0
	Kabak Bastırma	4	8,0
	Kabak Musakka	7	14,0
	Karnıyarık	15	30,0
	Patates Tavası	5	10,0
	Etlı Taze Fasulye	47	94,0
	Patlıcan Güveç	42	84,0
HAMUR İŞLERİ	İspanaklı Börek	1	2,0
	Mantı	12	24,0
SEBZELER	Acebek	23	46,0
	Bakla	13	26,0
	Barbunya Pilaki	22	44,0
	Ekşili Kabak	5	10,0
	Kabak Mücver	3	6,0
	Karışık Kızartma	12	24,0
	Kabak Çıntmesi	10	20,0
	Bezelye	2	4,0
	Baş Kavurması	19	38,0
DOLMA SARMA	Sarma (Lahana-Asma Yaprığı)	25	50,0
	Dolma (Kabak-Biber-Patlıcan)	36	72,0
DİĞER	Cacık	2	4,0
	Patlıcan Salatası	7	14,0

*Tabloda birden fazla şıkka cevap verildiği için toplamaları alınmıştır.

Tablo 4.7. Geçmişte Yaz Mevsiminde Öğle Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Yaz mevsimi için öğle yemeği tablosu incelendiğinde katılımcıların çorbalardan soğuk çorbaları daha çok tercih ettiği tespit edilmiştir. Bu çorbalardan yoğurtlu dövme çorbasını tüketen katılımcıların sayısı %12,0, sırasıyla tüketen katılımcıların sayısı %6,0 olarak belirlenmiştir. Sırasıyla yörede tüketilen ve yoğurtlu dövme çorbasından farklı olarak içine haşlanmış bulgur konarak hazırlanan çorba çeşididir.

Yazın pilavlardan en çok bulgur pilavı tercih edildiği tespit edilmiştir. Katılımcıların %32,0'sinin bulgurlu yemeklerden sarımsaklı köfteyi %20,0'sinin ise mercimekli köfteyi yaptığı belirlenmiştir.

Katılımcıların yaz mevsiminde yaptığı sebze yemeklerine bakarak en çok kullanılan ürünlerin patlıcan, kabak, bamya, acebek bakla, barbunya, taze fasulye olduğu belirlenmiştir.

Katılımcıların patlıcan kullanarak pişirdiği yemeklere bakıldığında zaman; %84,0'ünün patlıcan güveç %38,0'inin baş kavurması, %30,0'unun karniyarik pişirdiği belirlenmiştir. Kabak ile pişirilen yemeklere bakıldığında zaman katılımcıların %20,0'sinin kabak çintme, %14,0'ünün kabak musakka, %10,0'unun ekşili kabak pişirdiği tespit edilmiştir.

Kullanılan diğer sebzelerden katılımcıların %94,0'ünün taze fasulye, %46,0'sının yöresel adı ile acebek olarak adlandırılan börülce, %44,0'ünün barbunya yemeği pişirdiği saptanmıştır. Katılımcıların yazın dolma yaparken kurutulmuş sebzeler yerine taze patlıcan, biber ve kabak kullanmayı tercih ettiği verdikleri cevaplardan çıkarılabilmektedir.

4.3.2.3.Akşam öğünü

Katılımcıların yaz mevsiminde akşam yemeğinde çoğunlukla hangi yiyeceklere yer verdiğini belirlemek için *''Yaz mevsiminde akşam yemeğinde çoğunlukla hangi yiyecekleri tüketiyorsunuz?''* sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar geçmiş günümüz olarak analiz edilerek tablo 4.8'de sunulmuştur.

Yaz Mevsiminde Geçmişte ve Günümüzde Akşam Tüketilen Ürünler					
Kategoriler	Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
		Sayı	%	Sayı	%
ÇORBALAR	Yüzük çorbası	3	6,0	3	6,0
	Yoğurtlu Dövm Çorbası	6	12,0	6	12,0
	Sırsır	3	6,0	2	4,0
PILAVLAR	Bulgur Pilavı	16	32,0	13	26,0
	Meyhane Pilavı	5	10,0	5	10,0
	Mercimekli Bulgur Pilavı	2	4,0	3	6,0
	Pirinç Pilavı	3	6,0	3	6,0
	Dövm Pilavı	1	2,0	1	2,0
BULGURLU YEMEKLER	Kısır	6	12,0	6	12,0
	Mercimekli Köfte	10	20,0	10	20,0
	Patates Köftesi	2	4,0	2	4,0
	Sarımsaklı Köfte	16	32,0	17	34,0
	Tahinli Köfte	2	4,0	1	2,0
ET YEMEKLERİ ve SAKATATLAR	Analı Kızlı	3	6,0	3	6,0
	İçli Köfte	5	10,0	6	12,0
	Edi Bamya	25	50,0	26	52,0
	Domates Tavası	2	4,0	1	2,0
	Kabak Bastırma	4	8,0	6	12,0
	Kabak Musakka	7	14,0	6	12,0
	Karnıyarık	15	30,0	18	36,0
	Patates Tavası	5	10,0	7	14,0
	Edi Taze Fasulye	47	94,0	48	96,0
	Patlıcan Güveç	42	84,0	43	86,0
	Ispanaklı Börek	1	2,0	1	2,0
	Mantı	12	24,0	14	28,0
SEBZELER	Acebek (Börölce)	23	46,0	24	48,0
	Bakla	13	26,0	14	28,0
	Barbunya Pilaki	22	44,0	25	50,0
	Ekşili Kabak	5	10,0	7	14,0
	Kabak Mücver	3	6,0	4	8,0
	Karışık Kızartma	12	24,0	11	22,0
	Kabak Çintmesi	10	20,0	10	20,0
	Bezelye	2	4,0	4	8,0
	Baş Kavurması	19	38,0	18	36,0
DOLMASAR	Sarma (Lahana-Asma Yaprığı)	25	50,0	25	50,0
	Dolma (Kabak-Biber-Patlıcan)	36	72,0	38	76,0
DİĞER	Cacık	2	4,0	2	4,0
	Patates Salatası	1	2,0	1	2,0
	Yoğurtlu Makarna	6	12,0	6	12,0
	Patlıcan Salatası	7	14,0	8	16,0

*Tabloda birden fazla şıkka cevap verildiği için toplamaları alınmıştır

Tablo 4.8. Geçmişte ve Günümüzde Yaz Mevsiminde Akşam Öğününde Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Çalışmaya katılan kadınların %100'ü geçmişte öğlen pişen yemeği akşam da yediklerini ifade etmişlerdir.

Günümüzde ise eskiden öğle yemeği için pişirdikleri yemekleri öğle yemeği yemediklerinden dolayı akşam için pişirdiklerini ifade etmişlerdir. Katılımcıların ifadeleri ve tablo incelendiğinde yaz mevsiminde akşam yemeğinde tüketilen yemeklerin genel olarak değişmediği saptanmaktadır.

Katılımcıların yaz mevsiminde ilin sıcaklığına bağlı olarak daha ferahlatıcı çorbalar tercih ettiği belirlenmiştir. TÜİ K (2014) verilerine göre Adana'da tahıllardan sonra ekimi yapılan en önemli ürün sebzelerdir ve sebze üretimi içinde patlıcan 6, kabak 10. Sırada yer almaktadır (Bayraktar & Sekmen, 2016). Yukarıda verilen tablo ve yorumlara ek olarak bu bilgi verildiğinde ilde patlıcan, kabak ve bunlara bağlı yemeklerin tüketiminin yaygın olmasının sebebi daha net anlaşılabilmektedir.

Katılımcıların bu soruya ilişkin yorumları aşağıda verilmiştir.

K8 *“Yazın yoğurtlu buzlu çorbalar tüketilir. Bunlar bulgur ile de yapılır dövmeyle de bulgurla yapılacağı zaman bulgur bir taşım kaynatılır süzülür soğutulur yoğurt ile karıştırılır. Eskiden buzdolabı, elektrik olmadığı zamanlarda evlerin yakınından akarsu geçerdi dağdan gelen ve akarsu ağzında arklar bulunurdu. Hazırlanan yoğurt çorbalarını babaannem bir gün önceden kestiği karpuz kabuklarını atmazdı doğrayıp akarsu arklarına koyar soğutur çorbaya atar o şekilde soğuturdu”*

K15 *“Eskiden evler kalabalık iş yükü fazla olduğu için yemekler hep büyük kazanlarda çoğunlukla bahçede odun ateşinde pişerdi. Bu yüzden öğlen akşam için ayrı ayrı ateş yakılmazdı. Annem bir başlardı kazanları kaynatmaya bitince ateş söndürülürdü. Bizde öğlen akşam onu yedik. Günümüzde de bu alışkanlık devam ediyor bende evimde akşam için misafirim gelmeyecekse ayrı yemek yapmıyorum öğlen pişen yemeği yiyoruz”*

K19 *“Yazın bizde patlıcan çok tüketilirdi. Haftaya yayılım olarak üç gün patlıcan türevi yemek yapılırdı. Patlıcan tavası, dolma, baş kavurması, karnıyarık, imam bayıldı yapılırdı. Kalan günlerde taze fasulye, acebek, yoğurtlu bakla, kabak çintmesi, ekşili kabak yapılırdı. Günümüzde de bu alışkanlıklar aynen devam ediyor bol bol taze sebze pişirmeye çalışıyorum”*

K24''*Kabak bastırma, ekşili kabak, patlıcan güveç patlıcan içinden yemek yapılırdı. Bunun içinde patlıcanlar oyulurdu oyulan o içi bol soğanla kavrulur üzerine bol domates doğranır baharatlarla pişirilirdi. Patlıcanın dış kısmı ile de dolma yapılırdı. Yine taze kabakların içi oyulur bol yeşillik baharat yumurta ile mücver yapılırdı. Kabağın dış kısmı dolmada kullanılırdı. Eskiden öğlen yemeğinden kalan yemekler akşamda yenirdi''*

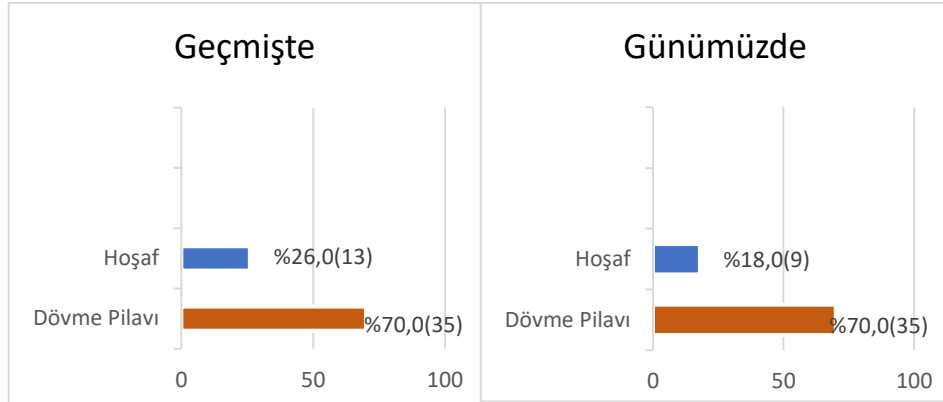
K31' *'Eskiden yine öğleden kalan yemekler yenirdi. Evimizde kendi asmamızı yetiştirdik onları toplar onlarla sarma yapardık. Piştikten sonra ocaktan almaya yakın dövülmüş sarımsak kuru nane limon suyu ile sos yapar üzerinde gezdirir demlenmeye bırakırdı. O şekilde tüketirdik. Patlıcan dolması yapacağımız zaman oyduğumuz içi atmaz dolmanın iç harcına eklerdik pirinci soğanı baharatları ve patlıcan içini ocakta kavurur soğutur sonra doldururduk. Yine yazın patlıcanla baş kavurması yapardık özellikle küçük çekirdeksiz patlıcanlarla yapardık üzerine sarımsaklı yoğurt döküp yerdik. Günümüzde yine eski yemek alışkanlıkları devam ediyor karnıyarık, patlıcan güveç, türlü,taze fasulye, acebek barbunya sıklıkla tüketiyoruz. Yine yazın mantı çok yapıyorum sarımsaklı yoğurtla birlikte tüketiyoruz'*

4.4.Kutsal Günler

Bu bölümde katılımcılara iftar/sahur sofraları, ramazan/Kurban Bayramı, Mevlit, Regaip, Miraç, Berat Kandili, Aşure günü ve Mevlit Okutmalarda yaptıkları geleneksel uygulamaları belirlemeye yönelik '*Adana'da kutsal günler ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?*' Sorusu yöneltmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir.

4.4.1.İftar Sofraları

Katılımcılara '*İftar sofralarında yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?*' Sorusu yöneltmiştir şekil 4.6 ve tablo 4.9'da çoğunlukla tüketilen ürünler verilmiştir. Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar tablonun altında verilmiştir.



Şekil 4.6. İftar Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Dövmeye Pilavı	35	70,0	35	70,0
Hoşaf	13	26,0	9	18,0

Tablo 4.9. İftar Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde %70,0'i geçmişte ve günümüzde iftar sofralarında eve bereket getireceğine olan inançtan dolayı dövmeye pilavı pişirdiğini ve en az üç kapıya dağıttığını ifade etmiştir.

Dövmeye pilavı dışında katılımcıların geçmişte %26,0'sı günümüzde ise %18,0' i iftarda mutlaka hoşaf yaptığını ifade etmiştir. Bunların yanı sıra iftar sofralarında pişen diğer yemekler yüzük çorbası, mercimek çorbası, yayla çorbası, içli köfte lahmacun, dolma olarak belirlenmiştir.

Katılımcıların iftar sofralarına ilişkin yorumları şu şekildedir;

K1' 'Geçmişte ramazan boyunca her gün müsait olan biri ailecek herkesi yemeğe davet ederdi. Ramazan'ın ilk günü nohutlu dövmeye pilavı yapılır yanına hoşaf mutlaka olur o dövmeye pilavını yedi kapıya dağıtılır''

K3''Ramazan'ın birinci günü annem tavuk doldurur onu suyuna da dövmeye pilavı yapardı. Pilavları tabaklara koyar üzerine de tavuklardan didikleyip konu komşuya dağıtırdı. Günümüzde bende bu alışkanlığı devam ettiriyorum ama annemin yaptığı gibi tavuk doldurmuyorum tavuğu haşlayıp suyuna nohutlu dövmeye pilavını pişiriyorum üzerine tavukları didikliyorum bu şekilde dağıtıyorum komşularıma''

K15‘ ‘Ramazan’ın birinci günü bereket getirdiği için dövme pilavı mutlaka yapılır komşulara dağıtılır. Her evin bütçesine göre etli, tavuklu veya sade yapılır’’

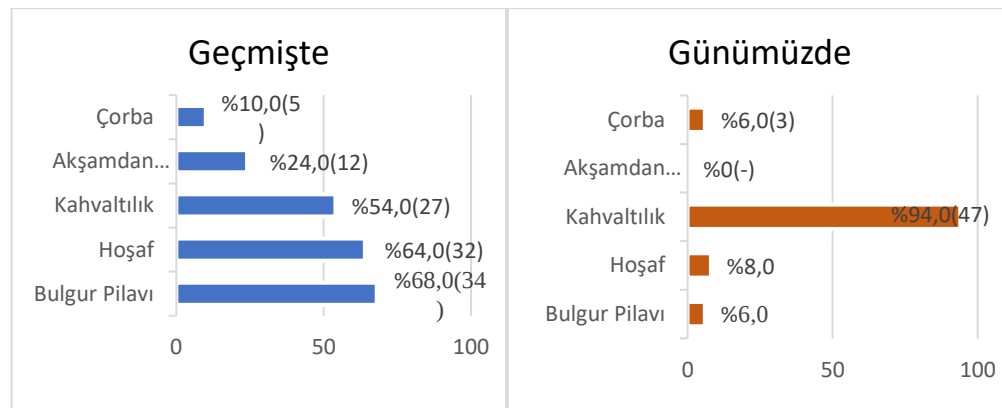
K20 ‘ ‘Eskiden beri ilk günü dövme pilavı yapar dağıtırız. Annem dağıttıkça çoğalır bereket gelir derdi o yüzden bu alışkanlığım hala devam ediyor’’

K32 ‘ ‘Ramazan’ın ilk günü mutlaka dövme pilavı yapılır komşulara dağıtılır. Bu alışkanlık hala devam ediyor. Bunun dışında eskiden hoşaf mutlaka yapılırdı ama günümüzde yapılmıyor. Eskiden ramazanın birinci günü bekler ikinci günü mutlaka misafir alırdık sofrada baş yemeğimiz sulu patates, lahmacun, yüzük çorbası bunu yanına mercimek, yayla çorbası gibi bir çorba daha yapılır misafirlere ikram edilir. ’’

K49‘ ‘Eskiden mutlaka iftarda misafir ağırlanırdı ve bu dönüşümlü olarak gerçekleşirdi misafir olarak gittiğimiz her evi daha sonraki günlerde evimize alıp yemek yapardık fakat günümüzde bu alışkanlık çok azaldı. Misafir ağırlanacağı için mercimek çorbası, yayla çorbası, lahana sarması, dolma, lahmacun, ayran, salata, içli köfte yapılırdı bu yemek alışkanlıkları günümüzde de hala devam etmekte. ’’

4.4.2.Sahur Sofraları

Katılımcılara ‘ ‘Sahur sofralarında yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir şekil 4.7 ve tablo 4.10’da en çok söylenen ürünler sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar tablonun altında verilmiştir.



Şekil 4.7. Sahur Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Bulgur Pilavı	34	68,0	3	6,0
Hoşaf	32	64,0	4	8,0
Kahvaltılık	27	54,0	47	94,0
Akşamdan Kalan Yemekler	12	24,0	-	-
Çorba	5	10,0	3	6,0

Tablo 4.10. Sahur Sofralarında Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)

Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde %68,0'inin geçmişte bulgur pilavı, %64,0'ünün hoşaf tükettiği saptanmıştır. Bunun yanında %12,0'si geçmişte akşamdan kalan yemekleri de yediğini ifade etmiştir Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde özellikle geçmişte aile büyüklerinin bulgur pilavı ve hoşafı tok tuttuğu susuzluğu giderdiği için tercih ettiği, akşamdan kalan yemekleri de israf olmasın diye sahurda ısıtıp tükettikleri belirlenmiştir. Hoşaf olarak özellikle üzüm, erik, kayısı, vişne tercih edildiği belirlenmiştir.

Günümüzde ise katılımcıların %6,0'sı bulgur pilavı, %8,0'i hoşaf tüketmeyi tercih etmektedir. Günümüzde katılımcıların %94,0'ü sahurda daha pratik ve daha hafif olduğu gerekçesi ile çoğunlukla kahvaltılık ürünleri tercih ettiğini ifade etmiştir.

Katılımcıların sahur sofralarına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1 'Sahurda üzüm, erik, kayısı hoşafı ve bulgur pilavı mutlaka yapılırdı. Onun dışında kahvaltılık ve ziyan olmasın diye akşamdan kalan yemekler daha sık tüketilirdi. Sahurda eskiden pilav hoşaf yapardım ama son zamanlarda bu alışkanlığı bıraktık. Daha çok kahvaltı tüketiyoruz''

K8''Her gece bulgur pilavı pişer yanına kuyruk yağı soğan ile kavrulur ve üzerine yumurta kırılır gece mutlaka yenirdi. Sahurda o gün yemekte ne varsa o yenirdi. Geçmişte mutlaka hoşaf yapılırdı. Kuru kayısı erik vişne ile yapılırdı. Eskiden kuru zerdali ile yapılırdı hafif mayhoş tadı çok lezzetli olurdu fakat günümüzde sadece kahvaltı ile sahur yapıyoruz''

K14 ''Gece sahura kalktığımızda annem babaannem için muhakkak suretle bulgur pilavı yapardı tok tutması için yine yanına yoğurt ve kahvaltılık koyardı.

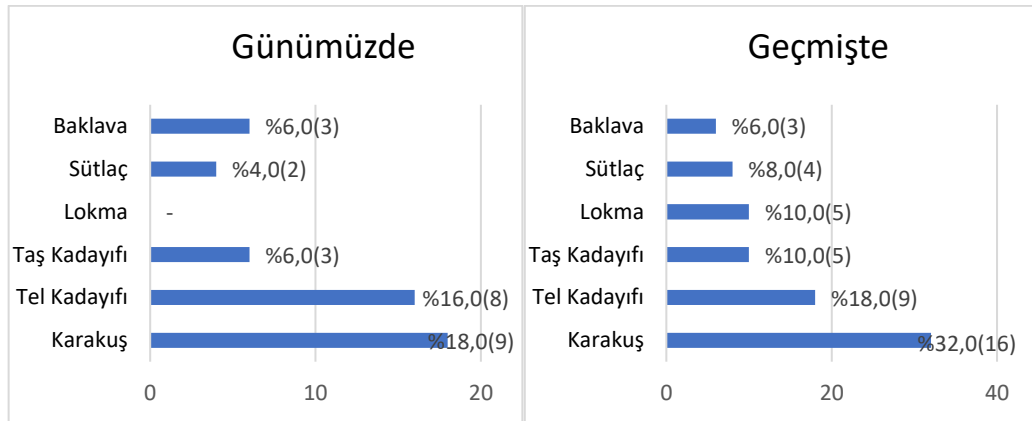
Günümüzde oruç tutacağım zaman sadece biraz kahvaltılık çıkarıyorum veya et sulu çorba varsa onu yiyorum''

K22 ‘ ‘Rahmetli babam hayattayken mutlaka taze bulgur pilavı pişirirdik pilav ve hoşaf olmadan sahur yapmazdı. Bunun yanı sıra kahvaltı hazırlardık o şekilde oruç tutulurdu. Ama bu alışkanlık artık değişti sahurda sadece hafif kahvaltı yapıyoruz’’

K31 ‘ ‘Sahur sofralarına mutlaka hoşaf ve bulgur pilavı taze taze pişirilirdi. Yine susuzluğumuzu gidermesi için mutlaka haşlama olurdu. Anneannem haşlamayı kendisi yapardı. Meyan kökünü aktardan alırdı. Bir avuç kadar meyan kökünü sürahiye koyup üzerine bir litre su koyardı kapağını kapatıp bir iki saat demlenmeye bırakırdı ardından süzerdi o şekilde içerdik. Her iftarda ve sahurda mutlaka olurdu. Bunu dışında sahur sofralarında akşamdan kalan yemekleri yedik. Günümüzde bu alışkanlıklar devam etmiyor artık sahurda hafif olması için kahvaltı tercih ediyoruz. Ama haşlama yapma ve tüketme alışkanlığı hala devam ediyor’’

4.4.3.Ramazan Bayramı

Katılımcılara ‘ ‘Ramazan Bayramı’nda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir şekil 4.8 ve tablo 4.11’de en çok söylenen tatlılar sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar tablonun altında verilmiştir



Şekil 4.8. Ramazan Bayramı’nda Çoğunlukla Tüketilen Tatlıların Dağılımı(n=50)

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Karakuş Tatlısı	16	32,0	9	18,0
Tel Kadayıf	9	18,0	8	16,0
Taş Kadayıfı	5	10,0	3	6,0
Lokma	5	10,0	-	-
Sütlaç	4	8,0	2	4,0
Baklava	3	6,0	3	6,0

Tablo 4.11. Ramazan Bayramı’nda Çoğunlukla Tüketilen Tatlıların Dağılımı (n=50)

Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde Ramazan Bayramı için %32,0’sinin geçmişte karakuş tatlısını, %18,0’inin tel kadayıfını %10,0’unun taş kadayıfı ve lokmayı yapmayı tercih ettiği belirlenmiştir. Bu tatlılardan sonra en çok tercih edilen tatlılar sütlaç ve baklava olarak ifade edilmiştir. Günümüzde ise bayramlarda eskisi kadar evlerin kalabalık olmadığını misafir ağırlama alışkanlığının geçmişte olduğu gibi devam etmediğini gerekçe göstererek misafirlere ikram etmek için daha az tatlı yaptıklarını sözel olarak ifade etmişlerdir. Bu sebeple günümüzde karakuş tatlısı yapan katılımcıların sayısı %18,0’e tel kadayıf yapan katılımcıların sayısı %16,0’ya taş kadayıf yapan katılımcıların sayısı %6,0’ya düşmüştür. Günümüzde katılımcıların Ramazan Bayramı için lokma dökmediği tespit edilmiştir.

Katılımcıların Ramazan Bayramı’na ilişkin görüşleri aşağıda verilmiştir.

K3“Eskiden misafirlere ikram etmek için lokma mutlaka yapılırdı. Ben evin en küçüğü olduğum için sadece getir götür yapardım ablamgil sabah erkenden kalkar hamuru mayalardı. Bahçede ateşi yakar onun üzerinde tatlıları kızartırdı. Günümüzde bu alışkanlık devam etmiyor ben yapmıyorum”

K6“Eskiden bayram için tel kadayıfı karakuş yapılırdı misafirlere ikram etmek için. Ama ben tatlı yapmıyorum bazen hazır olarak halka tatlı alıyorum”

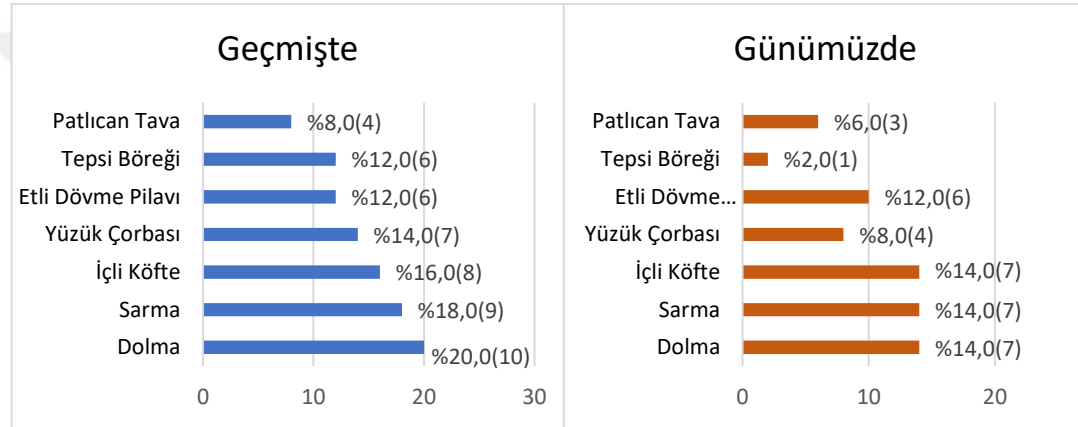
K17“Ramazan Bayramı için annem misafirlere lokma dökerdi. Bir de babam kendi arı yetiştirip petek balı toplardı bayram gelince annem o petek ballardan misafirlere mutlaka ikram ederdi”

K23“Annemin zamanında annem bir iki gün öncesinden hazırlıklara başlardı. Mutlaka karakuş tatlısı yapardı. Bunun yanı sıra cevizli tel kadayıf, lokma tatlısı, taş kadayıfı yapardı. Taş kadayıfının hamurunu taze taze fırından getirttirir bayram

sabahı erkenden içini cevizle doldurup yarım ay şeklinde kapatır kızartır şerbete yatırır. Ama günümüzde bu alışkanlık eskisi kadar çeşit olmadan devam ediyor''

K3' 'Bayram için arife gününden tatlı hazırlığına başladık. Anneannem karakuş, cevizli taş kadayıfı ve tepsi tepsi cevizli tel kadayıfı yapardı misafirlere ikram etmek için. Günümüzde eskisi gibi kalabalık bayram ziyaretleri olmadığı için her sene düzenli olarak bunlar yapılmıyor''

Şekil 4.9 ve tablo 4.12'de Ramazan Bayramı'nda yapıldığı en çok söylenen yemekler verilmiştir. Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar tablonun altında verilmiştir.



Şekil 4.9. Ramazan Bayramı'nda Çoğunlukla Tüketilen Yemeklerin Dağılımı (n=50)

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Dolma	10	20,0	7	14,0
Sarma (Lahana-Asma)	9	18,0	7	14,0
İçli Köfte	8	16,0	7	14,0
Yüzük Çorbası	7	14,0	4	8,0
Etlü Dövmü Pilavı	6	12,0	5	10,0
Tepsi Böreği (ıspanaklı, kıymalı, peynirli, patatesli)	6	12,0	1	2,0
Patlıcan Güveç	4	8,0	3	6,0

Tablo 4.12. Ramazan Bayramı'nda Çoğunlukla Tüketilen Yemeklerin Dağılımı (n=50)

Katılımcıların cevapları incelendiğinde Ramazan Bayramı için geçmişte yemek olarak katılımcıların %20,0'sinin dolma %18,0'inin sarma, %16,0'sının içli köfte %14,0'ünün yüzük çorbası ve %12,0'sinin etli dövmü pilavıyla tepsi böreği yaptığı belirlenmiştir. Bu yemeklerden sonra tercih edilen yemek ise patlıcan güveç olarak

ifade edilmiştir. Günümüzde ise katılımcıların %14,0'ü dolma, sarma, içli köfte yaptığını ifade ederken %10'u tepsi böreği, %8,0'i yüzük çorbası yaptığını ifade etmiştir. Günümüzde bayramlarda eskisi kadar evlerin kalabalık olmadığını misafir ağırlama alışkanlığının geçmişte olduğu gibi devam etmediğini gerekçe göstererek misafirlere ikram etmek için daha az yemek yaptıklarını sözel olarak ifade etmişlerdir.

Katılımcıların Ramazan Bayramı'na ilişkin yaptıkları yorumlar şu şekildedir;

K1''*Ramazan Bayramı'nda kalabalığa uygun yemekler yapılırdı. Patates, patlıcan güveç tepsi börekleri yapılırdı (Ispanaklı, peynirli, patatesli) yapılırdı. Dolma çok yapılırdı. Artık eski kalabalık sofralar olmadığı için bu alışkanlıklarımız devam etmiyor''*

K15''*Ramazan Bayramı için yüzük çorbası dökerdik. Bunun yanı sıra içli köfte yapardık. Bunlar mutlaka hazır edilirdi bunun yanı sıra patlıcan tavaşı, dövme pilavı yapardık. Günümüzde de bu alışkanlık devam ediyor''*

K22 ''*Yemek olarak İçli köfte, yaprak sarması, dolma, yüzük çorbası, tepsi böreği mutlaka yapılırdı. Ama günümüzde bu alışkanlık eskisi kadar çeşit olmadan devam ediyor. Yine çoğunu yapmaya çalışıyoruz ama eskisi kadar kalabalık misafir ağırlanmadığı için duruma göre hazırlanıyor''*

K24''*Eskiden akrabalar toplanırdı dolma, sarma, tepsi börekleri, içli köfte, yüzük çorbası yapılırdı. Ama günümüzde o kadar kalabalık toplanmalar olmadığı için bu alışkanlık her zaman devam etmiyor''*

K40 ''*Bayram için patlıcan tavaşı, dolma, içli köfte hep yapılırdı. Günümüzde de bu alışkanlıklar devam ediyor''*

K44''*Eskiden bayramda misafirlere ikram etmek için yüzük çorbası dövme pilavı yapılırdı. Yine tencerelerle dolma sarma yapılırdı ama günümüzde bu alışkanlıklar çok azaldı.'*

4.4.4.Kurban Bayramı

Katılımcılara ' 'Kurban Bayramı'nda yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?' ' Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda sıralanmıştır.

Katılımcıların cevapları incelendiğinde geçmişte ve günümüzde katılımcıların tamamının Kurban Bayramı'nda kavurma ve mangal yaptığı belirlenmiştir. Sözel olarak verdikleri cevaplarda bayram öncesi hazırlık için bıçaklar bileylemeye gönderilmekte şişler, et tahrası, et tahtası kurban için hazır edilmektedir.

Bayram sabahı kurban kesilip dağıtıldıktan sonra erkekler mangal başına geçmekte kadınlar ise mutfakta salata hazırlığına başlamaktadır. Sabah erken saatlerde pide fırınlarında ekmek kuyruğu oluşmaktadır.

Katılımcıların Kurban Bayramı'na ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1''*Sabah kahvaltıda mutlaka ciğer kavrulur. Öğleye doğru kavurma ocağa konur. Kurban kesildikten sonra en az üç kapiya olmak şartıyla komşulara dağıtılır. Günümüzde bu alışkanlık devam ediyor.*

K8''*Kurban kesilirken mangal yakılır önce karaciğer, akciğer, dalak pişirilir yenirdi. Ardından et avcarlanıp (et terbiye edilip) pişirilir. Günümüzde de devam ediyor''*

K11''*Bayramda özellikle mangal ve kavurma yapılır. Kesilen hayvandan 6-7 eve mutlaka dağıtılır. Günümüzde bu alışkanlık devam ediyor''*

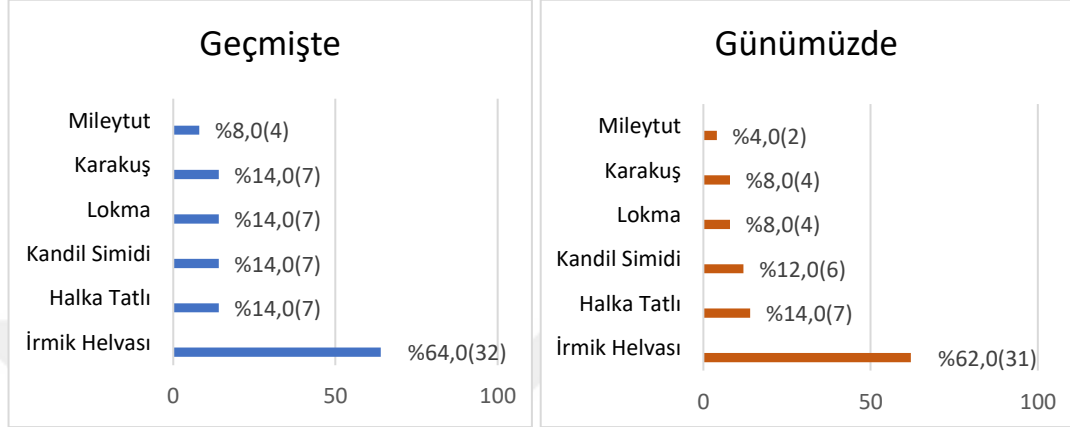
K18''*Bayramda özellikle mangal ve kavurma yapılır. Eskiden köylerde kurban kesmeyen insanlar için 15-20 aile toplanır, bahçelerde ateş yakılır sacın üzerinde kavurmalar yapılırdı yanında bol soğan salatası ekmekle insanlar davet edilir yenirdi. Ama günümüzde bu alışkanlıkta artık kayboldu''*

K31''*Anneannem ilk gün sabahtan etleri hazırlardı kuşbaşı doğradığı etlerin içine bol kuyruk yağı doğrardı başka yağ eklemeden onları kısık ateşte 2 saate pişirirdi yanında soğan salatası ile kahvaltıda onu yedik. Bayramdan önce bıçaklar bileylemeye gönderilirdi. Bunu dışında et tahtası, et tahrası, mangal ve şişler çıkarılır temizlenir hazırlanırdı. Günümüzde de bu alışkanlıklar devam ediyor''*

K44''*Bayramda özellikle mangal ve kavurma yapılır. Bizler etçil bir toplumuz o yüzden daha hayvan kesilirken beraber mangallar mutlaka evlerde yanar pide ekmek almak için fırınlarda kuyruk olur. Evdeki kadınlar mutfakta bir yandan pişirilecek etleri hazırlar bir yandan da salataalarını hazırlar. Bizde kurban böyle geçer hep''*

4.4.5.Kandiller

Katılımcılara ‘ ‘Mevlit, Regaip, Miraç ve Berat Kandillerinde yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’ ’ Sorusu yöneltilmiştir şekil 4.10 ve tablo 4.13’te en çok söylenen ürünler sunulmuştur.



Şekil 4.10. Kandillerde Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı(n=50)

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
İrmik Helvası	32	64,0	32	64,0
Halka Tatlı	7	14,0	7	14,0
Kandil Simidi	7	14,0	6	12,0
Lokma	7	14,0	4	8,0
Karakuş	7	14,0	4	8,0
Mileyttut	4	8,0	2	4,0

Tablo 4.13. Kandillerde Çoğunlukla Tüketilen Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Katılımcıların cevapları incelendiğinde katılımcıların %64,0’ü geçmişte ve günümüzde kandillerde ırmik helvası yapmayı tercih etmektedir. Katılımcıların %14,0’ü geçmişte halka tatlı, kandil simidi, lokma ve karakuş yapmayı tercih etmektedir.

Günümüzde ise katılımcıların %14,0’ü halka tatlı, %12,0’si kandil simidi, %8,0’i lokma ve karakuş yapmayı tercih etmektedir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde eskiden ırmik helvası, kandil simidi, lokma karakuş ve Mileyttut tatlıları evlerde pişiriliyor halka tatlı ise hazır alınarak kandillerde dağıtılmaktaydı. Bu alışkanlıkların yanı sıra kandillerde bereket getireceğine inanıldığı için tuz alıp komşulara tuz dağıtma alışkanlığında bulunmaktadır.

Katılımcıların Kandil günlerine ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8“*Helva simit türevi çok yapılır özellikle irmik helvası yapılırdı. Kuru simit mahlepsiz olurdu bol tereyağlı tarçınlı, şeker un ile bir hamurla yapılırdı pekmezli suya ve susama batırılıp sokak fırınında pişirilirdi. Günümüzde bu alışkanlık hala devam ediyor*”

K9“*İrmik helvası, lokma, karakuş bir de bizim Mileyhut dediğimiz bir tatlımız vardır onu yapar dağıtırız her sene. Mileyhut tatlısı için un, su ile ele yapışmayan bir hamur yaparız onları ipince rulolar haline getirip küp küp doğrarız. Tencerede şekerli pekmezli suyun içine tarçın, zencefil, karanfil, yenibahar, havlıcan, kakule, karabiberden oluşan yedi baharat karışımını atarız on dakika kaynadıktan sonra baharatları alıp hamurları atarız 10 dakika kaynatır altını söndürüp üstüne biraz tarçın döküp dağıtıyoruz*”

K15“*Kandillerde annem un, su, tuz, biraz maya ile çörek yapardı. O çörekleri bahçede ateşin üzerinde pişirirdi. Komşulara onu dağıtırdık. Ben günümüzde irmik helvası kavurup dağıtıyorum*”

K36“*Kandillerde kandil simidi ve lokma tatlısı yapar dağıtırdık. Kandil simidinin içine hatırladığım kadarıyla un, tuz şeker, tarçın biraz sıvıyağ, süt koyup annem kocaman leğenlerde yoğururdu. Onlara küçük küçük simit şekli verirdi. Ayı bir kaptaki tahinle pekmezi karıştırır simitlerin yüzüne sürer sonra da bol susama batırır eski davul fırınıımız vardı onda pişirirdi*”

K40“*Eskiden beri helva kavurup dağıtırız. Veya hazır halka tatlı alıp mahallede dağıtırız. Bir de annem 7 paket tuz alırdı onu mahallede 7 kapiya verirdi. Evimize bereket gelmesi için ama bu alışkanlık günümüzde çok azaldı*”.

4.4.6.Aşure Günü (On Muharrem)

Katılımcılara “*Aşure Günü (On Muharrem) yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?*” Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların tamamı geçmişte ve günümüzde on muharrem de aşure pişirmektedir. Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde aşurenin içine dövme,

nohut, kuru fasulye, çekirdeksiz kuru üzüm, kuru kayısı dahil 7 çeşit malzeme konulmaktadır.

Süt, kuru incir, pekmez kullanılmamaktadır aşurenin rengi altın sarısı olacak şeklinde tabir edilmiştir. İçerisine ek olarak portakal kabuğu, limon kabuğu veya limon kabuğu ile birkaç damla gül suyu konabilmektedir.

Katılımcıların aşure gününe ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8‘*’Hala aynı on muharremde aşure yapılır. Aşure içine portakal suyu ve kabuğu kullanılır süt incir pekmez kullanılmaz. Altın sarısı renginde olur. Kuru kayısı ve kuru üzüm olmazsa olmazdır’’*

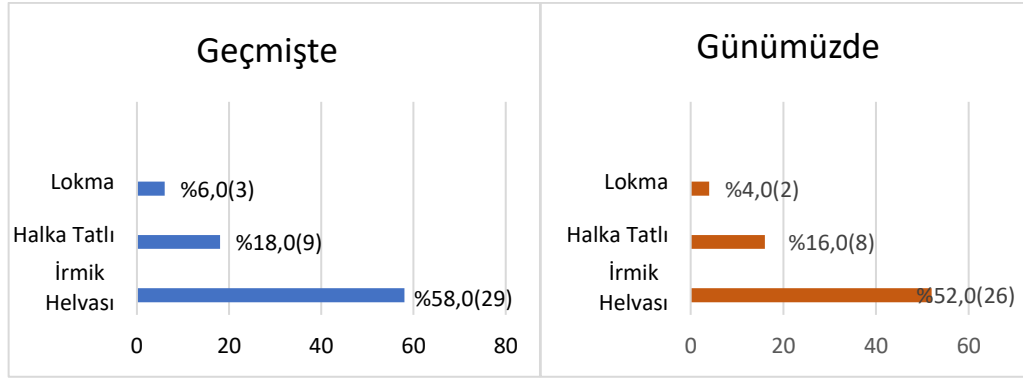
K19‘*’Muharrem ayında mutlaka aşure yapar dağıtırız. Bu alışkanlıklar hala devam ediyor. İçine kuru fasulye nohut, dövme, üzüm, kayısı dahil 7 çeşit koyar pişiririz. Buna ek olarak içine limon kabuğu veya limon yaprağı atarız’’*

K31‘*’Aşuremizi yapardık. Anneannem bir gece önceden tüm kuru bakliyatları ıslar sabah erkenden ocağa koyardı. Anneannem aşurenin içine birkaç damla gül suyu koyardı. Üzerine koymak için susamı kavurur döverdi içine yedi çeşit baharatı ve cevizi atar aşure piştikten sonra üzerine bolca serperdi. Bende bu alışkanlığı aynen devam ettiriyorum’’*

K43‘*’Eskiden beri aşuremizi mutlaka yaparız. İçinde yedi çeşit mutlaka olmak zorunda fakat günümüzde içine kuş üzümü, incir konuyor. Eskiden kuş üzümü olmazdı onu koymazdık. Bir de incir rengini değiştirdiği için eskiden beri koymayız. Bende öyle alıştım aynı şekilde yapıp dağıtmaya devam ediyorum’’.*

4.4.7.Mevlit Okutma

Katılımcılara ‘*’Mevlit Okutmalarında yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’* Sorusu yöneltilmiştir şekil 4.11 ve tablo 4.14’te en çok söylenen tatlılar sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin verdikleri cevaplar tablonun altında verilmiştir.



Şekil 4.11. Mevlit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Tatlıların Dağılımı(n=50)

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Helva (İrmik)	29	58,0	26	52,0
Halka Tatlı	9	18,0	8	16,0
Lokma Tatlısı	3	6,0	2	4,0

Tablo 4.14. Mevlit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Tatlıların Dağılımı (n=50)

Şekil 4.11 ve tablo 4.14 incelendiğinde katılımcıların %58,0'inin geçmişte mevlit okutacağı zaman ırmik helvası kavurduğu, %18,0'inin halka tatlı dağıttığı ve %6,0'sının lokma döktüğü belirlenmiştir.

Günümüzde ise ırmik helvası kavuranların sayısı %52,0 halka tatlı dağıtanların sayısı %16,0 ve lokma dökenlerin sayısı %4,0 olarak belirlenmiştir.

Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde geçmişte her mevlitte mutlaka ırmik helvası kavrulduğunu ve lokma döküldüğünü eğer bunlar yapılamıyorsa hazır halka tatlı alınıp gelenlere ikram edildiği söylenmiştir.

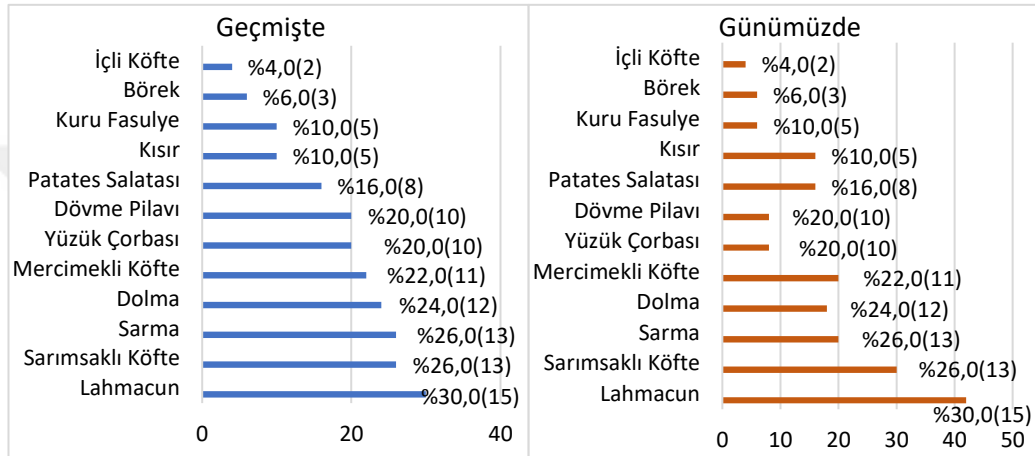
Katılımcıların mevlit okutmalarda yapılan tatlılara ilişkin görüşleri alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8' *'Hepsinde mutlaka helva kavrulur. Lokma tatlısı yapıldı eskiden lokma hamuru aynı hazırlanır gazetenin üzerine ceviz fındık fıstık evde olan tüm kuruyemişler tarçın serilir yağdan alınan lokmalar bunların üzerine bırakılır her yeri kaplanması için çevrilir en son yapışmayan kısımlarını ayırmak için kevgirle sallanır o şekilde servis edilirdi''*

K15' *'Mevlitlerde yemekli olursa genelde lahmacun yaptırıp halka tatlı dağıtırız. Yemek verilmiyorsa mutlaka ırmik helvası kavurup ikram ederiz''*

K31‘ ‘Mevlit okutulacağı öncesinde misafirlere sarma, dolma, sarımsaklı köfte mercimekli köfte gibi yemekler ikram edilir ardından dualar okunurdu. Dua bittikten sonra irmik helvası kavrulurdu hem misafirlere ikram edilir hem de komşulara dağıtılırdı. Günümde mevlit okutulacağı zaman helva kavurma geleneği devam ediyor’’

Mevlit okutmalarda çoğunlukla yapılan yemekler şekil 4.12 ve tablo 4.15’te verilmiştir



Şekil 4.12. Mevlit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Yemeklerin Dağılımı(n=50)

	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Lahmacun	15	30,0	21	42,0
Sarımsaklı Köfte	13	26,0	15	30,0
Sarma	13	26,0	10	20,0
Dolma	12	24,0	9	18,0
Mercimekli Köfte	11	22,0	10	20,0
Yüzük Çorbası	10	20,0	4	8,0
Dövme Pilavı	10	20,0	4	8,0
Patates Salatası	8	16,0	8	16,0
Ayran	7	14,0	7	14,0
Kısır	5	10,0	8	16,0
Etli Kuru Fasulye	5	10,0	1	2,0
Börek	3	6,0	3	6,0
İçli Köfte	2	4,0	3	6,0

Tablo 4.15. Mevlit Okutmalarda Çoğunlukla Yapılan Yemeklerin Dağılımı (n=50)

Şekil 4.12 ve tablo 4.15 incelendiğinde geçmişte mevlitlerde yemek olarak lahmacun yapan katılımcıların sayısı %30,0 sarımsaklı köfte dökenlerin ve sarma saran katılımcıların sayısı %26,0 mercimekli köfte yapanların %22,0 yüzük çorbası ve dövme pilavı yapanların sayısı %20,0 olarak belirlenmiştir.

Günümüzde ise lahmacun yapan katılımcıların sayısı %42,0 sarımsaklı köfte dökenlerin sayısı %30,0 sarma ve mercimekli köfte yapanların sayısı %20,0 olarak belirlenmiştir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde ilde mevlitlerin kalabalığına veya mevlidin durumuna göre hazırlık yapılmaktadır.

Geçmişte büyük mevlitlerde yemekler bahçede yakılan ateş üzerinde kazanlarda pişirilmekte kazan yemeği olarak dövme pilavı yüzük çorbası, dolma, sarma, kuru fasulye tercih edilmekteymiş. Günümüzde ise eskisi gibi kazanlarda yemek pişirecek imkân olmadığı için lahmacun içi hazırlanıp fırınlarda pişirilmekte kişi sayısına göre paketlenmektedir. Yanına içeceği ve tatlı olarak halka tatlı ile gelenlere ikram edilmektedir. Evde daha az misafir ile okutulacak mevlitlerde ise ağır yemekler yerine sarımsaklı köfte, mercimekli köfte, kısır, börek türevi ürünler tercih edilmektedir. Tatlı olarak da helva kavrulup ikram edilmektedir.

Katılımcıların mevlit okutmalara ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K4‘ *‘Eğer mevlit evde olacaksa gelecek misafire göre yapılırdı. Sarma dolma sarımsaklı köfte yapardı yine yanında salata ayran verirdi. Ama eğer mevlit büyük olacaksa yemekler bahçede kazanlarda pişerdi kazan yemeği olarak dövme pilavı yüzük çorbası yapılırdı yine dolma sarma yapılırdı. Veya lahmacun yaptırılırdı yanında ayranla paketlenir gelen misafirlere dağıtıldı. Günümüzde de bu alışkanlıklar devam ediyor fakat kazanlarla yemek pişmiyor artık daha kolay olması için lahmacun ayran veriliyor’’*

K21‘ *‘Eskiden bir mevlit okutulacağı zaman yemekler bahçede ateşin üzerinde kazanlarla pişerdi. Genelde kuru fasulye, yüzük çorbası, dövme pilavı pişerdi. Tatlı olarak da lokma dökülürdü’’*

K36 ‘ *‘Eğer mevlit büyük olacaksa genelde lahmacun ayran yanına halka tatlı verilirdi. Ama evde küçük mevlit olacaksa daha çok dolma sarma, sarımsaklı köfte mercimekli köfte, salata yapılır. Eskiden beri bu alışkanlık devam ediyor’’*

K45‘ ‘Mevlitler eğer evde az misafirle olacaksa genelde sarımsaklı köfte mercimekli köfte, kısır gibi kolay yenen yemekler yaparız. Yanına tatlı olarak helva kavururuz. Büyük olacaksa da eskiden yemekler kazanlarda pişerdi ama günümüzde o kazanları pişirecek alan olmadığı için hazır olarak lahmacun, pide tarız yemekler yaptırıp paketleyip onları dağıtıyoruz’’

K46‘ ‘Eskiden mevlitlerde yakın komşular toplanır mevlit evine gelir yemeğe yardım ederdi. Bahçelerde ateşler yakılır kazanlar çıkarılırdı. Genellikle yemek olarak dolma lahana sarması, kuru fasulye, dövme pilavı, yüzük çorbası gibi yemekler yapılır dağıtılırdı. Tatlı olarak hazır halka tatlı alınır dağıtılırdı. Ama günümüzde bu alışkanlık değişti artık mevlitlerde hazır yemek söyleniyor en kolayı lahmacun olduğu için leğenlerde içini hazırlayıp pişirime veriyoruz zaten onlar yanına limonu, yeşilligi ayrıyla birlikte sayıya göre paketleyip getiriyor’’

4.5.Neşeli Günler

Bu bölümde katılımcılara Hıdırellez, sultan nevrüz ve varsa başka neşeli günlerde yaptıkları geleneksel uygulamaları belirlemeye yönelik ‘ ‘Adana’da neşeli günler ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir? Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir.

4.5.1.Hıdırellez

Katılımcılara ‘ ‘Hıdırellez’de yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %54,0’ü geçmişten bugüne Hıdırellez’i kutladıklarını ifade etmişlerdir.

Fakat Hıdırellez için ilde yiyecek içecek uygulaması bulunmamaktadır. Sadece

K8‘ ‘Mutlaka gül ağacının dibine dilekler yazılıp gömülür. Halen devam edilir. Adana’nın bir kesiminde oturan insanlar halen evde Hıdırellez de bulgur kaynatıyor damlara kuşların yemesi için seriyor bu şekilde o bulgurları yiyen kuşların gelecek sene onlara hayır ve bereket getirileceğine inanılıyor. Ardından kalan bulgurla pilav yapıp komşulara dağıtıyor’’ şeklinde cevap vermiştir.

İlde her sene mayıs ayının ilk haftasında dileklerini kâğıda yazdıklarını veya çizdiklerini o kağıtları gül ağacının dalına bağlayıp ertesi sabah gün doğmadan dua ederek akan suya bıraktıklarını ifade etmişlerdir. Özellikle akan suya bırakılmasının sebebi eğer kâğıt takılmadan yüzerse dileğin kabul olacağına inanılmaktadır. Bazı katılımcıları dileklerini bağlamanın yanı sıra bozuk paraları gül ağacının dibine gömdüklerini ve o paraların birini kendileri alarak kalanı bereket getirmesi için dağıttıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların Hıdırellez'e ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K20'' *Hıdırellez'de dileklerimizi kâğıda yazar, gül ağacına bağlarız. Ağacın dibine birkaç tane bozuk para gömeriz. Sabah gün ışımadan kâğıdı akarsuya atarız. Bozuk paralardan bir tanesini bereket getirmesi için çantamıza koyarız. Kalan bozuk paraları da suya atarız. Günümüzde de bu alışkanlık devam ediyor''*

K17 '*Hıdırellez de oturup kâğıda dileklerimi yazarım gece saat on iki de bir tane demir para ile gül ağacına bağlarım. Sabah güneş doğmadan kâğıdı alıp akan suya atarım bereket getirmesi için parayı da alıp cüzdanıma koyarım*

K24' *'Hıdırellez gününde dileği olan namaz kılıp duasını eder ve kişiler damlara dileklerini belirten bir obje bırakır veya damlara o hayal çizilir. Örneğin ev almak isteyen kişi dama ev çizer veya taşlarla ev yapar o evi yaparken tuğla kullanırsan evinin tuğladan taştan yaparsan o evin taştan olacağına inanılır. Evlenmek isteyen dama yüzük bırakır. Gece gün doğmadan yaptığı evi bozar veya koyduğu objeyi alır. Bazıları ise dileklerini kâğıda yazar gece akan bir suya atar. Günümüzde bu alışkanlık devam ediyor''*

K42' *'Hıdırellez i hiç kaçırmayız mayıs ayının beşinci gecesi dileğimiz varsa kâğıda yazarız gece hava karardıktan sonra gül ağacının dallarına kırmızı kurdele ile bağlarız bir poşette bozuk parayı toprağa gömeriz. Sabah erkenden güneş doğmadan kalkıp bunları alırız poşetteki parayı insanlara dağıtırız. Dileğimizi de akan suya atarız. Bu alışkanlık hala devam ediyor''*

4.5.2.Sultan Nevruz

Katılımcılara ‘*Sultan Nevruz’da yapılan yiyecek, içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’*’ Sorusu yöneltilmiştir ve katılımcıların tamamı bugün için yaptıkları geleneksel bir uygulama olmadığını ifade etmiştir.

4.6.İstek-Dilek Sofraları

Bu bölümde katılımcılara Acele Bacıya Helva, Derderli Mevrit, Zekeriya Sofrası, Adaklar, Yağmur Duası gibi istek-dilek sofralarında yaptıkları geleneksel uygulamaları belirlemeye yönelik ‘*Adana’da istek-dilek sofraları ile ilgili yapılan geleneksel uygulamalar nelerdir?*’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir.

4.6.1.Acele Bacı’ya Helva

Katılımcılara ‘*Acele Bacı’ya Helva uygulamasının olup olmadığı ve yapılan yiyecek içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’*’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %62,0’si ilde Acele Bacı’ya Helva uygulamasının geçmişten günümüze devam eden bir gelenek olduğunu ifade etmişlerdir. Acele Bacı uygulaması bir istek veya dilek üzerine yapılan ve dileği dileyen kişi tarafından dileği kabul edilince yapılan bir uygulamadır. Katılımcılar dilek dileyeceği zaman kabul olunca Acele Bacı yapacaklarını ifade ettikten sonra dilek olur olmaz hızlı bir şekilde konu komşularını eve davet ederek dua eşliğinde irmik helvası kavurup dağıttıklarını ifade etmişlerdir. Helva kavrulurken davet edilen herkesin sırayla helvayı kavurmaya yardım ettiğini ve kavurma işlemi sürerken dua edip onların da dilek dilediklerini ifade etmişlerdir. Helvayı kavurup dileği gerçekleşen kişilerde Acele Bacı’da bu dileği diledikleri için aynı uygulamayı kendilerinin de gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir. İlde Acele Bacı için kavrulan helvanın içeriği ile ilgili katılımcıların cevapları incelendiğinde genellikle irmik, şeker, su, tereyağı kullanıldığı süsleme için ceviz ve tarçın tercih edildiği belirtilmiştir.

K1 bu soruya ‘*Bir dilek dilendiği zaman dileği dileyen aile komşulara haber salar evde el elden helva kavrulur yenir. Komşulara dağıtılır. Annem eskiden un ile yapardı o zamanlar irmik daha azdı sonradan irmiğe döndü*’ şeklinde cevap vermiştir.

K8 ise ‘‘*Acele Bacıda peynirli ırmık helvası veya pekmezli un helvası yapılırdı eskiden*’’ şeklinde cevap vermiştir. Acele Bacı ile ilgili eskiden helvada un pekmez ve peynir kullanımı da görülmektedir fakat günümüzde bu alışkanlıklar devam etmemektedir.

Katılımcıların Acele Bacı’ya Helva uygulamasına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K3‘ ‘*Acele bacıyı da eskiden beri yaparız. Bir dilek dilediğimiz zaman kabul olursa hızlıca konu komşuyu çağırıp helva kavururuz helvayı gelen herkes sırayla karıştırır duasını eder sonra oturup yerler. Helvayı karıştırıp dua eden kişinin dileği kabul olmuşsa oda aynısını yapar*’’

K9‘ ‘*Acele bacı için dileğinin tutuyorsun. Dilek olduğu zaman hızlıca birkaç kişi çağırıp helva kavuruyorsun. Ama helvayı gelenler sırayla dua ederek kavuruyor ve onlarda dilek tutuyor. O helvayı kavururken dilek tutanlarda dileği olunca yine aynısını yapıyor. Bu alışkanlık günümüzde de devam ediyor*’’

K19‘ ‘*Acele bacıda ev sahibi niyet ediyor eğer niyetim olursa acele bacı yapacağım diyor. Misafirlerini davet ediyor gelen misafirler helvayı sırayla kavuruyor dua edip onlarda niyet ediyor el elden yapıp yeniyor ve acele bacıya gelip dileği kabul eden kişilerde daha sonra acele bacı yapıyor bu şekilde devam ediyor. Günümüzde bu alışkanlık azaldı ama kaybolmadı*’’

K32‘ ‘*Bir niyet tutarım o niyet olur olmaz hemen acele bacıyı yaparım özelliği çok çabuk olması zaten. Aynı anda helva kavrulur yenir biter*’’

K46‘ ‘*Acele bacı bir dilek üzerine yapılır. Dilek sonrasında bir adakmış gibi yapılırdı. Yapılırken helva kavrulur yedi yasin okunur herkes sırayla helva kavurup dilek dilerdi. Dileği yerine gelenler de aynısını yapardı. Günümüzde de bu alışkanlık devam ediyor*’’

4.6.2.Derderli Mevlit

Katılımcılara ‘ ‘*Derderli Mevlit uygulamasının olup olmadığı ve yapılan yiyecek içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?*’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %6,0'sı ilde Derderli Mevrit uygulamasının yapıldığını %94,0'ü ise bu uygulamanın yapılmadığını ifade etmişlerdir. Katılımcıların verdiği sözel cevaplar incelendiğinde Derderli Mevrit in dilek ve istek üzerine adak olarak dilendiği ifade edilmiştir. Kelime anlamı olarak mercimekli bulgur pilavı anlamına gelen derder pilavı pişirilen mercimeklerin içine bulgur atılıp demlenmeye bırakılması üzerine bol soğanın pişirilip tereyağı yakılması suretiyle yapılmaktadır.

Katılımcıların Derderli Mevrit uygulamasına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8' *'Derder kelime anlamı olarak mercimekli bulgur pilavı demektir. Yine dilek dilenir adak adanır olunca eğer mercimekli pilav pişirilir ve dağıtılır. Mercimek pişirilir içine bulgur eklenir demlenince üzerine tereyağı yakılır, soğan pişirilir ve dinlendirilir. Eskiden büyüklerimiz Derderli pilavın yanına şeker koyar komşulara öyle dağıtırdı Günümüzde nadiren de olsa denk geldiğim oldu''*

K12' *'Tüm mercimekli pilav. Yine dilek üzerine yapılıyor ben duydum ama hiç yapmadım. Günümüzde hala yapıp çağıranlar var''*

K31 *'Eskiden yine dilek dileyeceğimiz zaman dileğim kabul olursa derder pilavı yapacağım derdik. Dileğimiz gerçekleşince bol mercimekli bulgur pilavı yapar üzerine bol kuru soğanla sosunu yapar döker demlendirir yanına salata yapar misafirlere ikram ederdik. Fakat günümüzde yapıldığına denk gelmedim'*

4.6.3.Zekeriya Sofrası

Katılımcılara *'Zekeriya Sofrası uygulamasının olup olmadığı ve yapılan yiyecek içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?''* Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %54,0'ü ilde Zekeriya Sofrası uygulamasının geçmişten günümüze devam eden bir uygulama olduğunu ifade etmiştir. Zekeriya Sofrası 'nın bir istek-dilek üzerine dileği kabul olan kişi tarafından kurulduğunu ifade etmişlerdir. Ev sahibi Zekeriya Sofrası için masaya birkaç çeşit yemek veya tatlı yapmakta sofraya davetli olan herkes ellerinde masaya koymak ve dilek dilemek için yiyecek getirmektedir. Masaya yiyecek koyan ve dileği kabul olan kişide kendi evinde Zekeriya Sofrasını kurarak bu geleneği devam ettirmektedir.

Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde ilde Zekeriya Sofrası için ev sahibinin masasında 41 çeşit yiyecek olması gerektiğini ve özellikle kuruyemiş, sarma, dolma, sarımsaklı köfte patates salatası, mercimekli köfte, poğaç, meyve gibi yiyeceklerin masada bulunduğunu ifade etmiştir. Dua edilirken masaya bir kâse içinde tuz ve şeker koyma adeti bulunmaktadır. Dua bittikten sonra misafirler bereket getirmesi için tuz ve şekerden yanlarına almaktadır. Zekeriya Sofrası için yapılan bir diğer uygulama ise mum yakma geleneğidir.

Zekeriya sofrasına gelen misafirler masada mumlarını yakarak dileklerini dilemekte sonra söndürüp mumları yanlarına alarak dileği kabul olunca kendi masalarında yakmak üzere saklamaktadırlar.

Katılımcıların Zekeriya Sofrasına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8‘ *‘Bir dileğiniz olduktan sonra mevlit okutulur dualar edilir ve kırk bir çeşit yemek hazırlanır. Özellikle bizde masada çerez olmazsa olmazdır. Fındık, fıstık, çekirdek mutlaka olmalıdır. Bu sofraya giderken gidende dilek diler ve yemek getirilir yoksa duanız kabul edilmiyor’’*

K9‘ *‘Zekeriya sofrası da yine dilek olunca yapılır. Burada önemli olan masadaki yemekleri 41 çeşide tamamlamaktır. Ev sahibi de yemek yapar gelen misafirlerde getirip masaya koyar ve dualar edilir yemek getirenlerde o masanın etrafında üç tur dönerek dua edip dilek diler. Onların dileği olunca onlar da aynısını yapar. Bu alışkanlık günümüzde hala devam ediyor’’*

K13‘ *‘Zekeriya sofrasında da kişi dilek dilerken Zekeriya sofrası yapacağım derse dileği kabul olunca yapar. Ev sahibi birkaç çeşit yemek yapar yiyecek koyar Misafirlerini çağırır. Her gelen bir yemek veya yiyecek getirir masaya koyar ve dileğini tutar masada 41 çeşit yemek olur. Orda dua edilirken bir kâseye tuz ve şeker konur gelen misafirler onlardan alır bereket getirmesi için evine koyar. Günümüzde de bu alışkanlık devam ediyor’’*

K31‘ *‘Zekeriya sofrasında da genellikle büyük dilek dilendiği zaman adanırdı. Örnek veriyorum ev almak isteyen kişiler çoğunla Zekeriya sofrası adardı. Ev sahibinin masasında kırk bir çeşit yiyecek özellikle sütlaç karakuş, sarma, dolma, sarımsaklı köfte, mercimekli köfte kuruyemiş olur sebze yemeği çok tercih edilmez bu*

sofraya davet edilenler de eli boş gitmez dileğini diler çeşitli meyveler alır veya birkaç çeşit poğaça yapar götürür’’

K34‘ ’Zekeriya sofrası adak üzerine yapılır. Diyelim ki niyet ederken Zekeriya sofrası yapacağım dediniz dileğiniz olduğu zaman komşulara haber verirsiniz sizde evde yapabildiğiniz kadar yemek yapar veya alır masaya koyarsınız her gelen komşu ister bir ister iki çeşit alır gelir. Sofra 41 çeşide tamamlanmalıdır. Herkes eline bir mum alıp yakıyor ve duasını edip dileğini diliyor söndürüyor. Dileği kabul olan kişi aynısını yapıyor ve söndürdüğü o mumu kendi sofrasında yakıyor’’

4.6.4.Adak

Katılımcılara ‘ ’Adak adandığı zaman yapılan yiyecek içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %66,0’sı adak olarak koyun veya horoz adadığını ifade ederken %34,0’ü adaklarında bedensel adaklardan oruç, namaz adadığını ifade etmiştir. İlde adak uygulamalarıyla ilgili olarak hayvan adandığı takdirde kesilen hayvanın eti adak sahibinin evine giremez tamamı ihtiyaç sahiplerine dağıtılmak zorundadır. Eğer o etten eve girecekse et tartılır fiyatı ne ise belirlenir o fiyat ihtiyaç sahibi birine verildikten sonra yani üşürü verildikten sonra yenebilir.

Yapılan diğer uygulama ise horoz kesildiği zaman ya temizlenip tüm olarak ihtiyaç sahibi birine verilmekte ya da horoz ile pilav yapıp 7 ila 14 kapıya bitene kadar dağıtılmaktadır. Bu uygulamada da yine ev ahalisi o et ile yapılan yemekten yememektedir.

Katılımcıların adak uygulamalarına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1‘ ’Adaklarda genellikle kurban kesilir. Ama bunun inceliği şudur hayvanı kestiğin vakit etini evine sokamazsın ve yiyemezsin eğer yiyeceksen hayvanın arka butu nu teraziye koyarsın tartarsın kaç kilo geldi ise onun fiyatı kasapta ne kadarsa o parayı ihtiyaç sahibi birine vermen gerekir bu onun üşürü olur ancak o şekilde yiyebilirsiniz. Günümüzde aynen devam ediyor’’

K4‘ ’Eskiden beri adakları kurban veya horoz olarak adarız. Niyetimiz olunca da horoz dediysek horozu kesip temizletip ihtiyaç sahibi birine veririz. Kurbanda da

aynı şekilde adak olan kurban kesilir temizlenir parçalanır ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. O niyeti edip kestiren kişinin evine o kurban eti girmez tamamı dağıtılmak zorundadır''

K9‘ ‘Adaklarda dileğe bağlı olarak yapılır. Biz adak adadığımızda horoz kesip pilav yapıp 7 veya 14 kapıya dağıtırız. Veya kesip direkt olarak veririz. Burada önemli olan kesilen hayvanın eti veya yapılan yemekten ev ahalisinden kimse yiyemez’’

4.6.5.Yağmur Duası

Katılımcılara ‘ ‘Yağmur Duası ile ilgili yapılan yiyecek içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %16,0’sı ilde yağmur duası uygulaması ile eskiden karşılaştığını fakat günümüzde böyle bir uygulama ile karşılaşmadıklarını ifade etmişlerdir.

Yağmur duası ile ilgili olarak sözel cevaplar incelendiğinde yapılan uygulamalardan birinin kuraklık zamanında insanların toplanıp tarlaların etrafında dolaşarak dua ettikleri ifade edilmiştir. Bir diğer uygulama ise toplanıp kurban keserek etlerinden kavurma suyundan pilav yapılarak dağıtılması ve yine dua edip namaz kılarak yağmur yağmasının istenmesidir.

Katılımcıların yağmur duasına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8 ‘ ‘Özellikle yapılan yiyecek yoktur. insanların yokluk dönemi olduğu için elde ne varsa o komşuya dağıtılır. Dua edilerek elinde teneke çalarak tarlaların etrafında dönerek dualar edilir. Yemekler dağıtılır’’

K16‘ ‘Eskiden çok yapılırdı. Kurban kesilirdi kesilen hayvanın eti kavrulur pilavlar yapılır herkese dağıtıldı. Yine dualar edilirdi ardından ellerimize tenekeler alıp güm güm onları çalardık o şekilde eğlence yapılırdı’’

K25‘ ‘Çocukken yağmur duasına denk geldim kuraklık olduğu bir zamanda herkes toplanmıştı kurban alıp kesmişlerdi. Kadınlar gelir o etlerle sulu patates pilav, yufka gibi yemekler yaparlardı. Bu yemekler herkese dağıtıldı. Yine namaz kılınıp dua edilirdi. Duanın bittiği zaman hava bulanırdı herkes yağmur geliyor derdi. Ama günümüzde bu alışkanlık devam etmiyor’’

K31‘ *‘Eskiden yağmur duasına denk gelmiştik Adana’da çok sıcakların olduğu bir zamandı aile büyüklerimizden birisi eve kadınları topladı secdeye dönüp yağmur yağması kuraklığın bitmesi için toplu olarak dua edip namaz kıldık. Fakat günümüzde bu alışkanlık devam etmiyor’’*

4.6.6.Diğer

Katılımcılara ‘ *‘İstek-dilek sofralarıyla ilgili yapılan varsa diğer yiyecek içecek, davet, hediye gibi geleneksel uygulamalar nelerdir?’’* Sorusu yöneltmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %10,0’u istek ve dilek sofraları için ilde Çoban Dede Türbesine ziyaretler yapıp adaklar adandığını ifade etmektedir. Çoban Dede Türbesi ile ilgili olarak Çoban Dede’nin gerçek ismi bilinmemekle birlikte yöre halkı tarafından çobanlık yaptığı ve türbesinin bulunduğu yerde hayvan otlattığı anlatılmaktadır.

Çoban Dede türbesine ziyaretler çoğunlukla Cuma ve pazar günleri gerçekleştirilmekte; çocuk sahibi olmak, ev almak, sınav kazanmak gibi dilekleri olan ziyaretçiler tarafından ziyaret edilip adaklar adanmaktadır. Dilekleri gerçekleşen ziyaretçiler tekrar türbeye gelerek koyun kesme, mevlit okutma, helva kavurma gibi adaklarını burada gerçekleştirmektedir (Özen, 1998).

Katılımcıların Çoban Dede Türbesi adaklarına ilişkin yaptıkları yorumlar alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K8‘ *‘Adana da Çoban Dede türbesi vardır ve zor durumdaki insanlara yardım ettiğine inanılır. İnsanlar istekleri dilekleri olduğu zaman türbeye gidip dua ederler ve dilek dilerler. Dilekleri ne ise kabul olduktan sonra onu yaparlar. Örneğin dileğim olursa çoban dede de helva kavuracağım dendiği zaman dilek kabul olduğunda malzemeler alınır oraya gidilip kavrulur ve oradaki ziyaretçilere dağıtılır’’*

K22‘ *‘Bizim buralarda Çoban Dede Türbesi vardır. İnsanların dileklerini gerçekleştirdiğine inanılır türbenin orda akarsu vardır dilek dileneceği zaman kâğıda yazıp suya bırakıyoruz eğer kâğıt takılmaz yüzer giderse dileğinin olacağına işarettir’’*

K31‘ *‘Eskiden anneannemle Çoban Dede Türbesine çok sık giderdik. Oraya gider adağımızı adardık. Dileğimiz gerçekleştiği zaman horoz keser pişirirdik suyuna nohutlu bulgur pilavı yapar türbeyi ziyarete gelen ziyaretçilere dağıttırdık. Günümüzde bu alışkanlık çok azalsa da yine yapılıyor’’*

4.7.Yemekler

Bu bölümde katılımcılara çorbalar, yumurtalar, et yemekleri, balıklar, baklagil yemekleri, sebze yemekleri dahil olmak üzere 19 başlık altında en çok yapılan yemekleri ve eskiden yapılan ama günümüzde sıklıkla yapılmayan unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin isimleri sorulmuştur ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir.

4.7.1.Çorbalar

Katılımcılara ‘‘Adana mutfağında en çok yapılan çorbalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.16’da sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Yüzük Çorbası	48	96,0
Mercimek Çorbası	47	94,0
Yayla Çorbası	39	78,0
Tavuklu Şehriyeli Çorba	25	50,0
Yoğurtlu Dövmeye Çorbası	20	40,0
Dul Avrat Çorbası	19	38,0
Kara Çorba	15	30,0
Topalak Çorbası	15	30,0
Tarhana Çorbası	10	20,0
Kelle Paça	9	18,0
Börek Çorbası	8	16,0
Eksili Köfte	8	16,0
Mahlutalı Çorba	7	14,0
Domates Çorbası	5	10,0
Pirinç Çorbası	4	8,0
Tatar Çorbası	3	6,0
Para Para Çorbası	3	6,0
Namaz Çorbası	3	6,0
Ezogelin Çorbası	2	4,0
Yüzük Çorbası	1	2,0
Bakla Çorbası	1	2,0
Ayran Aşı	1	2,0
Şıkıldaklı Çorba	1	2,0
Aşure Çorbası	1	2,0
Bırbara	1	2,0
Mirmirik Çorbası	1	2,0
Sırayır	1	2,0

Tablo 4.16. İlde Çoğunlukla Yapılan Çorbaların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.16 incelendiğinde ilde en çok yapılan çorba %96,0 oranında yüzük çorbasıdır. Yüksük çorbası ile ilgili olarak yüksük ve yüzük çorbası birbirinden farklı

çorbalardır fakat isim olarak birbiri yerine yanlış anlamda kullanılmaktadır. Yüksük ve yüzük çorbasının tanımına ilişkin K8 iki çorbanın farkını ‘ ‘Yüksük çorbası yüzük çorbasından farklıdır. Yüksük çorbası eskiden dikiş dikerken kullanılan yüksükten gelmektedir. Hamur boş olarak yuvarlak halkalar halinde yüksükle kesilip kurutulur. İçine küçük et köfteleri hazırlanır nohutla birlikte ocakta salçalı ekşili olarak pişirilir. Yüzük çorbasında hamur kare kesilir içine et konur üçgen kapatılır pişirme şekli aynıdır. Eskiden içine kıkırdak ve turunç ekşisi konurdu’’ şeklinde açıklamaktadır.

Yüzük çorbasının ardından %94,0 oranı ile mercimek çorbası, %78,0 ile yayla çorbası yapılmaktadır. Kara çorba ile ilgili olarak K22 Şunları söylemektedir ‘ ‘Eskiden kara çorba daha sık yapılırdı. Evde ne varsa nohut, mercimek, fasulye, dövme hepsini ıslar pişirirdi. Piştikten sonra salça, nane, pul biber yağar üzerine dökerdik. Hatta babam piştikten sonra üzerine yağını dökmeden bir tabak alır içine bolca şeker atıp yerdı. Günümüzde çok sık yapılmıyor’’

K27 Namaz çorbası ile ilgili olarak ‘ ‘Bizim bir de namaz çorbamız vardır. Namaz çorbası kadir hum bayramında, Ramazan Bayramı’nda Şaban Bayramı’nda yapılır. Bunu dışında kandillerde ve bayramlarda yapılır. Bu gibi özel günlerde hayvan kesilir kalan bakliyatlar alınır. Komşulara haber verilir. Bu çorbaya katılım için belli şartlar vardır abdest almayan veya alamayan kimse çorbaya katılamaz. Çorbaya katılmak isteyenler benim de hayrım olsun derse para verebilir bakliyat getirebilir. Bahçede ateş yakılır çorba kazanlarda yapılır. Çorbanın içine et, dövme, nohut, baharatlar konur. Kemikli et haşlanır buğday atılır. İsteğe göre kemikli veya kemiksiz et kullanılır. O et ilik gibi olana kadar ateşin üzerinde kaynatılır kıvamı aşure gibi olur. Pişen çorba dağıtılır. Bu günlerde et fazlaysa yufka ekmekler ıslanır. İçine haşlanmış etlerden konur tuz, karabiber kimyon atılır, sarılır paketlenir buna da Sırra adı verilir. Çorba için namaz kılan herkese bir paket verilir. Yine yardıma gelenlere verilir. Komşulara dağıtılır’’ yorumunu yapmıştır.

K13 Bırbara ile ilgili olarak ‘ ‘Bu çorba için nohut, acebek, mısır, bakla, dövme, fasulye 7 çeşit bakliyatın hepsi haşlanır. Bu yedi çeşit bakliyattan eksik olanlar komşulardan alınır komşularda eksik olan da verilir. Hepsi sırayla haşlanır haşlandıktan sonra bir kâse mutlaka dua edilip bereket getirmesi için kuşlara verilir. Sonra ayrı bir tencerede üç dört tane soğan salça yağ ile kavurulur biraz su eklenir kaynatılır sonra bu pişen 7 çeşit bakliyat dökülür iyice karıştırılır baharatı atılır bir

taşıım kaynatıldıktan sonra söndürülür. Bu pişen çorbadan da komşulara verilir'' yorumunu yapmıştır.

Ballı (2013) yılında yapmış olduğu çalışmada yöre mutfağına ait çorbaların yüzük çorbası, kara çorba, dul avrat çorbası, topalak çorbası, tatar olduğunu ifade etmiştir.

Çalışmamızda bulunan bulgular ile açıklanan çalışma paralellik göstermektedir.

4.7.2.Yumurtalar

Katılımcılara ‘*’Adana mutfağında yumurta tüketim şekilleri nelerdir?’*’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.17’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir

Ürünler	Sayı	%
Haşlama	41	82,0
Sahanda Yumurta	25	50,0
Yumurta Salatası	8	16,0
Soğanlı Yumurta	4	8,0
Menemen	3	6,0
Patatesli Yumurta	3	6,0
Ispanaklı Yumurta	3	6,0
Sucuklu Yumurta	3	6,0
Kıymalı Yumurta	2	4,0
Yumurtalı Ekmek	1	2,0
Kabaklı Yumurta	1	2,0

Tablo 4.17. Yumurta Tüketim Şekillerinin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.17 incelendiğinde katılımcıların %82,0’si yumurtayı haşlayarak, %50,0’si sahanda pişirerek tüketmektedir. Katılımcıların %16,0’sı yumurta salatası yapmakta %6,0’sı menemen, patatesli yumurta, ıspanaklı yumurta, sucuklu yumurta yaparak yumurtayı tüketmektedir.

K8 yumurta tüketimine ilişkin ‘*’Eskiden kadınların işi çoksa reçel kaynatılıyorsa, salça yapılıyorsa iş vakit yoksa patatesler kavrulur, üzerine yumurta kırılır nane biber atılır çocuklara hazır yemektir. Soğan kavrulur üzerine yumurta kırılır yine hazır yemektir. Ispanak kavrulur yumurta kırılır yenir. Haşlama, sahanda kahvaltıda daha çok tüketilir. Yumurta sahanda iyice kavrulur, soğutulur üzerine sarımsaklı yoğurt nane yakılır tüketilir’’* yorumunu yapmıştır.

K36 yumurta tüketimiyle ilgili ‘*’Eskiden annem patatesleri yumurtaları haşlar onları doğrar içine bol yeşil soğan maydanoz kıyar üzerine de zeytinyağı gezdirir bize verirdi. Hatta onu yufka ekmeğin içine sarıp yerdik’’* yorumunu yapmıştır.

4.7.3.Et Yemekleri

Katılımcılara ‘*’Adana mutfağında en çok yapılan etli yemekler nelerdir?’’* Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.18’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
İçli köfte	50	100
Lahmacun	39	78,0
Analı kızlı	36	72,0
Patlıcan Güveç	38	76,0
Sarma-Dolma	24	48,0
Karnıyarık	21	42,0
Mantı	19	38,0
Etli Kuru fasulye	18	36,0
Etli Nohut yahnisi	10	20,0
Cızbız köfte	10	20,0
Et Kavurma	12	24,0
Etli Dövme Pilavı	5	10,0
Etli Taze Fasulye	5	10,0
Kebap	9	18,0
Et haşlama	4	8,0
Etli Sulu Patates	5	10,0
Şırdan Mumbar Dolması	5	10,0
Çiğ Köfte	3	6,0
Kıymalı Börek	2	4,0
Ciğer Yahnisi	1	2,0
Domates Tavası	1	2,0
Etli Bamya	1	2,0
Gerdan Dolması	1	2,0
Kaburga Dolması	1	2,0
Patlıcan Musakka	1	2,0
Tarhana Köftesi	1	2,0
Tas Kebabı	1	2,0
Tepsi Kebabı	1	2,0
Yağlı Kara	1	2,0

Tablo 4.18. İlde Çoğunlukla Yapılan Et Yemeklerinin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.18 incelendiğinde katılımcıların %100'ünün et yemeklerinden içli köfteyi yaptığı tespit edilmiştir. İçli köfteden sonra katılımcıların %78,0'inin lahmacun %76,0'sının patlıcan güveci ve %72,0'sinin analı kızlı yaptığı belirlenmiştir.

K8'in et yemeklerine ilişkin yorumları şu şekildedir ‘ *’Bizde içli köftenin dışına mutlaka et konur bulgur yumurta et baharatla yoğrulur. İçli kıyma soğanla salçayla kavrulur soğutulur. Babaannem eskiden Analı kızlı için eskiden iki kaşık verirdi. Sofraya iki yemek kaşığı koyardı. Bir kaşığa ana yemek aldığımda ortadan ikiye bölersin diğer kaşık ile sos alıp üzerine döküp o şekilde yersin’’*

K14 Adana’da yapılan mantıya ilişkin ‘ *’Orijinal Adana mantısı artık unutuldu bizim burada mantı hamuru yoğrulur. Daha büyük kareler kesilir içine bolca kıyma konur ve köşelerinden ortası görünecek şekilde kapatılır fırınlanır. Ardından üzerine et suyu dökülür çektirilir. Sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülüp nane yakılır’’* yorumunu yapmıştır. K22 de Adana mantısına yönelik şunları söylemiştir ‘ *’Orijinal Adana mantısı günümüzde üçgen kapatılan mantı değildir. Adana mantısında yine aynı hamur hazırlanır daha büyük kareler kesilir içine fındık büyüklüğünde kıyma konur ve dört taraftan kapatılırken ortada kıyma görünecek şekilde kapatılır tepsiye dizilir ve fırınlanır. Rengi sararınca çıkarılıp içine et suyu dökülür o et suyu biraz çektirildikten sonra fırından alınır. İlyınca üzerine sarımsaklı sos ve acı biberli yağ dökülerek servis edilir’’*

K31 et yemeklerine ilişkin ‘ *’Çok sık olmamak kaydı ile mumbar, şırdan dolması yaparım. Fakat bizim evde yaptığımız bu dolmalar dışarıda satılanlardan farklı dışarıda satılanların içerisine et konmuyor fakat biz evde yaptığımızda içine mutlaka bol kıyma koyarak yapıyoruz’’* yorumunu yapmıştır.

4.7.4.Kümes Hayvanları

Katılımcılara ‘ *’Adana mutfağında kümes hayvanları ile en çok yapılan yemekler nelerdir?’’* Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.19’da sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Fırında Tavuklu Patates	32	66,0
Tavuklu Pilav	15	31,0
Tavuk Kebap	14	29,0
Tavuk Haşlama	13	27,0
Tavuk Sote	12	25,0
Tavuk Dolması	11	23,0
Tavuk yahnisi	2	4,0
Tantuni	2	4,0
Tavuk ciğeri	1	2,0

Tablo 4.19. İlde Kümes Hayvanı Tüketim Şekillerinin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.19 incelendiğinde kümes hayvanları ile en çok yapılan yemek %64,0 ile fırında tavuklu patatestir. Ardından %30,0 ile tavuklu pilav, %28,0 ile tavuk kebabı ve %26,0 ile tavuk haşlama gelmektedir.

Kümes hayvanlarıyla yapılan yemeklere ilişkin katılımcıların görüşleri şu şekildedir.

K1‘*Annem eskiden tavuğun ciğerini taşılığını alır doğrardı içine bolca soğan kıyar tuz karabiber kimyon salça pul biber koyar avcarlar (terbiye eder) biraz zeytinyağı dökerdi o harcı tavuğun içine doldururdu kazana koyar içine nohut atar ateşte pişirirdi. Odun ateşinde 3-4 saatten önce pişmezdi. Tavuğun suyuna da dövme veya bulgur pilavı yapardı. Yanına ayran turşu salata cacık ile tüketirdik’’*

K8‘*‘Tavuk Dolması soğanlı ve pirinçli olarak eskiden çok yapılırdı. Tüm tavuk içi bol baharatlı kuru soğanla doldurulur dikilir ve ateşin üzerinde pişirilir altına tavuğun suyu ile nohutlu dövme pilavı yapılır üzerine cevizle tereyağlı sos gezdirirdi. öyle servis edilirdi yine annem tavuklu pilav yapacağı zaman tavuk haşlar suyunu kenara alırdı. Pirinçleri yıkar büyük tepsiye yayar haşlanmış tavuk butlarını üzerine koyduktan sonra tepsiyi mangalın üzerine koyardı. Üzerine tavuk suyunu döke döke yavaş ateşte pişirirdi’’*

K12‘*Tavuk dolması bizim olmazsa olmazımızdı annem tavuktan sadece dolma yapardı. İçini çoğunlukla sadece kuru soğan ve tavuğun ciğeri ile doldururdu Onu diğer pişirirdi. Suyundan dövme pilavı yapardı üzerine tavukları didiklerdi öyle yerdik. Bazen de pilavla doldururdu onda da içindeki pilavı tepsiye döker üzerine tavukları didiklerdi’’*

4.7.5. Av Hayvanları

Katılımcılara ‘‘Adana mutfağında en çok tüketilen av hayvanları ve tüketim şekilleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek. tablo 4.20’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Bıldırcın	6	50,0
Ördek	6	50,0
Keklik	5	42,0
Kaz	4	33,0
Sığırcık	2	17,0
Tavşan	2	17,0
Kara Tavuk	2	17,0
Sakarca	2	17,0
Üveyik	2	17,0
Kara Taka	1	8,0
Gubbuk	1	8,0
Sırça	1	8,0
Cırrık	1	8,0
Turaç	1	8,0
Kınalıkaz	1	8,0
Bülbül	1	8,0
Kirik	1	8,0
Karakuş	1	8,0

Tablo 4.20. İlde Çoğunlukla Tüketilen Av Hayvanlarının Dağılımı (n=50)

Tablo 4.20 incelendiğinde katılımcıların %12,0’sinin geçmişte av hayvanlarından bıldırcın ve ördek, %10,0’unun keklik, %8,0’inin kaz ve %4,0’ünün sığırcık, tavşan, kara tavuk sakarca, üveyik tükettiği belirlenmiştir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplarda incelendiğinde geçmişte av yasağı olmadığı için ve av hayvanı bol olduğu için evlerinde sıklıkla tükettiklerini fakat günümüzde böyle bir alışkanlığın olmadığını ifade etmişlerdir. Av hayvanlarını tüketime hazırlamada sıklıkla kullanılan yöntemler ise kavurma, içini doldurarak dolma yapma ve elde kıyma yaparak analı kızlı, içli köfte gibi yemeklerin içinde kullanma cevapları verilmiştir.

Adana ilinde tüketilen av hayvanları ve tüketim şekillerine ilişkin katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir.

K1 ‘Eskiden av yasağı olmadığı için ve hayvanlarda bol olduğu için babam ava giderdi ördek, kirik, sakarca, kara mekik avlar getirirdi. Annem onları temizler haşlar,

kavurur ateşte pişirirdi onları bolca tüketirdik. Ateşte pişireceği zaman bahçeye ateş yakılırdı annemin bakır bir leğeni vardı onun içine pişireceği malzemeleri koyardı. Üzerine bir sacı vardı o sacı koyup üzerine ateşin közlerinden alıp koyardı o şekilde pişirirdi. Kışın deniz avı çok olurdu ördek, kirik, sakarca, kınalıkaz getirirdi babam. Annem bunları ateşte pişirir, kavururdu. Kınalıkaz etinden kıyma yapardı bu kıyma ile içli köfte yapardı ama bunun püf noktası sadece göğüs etini ve baldır etlerini alırdı temizlerdi ve hiç su değdirmezdi su değdiği an et sasırdı yenmezdi. Bunun dışında aynı soğan harcı ile kuş dolması yapardı. Soğan harcı dışında pirinç kullanarak da doldurup pişirirdi. Böyle yapınca pilavı da içine pişerdi. Kuşlardan yazın keklik, turaç, bildircin ekim ayında sığircık gelirdi. Kış mevsiminde de ördek, kirik, sakarca, kaz sıklıkla tüketilirdi’’

K4’’Kaz, ördek, bildircin, kara taka, keklik eskiden çok sık tüketirdik biz o zamanlar av yasağı yoktu hepsi boldu annem onların etini kemiğinden ayırır havanda iyice döver içli köfteye kullanırdı. Bazen de temizleyip bahçede ateşte kavururdu öyle yerdik’’

K8’’Ava gidildiğinde avlanan bildircin ve tüm kuşlar yine soğanla doldurulup pişirilirdi. Ayrıca temizlenen av hayvanları bol soğan suyu ve baharat ile hazırlanan harçla avcarlanır (terbiye edilir) dinlendirilirdi fazla yağını almak için ondan sonra pişirilirdi’’

K18’’Eskiden dağlarda bildircin, cıvrık gibi kuşlar avlanırdı annem onların etiyle içli köfte yapardı. Ama günümüzde bu alışkanlıklar devam etmiyor’’

K21’’Eskiden tavşan, bildircin, üveyik, keklik çok olurdu. Av yasağı da olmadığı için evimize hep olurdu. Onunla yahni yapardık. Tavşan etinden elimizde kıyma yapıp içli köfteye koyardık. Günümüzde av hayvanı tüketmiyoruz’’

4.7.6.Balıklar

Katılımcılara ‘’Adana mutfağında en çok tüketilen balıklar ve tüketim şekilleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.21’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Çupra	25	63,0
Levrek	19	48,0
Hamsi	17	43,0
Barbunya	6	15,0
Kefal	5	13,0
Palamut	4	10,0
Sardalye	2	5,0
Sarı kanat	1	3,0
İstavrit	1	3,0
Alabalık	1	3,0
Gümüş balığı	1	3,0

Tablo 4.21. İlde Çoğunlukla Tüketilen Balıkların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.21 incelendiğinde en çok tüketilen balık %50,0 oranı ile çupradır. Çupradan sonra %38,0 oranında levrek, %34,0 oranında hamsi %12,0 oranında barbunya, %10,0 oranında ise kefal tüketimi görülmektedir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplarda incelendiğinde balığı pişirme şekli olarak en çok tercih edilen yöntemler kızartma, fırında pişirme ve mangalda pişirmedir.

Adana ilinde tüketilen balıklar ve tüketim şekillerine ilişkin katılımcıların verdikleri cevaplar şu şekildedir.

K1‘ ‘Balıklardan levrek, kefal, çupra sıklıkla yapılır. Çoğunlukla kızartma yapılırdı. Bunun dışında buğulama yapılırdı. Annem iri balıklardan kışın balık pilaki yapardı. İri balıkları doğrar yoğurt, yağ, kekik, karabiber ile avcarlayıp (terbiye edip) bir iki saat dinlendirdikten sonra süzgece alırdı. Altına patates üzerine iri halka soğan üstüne balıkları dizip üzerine yine bir kat patates, soğan dizip köşelere sarımsak konur üzerine salçalı su yapılır gezdirilir. Ateşi yakar ateş kor olunca üzerinde pişirirdi’’

K42‘ ‘Mevsimine göre levrek zamanıysa mutlaka alırım ızgara yaparım. Çupra zamanı geldiğinde çupra alırım yine ızgara yaparım. Sardalye nin yeri ayrıdır onu hiç kaçırmayız böyle yaprak gibi iki tanesini yan yana koyup mısır ununa batırıp kızartıp yemeyi çok severiz’’

4.7.7.Baklagiller

Katılımcılara ‘ ‘Adana mutfağında en çok yapılan baklagil yemekleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.22’te sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Kuru Fasulye	50	100
Nohut Yahnisi	48	96,0
Barbunya Pilaki	30	60,0
Fasulye Piyaz	1	2,0
Kuru Bakla Yemeği	1	2,0

Tablo 4.22. İlde Çoğunlukla Tüketilen Baklagil Yemeklerinin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.22 incelendiğinde katılımcıların tamamı baklagillerden kuru fasulye pişirmektedir. Fasulyeden sonra %96,0 oranında nohut yahnisi, %60,0 oranında barbunya pilaki pişirilmektedir.

4.7.8. Sebzeler

Katılımcılara ‘‘Adana mutfağında en çok yapılan sebze yemekleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.23’te sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Taze Fasulye	47	94,0
Patlıcan Güveç	36	72,0
Acebek (Börülce)	35	70,0
Dolma-Sarma	28	56,0
Bamya	26	52,0
Baş Kavurması	36	72,0
Ekşili Kabak	25	50,0
Kabak Çintmesi	24	48,0
Karnıyarık	16	32,0
Ispanak Kavurması	15	30,0
Yoğurtlu Bakla	18	36,0
Karışık Kızartma	12	24,0
Ispanak Başı	11	22,0
Pırasa	9	18,0
Bezelye	7	14,0
Kabak Bastırma	5	10,0
Sulu Patates	4	8,0
Kabak Mücver	3	6,0
Kabak Musakka	2	4,0
Domates Silkmeye	2	4,0
Kabak Borani	2	4,0

Tablo 4.23. İlde Çoğunlukla Tüketilen Sebze Yemeklerinin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.23 incelendiğinde katılımcıların %94,0’ünün taze fasulye, %72,0’sinin patlıcan güveci ve baş kavurması, %70,0’inin acebek, %56,0’sının dolma sarma

%50,0'sinin ekşili kabak pişirdiği belirlenmiştir. İlde yemeklerde en çok kullanılan sebzeler fasulye, patlıcan, kabak olarak belirlenmiştir.

4.7.9.Yenebilen Yabani Ot Yemekleri

Katılımcılara ‘‘Adana mutfağında en çok tüketilen yabani otlar ve tüketim şekilleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.24’te sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Kömeç	28	82,0
Soğukluk (Semiz Otu)	13	38,0
Pancar	11	32,0
Isırgan Otu	6	18,0
Ispanak	5	9,0
Hindiba	2	6,0
Eşgimen (Kuzu Kulağı)	1	3,0
Yılan pancarı	1	3,0
Hardal Otu	1	3,0

Tablo 4.24. İlde Çoğunlukla Tüketilen Otların Dağılımı(n=50)

Tablo 4.24 incelendiğinde ilde en çok tüketilen yabani otlar %56,0 oranında kömeç, %26,0 oranında soğukluk, %22,0 oranında pancar, %12,0 oranında ısırgan otu ve %10,0 oranında ıspanak olarak belirlenmiştir. Katılımcıların verdiği sözel cevaplar da incelendiğinde yabani otların tüketim şekli olarak gömeçten ekşileme ve süllüm yapıldığı ıspanak, ısırgan otu ve gömecen börek harcı olarak kullanıldığı, pancardan sarma yapıldığı ve soğukluğun daha çok salata ve yoğurtlama şeklinde tüketildiği belirlenmiştir.

Yenebilen yabani otların kullanımına ilişkin katılımcıların görüşleri şu şekildedir.

K1‘*Eşgimen ekşilemesi yapılır eşgimenleri minik minik doğranır biraz sıcak suya batırılıp çıkarılır üzerine nar ekşisi sarımsak zeytinyağı ile yenir. Gömeç ekşilisi yapılır. Bir de böreği yapılır. Gömeçler yıkanır doğranır bol soğanla salça kavrulur üzerine gömeçler eklenir kavrulur kendi suyu ile pişirilir. Üzerine limon sıkılıp da yenir börek içi olarak da kullanılır. Isırgan ile yine börek yapılır’’*

K8‘*Gömeç çok fazla tüketilir. Özellikle kavrulup yumurta ile tüketilir. Veya sac böreğinde iç harcı olarak tüketilir. Sarması yapılır. Bulgur domates salça baharatlar harmanlanır gömeçlerin içine konur sarılır. Pişirilir. Üzerinde sarımsaklı yoğurtla*

servis edilir. Ispanak kavrulur yumurta kırılarak tüketilir. Veya böreklerde sıklıkla kullanılır. Isırgan otu sıklıkla böreklerde iç harcı olarak kullanılır. Soğukluk çok fazla kullanılır. Temizlenir sarımsaklı yoğurt ile karıştırılıp tüketilir''

K31 ''Anneannem zamanında bağ evlerine gider hardal, hindiba, pancar gömeç toplardık. Gömeçi haşlayıp zeytinyağlı, sarımsaklı, ekşili sosla yerdik ayrıca soğanla ocakta kavurur yerdik bir de böreklerde kullanırdık. Yine hardal ve hindibayı haşlayıp üzerine zeytinyağlı, sarımsaklı, ekşili sos yapar yerdik. Yine pancar yapraklarından sarma yapardık. Eskiden bu otlara erişmek çok daha kolay olduğu için sıklıkla yerdik fakat günümüzde gömeç ve pancar dışında ot tüketmiyoruz''

K40 '' Soğukluk çok yaparım. Salata olarak çok tüketiriz. Gömeğin süllümünü ve kavurmasını çok yaparız. Annem ısırgan otundan börek çok yapardı ama günümüzde çok yapmıyoruz. Yine pazı yaprağından sarma çok yaparız''

K46 ''Kömeç çok tüketiriz. Özellikle kısırina yanına ekşilemesini yaparız Soğukluk çok tüketiriz onu da yoğurtlu olarak yapar yeriz bir de annem eskiden dut yaprağından sarma yapardı. Dut ağacından taze yaprakları toplar asma yaprağı gibi sıcak suya basar pirinçli harçla doldurup sarma gibi sarardı''

4.7.10.Salatalar

Katılımcılara ‘ ‘Adana mutfağında en çok tüketilen salatalar nelerdir?’ ’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.25’te sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Çoban Salata	50	100
Marul Salatası	41	82,0
Soğan Salatası	28	56,0
Patates Salatası	10	20,0
Babagannuş	12	23,0
Ezme Salata	9	18,0
Kuru Acebek Salatası	3	6,0
Roka Salatası	3	6,0
Pişmiş Soğan Salatası	2	4,0
Tahinli Marul Salatası	2	4,0
Domatesli Tahinli Salata	1	2,0
Lahana Ekşilemesi	1	2,0
Fasulye Piyaz	1	2,0
Soğanlı Tahin Salatası	1	2,0

Tablo 4.25. İlde Çoğunlukla Tüketilen Salataların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.25 incelendiğinde katılımcıların tamamı salata olarak çoban salata %82,0'si marul salatası, %56,0'sı soğan salatası tüketmeyi tercih etmektedir. Katılımcıların vermiş olduğu sözel cevaplarda incelendiğinde ilde yazın ağırlıklı olarak çoban salata kışın ise marul salatası tercih edilmektedir. Sebzelerden yapılan salataların yanı sıra baklagillerden yapılan salatalar da mevcuttur. Salatalarda tahin ve yoğurt kullanımı da görülmektedir.

4.7.11.Meyveler

Katılımcılara ‘*Adana mutfağında en çok tüketilen meyveler nelerdir?*’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.26’da sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Karpuz	44	88,0
Portakal	41	82,0
Mandalina	38	76,0
Üzüm	34	68,0
Elma	30	60,0
Kavun	29	58,0
Hurma	19	38,0
Muz	17	34,0
Şeftali	15	30,0
Greyfurt	5	10,0
İncir	4	8,0
Armut	4	8,0
Çilek	3	6,0
Nar	3	6,0
Erik	2	4,0
Ayva	1	2,0
Limon	1	2,0

Tablo 4.26. İlde Çoğunlukla Tüketilen Meyvelerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.26 incelendiğinde katılımcıların %88,0'i karpuz, %82,0'si portakal, %76,0'sı mandalina, %68,0' üzüm, %60,0'ı ise elma tüketmektedir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde yazın özellikle karpuz, kavun, üzüm kışın ise portakal, mandalina, hurma tüketimi tercih edilmektedir.

4.7.12.Pilavlar

Katılımcılara ‘‘Adana mutfağında en çok tüketilen pilavlar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.27’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Pirinç Pilavı	47	94,0
Mercimekli Bulgur Pilavı	46	92,0
Bulgur Pilavı	46	92,0
Dövme Pilavı	39	78,0
Meyhane Pilavı	38	76,0
Acebekli Bulgur Pilavı	8	16,0
Baklalı Bulgur Pilavı	5	10,0
Domates Lepesi	2	4,0
Irgat Aşı	1	2,0

Tablo 4.27. İlde Çoğunlukla Tüketilen Pilavların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.27 incelendiğinde katılımcıların %94,0’ünün pirinç pilavı, %92,0’sinin bulgur pilavı, %78,0’inin dövme pilavı %76,0’sının ise meyhane pilavı tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir. Tablo incelendiğinde pirinç pilavı ve dövme pilavı dışındaki kategorilerindeki tüm pilavlar bulgur ile yapılmaktadır. Tüketim oranı olarak pirinç pilavı daha fazla görünse de diğer kategorilerdeki bulgur göz önüne alındığında ilde bulgur ve bulgurdan yapılan pilavlar daha fazla yapılmaktadır.

Arslantaş (2020) yapmış olduğu çalışmada yöre mutfağına ait pilavların dövme pilavı mercimekli bulgur pilavı, domatesli bulgur pilavı olduğunu ifade etmiştir.

Çalışmamızda bulunan bulgular ile açıklanan çalışma paralellik göstermektedir.

Katılımcıların pilavlara yönelik şu yorumları şu şekildedir

K8‘*‘Eskiden pamuk tarlaların arasına kabak domates ekilirdi kabak soğan kavrulur kendi suyunda biraz pişirilir ardından bulgur atılır çevrilir biraz tuz ilave edilir bulgur suyu çekene kadar su eklenemez bulgur pişmezse ekstra su eklenir. Eskiden köy ağaları bayramlarda ırgatlara bu pilavı yapar üzerine bol kuru üzüm serpip dağıtırdı. Bu yüzden adı ırgat aşısı olarak kalmıştır ama günümüzde bu alışkanlık devam etmiyor’’*

K31‘*‘Anneannem yazın bol soğanlı yaz domatesiyle domates lepesi yapardı. Yaz domatesleri ile soğan, bol karabiber ve bulgur olurdu sadece içinde. Ama bu*

yemek ne çorba gibi sulu ne de pilav gibi katı olurdu ikisinin arasında bir kıvamı olurdu bir de eskiden acebekli bulgur pilavını çok sık yapardık. Aynı nohutlu bulgur pilavı yapar gibi yapar sadece nohut yerine haşlanmış acebek koyardık. Ama sadece bulgurla olurdu pirinçle yapılmazdı’’

K34’’ Eskiden acebekli, kabaklı, ıspanaklı bulgur pilavı çok yapardı annem ama günümüzde çocuklar yemediği için yapmıyorum. Ispanaklı Bulgur pilavında ıspanaklar iyice yıkandıktan sonra iri iri kıyılıyor. Tencereye kaynamış su konuyor içine ıspanaklar atılıyor. Ispanaktan sonra üzerine bulgur dökülüyor bulgur suyunu çektikten sonra kapatılıyor. Yine ayrı tavada tereyağı ve yoğurt kaymağı yakılıp üzerine dökülüyor’’

4.7.13.Makarnalar

Katılımcılara ‘’Adana mutfağında en çok tüketilen makarnalar nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.28’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Domatesli Makarna	26	57,0
Kıymalı Makarna	25	56,0
Yoğurtlu Makarna	24	53,0
Peynirli Makarna	10	22,0

Tablo 4.28. İlde Çoğunlukla Tüketilen Makarnaların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.28 incelendiğinde katılımcıların %52’sinin makarnalardan domatesli makarnayı, %50’0’sinin kıymalı makarnayı, %48,0’inin yoğurtlu makarnayı ve %20,0’sinin peynirli makarnayı tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir. Katılımcıların sözle olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde eskiden makarna tüketiminin çok olmadığı yerine pilav alışkanlığının çok olduğu günümüzde ise çocukların özellikle makarna sevmesinden dolayı makarna pişirildiği belirlenmiştir.

4.7.14.Börekler

Katılımcılara ‘’Adana mutfağında en çok tüketilen börekler nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.29’da sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Ispanaklı Sac Böreği	41	72,0
Sıkma	36	72,0
Peynirli Tepsi Böreği	9	18,0
Peynirli Sac Böreği	5	10,0
Ispanaklı Tepsi Böreği	4	8,0
Kıymalı El Açması Börek	3	6,0
Kıymalı Tepsi Böreği	3	6,0
Sigara Böreği	2	4,0
Patatesli Tepsi Böreği	2	4,0
Ispanaklı Gül Böreği	2	4,0
Kıymalı Sac Böreği	1	2,0
Patatesli Sac Böreği	1	2,0
Gömeçli Sac Böreği	1	2,0
Setikli Börek	1	2,0

Tablo 4.29. İlde Çoğunlukla Tüketilen Böreklerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.29 incelendiğinde katılımcıların %73,0'ünün sıkma, %81,0'inin ıspanaklı sac böreği, %18,0'inin peynirli tepsi böreği, %10,0'unun ise ıspanaklı tepsi böreği yapmayı tercih ettiği belirlenmiştir. İlde börek yapımında sıklıkla kullanılan malzemeler peynir, ıspanak, kıyma, patates olarak belirlenmiştir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplarda incelendiğinde sac böreği elde açılıp d şekli verildikten sonra sac üzerinde pişirilmektedir. Tepsi börekleri yapımında hazır yufka ve el yapımı hamur kullanılmaktadır.

Katılımcıların böreklerle ilişkin görüşleri şu şekildedir.

K1''*Setiği akşamdan ıslanır kabuğu sabaha yüzüne çıkar temizlenir. Setik tekrar yıkanır ıslanır şişmeye bırakılır. İçine un eklenir ama setik belli olacak yoğrulur. Un sadece birbirini tutması için eklenir. Setikli hamur yapılır. Tuz ve biraz maya eklenir. Mayalandıktan sonra tekrar yoğurur ve hamurun kıvamı yumuşak olurdu. Hamuru eline alırdı avcunda kenarlarından sarkacak şekilde açardı içine bir apaz dolusu kavrulmuş ıspanak koyardı hamurun kenarlarından ortada bileştirip biraz yassılaştırdı. Yanında yağ tabağı olurdu hamuru sacın üzerine koyardı elini yağa batırıp hamuru eze eze yuvarlak pide büyüklüğünde çok kalın olmayacak şekilde açar zaten hamuru açarken altı pişmeye başlardı sonra çevirip diğer tarafını pişirirdi''*

K8' *'Eskiden evde kalan bayat ekmekleri değerlendirmek için yapılırdı. Bayat ekmekler su ile ıslatılarak yumuşatılır ardından aldığı kadar un su tuz ilavesi ile hamur tutulur. Hamurlar yuvarlak açılır sac üzerinde pişirilirdi. Arasına tereyağı sürülür ve peynir eklenir sıkı sıkı sarılır özellikle içi dökülmesin diye sıkı sarılır adı da buradan*

gelmektedir Eskiden bulgurlu börek yapılırdı adı hırse veya kırseydi. İnce bulgur ıslanır un yumurta tuzla hamur yapılır açılır kesilir içine ıspanak konur kapatılır yağda kızartılır. Üzerinde domates sosu ile servis edilirdi’’

K13‘ ‘Evde yoğurt mayaladığım zaman o kaymakları bir kapta biriktiririm. Evde börek yapacağım zaman böreğin iç harcına kavrulmuş soğanı soğutuyorum içine peynirle birlikte bu kaymaklardan biraz koyar karıştırırım. Un, su, tuzla hamuru yapar dinlendiririm. Hamuru yuvarlak servis tabağı büyüklüğünde açar bir kenarına harcı koyup d şeklinde kapatır sacda pişiririm O şekilde pişiririm daha lezzetli oluyor’’

4.7.15.Hamur Tatlıları

Katılımcılara ‘ ‘Adana mutfağında en çok tüketilen hamur tatlıları nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.30’da sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Lokma	26	63,0
Karakuş	26	63,0
Mileytut	10	24,0
Taş Kadayıfı	8	20,0
Revani	6	15,0
Tel Kadayıf	6	15,0
Halka Tatlı	5	12,0
Baklava	2	5,0
Şekerpare	2	5,0

Tablo 4.30. İlde Çoğunlukla Tüketilen Hamur Tatlılarının Dağılımı (n=50)

Tablo 4.30 incelendiğinde katılımcıların %52,0’sinin hamur tatlılarından lokmayı ve karakuşu, %20,0’sinin mileytutu, %16,0’sinin taş kadayıfını ve %12,0’sinin revaniyle tel kadayıfı tüketmeyi tercih ettiği belirlenmiştir.

Katılımcıların hamur tatlılarına ilişkin yorumları şu şekildedir.

K1‘ ‘Annem pişi yapardı eskiden hamuru kızartırdı biz kışın kahvaltıda tahin pekmezle yerdik. Karakuşu çok sık yapardı karakuşun içine biraz susam biraz şeker koyar onu havanda ezip ipek gibi bir iç hazırlardı. Hamuruna su, yağ, tuz, çok az maya ekler yoğurur incecik açıp içine harcı serdikten sonra oklavaya sarıp hafif bastırdı sonra verev kesilip yağda kızartılır. Öbür tarafta şerbet soğumaya bırakılır sıcak tatlı soğuk şerbete atılır’’

K35''Mileytut tatlısı da eskiden çok yapıldı aralığın ikinci haftası her evde yapılıp dağıtılırdı. Mileytut yaparken unla su yoğrularak sert bir hamur yapılır bu hamurlar şerit şeklide yuvarlanarak minik küpler halinde kesilir. Ocakta pekmezli su kaynatılır içine bir tülbentle kaynar baharatı (tarçın, zencefil, karanfil, yenibahar, havlıcan, kakule, karabiber)atılır, 5-6 dakika kaynatıldıktan sonra çıkarılır. Hamurlar bu suda 10-15 dakika haşlanır kaselere konur üzerine bolca ceviz serpilir. Ama günümüzde yeni nesil pek bilmiyor bu tatlıyı.''

K43'' Karakuş tatlısı ve lokma tatlısını çok yaparız. Bir de annem yufka gibi ince hamur açardı. Onu biraz pişirir kat kat aralarına ceviz şeker ekip 3-4 kat yapar bahçede odun ateşinde arkalı önlü pişirir üzerine şerbet dökerdik. Ama günümüzde yapılan karakuşla eskiden yapılan karakuş aynı değil. Eskiden biz evlerde hamuru açar içine şekerli ceviz koyardık onu oklavayla katlayıp üzerine hafif bastırıp verev keserdik. İçi dökülmesin diye kenarlarına biraz bastırıp kapatırdık. Sonra yağda kızartıp şerbete atardık. Ama günümüzde karakuşu baklava gibi çok katlı yapıyorlar yine baklava kesip yapıyorlar. Eski yapılandan çok farklı oluyor''.

4.7.16.Sütlü ve Hafif Tatlılar

Katılımcılara ''Adana mutfağında en çok tüketilen sütlü tatlılar nelerdir?'' Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.31'de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Sütlaç	45	100
Muhallebi	6	13,0
Tavuk göğsü	3	7,0
Kazandibi	1	2,0
Güllaç	1	2,0

Tablo 4.31. İlde Çoğunlukla Tüketilen Sütlü Tatlıların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.31 incelendiğinde katılımcıların %90,0'ının sütlü tatlılardan sütlaç %12,0'sinin muhallebi, %6,0'sının tavuk göğsü ve %2,0'sinin kazandibi ve güllaç yaptığı belirlenmiştir.

Katılımcıların sütlü tatlılara ilişkin yorumları şu şekildedir;

K14‘ *‘Eskiden annem saray muhallebisini çok yapardı yapımı çok meşakkatlidir. Önce süt kaynatılır. içine un ve şeker konur ve 1 saat boyunca dibine tutturmadan karıştırılır. Üzerine de yenibahar serpilir ama ben günümüzde bunu yapmıyorum ’’*

K37‘‘ *Mart ayında 24 veya 25’i olması lazım bizim sütlaç günümüz vardır. Mutlaka o gün her evde sütlaç pişirilir komşulara dağıtılır. Bunun da evin betini bereketini artıracığına inanılır’’*

4.7.17.Sebze ve Meyve Tatlıları

Katılımcılara ‘‘*Adana mutfağında en çok tüketilen sebze ve meyve tatlıları nelerdir?’’* Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.32’de sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Kabak Tatlısı	20	80,0
Turunç Tatlısı	6	24,0
Portakal Tatlısı	6	24,0
Ayva Tatlısı	5	20,0
Elma Tatlısı	3	12,0
Domates Tatlısı	2	8,0
İncir Tatlısı	1	4,0

Tablo 4.32. İlde Çoğunlukla Tüketilen Sebze-Meyve Tatlılarının Dağılımı(n=50)

Katılımcıların %40,0’ının sebze-meyve tatlılarından kabak tatlısını, %12,0’sinin turunç ve portakal tatlısını, %10,0’unun ayva tatlısını yaptığı belirlenmiştir. Elma domates ve incir tatlısının yapıldığı da verilen cevaplar arasındadır.

Katılımcıların verdikleri sözel cevaplarda incelendiğinde ilde kabak, portakal turunç, elma dan yapılan reçeller tatlı olarak da tüketilmektedir.

Katılımcıların sebze ve meyve tatlılarına ilişkin yorumları şu şekildedir.

K1‘ *‘Elmadan annem reçel yapardı üzerine ceviz, fındık ezip serperdi biz eskiden tatlı niyetine onu yerdik biz’’*

K5‘‘ *Turunç ve kabak tatlısı yaparım. Kabak tatlısını kireci suya ıslarım bir gece bekler üzerine çıkan tortuları alırım. Altta kalan suya kabakları yatırıp bir gece beklerim iyice sertleşir. Ardından şekerle suyu karıştırıp kabakları içine atarım yoğunlaşınca kavanozlara alırım’’*

K31‘ *‘Eskiden ayva, elma tatlısı, kabak tatlısını çok sık yapardım. Ayvaları soyup çekirdek yuvalarını çıkardıktan sonra tencereye dizerim. Üzerine şekerini koyarım, ayvanın çekirdeklerini bir adet çubuk tarçını 2-3 adet karanfili de tencereye atarım kapağını kapatıp mümkünse 3-4 saat sulanmasını beklerim eğer ayvanın suyu çok az olmuşsa yarım çay bardağı su ilave eder en kısık ocakta yavaş yavaş pişiririm. Ayvanın çekirdeklerini attığımız için ayvaların rengi kırmızıya döner. Biraz ılındıktan sonra üzerine kaymak ve cevizle servis ederim’’*

4.7.18.Muhtelif Yemek ve Tatlılar

Katılımcılara ‘*‘Adana mutfağında en çok tüketilen muhtelif yemek ve tatlılar nelerdir?’’* Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.33’te sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Yüzük Çorbası	25	78,0
Dövme pilavı	23	72,0
Dolma sarma	14	44,0
Lahmacun	10	31,0
Kuru fasulye-pilav	6	19,0
Halka tatlı	5	16,0
Patlıcan Güveç-pilav	3	9,0
Tavuk pilav	2	6,0
Ekşili köfte	1	3,0

Tablo 4.33. Muhtelif Yemek ve Tatlıların Dağılımı (n=50)

Tablo 4.33 incelendiğinde katılımcıların %50,0’si yüzük çorbası, %46,0’sı dövme pilavı, %28,0’i solma-sarma, %20,0’si lahmacun, %12,0’si ise kuru fasulye-pilav cevabını vermiştir.

4.7.19.Ekmek ve Ekmekten Yapılan Yiyecekler

Katılımcılara ‘*‘Adana mutfağında en çok tüketilen ekmekler ve varsa ekmekten yapılan yiyecekler nelerdir?’’* Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.34’te sunulmuştur. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Yufka	31	78,0
Tandır Ekmeği	9	23,0
Bazlama	9	23,0
Mayalı Ekmek	5	13,0
Sütlü Ekmek	3	7,0
Soğanlı Ekmek	1	3,0
Kıkırdaklı Ekmek	1	3,0
Setikli (Bulgur Unu) Ekmek	1	3,0

Tablo 4.34. İlde Çoğunlukla Tüketilen Ekmeklerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.34 incelendiğinde katılımcıların %62,0'sinin ekmeklerden yufka ekmeği, %18,0'inin tandır ekmeği ve bazlama, %10,0'unun mayalı ekmek yaptığı belirlenmiştir.

Katılımcıların ekmek ve ekmekten yapılan yiyeceklere ilişkin yorumları şu şekildedir.

K1' *'Yufka ekmek, mayalı tandır ekmeği çok yapılırdı. Tandır ekmeği için un su tuz maya ile hamur yoğrulur mayalandıktan sonra yuvarlak bezeler yapılır bazen üzerine yağ yoğurt karışımı sos sürerdi bazen sade olarak pişirirdi. Bazısında ise biber salçasını zeytinyağı ile açar macun gibi yapardı hamuru açtıktan sonra üzerine salçalı sosu sürerdi tandır yanar önce islenir sonra bembeyaz olur köz ortaya toplanır ekmekler kenarlara yapıştırılır. Onu yapıştırırken uzun kolluklar giyilirdi ki tandıra yapıştırırken kolların yanmasın diye giyilirdi''*

K8''*Setikli ekmek çok yapılırdı eskiden hamur setikle yoğrulur mayalanır kalınca açılır sacın üzerinde pişirilir. Dayanıklıdır. Eskiden maya olmadığı için elma soğan suyu ile hamur mayalanırdı. Bu mayaları kullanmak için örneğin 1 kilo hamura bir çay bardağı ekşi elma suyu sıkılır yoğrulur hamur sabaha kadar bekletilirdi o şekilde kullanılırdı. Sonra o hamurdan bir parça ayrılır dolaba saklanırdı diğer hamurlarda da o kullanılırdı''*

K13' *'Tandır ekmeği için bir leğençenin içine unu döküyoruz. Onun bir kenarına tuzunu mayasını koyuyoruz. Ama maya koyarken hazır maya koymuyoruz. Evde unla suyu yoğurup dolaba koyuyoruz. Dolapta bir ay kadar bekliyor o kendi kendine ekşiyip maya oluyor zaten. Hamuru bu maya ile yoğuruyoruz ve her hamurdan böyle bir parça alıp kenara ayırıyoruz. Hamuru ılık suyla yoğurduktan sonra mayasının çıkmasını bekliyoruz. Mayası çıktıktan sonra tandıra yapıştırıyoruz''*

K15‘ ‘Annem mayalı ekmek yapacağı zaman kullandığı bir tandır taşı vardı büyük dikdörtgen bir taş ateşi yakar ateş biraz geçmeye başlayınca o taşı ortasına oturtturur ısınmasını beklerdi. Taş ısınınca ekmekleri bazlama büyüklüğünde açar direkt taşın üzerinde pişirirdi. Ekmek bittiği zaman taş hiç ellemezdi ateş sönüp taş soğuyana kadar kaldırmazdı. Sıcakken kaldırdığında kırılır derdi. Taşı kaldıracağı zamanda alır yıkar kaldırırdu’’

K22‘ ‘Annem yufkadan tatlı yapardı. Yufkayı kuruyken kırardı sütle ıslatırdı. Güllaç yapar gibi içine ceviz fındık koyar kat kat yapar ocakta biraz pişirirdi. Üzerine şerbet yapar yerdik. Yine yufkadan papara diye ekmek aşı yapardı. Bunun için kuru soğanı halka halka doğrar bol soğan salça ile kavurur üstüne koyacağı ekmek miktarına göre su koyardı. Ardından tuz karabiber atar en son üstüne parçaladığı ekmekleri koyar bir kere karıştırır demlenmeye bırakırdı. Kıvamı ne sulu ne katı olurdu’’

K25‘ ‘Yufka ekmek, mayalı ekmek çok yapardık biz çarpma ekmek derdik ama günümüzde tandır ekmeği olarak biliniyor annem ondan çok yapardı. Annem ekmek paçası derdi. Bayat ekmekleri küçük küçük doğrar üzerine et suyu dökerdi üzerine de tereyağı nane yakardı o şekilde yerdik. Bir de yufka ekmekle ovmaç yapardık. Yufkanın içine 1 kuru sağan doğrar içine peynir koyardı annem onları yoğurur sıkımlardı öyle yerdik’’

K31‘ ‘Bayat ekmekten bir yemek yaparız yanlış hatırlamıyorsam anneannem Harige derdi. Bolca kuru soğan ve yeşil biberi minik minik doğruyorum yağda salçayla kavuruyorum üzerine bol domates doğruyorum. Onlar iyice özleştikten sonra üzerine domateslerin üzerini 2 parmak geçecek kadar su ekliyorum. Bunlar suyla birlikte iyice pişiyor. İçine toz biber kimyon karabiber kuru nane atıyorum. Bayat ekmekleri küçük lokmalar şeklinde doğruyorum ve tencereye atıp ekmekleri ezmeden karıştırıyorum 5 dakika kadar piştikten sonra ocağı söndürüyorum’’

K34‘ ‘Sütlü somun çok yaparız bir kaba unu koyuyoruz. Ayrı bir yerde ılık suyla biraz mayayı açıp içine döküyoruz biraz tuz atıyoruz ve yedi çeşit baharat (tarçın, zencefil, karanfil, yenibahar, havlıcan, kakule, karabiber) karışımından döküyoruz damak zevkine göre artırıp azaltılabilir atıp iyice yoğuruyoruz. Yoğururken sadece süt ve zeytinyağı koyuyoruz birazda susam atıyoruz. İstersek ekmek şeklinde isterseniz

poğaçı şeklinde hazırlıyoruz. Üzerine sütle açtığımız yedi baharattan sürüp pişiriyoruz. Günümüzde de bu alışkanlıklar aynen devam ediyor’’

K36’’ Yufka ekmek imece usulü yapıldı komşular toplanır birazı açar birazı büyük saclarda pişirirdi. Yapılacağı zaman on kilo yirmi kilo undan yapılır üst üste boydan boya dizilirdi. Aylarca onu yerdik biz’’

K39’’Annem tandır ekmeği yaptığı zaman kırık parçalar olurdu bu kırık ekmekleri değerlendirmek için salçayla yağı kavururdu biraz su koyardı ama çok az sadece ekmekleri yumuşatması için o bir taşım kaynadıktan sonra ufaladığı ekmekleri içine atardı ekmekler suyu çektikten sonra ayran yapardı ikisini birlikte yedik bu yemeğin ismine de fentüs derdik’’

K41’’Eskiden annemin bir taşı vardı bazlama yapmak için kullanırdı. Bahçede ateşi yakardı ateş biraz köz olmaya başlayınca ortasına bu taşı oturturdu çok büyük olmazdı taş kiremit büyüklüğündeydi. O taş ateşte iyice ısınır hatta rengi kıpkırmızı olurdu. Annem yaptığı hamurları bu taşın üzerinde pişirirdi. Annem eskiden bayat ekmekleri ıslayıp sıkma hamuruna karıştırdı. Bende günümüzde bunu yapmaya devam ediyorum’’

K44 ‘’Annem eskiden kırıntı kalan yufka ekmekleri yağda şehriye gibi kızartır pilav yapardı. Şehriye yerine kullanırdı’’

4.8.Kış Hazırlıkları ve Saklama Yöntemleri

Bu bölümde katılımcılara yiyecekleri bulunmadıkları dönemlerde kullanmak amacıyla hazırladıkları et ürünleri, süt ürünleri, meyve-sebze ürünleri ve tahıl ürünlerinin neler olduğu sorulmuştur ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir

4.8.1.Et Ürünleri

Katılımcılara ‘‘Adana mutfağında et ürünlerini saklama şekilleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar aşağıda verilmiştir. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Katılımcıların %60,0’ının eskiden etleri kavurma yaparak çömlek veya tenekelere basıp evde toprağa gömdükleri veya serin yere astıkları tel dolaplarda

sakladıkları belirlenmiştir. %3,0'ünün ise etleri tuzlayarak veya köz üzerinde kuruttuktan sonra bez torbalarda sakladıkları belirlenmiştir.

Katılımcıları %54,0'ünün ise etleri günlük tüketim olarak aldıkları saklamak için bir işlem uygulamadıkları belirlenmiştir. Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde eskiden evlerde buzdolabı olmadığı dönemlerde büyük miktarda etleri kavurma yaptıkları ve kavrulan etleri çömlek veya tenekelere basıp ağzını kapattıktan sonra evin çok basılmayan bir köşesinde çukur kazılarak içine gömdükleri belirlenmiştir. Belirtilen bir diğer saklama yöntemi ise etleri köz üzerinde kuruttuktan sonra bez torbalara koyarak tel kafeslerde saklama yöntemidir. Daha kısa sürede kullanılacak etleri ise bez torbalara koyup tel dolaplara astıklarını fakat bu yöntemde saklanan etlerin iki üç günden fazla dayanmadığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir. İlde etleri tuzlayıp kurutarak saklama yönteminin kullanıldığı da katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Katılımcıların et saklama yöntemlerine ilişkin cevapları şu şekildedir.

K1' *'Etleri genellikle kavurma yapardık birazını kıyma birazını parça olarak hazırlar kavururduk. Onları evlerin boş odalarında köşelerde yer yapılırdı. Toprak eşilip içine konur saklanırdı''*

K15' *'Annem eskiden etleri büyükçe parçalar kemiklerinden ayırdıktan sonra odunla ateş yakardı. O ateş köz olmaya yüz tutunca etleri közün içine oturttururdu. Rengi dönene kadar orda kalırdı sonra soğuttuğu etleri alır iple tel dolaba koyardı. Yemek yapacağı zaman oradan keser kullanırdı''*

K18' *'Etleri evvelden tel olurdu o telleri camekan gibi yaparlardı bir de sineklik takarlardı ki böcek gelmesin diye onu da yüksek bir ağaca asarlardı. Etleri fazla yemekleri her şeyi bur da sakarlardı''*

K25' *'Eskiden annem etleri kavurur cere (kulplu toprak testi) adı verilen kaplara koyardı. Evde bir köşede toprak kazardı gömerdi serin olsun diye de her gün üzeri sulanırdı. Bazen de deriye basılırdı. Deriye basanlar buzhanelere gönderirdi. Günümüzde buzdolabına koyuyorum''*

K32' *'Eskiden annemizin buzdolabı olmadığı için etleri mutlaka biraz kıyma biraz kuşbaşı olacak şekilde kavurur küplere koyar onları da ağaçlara astıkları tel*

dolapların içine koyar oradan alıp yemek yapardı ama günümüzde paketleyip buzdolabına atıyorum’’

K42‘’Benim çocukluğumda hayvan kesilir o hayvan ikiye ayrılır temizlenir satırlarla parçalanır kurutulur öyle saklanırdı. Bir de büyük leğenlerde kavurma yapılırdı onu tenekelere koyup lehimlerler öyle saklardı kullanılmak zaman oradan alınırdı’’

K43‘’Ben çocukluğumdan hatırlıyorum inek, koyun kesilir onlar kavurma yapılırdı. Tenekelere konur üzeri kalaylatılırdı. Onları öyle saklardık. Yine kalan kemikleri annem kurutur tel dolaplarda saklardı. Yemeklerde çorbalarda hep onu kullanırdı’’

4.8.2.Süt Ürünleri

Katılımcılara ‘’Adana mutfağında süt ürünlerini saklama şekilleri nelerdir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar aşağıda verilmiştir. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Katılımcıların %54,0’ü süt ürünlerinden peynir yaparak kışa hazırlık olarak sakladıklarını ifade etmişlerdir.

Katılımcıların peynir yapımına ilişki yorumları şu şekildedir.

K1‘’Babaannem kaynatma peynir yapardı. O peynirleri toprak kaplara koyup evin bir bölümünde toprağa gömerdi. Yine babaannemin güğümleri vardı peynirleri ona basardı üzerine bol zeytinyağı batırılmış bez örterdi. Üzerini de çamurla sıvayıp saklardı. Bir de çökeğin içine toz biber, kimyon, karabiber atar iyice yoğururdu. Orta boy elma büyüklüğünde yassı olarak toparlardı. Direk güneşte değil ağacın altına bez torbalara koyardı gölgede kuruturdu buna suğurki derdi. Onu sıklıkla tüketirdik. Kaynatma peynir için de süt kazanlara alınır. Kaynamaya başladıktan sonra önceden yapılan yoğurt süte eklenir. Süt kesilemeye başlayınca kesilen kısımları büyük torbalara alıyorsun. O torbaların ağzını bağlıyorsun bir yerde üzerine taş koyuyorsun ki ağırlıkla beraber suyu iyice süzölsün. Sonra peynirleri kesip tuzlu suya basıyorsun. Bir kısmı ise öfelenir içine biraz çörek otu atılır bidona basılır üzerine zeytinyağına batırılmış bez örtölür hava almasın diye sonra kapağı kapatılıp kenara alınırdı’’

K15‘ *‘Eskiden annem sütü kaynatır sonra kestirip çökelek yapardı o çökeleklerin suyu szlsn diye üzerine ağırlık koyar bir iki gün öyle suyunu salmasını beklerdi. Suyunu saldıktan sonra tuzlar cerelere basardı. Cerenin (toprak testi) ağızına da bez bağılar mutfanın köşesinde kazdığı toprağı gömerdi’’*

K17‘ *‘zellikle mart nisan aylarında taze peynir satılırdı. O taze peynirleri alıp ufalayıp çuvala koyardık. zerine ağırlık koyardık onu her gün sabah akşam ters evirirdik yaklaşık 4-5 gün çevire çevire suyunun süzülmesini beklerdik. Sonra o peynirleri topraktan çömleklere basardık ve evlerin bir köşesinde en az 1 metre olacak şekilde toprağı kazardık. O çömleklerin ağızını bağılayıp gömerdik ve her gün mutlaka o toprağı sulardık serinlemesi için’’*

K31‘ *‘Süt ürünlerinden peyniri eskiden çok yapardık. Anneannem bez torbalarda yeni mayalanmış taze peynir alırdı. O peynirleri salamura yapacaksa dilim dilim doğırayıp tuzlar 4-5 saat bekledikten sonra bidonlara doldurur üzerine bol tuzlu su dökerdi. Kapağına kapatıp dolapta saklardı. Peynirin bir kısmını da elinde felerdi. Bu peynirleri temiz bez torbaya koyardı. zerine ağırlık koyar iyice suyunu szdrrd sonra yine bidonlara basar onu tüketirdik’’*

K36‘ *‘Eskiden beri kendi peynirimizi kendimiz yaparız. Basma peynir yapar bidonlarda dolaplarda saklarız. Annem sütü kazanda kaynatır içine limon sıkar sütü bozardı o toplanmaya başlayınca da kevgirle alır bez torbalara koyar ağızını bağılardı. Sonra üç dört gün üzerine ağırlık koyar suyunu szerdi. Szldkten sonra dilim dilim keser tuzlar bidonlara basardı. Onu soğıuk hava deposuna gönderirdi. Onun dışında bir de kalan peynirleri çökelek gibi ufalar içine biraz yağı koyar onları da bidonlara basıp toprağı gömerdi’’*

4.8.3.Meyve ve Sebze rnleri

Katılımcılara ‘*‘Adana mutfağında meyve ve sebzeleri kışın kullanmak üzere nasıl saklıyorsunuz?’’* Sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar aşağıda verilmiştir. Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri ilgili kısmın altında verilmiştir.

Katılımcıların %96,0’sı geçmişten bugüne domates ve biber salçasını yaptığını %76,0’sı turşu kurduğunu, %68,0’i reçel yaptığını ifade etmiştir. Katılımcıların %5,0’i ise eskiden yemeklerde kullanmak üzere turunç ekşisi yaptıklarını fakat günümüzde böyle bir uygulamanın olmadığını ifade etmişlerdir.

Reçel yapımında en çok kullanılan malzemelerin portakal, limon, turunc, kabak, şeftali, çilek, vişne, kayısı olduğu turşu yapımında ise en çok biber, acur, kelek, lahana, kullanıldığı ifade edilmiştir.

Katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde geçmişte konserve yapma alışkanlığının olmadığı domatesleri güneşte kurutup yemeklerde kullandıkları günümüzde ise kurutma alışkanlığının yerini konserve yapmaya bıraktığı ifade edilmiştir. İlde zeytin kurma ve salamura yaprak yapma, süs biberi kurutma alışkanlığının devam ettiği belirlenmiştir.

Katılımcıların meyve ve sebzeleri saklama yöntemlerine ve bu yöntemlerin geçmişte nasıl olduğuna ilişkin cevapları şu şekildedir.

içine salça ezer baharatını atıp kavanozlara koyardı. Bu kavanozları da tel kafeslere koyup saklardık. Eskiden turşu yapacağı zaman biraz un, setik ve suyla bir küçük top hamur yapardı. Dışarda bekletirdi o sabaha kadar mayalanırdı. Hamuru bez torbanın içine koyar turşu bidonuna atardı. Üzerine nohut tuzlu su ve turşu malzemesini koyup kapatırdı. Yeşil zeytin taşlarla kırılır. Üzerine yumurta ayağı tuzlu su yapılır 1 yemek kaşığı limon tuzu atılır bidona dökülür kapağı kapatılır salamura olurdu. Sonra tatlandırıp yenirdi. Meyvelerden kayısı, elma, şeftali reçeli çok yapılır. Şeftali ve kayısı günümüzdeki gibi yapılırdı ama elma reçelinin kabak reçeli gibi kirece yatırıp öyle pişirdi''

K3' *'Eskiden beri domates, biber salçamızı kendimiz yaparız. Domates salçası yaparken iki şekilde hazırlarız birincisinde domatesleri kabuklu olarak doğrar tuzunu atarız onu bidonlara koyup 3 gün bekletiriz. Üçüncü günün sonunda suyunu süzer kalan domatesleri kalburdan geçirir püre haline getiririz. Bu domates pürelerini ocağa alıp 30-45 dakika kaynatırız. Kaynattıktan sonra damlara çıkarıp güneşe sereriz ki iyice koyulaşsın. Diğer usulde ise aynı şekilde yapar kaynatmadan direkt güneşe sereriz. Biber salçası yapacağımız zaman da biberlerimizi alır imece usulü komşularla toplanıp temizleriz. Temizlediğimiz biberleri çektirip içine kaya tuzu atarız. Tuz atarken de yirmi kilo çekilmiş biber için bir kilo kaya tuzu kullanırız. Çekilen biberleri damlara sereriz. Her gün mutlaka çıkıp iyice karıştırırız ki her yeri eşit kurusun. Biberler kuruduktan sonra ikinci sefer çektiririz. İkinci sefer çektirdiğimizde biberlerde kalan kabuklar ve çekirdekler süzölmüş olur. Sonra bidonlara basarız. Kendi süs biberlerimizi kurutup çekeriz. Eskiden domates*

konserve yapılmazdı annem domatesleri dilip kuruturdu. O domatesleri havanda döver salçayla birlikte yemeklerde kullanırdı. Özellikle annem kuru bamyayı kuru domatesle yapardı''

K9' 'Eskiden turunçların kabuğunu soyup suyunu sıkardık. Onları kazanlarda kaynatıp yemeklerde ekşi olarak kullanırdık. Kabukları da atılmazdı o kabukların içinde beyaz kısımlar kalmayacak şekilde rendelenir. O kabuklar rulo yapılı iplere dizilir. Acısı gitmesi için 3-4 su haşlanır. Yine isteğe göre 10 15 dakika kireçte bekletilir veya direk şekerle kaynatılır. Ayı kazanda su ve şeker kaynatılır içine kabuklar atılıp yumuşayınca alınır''

K15''Eskiden beri domates, salçası, biber salçasını kendimiz yaparız. Ama konserve yapılmazdı onu günümüzde ben yapıyorum. Annem domateslerin küçüklerinden seçer soymadan dörde bölüp kuruturdu. Yeşil zeytinimizi kendimiz yapardık. Zeytinleri mermer taşlarla kırıp bidonlara doldururduk. Yine asma yapraklarını annem damdan toplar onlardan salamura yapardı. Eskiden annem üzümleri toplardı o üzümlerin üzerine basa basa suyunu çıkartırdık. O suları annem kazanlarda kaynatırdı. Sene boyunca tatlı niyetine onu tüketirdik. Yine yemeklerde ekşi olarak turunç kullanırdık. Turunçları soyardık kalbur üstünde suyunu çıkarırdık çekirdekleri kalbur üstünde kalırdı. Sonra onları yine kaynatırdık kaynadıkça rengi siyahlaşırdı sonra onu alıp şişelere koyardık yemeklerde ekşi olarak onu kullanırdık. Bide incirlerin çok yumuşaklarının kabuğunu soyardık elimizde iyice ezerdik ezdiğimiz incirleri annem temiz beze iyice serer kuruturdu onu da tatlı olarak yerdik''

K18' 'Domates, biber salçasını eskiden beri her sene yapılır. Bunun yanında incir ve kabaktan reçel yapardık halada yapmaya devam ediyorum. Bir de acur, kelek, süs biberinden turşu kurulurdu fakat eskiden turşu yapma şekli farklıydı annem turşunun içine alıç koyardı sirke kullanılmazdı. Ekşitmesi için bulgur unu, nohut, alıç koyulurdu. Günümüzde bu alışkanlık devam etmiyor ben evimde sirke ile kuruyorum turşularımı''

K25''Günümüzde domates biber salçasını eskiden beri yapıyoruz. Kışın kabak reçelini çok yaparız. Yine kuru incirden reçel yaparım. Eskiden annem turşu yapacağı zaman bidonlara biber, acur, kelek hepsini atardı üzerine tuzlu su ve asmadan kopardığı korukları koyardı. Şimdi sirkeler çıktı insanlar daha kolay olması için

sirkeyle turşu kuruyor. Bir de eskiden kendi asmamızdan yaprakları toplar salamura yapardık. Günümüzde yaprağı hazır alıp yine salamura yapıyorum’’

K26’’ Domates, biber salçasını eskiden beri yaparız. Biber, kelek, havuç, acurdan turşu yaparız. Ama eskiden hazır sirkeler yoktu evinde yapan sirkisini kendi yapardı. Sirke olmayan sadece tuzlu suyla kurardı turşusunu. Bir de biz asmanın dallarından ve yapraklarından kurardık turşuyu. Asmanın yapraklarını, dallarını ve ışınlarını toplardık. Kat kat turşunun aralarına koyardık içine birazda nohut atardık 20 günde çok güzel turşumuz olurdu. Ama günümüzde direkt sirkeyle kuruyoruz turşularımızı. Ekşi olarak da turunç kullanırdık ağaçlardan toplardık turunçları soyar suyu sıkardık. Kazanlarda kaynatır şişelere koyardık. Yemeklerde kullanırdık. Yine asma dan koruk toplar onları sıkar şişelere koyardık ekşi olarak yemeklere kullanırdık’’

K31‘’Turşu çok yaparım havuç, domates, süs biberi, acur, kelekten yaparım. Çilek vişne, kayısı, şeftali den reçel yaparım. Yalnız anneannem reçel yaparken meyveleri doğrayıp şekerde beklettikten sonra ocağa alır sadece üzerinde köpükler çıkıncaya kadar kaynatırdı. O köpükleri temizledikten sonra söndürüp üzerine tülbent örter güneşe koyar altına da karınca gelmesin diye büyük tepsilerle su koyardı. O reçeller güneşte iyice özleşene kadar bekletilir sonra kavanozlara alınırdı. Bende hala bu alışkanlığı devam ettiriyorum. Bunun dışında biber, domates salçasını her zaman yaparız. Şimdiki turşu yapma şekli ile geçmişteki turşu yapma şekli farklıydı. Eskiden anneannem meyve kabuklarını kullanarak kendi sirkisini de evde kendi hazırlardı ve o sirkeyi direk turşuya dökmezdi. Turşuyu sade tuzlu su ile kurardı yiyeceğimiz zaman çıkarır tuzunu alırdı bir kavanoza koyardı üzerine kendi yaptığı sirkesi sarımsak ile sos yapar içine dökerdi biz turşuyu o şekilde tüketirdik. Fakat günümüzde böyle yapmıyoruz artık turşuları’’

K43‘’Eskiden beri domates, biber salçası hep yapılır. Yine kayısı, kabak, incirden reçel yaparız. Hatta annem kabak reçeli yapacağı zaman kirece yatırır öyle yapardı. Şimdi o yaptığımız reçelleri tatlı olarak satıyorlar. Bir de annem patlıcandan turşu yapardı. Patlıcanları haşlayıp iyice sıkardı içine havuç, biber, sarımsak doldurup onları kavanozlara kat kat dizip üzerine limon tuzu tuzlu su koyardı. Bende günümüzde yapmaya devam ediyorum. Eskiden annem tülbentle bulgur koyar kavanozun dibine koyardı o turşuyu ekşitirdi. Ama günümüzde sirke kullanıyoruz’’

4.8.4.Tahıl Ürünleri

Katılımcılara ‘*Adana’da tahıl ürünlerini nasıl saklarsınız?*’ Sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %64,0’ü tahıl ürünlerini saklamak için herhangi bir işlem uygulamadıklarını %8,0’i tahıl ürünlerinden tarhana yaptıklarını ifade etmiştir. Tarhana yapımı ile ilgili olarak K27‘ *’Tahıllardan eskiden her evde tarhana yapılırdı. İçine dövme, bulgur, yoğurt konurdu. Kazanlara yoğurt konur içine bakliyatlar konur ekşiyip mayalanmaya bırakılır. Yoğurdun mayası çıktıktan sonra o tarhanalar ellerde köfte gibi sıkımlanır damlarda kurutulur. Eskiden her evde yapılırdı ama günümüzde yapımı azaldı’’* yorumunu yapmıştır.

Katılımcıların %28,0’ ise fazla olan tahıl ürünlerini saklamak için uyguladıkları işlemleri şu şekilde ifade etmiştir.

K24‘ *’Eskiden bez çuvallarla alınan tahıllara kurtlanmasın diye biraz tuz serpilir ardından kilerin soğuk tarafında muhafaza edilirdi. Ama günümüzde artık bu kadar toplu alma alışkanlığı kalmadı aldıklarımızı da hep cam kavanozlarda saklıyoruz’’*

K25‘ *’Tahıllar için evin neresi serinse oraya konurdu. Tahıllar ya cerelere konurdu ya da bez çuvallara konurdu. Evin bir odasına konurdu. O odaya da buğdaylık derdik oraya erzaklar yufka ekmekler konurdu’’*

4.9.Mutfak

Bu bölümde katılımcılara Adana’da mutfak yapısı ile ilgili bilgileri almak için mutfak için kullanılan farklı isimler olup olmadığı, mutfağın yapısı ve mutfakta kullanılan araçların neler olduğu soruları yöneltilmiştir ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir.

4.9.1.Adana’da Mutfak için kullanılan Farklı İsimler

Katılımcılara ‘*Adana mutfağın farklı adı var mıdır?*’ Sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %100,0’ü bu soruya geçmişte ve günümüzde Adana’da mutfak için kullanılan farklı bir isim olmadığını ifade etmiştir.

4.9.2.Mutfak Yapısı

Katılımcılara ‘ ‘Adana mutfağın yapısı nasıldır?’ ’ Sorusu yöneltilmiştir ve bu soruya ilişkin cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların sözel olarak verdikleri cevaplar incelendiğinde geçmişte evlerde mutfak yapısı ile ilgili; mutfaklarda küçük bir tezgâh olduğu, tezgahlarda dolap olmadığı ve buzdolabı olmayan evlerde tel kafeslerin kullanıldığı ifade edilmiştir. Tezgahların altına salça, yağ bidonlarının koyulduğu dışarıdan görünmesin diye perde gerildiği ve genellikle tahtadan çakılmış tahta rafları duvara astıkları bu raflara bardak ve tabakları dizildiği belirtilmiştir. Evlerin içinde ocaklık olarak tabir edilen bir yer olduğu orada ateş yakarak hem evin ısınmasını sağladıkları hem de yemekleri pişirmede kullandıkları ifade edilmiştir. Yemek pişirmek için evlerde iki veya üç gözlü ocaklar olsa bile genellikle bahçede rüzgârdan korunaklı bir yerde ateş yakmak sureti ile yemek pişirdikleri yine mutfakların bazılarında içeride bulaşık yıkamak için su ve alan olmadığı için bulaşıkları bahçede yıkayıp mutfığa aldıkları ifade edilmiştir. Günümüzde ise evlerde mutfığın artık sadece yemek yapmak için değil aynı zamanda yemek yemek ve misafir ağırlamak için de kullanıldığı ifade edilmiştir. Günümüzde mutfakların daha konforlu ve kullanışlı olduğu katılımcılar tarafından ifade edilmiştir.

Katılımcıların Adana’da mutfak yapısı ile ilgili cevapları aşağıda verilmiştir.

K1‘ ‘Eskiden babaannemin tel kafesleri vardı. Dört tarafı açıkta kalacak şekilde yüksek bir ağaca asılırdı. Saklanacak ürünler onun içine konurdu. Kiler odamız vardı oraya yaptığımız kışlıkları koyardık bir köşesinde toprak alan olurdu etleri kavurmaları gömerdik. Eskiden mutfığımızda tüplü iki göz ocak vardı. Dolap yerine raflar vardı oraya tabakları dizedik. Günümüzde mutfak yapısı çok değişti artık eskilerin hiçbiri yok elektrik su kullanımı çok rahat mutfaklar hep ankastre’’

K3‘ ‘Bir kocaman odamız vardı orayı mutfak yapmıştı annemgil tezgâhımız yoktu içerde çeşme vardı ama tezgâh olmadığı için bulaşıkları bahçede yıkardı annem. Tahtandan çakılmış raflık dediğimiz rafımız vardı oraya bardakları tabakları dizedik. Ocak olarak iki gözlü ocak kullanırdık ama annem onda çok nadir yemek yapardı genelde çay kahve yapılırdı ocakta yemekler hep bahçede ateşte pişirilirdi. Günümüzde bu durum değişti artık dolap var tezgâh var ocaklar son model oldu’’

K4‘ ‘Eskiden kaplık dediğimiz raflarımız vardı onlara tabaklarımızı dizedik. Tel dolabımız vardı fazla yemekleri onun içine koyardık. Onun dışında dolap raf yoktu yemekleri ya bahçede ateşte ya da mutfakta ocaklık dediğimiz yerde ateş yakar pişirirdik. Günümüzde bu durum değişti evlerde buzdolabı var tel dolap bilinmiyor bile. Yine mutfaklara kapaklı dolaplar raflar yapıldı her şey daha kullanışlı artık’’

K8‘ ‘Eskiden mutfakta açık raflar olurdu tabaklar oraya dizilirdi. Erzak odası vardı. Erzak odalarında mutlaka toprak alan olurdu oraya çukur açılırdı kavurma, peynir o çukurlarda saklanırdı. Ocak yerine üç ayaklı denilen demirler vardı. Rüzgârın çok vurmadığı alana konurdu. Altına ateş yakılır kazanlar üzerine konurdu’’

K15‘ ‘Babam mutfak için küçük bir tezgâh yapmıştı o tezgâhın üzerine ocağı koyardık. Ocağımız üç gözlüyü bu kadar büyük değildi. Yine duvara tahtadan raflar çakmıştı babam baharatları tabak bardakları oraya koyardık. Yine mutfakta üç gözlü ocak dışında ocak dediğimiz ateş yaktığımız bir kısım vardı. Kışın kullanacağımız suyumuzu orda ısıtırdık bazen yemekte pişirilirdi orda hem evi ısıtırdı. Günümüzde bunların hiçbirisi yok mutfağın her tarafı dolaplar, çekmecelerle dolu ocaklar ankastre oldu. Evi suyu ısıtmak için ocaklara gerek kalmadı’’

K22‘ ‘Eskiden mutfaklarda tahtadan yapılmış terek adı verilen raflarımız olurdu onlara tabak bardakları dizedik. Tezgâh bazı evlerde vardı bazısında yoktu bizim evde tezgâh yerine tahtadan çakılmış büyük masamız vardı annem tek gözlü ocağı onun üzerine koymuştu altına da perde germişti altına da tüpü ve fazla olan malzemelerimizi koyardık. Kışlıkları koymak için yüklüğümüz vardı annem reçeli, peyniri, turşuyu oraya koyardı. Günümüzde bunların hiçbirisi kalmadı artık evlerde büyük tezgahlar mutfak dolapları var onlar kullanılıyor’

K36‘ ‘Evimizde küçük bir odayı mutfak olarak kullanırdık. Yine küçük bir tezgâhımız vardı onun üzerine annem küçük tüp koyardı bir de üç gözlü ocağımız vardı onu kullanırdık. Hatta ortadaki minnacık kenarlarındaki büyüktü. Bulaşıkları bahçede yıkar içeri alırdık. Büyük tencereleri fazla malzemeleri o tezgâhın altına koyar örtü gererdik için görünmesin diye. Günümüzde bunların hiçbirisi kalmadı artık evlerimizde mutfaklarımız ayrı bir yaşam alanı gibi geniş ve konforlu bir de sadece yemek yapmak için kullanılmıyor çayımızı kahvemizi hep mutfakta içiyoruz’’

4.9.3.Mutfak Araçları

Katılımcılara ‘*Adana’da mutfaklarda kullanılan araçlar nelerdir?* sorusu yöneltilmiştir ve geçmişte en çok kullanılan araçlar tablo 4.35’te verilmiştir. Katılımcıların günümüzde bu araçların kullanımına ilişkin yorumları tablonun altında alıntılanarak verilmiştir.

Ürünler	Sayı	%
Bakır-Alüminyum Tencere	34	68,0
Ekmek Tahtası	17	34,0
Toprak Güveç	13	26,0
Havan	12	24,0
Bakır Kazan	12	24,0
Et Tahrası	11	22,0
Oklava	10	20,0
Et Tokmağı	9	18,0
Emaye Tabak	9	18,0
El Değirmeni	8	16,0
Ekmek Sacı	6	12,0
Sini	6	12,0
Güğüm	5	10,0
Tahta Kaşık	5	10,0
Çömçe (Kepçe)	4	8,0

Tablo 4.35. İlde Çoğunlukla Kullanılan Mutfak Araçlarının Dağılımı (n=50)

Tablo 4.35 incelendiğinde katılımcıların %68,0’inin geçmişte bakır-alüminyum tencere kullandığı, %34,0’ünün ekmek tahtası, %26,0’sının toprak güveç, %24,0’ünün havan, bakır kazan, %22,0’sinin et tahrası ve %20,0’sinin oklava kullandığı belirlenmiştir. Katılımcıların %18,0’, geçmişte yemek yemek için emaye tabak kullanıldığını ifade etmiştir. Katılımcıların sözel olarak verdiği cevaplar da incelendiğinde geçmişte yemek yapımında büyük bakır veya alüminyum tencereler tercih edilmektedir ve K16 bakır tencerelere ilişkin ‘*Boy boy bakır tencerelerimiz vardı. O tencerelerin içi kızardı mı kalaylamaya verilirdi*’ yorumunu yapmıştır.

K15 Ekmek tahtası ve oklavaya ilişkin ‘*Annemin olmazsa olmazları ekmek tahtası ve oklavaydı. Öyle küçükte değil yufka açacağı için büyük olurdu. Yine büyük sacımız vardı ekmek pişirmek için kullandığı*’ yorumunu yapmıştır. Eskiden etleri kıyma yapmak için et dövecikleri baharatları öğütmek için el değirmenlerinin veya havanların kullanıldığı ifade edilmiştir.

Günümüzde ise mutfaklarda bakır ve alüminyum tencere yerine çelik ve teflon kullanıldığı, emaye tabaklar yerine porselen ve cam tabaklar kullanıldığı artık eskisi gibi büyük miktarlarda yemek pişmediği için kazanların kullanılmadığı ekmek tahtası ve oklava kullanımının devam ettiği fakat boylarının küçüldüğü verilen cevaplar arasındadır.

Katılımcıların bu soruya ilişkin yorumları şu şekildedir.

K9‘ *‘Eskiden kocaman bakır kazanlarımız olurdu o kazanlarda peynir, reçel, salça yapardık. Şimdi daha az kullanılıyor kazanlar. Eskiden çömlleklerimiz vardı peynirimizi onlara basardık artık cıncık(cam) kavanozlar kullanılıyor’’*

K20‘ *‘Eskiden evimizde annemin bir yağ tenceresi bir de mumbar kazanı vardı. Bunları çok kullanırdık. Sadece Mumbar kazanımız bakırdı. Geri kalan bütün tencerelerimiz alüminyumdu. Yine kullandığımız tabaklar emayeydi. Cam ve porselen o dönemde çok kıymetliydi. Çok az evde bulunurdu. Günümüzde bunların hepsi değişti. Artık tüm bardak-tabaklarımız cam ya da porselen, tencerelerimiz çelikten. Tüm mutfak eşyaları elektronik oldu’’*

K24‘ *‘Emaye tabaklarımız vardı. Bakır tencere ve siniler çok kullanılırdı. Tahta kaşıklar, helkeler kullanılırdı. Yine havan, et tahrası, ekmek tahtası çok kullanılırdı. Günümüzde artık bakır tencere sini kullanılmıyor yerine çelik tencereler var. ama et tahrası, havan, sini, ekmek tahtası günümüzde hala kullanılıyor’’*

K30‘ *‘Eskiden bakır tencereler kullanılırdı yemek pişirmek için. Onları belirli aralıklarla kalaylayıp öyle kullanırdık Bir de toprak güveçler çok kullanılırdı. Tabaklar emaye veya bakırdan olurdu. Günümüzde her şey çelikten güveçleri yine kullanıyoruz ama her yemekte değil’’*

K31‘ *‘Demir havan, et tahtası, oklava, ekmek tahtası, et tokmağı, et tahrası, el değirmeni mutlaka olurdu. Yine bakır, toprak tencerelerimiz olurdu. Aşure pişirmek helva kavurmak için büyük kazanlarımız mutlaka olurdu. Şimdiler de el değirmeni kullanılmıyor biz kahvemize kadar çekirdek alıp kendimiz pişireceğimiz zaman değirmende çeker öyle kullanırdık. Eskiden anneannem çiğ köfte yapacağı zaman eti alır makinada çektirmezdi. Onu evde et tokmağı ile iyice döver o şekilde kullanırdı. Yine eskiden bakır alüminyum tencere çok kullanılırdı artık kullanılmıyor’’*

4.10.Sofra Düzenleri ve Servis

Bu bölümde katılımcılara Adana’da sofranın düzeni ve servisi ile ilgili bilgileri almak için sofranın nasıl hazırlandığı ve servis düzenlerinin nasıl olduğu soruları yöneltilmiştir ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir

4.10.1.Adana’da Sofra Düzenleri

Katılımcılara ‘‘Adana Sofra Düzenleri Nasıldır? Sofra Nasıl Hazırlanır?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve en sık tekrar eden cevaplar tablo 4.36’da verilmiştir.

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Yer Sofrası	43	86,0	-	-
Masa	7	14,0	50	100

Tablo 4.36. İlde Sofra Düzenlerinin Dağılımı (n=50)

Katılımcıların %86,0’sı geçmişte yemeklerini yer sofrasında yediklerini ifade ederken %14,0’ü masada yemek yediklerini ifade etmiştir.

Geçmişte yer sofrasında yeme adetine ilişkin olarak K3 ‘Eskiden yer sofrası olurdu genellikle sofranın üzerinde yedik. Yazın bahçeye hasır serilirdi kışın da içeriye kilim serilirdi onun üzerine sofra serer üzerine yuvarlak ekmek tahtası gibi yuvarlak tahta konurdu onun üzerinde yemek yedik herkes etrafına dizilirdi ama günümüzde masada yemek yiyoruz’’ yorumunu yapmıştır.

4.10.2.Adana’da Servis Düzenleri

Katılımcılara ‘‘Adana’da Servis Düzeni Nasıldır? Yemekler Hangi Sırayla Sofraya Gelir?’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %100’ü geçmişte günümüzde olduğu kadar çeşitli yemek yapılmadığından dolayı yemeklerin bir sıralama olmaksızın aynı anda sofraya geldiğini pilav, salata ve turşunun ortaya konduğunu çorbanın az da olsa önden verildiğini ifade etmiştir. Günümüzde ise katılımcıların %100’ü tüm yemeklerin aynı anda sofraya geldiğini ifade etmiştir.

Katılımcıların bu soruya ilişkin görüşleri şu şekildedir.

K12‘ ‘Eskiden bu kadar çeşitli yemek yapılmazdı. Mesela tava yapılacaksa yanında sadece pilav biber, soğan olurdu oda herkese ayrı tabaklarda verilir yenirdi’’

K13 bu soruya ‘ ‘Eskiden bu kadar çok çeşit yemek yapılmazdı ki bir sıralaması olsun. Kuru fasulye yapılırdı yanına pilav yapılır turşu çıkarılırdı. Yemeklerin hepsi aynı anda sofraya gelirdi. Bir sıralaması yoktu hepsi gelirdi sofraya’’ yorumunu yapmıştır.

K40’’ ise ‘ ‘Yemeklerin hepsi aynı anda sofraya gelirdi ama çorba önden mutlaka verilirdi’’ cevabını vermiştir.

Bu soruya ek olarak katılımcılara yemekler için tabak kullanımının nasıl olduğu sorulmuştur ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.37’de verilmiştir.

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Sayı	%	Sayı	%
Aynı Tabaktan	29	58,0	-	-
Ayrı Tabaktan	21	42,0	50	100

Tablo 4.37. İlde Yemek Yerken Tabak Kullanımı(n=50)

Katılımcıların %58,0’i geçmişte yemekleri tek tabaktan yediklerini %42,0’si ise ayrı tabaklarda yediklerini günümüzde ise katılımcıların %100’ü ayrı tabaklarda yediklerini ifade etmiştir. Fakat geçmişte tek tabaktan yemek yediğini ifade eden katılımcılar pilav, salata benzeri yemeklerin ortadan tek tabaktan yediğini sadece varsa sulu yemekler için ayrı tabak kullanıldığını ifade etmiştir.

K22 ve K27 bu soruya ‘ ‘Salata, pilav varsa ortaya büyük kayık tabaklarda gelirdi. Geri kalan sulu yemekler tabaklara konur herkese verilirdi’’ ‘ ‘ Pilav salata tek tabakta ortaya gelirdi sulu yemekler ayrı tabaklara konurdu’’ yorumunu yapmıştır.

4.11.Dışarı Yiyecek ve Yemekleri

Bu bölümde katılımcılara Adana'ya gelen yabancıların hangi yemek ve yiyeceklerin tadına bakması gerektiği, Adananın en iyi lokantalarının hangileri olduğu, hangi yöresel yemeğimizin restoranlarda sunulmasını istedikleri ve hangi yöresel yemeklerin restoranlarda sunulabilir hale getirilebileceği soruları sorulmuştur ve cevaplar ilgili bölümlerde katılımcıların yorumları ile verilmiştir.

Katılımcılara “*Adana'ya Gelen Yabancılar Hangi Yiyeceklerin Tadına Bakmalıdır?*” Sorusu sorulmuştur ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.38’de sunulmuştur.

Ürünler	Sayı	%
Şalgam	46	92,0
Bici Bici	18	36,0
Simit	10	20,0
Halka Tatlı	9	18,0
Turunçgiller	5	10,0
Karpuz	3	6,0
Kabak Tatlısı	1	2,0
Haşlama	1	2,0

Tablo 4.38. Adana'ya Gelen Yabancıların Tadına Bakması Gereken Yiyeceklerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.38 incelendiğinde katılımcıların %90,0’ı Adana’ya gelen yabancıların şalgamın, %36,0’sı bici bicinin, %20,0’si simidin, %18,0’i halka tatlının %10,0’u ise turunçgillerin tadına bakması gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcıların %6,0’sı karpuz ve %2,0’si kabak tatlısının tadına bakılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Ballı (2016) yılında yapmış olduğu çalışmada Adana iline özgü sokak yiyecekleri arasında yer alan ve turistik alanda da ön plana çıkan ve tadılması gereken lezzetlerin Adana kebab, şırdan mumbar, sıkma, bici bici, simit, şalgam, haşlama, halka tatlı, karakuş tatlısı ve taş kadayıfı olduğunu ifade etmiştir.

Çalışmamızda bulunan bulgular ile açıklanan çalışma paralellik göstermektedir.

Katılımcılara “*Adana'ya Gelen Yabancılar Hangi Yemeklerin Tadına Bakmalıdır?*” Sorusu sorulmuştur ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.39’da sunulmuştur.

Ürünler	Sayı	%
Adana Kebap	45	90,0
İçli Köfte	28	56,0
Şırdan-Mumbar	28	56,0
Sarma-Dolma	17	34,0
Lahmacun	8	16,0
Yüzük Çorbası	8	16,0
Ciğer	7	14,0
Kelle Paça	5	10,0
Çiğ Köfte	5	10,0
Mantı	4	8,0
Analı Kızlı	3	6,0
Sıkma	2	4,0
Topalak Çorbası	1	2,0
Patlıcan Güveç	1	2,0

Tablo 4.39. Adana'ya Gelen Yabancıların Tadına Bakması Gereken Yemeklerin Dağılımı(n=50)

Tablo 4.39 incelendiğinde katılımcıların %90,0'ı Adana'ya gelen yabancıların Adana Kebapın, %56,0'sı içli köftenin ve şırdan-mumbarın, %34,0'ü sarma-dolmanın, %16,0'sı lahmacun ve yüzük çorbasının %14,0'ü ise ciğerin tadına; %10,0'u kelle paça ile çiğ köfte, %8,0'i mantı, %6,0'sı analı kızlı yemeklerinin tadına bakılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Çukurova Kalkınma Ajansı tarafından yapılan çalışmada Adana yemekleri arasında en ünlüsünün Adana kebab olduğu belirtilmiştir. Mumbar, şırdan, içli köfte, sarımsaklı köfte, analı kızlı, patlıcan güveç, mercimekli köfte, dövme pilavının yöreye özgü veya Adana'da yapımı diğer bölgelere göre farklılaşan yiyecekler olduğu ifade edilmiştir (Çukurova Kalkınma Ajansı, 2020).

Çalışmamızda bulunan bulgular ile açıklanan çalışma paralellik göstermektedir.

Katılımcılara ‘‘Adana’nın En İyi Lokantaları Hangileridir’’ Sorusu sorulmuştur ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.40’te sunulmuştur.

Ürünler	Sayı	%
Asmaaltı Restoran	13	36,0
Hasan Usta Kebap	9	25,0
Hadırlı Restoran	6	17,0
Kolcuoğlu Kebap	3	8,0
Zeki usta Kebap	2	6,0
Onbaşılar Kebap	2	6,0
Emmioğlu Kebap	1	3,0
Kebapçı Şehmuz	1	3,0
Dostlar Lokantası	1	3,0
Anadolu Sofrası	1	3,0
Şen Lokantası	1	3,0
Mıdık Restoran	1	3,0

Tablo 4.40. Adana'nın En İyi Lokantalarının Dağılımı (n=50)

Tablo 4.40 incelendiğinde katılımcıların %72,0'si bu soruya cevap vermiştir. %28,0'i ise dışarıda yemek yemediğini ifade etmiştir. Katılımcıların %36,0'sı Adana'nın en iyi lokantasını Asmaaltı restoran %25,0'i Hasan Usta kebab %17,0'si Hadırlı restoran, %8,0'si ise Kolcuoğlu kebab olarak belirtmişlerdir.

Katılımcılara ‘‘Adana’da Hangi Yöresel Yemeğin Restoranlarda Sunulmasını İstersiniz’’ Sorusu sorulmuştur ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.41’de sunulmuştur.

Ürünler	Sayı	%
İçli Köfte	36	72,0
Sarma-Dolma	22	4,0
Yüzük Çorbası	17	34,0
Analı kızlı	5	10,0
Çiğ Köfte	4	8,0
Patlıcan Güveç	4	8,0
Topalak Çorbası	2	4,0
Humus	1	2,0
Lahmacun	1	2,0
Tavuk Dolması- Dövme Pilavı	1	2,0

Tablo 4.41. Katılımcıların Restoranlarda Sunulmasını İsteddiği Yöresel Yemeklerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.41 incelendiğinde katılımcıların %72,0'si içli köftenin, %44,0'ü sarma-dolmanın, %34,0'ü yüzük çorbasının, %10,0'u analı kızlının, %8,0'i ise çiğ köftenin restoranlarda sunulmasını istediğini ifade etmiştir.

K40 bu konuda ‘‘ patlıcan güvecini özellikle isterim çünkü Adana’nın patlıcanı farklıdır. Onun tadı yemeğe farklı lezzet katıyor. Yine dolma ve sarmalarımızın üzerine

tavada yağı kızdırıp üzerine bolca sarımsak, nane, limon suyu döküp sos yaparız biz o sos olmadan dolma olmaz bizde. Onun verdiği tat bir başkadır’’ yorumunu yapmıştır.

Katılımcılara ‘‘Adana’da Hangi Yöresel Yemeği Restoranlarda Servis Edilebilir Hale Getirebiliriz’’ Sorusu sorulmuştur ve cevaplar analiz edilerek tablo 4.42’de sunulmuştur.

Ürünler	Sayı	%
İçli Köfte	32	64,0
Sarma-Dolma	24	48,0
Yüzük Çorbası	18	36,0
Analı Kızılı	5	10,0
Mantı	5	10,0
Patlıcan Güveci	2	4,0
Topalak Çorbası	1	2,0
Çiğ Köfte	1	2,0
Sarımsaklı Köfte	1	2,0

Tablo 4.42. Restoranlarda Sunulabilir Hale Getirilebilecek Yöresel Ürünlerin Dağılımı (n=50)

Tablo 4.42 incelendiğinde katılımcıların %64,0’ü içli köfteyi restoranlarda servis edilebilir hale getirebiliriz cevabını vermiştir.

K1 bu soruya ilişkin ‘‘İçli köfteyi önceden hazırlayıp dondurup restoranlarda sunabiliriz’’ cevabını vermiştir.

K11’’ *İçli köfte, yüzük çorbası, sarımsaklı köfte. Bu yemeklerden içli köfte yapılıp dondurucuya atılıp istendiği zaman pişirilebilir. Bunu dışında sarımsaklı köfte de dondurulabilir. Daha sonra hızlıca sosu tavada çevrilip hazırlanabilir’’* yorumunu yapmıştır.

K18’’*Yüzük çorbasını ve topalağı yapabiliriz onların tanelerini önceden hazırlayıp dondurucuya atabiliriz’’*

K12’’*İçli köftemizi restoranlarda sunabiliriz. Bizim içli köftemiz haşlama olarak yapılıyor. Hamurunu hazırlarken içine irmik koymadan yoğurup şekil verip dondurucuya atabiliriz sonrasında sıcak suda haşlayıp servis edebiliriz. Ama dondurucuya girecekse irmik konmamalı çünkü çıkarılıp pişirildikten sonra çok sertleşiyor’’*

K31'' *Analı kızlı, bu yemek için yemeğin anasını ve kızlarını nohudunu ayrı ayrı hazırlayıp dondurabiliriz. Ardından sosu ile hızlıca pişirebiliriz''*

K36' *'Bu konu benim için bir yaradır. Bizim tüm yemeklerimiz birbirimizden harikadır fakat yeterli kadar albenili sunum ve tanıtım yapamadığımız için rağbet görmüyor. Rağbet görenler de zaten restoranlarda sunuluyor. Bizler bu yemekleri biraz daha albenili şekilde sunsak eminim bütün Adana yemeklerini servis edebilir ve tercih edilebilir hale getirebiliriz''* cevabı ile Adana mutfağı 'nın değerinin altını çizerek biraz daha çaba göstererek yemeklerin sunumunda ve tanıtımında başarılı olabileceğimizi ifade etmiştir.

4.12. Uygulanan Yemek Reçetelerinden Örnekler

Katılımcılardan alınan yemek tariflerinden katılımcıların restoranlarda sunulmasını istediği yöresel yemekler ile Adana'da restoranlarda servis edilebilir hale getirebileceğimiz yemeklerden seçilen 19 yemek reçetesi araştırmacı tarafından ölçülendirilerek denenmiş ve uygulanabilir hale getirilmiştir. Uygulama sonucunda çekilen fotoğraflar, yemeklerin 1 porsiyonluk besin değerleri ve kültürel özellikleri sunulmuştur. Tablolarda kullanılan referans ölçüler EK 3'te sunulmuştur.

1.Çorbalar

1.1.Yüzük Çorbası

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika

Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Un	4 Su Bardağı	500
Su	1 Su Bardağı	200
Yumurta	1 Adet	50
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Karabiber	1 Tatlı Kaşığı	4
Yağsız Kuzu Kıyma	2,5 Su Bardağı	500
Soğan	1 Orta Boy	60
Haşlanmış Nohut	1 Su Bardağı	150
Ayçiçek Yağı	1 Çay Bardağı	100
Biber Salçası	3 Yemek Kaşığı	45



Yapılışı: Un, su, tuz ve yumurta yoğurarak sert bir hamur elde edilir. İç harcı için soğanlar doğranıp içine kıyma, tuz, karabiber eklenir. Hamur 2-3 cm kalınlığında açılıp küçük kareler halinde kesilerek ortasına iç harcı koyulur dört köşesinden birleştirilerek kapatılır. Salça yağda kavrulur üzerine su, nohutlar ve hamurlar ilave edilir. 15-20 dakika pişirilerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	594 kcal	Çinko (Zn)	8,65mg
Protein	27,68g	Fosfor (P)	259,33mg
Yağ	23,09g	Niasin	5,812mg
Karbonhidrat	66,35g	Tiamin	0,325mg
Demir, (Fe)	3,173mg	Riboflavin	0,259mg
Kalsiyum, (Ca)	87,66mg	Kolesterol	105,5mg

Kültürel Özellikler: Yüzük çorbası imece usulü dökülen çorbalardan biridir. Fakat yüksük çorbası ile aynı değildir. Yüksük çorbası dikiş yüksüğünden gelmektedir. Orda hamurlar boş olur içe kıyma konmaz kıymadan köfte yapılarak birlikte pişirilir. Eskiden çorbanın içine ekşi olarak turunç ekşisi dökülürmüş.

1.2.Tatar Çorbası

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika

Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Un	8 Su Bardağı+4 Yemek Kaşığı	1000
Su	2 Su Bardağı	400
Yumurta	1 Adet	50
Kuzu Kıyma	2 Su Bardağı	400
Haşlanmış Nohut	1 Su Bardağı	150
Tuz	2 Tatlı Kaşığı	12
Kuru Nane	1 Yemek Kaşığı	5
Pul Biber	1 Tatlı Kaşığı	10
Süzme Yoğurt	2 Su Bardağı	450
Sarımsak	5 Diş	20
Ayçiçek Yağı	1 Çay Bardağı	100

Yapılışı: Hamuru için un, tuz, yumurta ve suyla sert bir hamur yoğrulur yarım saat dinlendirilir. İç harcı için kıyma, tuz, karabiber karıştırılır. Dinlenen hamurdan bir beze alınarak büyükçe açılır ve küçük kareler kesilerek ortasına iç harcı konur. Hamur üçgen bir biçimde sıkıca kapatılır. Tencerede salça ve yağ kavrulur üzerine kaynamış su ve nohutlar ilave edilip hamurları içine atılır. Hamurlar su yüzüne çıkınca pişmiş demektir. Yemek piştikten sonra servis esnasında üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	945,33kcal	Çinko (Zn)	13,22mg
Protein	40,231g	Fosfor (P)	425,5mg
Yağ	29,738g	Niasin	6,334mg
Karbonhidrat	125,238g	Tiamin	0,627mg
Demir, (Fe)	4,11mg	Riboflavin	0,445mg
Kalsiyum, (Ca)	214,16mg	Kolesterol	103mg

Kültürel Özellikler: Tatar da yüzük çorbasına benzer olarak hazırlanmaktadır fakat tatarın iç harcına soğan konmamakta ve hamur üçgen kapatılmaktadır. Suyu çok olmamalı ve servisten hemen önce sarımsaklı yoğurt ile servis edilmelidir.

1.3.Dul Avrat Çorbası

Porsiyon Adedi: 6

Hazırlık ve Pişme Süresi: 60-90 dakika

Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Un	4 Su Bardağı+1 Yemek Kaşığı	500
Yumurta	1 Adet	50
Yeşil Mercimek	1 Su Bardağı	170
Nohut (Haşlanmış)	1 Su Bardağı	150
Limon Suyu	5 Yemek Kaşığı	50
Sarımsak	6 Diş	24
Tereyağı	3 Yemek Kaşığı	45
Tuz	2 Tatlı Kaşığı	12
Nane	2 Tatlı Kaşığı	10
Su	8 Su Bardağı	1600

Yapılışı: Un, 1 su bardağı su ve 1 tatlı kaşığı tuz ile sert bir hamur yoğrulur. Hamur 15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamuru 4 eşit parçaya ayrılır ve 2 mm kalınlığında açılır. Açılan hamurlar tavada rengi sararıncaya kadar arkalı önlü pişirilir. Pişen hamurlar 2 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Mercimekler 3 su bardağı su ile haşlanıp süzülür. Tencereye haşlanmış mercimekler, nohutlar ve kalan su eklenip kaynadıktan sonra kesilen hamurlar atılır 10 dakika haşlanır. Tavaya tereyağı eklenir üzerine ezilmiş sarımsaklar, limon suyun ve baharatlar ilave edilir. 3 dakika kadar pişirdikten sonra çorbanın üzerinde gezdirilerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	476kcal	Çinko (Zn)	6,195mg
Protein	17,95g	Fosfor (P)	237mg
Yağ	8,77g	Niasin	2,759mg
Karbonhidrat	75,24g	Tiamin	0,286mg
Demir, (Fe)	3,961mg	Riboflavin	0,137mg
Kalsiyum, (Ca)	98mg	Kolesterol	44,5 mg

Kültürel Özellikler: Çorba ilde Dul kadın çorbası olarak da bilinmektedir.

1.4. Topalak Çorbası

Porsiyon: 6

Hazırlık ve Pişme Süresi: 40-45 dakika

**Malzemeler:**

	Pratik Ölçü	Gram
İnce Bulgur	3 Su Bardağı	480
Un	1 Su Bardağı	120
Yumurta	1 Adet	50
Nohut	1 Su Bardağı	150
Salça	2 Yemek Kaşığı	30
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Ayçiçek Yağı	½ Su Bardağı	100
Su	6 Su Bardağı	1000
Limon Suyu	5 Yemek Kaşığı	50

Yapılışı: Bulgur 1 su bardağı su ile ıslanıp demlenmeye bırakılır. Bulgur şiştikten sonra yumurta un ve 1 yemek kaşığı salça eklenip yoğrulur 15 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurlardan bilye büyüklüğünde toplar yapılır. 1 litre su tencereye alınır kaynamaya başlayınca köfteler ve nohut içine atılır. Köfteler su yüzüne çıkınca pişme işlemi tamamlanmıştır. Bir tavada kalan salça ve yağ kavrulur tenceredeki köftelerin üzerine eklenir. Limon suyu ilave edilerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	613kcal	Çinko (Zn)	2,78mg
Protein	13,511g	Fosfor (P)	239,833mg
Yağ	20,088g	Niasin	6,244mg
Karbonhidrat	89,93g	Tiamin	0,307mg
Demir, (Fe)	1,908mg	Riboflavin	0,152mg
Kalsiyum, (Ca)	52,833mg	Kolesterol	30,166mg

Kültürel Özellikler: Topalak çorbasının hamuru içli köfte ve analı kızlı hamuru ile aynıdır. Çorbanın en önemli özelliği bol ekşili olmasıdır. Eskiden çorbada turunc ekşisi kullanıldığı bilinmektedir.

2.Et Yemekleri

2.1. İçli Köfte

Porsiyon: 25 Adet

Hazırlık ve Pişme Süresi: 100-120 dakika

Malzemeler:



	Pratik Ölçü	Gram
İnce Bulgur	6 Su Bardağı	960
Un	2 Su Bardağı+1 Yemek Kaşığı	250
Yumurta	1 Adet	50
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	1
Salça	5 Yemek Kaşığı	75
Dövülmüş Dana Eti	2,5 Su Bardağı	500
Kuzu Kıyma	2,5 Su Bardağı	500
Soğan	10 Adet orta Boy	600
Kuyruk Yağı	5 Yemek Kaşığı	100
Tereyağı	6 Yemek Kaşığı	90
Ayçiçek Yağı	½ Çay Bardağı	50

Yapılışı: Kıyma suyunu çekene kadar pişirilir. Soğanlar doğranır ayçiçek yağı, kuyruk yağı ve baharatlar eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. En son tereyağı eklenir soğuması için buzdolabına kaldırılır. Hamur için bulgur sıcak suyla ıslanır. İçine salça dövülmüş dana eti, yumurta ve un eklenerek yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır içini oyduktan sonra haç koyularak ve kapatılır. Kaynar suyun içine atılarak pişirilir ve servis edilir.

- Bu ölçülerden 25 adet çıkacağı düşünüldüğü için besin analizi adet üzerinden yapılmıştır. Besin analizi haşlama usulü içli köfteler üzerinden yapılmıştır.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	314,08kcal	Çinko (Zn)	2,578mg
Protein	14,499g	Fosfor (P)	164,52mg
Yağ	12,260g	Niasin	4,869mg
Karbonhidrat	34,749g	Tiamin	0,167mg
Demir, (Fe)	1,329mg	Riboflavin	0,139mg
Kalsiyum, (Ca)	26,16mg	Kolesterol	44,52mg

Kültürel Özellikler: Adana’da yapılan içli köftenin en önemli özelliği hamuruna dövülmüş dana eti konması ve haşlama olarak tüketilmesidir. Bu malzemelere ek olarak hamuruna yarma, iç harcına ise ceviz içi konduğu da bilinmektedir.

2.2.Tarhanalı Köfte

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 50-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Bulgur	3 Su Bardağı	480
Un	1 Su Bardağı	120
Yumurta	1 Adet	50
Dövülmüş Dana Eti	1 Su Bardağı	200
Kuzu Kıyma	2/5 Su Bardağı	500
Soğan	10 Adet	300
Biber Salçası	3 Yemek Kaşığı	45
Sarımsak	5 Diş	20
Limon Suyu	5 Yemek Kaşığı	50
Zeytinyağı	½ Çay Bardağı	45
Tarhana	5 Su Bardağı	600
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	30
Kuyruk Yağı	5 Yemek Kaşığı	50

Yapılışı: Kıyma suyunu çekene kadar pişirilir. Soğanlar doğranır ayçiçek yağı, kuyruk yağı ve baharatlar eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. En son tereyağı eklenir soğuması için buzdolabına kaldırılır. Hamur için bulgur sıcak suyla ıslanır. İçine salça dövülmüş dana eti, yumurta ve un eklenerek yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır içini oyduktan sonra haç koyularak ve kapatılır. Tarhanayı 5 su bardağı su ile kaynattıktan sonra içine köfteleri atılır. Köfteler pişmesine yakın sarımsak, limon suyu sarımsak ve salça ile sos yapıp üzerinde gezdirerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	331 kcal	Çinko (Zn)	1,91mg
Protein	13,39g	Fosfor (P)	158mg
Yağ	11,05g	Niasin	3,69mg
Karbonhidrat	43,08g	Tiamin	0,177mg
Demir, (Fe)	1,45mg	Riboflavin	0,152mg
Kalsiyum, (Ca)	35,4mg	Kolesterol	43,3mg

Kültürel Özellikler: Bu yemek için kullanılan tarhana Adana iline özgü tarhanadır. Tarhananın içinde dövme ve yoğurt ağırlıklıdır.

2.3.Analı Kızlı

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
İnce Bulgur	3 Su Bardağı	480
Un	1 Su Bardağı	120
Yumurta	1 Adet	50
Tuz	3 Tatlı Kaşığı	18
Salça	5 Yemek Kaşığı	75
Dövülmüş Dana Eti	1 Su Bardağı	200
Kuzu Kıyma	2,5 Su Bardağı	500
Soğan	10 Adet orta Boy	600
Tereyağı	6 Yemek Kaşığı	90
Ayçiçek Yağı	½ Çay Bardağı	50
Haşlanmış Nohut	1 Su Bardağı	150
Kuru Nane	1 Yemek Kaşığı	4
Karabiber	1 Tatlı Kaşığı	4
Kaynar Su	5 Su Bardağı	1000

Yapılışı: Kıyma suyunu çekene kadar pişirilir. Soğanlar doğranır ayçiçek yağı, kuyruk yağı ve baharatlar eklenerek pembeleşene kadar kavrulur. En son tereyağı eklenir soğuması için buzdolabına kaldırılır. Hamur için bulgur sıcak suyla ıslanır. İçine salça dövülmüş dana eti, yumurta ve un eklenerek yoğrulur. Hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlendikten sonra hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alınır içini oyduktan sonra haç koyularak ve kapatılır. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır. Tencereye kaynar suyu dökülür ve köftelerin hepsini içine atılır. Tavada salça, yağ, naneyi kızdırılıp köftelerin üzerine dökülerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	790 kcal	Çinko (Zn)	7,156mg
Protein	39,156g	Fosfor (P)	446,66mg
Yağ	31,326g	Niasin	12,28mg
Karbonhidrat	83,215g	Tiamin	0,434mg
Demir, (Fe)	3,88mg	Riboflavin	0,409mg
Kalsiyum, (Ca)	91,66mg	Kolesterol	150,16mg

Kültürel Özellikler: Analı kızlıda genelde anneler analarını çocuklar kızlarını döker. Eskiden analı kızlı yerken iki kaşık kullanıldığı biriyle anasını alınıp diğer kaşıkla ortadan ikiye bölündükten sonra sosun içine dökülerek yendiği K8 tarafından ifade edilmiştir. Analı kızlı yemeği 2020 yılında Coğrafi İşaretler kapsamında tescillenmiştir.

2.4.Kuru Dolma

Porsiyon: 30 Adet

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika

Malzemeler:



	Pratik Ölçü	Gram
Dolmalık Pirinç	3 Su Bardağı	540
Kuru Biber	30 adet	250
Kuzu Kıyma	2,5 Su Bardağı	500
Domates	5 Adet	600
Sarımsak	5 Diş	20
Salça	5 Yemek Kaşığı	75
Zeytinyağı	1 Su Bardağı	200
Limon Suyu	2 Adet	50
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Nane	1 Yemek Kaşığı	5

Yapılışı: Dolmalık biberler kaynar suyun içine atılır yumuşayınca kadar haşlanıp süzülür. Domatesler küp küp doğranarak pirinçler yıkanır, kıyma, baharatlar ve salça eklenip karıştırılır. Limon suyu ve zeytinyağı ilave edilir. Dolmalık biberlerin içi iki parmak eksik kalacak şekilde doldurulur. İki dolmanın ağzı birbirinin içine geçecek şekilde kapatılarak tencereye dizilir. Üzerine su ilave edilerek pişirilir.

Dolmaların besin değerleri adet üzerinden hesaplanmıştır.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	150,7kcal	Çinko (Zn)	0,824mg
Protein	4,763g	Fosfor (P)	57,533mg
Yağ	7,633g	Niasin	1,398mg
Karbonhidrat	15,219g	Tiamin	0,044mg
Demir, (Fe)	0,488mg	Riboflavin	0,049mg
Kalsiyum, (Ca)	5,433mg	Kolesterol	15,1mg

Kültürel Özellikler: Kuru dolma ilde isteğe bağlı olarak etli ve zeytinyağlı olarak pişirilmektedir. Ayrıca ilde dolmanın içine haşlanmış nohut koyma alışkanlığında bulunmaktadır.

2.5.Patlıcan Tava

Porsiyon: 6

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Patlıcan	10 Adet	2000
Kuzu Kuşbaşı	3 Su Bardağı	630
Domates	5 Adet	600
Yeşil Biber	4 Adet	80
Sarımsak	20 Diş	80
Ayçiçek Yağı	½ Su Bardağı	100
Salça	3 Yemek Kaşığı	45
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Karabiber	1 Tatlı Kaşığı	4

Yapılışı: Patlıcanlar alacalı şekilde soyularak tuzlu suyun içine atılır acısını aldıktan ve kuruttuktan sonra iri küpler halinde doğranır. Domateslerin kabukları soyulur küp küp doğranır. Sarımsaklar soyulup iri parçalar halinde doğranır. Tencereye yağ ve salça dökülerek karıştırılır. Sırayla üzerine doğranan patlıcanlar domatesler sarımsaklar ilave edilir. Tuz ve karabiberi atılır. Domatesler sulu ise hiç su eklenmez susuz ise yarım çay bardağı su eklenerek kapağı kapatılır orta ateşte 35 dakika pişirilerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	412,6kcal	Çinko (Zn)	4,255mg
Protein	24,70g	Fosfor (P)	299,83mg
Yağ	25,29g	Niasin	8,319mg
Karbonhidrat	25,65g	Tiamin	0,169mg
Demir, (Fe)	4,14mg	Riboflavin	0,354mg
Kalsiyum, (Ca)	64,66mg	Kolesterol	75,5mg

Kültürel Özellikler: Patlıcan tavaşı yapılırken Adana’da yetişen ve bölgeye özgü olan topak patlıcan ile yapılmaktadır. Yemek taş fırında pişirilecekse kuzu kuşbaşı yerine kaburga eti kullanılmakta ve toprak güveçlerin içine aynı şekilde hazırlanıp mahalle fırınlarında pişirilmekte evde yapılacaksa parça et kullanılarak tencerede pişirilmektedir.

2.6.Lahmacun

Porsiyon: 30 Adet

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Kuzu Kıyma	5 Su Bardağı	1000
Soğan	17 Adet	1000
Domates	4 Adet	500
Maydanoz	1 Demet	50
Salça	2 Yemek Kaşığı	30
Tuz	3 Tatlı Kaşığı	18
Karabiber	1 Tatlı Kaşığı	4
Kuyruk Yağı	5 Yemek Kaşığı	100
Ayçiçek Yağı	½ Su Bardağı	100
Un	5 Su bardağı	600
Kuru Maya	1 Paket	10
Su	1 Su Bardağı	200

Yapılışı: Un, su, 1 tatlı kaşığı tuz ve maya geniş tepside yoğrulur hamur 20 dakika dinlendirilir. Soğanlar minik küpler halinde doğranarak suyu sıkılır. Domatesler küçük küpler halinde doğranır. Maydanozları ince ince kıyılır. Bir tepsiye kıyma, kuyruk yağı ve doğranan tüm sebzeleri koyulup üzerine salça ve baharatları eklenir. Dinlenen hamurdan bezeler alınıp 15 cm çapında 2 cm kalınlığında açılarak iç harcından üzerini örtecek kadar koyulur. Fırın 200 C ye ayarlanır hazırlanan lahmacunlar 10 dakika pişirilerek servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	189,73kcal	Çinko (Zn)	1,516mg
Protein	8,237g	Fosfor (P)	94,466mg
Yağ	9,034g	Niasin	2,287mg
Karbonhidrat	18,055g	Tiamin	0,098mg
Demir, (Fe)	1,348mg	Riboflavin	0,082mg
Kalsiyum, (Ca)	35,266mg	Kolesterol	26,2mg

Kültürel Özellikler: İlde iç harcı hazırlanan lahmacunlar taş fırına gönderilerek pişirilmektedir. İlde evde yapılan lahmacunlar restoranlarda sunulandan farklıdır. Dışarıda servis edilen lahmacunlar daha çok fındık (çay tabağı büyüklüğünde) lahmacun olarak servis edilmektedir. Evlerde yapılan ise fotoğrafta görüldüğü boyuttur.

3.Bulgurlu Yemekler

3.1. Sarımsaklı Köfte

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 30-40 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Köftelik Bulgur	3 Su Bardağı	480
Un	2 Su Bardağı	240
Yumurta	1 Adet	50
Domates	6 Adet	720
Sarımsak	10 Diş	40
Salça	5 Yemek Kaşığı	75
Tuz	2 Tatlı Kaşığı	12
Pul Biber	1 Tatlı Kaşığı	10
Zeytinyağı	½ Çay Bardağı	50
Sıcak Su	10 Su Bardağı	1000

Yapılışı: Bir tepsinin içine bulgurlar döküldükten sonra üzerine 2 su bardağı sıcak su ilave edilir üzeri örtülerek demlenmeye bırakılır. Bulgurlar şiştikten sonra içine salçanın yarısı, yumurta ve un ilave edilerek yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar alınarak yuvarlanır ve üzerine işaret parmağı ile bastırılarak çukur oluşturulur. Domatesler rendelenir tavayı ocağa koyup içine zeytinyağı ve domatesler eklenir. Domatesler pişmeye yakın salçası, pul biberi ve ezilmiş sarımsakları eklenir. Derin bir tencereye sıcak su ilave edilir ve köfteler içine atılır. Köfteler suyun yüzüne çıkana kadar pişirilir. Pişen köfteler sudan alınarak sosun içine atılır karıştırılarak servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	547,6 kcal	Çinko (Zn)	3,665mg
Protein	13,988g	Fosfor (P)	249,33mg
Yağ	11,678g	Niasin	6,160mg
Karbonhidrat	92,283g	Tiamin	0,328mg
Demir, (Fe)	2,225mg	Riboflavin	0,162mg
Kalsiyum, (Ca)	62,66mg	Kolesterol	30,166mg

Kültürel Özellikler: Sarımsaklı köfte birçok bölgede fellah köftesi olarak tabir edilmektedir. İlde yaz kış sıklıkla tüketilen yemeğin en önemli özelliği içine konan sarımsak tadının baskın olmasıdır.

3.2. Mercimekli Köfte

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 30-40 dakika

Malzemeler:



	Pratik Ölçü	Gram
Kırmızı Mercimek	3 Su Bardağı	540
Köftelik Bulgur	1,5 Su bardağı	240
Kuru Soğan	5 Adet	350
Maydanoz	1 Demet	60
Zeytinyağı	1 Su Bardağı	200
Salça	3 Yemek Kaşığı	45
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Kimyon	1 Tatlı Kaşığı	13
Su	4 Su Bardağı	800

Yapılışı: Tencereye mercimekler koyulur üzerine 3 su bardağı su eklenerek mercimekler pişirilir. Mercimekler piştikten sonra içine bulguru eklenir ve demlenmeye bırakılır. Soğanlar küp küp doğranıp tavaya alınır. Üzerine zeytinyağı eklenerek soğanlar pembeleşene kadar pişirilir. Piştikten sonra salça ve baharatları eklenir. Tenceredeki mercimekler geniş bir tepsiye dökülür üzerine soğan eklenir ve malzemeler birbirine karışana kadar yoğrulur. Maydanozlar ince ince kıyılarak köfteye eklenir. Köftelerden ceviz büyüklüğünde parçalar alınır sıkılarak şekil verdikten sonra servi edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	787 kcal	Çinko (Zn)	8,745mg
Protein	27,681g	Fosfor (P)	449,83mg
Yağ	36,47g	Niasin	5,228 mg
Karbonhidrat	68,186g	Tiamin	0,808mg
Demir, (Fe)	6,583mg	Riboflavin	0,2181mg
Kalsiyum, (Ca)	69,833mg	Kolesterol	-

Kültürel Özellikler: Mercimekli köfte yapılırken dikkat edilmesi gereken nokta bulgur mercimekten fazla olmamalıdır. İsteğe bağlı olarak içine yeşil soğan da konabilmektedir. Yanında bol soğanlı domates salatası ile servis edilebilir.

4.Pilavlar

4.1.Etli Dövmeye Pilavı

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişirme Süresi: 45-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Dövmeye	2 Su Bardağı	400
Haşlanmış Nohut	1 Su Bardağı	150
Kuzu Eti	4 Su Bardağı	600
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	30
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Ayçiçek Yağı	½ Çay Bardağı	50
Su	7 Su bardağı	1400

Yapılışı: Dövmeler bir gece önceden suya ıslanır. Islanan dövmelerin üzerine bir litre su ilave edilip düdüklü tencerede 30 dakika pişirilir. Etler ocağa alınır 10 dakika kavrulur. Kavrulan etlerin üzerine iki su bardağı su ilave edilip suyunu çekene kadar pişirilir. Haşlanmış nohutlar ve etler dövmenin içine ilave edilerek karıştırılır. Ayçiçek yağı ile tereyağı ocakta kızdırılarak pilavın üzerinde gezdirilir. 15 dakika demlendirildikten sonra servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	482kcal	Çinko (Zn)	5,515mg
Protein	28,3g	Fosfor (P)	325,5 mg
Yağ	1,891g	Niasin	6,584mg
Karbonhidrat	45,048g	Tiamin	0,448mg
Demir, (Fe)	3,718mg	Riboflavin	0,271 mg
Kalsiyum, (Ca)	0,3mg	Kolesterol	100mg

Kültürel Özellikler: Dövmeye pilavı sade, tavuklu veya etli olarak Ramazan Bayramının birinci günü evlerde pişirilmekte ve komşulara dağıtılmaktadır.

4.2. Mercimekli Bulgur Pilavı

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Yeşil Mercimek	3 Su Bardağı	510
Pilavlık Bulgur	2 Su Bardağı	300
Soğan	6 Adet	360
Ayçiçek Yağı	1 Çay Bardağı	100
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	30
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Su (Kaynar)	5 Su Bardağı	1000

Yapılışı: Yeşil mercimekler haşlanıp suyu süzülür. Soğanlar küp küp doğrandıktan sonra yağda pembeleşene kadar kavrulur. Tencereye mercimekler eklenip üzerine bulgur ve 5 su bardağı su ilave edilir. Pilav suyunu çektikten sonra soğanlar üzerine dökülüp karıştırılır 15 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	644,5 kcal	Çinko (Zn)	2,945mg
Protein	26,296 g	Fosfor (P)	466mg
Yağ	23,691 g	Niasin	7,285mg
Karbonhidrat	68,381g	Tiamin	0,278mg
Demir, (Fe)	7,238mg	Riboflavin	0,192 mg
Kalsiyum, (Ca)	79,833mg	Kolesterol	9,6mg

Kültürel Özellikler: Mercimekli bulgur pilavı yaparken üzerine eklenen soğanın iyice pişmesi gerekmektedir. Mercimekli bulgur pilavı yanında salata ve ayranla servis edilmektedir.

4.3.Acebekli Bulgur Pilavı

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 30-40 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Kuru Acebek (Börülce)	2 Su Bardağı	320
Pilavlık Bulgur	2 Su Bardağı	300
Soğan	6 Adet	360
Ayçiçek Yağı	1 Çay Bardağı	100
Tereyağı	2 Yemek Kaşığı	30
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Su (Kaynar)	5 Su Bardağı	1000

Yapılışı: Kuru acebekler haşlanıp suyu süzülür. Soğanlar küp küp doğrandıktan sonra yağda pembeleşene kadar kavrulur. Tencereye acebekler eklenip üzerine bulgur ve 5 su bardağı su ilave edilir. Pilav suyunu çektikten sonra soğanlar üzerine dökülüp karıştırılır 15 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	546 kcal	Çinko (Zn)	2,93mg
Protein	14,41g	Fosfor (P)	320mg
Yağ	22,50g	Niasin	3,41mg
Karbonhidrat	61,35g	Tiamin	0,157mg
Demir, (Fe)	5,74mg	Riboflavin	0,09mg
Kalsiyum, (Ca)	103,66mg	Kolesterol	9,66mg

Kültürel Özellikler: Acebekli bulgur pilavı ilde mevsiminde taze acebek içi ile yapılmaktadır. Tazesini olmadığı zamanlarda kurusu kullanılmaktadır. Tazesini ile pilav yapılacağı zaman ön haşlama işlemi yapılmamaktadır.

5.Hamurişleri

5.1.Sütlü Somun

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika

Malzemeler:



	Pratik Ölçü	Gram
Un	4 Su Bardağı+ 1 Yemek Kaşığı	500
Süt	2/5 Su Bardağı	500
Zeytinyağı	2 Çay Bardağı	180
Kuru Maya	1 Paket	10
Kaynar Baharatı	2 Yemek Kaşığı	30
Susam	5 Yemek Kaşığı	75
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	10
Toz Şeker	1/4 Su Bardağı	45

Yapılışı: Kuru maya ve 200 gram süt karıştırılarak maya aktive edilir. Geniş bir yoğurma kabına un, maya, 300 gram süt, 100 gram zeytinyağı ve 15 gram kaynar baharatını eklenip yoğrulur. Hamur 30 dakika dinlendirilir. Kalan süt, zeytinyağı ve kaynar baharatı ayrı kapta karıştırılır. Hamurdan yumruk büyüklüğünde bezeler alınarak 30cm çapında açılıp üzerine baharatlı karışımdan sürülür ve fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 C derecelik fırında pembeleşene kadar pişirildikten sonra servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	867,6kcal	Çinko (Zn)	7,842mg
Protein	11,73 g	Fosfor (P)	279,8mg
Yağ	48,83g	Niasin	4,217mg
Karbonhidrat	86,27g	Tiamin	0,441mg
Demir, (Fe)	8,31mg	Riboflavin	0,279mg
Kalsiyum, (Ca)	273,6mg	Kolesterol	8mg

Kültürel Özellikler: Sütlü somun eskiden çok miktarda yapıldığı için mahallelerdeki taş fırınlarda pişirilmekteydi. Günümüzde özel günlerde evlerde yapıp dağıtılmaktadır. İçine konana kaynar baharatının içinde tane olarak tarçın, zencefil, karanfil, yenibahar, havlıcan, kakule, karabiber bulunmaktadır.

6.Sebze Yemekleri

6.1. Ekşili Kabak

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 30-40 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Kabak	8 Adet	1000
Haşlanmış Nohut	1 Su Bardağı	150
Yeşil Mercimek	1 Su Bardağı	170
Sarımsak	8 Diş	32
Soğan	5 Adet	150
Limon Suyu	5 Yemek Kaşığı	50
Biber Salçası	1 Yemek Kaşığı	15
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6
Kuru Nane	1 Yemek Kaşığı	5
Zeytinyağı	1 Çay Bardağı	90

Yapılışı: Yeşil mercimekler haşlanıp süzülür. Soğan küçük küpler halinde doğranır ½ çay bardağı zeytinyağı ve salça ile kavrulur. Üzerine haşlanmış nohut, mercimek ve iri küpler halinde doğranan kabaklar eklenir. Tuz atılıp 1 çay bardağı su eklenir kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Sarımsaklar rendelenir kalan zeytinyağı ve kuru nane ile ocakta kızdırılır üzerine limon suyu ilave edilerek yemeğin üzerine dökülür. 15 dakika demlendikten sonra servis edilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	293 kcal	Çinko (Zn)	1,70mg
Protein	9,98g	Fosfor (P)	221mg
Yağ	15,98g	Niasin	2,37mg
Karbonhidrat	21,79g	Tiamin	0,16mg
Demir, (Fe)	3,38mg	Riboflavin	0,13mg
Kalsiyum, (Ca)	75,16mg	Kolesterol	-

Kültürel Özellikler: Ekşili kabak yemeği de ilde sıklıkla yapılan zeytinyağlı yemeklerdendir. Üzerine bol sarımsak ve ekşi ilave edilerek servis edilir.

6.2.Kabak Çintmesi

Porsiyon: 6 Kişilik

Hazırlık ve Pişme Süresi: 30-40 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Kabak	8 Adet	1000
Soğan	5 Adet	300
Biber Salçası	1 Yemek Kaşığı	15
Zeytinyağı	1 Çay Bardağı	90
Tuz	1 Tatlı Kaşığı	6

Yapılışı: Kabaklar ve soğanlar küçük küpler halinde doğranır. Soğanlar salça ve zeytinyağı ile kavrulur. Doğranan kabaklar üzerine eklenir tuz atılıp kapağı kapatılır. Kısık ateşte kendi suyunda pişirilir. Servis esnasında üzerine maydanoz kıyılarak servis edilebilir.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	188 kcal	Çinko (Zn)	0,63mg
Protein	1,775g	Fosfor (P)	91,16mg
Yağ	15,505g	Niasin	1,044mg
Karbonhidrat	8,67g	Tiamin	0,095mg
Demir, (Fe)	0,881mg	Riboflavin	0,072mg
Kalsiyum, (Ca)	49,166mg	Kolesterol	-

Kültürel Özellikler: Kabak çintmesi veya çiltmesi olarak bilinen yemeğin en önemli özelliği kabakların minik minik doğranması ve hiç su eklemeden kendi suyunda pişirilmesidir. Servis esnasında üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek de servis edilebilmektedir.

7.Tatlılar

7.1.Karakuş Tatlısı

Porsiyon: 30 Adet

Hazırlık ve Pişme Süresi: 45-60 dakika



Malzemeler:

	Pratik Ölçü	Gram
Un	4 Su Bardağı	480
Süt	1 Çay Bardağı	100
Limon Suyu	5 Yemek Kaşığı	50
Zeytinyağı	1 Çay Bardağı	100
Ceviz İçi	3 Su Bardağı	240
Toz Şeker	4 Su Bardağı	720
Su	5 Su Bardağı	1000
Ayçiçek Yağı	5 Su Bardağı	1000

Yapılışı: 5 su bardağı su ve 5 su bardağı şeker ocağa alınır bir yemek kaşığı limon suyu eklenerek şeker eriyene kadar kaynatılır soğuması için kenara alınır. Hamur için un, süt, limon suyu ve zeytinyağı yoğrulur. Ayrı bir yerde cevizler iri parçalar halinde kırılır ve kalan şekerle karıştırılır. Hamurdan avuç büyüklüğünde bezeler alınıp oklava ile 2 mm kalınlığında açılarak içine ceviz şeker karışımından serpilir. Açılan hamur oklavaya geri sarılır ve oklava hamurdan çekilir. Rulo halindeki hamura elle bastırılarak yassılaştırılır. Hamur 5 cm genişliğinde verev şekilde kesilir. Ocağa ayçiçek yağı alınır iyice ısındıktan sonra hamurlar içine atılıp iki yüzü de pembeleşene kadar kızartılır. Sıcak tatlılar soğuyan şerbetin içine atılarak 10 dakika bekletilir ve çıkartıp servis edilir.

Tatlının desin değeri adet üzerinden hesaplanmıştır.

Besin Değeri (Yaklaşık Bir Porsiyon İçin)

Enerji	240,9kcal	Çinko (Zn)	2,529mg
Protein	3,096g	Fosfor (P)	53,16mg
Yağ	9095g	Niasin	0,055 mg
Karbonhidrat	35,862g	Tiamin	0,068mg
Demir, (Fe)	0,628mg	Riboflavin	0,0236mg
Kalsiyum, (Ca)	25,2mg	Kolesterol	0,26mg

Kültürel Özellikler: Karakuş tatlısı 2021 yılında Coğrafi işaretler kapsamında tescillenmiştir.



5.SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışmanın temel amacı; Adana ilinin geçmişten günümüze yöresel yemek kültürü birikiminin araştırılması ve gastronomik açıdan değerlendirilmesidir. Çalışmada alt amaç olarak araştırılmak istenen konular öğün sayıları, mevsimlere bağlı olarak öğünlerde tüketilen yemekler, kutsal günler, neşeli günler, istek ve dilek sofralarında yapılan geleneksel uygulamalar, kış hazırlıkları, mutfak yapısı ve sofrada düzenleri olarak belirlenmiş ve araştırılmıştır. Bu amaçlara ek olarak yöre halkının hangi yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmasını istediği ve hangilerinin sunulabileceği konusunun cevapları araştırılmıştır. Araştırmanın verilerinden yola çıkılarak yemek reçeteleri oluşturulmuş ve besin ögesi değerlendirilmesi ile 1 porsiyon değerleri ortaya konmaya çalışılmıştır.

Bu amaç ve tamamlayıcı amaçlar doğrultusunda, Adana ilinde ikamet eden 50 kadın katılımcı ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler neticesinde çalışmanın bulguları elde edilmiştir. Bu bulgular sayesinde Adana ilinin maddi ve manevi kültür öğeleri ile ilgili önemli veriler kayıt altına alınmıştır.

Araştırma sonucunda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

Adana ilinin sosyo-kültürel yapısı konar göçer Türkmen'lerden ve Arap devletleriyle olan yakın komşuluk ilişkilerinden etkilenmiştir. Bu etkileşim mutfak kültürüne yansımakla birlikte gelenek ve göreneklerde de kendini göstermektedir.

Adana ilinde tüketilen öğün sayısı geçmişte 3-4 öğün iken evde çalışan kişi sayısının artması, eskisi kadar ağır işlerin yapılmamasından dolayı günümüzde 2-3 öğüne düşmüştür.

İlde kahvaltı alışkanlıklarında büyük değişiklikler olmamakla birlikte çorba içme alışkanlığının azalması ve günümüzde erişilebilirliğin artmasından dolayı şarküteri ürünlerinin tüketiminin artması görülen değişikliklerdendir. İlde kışın kahvaltıda tahin-pekmez, tahin helvası, börek gibi enerji verici gıdaların tüketiminin yaygın olduğu görülürken yazın sıcaklardan dolayı karpuz ve salata tüketiminin ön plana çıktığı tespit edilmiştir.

İlde öğle ve akşam yemeklerinde de büyük değişiklikler görülmemektedir. Geçmişte tüm katılımcılar günde 3 öğün mutlaka tükettiğini ifade etmiştir. Günümüzde ise öğle öğünü çoğunlukla tüketilmemektedir. Fakat katılımcılar öğle

yemeği yapmasa bile geçmişte pişirdikleri öğle yemeklerini günümüzde akşam yemeği olarak pişirmeye devam ettiklerini ifade etmişlerdir.

Adana ilinde iftar-sahur sofraları, Ramazan-Kurban Bayramı, kandiller gibi kutsal günlerde eski alışkanlıkların birçoğunun devam ettiği bazılarının ise azalsa bile tamamen terk edilmediği tespit edilmiştir. İftar sofralarında eve bereket getireceğine inanıldığı için dövme pilavı yapıp komşulara dağıtma alışkanlığı Kurban Bayramı'nda et dağıtma, kavurma ve mangal yakma alışkanlığı devam etmektedir. Kandillerde irmik helvası kavurup dağıtma alışkanlığı, On Muharrem'de ise aşure pişirip dağıtma alışkanlığı devam etmektedir.

Adana ilinde neşeli günlerden Hıdırellez dilekleri kâğıda yazıp gl ağacına bağladıktan sonra ertesı gün akan suya atma geleneği olarak devam etmekte fakat Nevruz geleneğine ilişkin bilgiye rastlanmamaktadır.

İlde istek ve dilek sofralarından acele bacıya helva geleneği irmik helvası kavurma geleneği olarak Zekeriya sofrası 41 çeşit yemekten oluşan masa hazırlama geleneği olarak, adakların %66,0'sı kurban adağı olarak %6,0'sı Derderli Mevlit geleneği olarak devam etmektedir. Katılımcıları %16,0'sının yağmur duasını bildiği tespit edilmiştir.

İlde en çok tüketilen çorbalar yüzük orbası %96,0 ve mercimek orbası %94,0, en çok tüketilen et yemekleri içli köfte %100 ve Lahmacun %78,0, en çok tüketilen baklagil yemekleri kuru fasulye %100 ve nohut yahnisi %96,0, en çok tüketilen sebze yemekleri taze fasulye %94,0 ve patlıcan tavası %72,0 olarak tespit edilmiştir.

Adana Kültür Turizm Bakanlığı tarafından yayımlanan Adana ili tanıtım katalogunda yöreye ait etli yemekler içli köfte, şırdan, mumbar; sebze yemekleri kabak ıntmesi baş kavurması, ıspanak başı; pilavlar dövme pilavı, mercimekli bulgur pilavı olarak ifade edilmiştir (Adana Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü,2021).

Çalışmamızda bulunan bulgular ile açıklanan çalışma paralellik göstermektedir.

İlde salamura veya basma peynir yapma, reçel yapma, turşu kurma, domates ve biber salçası yapma alışkanlığı geçmişten günümüze devam etmektedir. Ayrıca zeytin kırma, salamura yaprak yapma, ss biberi kurutma alışkanlığıda devam etmektedir. Geçmişte kış hazırlığı için domates kurutması yapıldığı günümüzde ise domates konservesi yapma alışkanlığının bulunduğu tespit edilmiştir. Ayrıca eskiden

yemeklerde ekşi olarak turunç ekşisi kullanımı görülürken günümüzde bu alışkanlık kaybolmuştur. Kış hazırlıkları ile ilgili öne çıkan bir diğer durum ise geçmişte hazır sirkeler bu kadar yaygın olmadığı için evlerde sirke yapılması ve asma dalı, alıç gibi ürünlerin turşu kurarken kullanılmasıdır.

İlde mutfak yapısı gelişen ekonomik duruma ve şartlara göre tamamen değişmiş daha modern hale gelmiştir. Mutfaklarda kullanılan araç gereçlerin ise boyutu değişmekle birlikte ekmek tahtası, oklava, ekmek sacı, toprak güveçler günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir. Bayramlarda et tahtası, et tahrası günümüzde de kullanılmaktadır. Fakat eskiden baharat, kahve öğütmek için kullanılan el değirmenleri günümüzde kullanılmamaktadır.

Görüşme formunun son kısmında sorulan katılımcılara göre Adana'ya gelen yabancıların tadına bakması gereken yiyeceklerin başında şalgam %92,0, yemeklerin başında Adana kabap %90,0 gelmektedir.

Katılımcıların restoranda sunulmasını istediği yöresel yemeklerin başında ise içli köfte %72,0 ve %48,0 sarma-dolma olduğu saptanmıştır.

Katılımcılara sorulan Adana'ya gelen yabancılar hangi yemeklerin tadına bakmalıdır sorusunun cevapları incelendiğinde ilk sırada Adana kebab gelmektedir %90,0 ardından içli köfte %56,0, şırdan-mumbar 56,0 ve %34,0 sarma -dolma olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcılardan elde edilen bilgiler incelendiğinde ilin en iyi lokantalarının Asmaaltı restoran %36,0, Hasan Usta kebab %25,0, Hadırlı restoran %17,0, Kolcuoğlu kebab %8,0 olduğu belirlenmiştir.

Adana ili yöresel mutfak kültürünün gastronomik açıdan değerlendirilerek restoranlarda uygulanabilirliği konusunda araştırmanın yapıldığı bu çalışmada elde edilen veriler incelendiğinde yöresel yemek envanterinin zenginliği ve mutfak kültürüne ait geleneksel uygulamaların günümüzde de devam ettirilmesi ilin yöresel mutfak kültürünün gastronomik açıdan önemini ortaya koymaktadır. Bulgulara ek olarak katılımcıların yorumları ayrıntılı olarak incelendiğinde halkın yöresel mutfak kültürünü yaşatmaya devam ettiği belirlenmiştir.

Öneriler

Araştırma bulguları sonucunda verilebilecek öneriler Adana yöresel mutfağının yaşatılması için ve restoranlara uygulanabilirliği konusu olarak iki kısma ayrılarak verilmiştir.

Yöresel Mutfakın Yaşatılmasına Yönelik Öneriler

- Yöresel mutfakın tanıtımı ve sürdürülebilirliği için öncelikle o coğrafyada yaşayan insanların mutfakı iyi tanınması gerekmektedir. Çalışma bulgularından elde edilen verilere göre katılımcıların çoğunun büyüklerinden gördüğü adetleri devam ettirdiği belirlenmiştir. Fakat ayrıntılı olarak cevaplar incelendiğinde eski yemeklerden acebekli bulgur pilavı, baklalı bulgur pilavı şıkıldaklı çorba gibi yemeklerin yapımının günümüzde azaldığı ifade edilmiştir. Günümüzde durumun böyle olması gelecek için sorun teşkil etmektedir. Bu konu ile ilgili olarak Adana yöresel yemeklerinin geçmişte yapılan uygulamalar dahil ayrıntılı olarak ele alınarak reçetelerinin oluşturulması ve kayıt altına alınması önem arz etmektedir. Kayıt altına alma işleminde yemeklerin fotoğrafları ile o yemeklerin ortaya çıkış hikayeleriyle birlikte ele alınması kültürün daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayabilmekle birlikte mutfaka olan ilginin artmasını sağlama potansiyeline sahiptir.
- Adana ili yemek kültürü ile ilgili yapılacak çalışmalarda şehrin ilçelerinin kısımlara ayrılarak incelenmesi ve yerli halk ile görüşmeler yapılarak buradaki yemek envanterlerinin çıkartılması, yemek yapımında kullanılan araç-gereçlerin fotoğraflanarak arşivlenmesi ve yöresel isimleri, kullanım alanlarıyla birlikte yazılarak kaydının tutulması önem arz etmektedir. Bu şekilde büyük şehir de yaşayan insanların artık devam ettirmediği uygulamaları gözlemlemek ve kayıt altına almanın mümkün olabileceği düşünülmektedir.
- Yöresel yemeklerin tanıtımı için yörede yaşayan ev kadınları ile röportaj yemek çekimi gibi etkinliklerin düzenlenmesi yemeklerin yöredeki araç gereçlerle hazırlanması ve o kültürde yaşayan kişiler tarafından anlatılması yemeklerin birincil ağızdan reçetelerinin alınıp kayda geçirilmesi ve

yöredeki araçların kullanım bilgilerinin aktarılması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

- Kültürel bir miras olarak addedilen yemek kültürü diğer kültür öğeleri ile etkileşim halinde olabilmektedir ve bu etkileşimin sonuçlarının birçoğu manilerde, deyimlerde, halk hikayelerinde kendini gösterebilmektedir. Bu sebeple ilde Adana halk kültürü ile ilgili araştırma yapan Adana İl Kültür Turizm Müdürlüğü ile koordineli olarak çalışmalar yaparak bu çerçevede oluşan kültür öğelerinin de incelenmesi ve analiz edilerek sonuçlarının ortaya konması mutfak kültürünün diğer kültür öğeleri ile olan etkileşiminin boyutlarını ortaya koyabilir ve mutfak kültürüne ışık tutabileceği düşünülmektedir.
- İlde faaliyet gösteren merkez Seyhan ilçesine bağlı 12 meslek edindirme merkezi ve ikinci büyük ilçe olan Çukurova ilçesinde faaliyet gösteren halk eğitim merkezleri incelendiğinde açılan kurslar arasında Adana Mutfağı başlığı altında bir kurs olmadığı belirlenmiştir. Adana mutfağının doğru bir şekilde aktarılabilmesi için bu konuda eğitilmiş kişilerce kursların açılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.
- Adana ilinde 2003 yılından bu yana Portakal Çiçeği Festivali, 2017'den bu yana ise Lezzet Festivali yurt içi ve yurt dışından birçok katılımcı ile kutlanmaktadır. Festivallere katılımın yoğun olması yemek kültürünün tanıtımı için de fırsat sunmaktadır. Fakat festivallerde Adana iline ait yöresel yemeklerin tanıtımı yapılsa bile kebab kültürünün devam ettiği tespit edilmiştir. İlginin diğer yöresel yemeklere de çekilebilmesi için her iki festivalde de yöresel yemek stantlarının tanıtım için ön plana çıkarılması gerekirse bunun için ayrı stant hazırlanması ve festival katılımcılarına tanıtılması önem arz etmektedir.
- Adana ilinde yörede üretilen hammaddelerin yöreye özgü geleneksel yöntemlerle işlenmesi ile oluşan yemekler ve biber salçası, tarhana gibi ürünler yöreyle özdeşleşmekle birlikte mutfak kültürünün bir parçası olarak değer taşımakta ve tanıtım aracı olarak kullanılabilmektedir. Bu ürünler o coğrafyanın doğal ve beşerî unsurları ile birleşerek karakteristik özelliğini oluşturduğu coğrafyadan aldığı için ülkemizde 6769 sayılı sayılı sınai mülkiyet

kanununun coğrafi işaretler kitabının hükümleri çerçevesinde menşe adı ve mahreç işareti kapsamında koruma altına alınabilmektedir. Koruma altına alınan ürünlerin kökenleri belirlenmekte, üretim yöntemleri ile ürün kalitesi güvence altına alınmakta ve ürünler sahteciliğe karşı korunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2016). Bu şekilde koruma altına alınan ürünler ile yörede yerel üreticiler desteklenebilmekte geleneksel bilgi ve yöntemler koruma altına alınabilmekte ve ürünlerde kalite standardı oluşturabilmektedir. Adana’da koruma altına alınan yemekler analı kızlı, patlıcan tavaşı, Adana kebab, şırdan, Adana kol böreği, içli köfte, analı kızlı içecekler şalgam, aşılama, fırıncılık ve pastacılık ürünleri Adana taş kadayıfı, karakuş tatlısı, halka tatlıdır. İşlenmiş/işlenmemiş sebze ürünleri kategorisinden Adana kapuzu, Kozan portakalı, Kuytucak narı dondurmalar ve yenilebilir buzlar kategorisinde ise koruma altına alınan bici bici bulunmaktadır.

İlde bu kapsamda koruma altına alınabilecek birçok yemek ve tarhana, reçel gibi ürün bulunmaktadır. Bu ürünlerin ilde faaliyet gösteren Adana Ticaret Odası (1894), Mutfak Dostları Derneği Adana Temsilcisi (1998), Adana Aşçıları ve Pastacılar Derneği (2016) iş birliğinde kökenlerinin, yetiştirilme koşullarının, işleme ve üretim şekillerinin araştırılması ve yöreye özgü niteliklerinin ortaya koyulması ve başvuru yapılarak koruma altına alınması hem devamlılık hem de pazarlama açısından önem arz etmektedir.

- Yöresel ürünlerin bilinirliğinin ve kullanımının yaygınlaşabilmesi için ilde faaliyet gösteren otellerde ürünlerin tanıtımı ve satışı için stantlar oluşturulabilir bu stantlara fabrikasyon olmayan yöre kadınları tarafından doğal olarak ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan ürünler konabilir. Bu şekilde yörede bunların üretimini yapan kadınlar ve küçük ölçekli işletmeler desteklenip istihdam sağlanabileceği düşünülmektedir.
- Adana İl Kültür Turizm Müdürlüğü internet sitesinde yer alan tanıtım bölümüne Adana yöresel yemeklerini sunan işletmeler başlığı altına bir bölüm eklenebilir site düzenli olarak güncellenerek ile gelen yabancıların işletmelere yöneliminin sağlanabileceği düşünülmektedir.

- Yöresel yemeklerin tanıtımı için Adana ili güzergahında faaliyet gösteren dinlenme tesislerinde yemek servisi yapan restoranlarda yöresel yemekler sunulabilir. Bu şekilde gelip geçen insanların dahil yöre yemekleri hakkında bilgisi olabilir ve tadabilme olanağı sağlanmış olur.
- İlde faaliyet gösteren Adana Çiftçiler Birliği (1930) tarafından ile özgü otların tanıtımı yapılabilir. Türkiye Restaurant İşletmecileri ve Gastronomi Derneği Adana Temsilcisi (TURYİD,2003), Adana Slow Food üyeleri ve gönüllü katılımcılar iş birliğinde mevsimsel olarak yetişen otların kullanımı için mevsim döngüleri takip edilerek otların toplanması için organizasyon ve etkinlikler düzenlenerek hem bilinirliği arttırılabilir hem de bu ürünler kullanılarak hazırlanan yemeklerin sürdürülebilirliği sağlanabilir.
- Adana ilinde yiyecek-içecek (mutfak ve servis alanında) bölümü olan 12 adet Mesleki Teknik Anadolu Lisesi bulunmaktadır. Bu okullarda eğitim gören öğrencilerin Adana Büyükşehir Belediyesi ve Millî Eğitim Bakanlığı iş birliği ile yurtiçi-yurtdışında düzenlenen yarışmalarda ve projelerde yer almasının ilin tanıtılmasında etkili rol oynayacağı düşünülmektedir.

Yöresel Yemeklerin Restoranlara Uygulanabilirliğine Yönelik Öneriler

Yapılan çalışma sonucu elde edilen bulgulara bakıldığında zaman katılımcıların Adana yöresel yemeklerinden; içli köfte, sarma-dolma, yüzük çorbası, analı kızlı, çiğ köfte patlıcan tavaşı, topalak çorbası, lahmacun ve tatarın restoranlarda sunulmasını istediği belirlenmiştir. Katılımcıların restoranlarda servis edilmesini istediği yemeklerin restoranlarda sunulabilmesi için getirmiş oldukları öneriler şu şekildedir;

- İçli köfte, yüzük çorbası, sarımsaklı köfteyi sunabiliriz. İçli köfte yapılıp dondurucuya atılıp istendiği zaman pişirilebilir. Bunu dışında sarımsaklı köfte de dondurulabilir. Daha sonra hızlıca sosu tavada çevrilip hazırlanabilir.
- İçli köftemizi restoranlarda sunabiliriz. Bizim içli köftemiz haşlama olarak yapılıyor. Hamurunu hazırlarken içine irmik koymadan yoğurup şekil verip dondurucuya atabiliriz sonrasında sıcak suda haşlayıp servis edebiliriz. Ama dondurucuya girecekse irmik konmamalı çünkü çıkarılıp pişirildikten sonra çok sertleşiyor

- Bizim tüm yemeklerimiz birbirinde harikadır fakat yeterli kadar albenili sunum ve tanıtım yapamadığımız için rağbet görmüyor. Adana kebab, içli köfte lahmacun gibi rağbet gören yemekler zaten restoranlarda sunuluyor. Bizler sunulmayan patlıcan tavaşı, yüzük çorbası gibi yemekleri biraz daha albenili şekilde sunsak eminim bütün Adana yemeklerini servis edebilir ve tercih edilebilir hale getirebiliriz.

Belirlenen bu yemeklerden içli köfte, çiğ köfte, lahmacun ilde faaliyet gösteren restoranlarda sunulmaktadır. Sarma-dolma, yüzük çorbası, analı kızlı, patlıcan güveç topalak çorbası, tatar restoranlarda sunulmamaktadır.

Yöresel yemeklerin restoranlarda sunulabilmesi ve bu sunumlarda standardın sağlanabilmesi için öncelikle bu reçeteler hakkında derinlemesine bilgi sahibi olmak ve özünü kaybettirmeden standart hale getirmek önem arz etmektedir. Bu şekilde ilde yapılan yemekler elde edilen bilgilerle derinlemesine öğrenilebilir ve uygulama kısmı için reçete hazırlamada kolaylık sağlayabilir.

Hazırlanan reçeteler işletmelerde kullanılabilir bu durumda kullanılan malzemeler yapım aşamaları ve şekilleri standart hale gelebilir sadece sunum esnasında yemeklere olan ilgiyi artırmak ve daha çekici hale getirmek için yemeklerin özünü kaybetmeden yenilikçi ve modern çalışmalar yapılabilir. Günümüz koşulları göz önüne alındığında evlerde yemek yapımının azalması yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmasının önemini daha da arttırdığını düşündürmektedir. Standartın sağlanması ve Adana kebab, içli köfte, çiğ köfte dışında restoranlarda sunulmayan analı kızlı, sarma dolma, topalak çorbası gibi yemeklerinde sunulmaya başlanması ile hem dışarıdan gelen yabancıların hem de yöre halkının evlerde yediğimiz yemeklerin birçoğunu restoranlarda da yeme imkanına kavuşabileceği düşünülmektedir.

Yöresel yemeklerin restoranlara uygulanabilirliği hakkında verilebilecek öneriler aşağıda sıralanmıştır.

1. Yöresel yemeklerin restoranlarda sunulmasının zor olduğunu ve bunun için daha fazla işgücü gerektiğini düşünen işletmelere yönelik yöresel yemekleri sunmak için haftanın bir günü belirlenip sadece o gün yemekler servise sunulabilir. Yemeklerin hazırlanması ve depolanması konusunda zorluk yaşayabileceğini düşünen işletmeler ise bu ürünlerin tedarikini ilde faaliyet

gösteren Kınalı Eller Kadın Kooperatifi bünyesinde çalışan veya ilde yaşayan kadınlardan sağlayabilir. Bu şekilde işletmeler kazanç sağlarken yörede kadın istihdamına da katkıda bulunulabilir.

2. İlde restoranlarda sunulan yemeklerin başında Adana kebab, lahmacun, çiğ köfte, şırdan-mumbar gelmektedir. Bu sebeple ile dışarıdan gelen birçok yabancı sıklıkla bunları tüketmektedir. Adana'ya gelen yabancıların yüzük çorbası, topalak çorbası, patlıcan tavaşı, dövme pilavı gibi yöresel yemeklerden haberdar olabilmesi için işletmeciler tarafından bu yemekler tadım menüsüne uygun porsiyonlanarak sunulabilir veya işletmelerde ayrı bir menü kartı basılarak bu yemeklerin de tanıtımı yapılabilir.
3. Katılımcıların ilde restoranlarda sunulmasını istediği yüzük çorbası ve topalak çorbası hazırlığı uzun görünen fakat ön hazırlığı yapıldığı takdirde servis süresi minimum seviyeye indirilebilecek yöresel çorbalardandır. Bu iki çorbanın hazırlık ve servis süresini kısaltabilmek için çorbaların taneleri, nohut ve haşlanmış kemik suyu önceden hazırlanıp porsiyonlanarak derin dondurucuda tazeliğini kaybetmeden saklanabilir. Sipariş esnasında ise dondurucudaki malzemeler bir araya getirilerek kısa sürede servis edilebilir.
4. Katılımcıların ilde restoranlarda sunulmasını istediği içli köfte önceden hazırlanarak dondurucuda saklamaya uygun ürünlerdendir. K12'nin de belirttiği gibi içli köfte hazırlarken hamuruna irmik veya yarma yerine un eklenmesi ve hamurun uzun süre yoğrulması dondurucudan çıkardıktan sonra kalitesinin olumsuz yönde etkilenmesini engelleyebilmektedir. Bu şekilde hazırlanan içli köfteler serviste kolaylık sağlayabilir. Aynı şekilde mantı ve tatar yemeği önceden hazırlanarak dondurucuda saklamaya uygun ürünlerdendir. Bu ürünlerin de taneleri önceden hazırlanıp porsiyonlanarak dondurucuda saklanabilir. Servis esnasında sadece haşlanıp sos içinde karıştırılarak veya üzerine yoğurt dökülerek servis edilebilir.
5. Mevsimsel olarak yörede yetişen otlar kullanılarak hazırlanan börekler için işletmeler mevsim döngülerini takip ederek bu otları elinde bulundurabilir ve böreklerin hazırlanmasında yöresel otların kullanımı yaygınlaştırılabilir. Bu börekler hazırlanarak işletmelerde ara sıcak olarak servis edilebilir.



KAYNAKÇA

- Ajansı, Ç. K. (2020). Adana Gastronomi Stratejisi. *Çukurova Kalkınma Ajansı*, 1-36.
- Akdemir, N., & Selçuk, G. N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma. *Aatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (ATASOBED)*, 22(Özel Sayı), 2033-2049.
- Akgül, S. A. (2001). Bir Kültür Mozaigi Adana. *Türkiye Mühendislik Haberleri*(415), 27-29.
- Akın, G., Özkoçak, V., & Gültekin, T. (2015). Gemişten Günümüze Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Bölümü*, 33-51.
- Alkan, S. (2019). Nevşehir Gastronomi Turizminin Gelişmişlik Düzeyinin Belirlenmesi. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 3-8.
- Alpaslan, K. (2019). Yöresel Yemeklerde Moleküler Gastronomi Kullanımı. *Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 5-12.
- Altınel, H. (2009). Gastronomide Menü Yönetimi. *İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 1-13.
- Altuntaş, A., & Gülçubuk, B. (2014). Yerel Kalkınmada Yaygınlaşan Bir Araç Olarak Geleneksel Gıdalar ve Geleneksel Gıda Mevzuatının Yaygınlaştırılabilirliği. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31(3), 73-81.
- Arastaman, G., Fidan, İ. Ö., & Fidan, T. (2018). Nitel Araştırmada Geçerlik ve Güvenirlik: Kuramsal Bir İnceleme. *YYÜ Eğitim Fakültesi Dergisi (YYU Journal of Education Faculty)*, 15(1), 37-75.
- Arslan, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği Kapsamında Amasya Mutfağı. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 1-20.
- Arslantaş, F. (2020). Adana Yemek Kültürü. *Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Halk Bilimi Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi*, 67-69.
- Artun, E. (1994). Geleneksel Ekmekçilik ve Hamurışı Yemekleri. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı*, 17-39.
- Artun, E. (1998). *Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemekleri*. Adana: ÇUKTOB (Çukurova Turistik Otelciler ve İşletmeciler Birliği) Yayınları.
- Artun, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. *Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Dergisi*, 141-171.
- Artun, E. (2013). Adana'da Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü. *Milli Folklor Dergisi*(49), 27-37.

- Aydoğan, A., & Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi:Kastamonu Mutfağı Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Ballı, E. (2013). Gastronomi Turizmi ve Adana Mutfak Kültürü. *2.Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, 206-218.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi Turizmi Açısından Adana Sokak Lezzetleri. *Journal of Tourism And Gastronomy Studies*, 4(Special Issue1), 3-17.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmada Örnekleme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*, 5(2), 368-388.
- Baltacı, A. (2020, Haziran). Araştırmaların Raporlaştırılması: Bir Tez veya Bilimsel Makale Nasıl Yazılır? *Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü e-Dergisi*, 3(2), 6-39.
- Başaran, Y. K. (2017). Sosyal Bilimlerde Örnekleme Kuramı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(47), 480-495.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlamasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Special issue2), 64-76.
- Başçetinçelik, A. (2006). *Adana ve Çevresinde Gelenek ve Görenekler*. Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi: [http://turkoloji.cu.edu.tr/adresinden alındı](http://turkoloji.cu.edu.tr/adresinden%20alindi)
- Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemsirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.
- Bayrakçı, S., & Akdağ, G. (2015). Yerel Yemek Tüketim Motivasyonlarının Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Eğilimlerine Etkisi:Gaziantep'i Ziyaret Eden Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Anatolia:Turizm Araştırmaları Dergisi*, 27(1), 96-110.
- Bayraktar, F., & Sekmen, F. (2016, Ocak). Adana İli Potansiyel Yatırım Konuları Araştırması. s. 1-434.
- Berg, B. L., & Lune, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Konya: Eğitim Yayınevi.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin Fizyolojisi Ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. (H. Bucak, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Büyüköztürk, Ş. (2011). *Sosyal Bilimler İçin Veri Analizi El Kitabı*. Ankara: Pegem Akademi.
- Büyükşalvarcı, A., Şapçılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu:Konya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181.

- Çağlı, I. B. (2012). Türkiye'de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü:Gastronomi Turizmi Örneği. *İstanbul Teknik Üniversitesi,Fen Bilimleri Enstitüsü,Şehir ve Bölge Planlama Anabilim Dalı,Bölge Planlama Programı,Yüksek Lisans Tezi*, 23-40.
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 100-115.
- Çatır, O., & Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) Yöresel Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 3-19.
- Çelik, H., Baykal, N. B., & Memur, H. N. (2020). Nitel Veri Analizi ve Temel İlkeleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi-Journal of Qualitative Research in Education* , 8(1), 379-406.
- Çetinsöz, B. C., & Polat, A. S. (2018, Bahar). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları:Batırık Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 60-77.
- Çevik, A. (2020). Gastronomi Alanında Yeni Bir Kavram:Gastrodiplomasi. *Adnan Menderes Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Yiyecek İçecek İşletmeciliği Anabilim Dalı,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,Yüksek Lisans Tezi*, 20-27.
- Çiftçi, O. (2019). Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi. *İstanbul Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 4-31.
- Çokluk, Ö., Yılmaz, K., & Oğuz, E. (2011). Nite Bir Görüşme Yöntemi:Odak Grup Görüşmesi. *Kuramsal Eğitimbilim Dergisi*, 1-13.
- Çuhadar, M., Küçükyaman, M., & Şaşmaz, M. (2018). Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (Special issue 3), 125-142.
- Demirer, H. R. (2010). Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler;Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme. *Akdeniz Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,İktisat Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 36-44.
- Deniz, T., & Kalem, M. Y. (2018). Turizm Coğrafyası:Çalışmalar,Sorunlar ve Yaklaşımlar. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 41-54.
- Dilsiz, B. (2010). Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği). *İstanbul Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 68-92.
- Doğaner, A. (2015). Çukurovalı Aşıkların Dilinde Konargöçerlik. *Çukurova Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 142-164.
- Duman, A. Z. (2019). Aydın Yılmazköy YöresiTahtacılarında Geçiş Dönemleri. *Uşak Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,Halk Bilimi Bilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 189-217.

- Durmuş, E., & Yiğit, A. (2015). Türkiye'nin Tarım Yörelere. *Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi*, 101-114.
- Düzenoğlu, S. (2006). Adana Dr.S.Haluk Uygur Evi Restorasyon Projesi. *İstanbul Teknik Üniversitesi,Fen Bilimleri Enstitüsü,Mimarlık Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 56.
- Ekici, A. (2020). Eskişehir'e Gelen Ziyaretçilerin Yöresel Gastronomi Tercih ve Deneyimlerinin Gelecek Niyetine Etkisi. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 3-28.
- Erdem, Ö., Mızrak, M., & Kemer, A. K. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarda Kullanılma Durumu:Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 44-61.
- Ergöz, R. (2019). Bitlis'te Geçiş Dönemleri(Doğum-Evlenme-Ölüm). *Ardahan Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı,Doktora Tezi*, 82-141.
- Erol, İ. (2020). Doğu Akdeniz Bölgesindeki Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası. *Mersin Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 23-25.
- Erol, Ş. S. (2015). Bartın'da Özel Günler;Bayram,Tören ve Kutlamalar. *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilim Araştırmaları Dergisi (UKHAD)*, 1(1), 43-68.
- Esen, M. F., & Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfakın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi;Konya İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- Fidan, S., & Özcan, F. (2019). Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67), 65-80.
- Genç, N. A., & Seçim, Y. (2019). Sinop Yöresel Mutfakının Unutulmaya Yüz Tutmuş Tatlarının Değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 44, 302-319.
- Göker, G. (2011). Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi:Balıkesir İli Örneği. *Balıkesir Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 26-37.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim,Tarihini Bilelim-Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (1997). Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Beslenme Bilimleri Ana Bilim Dalı Doktora Tezi*.
- Hangül, N. (2019). Adana Vilayetinin Sosyo-kültürel,Ekonomik,İdari ve Siyasi Yapısı (1960-1980). *Kafkas Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Tarih Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 1-7.

- Hatipoğlu, A. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi. *Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Doktora Tezi*, 25-57.
- Hoşcan, N. (2018). Küreselleşme Sürecinde Gastronomik Ürünlerin Üretiminde ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Üzerine Bir Model Önerisi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 390-413.
- İlgar, M., & İlgar, S. C. (2013). Nitel Bir Araştırma Deseni Olarak Gömülü Teori(Temellendirilmiş Kuram). *İstanbul Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 197-247.
- İlgar, S. C., & İlgar, M. (2014). Nitel Veri Analizinde Bilgisayar Programlarının Kullanılması. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 31-78.
- Kabak, T. (2019). Yöresel Mutfak Kavramı Bağlamında Kıtılıktan Kış Günlerinin Vazgeçilmezi Kartola Bayburt Mutfak Kültüründe Patates. *II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi Bildiriler Kitabı* (s. 251-258). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Kaplan, H. İ. (2001). Salnamelere Göre Adana. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 20-21.
- Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği. *Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 561-584.
- Karakaş, A. (2005). Fekke Halk Kültürü Araştırması. *Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 60-74.
- Karataş, Z. (2015, Ocak). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kargiglioğlu, Ş. (2018). Gastronomi Turizminin Önemi. A. Akbaba, & N. Çetinkaya (Dü) içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 35-47). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Karlı, Ö. (2016, Kış). Ernst Cassirer'de Kültürün Anlamı. *Yönetim Ekonomi Edebiyat İslami ve Politik Bilimler Dergisi*, 1(2), 38-59.
- Kartarı, A. (2017). Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 4(1), 207-220.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik Miras ve Sürdürülebilirlik: Eskişehir Örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27-46.
- Kaya, M., & Keleş, M. Ç. (2019). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomik Ürünlerin Rolü: Bafra İlçesi Örneği. *Ege Coğrafya Dergisi-Aegean Geographical Journal*, 28(2), 227-240.
- Kaymakamlığı, T.C. Seyhan. (2020). <http://www.seyhan.gov.tr/tarihce>.
- Kaypak, Ş., & Uçar, A. (2018). Antakya Kentinin Yemek Kültürüne Bakış. *International Journal of Academic Value Studies (Javstudies)*, 4(18), 190-202.

- Keskin, E., Örgün, E., & Akbulut, B. A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Kocabıyık, O. O. (2016). Olgubilim ve Gömülü Kuram: Bazı Özellikler Açısından Karşılaştırma. *Trakya Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 6(1), 55-66.
- Koçyiğit, H. (2011). Maide Ayetleri" Üzerine Bir İnceleme. *EKEV-Erzurum Kültür Eğitim Vakfı-Akademi Dergisi*(46), 89-100.
- Kodaş, D. (2018). Gastronomi Deneyimi, Gastronomi Motivasyonu, Destinasyon Tatmini ve Destinasyon Marka Denklığı İlişkisi: Gaziantep Örneği. *Eskişehir Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Doktora Tezi*, 18-21.
- Körlü, E. (2020). Kentsel Sit Alanlarında Sürdürülebilir Koruma-Geliştirme İçin Bir Model Önerisi: Adana Tepebağ-Kavalıbağ Mevkii. *Konya Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, Doktora Tezi*, 53-54.
- Kurt, G. (2020). Gastronomi Turizmi Turist Taksonomisi. *Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi*, 16-25.
- Kurumu, T. P. (2016). *Türk Patent ve Marka Kurumu*. Türk Patent ve Marka Kurumu: <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/1.5.6769.pdf> adresinden alındı
- Kuş, E. (2006). Bilgisayar Destekli Nitel Veri Analizi. *Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Doktora Tezi*.
- Latifoğlu, A. H. (2020). Sokak Yemeklerinin Bilinirlik, Beğeni, Gastronomik Hareketlilik ve Gıda Güvenliği Açısından İncelenmesi. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi*, 23-25.
- Mason, J. (2002). *Qualitative Researching*. London: SAGE Publications .
- Mızrak, M., & Aydoğdu, A. (2018). Geçmişten Günümüze Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. 2. *Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi* (s. 427-436). Ankara : TÜRK EĞİTİM-SEN GENEL MERKEZİ YAYINLARI.
- Müdürlüğü, A. V. (tarih yok). *Adana Kültür Turizm Bakanlığı*. 07 06, 2021 tarihinde <https://adana.ktb.gov.tr/Eklenti/63809,katalogpdf.pdf?0> adresinden alındı
- Nebioğlu, O. (2016). Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler. *Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, Doktora Tezi*,.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(35), 193-203.
- Özdemir, G., & Altınel, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.

- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi:Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(1), 323-343.
- Özel, G., Yıldız, F., & Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi:Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi(The Journal of Kesit Academy)*, 3(11), 351-367.
- Özen, K. (1998). Adana Yöresindeki Üç Adak Yeri: Çoban Dede, Hasan Dede ve Durhasan Dede Yatırları . 3.*Çukurova Halk Kültürü Bilgi Şöleni* , (s. 553-563). Adana.
- Öztürk, B., & Ertamay, S. İ. (2017). 21.Yüzyıla Doğru Türk Gastronomisi ve Geçmişten Günümüze Gelişiminin Etkileri. 18. *Ulusal Turizm Kongresi*, (s. 756-764). Mardin.
- Öztürk, B., & Güven, S. (2018). Gastronomi İle İlgili Genel Kavramlar. A. Akbaba, & N. Çetinkaya (Dü) içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 1-13). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Saatçi, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. H. Yılmaz (Dü.) içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Saatçi, G. (2019). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374.
- Saban, D. (2012). Adana'nın Kentsel Gelişimi. *Adana Kentsel Kültür Envanteri(Adana Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü Envanterler Dizisi-1)*, 17-25.
- Salman, İ. (2012). *Adana Kentsel Kültür Envanteri(Adana Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Bölge Kurulu Müdürlüğü Envanterler Dizisi-1)*. Adana: Adana Valiliği İl Özel İdaresi.
- Sandıkçıoğlu, T. (2007). Hititler Dönemide Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları. *Ankara Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Tarih Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 5-7.
- Sarıışık, M., & Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia:Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Say, D., & Ballı, E. (2012, Nisan 12-15). Şalgam Suyunun(Şalgam)Özellikleri ve Adana Bölgesi'nin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *II.Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*, 612-620.
- Schneider, G. K., & Ceritoğlu, A. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satınalma Davranışı ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerine Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi(6)*, 29-52.
- Seğmenoğlu, N. (2018). Adana İlinde Arıcılığın Genel Yapısı ve Arıcılık Faaliyetleri. *Fırat Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Zootehni Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 14-16.
- Serçek, G. Ö., & Seçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Yeri ve Önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 22-40.

- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi:Erzurum İli Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Seyitoğlu, F. (2018). Akademik Bir Disiplin Olarak Gastronominin Konumu:Temellendirilmiş Bir Kuram Çalışması. *Akdeniz Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 5-15.
- Seyitoğlu, F. (2018). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Bağlamında Yapılmış Araştırmaların İncelenmesi. *Uluslararası İnsan Çalışmaları Dergisi/ International Journal of Human Studies*, 1(2), 316-344.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 8-15.
- Sezen, T. S. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 8-15.
- Sormaz, Ü., Özata, E., & Madenci, A. B. (2020). Tüketicilerin Yöresel Ürün,Yemek ve Restoranları Tercih Etme Nedenleri:Trakya Yöresi Mutfacı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 538-551.
- Şanlıer, N., Cömert, M., & Durlu-Özkaya, F. (2008, Mayıs 21-23). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. *Türkiye 10.Gıda Kongresi*, 1123-1127.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 86-89.
- T.C Gıda Tarım Hayvancılık Bakanlığı Strateji Geliştirme Merkezi. (2017). *Adana İli Tarımsal Yatırım Rehberi*. 10 20, 2020 tarihinde Tarım ve Orman Bakanlığı: <https://www.tarimorman.gov.tr/> adresinden alındı
- T.C Tarım ve Orman Bakanlığı. (2008). *Adana Şehir Rehberi*. 12/10/2020 tarihinde T.C Tarım ve Orman Bakanlığı. adresinden alındı
- Tanburoğlu, N. (2017). Adana'da Yapı Toplulukları ve Şehrin Gelişimi. *Hacettepe Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Sanat Tarihi Anabilim Dalı,Sanat Tarihi Bilim Dalı,Doktora Tezi*, 16-53.
- Tarçın, G. (2015). Çukurova Bilmece Sorma Geleneği ve Çukurova Bilmeceleri (Adana-Osmaniye). *Çukurova Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 3-14.
- Tarhan, E. (2020). Adana'da Anlatılan Fıkraların Mizah Teorileri,Bağlam,İşlev ve Yapı Açısından İncelenmesi. *Çukurova Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 5-11.
- Tartıcı, R. (2018). Geleneksel ve Yerel Lezzetlerin Kenti:Adana. *Bütün Dünya Dergisi*, 117-121.
- TDK. (2020). *Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. 09 30, 2020 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı

- Tekelioğlu, Y. (2010). Anadolu'nun Sahipsiz Değerleri;Yöresel Ürünler. *Borsanomi:Antalya Ticaret Borsası Bülteni*(25), 30-41.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi-Geçmişten Bugüne Yiyecek,İçecek ve Keyif Vericiler-*. İstanbul: Hayykitap .
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue 1), 174-189.
- Töret, A. B. (2017). Türk Halk Mutfağı Ekseninde Beslenme Alışkanlıklarının Bozuk İşlevleri Üzerine Bir Değerlendirme. *Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 4(2), 26-37.
- Turkomp. (2020, 06 20). *Ulusal Gıda Kompozisyon Veri Tabanı*. Turkomp: <http://www.turkomp.gov.tr/main> adresinden alındı
- Türkiye Kültür Portalı*. (2013, Şubat 28). 10 10, 2020 tarihinde <https://www.kulturportali.gov.tr/> adresinden alındı
- Türnüklü, A. (2000, Güz). Eğitim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği:Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*(24), 543-559.
- Uğurlu, M. (2018). Adana Mani Söyleme Geleneği ve Adana'da Söylenen Maniler (Derleme/İnceleme). *Çukurova Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı,Doktora Tezi*, 5-15.
- Ural, A., & Kılıç, İ. (2018). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS ile Veri Analizi* (5.Baskı b.). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünal, A. (2006). Eski Çağlarda Çukurova'nın Tarihi Coğrafyası ve Kizzuwatna(Adana) Krallığı'nın Siyasi Tarihi. *Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(3 (Arkeoloji Özel Sayısı)), 15-44.
- Yağar, F., & Dökme, S. (2018). Niteliksel Araştırmaların Planlanması:Araştırma Soruları,Örneklem Seçimi,Geçerlik ve Güvenirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1-9.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler. *21.yy Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9), 117-136.
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O., & Güler, S. (2017). Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak:Adıyaman Örneği. *International West Asia Congress of Tourism Research IWACT*, (s. 173-183). Van.
- Yıldız, Ö. (2018). Yiyecek,Kültür ve Turizm İlişkisi. A. Akbaba, & N. Çetinkaya (Dü) içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (s. 73-92). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yılmaz, Ç. (2020). Nevşehir'de Geçiş Dönemlerinin Halkbilimsel Yönden İncelenmesi. *Sivas Cumhuriyet Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 115-155.
- Yüce, N. (2018). Destinasyon İmajında Yerel Mutfağın Önemi:Kastamonu İli Örneği . *Kastamonu Üniversitesi,Sosyal Bilimler Enstitüsü,Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı,Yüksek Lisans Tezi*, 30-31.

Zengin, B., & Işkın, M. (2017). Yerel Mutfakların Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi:Sivas Örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(40), 404-415.





YÖRESEL MUTFAK ALAN ARAŞTIRMA FORMU

Görüşme Formu

Birinci Bölüm

Kişisel Bilgiler:

Adı Soyadı:

Doğum Yeri- Yılı:

Öğrenimi: Yok () İlkokul () Orta Öğretim () Üstü ()

Medeni Durumu: Evli () Bekar ()

Kaç Çocuğu Var: Çocuksuz () Bir () İki () Daha fazla ()

Telefonu:

İkinci Bölüm:

1-Günlük Öğünler

1.1. (Burada mahalle adları yazılacak. Tophane vb.) Adana/Merkez de günde kaç öğün yemek yenir?

Geçmişte

Günümüzde

1-() 2-() 3 -() Başka ()

1-() 2-() 3 -() Başka ()

1.2. Kış mevsiminde aşağıdaki öğünlerde çoğunlukla hangi yemekler yer alır?

Geçmişte

Günümüzde

1.2.1 Sabah		
1.2.2 Öğlen		
1.2.3 Akşam		
1.2.4 Yatsı		
1.2.5 Başka (varsa)		

EK – 2. Görüşme Formu (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)

1.3. Yaz mevsiminde aşağıdaki öğünlerde çoğunlukla hangi yiyecekler yer alır? (İsimleri alınacak)

	Geçmişte	Günümüzde
1.3.1. Sabah		
1.3.2. Öğlen		
1.3.3. Akşam		
1.3.4. Yatsı		
1.3.5. Sabah		

2-Kutsal Günler

* Adana/Merkez de aşağıda verilen kutsal günlerde ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir (Hikaye şeklinde alınacak)

	Geçmişte	Günümüzde
2.1. İftar sofralarında yapılan uygulamalar?		
2.2.Sahur sofralarında yapılan uygulamalar?		
2.3. Ramazan Bayramı'nda yapılan uygulamalar		
2.4. Kurban Bayramı		
2.5. Mevlit Kandili		
2.6. Regaip Kandili		
2.7. Miraç Kandili		
2.8. Berat Kandili		
2.9. Kadir Gecesi		
2.10. Aşure Günü (On Muharrem)		
2.11. Mevlit Okutma		
2.12. Başka		

Ek-2. Görüşme Formu (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)

3- Neşeli Günler

*Adana/Merkez de aşağıda verilen neşeli günlerle ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikâye şeklinde alınacak)

	Geçmişte	Günümüzde
4.1. Hıdrellez		
4.2. Sultan Nevruz		
4.3. Başka		

4- İstek – Dilek Sofraları

*Adana/Merkez de aşağıda verilen istek dilek sofraları ile ilgili yiyecek, içecek, davet, hediye vb. geleneksel uygulamalar nelerdir? (Hikâye şeklinde alınacak)

	Geçmişte	Günümüzde
4.1. Acele Bacı'ya helva		
4.2. Derderli Mevlit		
4.3. Zekeriya Sofrası		
4.4. Adak		
4.5. Yağmur Duası		
4.6. Başka		

Ek-2. (devam) Görüşme Formu (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)

Üçüncü Bölüm

1.Yemekler

'Adana/Merkez de aşağıda verilen bölümler içinde ve en çok yapılan yemekler nelerdir? Eskiden yapılan ama günümüzde yapılmayan yemekler varsa onlar da alınacak. (Yemek tarifeleri tahmini ölçülerle avuç, kaşık, bardak vb. yazılacak).

- 1.1. Çorbalar
- 1.2. Yumurtalar(sahanda yumurta, haşlama vb.)
- 1.3. Etler
- 1.4. Kümes Hayvanları
- 1.5. Av Hayvanları
- 1.6. Balıklar
- 1.7. Baklagiller
- 1.8. Sebzeler
- 1.9. Yenebilen Yabani Ot Yemekleri
- 1.10. Salatalar
- 1.11. Meyveler
- 1.12. Pilavlar
- 1.13. Makarnalar
- 1.14. Börekler
- 1.15. Hamur Tatlıları
- 1.16. Sıtlı ve Hafif Tatlılar
- 1.17. Sebze ve Meyve Tatlıları
- 1.18. Muhtelif Yemek ve Tatlılar
- 1.19. Ekmek ve Ekmekten Yapılan Yiyecekler

Ek-2. (devam) Görüşme Formu (Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi)

2.Kış Hazırlıkları /Saklama Yöntemleri

Yiyecekleri bulunmadıkları mevsimlerde kullanmak amacıyla hazırlanan yiyecekler yemek tarifeleri gibi kaynak kişilerin verdikleri şekilde alınacaktır.(Eskiden yapılan ama günümüzde yapılmayan uygulamalar da alınacaktır.)

2.1. Et ürünleri

2.2.Süt ürünleri

2.3.Meyve sebze ürünleri

2.4.Tahıl ürünleri

3.Mutfak

	Geçmişte	Günümüzde
3.1. 'Adana/Merkez de mutfakın farklı adı var mıdır?(Aş evi vb.)		
3.2. Mutfak yapısı nasıldır?		
3.3. Mutfak araçları nelerdir?		

4. Sofra Düzenleri ve Servisi

	Geçmişte	Günümüzde
4.1. 'Adana/Merkez de sofra düzeni nasıldır?(Sofra nasıl hazırlanır?)		
4.2 .Servis düzenleri nasıldır? Yemekler hangi sırayla sofraya gelir?		

5.Dışarı Yiyecek ve Yemekleri

- 5.1 Adana'ya gelen yabancılar hangi yiyeceklerin tadına bakmalılar?(Muz ,avokado, turunç vb.)
- 5.2 Adana'ya gelen yabancılar hangi yemeklerin tadına bakmalılar?(Ülüklü çorba, paça, vb.)
- 5.3 Adana'nın en iyi lokantaları hangileridir?(Oteller hariç)
- 5.4 Adana'da hangi yöresel yemeğin restoranlarda sunulmasını istersiniz?
- 5.5 Adana'da hangi yöresel yemekleri restoranlarda servis edilebilir hale getirebiliriz?

Ek- 3. Referans Ölçüler

ÜRÜN	ÖLÇÜ (1 SU BARDAĞI OLARAK)
Su	200 ml
Süt	200 ml
Un	120 gr
Toz Şeker	180 gr
Pudra Şekeri	120 gr
Yoğurt	220 gr
Ayçiçek Yağı	200 gr
Bulgur	160 gr
Nohut	150 gr
Pirinç	180 gr
Kırmızı Mercimek	180 gr
Yeşil Mercimek	170 gr
Ceviz İçi (İri Dövülmüş)	80 gr
Kıyma	200 gr
Beyaz Peynir (Rende)	90 gr
Süzme Yoğurt	225 gr

ÜRÜN	ÖLÇÜ (1 YEMEK KAŞIĞI OLARAK)
Un	10 gr
Tereyağı	15 gr
Ayçiçek Yağı	14 gr
Salça (Silme)	15 gr
Kuyruk Yağı	20 gr
Limon Suyu	10 gr
Kuru Nane	5 gr
Susam	15 gr

ÜRÜN	ÖLÇÜ (TATLI KAŞIĞI OLARAK)
Tuz	6 gr
Karabiber	4 gr

ÜRÜN	ÖLÇÜ
Soğan (Orta Boy)	60 gr
Maydanoz (1 Demet)	50 gr
Domates (Büyük Boy)	120 gr
Sarımsak (Diş)	4 gr

Ek-4. Adana İline Ait Diğer Ürünlerin Görselleri



Resim 4.1.Adana Tarhanası



Resim 4.2.Yufka Ekmek



Resim 4.3.Adana Biber Salçası



Resim 4.4.Adana Şalgamı

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : KANOĞLU Esra
Uyruğu : T.C

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek lisans	Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	Devam Ediyor
Lisans	Gaziantep Üniversitesi	2018
Lise	Adana Borsa Anadolu Lisesi	2013

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2021	Başkent Üniversitesi	Araştırma Görevlisi
2019-2020	Özel TÜRSAB Koleji	Ücretli Meslek Öğretmeni
2019-2019	Ankara Bosco Caffè e Tiramisù	Pastacı

Yabancı Dil

YÖKDİL: 82,5



