

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

ISPARTA KÜLTÜRÜ ÖZEL GÜN VE TÖRENLERİNDE SUNULAN
GASTRONOMİ UYGULAMALARI

HAZIRLAYAN
HAVVA NİLGÜN BUDAK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ANKARA-2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

ISPARTA KÜLTÜRÜ ÖZEL GÜN VE TÖRENLERİNDE SUNULAN
GASTRONOMİ UYGULAMALARI

HAZIRLAYAN
HAVVA NİLGÜN BUDAK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. FÜGEN DURLU ÖZKAYA

ANKARA-2022

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 12/ 12 / 2021

Öğrencinin Adı, Soyadı: Havva Nilgün Budak

Öğrencinin Numarası: 21920186

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya

Tez Başlığı: Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 149 sayfalık kısmına ilişkin, 12 /12/ 2021 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı % 9'dır. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Öğrenci İmzası:

ONAY

Tarih: 12/ 12/ 2021

Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya

Yöresel yemek sevgisini bana aktaran babaannem'e saygı, sevgi, minnet ve rahmetle...

TEŞEKKÜR

Isparta'lı olmam ve Isparta yöresel yemekleri hakkında araştırma yapma isteğimi göz önünde bulundurup beni böylesine özel bir tez konusuna yönlendiren, tez çalışması esnasında fikirleri ve görüşleri ile çalışmanın seyrini kolaylaştıran, daha derin bilgiler almam hususunda bilgi ve deneyimlerini esirgemeyip bana sosyal bilimler alanında yol gösteren değerli tez danışmanım Prof. Dr. Fügen DURLU ÖZKAYA'ya;

Gastronomi alanında yüksek lisans yapma hevesimi saygıyla karşılayıp bana işletme dersleri ile farklı bakış açısı kazandıran bölüm başkanım Sayın Prof. Dr. Hakan TURGUT, istatistik alanında her daim bilgileri ile yanımda olan Başkent Üniversitesinde bulunan her öğrencinin gelecek kaygısını gideren samimi ve babacan tavrından dolayı Sayın Prof. Dr. İsmail TOKMAK'a, arkeoloji ve gastronomi bilimlerini bu kadar güzel bağdaştırıp tarihimize ilgi uyandıran, olaylara espirili derin bakış açısı kazandıran Sayın Dr. Öğretim Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'na

Pandemi koşullarında görüşme talebimi kabul edip, evlerini canı gönülden açıp muhabbetlerini esirgemeyen tüm katılımcılara;

Tüm akademik hayatım boyunca yanımda olan özellikle görüşme formu oluşumu sürecinde mantıklı bakış açısı sergileyen kıymetli arkadaşlarım Doç. Dr. Tuğba KÖKTAŞ, Dr. Öğr. Üyesi Bilge FİLİZ ERTEKİN, Dr. Öğr. Üyesi Sezen COŞKUN'a; Dr. Öğr. Üyesi İlhan GÜN'e;

Bu tez çalışmasının yazım sürecinde okuyarak tezimi sosyal bilimler alanında daha anlamlı hale getiren sevgili hocam Doç. Dr. Nurdan KUŞAT'a;

Eğitimci mesleğime ve çalışmalarına her daim tam destek olan eşim Şakir BUDAK'a;

Gastronomi alanındaki yüksek lisans deneyimimi ve tez süresinde öğrendiğim yemekleri evimiz mutfağında sorgusuz koşulsuz deneyimleyip yorum yapan kızım NİLDA ve oğlum ÖMER'e;

Yıllardır benim akademik bakış açımı ve çalışmalarımı saygı ile karşılayan geniş ailem'e;

Sonsuz sevgi, saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

Nilgün H. Budak, Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi, 2021

Türkiye'nin binlerce yıllık kültürel geçmişinin ortaya çıkardığı geleneksel ve yöresel mutfak zenginlikleri geleceğe aktarılmalıdır. Isparta antik çağlara kadar uzanan tarih ve kültür ile önemli bir geçiş merkezi olmuştur. Isparta özel gün ve törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içecek çeşitleri, yöresel zengin mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden etnografik çalışma deseni kullanılmıştır. Araştırmanın örnekleminde, amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitleme örnekleme tercih edilmiştir. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak Isparta'da doğmuş veya Isparta tören ve geleneklerini yaşamış, bölge yemek kültürü bilgi ve deneyimine sahip yirmi beş kişi ile yüz yüze görüşme sağlanmıştır.

Bölgede gül, elma, kiraz, dut, helva, üzüm gibi gastronomik unsurların ön plana çıkarıldığı çeşitli festivaller düzenlenmektedir. Isparta özel gün ve törenleri kapsamında doğum, düğün öncesi, düğün sürecinde ve düğün sonrasında uygulanan törenler, ölüm törenleri, dini bayramlar, kandiller kutlanmaktadır. Bölgede mevsimlik bayramlarda hıdırellez, çıtlık bayramı, adak kesme, kiraz bayramı, girey bağları töreni, temel yemeği töreni, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, asker uğurlama, hacı uğurlama, helva bayramı, gezek-herfene isimli bölgeye özel kutlamaların yapıldığı tespit edilmiştir.

Çalışmanın sonucunda kültürümüzde ritüeller ve törenlerin yemek ve yiyeceklerle taçlandırıldığı gözlemlenmiştir. Isparta özel gün ve törenlerinde sunulan yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması için çalışmaların yapılması gerektiği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Isparta mutfak kültürü, törenler, gastronomik unsurlar, kabune, çakal helvası.

ABSTRACT

Nilgün H. Budak, Gastronomic Elements Presented in Isparta's Cultural Special Days and Ceremonies, Başkent University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gastronomy and Culinary Arts Master Program with Thesis, 2021

The traditional and local culinary riches of the thousands years of culture of Turkey should be inherited to future generations. Isparta, has been an important transit center with its history and culture, dating back to ancient times. The various foods and beverages prepared in Isparta's special days and ceremonies reflect the rich local cuisine culture. Ethnographic study design is one of the qualitative research methods and it was used in the present research. In the sampling process of the research, the maximum variation sampling, which is one of the purposive sampling methods, was adopted. Accordingly, face-to-face interviews were conducted with twenty-five people who were born in Isparta or lived in Isparta and experienced the local ceremonies and traditions, and have knowledge and experience of the regional food culture, using the semi-structured interview technique.

Various festivals are organized in the region where gastronomic elements such as roses, apples, cherries, mulberries, halva, and grapes are presented. Region-specific celebrations and ceremonies are held in special days such as birth celebrations, pre-wedding, wedding and post-wedding ceremonies, death ceremonies, religious holidays. It was determined that local celebrations such as Hıdırellez, çitlik festival, votive festival, cherry festival, girey vineyard ceremony, foundation dinner ceremony, chestnut harvest, apple harvest, rose harvest, dry bean day, pınar bazaar entertainment, greased wrestling, soldier recruitment celebrations, pilgrim's celebrations, halva festival, gezek-herfene ceremonies are organised.

As a result of the study, it was observed that rituals and ceremonies in our culture are held with special presentations of food and drinks. It was determined that studies should be carried out to ensure that the meals served in Isparta's special days and ceremonies are not lost and inherited to future generations.

Key Words: Isparta cuisine culture, ceremonies, gastronomic elements, kabune, çakal halva.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	I
ÖZET.....	II
ABSTRACT	III
İÇİNDEKİLER.....	IV
TABLolar LİSTESİ.....	VIII
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	X
RESİMLER LİSTESİ	XI
SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ	XIII
1. GİRİŞ	1
1.1. Konu ve Kapsam.....	2
1.2. Konunun Amacı ve Sınırlılıkları	4
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....	5
2.1. Isparta Coğrafi Yapı ve İklimi	5
2.2. Isparta Tarihçesi.....	6
2.3. Isparta Sosyo-Ekonomik Yapısı ve Tarımsal Üretimi	7
2.3.1. Gül	9
2.3.2. Elma.....	10
2.3.3. Kiraz	11
2.4. Isparta Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri.....	11
2.5. Isparta Mutfak Kültürü ve Mutfak Kültürüne Etki Eden Faktörler.....	14
2.5.1. Yiyeceklerin Pişirilme Yöntemleri.....	23
2.5.2. Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri	24
2.6. Isparta’da geleneksel olarak kutlanan özel gün ve törenler.....	24
2.6.1. Doğum	24
2.6.2. Evlilik.....	24
2.6.3. Sünnet töreni.....	25
2.6.4. Ölüm	25
2.6.5. Kandiller	25

2.6.6.	Dini bayramlar	26
2.6.7.	Uğurlama-karşılama törenleri	26
2.6.8.	Mevsimlik bayramlar	27
3.	YÖNTEM.....	28
3.1	Araştırma Yöntemi.....	28
3.2.	Araştırmanın Evreni ve Örneklemi	29
3.3.	Veri Toplama Aracı.....	30
3.4.	Araştırma Süre ve Sınırlılıkları.....	31
3.5.	Geçerlilik ve Güvenirlik.....	31
4.	BULGULAR.....	33
4.1	Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	33
4.2.	Doğum Hazırlıkları.....	39
4.2.1.	Lohusanın Beslenmesi	39
4.2.2.	Bebeğin beslenmesi	41
4.2.3.	Lohusa ziyareti	41
4.2.4.	Anne ile İlgili Ritüeller	44
4.2.5.	Bebeğe isim koyma.....	44
4.2.6.	Bebeğin kırkının uçurulması	45
4.2.7.	Bebeğin dişinin çıkması	45
4.3.	Evlenme ile ilgili yapılan hazırlıklar	47
4.3.1.	Kız isteme töreni hazırlıkları	47
4.3.2.	Nişan töreni hazırlıkları	53
4.3.3.	Düğün töreni ön hazırlıkları	59
4.3.4.	Kına gecesi	65
4.3.5.	Samah töreni.....	68
4.3.6.	Gelin Alma – Çıkarma.....	68
4.3.7.	Düğün yemeği hazırlıkları.....	70
4.3.8.	Dini ve Resmi Nikah	72

4.3.9. Gerdek Tepsisi.....	72
4.3.10. Düğün sonrası yapılan törenler	72
4.4. Sünnet düğünü törenleri hazırlıkları.....	75
4.5. Hasta ziyaretleri.....	79
4.6. Taziye ziyaretleri	79
4.7. Bayramlar.....	82
4.7.1. Ramazan Bayramı	82
4.7.2. Kurban Bayramı	86
4.8. Kandil	89
4.9. Aşure	89
4.10. Mevsimlik Bayramlar.....	90
4.10.1. Hıdırellez.....	90
4.10.2. Çıtlık Bayramı.....	93
4.10.3. Adak Kesme.....	93
4.10.4. Kiraz Bayramı.....	94
4.10.5. Girey Bağları Töreni.....	94
4.10.6. Temel Yemeği Töreni.....	95
4.10.7. Kestane Toplama	95
4.10.8. Elma Toplama	96
4.10.9. Gül Toplama.....	96
4.10.10. Kuru Fasulye Günü	97
4.10.11. Pınar Pazarı Eğlencesi	97
4.10.12. Yağlı Pehlivan Güreşleri	97
4.10.13. Asker Uğurlama	98
4.10.14. Hacı Uğurlama	99
4.10.15. Helva Bayramı.....	99
4.10.16. Gezek- Herfene	100

4.11. Geçmişten günümüze sofrada düzenlerindeki değişimler	100
4.12. Bölgede Gastronomik Unsurları İçeren Festivaller	101
4.13. Isparta Yöresine Ait Özel Gün ve Tören Geleneksel Yemek ve Yiyecekler	103
4.13.1. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Çorbalar	103
4.13.2. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Yemekler	106
4.13.3. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Pilavlar ve Makarnalar	115
4.13.4. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Börekler ve Ekmekler	119
4.13.5. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Tatlılar	129
4.13.6. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Helvalar	134
4.13.7. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Şerbetli Tatlılar	136
4.13.8. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Şerbet ve Hoşafklar	140
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	143
KAYNAKLAR	154
İNTERNET KAYNAKLARI	159
RESİM KAYNAKLARI	161
EKLER	162
Ek-1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu	
Ek-2 Etik Kurul Onay Belgesi	

TABLolar LİSTESİ

Sayfa

Tablo 1. Isparta Tescilli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (URL-8)	13
Tablo 2. Isparta Türkülerinde Bahsi Geçen Gastronomik Unsurların Bulunduğu Dörtlükler ..	22
Tablo 3. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri ve Görüşmelere İlişkin Bilgiler	35
Tablo 4. Isparta Özel Gün ve Törenleri	37
Tablo 5. Isparta ve İlçelerinde Geleneksel Olarak Sunulan Yemekler	78
Tablo 6. Isparta Sahurlarındaki Davulcu Manileri	83
Tablo 7. Isparta Gastronomi Unsurları İçeren Festivaller	101
Tablo 8. Pirinçli düğün çorbası	103
Tablo 9. Sakalı sarkık çorbası	104
Tablo 10. Tarhana çorbası	104
Tablo 11. Top (diş) tarhana çorbası	105
Tablo 12. Yoğurtlu pirinç çorbası	105
Tablo 13. Ayva aşısı	106
Tablo 14. Bamya yemeği	106
Tablo 15. Borani	107
Tablo 16. Bütün et	107
Tablo 17. Çaput börülce	107
Tablo 18. Çılbır	108
Tablo 19. Düğün kabağı	108
Tablo 20. Kabuk dolması	108
Tablo 21. Kapama	109
Tablo 22. Kavurma	110
Tablo 23. Keşkek	110
Tablo 24. Kuru fasulye	111
Tablo 25. Mıhlama	111
Tablo 26. Sazan balığı dolması	112
Tablo 27. Senirkent banağı	112
Tablo 28. Tas kebabı	113
Tablo 29. Tavuklu nohut yemeği	114
Tablo 30. Uluborlu banağı	114
Tablo 31. Bulgur aşısı	115
Tablo 32. Bulgur pilavı	116
Tablo 33. Hamur aşısı	116
Tablo 34. Hurmeli pilav	117
Tablo 35. Kabune	117
Tablo 36. Ev makarnası (Erişte)	118
Tablo 37. Tatar	119
Tablo 38. Sini (Fırın) böreği	120
Tablo 39. Hamursuz	120
Tablo 40. Katmer	121
Tablo 41. Kakırdaklı katmer	121
Tablo 42. Kuyruğu sulu	122
Tablo 43. Nokul	122

Tablo 44. Pişi.....	123
Tablo 45. Saç böreği.....	124
Tablo 46. Su böreği	124
Tablo 47. Sütçüler poğaçası	125
Tablo 48. Şekerleme.....	125
Tablo 49. Tava ekmeği.....	126
Tablo 50. Tepsi böreği	127
Tablo 51. Un kurabiyesi	127
Tablo 52. Yufka böreği	128
Tablo 53. Yuvalak	128
Tablo 54. İslamköy ekmeği.....	129
Tablo 55. Yufka.....	129
Tablo 56. Aşure	130
Tablo 57. Ceviz sucuğu.....	130
Tablo 58. Çakal helvası	131
Tablo 59. Dut köftesi.....	131
Tablo 60. Güllaç.....	132
Tablo 61. Kabak galle	132
Tablo 62. Kısırtma.....	132
Tablo 63. Palize.....	133
Tablo 64. Pelte.....	133
Tablo 65. Üzüm köftüsü (sucuğu).....	133
Tablo 66. Zerde	134
Tablo 67. Çekme helva.....	134
Tablo 68. İrmik helvası	135
Tablo 69. Kaşık (un) helvası	135
Tablo 70. Haşhaş helvası.....	135
Tablo 71. Cevizli baklava.....	136
Tablo 72. Dilber dudağı	137
Tablo 73. Ekmek kadayıfı	137
Tablo 74. Kaymaklı kesmik baklava.....	137
Tablo 75. Samsa	138
Tablo 76. Tel kadayıf	139
Tablo 77. Sarı burma	140
Tablo 78. Çağla hoşafı	141
Tablo 79. Gül şerbeti	141
Tablo 80. Lohusa şerbeti	141
Tablo 81. Meyve hoşafı.....	142

ŞEKİLLER LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 1. Isparta ili haritası (URL-1).....	5
Şekil 2. Pisidia uygarlığı yerleşim haritası (URL-3).....	6
Şekil 3. Katılımcıların demografik özellikleri I	33
Şekil 4. Katılımcıların demografik özellikleri II.....	34



RESİMLER LİSTESİ

Sayfa

Resim 1. Isparta Halı Müzesinden görüntüler (Budak, 2021).....	8
Resim 2. Gül Yağı Üretimindeki İmbikler (Budak, 2021).....	10
Resim 3. Isparta Müze Müdürlüğünden Temin Edilen Tarihi Mutfak Eşyaları (Budak,2021) 17	
Resim 4. Havva Filiz’e Ait Farklı Mutfak Eşyaları (Budak, 2021)	18
Resim 5. Isparta Müzesinden Kahve İle İlgili Görüntüler (Budak, 2021)	20
Resim 6. Senirkent gelin fesi (Türk Patent Enstitüsü, 2021)	53
Resim 7. Pirinçli düğün çorbası (Budak, 2021)	103
Resim 8. Sakalı sarkık çorbası (Anonim, 2014).....	104
Resim 9. Tarhana çorbası (Budak, 2021).....	104
Resim 10. Top (diş) tarhana çorbası (Budak, 2020).....	105
Resim 11. Yoğurtlu pirinç çorbası (Budak, 2021)	105
Resim 12. Ayva aşısı (IUK-22)	106
Resim 13. Çaput börülce (Budak, 2020)	107
Resim 14. Çılbır (Budak, 2021)	108
Resim 15. Kabuk dolması (Anonim, 2014).....	108
Resim 16. Kapama (Budak, 2018)	109
Resim 17. Kavurma (Budak, 2021).....	110
Resim 18. Keşkek (Anonim, 2014).....	110
Resim 19. Kuru fasulye (Budak, 2018).....	111
Resim 20. Mıhlama (Anonim, 2014)	111
Resim 21. Sazan Balığı Dolması (Budak, 2021).....	112
Resim 22. Senirkent Banağı (Anonim, 2014)	112
Resim 23. Tas kebabı (Budak, 2021)	113
Resim 24. Uluborlu Banağı (IUK-22).....	114
Resim 25. Bulgur aşısı (IUK-22)	115
Resim 26. Bulgur pilavı (Budak, 2021)	116
Resim 27. Hamur aşısı (Anonim, 2014)	116
Resim 28. Hurmeli Pilav (URL- 23)	117
Resim 29. Kabune (Budak, 2021)	117
Resim 30. Ev makarnası (Erişte) (Budak, 2021).....	118
Resim 31. Tatar (Budak, 2021)	119
Resim 32. Sini böreği (Anonim, 2014)	120
Resim 33. Hamursuz (Budak, 2020)	120
Resim 34. Katmer (Budak, 2021).....	121
Resim 35. Kuyruğu sulu (Anonim, 2014)	122
Resim 36. Nokul (Budak, 2020).....	123
Resim 37. Pişi (Budak, 2021).....	123
Resim 38. Saç böreği (Budak, 2021).....	124
Resim 39. Su böreği (Budak, 2021)	124
Resim 40. Şekerleme (Budak,2020).....	125
Resim 41. Tava ekmeği (Budak, 2020).....	126
Resim 42.Tepsi böreği (Budak, 2021)	127
Resim 43. Un kurabiyesi (Budak, 2021)	127

Resim 44. İslamköy ekmeği (Budak, 2021).....	129
Resim 45. Yufka (Budak, 2021).....	129
Resim 46. Aşure (Budak, 2021).....	130
Resim 47. Ceviz Sucuğu (Budak, 2021).....	131
Resim 48. Çakal helvası (Budak, 2020).....	131
Resim 49. Güllaç(Budak, 2021).....	132
Resim 50. Kısırtırma (Budak, 2021).....	132
Resim 51. Palize (Budak, 2021).....	133
Resim 52. Pelte (Budak, 2021).....	133
Resim 53. Üzüm köftüsü (Anonim, 2014).....	134
Resim 54. Zerde (Budak, 2021).....	134
Resim 55. İrmik helvası (Budak, 2021).....	135
Resim 56. Haşhaş helvası (Anonim, 2014).....	135
Resim 57. Cevizli baklava (Budak, 2018).....	136
Resim 58. Dilber dudağı (URL-24).....	137
Resim 59. Kaymaklı kesmik baklavası (Anonim, 2014).....	138
Resim 60. Samsa (Anonim, 2014).....	138
Resim 61. Tel kadayıf (Budak, 2021).....	139
Resim 62. Sarı Burma (Budak, 2021).....	140
Resim 63. Gül şerbeti (Budak, 2021).....	141
Resim 64. Lohusa şerbeti (Budak, 2021).....	141
Resim 65. Üzüm ve kayısı hoşafı (Anonim, 2014).....	142

SİMGELER VE KISALTMALAR LİSTESİ

M.Ö.	Milattan önce
M.S.	Milattan sonra
MAREM	Tarım ve Orman Bakanlığı Eğirdir Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü
YÜCİTA	Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı
g	gram
kg	kilogram
L	litre

1. GİRİŞ

Isparta ili, tarih boyunca antik çağlara kadar uzanan Lidya, Frig, Pers, Helen, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı uygarlıklarının hüküm sürdüğü yerleşim alanlarından birisi olmuştur. Yapılan arkeolojik araştırmalarda Isparta il sınırları içerisinde; önemli tarih-kültür merkezlerinden olan Sidera (Atabey), Apollonia (Uluborlu), Antiokheia (Yalvaç) antik kentlerinin ve bölgede o döneme ait tarihi eserlerin bulunduğu tespit edilmiştir. Türklerin galibiyetine sahne olan Anadolu topraklarında meydana gelen Malazgirt Meydan Muharebesi ve Miryakefalon Savaşı bölge için önemlidir. 1176 yılında Bizans ve Türkler arasında gerçekleşen önemli muharebelerden birisi olan Miryakefalon Savaşına Isparta toprakları ev sahipliği yapmış ve bölgenin 1301 yılında Hamidoğulları beyliğine, 1390 da Osmanlı yönetimine geçişi sağlanmıştır. Isparta, Milli Mücadele döneminde işgal edilmemiş bir bölge olmasına rağmen lojistik hizmetleri sağlaması ve cepheye kısa sürede yüzlerce asker gönderme gayreti ile tanınmaktadır. Isparta antik çağlara kadar uzanan binlerce yıllık geçmişinde farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış olması sebebi ile farklı kültürlerin izlerini taşımaktadır. Ayrıca; o dönemlere ait kaybolmamış tarihi eserleri, otantik Türk kültür ve folklorik özellikleri, büyüleyici doğal güzellikleri, çok zengin flora, fauna, tarımsal ürünler ve mutfak kültürüne sahip olan Isparta; Türkiye'nin Batı Akdeniz Bölgesinde sürekli gelişen önemli tarih, kültür, turizm, gastronomi şehridir (Babacan, 2012; Köstüklü, 1999).

Geçmişten günümüze Türk mutfak kültürü ise, Orta Asya'nın göçebe kültüründen başlayarak her dönem gelişip çevresinden etkilenerek farklı kültürlerin özellikleriyle birleşmiş ve bugünkü zengin yemek kültürünü oluşturmuştur (Solmaz, 2018). Köklü kültürel değerlere sahip mutfak kültürü kavram olarak, beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içecek çeşitleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi süreçlerinden etkilenmektedir. Buna bağlı olarak mutfak kültürü kullanılan mekan, ekipmanlar ve yemek geleneği ile toplumun sosyokültürel, ekonomik durumu, tarihsel kimliği, yeme içme alışkanlıkları ve tarımsal üretim yöntemlerini temel alarak şekillenmiş mutfağı içine alan kendine özgü kültürel bir yapıyı anlatmaktadır (Uzel, 2018). İnsanların yaşamlarını sürdürebilmesi için beslenmek zorunluluktur. Bu zorunluluk ilk çağlardan bu yana yeme içmeyle kural veya kaideleri beraberinde getirmiştir. Bu kurallar, zaman ilerleyip nesiller devam ettikçe toplumların kendi öz benlikleri ve yargılarına göre dini inançlar ve geleneksel törenlerini de etkileyerek evrilmiş ve günümüze kadar gelmiştir. Bu değişim ve dönüşüm toplumların kendilerine özgü mutfak ve beslenme kültürünü ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999).

Türk mutfağı, mutfakta kullanılan malzemelerin seçimi, bu malzemelerin doğru şekilde saklanması, yöresel yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofraya düzenleri, servis şekilleri ile kendine özgü mutfak kültürünü oluşturmuştur (Arman, 2011).

Türkiye’deki mutfak kültürüne bölgesel ve yöresel mutfakların etkileri yansımaktadır. Isparta mutfağı ise, günümüzde ülkemizdeki belli başlı yörelerin mutfakları kadar popüler olmasa da medeniyetlerin geçiş yollarının üstünde bir şehir olması ve birçok farklı medeniyetin izlerini taşıması nedeniyle oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Isparta mutfağındaki yemek çeşitleri Türkiye’nin diğer illerinde görülebilen yemek çeşitleri ile benzer olabileceği gibi, tamamen yöreye özgü yemek çeşitlerini de içermektedir. Isparta’nın yemek içeriklerinde bölgedeki tarımsal ürünler, hayvancılık, yörük ve göçebe kültürü etkisini göstermektedir. Bölgede hayvancılık sebebi ile tüketilebilen et, zamanında hasat edilen sebze, meyve ve tahıl kökenli hammaddeler kullanılarak yöresel yemek çeşitleri yapılmaktadır. Isparta’da dana ve keçi etinden yapılan yemekler daha ağırlıklı olarak kullanılmakla birlikte; dağlık, ormanlık ve engebeli arazi yapısı, av hayvanlarıyla yapılan yemekler ve Türkiye’nin dördüncü büyük gölü olan Eğirdir Gölü’nün bölge sınırları içerisinde olması sebebi ile göl balığı kullanılarak yapılan yemeklerin yöre mutfağına ayrı bir zenginlik kattığı görülmektedir. Bölgenin iklim ve toprak yapısı etkisi ile bölgede yetişen haşhaş ve haşhaştan elde edilen haşhaş yağı ve haşhaşın kavrulmasıyla yapılan haşhaş ezmesi yemek kültürünü doğrudan etkilemiştir. Bölgede hayvancılık sebebi ile süt ve süt ürünlerinden yapılan yemek ve yiyecekler Isparta mutfak kültüründe kendisini göstermektedir. Yemeklere lezzet vermesi açısından kaymak ve kaymak yağı tüketimi sıklıkla yemeklerde gözlenmektedir. Bölgenin sulak arazi yapısı sebebi ile önemli oranda sebze çeşitleri ve tarım ürünlerinden olan üzüm, dut ve elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. Meyvelerden elde edilen farklı pekmez çeşitleri tatlıların yapımında ve tatlandırıcı olarak ta kullanılmaktadır. Ayrıca bu meyveler ve meyvelerin kurusundan elde edilen şerbet ve hoşaf lar da sofralarda ağırlıklı olarak yerini almaktadır (Anonim, 2014).

1.1. Konu ve Kapsam

Türk toplumunda yüzyılların deneyiminden süzülerek biçimlenmiş, kuşaktan kuşağa aktarılan değerleri, dini inançlar gelenekler ve görenekler kapsamında insanların sevinçlerini, üzüntülerini, mutluluklarını paylaşması için özel gün ve törenler düzenlenmektedir. Isparta’da özel ve kutsal kabul edilen günlerde ve törenlerde tüketilen yiyecek ve içecekler geniş bir

çeşitlilik içerisinde günümüze kadar devam etmiştir. Yörede özel gün ve tören kutlamaları oldukça önemlidir. Bu özel gün ve törenlerde sunulan yemeklerin pişirilmesi, sunulması ve lezzetli olması halk arasında önemsenmektedir. Isparta ili ve ilçelerinde hayatın geçiş dönemlerinden olan doğum törenlerinde lohusanın beslenmesi, bebeğin beslenmesi, lohusa ziyaretleri, anne ile ilgili ritüeller, bebeğe isim koyma, bebeğin kırkının uçurulması, bebeğin dişinin çıkması önemli günler olarak tespit edilmiştir. Türk sosyal hayatının en önemli unsurlarından birisi ailenin oluşumundaki ilk aşamalar, düğün öncesi, düğün sürecindeki ve düğün sonrası ritüeller ve törenler bölgedeki diğer özel gün ve törenlerdir. Isparta’da gelin adayını belirleme, kız isteme, mendil verme ile ilgili ritüeller uygulanmakla birlikte yöresel olarak farklı isimlerle tanımlanan bitti tefi töreni, bitti yemeği töreni, ağız tadı töreni (kap adeti) gibi törenler de düğünün habercisi diğer önemli kutlamalar arasındadır. Bölgede nişan töreni farklı adet ve gelenekler ışığı altında kutlanmaktadır. Nişan sonrası nişan karşılığı, boğ artma töreni gibi törenler Isparta’nın bazı ilçelerinde kutlanan özel törenlerdendir. Düğün törenlerinde çeyiz çıkarma, gelin giydirme töreni, damat giydirme töreni, yufka töreni, çörek töreni, gelin hamamı töreni, ana kınası, kına gecesi, benek basma, samah töreni, Osmanlı töreni, gelin alma – çıkarma, düğün sonrası baş düzüümü töreni, el öpme töreni, erte günü töreni, pazar akşamı töreni kutlanan diğer törenlerdir. Düğün esnasında gerdek tepsisi, yeni gelin davetleri ismini alan ritüeller de Isparta yemek kültürünün sergilendiği özel günler arasındadır. Bölgede kutlanan diğer bir düğün töreni ise sünnet düğünü törenidir. Isparta yöresi insanı gelenek ve göreneklerine bağlılı yaşamlarında hasta ve taziye ziyaretleri de çok fazla önemsenir. İnsanların birbirlerini böylesi zamanlarda telkin ve teselli için yanında bulunmaları dostlukların kuvvetlendirilmesi için önem taşır. Bölgede ramazan bayramı ve kurban bayramı kapsamlı olarak kutlanmaktadır. Ramazan bayramı öncesi iftar ve sahur yemekleri yanı sıra ramazan ve kurban bayramında misafirlere sunulan yiyecek ve içecekler de özenle hazırlanmaktadır. Isparta ve çevresinde Mevlit Kandili, Regâib Kandili, Mi’rac/ç Kandili, Berat Kandili ve Kadir Gecesi toplum tarafından kutlanmaktadır. Mevsimlik bayramlarda Hıdırellez, çitlik bayramı, adak kesme, kiraz bayramı, girey bağları töreni, temel yemeği töreni, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, asker uğurlama, hacı uğurlama, helva bayramı, gezek-herfene kutlamaları yapılmaktadır.

Bu özel gün ve törenlerde önemli etkileşim araçlarından olan yemek çeşitleri yöre kültürünün izlerini yansıtmakta ve bölgesel olarak farklılıklar göstermektedir.

1.2. Konunun Amacı ve Sınırlılıkları

Bu araştırma tezinde, Isparta özel gün ve törenlerinin mutfak kültürü, gelenekleri ve yöresel yemeklerinin incelenerek kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Bu sebeple, Isparta mutfak kültürüne etkisi olan medeniyetler, bölgenin coğrafi yapısı, tarımsal üretimi, coğrafi işaret almış gastronomik ürünleri, gastronomik değeri olan festivaller, yiyeceklerin pişirilme ve saklanma yöntemleri ile bölgede kutlanan özel gün ve törenler hakkında bilgi aktarılmıştır. Araştırma kapsamında Isparta merkez ve ilçelerinde doğmuş veya Isparta gelenek ve göreneklerine hakim katılımcılarla yüz yüze görüşmeler yapılarak ses kaydı alınmıştır.

Katılımcıların anlatmış olduğu bölgesel törenler ve törenlerde sunulan yiyecek ve içecekler hakkında detaylı inceleme yapılmış ve araştırmanın bulgular kısmında sunulmuştur. Araştırmanın son kısmında sonuç ve öneriler ile katılımcılar tarafından aktarılan yiyecek ve içeceklere ait bilgiler reçetelendirilmiştir. Bu çalışmanın Isparta mutfak kültürünün izlerini taşıyan Isparta özel gün ve tören yemek kültürünü ortaya çıkararak literatür de gözlenen boşluğu doldurması ve bilim dünyasına katkı sunması beklenmektedir. Günümüzde gittikçe azalan özel gün ve tören kutlamalarındaki birbiri ile özdeşleşen eğlence ve mutfak kültürünün, genç kuşaklara ve nesilden nesile aktarılması için bu araştırma farkındalık yaratacak nitelikte bir eserdir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Toros Dağları'nın batı eteğinde bulunan Isparta ili, kuzey ve batıdan Afyon ili, kuzeydoğu, doğu ve güneydoğudan Konya ili, güneyden Antalya ili, batı ve güney batıdan ise Burdur ili ile çevrilidir. Isparta ilinde 12 ilçe ve 1 il merkezi bulunmaktadır (Şekil 1).



Şekil 1. Isparta ili haritası (URL-1)

Isparta merkezi, doğusunda Şarkikaraağaç, Gelendost; kuzeyinde Yalvaç, Senirkent; batısında Uluborlu, Keçiborlu ve Gönen ilçeleri bulunmaktadır (Temurçin, 2004).

2.1. Isparta Coğrafi Yapı ve İklimi

Isparta ili, Akdeniz bölgesinde 8.933 km²'lik yüzölçümüne ve 1050 metrelik rakıma sahiptir. Göller bölgesinin incisi olarak bilinen ilin % 68,4'ü dağlarla ve % 16,8'i ovalarla kaplıdır. İl'in en yüksek dağları Dedegöl ve Davraz dağı olarak bilinmektedir. Göller bölgesinde bulunan ilin iklim ve verimli toprak yapısına etkisi olan Eğirdir Gölü, Beyşehir Gölü, Kovada Gölü ve Gölcük Krater Gölü önemli gölleri arasındadır. Akarsu ve tektonik hareketler sonucu vadi ve kanyonların bulunduğu Sütçüler ilçesinde su kaynaklarının fazlaca olması sebebi ile sık ormanlar ve farklı ağaç türleri yer almaktadır. Endemik türlerin bulunduğu özel bir orman olan “ Yukarı Gökdere Kasnak Meşesi Ormanı” bölgedeki özel alanlardan birisidir. Göller bölgesi verimli toprakların, sulak alanların ve Akdeniz ikliminin yaşanması, çeşitli tarımsal ürünlerin yetiştirilmesine ve yemek kültürüne etki etmektedir (Temurçin, 2004; URL-2).

2.2. Isparta Tarihçesi

Verimli ve sulak topraklara sahip olan Isparta ili, tarih boyunca insanların yerleşim alanı olarak kullandıkları bir bölge olmuştur. Bu bölgede milattan önce “Pisidia Uygarlığı” yaşamış ve o dönemde yerel dil “Pisidçe” ve bölgenin ismi “Pisidia” olarak adlandırılmıştır (Şekil 2) (Babacan, 2012).



Şekil 2. Pisidia uygarlığı yerleşim haritası (URL-3)

İlk yerleşimin Üst Paleolitik (MÖ 35.000-10.000) ve Mezolitik (MÖ 10.000-8.000) dönemlerde başladığı il sınırları içerisinde bulunan Bozanönü köyü kuzeybatısında bulunan Kapalıin mağarasındaki buluntulardan tespit edilmiştir. Anadolu’nun zengin kültür mirasında Neolitik döneme (MÖ 8.000-5.500) ait olduğu tespit edilen höyükler Teknepınar Höyüğü, Örenköy Höyüğü ve Yeniköy Höyükleridir. Isparta ilinde Kalkolitik Çağ’ın dönem malzemelerinin bulunduğu (MÖ 5500-3000) 12 höyük; Tunç Çağını (MÖ 3000-1200) işaret eden Neolitik ve Kalkolitik yerleşimlerinde üzerinde olduğu toplam 56 adet höyük tespit edilmiştir. Bu bulgular bölgede yaşamın çok eskilere dayandığını göstermektedir. Değişim gösteren çağda bölgenin ismi Hitit Döneminde (MÖ 1800-1200) “Pitaşsa” iken M.Ö. 5. yy da "Pisidia" olarak geçmektedir. Isparta, Lydia devleti ve Perslerin ardından (Senirkent Yassıhöyük kasabasındaki (M.Ö. 530-510) mezar stelleri bulunmuştur. Büyük İskenderin egemenliğinden sonra da Seleukosların hakimiyetine geçmiştir. Günümüzde de önemli tarih-kültür merkezlerinden olan Sidera (Atabey), Apollonia (Uluborlu) ve Antiokheia (Yalvaç) Seleukoslar tarafından kurulmuş kentlerdir. Pisidia bölgesi, Seleukos Kralı Büyük Antiokhos’un Roma ordusuna yenilmesi (MÖ 190-188) sonucunda Romalılar tarafından

Bergamalılarının egemenliğine bırakılmıştır. M.S. 395 e kadar süren Roma egemenliği M.S. 395 de Bizans egemenliğine geçmiştir. M.S. 1204 yılına kadar süren Bizans egemenliği ise Selçuklu Devletinin Batı Anadolu'yu egemenliği altına alması ile sonlamıştır. O dönemin yerleşim yerleri Sütçüler (Sağrak-Adada), Uluborlu (Apollonia), Bayat (Selvecia Sidera), Yalvaç (Antiokeia), Gelendost (Debenae), Şarkikaraağaç (Neopolis) dir. Selçuklu devletinin kurulması ve Anadolu'da Türklerin galibiyetine sahne olan Malazgirt Meydan Muharebesi ve Miryakefalon Savaşları sayesinde bölgede yaşayanların hakimiyeti değişmiştir. Isparta topraklarının ev sahipliği yaptığı Miryakefalon Savaşı bölgenin, 1301 yılında Hamidoğulları beyliğine, 1390 da Osmanlı yönetimine geçişini sağlamıştır (Babacan, 2012; Köstüklü, 1999).

Isparta ismi yapılan araştırmalarda kesin olarak tespit edilememiş olsa da Hititçe'de "bereket" anlamına gelen "Baris" kelimesinden türediği düşünülmektedir. Romalıların Bari adını kendi dillerine uyarlayıp "Sbarita" dedikleri, Baris adının Sanskritçe "su" anlamına gelen "Vari" kelimesiyle bağlantısı olduğu düşünülmektedir. Bu adın başına "Is" zarf edatı getirilerek Isparita şeklini aldığı, galat olarak "Isparta" denildiği belirtilmektedir (Anonim, 2014). Isparta Milli Mücadele döneminde işgal edilmemiş bir bölgedir. Ancak lojistik hizmetlerin sağlanması ve cepheye kısa sürede yüzlerce asker göndermesi gayreti ile tanınmakta olup; 6 Mart 1930 yılında Mustafa Kemal Atatürk ün ziyareti gerekçesiyle günümüzde 6 Mart tarihi yerel halkça özel olarak kabul edilip; bu tarih her yıl törenlerle anılmakta ve kutlanmaktadır (Köstüklü, 1999).

2.3. Isparta Sosyo-Ekonomik Yapısı ve Tarımsal Üretimi

Isparta'da 2000 yılında yapılan nüfus sayımı sonuçlarına göre, Isparta ilinde çalışan 12 yaş üstü nüfusun yaklaşık % 56.90 ı tarım sektöründe, % 30.34 ü hizmet sektöründe ve geriye kalan % 8.34 lük kısmı sanayi sektöründe çalışmaktadır. Genelde Isparta ilinde iç ve dış göç olmamakla beraber çeşitli sebeplerle kırsaldan kent merkezine doğru bir nüfus hareketi gözlenmektedir. Isparta halkının geçmişte önemli gelir kaynaklarından birisi olan yün iplik kullanılarak dokunan 'Isparta halı dokumacılığı' bölgede önemli gelir kaynaklarından olmuştur. Tarihte Hamidoğulları Beyliği ve Osmanlı yönetiminde iken önemli dokumacılık merkezlerinden birisi olduğu bilinmektedir. Dönemin önemli tarımsal ürünlerinden olan üzüm ise halı motiflerine ve Isparta halılarına yansımış ve Isparta halılarında üzüm meyvesi motifleri bolca yer almıştır. Isparta ilinde halı dokumacılık ürünlerinin sergilendiği Isparta halı müzesi

bulunmaktadır (URL-4). Bu müzede sergilenen halı tezgahları, halı dokuyan kadını simgeleyen tezgah görüntüsü, eski Isparta halıları ve motifleri, halı dokurken kullanılan ekipmanlar Resim 1 de görülebilmektedir.

	
a. Isparta üzümlü motifli halısı dokuyan kadın ve halı tezgahı görüntüsü	b. Isparta halısı (Üzümlü motifli)
	
c. Halı dokumada kullanılan üzümlü motifli	d. Halı dokurken kullanılan ekipmanlar

Resim 1. Isparta Halı Müzesinden görüntüler (Budak, 2021)

Günümüzde Isparta’da iş kolları arasındaki ağırlığı hızla azalan dokumacılık, yerini tarımsal ürün üretimine bırakmıştır. Kente göç eden ailelerin, köyleri ile bağlantıları süreklilik göstermekte ve tarımsal ürünlerin yetiştirilmesine destek olmaya devam etmektedirler. Genelde Isparta ilinin ekonomik yapısının tarım ve tarıma dayalı diğer sektörler olduğu görülmektedir. Isparta ili ve yöresi, konum ve iklim bakımından, İç Anadolu, Batı Anadolu ve Akdeniz Bölgesi geçiş bölgesinde bulunması nedeni ile çok çeşitli bir bitki çeşitliliğine sahiptir. Isparta ilindeki tarım alanlarında yetiştirilen ürünler başta buğday, arpa, çavdar, mısır, darı gibi hububatlar olmak üzere, elma, kiraz, armut, muşmula, içde, kızılçık, vişne, şeftali, erik, ayva, kayısı, üzüm, dut, badem ve ceviz gibi meyveler, bal ve sakız kabağı, bamya, fasulye, patates, sarımsak, soğan, havuç gibi sebzeler, nohut, mercimek, börülce, fasulye gibi baklagiller, gül, haşhaş, şeker pancarı, ayçiçeği gibi endüstri bitkileri ve yonca, korunga, fiğ ve burçak gibi yem bitkileridir (URL-4). Isparta ve yöresinde yetiştirilen tarımsal ürünler arasında yer alan gül, elma ve kiraz ticari endüstriyel ürünler olarak özel bir öneme sahiptir.

2.3.1. Gül

Isparta, Türkiye’nin gül ve gülyağı üretim merkezidir. Türkiye’nin “gül bahçesi” olarak nitelendirilen Isparta’da, Türkiye gülyağı üretiminin % 80’i ve dünya gülyağı üretiminin ise % 65’i gerçekleşmektedir. Yağcılıkta kullanılan güller, Anadolu’ya XIX. yüzyıl sonlarına doğru Bulgaristan göçmenleri tarafından getirilmiştir. Isparta’da ise ilk yağ gülü üretimi 1888 yılında ve gülyağı üretimi de 1892 yılında "Müftüzade İsmail Efendi" tarafından gerçekleştirilmiştir. XIX. yüzyıl sonlarında, Türkiye’de gülcülük, önce Bursa’da, Akdeniz Bölgesi’nin ve Ege Bölgesi’nin bazı yörelerinde yapılmaya çalışılmışsa da toprak ve iklim koşulları sebebi ile nitelikli ve kaliteli üretim yapılamamıştır. Ülkemizde Isparta ili, yağ gülü yetiştirilmesi için çok uygun toprak ve iklim şartlarına sahip olduğundan, gülcülük tarımı yaygınlaşmıştır. Isparta’da gül toplama sezonu Mayıs ayının 15’inden, Haziran ayının sonuna kadar devam eder. Sabah 05.00 ila 10.00 saatleri arasında toplanan güller, gül işleme fabrikalarına götürülerek, saat 11.00’den itibaren fabrikalarda işlenmeye başlanmaktadır. Özellikle Mayıs sonu ile Haziranın ilk haftası en yoğun gül toplama dönemidir. Isparta Merkez’deki Milas, Gölcük, Yakaören ve Gelincik Köyleri; Atabey’in İslamköy, Gönen ve Güneykent; Keçiözümlü’nün Senir ve Kılıç yerleşim yerleri en önemli gül bahçeleridir. Günümüzde gül bahçeleri halkın en önemli gelir kaynakları arasında yer almaya devam etmektedir. Isparta gülü özellikle gülsuyu, gül koncreti, gül kremi yanı sıra kozmetik endüstrisinde kullanılan “gül yağı” üretiminde başı çekmektedir

(URL-4). Isparta halı müzesinin bir katı gül yağı üretiminde kullanılan imbiklere ayrılmıştır (Resim 2). Ancak gül'den sofralarımıza gelen farklı ürünler de üretilmektedir. Gül reçeli, gül lokumu, gül mayası, gül sirkesi, gül şerbeti, gül şurubu, gül dondurması, gül çayı gibi ürün çeşitliliği bölgede ticari önem kazanmıştır (Bilir, 2010; URL-4).



Resim 2. Gül Yağı Üretimindeki İmbikler (Budak, 2021)

2.3.2. Elma

Isparta ve yöresi, elma üretimine oldukça elverişli bir ekolojiye sahiptir. Türkiye geneli elma talebinin yaklaşık % 20'si bu bölgeden karşılanmaktadır (URL-5). İlde yaklaşık olarak 205.680 dekarlık toplu bir alanda elmacılık yapılmakta ve çiftçi ailelerinden, yaklaşık 25-30 bin kadar aile elmacılıkla uğraşmaktadır. Elma bahçelerinin çoğunluğu 50-1000 ağaçlık küçük boy aile işletmeleridir. Elma bahçelerinin en yoğun bulunduğu yerler; Eğirdir, Gelendost, Isparta Merkez, Senirkent, Gönen, Yalvaç, Uluborlu ve Atabey ilçeleridir. Yörede eski çöğür anaçlı çeşitlerin yerine ve yeni arazilere olmak üzere; son yıllarda bodur ve yarı bodur anaçlarla tesis edilmiş yeni elma bahçeleri kurulmaktadır. Bölgede meyveciliğin yoğun olması sebebi ile Eğirdir ilçesinde Tarım Bakanlığına bağlı Eğirdir Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (MAREM) meyve, bağ, sebze, süs bitkileri, tıbbi ve aromatik bitkiler alanında sorunların çözümüne odaklı gelişen teknolojiler ışığında temel ve uygulamalı bilimsel araştırmalar yaparak ulusal ve uluslararası Ar-Ge çalışmaları yapmaktadır. Bu sebeple MAREM tarafından

Vista bella, Jersey mac, Williams pride, Summer red, Galaxy gala, Anna, Golden delicious, Starkrimson delicious, Jonagored, Red chief, Scarlet Spur, Braeburn, Fuji, Granny Smith, Pink lady gibi özel çeşitler çiftçilere sunulmaktadır. Yetiştirilen elmalar bölgede özel soğuk hava depolarında farklı depolama teknikleri uygulanarak daha uzun raf ömrüne sahip olmakta ve bu elmalar yılın 6-8 aylık sürecinde Avrupa ve Arap ülkeleri başta olmak üzere büyük bir kısmı ihracata gitmektedir. Elma taze olarak tüketiminin yanı sıra elma reçeli, elma marmelatı, elma pekmezi, elma sirkesi, elma kurusu (Kak), elma hoşafı, elma cipsi gibi niş ürünlerle de mutfaklara farklı tatlar kazandırmaktadır (URL-4, Budak, 2010).

2.3.3. Kiraz

Isparta ve yöresi, kiraz üretimi için de oldukça elverişli toprak özelliklerine ve sulama olanaklarına sahiptir. İlde kiraz üretiminin merkezi Uluborlu ilçesi olarak bilinmesine rağmen Senirkent, Atabey, Gönen ilçeleri de kiraz üretiminde öne çıkmaktadır. Halk arasında "Napolyon Kirazı" adı verilen ve esas adı "Ziraat 0900" olan kiraz türü; uzun saplı, çok sert, gevrek, sululu, lezzetli ve çok kaliteli bir kiraz türüdür. Bu kirazın büyük bir kısmı her yıl özellikle Avrupa ve Arap ülkelerinin yanı sıra 62 farklı ülkeye ihraç edilmektedir. Ziraat 0900 çeşidinin yanı sıra il genelinde; Early Burlat, Starks Gold, Bing, Lambert, Van, Stella, Starks Gold, Biggareau Gaucher, Gilli, Merton Late, Sweet Heart, Celeste, Kordia, Regina, Sunburst, Summit kiraz çeşitleri de yetiştirilmektedir (URL-4, URL-6, Demirtaş ve Sarısu, 2011, Anonim, 2014). Kirazın ağırlıklı olarak taze tüketimi tercih edilse de; kiraz kurusu, kiraz kompostosu, kiraz reçeli şeklindeki sunumları da gıda sektöründe yer almaktadır.

2.4. Isparta Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından *“tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işareti”* coğrafi işaret olarak tanımlanmaktadır. Ürünlerin coğrafi işaret tescili alması ürünlerin kalitesi, gelenekselliği, yöreden elde edilen hammadde ile yerel nitelikleri tespit edilerek toplum tarafından tanınırlığının artması ve ürünün korunması sağlanmaktadır.

Yöresel Ürünler ve Coğrafi İşaretler Türkiye Araştırma Ağı (YÜCİTA) tarafından “belirli bir kültür mirası olan yöresel ürünler, belirli bir bölgeye ait özellikleri içermeleri yönü ile spesifik ürünler arasında değerlendirilmekte ve bunun yanında yöreye özgü hammadde kaynakları ile geleneksel bir üretim sürecinden geçerek ayırt edici özelliklerini de kazanmaktadır” bilgisi aktarılmıştır. Coğrafi işaretler, menşe ve mahreç işareti olmak üzere 2 grupta incelenmektedir. TPE ya göre “Bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya çok özel durumlarda ülkeden kaynaklanması, tüm veya esas nitelik veyahut özellikleri bu yöre, alan ya da bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan oluşması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumu menşe adını” belirtirken; “bir ürünün coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanması, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan ya da bölge ile özdeşleşmiş olması, üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması durumunda ise mahreç işaretini” belirtmektedir (URL-7).

Kasım 2021 tarihi itibarı ile Isparta ilinde tescil edilmiş 4 menşe adı, 6 mahreç işareti olan 10 adet coğrafi işaret bulunmaktadır. Bu coğrafi işaretler arasında gastronomi alanında tescil alınanlar Tablo 1 de verilmiştir. Isparta’da coğrafi işaret alınan ürünlerden önemli bir kısmı mutfak ve yemeklerle ilgilidir. Bu yönelim Isparta’nın gastronomik değerlerinin önemli olduğunu, bu unsurların araştırılması ve geliştirilmesi gerektiğini göstermektedir (URL-8).

Tablo 1. Isparta Tescilli Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünler (URL-8)

Coğrafi İşaretin Adı	Tescil Tarihi	Türü	Ürün grubu	Görsel
Isparta Gülü	13.10.2006	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe Adı	
Uluborlu Banağı	15.02.2018	Yemekler ve çorbalar	Mahreç İşareti	
Isparta Kabune Pilavı	30.05.2018	Yemekler ve çorbalar	Mahreç İşareti	
Isparta Gül Yağı	07.03.2019	Diğer ürünler	Menşe Adı	
Yalvaç Hamursuzu	27.02.2020	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Mahreç İşareti	
Uluborlu Kirazı	26.10.2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Menşe Adı	
Senirkent Banağı	06.07.2021	Yemekler ve çorbalar	Mahreç İşareti	
Isparta Gül Suyu	20.09.2021	Diğer ürünler	Menşe Adı	

2.5. Isparta Mutfak Kültürü ve Mutfak Kültürüne Etki Eden Faktörler

İnsanlar doğumdan ölüme kadar yaşam süreçlerinde hayatta kalmak için beslenmek zorundadırlar. Beslenme bir zorunluluk olarak düşünülse de; beslenme zamanla toplumların kendi gelenek, görenek, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek, toplumun kendine has mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır (Halıcı, 1999).

Isparta ili farklı medeniyetlere ev sahipliği yapmış, farklı kültürleri barındırmış ve bu kültürlerin beraberinde getirdiği zengin mutfak kültürünü de sofralara taşımıştır. Isparta evleri mimari açıdan incelendiğinde, geleneksel Isparta evleri ve köy evleri olmak üzere iki farklı mimari yapı ortaya çıkmaktadır. Geleneksel Isparta evlerinde mutfağın sabit bir konumunun olmadığı gözlenmiş ve birçok evde mutfak, zemin katta yer alırken iki katlı ve genellikle iç sofalı evlerde bazen üst katta bulunabilmektedir. Isparta evlerinde mutfak suları ile tuvalet sularının birbirine karışması uygun görülmediğinden, mutfak ve tuvalet yerleşimi genellikle farklı yerlerde planlanmıştır (Demirci, 2010). Eski Isparta evlerinde yiyecek ve içeceklerin, kış hazırlıklarının muhafaza edildiği “kilerler”, hatta kiler içlerinde hava alabilir nitelikte tel dolapların olduğu görülmektedir. Bazı kaynaklarda komşuların toplanıp evlerde oturmak, dinlenmek ve yemek pişirmek gibi işlevler için yapılan mekânlara “tandır evi”, genellikle ekmek pişirilen odalara “ekmek evi” denilen odaların varlığından bahsedilmektedir. Geleneksel Isparta evlerinde odaların içinde ev sahibinin ya da evi yapan ustanın uygun gördüğü bir yerde olacak şekilde duvarlara oyulmuş ocaklar bulunmaktadır. Ya da mutfağın bir köşesinde veya sofada “sac ocağı” ya da “kazan ocağı” adı verilen odun ile alttan yanan yemek pişirilmesi için kullanılan ocakların bulunduğu gözlenmiştir.

Isparta’da, kısa bir süre öncesine kadar yemek hazırlıkları sırasında ve sofralarda bakır malzemeler yaygın olarak kullanılmakta idi. Özellikle özel gün ve tören yemeklerinin hazırlıklarında ve sofranın sunumlarında bakır malzemeler yaygın olarak kullanılmakta idi. Halk arasında bakır kaplarda pişirilen yemeklerin daha lezzetli olduğuna inanılmaktadır (Anonim, 2014). Bakır kaplar gelinin çeyizinde eve girmekte ve ömür boyu sayıları artarak mutfakta yerini almaktadır. Eskiden gelinin odasının içinde iki ya da üç duvarda raflar bulunmaktaydı. Bakır kaplar bu raflarda asılı durmakta ve kullanılacağı zaman oradan alınıp kullanılmaktaydı.

Ancak bu malzemelerin, satın alınmasının ve tamiratının pahalı olması, bakırcılık ve kalaycılıkla uğraşan ustaların gittikçe azalması gibi sebeplerle son dönemlerde kullanımı daha kolay ve maliyeti ucuz olan çelik ve alüminyumdan yapılan kaplar kullanılmaktadır. Günlük hayatta evlerde (mutfaklarda) az kullanılmakla birlikte hâlâ bol miktarda bakır malzemelerin mutfak veya ambarlarda saklandığı ve özellikle eve gelen misafirleri ağırlarken sofralarda kullanıldığı görülmektedir (Anonim, 2014).

Bu bakır, çelik, alüminyum malzemelerin yanında toprak, ağaç ve camdan yapılan malzemelerin de mutfaklarda yer aldığı görülmektedir. Yağ, sade yağ, kavrulmuş kaymak yağı, kavrulmuş et gibi yiyecekleri saklamada topraktan yapılmış çömlek, küp gibi kaplar; su, ayran gibi içecekleri saklamada toprak veya cam sürahiler tercih edilmektedir. Ekmek hamuru yoğurma, hazırlama, yufka açma, yufka pişirme amacıyla kullanılan materyallerde ağaçtan yapılan malzemelerin çokluğu göze çarpmaktadır. Isparta’da tespit edilen yiyecek ve içecek hazırlamada kullanılan bazı araç- gereçler ise şu şekildedir: Alüminyum, bakır, çelik kazanlar- tabaklar, pişirgeç, aşırma, eysıran, çatal, kaşık, bıçak, kepçe, güğüm, dığan, kazan, sini, senit, sahan, kepçe, leğen, ilistir, kasnak, haran (harana), holus, oklava, şinik, çifne, dibek, havan, maşa, sacayağı, sac ve gözer. Isparta müze müdürlüğünden temin edilen farklı tarihi mutfak eşyaları fotoğrafları Resim 3’de ve Havva Filiz’e ait mutfak gereçlerinin fotoğrafları Resim 4 de verilmiştir.

		
Semaver Çeşitleri		Bakır kap
		
Bakır kap çeşitleri		
		
Bakır Sini Çeşitleri		Bakır kap çeşitleri
		

ahta kaşık (uzun saplı)	Ibrık	Metal Havan
		
Porselen tabak çeşitleri		
		
Tahta Havan	Ahçap fiçı	Tereyağı yayığı
		
Tuluk (Peynir yapımında kullanılır)	Yoğurt kovası	Senit

Resim 3. Isparta Müze Müdürlüğünden Temin Edilen Tarihi Mutfak Eşyaları (Budak, 2021)

		
Ibrik	Ekmek seniti; yufka açmak için kullanılır, pişirgeç (sacın üzerinde yufkayı hareket ettirmek için)	Ekmek saçı
		 
Farklı bakır kaplar; pişi yapmak için	Bakır kaplar	Kapaklı ve kapaksız bakır kaplar
		
Bakır el tavaları; bulgur karıştırmak için (soldaki), yağ tavlama için (sağdaki)	Zemzem Takımları	

Resim 4. Havva Filiz'e Ait Farklı Mutfak Eşyaları (Budak, 2021)

Özellikle yemek sonrası olmak üzere; özel gün ve törenlerde de kahve ikramı geçmişten günümüze devam etmektedir. Kahve içme kültüründe kahve çekirdeklerinin ateş üzerinde kavrulması için kullanılan kavurma tavalarının sap kısmının ayarlanabilir olması, kabın işi bitince sap kısmının katlanıp toplanması o dönemki mutfak ekipmanı işçiliğinin özel olduğunu göstermektedir. Kahve çekirdeği soğutma kaplarının ahşap olması ise bir diğer ayrıntıdır. Eski döneme ait olduğu düşünülen kahve kavurma tavaşı, kahve çekirdeği soğutma kabı, kahve değirmeni, kahve cezvesi, kahve fincanı altlığı Isparta müzesinden temin edilmiş ve Resim 5 te gösterilmektedir. Resim 5 te kapların boyutlarının ölçülmesi için 15 cm lik ölçü cetveli de görülmektedir.



		
Ölçü cetveli(15 cm)	Kahve kavurma tavaşı 1	Kahve kavurma tavaşı 2
		
Kahve çekirdeği soğutma kabı	Kahve değirmeni	Kahve değirmeni
		
Kahve cezvesi	Kahve cezvesi	Kahve fincanı altlığı

Resim 5. Isparta Müzesinden Kahve İle İlgili Görüntüler (Budak, 2021)

Her bölgede olduğu gibi Isparta'nın coğrafi şartları ve bitki örtüsü de yemek yapımında kullanılan malzemeleri doğrudan etkilemektedir. Yemeklere lezzet vermesi açısından kullanılan yağlar; kaymak yağı, ayçiçek yağı ve haşhaş yağıdır. Haşhaş yağı ve kaymak yağı genellikle evlerde Isparta halkı tarafından elde edilmektedir. Bölgede küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin giderek azalması nedeniyle günümüzde büyükbaş hayvanlardan elde edilen et tüketilmekle birlikte eski dönemlerde yemeklerde koyun veya keçi eti tercih edilmekteydi. en çok tüketilen et, büyükbaş hayvanlardan elde edilmektedir. Bu etlerin yanında kümes hayvanları, balık ve av hayvanlarının etleri de kullanılmaktadır. Meyve ve sebzelerin yöresel mutfakta önemli bir yeri vardır. Özellikle Türkiye elma üretiminin %20' si Isparta bölgesinden karşılanmaktadır (URL-5). Elmadan, kak adı verilen elma kurusu, elma sirkesi, elma marmelatı, elma reçeli, elma püresi vb. birçok ürün elde edilmektedir. Bu ürünlerden özellikle elma sirkesinin sağlık üzerinde kolesterol düşürücü, karaciğer yağlanmasını azaltıcı, obeziteyi engelleyici ve oksidatif stres'e olumlu etkileri mevcuttur (Budak vd., 2011). Diğer meyveler (üzüm, vişne, kiraz, şeftali, erik vb.) taze olarak tüketilebildikleri gibi oldukça fazla miktarda kurutuldukları ve bu kuru meyvelerin çeşitli yemeklerde kullanıldığı görülmektedir. Yapılan araştırmalarda kurutulmuş meyvelerin antioksidan etkisinin olduğu tespit edilmiştir (Filiz ve Seydim, 2014).

Bölgede hamurdan elde edilen yiyeceklerde köy değirmenlerinden öğütülen unlar kullanılmaktaydı. Ancak günümüzde kolay erişilebilirliği sebebi ile fabrikasyon unlar tercih edilmektedir. Isparta ilinde küçük ölçekli un fabrikaları bulunmaktadır. Yörede farklı tad ve lezzetlerde tatlı tuzlu hamur işi yiyecekler yapılmaktadır.

Bölgede hayvancılık önemli bir gelir kaynağı olması yanısıra süt ve süt ürünleri yöre mutfaklarında fazlaca kullanılmaktadır. Çorbadan tatlıya kadar birçok yemek ve yiyeceğin hazırlanmasında süt, yoğurt, ayran, tereyağı, kaymak yağı gibi ürünler kullanılmaktadır. Göller bölgesinde şeker pancarı üretimi yapılmakta ve yörede Burdur Şeker Fabrikası bulunmaktadır. Yemek ve yiyeceklere tatlandırıcı olarak toz şeker kullanılmakla beraber yöresel hammaddelerden üretilen pekmezlerden (üzüm, dut, elma pekmezi) kullanıldığı gözlenmektedir (Anonim, 2014).

Isparta türkülerinde farklı yiyecek ve yemeklere yer verilmiştir. Bu türkülerde yer alan yiyecek isimleri tablo 2 de verilmiştir (URL-9).

Tablo 2. Isparta Türkülerinde Bahsi Geçen Gastronomik Unsurların Bulunduğu Dörtlükler

Türkü ismi	Yiyecek geçen dörtlükler
Badılcanı Doğradım	Badılcanı Doğradım Doğradım Da Vurmadım Çok Serbest Gezeriken İftiraya Uğradım Altun Tabakta Bal Var Yalvar Anneme Yalvar Annem Beni Vermezse El Kaldır Hakka Yalvar
Evlerinin Önü Mersin	Evlerinin Önü Mersin, Ah Sular İçmem Gadınım Tersin Tersin, Mevlam Seni Bana Versin. Evlerinin Önü Susam, Ah Su Bulsam Da Gadınım Çevremi Yusam. Açsam Yüzünü Baksam Dursam.
Çayır Çimen Geze Geze	Simitimin Tablası (Of Of) Geldi Düğün Haftası Gelin Olacam Diye Nedir Bunun Tafrası (Of Ninem Of)
İncecik Bulgur Musun	İncecik Bulgur Musun (Dur Kadın) Sen Bana Vurgun Musun (Ay Gelin) El Sözüne Bakıpta Sevdığım Sen Bana Dargın Mısın (Ay Gelin)
Kiraz Dalda Dört Olur	Kiraz (Da) Dalda Dört Olur İçinde Dolu Kurt Olur Annesi Şöyle Dursun (Baygın Emine'm) Kızı (Da) Bana Dert Olur Kırazı (Da) Daldan Devşir Altında Kahve Pişir Her Kahveyi İçtikçe (Baygın Emine'm) Beni (De) Aklına Düşür

	Kiraz (Da) Dalı Eğmeli Dallerinden Yemeli Karşıda Güzel Dururken (Baygın Emine'm) Kimlere Gönül Vermeli
Erik Dalı Gevrek Olur	Erik De Dalı Gevrek Olur Basmaya Gelmez (Amman Amman İmanım) Elin Kızı Nazlı Olur Üzmeye Gelmez (Amman Amman İmanım) Küsmeye Gelmez Erik De Dalı Pek İncedir Eğmeye Gelmez (Amman Amman İmanım) Elin De Kızı Nazik Olur Değmeye Gelmez (Amman Amman İmanım) Erik De Dalı Pek İncedir Eğmeye Gelmez (Amman Amman İmanım) Elin De Kızı Nazik Olur Değmeye Gelmez (Amman Amman İmanım) Erik Dalı Kırıldı Elimde Kaldı (Amman Amman İmanım) Elin De Kızı Pek Güzelmiş Gözümde Kaldı (Amman Amman İmanım)

2.5.1. Yiyeceklerin Pişirilme Yöntemleri

Isparta ve çevresinde yemek pişirme tekniği olarak haşlama, kavurma, fırınlama, kızartma tercih edilmektedir. Bölgede etlerin muhafazasında soğukta veya dondurarak muhafaza yanısıra etin kavrularak kendi yağının içinde saklanması ve özellikle küçükbaş kaburga etinin tuz eşliğinde kurutulması gibi işlemler yapılmaktadır. Yemek pişirilirken sıvı yağda soğanın kavrulması sonrası salça ve yemek için belirlenen malzemenin eklenmesi ile yemek pişirilmektedir. (Anonim, 2014, IMK-4).

2.5.2. Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri

Isparta ve çevre ilçelerde eski dönemlerde yiyeceklerin saklanması amacı ile mağaraların, dağlarda hazırlanan küçük kovuk veya odaların kullanıldığı gözlenmektedir. Evlerde ise eskiden yiyecekler, evin en serin yerlerinde, tel dolaplarında veya ambarların uygun olan bölümlerinde saklanmaktaydı. Gıdaların muhafaza süresinin uzatılması için geleneksel yöntemlerden genellikle tuzlama kurutma ve kavurma yöntemleri tercih edilmektedir. Bölgede meyve sebze üretimi fazla olduğu için kışın bu yiyeceklerin tüketilebilmesi için kurutma yöntemi sıklıkla gözlenmektedir. Et ürünlerinin saklanmasında kurutma ile birlikte kavurma yöntemi de uygulanmaktadır. Süt ürünlerinde ise (özellikle peynir ve yağda) tuzlama yöntemi en yaygın kullanılan yöntemdir (Anonim, 2014). Ancak günümüzde teknolojinin gelişmesi ile yemekler buzdolabı ve derin dondurucu gibi dolaplarda saklanmaktadır.

2.6. Isparta’da geleneksel olarak kutlanan özel gün ve törenler

Isparta’da doğum, düğün, sünnet töreni, ölüm, kandiller, dini bayramlar, uğurlama/karşılama törenleri, mevsimlik bayramlar kutlanmaktadır. Bu törenlerde farklı ritüeller benimsenmekte ve bu ritüellerde farklı yemekler ve ikramlar hazırlanmaktadır.

2.6.1. Doğum

Bölge’de bebeğin dünyaya geldiği doğum olayı önemlidir. Doğum yapan anneye lohusa adı verilmektedir. Bebek ve lohusanın beslenmesi ve bakımında itina gösterilmektedir. Bebeğin isminin koyulması, kırkının çıkması, dişinin çıkması önemlidir ve bu olaylar için farklı törenler düzenlenmektedir (Bulut, 2017).

2.6.2. Evlilik

Bölgede evlilik birlikteliklerinde özellikle yaş, sosyal, ekonomik denkliğin yanı sıra aileler arası soy ve sülale uyumluluğu da gözetilmektedir. Kız görme, kız isteme, mübareke,

söz kesme, nişan, çeyiz çıkarma, çeyiz serme, gelin hamamı, kına gecesi, düğün törenleri Isparta merkez ve ilçelerde ayrıntılı olarak kutlanmaktadır. Bu törenlerde özellikle sunulan ikramlar ve hazırlıklar da farklılık göstermektedir. Düğün öncesi ve düğün sonrasında yemekli hazırlanan yeni gelin davetleri bölge mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Tüm akrabaların ve arkadaşlarının davet edildiği törenlerde bölgede aşçı ve ekibi kapsamlı hazırlıklar yapmaktadır (Çeliker ve Genç, 2019).

2.6.3. Sünnet töreni

Isparta’da hali vakti yerinde olanlar, erkek çocukları için sünnet düğünü yapmaktadırlar. Sünnet düğünü öncesinde düğüne davet amacı ile ilçe merkezlerinde düğün kartları dağıtılırken köylerde oku dağıtılmaktadır. Düğün genellikle bir ya da üç günlük bir süreci kapsar. Üç günlük bir düğünün ilk gününde kına gecesi yapılır. İkinci gün sünnet olacak çocuk ya da çocuklar çalgı ile gezdirildikten sonra dini bir törenle sünnet işlemi gerçekleştirilir ve ertesi günün yemek hazırlıklarına ağırlık verilir. Üçüncü gün ise davetlilere düğün yemeği verilmektedir (URL-10).

2.6.4. Ölüm

Bir kişi ölünce dini vecibelere göre defnetme işlemleri başlamaktadır. Cenazenin defnedildiği gün ve devamındaki bir hafta boyunca cenaze evine baş sağlığı ziyaretleri yapılmaktadır. Ziyaretler yemekler eşliğinde yapılmakta ve akraba, eş dost akşam yemeğini birlikte yemektirler. Ölümün yedinci, kırkıncı, elli ikinci gününde ve yılında farklı gastronomik uygulamalar yapılmaktadır. Ölen kişi adına mevlidi şerif okutularak yemek verilmektedir (Tuztaş, 2005).

2.6.5. Kandiller

İslam dininde kutlu gün ve geceler bulunmaktadır. Özel olarak kutlanan beş mübarek geceye (Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesi) “kandil geceleri” denilmektedir. Peygamberimiz Hz. Muhammed’in dünyaya geldiği gece doğum manasında “**Mevlid Kandili**”,

Recep-Şaban-Ramazan aylarından ilki olan Recep ayının ilk Cuma gecesi, Hz. Muhammed'in anne rahmine düştüğüne inanılan gün "**Regâib Kandili**", Recep ayının yirmi yedinci gecesi, Hz. Muhammed'in yaşadığı İsrâ ve Mirac mucizesinin gerçekleştiği ve beş vakit namazın da bu gecede farz kılındığı gün "**Mi'rac/ç Kandili**", üç aylardan ikincisi Şaban ayının on dördüncü gününü on beşinci güne bağlayan gecede Müslümanlarca af, mağfiret ve bağışlanmanın sonsuz olduğuna inanıldığı gün "**Berat Kandili**", Ramazan ayının son on gününde gizli olduğuna inanılan, ancak yaygın kanaate göre Ramazan ayının 27. gecesine tekabül eden ve Kur'ân-ı Kerîm'in indiği gece olarak kabul edilen gece "**Kadir Gecesi**" olarak bilinmektedir. Osmanlılarda II. Selim (1566-1574) döneminde, camiler aydınlatılıp minarelerde kandiller yakıldığı için bu mübarek gecelere "kandil geceleri" denildiği ifade edilmektedir (Aslan, 2009). Bu özel günlerde bol bol dua okunmakta, ibadet edilmekte ve hayır hasenat dağıtılmaktadır. Isparta'da "Arasta" denilen sokaklarda esnaflar, bir araya gelerek ortaklaşa irmik helvası yaptırıp sokak başlarında hayır için dağıtmaktadırlar ([URL-11](#), Tuztaş, 2005).

2.6.6. Dini bayramlar

Ramazan ayı boyunca yakın akraba, dost veya komşulara iftar davetleri verilmektedir. Ramazan ve kurban bayramında bayrama özel yiyecekler hazırlanmakta ve gelen misafirlere sunulmaktadır ([URL-11](#)).

2.6.7. Uğurlama-karşılama törenleri

Askere gidecek delikanlıyı veya Haç a gidecek kişiyi uğurlamak için ziyaretler gerçekleştirilir ve genellikle uğurlanacak kişinin sevdiği yiyecekler hediye olarak götürülmektedir. Asker dönüşü asker ebeveynlerinin hazırladığı veya hac dönüşü hacının düzenlediği; yakın akraba, komşu ve dostların davet edildiği, mevlit ve duaların okunduğu yemekli törenler yapılmaktadır ([URL-12](#)).

2.6.8. Mevsimlik bayramlar

Isparta ve ilçelerinde Hıdırellez mutlaka kutlanmaktadır. Hıdırellez günü hemen hemen her yerde kır ve yeşillik alanlara gidilerek piknikler yapılmakta, yemekler yenilerek eğlenilmekte ve sohbetler yapılmaktadır. Hıdırellez günü bolluk, bereket, kısmet, şans, sağlık ve sıkıntılardan kurtulmak gibi farklı dileklerde bulunularak, bu dilekler için konulmuş sembolik parametrelerin Hızır (a.s.) tarafından kabul edileceğine inanılır ve bu dileklerin o yıl içerisinde gerçekleşmesi beklenir. Mevsimlik farklı yöresel etkinliklerde de yemeli içmeli eğlencelerin düzenlendiği dikkat çekmektedir. Kiraz bayramı, çıtlık bayramı, adak kesme, girey bağları töreni, temel yemeği töreni, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, helva bayramı, gezek-herfene kutlamaları yapılmaktadır (Yiğit, 2015).

3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın yöntemi, veri toplama aracı, araştırmanın evreni ve örnekleme, araştırmanın süre ve sınırlılıkları, araştırmanın çalışma grubu, toplanan verilerin analizi sunulmaktadır.

3.1 Araştırma Yöntemi

Isparta'nın oldukça eski olan tarihi geçmişi bu bölgenin mutfak kültürünü oldukça zengin kılmaktadır. Yapılan çalışmada, Isparta mutfak kültürü, gelenekleri, özel gün ve törenleri çerçevesinde yöresel yemek ve içeceklerinin tespit edilerek kayıt altına alınması amaçlanmaktadır. Literatür incelemesi sonucunda Isparta bölgesinin özel gün ve tören yemeklerini anlatan kaynakların yetersiz olduğunun tespiti, bu çalışmanın yapılmasında önemli bir rol oynamıştır.

Kültürel analizler; sosyal davranış, yapı, işlev, değer, normlar, kişisel algı ve davranış gibi kültürel unsurları hedef alan nitel analizlerdir. Nitel araştırma, “gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma” olarak tanımlanmaktadır. Nitel araştırma açısından bireylerin oluşturduğu kültür, toplum kültürü, kurumların kültürü, arkadaşlık gruplarının kültürü, sınıfların kültürü veya bireylerin kültürü, önemli bir araştırma konusudur (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Nitel araştırma, disiplinler arası bütüncül bir bakış açısını esas alarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir yaklaşımla incelemeyi benimseyen bir yöntem olarak tanınmaktadır. Bu analizlerde üzerinde araştırma yapılan olgu ve olaylar kendi bağlamında ele alınarak, insanların onlara yükledikleri anlamlar açısından yorumlanır (Altunışık vd, 2010). Nitel araştırma içeriğinde etnografik çalışma yapılarak bir insan grubunu ya da bir grubunun kültürünü anlama ve betimleme için bilimsel araştırmalar yapılmaktadır. Etnografik çalışmada, bir grup ya da kültürün bütünü, bileşenlerini, onların arasındaki ilişkileri o kültürün üyesi olan kişilerin gözünden anlatmayı hedef almaktadır (Kartarı, 2017).

Yemeğin toplumu oluşturan kültür öğelerinden biri olduğu ve bir toplumun özel gün ve törenlerde birlikte olmak, sevinçli ve üzüntüyü paylaşmak için yemek seçimi, yemeğe bakış açısı, yemeğin yapılaş yöntemi, sunumu ve tüketimi düşünülerek, bu araştırmanın bir kültür

analizi kapsamında yarı yapılandırılmış veri toplama tekniği ile nitel araştırma ve etnografik çalışma yapılması planlanmıştır. Araştırmanın soruları hedef çerçeve belirlenerek hazırlanmıştır. Araştırmayla ilgili kaynak incelemesi yapılmış ve bölgenin tarihi ve coğrafyası incelenerek özel gün ve törenlerdeki yemek kültürüne etkisi araştırılmıştır. Kaynakların hazırlanmasında sırayla kaynak taraması, kaynak incelemesi, eleştirel kaynak incelemesi yolu izlenmiştir. Bu alanda yapılmış olan Kültür Bakanlığı çalışmaları ve diğer çalışmalar incelenerek tezin amacı doğrultusunda kuramsal çerçeve tamamlanmıştır.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırma'nın evrenini Isparta il merkezinde ve ilçelerinde doğmuş ve/veya uzun süre yaşamış, Isparta'da uzun süre ikamet etmiş ve Isparta tören ve geleneklerini yaşamış yemek kültürü bilgi ve deneyimine sahip kişiler oluşturmaktadır.

Uygulamanın örneklemini ise; Isparta il ve ilçelerinde doğmuş ve/veya uzun süre yaşamış, Isparta'da uzun süre ikamet etmiş ve Isparta tören ve geleneklerine hakim, bu kültüre ait yemek kültürü bilgi ve deneyimine sahip bilgi vermeyi kabul eden 25 kişiden oluşmuştur.

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden amaçlı örnekleme ve maksimum çeşitlendirme yöntemi kullanılmıştır. Platon'a göre "*Amaçlı örnekleme; zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak vermektedir.*" (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Amaçlı örnekleme, olasılığa dayalı rastgele olmayan bir örnekleme yöntemidir. Amaçlı örneklemede amaç evrenin yeterince temsil edilmesinden ziyade, araştırılan konu hakkında belirli koşulları karşılayan ilgili ve bilgili kişilerin deneyimlerine, tecrübelerine ve bilgilerine başvurulmasıdır (Sığrı, 2018). Araştırmacılar, belirli durumlarda doğal ve sosyal olayları anlatmaya ve aralarındaki ilişkiyi açıklamaya çalışmaktadır (Büyüköztürk ve ark, 2016). Amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitleme örneklemede amaç, oluşturulacak örnekleme üzerinde çalışılan probleme taraf olabilecek bireylerin çeşitliliğini maksimum düzeyde yansıtmaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Bu kapsamda araştırmanın amacı doğrultusunda yapılan uygulama çalışmasında, Isparta'da doğmuş ve/veya uzun süre yaşamış, Isparta'da uzun süre ikamet etmiş ve Isparta tören ve geleneklerini yaşamış yemek kültürü bilgi ve deneyimine sahip kişilerden veri toplanması sağlanmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmada veri toplamak için yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi tercih edilmiştir. Yarı-yapılandırılmış görüşme formu hazırlanırken hedeflenen konu araştırması kapsamında daha önceden hazırlanmış sorular değerlendirmeye alınmış ve görüşme esnasında katılımcıların cevapları ve yorumlarına ilaveten ek sorular da sorulmuştur. Bu tür görüşmelerin en etkili tarafı, araştırmacının kısıtlı zaman içerisinde etkileşim odaklı ortamda en iyi cevapların alınması için görüşmesinin yönlendirilebiliyor olmasıdır (Sıgı, 2018).

Görüşmenin gerçekleştirilmesi sırasında temel olarak kullanılacak soru formunun geliştirilmesi için öncelikle literatür taraması yapılmıştır. Bu inceleme sırasında ulusal ve uluslararası alanda kültürel farklılığın bölgelerdeki özel gün ve törenlerdeki yöresel yemek kültürüne etkilerini belirleyen çalışmalar hedef alınmıştır. Soru formunun geliştirilmesi gıda mühendisliği ve gastronomi alanında uzman beş öğretim üyesini görüşlerine yer verilmiştir. Görüşme formu üç bölümden oluşturulmuştur. Birinci bölümde araştırmanın amacı ve kapsamı katılımcılara anlatılmış ve gönüllü kişilerle görüşmeye devam edilmiştir. Araştırmanın ikinci bölümünde anket uygulananların kişisel bilgilerinin korunacağı açıklanarak ve izinleri alınarak katılımcıların demografik özellikleri belirlenmiştir. Üçüncü bölümde ise Isparta özel gün ve törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içecekler hakkında detaylı bilgi alınmaya çalışılmıştır. Katılımcılara sorulan sorular sekiz başlık altında incelenmiştir. Bu başlıklar aşağıda verilmiştir.

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

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

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

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

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

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

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

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

Katılımcılara sorulan soruların yer aldığı detaylı görüşme formu Ek 1 de verilmiştir.

3.4. Araştırma Süre ve Sınırlılıkları

Araştırma tüm dünyada etkili olan Covid-19 salgını sürecinde yapılmıştır. Bu sebeple görüşmeler Covid-19 önlemleri çerçevesinde ses kaydı alınarak hızla gerçekleştirilmiştir. Araştırmada gönüllü olan kişiler ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşme talep edilen kişilerin Isparta’da doğmuş ve/veya uzun süre yaşamış, Isparta’da uzun süre ikamet etmiş olması ve Isparta tören ve geleneklerini yaşamış yemek kültürü bilgi ve deneyimine sahip kişiler olmasına dikkat edilmiştir. Ağustos-Kasım 2021 tarihleri arasında Isparta’da yaşayan 25 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

3.5. Geçerlilik ve Güvenirlik

Nitel araştırmada araştırmacı tarafından gözlemlenen her unsur kayıt edilmelidir. Araştırmacı tarafından gözlemlerin doğruluğuna odaklanılmalı ve görüşmeciler tarafından alınan bilgiler ses ve/veya video şeklinde ve fotoğraf çekilerek kayıt altına alınmalıdır. Araştırmada görüşmeler esnasında alınan bilgiler ekleme yapılmadan gerekirse bölgenin şivesi kullanılarak doğrudan yazılı hale getirilmelidir. Bu alıntılarla ortamda bulunan her bilgi veri olarak kaydedilmeli ve bilgilerin güvenilirliği sağlanmalıdır (Büyüköztürk vd, 2016). Nitel araştırmada, geçerliliğin sağlanması amacıyla yüz yüze görüşmeler yoluyla detaylı ve derinlemesine bilgi toplanmalıdır. Olayın meydana geldiği doğal ortamda doğrudan bilgi almak, gerektiğinde alana geri dönerek tekrar veriler toplamak, uzun süreli bilgi toplamak nitel araştırmanın önemli özelliklerindendir (Yıldırım ve Şimşek, 2016).

Bu tez araştırmasında veri toplamak için Isparta ili merkezine ve ilçelerine gidilerek yüz yüze görüşme için ortam yaratılmıştır. Çalışmanın içeriğindeki sorular görüşmecilere yöneltildiğinde bilgiyi net alabilmek için aynı soru birkaç kez farklı cümlelerle sorulabilmektedir.

Bölgede kutlanan özel günlere misafir olarak katılım sağlanmış ve tören ortamı yaşanırken yöresel yemekleri tatma fırsatı yakalanmıştır. Aynı zamanda yemeklerin yapım aşamaları yerinde izlenmiştir. Isparta ili ve ilçelerindeki özel gün ve tören yemeklerinin kayıt altına alınması için gözlem yapılarak fotoğraflar çekilmiş, ses ve video kayıtları alınmıştır. Farklı mutfak araç ve gereçleri yerinde incelenmiştir. Araştırmanın geçerliliği için kaynak araştırması yapılmıştır. Ancak bu bölgedeki yemeklerin daha önceki araştırmalara konu olmadığı tespit edilmiştir. Çalışmanın geçerlilik ve doğruluğunu artırmak amacıyla katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrudan alıntı yapılarak yazılmıştır.

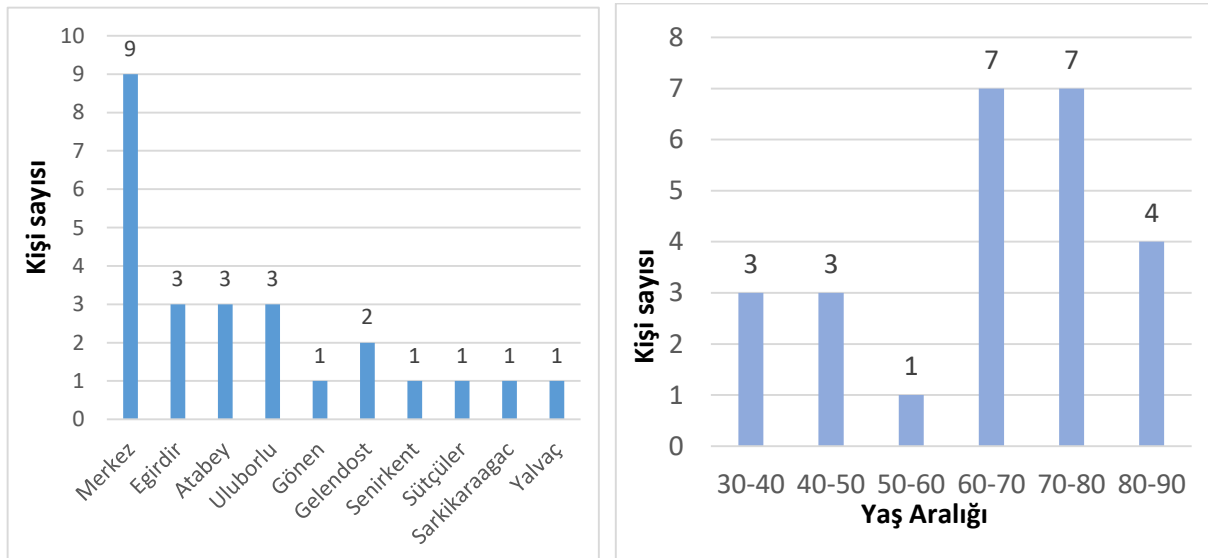


4. BULGULAR

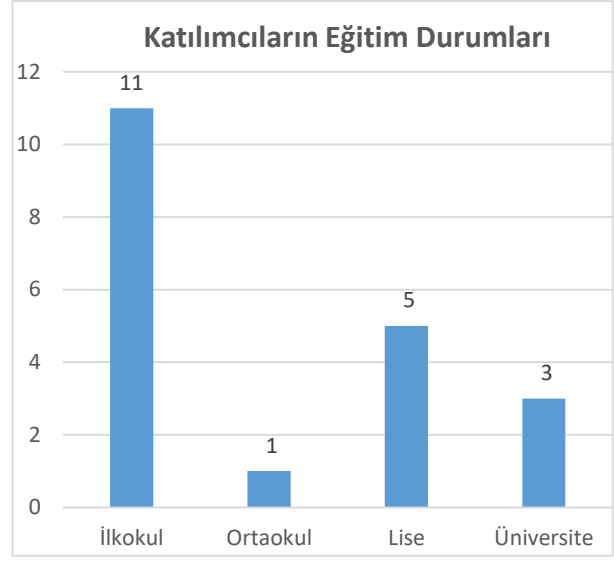
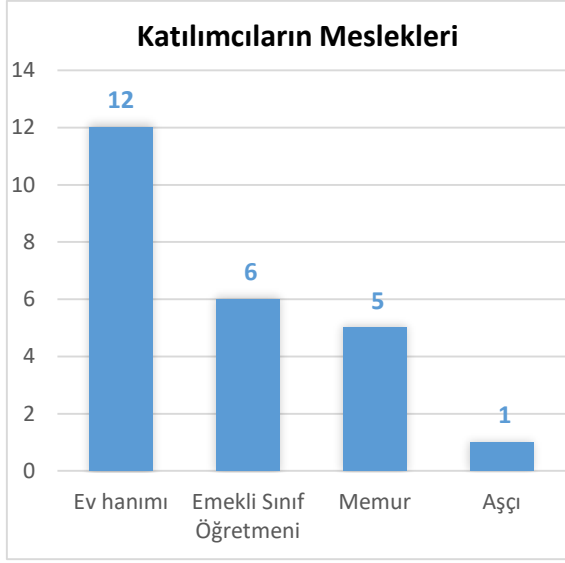
Çalışmanın bu bölümünde katılımcıların demografik özellikleri, katılımcılardan elde edilen verilerin bulgulara aktarılması sağlanmıştır. Çalışmada katılımcıların demografik bilgileri sadece bilgi amaçlı verilmiştir. Verilerin uygun bölümlerde ayrıntılı açıklanması ile bölgede kutlanan özel gün ve törenler tespit edilmeye çalışılmıştır. Unutulmaya yüz tutmuş gelenek ve görenekler kapsamındaki özel gün ve törenlerin önemli bir unsuru olan yemek kültürünün sunum şekilleri ve reçetelendirilmesi bu bölümde açıklanmaya çalışılmıştır.

4.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri

Çalışmanın bu bölümünde katılımcılardan alınan veriler yani katılımcıların isim, soy isim, yaş, eğitim durumu, mesleği, yaşadığı yer (il/ilçe) bilgileri sorulmuştur. Tablo 3 de katılımcının sosyo-demografik bilgilerine, görüşme tarihine, görüşme süresine yer verilmiştir. Katılımcılara kısa kodlar uygulanmıştır. Bu kodlar oluşturulurken il (**I**: Isparta), ilçe (**M**: Merkez, **G**: Gönen, **S**: Senirkent, **E**: Eğirdir, **Ge**: Gelendost, **A**: Atabey, **Ş**: Şarkikaraağaç, **U**: Uluborlu, **Y**: Yalvaç), Cinsiyet (**K**: Kadın, **E**: Erkek), katılımcı **no** (katılımcı sayısı) dikkate alınmıştır.



Şekil 3. Katılımcıların demografik özellikleri I



Şekil 4. Katılımcıların demografik özellikleri II

Tablo 3. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri ve Görüşmelere İlişkin Bilgiler

No	Katılımcının ilçesi	İsmi	Katılımcının kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim durumu	Mesleği	Görüşme tarihi	Görüşme süresi (dk)
1	Gönen	Rabia Başaran	IGK-1	Kadın	67	Lise	Ev Hanımı	13.08.2021	60
2	Merkez	Tezcan Budak	IMK-2	Kadın	72	Önlisans	Emekli Sınıf Öğretmeni	18.08.2021	29
3	Merkez-Deregümü	Ziynet Akıllı	IMK-3	Kadın	71	Önlisans	Emekli Sınıf Öğretmeni	20.08.2021	65
4	Merkez	Türkan İçhan	IMK-4	Kadın	87	İlkokul	Ev Hanımı	20.08.2021	46
5	Merkez	Abdullah Görgülü	IME-5	Erkek	79	Üniversite	Muhasebeci	20.08.2021	45
6	Merkez-Yenice	Şenel Tekne	IMK-6	Kadın	65	İlkokul	Ev hanımı	25.08.2021	85
7	Merkez-Yenice	Fatime Çulha	IMK-7	Kadın	68	İlkokul	Ev hanımı	25.08.2021	65
8	Eğirdir	Şenay Çağlar	IMK-8	Kadın	81	Ortaokul	Ev hanımı	26.08.2021	51
9	Senirkent	Aşık Türker	ISK-9	Kadın	71	Önlisans	Emekli sınıf öğretmeni	31.08.2021	83
10	Atabey	Şengül Çankaya	ISK-10	Kadın	66	İlkokul	Ev hanımı	11.08.2021	45
11	Eğirdir	Özlem Soycan	IEK-11	Kadın	48	Lise	Memur	13.09.2021	47
12	Sütçüler	Ayşegül Karacan	ISK-12	Kadın	66	Önlisans	Emekli sınıf öğretmeni	17.09.2021	71
13	Uluborlu	Leman Kökten	IUK-13	Kadın	74	Lise	Ev hanımı	19.09.2021	54
14	Merkez	Gülseren Büyükdığan	IMK-14	Kadın	72	Lise	Memur	18.09.2021	44
15	Atabey	Sevgi Karatug	IAK-15	Kadın	72	İlkokul	Ev hanımı	21.09.2021	32
16	Gelendost	Perihan Sarı	IGeK-16	Kadın	66	Önlisans	Emekli sınıf öğretmeni	22.09.2021	111
17	Gelendost	Derya Türk	IGeK-17	Kadın	39	İlkokul	Evhanımı	22.09.2021	64
18	Atabey	Hasan Tahsin Şanlı	IAE-18	Erkek	88	İlkokul	Esnaf	23.09.2021	74
19	Şarkıkaraağaç	Tezcan Çiğer	IŞK-19	Kadın	45	İlkokul	Ev hanımı	24.09.2021	44
20	Merkez	Nurcan Toker	IMK-20	Kadın	50	Üniversite	Sınıf öğretmeni	24.09.2021	40
21	Uluborlu	Güler Gürbaş	IUK-21	Kadın	68	İlkokul	Ev hanımı	07.10.2021	43
22	Uluborlu	Ebru Türkmen	IUK-22	Kadın	34	Üniversite	Hemşire, Bilgisayar müh.	23.10.2021	110
23	Eğirdir	Emel Çelik	IEK-23	Kadın	35	Lise	Memur	25.10.2021	51
24	Yalvaç	Ayşe Çelikli	IYK-24	Kadın	55	İlkokul	Ev hanımı	5.11.2021	105
25	İsparta	İsmet Dişsiz	IME-25	Erkek	89	İlkokul	Aşçı	7.11.2021	55

Türk toplumu eski dönemlerden bu yana inançları ve alışkanlıkları doğrultusunda doğum, sünnet, evlilik, ölüm, dini bayramlar, mevsimlik bayramlar gibi birçok önemli günde farklı organizasyonlar düzenlemektedir. Bu organizasyonların gerçekleşmesi sırasında sunulan yemekler halkın kültürel unsurlarını yansıtmakta ve mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır. Düğün törenleri birer yemek kültürü göstergesine dönüşebilmektedir. Anadolu’da özel gün ve törenlerinde o bölgede yetiştirilen yöresel ürünlerden faydalanılmakta ve özel yemeklerin sunulduğu düğün yemekleri birbirinden farklı olması nedeniyle çeşitlilik göstermektedir. Bu törenler Türk mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasına hizmet etmekte ve bu kültürün zenginliğinin bir göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Bölgede özel gün törenleri kapsamında doğum ritüelleri (lohusa ziyaretleri, bebeğe isim konulması, kırk uçurulması, bebeğin dişinin çıkması), evlenme öncesi ve sonrası ritüeller (kız isteme törenleri, nişan töreni, gelin hamamı, kına gecesi, samah, düğün, düğün sonrası davetler), sünnet düğünü, ramazan bayramı, kurban bayramı, uğurlama- karşılama törenleri (asker-hacı), mevsimlik bayramlar (aşure, hıdırellez, adak kesme, kiraz bayramı, gül ve elma hasatı törenleri) kutlanmaktadır (Yiğit, 2015). Araştırmada tespit edilen özel gün ve tören ritüelleri tablo 4 de sınıflandırılarak verilmiştir. Özel gün ve törenler sekiz ana başlık altında gruplanmış ve her başlık altında yöresel uygulanan ritüeller ve ritüellerde sunulan yiyecek ve içecek ikramları anlatılmıştır.

Tablo 4. Isparta Özel Gün ve Törenleri

<u>Doğum</u>	<u>Evlilik</u>	<u>Sünnet</u>	<u>Ölüm</u>	<u>Dini bayramlar</u>	<u>Kandiller</u>	<u>Uğurlama-karşılama törenleri</u>	<u>Mevsimlik bayramlar</u>
Lohusa ziyaretleri	Kız isteme törenleri	Sünnet kınası	Taziye ziyaretleri		Mevlid Kandili,	Asker uğurlama	Aşure
Bebeğe isim konulması	Kız'ın verilmesinin kutlandığı ritüeller - Bitti Tef'i Töreni - Bitti Yemeği Töreni - Ağız tadı töreni - Ağız Tadı (Kap Adeti)	Sünnet gezisi	Hasta ziyaretleri	Ramazan ayı ritüelleri - İftar - Sahur - Ramazan bayramı ikramları	Regâib Kandili,	Asker karşılama	Hıdırellez Çıtlık Bayramı
Kırk uçurulması	Nişan töreni hazırlıkları - Esbap (Urba) Görme - Nişan töreni - Nişan karşılığı - Boğ Artma Töreni	Sünnet yemeği		Kurban bayramı ritüelleri - Kurban bayramı ikramları - Sin kurbanı	Mi'rac/ç Kandili,	Hacı uğurlama	Temel Yemeği Töreni
Bebeğin dişinin çıkması	Düğün töreni ön hazırlıkları - Çeyiz Çıkarma - Gelin giydirme töreni - Damat giydirme töreni - Yufka töreni - Çörek Töreni				Berat Kandili	Hacı karşılama	Adak kesme

<u>Doğum</u>	<u>Evlilik</u>	<u>Sünnet</u>	<u>Ölüm</u>	<u>Dini bayramlar</u>	<u>Kandiller</u>	<u>Uğurlama-karşılama törenleri</u>	<u>Mevsimlik bayramlar</u>
	Düğün eğlenceleri - Gelin hamamı ; Ana kınası - Kına gecesi; Benek basma,, Osmanlı töreni - Samah				Kadir Gecesi		Girey Bağları Töreni Kiraz bayramı Kestane Toplama Gül hasatı törenleri Elma hasatı törenleri
	Dini ve Resmi Nikah						
	Gerdek Tepsisi						
	Düğün sonrası davetler - Baş düzüümü töreni - El öpme töreni - Erte günü töreni - Pazar akşamı töreni - Yedi davetleri (yeni gelin davetleri)						Kuru Fasulye Günü Pınar Pazarı Eğlencesi Yağlı Pehlivan Güreşleri Helva Bayramı Gezek-Herfene

4.2. Doğum Hazırlıkları

İnsan hayatındaki geçiş dönemlerinin ilki olarak kabul edilen doğum olayına ilişkin geleneksel uygulamalar bölgesel olarak değişiklik göstermektedir. Doğum öncesinde ve sonrasında bazı uygulamaların eskiden yapıldığı ve günümüzde de devam ettiği gözlenmektedir. Doğum yapan anneye “lohusa” denilmektedir. Lohusa tüm toplumlarda kıymetli olduğu gibi Isparta ve ilçelerinde de çok kıymetlidir.

Lohusanın ve yeni doğan bebeğin bakımında ve beslenmesinde özel yiyecek ve içecekler tercih edilmektedir. Toplumumuzda hayata yeni başlayan birey için hayırlı olsun ziyaretleri yapılmakta ve bu ziyarette bölgesel olarak farklı hediyeler sunulmaktadır. Bebeğin gelişimi ile ilgili bebeğin isminin konulması, kırkının tamamlanması, dişinin çıkması vb. törenler farklı ritüeller ile kutlanmaktadır (Başal, 2006, Çevik ve Alan, 2020).

4.2.1. Lohusanın Beslenmesi

Lohusalık doğumdan sonraki 42 günlük süreyi kapsamaktadır. Halk arasında bu süreç 40 gün olarak benimsenmiştir. Bu dönemde anne ve bebeğin hastalıklardan korunması için özenli bir bakım ve düzenli beslenmeye ihtiyaç duyulmaktadır (Çevik ve Alan, 2020). Lohusanın hızla iyileşmesine yardımcı olmak için bazı yiyecekler tüketilmektedir. Bölgemizde “*lohusanın iç organlarının hızlı iyileşmesi*” (IMK-3) ve “*lohusanın üzünlüğünü alması*” (ISK-9) düşüncesi ile lohusa kadına ilk günlerde akıcı kıvamda sıcak veya ılık olacak şekilde hazırlanan pelte (su, süt, şeker, nişasta) pişirilmektedir (IGK-1, IMK-2, IMK-21, IUK-22, IYK-24). Isparta’nın Senirkent ilçesinde üzüm üretimi fazla olduğu için evlerde daima pekmez bulunmaktadır. Bu ilçede pelte yapımında su, nişasta, pekmez karışımı kullanılmaktadır (ISK-9).

Gelendost ve Yalvaç ilçesinde yaşayan katılımcılara lohusaya ne yedirilir sorusu yöneltilmiş ve aşağıdaki cevaplar alınmıştır “*Lohusaya yedirilen gıdalar ile bebeğin büyümesi arasında mutlaka bağlantı kurulurdu. Bebek hızlı büyüyor, güzelleşiyor ve serpiliyorsa lohusa’ya o gıdalardan fazlaca yedirilir. Gıdalar denenerek “bebeğe yarayan” yiyecekler tükettilirdi* (IGeK-16). *Yalvaç ilçesinde eskiden doğumlar her bölgede olduğu gibi evlerde ebeler eşliğinde yaptırılırdı. Lohusa doğum yapar yapmaz “içindeki bereyi alsın diye” pekmez ve tereyağı ısıtıp içirilirdi* (IGeK-16, IYK-24). Lohusanın süt miktarının artırılması için

beslenmesine özen gösterilmektedir. “*Lohusaya süt getirici çorba, sıvı gıdalar yedirilir*” (ISK-12). “*Lohusa kadın soğuk gıdalardan uzak tutulur. Hatta Yalvaç ilçesinde yoğurt bile yedirilmezdi*” (IYK-24). *Annenin gazını gidersin diye özellikle çorba içeriğinde kimyon olmasına özen gösterilirdi* (IMK-21). Isparta merkezde ise yoğurt çorbası, tahin helvası, pirinç pilavı yanı sıra genellikle süt, su gibi sıvı gıdaların içirilmesi tercih edilmektedir (IMK-2, IMK-21). Gönen ve Eğirdir ilçelerinde lohusaya çorba, kavrulmuş kenevir, soğan, süt, tahin helvası, lohusa şerbeti ve bol su tüketilmektedir (IGK-1,IEK-11). Ayrıca “*lohusaya Atabey ilçesinde rezene, ıhlamur, süt gibi ılık içecekler içirilir*” (IAK-15). Gelendost’ta lohusaya ilk öğünde pekmez ve tarhana çorbası içirilir. “*Lohusa kansız kaldı diye*” ve “*bebek yürekli olsun*” diye doğum sonrası ilk gün mutlaka ciğer yedirilir. *Ciğer takım olarak satılır, ciğer ve yürek genellikle ızgara veya tavada pişirilerek lohusaya yedirilmektedir* (IGeK-16, IGeK-17). “*Lohusa gaz yapıcı şeylerden uzak tutulur*” (IME-5, IMK-21) “*Lohusaya gaz yapar diye nohut, fasulye gibi taneli yiyeceklerin yanı sıra turşu gibi asitli gıdalar da yedirilmez*” (IMK-14, IMK-21, IYK-24). “*Lohusaya kırk gün bulgur pilavı yedirilmez, bebeğin yüzünde bulgur tanesi görünümünde benekler ve kabarcıklar olur*” inancı yaygındır (IMK-2). “*Anneye gaz ve ödem yapmasın diye bulgur pilavı yedirilmez*” (IMK-21).

Isparta merkezinde ve ilçelerinde lohusa anneye sıvı gıdalar tüketilmektedir. Bölgede mutlaka pelte yedirilmektedir. Pelte içeriği merkez ve diğer ilçelerde su, süt, şeker, nişasta ve su karışımından beyaz renkte ve akıcı kıvamda pişirilirken, Senirkent ilçesinde su, süt, pekmez ve nişasta karışımından yapılmaktadır. Senirkent ilçesinde üzüm bağları oldukça fazladır bu sebeple pekmez üretimi de bolca yapılmaktadır. Bu ilçede şeker yerine pekmez kullanılması da pekmezin her evde bolca bulunmasından kaynaklanmaktadır. Lohusanın bu pelteyi ılık tüketmesi sağlanmaktadır. Şarkikaraağaç, Uluborlu ve Eğirdir ilçelerinde pelte biraz daha kıvamlı, kesilebilir halde pişirilmektedir ve bu yiyeceğe “palize” adı verilmektedir. Palize’nin tüketim süresi pelteye göre biraz daha uzundur. Pelte dışında lohusa anneye kimyon içeren çorba çeşitlerinden tüketilmektedir. Annenin sütü fazla gelsin amacı ile sıcak veya ılık olacak şekilde lohusa şerbeti, rezene, ıhlamur, ılık süt ve bol su içirilmektedir. Su tüketiminin süt miktarını artırdığı bilindiği için susattırarak gıdalardan tahin helvası, pirinç pilavı, et yemekleri tüketilirken gaz yapacak taneli gıdalardan (baklagiller, bulgur, kısır vb.) uzak durulmaktadır. Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde ısıtılmış tereyağı ve pekmez karışımı da tüketirilen ilk gıdalar arasındadır. Gelendost ilçesinde tüm törenlerde et ve et ürünleri mutlaka yer almaktadır. Yeni doğum yapmış lohusaya diğer ilçelerden farklı olarak “*Lohusa kansız kaldı diye*” ve “*bebek yürekli olsun*” diye ciğer yedirilmektedir.

4.2.2. Bebeğin beslenmesi

Sağlıklı yeni doğan bebekler için en uygun beslenme şeklinin kendi annesi tarafından emzirilmesi olduğu günümüzde kabul edilmiş bir uygulamadır. Eskiden yapılan bazı uygulamaların günümüzde artık yapılmadığı yapılan görüşmeler sonucu tespit edilmiştir. *“Bebeğe son yıllarda anne sütü dışında bir şey verilmiyor. Ancak eskiden bebeğe “üç ezan” geçene kadar hiçbir şey yedirilmezdi. Çok ağlarsa şekerli su veya lokuma bandırılmış su verilirdi. Günümüzde bebeğin uzun süre aç bırakılmasının bebeğin sarılık olmasına sebep olduğu bilindiği için artık bu uygulama yapılmamaktadır (IMK-3, IYK-24). Bugünlerde yanlış olduğunu öğrendiğimiz bebeği kundaklama uygulaması yapılırdı. 20 saat kadar bebek dümdüz yatırılır ve hiç kıpırdatılmazdı. Hatta emzirmek için anne bebeğin üzerine eğilirdi” (IMK-3). “Bebeğin gazının giderilmesi için hindistan cevizi yalattırırdık. Kiremit i tertemiz yıkardık, Hindistan cevizi zeytinyağına batırıp yumuşatırdık ve kiremit’e rende gibi sürterdik. O zamanlarda rende mi vardım anam! Bebeğin yeli (gazi çıksın) insin diye onu yalattırırsın ki az sussun. Biz kaynanalı gelinidik, zebani gibi görümceler başımızda! Her şeyi diyemezdik, kiremitten rende yaparidik” (IMK-4). “Bebeğin annenin ilk sütü olan ağız sütünü içmesi çok önemlidir” (IMK-6, IMK-7). “Eskiden günümüzdeki mamalar yoktu. Anne sütü yeterli olmadığında pirinç unu veya kendi yaptığımız nişastadan yapılan sıvı pelteden az miktarda bebeğe yedirirdik. Ağız pamukçuk olmasın diye bebeğin ağızına kaşıkla su damlatırdık” (IEK-8, ISK-9).*

Bebek ilk doğduğunda Isparta merkez ve Yalvaç ilçesinde üç ezan bir şey yedirilmez inancı geçmişte gözlemlenen bir uygulamadır. Ancak sarılık rahatsızlığının bebeklerde bu uygulama ile artması fark edildiği için şu an bebeklere direkt anne sütü verilmektedir. Eskiden yapılan kundaklama işleminden de vazgeçilmiştir. Günümüzde doğumlar hastanelerde yapıldığı için bebeğin beslenmesi doktor kontrolünde anne sütü verilerek gerçekleşmektedir.

4.2.3. Lohusa ziyareti

Yeni doğum yapmış bir kadın, toplumun her kesiminde ilgi ve saygı görmektedir. Lohusaya enerji veren ve sütünü artıracak yiyecekler yedirilmektedir. Lohusa kadının sıcak tutulmasına özen gösterilmektedir (Yalçın, 2011). Yapılan kültürel uygulamalar da bu durumu

destekler niteliktedir. Isparta ve çevre yerleşim yerlerinde “*Lohusa ziyaretine gidilirken hali vakti yerinde olanlar altın, diğerleri haline münasip hediyeler götürürdü, mesela kolonya, basma kumaş, bebek kıyafeti*” (IME-5, ISK-9) götürülürdü. Atabey de “*Bebeğe eskiden babaanne ve dedesi tarla ya da bahçe hediye ederdi ve ilerleyen yıllarda miras paylaşımında bu hediye dikkate alınırdı*” (IAE-18).

Lohusa ziyaretine giderken yiyecek olarak pelte, yoğurt çorbası, çakal helvası, şekerleme, un kurabiyesi, saç böreği, su böreği, nokul, baklava, sarı burma gibi hediyeler götürülmektedir (IMK-2, IME-5, IMK-8, IAK-10, IAE-18, IMK-21, IYK-24). Ziyarete gelen misafirlere mevsimine uygun sıcak veya soğuk lohusa şerbeti, çakal helvası, kahve, çay ve yanında börek, pasta, çörek ikram edilmektedir (IMK-2, IMK-4, IMK-6, IYK-24). Bölgede gül çiçeği ve gül ürünleri yetiştiriciliği fazladır. Gül çiçeğinden yiyecek olarak gül reçeli ve gül lokumu üretilmektedir (Çağlar ve Özaltın, 2013). Gül lokumu özel gün törenlerinde de yerini almıştır. Lohusa ziyaretine gelen misafirlere “ağzımız tatlı olsun” fikri ile petibör bisküvi arası yaprak gül lokumu yörede ismi “*kıstırma*” olarak bilinen tatlı ikram edilir (IMK-4, IME-5, IMK-6, IUK-22). “*Eskiden bisküviye*” *kontraplak*” *denilirdi*” (IMK-4).

Eğirdir, Uluborlu ve Şarkikaraağaç ilçelerinde lohusa ziyaretinde “palize” adı verilen nişasta, su ve şekerden oluşan beyaz renkli kesilebilir katı muhallebi götürülmektedir (IEK-8, IUK-13, IŞK-19). “*Uluborlu ilçesinde genellikle yufka tüketilirdi. Lohusa ya giderken “Pazar ekmeği” götürülmesi pek makbuldü. Pazar ekmeği al gel de yiyelim*” derlerdi (IUK-13). Gelendost ilçesinde su böreği, fırın böreği ve hamursuz mutlaka ikram edilir (IGeK-16, IGeK-17). Lohusa ziyaretinde Gelendost ilçesinde ve köylerinde süt, yoğurt, peynir, yumurta, pelte götürülmektedir (IGeK-17).

“*Lohusa ziyaretlerinde eski dönemlerde lohusa şerbeti maliyetli bir içecek olduğu için soğuk şeker şerbeti ikram edilirdi*” (IMK-3, IMK-21, IYK-24). “*Lohusa şerbeti; kızılcık şekeri, tarçın, karanfil vb. 40 çeşit’e yakın baharat içerir, süslü fincan veya bardaklar kullanılır, üzerine fındık veya soyulmuş kavrulmuş badem ile süslenir*” (IMK-21). “*O dönemde çay çok fazla bilinmiyordu, hatırı sayılır bir misafir geldi ise mangal ateşinde közde kahve ikram edilirdi. Eskiden çocuklara kahve kesinlikle verilmezdi. Çocuklara “siz kararırsınız, kahve acı olur” şeklinde açıklamalar getirilerek kahve içirilmezdi. Ama biz çocuklar fincanların kenarlarını ve diplerini mutlaka yalardık*” (IMK-3). “*Lohusa ziyaretine uzaktan farklı illerden misafir gelirse mutlaka yemek ikram edilirdi. Herkesin evinin önünde tavukları bulunur. Hemen bir tavuk kesilir, patatesli yemeği yapılırdı. Çorba, tavuklu patates yemeği, pilav, börek sunulur. Tatlı olarak sarı burma veya çakal helvası ikram edilirdi*” (IMK-3).

Isparta merkezde “Eskiden lohusa ziyaretine giden misafirlere ceviz helvası ikram edilirdi. O dönemlerde çikolata şeker vb. hazır ikramlıkları bulmak pek mümkün değildi. Guzine sobanın üzerinde tavada ev unu kavurularak, kaynatılmış pekmez yavaş yavaş ilave edilir ve kıvam aldırılır. Helva tepsiye dökülür üzerine bütün cevizler dizilir ve kesilerek bekletilir. Ev sahibi biraz varyetli ise tatlı veya tuzlu kutu bisküvileri alır ve misafire somya altından çıkarıp ikram ederdi (IMK-6, IMK-7). Senirkent yöresinde lohusa ziyaretinde misafirlere çerez (leblebi, nohut, fıstık, kuru/yaş üzüm) ikram edilir (ISK-9). Yalvaç ilçesinde lohusa ziyaretine gelen kişiye hamursuz, sarma, el açması börek (patatesli, peynirli) ya da önceden yapılmış yufkadan tepsi böreği, kesmik baklavası, güllaç, ekmek kadayıfı ikram edilir (IYK-24).

Her yörede olduğu gibi bölgemizde de lohusa ziyaretleri yapılmaktadır. Lohusa ziyaretinde, lohusa'nın tüketmesi için pelte, palize, çorba, börek ve tatlıların yanı sıra lohusa ziyaretine gelen misafirlere sunulması için çakal helvası, şekerleme, un kurabiyesi, saç böreği, su böreği, nokul, baklava, sarı burma gibi yiyecekler de götürülmektedir. Eskiden lohusa ziyaretine gelen misafire hızlı sunulabilen ağız tadı ikramlarından kısırtma adını verdiğimiz bisküvi arası gül lokumu sunulmakta idi. Bölge de meyveciliğin fazla olması sebebi ile pekmezden yapılan çakal helvası hem atıştırılmalık olarak hem de sağlıklı olması sebebi ile tercih edilmektedir. Helva gruplarından çakal helvası, un helvası, çekme helva, ırmik helvası bölge de yapılan helva çeşitleridir.

Eğirdir, Uluborlu ve Şarkikaraağaç ilçelerinde lohusa ziyaretinde “palize” adı verilen nişasta, su ve şekerden oluşan beyaz renkli kesilebilir katı muhallebi götürülmektedir. Bölgedeki kadınlar çok becerikli olduğu için saç böreği, su böreği, hamursuz gibi yufka açmayı gerektiren yiyecekleri misafirlerine sunmakta ve ziyaretlere giderken de bunları hazırlayıp yanlarında götürmektedirler. Özellikle Gelendost, Şarkikaraağaç ve Yalvaç ilçelerinde el açması börekler ritüellerin olması gereken parçalarıdır. Yalvaç ilçesinde kesmik baklavası, cevizli baklava, güllaç, ekmek kadayıfı gibi tatlı çeşitleri fazlaca yapılmaktadır. Isparta merkezinde ve Yalvaç ilçesinde lohusa ziyaretine gidenlere mutlaka “lohusa şerbeti” ikram edilmektedir. Bu şerbetin sunumu tamamen ev sahibinin zevkine bırakılmıştır. Bölgede badem ağaçları fazlaca olduğu için soyulmuş kavrulmuş badem şerbet bardaklarını süsleyen yegane kuruyemiştir.

4.2.4. Anne ile İlgili Ritüeller

Doğum, insanların varlığının yeryüzünde sürdürülmesini sağlayan, ebeveynlerden kadına ve erkeğe anne, baba olarak statü kazandıran bir durumdur. Doğum bir geçiştir. İnsanlar, özellikle “geçiş” anlarında zararlı dış etkilerle ve doğaüstü kuvvetlerden gelen tehlikelerle karşı karşıya kalmaktadırlar. Geçiş ritüellerinden birisi olan doğum; Turner’in anlamlandırdığı gibi “eşik” anıdır (Delaney, 2001). Eşik anının geçilmesi esnasında anne ve bebeğin; ölüm de dahil olmak üzere çeşitli tehlikelere açık olması, koruma amaçlı geleneksel pratiklerin gelişmesine yol açmıştır (Şahin ve Toprak, 2016).

Doğum sonrası “*lohusanın 40 gün mezarı açık derler*” (IMK-6, IUK-22, IYK-24) fikri benimsenmiştir. “*Lohusanın ve bebeğin bakıma ihtiyacı olacağı için 30-40 gün mutlaka bir aile yakını (annesi, teyzesi, halası, kardeşi vb.) lohusanın evinde kalır. Eskiden kayınvalidelerle aynı evde kalındığı için kayınvalide hep yanında olurmuş*” (IUK-22).

“*Kırk karışması, kırk basması inancı bölge de hakimdir. Bu inanca “ırvasa” denirdi*” (IMK-4). “*Yan yana evlerde doğan bebeklerin kırkı karışacak diye korkarlardı. Kırk gün annelerle bebekler karşılaştırılmazdı. Karşılaşırlarsa bebekler “aydeş” olurmuş. Kırkı karışan bebeklerin zarar görmemesi için lohusa evlerinden iğne değişimi yaparlardı. Yeni doğanın evinden iğne, iplik, makas gibi gereçler istenmez ve alınmazdı*” (IGK-1, IMK-6, IUK-13, IYK-24). Kırk karışması inancı farklı bölgelerde de bulunmaktadır (Kalafat, 1999). Lohusa anne 40 gün boyunca evinde dinlenmekte, bebekli yeni yaşamına adapte olması için günlük yaşamdan izole edilmektedir. Geleneksel uygulamalar ise lohusanın ve bebeğin korunması amacıyla yapılmaktadır.

4.2.5. Bebeğe isim koyma

Isparta merkez ve ilçelerinde bebeğe isim koyma töreni bebeğin göbeği düştükten sonra yapılmaktadır. Bölgede genellikle çocuklara dede ve nenelerin isimleri koyulur. Son yıllarda bu isimlere ek olarak modern bir isim de eklenmektedir. Bebeğe ismi, evin büyüğü ya da cami hocası tarafından vakit namazı sonrası bebeğin kulağına ezan okunarak ve bebeğe koyulacak isim 3 kez söylenerek koyulmaktadır. Bu törende kahve, çay yanı sıra bisküvi, şekerleme, su böreği ikram edilmektedir (IGK-1, IMK-3, IEK-8, IUK-22, IYK-22).

4.2.6. Bebeğin kırkının uçurulması

Anadolu’da yüzyıllardır uygulanan bebeğin kırkının uçurulması, kırk çıkarma, kırklama gibi farklı isimlerle bilinen ritüeller günümüzde de uygulanmaktadır (Kalafat, 1999). *Bebeğin kırk günü dolunca bal, tuz, yumurta karıştırılır ve bebeğin vücuduna sürülür. Özellikle ayakları ve vücudu ter kokmasın diye koltuk altlarına ve ayaklarına bolca bu karışımdan sürülmektedir. Yarım saat kadar bu halde bekletildikten sonra yıkanır (IMK-4). Kırk tane küçük taş toplanır, lohusanın altın yüzüğüne ip bağlanır, yüzük 40 kez yıkama suya batırılır. Asla el batmaz. O su ile bebek yıkanır. “60,70 çıkmış gitmiş, 40 ın çıkmış gitmiş diyerek” dualarla bebek yıkanır ve artık bebek ev dışına çıkarılmaktadır (IGK-1, IYK-24)* Lohusanın ilk ziyaret ettiği evler genellikle kayınvalide ve anne evi olur. Mutlaka birlikte yemek yenir. Yoğurt çorbası, kuşbaşı, pilav, kabuk dolması (kuru patlıcan dolması), börek, kadayıf, sarı burma gibi yiyecekler ikram edilmektedir (IMK-2). *“Kırkı çıkan bebek yakın akrabalarına götürülmeye başlanır, götürüldüğü evlerden ayrılırken ev sahibi, bebeği yumurta, un, ekmek ile uğurlar. Bu verilen küçük hediyelere “sıçanlama” denir. Bebek uğurlanırken hediyeler bebeğin çantasına yerleştirilirken “evimi sıçan basmasın, sağlıcakla gidin, sağlıcakla yine gelin cümleleri” kullanılır (IUK-21, IYK-24). Yumurta koyulmasının sebebi bebek “yumurta gibi olsun, akıllı olsun, top gibi sağlıklı olsun” inancıdır. Un bebeğin yüzüne kapıdan çıkarken sürülür. Un’un anlamı un gibi akça pakça güzel olsun yanı sıra bebeğin yüzüne sürülen un ise “sakallı dedelere benzetilerek” uzun ömürlü olsun dilekleri içindir. “Ekmek ise eskiden bu kadar araç yoktu, yolda köpek sararsa ekmeği köpeğe atsınlar ebeveynler bebeği oradan uzaklaştırmak için vakit yaratsınlar diye koyulurdu” (IMK-2, IMK-4)*

Asırlardır devam eden bir gelenek olması nedeniyle kuşaklar arası aktarım sırasında bu adet, yöreden yöreye farklılıklar göstermektedir. Bebeğin kırkının çıkarılması seremonisinde farklı uygulamalar yapılmaktadır. Ama genel olarak bakıldığında anne ve bebeğin dualarla yıkandığı ve ev dışına çıkma vaktinin geldiği, misafir olarak gittikleri evlerde özenli sofralarla karşılandıkları ve özel ritüel ve hediyeler ile uğurlandıkları görülmektedir.

4.2.7. Bebeğin dişinin çıkması

Diş çıkarma, bütün çocukların deneyimlediği fizyolojik bir süreçtir. Halk arasında bebeğin ağzında ilk dişin görünmesi yaşamının önemli bir dönüm noktası olarak

düşünülmektedir (Markman, 2009). Bu sebeple “*Bebeğin dişini ilk gören kişi “dişi kolay çıksın diye” bebeğin içindeki atletini hemen yırtar. Bebeğin ilk dişini gören bebeğe altın veya hediye alır. Bebeğin dişini görmemek için bir çaba vardır. Bebeğin dişi bardağa tık tık vurur, kimse oralı olmaz. Ama illaki birinin başında bu görev kalır*” (IMK-3, IME-5, IEK-8, IUK-22).

Bebeğin dişleri bulgur gibi tane tane olsun diye diş bulguru, diş hediği, diş dirgiti, gölle gibi isimler alan akraba, eş, dostun birlikte toplandığı bir tören yapılır (IGK-1, IMK-21, IUK-22). Bu tören de bebek bir örtünün veya sininin üzerine oturtulur. Bebeğin önüne kalem, makas, ayna, para, kitap, defter, tarak gibi objeler konulur. Bebeğin başının üzerine tülbent çadır gibi gerilir ve bu tülbent üzerinden pişirilen buğday dualarla serpilir. Omzunda kalan buğdaylardan alınır ip’e dizilir, kurutulur ve nazar olmasın diye bebeğin omzuna firkete ile iğnelenmektedir (IMK-4). Bu esnada bebek önündeki objelerden hangisini alırsa bu obje ile ilişkili meslekler bebeğin geleceği ile ilişkilendirilir ve yorumlar yapılır. Bu törene katılan misafirler tef veya tepsi çalarak kendi aralarında eğlenirler. (IGK-1, IMK-2, IMK-3, IMK-6, IMK-7) Maniler söylenir. “*Merdivenim var kırk ayak, Kırkına vurdum bir dayak, Sevgilin geliyor dediler, Koşuverdim yalınayak*”(IGK-1).

Bu törenin ismindeki farklılıklar, bebek için pişirilen buğdaya ilçelerde verilen farklı isimlerden kaynaklanmaktadır. Bakır kap veya kazanlarda pişirilen bu buğday’a Isparta merkezde “diş *dirgiti*”, Gelendost ve Senirkent’te “diş hediği”, Atabey ve Gönen çevresinde “diş bulguru”, Uluborlu ve Yalvaç ilçelerinde “gölle” adı verilmektedir (IGK-1, IŞK-9, IGeK-16, IMK-21, IUK-22, IYK-24). Uluborlu ilçesinde gölle içeriğinde fasulye ve nohut da olmaktadır. Fasulye, nohut ve buğday aynı sürede pişmeyeceği için bir gün önceden ıslatılmış fasulye ve nohut temiz beyaz keselerin içinde kazanın dibine yerleştirilir. Daha erken pişen fasulye ve nohut kesesi ile kazandan çıkarılır. Buğday piştikten sonra hepsi karıştırılır. Gölle ceviz, sürtülmüş haşhaş, badem (gümüş kırığı), fındık, fıstık ile ikram edilir. Bu törenlerde “haşhaş helvası” veya “çakal boku yada çakal helvası” ismi verilen tatlı yanında “üzüm köftüsü” de ikram edilir (IMK-22, IUK-22).

Isparta merkezde dirgit misafirlere fındık, fıstık, ceviz, leblebi yanı sıra sürtülmüş haşhaş veya tahin eşliğinde ikram edilmektedir. Misafirlere dirgit yanında tava ekmeği, nokul, börek vb. atıştırmalıklar da ikram edilmektedir (IGK-1, IMK-21). Bebeğin dişinin çıkması hem geleneksel hem de modern uygulamalarda kutlanmaya değer görülen bir olaydır. “Diş bulguru, diş hediği, diş buğdayı, diş göllesi, diş dirgiti” gibi isimler alan bu kutlama hem çıkacak olan diğer dişlerin hem de bebeğin yakında çiğnemeye başlayıp yiyecekleri kendisinin parçalayabileceğinin habercisi olarak düşünülmektedir. Bu kutlamanın farklı değerlendirmeleri

mevcut olup, Molu'ya (2011) göre yiyeceğin kutsanması, çocuğun rızkının artması, bereketin çoğalması ve dışın sağlam olması; Sakarya'ya (2006) göre ise aile tarafından törensel bir kutlamaya dönüşmesinin çocuğun dişlerini zorlanmadan ve sağlıklı çıkarması, çıkan dişlerin hayır dualarına vesile olması anlamlarını içermektedir. Bu özel kutlama içeriğinin hediyeleşme, ikramlaşma hedeflerinin yanı sıra diş buğdayı kutlamasının temel amacı bebeğin gelişim evrelerinden birini gerçekleştirdiğini duyurmak, bu sevinci akraba ve dostlarla paylaşmak olarak değerlendirilebilmektedir. Isparta çevresinde bu törende haşlanmış buğday, bölgede yetişen fıstık, badem, kuru üzüm vb. kuruyemişler ve sürtülmüş haşhaş ile ikram edilmektedir. Yöresel lezzetlerden olan çakal helvası, şekerleme, nokul, börekler bu törenin diğer ikram unsurlarıdır.

4.3. Evlenme ile ilgili yapılan hazırlıklar

Türk sosyal hayatının en önemli unsurlarından birisi ailedir. Düğün merasimleri ise bir ailenin oluşumundaki ilk adımdır. Düğün denildiğinde genel olarak evlilik için gerçekleştirilen törenler akla gelmektedir. Düğün törenlerinde eğlence hedef alınmıştır ancak düğün yemekleri de bu ritüellerin önemli bir parçasıdır. Evlenme törenleri bağlı bulunduğu kültür tipinin ön gördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilir. Isparta ili merkez ve ilçelerinde düğün törenlerinde geleneksel uygulamalar farklılık göstermektedir. Gelin namzetini belirleme, kız isteme, mendil verme, nişan, düğün töreni öncesi gelin hamamı, kına yakma, düğün eğlenceleri ve baş düzümü töreni, el öpme töreni, erte günü töreni, pazar akşamı töreni gibi düğün sonrası bu özel ritüellerde yöresel yemekler ikram edilmektedir (Çeliker ve Genç, 2019).

4.3.1. Kız isteme töreni hazırlıkları

Türk toplumunda evlenme çağına gelmiş erkek çocukları gerek kendi istekleri ile gerekse ailelerinin beklentilerini karşılamak için evlilik kararı almaktaydılar. Gelin adayının beğenilmesi ve istenilmesinin bölgede belirli ritüeller doğrultusunda gerçekleştiği yapılan görüşmelerde belirlenmiştir.

“Kız isteme öncesi ilk defa kayınvalide ve birkaç kadın komşunun yer aldığı “öncü” adı verilen bir kadın grubu “biz kızıma talibiz” diyerek kısa süreli gündüz oturmasına gider. Bu

öncü ekip kız görmeye sabah saatlerinde giderler. Erken saatte ziyaret edilmesinin sebebi ise kız evinin sabah saatlerinde ne kadar derli toplu olduğunun, ev durumunun ve gelinin ev içi kılık kıyafetinin görülmesi ve tespit edilmesi içindir” (IGK-1, IMK-2, IMK-3, IME-5, IMK-6, IMK-7, IŞK-19, IMK-20). “Analarımız kapının önlerini her gün sabahtan süpürtürlerdi. Yaşı gelen kız varsa misafire hazır bulunulurdu. Kız seçiminde sülale, soy, sop çok önemlidir. Kızın ve ailesinin kendilerine uyumlu olması beklenir. Gündüz oturmasına gelenler kızın istediği bir kişi ise kız “neşe ile” ellerini öper, sohbete katılır, kahve pişirir, ayakkabılarını çevirir. Ancak kızın gönlü yoksa sadece su ikram eder, ayakkabılarını bile çevirmezdi. Ayakkabı çevirmek kızın olumlu olduğunu gösteren bir işarettir. Kız görmeye giden ekip kızı beğendi ise bir daha geleceklerine dair cümlelerle giderlerdi, ancak beğenmediler ise sessizce giderlerdi. Gündüz oturmasında eğer yumuşak cevap gelirse kız evine ikinci ziyaret beylerle birlikte akşam ziyaretidir. Görücülüğe giden ekip artık yörücülüğe başlamıştır. İşleri yürüsün gitsin diye bu isimlendirme yapılır. Bu ziyarette kız ve oğlan bir odaya çekilir, 5-10 dakika konuşmaları için zaman tanınır. Her şey yolunda giderse bir başka akşam biraz daha geniş bir aile grubu ile kız istemeye gidilirdi. Akşam ziyaretinde ilk defa da kız verilmez. Kız evinden biraz düşünelim cevabı gelir. Ara soğutulmaz birkaç gün sonra tekrar ziyaret edilir, “Allah’ın emri peygamberin kavliyle” denilerek tekrar kız istenir. Bu gidiş gelişler kız alınana kadar devam edilirdi. Kız’ın verilmesine karar verildiği haberi aradaki aracılar tarafından oğlan evine duyurulur. Akabindeki akşam ziyaretinde lokum ve bisküvi eşliğinde ziyaret tekrar edilir. Kız evinden kızın verildiğinin işareti olan, içerisinde mendil bulunan bohça verilir. Kızı bitirdik diye çevrede söylenir. Bu tören’e “mendil verme, kız isteme veya mübareke” adı verilmektedir.

Kız isteme töreni için günümüzde oğlan evi kız evine giderken çikolata ve çiçek götürülüyorken, eski dönemlerde kolonya, “ağız tadı olsun diye” şeker, lokum veya kesme helva (tahin helvası) götürülürdü (IGK-1, IMK-2, IMK-3, IME-5, IMK-6, IMK-7, IŞK-19, IMK-20). “Uluborlu ilçesinde eskiden gelin, kız istemeye götürülen çocukların elini öperdi. Biz heyecanla beklerdik elimiz öpülecek diye” (IUK-13).

Yalvaç ilçesinde kız istemeye gelen kişilerin yanına gelin asla girmez. Kız’ın verildiği ziyarette gelin içeriye girip büyüklerin elini öper ve geline para verilir. Gelen misafirlere “söz şerbeti” ikram edilir. Bu şerbet içerisinde şeker, limon isteğe bağlı gül suyu olabilir. Damat akrabaları “ağız tadı” nı yemeye geleceğiz deyip kız evinden ayrılırlar (IYK-24). Kız evinde kahve içilir. Kahve ikramı kızın verildiğinin bir diğer işaretidir. Kahve ikramı yapılırken damadın kahvesi gelin tarafından özel hazırlanırdı. Damadın kahvesi tuzlu, acı veya biber içerikli olabilir, bu içerik gelinin insafına kalmıştır. Damadın kahve içip içmemesi tüm

misafirler tarafından ilgiyle izlenmektedir. Damat kahveyi sessizce içerse uyumlu bir damat olacağının göstergesidir. Bu kız isteme ziyaretlerinde daha önceki ziyaretlerde kolonya ve şeker ikram edilip ziyaret kısa sürerken, kızın verildiği gün kahve sonrası çay ve diğer ikramlar sunulurdu. Diğer ikramlarda börek, nokul, kurabiye olabilmekteydi. (IGK-1, IMK-2, IMK-3, IME-5, IMK-6, IMK-7, IŞK-19, IMK-20).

“Senirkent ilçesinde kız verildiğinin göstergesi olarak kız evi oğlan evine bohça içinde damat için iç çamaşırı ile karışık çerez verir. İstemenin ertesi günü kayınvalide önüne taktığı önlük ile her eve bir avuç çerez dağıtır. Hatta bu verilen çerezi bazen oğlan evi çoğaltır ve cümle alem’e kız’ı aldıklarını ilan eder” (ISK-9).

“Gelendost ilçesinde kız istemede hiçbir şey ikram edilmez. Kızın verildiği gecenin ertesi gün oğlan evinden kayınvalide ve birkaç kadın “ağız tadı olsun diye” bir sandık lokum ve bir kutu bisküvi’yi kız evine götürürler. Kız evi oğlan evinden gelen misafirlere öğlen yemeği hazırlar. Gelen misafir kadınlara bu bölgede boncuk veya iğne oyalı tülbent hediye ederler. İplik oya zayıf kalır. Bu yemekte çorba, et yemeği veya bulgur pilavı üstü tavuk, yaprak sarması, su böreği ve mutlaka sütlaç ikram edilir. Gelendost ilçesinde kadınlar her akşam veya gün aşırı kız evine gitmeye başlarlar, düğün tarihi alabilmek için. Oğlan evi birkaç gün gelmezse komşular “Düğün bozuldu mu? diye” sormaya başlar. Bu akşam ziyaretlerinde bisküvi, çerez, çay, şeker vb. götürülürdü, ilerleyen süreçlerde akıllı kayınvalideler geline hediyeler (tabak, çanak gibi çeyiz eşyası) götürmeye başladılar. Bu sebeple de gelin isteme ile düğün arası süre kısa (2-3 ay) tutulur (IGeK-16). Bu ziyaretler ve getirilen hediyeler geline olan önemi gösterir. Oğlan evi kız evine gitmezse “gelin değersiz” hissettirilir. “Komşu konuşmalarında; onların dünürleri her gün kilo kilo çamfıstığı getiriyormuş, çok zenginlermiş vb.” konuşmalar olur” (IGeK-16).

Mendil verme ile düğün arasında bayram araya girerse oğlan evinden mutlaka bir sini baklava kız evine gönderilir. Baklava’yı getirene hediye verilir. Bayramda bir gün oğlan evi kız evine yemeğe çağırılır. Yemekte çorba, fasulye/nohut, bulgur pilavı, hoşaf, tandırda sini böreği ve gelen baklava ikram edilir” (IGK-1)

Senirkent ilçesinde “kız verildikten sonra aile ilişkilerini kuvvetlendirmek için oğlan evi kız evine yemeğe davet edilir. Oğlan evinin büyükleri (dede, kayınvalide, kayınpeder, hala, teyze, amca, dayı v.) gelin kız hoşgeldiniz diyerek ellerini öptüğünde, para veya altın sıkıştırır. Yemekte çorba, bütün et, sarma, bamya, baklava veya sarı burma ikram edilir. Yemek sonrası erkekler eve dönerken kadınlar ipli kına yakmak için kız evinde kalırlar. Tüm kadınlara ipli

kına yakılır. Ertesi gün bu kınayı nerede yaktın diye sordurtmaktır hedef aslında, “oğlumun kınası” gibi cevaplar ile dünürlerin sıkı ilişki içinde olduğu ilan edilmektedir. Bu görüşmeler oğlan evinin kız evini davet etmesi ile devam eder. Bu sefer damat büyüklerin ellerini öptüğünde damada para veya altın verirler” (ISK-9).

4.3.1.1. Bitti Tef'i Töreni

Bitti Tef'i Töreni sadece Isparta ili Sütçüler ilçesinde yapılmaktadır. “Sütçüler ilçesinde “bitti tef” i töreni yapılır. Kız verildikten sonra kız evinde yapılan kadınların katıldığı bir törendir. Tören e katılan her kadın mutlaka yanında bir çeşit tatlı götürür. Bu tatlılar baklava, sarı burma, un helvası, basma kalıp helvası, kaşık helvası gibi tatlılardan olmaktadır ve bu tatlılar tepsilerle kız evine götürülür. Birkaç gün sonra kız evi bu tepsilere oğlan evinin yakınlarına kumaş, oyali yazma, çorap gibi hediyeler koyar ve oğlan evine yemeğe gider. Bu yemeklerde çorba, pilav üstü et yemeği (haşlanmış keçi eti), keşkek (dövme buğday pişirilir, servis esnasında tereyağı eklenir), düğün kabağı (yeşil kabak haşlanır ve ezilir, başka bir tava da soğan kavrulur, nohut ilave edilir, biraz tuz ve şeker ilave edilir) yenmektedir” (ISK-12).

4.3.1.2. Bitti Yemeği Töreni

Bitti Yemeği Töreni sadece Isparta ili Şarkikaraağaç ilçesinde uygulanmaktadır. “Şarkikaraağaç ilçesinde kız verildikten sonraki gün “bitti yemeği” olur. Bu yemekte yoğurtlu yayla çorbası, salçalı et yemeği, sarma, dolma, bulgur pilavı, turşu, hoşaf, helva (un, irmik, tahin) ikram edilir. Bu yemekte oğlan evinin yakın akrabaları kız evine gider. Bu yemek sonrası çay ikramını kesinlikle gelin kız yapar, çay içen büyükler çay tabağına gelin için para koyarlar” (ISK-19).

4.3.1.3. Ağız tadı töreni

Ağız tadı töreni Isparta ili Yalvaç ilçesinde uygulanmaktadır. “Yalvaç ilçesinde kız verildikten sonra yakın akraba, eş dost ile “ağız tadı” törenine gidilir. Oğlan evi bu törene

gelirken gelin için hazırlanan bohça eşliğinde lokum ve bisküvi getirir. Bu törende bisküvi, arasına lokum koyularak, kıstırma yapılarak tüketilir” (IYK-24).

Türk kültüründe geçmişte evlenecek kız ve oğlanın evlenene kadar aynı ortamda yalnız bulunması kabul görmemektedir. Gelin adayının seçilmesinde kızın ailesinin kültür düzeyi, yemek alışkanlıkları vb. özellikleri rol oynamaktadır. Bölge de kız görmek için öncelikle gündüz yakın akraba ve komşular eşliğinde ziyaretler gerçekleştirilirken asıl kız isteme töreni akşam saatlerinde evin erkekleri ile yapılan ziyaretlerde gerçekleşmektedir. Kız evinin olumlu cevabını alana kadar kız isteme ziyaretleri devam etmektedir. Bölge de kız evinin kızı vermesi “mendil verme, mübareke veya söz kesme” ismi verilen törenlerde tamamlanmaktadır. Bu törenlerde kahve içilmekte, bisküvi arası lokum yani kıstırma adı verilen yiyecek dağıtılmaktadır. Isparta merkezde yöreye özgü nokul, şekerleme, kurabiye gibi özel yiyecekler kız istemede sunulabilmektedir.

Senirkent ilçesinde kızın verilmesi oğlan evine verilen bohçalar ile gösterilmektedir. Bu bohçada bulunan damat için hazırlanan iç çamaşırı yanında karışık çerez çok önemlidir. Damat’ın annesi tarafından topluma kızın verildiğinin haberi, verilen çerezin dağıtılması ile duyurulmaktadır. Gelendost ilçesinde kızın verilmesinin ertesi günü oğlan evi tarafından lokum bisküvi götürülerek ziyaret edilmekte ve gelen misafirlere kız evi tarafından yemek ikram edilmektedir. Yemekte Gelendost yöresine özgü çorba, et yemeği veya bulgur pilavı üstü tavuk, yaprak sarması, su böreği ve mutlaka sütlaç sunulmaktadır. Düğün tarihi alınana kadar kız evine küçük hediyelerle gerçekleştirilen ziyaretler sıklıkla sürmektedir.

Kız verildikten sonra bu haberin topluma duyurulması ve düğüne davet anlamı taşıyan Sütçülerde “Bitti Tef’i Töreni”, Şarkikaraağaç’ta “Bitti Yemeği Töreni” ve Yalvaçta “Ağız tadı töreni” kutlanmaktadır. Bu mutlu haberin kutlanması için kız evinde yapılan “bitti tefi” töreninde misafirlere ikram edilmesi için yöresel tatlılar (baklava, sarı burma, un helvası, basma kalıp helvası, kaşık helvası) getirilmektedir. Tatlı tepsilerine sembolik hediyeler (*oyalı yazma, çorap vb.*) koyularak kız evinden oğlan evine yemeğe gidilmektedir. Yemekte Sütçüler ilçesi yöresel yemeklerinden çorba, pilav üstü et yemeği (haşlanmış keçi eti), keşkek (dövme buğday pişirilir, servis esnasında tereyağı eklenir), düğün kabağı ikram edilmektedir. Şarkikaraağaç ilçesinde “bitti yemeği” töreni kız evinde verilmekte ve yemekte yoğurtlu yayla çorbası, salçalı et yemeği, sarma, dolma, bulgur pilavı, turşu, hoşaf, helva (un, irmik, tahin) hazırlanmaktadır. Yemek sonrası çay ikramından sonra çay tabaklarına gelin için hediye olarak para veya altın konulmaktadır. Yalvaç ilçesinde ise bu törenin ismi “ağız tadı töreni” olarak bilinmektedir. Bu tören yine kız evinde yapılmakta ve törende oğlan evi tarafından getirilen kıstırma

yenilmektedir. Ailelerin birbirlerini ve kültürlerini tanımaları için karşılıklı yemek ziyaretleri yapılmaktadır. Kız isteme ve nişan arasında çok uzun süre beklenilmemektedir. Nişan tarihi almak için yemekli ziyaretler her bölgede yapılmaktadır. Isparta merkez ve Gönen ilçesinde mendil verme ile düğün arasında bayram araya girerse oğlan evinden mutlaka bir sini baklava kız evine gönderilir. Kurban bayramı varsa geline hediye amaçlı kurbanlık koç götürülür. Bu koç süslenir, boynuzlarına altın ya da bilezik bağlanarak kız evine yemek ziyaretine gidilir. Bayramda da dünürler arasında bayramlaşma ziyaretleri gerçekleşir. Bu ziyaretlerde yemekte çorba, etli bir yemek (kavurma ya da kapama), zeytinyağlı bir çeşit yemek (sarma, fasulye vb.), bulgur pilavı, hoşaf, tandırda sini böreği ve gelen baklava ikram edilmektedir. Senirkent ilçesinde aileler arası yemekli ziyaretlerde çorba, bütün et, sarma, bamya, baklava veya sarı burma ikram edilmektedir.

4.3.1.4. Ağz Tadı (Kap Adeti)

Senirkent ilçesinde mendil verme ve nişan arasında “Ağz Tadı (Kap Adeti)” uygulanmaktadır. “*Hadi kap a gelin*” denilerek davet edilmektedirler (ISK-19). Önce oğlan evi kız evine gitmektedir. Büyük bir sini baklava yapılp, kayınvalidenin hazırladığı bohça eşliğinde kız evine yemekten önce gidilmektedir. Geleneksel yemeklerden hazırlanan yemekler ikram edilmektedir. Bu yemekte çorba, banak, bamya, yaprak dolması ve irmik helvası ikram edilmektedir. Yemekten sonra yere kırmızı kadife serilerek, gelin kızın üzerinden yürüyerek geçmesi ve büyüklerin ellerini öpmesi sağlanır. Gelin kıza takıları takılarak eğlence yapılmaktadır. Nişan töreni yapılmayacaksa yemeğe gelen büyükler geline nişanda takacakları büyük hediyelerden altın vb. takmakta veya kumaş gibi hediyelerden getirmektedirler. “*Bu törende takılan altınlardan gelin fesi oluşturulmaktadır. Gelin fesinde 5 tane 80 lik altın (biraz küçük olur)gelinin alnına denk gelecek kısma sıra halinde dikilir. Bu fes gelin tarafından kendi düğünü sonrası katılacağı düğünlerde kullanılır* (ISK-19). “Senirkent gelin fesi” coğrafi işaret almış bir üründür (Resim 6).



Resim 6. Senirkent gelin fesi (Türk Patent Enstitüsü, 2021)

Oğlan evinden giden kadınlardan kalmak isteyenler kız evinde ellerine ipli kınalar yakılarak yatılı misafir olarak kabul edilmektedirler. Gece kına yakınlar, sabah olunca kaldırılmakta ve gelin kız tarafından yüzleri yıkanıp kahvaltı yapıldıktan sonra misafirler dağılmaktadırlar. Oğlan evinden gelen çikolata ve sakızlar mübarek olsun diye gelenlere ikram edilmektedir. Sıra kız evine gelmiştir kız evi de oğlan evine kap adetine gitmektedir. Kız evi beraberinde Senirkent'e özel yerel bir tatlı olan “samsa” tatlısı götürmektedir. *“Yufka açılır şeritler halinde kesilir, pişen yufkanın birazından gevrek yapıp içine pekmez ceviz karıştırılıp şerit halinde kesilen yufkaya sarılır. Ayrıca damat için özel samsa hazırlanır. Bu samsaların içine altın veya bozuk para koyulmaktadır. Damat bohçasıyla beraber hazırlanan tatlı, damat evine götürülür. Giden davetlilere itina ile hizmet edilir, kınalar yakılır ve misafirler en rahat yataklarına yatırılır”* (ISK-9, URL-13) “Kap adeti” adı verilen bu tören bölgede sadece Senirkent ilçesinde uygulanmaktadır.

4.3.2. Nişan töreni hazırlıkları

Türk kültürünün önemli geçiş olaylarından biri olan evlilik, kadın ve erkeğin yaşamını birleştirmesinin yanı sıra aile ve akrabalık bağlarının kurulması açısından da son derece önemli olan toplumsal bir olgudur (Irmak & Taş, 2012). Evlilik töreni; kız isteme, mübareke, söz kesme, nişan, düğün, düğün sonrası davet gibi birçok aşamadan ve bu aşamalarda uygulanan gelenek ve göreneklerden oluşmaktadır. Evlilik sürecinde uygulanan nişan; kız isteme ile düğün arasında yapılan, gelin ve damat adayının ve sevenlerinin katıldığı bölgesel farklılıklara sahip tören olarak bilinmektedir. (Kartal, 2017). Tarihi oldukça eskilere dayanan, tarafların birbirlerine verdikleri evlenme vaadi olan nişan töreninde, evliliği düşünen çiftlere nişan yüzüğü takılmaktadır. Tören sonunda oğlan evinin mendil veya bohça vermesi yoluyla

uğurlanması adet ve göreneklerden sayılmaktadır (Çolak, 2012). Evlenmeye karar veren gençlere yüzükler, akrabalar ve davetliler huzurunda takılmaktadır. Gelenek ve göreneklere uygun olarak aile birliğinin ilk adımını teşkil eden nişanlanma, hem kadın hem de erkek tarafının birbirlerini tanımaları açısından oldukça önemli bir süreçtir (Sak, 2006; Ceranoğlu, 2020). Bölgemizde nişan hazırlıkları içerisinde esbap veya urba görme ritüelin de gelin ve damada nişan sürecinde kıyafet alınmaktadır. Alışveriş esnasında evlenecek gençlerin davranışları ve ailelerin hareketleri gözlemlenir. Ailelerin birbirleri ile uyumlu olup olmadıklarına bu gibi ortamlarda tanıklık edilmektedir.

4.3.2.1. Esbap (Urba) Görme

Eski dönemlerde kıyafet alınmaya gidilmez evlerde dikilirdi (IMK-4, ISK-12). Kız evinden ve oğlan evinden birkaç kişi eşliğinde kıyafet almaya gidilir. Gelin ve damada birer yüzük, küpe, bileklik, saat alınır. Kıza A'dan Z'ye o gün giyeceği nişanlılık, kıyafet, terlik ve oğlana terlik, gömlek, takım alınır. Kızın kıyafetlerini oğlan evi, oğlanın kıyafetlerini kız evi alır (IMK-3, IMK-6, IMK-7). Esbap görme töreni ailelerin birbirini alışverişte tanınmasını sağlayan bir ritüeldir. “Dostlar alışverişte görsün” atasözü tam da bu törene ait bir cümledir. İnsanların birbirini tanınması, ilerleyen sürelerde bu ilişkinin sürüp sürmeyeceğinin sinyalleri bu gibi ortamlarda izlenirdi. Bu aşamada işin bozulduğu, ayrılıkların olduğu birçok düğün olmuştur. Uluborlu ilçesinde bu alışverişte anne, baba, kardeşler gibi ev içindeki ahaliye de karşılıklı hediyeler bu aşamada alınır. Gelin ve damada yazlık kışlık giyeceği, birkaç takım elbise, pardösü alınır hatta yaz ayı ortasında çizme alındığı bile görülmüştür (IMK-22, IYK-24)

Kıyafet almak için nişan öncesi yapılan esbap (urba) görme töreni, kıyafet ve diğer düğün ihtiyaçlarının alınması için düğün öncesi “dür harcı” yapılmaktadır.

4.3.2.2. Nişan töreni

Nişan töreni ailelerin maddi durumlarına göre evin avlusunda veya günümüzde düğün salonları kiralanarak gerçekleştirilmektedir. Düğün salonlarında yapılan nişanlarda kuru pasta, içecek, dondurma ikram edilebilmektedir (IMK-2, IMK-4, ISK-9).

Nişanda aile fertlerine hediyeler içeren bohçalar nişan günü gün içinde getirilmektedir. Nişanda oğlan evinden “ağız tadı” için tatlı yiyecekler (baklava, lokum, bisküvi, çikolata) götürülmektedir. Bunun dışında nişan gecesi kahve, çay, kolonya, sakız içeren farklı çerez (leblebi, fındık, fıstık, çekirdek vb.) karışımları bohçalanarak sinilerle kız evine götürülmektedir. Nişanda bu getirilenler misafirlere dağıtılmaktadır. Oğlan evinin getirdiği tepsilerden bir tanesi de geline kına yakmak için hazırlanan kına tepsisidir.

Nişan töreninin hedefi, tecrübeli bir aile yakınının eşliğinde gençlere gelecekle ilgili nasihat ve güzel dileklerle birlikte nişan yüzüklerinin takılmasıdır. Nişan yüzükleri birbirine kırmızı kurdele ile birleştirilmiştir. Bu kurdele çok makbuldür. Tören esnasında kesilen kurdeleden küçük parçalar gençlerin arkadaşlarına verilir ki; bu kurdele ile evlilik yolu açılsın ve kısa sürede onların da evlenmeleri sağlansın istenirdi (IMK-3).

Uluborlu ilçesinde nişan töreni evde yapılacaksa çay-kahve ikramının yanı sıra yemek daveti şeklinde de olabilirdi.. Davette yoğurtlu pirinç çorbası veya az salçalı et sulu pirinç çorbası (üzerine kaymak yağı tavlınır), kıymalı iç yağlı bulgur içerikli sarma veya lor peynirli veya sürtülmüş haşhaşlı sarma, banak, tas kebabı, hoşaf, baklava, kabak tatlısı, kabak galle ikram edilirdi (IUK-22).

Gelendost ilçesinde nişan töreni iki türlü olur. Birincisi küçüktür, “küçük nişan” a geleceğiz denilirse, az sayıda davetli çağrılacağı anlaşıldı. Küçük nişanda yemekleri (çorba, et yemeği, su böreği, hamur aşı (yoğurtlu makarna veya tatar), baklava, sütlaç) kız evi hazırlardı. Bu yemek sonrası gelin el öper ve geline para takılırdı. Bu törene gelen misafirlere kız evi tarafından kadınlarına tülbent, erkeklerine çorap dağıtılırdı. İkincisi büyük nişandır, ağırdır, bu törene “şerbet içme” denir. “Şerbet içme” töreninde eş, dost, akraba kalabalık bir grup nişana çağırılır ve yine kız evinde yapılırdı. Aşçılar eşliğinde yemek pişirtilir ve bu yemeğin masraflarını oğlan evi karşılardı. Bu yemekte çorba, sulu bütün et, bulgur pilavı, hoşaf, un veya irmik helvası ikram edilirdi. Bu yemek öğleden sonra verilirdi. Geline para veya altın takılır veya hediye götürülürdü. Nişan bohçasında gelin için pijama, iç çamaşırı, elbise, kıyafet bulunurdu (IGeK-16, IGeK-17). Oğlan evi şerbet içmeye giderken birkaç sandık lokum ve bisküvi ile bolca, genellikle çuvalla çerez götürürdü. Nişanın ertesi günü kız evinden gençler iki bisküvi arasına lokum koyar ve bir avuç çerezi tüm akraba, eş, dost arkadaşlarına dağıtırlardı. Lokum ve çerez gelen aileler düğüne daveti kabul ederler, kendilerini ve düğün hediyesini hazırlarlardı. Gelendost’ta geline takılacak takı ve altınlar nişanda takılırdı (IGeK-16). Gelendost ilçesinde nişan karşılığı olurdu. Kız evi birkaç sini su böreği, baklava, hamursuz (özellikle hamursuz tek sayı (genellikle 101 adet) makbuldür), pilav üstü haşlanmış et ve

hediyeler bohçalanarak oğlan evine götürülürdü. Oğlan evi bohçaları getirenlere bahşiş verir ve yemek yedirirdi. Kız evinin getirdiği tüm yemekler ertesi gün tüm yakınlarla dağıtılırdı. Bir hamursuz 4-8 e bölünür, üzerine bir dilim baklava konularak dağıtılırdı. Tatları karışsa da bu dağıtım düğüne davet anlamı taşımaktadır (IGeK-16).

Şarkikaraağaç ilçesinde nişan töreni evlerde küçük aile grupları ile olurdu, nişanda oğlan evi tarafından getirilen çerezler ertesi gün küçük gazete kağıtlarına ambalajlanarak dağıtılırdı. Çerez verilen kadınlar düğün öncesi gelin hamamına davet edilmiş olur ve hamamda bekar kızların mutlaka “taka” giymesi beklenirdi. Gelin hamamında ne kadar çok “taka” giyen kişi olursa o kişinin şanı şerefine fazla olduğu düşünülürdü. “Hamamda taka giymeyen kişiye –Neden taka giymedin diye sorulursa, cevaben –Çerezini mi yedim ki taka giyeyim derlerdi” (IŞK-19)

Isparta ili ve ilçelerinde nişan sonrası ailelerin birbirini daha yakından tanınması için davetler yapılır. “Önce kız evi oğlan evini yemeğe çağırır ve sayılı sıralı olmamakla birlikte karşılıklı yemek davetlerinde buluşulur”. Yemekte yoğurt çorbası, diş tarhana çorbası, fırınlanmış haşlanmış et veya patatesli tas eti, pilav, kabuk dolması (kuru patlıcan), su böreği, kaymaklı kadayıf, baklava ikram edilir. Daha sonra oğlan evi kız evini yemeğe çağırarak ilişkiler sıkılaştırılır (IMK-2, IMK-4, IMK-14)

Yalvaç ilçesinde nişan törenine gelirken çalgıcılarla oğlan evinden sinilerle (en az 15-20) çerez götürülür ve ertesi gün avuç avuç akraba, eş, dost’a dağıtılır. Gelen misafirlere kız evinde yemek verilir. Köy yerinde tavuk fazlaca bulunduğu için bulgur aşısı yemeği yapılır. Yoğurtlu pirinç çorbası, tavuklu nohut yemeği, bulgur pilavı, hoşaf, un helvası, yufka veya Yalvaç somun ekmeği ikram edilir. Yemek sonrası gelin ortaya oturtulur ve nişan hediyeleri gelinin başının üstüne ve önüne koyularak biriktirilir. Bu hediyeler çeyiz eşyalarını tamamlamak için kullanılır. Nişan sonrası aileler arasında yemek davetleri olmaktadır. Bu yemeklere biraz daha fazla özenilmektedir. Çorba, etli veya tavuklu bir sulu yemek, pilav, sarma, yoğurt, hoşaf, börek, baklava veya helva ikram edilir (IYK-24).

Uluborlu ilçesinde nişan sonrası davetlerde çorba, banak, pirinç pilavı, irmik helvası ikram edilir. Aileler arasında kuyruğu sulu davetleri olur. Bu davetlerde kuyruğu sulu, kiraz, üzüm vb. meyvelerle ikram edilir (IUK-21).

Bölgede nişan ikramları genellikle oğlan evi tarafından hazırlanmaktadır. Nişan aile arasında olacak ise bir tepsi baklava, lokum, bisküvi, çikolata, şekerleme, karışık çerez eşliğinde yapılmaktadır. Hatta o gün içilecek kahve ve çay da yine oğlan evi tarafından

getirilmektedir. İlçelerde yapılan nişan törenlerinde yemek verilme adeti vardır. Uluborlu ilçesinde nişan töreni için yoğurtlu pirinç çorbası veya az salçalı et sulu pirinç çorbası (üzerine kaymak yağı tavlânır), kıymalı iç yağlı bulgur içerikli sarma veya lor peynirli veya sürtülmüş haşhaşlı sarma, banak, tas kebabı, hoşaf, baklava, kabak tatlısı, kabak galle hazırlanmaktadır. Sarma içerikleri bu ilçede diğer ilçelere göre farklılık gösterebilmektedir.

Gelendost ilçesinde nişan “küçük nişan” ve “büyük nişan” şeklinde iki tören halinde yapılmaktadır. Daha az misafirin davet edildiği küçük nişan da çorba, et yemeği, su böreği, hamur aşısı (yoğurtlu makarna veya tatar), baklava, sütlaç kız evi tarafından sunulmaktadır. Kalabalık misafir grubunun katıldığı büyük nişana Gelendost ilçesinde “şerbet içme” adı verilmektedir. Şerbet içme töreninde oğlan evi tarafından aşçılara hazırlattırılan çorba, sulu bütün et, bulgur pilavı, hoşaf, un veya irmik helvası ikram edilmektedir. Her iki nişan töreninde de oğlan evi tarafından bohçalar ve sinilerle hediyeler getirilmektedir. Sandıklarla bisküvi ve lokumun yanı sıra sinilerde çerezler de getirilmektedir. Düğüne davet anlamı taşıyan bu çerezler, nişanın ertesi günü tüm ahaliye avuç avuç dağıtılmaktadır. Nişan törenindeki çerez adeti Gelendost, Şarkikaraağaç, Yalvaç ilçelerinde benzer şekilde ve anlamda uygulanmaktadır. Gelendost ve Yalvaç ilçesinde nişanda gelen siniler su böreği, baklava ve hamursuz adı verilen hamur işi çörek ile doldurulup oğlan evine yemeğe gidilmektedir. Hamursuz bölgede çok önemli bir yiyecektir. Yalvaç hamursuzu ismiyle coğrafi işaret alınmıştır. Makbul olanı 101 adet olan hamursuzlar, genellikle tek sayıya karşılık gelecek şekilde götürülmektedir. Bu hamursuzlar, baklava ve çerez ile birlikte dağıtılmaktadır. İlçelerde gelen misafirlere Türk misafirperverliği yemek sofraları hazırlanarak gösterilmektedir. Kırsalda evlerin ahır bölümlerinde küçükbaş, büyükbaş veya en kötü tavuk yetiştirilmektedir. Bu törenlerde bu hayvanlardan duruma uygun olan kesilmekte ve yemeklere tat ve lezzet vermesi için katılmaktadır. Yalvaç ilçesinde nişan törenine katılanlara yoğurtlu pirinç çorbası, tavuklu nohut yemeği, bulgur pilavı, hoşaf, un helvası, yufka veya Yalvaç somun ekmeği ikram edilmektedir.

Nişan sonrası aileler arasında yemek davetleri devam etmektedir. Bu yemeklere biraz daha fazla özenilmektedir. Yalvaç ilçesinde çorba, etli veya tavuklu bir sulu yemek, pilav, sarma, yoğurt, hoşaf, börek, baklava veya helva; Isparta Merkez’de yoğurt çorbası, dış tarhana çorbası, fırınlanmış haşlanmış et veya patatesli tas eti, pilav, kabuk dolması (kuru patlıcan), su böreği, kaymaklı kadayıf, baklava; Uluborlu ilçesinde nişan sonrası davetlerde çorba, banak, pirinç pilavı, irmik helvası özenle hazırlanmaktadır. Uluborlu ilçesinde aileler arasında kuyruğu sulu davetleri olmaktadır. Bu davetlerde kuyruğu sulu, kiraz, üzüm vb. meyvelerle ikram

edilmektedir. Bölge de sevilen ve geleneksel hale gelmiş yemek çeşitleri aile davetlerinde de hazırlanmaktadır.

4.3.2.3. Nişan karşılığı

Yalvaç ilçesinde nişanda kız evine gelen sinilerden bir tanesine damadın kişisel eşyaları koyulur, diğer sinilere baklava, börek hazırlanır ve oğlan evine götürülür. Oğlan evi de bu nişan karşılığına kayıtsız kalmaz ve yemek hazırlar. Yemek için çorba, etli veya tavuklu sulu yemek, pilav, sarma, yoğurt, hoşaf, börek, tatlı olarak baklava, kesmik baklavası, güllaç, ekmek kadayıfı veya helvadan tercih edilen hazırlanmaktadır (IYK-24).

Isparta ve çevresinde nişan sonrası ailelerin birbirlerini yakından tanımaları için yemek davetleri olmaktadır. Bu davetlerde her ilçeye ait yöresel yemekler sunulmaktadır. Yalvaç ilçesindeki törenin ismi “nişan karşılığı” ismini almaktadır.

4.3.2.4. Boğ Artma Töreni

Gelendost ilçesinde nişan ve düğün arasında uygulanan bir törendir. *Kayınvalide yakın akrabasının düğününde kendi gelini için yapmaktadır. Kayınvalide kendi akrabalarına “gelinime boğ artcan” diyerek bu ritüel için davette bulunur. “Boğ artma” bir nevi “Boğ örtme” demektir. Nişanlı gelin başka bir yakınının düğününde ortaya koyulan bir sandalyeye oturtulur. Oğlan evinin yakınları (yenge, teyze, hala vb.) nişanlı gelinin başına kumaşlar, iç çamaşırı, çorap, kıyafet vb. koyarak gelinin başına hediyeler yığarlar. “Takımı ile arttı” kelimesi kullanıldığında çorap, atlet, külot, elbiselik kumaş gelinin başına koyulur. Gelinin başında ne kadar çok hediye yığılırsa gelinin o kadar kalabalık aileye gelin gittiği anlaşılır. Bu olay zenginliği göstermez. Zengin olunur da çevresi olmaz. Boğ artacak kimsesi olmaz. Bir kişi senin gelinine “boğ arttı” ise sende onun gelinine zamanı gelince boğ artmak zorundasındır” (IGeK-16). Uluborlu ilçesinde “gelin giydirme töreni” uygulanır. Nişanlı geline, yakın akrabasının bir düğününde gelin giydirme yapılır. Gelin giydirme töreninde nişanlanmış gelin ortaya oturtulur. Yakın akrabalar geline hediye takar, genellikle de altın takılmaktadır. Tabi bu altınlar “yut” diye değil “tut” diye verilmektedir (IUK-21). Bu tören bir başkasının düğün töreninde yapıldığı için düğün yemeklerinden yenilmektedir (IGeK-16, IUK-21).*

Düğün öncesi nişanlı geline yakın bir akrabanın düğününde oğlan evinin yakınları tarafından Gelendost ilçesinde “boğ artma”, Uluborlu ilçesinde “*gelin giydirme töreni*” yapılmaktadır. Boğ artma töreni ve gelin giydirme töreni nişanlı geline oğlan evi tarafından verilen hediyeleri kapsamaktadır. Gelin gidilecek ailenin ne kadar kalabalık olduğu konusunda da fikir veren bir törendir. Ancak sonrasında düğün yemeği ile törene devam edilmektedir. Gelendost ilçesinde her ritüel de mutlaka sulu bir et yemeği halk arasındaki ismi ile bütün et, Uluborlu ilçesinde de banak yemeği sunulmaktadır. Bu yemekte çorba, sulu bütün et veya banak, bulgur pilavı, hoşaf, un veya irmik helvası ikram edilmektedir.

4.3.3. Düğün töreni ön hazırlıkları

Düğün tarihi belli olunca akraba, eş, dost, arkadaş düğüne davet edilmektedir. Düğün davetiyesinin sahiplerine ulaştırılması bile önemli ritüeller arasındadır. Bölgemizde “*Düğün tarihine karar verildikten sonra düğüne davetlileri çağırmak için düğünden 1 hafta önce “oku dağıtma” yapılır. Oku bir nevi düğüne davet demektir. Eskiden düğün daveti için düğün kartı dağıtılmazdı. Oku için sabun, havlu, çorap, yazma dağıtıldı. Kız ve oğlan evi tarafından oku dağıtan kişiye bir çift ayakkabı ve bir miktar bahşiş verilirdi. Genellikle aileden bir kişi oku dağıtmak için görevlendirilmektedir*” (IMK-6, IMK-7).

4.3.3.1. Çeyiz Çıkarma

Türk toplumunda düğün törenleri içerisinde çeyiz çıkarma ritüeli önemli bir olaydır. Çeyiz, ailelerin kız çocuklarının evlendiklerinde kullanmaları için hazırladıkları gelinin çeşitli ev ve mutfak eşyalarından, el emeği göz nuru işlenen dantel, kanaviçe örtüler, havlular, iğne oyası yazmalar, gelinin takı ve giysilerinden oluşmaktadır. Çeyiz hazırlamaya kız çocuğu küçük yaşta iken başlanmaktadır. Türk kültürel yaşamında çeyiz, geçiş törenlerinin bütünü içinde pek çok görkemli kutlamayı içinde barındıran evlenmenin bir parçası olarak kabul edilmiştir (Karakelle ve Özbaşı, 2019).

“*Düğünden birkaç gün önce düğün için geline alınan kıyafetler ve kızın yakın akrabalarına hazırlanan hediyeler (kayınvalide, kayınpeder ve gelinin kardeşleri, yengeleri, teyzeleri için kumaş, çorap, oyalı tülbent, seccade vb.) gelin sandığına bohçalarla yerleştirilir. Sandık küçük bir bahşiş ile kız evine teslim edilir. Kız evine gelen sandık gelinin çeyiz eşyaları*

ile doldurulur, Çeyiz çıkarma günü sandık ile birlikte gelinin tüm eşyaları çeyiz sermek için oğlan evine gönderilir. Sandık kız evinden çıkarken büyük pazarlıklar döner. Kız tarafından özellikle nükteli kişilerden iki kişi sandığın üzerine oturur ve büyük miktarda para karşılığında sandığın üzerinden kalkar. Bu miktar, geline verilen değeri gösterir derlerdi. İlk dönemlerde “çeyiz serme” yapılırmış. Çeyiz gelin çıkarma yapılacağı gün kız evinin kapısı önünde ipe serilirmiş. Zaten çok eşyası olmazmış o dönemlerde. Bizim dönemimizde düğünden birkaç gün önce gelin çeyizi, oğlan evinde kayınvalidenin uygun gördüğü gelinin odasına serilirdi. Duvarдан duvara ip gerilir, gelinin kıyafetleri, başörtüleri, dantelleri, kumaşları vb. bu iplere asılırdı. Daha sonraki dönemlerde gelinin yatak odası mobilyaları alındığı için şifonyerlerin çekmeceleri yarım açık yapıp tüm dantel ve örtüler sarkıtılarak gelin eşyası misafirlerin beğenilerine sunulmaktadır. Çeyiz sermeye kız evinden yengeler, teyzeler ve kızın arkadaşları giderdi. Çeyiz serme işi bitince oğlan evinden bu ekibe mutlaka yemek verilirdi. Bu yemekte çorba, kuşbaşı yemek, pilav, helva ya da kadayıf ikram edilirdi” (IGK-1, IMK-2, IMK-4, IMK-20). “Gelendost ilçesinde çorba, etli yemek, hamur aşısı, baklava veya sütlaç ikram edilirdi” (IGeK-16).

Sütçüler ilçesinde çeyiz görme ritüeli düğün bitiminden sonraki gün başlar ve bir hafta sürer. Hem çeyize bakmaya gidilir, hem de oğlan evinin “oku’su” götürülürdü. “Oku” oğlan evine verilen düğün hediyesidir”. Sütçüler ilçesinde eskiden oku olarak bakır kaplar getirilirdi, bu hediyelerden gelinin eşyaları tamamlanırdı (ISK-12). Bu arada gelin çeyiz’e bakma gününde gelinliğini giyer, ortaya sandalye koyulur, gelin ortaya oturtulur, çeyiz ile birlikte “gelin görme” yapılmış olurdu, gelin gelen’e giden’e hoş geldin der. Kız evinden bazı akrabalar gelinin durumunu kontrol ettirmek için kız annesi tarafından gönderilirdi” (IGK-1, ISK-12)

Senirkent ilçesinde çeyiz serme töreni iki aşamada yapılır. Düğünün başladığı cuma günü kız evinin kapı önünde çeyiz eşyaları sergilenir. Bu sergi gelin çıkarma töreni öncesi yani pazar gününe kadar sürer. Gelinin yakın akrabaları bu çeyizi gelin çıkarma töreni öncesi toparlayıp gelinle göndermek üzere hazırlar. Pazar öğleden sonra gelin oğlan evinde otururken aynı anda kız evi tarafından serilir ve gelin çeyizine bakma işine oğlan evinde devam edilir (ISK-9). Uluborlu ilçesinde gelin çıkarma töreni ile gelinin çeyizi de gider, öğleden sonra gelin ve gelin çeyizleri sergilenirdi (IUK-21, IUK-22) Yalvaç ilçesinde çeyiz serme pazar günü kız evinden gelen ekip tarafından döşenir. Gelin öğleden sonra çıkarılınca çeyizi düzülen odaya getirilirdi. Kız evinden kovalarla düğün yemeği gelinle gönderilmektedir (IYK-24).

Isparta merkezi ve Gönen ilçelerinin gelenek görenekleri uygulama şekilleri benzerdir. Burada çeyiz serme töreni düğünden 1 hafta önce gerçekleşirken, Gelendost, Uluborlu, Yalvaç ilçelerinde çeyiz çıkarma töreni gelin çıkarma ile eş zamanlı yapılmakta ve öğleden sonra gelin ve çeyizleri görülebilmektedir. Senirkent ilçesinde çeyiz serme töreni iki aşamada yapılmaktadır. Düğünün başladığı cuma günü kız evinin kapı önüne gelin çeyiz eşyaları sergilenip, bu sergi gelin çıkarma töreni öncesi yani pazar gününe kadar sürmektedir. Gelinin yakın akrabaları bu çeyizi gelin çıkarma töreni öncesi toparlayıp gelinle göndermek üzere hazırlamaktadır. Pazar öğleden sonra gelin oğlan evinde otururken aynı anda kız evi tarafından çeyiz serilmekte ve gelin çeyizine bakma işine oğlan evinde devam edilmektedir. Sütçüler ilçesinde bu işlem düğün sonrası başlamakta ve bir hafta bu ritüele devam edilmektedir. Eskiden gelinlere kayınvalidelerinin yanında bir oda verildiği gözlemlenmiştir. Kırsal yerleşim yerlerinde çeyiz eşyalarının geline verilen odaya gelin getirildiğinde döşenmesi yörede kullanım açısından daha uygun olacağı düşünülmüş olacak ki, gelin çıkarma töreninden sonra serilmektedir. Kız evinden gelin eşyaları sermeye gelen ekibe mutlaka yemek hazırlanmaktadır. Bu yemekte bölgesel yöresel yemekler sunulmaktadır.

4.3.3.2. Gelin giydirme töreni

Sütçüler ilçesinde cuma günü öğlen “gelin giydirme” töreni olurdu. Oğlan evi kız evine gelin giydirme töreni adı altında düğünde kız evinin yemeklerinde kullanması için, küçükbaş hayvan, pirinç, bulgur, ırmik vb. malzemeleri bırakmaya giderlerdi. Çalgıcılar eşliğinde kız evine gidilir, düğünün başladığı da ilan edilirdi. Kız evine gidildiğinde gelin kıza genellikle dualarla “bindallı” giydirilir ve eğlencelerle düğün başlardı (ISK-12).

Bölgede sadece Sütçüler ilçesinde; düğün yemeğinde kullanılacak mutfak malzemeleri oğlan evi tarafından kız evine götürülmektedir. Bu uygulama “gelin giydirme töreni” ismini almıştır. Gelin giydirme töreninde geline bindallı giydirilmekte ve böylece düğünün başladığı da ilan edilmiş olmaktadır.

4.3.3.3. Damat giydirme töreni

Gelendost ilçesinde cumartesi öğlen namazı sonrası dualarla damat giydirilir. Koluna kırmızı kurdele bağlanır. Sağdıç’ta o gün damadın yanındadır. Damat giydirme töreninde

sağdıç'ın koluna yeşil kurdele bağlanırdı (IGeK-17). Yalvaç ilçesinde damat giydirme töreni pazar günü öğle namazı sonrası cami önünde yapılmaktadır. Düğün hediyeleri damadın namaz kıldığı seccadenin üzerine önce erkekler sonra kadınlar tarafından iyi dileklerle koyulmaktadır (IYK-24). Tören sonrası öncelikle çocuklara sonrada tüm ahaliye kıştırma dağıtılırdı (IGeK-17, IYK-24).

Damat giydirme töreni Yalvaç ve Gelendost ilçelerinde uygulanan bir törendir. Farklı günlerde de olsa öğle namazı sonrası damada dualarla kıyafetleri giydirilir. Tören esnasında iki bisküvi arasına gül lokumu koyulur ve sıkıştırılır. Bu yiyecek topluluklarda hızla dağıtılan, az maliyetli ancak insanların ağızlarının tatlandırılması için tercih edilen bir yiyecektir. Bölgede gül üretimi olması sebebi ile gül kokusu ve aromasını barındıran gül lokumu sevilen bir lokum çeşididir. Kıştırma arasına konulan lokum yaprak lokum olarak bilinmektedir. Boyutları bisküvi boyutlarında olan özel günler için sandıklarla temin edilebilen özel bir gıdadır.

4.3.3.4. Yufka töreni

Şarkikaraağaç ilçesinde düğünde yenilmesi için oğlan evinde perşembe günü gündüz saat 12:00'te yufka ekmegi ve haşhaşlı katmer yapılır. Akşamına da etmek yapmaya gelenler oğlan evine yemeğe alınırlar. Yufka törenine düğüne katılacak herkes uzun ya da kısa süreli uğrarlar ve sıcak katmer yerler. Yufka yemeğe gelenler eli boş gelmez. Nohut, fasulye, haşhaş vb. evlerinde ne varsa bir miktar getirirler. Akşam yemekte çorba, sulu et yemeği, pilav, helva ikram edilir. (IŞK-19).

Atabey ilçesinden özellikle “İslamköy’de imece usulü düğüne hazırlanılır. Düğünden bir hafta önce bir grup genç atlarla düğünde yakılması için dağa odun toplamaya giderdi. Dağdan dönen ekibin odunları kız ve oğlan evi arasında paylaşılır ve oğlan evi tarafından yemek ikram edilirdi. Bu yemekte çorba, kuşbaşı etli nohut/fasulye yemeği, bulgur pilavı, helva yapılırdı. Yemeklerde haşhaş yağı ve tereyağı kullanılırdı (IAE-18).

Kırsal yerleşim yerlerinde imece usulü yardımlaşma çok önemlidir. Şarkikaraağaç ilçesinde de düğünde kullanılacak ekmeklerin hazırlanması için “yufka töreni” yapılmaktadır. Bu törene gelenler düğün evine destek olması amacı ile evlerindeki kuru baklagillerden nohut, fasulye, haşhaş vb. ne varsa oğlan evine getirirler. Bu törende yufka ve haşhaşlı katmer yapılmaktadır. Ayrıca tören akşamı oğlan evinde çorba, sulu et yemeği, pilav, helva ikram edilmektedir. Atabey ilçesinde düğün yemeklerinin pişirilmesinde kullanılacak odun için imece

usulü düğüne hazırlık yapılmaktadır. Köyün delikanlıları dağa odun toplamaya gitmektedirler. Bu odun kız evi ve oğlan evi tarafından paylaşmakta ve dağa odun toplamaya gidenlere oğlan evi tarafından yemek ikram edilmektedir. Atabeyde yemeklere haşhaş yağı ve tereyağı ilave edilerek; çorba, kuşbaşı etli nohut/fasulye yemeği, bulgur pilavı, helva sunulmaktadır.

4.3.3.5. Çörek Töreni

Şarkikaraağaç ilçesinde gelin hamamından bir gün önce (cuma günü) yapılan eğlencedir. Bir nevi günümüzdeki bekarlığa veda partisi gibi yapılan törendir. Oğlan evi kız evine sandıklarla lokum bisküvi götürür. Eğlencede bisküvi arasına lokum konularak kıştırma yapılır ve yenir (İŞK-19).

Düğün öncesi Şarkikaraağaç ilçesinde yapılan ve oğlan evinin kız evine gittiği eğlencedir. Bu törende oğlan evi tarafından getirilen bisküvi arasına lokum konularak yapılan kıştırma dağıtılmaktadır.

4.3.3.6. Gelin hamamı töreni hazırlıkları

Türk hamam kültürü, evlenme ve düğün geleneklerinin belli bir evresine eşlik eden tören ve eğlencelerle çeşitlendirilerek “gelin hamamı töreni” olarak karşımıza çıkmaktadır. Törende suyla arınma hedef alınmış olsa da törendeki uygulamalar inanç, din ve kültürde temizlenmenin yenilenmenin, verimliliğin ve bereketin aracı olarak kullanılmaktadır (Ceranoğlu ve Özsan, 2020). Gelin hamamı törenlerinde Isparta ve ilçelerinde dünürlerin kaynaşmasının yanı sıra bölgesel tat ve lezzetler de misafirlerin beğenisine sunulmaktadır.

Isparta merkez, Gönen, Eğirdir ve Atabey ilçelerinde “Oğlan evi tarafından tutulan kadın çalgıcılar önce kız evine gider. Gelin hamamına katılacak kız evindeki diğer misafirlerle birlikte gelini, hamam bohçası (gelinin peştemali, havlusu, iç çamaşırları, bindallısı) ile beraber çalgıcılar eşliğinde hamama götürürler. Hamama gelen misafirlerine oğlan evi tarafından birer adet sabun hediye edilir. Oğlan evinin bütçesine bağlı olarak misafirlere hamam kesesi, lif, havlu da dağıtılabilir. Hamam ücretleri oğlan evi tarafından ödenirdi. Hamam sonrası yenmesi için oğlan evi tarafından turşu, kurma balık, çay, tulum peyniri, patates salatası, karnıkara fasulye salatası, pişmiş yufka, nokul, poğaça, un kurabiyesi,

şekerleme, meyveler ve çerez hazırlanırdı” (IGK-1, IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-7, IEK-8, IAK-15, IAE-18). Senirkent ilçesinde gelin hamamında yeni nişanlı bir gelin varsa o gelinin kayınvalidesi tarafından “elbise giydirme merasimi” de yapılmaktadır. Ortaya sandalyeye gelin oturtulur ve kıyafetleri (genellikle bindallı ve gelin fesi) giydirilir. Burada amaç gelinin değerli, gelinime en güzel kıyafetleri giydiriyorum izlenimi oluşturmaktır. Yerel kadın çalgıcılar tarafından eğlence gün boyu devam eder (ISK-9). Uluborlu ilçesinde gelin hamamı törenine “baş bozumu” denilmektedir. Bu törende dünürler akrabalarla hamama giderler. Hamamın önünde havuz başında gelini sandalyeye oturturlar ve geline hediyeler (kumaş, yazma, altın vb.) takarlar. Hediye sonrası ikrama geçilir. Haşhaşlı ekmek, yufka arası domates salatası, turşu vb. yiyecekler yenir. Bölge de haşhaşlı ekmek, mayalı hamurdan sürtülmüş haşhaştan yapılır ve “haşgeşli ekmek” olarak bilinmektedir (IUK-21, IUK-22).

Şarkikaraağaç ilçesinde “gelin hamamında” bekar kızlar, “erte günü töreninde” evli kadınlar “taka” ismi verilen yöresel kıyafet giyerler. Nişan için oğlan evinin getirdiği çerezden verilen evlerin bekar kızlarının bu hamamda taka giymesi beklenir. Aynı zamanda taka giyen kızlardan oğluna kız beğenecek kayınvalideler için gelin hamamı bulunmaz fırsattır (IŞK-19).

Isparta ve ilçelerinde düğünden birkaç gün önce hem eğlenmek hem de düğüne hazırlık ruhen ve fiziksel temizlenmek için gelin hamamı törenleri yapılmaktadır. Bu törende oğlan evi tarafından gelen misafirlere sabun, hamam kesesi, lif, havlu hediye edilmektedir. Gelinin bindallısı giydirildikten sonra eğlence aşamasına geçilir. Burada hem eğlenilir hem de hamamda yenilebilecek yiyecekler ile hoş ortam yakalanmaktadır. Oğlan evi tarafından turşu, kurma balık, çay, tulum peyniri, patates salatası, karnıkara fasulye salatası, pişmiş yufka, nokul, poğaç, un kurabiyesi, haşhaşlı ekmek, yufka arası domates salatası, şekerleme, meyveler ve çerez misafirlere ikram edilmektedir.

4.3.3.7. Ana kınası

Yalvaç ilçesinde perşembe akşamı tef eşliğinde manilerle gelinin saçlarına kına yakılır. Bu ritüele gelin okşaması denilmektedir. Kına sonrası yemek ikram edilir. Yemekte Yalvaç usulü sofralar kurulur. Cuma akşamı kahvehanede de erkekler eğlenir (IYK-24).

Yalvaç ilçesinde düğünde perşembe akşamı kız evinde kadınlar, cuma akşamı kahvehanede erkekler eğlence amacı ile buluşmaktadır.

4.3.4. Kına gecesi

Gelin hamamı akşamı geline kına yakmak için kına gecesi yapılmaktadır. Kına gecesi törenine oğlan evi tarafından sinilerle hazırlanan karışık çerez şarkılar, türküler ve çalgıcılar eşliğinde kız evine getirilmektedir. “Bu çerez eskiden paketli değildi, peçete dağıtılır ve çerez bardaklarla kına gecesine gelen misafirlere dağıtıldı. Geline kına yakılırken gelin avcunu açmaz ve avcuna altın veya beşi bir yerde koyularak türküler eşliğinde kına yakılırdı. Kına gecesinde kesinlikle erkek bulunmaz, hatta kadınlar rahatça eğlensin diye çarşaf lar gerilirdi. Oğlan evinden birkaç erkek ara ara gelip çevrede gezip ortalığı kontrol eder, erkek sinek bile uçurulmazdı. Zaten kadın çalgıcı olurdu. Darbuka, tef, cümbüş çalınırdı. Misafirler gelmeden kına gecesi yapılacak meydan hazırlanırdı. Isparta el dokuması yün halıları ile ünlüdür, eskiden halı dokumacılığından para kazanılırdı. Halı dokunurken kadınların oturduğu tahtaların ikinci kullanım alanı düğün meydanlarıdır. Bu tahtalardan dört tane getirilir, kenarlara iki tuğla koyulup, üzerine bu halı tahtaları yerleştirilirdi. Bu tahtalara çocuklar oturtulur ve çocukların sandalye işgal etmesi önlenirdi. İkinci sırada sandalyeler koyulur yakın misafirler, yaşlı ve orta yaşlılar oturtulurdu. Genç kızlar genelde arkada eğlenirdi. Kına gecesinde çekiciler bulunurdu. Ortaya oynaması için bir ya da iki kişi çekilir. Oynayan kişi oturunca, çekici başka kişiyi çekerdi”. (IME-5, IMK-6, IMK-7).

Yalvaç ilçesinde gelinin kına gecesine “gelin okşama”, damat kınasına “damat okşama” adı verilmektedir. Bu törende ninni ve ağıtlar ile kına yakılmaktadır. Anadolu kültürünün göstergesi Yalvaç ilçesi kına gecesi, TRT Avaz’ın yapmış olduğu “Ninniden Ağıta Anadolum” belgeselinin 6. bölümünde “Gelin Kınası ve Damat Kınası – Isparta” isimli video çekiminde izlenmektedir (URL-14).

Gelendost ve Şarkikaraağaç ilçelerinde kına gecesi, düğünden 1 hafta önce yapılır, çalgıcılar eşliğinde eğlenilir, kına yakılır ve düğün başlamış olurdu. Bu ilçelerde bir hafta düğün hazırlıklarına devam edilirdi. Düğünden bir gün önce hem öğleden sonra hem de akşam eğlence olurdu. Kız evinde öğlen yapılan eğlence bitiminde et veya tavuklu bulgur pilavı ikram edilirdi. Siniler ortaya koyulur, sininin ortasına bolca etli bulgur pilavı dökülür, üstüne yufka kapatılır. Pilav yufka ile yenir, kaşık kullanılmazdı. Sinilere turşuda ilave edilirdi. Bu sofralar sokakta kilimlerin üstünde kurulurdu. Son dönemlerde tahta kaşık ve metal kaşığa geçiş olmuştur (IGeK-16, IŞK-19).

Yalvaç ilçesinde cumartesi günü kına gecesi yapılır. Kına gecesi, öğlen eğlence ile başlar, gece yarısına kadar devam eder. Cumartesi akşam gelinin eline, ayağına, ensesine kına koyulur. Akşam yemeği olarak Yalvaç usulü yöresel yemekler tercih edilmektedir. (IYK-24).

Uluborlu ilçesinde düğün sürücülerli ve sürücüleriz düğün olmak üzere iki farklı kutlama şeklinde yapılır. Sürücülerli düğün eski geleneklerle yapılan düğün, sürücüleriz düğün yeni dönemde gelin çıkarma ve balodan oluşan düğün şeklidir. Sürücülerli düğünde; cuma akşamı oğlan evinde yemek verilir ve kına gecesi yapılır. Yemek olarak, banak veya et kavurma, sarma, dolma, pilav, helva ikram edilir. Alkol verilecekse yoğurtlu mezeler, kavun vb. meyveler ikram edilir. Cumartesi günü öğle saatinde oğlan evinin kadınları üç etekli kıyafetler giyerek davul zurna ile kız evine gider. Oğlan evi beraberinde baklava tepsileri götürür. Kız evinde eğlenilir ve gelenlere Uluborlu usulü banak, pilav, helva yemekleri verilir. Akşamına kız evinde kına gecesi eğlencesi yapılır. Geline kına yakılır. Pazar günü konvoylarla gelin alınmaya gidilir. Konvoya katılan araçlara kız evinden havlu takılır. Gelin oğlan evine götürülür. Gelin evin ortasında sandalyede tüm öğleden sonra oturur. Gelin ve gelin çeyizleri sergilenir (IUK-21, IUK-22).

Türk halk kültüründe kına üç şey için yakılmaktadır. Birincisi; kesilecek kurbanı Allah yolunda kurban edildiğı için kına yakılmasıdır. İkincisi; askere giden delikanlıya vatana kurban olduğunu ifade etmek için kına yakılması ve üçüncüsü de gelinlere kına yakılmasıdır. Geline kına yakılır, çünkü gelinin ailesi kızını gelenek ve göreneklere göre baba ocağından başka bir eve göndermekte, kocasına ve yeni evine kurban etmektedir (URL-15) Bölgemizde düğünlerde mutlaka kutlanan törenlerden bir tanesi de “Kına gecesi töreni” dir. Eskiden kına geceleri kadınların kendi aralarında yaptığı eğlence olarak bilinmekteydi. Darbuka, tef, cümbüş eşliğinde gelin ve misafirlerin eğlendiğı bir ortamdı. Bu törende oğlan evi tarafından getirilen çerez tüketilmekteydi. Gelinin eline kına yakılmaktaydı.

Gelendost ve Şarkikaraağaç ilçelerinde kına gecesi, düğünden 1 hafta önce yapılmaktadır. Diğer ilçelerden farklı olarak kına gecesi öğlen saatlerinde yapılmaktadır. Öğlen eğlence bittiğinde etli veya tavuklu bulgur pilavı ikram edilmektedir. Sokaklarda halı veya kilimler serilerek üzerine siniler koyulmakta, sininin ortasına bolca etli bulgur pilavı dökülmekte ve üstüne yufka kapatılmaktadır. Pilav yenirken kaşık kullanılmaması, üzerine konulan yufka ile yenilmesi törenin özelliğidir. Sinilere ayrıca turşu konulmaktadır. Son dönemlerde tahta kaşık ve akabinde metal kaşığa geçiş olmuştur.

Uluborlu ilçesinde sürücülerli düğün uygulamasında cuma akşamı oğlan evinde yemek eşliğinde kına gecesi yapılmaktadır. Bu yemekte banak veya et kavurma, sarma, dolma, pilav, helva ikram edilmektedir. Erkekler arasında alkol tüketimi olacaksa alkollü ortama uygun yoğurtlu mezeler, kavun vb. meyveler sunulmaktadır. Cumartesi günü öğlen oğlan evinden üç etekli özel kıyafetleri ile bir kadın grubu davul zurna eşliğinde kız evine gitmektedir. Bu grup giderken beraberinde baklava sinisi götürmektedir ve kız evi önünde eğlence başlamaktadır. Gelen gruba kız evinde Uluborlu usulü banak, pilav, helva yemekleri ikram edilmektedir. Cumartesi akşamı kız evinde kına gecesi eğlencesine devam edilmektedir. Yalvaç ilçesinde de kına gecesi töreni Uluborlu ilçesi ile benzer şekilde yapılmaktadır. Son yıllara kadar ilçelerde bu törenlere hala devam edilmektedir. Ancak Isparta merkezde kına geceleri kadın/erkek karışık olarak düğün salonlarında çerez dağıtılarak yapılmaktadır.

4.3.4.1. Benek Basma

“Gönen ilçesinde de cuma gecesi kına yakılır. Ertesi gün (cumartesi) öğleden sonra “benek basma” adı verilen tören yapılırdı. Her düğünde mutlaka bir çekici olurdu. Çekilen kişi ortada bir-iki dönerek çalgıcı eşliğinde oynar. Oynayan kişinin başının üzerinden para çevrilir. O para çalgıcıya verilir. Benek basma töreni sonuna doğru gelin ortaya oturtulur, kırmızı gelin tülbenti gelinin başına örtülür. Kız evine verilecek hediyeler gelinin başından hediye veren kişinin ismi söylenerek çevrilir ve gelinin önüne yığılır. Buradaki eşyalar gelinin eksik çeyizlerini gidermek amacıyla da kullanılmaktadır. Bu törende çerez ikram edilmektedir.”
(IGK-1)

Gönen ilçesinde cumartesi öğleden sonra yapılan törene “benek basma” töreni adı verilmektedir. Kız evinin düğün hediyelerinin getirildiği ve misafirlere çerez ikram edildiği bir törendir.

4.3.4.2. Osmanlı Töreni

Şarkıkaraağaç ilçesinde kına gecesinin ilerleyen saatlerinde gece yarısı cümbüş ile erkekler kahvehane önünde, kadınlar kız evi önünde oynarlar. Kahvehanede içilen çay ve kahve ücretini oğlan evi öder. Bu eğlence de karagöz-hacivat benzeri tiyatro kurgulanır, ama yüzleri

kapatılmış farklı kıyafetler giydirilmiş erkekler (Keloğlan ve Osman isimli) birbirlerine kur yaparak eğlenirler. Gelin ve damadı birbirinden saklarlar. Bir nevi şakalaşma yaparlar. Cümbüş eşliğinde yakın akrabaların kapılarının önünde gece yarısı oynamaya devam ederler. Gittikleri ev ahalisinin bahşiş vermesi beklenirdi (İŞK-19).

Bölgede tüm ilçelerden farklı olarak Şarkikaraağaç ilçesinde kına gecesinin ilerleyen saatlerinde gece yarısı yapılan eğlence “Osmanlı töreni” olarak bilinmektedir.

4.3.5. Samah töreni

Kına gecesine eş zamanlı olarak samah töreni yapılmaktadır. Samah töreninde erkekler eğlenmektedir “*Isparta’da samah törenini genellikle içki (bira, rakı, votka vb.) (Senirkentte özellikle ikram için ev yapımı şarap tercih edilir) ve mezeler şenlendirir. Meze olarak kavrulmuş ciğer, soğuk haşlanmış et veya beyin, peynir çeşitleri, Isparta şiş-köfte, şakşuka, zeytinyağlı yaprak sarma, yoğurt, mevsimine uygun meyveler (kavun, karpuz, elma, armut vb.), çerezler ikram edilirdi. Müzik eğlence hat safhada olurdu, hatta bazı ailelerin dansöz getirttiği de görülmüştür*” (IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-7) Eğirdir ilçesinde çorba, pilav üstü et (küçükbaş haşlanmış parça et), helva menüsü de samah yemeği olarak verilmektedir (IEK-8).

Samah törenleri bölgede özel kutlamalardır. Kına gecesine eş zamanlı olarak yapılan erkeklerin eğlendiği alkollü ortamlardır. Isparta’da samah töreninde alkollü içki olarak bira, rakı, votka vb. içecekler tüketilmekle birlikte Senirkent ilçesinde evlerde şarap yapıldığı için ikramda genellikle şarap tercih edilmektedir. Samah eğlencesinde yiyecek olarak kavrulmuş ciğer, soğuk haşlanmış et veya beyin, peynir çeşitleri, Isparta şiş-köfte, şakşuka, zeytinyağlı yaprak sarma, yoğurt gibi mezeler, mevsimine uygun meyveler (kavun, karpuz, elma, armut vb.) ve çerezler ikram edilmektedir. Eğirdir ilçesinde samah eğlencesinde çorba, pilav üstü et (küçükbaş haşlanmış parça et), helva sunulmaktadır.

4.3.6. Gelin Alma – Çıkarma

Gelin çıkmadan önce “gelin önü” yapılmaktadır. Gelin gelinliği ile ev ahalisi ile bir kez daha çalgıcı eşliğinde oynamakta ve oğlan evi kız evine ulaşınca bu eğlence bitirilmektedir. Oğlan evinin büyükleri öncelikle gelinin bulunduğu odaya girer, elini öptürür ve gelinin

çantasına bahşiş bırakır. Oğlan evinin büyükleri odadan çıkınca kız evinin büyükleri (büyük amca, dede vb.) içeri girer. Gelin onlarla da vedalaşır. Gelinin kuşağını dualarla bağlarlar ve gelinin duvağını kapatırlar. Evden dualarla çıkarıp kayınpeder e teslim ederler. Kayınpeder içinde bozuk para da bulunan şekerlerden gelinin üstünden atar. Bu şekerleri özellikle çocuklar hava da kapmaya çalışır (IMK-6, IMK-7, IAE-18).

Senirkent ilçesinde düğün yemeğine müteakip öğlen saatlerinde gelin çıkarma töreni yapılır. Gelin oğlan evine getirilince “selametlik için” kayıncıvalide ayağına testi kırar, kurban kesilir, kurbanın kanından gelin ve damadın alınına sürülür. Gelinin eline tereyağı verilir ve kapı eşiğine sürmesi istenir. Evlilikleri yağ gibi akıp gitsin anlamındadır. Her damadın bir sağdıç vardır. Gelin çıkarma akşamı sağdıç, damadın arkadaşlarını ve yakın akrabalarını kendi evinde yemeğe alır. Yemek sonrası yatsı namazının arkasından damadın arkadaşları “damat katmaya” yeni gelinin evine götürülür (ISK-9).

Yalvaç ilçesinde pazar günü öğle namazı sonrası oğlan evinden gelen grup tarafından gelin çıkarmaya gelinir. Oğlan evinden gelen misafirlere kız evi tarafından lokum bisküvi dağıtılır. Gelin, oğlan evine getirildiğinde gelin at ya da arabadan inmez. İnme hediyesi ister. Bu hediye kayınpeder tarafından verilen genellikle inek, koyun, kuzu olurdu. Gelin indikten sonra damat gelinin başından şeker ve bozuk para karışımını atardı. Gelinin eline su dolu testi verilir ki gelinin kapı eşiğinde bu testi kırması beklenir. Günümüzde bu testiye şeker, çikolata, bozuk para dolduruluyor. Yapılan bu uygulamaların hepsi ağız tadı amacıyla. Gelin gönderilirken beraberinde bir sini baklava ve Yalvaç hamursuzu gelinle gönderilir. Bu ikramlar düğünün ertesi günü komşu ve akrabalara dağıtılmaktadır (IYK-24).

İsparta ve çevre ilçelerde gelin alma ya da gelin çıkarma töreni olarak bilinen tören haftanın son günü olan pazar günü öğleden sonra gerçekleşmektedir. Pazar sabahı düğün yemekleri yenmekte ve öğle saatinde gelin almaya gidilmektedir. Gelin, damat evine ulaştığında bazı ritüeller yapılmaktadır. Örneğin tereyağının kapı eşiğine sürülmesi, gelinin testi kırması ve gelin at veya arabadan inince damat tarafından şeker ve bozuk para fırlatılması şeklinde sıralanabilir. Gelin almaya gidildiğinde ve gelin alınarak oğlan evine dönüldüğünde “ağız tadı” olması için bisküvi arası lokum yani kıstırma ismi verilen yiyecek dağıtılmaktadır. Senirkent’te pazar akşamı damat ve arkadaşları sağdıç tarafından yemeğe davet edilmektedir. Senirkent usulü yöresel yemek yenilmektedir.

Yalvaç ve Gelendost ilçelerinde hamursuz her tören için özel bir yiyecek olmuştur. Hamursuz, Yalvaç ilçesi tarafından “Yalvaç hamursuzu” olarak coğrafi işareti almış bir

üründür. Gelendost ilçesinde nişan sonrası, Yalvaç ilçesinde düğünde gelinle birlikte geleneksel olarak oğlan evine gönderilen yiyecektir. Yalvaç ilçesinde düğün sonrası, Gelendost ilçesinde ise nişan sonrası bu hamursuzlar yakın akrabalara dağıtılmaktadır.

4.3.7. Düğün yemeği hazırlıkları

4.3.7.1. Dür harcı

Son hafta içinde gelin ve damada düğün alışverişi yapılır ve kıyafetleri alınır. Damada mutlaka fötr şapka alınır. Rahmetli Süleyman Demirel'in fötr şapka takması ile bu şapka daha da ün kazanmıştır. Isparta' da cadde üstünde hanlar vardı. Gün boyu alışveriş yapıp hana dönülür, dinlenilir, alışverişe tekrar devam edilirdi. Terzilere kumaşlar verilir ve kıyafetler diktirilmeye başlardı” (IAE-18). Yalvaç ilçesinde “urba görme töreni” düğün öncesi yapılmaktadır (IYK-24)

Düğün öncesi gelin ve damada kıyafet almak ve düğün alışverişi yapmak için çıkılan alışverişe Atabey ilçesinde “Dür harcı töreni”, Yalvaç ilçesinde “urba görme töreni” denilmektedir.

4.3.7.2. Düğün Yemekleri

Düğün yemekleri için genellikle geceden hazırlık başlar ve sabahın erken saatlerinde yemek hazırlanmış olur. Sabah mevlit okutularak ve dualarla kazanların kapakları açılır ve ikram başlar. Isparta da düğün yemekleri iki grupta sınıflanmaktadır. Halk arasında düğün yemeğinin kaşıklı mı? Çatallı mı? soruları ile yemek içeriği hakkında fikir edinilmektedir. Kaşıklı yemek içeriği çorba (mercimek, yoğurt veya et sulu pirinç çorbası), kuşbaşı kuru fasulye, kabune (etli pilav), söğüş, irmik helvası olarak bilinmektedir. Eski düğün yemeklerinde çorba verilmeksizin yemek sırası kuru fasulye, kabune, helva, son pilav (kabune) olarak bilinmektedir. Hala günümüzde yemekler ortadan yenilmektedir, aileler aynı masaya oturtulur ve yemek tabağında adet sınırı bulunmamaktadır. Kabune yemeğinden aynı sofraya 4-5 tabak gönderildiği olmaktadır. Coğrafi işaret almış ürünlerden olan Kabune yemeğine ait bölge de anlatılan ilginç hikayesi kabune reçetesinde (Tablo 34) sunulmuştur.

Düğün yemeklerinde çatallı yemek sınıflaması yapılan yemekte ise, bamya yemeği, kavurma (ya da kapama olarak da isimlendirilir), söğüş ve tatlı olarak da et suyu ve safran ile pişirilmiş zerde hazırlanmaktadır. Bu yemekler kalaylı bakır tabaklarda ikram edilmektedir. *“Günümüzde bamya yemeği maliyetli olduğu için bamya yemeği yerine çorba da ikram edilmektedir”* (IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-7, IAE-18, IMK-20).

Senirkent ve Uluborlu ilçesinde çorba (et sulu, salça ve kavrulmuş kaymak yağlı pirinç çorbası), banak, pilav, helva ikram edilir (IUK-13). Uluborlu banağı olarak coğrafi işaret almış yemeğin pişirilmesi için özenli davranılması gerekmektedir. *“Banak yapımında özellikle dağ kekiği ile beslenen kuzu tercih edilir. Kuzu etinin (gerdanı, kolu, kaburgası) her parçası haşlanır. Bakır kazan ve odun ateşinde közde pişirilir. Haşlama için kullanılacak su “Üğüllü kaynak suyu” kullanılmalıdır. Pişme esnasında iletir ile kef (köpük) alınır. 1 gün önceden yapılmış turnak pide parmak büyüklüğünde kesilir. Banak tabaklarına pideler yerleştirilir, önce et suyu gezdirilir, süzülür, ikinci kez et suyu gezdirilir ve süzdürülür. Pideler et suyunda yüzdürülmez yoksa hamur olur. Pideler ıslatılmış olur. Üzerine et yerleştirip sofralara koyularak ikram edilir”* (IUK-22). Uluborlu ve Senirkent banağının pişirme şekilleri birbirine benzemektedir ancak etler sunulurken Uluborlu ilçesinde büyük parça halinde etler tabaklara koyulmakta, Senirkent ilçesinde etler daha küçük parçalara ayrılarak tabaklara koyulmaktadır (İŞK-19, IUK-22).

Gelendost ilçesinde çorba, haşlama et (5 kg/10 kişi), bulgur pilavı, hamur aşısı, turşu ya da hoşaf ve helva sunulur (IGeK-16). Gelendost ilçesinde cumartesi pazar erkeklerin buluşması ve tebrik ziyaretini yapabilmesi için bir kahvehane kiralanır. Buraya gelen misafirler mutlaka çay, şeker, kahve getirirler. O kadar çok kahve, çay, şeker hediye olarak gelir ki, bunlar tekrar geriye satılır. Burada eğlence olmaz. Sadece kısa süreli tebrik ziyareti için uğranıp, kahve ve çay içilir.

Sütçüler ilçesinde cumartesi öğleden sonra yemek ikram edilir. Yemekte çorba, pilav üstü et yemeği (haşlanmış keçi eti), keşkek (dövme buğday pişirilir, servis esnasında tereyağı eklenir), düğün kabağı (yeşil kabak haşlanır ve ezilir, başka bir tava da soğan kavrulur, nohut ilave edilir, biraz tuz ve şeker ilave edilir), ayran (*bakır taslarda sunulurdu*) ve helva ikram edilmektedir (ISK-12)

Atabey ilçesinde düğünlerde et sulu pirinç çorbası, yaprak sarması, kurutulmuş biber veya patlıcan kurusu doldurularak dolma yapılır, kapama et, bulgur pilavı, helva ikram edilir. Düğünlerin olmazsa olmazı İslamköy ekmeğidir. İslamköy ekmeği; ekşi mayalı, has undan

yapılmış ekmek çeşididir. İslamköy, Türkiye'nin 9. Cumhurbaşkanı rahmetli Süleyman Demirel'in memleketidir. İslamköy ekmeğine Süleyman Demirel'in söylemlerinden sonra aşırı talep oluşmaya başlamıştır (IAE-18). Şarkikaraağaç ilçesinde cumartesi akşamı düğün yemeği verilir. Yemek; çorba, sulu salçalı et yemeği, bulgur pilavı, helva şeklindedir (IŞK-19). Yalvaç ilçesinde pazar sabahı düğün yemeği verilir. Düğün yemekleri çorba, etli nohut yemeği, bulgur pilavı, ırmik helvasıdır (IYK-24).

4.3.8. Dini ve Resmi Nikah

Dini nikah, düğün sonrası gelin eve geldikten sonra (gençler gerdek gecesine girmeden) yatsı namazı sonrası kıyılır. Dini nikahta geline “mehir bedeli” belirlenir. Mehir bedeli geline verilen güvencedir. Resmi nikah genellikle düğün esnasında gerçekleşmektedir. (IME-5, IMK-20, IYK-24).

4.3.9. Gerdek Tepsisi

Kız evinden gelin çıkarma töreni sonrası gelin gönderildikten sonra günün akşamına gelin ve damadın tüketmesi için “kızarmış tavuk ve bir tepsi baklava” gönderilir (IME-5, IMK-6, IMK-7, IMK-14, IGeK-17, IMK-20, IUK-21, IUK-22, IYK-24). Şarkikaraağaç ilçesinde gelin çıkarma günü yatsı namazı sonrasına müteakip kız evinden su böreği, baklava, kızartılmış kuzu, hindi veya tavuk gönderilmektedir (IŞK-19). Gerdek tepsisi Isparta merkez, Atabey, Gelendost, Şarkikaraağaç, Uluborlu, Yalvaç ilçelerinde hazırlanmakta iken Senirkent, Gönen, Sütçüler ilçelerinde hazırlanmamaktadır.

4.3.10. Düğün sonrası yapılan törenler

4.3.10.1. Baş düzüümü töreni

Yalvaç'ta düğünden 3 gün sonra geline düğünde kesilen hayvanların kelleleri üttürülmektedir. Kelleden yemek yapılmakta ve bulgur pilavı, düğünden kalan yemek ve helva oğlan evinin yakın akrabaları için hazırlanmaktadır. Yakın akrabalara gelinin kız evinden

getirdiği hediyeler takdim edilmektedir (IYK-24). *Yalvaçta gelinin başı bir hafta düzülür. Yalvaçta bir hafta boyunca gelin tacını takar, giyinir, iş yaptırılmaz ve yakın akrabalara gezmeye götürülür* (IYK-24). Yalvaçta gelin kıza bir hafta iş yaptırılmamakta, gelin tacını takarak bir hafta boyunca yakın akrabaların evlerine ziyarete götürülmektedir. Bu baş düzümlü töreninde gelin için ikramlar hazırlanmaktadır. Genellikle Yalvaç usulü yemek hazırlanmaktadır.

4.3.10.2. El öpme töreni

Düğün sonrası gelin annesine bir hafta içinde götürülür. Beraberinde bir grup kadın eşlik eder. Çorba, haşlama et, pilav, tatlı ikram edilir. Sütçüler ve Yalvaç ilçesinde gerdek sonrası gelin kayınvalidesi ile yakın akrabalarına el öpmeye götürülür. Gelin'e bahşiş veya hediye verilir (ISK-12, IYK-24). Yalvaç ilçesinde gelin annesine gittiğinde çorba, pilav üstü fırın tavuk, fasulye, yufka böreği (pişmiş yufka parçalanıp yumurta ile pişirilir ve baharat eklenerek tepsiye ıslatılmış yufkalar arasına serpilerek pişirilir), baklava ikram edilir. Gelin ve damat kız evine ilk el öpmeye gidişinde inek, koyun gibi hediyeler verilmektedir.

4.3.10.3. Erte Günü Töreni

Şarkikaraağaç ilçesinde düğün bitiminin ertesi günü olan pazartesi günü ikindi namazı sonrası köy meydanında (harmanda) bir eğlence yapılır. Gelin bu törende duvaksız olarak gelinliğini giyer, son bir yılda düğünü olmuş yeni gelinler gelinliği ile evli kadınlar ise yöresel kıyafet olan “taka” giyerek eğlenmeye giderler. Bu törende 4-5 tane gelin yan yana görülebilir. Oğlan evi bu giyimli olan gelin ve kadınları akşam yemeğe alır. Bu yemekte geleneksel yemeklerden çorba, sulu et yemeği, bulgur pilavı, turşu, hoşaf, baklava ya da helva ikram edilmektedir. Yemek sonrası tüm kadınların kocaları eşlerini almaya gelmektedir (IŞK-19).

4.3.10.4. Pazar akşamı töreni

Şarkikaraağaç ilçesinde düğün sonrası çarşamba akşamı oğlan evinde “pazar akşamı töreni” için buluşulmaktadır. *Gelin “pazar akşamı töreninde” “taka” giyer.* Bulgur aşı pişirilir, yanında fıstık ile ikram edilir ve müzikle eğlenilir (IŞK-19).

4.3.10.5. Yedi davetleri (yeni gelin davetleri)

Düğün sonrası gelin ve damat eşliğinde evin büyüklerine akrabalar (hala, teyze, dayı, amca vb.) tarafından yemek daveti verilir. Yedi davetlerinde çeşitli çorbalar, kapama (küçük baş sulu parça et) ya da kavurma (büyük baş kuşbaşı et yemeği), kabuk dolması, su böreği, kadayıf, baklava, sarı burma, sütlaç gibi yiyecekler sunulur (IMK-4, IEK-8). Uluborlu ilçesinde gelin davetlerinde kuyruğu sulu yanında hoşaf, meyve (kiraz, üzüm vb.) ikram edilir. Gelendost ilçesinde çorba, bütün et, bulgur pilavı, su böreği, borani, helva ikram edilmektedir (IGeK-16, IGeK-17). Sütçüler ilçesinde, çorba, sulu et yemeği, pilav, tatlı ikram edilmektedir. Ayrıca bu yemeklerin yanı sıra “hurmeli pilav” ve tarhana çorbası sunulmaktadır (ISK-12). *“Hurmeli pilav Sütçüler ilçesinde davetlerde verilen bir pilavdır. Sütçüler ilçesi dağlık bir bölge olduğu için avlanmaya gidilirdi. Genellikle tavşan avlanırdı. Bu pilav tavşan etinden yapılırdı, tavşan yoksa tavuk etinden de yapılabilir. Tavuk haşlanır, eti didilir. Tavuk suyuna bulgur pilavı pişirilir. Bol tereyağında sarımsak kavrulur. Tepskiye bulgur pilavı serilir, tavuk eti döşenir, tereyağı ve sarımsak serpilir. Kat kat yükseltilir. Kenardan kaşıklayarak yenmeye başlanır. Bu pilav özel gelen misafirlere de pişirilmektedir. Pilavın tepesindeki kubbeyi kim yıkarsa, bir sonraki “hurmeli pilavı” o pişirirdi”* (ISK-12).

Eğirdir ilçesinde gelin davetlerinde çorba, bulgur pilavı üstü parça et veya sazan balığı doldurması, söğüş veya turşu, helva ikram edilmektedir (IEK-8). Eğirdir ilçesindeki düğün töreni hazırlıklarında tüm ritüeller, yemek çeşit ve sunum görüntüleri “Bir Evlilik Hikayesi - Sehra / Eğirdir Belgeseli” ismiyle sosyal medya adresinden izlenebilmektedir (URL-16).

Senirkent ilçesinde düğün sonrası davetlerde oğlan evi kız evine sini ile baklava götürür. Sini kız evinde kalır. Kız evi oğlan evine davete giderken baklava sinisini samsa isimli tatlı ile doldurur. Ertesi gün kayınvalide samsaları tüm akraba eş dostlarına birer ikişer dağıtmaktadır. Damat için özel samsalar hazırlanmaktadır. Bu samsalar içinde yıkanıp temizlenmiş bozuk para bulunmaktadır ve bu samsalar ayrı bohçalanmaktadır.

Türk toplumunda “misafire ikramda kusur edilmez” sözü misafire verilen önemi göstermektedir. Özel gün ve törenlerden birisi olan düğün yemekleri, düğün merasimlerindeki en önemli unsurlardan biridir. Yöresel olarak yapılan ikramların çeşitliliği, Türk mutfak kültürünün zenginliğini de göstermektedir.

4.4. Sünnet düğünü törenleri hazırlıkları

Osmanlı tarihinde ilk sünnet töreni 1365 yılında I. Murat'ın şehzadesi Beyazıt'ın sünneti için organize edilmiş; ancak tarihteki en büyük sünnet töreni ise 1582 yılında III. Murat'ın şehzadesi Mehmet için düzenlediği sünnet töreni olmuştur (Nutku, 1987). Çocuklar ile ilgili birçok gelenekten biri olan sünnet töreni, Türk toplumunda şenlik ve yemek davetleri anlamına gelmektedir. Isparta da sünnet düğünü 3 gün kutlanmaktadır. Cuma öğleden sonra sünnet düğününde kullanılacak et temini için hayvan kesimi (düve, keçi, erkek, koyun) yapılır ve o gün et kasapların soğuk odalarında dinlendirilir. Cuma akşamı yakın akrabalara yedirmek için kelle-işkembe sulu yemeği, patatesli veya nohutlu etli bir yemek, pilav, hoşaf veya ayran ikram edilmektedir (IMK-2, IME-5). Yemek sonrası sünnet kınası etkinliğine geçilir. Sünnet kınasında çerez, soğuk içecekler veya dondurma ikram edilmektedir. Sünnet çocuğuna “özellikle sünnet çocuğunun silah tutan 3 parmağına” kına yakılmaktadır (IMK-2, IME-5, IMK-20, IUK-22). *Uluborlu'da sünnet kınasında ortaya çıkıp her oynayana oyali yazma örtülürdü. Oyali yazma'yı misafir beğenirse başında tutar, beğenmezse boynuna indirirdi. Düğünler için yüzlerce oyali (özellikle makbul olanı gül oyali olanıdır) yazma hazırlanırdı (IUK-13).*

“Cumartesi günü öğleden sonra “sünnet gezisi” adı verilen sünnet çocuğu için özel hazırlanmış mümkünse fayton veya üstü açık süslenmiş sünnet arabası kullanılırdı. Faytoncu Deli Raşit eşliğinde sünnet gezileri gerçekleştirilirdi. Misafirlerin eşlik ettiği sünnet konvoyu oluşturulur ve konvoyu katılan arabalara havlu takılırdı. Sünnet gezisi sonrası evlerin avlularında veya en geniş odasında erkeklerin eşlik ettiği ortamda çocuk sünnet yapılır ve sünnet düğünü öncesi hazırlanan süslenmiş yatağına yatırılırdı. Sünnet yatağı özenle hazırlanmaktadır, kanaviçe havlu ve süs malzemeleri ile süslenmektedir. Bazen sünnet yatağının yanı sıra sünnet odası da süslenirdi. Aile büyükleri ve yakınları sünnet çocuğu yatağına yatırıldıktan sonra sünnet çocuğunu tebrik eder ve hediyesini takarak düğünün ikinci günü tamamlanırdı. Bölgede bir diğer inanış da sünnet çocuğu 1 tane ise çift olması için sünnet işlemi esnasında 1 horoz alınarak kesilmesi uygulaması idi” (IMK-2, IME-5, IMK-20). Bazı ilçelerde pazar öğleden sonra “sünnet kesim merasimi” yapılarak düğün tamamlanmaktadır (ISK-9, IMK-20).

Cumartesi akşamı pazar günü verilecek sünnet yemeği için hazırlıklara geçilir. Cumartesi akşam gün içinde haşlanan et didilir ve irmik helvası karılırdı. Yufka ekmeğine helva kazanı kapatılmadan orada bulunan kişilere yetecek kadar helva alınır. Sıcak sıcak bu

helvanın tadı bir başka olur. Kazanın kapakları kapatılır ve ertesi gün hoca gelip duasını okuyana kadar açılmaz (IMK-20, IUK-22). Sünnet yemeği Isparta usulü helva-kabune veya zerde- kapama olabilmektedir. Isparta merkezde yemek hazırlıkları sakinleyince cumartesi akşamı erkeklere samah eğlencesi yapılırdı. Samah ta ise düğün için kesilen hayvanların ciğerleri kavrulurdu, yoğurt, peynir, kavun vb. yiyeceklerin yanında alkol tüketilirdi ve birkaç kişi mutlaka kazanları beklerdi (IMK-20).

Uluborlu ilçesinde salçalı et sulu pirinç çorbası, banak, nohutlu et sulu pirinç pilavı, hoşaf, söğüş, helva sünnet düğünü yemeğidir (IUK-22). Yemek sonrası faytonla veya süslenmiş araçlarla sünnet gezisi yapılır. Öğleden sonra kalan giden yemek varsa o yenir. Kalmadı ise kavurma pişirilir, ortalığı toplayan ekibe ikram edilir (IUK-22).

Senirkent ilçesinde sünnet düğününe cuma başlanır ve pazar günü biter. Düğün öncesi yufka imece usulü hazırlanır. Cuma günü pirinç vb. baklagiller ayıklanır ve düğünde ikram edilmek üzere sarmalar yapılır. Cuma ev ahalisi için pirinç çorbası, keşkek ve aşure (tatlı aş) pişirilir. Cumartesi kına gecesi ve ertesi gün verilecek yemek hazırlıkları gerçekleştirilir. Pazar günü sabah çorba, banak, pilav, bamya, sarma ve helva ikram edilerek sünnet düğün yemeği yapılır (ISK-9).

Eskiden düğün yemekleri büyük tablalarda yaklaşık 8-10 kişinin aynı anda oturabileceği şekilde dizayn edilmekteydi. Yemeklerin dağıtımı akraba eş dost sayesinde kesintisiz yapılırdı. Kadınlara önlük, erkeklerin beline havlu bağlanırdı. Önlük ve havlu, yemek dağıtımında görevli kişiler olduğunu ve düğün sahibinin yakını olduğunu gösteren bir işaretti. Günümüzde profesyonel yemek dağıtma ekipleri ile yemek servisi gerçekleşmektedir. Hatta pandemi sebebi ile köpük tabldotlar kullanılmaktadır (ISK-9, IMK-20).

Gelendost ilçesinde sünnet düğünü sabah erken saatlerde sünnet gezmesi ve sünnet kesimi ile başlayıp akabinde mevlit okunarak yemek yemeye erkekler ile başlanmaktadır. Öğleden sonra kadınlar yemek yemeğe gelmektedir. Yemek olarak et sulu pirinç çorbası, haşlanmış bütün et, bulgur pilavı, helva verilmektedir. Sünnet olmuş çocuk yemek alanında bir yatağa yatırılır. Önüne sünnet şapkası ters çevrilir ve gelen misafirler bu şapkaya para atarlar. Genelde düğün için verilecek hediye kadınlara öğleden sonra getirirler (IGeK-16). İslamköy'de erkekler sabah, kadınlar öğleden sonra sünnet törenine katılır. Düğün töreninde erkekler sünnet sonrası takı törenine katılırken, kadınlar hediyelerini bir bohçanın içinde sünnet çocuğu annesine verir. Bazen bohçalar dolu çıkar, bazen boş çıkabilir (IAE-18).

Şarkikaraağaç ilçesinde sünnet düğününe davet için oku (yazma veya başörtü) verilerek düğünün içerikleri dilden söylenir. Sünnet düğünü genellikle bir gün yapılır. Cumartesi günü sabahdan erkeklere, öğleden sonra kadınlara yemek verilir. Eskiden duvarların arkasından yemeğe gelen kızlara bakmak için çaba olurdu. Bazen duvarı bile yıkarlardı. Günümüzde kadın erkek karma yemek veriliyor. Yemek olarak çorba, sulu et, bulgur pilavı, turşu ve helva ikram edilmektedir. Yemek sonrası sünnet gezisi ve sünnet kesimi yapılır. Takı merasimi sonrası düğün biterdi (İŞK-19). Yalvaç ilçesinde yoğurtlu çorba, etli nohut yemeği, bulgur pilavı, hoşaf, helva yedirilmektedir (IYK-24).

Isparta ve ilçelerinde sünnet törenleri 1-3 gün sürmektedir. Sünnet düğünlerinde düve, keçi, koyun eti kullanılmaktadır. 3 gün süren düğünlerde cuma akşamı kına gecesi, cumartesi sünnet gezisi merasimi ve akşamında pazar günü verilecek yemeğin hazırlıkları gerçekleştirilir, pazar günü yemek verilerek sünnet düğünü tamamlanmaktadır. Gelendost, Şarkikaraağaç, Yalvaç ilçelerinde sünnet düğünü, düğün yemeği ve sünnet gezisinden oluşmakta ve düğün sadece pazar günü yani bir gün sürmektedir. Isparta merkez ve tüm ilçelerinde yöreye özgü yemek mutlaka sunulmaktadır. Kına gecesi yapılan ilçelerde çerez, soğuk içecekler veya dondurma ikram edilmektedir.

Isparta merkez ve yakın ilçelerinde helva-kabune adı ile de bilinen çorba, kuru fasulye, kabune, helva veya zerde-kapama adı ile de bilinen bamya yemeği, kapama (tırnak pide üzeri sulu haşlanmış küçükbaş et), bulgur pilavı, zerde ikram edilmektedir. Uluborlu ilçesinde salçalı et sulu pirinç çorbası, banak, nohutlu et sulu pirinç pilavı, hoşaf, söğüş, helva; Senirkent ilçesinde çorba, banak, pilav, bamya, sarma ve helva; Gelendost ilçesinde et sulu pirinç çorbası, haşlanmış bütün et, bulgur pilavı, helva; Şarkikaraağaç ilçesinde çorba, sulu et, bulgur pilavı, turşu ve helva; Yalvaç ilçesinde yoğurtlu çorba, etli nohut yemeği, bulgur pilavı, hoşaf, helva düğün yemeği olarak ikram edilmektedir.

Tüm ilçelerde belirli yöresel yemekler bölgesel ritüeller ile sunulmaktadır. Isparta ve ilçelerinde geleneksel olarak sunulan yemekler tablo 5 de sunulmuştur.

Tablo 5. Isparta ve İlçelerinde Geleneksel Olarak Sunulan Yemekler

Bölge ismi	Çorba	Ana yemek	Pilav	Turşu/ayran/ söğüş	Tatlı
Isparta merkez 1	Yoğurtlu terbiyeli pirinç	Kuru fasulye	Kabune	Söğüş	İrmik helvası
Isparta merkez 2	Çorba/ bamya yemeği	Kapama/kavurma	Bulgur	Söğüş	Zerde
Atabey	Et sulu sade pirinç	Nohut/fasulye	Bulgur	Turşu	İrmik helvası
Gönen	Yoğurtlu terbiyeli pirinç	Kuru fasulye	Kabune	Söğüş	İrmik helvası
Senirkent	Et sulu sade pirinç	Banak	Bulgur	Turşu/ayran	İrmik helvası
Uluborlu	Et sulu sade pirinç	Banak	Bulgur	Turşu/ayran	İrmik helvası
Şarkiraağaç	Mercimek, yoğurtlu terbiyeli pirinç, şehriye	Sulu salçalı et yemeği	Bulgur pilavı	Turşu/söğüş	İrmik helvası
Gelendost	Mercimek et sulu sade pirinç	Bütün et	Bulgur pilavı	Turşu	İrmik helvası
Yalvaç	Et sulu sade pirinç	Etli veya tavuklu nohut yemeği,	Bulgur pilavı,	Turşu/söğüş	İrmik helvası
Sütçüler	Yoğurtlu terbiyeli pirinç	Bulgur pilavı üstü haşlanmış et	Düğün kabağı	Ayran	İrmik helvası

Bölgede çorba olarak yoğurtlu terbiyeli pirinç çorbası veya üzerine salça ve kavrulmuş kaymak yağı gezdirilen et sulu sade pirinç çorbası ikram edilmektedir. Pirinç çorbası dışında mercimek veya şehriye çorbası da sunulabilmektedir. Ana yemek olarak etin haşlanması ile elde edilen sulu parça et çeşitleri farklı sunumlarla hazırlanmakta veya kuşbaşı ile pişirilmiş nohut veya kuru fasulye yemeği pişirilmektedir. Yemeklerde mutlaka et içeriği bulunmaktadır. Pilav olarak sade bütün et sunulacaksa bulgur pilavı, kuru baklagil yemeği sunulacaksa etli pilav olan kabune yemeği tercih edilmektedir. Isparta merkezde kapama yemeğinde zerde isimli tatlı ikram edilmesine rağmen diğer menülerde genellikle irmik helvası ikram edilmektedir. Helva düğünlerin tatlısı olarak bilinmektedir.

4.5. Hasta ziyaretleri

Hasta ziyareti genellikle çok kısa sürede tamamlanmaktadır. Hasta ziyaretine çorba, süt, yoğurt, kesme şeker, çay, bisküvi, neversim, havlu vb. hediyelerin yanı sıra hastanın sevdiği yemeklerden götürülmektedir (IME-5, ISK-9, IMK-20, IUK-22). *Uluborlu ilçesinde eskiden kakırdaklı katmer, bazar ekmeği (“bi bazar ekmeği alıp gelseydin” derlerdi. Çünkü eskiden yufka tüketilirdi) götürülürdü* (IUK-13). Gelendost ilçesinde su böreği, baklava, haşhaşlı tava ekmeği, hamursuz, çay, şeker götürülmektedir (IGeK-17). Hasta ziyaretinde misafire yoğun ikram da bulunulmaz. Hasta özellikle sekaret ise o evden bir şey beklenmez (IME-5, ISK-9).

Hasta ziyaretine Uluborlu ilçesinde yöresel lezzetlerden kakırdaklı katmer ve zor bulunması sebebi ile bazar ekmeği; Gelendost ilçesinde su böreği, baklava, haşhaşlı tava ekmeği, hamursuz, çay, şeker götürülmektedir.

4.6. Taziye ziyaretleri

Taziye, yakını vefat eden bir kimseyi ziyaret ederek baş sağlığı dileme, tesellide bulunma anlamındadır. Müslümanlar akraba, komşu ve tanıdıklarından birinin yakını vefat ettiğinde cenaze namazına katılmayı hem dinî hem insanî görev olarak tanımlamaktadır. Defin işleminin ardından genellikle cenaze evine veya taziye için belirlenmiş başka bir yere gidilerek ölenin yakınlarına taziyede bulunulur (URL-17). Taziye süresi bölgesel değişiklik gösterebilmektedir. Isparta ve ilçelerinde genellikle 7 gün taziye ziyaretleri kabul edilmektedir. Defin işlemi esnasında ve sonrasında belirli yiyecekler dağıtılabilmektedir. Vefat edenin

arkasından Isparta merkezde cenaze namazı sonrası mezarlıkta çörek ve şeker (IMK-4, IME-5, IMK-14, IMK-20); Eğirdir ve Senirkent ilçesinde pide, ayran dağıtılmaktadır (IEK-8, ISK-9). Gelendost ilçesinde komşular ve akrabalar tarafından katmer ve un helvası pişirilmektedir. Defin işlemi sonrası mezarlıktan gelenlere katmerin arasına helva koyularak dağıtılmaktadır (IGeK-16, IGeK-17). Şarkikaraağaç ilçesinde ise mezarlıktan dönenlere yarım somun ekmek arasına tahin helvası koyularak dağıtılmaktadır (IŞK-19). Yalvaç ilçesinde cenazeye gelen misafirlere yemek koyulmaktadır, yemek için hemen tavuk kesilmekte, pişirilmekte, bulgur pilavı, helva ikram edilmektedir (IYK-24).

Taziye ziyaretinde “ölümün acısı ile o evde yemek pişmez” mantığı ile yemek götürülürdü. Eskiden herkes o gün ne yiyecekse kendi evinde pişirdiği yemekten tabaklara katarak sinilerde ölü evine götürürdü. Kaplar karışmasın diye herkesin yağlı boya ile işaretlediği kaplar ve siniler kullanılırdı. Günümüzde biraz daha karmaşıklığı azaltmak ve israfı engellemek için her gün için yakın akraba, eş-dost tarafından bir kişi yemek yaptırıyor. Bazen evde pişirilir, bazen de yemek yiyecek kişi sayısı fazla ise özellikle ilk günlerde aşçı tarafından pişirilen yemek ikram edilirdi. Isparta usulü helva-kabune, kuşbaşı-pilav veya yemek verecek kişi tarafından uygun görülen menü tercih edilmektedir. Taziye ziyaretinde bulunulan kişi yakın akraba değilse poğaç, börek, su böreği, nokul vb. atıştırmalık gıdalardan götürülür (IMK-6, IMK-7, IGeK-17, IMK-20).

“Senirkent ilçesinde taziye ziyaretine giderken boş pide, tahinli pide, tahinli şekerli pide, peynir, zeytin, çay, şeker vb. götürülür. Gelen misafirlere bu getirilen yiyeceklerden ikram edilir. Vefat edenin arkasından ilk hafta her gün sabahdan pişi yapılır, öğleden sonra yenir ve mevlit okutulur, ilerleyen günlerde haşhaş helvası pişirilerek dağıtılabilir” (ISK-9).

“Sütçüler ilçesinde cenaze defin işlemi arkasından 3 gün yakın akraba ve komşu erkekleri sabah namazına birlikte giderler. Namaz sonrası mezarlığa gider okurlar ve grup halinde cenaze evine dönerler. Kadınlar da cenaze evinde toplanmıştır. Merhum/merhume için Kuran'ı Kerim okumaya devam edilir. Okuma sonrası Sütçüler poğaçası, gözleme ve kahvaltılık ikram edilir” (ISK-12). “Gelendost ve Şarkikaraağaç ilçesinde ilk 3 gün Kur'an okunur ve pişi yapılır, yenir ve dağıtılır” (IGeK-16, IŞK-19).

Taziye ziyaretine giden kişiler bir hafta boyunca cenaze evinde yemek pişmemesi ve ölünün yakınlarının yalnız bırakılmaması, üzüntüsünün paylaşılarak onların teselli edilmesi için evdeki yemeklerini cenaze evine götürür ve yemeklerini birlikte yerler. Eskiden herkes evindeki yemeği getirerek organize olurdu, ancak günümüzde aşçılara belirli kişi sayısı üzerinden yemek

pişirtilmekte ve ölü evine teslim edilmektedir. Yemek menüsü yemeği hazırlatan akraba veya komşu grubunun tercihiine göre değişmektedir. Genellikle helva-kabune, kuşbaşı-pilav, kapama- bulgur pilavı gibi yemekler ikram edilmektedir. Ölünün çok yakını olmayıp taziye ziyaretine giden kişiler Senirkent ilçesinde boş pide, tahinli pide, tahinli şekerli pide, peynir, zeytin, çay, şeker; Sütçüler ilçesinde Sütçüler poğaçası, gözleme; Isparta merkez, Gönen ve Gelendost ilçesinde poğaç, börek, su böreği, nokul, şekerleme vb. atıştırmalık yiyecekler götürmektedirler.

Sütçüler ilçesinde vefatın arkasından diğer ilçelerden farklı bir uygulama yapılmaktadır. Cenaze defin işlemi arkasından üç gün yakın akraba ve komşu erkekleri sabah namazına birlikte gitmekte, namaz sonrası mezarlığa uğrayarak merhum/merhume için dualar etmektedirler. Bu etkinliğe katılan kişiler cenaze evine dönmekte ve sabah kahvaltısına geçilmektedir. Kahvaltıda yöreye özgü Sütçüler poğaçası, gözleme ve kahvaltılıklar ikram edilmektedir.

Bölge’de ölü evinde “yağ kokutmak” için pişi yapılmaktadır. Gelendost ve Şarkikaraağaç ilçesinde ilk üç gün Kur’an-ı Kerim okunmakta, pişi yapılmakta, bu pişiler hem ölü evinde yenmekte hem de dağıtılmaktadır. Ölen kişinin ardından mevlit okutulması ve vefat eden kişinin hatırlatılarak daha fazla kişinin duasının alınması için ölünün yedisi, 40’ı, 52’si ve yılında törenler düzenlenmektedir. Bu törenlerde yedisinde çörek veya kıymalı pide, ayran, helva ikram edilmektedir (IMK-2, IMK-4). Senirkent ilçesinde ölünün yedisinde çorba, banak, pilav, helva ikram edilmektedir (ISK-9). Gelendost ilçesinde 2. gün aşçılar tutularak yemek (çorba, bütün et, pilav, helva) verilmekte (IGeK-17) ve 20. sinde tavuklu pilav dağıtılmaktadır (IGeK-17). Isparta ve ilçelerinde vefatın 40. günü ölü evinde birkaç çuval undan oluşan mayalı hamur yoğrulmakta, “pişi” adını verdiğimiz yiyecekler yapılmaktadır. Bu pişiler sıcak olarak komşulara, akrabalara, camilerde namaz çıkışı cemaate dağıtılmaktadır. Pişi yapılan alanda çay düzenekleri hazırlanarak pişi ile yenilmesi için peynir, domates, zeytin, pekmez, reçel vb. kahvaltılık malzemeler ile pişi yapan ekibe sofralar kurulmaktadır (IMK-6, IMK-7, IGeK-17, IMK-20). İslamköy’ de vefatın 40. gününde diğer kırsal köylere göre farklı bir uygulama olan 3 adet yufka katlanıp dağıtılmaktadır (IAE-18).

Vefat edenin 52. gününde bölgede irmik helvası kazanla kardırılmaktadır. İrmik helvası yerine tahin helvası alınarak da dağıtılabilir. Yarım somun ekmek ile beraber tanıdık tanımadık herkese dağıtmaya çalışılmaktadır. Küçük yerlerde kapı kapı dolaşarak evlere bırakılmaktadır.

Vefatın birinci yılında sabah mevlit okutulmaktadır, akabinde Isparta ve yakın ilçelerinde Isparta usulü olarak bilinen helva-kabune (IMK-4, IME-5, IAK-15); Uluborlu ilçesinde çorba, banak, pilav, helva (IUK-22, IGeK-17) yemekleri verilmektedir. Yalvaç ilçesinde vefatın arkasındaki özel günlerde (7si, 40'ı, 52'si ve yılında) mutlaka yemek ikram edilmektedir. Yalvaç usulü çorba, sulu etli nohut yemeği, bulgur pilavı, helva sunulmaktadır.

4.7. Bayramlar

Törenler ve bayramlar, dünya üzerindeki tüm milletlerin ortak özelliği olup o toplumun kültürel varlığıdır. Bayramların milli kültür içerisinde şekillenmesi ve özümsemi köklü tarihinin ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu sebeple geleneksel formda olan bayramlar, halkın tarihinde geçirmiş olduğu sosyo-kültürel gelişim ve değişim sürecine ayak uydurarak nesilden nesile ulaşmaktadır. Bayramlar, köy dışında yaşayan akrabaların memleketlerine geldiği, aynı memlekette yaşayanların ise günlük yaşam temposundan uzaklaşıp yakınlarını ziyaret edeceği bir zaman dilimidir (Gönel-Sönmez, 2016). Bayramlarda misafirperverliğe özellikle önem verilir ve aileler her gün birkaç yerde hem misafir olur hem de misafir ağırlarlar. Bayramlardaki önemli unsurlardan bir tanesi de misafirlere sunulan yemek ikramlarıdır.

4.7.1. Ramazan Bayramı

Ramazan bayramı öncesi bir ay oruç tutulmakta, ruhsal ve bedensel bir arınma sağlanmaktadır. Ramazan ayı iftar menülerine hazırlık olması amacı ile ramazan ayı öncesi yufka, makarna ve çorbalık kesilmekte, katmer, börek, hoşaf, nokul, kaymak tereyağı, kuru kıyma hazırlanmaktadır (IMK-1, IMK-2, IMK-3, IMK-6). İftar yemeklerine geçmeden önce insanların oruçlarını açmak için ilk yedikleri yiyeceklere “iftariyelik” adı verilmektedir. Bölgede iftariyelik için hurma, kuru kayısı, akide şekeri ya da şakşak helva tüketilmektedir (IEK-8).

Ramazan ayının en önemli zaman dilimleri sahur ve iftar saatleridir. Sahur zamanında davul, klarnet, cümbüş eşliğinde maniler söylenmesi Ramazan aylarının vazgeçilmezlerindendir. Davulcular sahur saatlerinin beklenen misafirleridir. Isparta'da geçmişte davulculuk yapan sayın İsmet Dişsiz in anlattığı üzere davulculara bahşiş yanı sıra

sarı burma, okolata, lokum, börek sunulması da halkın geleneklere bağlılığını göstermektedir (IME-25). Isparta bölgesindeki manilerde yemek ve yiyecekler de yer almaktadır (Tablo 5).

Tablo 6. Isparta Sahurlarındaki Davulcu Manileri

Őekerim var ezilecek	Davulumun ucunda tokmak
Has tülbentten süzülecek	Karnım acıktı nasıl dayansak
Çok bekletme Mehmet ağa	Bu ramazanda pideleri
Çok yer var gezilecek	Hangi fırından alsak

(URL-18)

4.7.1.1. İftar Yemekleri

Oruç; imsak vaktinden iftar vaktine kadar yemek-içmekten uzak durulması anlamına gelmektedir (URL-19). Bu sebeple bölgede iftar sofraları özenle hazırlanmaktadır. *İftar ncesi atılan ramazan topu özellikle çocuklar tarafından dam ya da balkonlarda heyecanla beklenirdi* (İŞK-9). İftariyelik (hurma, kuru kayısı, ceviz, tulum peyniri), çorba, etli bir yemek, patates salatası, yoğurt, mevsim kızartma, hoşaf, turşu, sütlü tatlı, şerbetli tatlı, helva grupları, ramazan pidesi, ılıbır (IMK-1, IMK-2, IMK-6, IEK-11, IGeK-17, IUK-22) bölgede tüketilen iftar yiyecekleridir. *Eğirdir ilçesinde iftarın ilk günü sakalı sarkık orbası ya da yemeği mutlaka pişirilmektedir* (IEK-11).

Uluborlu ilçesinde diğer yemeklere ilaveten “bulgur aşı” pişirilir. Bulgur aşı, bakır tavada çirpi ateşinde yapılmalı ve piştiğinde üstünde en az 40 delik olmalı denilmeli. Hatta dibi biraz tutturulur, dibinin yanığını yiyen bekar kişinin düğününde kar yağar inancı bulunmaktadır. Bulgur aşı, sirkeli soğanlı domates salatası, cacık veya koruk suyu eşliğinde tüketilmektedir (IUK-22).

Sütçüler ilçesinde birinci iftar günü tarhana orbası mutlaka pişirilirdi. İftar sofralarında çorba, sulu yemek, kıymalı bulgurlu çaput börülce yemeği, yoğurt, ayran (tas’dan içmenin keyfi baőkadır), salata (mevsimine uygun domates, marul vb.), sarı burma, helva, asude hazırlanmaktadır. (ISK-12)

Bölgede iftar sofralarında mutlaka bir çorba, etli bir yemek, pilav, salata ve tatlı bulunmaktadır. Isparta merkez, Gönen, Eğirdir, Gelendost ve Uluborlu ilçesinde tok tutması ve

tarlalarında patates yetiştirilmesi sebebi ile patates salatası, serinletmesi amacı ile yoğurt, ayran, cacık, hoşaf ve mutlaka şerbetli veya sütlü tatlı hazırlandığı dile getirilmiştir. İftarın 1. gününde bazı ilçelerde özel yemekler tüketilmektedir. Eğirdir ilçesinde sakalı sarkık çorbası ya da yemeği; Sütçüler ilçesinde tarhana çorbası; Uluborlu ilçesinde bulgur aşısı iftarın 1. günü menüsünün olmazsa olmazıdır.

İftar menüleri genel olarak çorba, etli bir yemek, patates salatası, yoğurt, mevsim kızartma, hoşaf, turşu, sütlü tatlı, şerbetli tatlı, helva grupları, ramazan pidesi, çılıbırdan oluşmaktadır. Sütçüler ilçesinde çorba, sulu yemek, kıymalı bulgurlu çaput börülce yemeği, yoğurt, ayran, salata (mevsimine uygun domates, marul vb.), sarı burma, helva, asude hazırlanmaktadır.

4.7.1.2. Sahur Yemekleri

Oruç tutacak kişilerin imsak vaktinden önce gece yedikleri yemeğe sahur denir (URL-20). Sahur oruca dayanma gücü verdiği için, sahur yemekleri önemlidir. Bölgede genellikle sahurda kahvaltılık yiyecekler, yufka, kasaptan sucuk içi, peynirli kaymak yağlı ev makarnası, alt-üst böreği ya da su böreği, bulgur pilavı-hoşaf gibi gün boyu tok tutacak yiyecekler tüketilmektedir (IMK-1, IMK-6, IGeK-17, IAE-18 ISK-12, IGeK-16, IŞK-19, IMK-20, IYK-24). *Senirkent ilçesinde sahur sofralarında tok tutsun diye mutlaka yumurta tüketilirdi. Kahvaltılık yiyecekler, börek, makarna, bulgur pilavı ve mutlaka hoşaf (mevsimi uygunsa çağla hoşafı) sahur sofralarının tercih edilen yiyecekleridir (IŞK-9, IYK-24).*

Senirkent, Şarkikaraağaç, Yalvaç ilçelerinde yumurta, kahvaltılık yiyecekler, börek, makarna, bulgur sahur sofralarının tercih edilen yiyecekleridir. Senirkent ilçesinde diğer ilçelerdeki hoşaf çeşitlerinden farklı olarak çağla hoşafı pişirilmektedir.

4.7.1.3. Ramazan Bayramı Yemekleri

Ramazan bayramları, yörede “Şeker bayramı” olarak da bilinmektedir. Ramazan bayramında kolonya, şeker ya da çikolata mutlaka misafirlere sunulmaktadır. Bölgede bayram ziyaretlerinde misafiri sadece şeker ile uğurlamak yeterli değildir. Yöresel olarak farklı ikramlarda bulunmaktadır.

“Isparta merkezde arefe günü nokul yapılır. Ev halkı son iftar yemeğinde çorba, nokul yer. Arefe günü yapılan nokul bayram misafirleri için de hazırlanmış olur. Bayramda nokul ve şekerleme, şerbet (demirhindi, çilek, üzüm vb.), limonata ya da gazozun yanı sıra şerbetli bir tatlı (sarı burma, baklava, dolama, kadayıf) mutlaka ikram edilir” (IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-14, IMK-20).

Eğirdir ilçesinde arefe günü mutlaka yaprak sarması yapılır, fazlaca sarılır ve bayramda da baklava ile ikram edilir (IEK-11). Sütçüler ilçesinde bayramda misafir e sarı burma, sarma/dolma ikram edilmektedir. (ISK-12). Senirkent ilçesinde arefe günü pişi yapılır. Bayram için sinilerle baklava hazırlanır ve mahalle fırınlarında özel pişirtilirdi. Bayramda da pişi, baklava ve bolca çerez (fındık, fıstık, üzüm, leblebi vb.) ikram edilmektedir (IŞK-9). Uluborlu ilçesinde bayramlarda sini baklava, dilber dudağı, sarı burma, oklava çekme tatlısı ikram edilir. Genellikle tatlı üzerine kaymak koyularak servis edilir. (IUK-21, IUK-22). Yalvaç ilçesinde arefe günü “amin çığıştırma” adı verilen tören için saçta haşhaşlı katmer yapılır ve musalla taşına gönderilir. Özellikle çocuklar cami çevresinde bu katmerleri beklerler. Katmeri yiyenler dua ederler (IYK-24).

Atabey ilçesinde ramazan bayramında “bayram aşısı” verilirdi. Maddi durumu iyi olanlar yakın akrabalarını davet edip, Kur’an okutup, yemek verirler. Çorba, sulu et veya kuşbaşı etli kuru fasulye, bulgur pilavı, helva ikram edilir. Evlerde mutlaka ev yapımı cevizli baklava bulunurdu. Eve gelen misafire baklava ikram edilir (IAK-15).

Şarkikaraağaç ilçesinde bayramlarda baklava yapılır ve sinilerle mahalle fırınlarında pişirtilir. Bu ilçede baklava bozma âdeti vardır. Evin damadı baklava sinisinin tam ortasından birkaç dilim kendi eli ile yer ve misafirlere dağıtım o zaman başlar (IŞK-19).

Ramazan bayramında Gönen ilçesinde her misafire mutlaka sinilerle sofrta hazırlanır. Sininin biri kaldırılır, biri konulur. Yaprak veya lahana sarması, kuru fasulye, börek, kuşbaşı kavurma, turşu, yoğurt, mutlaka şerbetli tatlı (sarı burma, baklava, kadayıf) ikram edilmektedir. Bu ilçede bayram misafiri özeldir, “Misafir yemek yedirilmeden gönderilmez” denilir (IMK-1)

Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde ramazan bayramında her gelen misafire yemek verilir. Haşlama veya kavurma et, yaprak sarması, hoşaf, kaymaklı baklava, kesmik baklava, güllaç ikram edilmektedir (IGeK-16, IGeK-17, IYK-24).

Isparta merkezde bayram ziyaretlerinde yiyecek olarak eskiden mahalle fırınlarında pişirtilen şimdi evlerde yapılan nokul ve şekerleme, tatlı olarak sarı burma, baklava, dolama, kadayıf ve içecek olarak şerbet (demirhindi, çilek, üzüm vb.), limonata ya da gazoz ikram edilmektedir. Eğirdir ve Sütçüler ilçelerinde yaprak sarması, sarı burma veya baklava; Senirkent ilçesinde pişi, baklava ve bolca çerez (fındık, fıstık, üzüm, leblebi vb.); Şarkikaraağaç ve Atabey ilçelerinde baklava; Uluborlu ilçesinde sini baklava, dilber dudağı, sarı burma, oklava çekme tatlıları üzerine kaymak koyularak ikram edilmektedir. Şarkikaraağaç ilçesinde baklava bozma adeti vardır. Evin damadı baklava sinisinin tam ortasından birkaç dilim kendi eli ile yemekte ve misafirlere dağıtım o zaman başlamaktadır. Bu hazırlıklar arefe günü yapılmaktadır. Yalvaç ilçesinde arefe günü “amin çığıştırma” adı verilen tören yapılmakta ve bu tören için saçta haşhaşlı katmer yapılıp, camiye musalla taşına gönderilmektedir. Katmeri yiyen çocuk ya da büyükler dua etmektedirler.

Atabey, Gönen, Gelendost, Yalvaç ilçelerinde yemek verme geleneği bulunmaktadır. Atabey ilçesinde ramazan bayramında maddi durumu iyi olanlar yakın akrabalarını “bayram aş” yemeğine davet etmektedir. Yemek öncesi Kur’an-ı Kerim okutulup, çorba, sulu et veya kuşbaşı etli kuru fasulye, bulgur pilavı, helva ikram edilmektedir. Bayram sofralarında Gönen ilçesinde yaprak veya lahana sarması, kuru fasulye, börek, kuşbaşı kavurma, turşu, yoğurt, mutlaka şerbetli tatlı (sarı burma, baklava, kadayıf); Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde haşlama veya kavurma et, yaprak sarması, hoşaf, kaymaklı baklava, kesmik baklava, güllaç ikram edilmektedir. Bölgede mahalle fırınları bulunmaktadır. Fırınlar, özellikle bayramdan önceki birkaç gün günün belli saatlerinde, bayram hazırlığı olan baklava sinilerini ve nokul tepsilerini pişirmek için çalışmaktadır.

4.7.2. Kurban Bayramı

Kurban Bayramı, İslamiyet’in kabulü ile kutlanmaya başlanmış ve zamanla gelenekselleşmiştir. Kurban Bayramı, Hicri Takvime göre 12. ayın (Zilhicce) 12. günüdür. Kurban Bayramındaki gelenekler genel itibariyle Ramazan Bayramına benzemektedir, ancak bu bayramda durumu müsait olan kişilerin kurban kesmesi ve kurban kesemeyen kişilere kurban eti dağıtması adettendir (Gönel-Sönmez, 2016). Isparta ve ilçelerinde de kurban kesme geleneği sürmekte, kurban bayramı kutlanmaktadır. Kurban kesme işi kişilerin yaşamlarını devam ettirdikleri evlerde veya mahallenin uygun kurban kesim mezbahalarında yapılmaktadır.

“Eskiden apartman katları çok yoktu. Ailenin büyükleri genellikle tek katlı müstakil evlerde yaşırdı. Bu evlerin bahçeleri kurban kesmek için çok uygundu. Kurban edilecek küçükbaş hayvan bir iki gün önce eve getirilir ve bu kurbanlar çocuklar için farklı bir heyecan oluştururdu. Kurban bayramının genellikle ilk günü bayram namazı sonrası kurban kesme ritüeli gerçekleştirilirdi. Kurban eti 3 parçaya ayrılırdı. 1/3 ü kurban kesemeyen ailelere dağıtılırdı, 1/3 ü eş dost akraba ile tüketilir, gelen misafirlere ikram edilir ya da yakın akrabalara gönderilirdi. 1/3 ü de ev ahalisi tarafından tüketilirdi (IMK-3, IMK-4).

4.7.2.1. Kurban Bayramı Yemekleri

Kurban bayramında kesilen kurbanın ciğeri sabah kahvaltısında kavrulup yenir (IMK-20). Isparta merkezde bayram tebriğine gelen misafirlere nokul, şekerleme, helva, kadayıf ya da şerbetli tatlı (sarı burma, baklava) ikram edilmektedir. Eğirdir ilçesinde kurban bayramı daha meşgaleli bir bayram olduğu için genellikle çiğ kadayıf alınır ve kadayıf tatlısı yapılır (IEK-11) Atabey ilçesinde bayramda baklava ikram edilir (IAK-15).

Büyüklerimiz “Allah Ramazanda yuvalaksız (nokul un büyüğü) Kurbanda oğlaksız bırakmasın” derlerdi. (IMK-6)

Sütçüler ilçesinde kurban bayramında sarı burma, sarma/dolma ikram edilir. Bayramın 2. Günü işkembe çorbası pişirilir. İşkembe temizlenir, haşlanır, işkembe ve ciğerler küçük küçük doğranır. Kurbanın gömlek yağı ile ciğer ve işkembe kavurulur. Bu karışım, oğma tarhana çorbasına ilave edilir ve bol nane, acı biber, nohut ve sarımsak ile pişirilir. Bu çorbanın yanında bol naneli, baharatlı bulgur pilavı yapılır. Yakın akrabalar bayramın 2. Günü kahvaltıya davet edilerek işkembe çorbası ve bulgur pilavı ile güne başlanırdı (ISK-12).

Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde kurban bayramında ramazan bayramındaki menü olan haşlama veya kavurma et, yaprak sarması, hoşaf, kaymaklı baklava ikram edilmektedir (IGeK-16, IGeK-17, IYK-24). Yalvaç ilçesinde yemeklere lezzet versin diye dolaz kullanılır. Dolaz, peynir altı suyu ve yoğurt karıştırılarak uzun süre kaynatılır ve koyulaşp kırmızı bir hal alana kadar bu işleme devam edilir. Dolaz tereyağında kavrularak özellikle bayram yemeklerine ilave edilir (IYK-24).

Kurban bayramında kurban kesimi bayram namazı sonrası hızla yapılmaktadır. Kurbanın 1. günü kurbanın kesilip dağıtılması görevinin yerine getirilmesinden sonra bayram

ziyaretleri başlamaktadır. Kurban bayramında genellikle sabah ilk tüketilen kurbanın ciğeridir. Bölgede durumu açıklayan “Allah Ramazan’da yuvalaksız (nokulun büyüğü) Kurbanda oğlaksız bırakmasın” benzeri anlamlı atasözleri bulunmaktadır.

Kurban bayramı misafir ağırlama geleneği ramazan bayramı ile benzer şekilde uygulanmaktadır. Kurban bayramında gelen misafirlere; Isparta merkezde nokul, şekerleme, helva, kadayıf ya da şerbetli tatlı (sarı burma, baklava); Atabey ilçesinde baklava; Sütçüler ilçesinde sarı burma, sarma/dolma ikram edilir. Eğirdir ilçesinde ise kurban bayramı yorucu bir etkinlik olduğu için misafirlere genellikle kadayıf tatlısı yapıldığı ve ikram edildiği gözlenmiştir.

Gönen, Gelendost, Yalvaç ilçelerinde kurban bayramında yemek verme geleneği devam etmektedir. Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde kurban bayramında ramazan bayramındaki menü olan haşlama veya kavurma et, yaprak sarması, hoşaf, kaymaklı baklava ikram edilirken; Gönen ilçesinde ramazan bayramındaki yaprak veya lahana sarması, kuru fasulye, börek, kuşbaşı kavurma, turşu, yoğurt, mutlaka şerbetli tatlı (sarı burma, baklava, kadayıf) menüsüne kurban bayramında kurban etinden yapılmış bir yemek mutlaka ilave edilmektedir.

Sütçüler ilçesinde kurban bayramının 2. Günü “ışkembe çorbası” pişirilerek yakın akrabaların davet edildiği bir ritüel bulunmaktadır. İşkembe çorbası, işkembe ve ciğerlerin kurbanın gömlek yağı ile pişirildiği, bu karışımın Sütçüler oğma tarhana çorbasına ilave edildiği ve bol nane, acı biber, nohut ve sarımsak ile pişirildiği bir çorbadır. Bu çorbanın yanında bol naneli, baharatlı bulgur pilavı yapılarak yakın akrabalar için kahvaltı sofrası hazırlanmaktadır.

Ramazan ve kurban bayramları, beraberlik duygusunu güçlendirirken kişinin maddi durumuna bakmaksızın herkesin aynı bayram sevincini yaşadığı huzurlu bir ortamın yaratıldığı yöresel lezzetlerin ön plana çıktığı özel gün ve törenlerdendir.

4.7.2.2. Sin Kurbanı

Ölen kişinin ardından yakınları, kurban bayramından bir gün önce yani arefe günü kurban keser ve dağıtır. Sin kurbanı ailenin maddi durumuna göre 3 veya 7 yıl uygulanabilmektedir (IMK-1, IMK-6). Sin kurbanı hakkında sadece Isparta merkezdeki görüşmeciler bilgi vermiştir.

4.8. Kandil

Toplumumuzda Mevlid Kandili, Regâib Kandili, Mi'rac/ç Kandili, Berat Kandili ve Kadir Gecesi özel günler olarak kutlanmaktadır. Bölgede özellikle kandil günleri için dağıtılan yiyecekler “hayır” denilmektedir (Anonim, 2014). Ekmek, nokul, çörek, gofret, ırmik helvası, tahin helvası, pişi, lokma, haşhaşlı ekmek vb. “hayır” yapmak için dağıtılan yiyeceklerdendir (IMK-1, IMK-3, IUK-13, IAE-18) Gelendost ilçesinde “hayır” için tavuklu bulgur pilavı (IGeK-17); Şarkikaraağaç ilçesinde bazlama (İŞK-19) dağıtılmaktadır. *Kandil geceleri cami veya hoca evine namaz kılmaya gidilir, kişinin sağlığı müsaitsse hoca evlerinde sabah’a kadar okunan Kur’an-ı Kerim e eşlik edilir ve namaz kılınır. Bu ortamlara pide, meyve vb. yiyecekler götürülürdü* (IMK-6).

Sütçüler ilçesinde kandil gecelerinde 3-4 kişilik gruplar halinde yaşı büyük akrabalara kısa süreli (30-40 dak.) ziyaretler yapılır. O evde 4 rekat namaz kılınır, ev sahibi sütçüler poğaçası, dirgit, tatlı, meyve, çerez vb. hızlı ikramlardan sunar; başka bir akrabaya ziyaretle bu işleme devam edilir ve sabah namazına kadar bu ziyaretler tekrarlanır (ISK-12).

Uluborlu ilçesinde kandil günleri vakit namazı sonrasında; cami kapısı önünde külah kağıtlar içinde akide ve mevlana şekeri dağıtırdı. Hali vakti yerinde olanlar ise helva dağıtırlardı (IUK-22).

Isparta da kandil günlerinde hayır dağıtmak önemlidir. Özellikle cemaate dağıtılan yiyecekler daha makbul kabul edilir. Cami önlerinde pide, nokul, poğaç, helva, akide şekeri vb. yiyecekler dağıtılmaktadır. Isparta merkez, Gönen, Atabey, Uluborlu, Eğirdir ilçelerinde kandillerde ekmek, nokul, çörek, gofret, ırmik helvası, tahin helvası, pişi, lokma, haşhaşlı ekmek dağıtılırken; Gelendost ilçesinde tavuklu bulgur pilavı, Şarkikaraağaç ilçesinde bazlama dağıtılmaktadır. Sütçüler ilçesinde kandil geceleri yakın akrabalara kısa süreli ziyaretler yapılmakta, ziyaret edilen evde namaz kılınmakta, ev sahibi tarafından Sütçüler poğaçası, dirgit, tatlı, meyve, çerez vb. hızlı ikramlardan sunulmaktadır.

4.9. Aşure

Türk Mutfak Kültüründe gastronomik bir değer olan aşure, farklı geleneklerde farklı günlerde ve farklı hammaddeler kullanılarak yapılsa da genel olarak Muharrem ayı ile birlikte anılmakta olup, Muharrem ayı aşure ayı olarak dile getirilmektedir (Baysal, 1990, Akbulut,

2010). Aşure Hz. Nuh'la bağlantılı bir şekilde anılır. Hz. Nuh ve ona inananların tufandan kurtulduktan sonra gemide kalan yiyecekleri bir araya getirerek yaptıkları bir yemek olarak tanımlanır (Sadri, 2008). Bölgede aşure içeriğine aşurelik buğday, nohut, fasulye, badem, ceviz, fıstık, fındık, üzüm, elma, incir, kayısı, portakal kabuğu, tuz, şeker, karanfil, tarçın, süt katılmaktadır. Aşure tabağını süslemek için nar, dövülmüş antep fıstığı kullanılmaktadır (IYK-24).

Aşure ayı kurban bayramı sonrası kutlandığı için Şarkikaraağaç, Eğirdir ve Gelendost ilçelerinde kurban kıymasından küçük bir miktarda da olsa mutlaka aşure'ye katılır (IEK-11, IGeK-17) Senirkent ilçesinde aşure içine rengini bozmayacak kadar pekmez mutlaka ilave edilmektedir (IŞK-9).

Evde bulunan en az yedi çeşit malzemeden yapılan aşureye bölgede “Tatlı aş” ismi de verilmektedir. Aşure içine ne kadar çok malzeme katılırsa o kadar makbuldür. Katılan malzemelerin yıl boyunca bereketli olacağına inanılmaktadır (IMK-3, IMK-6, IEK-8, ISK-12).

4.10. Mevsimlik Bayramlar

Isparta yöresinde mevsimlik olarak hıdırellez, çıtlık bayramı, adak kesme, kiraz bayramı, girey bağları töreni, temel yemeği töreni, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, asker uğurlama, hacı uğurlama, helva bayramı, gezek-herfene kutlamaları yapılmaktadır.

4.10.1. Hıdırellez

Hıdırellez her bölgede olduğu gibi Isparta ve ilçelerinde de 6 Mayıs'ta “bahara merhaba” törenleri olarak kutlanmaktadır. Özellikle bu kutlama insanların dostluk ilişkilerini sıkılaştırmak, günün çalışma koşullarından biraz uzaklaşıp eğlenmek için uygulanan ritüellerdendir. Bölgede yün ip ve halı tezgahları kullanılarak yapılan halı dokuma sanatı kadınların para kazanma yollarındandı. Kadınların halı dokuma dışında sosyalleşebileceği ortamlar fazla bulunmamaktadır. Hıdırellez bu özel günlerden bir tanesidir. Bölge de hıdırellez nişanlıların birlikte gezebileceği, bekarların da eş namzetlerini belirleyebileceği bir gün olarak bilinmektedir. Isparta ve ilçelerinde piknik için gidilen mesirelik alanlar ya da yürüme yolları

Hıdırellez kutlamak için kullanılmakta ve bölgede yaşayan akrabalarda yemek daveti verilmektedir.

Isparta merkezde kirazlı dere adı verilen mesire alanına hıdırellezde piknik için gidilmektedir. Ateş yakılıp, üstünden atlanmaktadır (IMK-2). Hıdırellez istasyon caddesinde de kutlanırdı. Nişanlılar bu caddede gezerdi. Çorba, kapama veya etli patates yemeği, etli kabuk dolması, kuru fasulye, helva veya kadayıf ikram edilmektedir (IMK-6, IEK-8, IMK-14). Isparta merkezde *“Hıdırellez bizde çok önemlidir, 6 Mayıs Hıdırellez sabahı sabah 5.00 de kalkılır, tüm türbeler dolaşılır, sabah namazı mutlaka camide kılınır. Eve kahvaltı için dönülür. Kahvaltıda mutlaka yumurta tüketilir. Bir yıl boyunca sağlıklı sağlam kalalım diye yumurta yenirdi. Eskiden sarı yumurta yoktu. Beyaz yumurtaları çocuklar için daha sevimli hale getirmek için soğan kabuğu ile haşladık ve renkli hale getirirdik”* (IMK-3). *“Eskiden sabah erken saatlerde uyanıp çam ağacını “kuvvetli olalım diye” kucaklardık. Hıdırellezden 1-2 gün önce gül dalına olmasını istediğimiz şeyin resmini çizip asardık. Bebek isteyen bebek resmi, araba-ev isteyen araba-ev resmi çizer asardı, birde kese ile bozuk para asardık ki, paramız bollaşsın bereketlesin. Hıdırellezde evde bekar kız varsa “bahtı açık olsun diye” çeyiz sandığının kapağı gün boyu açık tutulurdu. Hıdırellez günü sabah mutlaka yumurta (sağlam olunsun diye) ve yeşillik (yeşerip güzelleşelim diye), akşam yemeğinde kıymalı, peynirli pide yenirdi. (IMK-4, IME-5, IMK-20) Bir gün önceden balkona mayasız hamur hazırlanır, üstüne bozuk para koyulur, hamur mayalanırsa buradan Hızır geçmiş fikrine inanılırdı. O para bolluk bereket getirsin diye bir yıl boyunca cüzdanda saklanırdı (IMK-20). Uluborlu ilçesinde domates, biber vb. sebzeler hıdırellez günü sabahtan öğlene kadar dikilirdi. Toprağın ısındığı ve bereketli olduğuna inanılırdı (IUK-22). “Gönen ilçesinde hıdırellezde manastır mahallesine piknik için gidilirdi. Hıdırellez, kızlar ve erkeklerin birbirlerini seçecekleri nadir törenlerden bir tanesidir. Salıncaklar kurulur, hızla sallanan salıncaklara binenlere gönlündeki sevdiğinin söylenmesi sağlanırdı. Söylemeden asla salıncak durdurulmazdı. Bu törende tava ekmeği, pişmiş buğday, çerez yenirdi”* (IMK-1). *Hıdırellez’de kıymalı ve peynirli pide yenilir. Eskiden gelin hep susardı. Gösterilen işi yapardı. “Benim düğünüm tam hıdırellez’e denk gelmişti. Gelin görme gününde gelinliği giydirip eşyalarımın olduğu odada ortaya oturtular. Anneleri özlediğim için “bizimkiler bugün kıymalı pide çektirip yiyorlardır” diye ağzımdan bir laf çıkınca, görümceler ve kayınvalidem dünyayı başıma yıktılar. Ana evini özlemişim, geri gitmek istiyordum gibi anlaşılmış, ben böyle bir şey dememeliymişim. Telli duvaklı gelinken ilk ağlamam oldu. Biz zor kaynanaların geliniydik. Şimdi gelinler kaynana olmuş maşallah”* (IMK-4). Eğirdir ilçesinde Hıdırellezde Sekibağ mahallesine çıkılır. Nişanlı kız varsa onlara

oğlan evi özel kıyafetler alır. Orada nişanlı kız soyulur ve giydirilir, eğlenilir, geline hediyeler takılır. Kıymalı ve şekerli pide yenir. (IEK-8). Şarkikaraağaç ilçesinde nişan ve düğün arasında Hıdırellez denk gelirse dünürler yakın akrabalarını da davet edip Şarkikaraağaç Kızıldağ Milli Parkına piknik yapmaya giderler. Bu piknikte et vb. yemekler (mangallık etler, salata malzemeleri) oğlan evi tarafından, tatlı vb. (baklava, meyve, çerez) yiyecekler de kız evi tarafından hazırlanmaktadır (IŞK-19). Senirkent ilçesinde Hıdırellez kutlamaları “Uluğbey” kasabasında yapılmaktadır. Burada mesirelik alanlar mevcuttur. Bu ortama gelin olacak kızlar giyinip süslenip giderler, evlenme fikri olan oğlan ve kayınvalide varsa arayış içerisinde olur ve gözü takılırsa o kızın peşine düşerler. Hıdırellez kutlamalarında börek, katmer, tatlı vb. piknik malzemeleri yenir ve eğlenilir (IŞK-9). Atabey ilçesinde Hıdırlık tepesinde Hıdırellez kutlanırdı. Akşama kadar salıncaklarda sallanırlar. Gün içinde piknik yapılır, gençlerin birbirini seçeceği bir ortam oluşturulur (IAK-15). Gelendost ilçesinde 6-7 Mayıs'ta 2 gün yemekli eğlenceler olur. Gelendost'un yerel yemeklerinin yanı sıra Sazan balığı dolması da Hıdırellez'de tüketilebilir (IGeK-16). Uluborlu ilçesinde eski yerleşim yerinin olduğu tepeye çıkılır. Orada mezarlıklar ve yatırlar (yedi uyurlar) vardır. Hem ziyaret edilir, hem de piknik (kısır, börek, patates salatası, haşgeşli ekmek, mercimek köftesi, mangal vb.) yapılır. Nişanlılar ilk orada ele ele çıkar meydana. Bu ortam “Uluborlu'nun sosyal hayatıdır” denilebilir. Dünürlerle de Hıdırellez'de buluşulur. Banak veya kuzu doldurma tüketilir (IUK-21, IUK-22). Uluborlu ilçesinde Hıdırellez'de “İnesara köyü”ne de gidilmektedir. Çadırlar kurulur, köy halkı imece usulü banak, pilav, helva pişirir (IUK-13). Yalvaç ilçesinde Hıdırellez “Hasan çeşme” mevkiinde piknik yapılarak kutlanır. Orada salıncaklara binilir (IYK-14).

Hıdırellez kutlamak için Isparta ve ilçelerinde gidilen mesire alanları bulunmaktadır. Merkezde “Kirazlı Dere ve İstasyon Caddesi”, Gönen’de “Manastır Mahallesi”, Eğirdir’de “Sekibağ”, Şarkikaraağaç’ta Şarkikaraağaç Kızıldağ Milli Parkı, Senirkent’te “Uluğbey Kasabası”, Atabey’de “Hıdırlık tepesi”, Uluborlu’da mezarlık ve yatırların olduğu eski yerleşim yeri olan Uluborlu Tepesi veya “İnesara Köyü”, Yalvaç’ta “Hasan Çeşme” Hıdırellez kutlamak için gidilen mesire alanlarıdır. Isparta merkezde Kirazlı Dere mevkiinde yaşayan akrabalar yemek daveti vermektedir. Yemekte çorba, kapama veya etli patates yemeği, etli kabuk dolması, kuru fasulye, helva veya kadayıf ikram edilmektedir. Bu mahallelerde tanıdığı olmayanlar kıymalı-peynirli pide yaptırıp piknik alanlarında yemektedirler. Isparta’nın ilçelerinde Hıdırellez amaçlı gidilen yerlerde salıncaklar kurulur, gençler eğlenir, piknik yiyeceklerini herkes kendisi getirir. Gönen ilçesinde tava ekmeği, pişmiş buğday, çerez; Eğirdir ilçesinde kıymalı- şekerli peynirli pide; Şarkikaraağaç ilçesinde mangal, baklava, çerez, meyve;

Senirkent ve Atabey ilçelerinde börek, katmer, tatlı vb., Uluborlu ilçesinde kısır, börek, patates salatası, haşgeşli ekmek, mercimek köftesi, mangal vb.; yemek verilecekse imece usulü banak, pilav, helva hazırlanmaktadır.

Gelendost ilçesinde diğer ilçelerden farklı olarak 6-7 Mayıs'ta iki gün yemekli eğlence planlanmaktadır. Gelendost'un yerel yemeklerinin (çorba, bütün et, bulgur pilavı, helva) yanı sıra Sazan balığı dolması da Hıdırellez için hazırlanmaktadır.

4.10.2. Çıtlık Bayramı

Eğirdir ilçesinde 19 Mayıs'ta yazla mahallesinin yamaçlarında kutlanan bir eğlencedir. *Bu mahallede bolca çıtlık ağacı bulunur. Çıtlık ağaçlarından hem çıtlık toplanır, hem de piknik yapılır. Yemekler, börekler ile bahar pikniği yapılmaktadır (IEK-8).* Sadece Eğirdir ilçesinde kutlanan çıtlık bayramında piknik için uygun olan börek, bulgur pilavı vb. pratik yiyeceklerin yanı sıra Eğirdir'in yöresel tatlarından olan kıymalı ve şekerli peynirli pideleri yenilmektedir.

4.10.3. Adak Kesme

Isparta merkezde ve bazı ilçelerde neye niyet edildi ise o amaçla adak kesimi gerçekleştirilmektedir. Adak kesen kişi bu adaktan yememektedir. (IMK-3, IMK-4, IMK-6, IŞK-19, IMK-20, IUK-22)

Gönen ilçesinde eş, dost, akraba toplanır, Yunus Emre mesirelik alanında adanılan kurban kesilir, pişirilir. Adak kesen kişi bu yemekten yemez. Yerse de yediği kadar dağıtır ya da bir fakir e bedelini verir (IGK-1). Yalvaç ilçesinde Hasan tekkesi, Bolat tekkesi vb. birçok tekke vardır. Adanılan tekkede adak kesilir. Orada pişirilip dağıtılır (IYK-24). *Eğirdir ilçesinde genellikle ada mahallesinde “Muslahattin Dede” türbesine adak adanır. Çocuğu olmayan, aklındaki işi adak olarak belirleyen kişi bu türbede adağını gerçekleştirir. Kesilen adak fakirlere dağıtılır. Adak kesen kişi bu adaktan yemez (IEK-8).*

Adak kesme inancı bölgede oldukça yaygındır. Adak adanılan düşünce veya olay gerçekleşti ise adak kesilip adağın dağıtılması da bir ritüeldir. Adak bir türbeye adanıldı ise türbede yemek pişirilip yenilmesi şeklinde de bu ritüel gerçekleştirilebilmektedir (Erdenk, 2001). Gönen ilçesinde “Yunus Emre Türbesi”, Yalvaç ilçesinde “Hasan Tekkesi, Bolat

Tekkesi” vb., Eğirdir ilçesinde “Muslahattin Dede Türbesi” adak kesilen türbelerdir. Diğer ilçelerdeki görüşmeciler kendi bölgelerinde adak kesilen türbelerden bahsetmemişlerdir.

4.10.4. Kiraz Bayramı

Isparta’da kiraz bayramı önemli kutlamalar arasındadır. Bu mevsimlik bayram insanların dostluk-arkadaşlıklarının kuvvetlendiği, oğlan ve kızların birbirlerini beğendikleri özel zamanlar olarak haziran ayının her pazar günü kutlanmaktadır. Kiraz bahçeleri, Isparta ilinin Dere ve Yenice mahallelerinde bulunmaktadır. Dere mahallesinin ortasından bir çay geçmektedir. Kiraz bayramında, bu çay boyunca insanlar yürüyüş yapmakta, çayın duvarlarına oturup gelip geçenlere bakmaktadır. Özellikle evlilik çağındaki oğlanların ve kayınvalide namzetlerinin gelin seçmek için gittikleri ritüellerdir (Özlük, 2007). “*Dere, Yenice, Doğancı, Sidre mahallelerinde oturan kişiler haziran ayının her pazar günü akrabalarını kiraz toplamaya ve yemeğe çağırırlar. Bu davetlerin kiraz bahçelerine bolluk ve bereket getireceğine inanılır. Kız ve oğlanlar birbirlerini bu bahçelerde beğenirlerdi. Çorba, et yemeği, güveç, yaprak dolması, taze fasulye, pilav, helva kiraz bayramının yemeğidir. Ev sahipleri bazen kuzu kesip, kuzu çevirme de yapabilir. Bol bol dalından ballı kiraz yenirdi*” (IMK-2, IMK-3, IME-5, IMK-6, IMK-20). *Uluborlu ilçesinde kiraz mevsiminde dünürler veya yakın akrabalar kuyruğu sulu ve kiraz yemeye çağrılır* (IUK-21).

Kiraz bayramı Isparta merkez ve Uluborlu ilçesinde kutlanmaktadır. Gün içerisinde Dere ve Yenice mahallesinde gezen insanlar yakın akrabaları tarafından akşamına yemeğe davet edilmektedir. Kiraz bayramında misafirlere; çorba, et yemeği, güveç, yaprak dolması, taze fasulye, pilav, helva gibi yemekler sunulmaktadır. Ev sahipleri bazen kuzu kesip, kuzu çevirme de yapabilmektedir. Kiraz toplama mevsimi olduğu için misafirler bol bol dalından kiraz yemektirler. Yörenin birçok kiraz çeşidi bulunmakla birlikte en tercih edilen kirazları ballı kiraz ve Napolyon kirazıdır.

4.10.5. Girey Bağları Töreni

Isparta merkezde insanların üzüm toplama zamanına denk getirdiği diğer yemek daveti “girey bağları töreni” olarak bilinmektedir. *Üzüm toplama sezonunda (Ağustos-Eylül aylarında 3 hafta süresince pazar günleri) Öküzbatı ve Sidre tepesine üzüm yeme bahanesi ile o bölgedeki*

akrabalar yemeğe çağırılırdı. Bu tören de evlenme yaşındaki kız ve oğlanların birbirlerini görüp seçtikleri ortamlardı. Sunulan yemekler ev sahibinin durumuna göre değişmekle birlikte genellikle çorba, et, yaprak dolması, taze fasulye, pilav ve helva olurdu (IMK-3, IMK-6).

Bu davetler şehrin üzüm bağlarının çok olduğu Öküzbaşı ve Sidre tepesinde, ağustos-eylül aylarındaki 3 haftanın pazar günlerinde gerçekleşmektedir (Özlük, 2007). Davette akrabalara çorba, et yemeği, yaprak dolması, taze fasulye, pilav, helva sunulmaktadır. Isparta merkezde akraba ilişkileri oldukça kuvvetlidir. Bu ilişkiler akraba yemek davetleri ile taçlandırılmaktadır. İlkbahar ve sonbahar arasında üç farklı mahallede düzenlenen Hıdırellez, Kiraz bayramı ve Girey Bağları Törenleri yemek davetleri ile kutlanmaktadır (Özlük, 2007).

4.10.6. Temel Yemeği Töreni

Uluborlu ilçesinde ev yapımında evin temeli atıldığında kurban kesilir, inşaatta çalışacak ustalara ve yakın akrabalara Uluborlu usulü yemek verilir (IUK-21)

Uluborlu ilçesine özel bir tören olan “temel atma töreni” nde kurban kesilerek usta ve yakın akrabalara çorba, banak, pilav, helva sunulmaktadır.

4.10.7. Kestane Toplama

“Isparta ilinde Yenice-Dere mahallesinde yüzyıllık kestane ağaçları bulunmaktadır. Bu ağaçlar “ulu” olup, oldukça yüksektir. Bu ağaçlardan kestane toplamak oldukça zordur. Bu sebeple sonbaharda herkes ağacının altında sabahdan oturarak kestanelerin yere düşmesini bekler, akşama kadar düşen kestaneler toplanır. Bu bekleme işi neredeyse 1 ay kadar sürebilmektedir. Ağaç altında beklerken aynı zamanda misafirler davet edilir ve yemekte makarna, bulgur pilavı, çay, domates, peynir, reçel, börek, kısır, nokul, şekerleme vb. yiyeceklerle ağırlanır” (IMK-6). Isparta’nın Dere-Yenice mahallelerinin yamaçlarında kestane ağaçları bulunmaktadır. Ailelerin dedelerinden kalma yüzyıllık belirlenmiş ağaçları vardır. Bu törenlerde olgunlaşan kestanenin ağaçtan düşmesi beklenmektedir. Bu süre oldukça uzun olabilmektedir (Özlük, 2007). Yaklaşık bir ay süren kestane hasatında misafirler ağaçların altına piknik yapmak için davet edilir. Davet için makarna, bulgur pilavı, çay, domates, peynir, reçel, börek, kısır, nokul, şekerleme vb. yiyecekler hazırlanır.

4.10.8. Elma Toplama

Eğirdir ilçesinde elma yetiştiriciliği fazladır, bahçeler büyüktür. Bu bahçelerin içinde “kelif” adı verilen küçük bağ evleri bulunurdu, şimdi konteyner evler revaçta. Elma toplama sezonu boyunca bazen haftalarca bu evlerde kalınır. Elma hasadı için tutulan işçiler, yevmiyeciler ve misafirlere yemek pişirilirdi. Sabah geç kahvaltı ve ikindi çayı için börek, kek, kurabiye, tahin helvası, öğle yemeği için et veya tavuk yemeği, pilav ve tatlı pişirilmektedir (IEK-11). Gelendost ilçesinde elma toplamaya yakın akrabalar davet edilir. Mıhlama, bütün et, pilav, tatlı ve elma ikram edilir. Uzun süren iş ağırlıklı bir süreç olduğu için eğlence ortamları azdır (IGeK-16).

Elma yetiştiriciliği özellikle Eğirdir ve Gelendost halkının gelir kaynaklarından birisidir. Bu sebeple buralarda oldukça büyük elma bahçeleri bulunmaktadır. Elma toplama işlemi, elmalar ağaçtan düşmeden, olgunlaşınca ağacından oldukça kısa sürede yapılmalıdır. Bu sebeple kalabalık bir ekip ile bahçeler hasat edilmektedir. Eğirdir ilçesinde elma hasadı için yardım alınan işçiler, yevmiyeciler ve destek için gelen misafirlere sabah kahvaltısı ve ikindi çayı için börek, kek, kurabiye, tahin helvası; öğle yemeği için et veya tavuk yemeği, pilav ve tatlı pişirilmektedir. Gelendost ilçesinde ise mıhlama, bütün et, pilav, tatlı ikram edilmektedir. Hasat ekibine ne kadar iyi bakılırsa onların aynı hızla elma toplayacağına inanılmaktadır. Bu hasat sürecinde elma bolca tüketilmektedir.

4.10.9. Gül Toplama

Ülkemizin gül üretim merkezi olan Isparta’nın tanıtımında “ insan ömründe en az bir kez gül hasadına katılmalı” sloganı önemli bir yer tutmaktadır. Eskiden sadece gül üretimi, gül ve gül ürünleri ticaretini içine alan gülcülük; günümüzde “gül turizmi” ile gündemdedir (URL-21). Gül toplama işlemi sabah gün ağarırken yapılmaktadır. Hava ısınınca gül yaprakları ele yapıştığı için gül toplama güçleşmekte ve günün ilerleyen saatlerinde gül toplama işlemi yapılmamaktadır. *Gül toplamaya giderken yufka ekmeğe evde ne varsa dırülür, “bir elin iş işlesin bir elin yufkanı yesin” denirdi (IGK-1).* Bölgede yufka ekmeği yapılıp tüketilmektedir. Yufka ekmeği özellikle gül toplamada, yufka içine azık doldurularak tüketilen pratik bir yiyecektir.

4.10.10. Kuru Fasulye Günü

Gönen ilçesindeki Gönen Öğretmen Okulu; 1939 yılında Köy Eğitimleri Kursu Okulu olarak açılmış daha sonra ise 1940 yılında köy enstitüsü olarak kurulmuştur. 1954 yılında Öğretmen Okulu, 1976 yılında Öğretmen Lisesi ve 1989 yılında Anadolu Öğretmen Lisesi olarak, 2013 yılında ise Gönen Fen Lisesi olarak ismi değiştirilmiş ve halen eğitim ve öğretim vermeye devam etmektedir. Bu ilçede 2004 yılında ilçe halkının ve belediyenin maddi katkıları ile Köy Enstitüsü binaları onarılmış Süleyman Demirel Üniversitesine bağlı Gönen Meslek Yüksekokulu açılmış olup, günümüzde Meslek Yüksekokuluna yeni bölümler açılarak, öğrenci kapasitesi artmıştır. 1940 yılından itibaren eğitim ordusuna katılan Gönen Köy Enstitüsü öğretmenleri ülkenin eğitim-öğretim hizmetlerine büyük katkıda bulunmuşlardır. Köy Enstitüsünün kuruluşundan bugüne kadar mezun olanlar Milli Eğitim Müdürlükleri başta olmak üzere ülke yönetiminin çeşitli kademelerinde görev yapmaktadırlar. İlçede her yıl haziran ayının ilk haftası coşku ve heyecanla düzenlenen “Kuru fasulye günü” töreninde tüm mezunlar bir araya gelmektedir. Bu kutlamada eğitim döneminde yatılı kalınan günlerde sıklıkla tüketilen yemeğin anımsanması için kuru fasulye, pirinç pilavı, ırmık helvası ikram edilmektedir (URL-22).

4.10.11. Pınar Pazarı Eğlencesi

Pınar pazarı; Eğirdir ilçesinin Bağlar mahallesinde 15 Ağustos - 15 Eylül arası sadece pazar günleri kurulan yöresel bir pazardır. Çok yıllık söğüt ağaçlarının bulunduğu bu mesire alanında bölgedeki köylerden hasat edilen kuru baklagiller leğenlerle satışa sunulmaktadır (SDÜ, 2019). İnsanlar alışverişlerini yaptıktan sonra arka taraftaki piknik alanında eğlenmeye geçerler. Bu pazarda geleneksel olarak pişirilen Isparta kebabı, Eğirdir kıymalı ve şekerli pideleri tüketilmektedir (IMK-2, IEK-8, IEK-11).

4.10.12. Yağlı Pehlivan Güreşleri

Uluborlu ilçesinde kiraz mevsiminde genellikle haziran sonu temmuz başı ata sporumuz olan “yağlı güreş festivali” yapılmaktadır. Güreş festivali yapılmazsa uğursuzluk olur, bereket olmaz inancı vardır. Sanatçılar bu festivallerde konserler vermektedirler. *Bu festivalde belediye*

tarafından tadımlık banak, kuyruğu sulu gibi yiyecekler dağıtılmakta ve bolca kiraz tüketilmektedir (IUK-13, IUK-22).

Yağlı güreş festivalinin kutlandığı bir diğer ilçede Senirkent ilçesidir. Çadırlar kurulur. Katmer ve yemekler yenir. Dondurma, pekmezli kar helvası satılır. Kar her daim dağlarda bulunurdu. Karın üstüne pekmez dökülünce dokunmaz derlerdi. Sıcakta serin serin sınırsız tükettirdik (IŞK-9).

Uluborlu ve Senirkent bölgede güreş sporunu önemseyen iki özel ilçedir. Senirkent ilçesinde çok eski dönemlerde pekmezli kar helvası eşliğinde kutlanan yağlı güreş festivali son dönemlerde artık kutlanmamaktadır. Uluborlu ilçesinde ise yağlı güreş festivalinde kiraz ön plana çıkmış “Kiraz Festivali ve Yağlı Pehlivan Güreşleri” ismini almıştır. Uluborlu ilçesinin yöresel özel lezzetlerinden olan banak, kuyruğu sulu gibi yiyecekler tadımlık olarak bu festivalde ikram edilmektedir. Ayrıca bu festivalde kiraz çeşitlerinin tatlarına bakılmaktadır.

4.10.13. Asker Uğurlama

Askerin gideceği gün öncesi arkadaşlarının ve yakın akrabalarının katıldığı bir eğlence yapılmaktadır. Bu eğlence için bölgeye uygun olan yemekler aşçılara yaptırılmaktadır. Askere kına yakılmaktadır. Askere iç çamaşırı, havlu ve genellikle para verilmektedir (IMK-1, IMK-2, IMK-14, IMK-20, IYK-24). “Eğirdir ilçesinde asker uğurlamaya yakın komşular tepsilerle su böreği gönderirler” (IEK-11). *Senirkent ilçesinde yakın akrabalar iç çamaşırı, çorap, kesme şeker, pişi, tatlı getirirler ve askerin cebine para sıkıştırılır (IŞK-9). Gelendost ilçesinde asker vatani göreve gitmeden arkadaşları ile birlikte yakın akrabalarını ziyaret ederler. Bu ziyaretlerde ev sahibi günün saatine uygun kahvaltı, öğle ve akşam yemeği ikram eder. Yakın akrabalar asker ailesine giderken su böreği ve tavuk götürürler (IGeK-17).*

Vatani görevini yapmaya giden askerin ailesine, asker sağ salim gidip gelsin dileklerini iletmek için asker yakınları ziyarette bulunmaktadırlar. Askerin cebine para sıkıştırmak en genel ritüel olsa da Eğirdir ilçesinde asker ailesine tepsilerle su böreği, Senirkent ilçesinde pişi, Gelendost ilçesinde su böreği, tavuk götürülmektedir. Gelendost ilçesinde diğer ilçelerden farklı olarak asker ve arkadaşlarına, askerin yakın akrabalarına kahvaltı, öğle ve akşam yemeği davetleri verilmektedir. Bu davetlerde yöreye özgü yemeklerden ikram edilir. Isparta merkezde hali vakti iyi olan asker aileleri oğulları için “asker kınası” adı verdikleri eğlence düzenlerler.

Bu eğlencede Isparta usulü helva- kabune yemeği verilerek, akşamında müzikli eğlence yapılmakta ve askere kına yakılmaktadır.

4.10.14. Hacı Uğurlama

Hacıya gidecek kişinin hac görevini sağlıklı tamamlaması dileklerini dile getirmek için hacıya gidecek kişi ziyaret edilir. Ziyarete giderken şeker, ceviz, kuruyemiş, çay, vita yağlı S kurabiye, nokul, iç çamaşır, gömlek, çorap vb. hediyeler götürülür. Haç görevini tamamlayan kişi hacıdan döndükten sonra hacca gitmeden önce kendisini ziyaret edenlere getirdiği hediyein karşılığı olarak seccade, yazma, fular, hurma, zemzem suyu hediye eder. Hacıdan dönen kişi hali vakti uygun olunca “sağ salim döndüm” diye şükür anlamında bazen birkaç sofralık bazen de kalabalık misafirin davet edildiği yöreye uygun yemek verir. Bu yemeğe “*hacı aş*” adı verilir. Hacı aş yemeğinde helva-kabune yemeği ikram edilmektedir. (IME-5, IEK-11, İŞK-19, IUK-21, IUK-22, IYK-24) *Senirkent ilçesinde hacı aş yemeği verilirken evde sünnet olmamış çocuk varsa sünnet düğünü de araya sıkıştırılabilir (İŞK-9).*

4.10.15. Helva Bayramı

Şarkikaraağaç ilçesinde Temmuz- Ağustos aylarında maddi durumu uygun olmayan ailelerin sünnet çağındaki çocuklarına toplu sünnet yapılır. Yerel yönetimler tarafından masrafları karşılanarak sanatçı getirtilir. İrmik helvası pişirilip dağıtılır (İŞK-19).

Şarkikaraağaç ilçesinde sünnet çocuklarının toplu sünnet yapılması için yapılan törene “helva bayramı” adı verilmektedir. Tören sonrası ırmik helvası dağıtılmaktadır. Tarihte helva tatlısı ahilerin tatlısı olarak bilinmekteydi. Ahilik 13. yüzyılda Selçuklu devleti döneminde ortaya çıkmış, yaklaşık üç yüzyıl boyunca yaşamış bir topluluktur. Zanaatkar sufilerin Perşembe akşam namazı sonrası toplanıp sohbet ettikleri ve zikir ayininden sonra helva yedikleri belirtilmiştir. Helva, 15. ve 16. yüzyıllarda tatlı tüketimi fazla olan İslam kültüründe moda haline gelmiştir. Helvanın ilk defa, Allah tarafından cezalandırılan sonra affedilen Hz. Adem tarafından yapıldığına inanılmaktadır. Müslümanlar tarafından Hz. Peygamberin damadı Ali’nin karısı Fatma ve çocukları için helva pişirdiğine inanılmaktadır (Pedani, 2018).

Bölgede özel gün ve törenlerde diğer yemeklerin yanına tatlı olarak hazırlanabildiği gibi sadece helva temel alınarak kutlanan törenler de mevcuttur.

4.10.16. Gezek- Herfene

“İslamköy’de erkekler (8-10 kişi) kendi aralarında “gezek veya herfene” adı verilen piknik yaparlar. O günkü harcamayı grup içinden bir kişi üstlenir ve arkadaşlarını davet eder. Bu eğlence geleneksel sohbetli toplantılardır. Haftalık veya aylık olarak belirli düzenlerde yapılmaktadır. Bu toplantıda kuzu çevirme, saç kavurma, çeşitli mezeler, baklava, helva pişirilmektedir” (IAE-18).

İslamköy de erkeklerin haftalık ya da aylık belirli zamanlarda toplandığı yemekli eğlenceye “gezek-herfene” denilmektedir. Bu törende kuzu çevirme, saç kavurma, çeşitli mezeler, baklava, helva gibi yiyecekler ikram edilmektedir.

4.11. Geçmişten günümüze sofrta düzenlerindeki değişimler

Yörenin hemen hemen her yerinde yemek genelde yerde “sofra bezi” veya “sofra altı” denilen bir örtü serilip üzerine “ayaklık”, “kasnak” veya “tabla” adı verilen bir araç konulduktan sonra “sini” üzerinde yenilmekteydi. Kalabalık ailelerde kadın ve çocuklar ayrı bir yerde yerken, küçük ailelerde kadın-erkek ayrımı yapılmaksızın sofraya oturulmaktadır. Yemeğe başlamadan önce “besmele” çekilir. Evin en büyüğü veya reisi kimse yemeğe önce o başlar. Su içileceği zaman “su küçüğün, söz büyüğün” sözü ile su önce küçüklere takdim edilir. Genellikle yemekler ortadan bir tabaktan yenilirdi. Yalnız günümüzde ayrı kaplarda yemek yenilmesi kabul görmektedir. Sabah kahvaltısı, öğlen ve akşam olmak üzere yemekler üç öğünde toplanmaktadır. Sabah kahvaltısı geç yapıldığında öğlen yemeğinin yenilmediği gözlenmiştir (Anonim, 2014). *Önceden yer sofrasında tek kaptan çalakaşık yenirdi. Hatta çatal yoktu, tahta kaşık kullanılırdı. Günümüzde masalarda metal çatal kaşık ve porselen tabaklarda yemekler tüketilmektedir* (IMK-4, IMK-6, IEK-8, IEK-11, ISK-12, IMK-14, IAE-18, IYK-24). Pandemi öncesine kadar toplu olarak tüketilen özel gün ve yemekleri masalarda bakır kap veya sahanlarda ortadan tüketilmekte idi. Pandemi sebebi ile 2020 yılından itibaren toplu yemeklerde tek kullanımlık köpük tabak ya da tabldotlarda servis yapılmaktadır (IGeK-16, IYK-24). Ayrıca günümüzde gelir seviyesinin azalması bölgede hissedilmektedir. Bölgede yemeklerin niteliği bazı ilçelerde özelliğini koruyup misafir sayısının azaltılması ile probleme çözüm getirilse bile bazı ev sahipleri bütün et ve kapama yemekleri yerine etli kuru fasulye, nohut, patates yemeğini

sunarak misafirlerini ağırlamaktadır (IAE-18). *Yeni nesil çocuklarımız geleneksel olarak pişirilen yemeklere çok tutkun değil, olursa yiyor, olmazsa aramıyor. Günümüzde çocuklarımızın da tüketim alışkanlıkları oldukça değişmiştir. Çocuklar fast food tüketmeyi çok seviyorlar, Özellikle pandemi sebebi ile neredeyse tüm yiyeceklerin kısa sürede eve getirilmesi alternatifini çocuklarımızı cezbetmektedir* (IME-5, IEK-11, ISK-12, IMK-20).

4.12. Bölgede Gastronomik Unsurları İçeren Festivaller

Bölgede yetiştirilen tarımsal ürünlerle ilgili festivaller düzenlenmektedir. Isparta merkezde “Gül Halı Kültür ve Turizm Festivali”, Gelendost ilçesinde “Elma Festivali”, Uluborlu ilçesinde “Kiraz Festivali Ve Yağlı Pehlivan Güreşleri”, Sütçüler ilçesinde “Sütçüler Dut Pekmezi ve Turizm Festivali”, Senirkent “Senirkent Kültür Sanat ve Üzüm Festivali”, Şarkikaraağaç ilçesinde “Şarkikaraağaç Helva ve Kızıldağ Millî Parkı Kültür Sanat Festivali” yapılmaktadır. Festivaller il ve ilçelerdeki valilik/ kaymakamlık ve yerel yönetimlerin ortak çalışması ile düzenlenmektedir (Göde ve Yiğit, 2017). Her festival tarımsal ürünün hasat sezonunda planlanmaktadır. Tablo 6 da festival bilgileri verilmiştir.

Tablo 7. Isparta Gastronomi Unsurları İçeren Festivaller

Festivalin İsmi	Festivalin bilgileri ve Örnek Fotoğraf	Düzenlenen ay ve Referans
Isparta Gül Halı Kültür ve Turizm Festivali		Haziran IMK-2, IMK-3, IMK-4, IME-5, IMK-6, IMK-7, IMK-8, ISK-10, IMK-14, IAE-18, IMK-20

Gelendost Elma Festivali		Eylül IGeK-16, IGeK-17 IEK-11,
Uluborlu Kiraz Festivali Ve Yağlı Pehlivan Güreşleri		Temmuz IUK-13, IUK-21, IUK-22
Sütçüler Dut Pekmezi ve Turizm Festivali		Temmuz ISK-12, IEK-23
Şarkikaraağaç Helva ve Kızıldağ Millî Parkı Kültür Sanat Festivali		Ağustos IGeK-16, IGeK-17, IŞK-19, IYK-24
Senirkent Kültür Sanat ve Üzüm Festivali		Eylül ISK-9, IYK-24

4.13. Isparta Yöresine Ait Özel Gün ve Tören Geleneksel Yemek ve Yiyecekler

Isparta da özel gün ve törenlerde çorba, kırmızı veya beyaz et içerikli yemek, sebze yemekleri, bulgur ve pirinç pilavı, şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, helvalar, şerbet ve hoşaf lar ikram edilmektedir.

4.13.1. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Çorbalar

Isparta yöresine ait özel gün ve törenlerde ikram edilen çorba çeşitleri şu şekildedir: Pirinçli düğün çorbası, sakalı sarkık çorbası, toz tarhana çorbası, top (Diş) tarhana çorbası, yoğurtlu pirinç çorbası. Çorbaların içerikleri, yapıları ve görselleri Tablo 7-11’de alfabetik sıra ile verilmiştir. Bölgede çorba içeriğinde yağ olarak yörede yetiştirilen haşhaş tohumlarının yağı, kaymak yağı ve tereyağı kullanılmaktadır.

Tablo 8. Pirinçli düğün çorbası

PİRİNÇLİ DÜĞÜN ÇORBASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 su bardağı pirinç • 2 su bardağı et suyu • 1 su bardağı haşlanmış nohut • 1 yemek kaşığı kaymak yağı • 1 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı salça • Tuz • Karabiber	• Pirinçleri suda haşlanır. • İçerisine et suyu ve haşlanmış nohut ilave edilip kaynatılır. • Üzeri için kaymak yağı ve tereyağı kızartılır. • Kızaran yağ’a salça ve karabiber eklenir. • Taslara koyulan çorba üzerine yağ karışımı dökülerek servis edilir.	 Resim 7. Pirinçli düğün çorbası (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IUK-13, IYK-24		

Tablo 9. Sakalı sarkık çorbası

SAKALI SARKIK ÇORBASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 çay bardağı yeşil mercimek • 1 çay bardağı erişte • 1 adet soğan • 2 yemek kaşığı sıvı yağ (haşhaş yağı) • 1 yemek kaşığı salça • Tuz • Karabiber • Kuru nane	• Yeşil mercimekleri akşamdan ıslatılır, sabah haşlanır. • Soğanlar yemeklik doğranır ve sıvı yağda kavrulur. • Soğanlar pembeleşince salça eklenir, biraz kavurulup mercimekler ilave edilir. • Tuzunu, karabiberini ilave edip sonra üzerine suyunu ekleyip pişiririz ve erişteleri ekliyoruz. • Hepsi iyice özleşene kadar pişirilir. Üzerine nane ekilerek servis edilir.	 Resim 8. Sakalı sarkık çorbası (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IEK-11		

Tablo 10. Tarhana çorbası

TARHANA ÇORBASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 çay bardağı toz tarhana • 2 su bardağı et suyu • 1 su bardağı haşlanmış nohut • 2 yemek kaşığı kaymak yağı • 2 yemek kaşığı tereyağı • Tuz • Karabiber	• Sıvı yağda tereyağı ve kaymak yağı kavrulur. • İçerisine toz tarhana ilave edilir. • Üzerine et suyu ve su ilave edilerek kaynatılır. • Haşlanmış nohut, tuz, karabiber ilave edilir. • Taslara koyulan çorba servis edilir.	 Resim 9. Tarhana çorbası (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-4, IMK-7, (Soyyigit, 2004)		

Tablo 11. Top (diş) tarhana çorbası

TOP (DİŞ) TARHANA ÇORBASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• Top tarhana (Beyaz, bölgeye has) • Et suyu • Haşlanmış Nohut • Haşlanmış börülce (Karnıkara) • Lahana • Kurutulmuş sivri biber • Pastırma (kurutulmuş kaburga eti) • Soğan • Tereyağı • Kaymak yağı • Tuz • Karabiber	• Top tarhanalar 1 gece suda bekletilir ve suda haşlanır. • Pastırma ve soğan ayrı bir kapta pişirilir. • Tarhana, pastırma, haşlanmış nohut ve börülce, et suyu karıştırılarak yaklaşık 20-25 dakika kaynatılır. • Sıvı yağda tereyağı ve kaymak yağı kavrulur, üzerine 1 çorba kaşığı salça, ilave edilir. • Çorbanın üzerine yağ karışımı eklenerek servis edilir.	
Resim 10. Top (diş) tarhana çorbası (Budak, 2020)		
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-14, (Soyyigit, 2004)		

Tablo 12. Yoğurtlu pirinç çorbası

YOĞURTLU PİRİNÇ ÇORBASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• Pirinç • Yoğurt • Yumurta • Un • Et suyu • Haşlanmış nohut • Kaymak yağı • Tereyağı • Tuz • Karabiber • Nane	• Pirinç, yoğurt, yumurta, un karıştırılır, üzerine su ilave edilir ve kaynatılır. • İçerisine et suyu ve haşlanmış nohut ilave edilip kaynatmaya devam edilir. • Tuz, karabiber eklenir. • Üzeri için kaymak yağı ve tereyağı kızartılır, nane ilave edilir. • Taslara koyulan çorba üzerine yağ karışımı dökülerek servis edilir.	
Resim 11. Yoğurtlu pirinç çorbası (Budak, 2021)		
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-14		

4.13.2. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Yemekler

Türk mutfağının yemek çeşitliliği oldukça zengindir. Yemeklerde önemli bir yere sahip olan et yemekleri, Isparta yöresinde de sofraların vazgeçilmezlerindendir. Coğrafi ve iklim şartlarından dolayı Isparta yöresinde, dana, koyun, keçi etinin sıklıkla tüketildiği görülmektedir. Bu yörede et yemekleri, sebze, yoğurt, pirinç ve bulgurla beraber yapılmakla birlikte sade et yemekleri Isparta halkının tercih ettiği yemeklerdendir. Sebze ve kuru baklagil yemeklerinde de mutlaka et ilavesi söz konusudur. Yöreye özgü başlıca yemekler; banak, bütün et, kavurma, tandır kebabı, tirit'dir. Isparta özel gün ve tören yemeklerinin reçeteleri ve işlem aşamaları Tablo 12-29'da alfabetik sıra ile verilmiştir.

Tablo 13. Ayva aşısı

AYVA AŞISI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 3-5 adet ayva • 250g kuşbaşı et • 1 su bardağı pekmez • 1 yemek kaşığı salça • 1 adet soğan • 2 yemek kaşığı sıvıyağ (haşhaş yağı) • 1 yemek kaşığı tereyağı • Tuz	• Ayva küp küp doğranır, az su ile yumuşayınca kadar pişirilir. • Kuşbaşı et kavrulur. • Soğanlar yemeklik doğranır ve sıvı yağda kavrulur. • Kavrulan soğanın üzerine kuşbaşı et ve ayvalar ilave edilerek pişirilir. • Tereyağı ve tuz eklenir.	
Resim 12. Ayva aşısı (IUK-22)		
Tarif alınan katılımcı: IUK-22		
Bu yemeğin sadece Uluborlu çevresinde pişirildiği ifade edilmiştir.		

Tablo 14. Bamya yemeği

BAMYA YEMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 1 kg bamya • 250 g kuşbaşı et • 1 yemek kaşığı salça • 1 adet soğan • 2 yemek kaşığı sıvıyağ (haşhaş yağı) • 1 adet limon suyu • Tuz	• Kuşbaşı et kavrulur. • Soğanlar yemeklik doğranır ve sıvı yağda kavrulur. • Kavrulan soğanın üzerine ayıklanmış bamya koyulur, limon sıkılır, pişirilir. • Karışıma kuşbaşı et ve tuz eklenir.
Tarif alınan katılımcı: IUK-22	
Bu yemeğin sadece Uluborlu çevresinde pişirildiği ifade edilmiştir.	

Tablo 15. Borani

BORANI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 1 kg kabak • 1 su bardağı bulgur • 1 kase süzme yoğurt • 1 adet soğan • 2-3 adet sarımsak • 2 yemek kaşığı sıvıyağ (haşhaş yağı) • 2 yemek kaşığı kaymak yağı • Tuz	• Soğan yemeklik doğranır sıvı yağda kavrulur • Kabak küp küp doğranıp ilave edilir. • Sarımsak rendelenerek eklenir. • Bulgur ve tuz ilave edilip özleşmesi beklenir. • Hafif ılık halde iken sarımsaklı süzme yoğurt ile karıştırılır. • Üzerine kızartılmış kaymak yağı eklenir.
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16 Bu yemeğin Gelendost ilçesinde pişirilmektedir.	

Tablo 16. Bütün et

BÜTÜN ET	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 1 kg dana eti • Tuz	• Dana eti bakır kazanda odun ateşinde haşlanır • Pişme esnasında kefi (köpüğü) alınır. • Etler büyük parçalar halinde tabaklara yerleştirilir.
Tarif alınan katılımcı: IUK-22 Gelendost ilçesinde düğünlerde ikram edilen bütün et yemeğinde genellikle düve eti kullanılır.	

Tablo 17. Çaput börülce

ÇAPUT BÖRÜLCE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 kase kurutulmuş taze fasulye • 1 kase kuru kıyma • 5-6 adet domates kuru • 1 adet soğan • 1 yemek kaşığı salça • 1 yemek kaşığı sıvı yağ • Tuz	• Kurutulmuş fasulye sıcak su içerisinde haşlanır. • Soğan yemeklik doğranır sıvı yağda kavrulur • Üzerine salça, domates kuru, kuru kıyma, haşlanmış fasulye ve tuz eklenerek pişirilir.	
Resim 13. Çaput börülce (Budak, 2020)		
Tarif alınan katılımcı: IMK-4, ISK-12 Çaput börülce Isparta merkezde pişirilmektedir. Bulgur ilave edilerek pişirilen şekli ise Sütçüler ilçesinde özel günlerde sunulmaktadır.		

Tablo 18. Çılbır

ÇILBIR		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	 Resim 14. Çılbır (Budak, 2021)
• 3 adet yumurta • 250 g süzme yoğurt • 1 yemek kaşığı kızartılmış kaymak yağı • Tuz	• Tava içinde su kaynatılır, tuz eklenir. • Tuzlu suya dağıtılmadan yumurta kırılır. • Beyazı pişip, sarısı kayısı kıvamında iken süzme yoğurt üzerine alınır. • Yumurtaların üzerine kızartılmış kaymak yağı eklenir.	
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16		

Tablo 19. Düğün kabağı

DÜĞÜN KABAĞI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 3 adet yeşil kabak • 1 adet soğan • 250 g haşlanmış nohut • 1 yemek kaşığı tereyağı • Şeker • Tuz	• Yeşil kabaklar haşlanır ve ezilir. • Tava içinde tereyağında soğan kavrulur. • Nohut ve kabak ilave edilir. • Tuz, şeker ve su ilave edilerek kaynatılır.
Tarif alınan katılımcı: ISK-12	

Tablo 20. Kabuk dolması

KABUK DOLMASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	 Resim 15. Kabuk dolması (Anonim, 2014)
• 20 adet kurutulmuş patlıcan • ½ kg orta yağlı kıyma • 1 su bardağı pirinç • 1 adet soğan • 2 yemek kaşığı salça	• Orta yağlı kıyma, pirinç, soğan, salça, sıvı yağ, tereyağı, nane, maydanoz, baharatlar, tuz karıştırılır. • Kuru dolmalık patlıcanlar haşlanır ve hazırlanan karışım ile doldurulur ve pişirilir.	

• 2 yemek kaşığı sıvı yağ • 2 yemek kaşığı tereyağı • Karabiber • Kırmızıbiber • Nane • Maydanoz • Tuz		
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-14		

Tablo 21. Kapama

KAPAMA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 kg kemikli keçi eti • 1 parça dana kaval kemiği (satırla kırılmış) (suyuna lezzet vermesi için) • 10 su bardağı Su • 3 adet tırnak pide • Tuz	• Keçi eti bakır kazanda odun ateşinde haşlanır. • Pişme esnasında ilistir ile kefi (köpüğü) alınır. • Parça etler daha yayvan kazanlara alınır. Üzerine kor ateş bulunan daha büyük bakır sinilerle kapatılır, etlerin üstten kızarması sağlanır. • 1 gün önceden yapılmış tırnak pide parmak büyüklüğünde kesilerek banak tabaklarına yerleştirilir, • Önce et suyu gezdirilir, süzülür, ikinci kez et suyu gezdirilir ve süzdürülür. • Pideler et suyunda yüzdürülmez, ıslatılır yoksa pideler hamur olur. • Pidelerin üzerine parça halinde etler büyük parçalar halinde yerleştirip sofralara koyularak ikram edilir.	 Resim 16. Kapama (Budak, 2018)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-14 Kapama yemeği Isparta düğün yemeklerindedir. Kapama'nın erkek etinden yapılması makbuldür.		

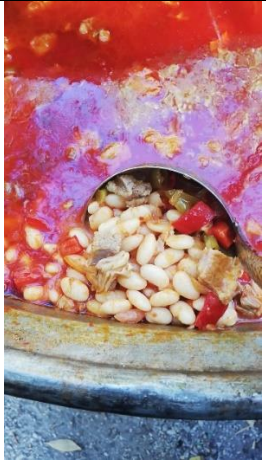
Tablo 22. Kavurma

KAVURMA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 kg orta yağlı kuşbaşı doğranmış et • 2 yemek kaşığı sıvı yağ, • 2 yemek kaşığı iç yağ • Tuz	• İç yağı sıvı yağ ile kavrulur, hafif pembeleşince orta yağlı kuşbaşı doğranmış et eklenerek pişirilmeye devam edilir. • Et pişince tuz ilave edilir.	 Resim 17. Kavurma (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-14 Kavurma yemeği Gönen, Gelendost ilçelerinde bayram yemeklerinde hazırlanır.		

Tablo 23. Keşkek

KEŞKEK		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 4 su bardağı kepeksiz dövme buğday • 1 su bardağı nohut • Tuz • 250 g pastırma (kurutulmuş kaburga eti)	• Çömleğin tabanına pastırma konulur. Bir gün önceden ıslatılmış buğday ve nohut ilave edilir. • Tuz atılır. • Çömlek ağzına kadar su ile doldurulur. • Kapağı kapatılır. Kapak kenarları hamur ile sıvanır (hava alması engellenir). • Akşam saatlerinde ateş yanmayan sıcak fırına ya da kuzine fırına konulur. • Sabah erken saatlerde fırından alınır. • Sıcak sıcak servis yapılır.	 Resim 18. Keşkek (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16, ISK-12, Isparta kitabı Keşkek, Yalvaç ve Sütçüler ilçelerinde pişirilen yöresel bir yemektir.		

Tablo 24. Kuru fasulye

KURU FASULYE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 su bardağı kuru fasulye • 350 g kuşbaşı et • 2 yemek kaşığı sıvı yağ • 1 yemek kaşığı iç yağ • 1,5 yemek kaşığı salça • 1 adet soğan • 2-3 adet taze kırmızı ve yeşil biber • Karabiber • Tuz	• Kuru fasulyeler bir gece önceden soğuk suda ıslatılır. Ertesi gün suyu süzülüp yıkanır, su içerisinde haşlanır. • Küp küp doğranmış soğan sıvıyağ ile hafif kavrularak kuşbaşı etler ilave edilerek pişirilir. • Taze kırmızı ve yeşil biber, salça ve fasulyeler ilave edilip birkaç defa karıştırıldıktan sonra sıcak su eklenir. • Fasulyeler iyice yumuşayınca kadar yaklaşık pişirilir ve tuz eklenir. • Tabaklara koyulur ve üzerine karabiber serpilir.	 Resim 19. Kuru fasulye (Budak, 2018)
Tarif alınan katılımcı: IMK-1, IMK-6, IEK-8, IMK-14 Kuru fasulye Isparta özel gün ve törenlerin daimi yemeğidir.		

Tablo 25. Mıhlama

MIHLAMA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 250 g orta yağlı kıyma • 3-4 adet yumurta • Kuru soğan, • Yeşil biber • Domates • Sıvı yağ • Tuz • Karabiber	• Kıyma sıvı yağda kavrulur, ince ince doğranmış soğan ilave edilir. • Küp küp doğranmış yeşilbiber, domates ilave edilir. • Tuz ve karabiber eklenir. • Tavanın üstüne yumurtalar için açılan küçük oyuklara yumurta kırılır ve kısık ateşte sarısı kayısı kıvamında olacak şekilde pişirilir.	 Resim 20. Mıhlama (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16, IGeK-17 Gelendost ilçesinde pişirilen bir yemektir.		

Tablo 26. Sazan balığı dolması

SAZAN BALIĞI DOLMASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 Sazan Balığı • 3 su bardağı bulgur veya pirinç • 3 adet soğan • Bir fincan kadar taze ve kuru nane • 2 yemek kaşığı sıvı yağ • Tereyağı • Tuz	• Sazan balığının derisi tamamen soyulur, sırtındaki yüzgeç ve kanatları temizlenir. • Sıvı yağda ince doğranmış soğan kavrulur. • Pirinç veya bulgur ilave edilir, 1/1 oranında pirinçler biraz diri kalacak şekilde pişirilir. • Pişmeye yakın tereyağı, ince doğranmış nane ve kuru nane eklenir. Bol naneli pilav elde edilir. • Hazırlanan bu karışım balığın içine kuyruğundan başlanarak iyice doldurulur ve balık iğne iplik yardımı ile dikilir. • Balık fırında 1,5-2 saat pişirilir.	 Resim 21. Sazan Balığı Dolması (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-4, IGeK-16, IGeK-17, IEK-8, IEK-23, (Şengör ve Ceylan, 2018) Sazan Balığı Dolması Gelendost ilçesinde bulgurdan ve Eğirdir ilçesinde pirinçten yapılmaktadır. Gelendost ilçesinde de sazan balığı dolması Hıdırellez de tüketilen özel bir yemektir. Eğirdir’de yeni gelin davetlerinde hazırlanan özel bir yemektir.		

Tablo 27. Senirkent banağı

SENİRKENT BANAĞI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 kg kemikli but eti (dana, koyun/kuzu ya da keçi) • 1 adet ikiye bölünmüş dana kaval kemiği • 2,5 l su • Soğan • 3 adet pide (her biri 50 g) veya aynı miktara eşdeğer doğranmış	• Sinirleri temizlenen but eti yıkanır. İkiye bölünmüş dana kaval kemiği yıkanarak olası kemik kırıntıları temizlenir. Su dolu tencereye koyulan but eti ve dana kaval kemiği kaynatılmaya başlanır. • Kaynama sırasında suyun üst kısmında biriken keף kevgirle alınıp atılır. • Halka şeklinde doğranan soğanların üzerine	 Resim 22. Senirkent Banağı (Anonim, 2014)

bayat ekmek ya da kuru yufka • Tuz • Karabiber	karabiber serpilerek bekletilir. • Tenceredeki su kaynamaya başlayınca soğanlar tencereye ilave edilir, bir süre bekletildikten sonra tencereden çıkartılır. • Et el ile parçalara ayrılır. • 1 gün önceden yapılmış tırnak pide parmak büyüklüğünde kesilerek banak tabaklarına yerleştirilir, • Önce et suyu gezdirilerek küçük et parçaları tabaklara yerleştirilir.	
Tarif alınan katılımcı: ISK-9, URL-8 Senirkent ilçesinde yapılan banak Uluborlu ilçesinde yapılan banaktan farklıdır. Senirkent banağında büyük baş hayvan eti kullanılabilir, küçük parçalar halinde ikram edilir.		

Tablo 28. Tas kebabı

TAS KEBABI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 kg kuzu kuşbaşı eti • 5-10 adet arpacık soğan • 2 adet patates • 1 adet havuç • 2-4 adet yeşil biber • 1 çay bardağı sıvı yağ • Et suyu • Tuz • Karabiber • Kimyon • Pul biber • Kekik	• Patates, havuç ve yeşil biber kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. • Arpacık soğanlar soyulur. • Et, sebzeler, soğan baharatlarla karıştırılır ve derin bir kap a doldurulur. • Kap, tencerenin içerisine ters çevrilerek kapatılır ve üzerine bir ağırlık yerleştirilir. • Et suyu eklenerek tencerenin ağzı kapatılır. Kısık ateşte 3-4 saat pişirilir ve sıcak olarak servis yapılır.	 Resim 23. Tas kebabı (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-14		

Tablo 29. Tavuklu nohut yemeği

TAVUKLU NOHUT YEMEĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 1 adet tavuk eti • 1 su bardağı haşlanmış nohut • 1 adet soğan • 1 adet sıvı yağ • 1 yemek kaşığı salça • Karabiber • Kırmızı Toz Biber • Tuz	• Küçük küçük doğranmış soğan sıvıyağ ile kavrulur. • Kuşbaşı tavuk eti ilave edilerek pişirilir. • Nohut ve salça ilave edilir. • Baharatlar ve tuz ilave edilerek pişirme tamamlanır.
Tarif alınan katılımcı: IYK-24 Yalvaç ilçesinde özel gün ve törenlerde tercih edilen bir yemektir.	

Tablo 30. Uluborlu banağı

ULUBORLU BANAĞI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 3 kg kuzu eti • Tuz • Tırnak pide	• Kuzu etinin (gerdanı, kolu, kaburgası) her parçası bakır kazan ve odun ateşinde haşlanır • Pişme esnasında ılistir ile kefi (köpüğü) alınır. • 1 gün önceden yapılmış tırnak pide parmak büyüklüğünde kesilerek banak tabaklarına yerleştirilir, • Önce et suyu gezdirilir, süzülür, ikinci kez et suyu gezdirilir ve süzdürülür. • Pideler et suyunda yüzdürülmez, ıslatılır yoksa pideler hamur olur. • Üzerine etler büyük parçalar halinde yerleştirip sofralara koyularak ikram edilir.	 Resim 24. Uluborlu Banağı (IUK-22)
Tarif alınan katılımcı: IUK-22, IUK-8 Uluborlu ilçesinde düğünlerde ikram edilen banak yemeği için dağ kekiği ile beslenen kuzu tercih edilmektedir.		

4.13.3. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Pilavlar ve Makarnalar

Et ve sebze yemeklerinin yanında pilav ve makarnalar tercih edilmektedir. Türk mutfak kültüründe özellikle bulgur pilavı yer alması günümüz mutfaklarında da kendini göstermektedir. Isparta da bulgur pilavı sade, domatesli pişmektedir. Isparta’da bulgur yanı sıra pirinç pilavının yeri de ayrıdır. Özel gün tören pilavı olarak adlandırabileceğimiz “kabune” pirinçten yapılan, yöreye özel coğrafi işaret almış bir pilavdır. Pilavlarda kullanılan kaymak yağı, haşhaş yağı ve tereyağı pilavların tat ve aromasını önemli oranda değiştirmektedir. Isparta özel gün ve törenlerde pişirilen pilav ve makarnalar Tablo 30-36’da alfabetik sıra ile verilmiştir.

Tablo 31. Bulgur aşı

BULGUR AŞI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 su bardağı bulgur • 2 adet domates • 2 adet biber • 1 adet soğan • 2 yemek kaşığı zeytinyağı • 2 yemek kaşığı kaymak yağı • 1 yemek kaşığı kuyruk yağı • Taze nane • Karamık yaprağı (tercih edilirse) • Karabiber • Kırmızı Toz Biber • Tuz	• Soğan ince ince kesilir, küp küp doğranmış domates, biber zeytinyağında kavrulur. • Kaymak yağı, kuyruk yağı, taze nane eşliğinde taze Bulgur ilave edilir ve pişirilir. • Mevsiminde karamık yaprakları da ilave edilebilir. • Bulgur aşı, bakır tavada çirpi ateşinde yapılmalı ve piştiğinde üstünde en az 40 delik olmalıdır.	 Resim 25. Bulgur aşı (IUK-22)
Tarif alınan katılımcı: IUK-22		

Tablo 32. Bulgur pilavı

BULGUR PİLAVI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 su bardağı bulgur • 1 yemek kaşığı tereyağı • 1 yemek kaşığı kaymak yağı • Karabiber • Tuz • 1 su bardağı et suyu	• Tereyağı eritilir, bulgur eklenerek hafif kavrulur. • Üzerine etin suyu ve su dökülerek bulgur pilavı pişirilir. • Kaymak yağı kızartılıp tabağa alınmış bulgur pilavının üzerine gezdirilir.	 Resim 26. Bulgur pilavı (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-1, IMK-6, IGeK-17, IAE-18 ISK-12, IGeK-16, IŞK-19, IMK-20, IYK-24		

Tablo 33. Hamur aşı

HAMUR AŞI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• ½ kg hamur aşı • ½ kg süzme yoğurt • 50-100 g kızarmış kaymak yağı • Sarımsak • Tuz	• Tuzlu su kaynatılır. • Suyu hamur aşısı eklenir, pişirilir. • Hamurlar süzülür. • Sarımsaklı yoğurt ile süzülen hamur karıştırılır. • Üzerine kızartılmış kaymak yağı gezdirilir.	 Resim 27. Hamur aşısı (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16		

Tablo 34. Hurmeli pilav

HURMELİ PİLAV		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 adet tavşan eti veya tavuk eti • 2 su bardağı bulgur, • 2 yemek kaşığı tereyağı, • Bir baş sarımsak • 2 bardak tavşan veya tavuk suyu • Tuz	• Tavşan eti veya tavuk eti haşlanır ve etleri didilir. • Tavşan/tavuk suyuna bulgur pilavı pişirilir. • Bol tereyağında sarımsak kavrulur. • Tepsie bulgur pilavı serilir, tavuk eti döşenir, tereyağlı sarımsak serpilir. • Kat kat yükseltilir.	 Resim 28. Hurmeli Pilav (URL-23)
Tarif alınan katılımcı: ISK-12 Sütçüler ilçesinde davetlerde verilen özel bir pilavdır		

Tablo 35. Kabune

KABUNE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 su bardağı pirinç • 1,5 su bardağı et suyu • 1 adet kuru soğan • 1 su bardağı haşlanmış nohut • 1 kase haşlanıp didilmiş kaburga eti • 2 çorba kaşığı tereyağı • Tuz • Karabiber	• Soğan halka halka doğranır, karabiber ve tuz ile ovulur, özellikle bakır bir tavanın ilk katı olarak yerleştirilir. • Üzerine haşlanmış nohut koyulur. • Nohudun üzerine önceden hazırlanan, haşlanmış didilmiş etler döşenir. • Bunun üzerine önceden ıslatılan pirinç serilir. • Üzerine et suyu ilave edilir ve yüksek ateşte pişirilir. • Suyunu çekmiş ve pişmiş olan pirinci ocaktan indirmeden önce üzerine kızartılan tereyağı dökülür.	 Resim 29. Kabune (Budak, 2021)

	• Daha sonra ocaktan indirilerek dinlendirmeye alınır. • Tabaklara alınırken alt ve üstten eşit olacak şekilde tabaklara alınır ve üzerine karabiber dökülerek servis yapılır.	
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-7, IAE-18, IMK-20, IUK-8 Isparta merkezde topluluğa verilen yemeklerde tercih edilmektedir.		
Kabune yemeğinin hikayesi • Kabune pilavının isim hikâyesi şöyledir; eski zamanlarda aynı evde yaşayan gelin ve kaynana çarşı pazar gezerler ve zamanın geçtiğini fark etmezler. Eve yemeğe gelecek olan ev ahalisine, yedirecekleri yemek yoktur. • Bunun üzerine akıllı gelin hemen mutfağa gider bir gün önceden kalan eti didikler, haşlanmış nohut ve pirinci üzerine salar ve pilav yapar. • Sofra kurulur ve gelin tencereyi getirir. Kaynana endişe ile tencerenin kapağını açar ve şaşırarak, yöre ağzıyla, “Gını bu nee?” der. • Kaynananın bu şaşkın feryadı zamanla “Kabune” ismine dönüşür. (IMK-2, IME-5)		

Tablo 36. Ev makarnası (Erişte)

EV MAKARNASI (ERİŞTE)		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• ½ kg ev makarnası • 50-100 g kızarmış kaymak yağı • Ceviz • Peynir • Tuz	• Tuzlu suda makarna kaynatılır. • Süzülen makarnalar tepsiye alınır. • Üzerine kaymak yağı, ceviz, peynir eklenerek servis edilir.	 Resim 30. Ev makarnası (Erişte) (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16, (Öztürk, 2016)		

Tablo 37. Tatar

TATAR		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 paket fiyonk makarna • ½ kg orta yağlı kıyma • 2 yemek kaşığı tereyağı • 1 kg süzme yoğurt • 2-3 adet sarımsak • Salça • Tuz	• Tuzlu su kaynatılır. • Suya fiyonk makarna eklenir, pişirilir. • Makarnalar süzülür. • Sarımsaklı yoğurt ile süzülen makarnalar karıştırılır. • Kıyma kavrulur. • Tereyağı eritilir ve salça ile sos elde edilir. • Tabağa alınan makarnanın üzerine kavrulmuş kıyma ve sos eklenir.	 Resim 31. Tatar (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16		

4.13.4. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Börekler ve Ekmekler

Türk mutfak kültürünün temel gıdası olan ekmek ve börekler Isparta yöresinde de sevilerek tüketilmektedir. Yörede fırın ekmeği satın alınmakla birlikte yufka ve bazlama ekmekleri tercih edilmektedir. Fırın ekmeklerinde ekşi mayalı kara fırın köy ekmekleri özellikle İslamköy ekmeği bölgesel olarak isim yapmış ekmeklerdendir. Ekmek yapımında hamur teknesi, senit (sofra, tahta tabla da denir), oklava (merdane), eysiran (eseran), çevirgeç (pişirgeç), saç ve saç ayağı ile kuzine soba, yakacak olarak ise çalı, çırpı ve saman kullanılmaktadır. Ülkemizin her yerinde saçta yapılan börekler ile fırında pişirilen su böreği Isparta’da da yapılmaktadır. Değişik iç malzemeler konularak saçta pişirilen börekler Isparta’da farklı isimlerle anılırlar. Bunlardan bazıları; kuyruğu sulu, sac böreği, hamursuz, yuvalak, katmer, kakırdaklı katmer, Sütçüler poğaçası, tava ekmeği, tepsi böreği, pişi ve nokuldur. Isparta da özel gün ve törenlerde mutlaka ikram edilen şekerleme ve un kurabiyesi sevilen tatlılardır. Isparta özel gün törenlerinde sunulan börek ve ekmek çeşitleri Tablo 37-54’de alfabetik sıraya göre sunulmuştur.

Tablo 38. Sini (Fırın) böreği

SİNİ (FIRIN) BÖREĞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• Yumurta (10-12 adet) • Aldığı Kadar Un • Su • Tuz • Tereyağı Harç malzemesi • Peynir veya kıyma hazırlanır.	• Yumurta, un, tuz ve su karışımından kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. • 10-12 bezeye ayrılır, ince ince açılır. • Sini ye yufkalar yerleştirilir, aralarına eritilmiş tereyağ sürülür. • 6 yufkanın arasına iç harç serilir. Son kat'a tereyağı sürülür. • Börek, ocak üzerinde pişirilecekse önce bir yüzü sonra çevrilerek diğer yüzü pişirilir. • Tandır da pişirilecek ise sininin üzerine bakır sini koyulur. Sininin altına üstüne ateş koru koyularak pişirilir.	
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IMK-6 <i>Böreğin tam ortasından 4 kare kesilirdi ve içecek olarak çinko tas'ta şeker şerbeti veya ayran sininin ortasına oturtulur, kaşıkla içilir. Herkes siniye yaklaşır ve ortadan börek yer ve kaşıkla içecek içilir (IMK-6)</i>		

Resim 32. Sini böreği
(Anonim, 2014)

Tablo 39. Hamursuz

HAMURSUZ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	 Resim 33. Hamursuz (Budak, 2020)
Hamur • Un • Patates • Tereyağ • Tuz • Su İç Malzemesi • Tahin • Kaymak • Tereyağı • Yumurta • Çörek otu • Susam	• Patatesler haşlanır ve soyulur. • Tüm malzemeler karıştırılır (Maya veya kabartma tozu yok) • Hamur ince yufka halinde açılır. • Açılan hamura kaymak, tereyağı ve tahin sürülür. • Hamur tekrar katlanarak sarık şeklinde toparlanır ve 1 saat bekletilir. • Fırınlanır.	
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16, IGe-17, IYK-24, IUK-8 Hamursuz bölgede yapılan bir yiyecektir. Ama Yalvaç hamursuzu olarak coğrafi işaret almıştır.		

Resim 33. Hamursuz
(Budak, 2020)

Tablo 40. Katmer

KATMER		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • Tuz • Sıvı Yağ • Hamur mayası • Un İç Malzemesi • 1 orta boy kase kavrulmuş ezilmiş haşhaş • Tahin • Pekmez	• Maya ılık su içinde aktifleştirilir. • Sıvıyağ, tuz, maya aldığı kadar un karıştırılır. • Hamur ince yufka halinde açılır. • Ezilmiş haşhaş tahin ve pekmez eşliğinde inceltip, sürülebilir hale getirilir. • Açılan hamura iç harç sürülür. • Hamur tekrar katlanarak sarık şeklinde toparlanır ve 1 saat bekletilir. • Tepsi büyüklüğünde tekrar açılır. • Saçta pişirilir.	 Resim 34. Katmer (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IŞK-9, IGeK-16, IYK-24		

Tablo 41. Kakırdaklı katmer

KAKIRDAKLI KATMER	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
Hamur • Tuz • Sıvı Yağ • Hamur mayası • Un Kakırdak elde edilmesi • Koyun kuyruk yağı • Süt • Tuz • Soğan • Karabiber • Kırmızıbiber	• Maya ılık su içinde aktifleştirilir. • Sıvıyağ, tuz, maya aldığı kadar un karıştırılır. • Hamur ince yufka halinde açılır. • Kuyruklu koyunun kuyruk yağı satırla kıyılır ve tavada eritilir. Pembeleşmeye başlayınca süt ve tuz katarlar. Altta kalan sıvı yağ ayrı kullanılır. Üstte kalan katı kısma kakırdak denir. Kakırdak, ovulmuş soğan, karabiber, kırmızıbiber karıştırılarak iç hazırlanır. Açılan hamura iç harç sürülür. • Hamur tekrar katlanarak sarık şeklinde toparlanır ve 1 saat bekletilir. • Tepsi büyüklüğünde tekrar açılır. • Saçta pişirilir.
Tarif alınan katılımcı: IUK-22	

Tablo 42. Kuyruğu sulu

KUYRUĞU SULU		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • 1 kg un • Tuz İç Malzemesi • Kuzu eti • Kuyruk yağı • Karabiber • Tuz	• Un, su, tuz karıştırılır, hamur elde edilir. • İç malzemesi için et kütüğünde kuzu eti, kuyruk yağı ile satırla kıyılır. • Soğanlar kayrak yapılır, yıkanır ve kütüğün üzerinde etin üzerine ilave edilerek kıyılmaya devam edilir. • Baharat olarak sadece tuz ve karabiber koyulur. • Bu harç su ile inceltir. • Hamur 20-30 cm yuvarlaklar açılarak, bu harç yayılır. • Kor ateşinde saçta yavaş yavaş pişirilir.	 Resim 35. Kuyruğu sulu (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IUK-13, IUK-21, IUK-22		

Tablo 43. Nokul

NOKUL		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • 6 su bardağı un • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 paket taze maya • 1 tatlı kaşığı toz şeker • 1 çay kaşığı tuz • 3 su bardağı su	• Toz şeker, maya, ılık süt ön aktifleştirmeye bırakılır. • Yumuşak olacak şekilde tüm malzemeler yoğrulur. • Hamur inceltirilerek açılır. • Hamur içine öncelikle tahin ince bir film halinde sürülür. • Üzerine sıvı yağ ve tereyağ kızdırılarak sürülür. • Tahin ve yağ üzerine ezilmeden küçük	 

İç Malzemesi • 2 su bardağı tahin • 4 su bardağı ceviz • 5 yemek kaşığı tereyağı • 1 çay bardağı sıvıyağ • 1/2 çay bardağı süt • 1 su bardağı susam • 1 yemek kaşığı tarçın	parçalara dövülmüş ceviz serpilir. • Son olarak tarçın serpilir. • Hamur rulo yapılır ve 3 parmak genişliğinde kesilir. • Son şekil verilerek sütlü susamlı karışıma batırılarak tepsiye yerleştirilir. • Tepside 30 dakika kabarması beklenir, • 170 °C de fırınlanır.	Resim 36. Nokul (Budak, 2020)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IME-5, IMK-8, IMK-21 Isparta merkez de özel gün ve törenlerde misafirlere ikram edilen yöresel bir yiyecektir.		

Tablo 44. Pişi

PİŞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • 1 kg un • Maya • Toz Şeker • Tuz • Sıvıyağ • Aldığı kadar ılık su	• Un, su, tuz, maya karıştırılır, kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. • Hamurun kabarması için 1 saat dinlendirilir. • Oklavayla 1 parmak kalınlığında açılır. • Kızgın yağda kızartılır ve sıcak servis yapılır.	Resim 37. Pişi (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-4, IGeK-16, IŞK-19 Isparta'da, günümüzde hala cenazelerinin arkasından yapılan törenlerde ve kandil günlerinde pişi yapıp dağıtılmaktadır.		

Tablo 45. Saç böreği

SAÇ BÖREĞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • 1 kg Un • Tuz İç Malzemesi 1 • Bal kabağı, • Soğan, • Karabiber, • Tuz İç Malzemesi 2 • Peynir • Maydanoz	• Un, su, tuz karıştırılır, hamur elde edilir. • Farklı iç malzemeleri ile saç böreği yapılabilir. • Soğan doğranır. Rendelenmiş bal kabağı eklenir, kavrulur, tuz, karabiber eklenir. • Hamur oklava ile açılır, hazırlanan harçtan yayılır. • Kor ateşinde saçta yavaş yavaş pişirilir.	
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IME-5, IMK-8, IAK-10, IAE-18, IMK-21, IYK-24		

Resim 38. Saç böreği (Budak, 2021)**Tablo 46. Su böreği**

SU BÖREĞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 6-7 Yumurta • 2 Çorba kaşığı Sıvı Yağ • 100g kaymak yağı ya da tereyağı • Tuz • Un Harç malzemesi • Peynir veya kıyma hazırlanır.	• Sıvı yağ, yumurta, un, tuz ve su karışımından kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. • 10-12 bezeye ayrılır, oklava ile ince ince açılır. • Bezlere serilerek hafif kuruması sağlanır. • Kaynayan tuzlu suda yufkalar haşlanır. • Soğuk suya batırılıp çıkarılır. • Yufkalar tepsilere yerleştirilir, aralarına eritilmiş kaymak yağı ve tereyağı sürülür. • 5-6 yufkanın arasına iç harç serilir. • Böreğin önce bir yüzü sonra başka bir tepsi yardımı ile çevrilerek diğer yüzü pişirilir.	
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IMK-6		

Resim 39. Su böreği (Budak, 2021)

Tablo 47. Sütçüler poğaçası

SÜTÇÜLER POĞAÇASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
Hamur • 1 kg Buğday Unu • Aldığı Kadar Su • Maya • Tuz İç Malzemesi • Tereyağ • Sıvıyağ • Ceviz	• Un, su, tuz, maya karıştırılır, hamur elde edilir. • Hamur açılır, tereyağ ve sıvı yağ sürülür. • Ceviz katılır, gül böreği gibi sarılır. Pişirilir.
Tarif alınan katılımcı: ISK-12	

Tablo 48. Şekerleme

ŞEKERLEME	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
Hamur • 1 çay bardağı pudra şekeri • 1 çay bardağı zeytinyağı • 2 yemek kaşığı tereyağı • 7-8 çay bardağı un • 1 su bardağı yoğurt • 1 tatlı kaşığı şeker • 1 tatlı kaşığı karbonat veya kabartma tozu • Küllü su İç Malzemesi • Dövülmüş Ceviz • Tarçın • Toz Şeker • Üzeri için pudra şekeri	• Tereyağı (oda sıcaklığında), zeytinyağı, yoğurt, şeker, un, pudra şekeri, kabartma tozu, küllü su ile yumuşak hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. • Şekil verilirken küçük bezelere ayrılır ve yarım ay şekli verilir. • İçine iri dövülmüş ceviz, tarçın ve şeker katılır. • Kenarları burkularak şekil verilir. • Hafif pembe iken fırından alınan şekerlemeler sıcak bir şekilde kaynayan küllü suya batırılır • Üzerine pudra şekeri serpilir.
  Resim 40. Şekerleme (Budak,2020)	
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4, IMK-6, IMK-7	

Tablo 49. Tava ekmeği

TAVA EKMEĞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • 6 su bardağı un • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 paket taze maya • 1 tatlı kaşığı toz şeker • 1 çay kaşığı tuz • 3 su bardağı su İç Malzemesi • 10 yemek kaşığı haşhaş ezmesi • 1/2 su bardağı tahin • 1 su bardağı pekmez • 2 su bardağı ceviz • 5 yemek kaşığı tereyağı • 1 çay bardağı sıvıyağ • 1/2 çay bardağı süt • 1 su bardağı susam	• Toz şeker, maya, ılık süt ön aktiveştirmeye bırakılır. • Yumuşak olacak şekilde tüm malzemeler yoğurulur. • Hamur inceltilecek açılır. • Haşhaş ezmesi, pekmez ve tahin macun kıvamına getirilir, hamura öncelikle bu karışım sürülür. • Üzerine sıvı yağ ve tereyağı kızdırılarak sürülür. • Küçük parçalara dövülmüş ceviz serpilir. • Hamur rulo yapılır ve 3 parmak genişliğinde kesilir. • Son şekil verilerek sütlü susamlı karışıma batırılarak tepsiye yerleştirilir. • Tepside 30 dakika kabarması beklenir, 170 °C de fırınlanır.	   
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IMK-21, (Tuztaş, 2005) Isparta ilçelerinde özel gün ve törenlerde misafirlere ikram edilen yöresel bir yiyecektir.		

Resim 41. Tava ekmeği
(Budak, 2020)

Tablo 50. Tepsi böreği

TEPSİ BÖREĞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 Yumurta • 1 çay bardağı sıvı yağ • Maya • Su • Tuz • Tereyağı • Aldığı kadar un Harç malzemesi • Patates • Kıyma • Soğan • Sıvıyağ • Tuz • Karabiber	• Yumurta, sıvı yağ, maya, un, tuz ve su karışımından kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. • 10-12 bezeye ayrılır, ince ince açılır. • Tepsilere yerleştirilir, aralarına eritilmiş tereyağ sürülür. • Sıvıyağ'da ince doğranmış soğan kavrulur, kıyma ve haşlanmış kayrak kayrak kesilmiş patates ilave edilerek pişirilir. Tuz, karabiber eklenir. • 6 yufkanın arasına iç harç serilir. Son kat'a tereyağı sürülür. • Börek 1 saat dinlendirilip kare kare kesilir ve fırında pişirilir.	
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IMK-6, IYK-24		

Resim 42. Tepsi böreği (Budak, 2021)

Tablo 51. Un kurabiyesi

UN KURABİYESİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamur • 1 çay bardağı pudra şekeri • 5 yemek kaşığı tereyağı • 7-8 çay bardağı un • 1 tatlı kaşığı karbonat veya kabartma tozu Üzeri için pudra şekeri	• Tereyağı (oda sıcaklığında), pudra şekeri, kabartma tozu ve un yumuşak hamur elde edilinceye kadar yoğurulur. • S şekli verilir, hafif pembe iken fırından alınır. • Sıcak iken üzerine pudra şekeri serpilir.	
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IMK-4		

Resim 43. Un kurabiyesi (Budak, 2021)

Tablo 52. Yufka böreği

YUFKA BÖREĞİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• Pişmiş yufka • Yumurta • Baharat	• Pişmiş yufka parçalanır. Yumurta ve baharat ile harmanlanarak iç harç hazırlanır. • Tepsiye ıslatılmış yufkalar 3-4 kat yerleştirilir. • Arasına iç harç yerleştirilir. • Üzerine sıvı yağ sürülür. • Fırında pişirilir.
Tarif alınan katılımcı: IYK-24	

Tablo 53. Yuvalak

YUVALAK	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
Hamur • 6 su bardağı un • 1 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 paket taze maya • 1 tatlı kaşığı toz şeker • 1 çay kaşığı tuz • 3 su bardağı su İç Malzemesi • 2 su bardağı tahin • 4 su bardağı ceviz • 5 yemek kaşığı tereyağı • 1 çay bardağı sıvıyağ • 1/2 çay bardağı süt • 1 su bardağı susam • 1 yemek kaşığı tarçın	• Toz şeker, maya, ılık süt ön aktifleştirmeye bırakılır. • Yumuşak olacak şekilde tüm malzemeler yoğurulur. • Hamur inceltirilerek açılır. • Hamur içine öncelikle tahin ince bir film halinde sürülür. • Üzerine sıvı yağ ve tereyağı kızdırılarak sürülür. • Tahin ve yağ üzerine ezilmeden küçük parçalara dövülmüş ceviz serpilir. • Son olarak tarçın serpilir. • Hamur rulo yapılır ve 3 parmak genişliğinde kesilir. • Son şekil verilerek sütlü susamlı karışıma batırılarak tepsiye yerleştirilir. • Tepside 30 dakika kabarması beklenir, • Mahalle fırınlarında pişirilir.
Tarif alınan katılımcı: IMK-6, IMK-7 Isparta merkezde nokul'un biraz daha büyük şekillisine yuvalak denir. Ekmek büyüklüğündedir, fazlaca susama batırılır. Yuvalaklar mahalle fırınlarında pişer. Bunlar iplere dizilip kurutulur. Hamama gitmeden bir gün önce ıslatılır, beze sarılır ve hamamda yenir. (IMK-6).	

Tablo 54. İslamköy ekmeği

İSLAMKÖY EKMEĞİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 6 su bardağı un • 1 kase ekşi maya • 1 yemek kaşığı şeker • 1,5 tatlı kaşığı tuz • 2 su bardağı ılık su	• Ekşi maya, şeker ve ılık su içinde çözündürülerek aktive edilir. • Karışım tuz ve un eşliğinde yoğrulur. • Ön mayalanmaya bırakılır. • Şekil verilir, tekrar mayalandırılır, • Odun ateşindeki ekmek fırınlarında pişirilir.	
Resim 44. İslamköy ekmeği (Budak, 2021)		
Tarif alınan katılımcı: IAE-18, (Gül, 2020)		

Resim 44. İslamköy ekmeği
(Budak, 2021)

Tablo 55. Yufka

YUFKA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 kg Un • Tuz • Aldığı Kadar Su	• Un, su, tuz yoğrulur. • Hamurlar avuç içi büyüklüğünde (beze) kesilir. • Ekmek senidi (tahtası) üzerinde oklava ile yuvarlak şekilde inceltir. • Saçın üzerinde odun ateşindeki pişirilir.	
Resim 45. Yufka (Budak, 2021)		
Tarif alınan katılımcı: IAE-18		

Resim 45. Yufka (Budak, 2021)

4.13.5. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Tatlılar

Isparta’da yapılan tatlıların ana malzemesi hamur, su, süt, pekmez, irmik, haşhaş ve kabaktır. Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan baklava, kadayıf, sarı burma gibi şerbetli tatlılar Isparta’da da çok yaygın olarak yapılmaktadır. Baklavalarda genellikle cevizden yapılmakla birlikte, peynirli, kaymaklı ve kesmikli baklava çeşitlerinin yapıldığı da gözlenmiştir. Şerbetli tatlı gruplarından samsa isimli tatlı sadece Senirkent ilçesinde yapılmakta

olup özel gün ve törenlerde yeri ayrıdır. Bunların yanı sıra sütlaç, güllaç, muhallebi, pelte, su peltesi, zerde ve hoşmerim yapılan başlıca su ve süt tatlılarıdır. Türk mutfağının geleneksel tatlısı aşure ve kabak tatlısı sevilerek tüketilen tatlılar arasında yer alır. Bölgede haşhaş ve pekmezin bol bulunması sebebi ile “çakal helvası” ve diğer irmik ve undan yapılan farklı helvalar özellikle ölüm ve düğün tatlıları olarak bilinmektedir. Isparta özel gün ve tören tatlıları Tablo 55-65’de alfabetik sıraya göre verilmiştir. Tatlılar kendi içinde yöreye özel tatlılar, helvalar, şerbetli tatlılar olarak gruplanmıştır.

Tablo 56. Aşure

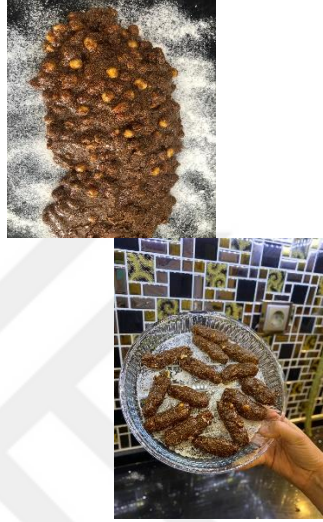
AŞURE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 su bardağı buğday (aşurelik) • 1 su bardağı kuru fasulye • 1 su bardağı nohut • 1 su bardağı kuru üzüm • 1 su bardağı kuru incir • 1 su bardağı kuru kayısı • 4 su bardağı şeker • 1 çay kaşığı kurban kıyması • 1 küçük fincan gül suyu • 1 küçük dal yapraklı yaban mersini Süslemek için: • İri kıyılmış ceviz • Nar taneleri • Tarçın	• Buğday, fasulye, nohut yıkanıp ayrı kaplarda bir gece önceden ıslatılır ve yine ayrı kaplarda haşlanır. • Karışımın içine girecek tüm malzemeler aynı boyutlarda doğranır. • Tüm malzemeler kaynayan buğday kazanına yavaş yavaş ilave edilir. • Şekerli çorba kıvamında bir yiyecek elde edilir.	 Resim 46. Aşure (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-3, IMK-6, IEK-8, ISK-12, IYK-24		

Tablo 57. Ceviz sucuğu

CEVİZ SUCUĞU		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 su bardağı üzüm şırası • 2 yemek kaşığı nişasta • 2 yemek kaşığı İrmik • Bütün ceviz içi	• Şıra, beyaz toprakta bir gece bekletilip, nişasta ve irmik ile pişirilir. • Cevizler bütün olarak kabuklarından çıkarılır, bir gece suda bekletilir, ipe dizilir.	

	İpe dizilmiş cevizler bu ılık kıvamlı pelte ile bulanır ve kurutulur	Resim 47. Ceviz Sucuğu (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IUK-22		

Tablo 58. Çakal helvası

ÇAKAL HELVASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
3 su bardağı pekmez 2 su bardağı haşhaş 2 su bardağı un 1 su bardağı badem 1 su bardağı fındık 1 su bardağı ceviz	- Haşhaş, un ve kuruyemişler hafif ısı ile rengi değişmeyecek düzeyde kavrulur. - Pekmez belli bir kıvama kadar kaynatılır. - Haşhaş ilave edilir. - Un ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. - Kuruyemişler ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. - Soğumadan şekil verilir.	 Resim 48. Çakal helvası (Budak, 2020)

Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IUK-22, IEK-23, (Aldemir ve Sormaz, 2021)

Çakal Helvası hikayesi

Çakal helvası “Çakal bok'u” olarak bilinmektedir. Çakal helvası pişirildikten sonra soğuması için damlara sinilerle bırakılır ve beklenmiştir. Eskiden bu damlarda herhangi bir aydınlatma cihazı bulunmazmış. Evin yaşlı dedesi gece serinlemek için dam'a çıkmış, el yordamı ile bir tepsinin içindeki yiyecekte yemiş. Hanımına dönmüş;

- “hanımmm damdan bir şey yedim, çok güzelmış, ancak ne yedim bilmiyom demiş”

- “hacı sus sus senin yediğin bok'tan bende yedim, ” demiş

- “o günden beri “çakal bok” u olarak bilinmektedir.

(IEK-23)

Tablo 59. Dut köftesi

DUT KÖFTESİ	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
11 L dut şırası 2 bardak nişasta 2 bardak un - Ceviz, badem, fıstık	- Dut şırası, un ve nişasta sürekli karıştırılarak pişirilir. - Muhallebi kıvamına gelince tepsilere dökülür, kurutulur, dilim dilim kesilir. - Misafir e ikram edilirken ceviz, badem, fıstık koyulur.
Tarif alınan katılımcı: ISK-12	

Tablo 60. Güllaç

GÜLLAÇ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
1 paket güllaç yaprağı 1 çay bardağı g��l suyu 2 L Süt 3 Su Bardağı Toz ��eker Kesmik İçin: 5 L süt 2 çorba kaşığı yoğurt suyu 1 adet limonun suyu	- Güllaç yaprakları alınır, gülsuyu içeren şekerli süt e batırılır. - Tepsiye yerleştirilir. - Süt, yoğurt suyu limon suyu damlatılarak pıhtılaştırılır ve süzülür. - Kesmik i��ine 6 çorba kaşığı şeker eklenir, iyice karıştırılır. - Islatılmış güllaç yaprakları arasına kesmik ve ceviz yerleştirilir. ��zerine nar, fıstık, ceviz ile süslenerek servis yapılır.	 Resim 49. Güllaç(Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-4, IYK-24		

Tablo 61. Kabak galle

KABAK GALLE	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
1 dilim bal kabağı 1 fincan şeker 1 fincan pekmez 1 çay bardağı süt, 1 yemek kaşığı un 1 yemek kaşığı nişasta	- Bal kabağı şeker ve pekmez ile az sulu pişirilir, ezilir. - Kabak püresi süt, un veya nişasta ile pişirilir.
Tarif alınan katılımcı: IUK-22	

Tablo 62. Kıstırma

KISTIRMA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
2 dilim petibör (kare) bisküvi, - Yaprak lokum (��zellikle g��l lokumu)	Bisküvi arasına lokum yerleştirilerek sıkıştırılır.	 Resim 50. Kıstırma (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-17, IYK-24, I��K-19		

Tablo 63. Palize

PALİZE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 1 L süt • 1 L su • 4-5 bardak nişasta	• Su, nişasta, süt pişirilerek tepsilere dökülür ve katılaşınca kesilerek servis edilir.	 Resim 51. Palize (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IEK-8, IUK-13, IŞK-19		

Tablo 64. Pelte

PELTE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 4 çorba kaşığı nişasta • 4 su bardağı su • 1 su bardağı şeker	• Su, nişasta ve şeker karıştırılır, kaynatılır, akıcı kıvamda olacak şekilde pişirilir. • İsteğe bağlı olarak pekmezde ilave edilebilir.	 Resim 52. Pelte (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IME-5, IMK-8, IAK-10, IAE-18, IMK-21, IYK-24		

Tablo 65. Üzüm köftüsü (sucuğu)

ÜZÜM KÖFTÜSÜ (SUCUĞU)		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 11 L üzüm şırası • 2 bardak nişasta • 2 bardak un • Ceviz, badem, fıstık	• Üzüm şırası, un ve nişasta sürekli karıştırılarak pişirilir. • Muhallebi kıvamına gelince tepsilere dökülür, kurutulur, dilim dilim kesilir. • Tepsiye dökülür. Üçgen kesilir. Temiz bezlere koyulur.	

	Misafir e ikram edilirken ceviz, badem, fıstık koyulur.	Resim 53. Üzüm köftüsü (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IUK-22		

Tablo 66. Zerde

ZERDE		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
½ su bardağı pirinç ½ yemek kaşığı nişasta 3 su bardağı su 3 su bardağı et suyu 1 su bardağı toz şeker 1/3 çay bardağı gül suyu 1/2 paket vanilya 1 tatlı kaşığı safran 1 tatlı kaşığı tarçın	- Pirinç su içinde yumuşayınca kadar pişirilir. - Pirincin üzerine nişasta, şeker, et suyu vanilya, safran eklenir, kaynatmaya devam edilir. - Zerde koyulaşınca en son gül suyu katılıp biraz daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır. - Zerdenin kıvamı aşureden biraz daha sıvı olmalıdır. - Tarçın ilave edilerek servis yapılır.	 Resim 54. Zerde (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-7, IAE-18, IMK-20		

4.13.6. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Helvalar

Isparta da çekme helva, ırmik helvası, kaşık (un) helvası, haşhaş helvası özel gün ve tören helvaları arasında yer alır. Tablo 66-69’da helva tariflerine yer verilmiştir.

Tablo 67. Çekme helva

ÇEKME HELVA	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
- Pekmez - Buğday unu	- Ağda kıvamına kadar pekmez kaynatılır. - Kavrulmuş buğday unu yedirilerek iki kişi sürekli çekerler. - Pişmaniye gibi tellendirilir.
Tarif alınan katılımcı: IMK-6, IMK-7	

Tablo 68. İrmik helvası

İRMİK HELVASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 4 çay bardağı irmik • 5 çay bardağı toz şeker • 4 yemek kaşığı tereyağı • 3 yemek kaşığı çam fıstığı • 6 çay bardağı su	• Tereyağı eritilip, içine çam fıstıkları ilave edilir. • İrmik ilave edilir, sürekli karıştırılarak kavrulur. • Renk pembeleşince kavurma işlemi tamamlanır. • Diğer bir tencerede su ve şeker kaynatılıp, kavruan irmiğe kaynar halde yavaşça dökülür. • Tüm şerbet döküldükten sonra 1-2 dakika daha kaynatılır ve dinlenmeye alınır.	 Resim 55. İrmik helvası (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-1, IMK-3, IUK-13, IAE-18		

Tablo 69. Kaşık (un) helvası

KAŞIK (UN) HELVASI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 2 su bardağı un • 1,5 su bardağı toz şeker • 3-4 yemek kaşığı tereyağı • Yeteri kadar su	• Tereyağ ve sıvıyağ un ile kavrulur. • Diğer bir tencerede su, ve şeker kaynatılır. • Hafif pembe iken kaynar sıcak şerbet dökülür. • Un helvası karışımı sıcak iken tepsilere kaşık ile şekil verilir.
Tarif alınan katılımcı: ISK-12	

Tablo 70. Haşhaş helvası

HAŞHAŞ HELVASI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 500 gr ezilmiş haşhaş • 3 çorba kaşığı tereyağı • 1 L pekmez • 2 veya 3 çorba kaşığı un	• Bir tavada ısıtılan tereyağının üzerine pekmez dökülerek kaynatılır. • Kaynamakta olan pekmezin içine haşhaş ve un ilave edilerek tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. • İyice koyulaşıp katı kıvama gelince ocaktan alınarak karıştırılmaya devam edilir. • İsteğe göre sıcak veya soğuk olarak yenilir.	 Resim 56. Haşhaş helvası (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: ISK-9 Senirkent ilçesinde genellikle ölünün arkasından yapılan helva çeşididir.		

4.13.7. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Şerbetli Tatlılar

Isparta özel gün ve tören şerbetli tatlıları grubunda ceviz baklavası, dilber dudağı, ekmek kadayıfı, kaymaklı kesmik baklava, samsa, tel kadayıf, sarı burma bulunmaktadır. Tablo 70-76’da helva tariflerine yer verilmiştir.

Tablo 71. Cevizli baklava

CEVİZLİ BAKLAVA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamuru: • 2 su bardağı süt • 2 yumurta • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 fincan sirke • Tuz • Nişasta • Tereyağı • Un İçi: • Havanda Dövülmüş Ceviz içi Şerbeti: • 2 kg toz şeker • 2 L su • 1 adet limon suyu	• Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz karıştırılır, un ilave edilerek yumuşak hamur elde edilir. • Hamurdan küçük bezeler oluşturulur, nişasta ve un karışımı yardımı ile oklava aracılığı ile sini büyüklüğünde açılır. • Yufkalar arasına eritilmiş tereyağı gezdirilir. • Her 5 yufka arasına ceviz serpilir. • En üst katmana kızartılmış sıcak tereyağı gezdirilir. • Baklava dilimleri halinde kesilir. • Mahalle fırınlarında pişirilir. • Şerbet hazırlanır, ılık olarak soğuk baklavanın üzerine dökülür.	 Resim 57. Cevizli baklava (Budak, 2018)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IME-5, IMK-8, IAK-10, IAE-18, IMK-21, IYK-24		

Tablo 72. Dilber dudağı

DİLBER DUDAĞI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamuru: • 2 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 fincan sirke • 2 yumurta • 1 fiske tuz • Nişasta • Tereyağı • Un İçi: • Havanda Dövülmüş Ceviz içi Şerbeti: • 2 kg toz Şeker • 2 L su • 1 limon	• Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz çırpılıp içerisine aldığı kadar un konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. • Hamurdan küçük bezeler yapılır, nişasta ve un karışımı serpilerek oklava yardımı ile sini büyüklüğünde açılır. • Baklava hamurundan aralarına tereyağı gezdirilerek 13 kat serilir, su bardak ile kesilir, arasına ceviz koyulup, pişirilir, şerbetlenir. • İkram edilirken kaymak ile servis edilir.	 Resim 58. Dilber dudağı (URL-24)
Tarif alınan katılımcı: IUK-21, IUK-22		

Tablo 73. Ekmek kadayıfı

EKMEK KADAYIFI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
Hamuru: • 1 adet ekmek kadayıfı Şerbeti: • 2 kg toz Şeker • 2 L su • 1 limon Üzeri için: • Yalvaç kaymağı	• Ekmek kısmı kaynayan şerbetin içine alınır, kenarından şerbet üzerine gezdirilerek yumuşatılır. • Yalvaç kaymağı ile servis edilir.
Tarif alınan katılımcı: IYK-24	

Tablo 74. Kaymaklı kesmik baklava

KAYMAKLI KESMİK BAKLAVA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	

Hamuru: • 2 su bardağı süt • 1 su bardağı sıvı yağ • 1 fincan sirke • 2 yumurta • 1 fiske tuz • Nişasta • Tereyağı • Un İçi: • 4 kase kaymak • 1 kase süt kesmiği Şerbeti: • 2 kg toz Şeker • 2 L su • 1 limon	• Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz çırpılıp içerisine aldığı kadar un konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. • Hamurdan küçük bezeler yapılır, nişasta ve un karışımı serpilerek oklava yardımı ile sini büyüklüğünde açılır. • Yufkalar arasına eritilmiş tereyağı gezdirilir. • 9 yufka arasına her dilime denk gelecek şekilde bir yemek kaşığı kadar kaymaklı-kesmikli harç dan yerleştirilir. • Baklavanın dilimleri avuç içi büyüklüğünde kesilir. • Sonra şerbetlenir.	 Resim 59. Kaymaklı kesmik baklavası (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IGeK-16, IGeK-17, IYK-24 Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde bayramlar için özel hazırlanan bir baklava çeşididir.		

Tablo 75. Samsa

SAMSA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamuru: • 2 kg un • 1 tutam tuz • 500 gr iri dövülmüş ceviz içi • 10 adet kuru yufka • 1 çay bardağı üzüm pekmezi • 2 su bardağı sıvı yağ • 1 kase nişasta Şerbeti: • 4 su bardağı toz şeker	• Un, su ve tuz karıştırılarak hamur yoğrulur, küçük bezelere ayrılır, baklava yufkası inceliğinde açılır, sıcak saça koyulup az pişirilerek saçtan alınır. • Birkaç tane yufkalar kurutulur ve küçük küçük parçalanır, ceviz ve pekmezle karıştırılıp iç elde edilir. • Diğer yufkalar ince açılır. 3 kat ya da 5 kat şekilde üst üste koyulur, yufkalar 4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir. • İç olarak hazırlanmış yufka karışımı bir yemek kaşığı kadar	 Resim 60. Samsa (Anonim, 2014)

• 4 su bardağı su • 1 limon	kesilmiş yufkaların bir kenarına yerleştirilerek yufkalar muska şeklinde katlanır. • Katlanan yufkanın uç kısımları nişastalı suya batırılıp, yapıştırılır. • Şerbetini çekmesi ve iyi kızarması için örgü şişiyle 3-6 delik açılır. • 2-3 gün bir bez üzerinde kurutulur. • Bekletilen samsalar sıvı yağda her iki yönü pembeleşene kadar kızartılır. • Kızaran sıcak samsalar, soğuk şerbete atılır, şerbeti çektikten sonra servis yapılır.	
Tarif alınan katılımcı: ISK-9, Anonim, 2014		

Tablo 76. Tel kadayıf

TEL KADAYIF		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
Hamuru: • 1 kg tel kadayıf • 300 g tereyağı İçine: • Dövmüş ceviz Şerbeti: • 1 kg toz şeker • 1 L su • 1 limon Üzeri için: • Süt kaymağı	• Kadayıflar ince ince açılır. • Tepsinin altı yağlanır. • Kadayıfın yarısı tepsiye yerleştirilir. • Arasına ceviz serpilir. • Üstüne kalan kadayıf yerleştirilir. • Eritilmiş tereyağı kaşıkla üzerine serpilir. • Fırınlanır. • Kaymağı ile servis edilir.	 Resim 61. Tel kadayıf (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IMK-2, IMK-4, IMK-20, IYK-24		

Tablo 77. Sarı burma

SARI BURMA		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	 
Hamuru: • 1 su bardağı süt • 1/2 su bardağı sıvı yağ • 1 çorba kaşığı sirke • 1 yumurta • 1 fiske tuz • Nişasta • Tereyağı • Un İçi: • Havanda dövülmüş ceviz içi Şerbeti: • 2,5 kg toz şeker • 2 L su • ½ limon suyu	• Süt, yağ, sirke, yumurta ve tuz çırpılıp içerisine aldığı kadar un konularak kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. • Hamurdan küçük bezeler yapılır, nişasta ve un karışımı serpilerek oklava yardımı ile açılır. • Yufka üzerine ceviz serpilir. • Tepsi büyüklüğünde büzülür. • Tepsiye sıralı şekilde yerleştirilir. • En üst katmana kızartılmış sıcak tereyağı gezdirilir. • Tereyağının çekmesi için 1 saat bekletilir. • Şerbet hazırlanır, ılık olarak soğuk sarıburmanın üzerine dökülür.	
Tarif alınan katılımcı: IMK-4, IME-5, IMK-6, IMK-14, IMK-20		

4.13.8. Isparta Özel Gün ve Törenlerinde Hazırlanan Şerbet ve Hoşaf

Isparta’da elma, kayısı, şeftali, vişne, erik, üzüm, ayva gibi birçok meyvenin yetişmesi, bu meyvelerden ve bu meyvelerin kurusundan birçok içeceğin yapılmasına sebep olmuştur. Meyvelerin taze veya kurutulmuş hallerinden elde edilen hoşaf ve şerbetler özel gün ve tören sofralarının zenginleşmesine neden olmaktadır. Bölgede yetiştirilen gül çiçeğinden de hoş tat ve aroma’ya sahip gül şurubu, gül şerbeti özel misafirler için tercih edilmektedir. Isparta özel gün ve törenlerinde tercih edilen şerbet ve hoşaflar Tablo 77-80’de alfabetik sıraya göre verilmiştir.

Tablo 78. Çağla hoşafı

ÇAĞLA HOŞAFI	
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları
• 1 kase çağla • 1 çay bardağı toz şeker • 1 çay bardağı pekmez • 3 su bardağı su	• Çağlalar ince ince dilimlenir ve su da haşlanır, • İyice yumuşatılır, • İçine şeker ve pekmez eklenerek pişirilir • Hoşaf olarak pilav ve makarnaların yanında tüketilir. • Hafif ekşimsi hoş bir tadı olur.
Tarif alınan katılımcı: ISK-9	

Tablo 79. Gül şerbeti

GÜL ŞERBETİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 250 g Isparta gül yaprağı • 4 çay bardağı toz şeker • 1 adet limon suyu • 3 çay bardağı su	• Gül çiçeği yaprağı iyice yıkayıp temizlenir. • Tüm malzemeler bir kavanoza koyulur ve renk ve koku oluşumu için bir hafta dinlendirilir. • Kavanozda oluşan suya şeker ilave edilir. • Servis edilir.	 Resim 63. Gül şerbeti (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IMK-2, IME-5, IMK-6, IMK-14, IMK-20, (Özçelik vd., 2013)		

Tablo 80. Lohusa şerbeti

LOHUSA ŞERBETİ		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• 2 su bardağı su • 1,5 su bardağı toz şeker • Lohusa şekeri, • 5li baharat (karanfil, çubuk/toz tarçın, karabiber, kimyon, rezene) Üzeri için • Kavrulmuş fındık, fıstık, badem	• Su, şeker, lohusa şekeri ve baharatlar karıştırılır, kaynatılır. • Mevsimine uygun olarak sıcak veya soğuk servis edilebilir.	 Resim 64. Lohusa şerbeti (Budak, 2021)
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, IMK-4,IMK-6, (Özkan vd., 2019)		

Tablo 81. Meyve hoşafı

MEYVE HOŞAFI		
Kullanılacak Malzemeler	İşlem Basamakları	
• Farklı meyvelerin taze veya kurutulmuş halleri (üzüm, vişne, erik vb.) • 1 su bardağı şeker veya pekmez • 6 su bardağı su • 6-7 Adet karanfil	• Kuru meyveler yıkanır ve derin bir tencerede haşlanır. • Haşlanma işleminin ardından pekmez veya şeker ilave edilir, kaynatılır. • Karışıma karanfiller eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır. • Soğutularak servis edilir.	  Resim 65. Üzüm ve kayısı hoşafı (Anonim, 2014)
Tarif alınan katılımcı: IGK-1, ISK-9, IGeK-16, IGeK-17, IYK-24		

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Binlerce yıllık geçmişe sahip Isparta mutfak kültürünün oldukça zengin olduğu yapılan bu araştırma da belirlenmiştir. Unutulmaya yüz tutmuş özel gün ve törenlerin ve bu törenlerdeki yiyecek ve içecek çeşitlerinin zengin mutfak kültürünü yansıttığı tespit edilmiştir. Isparta özel gün ve törenleri incelendiğinde bölgesel olarak benzer tören ve ritüellerin olmasına rağmen çok farklı kutlamaların da olduğu belirlenmiştir.

İnsan hayatında doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç önemli geçiş süreci vardır. Bu üç önemli geçiş olayları çerçevesinde oldukça fazla adet, ayin, tören, dinsel ve inançsal olgu tören ve ritüel bulunmaktadır. Isparta’da doğum olayı sonrasında özel olduğu düşünülen tören ve ritüeller uygulanmaktadır. Doğum olgusunun en önemli bireyleri doğum yapan anne yani lohusa kadın ve dünyaya alışmaya çalışan bebektir. Her toplumda kıymetli olan bu iki bireyin de özenle korunması ve kollanması görevi de ailesi ve yakınlarına düşmektedir. Lohusanın ve yeni doğan bebeğin bakımında ve beslenmesinde özel yiyecek ve içecekler tercih edilmektedir. Isparta merkezinde ve ilçelerinde lohusa anneye ilk tükettirilen gıda nişasta içerikli ılık pelte veya palize adı verilen yiyecektir. Ayrıca çorba, pekmez, lohusa şerbeti, rezene, ıhlamur, ılık süt ve bol su içirilmektedir. Su tüketiminin süt miktarını artırdığı bilindiği için lohusayı susattırarak gıdalardan tahin helvası, pirinç pilavı, et yemekleri tükettirilirken gaz yapacak taneli gıdalardan (baklagiller, bulgur, kısır vb.) uzak durulmaktadır. Diğer ilçelerden farklı olarak Gelendost ilçesinde yeni doğum yapan lohusaya “*Lohusa kansız kaldı diye*” ve “*bebek yürekli olsun*” inancı ile ciğer yedirilmektedir. Bebeğe eskiden uygulanan günümüzde ise bebeğin sağlığı için yanlış olduğu kabul edilen üç ezan bir şey yedirilmez inancı artık terkedilmiştir. Günümüzde bebeğe direkt anne sütü verilmektedir. Bebeğe isim koyma, bebeğin kırkının çıkması ve bebeğin dişinin çıkması bebek ile ilgili önemli diğer törenlerdir. Bebeğin dişinin çıkması bölgede “diş bulguru, diş hediği, diş buğdayı, diş göllesi, diş dirgiti” gibi isimlerle kutlanmaktadır. Isparta’da bu törende haşlanmış buğday; bölgede yetişen fıstık, badem, kuru üzüm vb. kuruyemişler ve sürtülmüş haşhaş ile ikram edilmektedir. Yöresel lezzetlerden olan çakal helvası, şekerleme, nokul, börekler bu törenin diğer ikram unsurlarıdır.

İnsan hayatındaki ikinci önemli olay evlenme törenidir. Düğün öncesi gelin namzetini belirleme, kız isteme, mendil verme, nişan törenleri kapsamında bölgede yöresel olarak farklı ritüeller gerçekleşmektedir. Bu ritüeller sunulan yemekler ile özdeşleşmiş durumdadır. Bölge de kız evinin kızı vermesi “mendil verme, mübareke veya söz kesme” isimli törenler ile yapılmaktadır. Isparta’da kız isteme törenlerinde kız verilene kadar herhangi özel bir ikramda

bulunulmamaktadır. Kız isteme törenlerinde kahve ikramı kız verildiği gün gerçekleşmektedir. Kahve, evlilik yolundaki ilk adım olan kızı verme fikrinin temsilcisidir. Eski dönemlerde günümüzdeki kadar teferruatlı hazırlıklar yapılmamakta ama anlamı olan yiyecek içecekler ikram edilmekte idi. Bu törenlerde kahve yanında bisküvi arası lokum yani bölgede “kıstırma” adı verilen yiyecek dağıtılmaktadır. Isparta merkezde yöreye özgü nokul, şekerleme, kurabiye gibi özel yiyecekler kız istemede sunulan diğer özel yiyeceklerdir.

Kız verildikten sonra bu haberin topluma duyurulması ve düğüne davet anlamı taşıyan Sütçülerde “Bitti Tef’i Töreni”, Şarkıkaraağaç’ta “Bitti Yemeği Töreni” ve Yalvaçta “Ağız Tadı Töreni” kutlanmaktadır. Bu mutlu haberin kutlanması için kız evinde yapılan “bitti tefi” töreninde misafirlere ikram edilmesi için kız evine yöresel tatlılar (baklava, sarı burma, un helvası, basma kalıp helvası, kaşık helvası) getirilmektedir. Birkaç gün sonra tatlı tepsilerine sembolik hediyeler (*oyalı yazma, çorap vb.*) koyularak kız evinden oğlan evine yemeğe gidilmektedir. Yemekte Sütçüler ilçesi yöresel yemeklerinden çorba, pilav üstü et yemeği (haşlanmış keçi eti), keşkek (dövme buğday pişirilir, servis esnasında tereyağı eklenir), düğün kabağı ikram edilmektedir. Şarkıkaraağaç ilçesinde “bitti yemeği” töreni kız evinde verilmekte ve yemekte yoğurtlu yayla çorbası, salçalı et yemeği, sarma, dolma, bulgur pilavı, turşu, hoşaf, helva (un, irmik, tahin) hazırlanmaktadır. Yemek sonrası çay ikramından sonra çay tabaklarına gelin için hediye olarak para veya altın konulmaktadır. Yalvaç ilçesinde ise bu törenin ismi “ağız tadı töreni” olarak bilinmektedir. Bu tören yine kız evinde yapılmakta ve törende oğlan evi tarafından getirilen kıstırma yenilmektedir. Senirkent ilçesinde kızın verilmesi haberi oğlan evine verilen bohçalarda bulunan çerezlerin ertesi gün kayıncı tarafından yakınlarına dağıtılması ile gerçekleşmektedir.

Bölgede ailelerin birbirlerini ve kültürlerini tanımaları için dünürler arası karşılıklı yemek ziyaretleri yapılmaktadır. Bu ziyaretlerde yemekte çorba, etli bir yemek (kavurma ya da kapama), zeytinyağlı bir çeşit yemek (sarma, fasulye vb.), bulgur pilavı, hoşaf, tandırda sini böreği ve gelen baklava ikram edilmektedir. Senirkent ilçesinde aileler arası yemekli ziyaretlerde çorba, bütün et, sarma, bamya, baklava veya sarı burma ikram edilmektedir. Senirkent ilçesinde mendil verme ve nişan arasında yapılan kap adetinde kız evi çorba, banak, bamya, yaprak dolması ve irmik helvası ikramı ile oğlan evini ağırlamaktadır. Kız evi oğlan evine giderken ise yakın akrabalarına dağıtılması için geleneksel samsa tatlısı götürmektedir. Gelin kadar kıymetli olan damat için, içine altın veya bozuk para yerleştirilen damat samsaları ayrı bir bohça ile götürülmektedir.

Kız ve oğlan tarafının birbirine verdiği evlilik vaadi anlamına gelen nişan töreni bölgede kutlanan önemli ritüellerdendir. Nişan töreninde oğlan evinden “ağız tadı” için tatlı yiyeceklerin (baklava, lokum, bisküvi, çikolata) yanı sıra kahve, çay, kolonya, sakız içeren farklı çerez (leblebi, fındık, fıstık, çekirdek vb.) karışımı bohçalanarak sinilerle kız evine nişan gecesi götürülmekte ve nişan yüzüğü takılarak tören tamamlanmaktadır. Türk misafirperverliği kırsal yerleşim yerlerinde yemek sofraları ile gösterilmektedir. Uluborlu ilçesinde nişan töreni için yoğurtlu pirinç çorbası veya az salçalı et sulu pirinç çorbası (üzerine kaymak yağı tavlanır), kıymalı iç yağlı bulgur içerikli sarma veya lor peynirli veya sürtülmüş haşhaşlı sarma, banak, tas kebabı, hoşaf, baklava, kabak tatlısı, kabak galle hazırlanmaktadır. Gelendost ilçesinde daha az misafirin davet edildiği küçük nişan da çorba, et yemeği, su böreği, hamur aşısı (yoğurtlu makarna veya tatar), baklava, sütlaç; kalabalık misafir grubunun katıldığı şerbet içme töreninde oğlan evi tarafından açılara hazırlattırılan çorba, sulu bütün et, bulgur pilavı, hoşaf, un veya irmik helvası ikram edilmektedir. Yalvaç ilçesinde de nişan törenine katılanlara yoğurtlu pirinç çorbası, tavuklu nohut yemeği, bulgur pilavı, hoşaf, un helvası, yufka veya Yalvaç somun ekmeği ikram edilmektedir. Yemek davetine gelen kişiler eli boş gelmeyeceği için bisküvi ve lokumun yanı sıra sinilerde çerez getirilmektedir. Gelendost, Şarkikarağaç, Yalvaç ilçelerinde bu çerezler düğüne davet anlamı taşıyan nişanın ertesi günü tüm akraba, eş ve dostlara avuç avuç dağıtılmaktadır. Gelendost ve Yalvaç ilçesinde nişanda çerez getirilen siniler kız evi tarafından su böreği, baklava ve hamursuz ile doldurulup oğlan evine götürülmekte ve gelen ekip yemeğe alıkoyulmaktadır. Yalvaç hamursuzu, coğrafi işaret almış bölgeye has özel bir yiyecektir. Makbul olanı 101 adet olan hamursuzlar da genellikle kız evi tarafından tek sayıda götürülmektedir. Bu hamursuzlar, baklava ve çerez ile birlikte ertesi gün aile yakınlarına dağıtılmaktadır.

Nişan sonrası aileler arasında yemek davetleri devam etmektedir. Bu yemeklere biraz daha fazla özenilmektedir. Yalvaç ilçesinde çorba, etli veya tavuklu sulu yemek, pilav, sarma, yoğurt, hoşaf, börek, baklava veya helva; Isparta merkez’de yoğurt çorbası, diş tarhana çorbası, fırınlanmış haşlanmış et veya patatesli tas eti, pilav, kabuk dolması (kuru patlıcan), su böreği, kaymaklı kadayıf, baklava; Uluborlu ilçesinde nişan sonrası davetlerde çorba, banak, pirinç pilavı, irmik helvası özenle hazırlanmaktadır. Uluborlu ilçesinde aileler arasında kuyruğu sulu davetleri olmaktadır. Bu davetlerde meşakkatli bir hazırlama süreci olan gözleme benzeri kuyruğu sulu, kiraz, üzüm vb. meyvelerle ikram edilmektedir. Düğün öncesi nişanlı geline yakın bir akrabanın düğününde oğlan evinin yakınları tarafından Gelendost ilçesinde “boğ artma”, Uluborlu ilçesinde “gelin giydirme töreni” yapılmaktadır. Boğ artma töreni ve gelin

giydirmе töreni nişanlı geline oğlan evi tarafından verilen hediyeleri kapsamaktadır. Bu yemekte çorba, sulu bütün et veya banak, bulgur pilavı, hoşaf, un veya irmik helvası ikram edilmektedir. Gelendost ilçesinde her ritüelde mutlaka sulu bir et yemeği halk arasındaki ismi ile bütün et, Uluborlu ilçesinde de banak yemeği sunulmaktadır.

Isparta’da düğün sürecinde gelinin çeyizinin serilmesi önemli bir olaydır. Çeyizi seren ekibe mutlaka yöresel yemekler ikram edilmektedir. Sütçüler ilçesinde “gelin giydirmе töreni”, Gelendost ilçesinde “damat giydirmе töreni” uygulanmaktadır. Sütçüler ilçesinde düğünün başlangıcı anlamına gelen törende düğün için gerekli yemek malzemeleri oğlan evi tarafından kız evine götürölmektedir. Gelendost ilçesindeki tören ise damada düğün için takılacak hediyelerin verildiği törendir. Günümüzde bekarlığa veda partisi olarak bilinen eğlence eskiden Şarkikaraağaç ilçesinde çörek töreni ismiyle tanınmaktadır. Çörek töreni ve damat giydirmе töreninde kıştırma ikram edilmektedir. Düğünlerin ön hazırlıklarında imece usulü yardımlaşma adına farklı törenler yapılmaktadır. Düğün ekmeğinin yapılması Şarkikaraağaç ilçesinde yufka töreni olarak bilinmektedir. Gündüz yufka ve katmer yenmekte iken, akşam yemekte çorba, sulu et yemeği, pilav, helva sunulmaktadır. Atabey ilçesinde düğün yemeğinin pişirilmesinde kullanmak için bir grup genç dağa odun toplamaya gitmekteydi. Akşam bu gençlere çorba, kuşbaşı etli nohut ya da fasulye yemeği, bulgur pilavı, helva ikram edilmekteydi.

Isparta ve ilçelerinde düğünden birkaç gün önce hem eğlenmek hem de düğüne hazırlık amacıyla (ruhen ve fiziksel arınma için) yapılan gelin hamamı törenlerinde turşu, kurma balık, çay, tulum peyniri, patates salatası, karnıkara fasulye salatası, pişmiş yufka, nokul, poğaç, un kurabiyesi, haşhaşlı ekmek, yufka arası domates salatası, şekerleme, meyveler ve çerez misafirlere ikram edilmektedir. Düğün sürecinde kına gecesi törenlerinde oğlan evi tarafından sinilerle getirilen çerez ikram olarak dağıtılmaktadır. Isparta ve ilçelerinde yapılan samah eğlencesinde yiyecek olarak kavrulmuş ciğer, soğuk haşlanmış et veya beyin, peynir çeşitleri, Isparta şiş-köfte, şakşuka, zeytinyağlı yaprak sarma, yoğurt gibi mezeler, mevsimine uygun meyveler (kavun, karpuz, elma, armut vb.) ve çerezler ikram edilmektedir.

Isparta’da bu tüm düğün öncesi yapılan yemeklerin yanı sıra tüm eş, dost, akrabaların davet edildiği kalabalık misafir gruplarının ağırlandığı düğün yemekleri de pişirilmektedir. Günümüzde de hala sunulmaya devam eden yoğurtlu pirinç çorbası, kuru fasulye, kabune, irmik helvası yöresel yemeklerdendir. Bu yemek halk arasında kaşıklı yemek olarak bilinmektedir. Isparta merkezde hali vakti yerinde olan ev sahiplerinin hazırladığı bamya yemeği, kavurma (ya da kapama olarak da isimlendirilir), söğüş ve tatlı olarak da et suyu ve safran ile pişirilmiş

zerde düğün yemeği olarak sunulan diğer yemeklerdendir. Halk arasında bu yemek grubuna çatallı yemek denilmektedir.

Senirkent ve Uluborlu ilçesinde et sulu pirinç çorbası (salça ve kavrulmuş kaymak yağı gezdirilerek servis edilmektedir), banak, pilav, helva ikram edilirken; Gelendost ilçesinde çorba, haşlama et (5 kg/10 kişi), bulgur pilavı, hamur aşı, turşu ya da hoşaf ve helva sunulmaktadır. Sütçüler ilçesinde düğün yemeğinde çorba, pilav üstü et yemeği (haşlanmış keçi eti), keşkek (dövme buğday pişirilir, servis esnasında tereyağı eklenir), düğün kabağı, ayran (*bakır taslarda sunulur*) ve helva ikram edilmektedir.

Atabey ilçesinde düğünlerde et sulu pirinç çorbası, yaprak sarması, kurutulmuş biber veya patlıcan kuruşu doldurularak dolma yapılır, kapama et, bulgur pilavı, helva ikram edilir. Şarkikaraağaç ilçesinde cumartesi akşamı düğün yemeği verilir. Yemek menüsü çorba, sulu salçalı et yemeği, bulgur pilavı, helva şeklindedir (İŞK-19). Yalvaç ilçesinde pazar sabah düğün yemeği verilir. Düğün yemekleri çorba, etli nohut yemeği, bulgur pilavı, ırmık helvasından oluşmaktadır.

Bölgede düğün yemeklerinde çorba olarak yoğurtlu terbiyeli pirinç çorbası veya üzerine salça ve kavrulmuş kaymak yağı gezdirilen et sulu sade pirinç çorbası ikram edilmektedir. Pirinç çorbası dışında mercimek veya şehriye çorbası da sunulabilmektedir. Ana yemek olarak, etin haşlanması ile elde edilen sulu parça et çeşitleri farklı sunumlarla hazırlanmakta veya kuşbaşı ile pişirilmiş nohut veya kuru fasulye yemeği pişirilmektedir. Yemeklerde mutlaka et içeriği bulunmaktadır. Pilav olarak sade bütün et sunulacaksa bulgur pilavı, kuru baklagil sunulacaksa etli pilav olan kabune yemeği tercih edilmektedir. Isparta merkezde kapama yemeğinde zerde isimli tatlı ikram edilmesine rağmen diğer menülerde genellikle ırmık helvası ikram edilmektedir. Helva düğünlerin tatlısı olarak bilinmektedir.

Düğün sonrası baş düzüümü töreni, el öpme töreni, erte günü töreni gibi törenler yapılmaktadır. Bu törenler birbirinden bağımsız gibi görünse de aslında birlik beraberlik koşullarında uygulanan farklı isimlerdeki törenlerdir. Düğün sonrası gelinin yapmış olduğu ziyaretleri anlatır. Bu ziyaretlerde yöreye özgü yemeklerden sunulmaktadır. Düğün sonrası yapılan bir diğer eğlence de pazar akşamı törenidir. Şarkikaraağaç ilçesinde uygulanan düğün sonrası çarşamba akşamı yapılan törende gelin yöreye özgü özel bir kıyafet olan “*taka*” giymektedir. Bu törende bulgur aşı pişirilip, fıstık ile ikram edilmektedir.

Gerdek tepsisi için genel olarak Isparta merkez, Atabey, Gelendost, Şarkikaraağaç, Uluborlu, Yalvaç ilçelerinde kızarmış tavuk ve bir tepsi baklava hazırlanmakta iken Senirkent, Gönen, Sütçüler ilçelerinde gerdek tepsisi âdeti bulunmamaktadır.

Bölgede düğün sonrası yedi gelin davetleri ya da diğer ismiyle yeni gelin davetlerinde çeşitli çorbalar, kapama (küçükbaş sulu parça et) ya da kavurma (büyük baş kuşbaşı et yemeği), kabuk dolması, su böreği, kadayıf, baklava, sarı burma, sütlaç gibi yiyecekler sunulur (IMK-4, IEK-8). Uluborlu ilçesinde gelin davetlerinde kuyruğu sulu yanında hoşaf, meyve (kiraz, üzüm vb.) ikram edilmekte, Gelendost ilçesinde çorba, bütün et, bulgur pilavı, su böreği, borani, helva (IGeK-16, IGeK-17); Sütçüler ilçesinde, çorba, sulu et yemeği, pilav, tatlı ikram edilmektedir. Ayrıca bu yemeklerin yanı sıra “hurmeli pilav” ve tarhana çorbası sunulmaktadır. Eğirdir ilçesinde gelin davetlerinde çorba, bulgur pilavı üstü parça et veya sazan balığı doldurması, söğüş veya turşu, helva ikram edilmektedir.

Sünnet düğünü törenleri ilçelere bağlı olarak bir ile üç gün sürebilmektedir. Sünnet düğünü yemekleri gelin düğünü yemekleri ile aynıdır. Çünkü bölgede toplum tarafından beğenilen ve tercih edilen yemek bölgede kutlanan toplu pişirilen diğer törenlerde de kabul görmektedir.

Bölgede hasta ziyaretlerinde çorba, süt, yoğurt, su böreği, baklava, haşhaşlı tava ekmeği, hamursuz, kesme şeker, çay, bisküvi, nevresim, havlu vb. hediyeler götürülmektedir. Taziye ziyaretlerinde bölgede cenaze evindeki yakınlarının yalnız bırakılmaması üzüntülerinin paylaşılması için yemekler birlikte yenilmektedir. Cenaze evinde bir süre yemek pişmez, yakınları tarafından yapılan veya yaptırılan yemekler tüketilmektedir. Ölünün çok yakını olmayıp taziye ziyaretine giden kişiler Senirkent ilçesinde boş pide, tahinli pide, tahinli şekerli pide, peynir, zeytin, çay, şeker; Sütçüler ilçesinde Sütçüler poğaçası, gözleme; Isparta merkez, Gönen ve Gelendost ilçesinde poğaç, börek, su böreği, nokul, şekerleme vb. atıştırılmalık yiyecekler götürmektedirler.

Bölge’de ölü evinde “yağ kokutmak” için pişi yapılmaktadır. Gelendost ve Şarkikaraağaç ilçesinde ilk üç gün diğer ilçelerde ölünün yedisi, ve 40’ında pişi yapılmaktadır. Senirkent ilçesinde ölünün 7. günü; Gelendost ilçesinde ölünün 2. Günü ve ölen kişinin yıl dönümünde aşçılar tutularak yöreye özgü geleneksel tören yemeklerinden pişirilmektedir. Diğer ilçelerde uygulanmayan diğer ritüeller ise; Gelendost ilçesinde ölünün 20’sinde tavuklu pilav yapılıp dağıtılmakta, İslamköy köyünde ise vefatın 40. gününde üç adet yufka katlanıp

dağıtılmaktadır. Bölgede vefat edenin 52. gününde genel olarak ırmık helvası kazanla kardırılıp dağıtılmaktadır.

Ramazan bayramı aile, mahalle, köy ve hatta tüm millet fertlerini esas alan geleneksel bir bayram olup kişiler arasındaki ilişkileri düzenleyip dostluk, birliktelik duygularını güçlendirmektedir. Türk milleti asırlarca Ramazan ayına büyük bir önem vermiş olup; bu ay yemek kültürü açısından iftar ve sahur yemeklerinin çeşitliliği ve bolluğu ile en güzel şekilde yaşanmaktadır. Isparta da iftar menüleri çok çeşitli iftariyelikler ve genel olarak çorba, etli bir yemek, patates salatası, yoğurt, mevsim kızartma, hoşaf, turşu, sütlü tatlı, şerbetli tatlı, helva grupları, ramazan pidesi, çılıbırdan oluşmaktadır. Sütçüler ilçesinde çorba, sulu yemek, kıymalı bulgurlu çaput börülce yemeği, yoğurt, ayran, salata (mevsimine uygun domates, marul vb.), sarı burma, helva, asude hazırlanmaktadır. Eğirdir ilçesinde sakalı sarkık çorbası ya da yemeği; Sütçüler ilçesinde tarhana çorbası; Uluborlu ilçesinde bulgur aşısı iftarın 1. günü menüsünün özel yemekleridir. Bölgede sahur menüleri için genellikle kahvaltılık yiyecekler, yumurta, yufka, kasaptan sucuk içi, peynirli kaymak yağlı ev makarnası, alt-üst böreği ya da su böreği, bulgur pilavı-hoşaf gibi gün boyu tok tutacak yiyecekler hazırlanmaktadır. Isparta’da dini bayramlar özenle kutlanmaktadır. Bölgede mahalle fırınları bulunmaktadır. Özellikle bayramdan önceki birkaç gün günün belli saatleri, bayram hazırlığı olan baklava sinilerini ve nokul tepsilerini pişirmek için çalışmaktadır. Isparta merkezde bayram ziyaretlerinde yiyecek olarak nokul ve şekerleme, tatlı olarak sarı burma, baklava, dolama, kadayıf ve içecek olarak şerbet (demirhindi, çilek, üzüm vb.), limonata ya da gazoz ikram edilmektedir. Eğirdir ve Sütçüler ilçelerinde yaprak sarması, sarı burma veya baklava; Senirkent ilçesinde pişi, baklava ve bolca çerez (fındık, fıstık, üzüm, leblebi vb.); Şarkıkaraağaç ve Atabey ilçelerinde baklava; Uluborlu ilçesinde sini baklava, dilberdudağı, sarı burma, oklava çekme tatlıları üzerine kaymak koyularak ikram edilmektedir. Yalvaç ilçesinde arefe günü “amin çığırtırma” adı verilen tören yapılmakta ve bu tören için evin kadınları saçta haşhaşlı katmer yapıp musalla taşına göndermektedir. Katmeri yiyen çocuk ve erkekler dua etmektedirler. Atabey, Gönen, Gelendost, Yalvaç ilçelerinde bayramlarda yemek verme geleneği bulunmaktadır. Atabey ilçesinde ramazan bayramında maddi durumu iyi olanlar yakın akrabalarına “bayram aşısı” yemeğine davet etmektedir. Yemek öncesi Kur’an-ı Kerim okutulup, çorba, sulu et veya kuşbaşı etli kuru fasulye, bulgur pilavı, helva ikram edilmektedir. Bayram sofralarında Gönen ilçesinde yaprak veya lahana sarması, kuru fasulye, börek, kuşbaşı kavurma, turşu, yoğurt, mutlaka şerbetli tatlı (sarı burma, baklava, kadayıf); Gelendost ve Yalvaç ilçelerinde haşlama

veya kavurma et, yaprak sarması, hoşaf, kaymaklı baklava, kesmik baklava, güllaç ikram edilmektedir.

Kurban bayramı misafir ağırlama geleneği ramazan bayramı ile benzer şekilde uygulanmaktadır. Sütçüler ilçesinde kurban bayramının 2. Günü “ışkembe çorbası” ve bol naneli, baharatlı bulgur pilavı pişirilerek yakın akrabaların davet edildiği bir ritüel bulunmaktadır.

Toplumumuzda Mevlid Kandili, Regâib Kandili, Mi’rac/ç Kandili, Berat Kandili ve Kadir Gecesi özel gün ve törenler olarak kutlanmaktadır. Isparta merkez, Gönen, Atabey, Uluborlu, Eğirdir ilçelerinde kandillerde ekmek, nokul, çörek, gofret, irmik helvası, tahin helvası, pişi, lokma, haşhaşlı ekmek dağıtılırken Gelendost ilçesinde tavuklu bulgur pilavı, Şarkikaraağaç ilçesinde bazlama dağıtılmaktadır. Sütçüler ilçesinde kandil geceleri yakın akrabalara kısa süreli ziyaretler yapılmakta, ziyaret edilen evde namaz kılınmakta, ev sahibi tarafından Sütçüler poğaçası, dirgit, tatlı, meyve, çerez vb. hızlı ikramlardan sunulmaktadır.

Türk mutfak kültüründe önemli yeri olan aşure pişirme geleneği Isparta da uygulanmaktadır. Bölgede aşure pişirilirken kullanılan malzemelerin yıl boyunca bereketli olması dileği ile aşurenin içine aşurelik buğday, nohut, fasulye, badem, ceviz, fıstık, fındık, üzüm, elma, incir, kayısı, portakal kabuğu, tuz, şeker, karanfil, tarçın, süt katılmaktadır. Aşure tabağını süslemek için nar, dövülmüş antep fıstığı, ceviz kullanılmaktadır.

Mevsimlik bayramlar olarak hıdırellez, çıtlık bayramı, adak kesme, kiraz bayramı, girey bağları töreni, temel yemeği töreni, kestane toplama, elma toplama, gül toplama, kuru fasulye günü, pınar pazarı eğlencesi, yağlı pehlivan güreşleri, asker uğurlama, hacı uğurlama, helva bayramı, gezek-herfene kutlamaları yapılmaktadır. Hıdırellez kutlamaları için Isparta ve ilçelerinde mesirelik yerlere gidilmektedir. Isparta merkezde “Kirazlı Dere ve İstasyon Caddesi”, Gönen’de “Manastır Mahallesi”, Eğirdir’de “Sekibağ”, Şarkikaraağaç’ta “Şarkikaraağaç Kızıldağ Milli Parkı”, Senirkentte “Uluğbey Kasabası”, Atabey’de “Hıdırlık Tepesi”, Uluborlu’da mezarlık ve yatırların olduğu eski yerleşim yeri olan “Uluborlu Tepesi” veya “İnesara Köyü”, Yalvaç’ta “Hasan Çeşme” hıdırellez kutlamak için gidilen mesire alanlarıdır. Hıdırellezde Isparta merkezde Kirazlı Dere mevkiinde yaşayan akrabalarda yemek daveti verilmektedir. Yemekte çorba, kapama veya etli patates yemeği, etli kabuk dolması, kuru fasulye, helva veya kadayıf ikram edilmektedir. Bu mahallelerde tanıdığı olmayanlar kıymalı-peynirli pide yaptırıp piknik alanlarında yemektedirler. Isparta’nın ilçelerinde hıdırellez amaçlı gidilen yerlerde salıncaklar kurulur, gençler eğlenir, piknik yiyeceklerini herkes kendisi getirir.

Gönen ilçesinde tava ekmeği, pişmiş buğday, çerez; Eğirdir ilçesinde kıymalı- şekerli peynirli pide; Şarkikaraağaç ilçesinde mangal, baklava, çerez, meyve; Senirkent ve Atabey ilçelerinde börek, katmer, tatlı vb., Uluborlu ilçesinde kısır, börek, patates salatası, haşgeşli ekmek, mercimek köftesi, mangal vb.; yemek verilecekse imece usulü banak, pilav, helva hazırlanmaktadır. Gelendost ilçesinde diğer ilçelerden farklı olarak 6-7 Mayıs'ta 2 gün yemekli eğlence planlanmaktadır. Gelendost'un yerel yemekleri (çorba, bütün et, bulgur pilavı, helva) yanı sıra sazan balığı dolması hıdırellezde de hazırlanmaktadır. Mevsimlik diğer bayramlarda yöresel yemekler büyük bir keyif ile hazırlanmakta ve birliktelik için tercih edilmektedir.

Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından 2014 yılında hazırlanan "Isparta Mutfağı- Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler" isimli kitapta Isparta ve ilçelerinde geleneksel olarak pişirilen yemek ve yiyecekler anlatılmış ve reçeteleri ayrıntılı olarak sunulmuştur (Anonim, 2014). Ancak özel gün ve törenler ile bu günlerde sunulan yemek ve yiyecekler hakkında bilgi verilmemiştir. Çeliker ve Genç (2019) tarafından hazırlanan "Isparta Evlenme Adetleri" isimli makalede Isparta ve ilçelerinde kutlanan evlenme düğünü içerisinde kutlanan ritüeller açıklanmış ancak mutfak kültürü hakkında bilgi aktarılmamıştır. Yiğit (2015) tarafından tamamlanan yüksek lisans tezinde "Isparta Yöresi Geleneksel Kutlamalar" isimli araştırmasında Isparta ve ilçelerindeki "Mevsimlik ve Ritüel Kökenli Kutlamalar" ve "Yöresel Şenlik ve Festivaller" incelenmiştir. Bu tez araştırmasında mutfak ve yemek kültürü hakkında bilgi aktarılmamıştır. Yerli (2020) yüksek lisans çalışmasında "Yavaş Şehir Yalvaç Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi" başlığı ile Yalvaç ilçesini temel almış ve ilçedeki gastronomi turizmini incelemiştir. Bu tez çalışması sadece Yalvaç ilçesindeki yemek kültürünü hedef almıştır.

Yapılan bu tez çalışması ile Isparta özel gün ve törenleri hakkında ayrıntılı bilgi aktarılmış ve sunulan yiyecek ve içecekler reçeteleri ile sunulmuştur. Bu çalışmada Isparta ve ilçelerindeki doğum, evlilik düğünü, sünnet düğünü, ölüm, dini bayramlar, kandiller, uğurlama-karşılama törenleri ve mevsimlik bayramlar törenlerindeki ritüeller incelenmiş ve bu ritüellerde sunulan yiyecek ve içecekler araştırılmıştır. Bu çalışmada yiyecek ve içeceklerin reçeteleri ve pişirilme teknikleri ayrıntılı incelenmiştir. Bu ayrıntılı araştırma, gelecek nesillere geleneksel ve kültürel anlamda bilgi sunacak ve bilim dünyasındaki yeni araştırmalara ışık tutacak niteliktedir.

Isparta il ve ilçelerine özgü özel gün ve tören yemekleri genel olarak incelendiğinde şu şekilde listelenmektedir. **Çorbalar grubunda** pirinçli düğün çorbası, sakalı sarkık çorbası, toz tarhana çorbası, top (diş) tarhana çorbası, yoğurtlu pirinç çorbası; **ana yemekler grubunda**

ayva aşısı, banak, borani, bütün et, çaput börülce, çılıbır, kabak galle, kabuk dolması, kapama, kavurma, keşkek, kuru fasulye, mihlama, sazan balığı dolması, tas kebabı, tavuklu nohut yemeği; **pilavlar ve makarnalar grubunda** bulgur aşısı, bulgur pilavı, hamur aşısı, hurmeli pilav, kabune, tatar; **ekmekler ve börekler grubunda** sini (fırın) böreği, hamursuz, kakırdaklı katmer, katmer, kuyruğu sulu, nokul, pişi, saç böreği, su böreği, sütçüler poğaçası, şekerleme, tava ekmeği, tepsi böreği, un kurabiyesi, yufka böreği, yuvalak, İslamköy ekmeği, yufka; **tatlılar grubunda** aşure, çakal helvası, dut köftesi, güllaç, kıstırma, palize, pelte, üzüm köftüsü (ceviz sucuğu), zerde, çekme helva, ırmık helvası, kaşık helvası, ölü haşhaş helvası, un helvası; **şerbetli tatlılar grubunda** cevizli baklava, dilber dudağı, ekmek kadayıfı, kaymaklı baklava, kesmik baklavası, samsa, sarıburma; **şerbet ve hoşafılar grubunda** çağla hoşafı, karadut suyu, limonata, lohusa şerbeti, üzüm hoşafı, şeker şerbeti özel gün ve törenlerde sunulan yiyecek ve içeceklerdir. Bölgede gastronomik unsurların ön plana çıkarıldığı gül, elma, kiraz, dut, helva, üzüm odaklı festivaller kutlanmaktadır. Bu festivaller ile hedef ürünlerin tanınırlığı ve reklamı yapılmaya devam edilmektedir. İlerleyen zamanlarda bu ürünlerden daha sağlıklı, lezzetli yeni alternatif ürünler yapılabilecektir.

Araştırma kapsamındaki öneriler şu şekilde sıralanabilir;

- ✓ Isparta mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş özel gün ve tören yemekleri hakkında gastronomi çerçevesinde daha kapsamlı çalışmalar yapılmalıdır.
- ✓ Isparta ili özel gün ve tören yemeklerinin gastronomi turizmine etkileri üzerine çalışmalar yapılmalıdır.
- ✓ Isparta yöresel mutfak kültürü ve yemek içerikleri konusunda yeterli makale ve tez araştırması yapılmadığı gözlenmiştir. Bu konuların araştırılması gelecekte bu kültürün unutulmaması adına daha verimli sonuçlar doğuracaktır.
- ✓ Kaybolan yemekler başta olmak üzere yöresel bütün tatlar işletmelerde bulunabilir olmalıdır.
- ✓ Yöresel mutfak veya etnik mutfak konseptinin yemeğin yapıldığı yer olan Isparta merkezinde ve ilçelerinde planlanması bölge gastronomi turizmini hareketlendirecektir.
- ✓ Günümüzde gıda satışında rakip tanımayan zincir marketlerde yöresel ürünlerin tanıtılması, üretilmesi ve satılması sağlanarak önemli bir pazar payı sağlanabilecektir.
- ✓ Özel gün ve törenlerin görkemli düğün törenleri oldukça maliyetli olduğu düşünülürse bu törenlerin ve mutfak kültürünün unutturulmaması için düğünlerin geleneksel ritüellerle gerçekleştirilmesinde valilik ya da kaymakamlık desteği sağlanabilir.

- ✓ Isparta zengin mutfak kültürünü yerli ve yabancı turistlerin beğenisine sunabilmek için yöresel ürünlerin tadılabileceği tadım evlerinin oluşturularak alternatif turizm modellerini geliştirmek için çalışmaların yapılması gerekmektedir.
- ✓ Bölgeye has ürünlerin tanıtılması için hali hazırda yapılan festivaller kamu ve özel sektör ortaklığında daha kapsamlı düzenlenmelidir.
- ✓ Günümüzde yapılan festivallerde taze ürün tanıtımı yapılmaktadır. Festivallerde kullanılan gastronomik unsurların daha farklı alternatif yeni ürünlere dönüştürülüp festivallerde bilinirliklerinin artırılması sağlanmalıdır.
- ✓ Isparta ili mutfak kültürünü yansıtan bir mutfak müzesi açılmalı, müze de geleneksel tatlar sunulmalıdır.
- ✓ Isparta mutfak kültürüne ve özel gün ve tören yemeklerine bölgedeki gençlerin ilgilerinin olmadığı tespit edilmiştir. Bu konularla ilgili gençleri teşvik edici önlemler alınmalıdır. Gençlere yönelik hazırlanan projeler, çalıştaylar ve duyuşal paneller ile tarihten gelen yemekler ve kültürel özelliklerin tanıtılması ve sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.
- ✓ Özel gün ve ritüellerin canlandırıldığı sanal müze ortamları günümüz gençlerini heyecanlandırabilir.
- ✓ Aşçılık veya gastronomi eğitimi verilen kurumlarda yöresel mutfakların yanı sıra bölgesel özel gün ve tören yemekleri isimli dersler konulmalıdır.
- ✓ Özel gün ve tören yemeklerinin gençlere uygulamalı olarak öğretilmesi için özel kurslar düzenlenmelidir.
- ✓ Kırsaldaki üreticiye, gastronomi biliminin ve turizm alanındaki önemi üzerine eğitimler verilerek bölgesel kalkınma hareketliliği sağlanmalıdır.
- ✓ Isparta özel gün ve tören yemeklerinin Türkiye’de ve dünyada tanınması için sosyal medya platformlarının daha fazla kullanılması, yöresel tatların günümüz hızlı erişim taşıma şirketleri ile evlere servis olanağı oluşturulmalıdır.

KAYNAKLAR

- Akbulut, D. (2010). “Bektaş Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure”, *Turkish Culture & Hacı Bektas Veli Research Quarterly*, 55, 269-279.
- Aldemir N. & Sormaz, Ü. (2021). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Bir Asrı Aşan Tecrübe: Asırlık Restoranlarımız. *Aydın Gastronomy*, 5 (1), 71-80.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., & Yıldırım, E. (2010). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı (6. Baskı). Sakarya: Sakarya Yayıncılık, 381s.
- Anonim, (2014). Isparta Mutfağı “Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler”. T.C. Isparta Valiliği İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü, 337s.
- Arman, A. (2011). “Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği”. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce, 116s.
- Aslan, H. (2009). Osmanlı İmparatorluğu’nda Osmanlı İmparatorluğu’nda Mübarek Gün Ve Gecelerden Kandiller Mübarek Gün Ve Gecelerden Kandiller. *İstem*, 7 (13), 199-231.
- Babacan, H. (2012). Isparta Tarihi, Böcüzade Süleyman Sami, T.C. Isparta Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 750s.
- Başal H. A. (2006). Türkiye’de Doğum Öncesi, Doğum ve Doğum Sonrası Çocuk Gelişimi ve Eğitimine İlişkin Gelenek, Görenek ve İnançlar. *Eğitim Fakültesi Dergisi XIX* (1), 45-70.
- Baysal, A. (1990). Türk Mutfağından Örnekler. Hatiboğlu Yayınevi, 352s.
- Bilir, S. (2010). Isparta İlinde Gülcülük Ve Ekonomik Önemi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı, (Yüksek lisans tezi), 78s.
- Budak, H. N. (2010). Elma ve üzümünden üretilen sirkelerin bileşenleri ve fonksiyonel özellikleri üzerine araştırma. Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, (Doktora Tezi), 185s.
- Budak, H. N., Kumbul, D.D., Savaş, M. Ç., Seydim, S. C., Kök, T. T. & Seydim, Z. B. (2011). Effects of Apple Cider Vinegars Produced with Different Techniques on Blood Lipids in High Cholesterol Fed Rats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 59, 6638-6644.
- Bulut, M. (2017). Geçiş Ritüellerinden Doğum: Sağaltım Yolları, *Turkish Studies*, 12/21, 121-132.
- Büyükoztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2016). Bilimsel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Pegem Akademi. 376s.

- Ceranoğlu, M. & Özsan, M. (2020). Evlilik Geleneklerinde Özel Ritüel: Kahramanmaraş Gelin Hamamı, *Folklor/Edebiyat*, 26(3), 707-732.
- Ceranoğlu, M. (2020). Konya nişan töreni ve nişan tören giysileri üzerine araştırma. *SUTAD*, (49), 519- 548.
- Çağlar N. & Özeltin, F. N. (2013). Geleneksel tatların yöresel tatlarla buluşmasına bir örnek “gül sarması”. *Akdeniz Sanat Dergisi*, 6 (11), 56-64.
- Çeliker D. & Genç, M. (2019). Isparta Evlenme Adetleri, *SDÜ ART-E Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, Cilt:12 Özel Sayı, ISSN 1308-2698.
- Çevik, A. & Alan, S. (2020). Doğum Sonu Dönemde Yapılan Geleneksel Uygulamalar. *Lokman Hekim Dergisi*, 10 (1): 14-22.
- Çolak, A. (2012). Hadis temelli Anadolu düğün adetleri. *Gümüşhane Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 1 (1), 147 - 188.
- Delaney, C. (2001). Tohum ve Toprak. S. Somuncuoğlu ve A. Bora (Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları, 390s.
- Demirci, D. 2010. Isparta Evleri. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İslâm Tarihi Ve Sanatları (Türk İslâm Sanatları Tarihi) Anabilim Dalı, Doktora tezi, 608 s.
- Demirtaş, İ. & Sarısu, H.C. (2011). Kiraz Yetiştiriciliği, Meyvecilik Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/marem/Belgeler/Yeti%C5%9Ftiricilik%20Bilgileri/Kiraz%20Yeti%C5%9Ftiricilik%C4%9Fi.pdf>. Erişim tarihi: 12.11.2021
- Erdenk, Y. (2001). Isparta Yöresi Ziyaret Ve Adak Yerleri. Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim dalı, Yüksek lisans tezi, 185s.
- Filiz, E.B. & Seydim, A.C. (2014). Bazı Kurutulmuş Meyvelerin Antioksidan Özellikleri. *Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 2(3), 128-131.
- Göde, H.A. & Yiğit, G. (2017). Isparta Yöresi Festivallerinin Kültür Turizmi ve Ekonomisi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (38): 61-71.
- Gönel-Sönmez, T. (2016). Geleneksel Bayramların Halk Hayatındaki Rolü, *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 7:143-147.
- Gül, A. (2020). Kültürel Miras Değeri, Yerel Kimliği Ve Köy Planlaması &Tasarımı Açısından İslamköy’ün Mevcut Durumu Ve Geleceği. Ankara, Astana Yayınları, ISBN: 978-625-7890-27-4, 81s.

- Halıcı, N. (1999). Siniden Tepsiye, Klasik Türk Mutfağı. İstanbul: Numune Matbaacılık Ltd. Şti. 168s.
- Irmak, Y. & Taş, E. (2012). Tersine dönen bir evlilik modeli olarak Sakarya’da damat alma geleneği ve psikolojik etkileri. *Milli Folklor*, 96, 216 - 228.
- Kalafat, Y. (1999). Doğu Anadolu’da Eski Türk İnançlarının İzleri. Genişletilmiş Üçüncü Baskı. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 312s.
- Karakelle, A. & Özbağı, T. (2019). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Bağlamında Çeyiz Geleneği “Erzurum Örneği”, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 24 (3); 668-689.
- Kartal, A. (2017). Türk kültürü içinde bozkır (Konya) düğün geleneğinin değerlendirilmesi. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, 36, 34 - 46.
- Kartarı, A. 2017. Nitel Düşünce Ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi (Moment Dergi)*, 4(1): 207-220.
- Köstüklü, N. (1999). Milli Mücadelede Denizli, Isparta ve Burdur Sancakları, Atatürk Araştırma Merkezleri Yayını, Ankara, 384s.
- Markman, L. (2009). Teething: facts and fiction. *Pediatrics Research*, 30(8):59-64.
- Molu, B. (2011). 0-12 aylık Bebeği Olan Annelerin Çocuk Bakımında Başvurdıkları Geleneksel Uygulamalar. Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, 109s.
- Nutku, Ö. (1987). IV. Mehmet’in Edirne Şenliği, Türk Tarih Kurumu, Ankara s. 276s.
- Özçelik, H., Yıldırım, B. & Muca, B. 2013. Rosa damascena Mill.’ nın Türkiye’ de Varyasyonu, *Süleyman Demirel University Journal of Natural and Applied Science* 17(2), Özel Sayı, 52-60.
- Özkan, M., Erçetin, H. K. & Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2310-2320.
- Özlük, N. (2007). Isparta’da Kadınlar Yazın Nasıl Eğlenirler? *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2 (6), 223-226.
- Öztürk, A. (2016). Göller bölgesinde yetiştirilen bazı makarnalık buğday çeşitlerinin fiziksel, kimyasal ve teknolojik özellikleri ile erişte kalitelerinin belirlenmesi. Yüksek lisans tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 150s.

- Pedani, P. M. (2018). Osmanlı'nın Büyük Mutfacı, Tat ve Kültürün Tarihi. Hece Yayınları. 168s.
- Sadri, S. (2008). Eski İstanbul Hatıraları. Haz. Ali Şükrü Çoruk. İstanbul: Kitabevi Yayınevi. 668s.
- Sak, İ. (2006). Osmanlı toplumunda n mzedin (nişanın) bozulması ve sonuçları: Konya  rneği (18. yüzyılın ilk çeyreğine ait Konya Şer'İye sicillerine göre). *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16, 493 - 523.
- Sakarya, C. I. (2006). Türk Kültüründe Hediyeleşme Geleneği ve Hediyeler. Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 322s.
- SD , (2019). Isparta'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası. Desen Ofset A.Ş. 138s.
- Sığrı,  . (2018). Nitel Araştırma Yöntemleri (1. Basım), İstanbul: Beta Yayınları. 584s.
- Solmaz, Y. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Journal of Saffron Culture and Tourism Researches*, 1 (3),108-124.
- Soyy ğit, H. (2004). Isparta ve yöresinde üretilen ev yapımı tarhanaların mikrobiyolojik ve teknolojik  zellikleri. Yüksek lisans tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, 71s.
- Şahin, K. & Toprak, S. (2016). Kültürel ve Dinsel Perspektifte Kadın Kimliği. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*. 11(18), 203-214.
- Şengör, G.F.  & Ceylan, Z. (2018). Türk Mutfacında Su  r nleri Kültürü ve  nemi. *Acta Aquatica Turcica*, 14 (4), 386-398.
- Temurçin, K. (2004). Isparta İli Ekonomik Coğrafyası. Ankara Üniversitesi, Sosyal bilimler enstitüsü, Coğrafya (beşeri ve iktisadi coğrafya) Anabilim dalı, (Doktora tezi), 397s.
- Tuztaş, A. H. (2005). Günümüzde Isparta'da Yaşayan Yörüklerin Siyasi Ve Kültür Tarihleri. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek lisans tezi, 354s.
- Uzel, A. R. (2018). "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal  r n çeşitliliğinin,  niversite  ğrencileri Beslenme Durumu  zerine Etkisi". Ege Univ. Ziraat Fak. Dergisi, 55 (1),37-44.
- Yalçın, H. (2011). Anne Adaylarına Verilen Eğitimin (ASBEP) Gebelik, Doğum, Lohusalık Ve Bebek Bakımına İlişkin Fonksiyonel Olmayan Uygulamalara Etkisi (Karaman İli  rneği). Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü  ocuk Gelişimi ve Eğitimi Bilim Dalı, Konya.

- Yerli, Y. (2020). Yavaş Şehir Yalvaç Yemeklerinin Gastronomi Turizmi Kapsamında Değerlendirilmesi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilimdalı, Yüksek lisans tezi, 93s.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (10. Baskı), Ankara: Seçkin Yayınları, 432s.
- Yiğit, G. (2015). Isparta Yöresi Geleneksel Kutlamaları, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili Ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yüksek lisans tezi,306s.



İNTERNET KAYNAKLARI

- URL-1. https://tr.wikipedia.org/wiki/Isparta%27n%C4%B1n_il%C3%A7eleri. Erişim Tarihi:12.06.2021
- URL-2. <http://www.isparta.gov.tr/isparta> Erişim Tarihi:15.06.2021
- URL-3. <https://blog.delphinhotel.com/article/24104-prostaenneis---prostanna-antik-kenti-pisidia-sparta---egirdir>) Erişim Tarihi:15.06.2021
- URL-4. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-71027/ekonomik-yapi.html> Erişim Tarihi:17.06.2021
- URL-5. <https://www.tarim.com.tr/TUIK-Elma-Uretim-Istatistiklerini-Acikladi,35892h> Erişim Tarihi:20.06.2021
- URL-6. <https://www.tarimorman.gov.tr/BUGEM/Belgeler/M%C4%B0LL%C4%B0%20TARIM/%C3%9Cr%C3%BCn%20Masalar%C4%B1%20%C3%9Cr%C3%BCn%20De%C4%9Ferlendirm e%20Raporlar%C4%B1%20yay%C4%B1mland%C4%B1/Kiraz%20De%C4%9Ferlendirme %20Raporu.pdf>
- URL-7. <https://ci.turkpatent.gov.tr/anasayfa> Erişim Tarihi:15.07.2021
- URL-8. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=32> Erişim Tarihi:15.07.2021
- URL-9. <https://www.turkudostlari.net/sor.asp?b=315> Erişim Tarihi:20.07.2021
- URL-10. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/kulturatlasi/sunnet-torenleri> Erişim Tarihi:20.07.2021
- URL-11. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-71002/adet-gelenek-ve-gorenekler.html> Erişim Tarihi:25.07.2021
- URL-12. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/kulturatlasi/askere-ugurlama-ve-askerden-karsilama> Erişim Tarihi:25.07.2021
- URL-13. <https://senirkent.kutuphane.gov.tr/TR-215823/senirkent-tarihcesi.html> Erişim Tarihi:25.07.2021
- URL-14. <https://youtu.be/duAD6nRJxEw> Erişim Tarihi:26.07.2021
- URL-15. http://turkoloji.cu.edu.tr/HALK%20EDEBIYATI/mehmet_yardimci_geleneksel_kultur_asikla r_kina.pdf Erişim Tarihi:26.07.2021
- URL-16. <https://www.youtube.com/watch?v=FD6s5u4zF5M> Erişim Tarihi:28.07.2021
- URL-17. <https://islamansiklopedisi.org.tr/taziye> Erişim Tarihi:15.10.2021
- URL-18. <https://www.youtube.com/watch?v=2wjF9sjb9Fk> Erişim Tarihi:16.10.2021
- URL-19. <https://tr.wikishia.net/view/Oru%C3%A7> Erişim Tarihi:16.10.2021

URL-20. <https://kurul.diyaret.gov.tr/Cevap-Ara/464/sahur-yemeginin-dindeki-onemi-nedir-?enc=QisAbR4bAkZg1HImMxXRn5PJ8DgFEAoa2xtNuyterRk%3d> Erişim

Tarihi:18.10.2021

URL-21. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-71130/turkiyenin-gul-bahcesi.html> Erişim

Tarihi:20.10.2021

URL-22. <http://xn--gnea-5qa.bel.tr/gonen-koy-enstitusu.html> Erişim Tarihi:20.10.2021

URL-23. <https://www.youtube.com/watch?v=euXlgtolVnI> Erişim Tarihi:26.10.2021

URL-24. <https://www.denenmistarifler.net/tarif/dilber-dudagi-tarifi/> Erişim Tarihi:26.10.2021



RESİM KAYNAKLARI

Budak, 2018. Yazarın 2018 yılında çekmiş olduğu fotoğraf.

Budak, 2021. Yazarın 2020 yılında çekmiş olduğu fotoğraf.

Budak, 2021. Yazarın kendi çekmiş olduğu fotoğraf

IUK-22. Ebru Türkmen'in çekmiş olduğu fotoğraf.

Türk Patent Enstitüsü, (2021). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/1585>

Anonim, (2014). Isparta Mutfağı “Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler”. T.C. Isparta Valiliği

İl Kültür Ve Turizm Müdürlüğü.

EKLER

Ek-1 Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu



Değerli Katılımcı;

Bizlerle paylaşmanızı istediğimiz bu bilgiler, bilimsel bir araştırmada kullanılmak üzere sizlerden talep edilmektedir. Isparta kültürü özel gün ve törenlerinde sunulan gastronomi değerlerinin ortaya çıkarılarak Türk mutfağına kazandırılması ve gastronomi mirasının gelecek kuşaklara aktarılması bakımından vereceğiniz bilgiler önemlidir. Herhangi bir yerde kişisel bilgileriniz kullanılmayacaktır.

İlginiz ve katılımlarınız için teşekkür ederim.

Doç. Dr. Havva Nilgün BUDAK

Başkent Üniversitesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Ad- Soyad	
Yaş	
Cinsiyet (Bay/Bayan)	
Eğitim Durumu	
Meslek	
Medeni Hali	
Doğum yeri	
İl / İlçe	
Görüşme Tarihi	
Görüşme Süresi	

Isparta kültürü özel gün ve törenlerinde sunulan gastronomi değerlerinin ortaya çıkarılarak Türk mutfağına kazandırılması ve gastronomi mirasının gelecek kuşaklara aktarılması hakkında bilinirlik düzeylerine ilişkin sorular;

Doğum

Isparta'da doğum (lohusa) ziyareti hazırlıkları nelerdir?

Gelen misafirlere neler (yiyecek ve içecek) ikram edilir?

Bu güne özel hikaye, mani, türkü var mıdır?

Doğumda anneye neler yedirilir?

Bebeğe neler yedirilir?

Kırk uçuşması var mıdır, Gastronomik yaklaşımları nelerdir?

Bebeğe ad koyma geleneği nasıldır, Gastronomik yaklaşımları nelerdir?

Diş çıkmasında diş hediği yapılır mı? Gastronomik yaklaşımları nelerdir?

Evlenme

Mübareke (kız isteme) hazırlıkları (kız ve oğlan evi için) nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Kız görmeye kimler gider? Neler götürülür kız evine?

Söz kesmede yeme içme konusunda neler yapılır?

Esbap görme hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Nişanda yeme içme konusunda neler yapılır? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Nişan sonrasında piknik, yemek vb. adetler var mıdır?

Resmi ve dini nikâhta yeme içme konusunda neler yapılır?

Çeyiz çıkarma ve çeyiz asma hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler ve yeme içme hazırlıkları var mıdır?

Kap töreni (Ağız tadı) hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Gelin hamamında yeme içme konusunda neler yapılır?

Kına gecesinde yeme içme konusunda neler yapılır?

Samah hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Düğün yemeği sofralarında neler hazırlanır?

Gerdek tepsisi hazırlanır mı? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

El öpmeye ne zaman gidilir ve yeme içme konusunda neler yapılır?

Gelin görme töreni hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Yeni gelin daveti hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?

Sünnet Düğünü

Sünnet kınası hazırlıkları nelerdir?

Sünnet gezisi nasıl yapılır ve yeme içme hazırlıkları var mıdır?

Sünnet yemeği hazırlıkları ve yemekleri nelerdir?

Ölüm

Ölüm (Sekaret) öncesinde yeme içme konusunda neler yapılır, Hasta ziyaretinde neler götürülür?

Ölüm sonrasında yeme içme konusunda neler yapılır?

Taziye geleneği kaç gün sürmektedir?

Yemekler kimler tarafından hazırlanmakta ve neler yapılmaktadır?

Taziye gelenler neler getirmektedir?

Mevlit hangi günlerde okutulur ve neler hazırlanır? Dağıtma veya evdeki misafirlere sunmak için hangi yemekler hazırlanır? (Isparta'da Kur'an okuma töreni (ölen kişinin 7 si, 14 ü, 52 sinde okunan) hazırlıkları nelerdir? Bu güne özel hikayeler var mıdır?)

Dini Bayramlar

Ramazan ve Kurban Bayramı

Ramazan ayı için Ramazan öncesinde yeme içme konusunda ne tür hazırlıklar yapılır?

Ramazan iftar davetlerinde bölgeye özel hangi yemekler pişirilir?

Ramazan bayramı öncesi sahur davetlerinde bölgeye özel hangi yiyecekler hazırlanır?

Isparta da Arefe günü hazırlıkları nelerdir?

Ramazan bayramı hazırlıkları nelerdir? Bayramda sunulan yiyecekler nelerdir?

Kurban bayramı hazırlıkları nelerdir?

Dini günler ve geceler (Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesı vb)

Kandil gecelerinde yeme içme konusunda neler yapılır?

Aşure gününde yeme içme konusunda neler yapılır? Hangi gıda maddeleri içeriğe katılır? Hikayesi var mıdır?

Uğurlama ve karşılama

Asker uğurlamada yeme içme konusunda neler yapılır (Asker kınası)?

Asker karşılamada yeme içme konusunda neler yapılır?

Hacı uğurlamada yeme içme konusunda neler yapılır?

Hacı karşılamada yeme içme konusunda neler yapılır?

Mevsimlik bayramlar

Hıdırellezde yeme içme konusunda neler yapılır?

Adak kesme yeme içme konusunda neler yapılır?

Kiraz bayramı yeme içme konusunda neler yapılır?

Gül toplama, Elma toplama vb. ürünlerin toplanmasında yeme içme konusunda neler hazırlanır?

Bu özel gün ve törenlerin dışında uygulamış olduğunuz mahalli özel gün ve törenleriniz var mıdır?

Bu yöreye özgü özel gün yemeklerini kimler hazırlar?

Bu yöreye özgü özel gün yemeklerinin tercih edilmesinde etken olan unsurlar (din, gelenek, örnekler) nelerdir?

Bu yöreye özgü özel gün yemeklerini yaparken ve sunarken tercih ettiğiniz herhangi bir mutfak araç-gereci var mıdır?

Bu yöreye özgü özel gün yemeklerinin yapımında bölgede yetişen ürünleri kullanır mısınız?

Bu yöreye özgü yemek kültürüne karşı genç kuşakların tutumu nasıldır?

Genç kuşağın yöreye özgü yemek kültürünü sürdürmeme nedeni nedir?

Isparta özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi değerlerinin uygulanmasına ilişkin sorular;

Hangi sıklıkta uygulamaktadır?

Uygulama anında kullanılan malzemeler nelerdir?

Uygulama anında kullanılan baharatlar nelerdir?

Hangi pişirme yöntemlerini kullanırsınız?

Sunarken gerekli olan herhangi bir mutfak araç-gereci var mıdır?

Yemeklerim reçetelerinde bir değişim ve dönüşüm var mı?

Uygulama aşamasında yapılan sözlü kültür ürünleri (atasözü, mani, türk, deyim) var mı?

Isparta özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamalarının korunmasına ilişkin sorular;

Nesilden nesile aktarım çalışmaları nasıl yapılıyor? Özel günler uygulanıyor mu?

Geleneksel ürünlerin terk edildiğini düşünüyor musunuz?

Isparta deyince aklınıza gelen geleneksel ürünler ve yemekler hangileridir?

Yerel yönetimlerce bu geleneksel ürünlerin ve özel günlerin korunmasında destek alınıyor mu?

Bölgede yöresel ürün ve yemeklerin unutulmaması için festival vb. etkinlikler yapılıyor mu?

Özel reçetelere sadık kalınarak ürünler yapılıyor mu?

Hammaddeler geleneksel yöntemlerle mi elde ediliyor?

Isparta özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamalarının geliştirilmesine (inovasyonuna) ilişkin sorular;

Geçmişten günümüze hazırlanma şeklinde bir değişim ve dönüşüm var mı?

Geçmişten günümüze sunum şeklinde bir değişim ve dönüşüm var mı?

Yerel yönetimlerce geliştirilmesine dönük destek alınıyor mu?

Bu kültürel değerlerin unutulmaması için neler yapılabilir?

Ek-2 Etik Kurul Onay Belgesi

Evrak Tarih ve Sayısı: 10.08.2021-52780



1993

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü

Sayı : E-62310886-302.14.01-52780
Konu : Havva Nilgün Budak'ın Etik Onay
Başvurusu Hk.

10.08.2021

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 13.07.2021 tarih ve 47408 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Havva Nilgün Budak'ın tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgilerinize ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. M. Abdülkadir VAROĞLU
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSM40292M2

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-cbys>

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km 06790

Bilgi için: Gamze SONBAY

Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Koordinatör

Telefon No:0 312 246 67 40 Faks No:0 312 246 66 05

Telefon No: 246 66 66 / 2078

e-Posta:adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi:www.baskent.edu.tr

Keş Adresi:baskentuniversitesi@hs02.kep.tr



Sayı : 17162298.600-167
Konu : Tez Çalışması

28 TEMMUZ 2021

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programs öğrencisi Havva Nilgün Budak'ın tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir.
Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. M. Abdülkadir Varoğlu	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Kudret Güven	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Ali Sevgi	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Işıl Bulut	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Can Mehmet Hersek	Olumlu/ Olumsuz	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ Olumsuz	

Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Havva Nilgün Budak'ın tez çalışmasının yapılabilir olduğu görüşündeler.

Prof. Dr. Özcan Yağcı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Havva Nilgün Budak'ın tez çalışmasının uygun olduğu düşüncelerini iletmışlerdir.