



**MUĞLA/MENTEŞE BÖLGESİ
YÖRESEL MUTFAĞININ YÖRÜK MUTFAK
KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA İNCELENMESİ**

Tolga KAYA
Yüksek Lisans Tezi
Danışman: Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI
Haziran, 2023
Afyonkarahisar

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

MUĞLA/MENTEŞE BÖLGESİ YÖRESEL MUTFAĞININ
YÖRÜK MUTFAK KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA
İNCELENMESİ

Hazırlayan
Tolga KAYA

Danışman
Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

AFYONKARAHİSAR 2023

ETİK VE BİLİMSEL İLKELER SORUMLULUK BEYANI

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “**Muğla/Menteşe Bölgesi Yöresel Mutfağının Yörük Mutfak Kültürü Bağlamında İncelenmesi**” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakça’da gösterilen eserlerden olduğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

Tarih

İmza

Tolga KAYA



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ENSTİTÜ ONAYI

Öğrencinin	Adı- Soyadı	Tolga KAYA
	Numarası	200696112
	Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Program Düzeyi	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora ☐ Sanatta Yeterlik
Tezin Başlığı		Muğla/Menteşe Bölgesi Yöresel Mutfağının Yörük Mutfacı Kültürü Bağlamında İncelenmesi
Tez Savunma Sınav Tarihi		14.07.2023
Tez Savunma Sınav Saati		16.00

Yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek ☐oy birliği – ☐oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT

MÜDÜR

Bu tez, Enstitü Müdürlüğünce kontrol edilerek, elektronik imza kullanılarak onaylanmıştır

ÖZET

MUĞLA MENTEŞE BÖLGESİ YÖRESEL MUTFAĞININ YÖRÜK MUTFAĞI KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA İNCELENMESİ

Tolga KAYA

**AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI**

Haziran, 2023

Danışman: Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

Her bölgenin kendine has yemek kültürü bulunmaktadır. Muğla ilinin Menteşe ilçesinde de geçmişten günümüze kadar ulaşan yemek kültürü vardır. Bölgede yoğun olarak Yörüklerin yaşadığı bilindiğinden Menteşe yöresel mutfağının Yörük mutfağı kültürü bağlamında incelenmesi araştırma konusu olarak belirlenmiştir. Bu sebeple Menteşe mahallelerinde ikamet eden yerel halk araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Veri toplama tekniği olarak nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış ve kasti yargısal örnekleme yöntemi ile belirlenen 36 kişiden Ocak 2023- Mart 2023 tarihleri arasında veri toplanmıştır. Araştırma verileri bir analiz programı ile analiz edilmiş ve katılımcıların cevapları betimsel içerik analizi yöntemi ile tablollaştırılmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre geçmişte göç yapmış kişilerin yemek kültürleri Menteşe yöresel mutfağını oluşturmakta fakat geçmişte yemek yapımında kullanılan ekipman, pişirme yöntemleri ve saklama yöntemlerinin günümüz Menteşe mutfağında bulunmadığı görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Yörük mutfak kültürü, Menteşe mutfak kültürü, Yörük yemekleri.

ABSTRACT

MUĞLA MENTEŞE REGION YÖRÜK CUISINE INVESTIGATION IN THE CONTEXT OF CULTURE

Tolga KAYA

**AFYON KOCATEPE UNIVERSITY INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS**

June, 2023

Advisor: Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

Each region has its own unique food culture. In the Menteşe district of Muğla, there is a food culture that has survived from the past to the present. Since it is known that the Yoruks live in the region, the examination of the local cuisine of Menteşe within the scope of the Yoruk cuisine culture has been determined as a research subject. For this reason, the local people residing in Menteşe neighborhoods constitute the universe of the research. Interview technique, one of the qualitative research methods, was used as the data collection technique and data were collected from 36 people determined by the deliberate judgmental sampling method between January 2023 and March 2023. The research data were analyzed with an analysis program and the answers of the participants were tabulated with the descriptive content analysis method. According to the findings obtained from the research, the food cultures of the people who migrated in the past constitute the local cuisine of Menteşe, but it has been observed that the equipment, cooking methods and storage methods used in cooking in the past are not found in today's Menteşe cuisine.

Keywords: Nomadic culinary culture, Menteşe culinary culture, Yörük dishes,

ÖNSÖZ

“Muğla Menteşe Bölgesi Yöresel Mutfağının Yörük Mutfağı Kültürü Bağlamında İncelenmesi” başlıklı tez çalışmamım her noktasında bilgi birikimi ve desteği ile bana yön veren saygıdeğer danışmanım Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI hocama, analiz konusunda yardımcı olan Erdem BAYDENİZ hocama, lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca bana yol gösteren Asilhan Semih MUTLU hocama ve Muğla mutfağı konusunda benimle tecrübelerini paylaşan Selma ATABEY hocama, Timur KOCABIÇAK şefime, Muğla Yörük Obaları Derneği başkanı Orhan AKCAN’a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Aynı zamanda uygulama kısmında bana yardımcı olan ve sabırla sorularıma cevap veren Muğla halkına teşekkürü borç bilirim. Son olarak sabrı ve desteği için eşim Pınar KAYA’ya, aileme ve tez sürecinde dünyaya gelen, ailemizin neşe kaynağı olan, motivasyonumu arttıran yeğenim Kaya’ya sonsuz teşekkür ederim.

Tolga KAYA

2023, Muğla

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
YEMİN METNİ.....	ii
ENSTİTÜ MÜDÜRLÜĞÜ ONAY SAYFASI.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
ÖN SÖZ.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	1
TABLolar LİSTESİ.....	4
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	5
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ.....	6
GİRİŞ.....	7

BİRİNCİ BÖLÜM

YÖRÜK KÜLTÜRÜ, YÖRÜKLERİN YAŞAMI, YÖRÜKLERİN YEMEK KÜLTÜRÜ

1. YÖRÜK, TÜRKMEN KAVRAMI	9
1.1. YÖRÜKLERİN SOY KÜTÜĞÜ	10
1.1.1. Orta Asya'da Yörükler	11
1.1.2. Anadolu'da Yörükler	12
1.2. YÖRÜKLERİN YAŞAMI	14
1.2.1. Konar- göçer yaşam	15
1.2.2. Hayvancılık ve avcılık	16
1.2.3. Gelenek ve görenek	17
1.2.3.1. Doğum	18
1.2.3.2. Düğün	18
1.2.3.3. Ölüm	19
1.2.3.4. Yayla şenlikleri, eğlenceler ve alışkanlıklar	20
1.2.4. Kıyafet ve giyim	21
1.2.5. Yörük kadınları	22
1.2.6. Yörük çadırları	23
1.3. YÖRÜK MUTFAĞI	25
1.3.1. Yörüklerde beslenme ve yemek kültürü	26
1.3.2. Yörük yemekleri, tatlıları, ekmekleri ve terimleri	27
1.3.2.1. Süt/ süt ürünleri ve yumurtalardan elde edilen ürünler	27
1.3.2.2. Sebzelerden elde edilen yemekler	30
1.3.2.3. Koyun ve keçi etinden elde edilen yemekler	31
1.3.2.4. Kuru bakliyalardan elde edilen yemekler ve tatlılar	33
1.3.2.5. Undan elde edilen ekmekler, yemekler ve tatlılar	34
1.3.3. Yemek Pişirme Yöntemleri	35
1.3.3.1. Ocak üzerinde sacda pişirme	35
1.3.3.2. Külde pişirme	36
1.3.3.3. Kor / Közde pişirme	36
1.3.3.4. Izgrada ve şişte pişirme	37
1.3.3.5. Yahni (Kendi suyunda pişirme) yöntemi	37
1.3.3.6. Tavada veya kazanda pişirme	37
1.3.3.7. Kaynatma yöntemi Pişirme	38
1.3.3.8. Tandırda pişirme	38
1.3.3.9. Taş yardımı ile pişirme	38

1.3.4. Mutfak Aletleri	39
1.3.5. Yiyecekleri Saklama Yöntemleri.....	41
1.3.5.1. Et ve et ürünleri	41
1.3.5.2. Süt ve süt ürünleri.....	42
1.3.5.3. Tahıllar	43
1.3.5.4. Sebze ve meyveler.....	44

İKİNCİ BÖLÜM

MENTEŞE TARİHİ, MENTEŞE MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. MUĞLA MENTEŞE YÖRESİ	45
1.1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ	45
1.1.1. Bölgelere Göre Mutfak Türleri.....	46
1.2. MUĞLA MENTEŞE YÖRESİ	47
1.2.1. Tarihçesi.....	48
1.2.2. Coğrafi Konumu	49
1.2.3. Sosyo-Ekonomik Yapısı.....	50
1.2.4. Muğla Menteşe Mekân, Sanat Ve Kültürleri	51
1.2.5. Muğla Menteşe Mutfak Kültürü.....	54
1.2.5.1. Yöresel yemekleri.....	55
1.2.5.2. Mutfak ekipmanları	59

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖRÜK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN MENTEŞE YÖRESİ YÖRESEL YEMEKLERİNE ETKİSİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	61
2. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ	61
3. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI	61
4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	61
4.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ	61
4.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ.....	62
4.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ	62
5. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	63
5.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK VE YAŞAM BİÇİMLERİ İLE İLGİLİ BULGULARI.....	63
5.2. KATILIMCILARIN YÖRÜK YEMEKLERİ İLE İLGİLİ BULGULARI.....	67
5.3. KATILIMCILARIN GÖÇ SIRASINDA YİYECEKLERİ TAŞIMA VE SAKLAMASINA İLİŞKİN BULGULAR.....	76
5.4. KATILIMCILARIN GÖÇ ZAMANI GERÇEKLEŞTİRDİKLERİ RİTÜELLERDE TÜKETİLEN YİYECEKLERE İLİŞKİN BULGULAR	79
5.5. KATILIMCILARIN GÖZ ZAMANINDAKİ SOFRA DÜZENLERİNE İLİŞKİN BULGULAR	81
5.6. KATILIMCILARIN GEÇMİŞTE TÜKETİĞİ HAYVANLAR İLE İLGİLİ BULGULAR	83
5.7. KATILIMCILARIN GÜNÜMÜZ MENTEŞE MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ BULGULARI	84
5.8. YÖRÜK MUTFAĞI VE MENTEŞE YÖRESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ İLE İLGİLİ BİLGİLER	87

TARTIşMA, SONUÇ VE ÖNERİLER.....	90
KAYNAKÇA.....	93
EKLER.....	100



TABLÖLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 1. Katılımcıların Yaşları ile İlgili Bilgiler.....	64
Tablo 2. Katılımcıların Eğitim Durumları ile İlgili Bilgiler.....	64
Tablo 3. Katılımcıların Çorba İçme/ Yeme Düzeyi.....	67
Tablo 4. Katılımcıların Mantar Türlerini Yeme Düzeyi.....	67
Tablo 5. Katılımcıların Hamur Ürünü Yeme Düzeyi	68
Tablo 6. Katılımcıların Yemeklerde Kullandıkları Tatlandırıcılar	68
Tablo 7. Katılımcıların Turşu Yeme Düzeyleri	69
Tablo 8. Katılımcıların Süt ve Süt Ürünleri Yeme Düzeyleri	69
Tablo 9. Katılımcıların Ekmek Yeme Düzeyi	70
Tablo 10. Katılımcıların Sakatat Yeme Düzeyleri.....	71
Tablo 11. Katılımcıların Tahıl Yemekleri Yeme Düzeyi	71
Tablo 12. Katılımcıların Sebze Yemekleri Yeme Düzeyi	72
Tablo 13. Katılımcıların Et yemekleri Yeme Düzeyi	74
Tablo 14. Katılımcıların İçecek İçme Düzeyleri.....	75
Tablo 15. Katılımcıların Tatlı Yeme Düzeyleri.....	75
Tablo 16. Katılımcıların Yiyecekleri Taşıma Yöntemleri	76
Tablo 17. Katılımcıların Yiyecekleri Saklama Yöntemleri	77
Tablo 18. Katılımcıların Önceden Ritüellerde Yedikleri Yemekler.....	79
Tablo 19. Katılımcıların Geçmişteki Sofra Düzenlerine İlişkin Bilgiler.....	81
Tablo 20. Katılımcıların Geçmişte Tükettikleri hayvan çeşitleri.....	83
Tablo 21. Katılımcıların Günümüz Yemek Kültürü Yorumları	84
Tablo 22. Katılımcıların Günümüzde Yemek Yapımında ve Sunumunda Kullandıkları Ekipmanlar	85
Tablo 23. Katılımcıların Günümüzde Yiyecekleri Saklama Yöntemleri.....	85
Tablo 24. Katılımcıların Günümüzde ritüellerde yedikleri yemekler.....	86
Tablo 25. Katılımcıların Günümüz Sofra Düzeni	87
Tablo 26. Yörük Yemekleri ile Menteşe Yemekleri Arasındaki İlişki.....	88

ŞEKİLLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 1. Yörüklerin Soy Ağacı	11
Şekil 2. Anadolu'da Bulunan Yörüklerin Yaşam Sahası	13
Şekil 3. Yağlı güreş	20
Şekil 4.Şenliklerde Geleneksel Gelin Alma Töreni	21
Şekil 5. Nişanlı kız giyimi	23
Şekil 6. Kıl çadır iç alanı	24
Şekil 7. Menteşe Sancağı Köyleri	49
Şekil 8. Muğla Kent Merkezi	50
Şekil 9. Muğla Evlerinin Genel Görünüşü	52
Şekil 10. Muğla Kapısı ve Tokmağı	53
Şekil 11. Katılımcıların Cinsiyet bilgileri	63
Şekil 12. Katılımcıların Yaşadıkları Mahalleler İle İlgili Bilgiler	64
Şekil 13. Katılımcıların Göçe Katılma Durumu Hakkında Bilgiler	65
Şekil 14. Katılımcıların Bağlı Olduğu Aşiret Hakkında Bilgiler	66
Şekil 15. Katılımcıların Söylemlerine İlişkin Kelime Bulutu	87
Şekil 16. Yiyecekleri Saklama Yöntemleri Arasındaki İlişki	88
Şekil 17. Yemeklerin Yapımında ve Sunumunda Kullanılan Ekipmanların İlişkisi	89

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

%: Yüzde
Ark.: Arkadaşları
Bkz. : Bakınız
H: Hipotez
M.Ö.: Milattan önce
MEB: Milli Eğitim Bakanlığı
T.C.: Türkiye Cumhuriyeti
TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu
Vb.: Ve benzeri



GİRİŞ

Göç, insanlık tarihi kadar eskidir. Bir başka ifade ile coğrafi şartlar, ekonomik durum, iklim şartları, ticaret, savunma ve bunun gibi birçok sebepten insanlık her zaman yer değiştirmiştir. Göçebe, dağlı, konar-göçer ve Yörük ismiyle anılan “bozkır kültürü” 10.000 yıl öncesinden günümüze kadar varlığını sürdürmeye devam etmektedir (Akyılmaz, 2020: 64). Genellikle hayvancılık ile uğraşan Yörükler sürekli olarak göç etmişlerdir. Amaçları hayvanları otlatmak ve çevreye zarar vermeden geçimlerini sağlamaktır.

Yörükler, Selçuklulardan başlayarak Osmanlı ve Cumhuriyet Döneminde devletin kontrolünde olmuş ve sürekli olarak iskân edilmiştir (Doğan ve Doğan, 2010). Anadolu Selçuklular zamanında yine iskân edilen Yörükler, Menteşe Yöresine yönlendirilmiştir. Menteşe Beyliğinin bölgeye gelmesinden sonra bölge, Menteşe olarak anılmaya başlamıştır (Ürker ve Çobanoğlu, 2014). Menteşe yöresinin Anadolu Selçuklular zamanında Anadolu’nun güneybatı köşesinde bulunan Milas, Ula, Gökova, Dalaman, Köyceğiz, Beyağaç, Kale, Tavas, Acıpayam, Fethiye bölgelerini kapsadığı bilinmektedir (Doğan ve Doğan, 2010).

Günümüzde Muğla ilinin merkez ilçesi konumunda olan Menteşe; sanat, endüstri, ormancılık, tarım ve zanaat konusunda ilerlemiştir. Aynı zamanda bölgede Yörük yaşamının varlığından dolayı hayvancılığa bağlı bir yaşam görülmektedir.

Yörüklerin sahip oldukları mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları Türk Mutfak Kültürü’nün yapı taşını oluşturmaktadır. Kendilerine ait yemeklere sahip olan Yörüklerin yemeklerinin çoğu hayvansal ürünlerden elde edilmektedir. Yörük mutfağındaki yiyecekler çeşitli, sağlıklı ve hava koşullarına daha az bağımlı olmalarıyla bilinmektedir. Bunun nedeni ise o bölgede her hangi bir olumsuzlukta yer değiştirmeleridir.

Bu araştırmada, Muğla Menteşe yöresel mutfağının Yörük mutfağı kültürü bağlamında incelenmesi amaçlanmıştır. Bu sebeple araştırmada katılımcıların ikamet ettikleri bölge, cinsiyet, göçlerde yedikleri yemekler, yemekleri saklama yöntemleri, yiyecekleri pişirme şekilleri, kullanılan ekipmanları günümüz yöresel mutfağı ile karşılaştırılarak ilişkileri ve farklılıkları belirlenmiştir.

Ulaşılabilirlik, zaman ve maliyet gibi kısıtlamalar sebebi ile çalışma Menteşe şehir merkezi ve mahalleleri olarak sınırlandırılmıştır. Katılımcılara dernekler ve muhtarlıklar aracılığı ile ulaşılmış aynı zamanda randevu saati oluşturularak görüşme yapılmıştır.

Araştırma temel olarak üç ana bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın birinci bölümü Yörük kavramı ve Yörük yaşamı hakkında kavramsal bir çerçeveden oluşmaktadır. Bu kapsamda birinci bölümde bu konular hakkında teorik açıklamalara yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde Menteşe yöresi, Menteşe mutfak kültürü hakkında teorik açıklamalara yer verilmiştir.

Araştırmanın üçüncü bölümünde temel olarak yöntem ve bulgulara yer verilmiştir. Bu doğrultuda ilk olarak araştırmanın amacı ve önemi, hipotezleri, kapsam ve sınırlılıkları açıklandıktan sonra veri toplama yöntemi, araştırmanın evreni ve örneklemini ve veri analiz yöntemine yer verilmiştir. Bu bölümde elde edilen veriler analiz programı ile analiz edilerek kelime bulutu, kod yakınlığı ve tablolar ile görselleştirilmiştir. Araştırmanın tartışma, sonuç ve öneriler bölümünde araştırmaya yönelik genel bir değerlendirme yapılarak elde edilen mevcut bulgular ile karşılaştırılmıştır. Son olarak ise konu ile alakalı çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

YÖRÜK VE TÜRKMEN KAVRAMI, YÖRÜK KÜLTÜRÜ, YÖRÜK MUTFAĞI

1. YÖRÜK, TÜRKMEN KAVRAMI

Yörük kavramı, Türklerin Anadolu'ya gelmelerinden sonra ortaya çıkmıştır. Daha sonra Anadolu'da bulunan Türkmenler Yörük olarak anılmıştır (Sarı, 2008: 1). Eröz'e göre Yörük, yürümek fiilinden yapılmış bir kelime olarak nitelendirilmektedir. "Yörük" şeklinde yazımı yanlıştır. Yürümekten türemiş bir isim değildir, kelimenin aslı yüğrük'tür. Bu kelimenin anlamı, medeni, bilgili, cins ve halis manalarına gelmektedir (Eröz, 1991: 20). Faruk Sümer'e göre Yörük adı "yörü" fiiline "k" eki getirilerek yapılmış bir isim olup yürüyen göçebe Türkmen olarak ifade edilmektedir. Bazı kanunnamelerde Yörük tabirinin göçebe yaşayış tarzını ifade ettiği kaydedilmiştir (Aydın, 2017: 22). Yörük tabirinin birçok anlamı olsa da 14. yüzyılda meydana geldiği ve kullanıldığı bilinmektedir. Aynı zamanda günümüzde göçebe anlamında kullanıldığı anlaşılmaktadır (Doğan ve Doğan, 2011: 18).

Türk tarihinde "Türkmen" adının Oğuzların Müslüman olmalarının ardından "Oğuz" adı yerine kullanılması sonrasında tamamen "Oğuz" adının yerine kullanıldığı bilinmektedir (Gelekçi, 2004: 15). Bu kapsamda Yörükler aslında Anadolu'ya gelen göçebe Oğuz Türkmenleridir (Eröz, 1991: 22). Her Türkmen'in Yörük olmadığı fakat her Yörük'ün Türkmen olduğu bilinmektedir (Doğan ve Doğan, 2011: 18). Yörükler farklı etnik gruptan olmayıp göçebe olduklarından konargöçer hayat yaşayan Türkmenlerdir. Yörükleri Türkmenlerden ayıran özellikler etnik sebepler değildir. Göçebe olması veya yaşadıkları bölgelerden dolayı farklılaşmaktadır (Aydın, 2017: 24).

Yörüklük, Türkmen aşiretinde sürüleri otlatmakla geçinen kişiler olarak bilinmektedir. Aynı zamanda Yörükler, kök bir Türmen veya aşiret adlarından daha çok keçi ve koyunların renklerini veya aşiret başkanlarının isimlerini taşımaktadır. Bunlar; Sarıgeçeli, Tekeli, Sarıkaralı, Şıhlı, Akkoyunlu, Hacılı, Karaisalı, Hayta, Honam, Boynuinceli gibi isimlerdir (Kum, 1949: 70).

Yörükler, Anadolu veya Rumeli'de bulundukları bölgenin ismini aldıkları gibi daha önceki isimleri ile de anılmaktadırlar. Örneğin Anadolu Yörüklerinin bazılarının isimleri şunlardır. İçel Yörükleri, Alaiye Yörükleri, Tekeli Yörükleri, Bursa Yörükleri, Haruniye Yörükleri, Maraş Yörükleri, Ankara Yörükleri, Eğridir Yörükleri, Arac

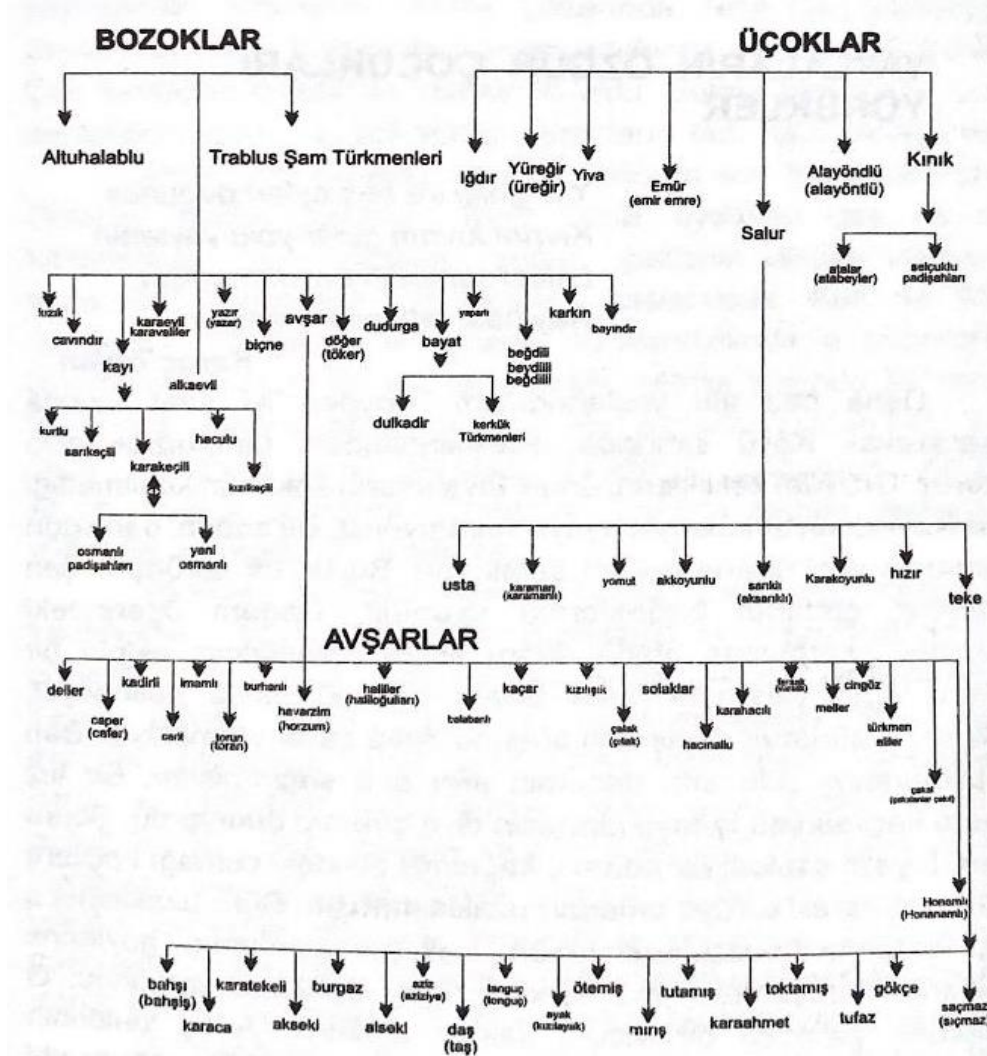
Yörükleri, Taraklı Yörükleri, Murtana Yörükleri, Nacaklı Yörükleri, Nasırlı Yörükleri, Eski Yörük, Toroman Yörükleri, Tacirleri Yörükleri, Tor Yörüğü. Rumeli Yörüklerinin adları ise şu şekildedir: Tanrıdağı Yörükleri, Naldöken Yörükleri, Kocacık Yörükleri, Ofcabolu Yörükleri, Vize Yörükleri, Yanbolu Yörükleri, Selanik Yörükleri (Gelekçi, 2004: 15).

Sonuç olarak; Yörükler yazın yaylalarda, serin otlaklarda ve kışın kışlaklarda, daha sıcak alanlarda hayvancılık ile geçinen, büyüklü küçüklü gruplardan oluşan, konar-göçer yaşam tarzını benimseyen Türklerdir. Bu gruplar az sayıda veya çok sayıdaki kişilerden oluşmaktadır. Grupların başında yönetici durumunda bir bey bulunmaktadır. Kısacası Yörük kavramı Anadolu ve Rumeli’de konar- göçer olarak yaşayan, geçimlerini genellikle hayvancılık ile sağlayan Türkmenler olarak bilinmektedir (Doğan, 2012: 119).

1.1. YÖRÜKLERİN (GÖÇEBE TÜRKMENLERİN) SOY KÜTÜĞÜ

X. yüzyılda 24 boydan meydana gelen Oğuzların göçebe olarak yaşadığı bilinmektedir. Kaşgarlı Mahmud 24 boyu, 22 boyun damgalarını ve adını belirtmiştir. Bu boylar, Bozok ve Üçok olarak ikiye ayrılmıştır. (Sümer, 1958: 138). Oğuz Kağan Destanında, Oğuz Kağan’ın büyük oğullarına, “Gün”, “Ay” ve “Yıldız” küçük olan üç oğluna da “Gök”, “Dağ” ve “Deniz” isimlerini verdiği bilinmektedir. Büyük oğullarından (Günhan, Ayhan, Yıldızhan) türeyen boylara “Bozoklar”, Küçük oğullarından (Gökhan, Dağhan, Denizhan) türeyen boylara ise “Üçoklar” denilmiştir (Şekil 1) (Yılmaz, 2012).

Şekil 1. Yörüklerin Soy Ağacı



Kaynak: Oğuz , 2012

1.1.1. Orta Asya'da Yörükler

Türkler, ilk olarak Avrasya bozkırlarında ortaya çıkmış bir millettir. Bu alan, Moğolistan'dan Macaristan'a kadar uzanan bir bozkırdır. Bu bozkır coğrafyasından dolayı Türk kültürü tarihin ilk zamanlarından itibaren konargöçer hayvancılık temelinde şekillenmiştir. Bu süreçte, bozkırların çetin şartları Türkmenleri yaylak ve kışlaklarda birlikte yaşamaya itmiştir (Gökçe, 2018: 26).

Yörük ve Türkmenlerin Orta Asya'dan geldikleri ve Orta Asya kökenli olduğu bilinmektedir. Bu yüzden bu gruplar Oğuzların bir şubesi olan, Anadolu'yu fetheden, aynı zamanda Türk devletini kuran Orta Asya'daki Türk soyunun devamıdır (Doğan, 2012: 121).

Avşarlar, Türklerin Oğuz şubesine bağlı güçlü ve büyük Türkmen boyudur. İslam öncesinde ve İslami Devir Türk tarihinde önemli roller üstlenmiş adını günümüze kadar

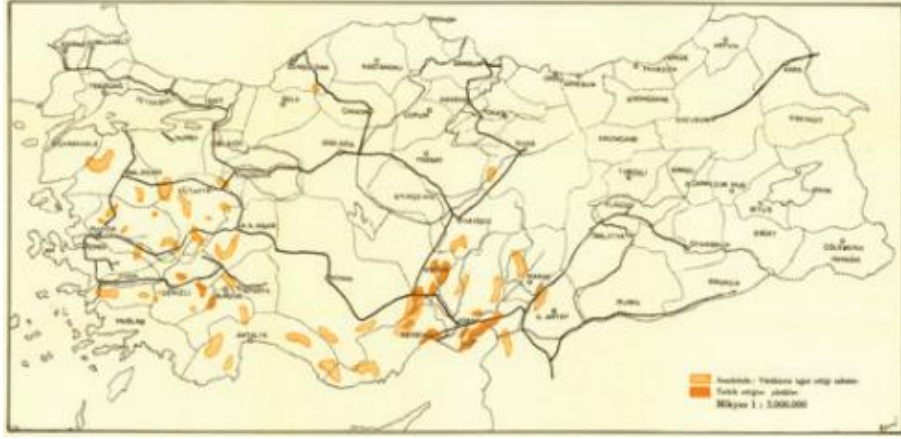
taşıymış nadir boylardan birisidir. Aynı zamanda Avşarlar, Türklerin Anadolu Türk tarihinde önemli rol aldığı bilinmektedir (Kaya ve Karagöz, 2014: 37). Kaynaklarda adı “Afşar” veya “Avşar” şeklinde geçmektedir (Şahin, 2006: 26). Genel anlamda Avşarlar Denizli ili çevresinde bulunduğu bilinmektedir (Kaya ve Karagöz, 2014: 61).

1.1.2. Anadolu’da Yörükler

Alparslan’ın Anadolu’ya 1071 yılında Malazgirt Savaşı sonrası ve daha sonrasında kurulan Anadolu Selçuklu Devleti’nin iskân politikası, 13.yy ortalarında Moğol istilaları sonucunda Doğu Anadolu sınırlarından Batı Anadolu ve Orta Anadolu’ya göç eden ve buraları yurt edinmeye başlayan Oğuz Türkleri “Türkmen” ve “Yörük” gibi isimler altında toplanmış ve yaşamaya devam etmişlerdir (Ürker ve Çobanoğlu, 2014: 156). Anadolu’ya kendi imkânlarıyla ve kültürleri ile gelen Türkmenler her ne kadar Anadolu’daki kültürden etkilense de Anadolu coğrafyası konar-göçer kültürün devam etmesine olanak sağlamıştır (Özkul ve Öter, 2017: 481).

1243 yılında Köseadağ Savaşı Anadolu Selçuklu Devleti’nin Moğol hâkimiyetine girmesine sebep olmuştur. Bu mağlubiyet sonrasında Moğolların Anadolu’yu sürekli olarak istila etmesi Anadolu Selçuklu Devleti’nin 1308 yılında yıkılmasına sebep olmuştur (Altın ve Kömürcü, 2021: 170). XIII. Yüzyılın sonlarına doğru ise Anadolu’da Moğal baskını iyice azalmaya başlamıştır. Bu durumdan faydalanan Türkmen beyleri Selçuklular ile işkilerini keserek, bağımsızlıklarını ilan etmişlerdir (Peker, 2003). Bu beylikler: Karamanoğulları, Germiyanogulları, Hamidoğulları, Saruhanoğulları, Karesioğulları, İnanoğulları, Eşrefoğulları, Menteşeoğulları, Candaroğulları, Pervaneogulları, Ramazanoğulları, Taceddinoğulları, Sâhip Ata oğulları, Dulkadiroğulları, Çobanoğulları, Aydınoğulları, adında beylikler kurmuşlardır (Altın ve Kömürcü, 2021: 170). Anadolu’da yaşayan Yörüklerin yaşam sahası ise şekil 2’de verilmiştir.

Şekil 2. Anadolu'da Bulunan Yörüklerin Yaşam Sahası



Kaynak: Özkul ve Öter, 2019

Altın ve Kömürçünün (2021) bahsettiği üzere Anadolu'da bulunan Türkmenler aşağıda sırasıyla incelenmiştir. Bunlar:

Karamanoğulları Beyliği: Oğuzların 24 kolundan Salur Boyu'na bağlı olan Karamanlılar Anadolu Selçuklu Devletinin yıkılmasından sonra genel olarak Silifke ve Ermenek bölgelerinde bulunmuşlardır (Boyacıoğlu, 1999: 56).

Germiyanogulları Beyliği: Malatya civarında olan bu beylik, Moğol baskınlarından sonra Kütahya civarına yerleşmiştir (Yavuz, 1995: 167).

Hamidoğulları Beyliği: Göller Bölgesi'nde yer alan ve önemli bir yerleşim yeri olan Isparta'da hâkimiyet kurmuşlardır (Doğan, 2009: 69).

Saruhanogulları Beyliği: Saruhan Bey tarafından Manisa merkez olmak üzere kurulmuştur. Saruhanogulları Beyliği, bulundukları bölgede Türk- İslâm kültürünün gelişmesinde önemli bir yol oynamıştır (Akyol, 2018: 225).

Karesiogulları Beyliği: Bizans'a ait olan Balıkesir ve Çanakkale illerini kendi hâkimiyetine alan Karesi Bey, bulunduğu yere bir beylik kurmuştur. Deniz gücü konusunda iyi yol izlemişlerdir (Kayhan, 2017: 53).

İnançoğulları Beyliği: Avşar boyuna mensup olan İnançoğulları Denizli şehrinde hâkimiyet kurmuştur. Germiyen oğulları ve Menteşeoğulları Denizli ilinin belirli bölgelerinde hâkimiyet kurmuştur (Kaya ve Karagöz, 2014: 61).

Eşrefoğulları Beyliği: Beyşehir ve Seydişehir taraflarında kurulmuş, Ilgın, Bolvadin, Akşehir yörelerinde hüküm sürmüştür. Kısa ömürlü beyliklerdendir (Teoman ve Teoman, 2018: 316).

Candaroğulları Beyliği: Karamanoğulları Beyliği'nden sonra en uzun süre yaşamını devam ettiren beylik olarak bilinmektedir (Albayrak, 2018: 96). Beylik sınırları içerisinde 40 civarında kale ve şehir, 1500'e yakın köy olduğu bilinmektedir. Bu sınırlar içerisinde Kastamonu, Sinop, Çankırı ve birçok kazalar da bulunmaktadır (Karakök, 2012).

Pervaneoğulları Beyliği: Kuzeybatı Anadolu'da Sinop ve çevresinde yurt tuttuğu bilinmektedir. Aynı zamanda denizcilik konusunda tecrübelilerdir (Peker, 2003).

Ramazanoğulları Beyliği: Adana merkezli olmak üzere Çukurova'da kurulmuştur. Yazları Toros Dağlarında, kışları Seyhan ve Ceyhan Nehirleri arasında verimli topraklarda geçimini sürdürdüğü bilinmektedir (Yiğit, 2013).

Taceddinoğulları Beyliği: Niksar merkezli olmak üzere Samsun'un güneyine kadar hakimiyet kurmuşlardır (Oğuz, 2017: 659).

Sâhip Ata Oğulları Beyliği: Akşehir- Afyonkarahisar yöresinde hâkimiyet kurmuş küçük bir beyliktir (Erdemir, 2018: 253).

Çobanoğulları Beyliği: Hüsameddin Çonay Bey, Kastamonu bölgesinde hakimiyet alanı kurduğu bilinmektedir (Yücel, 1965: 61).

Aydinoğulları Beyliği: Mehmed Bey tarafından Anadolu'nun batısında kurulan bir Anadolu Beyliği'dir (Şentürk, 2014: 1).

Menteşeoğulları Beyliği: Menteşe Beyi ilk olarak Karamanoğulları ile bilinmiştir. Daha sonra Bizans'ın Karia eyaletlerini işgal ederek bağımsız bir siyasi otorite kurduğu bilinmektedir. Dış ilişkiler kapsamında Bizanslar, Latinler, Venedikliler, Cenevizler ve Katalanlar ile yapılan savaşlar ve diplomasi ticaretin de gelişmesini sağlamıştır (Arı, 2021).

Bu kapsamda, yukarıda bulunan bilgilere dayanarak Beyliklerin farklı il veya ilçelerde tarih sahnesine çıktığı bilinmektedir. Aynı zamanda bu beyliklerin Anadolu topraklarının Türkleşmesinde çok önemli rol oynadığı söylenebilir.

1.2. YÖRÜKLERİN YAŞAMI

Yörükler hayvancılık ile uğraşan konargöçer topluluk olarak bilinmektedir (Yıkılmaz, 2020: 67). Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen bu yaşam biçimi hayvanların daha iyi barınabilmesi için şekillenmektedir. Kışın kışlaklarda, yazın ise yaylalara çıkmışlardır. Aynı zamanda bu göç hareketlerinde kıl çadırlar ve develer en temel araçlar

olmuştur (Oğuz, 2012: 5). Çadır, konar-göçer yaşantıyı en iyi temsil eden araçtır. Biçimi veya türü ne olursa olsun kısa sürede kurulup sökülebilir olması, kolaylıkla taşınabilir olması, iklime uygunluğu ve çok yönlü yararlanma biçimleri çadırın en önemli noktalarıdır (Kutlu, 1991: 19).

Yörükler, çalışkan ve gayretli kişilerdir. Genel olarak kendi işlerini kendileri görmekte, herhangi bir şekilde adam tutup iş yaptırmamaktadırlar. Yediden yetmişe herkesin bir işi vardır. Çocuklar ve yaşlılar deve güder, 10-15 yaş arasındaki çocuklar davar (keçi) veya koyun güder, Erkekler, koyun ve keçi kırpar, otlatır, pazara gider veya deve ile nakliye yapar. En çok işi ise Yörük kadınları yapmaktadır. Bunlar; ateş için çalı çırpı bulma, pınardan su getirme, hamur yoğurma ve yufka pişirme, Yayıkta yağ yapma, dokumaları dokumak gibi işleri olduğu bilinmektedir (Eröz, 1991: 194,195).

Yörük ismi ile bilinen bu kişiler herhangi bir ırkın savunucusu veya temsilcisi olmamakla birlikte Anadolu'da yaşayan Türkler olarak bilinmektedir. Yörüklere göre göçmek, bir yaşam şeklidir. Bu yaşam şekli, bir dünya görüşü ve sürdürdükleri geleneğin ifadesi olarak tanımlanmaktadır (Akan, 2016: 41).

1.2.1.Konar- Göçer Yaşam

Göç, insanlık tarihi kadar eskidir. Coğrafi koşullar, ekonomik durum, iklim şartları, ticaret, savunma gibi sebeplerle insanlar tarih boyunca yer değişiminde bulunmuştur (Yıkılmaz, 2000: 67). Göçerlik kavramının göçebelikten en büyük farkı göçebelikte keyfiyet durumu söz konusu iken göçerlikte coğrafi şartlar veya ekonomik faktörlerden kaynaklı bir mecburiyet söz konusu olmalıdır. Diğer bir tanımla göçerler, göç etmeye mecbur olan toplumlardır (Zafer, 2018: 106).

Konar- göçerlik, ülkemizde sayıları ve toplam nüfusları hakkında hiçbir zaman kesin bilgilere sahip olmadığımız, günümüzde varlıkları giderek azalan, toprağa ve sabit bir konuta bağlı olmadan sürekli çadır hayatında yaşayan, üyeleri arasında akrabalık ilişkisi olan, tek geçim kaynağı hayvancılığın oluşturduğu göçebe ya da konar- göçer olarak nitelendirilen yaşama biçimidir (Kutlu, 1991: 16).

Yarı göçerlik ise, yerleşik düzende (köylerde) ekonomilerinin temelini göçer hayvancılığın oluşturduğu göçebelikle yerleşik arasında bir ara tip (uzlaşma) olarak beliren köy-yayla hayatını yarı- göçer nitelikleri ağır basan biçimlerde sürdüren toplulukların yaşama biçimidir (Kutlu, 1991: 16). Bir de manav olarak bilinen bir topluluk bulunmaktadır. Bu topluluk ismi için pek fazla araştırma yapılmamış ve tartışma konusu

olmuştur. Bazı kaynaklarda “yerleşik hayata geçen Yörük” olarak tanımlanmaktadır (Doğru, 2017).

Türkmenler veya Yörükler ya da diğer adıyla göçer Türkler, İklim nedeni ile mecburi olarak mevsimlik göç yapmışlardır. Büyük Selçuklu, Osmanlı Devleti ve Türkiye Cumhuriyeti içinde barınma imkânı bulmuştur. Cumhuriyet Dönemine kadar işgal edilen yerlerin Türkleşmesi için konar-göçer yaşamı bırakıp yerleşik hayata geçen bu topluluklar, Türkiye Cumhuriyeti ile birlikte yerleşik hayata geçiş başlamıştır. Fakat günümüzde yerleşik hayat anlayışını benimsemeyip göç eden kabileler bulunmaktadır (Zafer, 2018: 105).

Yörükler, sadece iklimden dolayı konargöçer yaşamamaktadır. Bizans Döneminde Bizans orduları sefere çıktığı zaman, göçebeler sert ve kayalık yaylalarda bulunuyordu. Yüksek yaylalara kaçan Türkmenler, dağların ve ağaçların sağladığı muhafaza kolaylığından orduları tuzağa düşürmekte zorlanmıyorlardı. Kışın Bizans orduları sefere çıkmadığından Yörükler, vadilere dönmüşlerdir (Saydam, 2009: 10). Bu yer değişiminde kolaylık sağlayan ve bu değişimde giyim, yiyecek, içecek gibi temel ihtiyacın karşılanmasında en önemli kaynak hayvan olmuştur (Yıkılmaz, 2000: 67).

1.2.2. Hayvancılık ve Avcılık

Yörük ekonomisinde en büyük pay hayvancılığa aittir. Yörük evleri, eşyası, giyimi, gıdası ve diğer bütün geçimi hayvana bağlıdır. Bu sebeple hayvanlar hakkında çok fazla bilgiye sahiplerdir. Hayvanlar Yörükleri, Yörükler de hayvanları anlamaktadır (Tuztaş, 2005: 127). Genel olarak küçükbaş hayvan (koyun ve keçi) dışında köpek, at, eşek, inek, tavuk, hindi ve kedi beslendiği bilinmektedir. Yörüklerin sürüleri genel olarak 250 ile 500 baş hayvandan oluşmaktadır (Ceyhan, Ünal ve Akyol, 2020: 25).

Tuztaş (2005) Yörüklerin hayatında önemli olan keçi, koyun, deve ve sığırları detaylıca açıklamıştır. Buna göre:

Keçi: oğlak, çebiş, üveç, yazmış, gölleme, erkek, keçi, teke gibi yaşlarına ve cinsiyetlerine göre isim aldığı bilinmektedir. Aynı zamanda Yörükler kendi küçükbaş hayvanlarına genellikle renkleri, kulak biçimi ve fiziksel görünümünü baz alarak isimler vermektedir. Keçi, daha dayanıklı ve özellikle Anadolu'nun sarp bölgelerinde bakımı ve uyum sağlaması daha kolaydır. Keçi daha çok çalılık bölgeleri sever fakat koyundan daha çok doğaya ve ağaçlara zarar vermektedir (Doğan ve Doğan, 2010: 701).

Koyun: Bazı yörelerde keçiye getirilen yasak sonrasında Yörükler koyun beslemeye devam etmiştir. Bu Yörükler de Hayta Yörüğüdür. Koyunlar yaşlarına ve cinsiyetine göre isim alırlar. Bunlar, kuzu, toklu, şişek, koç, koyundur.

Deve: Yörüklerin ulaşımında çok önemli bir öneme sahiptir. Uzun yollarda yarım ton yük taşıyabilmektedirler.

Osmanlı Dönemi'nde saray ve ordu başta olmak üzere, İstanbul ve büyük şehirlerin hayvani gıda gereksinimini karşılanabilmesi için göçer aşiretlerinden faydalanmaktaydı. Diğer önemli olan bir konu ise o dönemlerde gerek ulaşım gerekse savaş vasıtası olan atı yetiştirmekte Türkmenlere düşmüştür (Saydam, 2009:31).

Hayvanların eti, sütü tüketilmektedir fakat Yörükler, deve ve koyunlardan elde ettikleri yün ile keçilerden elde edilen kıl dokumacılık, her zaman önemli bir kaynak olmuştur. Liflerin kırkımından dokumaya hazır olması aşamasına kadar geçen işlemleri (kırkım, yıkıma, tarama, eğirme, boyama, bükme gibi işlemler Yörükler tarafından yapılmıştır (Şavkar, 2020: 87).

11-15. Yüzyıllar arasındaki yarı göçebe Yörük kültürü Dede Korkut Kitabı'na konu olmuştur. Kitapta yer alan yiyeceklerin arasında koyun, keçi, inek, deve, geyik eti bulunmaktadır. Ördek, tavuk, güvercin gibi kümes hayvanları ve kaz, keklik, tugay, turaç gibi av kuşları da bu dönemlerin tüketilen hayvanları arasındadır. Bu etler arasında en makbulünün geyik eti olduğu belirtilmektedir (Yakıcı, 2020: 133).

Yörüklerin çobanları genellikle silahlıdır. Çifte denilen silahları vardır ve bu çifte iki kere ateş eden dolma tüfektir. Sürülerde yırtıcı hayvan tehlikesi sürekli olarak görüldüğünden tüfek taşımaktadırlar. Fakat sürülerin önüne bazen tavşan, keklik, bıldırcın, üveyik, ördek, kaz, geyik, ve karaca çıkmaktadır. Av yasağı olmadığı için bu tür hayvanları avlamaktadırlar (Görrar ve ark., 2020: 153).

Avcılık Yörükler için çok önemlidir. Atalardan gelen bir av isteği ve av hayvanları tüketme geleneğine sahiptirler. Genel olarak Yörükler avladıkları hayvanları yemek olarak tüketmektedirler. Hayvanların postlarını ise gerek kıyafet gerekse kullanım için işlemlerden geçirdikten sonra kullanmaktadırlar.

1.2.3. Gelenek ve Görenek

Kültür, milletlerin oluşumundan itibaren her alanda sahip olduğu, milleti ayakta tutan, birleştirici ve ileriye götüren bir unsur olarak bilinmektedir. İnanış ve uygulamalar

ise halkın gündelik hayatında etki gösteren ve insanların hayatını yönlendiren kültürel öğelerdir (Demir ve Bakar, 2014:115).

Gelenekler, bir toplum tarihini, iç dünyasını, hayata bakış açısını gösteren zenginlik kaynağıdır. Bu sebeple en dikkat çekici örnekleri Yörükler sağlamaktadır. Yörükler, yüzyıllar geçmesine rağmen birçok geleneği devam ettirmeyi başarmışlardır (Yıldırım, 2020: 153). Yörükler bu kapsamda genel anlamda töreye bağlı ve gelenekçidirler (Doğan ve Doğan, 2010: 682).

Doğum, evlenme ve ölüm insan yaşamının temel taşlarını oluşturmaktadır. Bu dönemlerde uygulamalar, bağlı oldukları kültürel yapının özelliklerine göre şekillenmektedir. Bu nedenle doğum, evlenme ve ölüm bir bölgenin gelenek ve göreneklerini yansıtmaktadır (Demir ve Bakar, 2014:111).

1.2.3.1. Doğum

Doğum, genel olarak hayatın başlangıcı ve hayata atılan ilk adım olarak bilinmektedir. İnsanlık var olduğu günden itibaren neslinin devamını sağlamasını önemli bir görev olarak görmüştür (Türkan, 2018: 788).

Yörüklerde kişinin ait olduğu aşiret veya toplulukta soyunun ilerlemesi çok önemli bir duumdur. Özellikle erkek çocuk, akrabaların ve diğer kişilerin sevinmesine sebep olmaktadır. Ama özellikle bu sevinç belli edilmeden dini inançlar doğrultusunda gizli yaşanmaktadır. Çünkü bir bebeğin kız veya erkek olacağı belirlenemez inancını benimsemektedirler (Göktürk, 2005:45).

Çocuk doğar ve doğumdan hemen sonra tuzlanır, bu tuzlama çocuğun kokmaması için yapılmaktadır. Çocuk murt (Mersin) yapraklarına sarılır. Daha sonra kokulu patates cinsi tombulak isimli bir bitkinin kökü dövülerek toz yapılır ve bebek kırk gün boyunca bu suda yıkanır. Kırk gün yıkanan bebeğin vücuduna bal ve ak toprak sürülerek kundaklanır. Kundaklama Yörüklerde oldukça fazla görülmektedir, anneler çocuklarını kundak yapıp sırtlarına alır ve işlerini bu şekilde görür (Aça, 2001: 95).

Yörüklerde doğumdan sonra diş çıkarma geleneği ve sünnet geleneği de günümüzde olduğu gibi gerçekleşmiştir.

1.2.3.2. Düğün

Evlilik, Yörükler için çok önemli bir konudur. Evlilik ile hem soyunun devamını ve aşireti koruma altına alır hem de bulunduğu konum itibari ile kendine yakışır bir düğün

yapmaktadır (Doğan ve Doğan, 2010: 682). Yörüklerde düğün ilk olarak nişanla başlamaktadır

Genel olarak ailede bulunan yaşlılar kendilerinin beğendikleri kıza haber göndererek istemeye giderler. Fakat görücü olarak hitap edilmez onun yerine “isteyici” denilmektedir. İsteyici kızı ister fakat istemede damat bulunmaz eğer olumlu yanıt alınırsa olumlu yanıt ile birlikte “mendil ucu” bağlanıp gelin tarafından damada gönderilir. Artık sözlü olarak bilinirler. Bu gelenek günümüzde yerini yüzüğe bırakmıştır (Nas, 2015: 28).

Bu törenden sonra düğün tarihi belli olur ve evlere bayraklar asılır. Bir hafta süren düğünde Perşembe en önemli gündür o gün yöre ağzında “kesene” olarak bilinir ve gelinin çeyizi bugün alınarak damat evine götürülür. Buna ise “kesene kesmek” denir. Keseneyi kesmeye giden damat tarafı “soğuş” olarak isimlendirilen bir keçi keser. Bu et ile birlikte “darı dövmesi” ve “keşkek” ile kız tarafına gönderilir. Pişen bu et parçalanarak davetlilere ikram edilir (Nas, 2015: 28).

Bir hafta süren düğünde perşembeden sonra sırasıyla “kesene, boşana, kına, geline” adları verilen âdetler gerçekleştirilir. Kesene çeyiz günü, boşana boş geçen, kına gelinin kınası yakıldığı gün, geline ise alıcıyla getirildiği Pazar günüdür (Nas, 2015: 29). Bu süreç sonucunda çiftler yine çalışarak ve üreterek hayatlarına devam etmektedirler.

Yeni bir yuva oluşturmak ve çocuk sahibi olmak neslin devamını sağlamaktadır. Bu nedenle evlilik hayatının sürdürebilir olması için olumlu veya olumsuz konuların aile içerisinde dengeli bir şekilde yürüterek bir ömür evliliğin devam etmesi amaçlanmaktadır.

1.2.3.3. Ölüm

Ölüm her kişinin yaşayacağı bir olaydır. Yörükler ölümü ve ölen kişiyi çok fazla önemsemektedirler. Ölüm döşeginde olan bir kişiyi, hamile kişiler ve çocuklarla görüştürmezler fakat o odada yetişkinler ve imam bulunmaktadır. Vefatın gerçekleşmesinden sonra yıkama işlemi gerçekleştirilir. Fakat bu yıkama işlemi kabaktan oyulmuş su kabı ile gerçekleştirilmektedir. Yıkama sırasında günlük (Muğla, Marmaris, Köyceğiz ve Antalya’nın sınırında yetişen endemik bir bitkidir.) adı verilen hoş kokulu bir bitki yakılarak ortamın güzel kokması sağlanır. Yıkama işleminden sonra el, ayak ve çenesi bağlanır. İkinci ezanından önce ölenler ilkindi ezanında, ikindi ezanından sonra ölenler ise ertesi gün gömülmektedir (Zafer, 2018).

Yörüklerin yaşadığı köylerde genel olarak ağıt yakılmadığı görülmüştür. Ağıt yakmak hoş karşılanmamakta ve ağlamanın yeni cenazeler getireceği düşünülmektedir. Günümüzden farklı olan bir diğer olay ise, Yörüklerin mezar yaptırmaması ve mezar ziyareti yapmamasıdır. Göç sırasında ölen kişiyi en yakın köye veya müsait olan bir alana defnettikleri bilinmektedir (Bulut, 2018).

Yörük kültüründe cenaze merasimleri düğün kadar önemli bir yere sahiptir. Cenaze törenlerin ilk üç gün çok önemlidir. Cenaze evinde “dibek” dövülür, kazanlarda “keşkek”, fasulye ve pilav gibi yemekler pişirilerek misafirlere ikram edilir. Yemek yapma ve misafir ağırlama cenaze sahipleri tarafından yapılmaz. Bu işlemi genellikle akraba, eş dost olan kişiler gerçekleştirir (Nas, 2015: 30). Vefattan sonra kırkıncı günde “kırk yemeği” adı altında yemek verilmektedir. Varlıklı aileler yemek verirken fakir aileler lokma döktürmektedir (Bulut, 2018: 130).

1.2.3.4. Yayla şenlikleri, eğlenceler ve alışkanlıklar

Son zamanlarda yaylalarda yapılan etkinlikler içerisinde en popüler olan ve geleneksel hâl alan şenlikler bulunmaktadır. Yayla şenlikleri kapsamında başlatılan bu etkinlikler (Şekil 4) yıllardır süregelmiştir. Bu etkinliklerde yayla ürünleri tanıtımı, yağlı pehlivan güreşleri (Şekil 3), konserler yapılmaktadır. En önemli amaç ise Türk kültürünün gelenek ve göreneklerini tanıtmak ve sergilemektir (Sarı , 2013: 251).

Şekil 3. Yağlı güreş



Kaynak: Sarı , 2013: 251

Şekil 4.Şenliklerde Geleneksel Gelin Alma Töreni



Kaynak: Sarı , 2013: 251

Genel olarak eğlenceler veya festivalleri Yörük dernekleri yapmaktadır. Bu bakımdan en geniş ve kapsamlı tören olan “Ertuğrul Gazi’yi Anma ve Söğüt Şenlikleri” olduğu bilinmektedir. Osmanlı Devleti’nin kuruluşunu anmayı hedefleyen şenliğe katılan Yörük dernek başkanları için bu şenlik, konar-göçer yaşamdan filizlenen bir çadırdan Osmanlı Devleti’ni ifade ettiği bilinmektedir (Horzumlu, 2017: 245)

1.2.4. Kıyafet ve Giyim

Giyim, bir bölgeye veya kültüre ait anlayışlarından en önemli olanıdır. Giyim kültürünün oluşumu, benimsenmesi, yaygınlaşması ve sürdürülebilmesi çok uzun zaman almaktadır. İnsanlık tarihinin ilk zamanlarından itibaren korunma ve örtünme içgüdüleriyle oluşan giyim kültürü, insanoğlun sürekli olarak değiştirmiş ve şekillendirmiştir. Günümüze kadar devam eden bu değişim farklı olma, süslenme isteği ve estetik kaygılar çerçevesinde devam etmektedir (Güretekin, 2020: 93).

Anadolu’da tüm bölgelerin kendine has eşyaları, geleneksel dokumaları, giyimleri ve bu ürünlerin kendine has desen ve renk yapıları bulunmaktadır. Bu yapıları oluşturan etkenler ise iklim, etnik yapısı, yaşam biçimi, hammadde çeşitleri, üretim teknikleri ve törenler gelmektedir (Atlıhan, 2022: 97). Hayvana bağlı olarak geçinen Yörükler, yeme-içmelerini ve kıyafetlerini hayvansal kaynaklardan karşılamaktadır. Giyecekleri deri, yün yapağı olarak bilinmektedir (Yıkılmaz, 2020: 69).

Ondokuzuncu yüzyılda Yörüklerin kıyafetleri günlük hayatta hareket kolaylığı sağlayan kıyafetler olmasının dışında Türk kültüründeki zenginlikleri içerisinde barındırmaktadır. Teke yörüklerinden örnek verecek olursak genellikle erkeklerde başlık, sarık, abani sarık, adi sarık, destar, entari, basma entari, kutni entari, kısa ve uzun entari,

ak entari, çitari entari, iç entari mintan vb. ürünler olarak bilinmektedir. Aynı zamanda erkeklerin tabanca, tesbih, saat ve köstek gibi aksesuarlarda kullandığı bilinmektedir. (Ak, 2012: 279).

Yörük kadınları giyim kuşam alanında baştan aşağı tüm ihtiyaçlarını kendileri yapmışlardır. Teke yöresi dahil Akdeniz'den Ege'ye kadar yaşayan kadınlar genellikle bedenlerine içlik denilen pamuktan dokunmuş göynek, alt kısmı don üzerine salınmış gömlek ve genel olarak çitari ve kutnu kumaşlardan dikilen uzun kollu önü açık belden itibaren üç parça üç etek entari, bunun da üzerine kısa kollu önü açık delme yelek veya uzun kollu önü açık işlemeli çuha ve altta ise beli ve paçası lastikli işlemeli don veya şalvar giydikleri bilinmektedir (Ak, 2017: 323).

1.2.5. Yörük Kadınları

Yörük kadınları, ailenin temeli ve evin ana taşıyıcısı olmakla birlikte aile içerisinde ve çadır yönetiminde söz sahibidir. Kültürün aktarılmasında en önemli yük kadındadır. Aynı zamanda yaylak ve kışlak alanlar arasında göç esnasında, öncesinde ve sonrasında birçok işi kadın yapmaktadır. Bu işler; misafir ağırlama, yemek yapma, yün ve kılı işleyerek dokuma yapma, hayvanlar ile ilgilenmedir (Ak, 2017: 307).

Kadınlar sabah erkenden kalkar ve ateş için gerekli olan çalı çırpı toplar. Daha sonra su kaynağından su getirirler. Su tuluğuna su doldururlar ama su tuluğunun kıyafeti ıslatmaması için tuluğa bir çul geçirirler. Su getirildikten sonra o su ile hamur yuğurularak yufka pişirilir. Bu işlemlerden sonra bazıları yağ çıkarır, bazıları dokuma tezgahının başına geçerler. Kadınların hiç biri boş durmaz sürekli olarak işlerle uğraşmaktadır (Eröz, 1991: 195).

Yörükler ve Türkmenler özel günlerde kız çocuklarını küçüklükten itibaren geleneklere göre giydirirler. Evli kadınlar başlarına takkeler giyer ve pullu başörtülerini çene altından çaprazlayıp tepeye doğru bağlarlar. Genellikle saçları kâhgül kesilir fakat genç kızlar kâhgül kesmezler, altınlı başlık giymezler ve önlerine gergi bağlamazlar (Şekil 5). Evli kadınlar kendi giyim ve süslerini kendileri yaparlar (Atlıhan, 2022: 103).

Şekil 5. Nişanlı kız giyimi



Kaynak: Atlıhan, 2022: 103

1.2.6. Yörük Çadırları

İnsanların korunma, barınma ve çalışma gibi ihtiyaçlarını karşıladığı tüm yapılara mesken adı verilmiştir. Tarih boyunca var olan bütün kavimler kendi mesken türlerini geliştirmişlerdir (Cihan, 2018: 43). Konargöçerler, yaylak ve kışlak alanlarda kolay kurulabilir olması ve taşıma kolaylığından dolayı çadırı tercih etmişlerdir (Ak, 2019: 365). Fakat temel meskenleri ve yurt olarak nitelendirdikleri ahşap kafesli keçe çadırlardır (Cihan, 2018: 43). Çadırlar genel olarak keçi kılı ve keçeden yapılmaktadır. Keçe, yün liflerin nem ve basınç uygulanarak, kohezyon özelliğini artırıp birbirine yapışması ile oluşturulan dokusuz bir tekstil ürünü olarak bilinmektedir. Türklerin temel ihtiyaçlarını karşılamasında keçenin önemi büyüktür (Soysaldı, 2008). Bu sebeple keçeyi sadece çadır malzemesi olarak değil, yeni doğan bebeğe kundak, çadırın tabanına yaygı, evine topak, ürününe çuval, çobanın sırtına aba, kepenek, ayağına çizme, başına külâh, atına terki, yatağına ve tabutuna örtü olarak kullanmıştır (Seyirci ve Topbaş, 1999: 576).

Eröz (1991) Türk aşiretlerinin üç tür çadır kullandığını belirtmiştir. Bunlar:

- 1) Kara Çadır (Kıl çadır veya çul çadırda denilmektedir)
- 2) Keçe Ev (Bazı yerlerde alaçık, alıcık denilmektedir)
- 3) Topağ ev (Topak ev, bekdik çadırı, derim ev de denilmektedir)

Kara Çadır, rengi siyah olduğu için kara çadır denilmektedir ayrıca keçi kılından yapıldığı için kıl çadır da denilmektedir. Kılın dokunmasıyla çul elde edildiğinden çul çadırda denilmektedir (Eröz, 1991: 97). Dört ana bağdan ve birkaç öksüz bağdan oluşan

iplerle gerilen, orta direğin kalkmasıyla ayağa doğrulan ve yan direklerle sabitlenen “stil” adı verilen perde ile tamamlanmaktadır (Uslu, 2019: 36). Çadırı girildikten sonra sağ, sol ve ortada ocak yer almaktadır. Girişin karşısında çeyiz çuvalları, kapının yanında yem çuvalları, karşısında ise un çuvalları yer almaktadır. Çuval kullanımı hem soğuğu engeller hemde yatak konulmak açısından önemli işleve sahiptirler (Genç, 2020: 189).

Şekil 6. Kıl çadır iç alanı



Kaynak: Genç ve Tolacı, 2019

Keçe Ev, Tünel veya vagon şeklinde değerlendirilir. Bazı yerlerde Alacık denilmektedir. Karakeçeli aşiretleri ise Alıcık demektir. Bu çadır yay şeklindeki ağaç çubuklar oluşturmaktadır (Eröz, 1991: 106).

Topağ (Topak) Ev, ahşap kafesli keçe çadır olarak bilinmektedir. Yaylaklarda kısa süre konaklayan Yörüklerde kullanılan mesken kıl çadır olmuştur. Fakat karasal iklimin hâkim olduğu yerlerde ahşap kafesli topak çadırlar kullanılmıştır (Cihan, 2018: 57).

Çadırda mutfak bölümü ayrıdır. Mutfak bölümünde yine sıralanmış taşlar üzerine yağ, çökelek, peynir ve hort bulunan deriler ile yoğurt tulukları sıralanmadır. Mutfak bölümünün yan kısımlarında kazan ve tencelerle küçük büyük yemek tasları, helkeler, hamur leğenleri konulur. Bir başka bölüme ise ekmek ileğenleri konulmaktadır. Genellikle ekmek ileğenlerde ya ekmek ya da hamur bulunmaktadır. Bu ileğenin üzeri ise sofra bezi veya desenli örtü ile örtülmektedir (Görrar ve ark., 2020: 30).

Çadırın dışında kazıklar bulunmaktadır. Bu kazıklara çivi ile kaşıklık torbası asılmaktadır. Diğer kazıkta çomçalar ve tuz torbaları bulunmaktadır. Yörükler genellikle ilkbahar aylarında haftada bir hayvanlara tuz vermektedir. Genellikle taşların üzerine dökülerek hayvanlara verilmektedir. Bu tuzları koymak için deve ve koyun yününden özellikle dokunmuş üzeri desenli 8-10 kg ağırlığındaki çuvallara konularak asılmaktadır (Görrar ve ark., 2020: 30).

1.3. Yörük Mutfağı

Yemek yemek, insanların hayatta kalması için gerekli bir unsurdur (Bektarım ve Kaya, 2019: 57). Aynı zamanda toplumların ekonomik ve sosyal yapıları, mutfak kültürünün belirlenmesinde büyük önem taşımaktadır. Bir toplumun tarım ile uğraşması, konar- göçer yaşaması veya yaşadığı coğrafyanın beslenme kültürü o bölgenin mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Bu nedenle Yörükler de konar-göçer yaşam tarzına sahip olduklarından et ve süt ürünleri tüketimi oldukça fazladır. Çok sık yer değişimi yaptıklarından ise yiyecekleri muhafaza ve paketlenme konusunda oldukça tecrübelilerdir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 43).

Dünyanın en zengin mutfağına sahip olan Türklerde yemek, önemli bir yere sahiptir. Sosyal, siyasal, kültürel ve dini hayatın her döneminde yemek rol oynamaktadır. Doğumda, düğünde, ölümden, bayramda şenliklerde vs. sürekli olarak yemek ön plandadır (Yakıcı, 2020: 133).

Bütün mutfaklardaki değişim Yörüklerde de görülmüştür fakat bu değişim yemek yeme şekillerini etkilememiştir. Kullanılan malzemeler aynı olmasına rağmen malzeme cinsi değişmiştir. Ağaç kaşık yerine metal kaşık kullanımı, bakır ve alüminyum yerine çelik mutfak eşyaları kullanılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda çatal kullanımı ortaya çıkmıştır (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 43).

Yörük mutfağındaki yiyecekler çeşitli, sağlıklı ve hava koşullarına daha az bağımlı olmalarıyla bilinmektedir. Yerleşik hayata geçmiş kişiler ile kıyaslandığı zaman daha sağlıklı yiyecekleri tüketmektedirler. Bunun nedeni ise o bölgede bulunan kirli, kötü veya herhangi bir kötü durumda yer değiştirmeleridir (Kutlu, 1991: 20).

Yörükler genellikle yemeklerini ve atıklarını istaf etmemişlerdir. Genellikle keçilere, köpeklere, tavuklara vererek neredeyse atıksız yaşamaktadırlar. Aynı zamanda köpeklerine çok değer veren yörükler, onlar için ayrı yemek hazırlamaktadır. Sabah ve akşam; un, kepek, ekmek kırıntılarını ve atıklarını ayrı bir tencerede kaynatılması ve soğutulması ile elde edilen bu yemeğe yal denilmektedir. Bu işleme ise köpek yallama denilmektedir (Görrar ve ark., 2020: 95).

Konar göçer mutfağına veya Yörük mutfağına tüm nitelikleri Türk mutfağı kavramı içerisinde yerel ve geleneksel özellikleri ile halk mutfağına temel özelliklerinden biri olmuştur. Günümüzde ise hala devam etmektedir. Dünyanın ender mutfaklarından olan Türk mutfağına, bu kültürün katkıları inkar edilmemelidir. Bunların

temel nedeni ise süt ve süte dayalı ürünlerin fazlalığı, et ve süt ürünleriyle yapılan yemeklerin farklılıklarıdır (Kutlu, 1991: 20).

1.3.1. Yörüklerde Beslenme ve Yemek Kültürü

Yörükler günde üç öğün yemek yemektedir. Bunlardan en önemlisi olan kahvaltıdır. Kahvaltıda dağ ayı, inhisar ayı, adaçayı veya çorba (buğday veya tarhana) içilir. Süt pek iilmemektedir. Genellikle misafir gelince ikram edilir. Peynir, kelek, yepinti (süt, yoğurt ve şekerin kaynatılması ile oluşan koyu kıvamlı bir yiyecek) ile birlikte yufka tüketilmektedir. Kahvaltı dışında öğle ve akşam yemeğı de tükettikleri bilinmektedir (Eröz, 1991: 214).

Vücudun ihtiyaı olan besinleri genellikle bulgur aşı (bulgur pilavı) ve onunla beraber içilen ayrandan karşılanmaktadır. Yoğurt, tereyağı, peynir, keş (kelek) de diğler besin kaynaklarıdır. Bunun dışında buğday orbası ve buğdaydan yapılmış diğler yemek eşitleri (keşkek, tutma, çörek, gatmer, yufka, höşmerim vs.) bu grubun içerisine dhil olmaktadır (Eröz, 1991: 215).

Hayvan kesimi sadece misafirler geldiğı zaman, bayramlarda, düğünlerde, yatrı ziyaretlerinde ve hayvan sakatlandığı zaman gerçekleşmektedir. Hayvan kesildikten sonra etin bir kısmı kavrulup ve tuzlanarak tuluklara konulmaktadır (Eröz, 1991: 215).

Yörüklerde genellikle kaşık kullanılmamıştır. Fakat yemek hep beraber ayn tabakalarda yenilmektedir. Yufka ekmeğı birkaç kez bükülüp külah şekline getirilerek (sokum) ve yemeğı daldırılarak yenilmektedir. Her bir lokmada farklı bir kaşık kullanımı olduğunu ve eğer kaşık kullanırsa her kaşığın tekrar ağıza sokulup çıkarılmasını hijyenik bulmadıklarını da belirtmektedirler (Eröz, 1991: 215).

Yemek, softa bezinin (rt) zerinde yenilmektedir. Etrafına bağdaş kurularak ve diz çökerek oturulmaktadır. Her sabah yapılan yufkalar beze (sora) sarılarak yemek zamanı açılır (Eröz, 1991: 214).

Yörükler genellikle günün büyük bir bölümünü dağlarda geçirmektedirler. Dağlarda deve, koyun, keçi, sığır, kuzu veya oğlak otlatırlar. Hayvanların başında duran obanlardır ve bu obanlar ev halkının gençleri, gelinlik kızlar ve ihtiyaşlarıdır. Her obana ayrı ayrı azık verilmektedir. Bu azık bohasında yeterli kadar yufka, ekmek, peynir, çökelek, tereyağı, kavurma, katmer, yağı çörek ve kuru soğan bulunmaktadır (Grar ve ark., 2020: 153). Eğer bir çobana bohça hazırlanmamışsa yufkanın içerisine tereyağı,

peynir, soğan gibi yiyecekleri yufkaya sarar ve tülbent yardımı ile beline bağlayarak otlatma işlemine devam eder.

1.3.2. Yörük yemekleri, Tatlıları, Ekmekleri ve Terimleri

Yörükler sürekli olarak göç halinde olduklarından yemekleri de kolay yapılabilmekte ve zaman kaybettirmemektedir. Yemek yerine “aş” kelimesi kullanılır. Genel olarak yemekler unlu gıdalardır. Temel gıdaları ise yufka olarak bilinmektedir (Oğuz, 2012: 66).

Yörüklerin yoğun olarak yaşadığı Batı Anadolu’da farklı mutfak ve yemek terimleri kullanılmaktadır. Yöreye özgü gibi düşünülen bu terimler farklı bölgelerde aynı anlamda ve bağlamda karşımıza çıkması göçebe Yörüklerin taşıdığı miras olarak bilinmektedir (Eratalay, 2019: 11).

1.3.2.1. Süt/ süt ürünleri ve yumurtalardan elde edilen ürünler

Yörüklerin temel geçim kaynağı hayvancılıktır ve bu yüzden en önemli besin kaynaklarından birisi süttür. Bundan dolayı süt ürünlerine dayalı birçok yiyecek yapılmıştır (Aydın, 2017: 121). Özellikle mayıs, ağustos aylarında yaylarda keçilerin bol olduğu dönemlerde peynir yapılmaktadır (Soysal, 2010: 39).

Ağartı: Süt ve süt ürünlerine verilen genel addır (Aydın, 2017: 121).

Ağız: Koyun, keçi ve sığır gibi hayvanların doğumlarından sonra yavrusu emmeden alınan koyu kıvamlı süte denilmektedir. Bu süt pişirilerek tüketilmektedir ve Yörüklerin en sevdiği lezzetli bir süttür (Aydın, 2017: 121).

Ayran: Yoğurt yayıkta iyice dövülür, yağı alındıktan sonra kalan suya ayran denilmektedir (Aydın, 2017: 121).

Damızlık: Yoğurt yapmak için kullanılan mayadır. Az miktarda yoğurt için de kullanılmaktadır.

Dolaz: Hort (peynir altı suyu) ile tereyağı pişirildikten sonra ortaya çıkmaktadır. Genellikle tavada tereyağı iyice yakılarak hort eklenir ve kavrulur (Görrar ve ark., 2020: 150).

Katık: Ekmekle beraber türketilen yoğut, peynir çökelek gibi yiyeceklere katık denmektedir (Aydın, 2017: 121).

Yepinti: Ağustos ayı sonuna doğru otların sararmasıyla beraber süt yağlanır. Bu süt pişirilerek az miktarda yoğurt yani damızlık atılır. Süt koyulaştıktan sonra soğutularak tüketilmektedir (Aydın, 2017: 121).

Yoğurt: Süt kaynatıldıktan sonra bir başka kaba (bakraç) alınır. Ilık kıvama gelince içerisine biraz damızlık atılarak karıştırılır ve mayalanmaya bırakılır (Aydın, 2017: 121). Süte ve mevsimin çeşitliliğine göre kaymak miktarı artıp azalmaktadır.

Yörükler daha önce de bahsettiğimiz gibi süt konusunda birçok yemek ve süt ürünleri üretmişlerdir. Bu kapsamda çeşitli peynirler de bulunmaktadır. Aydın (2017) bu peynirleri yağlı peynir, yağsız peynir ve karışık peynir olmak üzere 3 farklı grupta ele almıştır. Bunlar:

Yağlı Peynir: Süt sağıldıktan sonra süzülüp bir kapa konur. İçerisine maya ilave edilir. Süt bir saat bekledikten sonra peynir olur. Bunlar genellikle tülbent ile süzülür ve tuluklara tepilir. Tuluğun ağzı iyice bağlanarak soğuk bir yere konur. Genellikle toprak altına veya mağaralar tercih edilmektedir. Kışın, kışa yakın kullanılır veya satılır.

Yağsız Peynir: Sütün yağı alındıktan sonra maya ile mayalanır. Yağlı peynirde yapılan işlemin aynısı yapılarak yağsız peynir elde edilmektedir.

Karışık Peynir: Yağlı peynir ile yağsız peynir karıştırılarak elde edilir.

Peynir mayası, eskiden oğlağın kursağındandan elde edilmekteymiş. Oğlak eğer ölürse kursağında bulunan yumurta şeklindeki ağız alınmaktaymış. Bu yumurta şeklinde olan madde oğlağın yaz boyunca annesinden emdiği süt olarak bilinmektedir (Soysal, 2010: 39).

Lor: Peynir yapıldıktan sonra kalan sarı su israf edilmemektedir. Bir kaba konulup kaynatılır. Su ile peynir tülbent yardımı ile ayrılır. Daha sonra soğutulur (Aydın, 2017: 122).

Hort: Lor alındıktan sonra kalan su tekrar kaynatılır. Reçel gibi tatlımsı bir hal alır. Bu ürüne hort adı verilmektedir. Peynir suyu bu şekilde hiç fire vermemektedir (Aydın, 2017: 122).

Çökelek: Sütün içerisine biraz yoğurt konulur. Böylece süt biraz kaynatıldıktan sonra süzülür. Suyu iyice çıkarıldıktan sonra (tülbent veya ince bir süzgülü yardımı ile) tuluğa basılır (Aydın, 2017: 122). Daha dayanıklı bir peynirdir. Genelde içerisine çörek otu konularak lezzetlendirilir.

Ak Katık: Yağlı yoğurt bez torbalara konulup bir yere asılır. Suyu akıtılarak kıvamlı hale getirilir. Çiğ sütün kaymağı bu yoğurda ilave edilir. Biraz tereyağı eklenir ve karıştırılır. Bu karışıma ak katık denmektedir.

Akıtmaç: Deve sütü, un, tuz bir kap içerisinde oklava yardımı ile karıştırılır. Kıvamlı hale gelince, yukardan aşağıya doğru kaşık ile sacın üzerinde büzülür. Diğer tarafa döndürülür, ters düz edilir. Lezzetli bir hamur yemeğidir. Genellikle deve doğurduğu zaman yavru emmeden sütü sağılarak yapılır. Koyun ve keçi sütü ile yapanlar vardır (Eröz, 1991: 216).

Çilbir/Çılbır/Çulpır: Farklı biçimlerde telafuz edilen bu sözcük bir yumurta yemeğidir. Birçok bölgede tüketilmektedir. Kaynamış suyun içerisine kırılan yumurtanın piştikten sonra sarımsaklı yoğurt ve pul biberli sos dökülerek yenilmesidir (Eratalay, 2019: 15).

Doğramaç: Yoğurdun içerisine yufka ekmeği doğranmasıyla elde edilmektedir (Aydın, 2017: 123).

Döğme Çorbası: Dibeğe dövülen buğday, kabukları çıkartılarak süt ile birlikte karıştırılarak kaynatılır (Aydın, 2017: 122).

Höşmerim: Şeker, yağ, undan yapıldığı bilinmektedir. Fakat peynir, şeker ve undan yapılanı da bulunmaktadır. Yörüklerin meşhur tatlısıdır (Eröz, 1991: 216). Bazı bölgelerde ve en bilineni ise irmik, şeker ve süt ile yapılandır (Aydın, 2017: 123). Fakat en iyi hoşmerim, taze kaymak ile unun bir tava içerisinde kavrulması sonrasında bir kaba alınarak isteğe göre şeker pekmez veya bal dökülerek yenilenidir (Oğuz, 2012: 67).

Kaymak tatlısı: Sütün üzerindeki kaymak ile balın karıştırılması ile elde edilen bir tatlıdır (Eröz, 1991: 217).

Kelpeşir: Süt pişerken içerisine ekmek doğranır. Üzerine kırmızı biber eklenerek yapılmaktadır (Aydın, 2017: 123).

Kesikli: Kesik bilindiği üzere çiğ süttten yapılmış çökelek anlamındadır. Sütün kesilmesi –li ekini alarak yufkanın içerisine konulan çökeleğin sac üzerinde döndürülerek gözleme gibi pişirilmesi sonucu elde edilmektedir. Genellikle Alaşehir, Afşar ve Sarıgöl ilçelerinde tüketilmektedir (Eratalay, 2019: 15).

Muhallebi: Süt kaynerken içerisine prinç unu ve şeker konulur ve soğuk olarak yenmektedir (Aydın, 2017: 123).

Ölemeç: Süt kazanda kaynarken üzerine un eklenerek karıştırılır. Bu şekilde yapılan çorbamsı bir yemek olarak bilinmektedir (Aydın, 2017: 123).

Sündürme: Tuzsuz taze peynir, tuzsuz tereyağı ile pişirildikten sonra üzerine toz şeker serpilerek servis edilmektedir (Eröz, 1991: 217).

Sütlü Pilav: Bulgur süt ile kaynatılarak yapılır (Aydın, 2017: 123).

Sütlü/ Sütlüaş: Prinç, süt, şeker beraberce kaynar ve koyulaşır. Soğuyunca yenir (Aydın, 2017: 123). Bir diğer adı sütlüaşdır. Bazı bölgelerde bulgur ve yağ pembeleşinceye kadar kavrulduktan sonra üzerine süt dökülerek yenilmektedir (Oğuz, 2012: 67).

Teleme: Sütün içerisine incir ve şeker katılarak kaynatılır. Çok lezzetli bir tatlıdır (Aydın, 2017: 123). Bir diğer Teleme ise, keçi sütünün taze veya kurutulmuş incir sütü ve yaprağı ile mayalanması işlemidir. Bu işleminden sonra peynir meydana gelmektedir.

Yoğurt Çorbası: Yoğurt, pirinç, yağ hafif ateşte kavrulur. Üzerine biraz su dökülür. Pişinceye kadar tek taraflı olacak şekilde karıştırılarak elde edilmektedir (Oğuz, 2012: 67).

1.3.2.2. Sebzelerden elde edilen yemekler

Yörükler her gün sürülerini dağlara çıkartarak otlatmaktadır. Bu süreçte doğada bulunan bazı yiyecekleri toplama, yeme ve işleme konusunda ustalaşmıştır. Bunlardan en önemlisi mantarlardır. Bu mantarlar, posgula ve kuzugöbeği olarak bilinmektedir. Aynı zamanda çobanlar bu mantarların zehirli olup olmadığı konusunda da deneyimlidir. Deneyimli oldukları diğer konu ise ağaçlarda yenilen veya yenilmeyen meyveleri ayırmaktır. Bunlar; zeytin, keçiboynuzu, kurmut, alıç, dut, ceviz, kestane, çilek, giyik elması, dağ elması, kürtlük gibi meyvelerdir. Özellikle bahar aylarında ise dağlarda bulunan yabani otları da topladıkları bilinmektedir (Görrar ve ark., 2020: 153).

Bayıldan: Bilinen yemeklerin başında gelmektedir. Bütün olarak kızartılmış patlıcanın domates sosu ile sulandırılıp kaynatılması sonucu elde edilen sarımsaklı sulu patlıcan olarak bilinmektedir (Eratalay, 2019: 14). Farklı bölgelerde sapı ile birlikte ince uzun şekilde kesilen patlıcana ise “bacak aş” denildiği bilinmektedir.

Bulamaç: Un, yağ ve soğanla pişirilen bir yemektir. Un ve süt ile yapılanı da bulunmaktadır (Eröz, 1991: 216).

Guru/ Kak: Batı Anadolu Bölgesi’nde tüketilen bir yemek türüdür. Kuru biber, kuru patlıcan ve kuru kabağın suda haşlanarak salça ve yağ ile kavrulması sonucu elde edilen yemektir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve pul biber dökülerek yenilmektedir. Yemeğin isminin sebzelerin gün ışığında kurutulmasından dolayı “kuru/kak” olduğu tahmin

edilmektedir (Eratalay, 2019: 14). Yörüklerde sebze kurutma tekniği sürekli olarak yapılmaktadır. Bu sayade mevsimi olmayan sebzeleri tüketmişler ve daha rahat taşımışlardır.

Çakırlı: Özellikle Alaşehir, Sarıgöl, Salihli ve köylerinde sıkça kullanılan sözcük, ısırgan otu olarak bilinen bitkidir. Genellikle dağlayan, dağlagan, ısırgan, ısiran, çakır, çakırdiken gibi isimlerle de bilinmektedir. Isırgan otu ile yapılan börek ve gözlemeye çakırlı denilmektedir. Bunun sebebi ise çakır renginin yeşil göz rengi ile bağlantılı olmasından dolayıdır (Eratalay, 2019: 15).

Sâma/ Sarma: Türkiye'nin her yerinde tüketilen ve yenilen bir yemektir. Yaprak sarması olarak bilenen yemeğe “sâma” denilmektedir. Asma yaprağı, lahana veya pazı yaprağının pirinç veya bulgura sarılması sonrası pişirilen bir yemek türüdür (Eratalay, 2019: 15).

1.3.2.3. Koyun ve keçi etinden elde edilen yemekler

Yörüklerin temel geçim kaynağı hayvancılık olarak bilinmektedir. Bu sebeple en önemli besin kaynaklarından birisi de ettir. Genellikle hayvan bir misafir geldiğinde veya bayramlarda kesilmektedir. Sütü, tahıllı, sebzeli yemeklerin dışında etlerle yapılan birçok yemek bulunmaktadır. Bu etlerin hemen hemen her yerini kullanan Yörükler genellikle kuyruk yağlarını eritip muhafaza ederler veya kavurma yapmaktadırlar (Aydın, 2017: 123).

Deve veya sığırın ayakları kırıldığında iyileşmesi uzun zaman sürdüğünden bu hayvanları kesip tüketirler. Genellikle komşuları veya civar obaları davet ederek tüketmektedirler (Görrar ve ark., 2020: 134).

Yörükler sürülerini otlatırken önlerine çıkan dağ hayvanlarını avlayıp etlerini çeşitli şekillerde yemek yapmışlardır (Görrar ve ark., 2020: 153).

Arapaşı: Bu yemek çobanların sürülerini otlatırken avladığı tavşan, yaban ördeği, yaban kazı, kepercan, çulluk ve bıldırcın etlerinden yapılan bir yemektir. Hayvanın derisi yüzölüp hazır hale getirilir. Büyük bir tencerede haşlanır. Bu şekilde pişen yemeğe ise arap aşısı denmektedir. Özelliği acı ve sulu olmasıdır (Görrar ve ark., 2020: 154). Bazı yörelerde yanına bir hamur yapılarak tüketilmektedir. İlk olarak kaşığa dilimlenmiş hamur alınır daha sonra aşaya bandırılarak yenir.

Bağnak: Koyunun ayak ve kafasından yapılan çorbaya denilmektedir. Bu çorba günümüzde içilen paça çorbasıdır (Aydın, 2017: 124).

Çemen: Koyunun kaburga kemiklerinin ateşte pişirilmesine çemen denilmektedir (Aydın, 2017: 124).

Don Yağı: Koyunun kuyruğundaki yağ kavrularak çıkartılır. Yağ süzülür ve daha sonra bir tuluğa konularak muhafaza edilir. Bu yağ gerekli olduğunda yemeklerde kullanılır (Aydın, 2017: 123).

Kakaç: Yörüklerin özel günlerinde çadırları ilk kurduklarında konuklarına ikram ettikleri bir yemek olarak bilinmektedir. Etler büyük parçalar halinde kesilir fakat araları çentilir (dövülür, kesilir). Daha sonra içerisi iyice temizlenen yufka sacının göçük tarafında biraz içyağı konulur. İç yağı ısındıktan sonra hazırlanan etler saca atılır ve yumuşak pişmesine dikkat edilir. Daha sonra piştiği sac ile birlikte sofraya konularak servis edilmektedir (Oğuz, 2012: 68).

Kavurma: Etin kuyruk yağı ile birlikte kavrulmasından sonra bir tuluğa alıp muhafaza edilmesidir. İhtiyaca göre çıkarılıp tüketilir (Aydın, 2017: 123). Kuyruk yağı ve iç yağı ile beraber kavrulduğundan eti koruyan bu yağlar oda sıcaklığında bile donuk halde bulunmaktadır. Bu sebeple çok iyi bir et saklama yöntemi olarak bilinmektedir. Kavurma bir pişirme yöntemi olduğu için sadece bu şekilde kullanılmamaktadır. Etlerin kavrulup anlık olarak tüketildiği de bilinmektedir. Bir diğer husus ise et kavurma işlemi bir kazanda veya sacın göçük tarafında yapılmaktadır.

Kıkırdak: Yağ kavrulduktan sonra ortaya çıkan posasıdır. Bu daha sonra kullanılmaktadır (Aydın, 2017: 124).

Kurutma: Koyun etini güzelce kurutarak, gerekli olunan durumlarda kullanılmaktadır.

Kuzu Çevirme: Oğlaklar ve kuzular yenilebilecek duruma geldiklerinde önce bir meydan ateşi yakılır. Genellikle ıssız olan meşe, şimşir veya dişbudak ağacının kuru odunlarını kullanırlar. Yaş ağaçları kesmezler ve kullanmazlar. Kesilen ve yüzülen kuzu bir kazığa sokulur ve kenarlarına çatal şeklinde olan iki odunun içerisine yerleştirilir. Kuzunun içerisine soğan, acı biber, domates, salça, sumak ve sarımsak konulur ve dikilir. Ateşte bulunan odunlar kor haline gelince karşılıklı iki kişi kuzuyu sürekli olarak pişirirler. Et tutulduğu yerden kopacak şekle gelince siniye konularak etrafında oturulup yenir. Yanına ise ayran, yoğurt ve kuru soğan konulur (Görrar ve ark., 2020: 154).

Şişlik: Kuzunun iinin temizlenmesinden sonra bir şişeye takılarak kz üzerinde pişirilmesiyle elde edilmektedir. Et ile yapılan yemeklerin en önemlisi olarak kabul edilmektedir. Bölgelere göre farklı isimleri bulunmaktadır. “sğk” ya da “ söğüş” olarak da bilinmektedir (Yakıcı, 2020: 134).

Tirit: Kuruyan ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla doğranan ekmeklerin üzerine haşlanmış bütün et konulması ile oluşan yemek olarak bilinmektedir (Yakıcı, 2020: 134).

Topalaklı Yahni: Yörüklerin belki de kavurmadan sonra en sevdikleri yemek olarak bilinmektedir. Misafirlere ya kavurma ya da yahni ikramı yaparlar. Et doğranır ve içerisine soğan atılır baharak ve topalak (köfte) ile suda pişirilek yapılmaktadır (Aydın, 2017: 124). Topalak aslında bir kıymadır fakat makine kullanılmadığı için etleri dibekte veya taşla döverek kıyma haline getiridikleri bilinmektedir. İsteyen direk közde isteyen ise suya atarak pişirmektedir (Oğuz, 2012: 68).

1.3.2.4. Kuru bakliyalardan elde edilen yemekler ve tatlılar

Buğday orbası: El değirmeninde yarılmış buğday yağ ve tuz ile pişirilmesi ile yapılmaktadır. (Eröz, 1991: 216).

Burgur Aşı: Burgurun tereyağı ile pişirilmesi sonucu oluşur. Kuvvetli bir yemektir. Ayran veya yoğurtla tüketilmektedir. Etlisi kuvvetli ve lezzetlidir (Eröz, 1991: 216). Ayranın zerine mutlaka kekik dökülmektedir ve soğan ile birlikte yenilmektedir (Oğuz, 2012: 67). Menteşe yöresinde genellikle *domatalı bulgur aşı* (domatesli bulgur aşı) olarak tüketilmektedir. Farkları ise içerisinde soğan ve domates olmasıdır.

Keşkek/ Dvmeş: Düğün yemeklerinde en önemli konumda olan keşkek, et suyunda bekletilen buğdayın devamlı olarak karıştırılması ve ezilmesi sonucu elde edilmektedir. Bazen tavuk suyunda bekletilen keşkek genel olarak odun ateşinde saatlerce pişirilerek ve dövülerek yapılmaktadır. Aşır yorgunluk ya da dayak yeme anlamına gelene dvmeş kelimesi ise yine keşkek anlamında kullanılmaktadır (Eratalay, 2019: 19). Keşkek için gerekli olan buğday dibeklerde dövülerek kabuğundan ayrılır. Bu yüzden buğdaya “dövme”de denilmektedir (Eröz, 1991: 217).

Srteleme orbası: Buğdaydan yapılmaktadır. Buğday dibek taşında dövülür. Biraz güneşe serilip kurutulduktan sonra savrularak kabuklarından ayrılır. Tencerenin içerisine yeterli miktarda su konur. Daha sonra buğdaylar pişince süt katılarak tekrar kaynatılır (Grar ve ark., 2020: 157).

Tarhana Çorbası/ Târnâ Aşı: Yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Genel olarak Domates, biber, soğan, nane, yoğurt, un gibi malzemelerin kaynatılarak un ile harmanlanması sonucu elde edilen hamurdur. Bu hamur serilerek 2 hafta bekletilir daha sonra öğütülerek toz haline getirilir. Uygun koşullar altında muhafaza edilirse uzun zaman saklanabilir (Eratalay, 2019: 20).

Yörük Pilavı: Bulgur, soğan, tuz, su ve tereyağı ile hazırlanmaktadır. Bu yemek Yörüklerin sürekli yaptığı bir yemek olarak bilinmektedir. Tereyağı bakır tencerede eritilir daha sonra soğanlar doğranıp kavrulur. Eğer çadırda domates varsa soğanlardan sonra kabuğu soyulmuş ve doğranmış domates ilave edilir. Domatesler piştikten sonra su ve tuz konularak kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca bulgur eklenir ve kapak kapatılır. 20-30 dakika sonra bulgur suyunu çekince pilav pişer (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 45).

1.3.2.5. Undan elde edilen ekmekler, yemekler ve tatlılar

Bazlama: Pratik bir ekmek türüdür. Yufkadan biraz daha kalın ve mayalıdır. Genellikle sacın üzerinde pişirilir. Sıcak iken üzerine tereyağı ve taze kaymak sürülerek tüketildiği de bilinmektedir (Oğuz, 2012: 66).

Çörek: Bir kapta mayasız hamur yoğurulur. Hamurun üzerine susam ve tereyağı ekilerek saca kapatılır. Sacın altına ve üstüne köz (ateş) konur, bir iki saat pişirildikten sonra hamur çörek haline gelir (Eröz, 1991: 216). Çörek günlük hayatın vazgeçilmez yemeğidir. Doğumdan ölüme kadar ve günlük yaşantıda sürekli olarak tüketildiği bilinmektedir (Alptekin, 2018).

Ekmek Aşı: Yufkanın üzerine su serpilir, yumuşatılır. Diğer bir kapta tereyağı ile kırmızı biber eritilir. Karıştırılarak pişirilir (Eröz, 1991: 216).

Gelin Önü: Yufka ufalanarak bir tepsiye veya geniş bir kaba konulur. Üzerine kavrulmuş tereyağı ve pekmez dökülerek yenir (Oğuz, 2012: 66).

Gömeç: Külde pişen ekmek olarak bilinmektedir. Anadolu'da gömme, kömeç ve gömeç olarak bilinmektedir (Ögel, 1991: 49)

Katmer: Yufka açılır, sacda pişirilir. Sıcakken iki tarafı yağlanır ve katlanır. Üstüste yığılır (Eröz, 1991: 217). Menteşe yöresinde katmer yine aynı şekilde yağlı olur fakat yufka açılırken üstüste konularak açılır daha sonra pişirilmektedir. Bazı bölgelerde katmerin üzerine şeker atıldığı da görülmüştür.

Lokma: Sacın iki yüzünü kullanan yörükler ekmek yaptığında bombeli tarafını sulu veya yağlı yemek yaptıklarında ise göçük tarafını kullanmaktadırlar. Bu yüzden çok kullanışlı olan sacda lokma da yapılmaktadır Küre şekline getirilen mayalı hamur kızgın yağda sürekli olarak karıştırılarak pişirilmektedir. Daha sonra üzerine şeker ve bal ilave edilerek yenilmektedir (Eröz, 1991: 217).

Pekmez Helvası: Un yağ ile birlikte pempeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine pekmez dökülerek koyulaşınca kadar pişirilir (Oğuz, 2012: 66).

Sıkma/ Dürüm: Sıcak bazlamanın üzerine tereyağı ve kaymak sürüldüğü gibi mevsimine göre çökelek, haşlanmış patates, peynir, haşlanmış yumurta ve taze soğan gibi ürünlerde konulmaktadır (Oğuz, 2012: 67). İsminden de anlaşılacağı üzere dürüm olarak veya elle sıkılarak tüketilmektedir.

Tutmaç: Un, yumurta, tuz, su karışımı leğende hamur haline getirilip, yoğurulur. İnce ince kıyılır. Bir kaba konup, su tuz, tereyağı ilavesi ile pişirilir. Soğumaya bırakılır. Ilıyınca üzerine sarımsaklı yoğurt ile yenmektedir (Eröz, 1991: 218).

Yufka: Buğday unundan elde edilen ve sac üzerinde yapılan ince ekmek türüdür. Elenen un ileğen denilen geniş bakır kaplarda su ile karıştırılarak ve biraz tuz ilave edilerek pişirilir. İçerisine maya atılmaz. Kadın kollarını dirseklerine kadar sıyrarak yumruk yardımı ile hamuru yoğurur. Daha sonra parçalara ayırdığı hamurları oklava senit yardımı ile odun atesinin üzerindeki sac ile pişirir (Eröz, 1991: 215).

1.3.3. Yemek Pişirme Yöntemleri

Ateş, insanlık için çok kutsal ve mitolojik bir kavram olarak bilinmektedir (Ögel, 2010: 55). Bu kapsamda Yörükler ısınma ve yemek pişirme ihtiyaçlarını ateş sayesinde karşılamaktadır (Mutlu ve Sandıkçı, 2022: 1184). Ateşin bulunduğu alana ise ocak denilmektedir. Çadır içerisinde aydınlatma ve ısınma amaçlı ocak bulunmaktadır (Görrar ve ark., 2020: 31). Bu ocakların ateşi hiç söndürülmemektedir. Ateşin söndürülmesi ayıp olarak değerlendirilir (Mutlu ve Sandıkçı, 2022: 1184). Ateşi yakma ve kontrolü kadınlardadır.

1.3.3.1. Ocak Üzerinde Sacda Pişirme

Ateşin düzenli bir şekilde kontrol edilmesi için mutfaklarda ocağa ihtiyaç duyulmaktadır. Evlerde kullanılan ocaklar, ilk zamanlarda taş malzemeden yapılmıştır.

Isıyı fazla muhafaza edemediği için daha sonra topraktan yapılmaya başlanmıştır (Yılmaz ve Gökbel, 2020).

Sac, Türk mutfak kültüründe geçmişten beri kullanılan bir pişirme aracıdır. İlk zamanlar taş ve topraktan yapılmış olup daha sonraları çeşitli metallerden yapıldığı bilinmektedir. Sac, yuvarlak ve dışbükey şeklindedir (Doğaner, 2021: 16).

Ocak taşı, üç taş ve saç ayağı olarak da adlandırılmaktadır. Ateşe dayanıklı olan aynı ölçülerde üç taş, ocak olarak belirlenen yere sacayağı şeklinde yerleştirilir. Ocak taşı, kenarları çamurla sıvanıp ve yere sabitlenmediğinde farklı ölçülerde kaplar için kullanılabilir (Doğaner, 2021: 2). Bu kapsamda sacda pişen birçok yemek bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi sac kavurma ve sacda pişen ekmekler olarak bilinmektedir.

1.3.3.2. Külde pişirme

Kül, insanlığın ateşi bulmasından bu yana kullanılmaktadır. Yanan odundan elde edilmektedir. Bu sebeple ilkel insanlar bitkilerin ve hayvanların geride bıraktıkları külde yaşadıkları düşüncesini benimsemektedir. Bu yüzden önemlidir ve çok farklı kullanım alanları vardır (Alptekin, 2019: 34).

En çok bilinen külde pişirme tekniği gömeç denilen ekmek türünde kullanılmaktadır. Anadolu'da buna gömme, gömeç, kömeç denildiği de bilinmektedir (Ögel, 1991: 49).

Birçok gıda yapımında kül kullanılmaktadır. Bunlar: Üzüm küllü suya batırılıp çıkarılmasıyla daha dayanıklı olmaktadır. Zeytin ise küllü su ile bekletildiği için yumuşamaktadır. Kelle, küllü suya atılarak hem kıllardan arındırılmakta hem de daha lezzetli olmaktadır (Alptekin, 2019: 41).

1.3.3.3. Kor / Közde pişirme

Tarihte ilk pişirme yönteminin etin direkt olarak ateşe konulması ile ortaya çıktığı bilinmektedir. Daha sonra taş ve tuğla közde kızdırılarak “kuru sıcakta pişirme” yöntemi ile devam etmiştir (Çirkin, 2022: 90).

Köz bilindiği üzere Türkçede “kor ve ateş” anlamına gelmektedir (Ögel, 1991: 52). Dîvânu Lugâti't-Türk'te ekmeğin közde pişirilmesinden bahsedilmiştir. Bu ekmeğe “közmen” denilmektedir (Korkut, 2021: 193).

Yörüklerin sürüleri ile dağlarda dolanırken mantar topladığı belirtilmiştir. Topladıkları mantar çeşitlerinden en önemlisi çıntar olarak bilinmektedir. Bu mantar türünü kavurma, közleme veya mangalda pişirme yöntemi ile tüketmişlerdir (Kaya, 2021: 60).

Bu kapsamda Yörükler közde birçok ürün pişirmişlerdir. Bunlar; et, ekmek, mantar türleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Genellikle etin daha yumuşak yerlerini veya hayvanların sakatatlarını közlemektedirler. Özellikle kurban bayramlarında yufka, közlenmiş et, tuz, karabiber bilinen bir manzaradır. Bütün ev halkı yerde oturarak bir sini üzerinde, kesilmiş etleri tüketmektedir.

1.3.3.4. Izgrada ve şişte pişirme

Şiş bir tür ızgara çeşidi olarak bilinmektedir. Ocağın üzerine konulmaktadır. Anadolu’da kebab şişine “evreç” denilmektedir. Yine bu kapsamda ateşin üzerinde et veya kuzu çevirme yapıldığı da bilinmektedir (Ögel, 1991: 233).

Bektarım (2020), çalışmasında Yörük ailelerin genellikle yabani mantarları, etleri, av hayvanlarının ızgarada pişirildiğini belirtmiştir. Aynı zamanda ızgara üzerinde veya direk ateş ile doğrudan pişen kebaplar da bulunmaktadır (Samancı, 2008: 212).

1.3.3.5. Yahni (Kendi suyunda pişirme) yöntemi

Yahni, et parçalarını kendi haşlama suyu ile birlikte hava almayacak şekilde yavaş yavaş kaynatarak pişirme tekniği olarak bilinmektedir (Samancı, 2008: 212). Farsça bir isimdir (Ögel, 1991: 402). Genellikle düğün yemeklerinde servis edilmektedir (Yüksel, 2019: 92).

Dede Kokut Kitabı’nda da yahniye yer verilmiştir. Yörüklerin geleneksel yemeklerinden biri olan yahni Dede Korkut Kitabı’na göre “kese kese yemeğe yahni yahşi” denilmiştir. Bu kapsamda yahninin büyük parçalar halinde kesilmekte ve kazanlar ile pişirilmektedir (Yakıcı, 2020: 134). Bu pişirme işlemi ise kadınlar üstlenmektedir (Ak, 2017: 328).

1.3.3.6. Tavada veya kazanda pişirme

Kazan ve tencere, karalık ile bütünleşmiştir. Kazan, tencere ve tava aynı işlemi gören üç pişirme aletidir. Tencere boyutunda kazanlar bulunabileceği gibi daha büyük kazanlar da bulunmaktadır. Bunların dışında; bulgur kazanı, çamaşır kazanı, helva kazanı, pekmez kazanları ve süt kazanları bulunmaktadır (Ögel, 1991).

Yörükler tavaya “dığan” demişlerdir. Bu sebeple dığan, aş pişirmeye yarayan saplı bakır kap olarak bilinmektedir (Eryüksek, 2017: 97). Kızartma işlemi bu tava yardımı ile gerçekleşmektedir.

1.3.3.7. Kaynatma yöntemi pişirme

Yörüklerin en çok beğendiği ve sürekli olarak tükettiği Arapaşı çorbası kaynatma yöntemi ile yapılmaktadır. Bunun dışında ot haşlaması, mantı kaynatması, hindi haşlaması, sebze haşlaması gibi yiyecekler Yörük mutfağında haşlanarak yapılan yemeklerdir (Küçüküklü ve ark., 2020). Haşlama yönteminin en çok kullanıldığı yemek ise et yemekleridir (Ögel, 1991: 363).

Hayvancılık ile uğraşan Yörükler, süt ve süt ürünlerini ilk olarak kaynatmaktadırlar. Aynı zamanda çorbaları yine kazan ve ocak yardımı ile kaynatmaktadırlar (Görrar ve ark., 2020).

Yörükler uzun süre kazanların yanında beklemektedir. Bunun sebebi bazı ürünleri veya yiyecekleri uzun süre kaymatlarından dolayıdır. Bu olaya en güzel örnek pekmez yapımıdır. Pekmez, üzümün çiğnenip posası ile uzun süre pişirilmesi sonucu elde edilmektedir. Bu sebeple uzun zaman ocağın başında beklenmektedir (Kabak, 2020: 260).

1.3.3.8. Tandırda pişirme

İnsanlık tarım kültürüne başladığı dönemden itibaren ekmek pişirme yöntemlerini de değiştirmiştir. Bunların en önemlisi tandır yapımıdır (Koca, 2016: 411). Tandır kullanımı ve tandır ekmeği yerleşik durumda olan insanlar için uygundur. Bunun nedeni ise yere kazılan çukur içerisinde farklı şekillerde sıvanarak oluşmasındandır. Yere kazıldığından dolayı sabit yapılardır ve konar- göçer Yörükler için uygun değildir. Yörükler için bilinen ve uygun olan ekmek pişirme yöntemi sacda pişen ekmek türüdür (Yılmaz, 2012: 203).

1.3.3.9. Taş yardımı ile pişirme

Orta Asya’da eskiden yapılan bir teknik olarak bilinmektedir. Deriden yapılmış bir torba içerisine kızgın taşlar atılarak torba içerisindeki yemek pişmektedir (Ögel, 1991: 400).

Anadolu’da ise Karadeniz Bölgesi’nde ise ateşe dayanıklı taşlar külün içerisine gömülerek kızgınlatılır. Daha sonra mısır unundan yapılan un bu taş üzerinde pişirilmektedir (Karayakalı ve Genç, 2020).

Yörükler genel olarak taşı sac altına veya yanlarına koymaktadırlar. Fakat bazı bölgelerde mermer üzerinde veya ısıya dayanıklı taş üzerinde et pişirildiği görülmüştür. Bu sebeple bu pişirme yöntemi bu bölüme eklenmiştir.

1.3.4. Mutfak Aletleri

Yörükler mutfaklarında çok fazla ekipmana ihtiyaç duymamakla beraber genellikle hayvanlardan elde ettikleri ürünleri işlemek için gerekli olan malzemeleri temin etmektedirler. Yörüklerin günlük olarak kullandıkları ve yanlarında taşıdıkları en önemli malzemeler dibek, yayık, bişek, su kabağı, sac, oklava, iteğe, senit, şiş, kahve değirmeni, sayacak, somad, solku, sahan, sini, tuluk, çomça, helke, güğüm, haranı, sitil ve bardak olarak bilinmektedir (Keser, 2011).

Yörüklerin mutfak eşyalarından en önemlisi çuval olarak bilinmektedir. Kilimlerde ve çadırda kullanılan keçi kılı aynı zamanda çuvalda da kullanılmaktadır. Bu çuvallar ikiye ayrılmaktadır: un çuvalı ve kıl çuval. Un çuvalında tahıllar ve yemeklik gıda ürünleri bulunurken kıl çuvalda ise genelde mutfak aletleri bulunmaktadır (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 45).

Ersavaş ve Özkanlı (2018) bu malzemeleri detaylı bir şekilde açıklamıştır. Bunlar:

Tuluk (Yayık Tuluğu): Ayran yapmaya ve tereyağı çıkarmaya yarayan alettir.

Sayacak (Sacayak): Pişirme işleminde veya ısıtma işleminde tencere, sac, güğüm, sitil gibi mutfak aletlerinin dengede durması ve ateşten uzaklaştırılması için üç adet demir çubuğun birleştirilmesi ile yapılan alettir.

Dibek: Pul biber, kahve, karabiber gibi gıdaları dövmek veya parçalamak için kullanılmaktadır.

Su Kabağı: Bir sebze olarak bildiğimiz su kabağı, çeşitli işlemlerden geçirilerek içi boşaltılır ve kurulur. Daha sonra çeşitli ürünlerin taşınması ve saklanması için kullanılmaktadır.

Sitil: İçerisine su ve süt gibi sıvı gıdaların konulup taşındığı yaklaşık 5- 10 litre hacme sahip olan bakır kaptır.

Bişsek: Tulukta yayık yaymak için kullanılan ve direksiyon biçiminde uzun saplı ahşap malzemedir. Bişsek, yayık içerisinde aşağı yukarı hareket etmesi ile yoğurt ayrana dönüşür ve yağ ayrandan ayrışır.

Güğüm: İçerisine su koyulan ve gerektiği zamanlarda içerisinde su ısıtılan alt tarafı geniş ve ağız tarafı dar olan alüminyum mutfak ve banyo gerecidir.

Toprak Testi: İçerisine gıda maddeleri konulan ve topraktan yapılan saklama amaçlı kullanılan bir gereçtir.

Solku: Havanda veya dibekte tahıl dövmekte kullanılan tokmaktır.

Sahan: Bakır tabak olarak bilinmektedir. Gerek ocakta gerekirse soğuk yemeklerin pişirilmesi ve sunulmasında kullanılır.

İteğe: Un elerken dökülmemesi için yere serilen bez ya da şaplanmış deriden yapılan örtüdür.

Kahve Değirmeni: Çekirdek halinde olan kahveleri öğütmek için kullanılan basit el aletidir.

Somad: Yemek yenileceği zaman yere serilen ya da yufka ekmeği sarmak için kullanılan kumaş örtü olarak bilinmektedir.

Sini: Büyük bakır tepsi olarak bilinmektedir. Üzerinde yemek yenilir veya gıdaların altına koyulmaktadır.

Helke: Su, süt vb. sıvı ürünleri muhafaza etmeye yarayan bakırdan yapılan bir kovadır.

Bakraç: Yoğurt mayalamada veya sıvı ürünleri taşımada kullanılan saplı kova olarak bilinmektedir.

Çomça (Kepçe): Yemekleri karıştırmaya veya tabaklara koymaya yarayan alettir.

Sac: Üzerinde yufka pişirmek için kullanılan daire şeklindeki ince ve ortaya doğru çukurlaşan demir alettir.

Senit: Üzerinde yufka açılan ahşap alettir.

Oklava: Yufka hamurunu açmaya yarayan silindir ince uzun ahşap alettir.

Şiş/ Hapaz: Sacın üzerinde pişen yufkayı çevirmeye yarayan yassı düz uzun ahşaptır.

Kulpluca: Bir çeşit kova

Cadırtma: Üç ahşap sırtığın tepeden bağlanarak kullanıldığı bir alettir. Peynir veya çökeleğin suyunu sıkmasında kullanılmaktadır.

Eratalay (2019), Yörüklerin kullandığı mutfak aletlerini, hangi amaçla ve nerede kullandıklarını detayları bir şekilde açıklamıştır. Bunlar:

Senit: Ekmek tahtası, hamur tahtası ya da et tahtası anlamlarına gelen sözcüğün halk ağızlarında farklı biçimlerde kullanılmaktadır.

Isıran: Hamur teknelerini ya da ellere bulaşan hamur kalıntılarını kazımada kullanılan demirden yapılmış gereçtir. Farklı bölgelerde ısıran, ıstıran olarak da bilinmektedir.

Dığan: Genel olarak tava anlamında kullanılmaktadır. Bazı bölgelerde yağ tavası veya kızartma tavası olarak da bilinmektedir.

1.3.5. Yiyecekleri Saklama Yöntemleri

Türkler, yiyeceklerini taze olarak veya muhafaza ederek tüketmişlerdir. Orta Asya coğrafyasının etkisiyle insanlar, yetişen ürünleri yazlık ve kışlık olarak isimlendirmişlerdir. Bu kapsamda yiyecekleri sürekli olarak tüketme isteklerinden dolayı farklı muhafaza teknikleri üretmişlerdir. En önemli kaynakları ise “güneş, rüzgar ve ateş” olmuştur (Yıldırım, 2019).

Yörüklerde yiyecekler mağaralarda veya dağlarda bulunan küçük odalarda saklanmaktadır. Evlerde ise bu durum değişmektedir. Evin en serin yerlerinde veya ambarlarda yiyecekler saklanmaktadır. Yiyeceklerin muhafaza sürelerini uzatmak için ise genellikle tuzlama, kurutma ve kavurma teknikleri dikkat çekmektedir (Budak, 2022: 24).

1.3.5.1. Et ve et ürünleri

Orta Asya ve Anadolu et ve et ürünlerini diğer yiyeceklerle oranla daha fazla tüketmektedir. Et, günlük olarak tüketilmesinin dışında sonbaharda kesilen hayvan etleri kış aylarında da tüketilmektedir. Etler, birçok şekilde muhafaza edilmektedir (Memiş ve Ersoy, 2008: 879).

Kurutma: Et saklama konusunda en önemli teknik kurutma tekniği olarak bilinmektedir. Yaz aylarında et kurutularak bozulması engellenmektedir. Kış aylarında ise bu eti çeşitli yemeklerde tüketmişlerdir (Doğan ve Doğan, 2010: 704-705). Etlerin muhafazasında en eski teknik olarak bilinmektedir. Tuzlama, baharatlama ve kurutma aşamalarından geçerek elde edilir (Temelli, 2011:61).

Kurutulmuş et ürünleri birçok yöreye göre farklılık göstermektedir (Doğu ve Sarıçoban, 2015: 109). Türkler kurutulmuş ete uzun süre “kak et” demişlerdir. Bugün Anadolu’da hâlen kurutulmuş meyvelere “kak” denilmektedir. Baharatlar ile kurutulan ete ise “pastırma” denilmektedir (Gürsoy, 2013: 77). Yörükler, yahni yemeklerinde

kullandıkları eti, dilkeç adı verilen dilimler şeklinde ip üzerinde kurutmaktadır. (Adıgüzel, 2020).

Kavurma: Kavurma, et saklama yöntemidir. Yörükler, genellikle sonbahar aylarında yapılır. Don yağının içerisinde bulunan et, gerekli olduğunda çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır (Doğan ve Doğan, 2010: 704-705).

Ögel (1991), “kavurma” sözcüğünün eski Türklerde buğdayın kavrulup kavut yapılması anlamında olduğunu belirtmiştir. Daha sonrasında ”et kavurması” olarak anılmıştır. Genellikle kışlık kavurma olarak yapılan muhafaza yönteminde eski Türkler av hayvanlarını tercih etmiştir.

Sucuk: Karaciğer ile etin baharat karıştırılarak bağırsağa doldurulmasından elde edilen soktu (sogut) Orta Asya’da tüketilen en önemli yemeklerden biri olarak bilinmektedir (Memiş ve Ersoy, 2008: 880). Daha çok Batı Türkleri tarafından tüketilmektedir (Ögel, 1991: 394).

Yörüklerin deveyi bir taşıma aracı olarak kullandığı bilinmektedir. Bunun dışında güreşmesi, sütü ve eti için beslenmektedir. Deve eti tüketimi çok yaygın olarak görülmese de genellikle sucuk yapımında kullanılmaktadır. Deve sucuğunun ülkemizde ticari olarak satışının Aydın’da yapıldığı bilinmektedir (Çalışkan, 2016).

İç Yağı: Türkler yağ ihtiyacının neredeyse hepsini hayvansal yağlardan karşılamıştır. İç yağına “yakrı” demişler ve genellikle iç yağını eritip muhafaza etmişlerdir. Yemek yaparken veya ihtiyaç durumunda bu yağdan kullandıkları bilinmektedir. Bu yağ tatlı veya tuzlu yemeklerde kullanılmıştır (Memiş ve Ersoy, 2008: 881). Genellikle bu yağı eritme işlemine “sızdırma” denilmektedir (Ögel, 1991: 15).

1.3.5.2. Süt ve süt ürünleri

Yörüklerde hayvancılık, ekonomilerinin temelini oluşturmaktadır. Bu kapsamda süt ürünlerinden yapılan peynir, yoğurt gibi yiyeceklerin üretiminde ve muhafazasında oldukça tecrübeye sahiplerdir. Bir bakıma atlardan gelen bu teknikler günümüzde de bazı bölgelerde devam etmektedir (Soysal, 2010).

Bastırık: Yaz mevsiminde hayvani gıdalar ve sebzelerin sıcaklığın fazlalığı yüzünden ekşimemesi veya kokmaması için dokuma eşyalar ile bastırılarak örtüldüğü gıda koruma yöntemi olarak bilinmektedir (Yakıcı, 2020: 137).

Bastırık mekanları genellikle hayvanlardan uzak ve daha az güneş gören yerlerdir. İki şekilde uygulanmaktadır. İlki bastırık sekisi, yerden 20-30 cm yüksekliğe yapılan ve yapımında toprak dolgu kullanılan yöntemdir. İkincisi ise bastırık çukurudur. Yumuşak toprak 50-80 cm kazılarak içerisine süt, kaymak, yağ, peynir gibi ürünler konulmaktadır (Yakıcı, 2020: 137).

Bastırık örtüleri, palaz, kilim, heybe adı verilen dokumalarla keçe ve halılardan oluşmaktadır. Daha küçük bastırıklara ise “kırk pare/ kırkyama” adı verilen yamalı çul ve çaputlar örtü olarak kullanılmaktadır (Yakıcı, 2020: 137).

Yoğurt: Yoğurdun kendisi aslında bir saklama yöntemi olarak bilinmektedir. Sütün mayalanması sonucu elde edilmiştir ve süte göre daha uzun süre dayanmaktadır. Fakat yoğurdun da daha uzun süre dayanması için Anadolu’da farklı teknikler ortaya çıkmıştır. Bunlar; kurutma, tuzlama ve konservedir. Bu yöntemler ile elde edilen ürünler ise; süzme yoğurt, keş, kurut, peskütan ve tuzlu yoğurttur (Önem ve Yılmaz, 2020). Bir diğer saklama yöntemi ise süzülen yoğurdun kaplara alınması ve üzerine 2 parmak don yağı sızdırılması sonucu elde edilendir (Memiş ve Ersoy, 2008: 884).

Peynirler: Orta Asya’da yağlı ve yağsız sütten peynir yapılmaktadır. Hem taze olarak hem de uzum süre muhafaza edilerek tüketilmektedir. Peynir ve süt ürünleri toprak veya deriden yapılmış kaplara basılarak saklanmaktadır. Saklama kaplarının hava almaması için sıkı bir şekilde kapatılarak bozulmasını engellemektedirler (Memiş ve Ersoy, 2008: 884).

Anadolu’da salamura peynir ve tulum peyniri en eski peynirlerdir. Koyun ve inek sütünün mayalanmasından sonra ortalarından kesilerek tülbentlere konulur ve süzülür. Parçalanarak tuzlanır, fiçıya dizilir. Sonbaharada tenekelere konup, tuzlu su eklenir. Buna salamura peynir denmektedir (Memiş ve Ersoy, 2008: 884). Bazı bölgelerde bu peyniri keçi sütünden yapmaktadırlar.

1.3.5.3. Tahıllar

Yörüklerin ilk ve en önemli besini hayvanlar olarak bilinmektedir. Bu sebeple sürekli olarak sulak ve merası bol olan yerlerde bulunmuşlardır. Daha sonrasında tarımda gelişmeye başlayarak süt ve et ürünlerinin yanına tahıllar ve sebzeler dahil olmuştur (Sürücüoğlu ve Özfer, 2008: 1298).

Yörükler 1980 öncesinde genellikle tahıl tarımı (buğday, arpa, çavdar, mısır), kuru bakliyat üretimi yapmaya başlamışlardır (Öter ve Özkul, 2018: 18).

Tahılları saklamada en çok kullanılan teknik kurutma olarak bilinmektedir. Tahıllar toplandıktan sonra veya toplanmadan önce kurutularak alınmaktadır. Daha sonra farklı işlemlerden geçirilerek muhafaza edilir (Alçay ve ark., 2015). Bu muhafaza işleminde en büyük rolü ise çuval üstlenmektedir. Çuvallar, Yörüklerin tahıllarını uzun süreler kadar muhafaza etmektedir. Bu çuvalların yapımında kullanılan keçi kılı ürünün havalanmasında sağlamaktadır (Akan, 2007: 25).

1.3.5.4. Sebze ve meyveler

Yörükler sebze ve meyve üretimine 1980 sonrasında geçmiştir (Öter ve Özkul, 2018: 18). Sebze ve meyveleri çok farklı şekillerde muhafaza ettikleri bilinmektedir. Bunlar; turşu (salamura), salça, kurutma, tuzlama, pestil veya ezme, pekmez, reçel veya marmelat, ekşi, sirkedir (Memiş ve Ersoy, 2008).

Turşu (salamura) yöntemi: Çeşitli sebzelerin sirkeli suyun içerisine konulmasıyla elde edilmektedir. Yaz aylarında ellerinde bulunan sebzeleri kullanmaktadırlar. Genellikle karışık turşu olarak adlandırılan bütün sebzelerin bir arada olduğu turşuları yapmaktadırlar.

Sebze ve meyve kurusu: Yazın yaylalarda bulunan Yörükler yetiştirdikleri sebzeleri veya meyveleri bir ipe geçirmek suretiyle kuru ve güneşli bir alana asarak kurutmaktadırlar. Genelde patlıcan, taze fasulye, kabak ve semizotunu kuruttukları bilinmektedir (Ersavaş, 2018: 33).

Tuzlama: Taze üzüm yapraklarını toplayarak aralarına tuz serperek bir çömlek içerisine yerleştirilir. Bu işleme tuzlama denilmektedir. Daha sonra üzerine tuzlu su ilave edilerek ağzı sıkıca kapatılmaktadır (Memiş ve Ersoy, 2008: 888).

Pekmez: Yörük yaşamında soğuk ve sıcak hava, tatlı yeme isteğini arttırdığından tatlı ihtiyaçlarını genellikle pekmezden karşılamışlardır. Pekmez, üzümün toplanıp çuval içerisinde ezilmesinden sonra çıkan üzüm suyunun uzun süre kaynatılmasından sonra elde edilmektedir (Tuztaş, 2005: 167). Pekmez yapımı, pestil ve ekşi yapımı ile aynıdır.

Salça: Domates saklama yöntemi olarak bilinmektedir. Kış aylarında kullanılmak üzere yazın yapılmaktadır. Domatesin tuzlanarak bir süre beklemesinden sonra kevgirden geçirilip kabuklarından ayrılması sağlanır. Daha sonra çıkan su kaynatılarak kaplara konulmaktadır (Yüksel, 2019: 92).

İKİNCİ BÖLÜM

MENTEŞE TARİHİ, MENTEŞE MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. MUĞLA YÖRESİ

1.1. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bir bölgenin sahip olduğu kültürel değerleri, geçim kaynakları, küreselleşen dünyanın değişimleri, toplumların yaşamını etkilemektedir. Bu etkiler, toplumlarda besinlerin alınmasından, hazırlanıp pişirilmesine, servise sunulmasından depolanmasına kadar yeme-içme kültürünün her aşamasını etkilemektedir (Karadağ ve ark., 2014: 25).

Türk mutfak kültürü, Selçuklulardan Osmanlılara daha sonra Türkiye'ye kadar uzanmaktadır. Bu kültür, birçok değişim ve gelişim ile geçmişten günümüze kadar gelmiştir. Geçmişi o kadar derindir ki Osta Asya'dan et ve mayalama işlemlerini, Mezopotamya'dan tahılları, Akdeniz çevresinden sebze ve meyveyi, Güney Asya'dan ise baharatları öğrenmişler ve işlemişlerdir (Karadağ ve ark., 2014: 25). Bu sebeple köklerini çok eskiye ve geniş bir alana yayan Türk mutfak kültürü dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır (Güler, 2010: 29).

Tarihte konar-göçer bir toplum olarak bilinen Türkler, yeme-içmeye büyük önem vermişlerdir (Kızıldemir ve ark., 2014: 191). Genellikle hayvancılıkla uğraşan Türkler, hayvansal gıdaları daha çok tüketmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008)

Sürücüoğlu ve Özçelik (2008) Türk mutfağının genel özelliklerini belirtmiştir. Bunlar:

- Ekmek, kutsal olarak kabul edilmekte ve Türklerin beslenmesinde büyük önem taşımaktadır.
- Sofralarda en çok kebablar, sulu yahniler ve hamur işleri görülmektedir.
- Sebzeler genellikle et, soğan ve salça ile kavrulup tüketilmektedir.
- Zeytinyağı genel olarak Batı Anadolu Bölgesi'nde tüketilmektedir.
- Bulgur, Anadolu'da çorba, sebze yemekleri ve köftelerde sık kullanılan bir tahıl olarak bilinmektedir.
- Tatlılarda tatlandırıcı kullanmamaktadır. Bunun yerine şeker ve pekmez kullanılmaktadır.
- Yoğurt oldukça fazla tüketilmektedir.

1.1.1. Bölgelere Göre Mutfak Türleri

Türkiye bulunduğu coğrafyası bakımından yedi bölgeye ayrılmıştır. Bu bölgelerde yetişen besinler, yaşayanların tükettikleri yiyecek ve içecekler, yemeklerin hazırlanması, pişirilme ve sunulma şekilleri bakımından birbirinden farklılıkları bulunmaktadır. Günümüz Türk mutfak kültürünün özellikleri incelenirken yedi bölgenin mutfacı dikkate alınmaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019: 54).

Sabbağ ve Boğan (2019) bölgelerin mutfak kültürünü detaylı bir şekilde açıklamıştır. Bunlar:

Akdeniz Bölgesi'nde genellikle tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri tüketimi oldukça fazladır. İç bölgelerde genellikle deniz ürünleri tüketimi yüksektir.

Doğu Anadolu Bölgesi sert bir iklime sahiptir. Bu sebeple beslenme şekilleri buna göre oluşmuştur. Çoğunlukla hayvansal yağları tüketmeyi seçmişlerdir bunun sebebi ise soğuktan kaynaklıdır. Birçok ilde peynir tüketimi oldukça fazladır.

Ege Bölgesi, sebze ve ot ağırlıklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Et tüketimi diğer bölgelere oranla daha azdır. Kıyı bölgelerinde balık ve deniz ürünleri tüketimi vardır. Aynı zamanda zeytinyağı ve zeytin sofralarda sıkça görülmektedir.

Güney Doğu Anadolu Bölgesi, zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Yemekler bol salçalı ve baharatlıdır. Çoğunlukla kebablar ve et yemekleri tüketilmektedir. En fazla özen gösterilen öğün ise kahvaltıdır.

İç Anadolu Bölgesi, tahıl ambarı olarak bilinen bu bölgede genel olarak tahıllar ve hayvansal ürünler tüketilmektedir. Buğday fazlalığından dolayı un ve hamur ürünleri talep görmektedir. Bu sebeple genellikle mantı türleri tercih edilmektedir.

Karadeniz Bölgesi'nde sürekli olarak yağış görüldüğünden ve denize kıyısı olmasından dolayı birçok farklılık vardır. Genellikle balık ve mısır ürünleri tüketimi oldukça fazladır.

Marmara Bölgesi'nin bilindiği üzere üç denize sınırı bulunmaktadır. Farklı bölgelerden de göç alan bu bölge mutfak konusunda oldukça zengindir. Daha çok sofralık zeytin üretimi görülmektedir. Aynı zamanda kanatlı hayvan tüketimi vardır.

1.2. MUĞLA MENTEŞE YÖRESİ

Muğla, Ege ile Akdeniz'i birbirine bağlayan konumu, köklü geçmişi, kültürel zenginliği ile Batı Anadolu yerleşimleri arasında önemli bir yere sahiptir (Değer, 2012: 37). Verimli ovaları, akarsuları, dağları, ormanları ve yer altı zenginleriyle Antik çağlardan günümüze kadar da önemini korumuştur (Arı, 2021: 8).

M.Ö. 189- 140 tarihleri arasında yazıldığı tahmin edilen Rodoslulara ait iki kitapta Muğla'ya Movola olarak hitap edildiği bilinmektedir. Ayrıca birkaç kaynakta Mabolla ifadesi de geçmiştir.(Müezzinoğlu, 1963: 2). Bazı kaynaklara göre şehrin en eski adının Alinda olduğu ve Selçuklu dönemine kadar bu isimle anıldığı bilinmektedir (Acar, 1998: 18).

Bir rivayete göre Muğla adının Kanuni Sultan Süleyman'ın Rodos seferinde “burada bir mola verelim” demesinden sonra ortaya çıktığı düşünülmektedir (Önal, 2005). Fakat günümüzdeki Muğla adının Selçuklu Sultanı Kılıç Arslan'ın komutasındaki Muğlu Bey'in adından geldiğini ileri sürenler de bulunmaktadır (Acar, 1998: 18).

Muğla kenti, 2500 yıllık geçmişi ile kültür açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Menteşeoğulları ve Osmanlı döneminden camiler, mescitler, hanlar, hamamlar ve bacalar bölgenin sivil mimari örneklerini teşkil etmektedir. Aynı zamanda bölgede bulunan ve sit alanı olarak geçen Karabağlar Yaylası, yöresel mutfağı, el sanatları, halk müziği, geleneksel oyunları, ulusal ve uluslararası düzeyde düzenlenen festivalleri ile bilinmektedir (Yücel ve Ertin, 2019: 110).

Bölgede insanlar sıcak ve içten ilişkiler kurarak bir aile gibi yaşamaktadır. Topluluk olarak “biz” duygusu ile hareket ettikleri görülmektedir. Aynı zamanda insan-mekan ilişkisi oldukça kuvvetlidir. Kişiler bulundukları alanı sahiplenerek daha güzel olması için çaba göstermişlerdir. Bu kapsamda bölgede yapılan etkinlikler ve mekanlar kişilerin ilişkileri ile daha anlamlı hale gelmiştir (Şahin, 2021).

Bölge, tarihi eserler bakımından oldukça zengindir. Bunlar; Menteşe oğulları İbrahim Bey tarafından yaptırılmış Ulu Cami, Ayşe Hatun tarafından yaptırılmış Şeyh Cami, Esseyid Sucaaddin tarafından yaptırılmış Kurşunlu Cami, Muğla Türbesi, Yağcılar Hanıdır (Acar, 1998).

Muğla şehri Türk hâkimiyetinde gelişmiş ve diğer şehirlerarasında önemli bir konuma gelmiştir. Bunun sebebi ise, Türklerin yönetiminde şehrin idari fonksiyon kazanmasıdır. Şehir Menteşe Beyliği döneminde şehzadelerin konakladığı merkez iken,

Osmanlı Beyliği/Devleti döneminde bir sancak haline geldiği bilinmektedir (Kahraman, 2018: 136). Bu sancakta Menteşe Sancağı olarak bilinmektedir. Yörüklerin yoğun olarak bulunduğu bölgelerdendir (Karaca, 2008: 403).

Menteşe bölgesindeki Yörüklerin Osmanlı Devleti'nde ve Anadolu Eyaleti'nde siyasi, sosyal, kültürel ve ekonomik tarihinde çok önemli yeri vardır. Özellikle hayvancılığın yanında tarımda da etkili olmuşlardır. Günümüzde de bazı alanlarda ekonomik olarak katkı sağlamaktadırlar (Karaca, 2008: 419).

1.2.1. Tarihçesi

Muğla tarih bakımından birçok uygarlığa hizmet etmiş bir bölgedir. Latmos dağlarındaki mağaralarda bulunan kaya resimlerine göre insanlığın 8 bin yıl öncesinden itibaren bu bölgede yaşamaya başladığı tespit edilmiştir (Kartal, 2019: 6).

Menteşe Yöresi'nin eski adı “Karia” olarak bilinmektedir (Arı, 2021: 8). Günümüzde Muğla ilinin büyük bir bölümünü kapsamaktadır. Karia, Büyük Menderes Nehri'nin güneyi, Köyceğiz Gölü'nün kuzeyi ile Denizli'nin Tavas ve Acıpayam ilçeleri arasında kalan bölgedir (Değer, 2012 32).

1071 Malazgirt Zaferi ile Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra Beylikler kurulmaya başlanmıştır. Karia bölgesi içerisinde yer alan Menteşe, Menteşeoğlu Mehmet Bey tarafından beyliğin merkezi konumuna geçmiştir (Değer, 2012: 25). Bizans ile ilişkiler kuran Menteşeoğulları bağımsız bir siyasi otorite kurmuştur (Arı, 2021).

1391 yılında Osmanlı hükümdarı Yıldırım Beyazid tarafından ele geçirilen Muğla, Fatih Sultan Mehmed zamanında kurulan Menteşe Sancağı'nın merkezi konumunda olmuştur ve Anadolu Beylerbeyliği'ne bağlanmıştır (Değer, 2012: 25). Coğrafi konumu sebebi ile ana yollara mesafesi olan Menteşe Sancağı, Osmanlı Devleti'ne bağlanmasından XX. Yüzyılın başlarına kadar çok değişken bir idari yapılanmaya ve nüfus hareketliliğine sebep olmuştur (Soyluer, 2006: 134). Kültükoğlu (2010) kitabında Menteşe Sancağı'nın köylerini belirmiştir (Şekil 7).

Şekil 7. Menteşe Sancağı Köyleri



Kaynak: Kütükoğlu, 2010

Osmanlı Devletinin Menteşe’de bulunan Türkmenleri, Balkanlara geçtiği dönemlerde fethedilen bölgelerin iskanında kullandığı bilinmektedir (Yiğit, 2018: 260).

Cumhuriyetin kurulması sonucu Muğla il olarak kabul edilmiştir. Daha sonra yedi ilçeye bölünmüştür. Bunlar: Merkez, Datça, Yatağan, Ula, Dalaman, Ortaca, Kavaklıdere’dir. Günümüzde ise, Menteşe dışında toplamda on üç adet ilçesi bulunmaktadır. Bunlar: Bodrum, Dalaman, Datça, Fethiye, Kavaklıdere, Köyceğiz, Marmaris, Milas, Ortaca, Ula, Yatağandır (Değer, 2012: 27).

1.2.2. Coğrafi Konumu

Muğla, 36°-37° kuzey paralelleri ile 27°-29° doğu meridyenleri arasında yer alan, Anadolu’nun güneybatısında bulunan Fethiye’den Mandalya Körfezine uzanan kıyıları kapsayan bir ildir. İlin yüz ölçümü 13.338 km²’dir. Doğusunda Antalya, Batısında Ege Denizi, Kuzeyinde Denizli ve Aydın kuzeydoğusunda ise, Burdur ili bulunmaktadır (Acar, 1998: 1).

Muğla, Türkiye’nin güneybatısında bulunan, Ege ve Akdeniz Bölgesi’nde toprakları olan bir ildir. Uzun kıyısı olan Muğla’da merkez ilçesinin denize kıyısı bulunmamaktadır. Bu merkez ilçeye günümüzde Menteşe denilmektedir (Görsel 7). Bu sebeple kıyı bölgelerine göre farklı özellikler göstermektedir (Değer, 2012).

Muğla ilinin kuzey, kuzeybatı kesimini oluşturan Menteşe yöresi, arızalı topografyası ile bilinmektedir. Bölgenin hemen hemen her yerinde akarsular tarafından yarılmış yüzeyleri bulunmaktadır. Bölgede düz bölgelerin olmasının dışında çok sert ve dik tepeler de bulunmaktadır (İkiel, 2004).

Muğla'da, Aralık, Ocak, Şubat ve Mart aylarında en az 10 gün yağmur yağmaktadır. Kasım ve nisan aylarında ise 10 güne yakın yağmurlu geçmektedir. Bu sebeple bol yağış alan bölge, hem yer altı hem yer üstü su kaynakları bakımından zengindir (Ekinci, 2016: 16).

Şekil 8. Muğla Kent Merkezi



Kaynak: Şahin, 2021: 5

Akdeniz iklim yapısı görülmektedir. Yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı geçmektedir. İç kısımlarda deniz seviyesinden dolayı karasal iklim görülmektedir (Değer, 2012: 17). Elverişli iklim koşullarına sahip olan Muğla genellikle dağlık, engebeli, tepelik arazilerin yakın olması ve tarım alanlarının yetersizliği sebebi ile nüfus yoğunluğu az olan bir ildir (İkiel, 2004).

1.2.3. Sosyo-Ekonomik Yapısı

Sosyo-ekonomik gelişme, bulunduğumuz çağda ülkelerin gelir düzeylerinin belirlenmesinde oldukça önemli bir özelliğe sahiptir. Refahın ve yoksulluğun belirlenmesinde, ülke bazında veya ülkeler arasında sosyo-ekonomik gelişme kriterleri kullanılmaktadır (Karataş, 2005: 140).

Tarihin birçok medeniyetine ev sahipliği yapmış olan Muğla, kültür ve turizm bakımından önemli konuma sahiptir. Bu bakımdan istihdam ve gelir bakımından en önemli sektörü turizm olarak bilinmektedir (Güney Ege Kalkınma Ajansı, 2015). Bu

sebeple şehirde turizmden dolayı çok büyük bir nüfus değişimi görülmektedir. Hem turist hem işçi bakımından sürekli olarak bir göç mevcuttur (Ekinci, 2016).

Muğla'da 1975 yılından 2020 yılına kadar göç hareketleri dikkate alındığında genel olarak ilin dışarıdan aldığı göç sayısının dışarıya verdiği göç miktarından fazla olduğu görülmektedir (Aydoğdu ve Tuncer, 2022: 308). TÜİK (2021) raporları Muğla nüfusunu 1.021.141 kişi olarak belirtmiştir. Menteşe nüfusu ise 118.443 kişi olarak belirtilmiştir. Muğla il nüfusunun %70'ini 15-64 yaş arası, %18,6'sını 0-14 yaş arası, %11,4'ünü ise 65 yaş üstü oluşturmaktadır (Çımat ve ark., 2018: 43).

Aydın ve Denizli merkez ilçelerine göre daha az nüfusa sahip olan Menteşe bölgesinde sosyo-ekonomik yapısı bakımından kıyı ilçelerden ayrılmaktadır. Diğer ilçelerin aksine tarım ve turizm bakımından önemli bir değere sahip olmayan Menteşe ilçesi, geçiş güzergahında kalması sebebi ile hizmet sektörü ekonomik bir yapıya sahiptir. İlçede gelişmiş bir sanayi bulunmamaktadır fakat ülke genelinde önemli bir payı olan mermer yatakları ve işleme tesisleri yer almaktadır (Sert, 2017: 8).

Muğla'da kızılçam, karaçam, sedir, ardıç ağaçları tarihin her döneminde ekonomik bir değere sahip olmuştur. Ayrıca kereste ihracatı oldukça yoğundur. Bir başka gelir ise zeytin ve zeytinyağıdır. Eski dönemlerden günümüze kadar bu üretim önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Bunlar dışında tarım, madencilik, küçükbaş ve büyükbaş hayvan, balıkçılık, deniz ticareti de önemlidir (Arı, 2021: 9).

1.2.4. Muğla Menteşe Mekân, Sanat ve Kültürleri

Muğla kenti, geçmişi yaklaşık 2500 yıl öncesine dayanmakta ve kültür turizmi açısından zengin bir potansiyele sahiptir. Birçok tarihi mekân ve pazar yeri bulunan bölge, günümüzde sit alanı olarak korunmaktadır (Yücel ve Ertin, 2019: 109). Bu alanlar görkemli ve eşsiz değerlere sahiptir. Şehrin kendine özgü karakteri, toplumları duygusal bir bağ ile birbirine bağlamaktadır. Genel olarak doğallık, içtenlik ve yöresellik ön plandadır (Aksoy ve Akpınar, 2011).

Muğla ile bütünleşmiş mekanlar Menteşe ilçesinde yoğun olarak bulunmaktadır. Bunlar; Karabağlar Yaylası, Keyfoturağı Kahvesi, Süpüroğlu Kahvesi, Ayvalı Kahvesi, Berberler kahvesi, Saburhane Meydanı, Kültür Evi, Arasta, Saatli Kule, Mabolla Kalesi, Yağcılar Hanı, Perşembe Pazarı olarak örnek verilebilir.

Muğla için en önemli sivil mimari örneklerinden olan Muğla evleri (Şekil 9) tarihsel süreç içerisinde birçok değişime uğramış olsa da hala özgünlüğünü korumaktadır.

Muğla evleri, çarpıcı iç ve dış çevre düzenlemesi , hayat olarak adlandırılan beyaz kireçli ve yüksek avlu duvarları, evin önü olarak adlandırılan açık ve kapalı sofalar, sokaktan evlere geçmeyi sağlayan kuzulu kapılar ve alaturka kiremitli çatılarda yükselen bacalar ön plana çıkmaktadır (Yücel, 2018: 108).

Şekil 9. Muğla Evlerinin Genel Görünüşü



Kaynak: Yücel, 2018: 108

Muğla evlerinin kuzulu kapıları (Şekil 10) günümüzde turistik açıdan büyük ilgi görmektedir. Bu kapılar çift taraflı kapılardır. Genellikle birisi büyük birisi küçüktür. Büyük olandan erkekler, küçük olandan ise kadınlar geçmektedir . Kapıların insan boyundan küçük olmasının sebebi içeri girerken hâne halkına saygıdan başın eğilmesidir. Ayrıca bu kapılarda tokmaklar vardır. Tokmaklar da kapı boyu gibi kadınlar için ve erkekler için farklıdır. Eğer kalın ses ise erkeğin geldiğini, ince ses ise kadının geldiğini belirtmektedir. Eğer kişi kapıyı çalmadan içeri girerse kapı açıldığında çalan çan sesi ev sahibini bilgilendirmektedir.

Şekil 10. Muğla Kapısı ve Tokmağı



Kaynak: Başak, 2021

Eski Muğla evlerinde sık sık görülen bacalar Muğla ile bütünleşmiş ve sembol haline gelmiştir. Evlerin mutfak kısmında veya bahçesinde bulunmaktadır. Bu bacalar alaturka kiremitlerden oluşur. Çapraz şekilde konulan kiremitlerin üst kısmına bir başka kiremit konularak sabitlenmektedir (Yurdugüzel, 2012). Bu sayede şiddetli yağış ve rüzgarlardan etkinlenmemektedir.

Bölgede 1984 yılından itibaren Muğla Belediyesi'nin öncülüğünde kültür şenlikleri adı altında etkinlikler yapılmaktadır. Birçok müzisyen eşliğinde günlerce süren bu etkinlikte bölgede festival havası oluşturulmaktadır. Aynı zamanda bölgede Karabağlar Yaylası Şenlikleri ve Kavun Yarışmaları bir ritüel olarak gerçekleşmektedir (Yücel ve Ertin, 2019).

Kültürel miras bakımından Muğla'da halk oyunları, boğa güreşleri, yağlı güreş, deve güreşi organizasyonları her yıl yapılmaktadır. Aynı zamanda bölgede davul ve zurna tüm etkinliklerde karşımıza çıkmaktadır (MEB, 2020).

Menteşe, yaylası, geleneksel mutfak, el sanatları, halk müziği ve pazar yerleri ile kültür turizmi potansiyeline sahiptir. Bu zenginlik film yapımcılarının da dikkatinden kaçmamış “Dondurmam Gaymak, İftarlık Gazoz, Uzaklarda Arama” filmlerine konu olmuştur (Yücel ve Ertin, 2019).

1.2.5. Muğla Menteşe Mutfak Kültürü

Mutfak kültürü, toplumların coğrafi yapısına, iklimine, toplumsal yapısını oluşturan kültürel geçmişine, dini yapısına ve benzer etkenlere bağlı olarak farklılık göstermektedir. Doğusundan batısına, kuzeyinden güneyine her bölgenin ve her ilin kendine özgü yemekleri ve mutfak kültürü bulunmaktadır. Muğla da bu illerden biridir (Durdu ve Budakoğlu, 2016).

Muğla mutfak kültürü, sebzeler, yabani ot çeşitleri, yörede yetişen mantar çeşitleri, tarhana, zeytin, zeytinyağı, çam balı ve deniz ürünlerinden oluşmaktadır. Aynı zamanda bölgede coğrafi işaretli ürünler bulunmaktadır. Bunlar; Muğla Çam Balı, Marmaris Çam Balı, Milas Zeytinyağı, Milas Yağlı Zeytini, Milas Tepsi Böreği, Kavaklıdere Cevizi ve Bodrum Mandiridir (Kargiglioğlu ve Temür, 2022: 1203).

Muğla ili dünya çam balı üretiminin başkenti olarak bilinmektedir. Bunun dışında Muğla ve yöresinde kültür balıkçılığı, badem, çam balı, balmumu, taze barbunya, taze börülce üretiminde birinci sırada yer almaktadır (Özdoğan, 2019: 171). Bölgeye özgü diğer yiyeceklerin başında uzun ince patlıcan gelmektedir. Çekirdeksiz olan bu patlıcan yöre halkı tarafından sıkça tüketilmektedir.

Genellikle sebze yemeklerinin farklı çeşitleri yapılır. Yazın taze, kışın ise kurutulmuş sebzeler tüketilir. Sebze yemekleri genellikle zeytinyağı ile yapılmaktadır. En çok tüketilen zeytinyağlı yemek ise kızartmadır. Bu yemek sebzelerin zeytinyağı ile kızartılmasından sonra üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek yapılır ve her mevsim tüketilmektedir (Anılan, 1997: 65).

Yöre mutfağı, Ege ve Akdeniz Bölgesi'nin genel özelliklerini yansıtmaktadır (Anılan, 1997: 65). Fakat bölgede en çok Yörük mutfağının özellikleri dikkat çekmektedir (Esen ve Kılıç, 2020). Geçmişten gelen yayla kültürü günümüzde de devam etmektedir. Göçer kültürü ile yayla kültürü sentezlenmiştir, bu sebeple belirli zamanlarda toprağa bağımlı bir hayat görülmektedir (Ertürk ve Atasoy, 2010).

Bölgede, sarımsak ve limon karışımı ile tatlandırılan yemekler bolca bulunmaktadır. Yörede ot, Muğla kebabı, Muğla köftesi, çökertme, keşkek, deniz ürünleri, börülce, zeytinyağlılar, Muğla tarhanası ve mantar tanınmış ve bilinen ürünlerdir (Esen ve Kılıç, 2020).

Muğla düğün yemeklerine ayrı bir özen göstermektedir. Menteşe'de ve diğer ilçelerde de bu olay oldukça önemlidir. Genellikle düğün yemekleri futbol sahası gibi

büyük alanlarda gerçekleşir. Düğünden önce keşkek dövülmeye başlanır ve bunu genellikle bölgedeki erkekler üstlenmektedir. Cenazelerin yedinci ve elliikinci gününde bölgedeki yaşlılar lokma dökerler. Bazı aileler de ölünün arkasından kurban kesmektedir (Özdağın, 2019: 171).

1.2.5.1. Yöresel Yemekleri

Muğla yemekleri günümüzde orijinal halini korumaktadır (Yiğit ve Yiğit, 2019). Bu yemeklerin malzemelerini çoğu kişi hazır alsa da hala köylerinde veya yaylalarında hazırlayanlar da vardır (Atabey ve Işık, 2018). Genellikle bu işlem yaz aylarında yapılmaktadır. Taze ve mevsimlik ürünler uslünce hazırlanır ve kış için istiflenmektedir.

Muğla yöresinde sabah kahvaltılarında çay, bal, menemen, domates, yeşil biber, haşlanmış yumurta, sucuklu yumurta, zeytin çeşitleri, tereyağı, ceviz, lor ve beyaz peynir, saç böreği ve bazlama yenir. Aynı zamanda bölgede tüketilen Muğla sucuğu da kahvaltı masalarında yer almaktadır (MEB, 2020: 104). Yaz aylarında kahvaltı sofrasına kavun ve karpuz eklenmektedir. Öğle ve akşam öğünlerinde tarhana, dutmeç ve ara çorbaları içilir. Genel olarak öğle yemekleri daha hafiftir. Ot kavurmaları ve börekler tercih edilmektedir. Akşam yemeklerinde keşkek, çökertme, et yemekleri, çıntar kavurması, pilavlar ve tatlılardan zerde, katmer, hoşmerim, bestel yenmektedir (Özdağın, 2019: 181).

Arabaşı Çorbası: Tavuk suyu ile haşlanmış tavuktan yapılan bu çorba hamuru ile birlikte tüketilmektedir. Birçok yörede tüketilen bu çorba Muğla ilçelerinde tüketilmektedir. Genellikle komşular veya aile üyeleri ile birlikte yenilmekte ve kara kazanlarda meydana yapılmaktadır (Durdu ve Budakoğlu, 2016).

Aşure: Şireli keşkek veya tatlı keşkek olarak adlandırılmaktadır. Muharrem ayında yapılır ve herkese dağılır. Yarmaya şeker ve kuru bakliyatlar ilave edilerek kaynatılması sonucu oluşur (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 112).

Bazlama Ekmeği: Un, su, tuz, maya ile yapılan bir ekmek çeşididir. Pişirme işlemi demir sac veya toprak sacda gerçekleştirilmektedir. Pişme esnasında sadece iki kere çevrilmesi oldukça önemlidir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 132).

Cevizli Sucuk ve Köfte: Kış aylarına hazırlık yapılırken pekmez yapım aşamasında yapılan tatlılardır. Geleneksel yiyeceklerdendir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 114).

Çıntar Kavurması: Bir mantar türü olan çıntarlar yıkanır ve doğranır. Daha sonra kavrulan çıntarların üzerine doğranmış soğan ve kıtırak biber (kurutulmuş biber) eklenir ve servis edilir (MEB, 2020: 105).

Çitirmek: Çıtırmak, gıvam, kıyam, susam helvası gibi pek çok isme sahiptir. Düğünlerde bal ve susam ile yapılan geçmişi 35-40 yıl öncesine dayanan bir tatlıdır (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 116).

Çökertme Kebabı: Altında çıtır ve ince patates üzerinde yoğurt ve domates sosu üzerinde ise ince doğranmış ve mühürlenmiş et olarak bilinmektedir (Kartal, 2019: 92).

Döş Dolması: Besili erkek oğlaktan yapılan bu yemek, fırında yavaş yavaş pişer. Genellikle yayla kahvelerinde yapılmaktadır. Şehrin et yemekleri arasında önemli bir yere sahiptir. (Kartal, 2019: 92).

Ekşili Tavuk: Köy tavuğu ile yapılanı tercih edilmektedir. Renksiz ve soğansızdır. Haşlanan tavuk limon ile ekşitilir ve içerişine nohut eklenmektedir (Durdu ve Budakoğlu, 2016).

Ev Baklavası: Bayramlarda, düğünlerde ve özel günlerde yapılan bir tatlıdır. Normal baklavaya göre daha doğal ve belirli ritüeller kapsamında yapılmaktadır. Genellikle birkaç aile veya komşunun bir araya gelmesi sonucu yapılır (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 118).

Halka: Muğla halkası veya anne halkası olarak bilinmektedir. Geçmişte hıdırellez ve sadece evlerde yapılan bir kurabiye çeşididir. Günümüzde pastanelerde de satışı vardır (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 96).

Kabak Çiçeği Dolması: Meyveye dönüşmeyen kabakların çiçekleri toplandıktan sonra içerisinin pirinç, bulgur karışımı ile doldurulması sonucu elde edilmektedir (Yiğit ve Yiğit, 2019: 520).

Keşkek: Genellikle düğün, sünnet, asker uğurlaması, şenlik ve mevlit gibi günlerde yapılır. Bazı gelenekler vardır. Aşçıya bahşiş verilerek kapağı açtırılır ve bu keşkeğin malzemeleri köy halkı tarafından temin edilmektedir. İçerisine oğlak eti veya tavuk eti konulur. Yapılışı ise keşkeklik buğdaylar haşlanır. Daha sonra kemiklerinden ayrılmış et ilave edilir. Tahta kaşık yardımıyla kıvam alana kadar dövülür. En son içerisine tereyağ eklenerek pulbiberli yağ ile servis edilmektedir (Yiğit ve Yiğit, 2019: 520).

Kuzu Göbeği Mantarı: Yörede büyük bir ekonomik getiri sağlayan kuzu göbeği mantarı ilkbahar zamanında dağlarda yetişmektedir. Yöre halkı kendi ihtiyacı kadarını kızartma, yumurtalı, kavurma olarak tüketmektedir.

Leğen Böreği: Bilinen böreklerle göre farklıdır. Farklı olmasının sebebi mısır unu ile yapılmasıdır. Özellikle geçmişte Kurban Bayramlarında kurban kavurması ile birlikte yapılmıştır (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 98).

Lokma: Yörenin yaygın olarak bilinen hamur tatlılarından biridir. Mayalı hamurun yağda kızartılması ile yapılmaktadır. Şerbetli ya da şerbetsiz tüketilmektedir. Kaybedilen yakınlarının hayrına dağıtılmaktadır. Perşembe günleri geçiş güzergâhlarında döktürülmektedir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 100).

Mısır Ekmeği: Mısır unu, su ve tuz ile yapılmaktadır. Genellikle yine sac üzerinde pişirilerek elde edilir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 132).

Muğla Kebabı: Kahvaltı kebabı, sulu kebab gibi isimlerle de bilinmektedir. Yıllar önce Muğla'da yaşayan bir kasabın çalışanları için doyurucu ve besleyici bir yemek arayışı sonucu ortaya çıktığı anlatılan bir yemektir. Oğlak eti, iç yağı ve suyun bir güveçte uzun süre pişmesi sonucu oluşmaktadır (Çıloğlu, 2019).

Muğla Köftesi: Coğrafi işaret alan Muğla Köftesi inek kıyması ve gömlek yağının sadece tuz ile yoğurulup küçük küçük basılarak, dışını yakmadan içerisinin sulu olarak pişirilmesi ile elde edilmektedir (MUTSO, 2018).

Muğla Saraylısı: Bir Yörük tatlısı olarak bilinmektedir. Eski Muğla'da kız evine nişan takmaya gitmeden bir gün önce kadınların hazırladığı bir tatlıdır. Kız evine gitmeden önce hazırlanan tatlının tam ortasına sarı lira konularak bereket ve aseletin getirileceği düşünülmüştür (Kartal, 2019: 95).

Mumbar Dolması: Genellikle oğlak bağırsağından yapılmaktadır. Bağırsağın içerisine pirinç veya pirinç ve bulgur karışımı, nohut ile doldurulması ile yapılmaktadır (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 50).

Oğlak Yahni: Kemikli oğlak eti küçük parçalar halinde kesildikten sonra nohut ve salça ile pişirilmektedir. Ev mutfağında ve çarşı mutfağında tüketilmektedir. Oğlak yerine kuzu eti de tercih edilmektedir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 52).

Ot Kavurması: Bahar döneminde tarlaların kenarından veya ormandan toplanan otlar yıkanır ve doğranır. Daha sonra yağda soğanlar kavrulur ve kurutulmuş biber ve otlar atılarak tüketilmektedir (MEB, 2020: 105).

Tandır: Oğlağın döş dolmasından geriye kalan kısımları soslanarak taş fırında pişirilmesi ile yapılmaktadır. Döşün alt bölümü, incik ve böbrek yatağı tandır için en uygun bölümlerdir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 58).

Teltoraşı, Börülce: Börülce ekşilemesi veya teltorlu börülce olarak da bilinmektedir. Temizlenen börülcenin kavruktan soğan, un ve salça ile pişilmesi ile yapılmaktadır (MEB, 2020: 105).

Tarhana Çorbası: Genellikle yörede beyaz tarhana tercih edilmektedir. Bu tarhana top olarak kurutulmaktadır. Daha sonra bu kurutulmuş tarhana pişirmek istenirse suda bekletilir. Daha sonra su ile haşlanır. Haşlanan tarhanaların içerisine kuru börülce kurutulmuş biber atılır. Daha sonra servis edilmektedir (Yiğit ve Yiğit, 2019: 521). 2019 tarihinde tescillenmiştir.

Tavuk Dolması: Misafirlere ikram etmek veya özel günlerde yapılan bir yemektir. Düğün evinde kız evinde gelin gittikten sonra da yapılmaktadır (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 60).

Tilkişen Kavurması: Tilkişenler haşlandıktan sonra soğan eklenir, daha sonra haşlanmış tilkişen eklenir. Tüm malzemeler kavruktan sonra içerisine yumurta kırılır (Yiğit ve Yiğit, 2019: 519). Yabani kuşkonmazdır. Bahar aylarında köylülerin toplayıp pazarda satması veya halkın dağlardan toplaması sonrasında yapılmaktadır. Genellikle yumurtalı tüketilmektedir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 92).

Yağlı Badılcan (Patlıcan): Uzun taze ve çekirdeksiz patlıcanlar seçilir. Kabukları şerit halinde yarım soyulan patlıcanlar zeytinyağında kızartıldıktan sonra ayrı bir yerde hazırlanmış olan soğan salça ve domates ile birleştirilerek servis edilmektedir (MEB, 2020: 105).

Yufka: Yaygın olarak tüketilen bir ekmek çeşididir. Taze tüketmeye yönelik 3-4 günlük yapılmaktadır. Su, un ve tuzdan yapılır ve sac üzerinde pişirilmektedir (Durdu ve Budakoğlu, 2016: 132).

Muğla Sucuğu: Baharatlı bir şekilde yapılan bu sucuk genel olarak ilkbahar aylarında yapılmaktadır. Daha sonra bağırsağa basılarak kuruması için bekletilir. Yörede sucuğu kurutmadan yemek daha çok tercih edilmektedir.

Mutfaktaki Yardımcılar: Menteşe mutfağında ve Muğla bölgesi'nde genel olarak yemeklerde tatlandırıcılar kullanılmaktadır. Bu tatlandırıcılar tamamen doğal olarak hazırlanıp kış boyu saklanmaktadır. Kırmızı toz biber veya al biber, salçayla birlikte kullanımı yaygın olmasa da yemeklere kırmızı rengi vermek için kurutulmuş biberlerden hazırlanan bir baharattır. Nar ekşisi ve Kara ekşi, genellikle nar ekşisi nar tanelerinin suyunu sıkarak kaynatılır. Kara ekşi ise erik suyu çıkartılarak kaynatılması sonucu oluşmaktadır. Koruk suyu, üzümler koruk iken toplanır ve suyu sıkılarak şişelere doldurulur.

1.2.5.2. Mutfak Ekipmanları

Türkiye'nin farklı bölgelerinde bulunan araç ve gereçler temelde aynı malzemeler kullanırken bazı isim farklılıkları görülmektedir. Özellikle Ege mutfak kültüründe isimler farklı olsa da aynı amaç doğrultusunda kullanılmaktadır (Özdoğan, 2019: 181).

Özdoğan (2019), Muğla Bölgesi'nde kullanılan veya kullanılmış mutfak ekipmanlarını tanımlamıştır. Bunlar:

Alavurt: Kabaktan yapılmış su kabı.

Çömçe: Ağaçtan yapılmış kepçe.

Çömçü: Toprak su kabı.

Dığan: Yağ tavaşı.

Güdüruk: Ağzı kapalı testiten yapılan küp.

Gürlen: İki kulplu ağzı ve karnı geniş küçük küp.

Kanavaz: Sapı bakır çömlek.

Kanık: Sürahi.

Kaynatma: Küçük kazan.

Kene: Büyük tepsi.

Madran: Su bardağı.

Sıran: Ateş küreği.

Sağan: Tava.

Tahta başı: raf.

Talavart: Bal kabağından yapılan su kabı.

Ülük: Testi emziğı.

Üsküre: Bakır yassı tabak.

Yasdıgeç: Hamur tahtası.

Sac: Demir yuvarlak tepsi.

Sacyak, sacayak, sayacak: Sacı ayakta tutan üç demir.

Güğüm: İçerisine su koyulan alüminyum mutfak ve banyo gerecidir.

Isıran: Hamur teknelerini ya da ellere bulaşan hamur kalıntılarını kazımada kullanılan demirden yapılmış gereçtir.

Hapaz: Sacın üzerinde pişen yufkayı çevirmeye yarayan yassı düz uzun ahşaptır.

Bakraç: Yoğurt mayalamada veya sıvı ürünleri taşımada kullanılan saplı kova olarak bilinmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MUĞLA MENTEŞE YÖRESEL MUTFAĞININ YÖRÜK MUTFAĞI KÜLTÜRÜ BAĞLAMINDA İNCELENMESİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın amacı, Muğla Menteşe yöresel mutfağının Yörük mutfağı bağlamında incelenmesidir. Alt amacı ise Yörük mutfağı ve Muğla yöresel yemeklerinin tespitidir. Bu kapsamda birçok çalışmaya konu olan Muğla yöresel yemeklerinin, Yörük mutfağı ile çalışılmaması bir eksiklik olarak değerlendirilmektedir. Bu araştırma sonucunda Menteşe yöresel yemekleri ve Yörük mutfağı çalışmalarına yol gösterici olmasının yanında bölge halkının yemek kültürünün tespit edilmesi de büyük önem taşımaktadır.

2. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Bu çalışmada Muğla/ Menteşe ilinde bulunan kişiler ile görüşülmüştür. Bu kişiler bölgede ikamet eden yerel halktır. Menteşe Mahallelerinde bulunan yerel halk ile birebir görüşülerek görüşmeler ses kaydına alınmıştır. Araştırma Yörük mutfağı ve Menteşe yöresi yöresel yemekleri konularını kapsadığından dolayı katılımcıların cinsiyeti önemli bulunmamış sadece Yörük kültürüne hâkim olan kişiler ile görüşülmüştür. Bu sebeple sadece Yörük kültürüne hâkim kişiler ile sınırlandırılmıştır.

3. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu bölümde çalışmada kullanılan veri toplama yöntemi, evren ve örneklem ve veri analiz yöntemi ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

3.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. *Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde görüşmeyi yapan kişi genel olarak bir yol haritasına sahiptir fakat cevaplayan kişinin ilgisi ve bilgisine göre farklı sorular sorularak konunun değişik boyutları ortaya çıkarılmaya çalışılır. Soruların bazılarının görüşme sırasında uygun olmadığı veya anlamsız olduğu düşünülürse o sorulardan vazgeçilmelidir. Gerektiği durumlarda görüşme farklı konulara da ilerlemektedir* (Coşkun ve ark. 2015: 94). İncelenen literatür sonrasında görüşme formu hazırlanmıştır. Uzman kişiler tarafından onaylanan görüşme formu 4 kişi ile pilot

uygulama gerçekleştirilerek ortaya çıkan problem ve ifade hataları düzeltilmiştir.. 2 Ocak- 30 Mart tarihleri arasında gerçekleşen görüşmelerde katılımcılardan izin alınarak verdikleri cevaplar ses kaydına alınmıştır

Görüşme formu toplamda 3 bölümden oluşmaktadır (Bkz., Ek 1). Birinci bölümde Menteşe’de yaşayan kişilerin demografik özellikleri ve bağlı bulundukları aşiret hakkında sorular yer almaktadır.

İkinci bölümde Yörük mutfacı ile ilgili sorular yer almaktadır. Sorular genel olarak tüketilen yiyecekler, yiyecekleri saklama ve taşıma yöntemleri, yemek yapımında ve sunumunda kullanılan mutfak aletleri, sofraya düzeni ve yemek kültürü hakkındadır. Bu soruların cevapları alınmadığı takdirde önceden hazırlanmış sondalar ile katılımcıya yönlendirme yapılmaksızın cevap vermesi beklenmektedir.

Üçüncü bölümde günümüz Menteşe yöresi yöresel yemek kültürü soruları bulunmaktadır. Bu sorular Menteşe yöresel yemekleri, yiyecekleri saklama ve taşıma yöntemleri, mutfak ekipmanları ve tüketilen yiyecekler konularını kapsamaktadır. Görüşme formunda toplamda 16 soru bulunmaktadır.

3.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Araştırmanın evrenini Muğla/Menteşe bölgesinde yaşayan, geçmişte bir göçe katılmış veya Yörük kültürü hakkında bilgi sahibi olan kişiler oluşturmaktadır. Menteşe bölgesinde önceden göç yapmış kişilere ulaşılması güç olduğundan örneklem alma yoluna gidilmiştir. Katılımcılar kasti- yargısal örneklem alma yolu ile belirlenmiş olup 36 katılımcıdan sonra cevaplar tekrarlanmaya başlamıştır. Bu sebeple 36 katılımcının cevapları değerlendirmeye alınmıştır.

3.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ

Araştırmanın yöntemi başlığı altında yürütülen çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanıldığı açıklanmıştır. İlk aşamada çalışmanın konusu kapsamında 36 katılımcının ses kayıtları deşifre edilerek 82 sayfadan oluşan ham veri seti elde edilmiştir. Katılımcılar (K1,K2...) şeklinde belirtilmiştir. Daha sonra bu veriler nitel veri analiz programında kodlanmıştır. Bu kodlama manuel olarak yapılmıştır. Yapılan kodlamalar sonrasında sırasıyla katılımcılara ait demografik bilgiler, alt kodların analizi, iki vaka analizleri yapılmıştır. Aynı zamanda katılımcıların cevapları kelime bulutu ile görselleştirilmiştir.

İkinci aşamada, betimsel içerik analizi yöntemi uygulanmıştır. Bu yöntem, katılımcıların sorulara verdikleri cevapların derinlemesine incelenerek aktarılması ile oluşmaktadır (Ültay ve ark., 2021: 189).

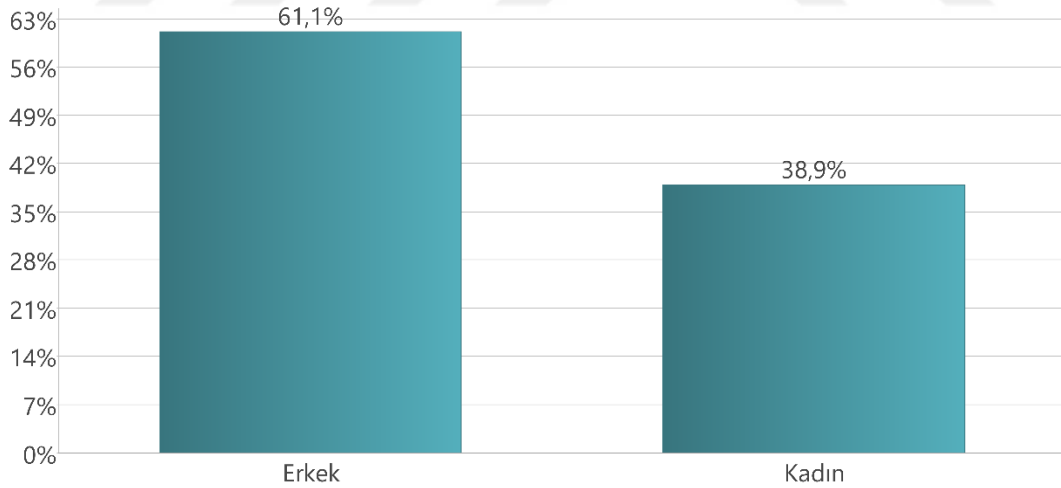
4. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Bu kısımda, Menteşe’de yaşayan yerel halktan elde edilen verilerin analizi sonucunda sırasıyla, katılımcıların demografik özellikleri, Yörük mutfak kültürü ve Menteşe yöresi günümüz mutfak kültürü kapsamında tüketilen yiyecekler ve bu yiyeceklerin saklanması, taşınması ve pişirilmesine ilişkin bulgular sunulmuştur. Sonrasında ise araştırmanın konusu olan Yörük mutfağının Menteşe yöresi yöresel yemeklerine etkisinin belirlenmesine yönelik gerçekleştirilen analiz sonuçlarına yer verilmiştir.

4.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK VE YAŞAM BİÇİMLERİ İLE İLGİLİ BULGULAR

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik ve yaşam biçimleri ile ilgili bilgiler Tablo 1’de verilmiştir.

Şekil 11. Katılımcıların Cinsiyet bilgileri



Şekil 12’e göre araştırmaya katılan katılımcıların 22’si erkek 14’ü ise kadındır. Toplam 36 katılıcının % 61,11’ i erkek % 38,89’u ise kadındır.

Tablo 1. Katılımcıların Yaşları İle İlgili Bilgiler

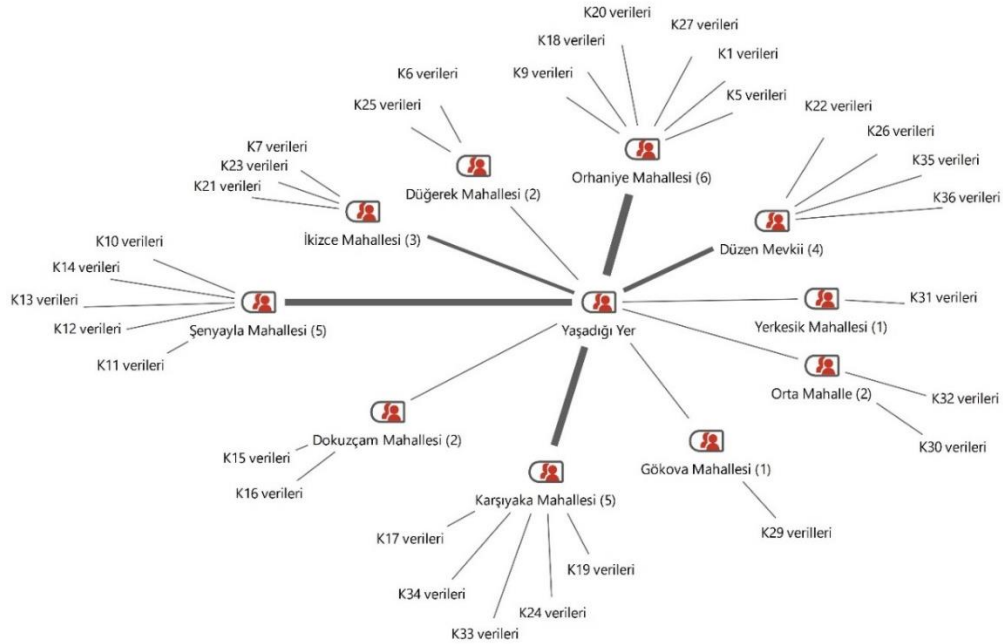
Yaş	Belgeler	%
70-79 yaş	11	30,56
60-69 yaş	9	25,00
50-59 yaş	6	16,67
40-49 yaş	5	13,89
80-89 yaş	4	11,11
30-39 yaş	1	2,78

Tablo 1'e göre araştırmaya katılan katılımcıların % 30,56'sı 70-79 yaş % 25'i 60-69 yaş, % 16,67'si 50-59 yaş, % 13,89'u 40-49 yaş, % 11,11'i 80-89 yaş, % 2,78'i ise 30-39 yaş arasındadır.

Tablo 2. Katılımcıların Eğitim Durumları İle İlgili Bilgiler

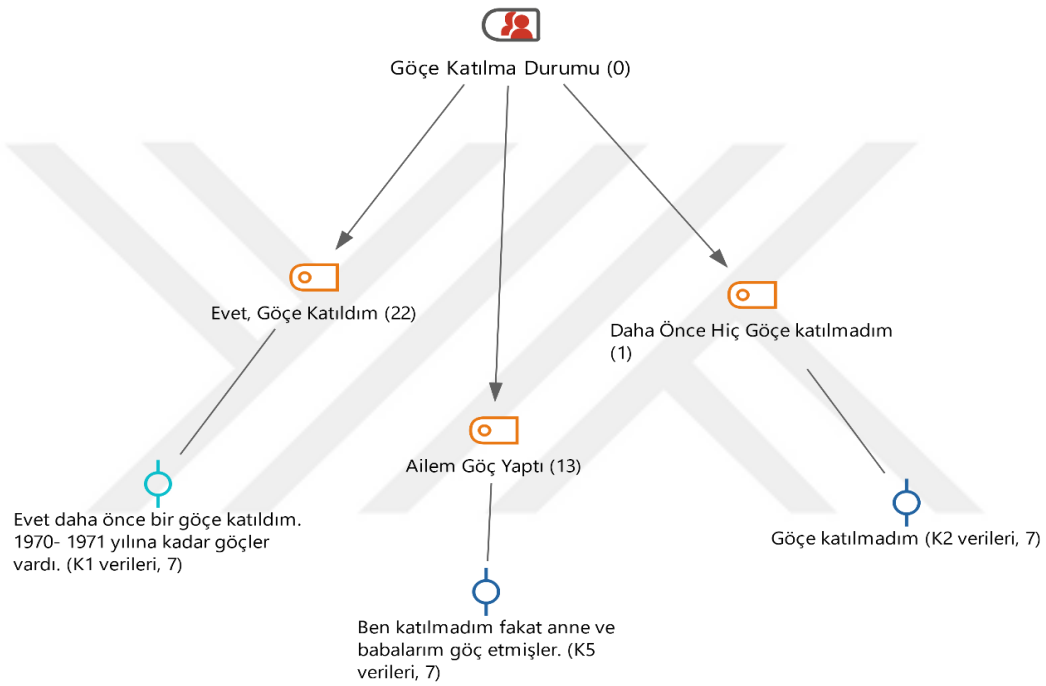
Eğitim Durumu	Belgeler	%
İlkokul Mezunu	21	58,33
Eğitim Yok	11	30,56
Lisans Mezunu	2	5,56
Ortaokul Mezunu	1	2,78
Lisansüstü	1	2,78

Tablo 2'ye göre araştırmaya katılan katılımcıların %58,33'ü ilkokul mezunu, %30,56'sı herhangi bir eğitim almamış, %5,56'sı lisans mezunu, % 2,78'i ortaokul mezunu ve %2,78'i ise lisansüstü eğitim aldıklarını ifade etmişlerdir.

Şekil 12. Katılımcıların Yaşadıkları Mahalleler İle İlgili Bilgiler

Şekil 12'ye göre araştırmaya katılan katılımcılara yaşadığınız mahalle neresidir sorusuna 6 kişi Orhaniye Mahallesi, 5 kişi Şenyayla Mahallesi, 5 kişi Karşıyaka Mahallesi, 4 kişi Düzen Mevkii, 3 kişi İkizce Mahallesi, 2 kişi Dokuzçam Mahallesi, 2 kişi Düğerek Mahallesi, 2 kişi Orta Mahalle, 1 kişi Ortaköy Mahallesi, 1 kişi Karşıyaka Mahallesi, 1 kişi Emirbeyazıt Mahallesi, 1 kişi Kozağaç Mahallesi, 1 kişi Gökova Mahallesi, 1 kişi Yemişendere Mahallesi ve 1 kişi Yerkesik Mahallesinde cevaplarını vermişlerdir.

Şekil 13. Katılımcıların Göçe Katılma Durumu Hakkında Bilgiler



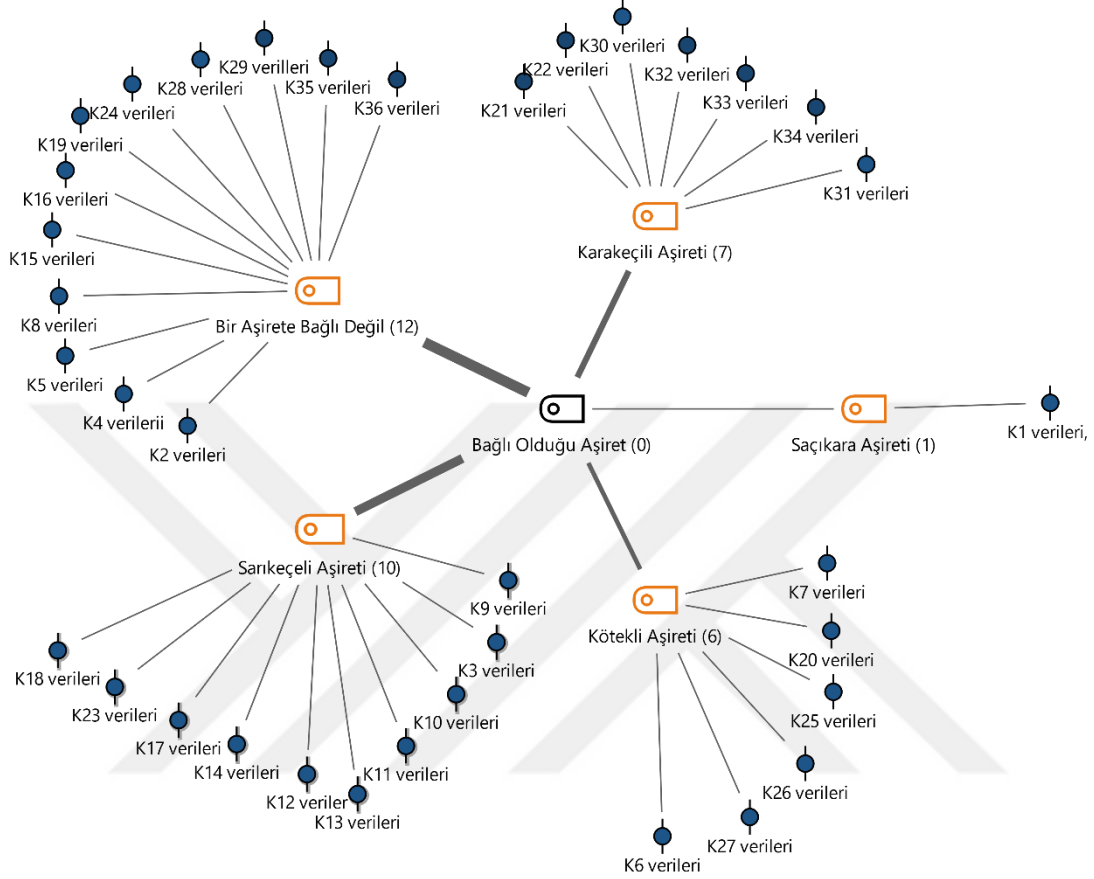
Şekil 13'te katılımcıların göçe katılma durumuna verdikleri cevaplar bulunmaktadır. Katılımcıların 22'si daha önce bir göçe katıldığını, 13'ü ailesinin göç yaptığını ve 1'i daha önce göç yapmadığını fakat dedelerinin göçtüğünü bildiğini belirtmiştir. Hiç göçe katılmadığını ifade eden katılımcı ise K2'dir.

K1- “Evet daha önce bir göçe katıldım. 1970- 1971 yılına kadar göçler vardı. Daha sonra küçükbaş hayvancılığa destek olmadığından dolayı tarıma yöneldik. Keçilerin ormana zarar verdiğini söyledikleri için keçi yetiştiriciliği azaldı.” Cevabını vermiştir.

K13- “Biz Fethiye’den göçmüşüz. Cinayet işlendiğinden dolayı vilayet değişikliğinden cezası düşmüş”.

Katılımcılar farklı sebeplerden dolayı göçtüklerini ve göçü bıraktıklarını ifade etmişlerdir.

Şekil 14. Katılımcıların Bağlı Olduğu Aşiret Hakkında Bilgiler



Şekil 14 incelediğinde bir aşirete bağlı olmayan kişi sayısının fazla olduğu görülmektedir. Aşirete bağlı olmayan 12 kişi, Karakeçeli aşiretinden olduğunu belirten 7 kişi, Sarıkeçeli aşiretinden olduğunu söyleyen 10 kişi, Kötekli aşiretinden olan 6 kişi Saçıkara aşiretinden olan ise 1 kişi bulunmaktadır. Katılımcıların ikamet ettikleri mahalle ile bağlı oldukları aşiret arasında herhangi bir bağlantıya rastlanmamıştır.

Yörüklerin bir aşireti olmadığını ve bir boya mensup olduğunu belirten K1 bir mâni söylemiştir:

K1- “Bir tane Yörük varsa uyur, iki tane Yörük varsa sohbet eder, üç Yörük bir araya gelirse kavga eder, dört Yörük bir araya gelirse devlet kurmaya çalışır.”.

4.2. KATILIMCILARIN YÖRÜK YEMEKLERİ İLE İLGİLİ BULGULARI

Katılımcılara göç sırasında, öncesinde ve sonrasında hangi yemekleri yedikleri sorulmuştur. Farklı kategorilerde cevap veren katılımcıların cevapları tablolarda belirtilmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların Çorba İçme/ Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Çorbalar	Tarhana Çorbası	K1,K6,K7,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K15,K16,K17,K18,K19,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K30,K31,K32,K33,K34,K35,K36	32
	Un Çorbası	K3,K8,K11,K12,K14,K16,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29	15
	Arapaşı Çorbası	K1,K3,K8,K9,K13,K14,K15,K16,K19	9
	Börülce Çorbası	K8,K14	2
	Bulgur Çorbası	K4,K7	2
	Bulgurlu Süt Çorbası	K5	1
	Nohut Çorbası	K8	1

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların içtikleri çorba çeşitleri görülmektedir. En çok tüketilen çorba çeşidi olan tarhana çorbasını 32 kişi, un çorbasını 15 kişi Arapaşı çorbasını 9 kişi börülce çorbasını 2 kişi, bulgur çorbasını 2 kişi, bulgurlu süt çorbasını 1 kişi, nohut çorbasını ise 1 kişi içtiğini belirtmiştir.

K3 Arapaşı çorbası için “*Arapaşı yapılır, hamuru içerisine konulurdu*” ifadesini kullanmıştır.

Tablo 4. Katılımcıların Mantar Türlerini Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Mantar Türleri	Göbek Çıntar	K9,K13,K14,K15,K16,K17,K18,K19,K20,K22,K23,K24,K28,K29,K31,K32,K33,K35,K36,	19
	Domalan	K13,K14,K28,K29,	4

Tablo 4’e göre katılımcıların mantar yedikleri bilinmektedir. 19 katılımcı göbek ve çıntar mantarı, 4 katılımcı ise domalan mantarını yediklerini ifade etmiştir.

Tablo 5. Katılımcıların Hamur Ürünü Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Hamur Ürünleri	Sac Böreği	K13,K14,K15,K19,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K31,K32,K33,K34,K35,K36	18
	Kıstırma	K1,K17	2
	Gavur halkası (Muğla halkası)	K34	1
	Makarna	K28,K29	2
	Taze Soğan Böreği	K21	1

Tablo 5’de katılımcıların hamur ürünlerinden en fazla sac böreğini yedikleri görülmektedir. 19 katılımcı sac böreği, 2 katılımcı kıstırma, 1 katılımcı gavur halkası (Muğla halkası), 2 katılımcı ise taze soğan böreğinden bahsetmiştir.

K25 “Börekleri biz kuzukulağı otuyla yapardık”.

K14 “Kuzukulağı çok yerdik dağlardan toplardık. Börek yapardık”.

Halk, ilkbahar döneminde bölgede özellikle kuzukulağı otu toplayarak gözleme yapmaktadır.

K1 “Gözlemenin eski adı kıstırma olarak geçer”.

Katılımcıların verdikleri cevaplara göre “kıstırma” olarak adlandırılan yemeğin sac böreği olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 6. Katılımcıların Yemeklerde Kullandıkları Tatlandırıcılar

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Tatlandırıcılar	Erik Ekşisi	K4,K6,K8,K9,K10,K11,K12,K14,K15,K17,K20,K35,K36	13
	Pekmez	K4,K6,K14,K15,K20,K35,K35	7
	Üzüm Sirkesi	K10,K11,K12,K15,K17	5
	Sumak Ekşisi	K8,K17	2
	Goruk Ekşisi	K17	1

Tablo 6’ya göre katılımcılar yemeklerinde farklı tatlandırıcılar kullanmaktadır. Katılımcıların verdikleri cevaplara göre 13 kişi erik ekşisi, 7 kişi pekmez, 5 kişi üzüm sirkesi, 2 kişi sumak ekşisi, 1 kişi ise goruk ekşisi kullanmaktadır.

K8 “Hasta olan kişiye kuru biber ile erik ekşisi pişirilirdi”.

K20 “Dağ eriği kaynatılıp tahtanın üzerine serilir daha sonra yemeklere azar azar kesilip konulurdu”.

K8 ve K20'nin verdikleri cevaplar incelendiğinde erik ekşisinin dağlardaki eriklerden yapıldığı ve hastalıklar için faydalı olduğu düşünülmektedir.

Tablo 7. Katılımcıların Turşu Yeme Düzeyleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Turşular	Yörük	K5,K6,K9,K20,K25,K26,K27,	13
	Turşusu	K28,K29,K30,K31,K32,K33	
	Turşu	K14,K34,K35,K36	4

Tablo 7 incelendiğinde katılımcıların turşu ve sakatat cevapları içeren cevaplarını kapsamaktadır. Buna göre 13 kişi Yörük turşusu, 4 katılımcı ise turşu yediklerini belirtmiştir.

Yörük turşusunun ne olduğu katılımcılara sorulduğunda; K20 “*sarımsak, kuru biber ve limon ile yapılırdı, bulgur pilavının yanında yenilirdi*”, K28 “*kuru biber ütülür, dibekte dövülür, daha sonra sarımsakta dibekte dövülür, limon sıkılır biraz zeytinyağı dökülür ve çanakta yenirdi*”, K32 “*Kuru biber kaynatılır, daha sonra sarımsak ve erik ekşisi konulur, kış aylarında bulgur aşının yanında yenirdi*” cevapları alınmıştır.

K14 “*Domates ile biberi kaynatmaya koyarlardı. Tuzlardı, su konulurdu*”, K29 “*Biz turşuyu gök domates ile yapardık*” katılımcıların turşu hakkında verdikleri cevaplardır.

Tablo 8. Katılımcıların Süt ve Süt Ürünleri Yeme Düzeyleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Süt ve Süt Ürünleri	Yoğurt	K4,K5,K6,K9,K10,K11,K14,K21,K22,K23, K23,K30,K31,K32,K33	15
	Keçi Peyniri	K1, K3, K4,K5,K6,K8,K10,K11,K13,K18	10
	Sadeyağ	K5,K13,K22,K23,K24,K25,K26,K27	8
	Tereyağı	K4,K5,K7,K20,K34	5
	Deri Peyniri	K8,K9,K20,K31	4
	Çökelek	K13,K22,K23,K21	4

Tablo 8’de katılımcıların süt ve süt ürünleri yedikleri görülmektedir. En fazla tüketilen yoğurttur. Katılımcılardan 15’i yoğurt, 10’u keçi peyniri, 8’i sadeyağ, 4’ü deri peyniri, 4’ü çökelek peynirini yediklerini belirtmiştir.

Katılımcılar farklı süt ürünleri hakkında bilgiler vermektedir. Bunlar:

K5 “*Tortu yağı çok önemlidir bizim için. Sütün kaymağı alınır ve tuz ile biriktirilir, yeterli seviyeye geldikten sonra kavrulur daha sonra o yağ tortu olarak bilinir*”.

K10,K11,K12 “Kahvaltılarda sütün içerisine şeker konulur birde yufka avkulurdu”.

K30 “Sadeyağ ile peynir kavrulurdu”.

K31 “Yoğurt mayalamak için incir sütü ve yaprağı kullanırdık. Birde eğer incir bulamazsak karakavruk otu ile de mayalama işlemi yapılırdı. Biz çok yaptık. Daha sonra o yoğurttan peynirler yapılırdı. İlk olarak bu ottan yapılmış sonra incir çıktı meydana.”.

Tablo 9. Katılımcıların Ekmek Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Ekmekler	Yufka	K1,K3,K4,K5,K6,K8,K9,K11,K12,K14,K18,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K30,K31,K32,K33,K34	25
	Bazlama/ Kabahamırlı	K1,K5,K6,K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14,K18,K21,K25,K26,K27,K28,K29,K30,K34	19
	Darı Ekmeği	K8,K18,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K30	9
	Akıtma/ Göce	K17,K22,K23,K24	4
	Ekşi Mayalı Ekmek	K6,K28,K29	3
	Hamursuz	K1	1
	Kalabut	K15	1

Tablo 9 katılımcıların yedikleri ekmek türleridir. En çok yenen ekmek türü yufkadır. 25 kişinin yufka ekmeği, 19 kişinin bazlama veya kabahamırlı ekmeği, 9 kişinin darı ekmeği, 4 kişinin akıtma veya göce ekmeği, 3 kişinin ekşi mayalı ekmek, 1 kişinin hamursuz ve 1 kişinin kalabut ekmeği yediği bilinmektedir.

Katılımcıların yediği ekmeklerin içeriğini öğrenmek için nasıl yapıldığı sorulmuş ve katılımcılar bu soruya cevap vermişlerdir.

K15 “Kalabut, yufkanın biraz kalınır”.

K1 “Hamursuz denilen ekmeği tüketmekteyiz. Bu ekmek sadece un su tuz ile hazırlanmaktadır. Hızlı bir şekilde bekletilmeden bir çubuk ile açılır ve pişirilir”.

K5 “Kabahamırlı bazlama olarak bilinir”.

K13 “Hamırlama deriz biz bazlamaya”.

K17 “Göce veya akıtma (sacın üzerinde yapılan ekmek, yağlı saca akışkan hamur dökülerek elde edilir)”.

K22 “Akıtma yapardık evde un kalmayınca arpayı taş ile yarar hemen sulu hamuru sacda pişirirdik”.

K4,K10,K11 “Yufka tükettirdik. Günlük yapıldı”.

K10,K11,K14 “Bazlama yapardık mayasını için biraz ayırırdık”.

Katılımcılar kalan ekmekleri köpeklerine vermektedir. K28,K29 “Ekmekler her gün taze yapıldı. Göç yapacaksa kalan yemek ve ekmekler köpeklere verilirdi biz ona yal deriz”. Açıklamasıyla bu yemeğe yal dedikleri anlaşılmaktadır.

Tablo 10. Katılımcıların Sakatat Yeme Düzeyleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Sakatat Yemekleri	Ciğer Kavurması	K3,K4,K17,K28,K29,K31,K32,K33,K35,K36	10
	Kelle Aşı	K6,K17,K31,K32,K33,K34,	6
	Mumbar Dolması	K9,K19,K35,K36	4
	Ciğer Közlemesi	K34,K35,K36	3
	İşkembe	K9	1

Tablo 10’da 10 katılımcı ciğer kavurması, 6 katılımcı kelle aşı, 4 katılımcı Mumbar dolması, 3 katılımcı ciğer kavurması, 1 katılımcı ise işkembe yediklerini belirtmişlerdir.

Sakatat yemeklerinin tüketimin tablo 10’da oldukça fazla yenildiği görülmektedir. Katılımcılar sakatat hakkında bilgilerini paylaşmıştır.

K6 “Bizde bağırsak yenmez biz onu atarız”.

K4 “Ciğer soğan ile kavrulur patır patır patlayana kadar kavrulurdu”.

K34 “Ula kellesi vardır. Derisi ile birlikte küle gömülür. Daha sonra külden çıkardıktan sonra derisi direk olarak çıkmaktadır. Bu yüzden ula da kelle meşhurdur”.

Tablo 11. Katılımcıların Tahıl Yemekleri Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Tahıl Yemekleri	Bulgur Aşı	K1,K2,K3,K5,K9,K10,K11,K12,K13, K15,K17,K19,K20,K21,K22,K23,K24, K25,K26,K27,K28,K29,K30,K31,K32, K33,K34,K35,K36	29
	Keşkek Etli	K2,K5,K7,K14,K16,K17,K20,K34	14
	Etsiz	K1,K18,K19,K25,K26,K27	
	Höşmerim	K7,K9,K13,K20,K21,K22,K23,K24	8
	Erişte	K7,K9	2
	Sarma ve Dolma	K8	1
	Közleme Nohut	K8	1
	Mısır Aşı	K16	1
	Buğday Aşı	K16	1

Tablo 11'e göre katılımcıların tahıl yemeklerinden en çok bulgur aşısı yedikleri bilinmektedir. Keşkek yediğini belirten katılımcılar genel olarak etli veya etsiz yediğini de belirtmiştir. Buna göre 29 kişi bulgur aşısı, 14 kişi keşkek, 8 kişi hoşmerim, 2 kişi erişte, 1 kişi sarma ve dolmalar, 1 kişi mısır aşısı, 1 kişi buğday aşısı yediğini belirtmiştir.

K34 “Yörükler domatesi ilk başlarda hep yeşil olarak kullanmışlardır. Menteşe’de hala gök tomatayı (gök domates) kavuran ve turşu yapan aileler vardır. Domateli aş (domatesli aş) dediğimiz bulgur aşısını da ilk zamanlar hep gök domates ile yapmışlar. Bizde yaparız çok lezzetli olur. Domatesleri dikey değil de yatay keseriz birde ezilmesin diye” açıklaması ile bulur aşısının içeriğinde ne bulunduğunu ifade etmiştir.

K15’e hoşmerimin ne olduğu sorulduğunda “tereyağını kızartırsın, mısır unu eklersin onları kavurduktan sonra birde su eklenir. Sabahları yenir” açıklamasında bulunmuştur. Aynı zamanda K21 “Hoşmerim Yörüklerin bir numaralı yemeğidir. Tereyağı ile mısır unu kavrulurdu, yavaş yavaş su ilave edilirdi” ifadesinde bulunmuştur.

Keşkek hakkında, K16 “Keşkek oğlakla olurdu” açıklaması ile keşkeğin içerisine oğlak eti ilave edildiği anlaşılmaktadır. K31 “Keşkek yapılacağı zaman kimde ne kadar tereyağı varsa götürülürdü. Zaten cenazede, düğünde bayramda hep yapılırdı. Tokmaklarla dövülürdü, döven kişiler genç erkeklerdi. Daha sonra hep birlikte yenilirdi” ifadelerinde bulunmuştur.

Tablo 12. Katılımcıların Sebze Yemekleri Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Sebze Yemekleri	Ot Yemekleri	K1,K2,K4,K5,K14,K15,K17,K19,K21, K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29, K31,K32,K33,K34,K35,K36,	23
	Çentme	K5,K6,K9,K10,K11,K12,K14,K15,K16, K17,K25,K26,K27,	13
	Börülce Teltor/İlaçlama	K2,K8,K15,K18,K25,K26,K27,K28,K29,	9
	Fasulye Yemeği	K25,K26,K27,K35,K36,	5
	Biber Takıratması	K2,K6,K16,K19,K34,	5
	Yoğurtlama	K2,K7,K8,K13,K20,	5
	Badılcın Aşısı	K2,K15,K16,	3
	Köz Mısır	K25,K26,K27,	3
	Bakla Yemeği	K28,K29	2
	Patates Yahnisi	K3,	1
	Ekşili Biber	K9,	1
	Gök Domates Kavurması	K34,	1

Tablo 12'ye göre katılımcıların sebze yemekleri yedikleri anlaşılmaktadır. 23 kişi ot yemekleri, 13 kişi çentme, 9 kişi börülce teltor veya ilaçlama, 5 kişi fasulye yemeği, 5 kişi biber kıtırması, 5 kişi yoğurtlama, 3 kişi badılcan aşısı, 3 kişi köz mısır, 2 kişi bakla yemeği, 1 kişi patates yahnisi, 1 kişi ekşili biber, 1 kişi ise gök domates yediğini belirtmiştir.

K21 *“Ot kavurması, yumurta ve et ile yapılırdı. Sadece soğan ile de yapıldığı zamanda yedik aslında”* ifadesi ile ot yemeğinin farklı şekillerde yenildiği görülmektedir.

K6 çentmenin ne olduğunu açıklamıştır. K6 *“Çentme genelde kışın yapılır. Yazdan kuruttuğumuz biberleri ilk haşlarız daha sonra onları güzelce kıyarız, biz bunu satırla yaparız. Daha sonra yağda kavurur yeriz”*.

Katılımcılara sebzeleri nereden temin ettikleri sorulmuş ve K6 *“Ekin oraklarında domates biber yedik ama genellikle Perşembe günleri Muğla pazarından alırdık”* açıklamasında bulunmuştur. Ayrıca K31, K32, K33 *“Domates ağustosta görülürdü”* ifadesi ile domatesin sadece ağustosta tüketildiği anlaşılmıştır.

Kurutulmuş biber hakkında K34 *“Yörük kültüründe kurutulmuş biber çok önemlidir. Birçok söyleniş şekli vardır. Takırak, tıkrak, tıkrak, takratma vs. bu söyleme şeklide şu şekildedir: eğer kalın biberse “tak” sesi gelir ve bu yüzden takırak denilir. Eğer ince biberse yani küçük biberse “tık” sesi gelmektedir ve tıkrak denilir. Bu sebeple farklı söylemleri bulunmaktadır”* açıklaması ile yörede farklı kişilerin biber kurutmasına verdikleri isimleri tanımlamıştır.

Tablo 13. Katılımcıların Et yemekleri Yeme Düzeyi

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Et Yemekleri	Kavurma	K1,K2,K3,K5,K6,K8,K10,K12,K13,K14,K15,K16,K17,K18,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K30,K31,K32,K33,K34,K35,K36	31
	Nohutlu Yahni	K1,K3,K7,K9,K10,K11,K12,K14,K15,K16,K17,K18,K19,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K31,K32,K33,K34,K35,K36	29
	Et Közlemesi	K6,K10,K12,K13,K14,K17,K25,K26,K27,K28,K31,K32,K33	13
	Sulu Et (Haşlama)	K13,K14,K16,K17,K29	5
	Bezdirme	K22,K23,K24	3
	Tandır	K2,K4,K34	3
	Çemen	K35,K36	2
	Tavşan Yahnisi	K9,K1	2
	Kapama	K2,K16	2
	Kuş ve Keklik eti yahnisi	K16	1
	Tavşan doldurma	K17	1
	Büryan	K34	1
	Muğla Kebabı	K34	1
	Kaburga Dolması	K19	1
	Döş Dolması	K4	1

Tablo 13'e bakıldığında katılımcıların hangi et yemekleri yedikleri görülmektedir. 31 katılımcı kavurma, 29 kişi nohutlu yahnisi, 13 kişi et közlemesi, 5 kişi sulu et veya haşlama, 3 kişi bezdirme, 3 kişi tandır, 2 kişi çemen, 2 kişi tavşan yahnisi, 2 kişi kapama, 1 kişi kuş ve keklik eti yahnisi, 1 kişi büryan, 1 kişi Muğla kebabı, 1 kişi kaburga dolması, 1 kişi döş dolması yediğini belirtmiştir.

Katılımcılar kavurma hakkında açıklamalarda bulunmuşlardır; K21 “Öyle her zaman et kesilmezdi sonbaharda kesilirdi. Kavurmalar yapılırdı”, K3 “Oğlak eti daha lezzetli olur kavurmada yahnide erkeç veya keçi eti tercih ederiz”.

Katılımcıya çemenin ne olduğu sorulduğunda K35 “Çemen dediğimiz şey köziün üstüne et atılarak yapılır Biz ona çemen deriz” açıklamasını yapmıştır.

K4 “Döş dolması yapılır. Bulgur kullanılırdı” ifadesi ile bulguru dolmalarda kullandığını belirtmiştir.

K6 “Kurbandan kurbana et görürdük” ifadesini belirtmiştir. Bunun yanında yine Kurban Bayramlarında K10,K12,K13 “Eti köze atardık fakat etin kaba yeri olurdu o daha sonra yastıgeç üzerinde dilimleyip yedik” açıklamışlardır.

Muğla kebabı veya haşlama kebab olarak bilinen yemeği K14 “*Haşlama kebab ederdik (ocağın üzerinde kaynardı 3-4 saat)*” ifadesi ile keçi etinin uzun süre kaynatılarak yapıldığını belirtmiştir.

Tablo 14. Katılımcıların İçecek İçme Düzeyleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
İçecekler	Şeker Sulaması	K16,K17,K22,K23,K24,K28,K29	7
	Dağ Kekigi	K1,K17,K18,	3
	Dağ Çayı	K1,K17,K18	3
	Ayran	K9,K15,K30	3
	Hoşaf	K7,K14,K15	3
	Kahve	K17-K18	2

Tablo 14’de katılımcılardan 7’si şeker sulaması, 3’ü dağ kekigi, 3’ü dağ çayı, 3’ü ayran, 3’ü hoşaf, 2’si ise kahve içtiklerini belirtmiştir. Buna göre en çok şeker sulaması içeceği içildiği görülmektedir.

Katılımcılara şeker sulamasının ne olduğu sorulduğunda K22 “*Suyun içerisine şeker atıp karıştırıp içilirdi*” cevabını vermiştir. Ayran için K30 “*Tereyağı yapıldıktan sonra onun ayranı çıkar onu içerdik her zaman*” ifadesini kullanmıştır. Kahve için ise K18 “*Kahve dibeklerle dövülürdü közün üzerinde pişirirdik çok güzel kokusu olurdu*” cevabını vermiştir.

Tablo 15. Katılımcıların Tatlı Yeme Düzeyleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Tatlılar	Sini	K34,K8,K9,K13,K14,K15,K16,K17,K18, K19,K25,K30,K31,K33	13
	Pelte	K1,K4,K8,K9,K10,K11,K12,K14,K15, K16,K25,	12
	Sütlac	K3,K17,K31,K32,K33,K34	6
	Zerde	K4,K5,K31,K32,K33 K1	6
	Saray Tatlısı (Muğla Saraylısı)	K4,K6,K7,K8,K21,K34	6
	Bestel	K14,K15,K16,K19	4
	Helva	K14,K15,K16,K18	4
	Un Bulamacı	K17,K28,K29	3
	İrmik Helvası	K9,K16	2
	Aşure	K16,K17	2
	Titreşim	K16	1
	Pekmez Tatlısı	K19	1
	Çıtırmak	K5	1
	Un Helvası	K9	1

Tablo 15’de katılımcıların hangi tatlıları yedikleri görülmektedir. 13 kişi sini, 12 kişi pelte, 6 kişi sütlac, 6 kişi zerde, 5 kişi saray tatlısı, 4 kişi bestel, 4 kişi helva, 3 kişi un bulamacı, 2 kişi ırmik tatlısı, 2 kişi aşure, 1 kişi titreşim, 1 kişi pekmez tatlısı, 1 kişi

çıtırmak, 1 kişi un helvası yediğini belirtmiştir. Buna göre en çok sini yiyen katılımcı bulunmaktadır. Fakat titreşim, pekmez tatlısı, çıtırmak ve un helvası yediğini söyleyen birer katılımcı vardır.

Katılımcılar tatlılarda pekmez kullandıklarını belirtmiştir. K4 “*Biz saraylı tatlısının şerbetini pekmezden yapardık*”. K7 “*Pekmezden aşure yapardık şeker bulamayınca*”.

K8 sini tatlısı için “*Sini yaparız biz şimdi adı baklava oldu onun da, közün üzerinde yavaş yavaş pişirirdik daha sonra tepsi yardımıyla çevirirdik*” ifadesini kullanmıştır. K19 ve K15 “*Sininin çeşitleri vardır. Sarma, kıvrıma, muska şeklindedir*” açıklaması ile sininin çeşitleri olduğunu söylemiştir.

Katılımcılar bulgur ve pirinçleri tatlılarda kullandıklarını belirtmiştir. K8 “*bulgurdan sütlaç yapardık biz*”, K21 “*Bizde zerde pirinçten yapılırdı tarçında tabağın altına konulurdu*” ifadesini belirtmiştir.

4 katılımcının yediği tatlı olan besteli K14 “*Bestel yapılırdı. Kabak kireç ile bekletilirdi daha sonra pekmezle kaynatılırdı*” açıklaması yapılmıştır. Un bulamacı yiyen 3 kişi ise “*Sütün içerisine elenmiş un konulur ve karıştırılır, daha sonra şeker atılır ve yenirdi*” demiştir.

4.3. KATILIMCILARIN GÖÇ SIRASINDA YİYECEKLERİ TAŞIMA VE SAKLAMASINA İLİŞKİN BULGULAR

Katılımcılara göç sırasında, öncesinde ve sonrasında yiyecekleri nasıl taşıdıkları ve sakladıkları sorusu sorulmuş ve katılımcıların verdikleri cevaplara tablo 14 ve tablo 15’de yer verilmiştir.

Tablo 16. Katılımcıların Yiyecekleri Taşıma Yöntemleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Taşıma Yöntemleri	Tuluk	K1,K3,K6,K10,K11,K12,K13,K14,K20,K21	10
	Kıl Çuval	K1,K10,K12,K18	4
	Güğüm	K9	1
	Kese	K1	1

Tablo 16’da katılımcıların yiyecekleri 4 farklı şekilde taşıdığı görülmektedir. 10 kişi tuluk ile 4 kişi kıl çuval ile 1 kişi güğüm ile 1 kişi ise kese ile taşıma yaptığını belirtmiştir.

K17 "Keçinin derisini çam kabuğuyla temizlerlerdi. Bir tane kıl kalmazdı. Onda biz yağ yapardık bu deriye de tuluk deriz" ifadesiyle tuluğun tanımını yapmıştır. K18 "Tulukları yaparken sarıçamın içerisindeki kırmızı yerini dövüp deriyi onunla temizlerdik. Peynir derisindeki kıl alınır. Su konulacaksa kılı kalır tuluktaki kıl suyu soğuk tutardı" şeklindeki cümlesi ile tulukların kullanım alanından bahsetmiştir.

Tablo 17. Katılımcıların Yiyecekleri Saklama Yöntemleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam	Açıklama
Yiyecekleri Saklama Yöntemleri	Oğlak Derisi	K1,K3,K5,K7,K9,K10,K11, K12,K13,K16,K17,K18,K20, K21,K22,K23,K24,K25,K26, K27,K30,K31,K32,K33	24	Peynir, Çökelek, Tereyağı
	Kurularak	K4,K5,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12,K14,K15,K16,K18,K19, K20,K21,K28,K29,K31,K32, K33,K34,K35,K36	24	Biber, Patlıcan, Fasulye, Domates,
	Kese	K1,K3,K4,K5,K8,K9,K10,K11, K12,K13,K15,K16,K17,K21, K22,K23,K24,K28,K29,K30	20	Kavrulmuş Kemik, Yoğurt, Kavurma
	Kavurarak	K8,K10,K11,K12,K15,K17, K19,K20,K21,K22,K23,K24, K30,K31,K32,K33,K34	17	Keçi ve Erkeç
	Mağara veya Çukur	K6,K7,K10,K11,K16,K18,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26, K27,K28,K29,K30	17	Peynir, Tereyağı
	Bakraç	K4,K5,K9,K17,K22,K23,K24,K31, K32,K33	10	Tereyağı, Kavurma
	Toprak Testi	K5,K11,K14,K18,K19,K20, K31,K32,K33	9	Biber, Kavurma, Peynir, Sadeyağ
	Tuz	K1,K5,K9,K13,K16,K18,K28,K29	8	Peynir
	Kül	K5,K17,K20,K21,K22,K23, K24	7	Yemek, Yumurta
	Saman	K5,K21,K22,K23,K24,K30	6	Yumurta, Elma, Armut
	Kuyu	K5,K34	2	Et, Peynir
	Un Çuvalı	K18,K30	2	Et
	İşkembe	K20	1	Sadeyağ
	Su kabağı	K17	1	Kuru bakliyat
	Örtü içerisinde	K1	1	Yufka, Soğan
	Çul	K1	1	Bakliyat

Tablo 17'ye bakıldığında katılımcıların yiyecekleri saklama yöntemleri görülmektedir. Buna göre; 24 kişi oğlak derisinde peynir, çökelek ve tereyağı, 24 kişi kurutma yöntemi ile biber, patlıcan, fasulye, domates, incir ve bamya, 20 kişi kese ile kavrulmuş kemik, yoğurt ve kavurma, 17 kişi kavurma yaparak keçi ve erkek eti, 17 kişi mağara ve çukura peynir ve tereyağı, 10 kişi bakraç içerisinde tereyağı ve kavurma, 9 kişi toprak testi içerisinde biber, kavurma, peynir ve sadeyağ, 8 kişi tuz yardımı ile peynir, 7 kişi kül yardımı ile yemek ve kül, 6 kişi saman ile yumurta, elma, armut, 2 kişi kuyuda et ve peynir, 2 kişi un çuvalında et, 1 kişi işkembe içerisinde sadeyağ, 1 kişi su kabağı içerisinde kuru bakliyat, 1 kişi örtü içerisinde yufka ve soğan, 1 kişi çul içerisinde bakliyat sakladıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcılar yemeklerin pek fazla saklanmadığını fakat gıdaları sakladıklarını ifade etmişlerdir. K25 *“Yemekler yapıldığı gün biterdi zaten öyle saklandığı olmazdı. Kışın yenilecek ürünler yazdan saklanırdı bunlar kuru biber, patlıcan, börülce”*. K26 *“Yemekler yapıldığı gün biterdi zaten öyle saklandığı olmazdı”*. K6 *“Yemekler günlük yapılırdı. Bugün yapılan ertesi gün biterdi. Göç zamanı akar- kokar bir şey olmaz”*. K8 *“Öyle bir saklama durumumuz yoktur. Günlük tüketiyorduk”*. K16 *“Genelde yiyeceğimiz kadar yemek yapılırdı.”*. K9 *“Genel olarak günlük yapılırdı”*. K14 *“Bütün her şey günlük tüketilirdi”* Şeklindeki açıklamalar ile katılımcıların yemeklerini günlük tükettiği veya yeteri kadar yaptıkları görülmektedir.

K26,K27 *“Sadeyağ tulukların arasında saklanırdı. Islak bezde üzerine konulurdu”*. Buna göre katılımcı tulukları soğutucu görevinde kullandığı düşünülmektedir.

Katılımcıların kesede saklama yöntemleri ile ilgili açıklamaları şu şekildedir: K13 *“Biz kese kullanırdık. Keseyi çam dalına asardık orda kalırdı. İstersen 1 ay sonra ye bir şey olmaz”*. K5 *“Kemikler ise kavrulup keselere asılırdı. Tarhana yapılacağı zaman kullanırdı”*. K8 *“Kemiği kavurup keselere asardık, tarhana için de kullanılırdı”*. K22,K23,K24 *“Yoğurt keseye koyulur, orada durur hep. Kese sarı su ile yıkanmış”*. K30 *“Kavurma ve kemik keselere asılırdı”*. İfadelerine göre kese içerisine giren gıdaların daha uzun süre tüketildiğini belirtmişlerdir.

Katılımcılar etleri un çuvalının içerisinde muhafaza ettiklerini belirtmişlerdir. K18 *“Etin etrafına çapıt sarardık daha sonra un çulunun içerisine gömerdik”*. K30 *“Eti bir*

beze sarıp un çuvalının içerisine koyardık. Et soğuk dururdu 2-3 gün sonra çıkarır yerdik”. Buna göre katılımcılar bu yöntemi kısa süreli kullanmışlardır.

Hayvanın sadece eti değil aynı zamanda hayvandan elde edilen yağlar uzun süre muhafaza edilmek zorundadır. K20 “Sadeyağı keçinin işkembesine doldururduk, hiçbir şey olmazdı. Ama ters çevrilirdi, iki tuluğun arasına konulur, ıslak keçe ile örtülürdü”. Açıklaması ile katılımcı sadeyağ muhafazası için işkembe yöntemini kullandıkları görülmektedir.

Katılımcılar kül yardımı ile bazı gıdaları muhafaza etmiştir. K17 “Birde biz yemek olan kazanları küle gömerdik bozulmaması için. Küle gömdüğümüz bir de yumurtalar olurdu. Kazana yumurtaları dizip üzerlerine kül dökerdik, serin tutması için”. İfadesi ile kısa süreli saklama yöntemi olarak kullanmış olduğu anlaşılmaktadır.

Kurutma yönteminin genel olarak sebzelerde uygulandığı görülmektedir. K15 “Kışa yeşil bir şey kalmıyordu, hepsi kuruydu”. Şeklindeki açıklamasından kışın hep kuru ürün veya kuru sebze ve meyve yedikleri anlaşılmaktadır. K8 “Biz incir kuruturduk ama onu da dağ kekiğinin suyuna bandırıp çıkarıp saklardık. Kurtlanma ve paflanma olmasın diye”. Buradan anlaşıldığı üzere bazı kurutulan gıdalarda bozulma görülmektedir. Fakat kurutmada karşılaşılan problemin çözümü dağ kekiği suyu olduğu ifade edilmiştir.

4.4. KATILIMCILARIN GÖÇ ZAMANI GERÇEKLEŞTİRDİKLERİ RİTÜELLERDE TÜKETİLEN YİYECEKLERE İLİŞKİN BULGULAR

Katılımcılara sorulan önceden ritüellerde neler tükettirdiniz? Sorusuna verilen cevaplar tablo 16’da verilmiştir.

Tablo 18. Katılımcıların Önceden Ritüellerde Yedikleri Yemekler

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Ritüeller ve Tüketilen Yemekler	Yahni	K6,K8,K9,K13,K14,K15,K16, K19,K20,K21,K22,K23, K24,K25,K26,K27,K28,K29, K30,K31,K32,K33,K34, K35,K36	25
	Pilav	K6,K8,K9,K13,K15,K17,K19, K20,K21,K22,K23,K24, K25,K26,K27,K28,K29,K30, K31,K32,K33,K34,K35, K36	24
	Keşkek	K6,K8,K9,K13,K14,K15,K16, K17,K19,K20,K21,K22, K23,K24,K28,K29,K31,K32,K 33,K34,K35,K36	22

Tablo 18. (Devamı) Katılımcıların Önceden Ritüellerde Yedikleri Yemekler

	Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Ritüeller ve Tüketilen Yemekler	Düğün Yemekleri	Helva	K6,K9,K13,K16,K19,K21, K22,K23,K24,K25,K26,K27,K 28,K29,K30,K31,K32,K33	18
		Kızartma	K8,K9,K13,K14,K16,K17, K19,K25,K26,K27,K30	11
		Salata	K14,K21,K25,K26, K27,K28,K29,K30	8
		Cacık	K8,K17,K19,K25,K26,K27	6
		Zerde	K20,K34	2
		Aşure	K8,K17	2
		Patates Yemeği	K8,K15	2
		Sini	K14	1
	Cenaze	Evde ne varsa o pişirilir	K14,K15,K16,K19,K20,K21,K 22,K23,K24,K28,K28,K30	13
		Helva	K4,	
	Kurban Bayramı	Kavurma	K31,K32,K33	6
		Közde Et	K25,K26,K27	
	Mevlit	Lokma	K16,K18	3
		Yemek	K8	
	Ramazan Bayramı	Sini	K16,K20	2
	Göç Şenliği	Toplu Yemek	K5	1
	Diğer	Eren Geçidi	K18	2
		Keçi Kırkımı	K3	

Tablo 18 incelendiğinde katılımcılar her ritüelde farklı yemekleri yediklerini belirtmiştir. Buna göre düğün yemeklerinde 25 kişi nohutlu yahni, 24 kişi pilav, 22 kişi keşkek, 18 kişi helva, 11 kişi kızartma, 8 kişi salata, 6 kişi cacık, 2 kişi zerde, 2 kişi aşure, 2 kişi patates yemeği, 1 kişi ise sini yediğini belirtmiştir. Cenaze törenlerinde 12 kişi evde ne varsa o pişirilir yanıtını verirken 1 kişi ise helva yediğini belirtmiştir. Kurban Bayramında ise 3 katılımcı kavurma, 3 katılımcı ise közde et yediğini ifade etmiştir. Mevlitlerde katılımcıların 2'si lokma, 1'i ise yemek yediğini, 2 kişi Ramazan Bayramında sini yediğini, 1 kişi göç şenliğinde toplu yemek yediğini ifade etmiştir. Katılımcılardan 2 kişi K18 ve K3 eren geçidi ve keçi kırkımlarında toplu yemek verildiğini belirtmiştir.

Eren geçidi ritüeli hakkında K18 “Bizim her yıl barak erende adak adardık. Keçileri oraya doğru sürerlermiş. En son kalan keçi eren için kesilirmiş. Keçinin ipi de dağda bırakılmış” açıklamasına yer vermiştir.

K1 “Çadırlardaki kişiler bir araya gelince pınar ağacının peliti yerlerdi. Bu kestaneden daha lezzetlidir. Küle gömülerek pişirilir. Kışın tüketilmektedir”. Çadırda aile bireylerinin kış aylarında yaptığı etkinlikten bahsetmiştir.

Katılımcılar Hıdırellez gününün önemli olduğunu ve bereketi temsil ettiğini ifade etmiştir. K10,K11,K12 “Hıdırellez günü sabaha karşı çimlerin üzerine düşen ilk çiğ ile yoğurt mayalardık. Bereketi temsil ederdi”. Hıdırellez günü sabaha karşı oluşan çiğden yoğurt mayaladıklarını açıklamışlardır.

K22,K23,K24 “Önceden yemekli organizasyonlar yoktu. Çünkü gelen az olurdu. Herkesin işi olurdu. Ama düğün bayram olunca yemekler durmaz. Düğün yemeği verilirdi. Cumadan Pazar akşamına kadar düğün olurdu. Hele içki masalarında patates ve haşlama tavuk olurdu. Suyu ile çorba yapılır, eti bizim masalara gelirdi”. Açıklaması ile düğünlerin 3 gün sürdüğünü ve 3 gün boyunca yemek yenildiğinden bahsetmiştir. K6 “3 gün düğün olur yemek kalmazsa hayvanın biri hemen kesilir yenilir”. İfadesi ile eğer yemek kalmazsa bir keçinin kesilerek masaya ikram edildiğini belirtmiştir.

4.5. KATILIMCILARIN GÖÇ ZAMANINDAKİ SOFRA DÜZENLERİNE İLİŞKİN BULGULAR

Katılımcılara önceden sofrayı düzeni nasıldı? Sorusu sorulmuş ve katılımcıların verdikleri cevaplar tablo 17’de belirtilmiştir.

Tablo 19. Katılımcıların Geçmişteki Sofra Düzenlerine İlişkin Bilgiler

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Sofra Düzeni	Yemeğe ilk büyükler başlar.	K1,K3,K5,K9,K10,K11,K12,K14, K16,K17,K18,K19,K21,K22,K23, K24,K25,K26,K27,K28,K29,K31, K32,K33,K34,K35,K36	27
	Yemekler yer sofrasında yenirdi.	K4,K5,K6,K8,K9,K10,K11,K12, K14,K15,K16,K17,K18,K19,K20, K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28, K29,K30,K34,K35	26
	Evdeki herkes yemeğe gelmeden yemek yenmezdi.	K8,K9,K10,K11,K12,K13,K14, K15,K16,K18,K19,K20,K28,K29,K 31,K32,K33,K34	18
	Büyüler bağdaş kurar küçükler diz çökerdi.	K6,K10,K11,K12,K17,K20,K25, K26,K27,K31,K32,K33	12
	Yemekler ortaya tek tabağa konulurdu.	K4,K8,K9,K10,K11,K12,K13, K18,K28,K29	10
	Yemek bitiminde eller el ileğeni ile yıkanır.	K8,K9,K15,K16,K17,K30,K31,K32 ,K33	9
	Kadınlar ve erkekler ayrı yemek yerdi.	K5	1

Tablo 19’da görüldüğü üzere 27 katılımcı yemeğe ilk büyüklerin başladığını, 26 kişi yemeklerin yer soflarında yendiğini, 18 kişi evdeki herkes yemeğe gelmeden yemeğin yenmediğini, 12 kişi büyüklerin bağdaş kurduğunu ve küçüklerin diz çöktüğünü, 10 kişi yemeklerin ortadan yendiğini, 9 kişi yemek bitiminde ellerin el ileğeni ile yıkandığını ve 1 kişi kadınların ve erkeklerin ayrı ayrı yemek yediğini belirtmiştir.

K5 “*Kilimden örme ekmeklik vardı. İlk yemekler bu örtünün üzerinde yenirdi. Daha sonra siniye dönüldü, ondan sonra bakır işlemeli tepsilere dönüldü. Kasnak yoktu*”. Cevabı ile yer sofrasının zaman içerisinde değiştiğinden bahsetmiştir. K8 “*Sinide yerdik kasnak kullanmazdık*”. K9 “*Kasnak ve sini yoktu*”. K14 “*Şimdi sinide yeniyor. Biz sadece dokuma bezin üzerinde yerdik*.” K19 “*Mendilde yemek yerdik, misafir gelince sini ve kasnak konulurdu*”. Katılımcıların açıklamalarına göre farklı bölgelerde farklı sofrada düzenleri bulunmaktadır. Fakat katılımcılar genel olarak yerde yemek yediklerini açıklamıştır.

El ileğeni ile misafirlerin ve evin büyüklerinin ellerini yemekten sonra yıkadıklarını söyleyen katılımcılar bu durumu açıklamıştır. K31 “*Yemek bitiminde evin küçüğü, büyüğü ve misafirin elini el ileğini ile yıkardı. Bir elinde ileğen bir elinde ıbrık omuzunda havlu bulunurdu*”.

Katılımcılar sofrada bazı kuralların olduğundan bahsetmiştir. Bu konu hakkında K8 “*Eğer sofrada küçük su isterse önce küçüğe su verilir. Daha sonra büyük içerdi*”. K14 “*Ağız şapurdanılmaz ve tabağın içinde kaşık bırakılmazdı. Saygılı olunurdu*”. K22 “*Yemek yerken konuşulmaz sadece yemek yenilir kalkılırdı. Herkes asker gibi olurdu*”.

K30 “*Sofrada fazla yemek olmazdı. Bir veya iki çanak yemek ile öğün geçirilirdi*”. İfadesine göre sofrada gereğinden fazla yemek bulunmadığı anlaşılmaktadır.

4.6. KATILIMCILARIN GEÇMİŞTE TÜKETTİĞİ HAYVANLAR İLE İLGİLİ BULGULAR

Katılımcılara göç sırasında hangi hayvanları tükettikleri sorulmuş ve katılımcıların cevapları tablo 18’de verilmiştir.

Tablo 20. Katılımcıların Geçmişte Tükettikleri Hayvan Çeşitleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Tüketilen Hayvanlar	Keçi, Oğlak, Erkeç	K1-K36	36
	Av Hayvanları	Tavşan	K9,K20,K31,K32,K33,K34
		Keklik	K31,K32,K33,K34
		Bıldırcın	K31,K32,K33,K34
		Dağ Keçisi	K20,K34
		Geyik	K17
	Deve	K3,K17,K18,K20,K22,K23,K24,	7
	Koyun, Kuzu	K1,K4,K14,K19,K22,K23,K24	7
	Tavuk	K3,K4,K9	3
	Büyükbaş	K14,K17	2

Tablo 20’ye bakıldığında katılımcıların hepsi keçi, oğlak ve erkeç eti yediklerini belirtmiştir. Aynı zamanda 6 kişi tavşan eti, 4 kişi keklik eti, 4 kişi bıldırcın eti, 2 kişi dağ keçisi, 1 kişi geyik, 7 kişi deve, 7 kişi koyun ve kuzu, 3 kişi tavuk, 2 kişi ise büyükbaş hayvan eti yediğini ifade etmişlerdir.

K34 “İnek ve dana Yörük kültüründe bulunmaz aslında. Bu hayvanlar dayanıklı hayvanlar değildir. Kuzu da aynı şekilde dayanıklı değildir. Fakat yerli ırk olan karakeçiler sürüye ve doğaya çok elverişlidir. Bu sebeple aslında Yörükler keçiyi yetiştirmeyi ve tüketmeyi tercih etmişlerdir”. Açıklaması ile Yörük kültüründe büyükbaş hayvanların bulunmadığını aynı zamanda büyükbaş hayvanların göçe uygun olmadığından bahsetmiş ve göçe uygun en iyi hayvanın keçi olduğuna değinmiştir.

Katılımcılar et tüketiminde hayvanların cinsiyetine de önem vermişlerdir. K10, K11, K12 “Mal önemli olduğundan dolayı dişiler yenmezdi erkek yenilirdi. Dişi damızlık yapılır. Biz dışardan et almayız kendimiz besi keçisi yaparız”. İfadesi ile katılımcılar kendi yiyecekleri keçiyi aylar öncesinden seçtiğini ve beslediğini açıklamıştır. K20 “Ava gittiğimiz zaman asla genç ve dişi hayvan vurulmazdı. Erkek ve yaşlı hayvanlar avlanırdı”. Yorumuna göre av hayvanlarında da cinsiyete dikkat edildiği görülmüştür.

Katılımcıların tavuk tükettikleri görülmüştür. Tavuk hakkında K3 ve K18 “Tavuk sevilmez ama kenardaki börtü böceği toplansın diye tavuk bulunurdu”, “Yörüklerin kedisi ve tavuğu olurdu çadırın kenarındaki çıyanları yesinler diye”. Açıklamaları ile tavukları

tüketmekten çok çevredeki zararlı hayvanları temizlenmesi için besledikleri görülmektedir.

4.7. KATILIMCILARIN GÜNÜMÜZ MENTEŞE MUTFAK KÜLTÜRÜ HAKKINDAKİ BULGULARI

Tablo 21. Katılımcıların Günümüz Yemek Kültürü Yorumları

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Günümüz Yemek Kültürü	Önceden ne yiyorsam hala aynı yemekleri yiyorum	K1-K36	36
	Gıdalar hazır olarak satın alınıyor artık	K1,K2,K9,K13	4
	Yemekler artık sağlıksız	K14	1
	Tüpte yapılan yemekler lezzetsiz	K19	1

Tablo 21 katılımcıların günümüz yemek kültürü hakkındaki düşüncelerini ifade etmektedir. 36 katılımcı “Önceden ne yiyorsam hala aynı yemekleri yiyorum”, 4 katılımcı “Gıdalar hazır olarak satın alınıyor artık”, 1 kişi “yemekler artık sağlıksız” ve 1 kişi de “Tüpte yapılan yemekler lezzetsiz” cevaplarını vermiştir.

K25, K26, K27 “*Tabi günümüzde sistem değişti hazır yemekler falan çıktı fakat bizim damak zevkimize göre değil. Artık Yörük yemekleri unutuluyor. Biz yesek bile bizim çocuklarımız bilmiyor veya sevmiyor*” Katılımcılar geçmişte yedikleri yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasının zorlaştığını ve önceden yedikleri yemekleri unuttuklarını ifade etmiştir.

K32 “*O zamanlar yemekler daha lezzetli olurdu. 10 çeşit yemek yok artık bir- iki çeşit yemek vardı*”. Günümüzde sofradaki yemeklerin çok fazla olduğunu, önceden yemek sayısının daha az sayıda olduğunu katılımcı açıklamıştır.

Tablo 22. Katılımcıların Günümüzde Yemek Yapımında ve Sunumunda Kullandıkları Ekipmanlar

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Günümüz Yemek Yapımında ve Sunumunda Kullanılan Ekipmanlar	Bakır Kaplar	K1-K36	36
	Tüp veya Doğalgaz	K5,K6,K8,K10,K11,K12,K15, K17,K18,K19,K20,K21,K25, K26,K27,K28,K29,K31,K32, K33	20
	Sac ve Sacyak	K4,K6,K8,K15,K21,K22,K23, K24,K25,K26,K27,K28,K29,K 31,K32,K33	16
	Tava ve Tencere	K2,K8,K9,K19,K20,K29	6
	Porselen Tabak	K8,K16,K18,K19	4
	Tahta Kaşık	K3,K4	2
	Çelik Çaydanlık	K2,K15	2
	Silikon Kaşık	K2	1

Tablo 22’de 36 kişinin bakır kap, 20 kişinin tüp ve doğalgaz, 16 kişinin, sac ve sacyak, 6 kişinin tava ve tencere, 4 kişinin porselen tabak, 2 kişinin tahta kaşık, 2 kişinin çelik çaydanlık, 1 kişinin ise silikon kaşık kullandığı görülmektedir.

Katılımcıların hala mutfakların ocak bulunduğu bilinmektedir. K22 “*Bizde hâlâ mutfağın içerisinde bulunur ocak*”. İfadesini kullanırken K13 “Her şey görüntüde artık hazır yemekler var. Tuluklar kalktı. Testiler kalktı”. Açıklaması ile bazı ekipmanların geçmişte kullanıldığından bahsetmektedir.

Tablo 23. Katılımcıların Günümüzde Yiyecekleri Saklama Yöntemleri

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Günümüz Yiyecekleri Saklama Yöntemleri	Buzluk veya Buzdolabı	K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,K10,K11,K12,K14,K15,K16,K17,K18,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K31,K32,K33,K34,K35,K36	30
	Kurutma	K1,K6,K7,K8,K9,K10,K11,K12,K14,K15,K17,K18,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K31,K32,K33,K34	26
	Konserve	K5,K15,K17,K18,K22,K23,K24,K25,K26,K27	10
	Kavurma	K20,K21,K22,K23,K24,K28,K29,K31,K32,K33	10
	Kiler	K2,K10,K11,K12	4
	Kese	K1,K2,K16,K17	4
	Plastik Kaplar	K9,K16	2
	Çul	K1	1

Tablo 23’de 30 katılımcı yiyecekleri buzluk veya buzdolabında, 26 kişi kurutma yöntemi ile 10 kişi konserve ile 10 kişi kavurma yöntemi ile 4 kişi kilerde, 4 kişi kesede, 2 kişi plastik kaplarda yiyecekleri sakladıklarını belirtmiştir.

Katılımcılardan K2 ve K5 “*Genelde Perşembe pazarından alışveriş yaparız ve bu Pazar uzun yıllardan beri faaliyet göstermektedir*”. Açıklaması ile artık ihtiyaçlarını haftalık olarak karşıladıklarını belirtmiştir.

K17 “*Ben hala kemikleri kuruturum, kese yoğurdu yaparım, peynir teperim, kuruturum. Dolap ve buzluk var ama artık yemekleri orada saklarım*”. İfadesinde eski gelenekleri hala kullandığını fakat buzluk kullandığını belirtmiştir. Aynı şekilde K18”*Sadece biber kurutuyorum*”. Açıklamasına göre kurutma yönteminde artık sadece biber kuruttuğunu belirtmiştir.

Tablo 24. Katılımcıların Günümüzde Ritüellerde Yedikleri Yemekler

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
Günümüz Ritüelleri	Her şey eskisi gibi her hangi bir değişme yok.	K1,K2,K3,K4,K5,K6,K8,K9,K10,K11,K12,K15,K17,K18,K20,K21,K22,K23,K24,K25,K26,K27,K28,K29,K31,K32,K33,K34,K35,K36	30
	Cenazelerde artık börek ve ayran veriliyor.	K8,K16,K19,K20,K28	5
	Önceden yemekleri köy halkı yapardı şimdi özel aşçı tutuluyor.	K10,K11,K12,K16	4
	Önceden yemekler ortaya konulurdu şimdi ayrı ayrı plastik kaplarda veriliyor	K16,K19,K31	3

Tablo 22’ye göre günümüz ritüellerinde 30 katılımcı yemeklerde herhangi bir değişme olmadığını, 5 kişi cenazelerde artık börek verildiğini, 4 kişi önceden yemek yapan kişilerin köylü kadınlar olduğunu fakat artık özel aşçının yemek yaptığını, 3 kişi ise yemeklerin artık bireysel verildiğini ortaya servis edilmediğini belirtmiştir.

Geleneklerin devam etmesi hakkında K4 “*Köylerimizde hala eski geleneklerimiz devam ediyor fakat şehirde aynı şey geçerli değil. Herkes her şeyi unutuyor*”. Açıklaması ise şehir ve köy geleneklerinin farklı olduğunu ifade etmiştir. Fakat kalite hakkında K20 “*Yemek kalitesi düştü. Keçi eti ile yapılan yemekler artık dana ile yapılıyor*” İfadesi ile kalitenin düştüğünü belirtmiştir.

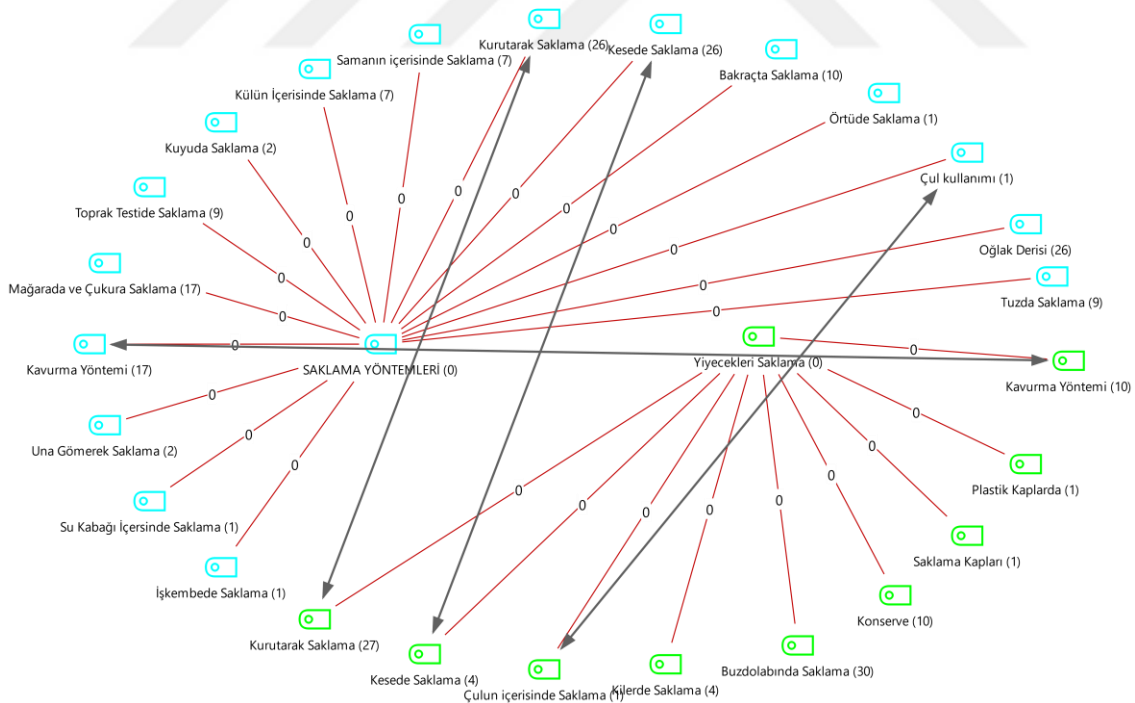
olarak diğer kelimelere oranla daha sık söylendiğini ifade etmektedir. “Yahni, yoğurt ve tarhana” kelimelerinden sonra “kavurma, keşkek ve bakır”, “bulgur ve yufka”, “tahta, dığan ve sini” kelimeleri söylem sıklığına göre görselde yer almaktadır.

Tablo 26. Yörük Yemekleri ile Mentеше Yemekleri Arasındaki İlişki

Kod	Cevaplar	Katılımcılar	Toplam
İlişki/ benzerlik	Yörük yemekleri ile günümüz yemeklerinin benzerlikleri var.	K1,K2,K5,K6,K7,K8,K9,K10, K11,K12,K14,K16,K17,K18, K20,K21,K28,K29,K34,K35,K36	21
	Yörük yemekleri ile günümüz yemeklerinin benzerlikleri yok.	K4,K15,K22,K23,K24,K25,K26,K 27,K31,K32,K33	11
	Bu konuda bir fikrim yok.	K3,K13,K19,K30	4

Tablo 26'ya göre 21 katılımcı Yörük yemekleri ile günümüz yemekleri arasında bir benzerlik olduğunu, 11 katılımcı Yörük yemekleri ile günümüz yemekleri arasında bir benzerlik olmadığını, 4 katılımcı ise bu konuda her hangi bir fikrinin olmadığını ifade etmiştir. Katılımcıların yorumlarına göre Yörük yemekleri ile Menteşe yöresel yemeklerinin bir bağlantısı olduğu görülmektedir.

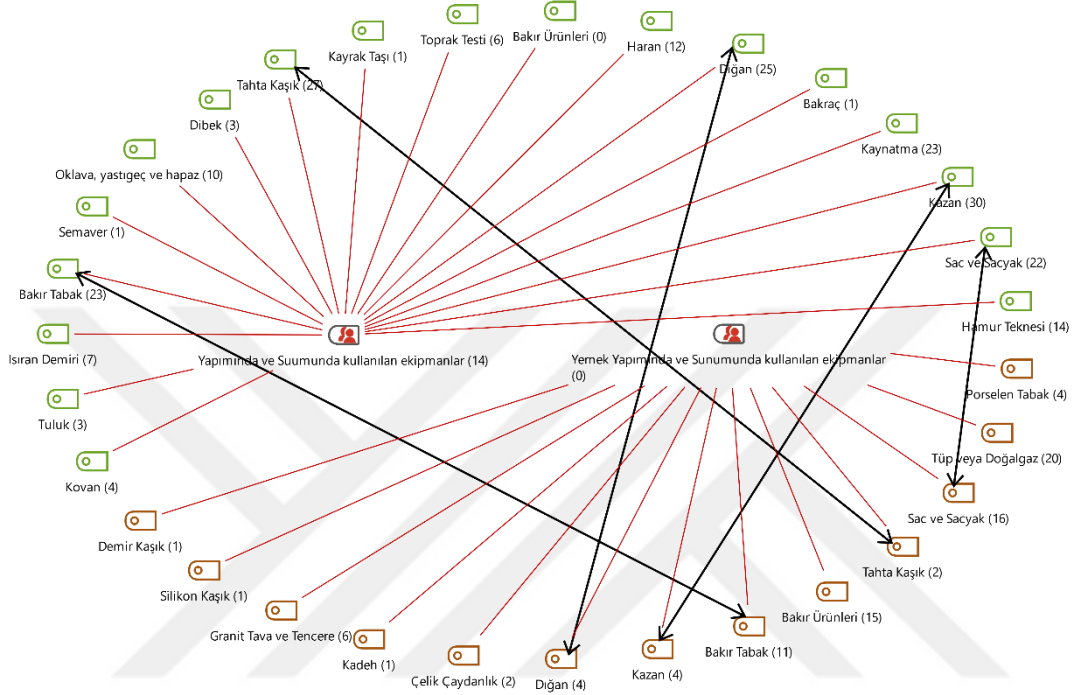
Şekil 16. Yiyecekleri Saklama Yöntemleri Arasındaki İlişki



Şekil 16 Yörük yemekleri ile günümüz Menteşe yemeklerinin saklama yöntemlerinin ilişkilendirilmesini ifade etmektedir. Buna göre geçmişte kurutarak saklama yapan kişiler günümüzde de kurutma yöntemini kullanmaktadır. Geçmişte

yiyecekleri kesede saklayan kişiler günümüzde de kesede saklamaya devam etmektedir. Çulda saklayan bir kişi günümüzde de çulda saklamaya devam etmektedir. Geçmişte kavurma yöntemi kullanarak yiyecekleri saklayan kişiler günümüzde kavurma yöntemi ile yiyecekleri saklamaya devam etmektedir.

Şekil 17. Yemeklerin Yapımında ve Sunumunda Kullanılan Ekipmanların İlişkisi



Şekil 17'ye göre geçmişte 23 kişi bakır tabak kullanırken günümüzde 11 kişi, geçmişte 25 kişi dıgan kullanırken günümüzde 4 kişi, geçmişte 30 kişi kazan kullanırken günümüzde 4 kişi, geçmişte 27 kişi tahta kaşık kullanırken günümüzde 2 kişi, geçmişte 22 kişi sac ve sacyak kullanırken günümüzde 16 kişi kullanmaya devam etmektedir. Tablo incelediğinde genel olarak ekipman kullanımında farklılaşma ve azalma görülmektedir. Tuluk, ısıran demiri, kovan, semaver, dibek, kayrak taşı, toprak testi, haran, bakraç, kaynatma ve hamur teknesini günümüzde kullandığını belirten katılımcıya rastlanmamıştır.

5. TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Muğla Menteşe bölgesi yöresel mutfağının Yörük mutfağı kültürü bağlamında incelenmesi amaçlanan bu araştırmada katılımcıların göç sırasında tükettikleri yiyecekler, yiyecekleri saklama yöntemleri, sofraya düzeni, yiyeceklerin sunumunda ve pişirilmesinde kullanılan ekipmanlar, tüketilen hayvanlar, ritüellerde yenilen yemekler ile günümüzde tüketilen yiyecekler, günümüzdeki yiyecekleri saklama yöntemleri, günümüzdeki sofraya düzeni ve günümüzdeki ritüellerde yenilen yemekler karşılaştırılarak aralarındaki farklar ve benzerlikler ortaya konmaktadır. Araştırmada veriler, Menteşe’de ikamet eden yerel halk ile görüşme yapılarak elde edilmiştir. Araştırmaya katılan 36 katılımcının verdikleri cevaplar nitel bir analiz programında analiz edilerek tablolar ve şekiller ile sunulmuştur.

Katılımcıların ifadeleri ve deneyimleri analiz edilerek Menteşe bölgesi yöresel mutfağının Yörük kültürü ile birlikte incelenmesi sonrası ortaya çıkan en temel sonuçlar şu şekildedir:

Menteşe bölgesinde ikamet eden Yörüklerin artık göç ile uğraşmadığı aynı zamanda artık genel yaş ortalamalarının 60-80 yaş aralığında olduğu ve hayvancılık ile ilgilenmedikleri tespit edilmiştir. Göç ile uğraşmış kişilerin genellikle ilköğretim mezunu olduğu ve sadece okuma yazma bildikleri de görülmektedir.

Katılımcıların çoğu farklı mahallelerde de olsa birbirlerini tanıdıklarını ve bu birbirlerini tanıyan kişilerin aynı aşirette oldukları bilinmektedir. Buna göre Menteşe yöresinde göç yapmış kişilerin geçmişte aynı alanda bulunduğu veya birbirleri ile akraba olduğu tespit edilmiştir.

Araştırmada, Yörük mutfağında bulunan çorba çeşitlerine, mantar türlerine, hamur ürünlerine, tatlandırıcılara, turşulara, süt ve süt ürünlerine, ekmeklere, sakatat yemeklerine, tahıl yemeklerine, sebze yemeklerine, et yemeklerine, içeceklerle ve tatlı çeşitlerine yer verilmiş olup, bilinmeyen veya duyulmayan yemeklerin yapılışına da yer verilmiştir. Buna göre katılımcıların göç zamanında et ve süt ürünleri tüketiminin yanında ot, mantar, tahıl tüketim oranının oldukça fazla olduğu saptanmıştır. Katılımcılar hayvancılık ile uğraşsalar da genelde eti kurbandan kurbanda veya düğünlerde yedikleri tespit edilmiştir. Günümüzde Menteşe bölgesinde tüketilen yemeklerin geçmişte tüketilen yemekler ile aynı olması, yemeklerin Yörük kültürü ile benzer özellikler taşıdığı görülmektedir.

Katılımcıların cevaplarına göre Yörük mutfağında, süslü sofraların, farklı ve karmaşık yemeklerin yer almadığı anlaşılmaktadır. Aksine daha çok doğal, sağlıklı ve elde bulunan malzemelere göre oluşan bir mutfak kültürü olduğu tespit edilmiştir. Örneğin, tarhana çorbasının veya darı ekmeğinin ellerinde fazla buğday ve mısırın bulunmasından dolayı ortaya çıktığı bilinmektedir. Katılımcılara göre artık bolluk ve yiyecekleri seçme şansı olduğundan insanların mecburiyetten değil keyfi olarak yemek yediği, geçmişte yedikleri yemekleri sadece alışkanlıklarından dolayı tükettikleri görülmektedir.

Yörüklerin genelde yılda bir veya iki kere göç ettiği bilinmektedir. Bu göç sırasında ellerinde bulunan yiyecekleri bir yerden bir yere taşımaları gerekmektedir. Menteşe’de bulunan Yörükler bu taşıma işlemini genel olarak hayvandan elde ettikleri kıl çul veya deriler ile gerçekleştirmişlerdir. Bu taşıma işleminde hayvansal ürünleri kullanmalarının sebebi ise hem dayanıklı hem de sağlıklı olmasından kaynaklı olduğu saptanmıştır. Günümüzde yiyecekleri taşıma yönteminde artık hazır ekipmanların kullanıldığı ve hayvansal ürünlerin kullanılmadığı tespit edilmiştir.

Geçmişte yiyeceklerin kış için saklandığı veya geçici olarak muhafaza edildiği bilinmektedir. Menteşe Yörükleri bu işlemi doğal yollar ile yapmışlardır. Genelde hayvan derisi, kese, kavurma veya mağara yardımı ile yiyecekleri uzun süre muhafaza etmiştir. Un çuvalı, kül veya samanda saklama yöntemleri ise geçici saklama yöntemleri arasındadır. Fakat günümüzde yiyeceklerin buzdolabı, konserve veya plastik kaplarda saklandığı saptanmıştır. Gelişen teknolojinin aksine kurutma, kavurma, çul ve kese kullanımı yiyecekleri muhafaza etmede kullanılan yöntemler arasındadır.

Muğla Menteşe yöresinde geçmişten gelen en önemli geleneklerden biri olarak bilinen düğün yemeği geleneğinin Yörüklerden geldiği tespit edilmiştir. Katılımcılar günümüzde servis edilen yemekler ile geçmişte servis edilen yemeklerin aynı olduğunu ifade etmiştir. Fakat diğer ritüellerde gerçekleşen yemek ikramlarının farklılık gösterdiği anlaşılmıştır.

Yörük kültüründe sofrada bazı kuralların olduğu bilinmektedir. Geçmişte yemek yerken ve yemek yedikten sonra; yemeğe ilk büyüklerin başlaması, büyüklerin bağdaş kurması küçüklerin diz çökmesi ve yemek bitiminde ellerin el ileğeni ile yıkanması gibi kuralların günümüzde çok fazla uygulanmadığı görülmektedir.

Yörüklerin en fazla tükettikleri hayvan keçidir. Bunun yanında av hayvanları, deve, koyun ve kuzu tüketimi de bulunmaktadır. Fakat günümüzde tüketilen et türü büyükbaş hayvan olarak tespit edilmiştir.

Geçmişte sürekli olarak üretim yapan Yörüklerin günümüzde daha çok tüketim ağırlıklı yaşadığı ve ailesinden kimsenin hayvancılık ile uğraşmadığı bilinmektedir. Buna göre Menteşe’de artık yerleşik düzene geçen Yörükler Menteşe’nin nüfusunun çoğunu oluşturmaktadır.

Sonuç olarak katılımcıların geçmişte yedikleri yemeklerin tadı, yapısı, doğallığı kaybolsa da aynı isim ve yapım tekniği ile yemekleri tüketmeye devam etmektedirler. Günümüzde modern yaşamdan etkilenen Yörükler, gelenek ve göreneklerini yeni nesillere aktarmayı planlasa da değişimin bir parçası olmuşlardır. Katılımcıların hepsi yerleşik düzene geçmiş ve birçoğu hayvancılığı bırakmıştır. Köyden kente göç eden bu kişilerin Menteşe yöresel mutfağını oluşturduğu tespit edilmiştir.

Yörük mutfağı ve Menteşe yöresi yöresel mutfağı ile ilgili sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu konular ile akademik çalışmalar yapılarak eksikliğin giderilmesi ve Yörük yemeklerinin öneminin anlaşılması açısından farkındalık sağlanabilir. Aynı zamanda bölgede gizlenen gastronomi ve mutfak kültürü detaylandırılarak farklı araştırmalar ortaya konulabilir. Menteşe Belediyesi tarafından desteklenen Muğla yemekleri çeşitlendirilerek Muğla Yörük Yemekleri detaylı araştırılabilir.

KAYNAKÇA

- Acar, L. (1998). Muğla İlinin Sosyo-Ekonomik Yapısı. *Eskişehir: Anadolu Üniversitesi*.
- Aça, M. (2001). Türk Halk Geleneğindeki Doğum Sonrası Uygulamalara Bir Örnek: "Tuzlama". *Milli Folklor Dergisi*, 13(52), 93-100.
- Adıgüzel, O. (2020). *Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi: Balıkesir Örneği*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi.
- Güney Ege Kalkınma Ajansı (2015). *Muğla İli Sosyo- ekonomik Durum Raporu*. GEKA.
- Ak, M. (2012). 19. Yüzyılda Teke Yöresi Yörüklerinin Sosyo- Ekonomik Durumu. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ak, M. (2017). Yörüklerde Kadın. *International Journal of Social Science*(58), 307-336.
- Ak, M. (2019). Batılı Gezginlerin Gözlemlerinde Yörük/Türkmen Çadırları. *Journal of Turkology*, 29(2), 347-366.
- Akan, M. (10-15.09.2007). Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar. 38. ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (s. 21-44). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Akan, M. (2016). Anadolu Yörük yaşamında dokuma geleneği. *Kalemişi-Türk Sanatları Dergisi*, 4(7), 39-58.
- Aksoy, Y. ve Akpınar, A. (2011). Muğla Evleri. *İstanbul Aydın Üniversitesi Dergisi*, 3(9), 129-149.
- Akyol, H. (2018). Saruhanogulları'na Dair Araştırmalar. *Manisa Celal Bayar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(1), 225-260. etrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/cbayarsos/issue/36381/411496> adresinden alındı
- Albayrak, M. (2018). Candaroğulları Beyliği'nin Kuruluşu ve Osmanlı Beyliği ile Münasbetlerine Dair Bir Değerlendirme. *Sosyal ve Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 4(7), 73-100.
- Alçay, A. Ü., Yalçın, S., Bostan, K., ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 37, 83-93.
- Alptekin, M. (2018). Yörüklerde Bir Azık Türü: Çörek. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(16), 381-392.
- Alptekin, M. (2019). Mersin- Silifke Yörük Kültür Hayatında Kül. *Asia Minor Studies*, 7(1), 34-45.
- Altın, K. ve Kömürcü, E. (2021). Beylikler Döneminin Anadolu'nun Türkleşmesine Katkıları. *Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi (UTAD)*, 5(2), 170-186.
- Anılan, F. (1997). *Muğla'nın Turizm Potansiyeli*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Arı, A. (2021). Menteşeoğulları Beyliği, Akdeniz Dünyası ve Osmanlı Beyliği: Devletlerarası İlişkierinin Gelişimi.(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın
- Atabey, S. ve Işık, S. (2018). Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemeklerin Yerel Halk Tarafından Değerlendirilmesi, Fethiye Örneği. *International Conference on Food, Nutrition and Dietetics Gastronomy Research*, (s. 692-705). Alanya.
- Atlıhan, Ş. (2022). Çanakkale- Ayvacık Yörük ve türkmen Giyimlerinde Gergiler (Önlükler). *Hars Akademi*, 5. Aydın Uğurlu ve Geleneksel sanatlar özel sayısı, 97-113.
- Aydın, M. (2017). *Göçebe Türk Kültürünün Son Temsilcisi Yörükler*. İstanbul: Çıra Yayınları.
- Aydoğdu, M. ve Tuncer, B. (2022). Muğla İli'nde Nüfusun Gelişimi ve İlçeler Bazında Mekânsal Dağılışı Analizi. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*(47), 300-320.
- Başak, O. (2021). Muğla Evlerindeki (Merkez Menteşe İlçesi) El Biçimli Kapı Tokmakları. *Sanat Tarihi Dergisi*, 175-203.

- Bektarım, N., ve Kaya, S. Y. (2019). Mersin Boynuinceli Yörüklerinde Yemek Kültürü. 3. *Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi* (s. 57-64). Mersin: Mersin Üniversitesi.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Boyacıoğlu, R. (1999). KaramanOğulları'nın Kökenleri. *Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*(3), 51-56. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/cuifd/issue/4311/257287> adresinden alındı
- Budak, H. N. (2022). *Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları*. Ankara: Başkent Üniversitesi.
- Bulut, M. (2018). Dikili'nin Köylerinde Cenaze Törenlerinin Değişen Uygulamaları. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Folklor ve Edebiyat Dergisi*, 24(93), 123-137.
- Ceyhan, A., Ünalın, A. ve Akyol, E. (2020). Yörüklerin Başlıca Ekonomik Faaliyetleri ve Gelecekte Beklentileri Üzerine Bir Saha Çalışması. *Tarım, Gıda, Çevre ve Hayvancılık Bilimleri Dergisi*, 1(1), 14-27.
- Cihan, C. (2018). Türkistan'dan Anadolu'ya Türklerin Kullandığı Bir Çadırın Göçü: Emirdağ ve Diğer Yörelere Topak Ev. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 5, 40-63.
- Coşkun, R. A., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri (SPSS uygulamalı)*. Sakarya : Sakarya Yayıncılık.
- Çalışkan, V. (2016). Kültürel Bir Miras Olarak Anadolu Devecilik Kültürü ve Deve Güreşi Şenliklerinin Bugünü ve Geleceği. 1. *Uluslararası Devecilik Kültürü ve Deve Güreşleri Sempozyumu* (s. 200-219). İzmir: Selçuk Efes Kent Belleği Yayınları.
- Çiloğlu, N. A. (2019). Gece Boyu Bekleyişin Sonu: Muğla Kebabı. *Tarım ve Orman Dergisi*.
- Çımat, A., Avcı, M., İnci, M. ve Atasever, G. (2018). *Muğla Sosyo-Ekonomik Yapı*. Ankara: Günce Yayınları.
- Çirkin, N. U. (2022). Seramik Sanatı ve Gastronomi Disiplini İlişkisi. *Uluslararası Sanat ve Sosyal Bilimler Kongresi* (s. 83-125). Çanakkale: Paradigma Akademi Basın Yayın Dağıtım.
- Değer, G. (2012). *Muğla Kent Merkezi Geleneksel Dokusunun Araştırılması Muğla-Merkez, Ula ve Yeşilyurt Evlerinin Karşılaştırmalı Değerlendirilmesi*. İzmir: İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Demir, Ö. ve Bakar, N. (2014). Demir, Ö., ve Bakar, N. (2014). Silifke Yörüklerinde doğum, evlenme ve ölüm gelenekleri üzerine bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 1(35), 111-113.
- Doğan, M. S. (2012). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Istanbul University Journal of Sociological Studies*, 3(13), 117-132. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/iusosyoloji/issue/521/4778> adresinden alındı
- Doğan, M. S. ve Doğan, C. (2011). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, 0(30), 15-29. doi:Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/iusoskon/issue/9507/118827>
- Doğan, M. ve Doğan, C. (2010). Yörüklerin Hayat Tarzı. *Journal of Social Policy Conferences*, 676-708. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/iusskd/issue/897/10043> adresinden alındı
- Doğan, N. Ş. (2009). Selçuklu ve Hamidoğulları Döneminde Isparta: Kültürel Ortam. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(22), 69-90.
- Doğaner, A. (2021). Türk Halk Kültüründe Ocak Taşı, Sacayağı ve Sac. *Uluslararası Sosyal Bilimler Sempozyumu-II* (s. 1-20). İstanbul: Motif Vakfı Yayınları.

- Doğru, F. (2017). Eskişehir İli Manav Ağızlarının Genel Özellikleri. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 6(2), 828-846.
- Doğu, S. Ö. ve Sarıçoban, C. (2015). Et Kurutma Teknolojisi ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri. *Journal of Food and Health Science*, 1(3), 109-123.
- Durdu, B. K. ve Budakoğlu, F. E. (2016). *Muğla Mutfağı*. Muğla: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Ekinci, T. A. (2016). Muğla İlinin Sosyo-Ekonomik Göstergeler Çerçevesinde İç Göç Analizi. *Ekonomi ve Yönetim Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 50-73.
- Eratay, S. Ö. (2019). Batı Anadolu Yörüklerinde Yemek ve Mutfak Terimleri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*(3), 11-34.
- Erdemir, Y. (2018). Sahip ata Ailesinin Türbesi ve Nadide Çinileri Üzerine. *Selçuklu Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*(3), 253-303. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/sema/issue/41285/480312> adresinden alındı
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Ersavaş, H. (2018). 20. Yüzyıldan Günümüze Kadar Orta Toroslarda Yaşayan Yörüklerin Yemek Kültürü ve Mutfak Yapısı. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi.
- Ersavaş, H. ve Özkanlı, O. (2018). 20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39-49.
- Ertürk, M. ve Atasoy, E. (2010). Kültürel Coğrafya Bakımından Muğla ve Çevre Polyelerde Yaylacılık. *Turkish Studies*, 5(3), 1264-1296.
- Eryüksek, A. (2017). Konar- Göçer Yörüklerde Bir Yayla Göçü Hikayesi. O. Kılıçer, ve H. Görgün içinde, *Doğu Göç Edebiyatı* (s. 87-99). İstanbul: Demavend Yayınları.
- Esen, F. Ö. ve Kılıç, B. (2020). Muğla Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Turist Rehberlerinin Bakış Açısıyla İncelenmesi. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(10), 814-834.
- Gelekçi, C. (2004). Türk Kültüründe Oğuz- Türkmen- Yörük Kavramları. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, 9(18), 9-18. etrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/turkiyat/issue/16660/329588> adresinden alındı
- Genç, M. (2020). Yörük Kültüründe Dokuma. F. Uslu içinde, *Yörük Araştırmaları-1* (s. 175-197). Konya: Palet Yayınları.
- Genç, M. ve Tolacı, S. Ş. (2019). Sarıkeçeli Yörüklerinde Toplumsal Uygulamalar ve Mekan- Isparta/ Atabey- Gönen Örnekleri. *Art-e Sanat Dergisi*(Özel sayı), 1-15.
- Gökçe, M. (2018). Konargöçer Türk Kültürünün Kökenleri. M. Gökçe, ve E. F. Eroğlu içinde, *Altaylardan Toroslara Konargöçer Türkler* (Cilt 14, s. 10-27). Muğla: Muğla Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Göktürk, G. V. (2005). Sarı Keçeli Yörüklerinde Geçiş Dönemleri. E. Aksoy, G. V. Köktürk ve M. C. Özönder içinde, *Son Konar- Göçerlerin Kültürel Yapısı* (s. 43-58). Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları.
- Görrar, R., Genç, M. ve Görrar, E. A. (2020). *Isparta'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası Isparta Çevresi Yörük Kültürü*. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(26), 23-30.
- Güretekin, G. A. (2020). Yörük Kültüründe Tören Giysileri. F. Uslu içinde, *Yörük Araştırmaları-1* (s. 93-101). Konya: Palet Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinden Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Horzumlu, A. H. (2017). Yörük Kültürünü Tanıtmak: Dernekleşme Faaliyetleri ve Yörük Şenlikleri. *Türkiyat Mecmuası*, 27(2), 239-255.
- İkiel, C. (2004). Muğla'nın Coğrafi Özellikleri. A. A. Çınar içinde, *Muğla Kitabı (Arkeoloji, Tarih, Coğrafya)* (s. 15-25). İzmir.

- Kabak, T. (2020). Silifke Uzuncaburç'ta Geleneksel Yöntemlerle Pekmez Yapımı Üzerine. *SEFAD*, 43, 257-272.
- Kahraman, M. (2018). *Menteşe Yöresinde Şehirler ve Şehirleşme: Muğla Şehri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karaca, B. (2008). 1522-1532 Tarihlerinde Menteşe Bölgesi Yörükleri. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 403-440.
- Karadağ, M. G., Çelebi, F., Ertaş, Y., ve Nevin, Ş. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Ögeleri Açısından Değerlendirilmesi*. Ankara: Detay yayıncılık.
- Karakök, T. (2012). XIII XV. Yüzyıllar Arası Dönemde Kuzeybatı Anadolu'da Kültürel Yapıya Dair Bir Değerlendirme: Candaroğulları Beyliği Dönemi. *Bartın Üniversitesi*.
- Karataş, M. (2005). Sosyo-ekonomik Gelişme Göstergesi Kriteri Olarak İnsani Kalkınma Endeksi (Muğla Örneği). *"İş, Güç" Endüstri İlişkileri ve İnsan Kaynakları Dergisi*, 7(1), 140-159.
- Karayakalı, Z. ve Genç, M. (2020). Giresun'un Seferberlik Ekmek ve Yemekleri. M. S. Küçüktağı, Y. Seçim, M. M. Adabalı ve M. Yılmaz içinde, *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* (s. 21-37). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Yayınları: 419.
- Kargiglioğlu, Ş. ve Temür, E. (2022). Muğla Gastronomi Haritası. *Journal of Gastronomy*, 1203-1215.
- Kartal, M. Y. (2019). *Bir Muğla Seyahati*. Muğla: GEKA.
- Kaya, A. M. ve Karagöz, H. (2014). Denizli ve Çevresinde Avşar Türkmenleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*(32), 29-66.
- Kaya, D. D. (2021). Ege Bölgesinde Gastronomik Bir Değer: Çıntar Mantarı. 1. *Uluslararası Turizmin, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kongresi* (s. 53-63). Kayseri: İKSAD yayınevi.
- Kayhan, H. (2017). Karesioğulları Beyliği Ekonomisi. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 15(22), 53-62.
- Keser, U. (2011). Nerde Çandır Ovasındaki Göçler. http://kazancihaber.com/haber_detay.asp?haberID=1320, Erişim tarihi: 07.11.2022.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koca, N. (2016). Afyonkarahisar Ekmek Kültüründe Coğrafi Faktörlerin Etkisi. H. Babacan ve S. Özer içinde, *Sosyal ve Liberal Bilimlerde Yeni Yönelimler* (s. 411-413). Ankara: Gece Kitaplığı.
- Korkut, G. (2021). Dîvânı Lugâtî't-Türk'te Ekmek Adları. *Dil Araştırmaları*(29), 179-196.
- Kum, N. (1949). Türkmen ve Tahtacılar Arasında Tetkitler, Görüşler. *T.F.A*(5), 70.
- Kutlu, M. (1991). Yaşayan bir atlı kültür geleneği: Anadolu göçer kültürü. *Milli Folklor*, 16, 16-21.
- Küçüktağı, S. M., Seçim, Y., Adabalı, M. M. ve Yılmaz, M. (2020). *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler*. Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi.
- Kültükoğlu, M. S. (2010). *Menteşe Sancağı 1830*. Ankara: Türk Tarih Kurumları Basımevi.
- MEB. (2020). *Şehrimiz Muğla*. Muğla: Milli Eğitim Müdürlüğü.
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2008). Geleneksel Gıda Muhafaza Teknikleri. 38. *ICANAS*. 4/2, s. 877-892. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Mutlu, H. ve Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envaterinin Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 1168-1195.

- MUTSO. (2018). *Muğla Köftesi*. Muğla: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası.
- Müezzinoğlu, Ş. (1963). *Muğla Şehir Etüdü*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Enstitüsü.
- Nas, G. E. (2015). Yörük Kültüründe Düğün- Ölüm Âdetleri ve Adlandırmaları. *Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature*, 1(2), 25-32. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/littera/issue/19388/205839> adresinden alındı
- Oğuz, M. (2017). Taceddin oğulları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 6(5), 469-487.
- Oğuz, Z. (2012). *Yaylaların Özgür Çocukları Yörükler*. Konya: Reflex tanıtım.
- Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Ögel, B. (2010). *Türk Mitolojisi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Önal, N. M. (2005). Muğla'da Gezerken. *Muğla Kent Tarihi*(2), 23-27.
- Önem, E. Ö. ve Yılmaz, M. (2020). Türk Mutfağında Kullanılan Yoğurt Saklama Yöntemleri. M. S. Küçüktığı, Y. Seçim, M. M. Adabalı ve M. Yılmaz içinde, *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* (s. 184-187). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 419.
- Öter, A. ve Özkul, M. (2018). Batı Akdeniz Bölgesi Yörüklerinin Bitkisel ve Hayvansal Üretim Faaliyetleri. *Research Journal of Agricultural Sciences*, 11(1), 13-31.
- Özdoğan, O. N. (2019). Yöresel Mutfaklar. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Özkul, M. ve Öter, Â. (2017). Yörük Kültüründe Meydana Gelen Değişimler. 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi* (s. 475-506). Ordu: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Özkul, M. ve Öter, A. (2019). Yörük Kültüründe Meydana Gelen Değişimler. 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bölüm II: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Çalışmaları* (s. 475-506). Ankara: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Peker, B. (2003). *Pervaneoğulları Beyliği*. Sakarya: Sakarya Üniversitesi.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış. M. Sarıışık ve G. Özbay içinde, *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfacı* (s. 3-60). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı içinde, *Türk Mutfacı* (s. 199-219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Sarı, C. (2013). Batı Toroslar'da Yaylaların Fonksiyonel Değişim Süreci ve Yayla Şenlikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*(27), 242-261.
- Sarı, S. (2008). XV-XVI. Yüzyıllarda Menteşe, Hamid ve Teke Sancağı Yörükleri. Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi.
- Saydam, A. (2009). Sultanın Özel Statüye Sahip Tebaası: Konar-Göçerler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*(20), 9-31. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/sufesosbil/issue/11417/136371> adresinden alındı
- Sert, M. (2017). *Muğla İş ve Yatırım Ortamı*. Muğla: Güney Ege Kalkınma Ajansı.
- Seyirci, M. ve Topbaş, A. (1999). Anadolu'da Keçecilik. *Erdem*, 10(30), 577-597.
- Soyluer, S. (2006). XX. Yüzyılın Başlarında Menteşe Sancağı'nın İdari ve Nüfus Yapısı. *ÇTTAD*, 5(13), 109-135.
- Soysal, I. (2010). *Antalya'daki Yörüklerin Yerel Siyasetteki Yeri ve Önemi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Soysaldı, A. (2008). Toros Türkmenlerinde Keçecilik. *Türk Arkeoloji ve Etnografya Dergisi*(78), 71-78.

- Sümer, F. (1958). X. Yüzyılda Oğuzlar. *Anakara Üniversitesi Dil ve Tarih- Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 131-163. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/dtcfdergisi/issue/66730/1043623> adresinden alındı.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özfer, A. (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. *İcanas Kongresi. (10- 15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt* (s. 1289-1310). Ankara.: Korza Yayıncılık.
- Şahin, A. Ç. (2021). Kentin Kültürel Aktarım Mekânları Muğla Kent Merkezi Örneği. *ERDEM*(80), 1-28.
- Şahin, İ. (2006). *Osmanlı Döneminde Konar- Göçerler*. İstanbul: Eren yayıncılık.
- Şavkar, F. (2020). Antalya'da Bir Yörük Geleneği: İhram. *Arış Dergisi*(16), 78-89. doi:DOI: 10.34242/akmbaris.2020.135
- Şentürk, F. (2014). *Aydinoğulları Beyliği'nde Edebi ve Kültürel Hayat*. Eskişehir: ESOGÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Temelli, S. (2011). Geleneksel Yöntemlerle Üretilen Kurutulmuş Et Ürünleri. *Uludağ Univ. J. Fac. Vet. Med.*, 30(2), 61-66.
- Teoman, B. ve Teoman, G. (2018). Eşrefoğulları Beyliği Sikkeleri. M. Şeker, A. Taşgın ve Y. Kaya (Dü.), *Eşrefoğulları Beyliği: Uluslararası Orta Anadolu ve Akdeniz Beylikleri Tarihi, Kültürü ve Medeniyeti. içinde VIII*, s. 316-336. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Tuztaş, A. H. (2005). *Günümüzde Isparta'da Yaşayan Yörüklerin Siyasi ve Kültür Tarihleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- TÜİK. (2021). *İstatistiklerle Türkiye*. Ankara: Türkiye İstatistik Kurumu.
- Türkan, H. K. (2018). Kırıkhan Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri. *Electronic Turkish Studies*, 13(20), 779-806.
- Uslu, F. (2019). Atayurttan Anayurda Yörük Obalarında Komşuluk İlişkileri. *Türk Ekini*, 36(41), 36-41.
- Ültay, E., Akyurt, H. ve Ültay, N. (2021). Sosyal Bilimlerde İçerik Analizi. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 188-201. doi:10.21733/ibad.871703
- Ürker, o. ve Çobanoğlu, N. (2014). Türkiye'de Doğal Varlıkların Sürdürülebilir Kullanımında Bioetiğin Bir Araç Olarak Kullanılması: Batı Anadolu Yörükleri Üzerinde Örnek Olay İncelemesi; Batı Anadolu Yörükleri Üzerinden Örnek Olay İncelemesi. *Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 151-171.
- Yakıcı, A. (2020). Geleneksel Yörük Mutfak ve Yemek Kültürünün Modern Mutfak Etkisi. F. Uslu ve C. Kökus içinde, *Yörük Araştırmaları- 2* (s. 133-143). Konya: Palet Yayınları.
- Yavuz, K. (1995). Germiyanogulları'nın Türk Kültür Hayatındaki Yeri. *İlmi Araştırmalar*(1), 167-174.
- Yiğit, A. (2018). XVI. Yüzyıl Tahrir Kayıtlarına Göre Menteşe Yörükleri. M. Gökçe ve E. F. Eroğlu içinde, *Altaylardan Toroslara Konargöçer Türkler* (s. 193-265). Muğla: Muğla Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 14.
- Yiğit, E. A. ve Yiğit, Y. (2019). Muğla Yöresel Yemekleri. *Turan-Sam*, 11, 517-523.
- Yiğit, F. A. (2013). Ramazogulları Beyliğinin Kuruluşu. *Gazi Akademik Bakış*, 7(13), 209-232. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/gav/issue/6515/86389> adresinden alındı
- Yıkılmaz, A. (2000). Yörük Kültüründe Süt Ürünlerinin Adlandırılması Üzerine. F. Uslu içinde, *Yörük Araştırmaları-1* (s. 67-74). Konya: Palet Yayıncılık.
- Yıkılmaz, A. (2020). Yörük Kültüründe Süt Ürünlerinin Adlandırılması Üzerine. F. Uslu içinde, *Yörük Araştırmaları-1* (s. 67-74). Konya: T.C Kültür Bakanlığı.

- Yıldırım, K. D. (2019). Memlûk-Kıpçak Sahasındaki Türk Mutfak Kültürü İle İlgili Sözcükler Üzerine: Kurutma ve. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(95), 372-385.
- Yıldırım, F. (2020). Yörüklerde Kız Verme Geleneği Üzerine Bir İnceleme: Hasan Boğuldu Film Örneği. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(25), 153-166.
- Yılmaz, S ve Gökbil, F. M. (2020). Seramik Pişirme, Yeme-İçme ve Saklama Kaplarının Ergonomik Gelişim Süreci. *Ulakbilge*, 1516-1530.
- Yılmaz, Y. (2012). *Tarihi Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Türkiye'deki Honamlı Yörükleri*. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Yurdugüzel, O. T. (12-13 Kasım 2012). 6. *Ulusal Çatı ve Cephe Sempozyumu*. Bursa: Uludağ Üniversitesi Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi.
- Yücel, B. (2018). *Muğla Kentsel Gelişim Süreci ve Turizm*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi.
- Yücel, B. ve Ertin, G. (2019). Muğla Kentinin Kültür Turizmi Potansiyeli. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 100-112.
- Yücel, B. ve Ertin, G. (2019). Muğla Kentinin Kültür Turizmi Potansiyeli. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 99-112.
- Yücel, Y. M. (1965). Çobanoğulları Beyliği. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 23(1-2), 61-73.
- Yüksel, H. N. (2019). *Sarıyerli Folklor ve Yörükleri*. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zafer, C. (2018). Türkiye'de Konar Göçer Kültürü. *Muhakeme Dergisi*, 1(2), 105-115.

EKLER

EK-1 Katılımcılara Görüşmede Sorulan Sorular

1 Demografik Özellikler

- 1.1 Cinsiyeti:
- 1.2 Yaş:
- 1.3 Eğitim:
- 1.4 Yaşadığı yer:
- 1.5 Aşiret (Ersöz, 1985: 119):

2 Yörük Mutfak Kültürü

- 2.1 Daha önce bir göçe katıldınız mı? Katıldığınız bu süreçten ve tükettiğiniz yiyeceklerden bahsedebilir misiniz?
- 2.1.1 **Sonda:** Göç sırasında ve yerleşim halinde genel olarak nasıl bir süreç izliyorsunuz? Bu süreçte hangi yiyecekleri ve yemekleri tüketiyordunuz?
- 2.2 Göç sırasında ve bitiminde tükettiğiniz yemekleri saklama ve taşıma yöntemleriniz nelerdir?
- 2.2.1 **Sonda:** Yemekler için kış aylarında, yaz aylarında veya günlük olarak hangi yöntemleri kullanıyordunuz?
- 2.3 Konakladığınız bölgelerde yemek yapmada ve sunmada hangi mutfak ekipmanları kullanıyordunuz?
- 2.4 Konakladığınız bölgede herhangi bir ritüel gerçekleşiyor muydu? Gerçekleşiyorsa, hangi yemekler ikram ediliyordu?
- 2.5 Yörük mutfak kültüründe sofranın düzeni ve adabı konusunda düşünceleriniz nedir?
- 2.6 Hangi hayvanları tüketiyordunuz?

3 Menteşe Yöreni Mutfak Kültürü

- 3.1 Günümüzde yöreye özgü yemekler nelerdir? Bu yemeklerin Yörük yemekleri ile bağlantısı nedir?
- 3.2 Günümüzde yiyecekleri saklama ve taşıma yöntemleriniz nedir?
- 3.3 Şu anda yemek yapmada ve sunmada kullandığınız mutfak ekipmanları nelerdir?
- 3.4 Bölgede herhangi bir ritüel gerçekleştirirken hangi yiyecekleri tüketiyor veya ikram ediyorsunuz?
- 3.5 Günümüzde sofranın düzeni ve sofranın adabı hakkında düşünceleriniz nedir?