



NAZİLLİ MUTFAK KÜLTÜRÜ

Hasan Hüseyin ÇAKICI

Yüksek Lisans Tezi

Eskişehir 2020

NAZILLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

Hasan Hüseyin ÇAKICI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Kasım 2020

ÖZET

NAZİLLİ TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Hasan Hüseyin ÇAKICI

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kasım 2020

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Canlıların yaşamı için gerekli olan beslenme söz konusu insanlık olunca kültürel bir olgu haline dönüşmektedir. İnsanoğlunun besini tüketime hazır hale getirmesi, yaptığı yemekleri sunması ve tüketmesi onun hangi kültüre ait olduğunu göstermektedir. Bu kapsamda yerel mutfak kültürleri oluşmuş ve diğer kültürlerden ayrılmıştır. Bu çalışmanın amacı yerel mutfak kültürlerinden olan Nazilli mutfak kültürünü ortaya koymaktır. Nazilli mutfak kültürünün saptanması adına nitel araştırma deseninden amaçlı örneklem kapsamında yarıyapılandırılmış görüşmeler ve yapılandırılmamış gözlemler gerçekleştirilmiştir. Amaçlı örneklem kapsamında 50 yaş ve üzeri Nazillili veya Nazilli’de 30 yıldan daha fazla yaşayıp Nazilli mutfak kültürünü yansıtan kişiler esas alınmıştır. Örneklem çalışma öncesinde belirlenmemiş olup çalışma süresince verilerin doyum noktasına ulaşp verilerin birbirini tekrar etmeleri halinde görüşmelere son verilmiştir. Çalışma kapsamında toplam 20 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş olup toplam 13 saat 44 dakika 28 saniye sürmüştür. Verilerin analize hazır hale gelmesi için deşifre yoluna başvurulmuştur. Deşifre edilen veriler ortak temalarda toplanmış olup elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Nazilli mutfak kültüründe yer alan mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, yemek servisi, sofraya düzeni ve yemek yeme adabı, pişirme yöntemleri, yemek öğünleri, en çok yapıp tüketilen yemekler, geçiş dönemleri, kutsal günler ve saklama yöntemleri bulguları elde edilmiştir. Araştırma neticesinde Nazilli mutfağının genellikle doğal ürünlerden oluştuğu görülmüş olup geçmiş ile günümüzdeki farklılıklar ortaya çıkmıştır. Ayrıca Nazilli mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara zengin haliyle aktarılması için önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Sözcükler: Nazilli mutfağı, Mutfak kültürü, Yöresel yemek, Betimsel analiz.



ABSTRACT

NAZİLLİ CUISINE CULTURE

Hasan Hüseyin ÇAKICI

Department of Tourism Management

Anadolu University, Institute of Social Sciences, November 2020

Supervisor: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

When it comes to humanity, the nutrition necessary for the life of living things turns into a cultural event. The aim of this study is to introduce the cuisine culture of Nazilli, one of the regional cuisine cultures. In order to determine Nazilli cuisine culture, half structured interviews and unstructured observations has been conducted within the scope of purposeful sampling from qualitative research design. Within the scope of the purposeful sampling, people who are 50 years and older from Nazilli or who live in Nazilli for more than 30 years and reflecting the cuisine culture of Nazilli has been taken as basis. Half-structured interviews has been conducted with 20 people within the scope of the study and It took a total of 13 hours 44 minutes 28 seconds. Deciphering method has been used to make the data ready for analysis. The deciphered data has been collected in common themes and the obtained data has been analyzed by descriptive analysis method. Kitchen architecture in Nazilli cuisine culture, the tools and equipment used in the kitchen, food service, table order and eating principle, cooking methods, meals, the most consumed meals, transition periods, holy days and storage methods has been found. As a result of the study, it has been observed that Nazilli cuisine consists of natural products and differences between the past and the present. Also, suggestion have been made for protect and keep alive Nazilli cuisine culture and transfer it to future generations in its rich form.

Key Words: Nazilli cuisine, Cuisine culture, Local food, Descriptive analysis.

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim ile tanıdığım değerli bilgi ve tecrübelerinin yanı sıra tez sürecim boyunca da zamanını, görüşlerini ve desteklerini hiçbir zaman esirgemeyen her türlü soruma sabırla ve sevgiyle cevap veren tez danışmanım değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN'a,

Tez savunma jürisinde yer alarak değerli görüş ve önerileriyle çalışmanın nihai hale gelmesinde yardımcı olan sayın Doç. Dr. Sibel ÖNÇEL ve Dr. Öğr. Üyesi Asuman PEKYAMAN'a,

Yüksek lisans eğitimim süresince tecrübe ve bilgi birikimi edinmemde katkı sağlayan sayın Doç. Dr. Hakan YILMAZ, Dr. Öğr. Üyesi Tezcan ÖZKAN KUTLU ve Dr. Öğr. Üyesi Ebru ZENCİR ÇİFTÇİ'ye,

Yaşamım boyunca maddi ve manevi her türlü destekte bulunan babam Ramazan ÇAKICI, annem Hatice ÇAKICI, kardeşim Ayşenur ÇAKICI, ninem Ayşe ÇAKICI ve ananem Emine YILDIRIM'a,

Hayatıma girdiği andan itibaren her anımda yanımda olan ve beni destekleyen Filiz İRK'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

../../2020

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmamın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programıyla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.



Hasan Hüseyin Çakıcı

İÇİNDEKİLER

Sayfa

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT.....	v
ÖNSÖZ	vi
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	vii
İÇİNDEKİLER	viii
TABLolar DİZİNİ.....	xv
GRAFİKLER DİZİNİ	xvi
GÖRSELLER DİZİNİ	xvii
1. GİRİŞ.....	1
2. ALANYAZIN.....	4
2.1. Kültür ve Mutfak İlişkisi	4
2.1.1. Kültürel bir değer olarak mutfak	5
2.2. Türk Mutfak Kültürü	9
2.2.1. İslam öncesi Orta Asya Türk mutfak kültürü	10
2.2.2. Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk mutfak kültürü	11
2.2.3. Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü	11
2.2.4. Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürü	13
2.3. Mutfak Kültürü Alanyazını.....	14
2.3.1. Ülke bazlı mutfak kültürü anlatan yayınlar	14
2.3.2. Bölge bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlar	16
2.3.3. Yöre bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlar	17
3. YÖNTEM.....	22
3.1. Araştırma Alanı.....	22

3.2. Araştırma Modeli	23
3.3. Görüşme Formunun Hazırlanması ve Uygulanması	23
3.4. Verilerin Analizi	25
4. BULGULAR VE YORUM	26
4.1. Mutfak Mimarisi	26
4.2. Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler	26
4.3. Yemek Servisi, Sofra Düzeni ve Yemek Yeme Adabı	27
4.4. Pişirme Yöntemleri.....	27
4.4.1. Kavurma yöntemi.....	27
4.4.2. Haşlama yöntemi	27
4.4.3. Yağda kızartma yöntemi.....	27
4.4.4. Fırında pişirme yöntemi	28
4.4.5. Sacda pişirme yöntemi	28
4.5. Yemek Öğünleri.....	28
4.5.1. Kahvaltı	28
4.5.2. Öğle yemeği	28
4.5.3. Akşam yemeği	29
4.6. En Çok Yapılıp Tüketilen Yemekler	29
4.6.1. Çorbalar	29
4.6.1.1. Tarhana çorbası	30
4.6.1.2. Kırmızı mercimek çorbası.....	30
4.6.1.3. Şehriye çorbası	31
4.6.1.4. Un çorbası.....	31
4.6.1.5. Sirkeli çorba	32
4.6.1.6. İşkembe çorbası.....	33
4.6.1.7. Arabaşı.....	33

4.6.2. Sebze yemekleri	33
4.6.2.1. Bamyaya yemeği	34
4.6.2.2. Kereviz Yemeği	34
4.6.2.3. Pırasa yemeği.....	35
4.6.2.4. Lahana yemeği	35
4.6.2.5. Patlıcan yemeği	36
4.6.2.6. Karnıyarık (Kıstırma)	36
4.6.2.7. Kabak yemeği.....	37
4.6.2.8. Karnabahar yemeği (Akbaş / Kelbaş yemeği).....	37
4.6.2.9. Enginar yemeği	37
4.6.3. Baklagil yemekleri.....	38
4.6.3.1. Taze fasulye yemeği	38
4.6.3.2. Kuru fasulye yemeği	39
4.6.3.3. Bakla yemeği	39
4.6.3.4. B�r�lce kavurması.....	40
4.6.4. Ot yemekleri.....	40
4.6.4.1. Turp otu kavurması.....	41
4.6.4.2. Eniş (sarmaşık / acı ot) kavurması	41
4.6.4.3. Ispanak yemeği.....	42
4.6.4.4. Karışık ot kavurması	43
4.6.5. Sarmalar ve dolmalar	45
4.6.6. Kızartmalar	47
4.6.7. Kırmızı et yemekleri.....	47
4.6.7.1. Biber aşı (Biberli et).....	48
4.6.7.2. Etli patates yemeği	49
4.6.7.3. Yahni.....	49

4.6.7.4.	Güveç.....	50
4.6.7.5.	Keşkek.....	50
4.6.7.6.	Kavurma (Et sote).....	50
4.6.7.7.	Köfte.....	51
4.6.8.	Balık yemekleri	51
4.6.9.	Tavuk yemekleri	52
4.6.9.1.	Tavuk haşlama	52
4.6.9.2.	Tavuk kızartma.....	52
4.6.9.3.	Tavuklu biber aşısı	53
4.6.9.4.	Kazan Kebabı.....	53
4.6.9.5.	Fırında patatesli tavuk	53
4.6.10.	Mantar yemekleri	54
4.6.11.	Pilavlar	55
4.6.11.1.	Pirinç pilavı	55
4.6.11.2.	Bulgur pilavı.....	55
4.6.12.	Makarnalar.....	55
4.6.13.	Hamur işleri.....	57
4.6.13.1.	Yuka (Yufka).....	57
4.6.13.2.	Sade börek (Delikli börek)	58
4.6.13.3.	Kabaklı börek.....	59
4.6.13.4.	Pişi	59
4.6.13.5.	Buzağıdili	60
4.6.13.6.	Çörek (Gözleme)	60
4.6.13.7.	Katmer	61
4.6.13.8.	İspanaklı börek	62
4.6.13.9.	Pide.....	62

4.6.14.	Ekmekler.....	63
4.6.15.	Salatalar	65
4.6.15.1.	Marul salatası.....	65
4.6.15.2.	Domates salatası	66
4.6.15.3.	Temizlik salatası (Semizotu salatası).....	66
4.6.15.4.	Gelincik salatası	66
4.6.15.5.	Patates salatası	67
4.6.15.6.	Çingen salatası.....	67
4.6.16.	Tertür (Yaz turşusu).....	67
4.6.17.	Tatlılar	68
4.6.17.1.	Baklava	69
4.6.17.2.	Kadayıf.....	70
4.6.17.3.	Kalburbastı.....	70
4.6.17.4.	Bulmaç	71
4.6.17.5.	İrmik helvası.....	71
4.6.17.6.	Sütlaç.....	71
4.6.18.	Hoşaf ve şerbetler.....	72
4.7.	Geçiş Dönemleri.....	73
4.7.1.	Doğum.....	73
4.7.2.	Sünnet	73
4.7.3.	Asker uğurlaması	77
4.7.4.	Evlenme	78
4.7.4.1.	Söz kesimi	78
4.7.4.2.	Nişan.....	79
4.7.4.3.	Düğün.....	79
4.7.5.	Ölüm	80

4.8. Kutsal Günler	81
4.8.1. Ramazan ayı ve Ramazan Bayramı.....	82
4.8.2. Kurban Bayramı.....	85
4.8.3. Aşure günü	86
4.9. Saklama Yöntemleri.....	87
4.9.1. Zeytinyağı.....	88
4.9.2. Zeytin.....	88
4.9.2.1. Kıрма zeytin.....	89
4.9.2.2. Dilme zeytin.....	90
4.9.2.3. Salamura zeytin.....	91
4.9.2.4. Bastırma zeytin (Çürütme zeytin / Sele zeytin).....	92
4.9.3. Kurutma yöntemi	93
4.9.4. Yoğurt.....	95
4.9.5. Tereyağı.....	96
4.9.6. Keş (Çökelek / Kesik).....	98
4.9.7. Peynir.....	99
4.9.8. Tarhana	100
4.9.9. Salça.....	104
4.9.10. Turşu	106
4.9.11. Konserve	107
4.9.12. Pekmez	108
4.9.13. Koruk ekşisi.....	110
4.9.14. Nar ekşisi	110
4.9.15. Kekik suyu.....	112
4.9.16. Sirke	113
4.9.17. Asma yaprağı salamuru	114

4.9.18.	Kavurma	114
4.9.19.	Reçel	115
5.	SONUÇ VE ÖNERİLER	116
5.1.	Sonuç.....	116
5.2.	Öneriler	120
	KAYNAKÇA.....	122

EKLER

ÖZGEÇMİŞ

TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 2.1. Mutfak kültürünü oluşturan unsurlar.....	7
Tablo 5.1. Yöreye özgü isimler	119
Tablo 5.2. Uygulama farklılıkları	119



GRAFİKLER DİZİNİ

Sayfa

Grafik 3.1. Nazilli ilçesi nüfus verileri.....	22
--	----



GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 4.1. Tıkırdatma	32
Görsel 4.2. Bakla yemeği.....	40
Görsel 4.3. Eniş (sarmaşık / acı ot).....	41
Görsel 4.4. Eniş kavurması.....	42
Görsel 4.5. Ebegümeci.....	44
Görsel 4.6. İğnelik	44
Görsel 4.7. Dalgan (Isırgan otu)	45
Görsel 4.8. Pirinç pilavı eşliğinde kazan kebabı.....	53
Görsel 4.9. Çıntar mantarı	54
Görsel 4.10. Delikli börek yapımı	58
Görsel 4.11. Pişi hamur kesimi.....	59
Görsel 4.12. Pişi kızartma işlemi.....	60
Görsel 4.13. Çörek (Gözleme).....	61
Görsel 4.14. Yastıgaç üzerinde hamura şekil verilmesi	64
Görsel 4.15. Bekletilen hamur ve ekmek.....	65
Görsel 4.16. Börülce tertür	68
Görsel 4.17. Mevrit yemekleri	76
Görsel 4.18. Mevrit yemeklerinin servis edildiği alan.....	76
Görsel 4.19. Lokma tatlısı dökümü	81
Görsel 4.20. Yuka	83
Görsel 4.21. Kurutulmuş dolmalık patlıcan.....	94
Görsel 4.22. Kurutulmuş biber	94
Görsel 4.23. Keş yapımı	99
Görsel 4.24. Tarhananın kaynatılması	104
Görsel 4.25. Nar ekşisi kaynatımı.....	112
Görsel 4.26. Kekik suyu yapım düzeneği-1.....	113
Görsel 4.27. Kekik suyu yapım düzeneği-2.....	113

1. GİRİŞ

Yaşamın idame ettirebilmesi için yemek yemeye ihtiyaç duyulmaktadır. Bu ihtiyaç doğrultusunda avcılık ve toplayıcılık ile beslenmeye başlayan insanoğlu için mutfak kavramı çeşitli dönemler içerisinde farklı evrelerden geçmiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015: 42). Mutfak tarih boyunca insanlık için önemli olmuştur. İnsanoğlunun ham besinleri pişirmeye başlaması, yiyeceklerin pişirileceği özel bir alan oluşturulması için önemli bir açılım olmuştur. Ateşin insanoğlu tarafından kullanılması ile birlikte mutfak, yemek pişirme eyleminin yapıldığı yer olmasının yanında evi ısıtma eyleminin de gerçekleştiği yer olmuştur. Dolayısıyla ateş ile mutfağın tarihçesi paralel olarak düşünülmektedir (Nahya, 2012, s. 10).

Ateşin bulunmasıyla evrilen mutfak günümüze kadar gelişim göstermiştir. Her toplumun kendi kültürüne ait mutfağını oluşturduğu söylenebilmektedir. “Bana ne yediğinizi söyleyin, sizin kim olduğunuzu söyleyeceğim” diyen Brillat-Savarin (2016) aslında bu durumu özetlemektedir. Bir toplumun tarihi, içerisinde bulunduğu coğrafyası ve sosyo-ekonomik durumu o toplumun mutfağını etkilemektedir. Bu durumun yöresel ve özgün mutfakları ortaya koyduğu söylenebilir.

Günümüzde batı kültürünün etkisi, göçler ve şehir hayatı, kadının çalışma hayatında daha fazla yer alması, gıda endüstrisinin gelişmesi, fast food ve kitle iletişimin etkisiyle mevcut mutfak kültürlerinin özellikle de yöresel mutfak kültürlerinin bazı değerlerinin unutulmaya yüz tutmasına sebep olduğu düşünülmektedir (Çakıcı ve Zencir, 2018, 286). Mutfak kültürlerinin unutulmasının önüne geçilmesi ve korunmasına katkı sağlamak amacıyla bazı akademik çalışmalar (Acar, 2016; Özdemir ve Güngör, 2016; Alyakut ve Polat Üzümcü, 2017; Kwon, 2017; Çakıcı ve Zencir, 2018; Govindasamy vd., 2018; Chemache vd., 2018; Shkodrova, 2019) gerçekleştirilmiştir. Bu tür çalışmaların en büyük sınırlılığı yalnızca araştırılan yöre ile sınırlı kalmasıdır. Bu sınırlılığa bağlı olarak mevcut mutfak kültürlerinin saptanıp yazılı bir şekilde kayda geçirilmesi daha da önemli hale geldiği söylenebilir. Bunun yanında alanyazında Nazilli mutfak kültürünü aktaran bir çalışmanın yer alamaması, Nazilli mutfak kültürünün de yozlaşmaya açık ve unutulabilir olacağını düşündürmektedir. Nazilli mutfak kültürünün kayıt altına alınmamış olması bu çalışmanın gerçekleştirilmesine neden olan problemidir.

Son yıllarda artan yerel ve doğal gıdaların popülerleşmesi ile birlikte birçok akademik çalışma aracılığıyla mutfak kültürlerinin kayıt altına alınması mutfak kültürlerinin korunmasına katkı sağlandığı görülmektedir. Bu çalışmanın amacı Aydın ili Nazilli ilçesine özgü mutfak kültürünün Nazilli ilçesinde ulaşılan kaynak kişilere dayalı olarak belirlenen kriterler çerçevesinde tespit edilip ortaya konmasıdır.

Mutfak kültürünün ortaya konulmasında belirlenen kriterler:

- Mutfak mimarisi
- Mutfakta kullanılan araç ve gereçler
- Yemek servisi, sofraya düzeni ve yemek yeme adabı
- Pişirme yöntemleri
- Yemek öğünleri
- En çok yapıp tüketilen yemekler
- Geçiş dönemleri
- Kutsal günler ve
- Saklama yöntemleridir.

Nazilli mutfak kültürünün mevcut literatüre kazandırılacak olması bu çalışmayı önemli kılmaktadır. Ayrıca çalışmanın alan araştırması sırasında mevcut mutfak kültürünün Nazilli halkına yeniden hatırlatılması açısından da önemlidir. Çalışma sonuçları yerel yönetim ve yerel yayın organlarıyla paylaşarak yöre halkına da sunulacak ve halkın mevcut olan mutfak kültürünü korumasına ve bu konuda farkındalık yaratılmasına katkı sağlanacaktır.

Çalışma iki sayılıya dayalı olarak gerçekleştirilmiştir. Bunlardan ilki, Nazilli ilçe merkezinde ulaşılan Nazillili kaynak kişilerin Nazilli mutfak kültürünü tamamen temsil ettiği varsayımdır. İkincisi ise araştırmaya katılan katılımcıların yüz yüze görüşmeler süresince yöneltilen sorulara içtenlikle cevap verdiği sayılıdır.

Bu araştırma Aydın ili Nazilli ilçesi ile sınırlıdır. 2012 yılı itibarıyla Aydın'ın büyük şehir belediyesi olmasıyla birlikte Aydın ilinde bulunan köyler bağlı olduğu ilçelerin mahallesi olarak görülmüştür. Bu durumda araştırmanın evreni olan Nazilli ilçesine bağlı 82 mahalle bulunmaktadır (www.nazilli.bel.tr). Bu araştırma

ulaşılabilirlik, maliyet ve zaman kısıtları nedeniyle Nazilli’de amaçsal örneklem ile ulaşılan kişiler ile sınırlıdır.



2. ALANYAZIN

Bu kısımda alanyazın taramasına bağılı olarak kültür ve mutfak ilişkisi, Türk mutfak külütü ve mutfak kültürü alanyazını işlenmiştir.

2.1.Kültür ve Mutfak İlişkisi

Kültür birçok disiplini ilgilendiren karmaşık bir kavramdır. Dolayısıyla kültür için çeşitli tanımlar yapılmıştır. Sapir (1924, s. 402) kültüre sosyal miras olarak bakmış ve kültürü, insanın maddi ve manevi değerlerini kalıtsal bir şekilde nesilden nesle aktarması şeklinde tanımlanmıştır. Bir başka deyişle kültür, toplumları dünden bugüne taşıyan değerler olarak düşünülebilir.

Erdoğan ve Alemdar (2005, s. 21-22) kültüre öğrenilen ve sosyal olarak aktarılan davranış olarak bakmıştır. Erdoğan ve Alemdar'a göre kültür, halkın paylaştığı bütün değerler, kaideler, adetler ve alışkanlıklar bütünüdür.

Emekli (2006, s. 53) ise doğal çevrenin kültürü etkilediğini savunarak, kültürün bir halkın yalnızca hayat tarzlarından oluşmadığını, insanın değer ve inançlarını da kapsadığını vurgulamıştır.

Şahin ve Özer (2006, s. 128) ise kültürü, toplumun maddi ve manevi özelliklerini, duygu ve düşüncelerini geçmişten günümüze aktaran tüm davranış, alışkanlık ve değerler bütünü olarak tanımlamıştır.

Kültür tanımları arasında en bütüncül yaklaşım Tylor'a (1871'den aktaran Güvenç, 1979, s.102) ait olduğu söylenebilir. Tylor kültürü, bir toplumun üyesi olan insanın, edindiği bilgi, sanat, gelenek-görenek ve benzeri yetenek, beceri ve alışkanlıkları kapsayan karmaşık bir bütün olarak tanımlamıştır.

Özetle kültürün, toplumun veya toplumda var olan insanın, kendine özgü düşünce, yaşayış ve davranış tarzlarından oluşan ve nesiller boyu aktarılan semboller olduğu görölmektedir (Demir, 2012, s. 138). Bu açıdan bakıldığında din, inanç, değer, tutum ve algılamalar soyut imajlar olarak kültürün temel dinamiklerini oluştururken, kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler gibi somut imajlar ise kültürün yapısal unsuları olarak düşünülebilir (Sağır, 2012, s. 2676).

Toplumlar birbirlerine benzer dinsel, bölgesel ve ırksal gibi birimler ve sentezlere ayrılabilir bu birim ve sentezlere alt kültür denilmektedir. Ege kültürü, Akdeniz kültürü,

batı kültürü, doğu kültürü vb. alt kültüre örnek olarak verilebilir (Güvenç, 1979, s. 115-116). Kültür ve mutfak ilişkisi bu noktada kurulabilir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, saklanması ve tüketimi sürecindeki eylemler mutfak konusunu kültür kavramı kapsamında değerlendirilmesini zorunlu kılmaktadır (Beşirli, 2010, s. 159-160). Toplumun sahip olduğu kültürel değerler yaşam biçimlerini etkilerken yeme-içme alışkanlıklarını da şekillendirmektedir (Albayrak, 2013, s. 5052). Aynı kültürü paylaşan insanların benzer şekilde yeme-içme alışkanlıklarına sahip olduğu görülmektedir ancak bu alışkanlıklar tümüyle aynı olmak zorunda değildir. Aynı kültür içerisinde farklı sınıf, farklı coğrafya, farklı dinler ve farklı mezhepler bu farklılaşmaya neden olarak gösterilebilir (Tez, 2015, s. 9). Bu durum sonucunda aynı toplum içerisindeki insanların yörelere göre mutfak kültürlerinin farklılaştığı söylenebilir.

2.1.1. Kültürel bir değer olarak mutfak

Türkçe “mutfak” sözcüğü Arapça et pişirilen yer anlamına gelen “matbah” sözcüğünden geçmiştir (Tez, 2015, s. 57). Türk Dil Kurumuna göre mutfak sözcüğünün iki anlamı vardır. İlk anlamı yemek pişirilen yerdir. Diğer anlamı ise yiyecek kültürünün tamamıdır (Türk Dil Kurumu, 2018). Kültür kavramı kapsamında mutfak konusu birbirine yakın üç farklı konu altında inceleneceği düşünülebilir. Bu konular beslenme kültürü, yemek kültürü ve mutfak kültürüdür.

Yenilebilir maddelere besin, vücuda besin alma işlemine de beslenme denir (Kaypak ve Uçar, 2018, s. 193). İnsan hayatının devamı için vazgeçilmez olgu olan beslenme, içinde bulunan coğrafi, ekonomik, ekolojik ve gelişen tarihi sürece göre şekillenmektedir (Baytok vd., 2001, s.9). Beslenme kültürü, içerisinde bulunan toplumsal özelliklere göre insanların yemek için seçtikleri besinleri nasıl tüketeceğini belirleyen kültürel yapıdır (Tezcan, 2000).

Yenilmesi ve karın doyurması için pişirilen veya hazırlanan besinlere yemek denmektedir (Kaypak ve Uçar, 2018, s. 194). Yemek, bireysel ve toplumsal yönleri olan ve coğrafya, yaşam koşulları ve tarihsel birikim gibi çeşitli etkileyicisi olan bir kültür unsurudur. İnsan fizyolojik ihtiyaçları gereği yemekle doğrudan alakalı olduğu gibi sosyal yönüyle de yaşadığı kültürün etkisinde yemek anlayışına sahiptir (Çetin, 2006, s. 108). Yemek kültürü, toplumun parçası olan insanın, geçmişten geleceğe aktardığı farklı beslenme davranışlar bütünüdür (Türk ve Şahin, 2004, s. 116).

Kültür kavramı kapsamında incelenen mutfak konusunun en kapsamlısı mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü, bir toplumun beslenmesini sağlayan yiyecek ve içecekleri, bu yiyecek ve içeceğin elde ediliş biçimlerini, elde edilen yiyecek ve içeceklerin yemek yemeye uygun hale getiren araç ve gereçlerini ve beslenme biçimlerini ifade etmektedir (Albayrak, 2013, s. 5051). Şengül ve Türkay (2016, s. 90-91) mutfak kültürünü, bir yöreye ait olan ve o yöreden izler taşıyan ürünlerin, adetlerin birleşimiyle ortaya çıkan pişirme teknikleri ve araçları ile yapılan, dini ve milli sebeplerle de ilişkilendirilebilen ve o kültüre ait insanlar tarafından ayrıcalıklı tutulan tüm yiyecek ve içecekler olarak tanımlamıştır. Bir başka tanıma göre mutfak kültürü, beslenme için gerekli olan çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme biçimleri ve bu eylemler ile ilişkili mekânları, ekipmanları, araç-gereçlerini, yeme-içme geleneklerini ve bu bağlamda gelişen inanış ve uygulamaların tamamını kapsayan bütünsel ve özgün kültürel yapıdır (Dündar Arıkan, 2016).

Mutfak kültürünü oluşturan etmenleri saptamak amacıyla literatür taranmıştır. Lideratürde işlenen temalar saptanmış olup içerik analiziyle aşağıdaki tablo oluşturulmuştur. Böylece çalışmanın alan araştırmasında kullanılacak olan kriterleri belirlemek için mutfak kültürünü oluşturan unsurlar da saptanmıştır.

Tablo 2.1. Mutfak kültürünü oluşturan unsurlar

Unsurlar	Araştırmacı	Yayın Yılı
Mutfak mimarisi	Demirci	2001
	Kılıç vd.	2003
	Halıcı	2005
	Şenocak	2008
	Halıcı	2009
	Işık	2009
	Güldemir ve Işık	2011
	Isparta Valiliği	2014
	Öncü	2015
	Önçel	2015
Mutfakta kullanılan araç ve gereçler	Kropotkin	1997
	Trang	1999
	Kılıç vd.	2003
	Halıcı	2005
	Chamberlain	2006
	Şenocak	2008
	Halıcı	2009
	Işık	2009
	Kahraman ve Kahraman	2009
	Güldemir ve Işık	2011
	Korşay ve Ülkücan	2011
	Uyan ve Boytok	2013
	Isparta Valiliği	2014
	Öncü	2015
	Önçel	2015
Yemek servisi, sofraya düzeni ve yemek yeme adabı	Halıcı	1981
	Kropotkin	1997
	Demirci	2001
	Kılıç vd.	2003
	Halıcı	2005
	Şenocak	2008
	Halıcı	2009
	Güler	2010
	Güldemir ve Işık	2011
	Korşay ve Ülkücan	2011
	Isparta Valiliği	2014
	Öncü	2015
Pişirme yöntemleri	Trang	1999
	Kılıç vd.	2003
	Kahraman ve Kahraman	2009
	Güldemir ve Işık	2011
	Isparta Valiliği	2014
Yemek öğünleri	Halıcı	1981
	Halıcı	1983
	Kropotkin	1997
	Artun	2001
	Demirci	2001
	Halıcı	2001
	Kılıç vd.	2003

	Halıcı	2005
	Chamberlain	2006
	Şenocak	2008
	Korşay ve Ülkücan	2011
	Halıcı	2015
	Sukenti vd.	2016
	Işık vd.	2017
En çok yapıp tüketilen yemekler	Halıcı	1981
	Halıcı	1983
	Yılmaz	1996
	Kropotkin	1997
	Trang	1999
	Akman vd.	2001
	Demirci	2001
	Halıcı	2001
	Kılıç vd.	2003
	Della Croce	2005
	Halıcı	2005
	Chamberlain	2006
	Cwierka	2006
	Doğruol	2007
	Bilgin ve Özsamancı	2008
	Şenocak	2008
	Halıcı	2009
	Işık	2009
	Kahraman ve Kahraman	2009
	Güldemir ve Işık	2011
	Korşay ve Ülkücan	2011
	Arvas	2013
	Maalouf ve Haıdar	2013
	Uyan ve Boytok	2013
	Cömert	2014
	Isparta Valiliği	2014
	Aksoy ve Sezgi	2015
	Bozok ve Kahraman	2015
	Halıcı	2015
	Öncü	2015
	Şanlıdağ ve Tokat	2015
	Sukenti vd.	2016
	Işık vd.	2017
	Çakıcı ve Zencir	2018
	Aslan Ceyhan ve Özçelik	2018
Geçiş dönemleri	Halıcı	1981
	Halıcı	1983
	Yılmaz	1996
	Halıcı	2001
	Halıcı	2005
	Halıcı	2009
	Güler	2010
	Güldemir ve Işık	2011
	Isparta Valiliği	2014
	Halıcı	2015
	Çınar	2019
	Işık vd.	2017

	Çakıcı ve Zencir	2018
Kutsal günler	Halıcı	1981
	Halıcı	1983
	Yılmaz	1996
	Artun	2001
	Halıcı	2001
	Halıcı	2005
	Şenocak	2008
	Halıcı	2009
	Yalçın Çelik	2010
	Güldemir ve Işık	2011
	Isparta Valiliği	2014
	Halıcı	2015
	Öncü	2015
	Sukenti vd.	2016
	Işık vd.	2017
	Çakıcı ve Zencir	2018
Saklama yöntemleri	Yılmaz	1996
	Halıcı	2005
	Şenocak	2008
	Güldemir ve Işık	2011
	Korşay ve Ülkücan	2011
	Isparta Valiliği	2014
	Öncü	2015
	Işık vd.	2017
	Çakıcı ve Zencir	2018
	Aslan Ceyhan ve Özçelik	2018

Yapılan literatür taramasına göre mutfak kültürünün mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, yemek servisi, sofraya düzeni, yemek yeme adabı, pişirme yöntemleri, yemek öğünleri, en çok yapıp tüketilen yemekler, geçiş dönemleri ve kutsal günler ile saklama yöntemlerinden oluştuğu anlaşılmıştır. Ayrıca bu unsurların yanında toplumun içinde yaşadığı coğrafya, tarımsal özellikler, sosyo-ekonomik durum, dini özellikler ve diğer toplumlarla olan ilişkiler de mutfak kültürünü etkileyen unsurlardır (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s. 44).

2.2.Türk Mutfak Kültürü

Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, tarihsel süreç içerisinde Türklerin diğer milletler ile yaşadığı etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında gelişen yeni tatlar, Türk mutfak kültürünün yeni yapısını kazanmasında rol oynamıştır (T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2019). Tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültüründe çeşitli dönemler yaşanmıştır. Bu dönemler; İslam öncesi Orta Asya Türk mutfak kültürü, Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk

mutfak kültürü, Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü ve Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü şeklinde sınıflandırılabilir.

2.2.1. İslam öncesi Orta Asya Türk mutfak kültürü

İslam öncesi Orta Asya Türklerinin yaşadığı coğrafyada görülen iklim karasal iklimdir. Bu coğrafyanın bitki örtüsü bozkırdır. Orta Asya’da yaşayan Türk toplumları su kenarları ve yaylak-kışlak hayatı üzerine kurulu göçebe yaşam tarzını benimsemişlerdir (Taşağıl, 2013). Türklerin içinde yaşadığı bu durum beslenme alışkanlıklarını önemli ölçüde şekillendirmiştir. Göçebe yaşam biçimi karşısında Türkler kaçınılmaz olarak hayvancılığın hâkim olduğu ekonomi ve beslenme kültürünü benimsemişlerdir. Hun Devletinden itibaren az da olsa tarım yapan topluluklar da vardır. Bütün bu hususlar bir arada değerlendirildiğinde Türklerin beslenme biçimlerinin hayvanlar, tarım ürünleri ve bitkiler üzerine kurulu olduğu söylenebilmektedir (Şahin, 2016).

İslam öncesi Orta Asya Türklerinin sahip olduğu hayvanların başında at gelirken, bunu koyun, keçi, deve ve büyükbaş hayvanlar izlemektedir. Büyükbaş hayvanlar Orta Asya Türk toplumlarınca çok fazla tercih edilmemiştir. Bu durumun sebebi büyükbaş hayvanların kışın çok fazla yeme ihtiyaç duyup göç şartlarına çok fazla dayanıklı olmamalarıdır (Sandıkçıoğlu, 2016: 4). Türklerin Orta Asya mutfak kültüründe genellikle hayvansal ürünler ve başta buğday olmak üzere hububat temelli yiyecekleri mutfaklarında kullandıkları belirtilmiştir. Orta Asya Türklerinin mutfak kültürü içerisinde; süt, yoğurt ve tereyağı da bulunmaktadır. Orta Asya Türkleri içecek olarak ayran, şerbet ve at sütünden elde edilen kımız tükemişlerdir (Alpargu, 2008).

Orta Asya Türklerinde en fazla görülen saklama yöntemleri kurutma ve kavurmalarıdır. Kurutma ve kavurma yöntemiyle elde edilen ürünler göçler sırasında bozulmadan kalabilmektedir. Kurutma yöntemiyle et ve süt gibi hayvansal ürünler ve buna ek olarak üzüm, elma, armut, şeftali, kayısı, erik, ayva, dut, ığde, fıstık ve ceviz gibi meyvelerin kurutulduğu bilinmektedir (Ünver Alçay vd., 2015: 85-86). Orta Asya Türklerinin yemeklerini sofralarda yedikleri anlaşılmıştır. Türklerin yemek yerken yemeğin yanında muhakkak soğuk içecek bulundurduğu görülmüş, bu soğuk içeceklere de soğukluk demişlerdir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 36-38). Yusuf Has Hacı, Kutadgu Bilig adlı eserinin 4644-4648. beyitlerinde bahsettiği üzere Türklerde

sofralarının düzenli ve temiz, sunulan yemeklerin de iyi ve temiz hazırlanması önemlidir.

2.2.2. Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk mutfak kültürü

Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfağı Orta Asya Türk mutfağının devamı olarak görülmektedir. Bununla birlikte Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler göç süreci boyunca geçtikleri coğrafyaların yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Bu dönem mutfağı genel anlamda göçebe gelenekten gelen hayvansal ürünler ve yerleşik hayat ile gelişen tarımsal ürünler olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır (Şahin, 2016: 32).

Genellikle iki öğün yemek yeme üzerine kurulu Anadolu Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfak kültüründe, kuşluk ve akşam vakti yemekler tüketildiği anlaşılmıştır. Öğle vaktinde ise meyveler ve içecekler tercih edilmektedir. Bu dönemde büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara alternatif olarak kümes ve av hayvanlarının mutfakta kullanımı artmıştır (Şahin, 2008). Oral'ın (1956; 1957) yaptığı çalışmalarda görüldüğü üzere Selçukluların kebablar, yahniler, ekmekler, kalyeler, boraniler, helvalar ve şerbetler gibi çeşitli yiyecek ve içecekleri yapıp tükettiği görülmüştür.

Bu dönemde üretilen tarıma dayalı ürünlerin başında buğday olmak üzere arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı gibi hububat ekiminin yapıldığı bilinmektedir. Bu tahıllardan çeşitli ekmekler yapılmıştır. Bu dönemde tahıllı gıdaların yanında mercimek, kabak, patlıcan, biber, havuç, kereviz, pırasa ve hıyar gibi sebzeler yetiştirilip bunlardan çeşitli yemekler yapıldığı bilinmektedir (Şahin, 2016).

2.2.3. Osmanlı dönemi Türk mutfak kültürü

Osmanlı mutfak kültüründe Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar, göçler sırasında Arap ve Fars kültürlerden etkilenme, Anadolu'da yetişen ürünler ve Rum mutfağının etkisi olmuştur. Hayvansal ürün temelinde olan beslenme alışkanlığı Osmanlı döneminde de devam etmiştir (Bilgin, 2008). Osmanlı mutfağı iki temel kısma ayrılabilir. Bunlar; halk mutfağı ve saray mutfağıdır. Saray mutfağı, padişah ve devlet erkânının yeme ve içme hizmetlerinin görüldüğü yerdir (Batu, 2015: 69).

Osmanlı halk mutfağı, saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da oldukça çeşitli ve lezzetli yemekleri barındırır. Misafirperver olan Osmanlı halkı hazırladığı yemekleri misafirlerine beğendirmek için çaba göstermiş ve yeni lezzetler ortaya çıkarmıştır

(Güler, 2010: 26). D'Ohsson (1980) Osmanlı halk mutfağına dair şu bilgilerden bahsetmiştir: Günde iki öğün yemek yenmektedir. Yemeklerden önce ve sonra muhakkak eller yıkanmaktadır. Yemekler kadın ve erkekler tarafından ayrı odalarda yenmektedir. Sofralar daima dört-altı kişiliktir. Sebze, meyve, hamur işleri, süt ürünleri ve şekerlemeler bol miktarda tüketilmektedir. Bir hamur işi olan börek Türklerin çok sevdiği bir yemektir. Sebzeli, etli, meyveli ve reçelli olarak muazzam büyüklükte börekler yaparlar. Yemek servisi o kadar süratlidir ki sofradakiler, her yemekten iki-üç lokma alınabilmektedir. D'Ohsson, bütün yemeklerin sonunda hoşafın sunulduğundan ve tüm bu yemeklerde sadeliğin hâkim olduğundan bahsetmiştir.

Osmanlı saray mutfağı, Osmanlı mutfak kültürünün zirvesi kabul edilmektedir. Osmanlı saray mutfağı, İstanbul'un fethi ile başlayarak 19.yüzyılın sonlarına kadar gelişim göstermiştir. Osmanlı saray mutfağında genellikle kuzu ve koyun etiyle hazırlanan kebaplar, yahniler, külbastılar, kızartmalar ve köfteler, çok sayıda pirinç pilavı çeşitleri, tahıl ve baklagillere dayanan et suyu ile pişirilmiş çorbalar vardır. Deniz mahsullerinin kullanımı da saray mutfağında yaygındır. Çeşitli balıklar, ıstakoz ve havyar en yaygın kullanılan deniz ürünleridir. Saray mutfağında börek çeşitleri, etli dolmalar, sebzeler ile hazırlanan bazı tencere yemekleri, tavuk ve balık ile hazırlanan kebab, yahni ve külbastılar bulunmaktadır. Bunun yanında saray mutfağında, çeşitli malzemeler ile hazırlanan hoşaf, şerbet, şurup, reçel, helva çeşitleri, sütlü tatlılar, baklava, güllaç ve kadayıf gibi tatlılar bulunmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008: 1305-1306; Haydaroğlu, 2003: 6).

Saray mutfaklarında yemekler yere yayılan yuvarlak deri sofra veya sini etrafında oturarak yenilmektedir. Yemek yiyenlerin kucaklarında elbiselerini korumak için peşkiri denilen 4-10 metre uzunluğunda bir örtü yerleştirilir, bunun üzerine ise ağız ve sakal silmek için ufak bir peçete konulmaktadır. Herkes için ayrı tabaklar yerine ortak tabaktan yemek yenmektedir. Çorbalar, hoşaf ve pilavlar kaşık ile yenirken diğer yemekler el ile yenilmektedir. Yemek sırasında genellikle su, sarayda yapılan ve taşradan getirilen şerbetler içilmektedir. Çok sayıda yemeğin sunulduğu saray mutfaklarında her yemekten biraz yenilmektedir. Tatlılar genellikle yemek sonlarında değil, tuzlu yemeklerin arasında getirilmektedir (Işın, 2018: 284; Sarıoğlu ve Cevizkaya, 2016: 241; Özdoğan & Işık, 2008: 1064).

2.2.4. Cumhuriyet dönemi Türk mutfak kültürü

Cumhuriyet dönemi 1923'te Cumhuriyetin ilanından günümüze kadar olan süreçtir. Geçmişte iki öğün olan yemek alışkanlıkları Cumhuriyet döneminde üç öğün olarak görülmektedir. Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü İstanbul mutfağı ve Anadolu Mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır (Kızıldemir vd., 2014: 202). İstanbul mutfağında, 19. yüzyılda yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofrası düzeni ve adabı ile birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerin kullanımı hız kazanmıştır. Özellikle 1928'de açılan kız enstitüleri tarafından verilen eğitimlerden sonra batı modeli alafranga yemeklerin yapımı Türk yemek kültüründe yaygınlaşmaya başlamıştır. 19. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı sarayı ve İstanbul konak ve lokantalarında çalışanların Fransız usulü yemekleri öğrenmesiyle birlikte sentez yemek çeşitleri ortaya çıkmıştır. Hünkâr beğendi, kremalı kebab, koyun rostosu, kremalı köfte, kremalı tatlı börek, kremalı patlıcan oturtma ve tel kadayıf şantiyi kremalı bu yemeklere örnek teşkil etmektedir (Samancı, 2016: 92).

Cumhuriyet dönemi Anadolu mutfağı ise Osmanlı dönemi halk mutfağının devamı niteliğindedir. Anadolu mutfağı yörelere göre farklılıklar göstermektedir. İklim şartlarının sert olduğu Doğu Anadolu bölgesinde, hayvansal besinler, buğday ve baklagillere dayanan bir mutfak anlayışı hâkimdir. Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgura dayanan yemekler, kebablar ve baklava gibi şerbetli tatlılar öne çıkmaktadır. İç Anadolu bölgesi mutfağı, genellikle tahıl olmak üzere baklagiller ve yenilebilir otlara dayanmaktadır. Karadeniz bölgesi mutfağında coğrafyaya bağlı olarak, mısır, karalahana ve hamsi özgün yemeklerin temel malzemelerini oluşturmaktadır. Ege ve Akdeniz bölgelerinde ise meyve, sebze, yenilebilir ot ağırlıklı ve özellikle sahil kesimlerinde ise daha fazla balık tüketiminin olduğu bilinmektedir. Ege ve Akdeniz bölgeleri mutfağında zeytinyağı kullanımı yaygındır (Samancı 2016: 100).

19. yüzyıl sonlarında İstanbul'da açılmaya başlayan gazozhaneler, 1960'lı yıllarda kolalı içeceklerin Türkiye'de de üretilmesi ve 1970'lere doğru başlayan endüstriyel meyve suyu üretimi şerbetin Türk mutfağından yavaş yavaş silinmeye başlamasında etkili olmuştur. Cumhuriyet döneminde içecek olarak tüketilen ürünlerin başında ayran bulunmaktadır. Cumhuriyet döneminde alkollü içeceklerin üretiminin serbest kalmasıyla da rakı, şarap, bira, votka, konyak, cin gibi içeceklerde tüketilmektedir (Kızıldemir vd., 2014: 203; Dündar Arıkan, Çakıcı ve Altunbağ, 2018: 606).

2.3.Mutfak Kültürü Alanyazını

Bu bölümde mutfak kültürü konulu alanyazın ele alınmıştır. Mutfak kültürünü anlatan yayınlar genel olarak üç temada incelenebileceği görülmüştür. Bu temalar; ülke bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlar, bölge bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlar ve yöre bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlardır.

2.3.1. Ülke bazlı mutfak kültürü anlatan yayınlar

Kropotkin (1997) derleme çalışmasında Rusya mutfak kültürünü aktarmıştır. Bu kapsamda Rusya mutfak kültürüne ait yemek öğünleri, sofraya düzeni, yemek servisi ve yemek pişirmekte kullanılan mutfak eşyalarına değinmiştir. Buna ek olarak Rusların yedikleri ürünler, çorbalar, alkollü içecekler, balık yemekleri, et yemekleri, kümes hayvanları, sebzeler, salatalar, tatlılar, kekler ve turşulara ait reçeteler vermiştir.

Trang (1999) derleme çalışmasında Vietnam mutfak kültürüne ait genel bilgileri, pişirme tekniklerini, ekipmanları ve Vietnam mutfak kültürüne ait çorbalar, pirinç yemekleri, noodlelar, ekmekler, sebzeler, balık ve deniz ürünleri, kümes hayvanları ve kırmızı et yemekleri, tatlı ve içecekleri aktarmıştır.

İtalyan mutfak kültürünü aktarmayı amaçlayan della Croce 2005 yılında bir derleme çalışması yayınlamıştır. Bu eserde İtalyan mutfağı ve İtalyan mutfağının mirasıyla ilgili bölgelere bağlı olarak bilgiler vermiştir. Bunun yanında eserde İtalyan mutfağına ait kullanılan yiyecek malzemeleri, klasik yemekler ve İtalyan mutfağında kullanılan yöntemler aktarılmıştır.

Cwierka (2006) eserinde literatüre dayanarak modern Japon mutfağını ele almıştır. Bu doğrultuda eserinde batılı gıda politikaları ve moda, multikültürel gastronomi yolu, ev yemeklerinin reformu ve Japon emperyalizminin mutfak sonuçları gibi konulara değinmiştir.

Chamberlain (2006) çalışmasında Rusya mutfak kültürünü derlemiştir. Bu çalışmada ilk olarak Rusya mutfak kültürünün tarihi, yemek öğünleri, zamanları ve mutfakta kullanılan araç-gereçlere yer vermiştir. Buna ek olarak Rusya mutfak kültürüne ait salatalar, çorbalar, balık yemekleri, et yemekler, sebze ve vejetaryen yemekler, mantarlar, bayram yemekleri ve tatlılara ait reçeteler verilmiştir.

Bilgin ve Özşamancı 2008 yılında yayımladığı eserde Türk mutfak kültürünü derlediği görülmüştür. Bu eserde dönemlere bağlı olarak Türk mutfağının tarihsel

gelişimi aktarılmıştır. Bu bağlamda Orta Asya'dan Anadolu'ya mutfak kültürü, Osmanlı mutfak kültürü ve 19. Yüzyıldan günümüze mutfak kültürü anlatılmıştır. Ayrıca bu eserde günümüze uyarlanmış Osmanlı yemeklerinin reçetelerine yer verilmiştir.

Halıcı (2009) çalışmasında Türk mutfağını ele almıştır. Çalışmada Türk mutfağının tarihsel gelişimi, Türk mutfağının diğer mutfaklar ile etkileşimi, kutsal günler, mutfak mimarisi, mutfak araçları, yemek öğünleri ve yemek yeme adabı, sofranın düzeni ve servisleri, münü düzenleri ve özel sofralar, geçiş dönemleri, bölgesel farklılıklar ve pişirme yöntemlerinden bahsedilmiştir. Ayrıca eserde Türk mutfağına ait çorbalar, yumurtalar, et yemekleri, sakatat yemekleri, kümes hayvanları yemekleri, deniz ürünleri, kuru baklagiller, taze sebze ve meyveler, salatalar, garnitürler, salçalar, pilavlar, hamur işleri, tatlılar, içecekler ve besinleri saklama yöntemlerine ait reçetelere yer verilmiştir.

Güler (2010) çalışmasında Türk mutfak kültüründe yeme içme alışkanlıklarını ele almıştır. Çalışmada Türk mutfağına dair gelişim süreçleri ve Türk mutfak kültürüne ait olan yeme içme alışkanlıkları ve buna bağılı olarak Türk mutfak kültüründe; tarımsal yapı ve göçebe yaşamın etkisi, başka toplumlardan etkilenme, sosyo-ekonomik düzeye bağılı farklılaşmalar, Türklerde davranış kalıpları, yemeklerde yörelere göre farklılaşmalar ve toplu yemek yeme geleneğı aktarılmıştır.

Koşay ve Ülkücan (2011) eserinde Türk mutfak kültürünü konu edinmiştir. Eserde Türk mutfak kültürünün tarihi, Türk mutfak kültürüne ait mutfak düzeni ve araçları, yemek öğünleri, kış hazırlıkları, ekmekler, çorbalar, et yemekleri, kızartmalar ve balık yemekleri, kebablar ve köfteler, dolmalar, makarnalar, pilavlar, börekler, salatalar, muhtelif yemekler ve tatlılar aktarılmıştır.

Maalouf ve Haıdar (2013) eserinde Lübnan mutfağını literatüre dayanarak ortaya koymuştur. Eserde Lübnan mutfağına ait çeşitli bilgiler yer alırken buna ek olarak Lübnan mutfağına ait mezeler, salatalar, zeytinyağılılar, tahinli yemekler, baklagiller, mâcûnat, peynirler, çorbalar, kibbeler, sebze yemekleri, et ve tavuk yemekleri, ızgaralar, bayram yemekleri, balık yemekleri, tatlılar, dondurmalar ve kahvelere ait reçeteler verilmiştir. Bunun yanında Lübnan'a özgü ürünlere de eserde yer verilmiştir.

Önçel (2015) çalışmasında Türk mutfak kültürünü ele almış olup Türk mutfak kültürünün geleceğıne ilişkin bazı değerlendirmelerde bulunmuştur. Çalışmada Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişimi, Türk mutfak mimarisi ve kullanılan araç-gereçler,

Türk mutfak kültürünün mizahi yönleri, vejetaryen Türk mutfağı ve Türk mutfağının değişim nedenlerine yer verilmiştir. Ayrıca çalışmada Türk mutfak kültürünün unutulmasını önlemek adına çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

2.3.2. Bölge bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlar

Halıcı (1981) Ege Bölgesi mutfak kültürünü 80 kişi ile görüşerek saptamayı amaçlamıştır. Bu kapsamda çalışmada Ege Bölgesine ait öğünler ve bu öğünlerde yenilen yemekler, geçiş dönemleriyle ilgili ikram ve yemekler, kutsal günlere ait yiyecekler ve ikramlar, neşeli günlere ait yiyecekler ve ikramlar ve bölgeye ait yemeklerin reçetelerine yer verilmiştir.

Halıcı 1983 yılında yayımlanan çalışmasında 20 kişi ile görüşerek Akdeniz Bölgesi mutfak kültürünü aktarmayı amaçlamıştır. Çalışmada araştırmacı Akdeniz Bölgesi mutfak kültürüne ait mevsimlere göre öğünleri, geçiş dönemlerinde yer alan yemekleri, kutsal günlere ait yiyecekleri, neşeli günlere ait yiyecekleri ve bölgede yapılıp tüketilen yemekleri bölgede bulunan illere göre aktarmıştır.

Halıcı 2001 yılında yürüttüğü çalışmasında Karadeniz Bölgesi mutfak kültürünü saptamayı amaçlamıştır. Bu doğrultuda çalışmada 86 kişi ile görüşerek Karadeniz Bölgesi mutfak kültürüne ait günlük öğünler, yemek öğünlerinde yer alan yiyecekler, kutsal günlerle ilgili ikram ve yiyecekler, neşeli günlerle ilgili ikram ve yiyecekler, istek dilek sofraları ve Karadeniz Bölgesine ait yemekler aktarılmıştır.

Halıcı (2015) araştırmasında 44 kişi ile görüşerek Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak ortaya koymaya çalışmıştır. Bu kapsamda çalışmanın ilk kısmında Güneydoğu Bölgesine ait günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal günler ve neşeli günler aktarılmıştır. Çalışmanın ikinci kısmında ise çorbalar, yumurtalı yemekler, kırmızı et, kümes hayvanları, av hayvanları ve balık yemekleri, sebze, ot ve meyve yemekleri, hamur işleri ve tahıllı yemekler, tatlılar, içecekler ve saklama türlerine ait reçetelere yer verilmiştir.

Aksoy ve Sezgi (2015) envanter çalışmasında gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurlarını ortaya koymayı amaçlamıştır. Bu çalışma ile gastronomi ve gastronomi turizmi gibi kavramlar işlenirken Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve Antep baklavası, Malatya kayısısı, Şanlıurfa çiğköftesi ve Maraş biberi gibi bölgeye ait gastronomik unsurlar da ortaya konulmuştur.

Çınar (2019) yürüttüğü nitel çalışmada Ege Bölgesinde geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamalarını saptamak amacıyla yarı yapılandırılmış görüşmeler yürütmüştür. Ege bölgesinde bulunan 8 ilde ikamet eden 15'er kişiyle görüşmeler gerçekleştirmiştir. Toplamda 120 kişi ile görüşülmüş alınan ses kayıtları toplam 10 saat 37 dakika 53 saniye sürmüştür. Veriler belirlenen temalara göre MAXQDA Analytichs Pro 2018 programına kodlanmış ve edinilen bilgiler literatür ile desteklenerek işlenmiştir. Elde edilen bulgular doğum, diş çıkarma, sünnet merasimi, asker uğurlama, evlenme, hac ve ölüm başlıkları altında aktarılmıştır.

2.3.3. Yöre bazlı mutfak kültürünü anlatan yayınlar

Doğruol (1996) araştırmasında Ankara ili Ayaş ilçesine ait geleneksel halk mutfağını saptamak adına yöreden 7 kişi ile görüşmüştür. Çalışmasında Ayaş ilçesine ait çorbalar, et-tavuk-balık-yumurta, salatalar, kuru baklagiller, sebzeler, ekmekekten yapılan yiyecekler, hamur işleri, tatlılar, kışlık yiyecekler, diğer yiyecek ve içeceklere ait reçeteler aktarılmıştır.

Yılmaz (1996) Kayseri ili Develi ilçesi geleneksel mutfağını saptamak adına yöreden beş kaynak kişi ile görüşerek bir çalışma yürütmüştür. Çalışmada düğün törenlerinde, cenaze törenlerinde, bayram yemekleri, mevlid yemekleri, kandil yemekleri, hamam yemekleri, Hıdırellez yemekleri, bağ bozumu şenlikleri gibi toplu yemek etkinliklerinin yanında bulgur kaynatma, yufka ekmeği yapma, erişte-makarna kesme, pastırma-sucuk yapımı, süt ve süt ürünlerinin saklanması, sebze ve meyvelerin saklanması hakkında bulgular aktarılmıştır. Ayrıca yöreye ait çorbalar, çeşitli yemekler, dolmalar, pilavlar, mantılar, pideler, börekler ve tatlılara ait reçetelere ve yörede yenen yabancı bitkilere çalışmada yer verilmiştir.

Demirci 2001 yılında yürüttüğü çalışmada Isparta ili Şarkikaraağaç ilçesi mutfak kültürünü saptamak adına dört kaynak kişi ile görüşmüştür. Yapılan görüşmeler neticesinde Şarkikaraağaç yöresinde tüketilen çorbalar, etli yemekler, sebze yemekleri, pilavlar, diğer yemekler, hamur işleri, tatlılar, helvalar, salatalar, ekmekekler ve kışlık yiyecekler aktarılmıştır. Bu bilgilerin yanı sıra öğünler, yemek yeme biçimi, yemeğe başlama, özel günler, yöredeki değişiklikler ve inanışlar da aktarılmıştır.

Demir (2001) çalışmasında Ordu yöresinden dokuz kaynak kişi ile görüşerek Ordu yöresine ait yiyecek depolama, yemek yeme biçimi ve mutfak dizaynı hakkında

bilgiler vermiştir. Bu bilgilerin yanında Ordu yöresinde yapılan yemekleri çorbalar, yemekler, balık yemekleri, tatlılar ve turşular olmak üzere beş ana grupta aktarmıştır.

Artun (2001) çalışmasında, Adana’da gerçekleştirilen törenler, adaklar ve özel günlere ait inançlara bağlı olan mutfak kültürünün incelenmesi amaçlanmıştır. 14 kaynak kişi ile görüşülerek veriler toplanmıştır. Araştırmada doğum ile ilgili yemekler, evlenme töreniyle ilgili yemekler, cenaze töreniyle ilgili yemekler, adak ve ziyaret yerleriyle ilgili yemekler, özel günlerle ilgili yemekler ve çeşitli törenlerle ilgili yemekler işlenmiştir. Yazar bu çalışmasıyla birlikte Adana’daki günlük yeme-içme dışındaki törenler ve diğer adetler ile ilgili özel bir mutfak kültürü ortaya çıkarmıştır.

Akman ve diğerlerinin (2001) çalışmasında Mersin ili Silifke ilçesinden 20 yaş ve üzeri 700 kişiye yüz yüze görüşme uygulanmıştır. Çalışmaya göre Silifke’de en çok beğenilen yiyecekler sıkma, saç böreği, kulak çorbası, yahni, keşkek, ayran çorbası ve çökelek kavurmasıdır. Bu bulguların yanında Silifke yöresine ait övelemeç, kulak çorbası ve ülübü haşlaması gibi yöreye ait 26 yemek standartlaştırılarak reçetelendirilmiştir.

Kılıç ve diğerlerinin (2003) çalışmasında Eskişehir’e ait olan mutfak kültürü ele alınmıştır. Bu kapsamda Eskişehir’e ait yeme biçimleri, yemeği yapanlar, yemeğin hazırlandığı ortam, yiyeceklerle ilgili araç-gereç ve kaplar, saklama yöntemleri, özel gün yemekleri ve yöresel yemekler işlenmiştir.

Halıcı (2005) çalışmasında Konya yemek kültürü ve Konya yemeklerini aktarmayı amaçlamıştır. Halıcı bu kapsamda Konya’ya ait mutfak mimarisi, mutfak araçları, sofr düzenleri ve servisi, yemek öğünleri ve yemek yeme adabı, Konya davet yemekleri ve ikramları, günlük gezmeler ve ikramlar, geçiş dönemleri, kutsal günler, neşeli günler, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri, saklama yöntemleri ve Konya yemeklerini yürüttüğü görüşmelerden edindiği bilgilere göre aktarmıştır.

Şenocak (2008) Elâzığ mutfağını ve Elazığ’a ait olan yöresel yemekleri saptamak adına yöreden 8 kişi ile görüşme yapılmıştır. Çalışmasında mutfak düzeni, mutfak aletleri, sofr adabı, yemek zamanları, yemekle ilgili olan inanışlar, yörede yetişen meyveler ve meyvelerin korunması, özel gün yemekleri ve Elâzığ yöresine ait çeşitli yemekleri aktarmıştır.

Işık (2009) Siirt mutfak kültürünü ele almıştır. Bu kapsamda Siirt'ten beş kaynak kişi ile görüşerek Siirt'e ait mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan kap kacaklar, kullanılan baharatlar ve Siirt'e ait çorbalar, pilavlar, dolmalar ve sarmalar, börekler ve hamur işleri, etli ve hamurlu köfteler, sebze yemekleri, diğer özel yemekler ve tatlılara yönelik reçeteler verilmiştir.

Kahraman ve Kahraman (2009) Erzincan geleneksel mutfak kültürünü ele almıştır. Çalışmada Erzincan yöresinde kullanılan mutfak araç ve gereçleri, pişirme şekli, pişirici, yemek çeşitleri ve beslenme şekline bahsedilmiştir. Erzincan yöresine ait yemekler çorbalar, sebzeli yemekler, pilavlar, etli yemekler, salatalar, köfteler, dolmalar, makarnalar, gavutlar, yumurtalar, salçalar, içecekler, reçeller, konserverler, tatlılar ve turşular olarak gruplandırılmıştır.

Yalçın Çelik (2010) çalışmasında Bolu ili Mengen ilçesinde olan özel gün yemeklerini değerlendirmeyi amaçlamıştır. Alanyazın taramasına dayalı olan bu çalışmada Mengen'de olan dini bayram ve özel gün yemekleri, aşama törenleri yemekleri, kutlama/uğurlama/karşılama törenleri, mevsimlik bayram ve özel gün yemekleri ve iş/yol yemekleri (azıkları) anlatılmıştır.

Güldemir ve Işık (2011) çalışmasında Nevşehir mutfak kültürünü kayda geçirmeyi amaçlamıştır. Literatür taraması ve kaynak kişiler aracılığıyla Nevşehir'e ait günlük öğünler, geçiş dönemlerinde yapılan yiyecekler, kutsal günler, istek sofraları, kış hazırlıkları, sofr düzeni, mutfak araçları, pişirme yöntemleri, servis düzeni, mutfak mimarisi, içecekler ve yemekleri kayıt altına almışlardır.

Arvas (2013) çalışmasına Çorum ili İskilip ilçesine ait bir yemek olan İskilip dolmasını incelemek ve bu yemeğin önemi üzerinde durmayı amaçlamıştır. Çalışmada Çorum mutfak kültürü ve İskilip mutfak kültürüne ait bilgilere yer verilmiştir. Alanyazın taramasına dayalı olan bu çalışmada İskilip dolmasının yapılışı reçetelendirilmiştir.

Uyan ve Baytok (2013) yürüttüğü çalışmada Afyonkarahisar yemek kültürü ele alınmıştır. Bu çalışmada Afyonkarahisar yemek kültürünün özellikleri, araç ve gereçler, yörede bulunan yemekler ve Afyonkarahisar'ın sosyal ve kültürel yaşamında mutfakın etkileri aktarılmıştır. Buna ek olarak Afyonkarahisar'a ait yerel ürünler, çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, hamur işleri, pilavlar, salata ve turşular, tatlılar ve hoşafılara ait reçetelere yer verilmiştir.

Isparta Valiliğinin (2014) hazırladığı yayında ise Isparta mutfak kültürü ele alınmıştır. Bu kapsamda Isparta'ya ait olan mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç-gereçler, mutfakta kullanılan malzemeler, yiyeceklerin pişirilme yöntemleri, yiyeceklerin saklama yöntemleri, sofranın düzeni ve adabı, özel gün yemek ve yiyecekleri, yiyeceklerle olan halk inanışları ve yöresel yemekler çalışmada aktarılmıştır.

Cömert (2014) çalışmasında, turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi üzerine durmuştur. Yapılan çalışmada Hatay yöresi yemeklerine odaklanılarak bölge turizmine katkı sağlanması amaçlanmaktadır. Çalışmada Hatay yöresine ait yoğurt aşısı, oruk, börek çeşitleri, humus, zahter, patlıcan salatası (abugannuş), tepsi kebabı ve künefe gibi yiyeceklerin reçetelerine yer verilmiştir. Türk mutfak kültürü içerisindeki yiyeceklerin özelliklerinin ve reçetelerinin korunması gerektiğine değinen çalışma özellikle yiyecek-içecek işletmelerinin bu gerekliliği uygulamasını önermiştir.

Bozok ve Kahraman (2015) çalışmasında Balıkesir ilinde yöresel yemek kültürünün kırsal turizmdeki rolünü ortaya koymayı amaçlamıştır. Kavramsal olan bu çalışmada Balıkesir yiyecek-içecek kültürü anlatılmış ve Bigadiç güveci, Dağar kebabı, metez, balkabağı böreği, kara helva, tez piştisi ve gelin göbeği gibi Balıkesir kırsal yöre mutfağından örnekler yer verilmiştir. Balıkesir'de yöresel yiyeceklerin kırsal turizmde rolüne değinen bu çalışmada Balıkesir'de eğitim veren çeşitli kurumların Balıkesir mutfağı kursu açılması, kırsal turizm kapsamındaki işletmelerin denetlenmesi ve hem kamu hem de özel sektörün birliğiyle yerel mutfak tanıtım faaliyetlerinin gerçekleştirilmesi gerektiği gibi önerilerde bulunulmuştur.

Şanlıdağ ve Tokat (2015) çalışmasında Muğla ili Milas ilçesinde yemek kültürünü ortaya koymayı amaçlamıştır. Öncelikle bölgede gerçekleşen tarım ve hayvancılığa değinilen çalışmada yemeğin yapıldığı mekân ve kış hazırlıklarından bahsedilmiştir. Devamında kavurmalar, ekşilemeler, kızartmalar, salatalar, peynirler, sebze yemekleri, kurutmalar, dolmalar, çorbalar, bakliyatlar, un ve tahıllar, hamur işleri, makarnalar, et ve balık yemekleri, tatlılar, zeytin ve zeytinyağı üzerine reçeteler verilmiştir.

Öncü (2015) çalışmasında 23 kaynak kişi ile görüşerek Adıyaman mutfak kültürünü ortaya koymayı amaçlamıştır. Adıyaman mutfak kültürü kapsamında bu çalışmada Adıyaman'a ait mutfak mimarisi, beslenme biçimi, öğünler, yemeklerin genel özellikleri, mutfağın şekillenmesi, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, özel gün yemekleri, mutfak için kış hazırlıkları, bağcılık ve üzüm, mutfakta kullanılan yabancı

otlar, Adıyaman meyveleri, av hayvanları, balık, ekmek ve ekmek çeşitleri ve sofrada adabına değinilmiştir. Çalışmanın devamında Adıyaman yemekleri özel yemekler, kebaplar, et yemekleri, tavalalar, musakkalar, sulu yemekler, dolmalar, sarmalar, köfteler, pilavlar, diğer yemekler, sanayi yemekleri, çorbalar, cacıklar, börekler, balıklar, salatalar, turşular, tatlılar ve helvalar, reçeller ve içecekler şeklinde gruplandırılarak reçetelendirilmiştir.

Sukenti ve diğerleri (2016) çalışmasında Endonezya'dan Lombok Adasında yaşayan Sasak kabilesine ait mutfak kültürünü gözlem, görüşmeler ve literatür taraması yoluyla saptamayı hedeflemiştir. Bu kapsamda Sasak mutfak kültürüne ait yemekleri, yiyecek hazırlama ve tüketimi, öğünler, atıştırma ve içecekler, tören yemeklerini ve mutfakta kullanılan ürünleri aktarmışlardır.

Işık ve diğerleri (2017) çalışmasında 50 yaş ve üzeri 11 kişiyle görüşerek Konya ili Ilgın ilçesi mutfak kültürü ve yemeklerini saptamayı amaçlamıştır. Mutfak araçları, mutfak mimarisi ve yemek tarifleri kapsam dışı bırakılan bu çalışmada Ilgın mutfak kültürüne ait günlük öğünler, geçiş dönemleri, dini günler, istek-dilek sofraları, kışlık yiyecekler, sofralar ve servis düzenleri, pişirme yöntemleri, içecekler ve yemekler aktarılmıştır.

Çakıcı ve Zencir (2018) çalışmasında 10 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler düzenleyerek Afyonkarahisar ili Şuhut ilçesi Çakırözü Köyü mutfak kültürünü saptamayı amaçlamıştır. Görüşmelerde elde edilen temalar üzerinden betimsel analiz yapılmıştır. Gündelik etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları, kültürel etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemlerine değinilen çalışmada yerel mutfak kültürlerinin unutulmaya yüz tutuyor olmasından bahsedilmiştir.

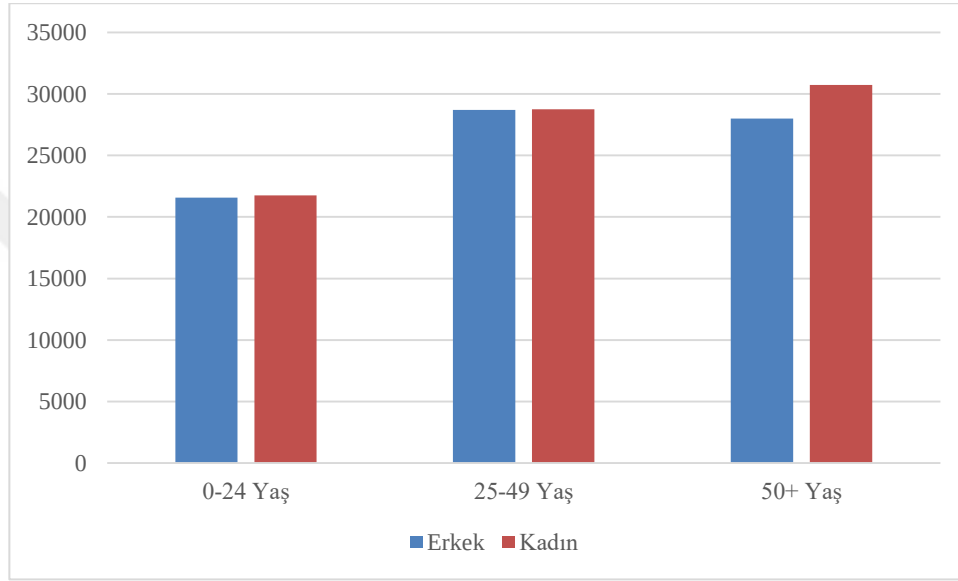
Aslan Ceylan ve Özçelik (2018) Türkiye'den Mardin ilinin mutfak kültürüne dair nicel bir çalışma yürütmüştür. Bu çalışma ile birlikte Mardin'de en fazla tüketilen peynirlerin beyaz peynir, çiftçi peyniri ve koyun peyniri olduğu, en fazla değer verilen etin koyun eti olduğu ve yemeklerde sıkça kullanıldığı, mercimek, yoğurt ve tarhana çorbasının sıkça tüketildiği ve kapuz, kavun ve ayçiçeği çekirdeği tohumlarının en fazla tüketilen kuruyemişler olduğu sonuçlara ulaşılmıştır. Ayrıca Mardin'e özgü yemeklerin işsiz kadınların aileleri tarafından çalışan kadınların ailelerine göre daha fazla yapıldığı da belirtilmiştir.

3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırma alanı, araştırma modeli, görüşme formunun hazırlanması ve uygulanması ve verilerin analizi kısımlarına yer verilmiştir.

3.1.Araştırma Alanı

Bu çalışmanın araştırma alanı Ege Bölgesinde yer alan Aydın ilinin Nazilli ilçesidir. Nazilli, Aydın ilinin en büyük nüfusa (159.544) sahip ikinci ilçesidir.



Grafik 3.1. Nazilli ilçesi nüfus verileri (Türkiye İstatistik Kurumu, 2020).

Nazilli, Büyük Menderes Havzasında yer alan Nazilli 664 km² yüzölçümüne, 64 m rakıma sahiptir. Aydın ilinin merkez ilçesi olan Efeler ilçesine 45 km uzaklıkta bulunmaktadır. Batısında Sultanhisar, doğusunda Kuyucak, güneyinde Bozdoğan ve Karacasu, kuzeyinde İzmir’e bağlı Beydağ ilçeleri bulunmaktadır. Nazilli'nin kuzeydoğusunda Çamlık Dağı (1732 m), güneydoğusunda Karıncalı Dağ (1705 m) ve güneyindeki Madran Dağı (1792 m) bu bölgedeki en yüksek noktalardır.

Bölgede Akdeniz İklimi görülmektedir. Buna bağlı olarak kış mevsiminde ılık yaz mevsiminde ise sıcak ve kuraktır (Meteoroloji Genel Müdürlüğü, 2020). Kışları sert soğuklukların görülmemesi nedeniyle zeytin ve incir üretimi oldukça yaygındır. Ayrıca turuncgiller, pamuk, çeşitli sebzeler yetiştirilmekte ve yüksek kesimlerinde kestane tarımı da yapılmaktadır.

Nazilli’ye bağlı dağ köylerinden elde edilen doğal kar ve vişne şurubunun kullanılmasıyla yapılan Nazilli Kar Helvası 2018 yılında coğrafi işaretli ürün olarak

tescillenmiştir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020). Ayrıca Nazilli ilçesinin pidesi oldukça meşhur olduğu bilinmektedir. Nazilli pidesi, hamuru alışlagelmiş pide hamurlarından bir miktar kalın olmakla birlikte turunç ile sunulması diğer pidelerden ayrılmaktadır. Nazilli pidesi kıymalı, kaşar peynirli ve tahinli olarak yapılmaktadır (Gürsoy, 2013: 50).

3.2.Araştırma Modeli

Bu çalışmada nitel araştırma deseni kullanılmıştır. Nitel araştırma, insan deneyimleri hakkında geniş ve kapsamlı sorular yoluyla insan deneyimlerini, yaşam tarzlarını ve kültürlerini anlamamıza yardımcı olabilecek zengin ve betimleyici verilerin ortaya konması şeklinde tanımlanabilir (Boyd, 2001). Nitel araştırmalar insan deneyimlerine odaklanmaktadır. Bu kapsamda kullanılan araştırma modelleri insan deneyimlerini yansıtacak şekilde insanların yaşadığı ortamlarda onlarla temas içinde olmayı gerektirmektedir (Arastaman, Öztürk Fidan ve Fidan, 2018).

Araştırmada ilk olarak ilgili literatür taranmıştır. Yapılan benzer çalışmalarda görüldüğü üzere mutfak kültürüne ait verilerin toplanması ve veri analizi yapılmasında nitel araştırma desenlerinden yarı yapılandırılmış görüşmeler etkili bir şekilde kullanıldığı saptanmıştır. Bu çıkarımdan hareketle bu çalışmada da nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler birincil kaynaklardan hem belirlenmiş sorular hakkında cevaplar elde etmeyi hem de de belirlenen alanda derinlemesine bilgi alınmasını sağlar (Büyüköztürk vd., 2017: 159).

Görüşmelere destek olması açısından görüşülen kişilerin yaşadığı ortamlar, Nazilli’de gerçekleştirilen cemiyet yemekleri ve Nazilli halk pazarları üzerine yapılandırılmamış gözlemler yapılmıştır. Yapılandırılmamış gözlemler tekniği gözlemciye bilgi toplama ve kayıt altına almada özgürlük sağlamaktadır (Büyüköztürk vd., 2017: 146). Gözlemler tekniğine bağlı olarak not defteri tutulmuş ve çeşitli görseller toplanmıştır.

3.3.Görüşme Formunun Hazırlanması ve Uygulanması

Yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulurken ilgili literatürde elde edilen bulgulara göre temalar (günlük öğünler, geçiş dönemlerine ilişkin davet ve ikramlar, kutsal günlerde yapılan davet ve ikramlar, türlere göre en çok yapılan yemekler, yemek

servisi, sofraya düzeni, yemek adabı, mutfakta kullanılan araç-gereçler ve saklama yöntemleri) oluşturulmuştur. Oluşturulan temalar üzerinden sorular oluşturulmuş ve Halıcı'nın 1983, 2001 ve 2015 yıllarında gerçekleştirdiği çalışmalarında verilen görüşme formları baz alınarak düzenlenmiştir. Elde edilen soru formu 50 yaş üzeri beş gönüllü kişide pilot uygulaması yapılmıştır. Soruların daha kolay anlaşılması için ifadeler çeşitlendirilerek sorulmuştur. Düzeltmeler yapılmıştır. Örn: "Saklama yöntemleri nelerdir?" şeklinde olan soru "Teyze/Amca elinizde olan bir ürünü daha sonra tüketmek istediğinde neler yaparsın? Nasıl kışa hazırlık yaparsınız? Nasıl yazaya hazırlık yaparsınız?" şeklinde sorularak detaylı cevaplar alınmaya çalışılmıştır. Ayrıca görüşülen kişilerin heyecanını almak için de giriş sorusu olarak "Günlük rutininizi anlatır mısınız? Mesela sabah kaçta kalkıp gece kaçta yatarsınız? Bu arada neler yaparsınız?" eklenmiştir. Ayrıca yarı yapılandırılmış görüşmeler soruların sayısında ve sırasında ortama ve konunun gidişatına göre değişiklikler yapabilme esnekliğini sunmaktadır (Kozak, 2017: 90).

Görüşmeler 11.03.2019-31.01.2020 tarihleri arasında yapılmıştır. Görüşmeler için belirlenen evren Nazilli ilçesidir. Nazilli nüfusunun tam sayım örnekleme yapılamayacak kadar fazla olması nedeniyle ve Nazilli yerlilerine ulaşabilmek için örnekleme yolu izlenilmiştir. Çalışmada amaçsal örnekleme yoluna gidilmiştir. Amaçsal örnekleme yolunda olasılığa bağlı olmadan, çalışma amaçlarına uygun zengin bilgilere sahip olduğu düşünülen kişiler seçilerek derinlemesine araştırma yapılmasına olanak tanır (Büyüköztürk vd., 2017: 92). Nitel araştırmalarda elde edilecek olan veri miktarı arttıkça örnekleme dahil edilmesi gereken kişi miktarı azaltılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 125). Bu duruma bağlı kalınarak çalışma öncesinden örnekleme dahil edilecek kişi miktarı belirlenmemiştir. Görüşmelerde elde edilen verilere ek yeni verilerin gelmemesi ve artık verilerin birbirini tekrar etmesi ölçütü esas alınmıştır. Yürütülen veri toplama işlemleri 17. görüşme ile doyum noktasına ulaştığı tespit edilse de yeni bilgilerin gelebilme ihtimaline karşı görüşmelere devam edilmiştir. Bunun üzerine yapılan 3 görüşmede de yeni veriler gelmediği saptandığı için görüşmeler 20. kişi ile birlikte sonlandırılmıştır.

Çalışma amaçları kapsamında 20 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme yapılmıştır. 20 kişiden 9'u geleneksel mutfağı temsil etmesi amacıyla kırsal bölgelerden seçilmiştir. Kent merkezinden ise 11 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Kent merkezinde

görüşülenlerden 8'i Nazilli yerlisi, 3'ü de (en azı 32 yıldır Nazilli'de ikamet eden) evlilik gibi çeşitli nedenler ile Nazilli'ye yerleşen kişilerden olmuştur. Yapılan görüşmeler ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınmış olup toplam 13 saat 44 dakika 28 saniye sürmüştür.

3.4.Verilerin Analizi

Nitel araştırmalarda veri analizi nitel çalışmada yer alan veri toplama ve bulguları yazma işlemleriyle birlikte yürütülebilir (Creswell, 2017: 195). Bu bilgi ışığında veriler toplanırken diğer bir taraftan verilerin analizi yoluna gidilmiştir. Verilerin analize hazır hale getirilmesi adına ilk olarak deşifre yoluna başvurulmuştur. Veriler deşifre edildikten sonra analiz edilmesi için ortak temalarda birleştirilme yoluna gidilmiştir. Öğreneğin saklama yöntemlerinden olan tarhana ile ilgili tüm veriler belirli bir dosyada toplanılmış ve tüm görüşülen kaynak kişilerden alınan veriler birbirleri ile karşılaştırılarak analiz edilmesi kolaylaştırılmıştır. Ayrıca bu durumun işlenen konu ile ilgili tüm bilgilerin kayıpsız sentez sağladığı görülmüştür.

Verilerin analiz edilmesinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz elde edilen verilerin belirlenen temalara göre özetleme ve yorumlama yapma imkânı sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu kapsamda elde edilen veriler ilgili kısımlarda aktarılmış ve yorumlanmıştır.

4. BULGULAR VE YORUM

Bu kısımda elde edilen bulgular belirlenen temalara göre verilmiş ve yorumlanmıştır.

4.1.Mutfak Mimarisi

Nazillide geleneksel mutfak yapıları evin dış kısmında yer alır. Bu kısma ocaklık denilmektedir (G3; G4; G6; G9; G11; G20). Bu durum G3 tarafından “...olmaz olmaz evvelden dışarılarda oluudu ocaklık. Ocaklıkta bişirirdik yemeği. Odun ateşinde bişeedi her şey eveli tüpler yoktu...” şeklinde aktarılmıştır. Ocaklık, sacırak (üç ayaklı demir ızgara) ya da üç adet tuğlanın üzerine konulacak kabın düşmeyeceği şekilde yerleştirilmesiyle oluşturulur (G1; G3, G4; G10, G11). Ocaklıkta yemekler odun ateşiyle pişirilir. Yakmak için genellikle meşe odunu tercih edilmektedir. Hamur işleri kuzine tipi sobalarda veya sac üzerinde pişirilmektedir (G3; G4; G6; G9).

Günümüzde ise mutfak evin içerisinde ayrı bir oda olarak yer almaktadır. Günümüz mimarisinde yemekler tüplü ocaklarda, hamur işleri ise elektrikli fırınlarda yapılmaktadır. Yer yer kırsal kesimlerde ise kuzine ve sac üzerinde hamur işi yapımı devam ettirilmektedir (G4; G5; G10; G15).

4.2.Mutfakta Kullanılan Araç ve Gereçler

Nazilli’de mutfakta kullanılan araç-gereçlere bakıldığında günümüz ile geçmiş arasında farklılıklar olduğu görülmüştür. Toprak çömlek, bakır tencere ve demir kaplar geçmişte kullanılırken günümüzde pek fazla tercih edilmemektedir (G1; G2; G6; G7). G2 bu durumu “...çelik çıktı daha kolay. Bakırları kalaylanması çok pahalı. Çeliği yıka yıka kullan baktın accık garaadımı hura zobanın üstüne go, kül gat içine kaynayıvedimi yeni almış gibi olur...” şeklinde ifade etmiştir. Anlaşıldığı üzere bakır tencereler ve demir kapların kalaylanmasının zor olması, kalaylama işleminin maliyetli olması ve her zaman kalay yapan kişilere ulaşılmaması gibi nedenlerle artık tercih edilmemektedir (G2; G6; G8). Ayrıca geleneksel kullanımda tencere ve benzeri büyüklü küçüklü çukur kapların tümüne “harannı” denilmektedir (G3; G4; G6; G10; G11; G16; G17; G18).

Günümüzde geleneksel kapların yerini paslanmaz çelikten ürünler, teflon ve seramik kaplı kap kacaklar almıştır. Bu bağlamda günümüzde kullanılan araç-gereçler; teflon veya seramik kaplama tavalar, paslanmaz çelikten tencereler, siniler, çelik yemek kapları, porselen yemek kapları, hamur tahtası, kesme tahtası, plastik bidonlar, kaşık,

bıçak ve çatal gibi araç-gereçlerdir (G1; G2, G3; G4, G5; G6, G7; G8, G9; G10, G11; G12; G13; G14; G15; G16; G17; G18; G19; G20). Ayrıca günümüzde pekmez ve nar ekşisi yapımında hala kara harınnıla (kalaylı kazanlar) kullanılmaktadır (G5; G8).

4.3.Yemek Servisi, Sofra Düzeni ve Yemek Yeme Adabı

Nazilli’de yemekler genellikle yer sofrasında yenilmektedir. G6 yemek servisi ve sofra düzeni için “Yer bezini yazarın kasnağı korun. Sininin üstüne düzee gelirin kasnağın üstüne korun, oturuular” diyerek aktarmıştır. İlk olarak sofra bezi serilir. Sofra bezi üzerine kasnak konulur. Daha sonra mutfakta sini hazırlanır. Sini üzerine yemek dolu kaplar konulmaktadır. Hazırlanan sini kasnak üzerine konularak yemekler servis edilmektedir. Aile üyeleri sofraya oturur ve ortak kaplardan yemekler yenilmektedir. Kaptaki biten yemek isteğe göre yeniden konularak getirilmektedir (G1; G4; G6; G7; G11; G12). Günümüzde bazı aileler tarafından yemeklerin masalarda yenildiği belirtilmiştir. Bu duruma neden olarak değişen yaşam şartları ve yaşlılıktan oluşan eklem ağrıları gösterilmiştir (G9; G10; G11; G20) Ayrıca yemeğe ilk babanın başlayacağı anlayışın olmadığı belirtilmiştir (G2; G8; G20).

4.4.Pişirme Yöntemleri

Nazilli’de kavurma, haşlama, kızartma, fırında pişirme ve sac üzerinde pişirme gibi yöntemler kullanıldığı anlaşılmıştır.

4.4.1. Kavurma yöntemi

Tava veya tencere ateş üzerine konduktan sonra bir miktar zeytinyağı katılır. Zeytinyağı kızınca içerisine ince kıyılmış soğanlar atılır ve soğanlar pembeleşene kadar pişer. Daha sonra yapılacak yemeğe göre içerisine malzemeler katılarak yemeğin pişirilmesi (G1; G2; G4; G5; G6; G8; G9; G10; G11; G14; G15; G16; G20).

4.4.2. Haşlama yöntemi

Bir tencereye yeteri miktarda su katılır. Suyun içerisine haşlanacak ürün katılır. Katılan ürün iyice pişene kadar tencere ocakta tutulur. Haşlama yöntemi ile pişen ürün ve haşlama suyu çeşitli yemeklerde kullanılabilir (G1; G5; G7; G10; G14; G17).

4.4.3. Yağda kızartma yöntemi

Nazilli’de kızartmalar için sadece zeytinyağı kullanılmaktadır. Tencere içerisine kızartılacak ürüne göre zeytinyağı katılır. Zeytinyağının iyice kızması sağlanır. Zeytinyağının kızgınlığını ölçmek için kızartılacak üründen küçük bir parça atılabilir.

Kızartılacak ürün eğer yağ içerisinde batmayıp yüzeye çıkıyorsa bu yağın kızartma için hazır olduğu anlamına gelmektedir (G1; G2; G5; G7; G8; G10; G12; G13; G14; G16; G17; G20).

4.4.4. Fırında pişirme yöntemi

Fırın olarak kuzine soba veya elektrikli fırınlar kullanılmaktadır. Fırınlarda ekmek, börek gibi çeşitli hamur işleri yapılmaktadır (G2; G6; G7; G10; G11; G15; G16; G17; G20).

4.4.5. Sacda pişirme yöntemi

Sacın altına sacın dengede ve belirli bir yükseltide durması için üç adet tuğla konur. Sac altında odun ateşi yakılır. Sac üzerinde ekmek, bazlama, katmer çörek ve yufka gibi çeşitli hamur işleri yapılmaktadır (G3; G4; G5; G6; G7; G8; G10; G14; G15; G20).

4.5.Yemek Öğünleri

Gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda Nazilli’de 3 öğün yemek yenildiği saptanmıştır. Bu öğünler kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğidir.

4.5.1. Kahvaltı

Geleneksel Nazilli kahvaltıları sabah erken saatlerde sabah namazından sonra yapılmaktadır. Günümüzde ise değişen yaşam koşulları ile birlikte biraz daha geç vakitlerde kahvaltı yapıldığı anlaşılmaktadır. Kahvaltılarda genellikle çökelek (keş), zeytin, peynir, bal, süt, yumurta, tereyağ, çay, reçel, çemen, pekmez ve tahin tüketilmektedir. Bunlara ek olarak yaz mevsiminde domates, salatalık, patlıcan közlemesi, biber közlemesi ve çingen salatası; kış mevsiminde ise tarhana çorbası tüketilmektedir. Kahvaltıda tüketilen ürünlerin özellikle evde yapılmış ve doğal olmasına dikkat edilir.

4.5.2. Öğle yemeği

Nazilli öğle yemeklerinde ise pirinç pilavı, bulgur pilavı, makarna, kuru fasulye, gibi yemekler dört mevsim yapılabilirken taze sebze yemekleri ise yalnızca yazın yapılabilir. Bahar ve yaz aylarında acı ot (eniş) gibi otların yemekleri de yapılır yenmektedir. Ancak kışın hazırlanan kurutmalar, konserveler ve teknolojinin yaygınlaşmasıyla birlikte yazın dondurulan ürünler kışın da tüketilebilir hale

gelmektedir. Ayrıca akşamdan kalan yemekler israf edilmediği, yemeklerin ısıtılarak tekrar sunulduğu anlaşılmıştır.

4.5.3. Akşam yemeği

Nazilli’de tıpkı öğle yemekleri gibi yaz ve kış farklılıklar göstermesi ile birlikte genellikle çorbalar, et yemekleri, balık yemekleri, sebze yemekleri, kızartmalar, dolmalar, pilavlar, makarnalar ve salatalar yapılıp tüketildiği saptanmıştır.

4.6.En Çok Yapılıp Tüketilen Yemekler

Elde edilen bulgulara göre Nazilli’de yapılan yemekler kategorilere ayrıldığında çorbalar, sebze yemekleri, ot yemekleri, baklagiller ile yapılan yemekler, dolmalar, et yemekleri, kırmızı etli yemekler, balık yemekleri, tavuk yemekleri, pilavlar ve kızartmalar şeklindedir.

4.6.1. Çorbalar

“Ne bilen ne yaparsın gün içinde tarhana çorbası da yaparız biz tarhana bilirmin” (G1).

“Çorba mercimek olur genelde. Şehriye çorbası yaparlarsa tavuklu olur.” (G2).

“Tarhana çorbası, şehriye, mercimek yaparız.” (G5).

“En çok bizim burada tarhana çorbası kışın mutlaka her şeyde vardır. Mercimek çorbası kırmızı mercimek. Şehriye çorbası çorbalarımızı ekseri yapılma şeysi bunlar.” (G8).

“En çok yaptığım tarhana çorbası çok yapıyorum. Şimdi yalan değil. Ondan sonra mercimek yaparım. Un çorbası... Yani hepsinden yapıyorum desem olcak. Yani de en çok tarhanayı daha çok yapıyorum.” (G9).

“Şehriye başka un çorbası yapıyoruz. Unu kavuruyoruz. Mercimek çorbası yaparız o kadar.” (G10).

“Şimdi bizim evde en çok yapılan çorba ne çorbasıdır biliyormun? Onu buralarda bilmezler. Biz bunu bizim köyde yaparız. Sirkeli çorba yaparız biz. Ama bizim köyün meşhurdur.” (G14).

“İşkembe çorbası yaparım, şehriye çorbası yaparım. Tavuktan annemler yapar, arabası yapardık.” (G15).

Nazilli’de yapılan başlıca çorbalar tarhana çorbası, kırmızı mercimek çorbası, şehriye çorbası, un çorbası, sirkeli çorbadır ve işkembe çorbasıdır.

4.6.1.1. *Tarhana çorbası*

Nazilli’de tarhana çorbası geleneksel olarak yapılıp tüketilmeye devam etmektedir. Sadece ev yapımı tarhana tercih edilmektedir. Tarhana çorbası soğuk suya yeteri kadar tarhana konularak yapılır. Tarhanada sıcak su kullanımına yönelik G8 “...onun içine sıcak su katarsan hamur oluverir soğuk suyla yavaş yavaş su ısınacak karıştırıcaksın o bir yandan eriyecek bir yandan ısıtacak bir yandan karıştırıcaksın...” uyarısında bulunmuştur. Suyu eklenen tarhana miktarı hakkında G15 “...o toz tarhanayı tencereye koyosun ne kadar mesela 2 kaselik çorba yapcam, ben bir buçuk yemek kaşığı koyuyom” şeklinde belirtmiştir. Genel olarak tarhana çorbası, tencereye konulan soğuk suyun içine tarhana katılır ve kaynayana kadar karıştırılarak yapılır. Daha fazla kırmızı renk veya tat istenildiğinde önden yağda al biber (kırmızı toz biber) veya domates salçası kavrulur devamında diğer işlemler uygulanır. İsteğe bağlı tarhana çorbasının içine çorba pişerken tat ve koku vermesi amacıyla ince dilimlenmiş sarımsak atılabilir. Tarhananın yapılışı ise saklama yöntemlerinde aktarılmıştır.

4.6.1.2. *Kırmızı mercimek çorbası*

Mercimek çorbası Nazilli’de hem düğünlerde hem de gündelik hayatta sıkça yapılan ve sevilen çorbalardandır.

“Normalde biz şimcik evde yaptığımız anlatıverem. Bir soğan doğarız içine mercimeği yıkarız. Tencereye katarız. Kuru soğan doğrarız. Bir patates doğrarız. Onu öylece kaynatırız. Ondan sonra beyaz ta öyle. Hiç yağsız tüketeceğim dersin bembeyaz tuz korsun içine. Öyle yirsin ama ben kırmızı istiyorum dersin al biber gat içine biraz daa gaynat sene oldu bi kırmızı çorba.” (G2).

“Mercimeği tencerenin içine katarım. İçine bir soğan doğrarım. 1-2 patates doğarım ufak ufak kuşbaşı gibi havuç varsa havuç doğrarım 1-2... Ondan sonra içine su salar ocağa koyar kaynatırım. Mercimek pişti mi ondan sonra benim ezicim var onunla böyle ezer ederim öyle çorba ederim.” (G14).

Mercimek çorbasında günümüz ve geçmişteki yapımlarında bazı farklılıklar saptanmıştır. “Diri diri yiyorduk. Ocakta kaynadı kadar eziliyoodu” (G2), “kümeri süzüyormuş onu ya robottan geçiriyorlar ben öyle yapmayom” (G5), “Ne diyorlar ona bir şeyden geçiriveriyorlar ama ben bilmem. Benim gelinler yapıyor.” (G7), “eskiden mikser falan yoktu neredede... Süzgüler var ya süzgüden geçirirdik.” (G14) aktarımlarınca geçmişte mercimek çorbası piştiği haliyle veya süzgüden geçirilerek tüketildiği anlaşılmıştır. Günümüzde ise kolaylık ve daha çabuk olması

açısından mercimekler piştikten sonra blenderlar aracılığıyla çorbanın öğütüldüğü görülmüştür.

4.6.1.3. Şehriye çorbası

Şehriye çorbası tel ve arpacık şehriyelerinden yapılsa da genellikle arpacık şehriye tercih edilmektedir.

“Şehriye çorbasına, salçasına şehriyesine kavurursun. Salçasıyla şehriyesi kavurursun. Biraz un ekleriz. Bir kaşık kadar un ekleriz çorbasının miktarına göre... Ondan sonra soğuk su elinle döke döke karıştırırız dağıtırız onu topaklanmaması için. Ondan sonra sıcak su ekleyiveririz üstüne kaynayıverdikten sonra çorba hazırdır.” (G2).

“Şehriye yaparım biraz kavururum. Yazınsa domates rendelerim biraz, kışınsa salça. Onu da kavururum. Rengini katarım. Ondan sonra tavuk suyu veya normal su nasıl istersen su eklersin içine rengini katarsın tamam” (G16).

“Tereyağını katıyorsun ondan sonra biber salçasıyla kavuruyon. Ondan sonracım şehriyesini açık kavuruyom salçayla beraber. Bazı aceleye gelirse suyunu katıyom yağını katıyom ondan sonra atıyom şehriyeyi. Çorba yumuşadımmıydı hazır.” (G19).

Anlaşılabacağı üzere şehriye çorbasında yazın ve kışın yapımında farklılıklar görülmektedir. Kış mevsiminde salça ile yapılırken yaz mevsiminde ise domatesi kullanılarak yapılmaktadır. Domates katılan şehriye çorbalarında ise kırmızı renk açısından mutlaka kırmızı toz biber kullanılmaktadır. Bu durum G15 tarafından “Şehriye çorbasına domates rendeliyorum domatesi yağda kavuruyorum toz biberini koyuyom öyle kavuruyom şehriyesiylen” şeklinde aktarılmıştır.

Şehriye çorbasına isteğe bağlı olarak “Şehriye çorbası yaparlarsa tavuklu olur” (G2), “Şehriye çorbasına domates rendeliyorum domatesi yağda kavuruyorum toz biberini koyuyom öyle kavuruyom şehriyesiylen” (G15) ve “tavuk suyu sadece arpeciğe giriyor başka çorbalara girmez ama köy tavuğu, normal tavukların suyu güzel olmuyor zaten. İlaçlı bembeyaz oluyor...” (G20) eklemeleri de yapılabilmektedir.

4.6.1.4. Un çorbası

“Tereyağını eritiyorsun şöyle yemek kaşığı unu güzelce kavuruyorsun, birazcık salça katıyorsun kavururkene ondan sonra su saldım içine un çorbası da öyle oluyor.” (G10).

“Un çorbasının içine haşlanmış patates ufak ufak kırıklyoz içine katıveriyoz. Bunun içine mesela et de katabilirsin, kavurma eti isteğe bağlı...” (G14).

Görüldüğü gibi un çorbası şehriye çorbasıyla benzerlik taşımaktadır. Kullanılan temel malzemede bir çorbada un bir çorbada şehriye kullanıldığı saptanmıştır. Ayrıca un çorbasına dilendiği takdirde haşlanmış patates dilimleri veya kavurma eti de katılabilir.

4.6.1.5. *Sirkeli çorba*

“Önce yağın içine soğanı doğrarsın. O soğan pembeleşinceye kadar kavursun Ondan sonra içine bir kaşık salça katarsın bir kaşık toz biber katarsın ondan sonra içine su salarsın. Suyunu saldıktan sonra onu başka yerde hamur haline getirirsin böyle sulu ayran gibi ama ayrandan koyu olacak böyle, ondan sonra o su göbekten delindi mi içine mesela yağı soğanı kavurduktan sonra içine kuru biber katarsın şöyle şöyle kuru biber katarsın içine şöyle 5-6 kadar... Ondan sonra su göbeğinden delindimi o yaptığın hamuru içine katarsın karıştırırsın. O kaynar kıvamına alır. Kaynar o, kaynadıktan sonra pişti mi piştikten sonra sarımsağı döversin içine sirkesini katarsın ondan sonra içine katıp bir karıştırırsın 2 kaşık sirke katarsın içine mis gibi kokar mis gibi. Bizim bunu Nazilli’de bilmezler köyümüzün meşhurdur bu. Yanına da kuru biber közlersin, tıkırdatırsın çok güzel olur...” (G14).

Sirkeli çorba Nazilli merkezde pek fazla bilinmediği belirtilmiştir ancak Yaylapınar mahallesinde oldukça fazla yapılan bir çorba olduğu anlaşılmıştır. Özellikle havalar soğuyunca tüketilen bu çorba biber tıkırdatması ile tüketilmektedir. Tıkırdatma ise kurutulmuş biberlerin üzerine yağ gezdirildikten sonra fırınlanmasıdır.



Görsel 4.1. *Tıkırdatma*

4.6.1.6. İşkembe orbası

Nazilli’de işkembe orbası özellikle Kurban Bayramı’ndan sonra yapılıp tüketilen bir çorbadır. Kurban Bayramı haricinde de işkembeler kasaptan temin edilerek tktilebilir.

“İşkembe çorbasını, unu tereyağında kavuruyorum ondan sonra onu sulandırıyorum o böyle karıştırı karıştırı tarhana orbası gibi kıvamına gelince işkembesi de önceden hazırlanmış kıyılmış onu da içine atıyorum ondan sonra yerken de sirkeli sarımsak. Sarımsağı dvyom sirkeyle karıştırıyorum yiceğimiz kadar tabağımıza koyup yiyoruz.” (G15).

İşkembe bilindiğı üzere temizlemesi zahmetli sakatlardandır. İşkembelerin temizliğıne yönelik işlemler G15 tarafından aktarılmıştır.

“İşkembeyi de kendim temizliyorum. Bu sene işkembe temizlemesi öğrendim. Bir işkembeye bir tane aspirin koyuyorsun. stne çıkan su, işkembenin kirli yerinide altına yerleştiriyorsun. 15 dakika sonra tülbent gibi ıkıyo bembeyaz. Senin sırtındaki ceket gibi oluyor. O kadar kolay oluyor ki çok kolay oluyor.” (G15).

4.6.1.7. Arabaşı

“Arabaşını mesela köy tavuklarını keserdik haşlardık o pişer. Ayrıyeten bir tencerede mısır ununu pişirirdik. Onu tepsilere dökeriz koyu şey gibi pelte gibi olur. O tavukluyu da acı biberli çorba yaparız. O hamurun ortasını böyle açarız çorbayı da oraya dökeriz o hamurlan yenir ekmek yerine. Arabaşı acılı olur. O orba sıcak sıcak kışın. Babam yılda bir kere yaptırırdı. Ev tavuğundan yapardık. Zaten biz öbür tavuğı yemiyoz eve getirip. Biz hazır tavuk yemiyoz.” (G15).

Nazilli’de yapılan çorbalardan biri de arabaşıdır. Arabaşının genellikle kışın yapıldığı anlaşılmıştır. Hamurunda mısır unu kullanılmakta olup orbasının acılı olduğı ve köy tavuklarından yapıldığı belirtilmiştir.

4.6.2. Sebze yemekleri

“Kereviz, bamya yemeğı, pırasa yemeğı, lahana yemeğı hepsine yapıyorsun. Badılcan yemeğı yapıyoruz, karnıyarık öyle her çeşit yapılır. Sebzem olduktan sonra tarladan kopar hepsini yap.” (G5).

“Kereviz, pırasa, ıspanak, karnıbahar var, lahana var, enginar...” (G9).

“Kereviz yapıyoruz. Pırasa var pırasayı da aynı yapıyoruz.” (G10).

“Enginarı pişiririz ondan sonra kereviz pişiririz. Akbaş yemeğı var.” (G11).

“Akbaş yaparız kereviz yaparız pırasa yaparız.” (G13).

“Kıstırma, karnıyarık... Karnıyarık kıstırma aynı yemek.” (G16).

Nazilli’de sebze yemekleri olarak bamya yemeği, kereviz yemeği, pırasa yemeği, lahana yemeği, patlıcan yemeği, karnıyarık (kıstırma), karnabahar yemeği (akbaş / kelbaş yemeği) ve enginar yemeği yapıldığı saptanmıştır.

4.6.2.1. Bamya yemeği

“Bamya yemeğine önce hiç su değmezden süzgeç çanağında yıkarız. Suyu aktıktan sonra doğrarız. Domatisine önce gorus ocağına eridikten sonra (bamyaları) gatıveriz. Sonra biraz ekşi koruz içine bamya yemeğinin sümüklenmemesi için...” (G2)

“Yağın içinde soğan sarartıyorum. Ondan sonra domatesini eritirim. Toz biberini koyuyom, suyunu koyuyom. Ondan sonra kapatıyom kapağını. O kanıyor. Bamyayı yıkıyom, doğruyom. O kaynadığı zaman böyle göbeğinden coştı mu doğradığım bamyaları katıyorum içine... Ekşi katarsın nar ekşisi bamyaya... Bamya yemeğini öyle yapıyom. Bazı kişiler önden kavuruyorlar...” (G16).

Bamya yemeğinin yapımında bamyanın önden kavrulması ve kavrulmadan yapılması şekilde 2 farklı yapımı olduğu anlaşılmıştır. Bu yapımdaki farklılıklar bamyaların önden kavrulması ve bamyanın kavrulmadan sonradan katılması şeklindedir.

Bamya yemeğine muhakkak ekşi katıldığı saptanmış ancak görüşmeciler tarafından farklı tip ekşilerin kullanıldığı görülmüştür. Bamya yemeğinde G1, G2, G6, G16 nar ekşisi kullanırken, G4, G5 koruk ekşisi kullanmaktadır. G2 ekşi olarak limon tuzu da kullanılabileceğini ancak tercih etmediklerini belirtmiştir.

4.6.2.2. Kereviz Yemeği

“Kereviz alıyoruz. Yuyup yıkıyoruz. İçine nohut koyuyoruz, domates koyuyoruz. Tabi soğan doğruyoruz önce onları kavuruyoruz. Yine salçalı domatesli kavuruyoruz kereviz de öyle oluyor.” (G10).

“Kerevizi doğruyon, yıkıyon. Yağ koyarız biraz ondan sonra soğanını doğrarım onu iyice kavururum ben. Hangisi olsun pırasa olsun soğan olsun sararasaya kadar kavuruyorum ben. Ondan sonra domates mi katcan salça mı katcan biraz da onla kavururum. Hepsini birden koyduğun zaman güzel kavrulmuyor sulanıyor ya haşlanmış gibi oluyor. Sonra kavrulma bitti mi ondan sonra içine toz biber koyarım renk versin diye. Nohut koyarım biraz pırasa koyarız nohut koyarız suyunu ekleriz öyle pişer.” (G16).

“Kerevizi şöyle şöyle doğrarsın. Onu yur yıkarsın. Ara yerlerinin kumları oluyor bazen yıkarsın. Ondan sonra o başını patates soyar gibi soyarsın onu da doğrarsın içine tencerenin

içine yağını katarsın. O kerevizden katarsın ondan sonracım domatesini katarsın yoksa salçasını katarsın nohut korsun içine nohutun varsa dolapta pişirirsin” (G19).

Kereviz yemeği yapımında kerevizin mutlaka kavulduğu belirtilmiştir. Kereviz yemeğinin domates salçası veya domates ile yapıldığı anlaşılmıştır. Buna ek olarak G5 ise kereviz yemeğinin bol domatesle daha lezzetli olduğunu “...kerevizini katarız. Üstünden domates, domates çok olursa daha güzel oluyor.” şeklinde belirtmiştir. G14 ise kerevize dilendiği takdirde kırmızı et de katılabileceğini belirtmiştir.

4.6.2.3. Pırasa yemeği

“Pırasa yemeğini normal doorarım, az yağ koyarım, pırasayı koyarım, salçasını biberini çoğunlukla çiğden yemek yaparım, soğanı kavurmam zaten pırasaya soğan koymam. Havuç da koyarım içine varsa haşlanmış nohut koyarım birazcık öyle pişiririm. Üstüne de limon sıkarak yersin.” (G15).

“Yağ koyarım ona soğan koymam gari o yağla o pırasayı önce bi sarartırım ondan sonra salça mı koycam domates mi koycam onu eklerim biraz da onunla kavurum. İçine biraz kuru biber katarım ben. Pırasa yemeği için lokma lokma biber dilimler kuruturum ben. Ondan sonra suyunu koyar sonra içine nar ekşisi koyarım. Limon da sıkabilirsin” (G16).

“Pırasa da aynı. Yuyup yıkıyon. Aynı öyle. Ondan sonracım hôle hôle kayrak kayrak doğrarız havuç gibi. Öyle doğrarsın dış kabuklarını soyarsın pırasanın. Ondan sonra onun da yağını katarsın. Ondan sonracım biber salçası katıyom. Açıcık toz biberini katarsın pırasaya. Nohut severiz biz. Nohut katarsın. Ondan tuzunu katar kapatırız. Sarardımı su katarsın sıcak su katarsın bışirisin onu da öyle yeriz.” (G18).

Genel olarak pırasa yemeği pırasa önce temizlenir ve doğranır. Tencerede yağ kızdırılır ardından doğranmış pırasa konulur. Pırasa sararana kadar pişince içerisinde salça ve kırmızı toz biber katılır. O şekilde de kavrulduktan sonra su ilave edilir. Pırasa yemeğinin içerisine isteğe bağlı olarak kurutulmuş biber, havuç, haşlanmış nohut, nar ekşisi veya limon suyu ilave edilebilir.

4.6.2.4. Lahana yemeği

Lahana yemeği kış mevsiminde taze lahanadan yapılan bir yemektir.

“Lahana yemeği de yağını soğanı katarız. Oradan lahanasını katarız ara yerine pirinç katıyorum ben. Üzerinden biraz daha dağınık atıyorum. Al biberini katıyorum kapatıyorum ağzını. Azıcık sararıyor. Azıcık sonra su katıveriyom. Ekşi katarsan ekşi gat. Ben genelde az ekşi katıyom” (G5).

Anlaşılaçağı üzere lahana yemeğı yapımında ilk olarak lahanalar doğranır daha sonra ocağa alınan tencerede yağ kızdırılır. Kızdırılan yağa ince doğranmış soğan eklenerek pişirilir. Soğan pembeleşince doğranmış lahanalar ve aralarına pirinç serpilir. Al biber (kırmızı toz biber) katılarak karıştırılır ve tencerenin kapağı kapatılır. Kısık ateşte lahanalar sararınca su katılır ve tamamen pişmesi sağlanır. İsteğe bağı olarak nar ekşisi katılabilir.

4.6.2.5. Patlıcan yemeğı

Nazillide sevilen sebzelerden olan patlıcanın G11 “yazın oldu mu dolma edersin patlıcandan. Karnıyarık yaparsın ufak ufak doğrayıp yemeğini yaparsın. Patlıcanın her şeyi çok güzel oluyor.” İfadelerinden de anlaşılaçağı üzere mutfakta çeşitli yemeklerde kullanıldığını belirtmiştir.

“Patlıcanı doğruyoz aynı. Yağ koyuyom, soğanını koyuyom. Ondan sonra soğan biraz sarardı mı patlıcan koyuyom. Patlıcan da sarardı mı yazın bol domates koyarım. Fazla su koymam ben domatesin suyu yetiyor ona çok değil bir çay bardağı su kattımı yetiyor ona” (G6).

Patlıcanlar doğranır. Yağda soğan pembeleşene kadar kavrulduktan sonra patlıcan da eklenir. Patlıcan da pişince dilimlenmiş domatesler eklenir. Yaklaşık bir çay bardağı su ile pişirmeye bırakıldığı belirtilmiştir.

4.6.2.6. Karnıyarık (Kıstırma)

Nazillide karnıyarık yemeğine kıstırma da denilmektedir.

“Kimileri etli yapıyor ama ben tabii kıyma olmadığı için patlıcanları böyle üç yerinden soyuyom. Kimileri uzun uzun yapıyo. Ben kesiyom. Uzun kepeze ediyor insanı diye. Oradan onları tepsinin içine diziyorum kızartıyorum da. Ondan sonra domates doğruyorum. Soğan doğruyorum. Oradan onları biraz pişiriyorum. Onları ocakta pirinçli katıyorum. Maydanoz tarhana otu (dereotu) ne varsa baharat çeşidi ise onlardan katıyorum. Birazcık su katıyorum içine kızarmış patlıcanın, üstüne döküyorum oradan biraz daha tütün üstünde koyuveriyorum biraz da onunla beraber pişiyor öyle işte” (G5).

“Bir tarafından böyle açcık böyle yarıyom bıçakla kızartıyoz onu yağda. Yarım saat tuzda bekletiyom evveli o siyah suyu çıkıyor onun. Yıkıyom. Önce yıkıyom sonra tuzluyom ben. Kızarttıktan sonra soğanını kavurursun kıymasını önce kıymayı accık kavurursun. Sonra soğanını koyarsın içine maydanoz dereotu. Domates yaz yemeğı o. domates doğrarsın, rengini guyarsın. Biraz salça biraz toz biber o patlıcana ara yerine doldurursun bir tepsiye döşersin ister fırına sür ister ocakta pişir nası istersen” (G17).

Karnıyarık için önce iç harç hazırlanmalıdır. Anlaşılacağı üzere karnıyarık, kıymalı veya kıymasız şekilde yapılabilir. Ayrıca patlıcanların önden kızartıldığı da bilinmektedir (G11). Hazırlanan iç harç pişirilen patlıcanın içine konulur ve ocakta veya tepside fırında pişirilebilmektedir.

4.6.2.7. Kabak yemeği

Nazilli mutfak kültüründe kullanılan ürünlerden biri olan kabağın yemeği oldukça basittir. G6 kabak yemeğinin yapımı hakkında “Domatesle kavrulur kabağı höle höle kabuğunu soyarız. Öyle öyle de doğrarız. Domates ile gavırırız güzel olur.” Bildiriminde bulunurken hepsi aynı anda mı pişer sorusuna yanıt olarak “Eveli yağını goruz ondan sonra gabağını goruz ondan sonra tuzunu koruz hepsi bu” diyerek yanıtlamıştır. Oldukça basit görünen bu yemek öncelikle kabağın soyulmasıyla başlar. Kabak 3 farklı yerinden uzunlamasına çizgi çizgi soyulur. Bölge halkı söylemiyle kayrak kayrak (yuvarlak yuvarlak) dilimlere ayrılır. Tencerede ısıtılan zeytinyağı üzerine kabaklar eklenir biraz ardından kabukları soyulup dilimlenmiş domates ilave edilir. Pişimine yakın sadece tuz eklenerek yemek tüketime hazır hale gelmiş olur.

4.6.2.8. Karnabahar yemeği (Akbaş / Kelbaş yemeği)

Karnabahara Nazilli’de yöre halkı tarafından akbaş veya kelbaş da denilmektedir.

“Salçasını kavuruyorum suyunu kaynatıyorum. Suyu göbeklendikten sonra karnabaharı böyle top top çok açmadan bölmeden çiçekleri yukarı gelecek şekilde sapları aşağı gelecek şekilde tencereye oturturuyorum onu. Nohutunu her şeyisini katıyorum. Suyunu çekene kadar pişiriyorum üstünü limon sıkarak yiyoruz.” (G15).

İlk olarak salça yağda kavrulur devamında su eklenir. Su kaynayınca yani halk ağzıyla “göbeğinden delinince” karnabahar parçaları sıcak suyun içine sapları aşağıya bakacak şekilde oturtulur. Haşlanmış nohut ve baharatlar ilave edilir ve suyunu çekene kadar pişirilir.

4.6.2.9. Enginar yemeği

Enginar Nazilli’de oldukça talep gören sebzelerdendir. Yapımına ilişkin Bulgular aşağıda yer almaktadır.

“Haşlıyom enginarı. Yıkıyom, haşlıyom suyunu dökmeyom o haşladığım suyuyla onun içine koyom. Vitamini gitmesin diye. Sonra taze soğanla her şisini doroyom sonra enginarı ayırıyom ayrıyeten suyunu da ayırıyom enginarı onu kavuruyom...” (G9).

“Enginarı tertemiz yıkadıktan sonra içine yarım limon atarsın enginar biraz geç kaynar. Haşlarsın. Ondan sonra onun da yağını soğanı ne salçasını kavursun ayrı kapta. Ondan sonra kattıktan sonra o enginar haşladıktan sonra bir süzgülün içine katarsın suyunu süzdürürsün. Enginarı alırsın kavurduğun şeyin içine katarsın. Et katarsın. Enginarın içine dereotu nohut katarsın, az da karabiber katarsın. Etle nohutla dereotunu hafifte karabiber eklersin içine öyle bişer.” (G14).

“Enginarı yapması biraz çeşit çeşit. Baklayla yapıyorlar, kıymayla yapıyorlar tabi kuşbaşı etle yapıyorlar nasıl desem şimdi akdeniz yöresinde enginarın başını soyuyorlar böyle o. İçindeki beyaz yeri pişiriyorlar. Ama biz burda yaprak olarak alıyoruz onu kazıyoruz. O tüylerini sıyrıyoruz baya yani uğraştırıcı bir şey ondan haşlıyoruz onu. Piştikten sonra bol soğanlı salçalı biberli kuşbaşı etli içini dereotu koyarız soğan yaprağı maydanoz onları koyarız pişiririz.” (G15).

“Onu şöyle yapraklarını sıyrırsın. Dışını şöyle zar gibi şeyler oluyor ya onları şöyle sıyrırsın. Ondan sonra doğrarsın, haşlarsın. Ondan sonra haşladıktan sonra süzersin. Ondan sonra maydanoz taze soğan kuru soğan doğrarsın. Açık kıyma varsa kıyma katarsın. Onla kavurursun. Ondan sonra ordan al biberini katarsın hôle. Ondan sonra orda açık kavurursun. Ondan sonra açık içine su katarsın. Bişince zaten belli oluyor o.” (G16).

Anlaşıldığı gibi Nazilli’de enginarın yapraklarının ortasındaki dal kısımları yemek olarak yapılıp tüketilmektedir. Dal kısımlarındaki yapraklar ve tüylü kısım kazındıktan sonra doğranıp haşlanmalıdır. Kuşbaşı kırmızı etle yapılabileceği gibi kıymalı ve sade de yapılabilmektedir.

4.6.3. Baklagil yemekleri

“Bakla yaparız. Börülce yaparız aynen öyle kavururuz fasulye gibi yağınan” (G2).

“Taze fasulye, kuru fasulye yemeği oluyor.” (G5).

“Fasulye yemeği yaparız. Börülceden yaparız” (G6).

“İşte taze fasulye kuru fasulye...” (G8).

“Mesela börülce, fasulye...” (G16).

Anlaşılaçağı üzere Nazilli’de baklagil yemeklerinden taze fasulye, kuru fasulye, bakla ve börülce yemeği yapılmaktadır.

4.6.3.1. Taze fasulye yemeği

Nazilli’de fasulye yetiştirilip tüketilen ürünlerdendir. Tazesi pişirildiği gibi konservesi, tazesinin kurutması ve tanelerinin kurutması da yapılmaktadır. Ancak taze fasulye ile taneleri kurutulan fasulyelerin farklı olduğu belirtilmiştir;

“Kuru fasulye ayrı bir cins taze ayrı cins bizim taze pişirdiğimizin tanesi ufak olur pek yemeyiz. Onu ayrı dikiyorsun topluyorsun ayıklıyorsun kurutuyorsun ondan sonra kış için saklıyorsun. Yaş fasulye yeşilken yenir. Bir de dizersin kurutabilirsin konserve yapılabilir.” (G8).

Taze fasulyeler ilk olarak yıkandığı daha sonra uç ve sap kısımlarının kesildiği bunların 2-3 parçaya ayrılıp yemek için hazır hale geldiği anlaşılmıştır (G1).

“Taze fasulye yeşil fasulyeyi önce yağla kavruruz. Sarartırız ondan sonra suyunu öyle katarız. Bişer, al biberini koyarız, baharatınız atarız öyle yeriz.” (G6).

“Taze fasulyeyi de güzelce domatesli soğanlı koyup kavırırız. Ondan sonra birazcık sadece birazcık bir su bardağı su koyup pişiriyoruz sebze yemeği de fasulye de böyle oluyor.” (G10).

Taze fasulye yemeğinde ilk olarak zeytinyağında soğan kavrulur. Daha sonra taze fasulye eklenir ve sararana kadar kavrulur. Doğranmış domates, al biber, bir bardak su ve baharatlar eklenerek pişirildiği anlaşılmıştır.

4.6.3.2. Kuru fasulye yemeği

“Hindi hasilleyi ıslarız gecedan. Bazı sabahınnan guziyeye ora goruz. Ağır ağır bişer yumuşar. Bi harannı alıkgeliisin gadımın. Gat zeytinyağını soğanını gavur. Salçayla ya da al biberini gat. Kırmızı olcak ya. Üstüne de hasille. Duzunu gat suyunu gat bişşin sobada” (G1).

“Kurusunu çekirdeğini alıyoruz. Kartıyo o taneleşiyö. Onun tanesini alıyoz onu kışın yiyoruz. Haşlıyoruz işte haşladıktan sonra soğan doğruyon. Ben bir kaşık salça gatiyom. Fasulyesini de katıyom. Al biberinde katıyorum. Su katıyom pişiyö.” (G5).

İlk olarak kuru fasulye taneleri suda bekletilir. Daha sonra yumuşayan fasulyeler haşlamaya bırakılır. Fasulyeler haşlanırken içine soğan doğranır, domates salçası, albiberi ve baharatları atılır. İyice yumuşayana kadar ocakta pişirilir.

4.6.3.3. Bakla yemeği

“Bakla yaparız aynen öyle kavruruz fasulye gibi yağınan soğanlan kavruruz. Üstüne domati ekleriz domatiyi ekledikten sonra hiç karıştırmayız. Suyunu çekene kadar suyunu çektimi zaten pişmiş olur.” (G2).

“Baklayı alıkgeldin mi? Yur yıkaasın. Ayıklaasın kırıklaasın. Harannıda yağınna soğanının kavruruusun. Açcıcık sonra sararınca salça gat. Salça hep olur zaten. Baklasını atarsın. Tuzunu al biberini suyunu gatarsın tarhana otu. Bişer öyler.” (G1).

Bakla yemeği de taze fasulye yemeğine benzer bir şekilde pişirilmektedir. Ancak içerisine domates konulduktan sonra hiç karıştırılmadığı belirtilmiştir. Bir diğer farkı ise tatlandırmak amacıyla içerisine tarhana otu yani dereotu katılabilir.



Görsel 4.2. *Bakla yemeği*

4.6.3.4. Börölce kavurması

“Börölce kavurmasına su katmaycan. Sulu domates olacak ama sade suyundan sulu domates. Börölce yaşken yapcasın güzel oluyor ocakta hele daha güzel oluyor. Börölceyi doğruyorsun ya aynı doğruyorsun, yıkıyorsun ocakta soğanla kavuruyon. Kavuruyon soğanla ikisini ondan sonra sarardığı zaman domatisini yağını tuzunu her şeyisini kat kapat ağzını ılık ateşte ocakta güzel olmamı.” (G2).

Börölce kavurması taze börölceden yapılmaktadır. Soğanla birlikte ve orta ateşte kavrulan börölce kavurmasının içerisine su girmeden sadece domatesin suyuyla kavrulduğu belirtilmiştir.

4.6.4. Ot yemekleri

Nazilli’de yemek olarak tüketilen otlar turp otu, eniş (sarmaşık / acı ot), ıspanak, ebegümeci, dalgan (ısırgan otu), gelincik ve iğneliktir. Elde edilen bulgulara göre bu otların yemeklerinin yapımı hemen hemen aynıdır ve kavrularak yapılır. Ayrıca bu otlar karıştırılarak da yemeği yapılabilir.

4.6.4.1. Turp otu kavurması

Turp otu Nazilli’de yenilebilen yabani otlar arasındadır. G2 “...turp otu zaten kendiliğinden oluyor” diyerek yemeği yapılan bu otun doğada kendiliğinden çıktığını ve tarımı yapılmadığını belirtmiştir. Turp otu kavurmasının diğer ot kavurmlarından en büyük farkı kavrulmadan önce biraz haşlanmasıdır. Turp otu kavurmasının yapımı ise şöyledir: Tavada bir miktar zeytinyağı kızdırılır ardından doğranmış soğan içine eklenir. Soğan pembeleşince içerisine haşlanmış olan turp otları doğranarak atılır. İçine pişerken kırmızı toz biber ve tuz atılır. Turp otu kavurması genellikle ekmek banılarak yenir (G2; G10; G11; G14; G15).

4.6.4.2. Eniş (sarmaşık / acı ot) kavurması

Halk arasında en bilinen adıyla eniş, sarmaşık ve acı ot da denilmektedir. Doğada kendiliğinden yetişen bu ot dağlardan çalı aralardan toplanmaktadır. G2 bu durum için “Acı ot onu dağlardan çalılardan, topluyoruz pazarlardan alıyoruz.” demiştir.



Görsel 4.3. Eniş (sarmaşık / acı ot)

“Acı otu enişe soğan doğruyoruz azıcık. Soğan pembeleşince oradan sarmaşığını katacaksın. Onu pişirdimi isteyen yumurtalı yapar. Ben seviyorum yumurtalı” (G5).

“Onu yıkarız kavırırız. Soğanla azıcık kızartırız. Bundan sonra acı otu katarız.” (G6).

“Mart nisan aylarında çıkar bizim burda sarmaşıkderiz acı ot deriz” (G7).

“Baharın eniş oluyor. Onu yiyoruz. Soğanla kavuruyorum onu da yumurta kırıyorum sonra...” (G10).

Eniş doğadan toplandıktan sonra yıkanır. Dallar genellikle orta kısmından (hafif kartlaşan kısmından) kırılır ve kart kısımları atılır. Üstte kalan taze kısımları doğranır. Bir tavada yağ kızdırılır ve doğranmış soğanlar kavrulur. Soğanlar pembeleşince eniş ilave edilir ve kapağı kapatılır. Çok fazla karıştırılmadan pişen bu eniş kavurması dilendiği takdirde üzerine pişmesine yakın üzerine yumurta kırılarak da tüketilebilir.



Görsel 4.4. *Eniş kavurması*

4.6.4.3. *Ispanak yemeği*

Ispanak diğer otlardan tarımının yapılmasıyla ayrılmaktadır. Ispanağın tohumu alınır ve tarlalara ekilir. Ispanak tek başına yemek olarak pişirileceği gibi diğer otlar ile

karıştırılarak da kavrulabilir. Aynı zamanda çöreklerin içerisinde de katık malzemesi olarak kullanılmaktadır (G1; G2; G11; G15; G20).

“İspanağı tarladan topladık alık geldik. Yuduk yıkadık. Doğradık. Soğanları doğradıktankelli harannıda gavırdık. İspanağı gatcen suyunu gatcen ağzını gapatcen harannının. Göbeğinden geldi mi pirincini gatcen içine bişince olcak yemek. Üstüne yoğurt goy yi gari” (G1).

4.6.4.4. *Karışık ot kavurması*

Nazilli’de yemek olarak diğer otlar ise dalgan (ısırgan otu), gelincik, iğnelik ve ebegümeci otlarıdır. Bu otlar doğada kendi halinde yetişmektedir. Karışık ot kavurması istendiğinde otlar toplanır. Genelde tek bir cins ot yemek yapmaya yetmez ve bulunan diğer otlar da yemek için toplanır (G1; G2; G15; G20).

“Otların hepsi bir... Accık accık oluyor zaten. Hepsini yıkayıp kavuruyorsun pırasayla beraber onu kavuruyorsun.” (G9).

“Dalgan katarsın, ebegümeci katarsın içine gelincik varsa gelincik katarsın. Bundan sonra ıspanak varsa 1 kök 2 kök ıspanak atarsın. Pırasan varsa iki kök pırasa katarsın içine. Sade dalgan kavurursan soğanlı kavursun dalganı. gelinciği sade kavuruyorum ben bazı öyle yaparım bazı Söylemesi ayıp çeşitli Otlar karıştırırım pırasa gibi Gelincik gibi bir de dalga karıştırırım çok güzel olur.” (G11)

“Ben karıştırırım dalgan karıştırırım, gelincik bulursam gelincik katarım, ondan sonra ebegümeci katarım sonra bu otları kavururum. Karıştırarak soğanla kavururum” (G12)

“Onları kavursun içine su katılmaz, sel katılmaz. Soğanı öldürürsün sonra onları kavurursun.” (G14).

“Otları yıkarım suyu süzüldükten sonra suyunu bezdim içinden alırım onu sofraya bezinden sulu olmayacak ya soğanla kavururum ya da pırasayla kavururum. Önce tuzunu koymam indirceğim yakın tuz koyarım sulanmasın diye seversen içine yumurta kırarsın yoksa yoğurtla yersin. Yoğurt koyarsın üstüne yoğurtla yersin. Biz öyle yiyoz.” (15).

Anlaşıldığı üzere otlar toplanır. Güzelce yıkanır. Yıkanan otlar doğranır. Kuru soğan veya pırasa doğranır. Önden tavada soğan veya pırasa öldürülene kadar pişer. Daha sonra otlar da tavaya dahil edilir. Otlar piştikten sonra tuz ilave edilerek ot kavurması yenmeye hazır hale getirilmektedir.



Görsel 4.5. *Ebegümece*



Görsel 4.6. *İğnelik*



Görsel 4.7. *Dalgan (Isırgan otu)*

4.6.5. Sarmalar ve dolmalar

“Dolmayı yazın badılcınlardan oyarız guruduruz dizeriz ondan yaparız.” (G3).

“Asma yaprağı sarması, patlıcan dolması kabak dolması.” (G5)

“Patlıcan dolması olur, kabak dolması olur, domates dolması olur, biber dolması olur... Hepsi içi aynı oluyor. Sade kıymalı yaparsan kıyma katarsın içinden zeytinyağı yaparsan zeytinyağı...” (G10).

“Yaprak sararım, lahana sararım.” (G12).

“Asma yaprağı, üzüm yaprağı yani, lahana... Kışın kuru patlıcan, kuru biber ... Yazın yaşı patlıcan, kabak, domalık biber... Dolmalar sarmaların iç harcı aynı hazırlanıyor. Hepsi aynıdır.” (G14).

“Patlıcan dolması, biber dolması, lahana, yaprak sarıyoz... Daha dün sardım açık.” (G16).

“Yaprak sarması yapıyoz, lahana sarması yapıyoz ondan sonra balcan dolduruyoz, kuru balcan dolduruyoz.” (G18).

“Lahana, patlıcan dolması ne olursa. Patlıcanın yaşı da oluu kurusu da oluu.” (G20).

Gerçekleştirilen görüşmelere göre Nazilli’de sarmalar ve dolmalar üç grupta ele alınabilir. Bunlar ise sarmalar, taze sebzelerden yapılan dolmalar ve kurutulmuş

sebzelerden yapılan dolmalardır. Ayrıca sarmalar ve dolmalara hazırlanan harcın aynı olduğu da görülmüştür.

“Aynı onun da işte pirincini içine harcına soğan katıyon. İncecik doğurursun. Pirinç katıyorsun, baharat katıyorsun, maydanoz tarhana otu gat. Onları biraz yağda kavuruyorum. Ben salça katıyorum al biber katıyorum içine.” (G5).

“Dolma, sarma zeytinyağı yaparsan gene aynen soğanından dereotu, maydanoz, pirinç... Onları böyle kavuruyorsun hafif. Ondan sonra salçasını karabiberini baharatını atıyorsun. O da öyle oluyor dolma da hep aynı yapıyor.” (G10).

“Dolmalar, sarmalar iç harcı aynı hazırlanıyor. Hepsı aynıdır. Pirincini yıkarsın içine maydanozun doğrarsın. Ondan sonra herkesin böyle ayrı ayrı şeysi vardır. Ben böyle soğanı biraz öldürürüm ocakta. Soğan öldürdükten sonra katarım salçasını içine kıymasını katarım içine kavuruyorum hepsini bir kavururum ederim. Ondan sonra içine pirincini katarım içine nane nar ekşisi içine karabiber de katarsın. Maydanozu da doğrarsın taze soğan doğrarsın nane katarsın dereotu katarsın.” (G14).

“Aynı ya. Sarmaların dolmaların hepsi pirinç giriyor. Malzemeleri de aynı. Sadece kıyma istersen koyabilirsin. Kabak dolması da aynıdır. Hazırlanışı aynı...” (G16).

“İçinde taze soğanı oluyo dereotu oluyo... Ondan sonracım maydanoz oluyo, ondan sonracım, bazı kuru soğan da doğruyom lahana sarmasının içine açık kokulu olsun diye bunarı kavuruyom. Ondan sonracım bi kaşık biber salçası katıyom. 1 kaşık normal salça katıyom. Ondan sonra açık pirincini de kavuruyom. Onlarla beraber. Ondan sonra yeşilliğini de üstünden katıyom. Pirincin altını söndürdükten sonra karıştırıyom. Hallem ediyom. Hani yeşiller taze ya sıcaklığına ölüveriyorlar zaten.” (G19).

Nazilli’de yapılan dolma harcının ana maddesi pirinç olduğu anlaşılmıştır. Tercihen kıyma katılabilir. Eğer kıymalı yapılacaksa önden kıyma zeytinyağında biraz kavurulur. Daha sonra ince doğranmış kuru soğan eklenir. Soğan pembeleşince yıkanmış pirinç eklenir. Harcın pişirme işleminin sonuna doğru tuz, karabiber, ince doğranmış maydanoz, ince doğranmış dereotu ve nane eklenir. Elde edilen bu harcın tüm sarmalar ve dolmalarda kullanıldığı bilinmektedir

Nazilli’de yapılan sarmalara bakıldığında asma yaprağı sarması ve lahana sarmaları yapıldığı anlaşılmaktadır.

“Sararsın sardıktan sonra biraz zeytinyağının içine az salça katarım az toz biber katarım Ondan sonra onları karıştırırım karıştırırım kırmızılık yapsın diye üzerine dökerim hafifçe Ondan sonra içine sıcak su sıcak suyunu veririm ağzına dağılmasın diye düzgün kapak korum ondan sonra üstünü kapatınca öyle hafif ateşte pişiririm” (G14).

Nazilli’de yapılan dolmalar yaz ve kış mevsiminde farklılıklar göstermektedir. Yazın taze sebzelerden dolmaların yapıldığı belirtilmiştir. Yaz mevsiminde patlıcan, biber, patates, domates ve kabak dolmaları yapılmaktadır. Kış mevsiminde ise kuru patlıcandan ve kuru biberlerden dolmalar yapılmaktadır. Kurutulmuş sebzeler sıcak suda yumuşadıktan sonra içi doldurularak yemek haline getirilmektedir.

“Dolmaları da doldurursun içine dolmaları yarım yarım doldurursun. Kuru patlıcan doldurursun mesela iç içine katarsın yarım yarım ikisini böyle iç içine sokarsın sonra yerleştirirsin tencerenin içine o da kısık ateşte pişer.” (G14).

“Nasıl pişiricen? Üstüne tuzunla su koyuyorsun tuzlan su koyuyorsun. Çok değil yarısına kadar tencerenin yarısına kadar tamamına değil. O ılık ateşte yani kısık ateşte pişcek.” (G20).

4.6.6. Kızartmalar

“Patates, patlıcan, biber, fasulye taze fasulye... Zeytinyağı kullanırız biz. Başka hiçbir yağ kullanmalıyız.” (G5).

“Dışarda yapardım çoğuna kızartmasını şununu bununu hep dışarda yapardım. İşte patatis kızartmaları yaparız akbaş kızartırız böber kızartırız.” (G12).

“Patates biber patlıcan kızartırız. Vallahi ben kızarttımı domates eritirim. Domates eritmesini severiz biz. Domatesli eritirsin isteyen sade yer, isteyen üstüne döker de yer. Domatesi doğrarsın küçük küçük küçük kuşbaşı gibi yağın içine katarsın Yağın içinde erir. İçine bir tek tuz atılır sos gibi.” (G14).

“Biber, patates, patlıcan kızartması, kabak kızartırız zeytinyağında.” (G16).

“Yaz kızartması, patlıcan, taze biber... İster çiçek yağından yap ister zeytinyağında. Kızartmayı zeytinyağında hamur işlerini çiçek yağında kızartcan.” (G17).

“Patates, biber, patlıcan ne yapcaz bunları yapıyoz odun ateşinde. Yağımızda hep zeytinyağıdır.” (G20).

Anlaşılabacağı üzere Nazilli’de kızartma yemekleri patates, patlıcan, biber, taze fasulye ve akbaş (karnabahar) kızartılmaktadır. Kızartmalar tercihen dışarda ocaklıkta odun ateşinde yapılmaktadır. Kızartmalarda sadece zeytinyağı kullanıldığı belirtilmiştir. Kızartmalar tercihen domates eritmesi ve yoğurtla yenilmektedir.

4.6.7. Kırmızı et yemekleri

“Bazı burlarda keşkek yaparlar düşünlere” (G1).

“Gaynatcasın. bişircesin. Yicesin al biber katcaksın içine.” (G4).

“Eti her yemeğin içine katarsın. Patatesin içine etli kemikli yemeğini yaparsın. Patates doğrarsın soğan doğrarsın gatarsın içine etin içine.” (G5).

“Etini işte sulu pişirirsin, kavurmasını yaparsın, güveç yapılır...” (G6)

“Etin yahnisini yaparız biz. Köfte, güveç yaparız. Kavurma ederiz.” (G8).

“Biber aşısı yaparım etten” (G9).

“Keşkek yaparız. Vallahi biz en çok biberli et yaparız. Başka... Kavurma olur et kavuruyorsun sote yaparsın.” (G10).

“Et yemeklerden soğanlı yaparım. Köftesini yaparız.” (G11).

“Et yemeği fasulyeye katarım, nohuta katarım. Kuşbaşı gibi doğrarım doğrarım et yemeği öyle bayramdan bayrama kavururuz dayına yasak ya. İlk gün kavururuz ondan sonra kavurmayız bak teyzem.” (G12).

“Eti ben bi patatesin içine katarım öyle ederim.” (G15).

“Ben sana şeyi deyverem biberasını. Başka kuru fasulyenin içine katarsan katarsın eti. Etten kavurma yapıyorum. Kendi yağıyla kavuruyom. Köfte...” (G16).

“Bir patates atarım içine bir iki küçük soğanlardan bütün atarım yahnisi olur o et yemeğinin.” (G17).

“Et yemeği olarak biber aşısı yaparız.” (G20).

Anlaşılabacağı üzere et yemeklerinden en fazla biber aşısı ya da farklı bir deyişle biberli et yapılmaktadır. Kırmızı et çeşitli yemeklerde katkı maddesi olarak kullanıldığı gibi etli patates yemeği, yahni, güveç, keşkek, kavurma (Et sote) ve köfte şeklinde yemek olarak yapılarak tüketilmektedir.

4.6.7.1. Biber aşısı (Biberli et)

“Biberli et deriz ona böyle eti kuşbaşı doğrarız kemikli kemiksiz fark etmez. Güzelce kavururuz. Onun içine soğan da doğrarız onu da kavururuz. Ondan sonra kuru biber katarız. Toz biber de sonradan katarız onları böyle bir güzel kavururuz. Kavurduktan sonra toz biberini koyarız. Kaynadı mı biberli et dedimiz böyle oluyor.” (G10).

“Kemikli etli olur. Et yemeği. Etini güzelce kavurursun ondan sonra soğanını doğrarsın, patates koyarım içine kırmızı taze biber korum. Kışınsa kuru biberden korum. Kırmızı biber korum. Salçasını biberini korum. Öyle bişiririm (G16).

“Nasıl yapıyorum? Soğanları büyük soğan varsa dörde bölerim güççük varsa güççük güççük 10-15 kadar soğan, kırmızı biber içine doğrarım. Bu salçalık yapılanlardan. Ayrı pişiriyorsun biberini soğanını patatesini hepsini bir katarsın kapatırsın ağzını. (G20).

Biberli et görüldüğü üzere kemikli etten veya kemiksiz etten yapılabilir. Etler ön işlem gerektirmektedir. Ya kavrulur ya da haşlanır. Kavrulmuş etler soğan ile birlikte de kavrulabilir. Pişen etler tencereye alınır. Soğan büyükse dörde bölünür veya arpacık soğanı da kullanılabilir. Salçalık biber diye anılan kapy biber dilimlenir eklenir. En son patatesi de dilimlenip eklenmesiyle suyu eklenir. Kırmızı renk istendiği takdirde salça veya albiber ile renklendirilir.

4.6.7.2. Etli patates yemeği

“Patatesin içine etli kemikli yemeğini yaparsın. Patates doğrarsın soğan doğrarsın gatarsın içine etin içine. Tepsie gat at guzineye bişsin.” (G5).

“Mesela et yemeği yapcan önce eti güzelce kavururum kuşbaşı etini koyun etini. O kavrulduktan bi suyunu salar o suyunu çeker. Birazda yağından kavurduktan sonra suyunu koyarım ayrıyeten bütün soğan arpacık soğanı da olabilir. Sonra tepsie alırım. Salçasını biberini de koyarım. Patates iri iri mesela patatesi şöyle yaparsın dörde bölersin ya da beşe bölersin onu koyarsın içine de acı biber atarsın. Tepsie dizdimi az su koyarım fırında pişirirsin. Güzel olur etli. (G15).

Etli patates yemeği de kemikli ve kemiksiz etten yapılabilirdiği gibi etler için ön işlem gerektirmektedir. Önden etler kavrulur ve haşlanır. Etler kavrulurken arpacık soğan da kavrulur. Daha sonra pişirilen etler ve soğanlar tepsie dizilir. İçine patates doğranır. Eğer kavrulma sırasında soğan kavrulmadıysa bu aşamada da soğan katılabilir. Salça ve albiberi de eklenir. Bir miktar su ilavesiyle kuzine fırınlarda veya elektrikli fırınlarda pişirilir.

4.6.7.3. Yahni

“Ben soğanımı katıyom, salçasında katıyom kavuruyom. Kırmızı biberin katıyom kavuruyom. Ondan sonra suyunu çektimi et su katıyorum o suyunlan bişiriyom gari.” (G7).

“Yahni biz ekseri şey yaparız kırmızı biberli. Bir de yahni sade suda haşlayanlar var o şekilde biz öyle yapmıyoz.” (G8).

“Etine böyle kuşbaşı doğrarsın. Kemiksiz. Ondan sonra onu kaynatırsın nohut koyarsın içine beyaz olur yani o sulu.” (G9).

“Yahnisi olur beyaz nohutla pişirirsin. Yahni haşlama gibi oluyor.” (G10).

“Haşlama gibi et yahnisi denir ona. Etini haşlarsın piştikten sonra kemikli eti. Soğan patates koyarsın içine. Biraz renkli seviyorsan renkli yaparsın.” (G17).

Yahni yemeğinin haşlanmış ete soğan ve haşlanmış nohut eklenerek yapıldığı anlaşılmıştır. Kırmızı renkli isteği olduğunda albiber veya domates salçası ile renklendirebileceği anlaşılmaktadır.

4.6.7.4. Güveç

Güvecin içine patates doğrarız soğan doğrarız. Acı biber doğrarız. Bir de güveçte yapıldı mı içine patlıcan doğrarız, domati doğrarız. Etini ayrı açık pişiririz de hepsi ile birlikte ettin mi ötekiler eriyverir içine kattıkların. Önce etini haşlıcan. Haşlanmış et... Ondan sonra ötekilerle beraber pişirecen ağır ağır çölmekte (G7).

Belirtildiği üzere güvecin eti de önden pişirilmektedir. Güveç yemeği yahniye benzerlik göstermektedir. Yahniden en büyük farkı içerisine çeşitli sebzeler katılarak toprak çömlükte ağır ateşte pişirilmesidir. Haşlanmış et taze acı biber, patlıcan ve domates ile birlikte pişirildiği belirtilmiştir.

4.6.7.5. Keşkek

“Keşkeği bulgurunu akşamdan ıslatıyorlar bu da ya ertesi gün sabah kalkarlar kazana koyarlar. Buğdayın yıkarlar kazanın içine atarlar. Kaynaya kaynaya olur o. Et de katarlar ezerler sonra dayağınna.” (G2).

“Keşkek buğdayını yıkıyorsun güzelce kazanın içine katıyorsun onun ateşi kenarından olacak altına ateş konulmayacak. Büyük böyle ocağa o kenarından pişiyor. Etini de başka yerde pişiriyorsun. Etli oluyor 1 kilo buğday 1 kilo et öyle. Et başka bir yerde haşlanıyor onun soyundan devamlı alıp alıp keşkeğin buğdaylı kısma alıyorsun et suyundan sonra etin kemikten ayrılıyor etine keşkeğin içine katıyorsun. Sonra eziliyo o. Dövülüyor o. Böyle büyük kepçe ile onlarla eziyorsun gari. Böyle güzelce kıvamlı oluyor gari böyle kaşıktan akamaz bile.” (G10).

Keşkeğin yapımının oldukça zahmetli olduğu anlaşılmaktadır. Bir kazanda etler pişirilir, bir kazanda yıkanmış buğdaylar pişirilir. Et ile buğdayın oranı bire bir olmalıdır. Lezzetli olması için arada et suyu buğdayın piştiği kazana ilave edilmelidir. Etler tamamen pişirilince kemiğinden ayrılır. Kemiğinden ayrılan etler buğdayın pişirildiği kazana eklenerek büyük dayaklar eşliğinde dövüldüğü anlaşılmıştır.

4.6.7.6. Kavurma (Et sote)

“Kavurma olur et kavuruyorsun sote yaparsın. Tavanın içinde eti güzelce kavuruyorsun, pişirirsin. Ondan sonra onu biraz bir soğan doğrarsın 2 domates doğrarsın hafif su koyarsın. Ocaktan almadan tuz karabiber... O da öyle pişer.” (G10).

Kızdırılan tavada et güzelce kavurulur. İçerisine doğranmış soğan ve domatesler eklenir. Bir miktar su eklenerek pişirmeye bırakılır. Pişimine yakın tuz ve karabiber ile tatlandırılarak kavurmanın (et sote) yapıldığı belirtilmektedir.

4.6.7.7. Köfte

“Köftere soğan renderleriz ondan sonra 2-3 tane yumurta çakarız kuru ekmek rendeleriz baharatlar katarız. Tuz, karabiber, maydanoz. Yağda kızartırız tüpü yaktık harannıyı koyduk üzerine yağ azıcık bekleriz 10 dk falan yağ ısınca...” (G7).

“Soğan katarım, maydanoz katarım, ekmek katarım içine, azıcık kırmızı biber katarım içine toz biber. Onunla beraber yuvarlarım yuvarlarım tepsiye koyarım söylemesi ayıp. Sonra tavada bişiririm.” (G10).

“Aynı içine bayat ekmek koyuyom. Ben bayat ekmeği ufuluyom. Sonra kimyon, karabiber. Soğan rendelerim içine. Bazı küçük küçük doğrarım maydanoz korum. Ondan sonra yoğuruyoz iyice. Elimizde yepiyoz yepiyoz istediğin gibi nasıl şekil verirsen ondan sonra yağda kızartıyon yağda.” (G16).

Köftenin ilk olarak harcı hazırlanır. Kıymaya soğan rendelenir. Yumurta, ufalanmış bayat ekmek, kırmızı toz biber, ince doğranmış maydanoz, karabiber ve tuz katılarak yoğrulur. Harca tercihe bağlı olarak kimyon da eklenebilir. Harçtan parçalar alınarak köfte şekli verilir. Tavada kızdırılan zeytin yağında kızartılır.

4.6.8. Balık yemekleri

“Balık yemeği yapıyoz ama kızartıyoz. Ben hamsi balığı seviyorum. (G5).

“Balığı kızartırız ya. Sardalya... Balığı çok yeriz kışın küçük balıklar hamsi gibi.” (G6).

“Yok yok biz yapmayız yapan olursa pazardan alır yapar sardalya hamsi gibi.” (G8)

“Hamsi yapıyoz ben bilmem de her balığın her çeşidini yapıyoz hep kızartma yaparız.” (G10).

“Ufak ufak hamsi sardalya gibi.” (G12).

“Biz hamsiyle sardalya yeriz. Büyük kılçıklı oluyor onu sevmiyoruz.” (G14).

“İstavrit, hamsi, sardalya. Büyük balık pek hoşumuza gitmediği için öyle hamsiyi seviyoruz.” (G15).

“Ekseri istavrit hamsi balığı alırız.” (G17).

Nazilli’de genel olarak çok çeşitli balık tercih edilmediği görülmüştür. Hamsi, istavrit ve sardalya gibi küçük balıkların tüketildiği belirtilmiştir.

“Yağda kızartıyoruz unla tuzluyoruz. Kırmızı kırmızı kızartıyoruz tabağa yığdırıyoruz. Akşama üstüne iliman sıkıyoz iki dene ilman sıkıyolar... Bir çanak marul salatası yiyorlar gari.” (G6).

“Una bular bular kızartız.” (G14).

“Mısır ununu da eskiden kendimiz mısırmız olurdu yapardık mısır unlarını da. Kuyrukları içe gelecek şekilde tavaya böyle diziyorsun az yağ koyuyorsun sallıyı sallıyı veriyorsun böyle. O kızardıktan sonra kapağını oturtuyorsun çeviriyorsun gene o kapakla öyle koyuyorsun. Yerken de yine aynı büyüklükte tabağa koyuyorsun hiç şekil bozulmadan çok güzel oluyor. (G15).

İçini temizleriz tuzlarız biraz bekletiriz una batırırız yağda kızartırız. (G17).

Nazilli’de genellikle küçük balıkların tercih edildiği gibi bu balıkların pişirilme yöntemi de aynıdır. Temizlenen balıklar mısır unu veya buğday ununa bulanarak yağda kızartılır. Balıkların servisinde limon sıkılarak yendiği anlaşılmıştır.

4.6.9. Tavuk yemekleri

“Biber aşını. Etli de oluyor tavuklu da oluyor. Tavuklu da olur etli de olur. Haşlanmış kemikle de olur iyi yerlerinden. Tavuğu haşlarsın. Haşlamadan başkaa kızartırsın.” (G1).

“Tavuğu yapsan onu da aynı biberli et yaparsın. Onu da haşlanır kızartılır üstüne konur o da öyle oluyor. Tavuk o da öyle oluyor. Başka yok bide kazan kebabı var o düğünde olur (G10).

“Tavukla fırında patatesle et yemeği yaparsın.” (G16).

Elde edilen bulgulara göre Nazilli’de tavuktan haşlama, kızartma, biberli aş, kazan kebabı ve fırında tavuklu patates yemeği yapılmaktadır.

4.6.9.1. Tavuk haşlama

Tavuğun haşlanıp o şekilde tüketildiği halidir. Tatlandırmak için tuz ve karabiber eklendiği bilinmektedir. “Tavuğu kesiyon, temizliyon, haşlıyon suyuna pilav, çorba... Tavuğu da pilav üstü yirsin.” (G1). Haşlanan tavuk suyundan çorbalarda ve pilavda kullanıldığı belirtilmiş etinin de pilav üstü tüketildiği anlaşılmıştır.

4.6.9.2. Tavuk kızartma

Tavuk kızartma tavada az yağda kızdırılarak yapılmaktadır. “Tavuğu zeytinyağınan kızartıp yine aynı pilavın üstüne koy yi.” (G1). Anlaşılaçağı üzere tavuk kızartma da pilav ile birlikte tüketilmektedir.

4.6.9.3. *Tavuklu biber aşı*

Tavuklu biber aşının da normal biber aşı ile aynı yapıldığı görülmüş sadece kırmızı et yerine tavuk eti yerine kırmızı et kullanıldığı belirtilmiştir.

4.6.9.4. *Kazan Kebabı*

Kazan kebabı cemiyetlerde yapılan bir yemek olduğu belirtilmiş ve yapımı hakkında G10 aktarımlarda bulunmuştur.

“Tavuğu eti güzeldi haşlıyorsun. Kazan kebabı böyle 250 gram etleri parçalıyorsun böyle bütün bütün, büyük büyük. Onu güzelce kazanın içinde haşlıyorsun. Onu haşladıktan sonra pişince çıkarıyorsun kazanın içinde diziyorsun böyle. Onun üstüne saçla kapatıp üstüne köz koyuyorsun kömüre... Ondan sonra onu pişiriverirsin. Ayrıyetten o kebabın üstüne lezzet vermesi için domates doğruyorsun içine baharatlar katıyorsun. Biraz salça katıyorsun, hafif sulandırıyorsun. Ondan sonra o geçtikçe kat kat dizeceğiz ya böyle. Onu da üstüne döküyoruz böyle. Biz sepiyoz bi kat bıştiği zaman. Her kata öyle yapıyoruz 4 kat yapıyoruz 4 katında da öyle domates sos ediyoz biz ona. Onu sepiyoz biz üstüne.” (G10).



Görsel 4.8. *Pirinç pilavı eşliğinde kazan kebabı*

4.6.9.5. *Fırında patatesli tavuk*

Fırında patatesli tavuk yapımı hakkında G17 “tavuk parçalattırırdın tepsiye dizdirip fırında yaptırırdın hafif renkli salçalı su ederdim üstüne” aktarımında

bulunmuştur. Buradan hareketle bu yemeğin etli patates yemeğine benzediği söylenebilir. Fırında patatesli tavuğun farkı olarak tavuk eti önceden pişmeyip, patatesle birlikte piştiği anlaşılmaktadır.

4.6.10. Mantar yemekleri

“Çıntarlar oluyo... Kavururuz onları haşlarız. Kavururuz. Pembe çıntar oluyor, beyaz oluyor. Pembesi tatlı oluyor.” (G1).

“Çıntar olur bizim burlarda alık gelirler dağdan”. (G3).

“Ben en çok çıntar severim öteki beyazlardan yapmam. Pazardan alır geliriz evde kavururuz.” (G15).

Bulgulardan hareketle Nazilli’de mantarlar arasında çıntar sevilen bir mantardır. Kültür mantarı özellikle kırsalda yaşayan insanlar arasında pek fazla tercih edilmediği anlaşılmaktadır. Ancak gerçekleştirilen gözlemler sonucunda Nazilli pazarlarında kültür mantarı ve istiridye mantarları satıldığı görülmüştür.

“O kendi çıkıyor. Ağaçlan köklerinin diplerin de. İşlenmedik yerlerde oluyor o. İşlenmedik yerlerde, çalı diplerinde yani ayak... Hani işlenmedik yerlerde çıkıyor o. Topluyorsun yerden. Yani doğal.” (G1).

Çıntar mantarının tamamen doğal ortamda yetiştiği anlaşılmıştır. Nazilli merkezde yaşayanların ise pazarlardan bu mantarı temin ettiği belirtilmiştir.

“Çıntarı temizleriz güzelcene, toprağını şeyisini çikin yerlerini atarız. Kurtlu yerleri atılır bazen kart oldu mu kurtlu oluyor. Haşlıyon az. Doğruyoz, Ondan sonra doğruyorsun soğanlan. Kavuruyom ben hepberlikte. Üstüne olduktan sonra toz biberi ekerim.” (G15).



Görsel 4.9. Çıntar mantarı

4.6.11. Pilavlar

Nazilli’de yapılan pilavlar pirinç ve bulgur pilavıdır.

4.6.11.1.Pirinç pilavı

“Pirinci kavurursun. Ben ıslamıyom. Ondan sonra kavrulduğu zaman sıcak suyunu ekliyorum. Tavuk suyu daha güzel oluyor. Onun içine nohut eklersin içine pişmiş nohut tuzunu eklersin” (G16).

“Pilav yapmayan kadın mı olur hiç tereyağından. Arpacığı kavurursun, sıcak su bi yanında olur zaten. İlk ondan sonra pirinci kavurursun evvel tabi. Yıkıcan pirinci ıslıcan. Çok yaptığım zaman ısılıyom ben accık yaptığım zaman ıslamayıvereyom. Öyle yani. Yok ölçüm, kendi zaten belli ediyor onu. Tavanın üstünü koyduğün zaman üstünü bir parmak çıktığı zaman yeterli oluyor zaten.” (G20).

Pirinç pilavı eğer çok yapılacaksa pirinçler önceden suda bekletilmelidir. Pirinç pilavında isteğe bağlı olarak arpacık şehriye katılabilir. İlk olarak tencerede tereyağ eritilir daha sonra önce arpacık şehriyesi devamında pirinçler kavrulur. Pirinçler kavrulduktan sonra yaklaşık pirinçlerin üzerini bir parmak geçecek kadar sıcak suyu eklenir. Tercihen haşlanmış tavuk suyu eklendiğinde daha lezzetli olduğu anlaşılmıştır. Yine tercihen içerisine haşlanmış nohut katılabilir.

4.6.11.2.Bulgur pilavı

“Hincik bak tereyağını harannıda erittik. Domatiyi rendeledik kavurduk. Üstüne bulguru döktük. İki çevittirdik. Suyunu koyduk. Bazı knor katarım tavuk. Çekene kadar kapağı kapalı olur.” (G2).

“Bulguru biz ötekiden çok severiz dokunuyo evladım öteki. Terayağınna kavurursun bulgurunu. Üstüne sıcak suyunu dökersin haşılsın coss der. Göbeğinden delindimi tuzunu gat karabiberini gat. Kıs altını kapat kapaanı. Bulgur da öyle olur.” (G9).

“Bulgurda aynı. Suyunu ekliyorsun bişiriyorsun. Eğer ıslarsan suyunu biraz az katarsın ıslamazsan suyunu biraz bol katarsın.” (G16).

Bulgur pilavının yapımı anlaşılabacağı üzere pirinç pilavının yapımına oldukça yakındır. İlk olarak tencerede tereyağ eritilir. Eritilen tereyağında istenirse domates rendesi kavrulabilir. Bulgurda kavrulunca sıcak suyu eklenir ve demlenmesi beklenir. İsteğe bağlı tavuk suyu da eklenebilir.

4.6.12. Makarnalar

“Gençken ederdik böyle hamur yuğururduk. Yuka yazardık. Senin üstünden ince ince giydik kurudurduk onu. Hamur makarnası derdik buna.” (G3).

“Eveli keserdim hindi yapmıyorum erişteyi. (G12).

“Pakette çarşıdan hazır alıyoz biz makarnayı.” (G16).

“Eskiden kesilirdi, yumurtalı. Bir kere yaptım yumurta kokuverdi bir daha etmedim.” (G19).

“Makarna ev makarnası da oluyor, bu sene ev makarnası yaptık. (G20).

Nazilli’de geçmişte evlerde makarna yapılmaktadır. Evlerde yapılan bu makarnaya hamur makarnası, ev makarnası veya erişte denildiği saptanmıştır.

“Yumurta katarım, süt katarım onun içine. Yoğurum. Ondan sonra sacda hemen höyle azcık sacda bişirir. Ondan sonra atarız gıyarız gari.” (G6).

“Ununu alır gelirdim ben. Kendi yumurtalarımızdan katardım. Keserdim eskiden hu üç senedir yapamıyom. Unu alır geliriz yoğururuz yumurtaylen ben üçer tane katıyordum güzel oluyordu bir kilo unun içine tuz katıyoz. Yoğuruyoruz açıyoruz biraz bekletiyoruz kesiyoruz seriyoruz kurutuyoruz.” (G12).

“Hamurun içine yaniei yaptığın kadar yine 15 kilo falan 10 kilo 15 kilodan yapıyoz. Hamuru yoğuruyorsun. Tuz yumurtasını katıyoz, yoğuruyoz. Bunu ondan sonra açıyoz, saca koyuyoz. Hemen kodun muydu hemen bi alt bi tersini düzünü hemen çevirip alcen sacdan. Onu komşularla bir imeci usulü kesiyoz ondan sonra seriyoz çarşafın üstüne kurutuyoz.” (G20).

Evde yapılan makarnalar için yumurta, un, su ve tuz ile hamur yoğrulur. Yoğrulan hamurlar yufka gibi açılarak sac üzerinde hemen alt üst ısıt işlem uygulanarak alınır. Daha sonra kesim işlemi uygulanır ve kurutulur.

“Demir gaba gattımı suda çabucak olurdu. Süzgeçle süzdürüydük. Yağlaadı yiidik. Tereyağınna...” (G3).

“Sıcak suyla suyunu kaynatırız. Makarnasını katarız kaynadımı süzgeçle süzdürürüz. Ondan sonra yağını tereyağını kızartırız. Ondan sonra üstüne dökeriz servise hazır gari.” (G6).

“Ordan suyu kaynadımı alıp geliyoz. Suyun içine katıyoz pişiriyoz aynı makarna gibi.” (G12).

Elde edilen bu makarnalar ilk olarak suda haşlanır. Daha sonra tereyağı eritilerek tatlandırılarak tüketilmektedir.

4.6.13. Hamurişleri

“Hamur işinden yufka yaparız. Ondan sonra ot çöreği kabak çöreği patatesli çörek hepsinden yaparız. Böyle kısırtma deriz biz. Odun hazırlarız peynirli istersek nasıl istersen... Kabaklı işlerini ayrı ayrı hazırlarız ayrı ayrı koruz işlerini.” (G3).

“Ot çöreği yapardık, gabak çöreği yapardık.” (G3).

“Börek yapıyorlar, kabak böreği yapıyorlar, bir de sade börek yapıyorlar. Katmer yapıyoruz.” (G5).

“Gözleme, katmer yaparız. Pide yaparız. Bak bu böreğin içinde bile patates vardır tarhana otu vardır. Düz börek yapıyoruz. Delikli börek. Delikli börek yapıyoruz da onu bek yemiyorlar.”

“Isırgan otundan çörek yaparız biz.” (G8).

“İspanaklı börek yapıyoruz. Patetizli yapıyoruz.” (G9).

“Börek ben börek yapıyorum çörek diyoruz. Ondan sonracım pişi var.” G10:

“Ben börek yapardım eskiden hindi yapmıyom teyzem.” (G12).

“Pide yapılır. Sadece kabaklı ya da ısırgan otlı, ıspanaklı saç çöreği yaparım.” (G14).

“Evelde yuka muka ediyorduk ya şimdi o da yok.” (G18).

“Buzağı dili yapıyoruz. Ondan sonracım gabaktan yapıyoruz patatesten yapıyoruz keşten yapıyoruz bazı tepsi çöreği yapıyoruz.” (G19).

Nazilli’de yapılan hamurişlerinin oldukça çeşitli olduğu saptanmıştır. Elde edilen verilere göre çörek kelimesi börek kelimesi yerine kullanıldığı görüşmüştür. Hamurişi olarak yuka (yufka), sade börek (delikli börek), kabaklı börek, pişi, buzağıdili, çörek (gözleme), katmer, ıspanaklı börek ve pide yapılmaktadır.

4.6.13.1.Yuka (Yufka)

Ramazan gelirken yuka ederiz. Böyle baya yığıyoruz yani. 100 tane bilen ettikten sonra 100 tane 50 tane ediyoz. (G9).

Ramazan ayından önce hazırlık olarak yufka yaparız. Hamuru yoğuruyorsun yazıyorsun. Kuru yufka hani böyle ince yapıyorsun pişiriyorsun sacda. Kurutuyorsun yiceğin zaman suyla tavlayıp tavlayıp yeniyor (G10).

Valla eskiden yapılırdı oğlum şimdi yapılmıyor. Biz kuru yufka yapardık annemler kalabalıkken. Kuru yufkaları yığardık böyle akşamdan onu 2-3 tanesini kabın içine ufalardık tavlardık. Gece 2 yumurtayla tereyağınlan onu bir kavururduk yağlardık, bir tencerede üzüm hoşafı yahutta meyve hoşafı öyle yenirdi ve çok tok tutardı. Benim torunlar

geldiklerinde yapıverirdim bayılırlardı. Anane bir daha yap bize, biz sabah kahvaltısına onu yiyelim anane. İster Hüseyin amcan, yap der bana yufkayı kim yapcak şimdi. (G15).

Anlaşılabacağı üzere yufka Ramazan ayına hazırlık olarak yapılmaktadır. Mayalı hamurdan yapılan yufkalar sacda pişirilir. Üst üste istiflenir ve Ramazan ayı boyunca suyla tavlansarak (hafif nemlendirerek) tüketildiği anlaşılmaktadır.

4.6.13.2. *Sade börek (Delikli börek)*

“Mayalı hamuru yoğuruyorsun. Alıp yepiyon böyle. Göbeğinden delersin. Pekmezinen suyu karıştırıp daldırıp kızartırsın zeytinyağında.” (G2).

“Evet sadesi sadesi oluyor. Aynı şekilde. Onu biraz daha büyük açıyorlar gari böyle onun göbeğini deliyorlar.” (G5).

“Göbeğin deliverirsin oradan. Değneğnen bişiri çeviriisin. Alırsın. Yağda kızartarak.” (G6).

“Delikli börek biraz mayalı oluyor cıvık oluyor hamuru onu şeyde yapıyorsun. Tavanın içinde yağ kızdırıyorsun tek tek elinle hamurun döküyorsun açıyorsun böyle elimle onu yağla kızgın yağın içine atıyorsun. Çeviriyorsun. Pişti mi? Alıyorsun delikli börekte öyle oluyor. Susamlı olur.” (G10).

Delikli börek adını ortasındaki delikten almaktadır. Bu delik böreğin yağda pişerken çubuk yardımıyla çevrilmesini sağlamaktadır. Delikli börek, mayalı hamurun elde genişletilerek açılması ve zeytinyağında kızartılmasıyla yapılmaktadır.



Görsel 4.10. Delikli börek yapımı

4.6.13.3. *Kabaklı börek*

“Kabaklı börek de aynı delikli börek gibi. İçine kabak rendelersin. Harmanlayıp edersin.” (G1).

“Kabaklı böreği severim de dokunuyor ağır geliyor. O da aynı delikli böreğin kabaklısı.” (G13).

“Diğeri kabaklı dediğim kabağı rendelyon. Kabağınla beraber hamurunu yoğuruyorsun karabiber katıyorsun içine maydanoz katıyorsun. Yağda kızgın yağda kızartıyorsun.” (G19).

Görüldüğü gibi kabaklı börek delikli böreğin içerisine kabak eklenerek tatlandırılmış halidir. Kabağa ek olarak maydanoz ve karabiber de katıldığı belirtilmiştir.

4.6.13.4. *Pişi*

“Pişi var. Onu da pişiyi pekmeze yoğuruyoruz hamurunu mayalı pekmeze yoğuruyoruz. Su girmez ona. O bir saat böyle hafif kabarıyor. Ondan sonra yazıyoruz biz ona kalın yazıyoruz. Ondan sonra muska muska kesiyoruz onu böyle. Kızgın yağın içine atıyoruz onu da tavanın içine yağ döküyoruz tabii... Onu kızgın yağın içinde pişiyor. Orada pişince alıyoruz yiyoruz. Pekmezli oluyor. Yalnız bu biraz tatlı oluyor.” (G10).

Pişi, su katılmadan üzüm pekmeziyle yoğrulan hamurdan yapılmaktadır. Üçgen üçgen kesilir ve yağda kızartılır.



Görsel 4.11. *Pişi hamur kesimi*



Görsel 4.12. *Pişi kızartma işlemi*

4.6.13.5. Buzağıdili

Buzağıdili mesela hamuru şu kadar yeptin mi? Mayalı hamuru... İster peynirli yap, ister patatesli yap, ister otlu yap, Şöyle yaparsan için malzemesini korsun ağzını kapatırsın etrafına bastırırsın (D şekli olduğu bildiriliyor). Ondan sonra onu yağda kızartırsın. (G14).

Buzağıdilinin içine bazı keş katıyoz, bazını patatesli yapıyoz. Nasıl arzu edersen... (G19).

Buzağıdili de yağda kızartılan mayalı hamurişlerinden olduğu anlaşılmıştır. Buzağıdilini diğerlerinden ayıran faktörler “D” şeklinde olması ve bu “D” şeklinin içine konulan malzemeleridir. İsteğe bağlı olarak buzağıdilinin içine keş, peynir, patates ve otlar girebilmektedir.

4.6.13.6. Çörek (Gözleme)

“Ondan sonra ot çöreği, kabak çöreği, patatesli çörek hepsinden yaparız başına oturdumu hepsinde yaparız.” (G2).

“Yufkasını açıyorsun. Otlarını böyle doğruyorsun. Dalgan doğra, soğan doğra, keş kat... Oradan ot türü ne varsa pazı yaprağı kat. İnce ince doğra yağ kat biraz içine harmanlıyon albiber katacan dalgan gatçen.” (G5).

“Isırgan otundan çörek yaparız biz.” (G8).

“Börek, ben börek yapıyorum çörek diyoruz, börek diyoruz ona. Soğan dalgan... Ondan sonra maydanoz, ıspanak, keş... Onlarla öyle harman ediyorum keş katıyorum, zeytinyağı

katıyorum onun içine. Ondan sonra hamuru yoğuruyorum. Yufkayı yazıyorum içine katıyorum, katlıyorum, pişiriyorum. Zeytinyağı ile de yağlıyorum üstüne iki tarafına yağlarım.” (G10).

“Patatesli ederim. Ispanak atarım, pırasa katarım üstüne gelincik otlardan katarım. Dalgan katarım varsa. Yoksa sadece ıspanaklı pırasa ile yaparım. Keş katarım içine...” (G11).

“Hamur işine pek rağbet etmiyorum. Sadece kabaklı ya da ısırgan otlı, ıspanaklı saç çöreği yaparım.” (G15).

Çörek açılan yufka içerisine dalgan, rendelenmiş kabak, haşlanmış patates, soğan veya pırasa, pazı yaprağı, ıspanak ile iç harcı hazırlanan bir hamurışıdır. İçi hazırlanıp kapatılan gözleme odun ateşinde ve sac üzerinde pişirilerek yapılmaktadır. Pişirme işlemi sırasında sırasıyla iki tarafına da zeytin yağı sürüldüğü belirtilmiştir.



Görsel 4.13. Çörek (Gözleme)

4.6.13.7.Katmer

“Katmer de işte mayalı oluyor. Hamur açıyorsun yağlıyorsun sonra topluyorsun biyotta açıyorsun. Oradan bir daha yapıyon. Sonra saçın üstüne koyuyon. Biyo bi yerini yağlıyon. Biyo bi yerini yağlıyon oluyor sana bi katmer.” (G5).

“Katlarınız yağlarınız şeyin üstünde ondan sonra bi katını yağlarız. Arasını biyo yağlarız. Ondan sonra toplanır o. Ondan sonra tekrar açılır. Dürelee gayıt eyleleleee. Ondan sonra

tekrar bida açarlar. Ocakta ben yağlarım gari. Ondan sonra sacda pişiririz. Sacın üstünde bir daha yağlarız.” (G6).

“Önce mayalı hamuru açıyorsun. Onu yapıyorsun. Yaparken yazıyorsun. Yağlıyorsun tekrar doluyorsun. Tekrar açıyorsun üstüne. Sacın üstüne pişerken de tekrar yağlıyorsun, zeytinyağıyla bol bol yağlıyorsun.” (G10).

“İnce yuka yapıyoz ya. Yukayı yağlayıp ediyorsun. Kimisini şekerli ederim içine şeker katarım.”(G12).

Katmer gözleme gibi sacda pişirilen bir hamurışı olmasına karşın bolca yağlanan bir hamurışı olduğu anlaşılmaktadır. Mayalı hamur ilk olarak açılır ve yağlanır. Yağlanan hamurun yeniden açılıp bir daha yağlanması gerekmektedir. O hamur bir daha katlanır rulo haline getirilerek parçalara ayrılır. Parçalara ayrılan hamurlar oval şekillerde açılarak sac üzerinde pişirilir. Pişirme esnasında iki yüzü bir daha yağlanmaktadır.

4.6.13.8.İspanaklı börek

“Yufkasını açıyon böle. Ondan sonra o yufkayı yazarsın içini döşersin kat kat. İçine ıspanağı doğrarsın, keş katarsın, zeytinyağı katarsın, tuz, karabiber, albiber katarsın karıştırırsın. Ondan sonra yoğurtlan yağ çırpıyom üzerine sürüyom, fırına sokuyom.” (G9).

Fırında pişirildiği ve tepsi böreği olduğu anlaşılan ıspanaklı börek için ilk olarak iç harcı hazırlanır. Ispanaklar temizlenir ve doğranır. İçine keş, karabiber, tuz, zeytinyağı ve albiber katılır. Daha sonra tepsiye yufka açılır. Yufka üzerine hazırlanan karışım konur üzeri yufka ile kapatılır. Elde yufka kalmayacak şekilde kat kat yapılır ve iç harcı katlara eşit olarak dağıtılmada özen gösterilir. Üzeri içinde zeytinyağıyla yoğurt çırpılarak sürülür.

4.6.13.9.Pide

“Bir deyim böyle şimdi böyle ettin mi? Ortasına kıyma, soğan... Buradan bir kanat açtı mı üstünden bastırırsan içe doğru... Sonra sür fırına.” (G6).

“Mayalı hamuru mesela yeptik yeptik yeptik yeptik. Ortasına içini koyduk. Uçlarından kapamalı yapıp tepsiye sürdük.” (G14).

İç harcı için ise;

“Soğan doğrarsın mesela maydanoz doğrarsın. Domates, biber, kıyma, karabiber, tuz girer.” (G14).

Pide için öncelikle mayalı hamur elde edilir. Hamur mayalanırken iç harcı hazırlanır. İç harcı kıyma, ince dilimlenmiş soğan, biber, domates, karabiber ve tuzun yoğurulmasıyla hazırlanır. Mayalanan hamur uzunlamasına açılır. Ortasına ince bir doku halinde iç harcı sürülür. Kenarları içe doğru katlanır ve uçlardan uzatılır. Hazırlanan pidenin fırında pişirildiği belirtilmiştir.

4.6.14. Ekmekler

“Buğdayda ekerdik eveli. Kendimiz üğüdüü geleedik. Hasım ettiriidik çavdarlara... Ben bilmiyorum orada orlarda Hasım ettiriledi gelirdi. Çok güzel gabarırdı ondan yapılan ekmek.” (G3).

“Hamur yuğurcaasın. Oradan dökçesin. Orada kabaracak. Kabardıktan sonra yere dökceksin. Oradan sacın altını yakcaasın. Götüreceksin bişirceesin gari. O çok güzel oluyor.” (G4).

“Darı ekliyoduk. Buyday ekliyoduk tarlalara, dağlara. Burçak falan ekliyoduk. Dağdakilerin samanına yemene hayvanlar yerdı. Sığırlar yirdi. Emme darıya kendimiz yiidik. Darı ununu öğüdürdük de değirmenda. Çavdarlan darıyı karıştırdık onu da kendimiz yiidik. Bu işlerle meşgul olduk biz başka bir şey bir de incir bahçesi incir işi yapıyoruz bahçelerimiz var.” (G5).

“Buğday darı. Eveli buğday ekerdik. Buğday olurdu. Çavdar olurdu. Çavdar unu güzel olur ekmekte. Darı unlu bişiriidik. Darı unlu bişiriidim ben. Üstünden un eklerdik öyle yoğurudum güzel olurdu. Hindi darı ekmeği yenmiyor gari. Çavdar ekmeği ekerdik o çavdar ekmeği burcu burcu güzel olurdu. Darı unu, çavdar unu eklerdim. Buğday unu eklerdim. Bi yoğururdum çok güzel olurdu ekmeği. Üç melez ederdim. Çok güzel olurdu. Teknede getirirsin. Ondan sonra yere atarsın. Alırdım bişirirdim gari güzel olurdu. Ama şimdilerde bu olmuyor çok. Buğday ekilmiyor gari. Çavdar, darı ekilmiyor. Kesteneler geldi bunlar olmuyo altında güneş görmüyor. (G6).

“Bunun üstünde yeperiz ekmekleri. Böyle çarşaf sereriz yere. Yapar yapar oraya dökeriz. Üstünü örteriz ondan sonra sacı ısıtırız. Ocak yakarız sac koruz.” (G7).

“Çavdar, mısır, buğday bunları kendimiz üretirdik biz ununu karıştırarak ekmek yapardık. Değitmende karıştırın. Sonra da olur buradan diyelim ki mesela iki çuval tutarsın darı 2 çuvalda Çavdar tutarsın 2 çuvalda buğday tutarsın ayrı ayrı burada karıştırırsın eşit karışıyor gibi yani. Tabi o zamanki ekmeklerin tadı nerede kum darı derdik biz. Değirmende su değirmeni... Şimdiki değirmenler motor. Değirmene unu getiriyorsun seriyorsun ısınıyor öyle su değirmeni tıngır tıngır tıngır böyle şey gibi onu böyle... Her şey çok fark eder de bundan 50 sene önce... Ekmeklerin şekilleri büyük yastıkaçlar vardı onların üzerinde yapılırdı. Siz o günleri görmediniz ki... Sac vardı böyle önceden kocaman onda yapardık ekmekleri. 12-13 kişiydik biz.” (G8).

Nazilli'nin özellikle kırsal kesimlerinde ekmek yapımı için kullanılan unun, üç farklı un olduğu görülmüştür. O dönemler tarımı yapılan buğday, darı (mısır) ve çavdarlar öğütülür ve bundan ekmek yapıldığı görülmüştür. Günümüzde ise maddi getirisi daha fazla olan incir ve kestane yetiştirilmektedir. Bu nedenle ekmeklerin günümüzde beyaz unla yapıldığı anlaşılmaktadır.

Nazilli'de ekmek için buğday, darı ve çavdar unları eşit miktarda karıştırılarak hamur yoğrulur ve mayalanır. Hamur mayalandıktan sonra yastıgaclar (doğrama tahtasına benzer tahta) üzerinde hamurlar şekillendirilir. Şekillendiren hamurlar yerde bir çarşaf üzerinde dinlendirilir. Daha sonra o hamurlar sırasıyla sac üzerinde veya kuzine fırınında pişirilerek ekmek ha line getirilir.



Görsel 4.14. *Yastıgaç üzerinde hamura şekil verilmesi*



Görsel 4.15. Bekletilen hamur ve ekmek

4.6.15. Salatalar

“Salata yaparız marul ederiz, domates salatası ederiz.” (G4).

“Temizlik salatası ederiz, marul salatası yapıyoruz.” (G5).

“Gelinciğin salatasını yaparız.” (G6).

“Marul salatası ederiz, Çingen salatası, patates salatası...” (G13).

“Kışın marul yapılır, yazın domates salatası yapılır.” (G14).

“Marul salatası yapıyorsun, patates salatası yapıyorum.” (G15).

“Domates salatası, marul salatası...” (G18).

“Salata yapıyoruz canım. Marul salatası, domates salatası her şey yapıyoruz.” (G19).

“Ne salatası yaparız, marul yaparız.” (G20).

Nazilli’de marul salatası ve domates salatası başta olmak üzere temizlik salatası (semizotu salatası), gelincik salatası, patates salatası ve çingen salatası yapılmaktadır.

4.6.15.1.Marul salatası

“Marul salatası basit canım. Marul doğra taze soğan kat. İçine domates doğra salatalık doğra çeşitlendirmek için... Zeytinyağı dök, tuz kat, iliman sık. O da öyle oldu işte.” (G5).

“Marulu kıyarsın içine kırmızı lahana rendellersin. Havuç rendellersin, domates doğrarsan 1-2... Yağını tuzunu eçşisini katarsın. Öyle yaparsın.” (G14).

“Marulun içine havuç rendelerim, kırmızı lahana korum. Havuç, kırmızı lahana... Seversek taze soğan yapraklarını doğrarım.” (G18).

Marul salatası genellikle kışın yapıldığı belirtilmiştir. Doğranan marulun içine domates, rendelenmiş havuç, rendelenmiş kırmızı lahana, salatalık, kuru veya taze soğan doğranır. Zeytinyağı, tuz ve limon suyu ile tatlandırıldığı anlaşılmıştır.

4.6.15.2.Domates salatası

“Domatiyi doğruyoz. İçine soğan doğruyoz. Maydanoz doğruyoz. Ondan sonra zeytinyağı katarız içine. Bir de nar ekşisi katarım içine. Ben nar ekşisi katarım kokulu güzel olur. Onu da karıştırırım.” (G14).

“Domates, salatalık, biber tazelerinden, kuru soğan, yağ, tuz, nar ekşisi karıştır.” (G16).

Domates salatasının kuru soğan, maydanoz, salatalık, taze biber, zeytinyağı, tuz ve nar ekşisiyle yapıldığı görülmüştür.

4.6.15.3.Temizlik salatası (Semizotu salatası)

“Domatesle yapıyorsun. Taze soğan katıyorsun. Domatesini doğruyorsun. Salatalık kat salata yap. Bir de yoğurtlusunu oluyor. Sadece temizlik oluyor. Sadece sarımsaklı gene aynı. Sarımsağa dövüyorsun kırıyorsun ekşi katıyorsun biraz o sulu oluyor yağla yapıyor. Sarımsağı dövüyorsun işte yağla karıştırıyorsun ekşi katıyon az sulandırıyor temizliğin içine döküyon.” (G5).

Görüldüğü üzere temizlik salatasının iki farklı yapımı vardır. İlk yöntemde göre temizlik, soğan, domates ve salatalık doğranır. Zeytinyağı, tuz ve limon suyu ile harmanlanarak yapılmaktadır. İkinci yöntemde ise yoğurtlu yapılmaktadır. Sarımsak dövülüp zeytinyağıyla ve ekşiyle karıştırılır. Daha sonra temizliğin üzerine hazırlanan karışım ile yoğurt dökülerek yapılmaktadır.

4.6.15.4.Gelincik salatası

“Gelinciğin salatası güzel oluyor ya. Yağ katarız, soğan doğrarız içine kıyarız. Bide büber kavururuz içine. Biber doğrarız içine kuru biber. Közleriz biberi ufalarız içine güzel olur. Yağını gatarız, soğanını gatarız güzel olur. Ekşi katıyoruz gene.” (G6).

Gelincik salatası için kuru biber gerektiği anlaşılmıştır. Kuru biber kavurularak tıkkırdatma yapılır. Daha sonra gelincik, soğan doğranır. Kuru biber tıkkırdatması üzerine ufalanır. Gelincik salatasının zeytinyağı ve ekşi ile tatlandırıldığı görülmüştür.

4.6.15.5. *Patates salatası*

“Patates haşlarsın. Küp küp doğrarsın. Onun da yumurta haşlarsın içine doğrarsın. Soğan katarsın, maydanoz katarsın içine. Dereotu katacaksan dereotu katarsın. Çeşitli yaparsın öyle.” (G14).

“Patates salatasını, patatesi haşlıyorsun içini maydanoz, dereotu koyuyorsun, nar ekşisi koyuyorsun, zeytinyağı koyuyorsun. Bir tane istiyorsan karşıdaki istiyorsa soğan koyuyorsun istemiyorsa soğan koymuyorsun öyle. İsteğe bağlı.” (G15).

Haşlanan patates küp küp doğranır. İçine haşlanan yumurta doğranır. Maydanoz, dereotu, zeytinyağı ve nar ekşisiyle karıştırılır. İsteğe bağlı olarak soğan da doğranabilmektedir.

4.6.15.6. *Çingen salatası*

“Çingen salatası tarifi: İçine soğan, domates, maydanoz, keş, taze soğan da atarız. Mesela haşlanmış yumurta katarız içine. Öyle çeşit çeşit biberin dağrarız içine. Bir de çingen salatası deriz ona.” (G14).

Çingen salatasının haşlanmış yumurta, taze soğan, keş, domates ve maydanozun zeytinyağı, tuz ve limon suyu ile tatlanılarak yapıldığı anlaşılmıştır.

4.6.16. *Tertür (Yaz turşusu)*

“Mesela yazın düğünlerde mevlütlerde biber turşusu oluyor ya onlar tertür demek. Ekşi onlarda kullanılıyor. Bölceden ediyorlar, biberden ederler. Yaz turşusu derler. Onu biz evlerde ederiz. Börülceden olur ondan sonra biberli patlıcanlı olur. Bide kırmızı pancardan da olur turşu gibi kışın olur.” (G19).

“Közleme patlıcan biberden olur. Pancardan yaparız turşu.” (G20).

Tertür veya bir diğer deyişle yaz turşusunda yaz ve kış mevsiminde farklılıklar görülmektedir. Yazın börülceden, közlenmiş veya haşlanmış biber ve patlıcandan yapılırken kışın ise pancardan yapıldığı anlaşılmaktadır.

“Sarımlakla ağardıyorsun. Sarımsağı soyuyon, dövüyön. Onu yağla ala ala kaşıkla tertüra yapıyon. Ondan sonra biberi haşlıyorsun. İçine ekşi koyuyon nar ekşisi koymuyoruz siyah olmasın diye. Limon koyuyoz beyaz olsun diye. Karıştırısın bölcesiynen.” (G16).

“Aynı sarımsaklı çocum. Sarımsağı soyarsın, döversin. Ondan sonra bazı insanlar robotta ediyorlar. Yağı katarlar tuzunu katarlar sarımsağın ondan sonra robotta çevrilir o macun haline gelir. Ondan sonra ekşi katarsın mesela onu sulandırırısın haşladığım biberlerin mancarların üstüne dökersin mesela.” (G19).

“Şey batlıcanla biberi közleriz. Biz bunla turşu yaparız. Batlıcan, biber doğrarız. Yağlan sarımsağanlan, tuzunan, mikserden geçiririz. Bunu onu suyunu katarız. P közlenmiş batlıcanları içine katarız artık durar yani. Biz ekseri yaparız bak çok güzel olur bu. Pancardan yaparız turşu. Pancar aynı, pancarı güzeldene yıkarız, doğrarız, pancarı güzel yıkıcan suyunu artık haşladın suyunu dökmeyiz. Buna haşladıktan sonra aynı ekşiliği sarımsaklı aynı taletorun içine katarız.” (G20).

Tertür yapımında ilk olarak börülce, yeşil biber, patlıcan veya kırmızı biber haşlanır (patlıcan ve biber közlene de bilir). Daha sonra farklı bir yerde zeytinyağı ve dövülmüş sarımsak bembeyaz olana kadar çırpılır. Hazırlanan sıvı karışım limon suyu ile beraber haşlanmış sebzelerin üzerine dökülerek hazırlanmaktadır.



Görsel 4.16. *Börülce tertür*

4.6.17. Tatlılar

“Tatlı baklava ederiz hazır yufkayla, bulmaç yaparız evvelden.” (G2).

“Baklava yapardım. Sütlaç da yaparım, bulmaç yaparım pekmez varsa pekmez katarız.” (G6).

“Ramazan’da canımız istedi mi, iki tepsi yaptım baklava.” (G9).

“Tatlılardan baklava, kadayıf, kalburbastı, irmik helvası yapılır.” (G10).

“Sütlaç pişiriyorum. Bir de söylemesi ayıp kadayıf ederim. Eveli baklavı ediyordum onu da etmiyoz gari.” (G11).

“Mesela bayramlarda baklava kadayıf... Sütlaç, sütlaç severim ben onu ederim.” (G14).

“Kalburbastı yaparım ben onu severiz Ramazan Bayramı’nda.” (G15).

“Tatlı... Sütlaç yapıyorum.” (G16).

“Kalburbastı olur.” (G17).

“İrmik helvası var. Bayramlarda baklava ederiz.” (G20).

Anlaşılabacağı üzere Nazilli’de Ramazan Bayramı’na özel baklava, kadayıf ve kalburbastı tatlıları yapılmaktadır. Normal zamanlarda ise bulmaç, ırmik helvası ve sütlaç yapıldığı görülmüştür.

4.6.17.1.Baklava

“Hindi hamuru hazırladık. Yufkaları açtık. Her katın arasına yağladık. Ondan sonra arasına ceviz serpererek fırında aynı böyle kuzinede pişirdik. Kendi şerbetini hazırladık üstüne döktük ılıkça onu hamurlaşmayacak şekilde. Şerbetledik kapattık aazını servise hazır.” (G2).

“Yufkayı işte açıyom ince oklavayla. Açıyoz inceltiyorsun. Tepsie döşeyip bi kat cevizini döşüyorsun bi kat yufkasını öylee. Şerbetini de baklava soğuk olcek, şerbet sıcak olcek dökceesin.” (G9).

“Baklavayı böyle çok ince açılıyor güzelce. Hamurunda yoğururken yumurta birazcık süt koyuyoruz hamuru yoğururken güzelce yoğuruyorsun ondan sonra baklavalık ayrı oluyor. Böyle zaten onu çok ince yazıyorsun. İçine bolca ceviz katıyorsun. Biz ceviz yapıyoruz. Antep fıstıklı yapan oluyor da biz cevizli yapıyoruz. Ondan sonra onu güzelce fırında pişir. Fırında pişmeden tereyağını kızdırıyorsun böyle baklavanın üstüne döküyorsun sırf tereyağı böyle. Ondan sonra fırında pişiriyorsun. Şerbetini ayrı edip döküp ediyorsun.” (G10).

“Baklavayı nasıl etçez. Fındığı cevizini evelden şey ederiz kırarız, öğütürüz makineden, hamuru yoğuruyoz baklavayı kat kat açıyoz. Bir kişi döşer bir kişi açar bir kişi büyütür üç kişi olasıya daha güzel oluyor. Öyle oldu mu çabuk oluyor. Kendin açtı mı geç oluyor. Geçen biz benim kızla ikimiz ettik. Onu pişircen fırına sürdükten sonra şerbeti hazır olcak. Sıcak dökülüyor şerbeti baklavanın. Hamuru zaten ılık olcak şey ise sıcak veriliyor şerbeti.” (G20).

Baklava yufkasının ince olması gerektiği belirtilmiştir. İnce ince açılan yufka tepsiye yerleştirilir. Üzerine ceviz kırıkları serpilir. Eldeki ceviz ve yufka miktarınca kat kat yapılır. Daha sonra üzerine eritilmiş tereyağı dökülür ve fırında kızartılır. Kızaran baklava soğuması beklenir. Bire bir ölçülerle hazırlanan şerbet sıcakken üzerine dökülür ve şerbeti iyice emmesi beklenir.

4.6.17.2.Kadayıf

“Zaten kadayıf hazır oluyor. Evde şurubunu hazırlıyoruz. Suyu soğuyunca döküyoruz üzerine. Üstüne isteyen ceviz dövüyor. Ceviz döküyo üstüne.” (G5).

“Kadayıf cevizli yapıyorsun. Biz çiğ kadayıfı alıyoruz. Onu böyle içine ceviz katıp doluyuz cevizli robottan geçirip. Ondan sonra aynı ona da üstüne tereyağı döküyoruz fırında pişirilir şerbet döküyoruz.” (G10).

Kadayıfın evlerde yapılmadığı çiğ halde aşındığı belirtilmiştir. Çiğ halde alınan kadayıfların arasına kırılmış ceviz katılır. Baklavada olduğu gibi fırına sürülmeden önce üzerine eritilmiş tereyağı dökülür. Fırında kızartılan kadayıf soğuyunca üzerine sıcak şerbet dökülerek hazırlandığı anlaşılmıştır.

4.6.17.3.Kalburbastı

“Kalburbastının hamuru ayrı oluyor. O böyle yumurtayla koyuyorsun içine. Biraz yağ koyuyorsun. İrmik atıyorsun onunla irmiği karıştırıyorsun. Ondan sonra yoğuruyorsun onları böyle kulak memesi kıvamında. İçine ceviz katıp yapıyorsun. Onu öyle pişiriyorsun. Üstüne şerbet döküyorsun. Ona sonradan yağ dökmüyorsun onun yapılışında yağ girdiği için.” (G10).

“Bir bardak yoğurt, bir bardak zeytinyağı, bir bardak şeker, bir bardak irmik, bir tane yumurta, bi vanilya, bi kabartma tozu. Hep bir bir bir... Aldığı kadar un. Ondan sonra onları kulak memesi yumuşaklığında yapıyorum. Süzgülü ya da böyle rende onun delikli yerinde hamuru yapıyorum. Böyle oranın izi çıkacak şekilde. Arasında bütün cevizleri koyom. Böyle yuvarlıyom, diziyom tepsiye. Pişirdikten sonrada hamur soğuk şerbet sıcak döküyorum tatlanıyor. Şerbetin ölçüsünde mesela 4 bardak şeker katıyom 4 bardak su 4 bardak şeker bire bir o da. Onu da öyle koyom işte öyle yapıyom. İki tepsi yapcaksam iki ölçü yapıyom. İrmik hepsi bir ölçekten yapıyor o da güzel oluyor. (G15).

“1 çay bardağı yemek sodası, 1 çay bardağı maden suyu, kabartma tozu vanilya biraz irmik, biraz un, 1 çay bardağı şeker. 1 tane yumurta onları yoğuruyorlar işte kulak memesi diyorlar. Ondan sonra küçük küçük hamur bölüyon. Böyle açık aştınmıydı ona göbeğine ceviz koyuyon. Onu böyle rendenin üstünde yepiyon da böyle süs veriyon ona. Kenarları hafif hõle açık oluyor. Tepsiye sıralıyon. Onu fırında pişiriyon işte. 5 bardak su 5 bardak şeker şerbetini kaynatıp birisi soğuk olcak. Ya hamur soğuk olcak ya şerbet soğuk olcak. Dökcen yumuşayınca yicen.” (G17).

Kalburbastı hamuru özel olarak evde hazırlanır. Bir bardak yoğurt, bir bardak zeytinyağı, bir bardak şeker, bir bardak irmik, bir tane yumurta, bir paket vanilya, bir paket kabartma tozuna aldığı kadar un eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamurun kulak memesi kıvamında olması gerekmektedir. Bu hamurdan alınan parçaların iç kısmına

ceviz katılır. Rende veya süzgeç ile üst kısmına bastırılarak şekil verildiği anlaşılan bu hamurlar fırında pişirilir. Pişirilen hamurlar soğuduktan sonra bire bir su ve şeker ile hazırlanan sıcak şerbetin üzerine dökülmesiyle yapıldığı görülmüştür.

4.6.17.4.Bulmaç

“Bulmaç yaparız evvelden bulmaç derler. Hinci unu çırparız. Az saracak kadar pekmez katarız şerbet yaptığımız gibi unu çırparız. Böyle karıştırı karıştırı topaklanmayacak şekilde. Kaynatırız mık mık mık... Böyle kaynamaya başladı mı tabaklara katarız. Üstüne ceviz kırıntıları kırarız. Alsana bulmaç.” (G2).

“Pazar unundan suyun içine katardık. Süt katcaksan sütün içine katadık. Sonra inceği zaman tatlısını gatardık pekmezini katardık. İndirip bölerdik çanaklara yiidik.” (G6).

Bulmaç tatlısına su veya süte ek olarak un ve pekmez katılarak çırpılır. Elde edilen bu karışım tencerede kaynatılır ve tabaklara paylaşılır. Üzerine ceviz kırıntıları serpilerek yendiği belirtilmiştir.

4.6.17.5.İrmik helvası

“İrmigi de onu sıvı yağla yapıyoruz mevlütlerde. Orkide ile sözüm 5 kilo una 4 kilo falan yağ katıyoruz. Önce yağı ısıtıyorsun. Yağı kızdığı zaman katıyorsun katıyorsun güzelce bir karıştırıyorsun. O da böyle bir saat bir buçuk saat kavruluyor güzelce kavruluyor. Onun için Antep fıstığı veya çam fıstığı koyuyoruz kavrulurken oda kavruluyor. Şerbetini ayrı yerde kaynatıyoruz. O kavrulduktan sonra şerbetini katıyoruz. Biraz bi beş on dakika bekledin mi kapatıyoruz. Oda demleniyor helva da öyle oluyor.” (G10).

“Ununu kavuruyom. İrmik pembeleştiği zaman biraz şekerli su yapıyom. Az çok şekerli suyu katıyom. Ondan sonra o suyunu çektiği zaman altını kapatıyom. Ondan sonra o demlensin diye bekliyorm. Hani düğünlerde de oluyorya onu çok seviyom ben.” (G16).

İrmik helvası Nazilli’de genellikle mevlüt yemeklerinde yapılan bir tatlıdır. İlk olarak sıvı yağ kızdırılır. Daha sonra irmik pembeleşene kadar kavrulur. Antep fıstığı veya çam fıstığı ile tatlandırılabilen bu tatlıya şerbeti ilave edilir. Şerbetini iyice çekene kadar beklendikten sonra tüketime hazır hale geldiği anlaşılmaktadır.

4.6.17.6.Sütlaç

“Pirinç ıslarım ben. O ıslandı mı açıkık şöyle epey bir üç dört saat kabarır. Kabardı mı elimle şöyle bir bakarım. Açıkık süt katarım açık su katarım. 4 bardak süt katarım 2 bardak su katarım öyle ediyorum.” (G11).

“Suyu kaynatırsın kırık pirinçle. Kırık pirinç olur marketlerde... Suyu kaynatırsın suyu kaynattıktan sonra pirincini içine atarsın ayarlarsın pirinci. Kaynar kaynar kaynar pirinç.

Pirinç piştikten sonra içine süt katarsın. Sütle pişer iyice kıvamını alır. Piştikten sonra şekerini katarsın içine.” (G14).

“Pirinç yıkıyorum. Biraz bekletmeye alıyorum. Onu dövüyüm pirinci havanın içinde. Ondan sonra eziyorum. Ondan sonra süt katıyorum tencereye. Dövdüğüm pirinci katıyorum. Ondan sonra şeker koyuyum. Ondan sonra vanilya koyuyum. Pişiriyim ama önce sütle pirincin pişmesi lazım. Ondan sonra pirinç piştimi şekeri piştikten sonra koyuyum. Vanilyasını koyuyum. Biraz da öyle kaynıyor. Koy tabaklara servis yap.”. (G16).

Pirinç önce yıkanır ve suda bekletilerek yumuşaması sağlanır. Yumuşayan pirinçler havanda dövülerek kırılır. Daha sonra dövülen pirinçler sütle birlikte kaynatılır. Pirinç piştikten sonra şekeri eklenir. Tercihen vanilya da eklenebilmektedir. Bir miktar da öyle kaynadıktan sonra tabaklara ayrılarak servis yapıldığı belirtilmiştir.

4.6.18. Hoşaf ve şerbetler

“Kirazdan yaparız biz yavrum.” (G1).

“Portakal ve limon karışık oluyor, erik oluyor, kiraz oluyor, vişne oluyor, ayva oluyor.” (G5).

“Hoşafıta üzümünden erikten yaparız. Çilekten pişiririz, kayısıdan, kirazdan şeftaliden, armuttan, ayvadan... (G6).

“Üzümünden yapıyoruz, erikten yapıyoruz.” (G10).

“Erikten şundan bundan neydi o üzüm ve kayısıdan ediyoruz.” (G12).

“Hoşaf yaparız üzüm hoşafı.” (G14).

Nazilli’de kiraz, portakal, limon, erik, çilek, kayısı, şeftali, armut, ayva ve üzümünden hoşaf ve şerbet yapıldığı görülmüştür.

“Portakalın kabuğunu rendeliyorlar. Limonun kabuğunu rendeliyorlar suyunu da sıkırlar içine. Onu yuğuruyorlar yuğuruyorlar yuğuruyorlar şekerle süzüyorlar. Onun suyundan su katıp seğreltiyorlar mevlütlerde öyle ediliyor”. (G4)

“Meyveyi doğrarız yıkarız. Tatlısını şekerini katarız piştimi indiriveririz. Göz kararı katılır şekeri” (G6).

“Meyveleri doğrayıp kaynatıyoz. İçine şeker katıyoz öyle oluyor hoşafı.” (G10).

Portakal ve limon şerbet olarak yapılmaktadır ve yapımı diğerlerinden farklıdır. Portakal ve limonun kabuğu rendelenir. Meyvesinin suyu sıkılır ve şekerle birlikte yoğrularak süzgeçten geçirilir. Alta geçen suyun çok tatlı olduğu bilinmektedir. Bu şekilde elde edilen şerbetin su katılarak seğreltilip içildiği belirtilmiştir.

Diğer meyvelerden ise hoşaf yapılmaktadır. Meyveler yıkanır ve doğranır. Doğranmış meyveler su dolu bir kapta kaynatılır. Kaynayan hoşafa tadına bakılarak göz kararı şeker eklendiği görülmüştür.

4.7.Geçiş Dönemleri

İnsanoğlunun doğumundan ölümüne kadar geçirdiği süreçte yaşadığı özel anların topluma bildirilmesi geçiş dönemleri uygulamalarını ortaya çıkardığı söylenebilir. Gerçekleştirilen görüşmeler kapsamında geçiş dönemlerine ait “doğum, sünnet, asker uğurlaması, evlenme ve ölüm” temaları ortaya çıkmıştır.

4.7.1. Doğum

“Mesela bir çocuk doğdu. Bu doğan çocuğun ardından özel bir etkinlik yapılıyor mu?” soruna verilen cevaplar şu şekildedir;

“Hiçbir şey yapmazlar.” (G5).

“Yapmıyorlar öyle. Çerez goyuyola. Lokum korlar. Kolonya dağıtırlar, şeker dağıtırlar...” (G6).

“Çocuğun doğumuna özel bir yemek verilmez bizde. Bizde çocuk doğduğu zaman gelen misafirlere şey dağıtılır. Dağıtılır değil de verilir. Çerez gibi fındık fıstık bir şeyler ikram edilir. Öyle yemek türü verilmez.” (G8).

“Yok öyle yok bizim. Eskiden yalnız bizim çocukluğumuzda işe olurdu. Böyle gelenlere çerez, şeker koyarlardı boş olmasın diye.” (G10).

“Mesela benim çocuğum doğdu 2-3 ay sonra anam beşik getirdi geldi. Bir atlet bir elbise... Bir altın etmiş söylemesi ayıp iki tavuk bir tepsi de baklava getirdi geldi.” (G11).

“Valla ben hiç görmedim bilmiyorum. Hani televizyonlar yok şerbet hazırlıyor yemek hazırlıyor şu bu deniliyor ya bizde bilmiyorum yani öyle. Gelene ikram yapılır. Mesela bizim köyde bir bebeğin oldu mutlaka lokum, bisküvü, fındık, fıstık bir sürü öyle her gelenin önüne sofraya gibi konur. Bisküvüyle lokumları koyarlar arasına. Hani çocuğun mürüveti derler. Öyle onu yaparlar.” (G15).

Görüldüğü üzere Nazilli’de doğum için özel bir etkinlik yapılmadığı anlaşılmaktadır. Gelen misafirlere fındık ve fıstık gibi çeşitli çerezler, lokum, bisküvi ve şeker ikram edildiği belirtilmiştir.

4.7.2. Sünnet

“Doğan çocuğumuz erkek oldu diyelim. Sünnet olacak yaşa geldiğinde yani çocuğun sünnetinde neler yapılır” sorusuna verilen cevaplar şu şekildedir;

“Sünnette düğün yapıyorlar ya. Mevlüt okutturursun.” (G5).

“Sünnetinde yakınları akrabaları para takar, altın takar gücüne göre. Diyelim çeyrekten tut yarım altına kadar veya daha iyisi altın takar para takar. Yemek nasıl olur? Mevlüt falan yaparlarsa hani bu da kesiminde olur hani sünnetinde olur ya. Yani sünnetin mevlüdü yapıldığı zaman yemek verilir.” (G8).

“Yapıyorsun, mevlüt yapıyoruz.” (G9).

“Evet yemek yaparız. Mevlid, büyük yemek olur o zaman.” (G10).

“Mevlüt, tabi paran varsa yardım ediyorsun.” (G11).

“Tabi canım sünnet ettiriyoz gari. Mevlüt falan yapılır.” (G14).

“Tabi sünnet yaptığın zaman mevlüt okutuyorsun, yemek yapıyorsun, aşçı tutuyorsun.” (G15).

Anlaşıldığı üzere çocuk sünnet ettirileceğinde mevlit okutulmakta ve yemek ikramı verilmektedir. Görüşülen kişilere “mevlit yemekleri nasıl olur ve mevlit okutulduğunda ne gibi yemekler oluyor?” sorularına yanıt olarak ise;

“Aynı yemekler oluyor ya. Mevlüt okutulduktan sonra sadece sünnette limon şerbeti fazladan veriler.” (G5).

“Beş gap yemek muhakkak oluu yenii” (G7).

“Mevlütte çorba bir ondan sonra kuru fasulye. Ondan sonra turşu bazı kişiler keşkek yapar ondan sonra pilav tavuklu yapar bazısı kavurma kor. Tatlı olur irmik helvası.” (G8).

“Aynı işte kuru fasüle, pilav, çorba, irmik helvası oluyor biber turşusu oluyor.” (G9).

“Ne yemeği olur? Pilav olur, fasulye olur, et olur, güveç yapılır. Hani güveç. Biz güveç yaparız. Çorba şehriye veya mercimek çorbası olur. Turşumuz olur. Tatlı var irmik helvası yapılır.” (G10).

“Mevlüt oluyor sözüm etli yemek yapılıyor. Ondan sonra turşu yaptık, pilav yaptık tavuklu çorba yaptık, arpa çorbası arkasından tatlı helva yaptık irmik helvası.” (G11).

“Fasulye, tarhana çorbası, pilavlar, tavuk yapılıyor. Turşu alırlar çarşıdan” (G12).

“Çorba olur. Kuru fasulye yaparsın. Pilav yaparsın tavuk üstü. Turşusunu yaparsın. Tatlı... Helvasını yaparsın irmik helvası yaparsın öyle. Mevlüt yemekleri bunlar.” (G14).

“Çorba ekseri şehriye çorbası, mercimek çorbası olur. Ondan sonra pilav, kuru fasulye yemeği olur. Üstüne de pilavın ya kavurma konur ya tavuk konur.” (G15).

Nazilli’de mevlit okutulduğunda en az beş çeşit yemek olması gerektiği belirtilmiştir. Bu yemekler tarhana çorbası, mercimek çorbası veya arpacık şehriye

Çorbası, kuru fasulye, pirinç pilavı, pilav üzerine tavuk veya et kavurma, güveç, biber turşusu (tertür) veya karışık turşu ve irmik helvasıdır.

Mevlit yemeklerinin nasıl servis edildiğine yönelik sorular karşısında elde edilen bulgular şu şekildedir;

“Masa yoğudu oğlum önceden. Yerde yiileedi. Sofra yazarlardı. Sofra bezi kayıt ederlerdi orda yiileedi.” (G4).

“Yemeklerin hepsi bir anda gelir masaya 5  anaksa 5’de 1 kere de konuluyor en son taklıyı yiyola işte.” (G5).

“ nceden masa da yenmiyordu, masa var mıydı önceden? Biz abimin düğününü yaptık. O zamanlarda ne vardı biliyor musun? Ot hasır vardı bilir misin? şimdiki naylon hasırlar gibi. Ondan sonra hayvancılık memleketi burası y r k ya  ul kıldan yapılır. Ondan sonra mesela bugün ben yapacağım mevl t  köyden toplanır  ul hasır. Birkaç günlüğüne veririz öyle ödünç gibi. Onun üstüne yer sofrası. Buradan diyelim ki 50 sene önce 60 sene önce aşçı buradan köyün içinden dışarıdan yok zaten dışarıyı bilmiyor kimse. Ondan sonra  zel Ekmekçi vardır iki üç gün boyunca devamlı ekmek eder. Tabii yemekler kazanda pişer yani. Palamut mazı her şey var burada. Sağlam odunlardan kullanırız. Dayanıklı olacak mesela onun altında zeytin odunu yakılmaz. İş yapar yapmaz. İncir odunu yakılmaz. İncir odunu yanar geçiverir. Bizim burada ekseri pınar odunu, meşe odunu, palamut odunu yemekleri pişirmekte kullanılırdı. Bunlar önce de kaldı. Önceden cemiyetlerimiz böyle olurdu. şimdi her şey hazır. Sadece aş ya vereceğim parayı bilirsın hiçbir şeyle uğraşmasın ne ekmek isini tutarsın ne köyden açtı bulursun tabak çanak ararsın her şeyi şimdi aş  getiriyor. Hazır su koyuyorlar bir de...” (G8).

Nazilli’de geçmiş ve günümüz mevlit yemekleri yapımı ve servisinde farklılıklar olduğu görülmüştür. Geçmişte masalarda yemeklerin servis edilmesi yerine yer sofralarında servis edildiği belirtilmiştir. Günümüzde yemeklerin yapımı için özel aşılar tutulurken geçmişte yemek yapmayı bilenler arasında toplanıp yaptığı anlaşılmıştır. Günümüzde yemeklerin pişiminde enerji kaynağı olarak tüpler kullanılırken geçmişte meşe, paramut ve pınar gibi dayanıklı yanan ağaç odunları tercih edilmektedir. Hazırlanan yemeklerin tepsiye dizilip aynı anda servis edildiği anlaşılmış olup sunulan yemekler arasından en son tatlının yendiği belirtilmiştir.



Görsel 4.17. *Mevlit yemekleri*



Görsel 4.18. *Mevlit yemeklerinin servis edildiği alan*

4.7.3. Asker uğurlaması

“Sünneti de yaptık. Çocuğumuz büyüdü ve askere gidecek. Asker uğurlanırken bir şey yapılır mı?” sorusu görüşülen kişilere yönetilmiştir. Alınan cevaplar şu şekildedir;

“Evvelden biz askerleri kapıdan çıkarıverirdik. Benim abim askere gitti. 24 ay yaptığı askerde 24 ay anam gözyaşı döktü. Kapıdan çıkarıverdik. Anam ağlaya ağlaya ağlaya ağlaya... Oğlum gelecek, gelecek oğlum yok... Arada bir mektup yazardık. Ayda yılda bir oğlum, oğlum, oğlum, oğlum... Ağla, ağla, ağla, ağla, ağlarken 24 ay sonra kendi kapıdan girdi geldi. Evveli böyleydik. Emme şimdiye asker eğlencesi yapıyorlar askere yolluyorlar bir şeyler ediyorlar. Biz o işleri yapmadık.” (G4).

“Askere gönderilceği zaman bizim zamanımızda hiç yemek falan yoktu. Bundan diyelim ki 30 sene önce. Şimdi işten durmak da yok. Yarın akşama gidecek mi? Akşama kadar çalışırsın. Ondan sonra akşam yatarsın sabaha seni uğurlamada anan baban ya gider ya gitmez. Çıksa da hah buradan araba yok Nazilli’ye gidecek araba yok...” (G8).

“O kendin kalmış bir şey tabi. Halin vaktin yerindeyse verirsin ama biz verdik. Pide yaptırdık verdik. Yani mevlüt okutturdum.” (G9).

“Asker için yapan yapıyor. Mevlüt okutuyor. Yasin okutuyor. Öyle mecbur değil. İsteyen yapıyor. Mevlüt yaptırırsa aynı yemekler veriyorsun sözüm ona. Pide yaptırırsın öyle olur. Ya dükkânda yaptırılıyor. Pideci deyip duruyor kıymasını falan alıyorsun, veriyorsun hazırlattırıyorsun pidede yapılıyor.” (G10).

“Eden ediyor yemekliyorlar. Eğlence ediyorlar yemekli ediyorlar. Ben etmedim. (G11).

“Verilmiyor teyzem. Biz kapıdan uğurladık gitti.” (G12).

“Askere giderken tabi şöyle yine bir davet yaparsın. O da yaparsan, yapmazsan yapmazsın. 2-3 sofralık hazırlarsın. Bizim köyde gelinle asker evden dua ile çıkar. Tabi şimdi buralarda dua falan bilmiyorlar. Mesela bizim köyde şimdi mesela beş kişi askere gidecek bu beş kişinin ailesi aralarında para toplayarak köy meydanında mevlüt yapar. Herkes davetli herkes gider. Orada yemek yenilir. Akşam da bir eğlencesi olur. Al yazmaları örtüyorlar oynayıp kalgıyorlar. Askerler gideceği zaman yine aynı o meydanda toplanılır. Hoca gelir duasını yapar okur üfürür. Herkesin ellerinden öperler helallaşırlar. Ondan sonra herkes uğurlar askere.” (G14).

“Asker yemeği, evlerde hep askere gidecek çocukları evlere çağırırlar. Yemek verirler uğurlamak için. Bizim köyde onu yaparlar, burda görmedim yani. Ne istersen o askere gidecek diye bazıları hep et yemeği tavuk yemeği yaparlarmış da kadının biri tarhana çorbası pişirivermiş. Valla teyze demiş gençler en çok bu hora geçti bize demişler. Hergün tavuk yiye yiye bıktık ama tarhana çorbası çok hoşumuza gitti demişler onun gibi.” (G15).

Nazilli’de asker uğurlaması âdetinin geçmişte hiç olmadığı görülmüştür. Günümüzde olan asker uğurlama törenleri isteğe bağlı olarak gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Asker uğurlamasında yapılan uygulamalar ile ilgili kırsal ve merkez mahalleleri arasında bazı farklılıklar olduğu söylenebilir. Merkez mahallelerde eğer yemekli davet verilecekse mevlit okutulur. Okutulan mevlide ek olarak mevlit yemekleri veya kıymalı pide (halebişi) dağıtılmaktadır. Ayrıca buna ek olarak merkez mahallelerde eğlence yapılmamaktadır. Kırsal mahallelerden olan Yaylapınar mahallesinde askere gidecek aileler arasında ortak mevlit okutulur ve mevlit yemekleri verilir buna ek olarak akşamında eğlence yapıldığı belirtilmiştir. Kırsal mahallelerden olan İsabeyli’de ise askere gönderecek aileler tertiplerini yemeğe davet ettiği ve bu davette isteğe bağlı yemeklerin pişirildiği anlaşılmıştır.

4.7.4. Evlenme

Nazilli’de evlenme üç aşamalı olarak gerçekleştirilmektedir. İlk olarak söz kesimi yapılır. Devamında nişan ve düğün yapılmaktadır.

4.7.4.1. Söz kesimi

Görüşmelere katılanlara “Nazilli’de söz kesiminde neler olur?” sorusuna alınan cevaplar şu şekildedir;

“Söz kesiminde yemek olmuyor. Kahve pişiriyorlar hindi. Bazı acı biber gatiyormuş. Bazısı tuz katıyolaamış. Biz o işleri görmedik, eveli yoktu. Onu sen yeni çıktıkları soracaksın gari.” (G4).

“Zaten kiminle konuşuyorsa belli oluyor. Çocuk zaten kendi de yavaş yavaş istediği kişiye söylüyor. İsteyivereyim diyor. Allah’ın emri peygamberin kavlini koyuyoruz. Zaten olmazsa ben de bir olmaz. Zaten oğlanla kız anlaşıyor laf söz onlara kalıyor. Artık yalan yok.” (G8).

“Söz yüzüğü takıyorsun. Ondan sonra zaten nişan ediyosun bişi yapılmaz ya.” (G9).

“Sözde çayın yanında bir ikram verirsene veriyorsun. Başka öyle bi ikram olmuyor.” (G10).

“Yeme içme öyle olmuyor da biz kendi insanlarımıza koyuyoruz gene az çok yaptığımız kadar kendimiz. Evde pişer demesi gibi sözüm teyzesi oluyor halası oluyor bazen evde yiyip geliyorlar. Kendi insanlarımız yiyorlar gari kuru fasulye, çorba, pilav, arpa çorbası yapıyoruz. Onları yapıyoruz çocuğum işte.” (G11).

Anlaşıldığı gibi söz kesiminde pek bir şey yapılmamaktadır. Gelen misafirler eğer açsa doyurulmak üzere önlerine yemek konulmaktadır. Buna ek olarak günümüzde

damada acı kahve içirilebilir. Söz kesiminde kız isteme de gerçekleştirilir ve evlenme için ilk adım atılmış olur.

4.7.4.2. *Nişan*

Görüşmelere katılanlara “Nazilli’de nişan için gelenlere yemek ikram eder misiniz, neler yapılır?” şeklinde sorular sorulmuştur. Bu sorulara gelen cevaplar şu şekildedir;

“Yemek veren oluyor, vermeyen oluyor.” (G5).

“Yemek veriliyor. Mevlüt yapan mevlüt okutuyor. Mevlüt okutmayan da öyle yemekliyor.” (G7).

“Hıh isteğe bağlı. Yani köyden kentten gelenin oldu mu yapıp yidiriyorsun. Yani aynı bildiğin gibi işte. Kuru fasüle, pilav...” (G9)

“Nişanda çalgılı yaparsan oluyor öyle. Aynı yemekler yapılıyor.” (G10).

“Yani yapan eğlenceli yapan (mevlit yemeği) yapıyor. Yapmazsa bir pasta meyve suyu verir dağıtır.” (G11).

“Aynı yaptığın bi mevlüt yemekleri oluyor.” (G12).

“Olmaz olmaz. Köy yerinde olmaz bizim.” (G14).

Belirtilen cevaplarda anlaşılaçağı üzere nişanda isteyen mevlit okutur ve mevlit yemekleri yaptırır.

4.7.4.3. *Düğün*

“Diyelim ki düğün zamanı geldi. Bunları evlendireceğiz düğününde bir yemek yapılır mı?” şeklinde görüşmecilere soru sorulmuş ve alınan cevaplar şu şekildedir;

“Düğünlerde turşu ile keşkeğimiz meşhur. Et yemeğimiz meşhur, pilav olmazsa olmaz zaten. İsteyen kavurmalı yapar üstüne. İsteyen sade yapar pilavı. Başka tatlı irmik tatlısı olur. Çorba var mercimek ederler şehriye derler çorba olarak.” (G2).

“Düğünlerde de aynı. Bazen patates kızartma yapıyor ama sonradan çıktı.” (G5).

“Aynı, aynı mevlüt yemekleri... Beş altı çeşit mevlüt yemeği hep yapılır yani.” (G9).

“Düğünde de aynı hiç değişmiyor.” (G11).

“Onda da mevlüt yemekleri. Aynı yemekler hep. Helvasından tut her şeyi oluyor.” (G12).

“Tabi düğünde yemekler yapılır. Aynı böyle mevlüt yemekleri...” (G14).

“Mesela köyümüz o yönden adetlerini takip eden insanlar. Üç gün düğün yaparlar. Nişan yaparlar e nişanda gene aynı yemekler hazırlanır. O üç gün o yemekler pişer. Kız evi oğlan evi işte öyle yavaş yavaş kalkcak ama ne zaman. Perşembe günü bayrak dikilir. Cuma günü kına gecesi yapılır. Oğlan evi düğün evinin hizmetini yapcak diye gençlere yemek verir. Bir gün önceden doyurur. İki gün onlar oraya hizmet eder gençler adetleri öyledir yani. Şehirlerde şimdi yemek bile vermiyorlar.” (G15).

Nazilli düğünlerinde mutlaka mevlit okutturulur ve gelen misafirlere mevlit yemekleri ikram edilmektedir. Nazilli’nin kuzey kısmında yer alan Karahallı mahallesinde mevlit yemeklerine ek olarak keşkek yapılırken Haydarlı mahallesinde ise son zamanlarda başlayan patates kızartması da sunulduğu belirtilmiştir.

4.7.5. Ölüm

“Çocuk doğdu, büyüdü sünnet oldu. Büyüdü askere gitti ve evlendi. Tabi Allah göstermesin hayatı sona erdi ve öldü. Yani cenazenin ardından neler yapılır?” şeklinde görüşmecilere sorular sorulmuştur. Alınan cevaplar şu şekildedir;

“Cenazede yemek verilir. Üç günlük hayırları... Böyle ilerleyen günlerde yemek yapılır. Benim beyim öldü de o zaman koyun kestim yemek yaptım.” (G3).

“Ya bazıları 52 diyorlar. Kümeri yemek veriyo, kümeri pide yapıyor böyle topluyorlar, buyur ediyorlar. Köylüye pide dağıtıyorlar.” (G5).

“Olur olur 52 olur oğlum. Orada cenazeye yemek veriyorlar.” (G6).

“52 gün olur isteyen yemek verir. İsteyen pide yaptırır gelir halebişi. Ondan 52’sinde bir Yasin okuduktan sonra büyük hayır da 2-3 tane hoca bulursun söylersin gelirsın onlar. Baya bir saat iki saat mevlit okurlar. Şimdi bir şey yok zaten. 3 günlük hayır da ekmek dağıtılır. Öyle topluluk değil evlere verirler onu. Ama halebişi yaparlar oğlum. Öyle tabi getirirler sandalye mandalye...” (G8).

“Ölünün arkasından üç günlük hayrını yaparlar. Yedi günlük hayrını yaparlar. Üçünde bök dökülüyor. Bizim yani şeyimizde öyle. Üçünde bök dökülüyor, yedisinde pilav tavuk yapıyor. 52’sinde aynı mevlüt yemeği.” (G9).

“Helva ekmek veriliyor mezarda helva ekmek. Bazı eden halebişi ettiriyor. İşte böyle eden ediyor. Pilav dağıtıyoruz okutuyoruz yedisinde. Bi hocaya 52’sinde... Öyle büyük hayır edemedik daha aynı pilav ediyoruz işte aynı mevlüt yemekleri.” (G11).

“Oğlum, ölünün arkasından işte bak iki üç gün olunca bök yapıyor. Hayır böreği yapıyor. Üçüncü günde bök yapılır. Şimdi 3 günlük 5 günlük diye bir şey yok da adet haline gelmiş. Ondan sonra arkadan bir pilav hayrı yapabilirsin. Onu 6-7 gün sonra yaparsın 7 günlükken mesela pilav hayrı yaparsın. Ondan sonra şimdi 52 günü diyorlar. 52 günü diye bir şey yokmuş ama adet haline geldi. O da oluyor büyük mevlit oluyor.” (G14).

“Ölünün arkasından burda üç gün hayır yapılır. Bi yedi hayır yapılır. Bi 52’si yapılır. Bunlarda kalkcak zamanlarla bunlar yapılır. Bazıları tavuklu pilav yapar evinde gelene yedirir, dağıtmaz. Mevlüt yapılırsa işte 52’sinde büyük mevlüt yapılır. Gene aynı yemekler olur 5 tabak. Mevlüt okunur herkes davet edilir öyle. Bazıları lokma döker sonradan.” (G15).

Elde edilen bulgular cenazenin ardından farklı zamanlarda farklı etkinlikler yapıldığını göstermektedir. İlk olarak cenaze defnedilirken oradaki insanlara ekmek arasında tahin helvası veya halebişi (kıymalı pide) dağıtılmaktadır. Cenazenin üçüncü gününde ise üç günlük hayır olur. Bu hayırda delikli börek yapılarak kolu komşuya dağıtılır. Yedinci gününde ise cenaze evinde toplanılır ve gelen misafirlere tavuklu pirinç pilavı ikram edilmektedir. 52. gün 52 hayır bir diğer deyişle büyük hayır yapılmaktadır. 52 hayrında mevlit okutulur ve mevlit yemeklerinin ikram edildiği belirtilmiştir. Tüm bunlara ek olarak ölünün ardından hayır için lokma tatlısı dökütürölüp dağıtıldığı da anlaşılmıştır.



Görsel 4.19. Lokma tatlısı dökümü

4.8.Kutsal Günler

Elde edilen bulgulara göre Nazilli’de Ramazan ayı ve Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı ve aşure günü Nazilli mutfak kültürünü etkilemektedir. Bunlardan hariç kandiller veya farklı günlerde bir şey yapılmadığı belirtilmiştir;

“Kandillerde bek buralarda bişey olmaz bek.” (G2).

“Yok öyle bir şey olmaz.” (G5).

“Yok. Bizim buralarda yapılmıyo çocuğum.” (G7).

“Kandillerde bir şey yapılmaz. Herkes evde dinlerken dinler televizyonda radyodan dinler duasını yapar oturur.” (G8).

“Yok yapmıyoruz, bazen işte lokma yapanlar oluyor döktürenler oluyor.” (G10).

“Yapmam teyzem.” (G12).

“Yapmıyoruz oğlum yapmıyorum.” (G14).

4.8.1. Ramazan ayı ve Ramazan Bayramı

Kutsal aylardan olan Ramazan ayı, elde edilen verilere göre Ramazan ayı öncesi, Ramazan ayı ve Ramazan Bayramı şeklinde incelenebilir.

Görüşmelerde Ramazan ayı öncesinde “Ramazan ayı için bir hazırlık yapılır mı? Yapılıyorsa neler yapılır?” şeklinde sorular sorulmuştur. Alınan cevaplar şu şekildedir;

“Yufka yapılır. Yetmezse Ramazan'da da yapılır. Hatta şimdi üşeniyo kadınlar yapmazlar. Ekmek var mı kahvede alıveririm. Yapın yav, yapın. Burada un çok durup durudur. Çok kolay değil tabii onlar da bizim gibi insan. Kolay değil yufka yapmak sıcağın annacında. Sadece Ramazan'da olur gerçi Ramazan bitti mi? Yuka işi bitti. Eskiden nasıl olurdu biliyor musun? Kolu komşu da gelirdi. Bugün sene yuka yaparlar da yarın bana yaparlardı. İmece gibi bir şeydi. Şimdi nerede saygı sevgi yok artık millet kendi işini yetiştiremiyor nasılsa. Eskiden öyleydi ya bundan 50 sene önce veya evin kalabalıksa. Mesela diyelim ki biz yedi kardeşlik 4 tane 6 tane gelin vardı bunlara iş mi dayanır. Bunlar günde bilmem kaç tane yufka yapar. Hemen yapılır hemen biter.” (G8).

“Ediyoz yuka ediyoz yani. Böyle baya yığıyoz yani. 100 tane bilen ettikten sonra 100 tane 50 tane ediyoz.” (G9).

“Ramazan ayından önce hazırlık olarak yufka yaparız” (G10).

“Ben bir şey yapmıyorum teyzem. Yapıyorum dersem yalan olur.” (G12)

“Etmiyom. Eskiden yuka ederdim onu da etmiyom artık.” (G14).

“Valla eskiden yapılırdı oğlum şimdi yapılmıyor. Biz kuru yufka yapardık annemler kalabalıkken.” (G15).

Görüldüğü üzere Nazilli’de Ramazan ayına hazırlık olarak yukalar (yufkalar) yapılır. Tahmini bir ayı çıkaracak kadar hazırlanan yukalar 50-100 yapılmakta ve

istiflenmektedir. Genellikle sahurda tüketildiği bilenen yukarlar eğer biterse yeniden yapıldığı belirtilmiştir.



Görsel 4.20. Yuka

Ramazan ayı içerisinde ise oruçlar tutulur. Bunun için Ramazan ayında sahur ve iftar olmak üzere iki öğün yemek yenmektedir.

“Ekseri üzüm hoşafı... Ekseri yuka gevretmesi yaparım ben. Ufların tavlarn. Gece de tereyağınlan kavuruyorsun gari. Bir tane de yumurta çakıyon içine...” (G7).

G8: Sahurda koşaf. Koşafı soracak olursan vişne, vişne hoşafı var. Üzüm hoşafı var. Kayısı hoşafı olur. Kiraz hoşafı olur. Yuka gevretmei olur. Yukayı sahurda daha doğrusu akşamdan mesela kaç kişinin 4 kişinin. 4 kişilik bi yuka kırıklıyorsun çatır çatır. Kavrulur o sıcak suyla ağzını bir kapatıyorsun onun. O böyle kırık yufka biraz demleniyor. Ondan sonra ona tereyağı yumurta... Onu bir karıştırıyorsun tereyağının kokusundan yukanın kokusundan mis gibi koku verir o.” (G8).

“Yuka yeriz. Islatıyoz, yemeklerin yanında yiyoz. Ondan sonra börek yaparız ona. İçini keşli maydonozlu ıslattıktan sonra tavada kızartıyoz.” (G9).

“Allah ne verdiyse. Akşamdan ne kaldıysa... Adam çayla eder. Ben yemek yiyom o çayı sever.” (G12).

“Mesela sahurdan çay pişirirsin. Patates öyle bir şeyler haşlarsın. Hafif şeyler yani börek olursa börek yersin. Çayla kahvaltı türü gibi...” (G14).

“Kuru yufkanın 2-3 tanesini kabın içine ufalardık tavlardık. Gece 2 yumurtayla tereyağınlan onu bir kavururduk yağlardık, bir tencerede üzüm hoşafı yahutta meyve hoşafı öyle yenirdi ve çok tok tutardı. Benim torunlar geldiklerinde yapıverirdim bayılırlardı. Anane bir daha yap bize, biz sabah kahvaltısına onu yiyelim anane. İster Hüseyin amcan,

yap der bana yufkayı, kim yapcak şimdi? Şimdi Hüseyin amcan rahatsız o oruç tutmuyor zaten 7 senedir bende tutmuyordum işte önümüzdeki yıl tuttum bi başladım bende rahatsızdım. Bir çay demliyorum ya da çay değil bi meyva koyom zeytin, peynir onlan bir yumurta yiyoz kalkıyoz. Tek başına komposto bile yapmıyorum. Çay bile pişirmiyom bazen öyle.” (G15).

Anlaşıldığı gibi Ramazan için hazırlanan yufkalar özellikle sahurda tüketilmektedir. Gecedan tavlana (nemlendirilen) yufkalar sahura kadar yumuşar bu haliyle yemeklerin yanında tüketilebilmektedir. Gecedan kırıldıktan sonra tavlana yufkalar ise terayağında kavrulur ve üzerine yumurta kırılarak yuka gevretmesi adı verilen yemek yapılabilir. Bunun yanında sahura kadar yumuşayan yukalardan keş ve maydonoz ile tavada börekler yapılabilir. Sahurda yukanın kullanımına ek olarak hoşaf, akşamdan kalan yemekler ve kahvaltılık tüketilebilmektedir.

“Bilakis ramazanlarda yemekle olur iftar yemeği olur. Yemekler genelde hemen hemen aynı olur. İftar yemeklerinde mahallecek toplanır komşu köylerden çağırırız. Eve sığmaz komşu köyleri davet etti mi sığmaz. Zaten şimdi kendimiz kalabalığ akrabalar, anamız, babamız gelirler. Teyzemiz dayımız gelirler. E şimdi ben bir şey yapsam beni neden davet etmedin derler çok mu yicettik derler.” (G2)

“Aynı yemekleri yersin ama mesela özellikle iftar için ayriyeten özeniriz. Daha hani ne bileyim aynı yemek yiyoruz ama.” (G10).

“E ona yemek hazırlayacan gari. Pilav yaparsın herşey yaparsın şu yaparsın bu yaparsın. Şimdi pilava tavuk pişircen etli yapcan, tavuk pişircen yanına ne işeyli yapacaksa...” (G12).

“İftar için yemek pişiriyorsun. Bir iki üç çeşit... Tatlısı tuzlusu oluyor, hazırlığı falan evde ne varsa çorbasını pişirirsin pilavı pişirsin başka sulu yemeği yaparsın. İftara sütlaç. Sütlaç severim ben.” (G14).

“Çorbamız olur sadece onu aç karnına yemek için. Çorbamız olur arkasından yemeğimiz olur öyle yaparız.” (G15).

Bahsedildiği üzere iftarlarda normal zamanlarda neler pişiriliyorsa aynen pişirilir. Ancak iftar sofraları hazırlanırken daha özenli olunmaktadır.

“Yapan yapar tatlısını. Pazardan da alıyorlar çoğunluğu tatlısını pazardan alıyor. Kadayıf olursa kendimiz yapıyoruz da...” (G5).

“Ramazan Bayramı için tatlı yapılar. Baklava yapan baklava yapar. Kadayıf dolması yapılır öyle. Onlar yapılır başka öyle ikram verilecek kalburabastı yapılır. Ramazan'da tatlı, gelen misafirin onlara yaparsın.” (G10).

“Tabi onda da kalburabastı yaparım. Hep gelenlerde kalburbatımı beğenirler başkası yerde baklava yedilerse benim evde kalburbastıyı yesinler derim.” (G15).

Nazilli’de Ramazan Bayramı’nda gelen misafirlere ikram için tatlı yapılmaktadır. Yapılan bu tatlılar kadayıf tatlısı, baklava ve kalburbastıdır.

4.8.2. Kurban Bayramı

“Kurban Bayramı’nda herkes evinde bir şeyler eder. Kesmeyen varsam götürürüz, kesmeyene hemencecik göndeririz.” (G2).

“Etle uğraşıyorum zaten, bir şey olmuyor ki.” (G5).

“Onda da tatlı alırsız kadayıf baklava.” (G7).

“Kurban Bayramı’na gelecek olursak, Kurban Bayramı’nda bol bol et. Aşağı yukarı herkes keser. Kesmeyene de dağıtırız.” (G8).

“Kurban Bayramı’nda işte bi kurbanını alıyon, kesiyon. Öyle bi hazırlık işte bu. Eti donduruyom. Gelen giden oluyo yeniyor.” (G9).

“Kurbanda özel bir şey yapılmıyor ya kurban uğraşıyoruz hayra veriliyor. “Kesmeyenlere eşe dosta dağıtıyorsun.” (G10).

“Yapmıyorum çocuğum doğru söyleyeyim yapmıyorum. Koyunumuz kesiyorlar mesela koyunumuz kestikten sonra şimdi söylemesi ayıp hemen ocağa koyuyorlar. Rokamız kendimizden, domates kendimizden, biber de kendimizden. Domates doğrayan doğuruyor. Yapan yufka yapıyor. Eklemek için ondan sonra çoluk çocuk yiyorlar. Közleme isteyen közleme yapıyor. Ben Anamdan gördüğüm şeyim ben eveli ocağa kavurmayı korum.” (G11).

“E et yapıyoruz, eti doğrarız böyle kavururuz. Hemen o gün işkembesini katarım nohut katarım öyle çorba yaparım.” (G12).

“Kurbanı şimdi eti kavuruyorsun bir kavurma yersin. Ondan sonra bir de haşlama yersin yahni deriz biz ona. Ondan sonra bir de sulu yemeğini yaparsın soğanlı biberli. Kavurma var mesela. Kavurmasını hayvanın kendi yağında kavururuz donduktan sonra dolaba kaldırırız.” (G14).

“Kurban geldi diye bizim ekseri çocuklarımız gelir, yaprak sarmasını sever ya patlıcan dolmasını sever. Onu yaparız ette yeniyor Kurban Bayramı’nı diye fazla yemek hazırlamayız. Bir de tatlı yaparız işte. Kalburbastıyı çok severler bende kalburbastı yaparım.” (G15).

Anlaşıldığı gibi Kurban Bayramı, kurban edilen hayvanla uğraşarak geçmektedir. Kesilen hayvan etlerinin bir kısmı hayır maksatlı ayrılır. Bir kısmının yenildiği bir kısmının ise buzdolabında dondurularak veya kavurma yapılarak saklandığı

görülmektedir. Ayrıca Ramazan Bayramı'nda olduğu gibi gelen misafirlere ikram etmek için baklava, kadayıf ve kalburbastı gibi tatlıların yapıldığı belirtilmiştir.

4.8.3. Aşure günü

“Buğday katıyoruz, şekeri katıyoruz, fıstık katıyoruz, ceviz katıyoruz, susam katıyoruz, incir katıyoz, üzüm katıyoruz... Ne çeşit ararsan. Üzüm katıyoz, portakal kabuğu katıyorlar, nar katıyorlar aklına ne geldi katılıyor... Ya ama ne kadar çeşit olursa o kadar güzel oluyor. En az zaten 7 çeşit olması lazım ama bizimki bayağı ona varıyor herhalde.” (G4).

“Kurbanın sonra aşure ayında ceviz katıyorlar içine, üzüm katarlar, fasulye katarlar, börülce katarlar, aşurenin içinde. En az 7 tür olur. Kayısı, üzüm girer. Her şey susam girer, ceviz girer, buğday girer. Ana malzemesi buğday.” (G6).

“Buğday katarız. Buğday ıslarız akşamdan yu yıkarız. Onu kaynatırız. Onu kaynatımı içine ceviz sürter katarız havanla döveriz cevizi. Üzüm pişiririz, fasulye pişiririz, nohut pişiririz içine katarız. Ondan sonra ceviz katarız. Susam. Ondan sonracığıma, şeker, şeker katarız. Karıştırırız o devamlı karışır.” (G7).

“Yalnız fasulye, nohut gibi şeyler önceden pişecek. Üstüne de ceviz veya susam ufalanır. Böyle servis edilirken dağıtılırken böyle tabağını verdikten sonra üstüne poşetle taşırlar üzerine böyle ekerler.” (G8).

“Valla her zaman yapmıyom desem olacak, yapmıyom yani emme biliyom. Buğdayı işte haşlıyosun. Fasüle, börülce koy bakla koy üzüm koy, ceviz, badem her şeyi koy yani 7-8 çeşit olması lazım.” (G9).

“Aşure günümüz de işte aşureyi güzelce yıkarız. Onu güzelce pişiririz. Ondan sonra onun içine böyle şeker koymadan fıstık, nohut, fasulye, kuru üzüm, ceviz, badem onları... Susam kavuruyoruz. Elimde olduğu kadar ceviz bir, fasulye iki, nohut üç, fıstık dört, badem beş... Susam katıyoruz, kuru üzüm katıyoruz, kayısı katıyoruz elinden ne varsa katıyorsun onu sevapmış öyle bol katıyoruz tabi. Hepsi nohut, fasulye ayrı ayrı pişecek. En son pişmişleri aşurenin içine katıyorsun. Ondan sonra döküyorsun. Onun kıvamında kendin bakıyorsun işte. (G10).

“Aşureyi ben akşamdan buğdayı yıkarım. Islandım ona azıcık su böyle suyu koyarım ocağa. Su göbeğinden kaynadı mı buğdayı katarım. Bunu da yıkadıktan sonra kaynatıveririm. Onu öyle buğdayı bi kapatırım. Sabah kalktı mı onu ocaktan indiririm. Bunu sonra başka bir yere alırım. Sonra kazanın içine bir daha su koyarım. Öteki malzemelerini akşamdan kaynatırım. Onun içinde katarım gari. Söylemesi ayıp azıcık keşkek yiyecek oluruz biz. Keşkek yiyeceğimiz zaman bu haranın içinden keşkeği başka haranın içine alırım. Onun içine alırım evde et arsa et et yoksa açık tavuk alır geliriz

yarım kilo gadar. Tereyağı katarsın içine. Ondan sonra şuraya şekerini katarım fasulyesinin bulgurunu malzemelerini üzüm minik atarım öyle ederim gari onuda.” (G11).

“Buğdayı yürsün. Ondan sonra akşamdan harannının içine katarsın. Kaynatırsın o sabaha kadar şişer. Şiştikten sonra da sabah bi ateş yakarsın. Şekerini katarsın. Şeysini katarsın narlarını şunlarını bunlarını, nohudunu, fasulyesini hepsini katarım ben.” (G12).

“Aşure bildiğin gibi de ama herkes öyle yapmıyor işte. Dolduruyor bir sürü malzemeyi içine mesela iki kilo buğdaydan yapcam. Akşamdan kaynatıyorum buğdayı kapatıyom altını. O sabaha kadar o suyunu çekiyor pişmiş oluyor artık. Sabahleyin onu çıkarıyom. Ayrı yere döküyom tenceresine tekrar gene su koyom. Yarım tencere o kaynarken onu biraz eziyom ondan sonra karıştırı karıştırı özlüyor. Ayrı bir yerde nohut, börülce, kuru üzüm, bakla bunlar önceden haşlıyorum. Ondan sonra bir tane incir azcık bir iki buluncak. Çok koymam hepsinden de öyle fıstık, fındık, susam, ceviz azcık bal koyarım azcık pekmez koyarım hepsinden çeşit olsun diye çoğunu şeker koyarım öyle yaparım.” (G15).

“Akşamdan suyu kaynatırsın. Buğdayı koyarsun. O suyun göbeği delinince kapatırsın. Sabaha kadar orda durar. Ondan sonra sabahleyin bi elinle ezersin onu. Ondan sonra bir daha kaynatırsın kaynadı mı? Nohutunu, börülcesini, üzümünü her şeyini koyarsın ondan sonra üstüne ceviz dağıt tamam” (G18).

Hicri takvime göre Muharrem ayının 10. günü Aşure günü olarak kutlandığı bilinmektedir. Bu güne özel aşure yapılır ve dağıtılır. Nazilli’de Aşure günü için 1 gece önceden su kaynatılır. Kaynayan suyun içine buğday katılır ve sabaha kadar yumuşaması için beklenir. İçerisine katılacak olan kuru nohut, kuru fasulye ve kuru börülce gibi ürünler ayrı ayrı kaplarda iyice pişene kadar kaynatılır. Bu şekilde aşure için ön hazırlık tamamlanmış olur. Daha sonra buğday kazana alınır suyla birlikte yeniden kaynarken biraz dövülerek ezilir. İçerisine pişirilmiş olan kuru nohut, kuru fasulye veya kuru börülce katılır. Diğer malzemeleriyle (fıstık, ceviz, fındık, badem, susam, incir, üzüm, kayısı ve portakal kabuğu) birlikte pişirilir ve içerisinde şeker de katılarak tatlı olması sağlanır. Yapılan aşurenin en az 7-8 çeşit malzemeden yapılması gerektiği belirtilmiştir.

4.9.Saklama Yöntemleri

Gerçekleştirilen görüşmeler kapsamında saklama yöntemlerine yönelik temalar elde edilmiştir. Bu temalar; zeytinyağı, zeytin, kurutma yöntemi, yoğurt, tereyağı, keş, peynir, tarhana, turşu, konserve, pekmez, koruk ekşisi, nar ekşisi, kekik suyu, sirke, yaprak salamur, salça, kavurma ve reçeldir.

4.9.1. Zeytinyağı

“Yok zeytinyağı kullanıyoruz yavrum. Ayçiçek kullanmadık hiç bilmeyon. Kendimizin var zeytinyağımız. Kendimiz yapıyoruz. Kendi yağımızı kendimiz sıkıyoruz. Kendimiz yapıyoruz yavrum.” (G1).

“Zeytinyağı kullanırız. Biz başka yağ kullanmalıyız.” (G4).

“Zeytinyağı kendimizde. Evet fabrikada sıkıduruyoruz.” (G5).

“Zeytinden yağ yaparız başka bilmeyiz. Eskiden zeytinyağını da ayakta çiğnerdik.” (G8).

“Zeytinyağını tabi kendi yapandan alacağız öyle 1 şişe 2 şişe pazardan çarşıdan almıyoruz. Öyle 50-55 kilo alıyoruz biz iki bidon alıyoruz paramız olduğu zaman geçen sene iki bidon aldım. Bu yıl yine bir bidon aldım. Ama yine alasım var şimdi 100 kilo 105 kilo 110 kilo yağ alıyoruz senede. Tabii hem tadından hem sağlığından dolayı biz çiçek yağı hayatta yemiyoruz ne kızarttığımız ne bir şeyimiz hayatta yemiyoruz sadece işte gelin bazen pastaların falan içlerine katar. Bazı katar bazı zeytinyağı katar ben zaten pasta etmesini bilmiyorum şimdi doğru söyleyeyim.” (G11).

“Zeytinin yağını çıkarttırıyorum. Başka yağ kullanmam zaten.” (G15).

“Eskiden zeytinler var ya yeşil zeytin kendileri sıkırlarmış hep ayakta sıkırlarmış şimdi fabrikada sıkırtıyorlar.” (G16).

“Ayak zeytini bir başka oluyor pahalı oluyor o. Sıcak su kataralardı çiğnerlerdi ayak yağı derlerdi.” (G17).

“Hep zeytinyağı. Kullanmayız ötekini, sadece kızartmalarda bazen yazın alıyorum biliyor musun zeytinyağı yanıyor. Kızartma çok ediyoz damatlarda geliyor ya beş kilo patatesten kızartma ediyoz. Hem kendileri götürüyorlar onlar yarım tencere yağ katıyor. Bende onun için beş kiloluk yağı koyuveririn o zaman yazın ocaklıya damat zaten kendi ediyor yakıyor ateş kendi ediyor.” (G20).

Nazilli mutfaklarında sıvı yağ olarak büyük ölçüde zeytinyağı kullanılmaktadır. Kullanılan zeytinyağlarını zeytinliği olanlar kendi yağını kullanmakta, zeytinliği olmayanların ise zeytinliği olanlardan zeytinyağı temin ettiği belirtilmiştir. Günümüzde zeytinin fabrikalarda sıkırıldığı geçmişte ise insan gücüyle ayaklar altında sıkıldığı anlaşılmaktadır.

4.9.2. Zeytin

“Dilme, salamura...” (G4).

“Kırma zeytin var mesela kırıyoruz, yeşilden olur.” (G5).

“Yeşilini gırarız, dilme yaparız. Ondan sonra söyle çatalla deleriz kümerine. Salamura yaparız. Siyahtan oluyor. Çürütme yaparız çürütme zeytin ederiz.” (G6).

“Biri salamurluk gara zeytin, dildiğin zeytin sert olacak.” (G7).

“Kırma yeşilden olur. Bide dilme siyahta olsa yeşil de olsa fark etmez.” (G8).

“Kırma, dilme var bastırma.” (G9).

“Kırma yaparız, dilme yaparız, çürütme yaparız.” (G10).

“Dilme zeytin yeriz hep.” (G11).

“Dilme yapıyom.” (G12).

“Zeytini nasıl saklıyoruz oğlum. Bazen kırıyoruz kırma zeytin yapıyoruz, yeşilden olur. Bazen de siyahlardan diliyoruz. Bazen de bastırma yapıyoruz.” (G14).

“Zeytini topluyor. Bahçeden getiriyor, yıkıyor, temizliyor yaprağını öteberisini. Diliyoruz hani çürütme yapcaksan tuzlan ısıyoruz. Siyah zeytin çürütme tuzla... Eğer yeşil zeytini yapmak istersen kırıyor.” (G16).

“Taşla kırıyor.” (G17).

“Zeytini nasıl ediyoz. Yazın bizim çocuklarımız hep gök zeytin yiyo yani ermiş değil de yeşilken seviyo. Bazın sıyrırırırır kırma zeytin yaparız. Bazın da dileriz hepsi de kırma yinmiyo. Hemen bi açıcık ilk ağızdan yidin diyin. Ondan sonra dilmeyi seviyoz.” (G19).

Belirtildiği üzere Nazilli’de kırma zeytin, dilme zeytin, salamur zeytin ve bastırma zeytin (çürütme zeytin) yapılmaktadır.

4.9.2.1. Kırma zeytin

“Ya şimdi bizimkiler kimi insanların kayıt olmuyor. Iscaklar gelince bozuluyor. Yumuşuyor yumuşuyveriyor emme insanlar nasıl ediyor yumuşamıyor.” (G4).

“Yeşilden olur. Kırca bişeyin içine. Suyun içinde katcan. 3-4 günde bi suyunu değiştiriyorsun. Ondan sonra en son tuz katıyorsun içine sonra o tuzla yiyoruz işte.” (G5).

“Yeşilini gırarız. Suyun içinde ıslarız. Ondan sonra dadıdımı yeriz ordan suyun içinden. Tuz atıyoruz. Epey bekliyor dadıyasıya kadar.” (G6).

“Onu kırıyor yeşil zeytine daşla vurarak gırıyor yuyup yıkıyor katıyor gambağın içine onu tuzlu su ediyoz goyoz üstüne yicen yakın suyunu değiştirir değiştirir güzel olur o.” (G7).

“Daşla kırıyor işte yeşil zeytini. Islıyoz, suya ıslatıyoz. Bir haftanın içinde suyunu değiştirip döküyo oluyor. Bir avuç tuz koyoz yani. 5 kiloya. 5 kiloya bir avuç koyoz.” (G9).

“Yeşil zeytinleri dalından getiriyor. Onu daşınan böyle çıtlatıyoruz. Ondan sonra ona tuzulan ıslatıyoz. Ondan sonra bir hafta sonra oluyor zaten o. Tuzulan ısılyoz yalnız tuzunu ben şey yapıyom hani eritiyom leğenin içinde ondan sonra yumurtayla ölçüyom. Öyle katıyom tuzunu. Öbür dilme zeytini de öyle yapıyorum. Ölçüsü karardan yapıyorum

yumurta suyun üstüne çıkarsa tuzunu ona göre yapıyorum. Yumurtayı yıkıyorum tuzlu suyun içine atıyorum. O suyun üstüne çıktımı onun tuzu kararı oluyor.” (G10).

“Kırma zeytin yapıyorum. Kırma zeytin de aynı. Onu da her gün süzerim bir hafta sonra onda tuzlu suyun içine alırım öyle taş gibi kalır. Bunu sığağa koydun mu bir haftada bozulur.” (G11).

“Kırmayı normal yeşil zeytini kırıyorum bir vuruyom o çatladı mı tamam. Kavanoza dolduruyom. Tuzlayıp dolduruyom. Bir gün bekletiyom tuzunlan. O böyle ertesi güne kadar acı suyu akıyor. Ertesi gün o acı suyunu döküyom. Ondan sonra suyunu katıyom. Tuzu kıtsa biraz tuz katıyom kapatıp koyom. Ne zaman yicem o zaman o kavanozu çıkarıyorum suyunu döküyorum bir daha su koyom hem acılığı gidiyor hem tuzu gidiyor ordan çıkarıp yiyoz.” (G15).

“Kırma çabuk olan bir şey. Dilme daha geç olur. Kırma bir haftada oluyor. Bir gün tuzun içinde bekletiveriyom. Haftasında demeden oldururum.” (G16).

“Taşla kırıyoz. Onu iki günde bir suyunu değiştirirsen çabuk oluyor tatlanıverir.” (G17).

Kırma zeytin yeşil zeytinden yapılmaktadır. Bir taşla kırılan zeytinler tuzlu suda bekletilerek yapılmaktadır. Tuz oranını belirlemek için bi kaba katılan tuzlu suya yumurta konulur. Yumurta üste çıkana kadar tuz ile su yoğunluğu ayarlanmaktadır. Kırma zeytinin en önemli farkı kısa sürede olgunlaşıp tüketilmesidir. Yaklaşık bir haftada olgunlaştığı belirtilmiştir.

4.9.2.2. Dilme zeytin

“Dilme. Oda kırma zeytin gibi. O saklama da kalıyormuş o erimiyormuş.” (G4).

“Eğer uzun süre yiyeceğim ben dersin kümeri onun suyunu hiç değiştirmiyor. Tuz katılıyor bazıları limonda atıyor. Limon katıyorlar, turunç katıyorlar.” (G5).

“Biri salamurluk gara zeytin, dildiğin zeytin sert olacak. Dilme aynı yapıyor uzun süre durdurmak istiyorsan yağ katacaksın içine suyunu süzüp yağ gatçan. Yağın içinde duracak. Atçık bir ay gada üç dört hafta filan olur.” (G7).

“Dilinmemiş olursa o geç gelişir.” (G8).

“Dilme baya şeylen bıçaklan diliyoz, ıslıyoz. Yeşil desen de olabilir siyah desen de olabilir farketmiyor yani. Ekseri siyahtan dilersin, bastırırsın suyun içine. Tuz hemen ilkten katmıyorsun sonra katıyorsun. İki üç tabak suyunu boşaltıyoz ondan sonra. İki günde bir boşaltırsın. Ondan sonra iki üç boşalttın mı ondan sonra tuzunu koyarsın. Elleşmezsin gari erimesin diye.” (G9).

“Yeşilden de oluyor siyahtan da oluyor fark etmiyor. Bıçakla üç yerinden çiziyorsun onu da aynı yapıyorsun. Bir hafta 10 gün sonra suyu değiştiriyor tekrar tuzlu su yapıyon.” (G10).

“Fark etmez, yeşilden de siyahtan da olur. Diliyorum kaba koyuyorum su koyuyorum. Tuz atıyorum bekletiyorum. 15 gün boyunca her gün süzerim. Bakarım bi tatlılaşmış gibi olursa kovanın içinde tuzu eritirim tuzlu suyun içine katarım. Onu öyle o kendi durur gari.” (G11).

“Zeytini dilme yapıyorum. Şişelerin içine katarım, tuzlayoz onun içinde duruyor bir sene. Hep yeşilden dilme yaparız biz.” (G12).

“Bir de yeşil zeytini dilmeden 10 kilo zeytine bir kilo tuz koyom. Üsütüne çıkan su koyom. O da taa Ağustos Eylül’e kadar Eylül’den sonra kırma mı canın istedi kır, ye. Dilme mi canın istedi dil, ye. Evet öyle. Yeşil zeytini de öyle bekletiyorum yani. 10 kilo zeytine bir kilo tuz. Su da giriyor. Yeşil zeytine su giriyor.” (G15).

“Dilme çok geç olur hemen hemen 25 gün bir ayda oluyor.” (G16).

“Beş altı kere suyu değişir. Dilmenin içine bir de tuz katarsan güzel olur. Dilme bekler biraz daha düzgün olur. Erimezse bir sene yirsin ona.” (G17).

Dilme zeytin (çizik zeytin) yeşil ve tamamen olgunlaşmamış yani sert siyah zeytinden yapılmaktadır. Zeytine bıçakla çizikler atılarak tuzlu suyun içine işlemesi sağlanır. Dilme zeytinde ilk normal suyun içine konularak bekletilir. Suyu birkaç kere değiştirilir ve zeytinin acılığı gider. Daha sonra tuzlu su içerisine alınır ve yaklaşık bir aylık süreçte olgunlaştığı anlaşılmıştır. Kırma zeytine göre daha geç olgunlaşan dilme zeytin daha uzun süre saklanabilmektedir. Saklama süresini arttırmak için zeytinyağında bekletilmesi gerektiği belirtilmiştir.

4.9.2.3. *Salamura zeytin*

“İrlayı ırlayıvercen kendi su ile de oluyor.” (G4).

“Siyah zeytinden olur. O orada oğlum arada bir böyle bir haftada bir karıştırıp karıştırıp karıştırıvercen onu kendi suyuyla. Onun dayanma süresi daha uzun. Çok güzel oluyor çok su üstüne çıkmadı mı yazlarda acık su katıvereceksin üstüne su çıksın diye.” (G5)

“Ben şu şekilde yapıyorum oğlum gambağın içine katıyorum zeytine. Az tuzla şekeri karıştırıyorum. Bir tabağın içine az ekiliyorum. Zeytin kuruyorum. Zeytinin üstüne az da şekerle karıştırdığımızdan ekiliyor açık karıştırdıktan sonra bir çalkalayveriyom hepsi karışıyor. Ondan sonra kapatıyorum ağzını o şekilde duruyor gari. Ta geçen seneden salamurluk zeytinim var benim o hiç açılmadık duruyor.” (G7).

“Siyahını salamur zeytini kavanozu dolduruyon mesela bir kiloya hesap edin. Bir yemek kaşığı yağ bir yemek kaşığı tuz bir yemek kaşığı sirke ondan sonra onu kapatıyorum kavanoza. Çalkalıyorum çalkalıyorum öyle yapıyorum. Onu arada bir çalkalıyorum.” (G15).

Salamura zeytin siyah zeytinden yapılmaktadır. Bir bidona katılan siyah zeytine tuz katılır ve az şeker katılır. Arada bidon çalkalanarak tuzun etkili bir şekilde yayılması ve zeytine işlemesi sağlanır. Uzun sürede olgunlaşan salamur zeytin uzun süre boyunca bozulmadan saklanabilmektedir.

4.9.2.4. Bastırma zeytin (Çürütme zeytin / Sele zeytin)

“Ocak aylarında bastırırsan şubatlar martlarda çıkıyor gari o zamana kadar duruyor orada. Çuvalın içinde emme karıştıracaasın arada. Elliceesin, ellemedikten sonra olmuyor. Evveli leğenin içinde tuzla karıştırdım sonra çuvalın içine katacaksın. Çuvalın içine attıktan sonra karıştıracan bastırdığın yerde. 10 günde bir, 15 günde bir, bir ayda bir karıştıracan onu. Hani birbirine karışsın diye.” (G4).

“Siyah zeytini işte leğenin içinde yıkıyorum kasanın için sürdürüyorum. Silaj torbaları var bildirimin. Leğenin içinde tuzla harmanlıyom. Üzerine ağzına bir tane taş bastırıyorum. Belirli bir süre sonra o zaten ermeye başlıyor. Sonra yıkıyorum. Böyle böyle kavanozların içine nasıl istersen o fark etmiyor böyle kavanozların içine katıyorsun üzerine biraz bir fincan sirke bir fincan şeker bir fincan zeytinyağı atıyorsun.” (G5).

“O ayrı poşete girer. Ordan duzlayıveriyorsun. Üstüne taş basıyorsun o böyle geldi mi burcu burcu kokar gari güzel olur.” (G6).

“Bastırmayı tuzlan bastırıyorsun. Bi gat tuz bi gat zeytin siyahtan. Çuvalın içine.” (G9).

“Çürütme zeytine, onu da yıkıyorum. Bir çuvala katıyorum. Tuzla iyice tuzla karıştırıyorum. Üstüne taşla bastırıyorum oda iyice bastırılıyor. O da öyle oluyor ona da çürütme diyo.” (G10).

”Bastırmayı zeytinyağı, hemen böyle çatalla çatallarsın. Biz onun içine katarsın zeytini tuz katarsın tuzun üstüne biraz zeytin katarsın onun üzerine biraz daha zeytin bir daha tuz bidon dolasıya kadar böyle yaparsan. Ağzını kapatırsın ara sıra çalkalay çalkalay verirsın. Bunu yiyeceğin zaman bir tane çuvalın içinde katarsın ağzına taş koyarsın suyu sarkar oradan. Ondan sonra oradan biri yıkarsın onu katarsın süzgecin içine suyu sarkar azıcık tepsinin üstüne serersin. Yağlayacaksın yağlarsın. Bidonun içine katarsın. İstersen limon sıkarsın.” (G14).

Bastırma zeytin diğer bir değışle çürütme zeytin siyah zeytinden yapılmaktadır. Zeytinler bir çuvala katılır ve içine tuz konularak karıştırılır. Üzerine taş ile bastırılır. Olgunlaşma süreci bir ay civarında olan çürütme zeytin olgunlaştıktan sonra yıkanır ve bir kaba doldurulur. Bu kabın içine zeytinyağı konularak muhafaza edildiğı anlaşılmıştır.

4.9.3. Kurutma yöntemi

“Kurutmayı hasillenin kaydını kuruturuz yavrum hasülleyi doğraa guruduruz. Patlıcan kuruturuz, biberi zaten kurutuyoruz işte öyle.” (G1).

“Fazla gelen şeylerimizi kurutuyoruz Kışa hazırlayoz. Toplayıp geliyon tarladan. Tepsilerin üstüne gıyıyoz, goyoz, guruyo. Gurudumu kaldırırız bir yere. Oradan yiyoz. Haşlıyoz gari kuru olduğu için. Biber gurur, balcan gurur. Aamıt hoşafı yapmak için gararız. Böyle dileriz kuruturuz kışın hoşaf yaparız.” (G2).

“Balcan, biber... Biber kuruturuz biberi de deleriz. Biber iki türlüdür bizde. Bir hani biberin çeşidi çoktur da kırmızı biber toz biber yapacağımız biberler dalında kızarır. Ağacında yetişir yani, sonra dalında pişer. Kırmızı toz biber yapacaksak onu tam ağacında kıpkırmızı kızarır böyle nar gibi olur böyle ağacında ondan sonra toplarız, dizeriz, kuruturuz güneşte. Ondan sonra değirmene veririz. Kırmızı biber yapıverirler değirmende. Onu yemeklerin içine katarız.” (G7).

“Patlıcan şey yaparız koyarız kuruturuz dolma. İçi boş oluyor onu da kurutuyoruz o da kış hazır oluyor. Pirinç bulgur koy dolma oluyor ya... Biberi ipe dizeriz kuruturuz. Yaşdan kuruturuz sonra değirmene veririz al biberi kendimiz yaparız. Yemeklerin içine toz biberi kendimiz yaparız. Pazardan nadir alırız. Hep kendimiz yapıyoruz onun için organik olarak hep mümkün olduğu kadar kendimiz yetiştiririz.” (G8).

“İncir gurutuz. İşte fasüle kuruturuz. Taze fasüle kurutuyoz, bamyeyi kurutuyoz, patlıcan kurutuyoz, kakını yapıyoz oyo da. Dolmalık ayrı da yemeklik de kurutuyoz.” (G9).

“Biber kurtuluyor, fasulye kurtuluyor, bamyada kurutuluyor. Onda temizliyorsun başına alıyorsun ediyorsun.” (G10).

“Elimde mesela fasulyem kaldı bir şey olmaz yani şimdi derin dondurucular var onları katıyoruz. Evveli yoktu öyle şeylerimiz. Taze olanı hemen dilerdik kurutulduk. Az olan çoluk çocuk götürdü. Öyle dört beş kilo kalınca da kurutuyorduk kışın yeriz diye. Patlıcan kurutuyorum, biber kurutuyorum. Patlıcandan dolduruyom dolma yapıyorum. Satıyorum kurusunu da.” (G11).

“Taze fasulye dizerim kuruturum ben. Ondan sonra badılcının içinden de kuruturum. Ondan sonra yemeklerin içine katarım.” (G12).

“Kurutuyom. Mesela yazın tazı fasulyeyi dizeriz kuruturuz. Yeşil biber kuruturuz yemek için. Üzüm kurutuyom bazardan bir şey alıp da kurutmuyom.” (G19).

Nazilli’de fazla olan ürünlerin muhafazası için kurutma işlemi yapılabilmektedir. Kurutma işlemi yapılan ürünlerin fasulye, patlıcan, biber, bamya, armut, üzüm ve incir olduğu görülmektedir. Kurutulan patlıcan genellikle içi oyularak dolma yapılmak üzere kurutulmaktadır. Biber ise yemeklik ve baharat olarak ayrışmaktadır. Yemeklik biber

yeşilinden kurutularak yapılır. Baharat (albiber) olarak kullanılacak biberin ise dalında tamamen olgunlaştırılıp kurutulması sağlanmaktadır. Kurutulan bu biberler değirmenlerde öğütölerek baharat haline gelmektedir.



Görsel 4.21. *Kurutulmuş dolmalık patlıcan*



Görsel 4.22. *Kurutulmuş biber*

4.9.4. Yoğurt

“Yoğurdumuzda kendimiz yapıyoruz keseye katarız. Hayvandan süt aldım. Kaynattın, yoğurt çaldın. Ondan sonra keseye kat kese süzdü mü kayıda gat gari. Biriktirirsin onu acık yavrum. Hep süzme yoğurt gatarız biz.” (G1).

“Sütü gaynatırın ondan sonra sütü gaynattıktan sonra biraz beklee. Tam o bağmağını yakmaacak şekilde oldum mu mayaların. Sabah yaptımı akşam kaldırırm. Biraz bekledimi yenebilii. Eeşi mayadan. Aynı eveli ürettiğim yoğurttan alıgorun. Çalkaş deriz biz ona.” (G2).

“Yoğurdu sütü kaynatacaksın, çalcasın. Soğucak sıcak olmayacak. Böyle elini yakar yakmaz. Yani ılık olacak. Soğuk koyarsan tutmaz sıcak koyarsan da tutmaz. Yoğurdu katcaksın karıştırırcan ezcen karıştırırcan kapağını kapatcan, üstünü örtcen gari. Örtünün altına kapatcan. Taş gibi tutar. Ama azıcık sıcak azıcık soğuk olursa cılkı çıkmış gibi oluyor.” (G4).

“Sütü kaynatırım. İnek sütü, koyun sütü mü var şimdi. Önceden vardı koyun, koyun sütü daha güzel olur. Sütü ocakta kaynatcaksın. Kaynadı mı soğudu mu çalacaksın içine yoğurdu. Hu parmağı sokcan içine parmağı yakar yakmaz çalcın gari. Ondan sonra karıştırırım sararım bekler gari o orada.” (G6).

“Sütü kaynattık. Göbeği delindi böyle farr farr kaynadı. İçinde mikrop varsa kırıldı. Ondan sonra koyduk tencereye. Hemen elini yakar yakmaz şöyle ondan sonra az maya yoğurt mayası gatcasın içine sütünü karıştırcaasın. Azını kapatcan, saracasın üstüne güzelcecek. Orda dört beş saat sarılı durdu mu ondan sonra açtın mı olmuştur sana bir yoğurt.” (G7).

“Yoğurdu sütü kaynatıyoruz güzelce. Onu öyle parmağını yakar yakmaz içine maya katıyoruz. Oradan üretiyoruz yoğurt oluyor.” (G10).

“Yoğurdu kaynatıyom. Bir kaşık çalkaşık katıyom içine. Baamamı iyice yakaa yakmaz. Onu üretiyom. Karıştırıyom karıştırıyom onu üstünü kalınca örtüyom orda mayalanıyor.” (G11).

“E yoğurdu da sütü kaynatırsın. Kaynattıktan sonra soğumaya bırakırsın. Süt parmağını yakar yakmaz sütün ne kadarsa ona göre yoğurdunu katarsın. İçine karıştırıp karıştırıp karıştırıp ağzını kapatırsın. Ağzını kapattıktan sonra koyarsın. Mesela şimdi yaptın mı orada mesela akşam aç ağzını. Ondan sonra al dolaba koy.” (G14).

“Sütü kaynatıyorsun açık soğudu mu elin şu küçük parmağınla sokuyon bunu yakar yakmaz hemen hôle ılık mayalıyorsun. Bir kaşıktan azıcık fazla sütün çokluğuna göre onu katıyosun, karıştırıyosun, karıştırıyosun. Ondan sonra kapağını kapatıyorsun tık tık vuruyon. Ondan sonracım kapağını kapat üstünü de örteriz mayalanır. Açık ordan tabak tabak katarsın bazı keseye katar kese yoğurdu yaparız nasıl arzu edersek.” (G19).

Sağılan süt ilk olarak kaynatılmaktadır. Kaynayan süt bir köşede bekletilerek ılık hale gelmesi beklenir. Halk deyimiyle “parmağı yakar yakmaz” sıcaklığında süte maya eklenir, karıştırılır ve tencerenin ağzı kapatılır. Bez ile de sarılan tencere yaklaşık beş altı saatlik beklemeyle yoğurt haline geldiği anlaşılmaktadır. İstenildiği takdirde elde edilen yoğurt keselerde süzülerek süzme yoğurt elde edilebilir.

4.9.5. Tereyağı

“İnekle koyun sütleri sağılırdı karıştırılırdı bazen. Şimdi burada kaydattıktan sonra kaldıracın gari değil mi? Üstünün kaymaklı yerini alırsın buraya. Her gün alırdın alırdın bir bakıgordun kesede süzdürüyordun. Ondan sonra gari iki üç gün oldu mu aynı hamur gibi yoğuruyorsun. Alıştırıp alıştırıp yoğuruyorsun. Yoğurduğunun üstüne çıkıveriyor gari. Altını kaynat keş et gari. Henci öyle yapmak zor geliyor yoğurt yapıveriyoz. Baside kaçıyoruz.” (G2).

“Tereyağın ineklerin kaydını alıyoruz ya yoğurdu birler tencereye gataadık. Üstüne kat artık kaymaklı yerine. Ondan sonra kesede süzdürüp yoğururduk. İki üç gün sonra hemen o gün olmaz. Yoğururduk. Altında kalan keş olurdu üstüne çıkan yağ olurdu. Onu üğüdüp dolaplara korduk üç dört yo sudan geçiriidik.” (G3).

“İneklerin sütünün kaymağını alıyorlar şimdikinle öyle ediyor. Biz evvelen öyle etmezdik ki. Evveli yoğurdu biriklerdik. Süzdürürdük. Onu orada süzdükten sonra keseye katıyoz yoğurdu. Kesenin dışına çıkmaya başlıyor yağı onu oradan harannanın içine ilgenin içine katıyon. Eziyon eziyon eziyon eziyon emme çok uğraştırıyor. Onu ezerken ezerken gariştirik gariştirik gariştirirken su katar su katar gariştirirken onun üstüne yağı böyle dömbürüyoru gari. Altında keşi kalıyor. Üstünden o yağı alacaksın. Onun kattığın süt dibinde kalan suyu kaynatçaksın. O keş oluyor gari çökelek işte aynı çökelek de aynı keş de aynı. Kimimiz çökelek deyveriyorlar. Kimimiz keş deyiveriyoz biz.” (G4).

“Tereyağına yoğurdun üstünü alcaz onları yannıya katacaz. Yannık diyo biz orda katacaksın bir yannık kadar oldumu onu makineye katcan takcan ceyrana düğmesine bascan. Makine yokken kesenin içinde süzüyorduk yoğurdu katıyorduk bakracın içine soğuk su devamlı ona soğuk su gatçan. Ondan sonra yoğururcan. Orda gariştirikçe yağı üzerine çıkıyor onun. Ondan sonra yağı alıyorsun ordan.” (G7).

“Onu kovanımız vardı. Böyle böyle büyük kovanlarımız oluyordu. Onun böyle tokmağı oluyordu onla döve döve onunla yarım saat 45 dakika biz döve döve tereyağı üstüne geliyordu. Tereyağında güzel yapıyorduk ama şimdi elektrikler var onda yapıyoruz.” (G10).

“Tereyağını yannıkta ediyoz. Orada dövüle dövüle yağı geliyor. İşte makine olmadan neler çekerdim amaaaaan... Sabahleyin kalkardım dolaba koyardım. Ondan sonra dolaptan aldığımda yannıkta döverdim döverdim döverdim döverdim içinde değnek vardı. Onunla

yapa yapa orada üstünde yağ birikir top top üstünde. Onu alırsın sapsarı gelir gari orada onu böyle elinle alırsın. Eveli kepçeyi nerden bulcaadın elini sabunladın mı yağ yapışmaz. Ondan sonra yıkarım yıkarım yıkarım satacağım ayırırım yiyeceğimi ayırırım.” (G11).

“Tahtadan yayık vardı önceden tahta yayık onunla yapardık. Kendimiz dıkıdık dıkıdık dıkıdık dıkıdık döverdik böyle.” (G14).

“Tereyağını yaparım ama şeyim yok belirli bi sütüm yağım olmayınca nerden yapcaksın. Alıyorum onu bildiğim tanıdığım yerden. Ama yapmasını bilirim çok yaptık yani. E şimdi elektrikli yannıklar var eskiden yoktu tahtadan yandıklarımız vardı. Saatlerce onu böyle yoğurdu döverdük yağ yapardık. Ben şimdi yoğurdun üstünden kaymağı aldığımda mesela tereyağım yok bir şey lazım oldu kavanoza koyom onu bir çırpıyom tereyağına dönüyor o mesela. Hıh kendi yaptığım yoğurdun kaymağını alıyorum o kaymaktan çırpıyorum kavanozda tereyağı oluyor. Tuzlu seversen tuzlarsın, tuzsuz seversen kahvaltıda tuzsuz yersin. Ben şimdi aldığım hep tuzsuz geliyor dondurucuya koyom ordan çıkarıp yiyom tuz koymuyorum aslında tuzlu tereyağı daha güzel olur. Annem hep tuzlardı öyle basardı koyardı dolaba dondurucu yoktu ya eskiden.” (G15).

“Sütü inekten sağıyoruz sütü mayaladık ondan sonra iritme deriz biz bir kova yaparız. O çaldığımız yoğurdu kovaya katarız ondan sonra sağdığımız sütlere kovanın içine dökeriz. Döktükçe yoğurt kendi mayalanır öyle ölye gün gün süt oldukça oraya sütü ekleriz. Alttaki yoğurt hepsini mayalar yoğurt olurdu. Kova dolduktan sonra kovanlar vardır ağaç kovası onun içine dökeriz. Döverdük elle, döveriz döveriz o günün şartlarıyla sıcak su soğuk su... Anam vururdu küt küt küt ordan ben alırdım içindeki tokmağı döve döve nefes nefese kalırdık. Kışın ılık su ilave ederiz, yazın soğuk su ayran oluyor üstüne yağ birikir. Onu biriktirip 10-15 dk şöyle bekletiriz. Ondan sonra alırsın kepçeyle, su koyarsın o suyun içinde yıkarırsın ayrırsın diye. Ondan sonra kaplara koruz gari süsleriz üstüne altındaki suyla da keş kaynatırız. Ayrırsın kaynatcan keş oluyo çökelek oluyo. Hem tereyağı oluyo hem keş çökelek oluyo. Şimdi makineler var bizim gelin öyle yapıyor. Biz ne ezyetler çektik.” (G16).

“İki kilo yoğurttan bir kaşık tereyağı olur.” (G18).

“Ona çok yoğurt yapacan, biriktirecen. Şimdi köylüler nasıl yapıyor biliyon mun her gün sütü yoğurt yapıp biriktiriyorlar. Salı’dan salıya dövüyor benim dünür. Aşağı yukarı iki kilo iki buçuk kilo tereyağı oluyo. Her hafta yapıyor yani her hafta... Yoğurtları ceyranlı yannıkları var. Bi takıyo fişini, dönüyo dönüyo dönüyo... Kış ayında açık ıscak su sepepeliyo o yağ toparlansın diye. O ıscak su döktün mü bidaha çevriliyor o yağ böyle üzerine 97aydana. Ordan bir leğeni oluyo onun. Ondan sonracıma bi kevgirli kaşık o kaşıkla hööle üstünün yoğurdunu kaymağının tereyağını alıyo. Aldığı zaman ona yıkayo içine soğuk su katıyo onun ordan soğuk su kattıktan kere kaşığınan karıştırır karıştırır içinin ayrıranını çıkartırıyor. Ondan sonra tabaklara tartıyla çekip çekip yarımşar kilo birer kilo eline göre ayarlıyor yani. Ondan sonra o ayrıranlı şeye makinanın içindeki ayrıranlı şeye suya

bi h le kazanları var kazana 98aydana98r altına ocak yakıyo. Aynı aşure bişirdiğimiz gibi 98aydana98r98. O kaynadığı zaman içine bir avuç tuz katıyo o kesik oluyo gari, keş oluyo gari. O kaynayo böyle göbeğinden deliniyo açık soğuk su katıyon. Tencereden enderiyo. Tencerenin içinden 98aydan onun kovaları var büyük büyük kovaların içine boşaltıyo orda durduğu zaman keş altına çekiyo üstüne gök su fazla suyu akıyo. Onu 98aydana98r çarşamba günü soğuk su katıyo. O soğuk suyun içinde duruyo keş. Ondan sonra çarşamba günü öğleden sonra keselere katar üstüne bir taş kor suyu süzölür Perşembe sabahleyin de pazara getirir satar.” (G19).

Elde edilen yoğurt biriktirilir. Eğer çok tereyağı çıkarılacaksa birinci günden elde edilen süt büyükçe bir kabın dibinde yoğurt haline getirilir. Devamında elde edilen sütlerin kaynatılıp mayalanmaya uygun hale getirildiğinde derin kaptaki yoğurdun üzerine eklenerek eklenen sütün de yoğurt haline getirilmesi sağlanır. Elde edilen yoğurtlar yannıklara doldurulur ve dövölerek tereyağının çıkartılması sağlanmaktadır. Geçmişte bu işlem el ile yapılırken günümüzde yerini elektrikli makineler bırakmıştır. Tereyağı yapımında dikkat edilmesi gereken püf nokta ise sıcaklık dengesidir. Yaz mevsiminde soğuk su, kış mevsiminde ise sıcak su eklenerek sıcaklık dengesi sağlandığı belirtilmiştir.

4.9.6. Keş (Çökelek / Kesik)

“Keşi aynı hani şurada görmüşsün ya önce yoğurt yaparsın ondan sonra yapıyoruz. Yoğurdu tuzla kaynatırız. Ondan sonra kesilir iyice teğnik teğnik olduğu zaman alırız. Süzdürürüz. Acık soğucak canım. Soğuduktan sonra süzölürüz. Poşetin içine katcen saklaycen. İstedığın zaman çıkarcen yeecen.” (G2).

“Keşi mi? Ayranı çeviririm ocakta kaynatırız. Bir avuç tuz katarım. Top top gelir gari orada. Böyle piştikçe süzerim onu kaldırım. Kesik işte o. Çanağın içine atarım atarım Zeytinyağı ile banarım, içine maydanoz dereotu dooraya bilirim öyle yiyoruz.” (G11).

“Çökeleği de yoğurdu kaynatırsın. Yoğurdu yani çıkartan yayık makineleri vardır yani çıkartıyorsun ya tereyağı. Yoğurdun makinenin içine katıyorsun içinde suyunu veriyorsun o çalkalıyor çalkalıyor çalkalıyor ondan sonra ağzına ya gelir tereyağı, tereyağı üzerine gelir oradan yağına alırsın, yıkarsın, tuzlarsın, koyarsın. Altının suyunu kaynatırsın içine tuz atarsın o çökelek olur.” (G14).

“Çökelek yapmak için yoğurt biraz ekşidiği zaman yapıyorum ben işte hafif tuz atıyom üstüne hafifte koyom ocağa o kaynıyor kesiliyor ondan sonra süzüyorum kesede çökelek oluyor.” (G15).

Saklama yöntemleri israfı önlemenin bir yolu olduğu söylenebilir. Bu kapsamda yoğurttan tereyağı elde edildikten sonra dibinde kalan su değerlendirilmektedir. Dibinde

kalan bu su kaynatılarak kesilmesi sağlanır. Elde edilen bu ürüne keş, çökelek veya kesik denmektedir. Kahvaltılarda üzerine zeytinyağı dökülüp tüketildiği bilinmektedir.



Görsel 4.23. Keş yapımı

4.9.7. Peynir

“Peynir sorarsan, peyniri keçi varsa keçiyi sağıp geleceksin. İnek sütünden de oluyor emme ben o işleri bilmem evelden keçimiz vardı. Hindi keçileri sağaa gelirdim ben. Kocaman bir harannım vardı. Iscağıyla ala geli bi gataadım. Ağzını bi kapa. Mayalacaksın o bir saat durdu mu katçen keseye. Bastıracam şuraya orada taş gibi kap kayrak oluu gari. Bir günde oluyor zaten çabuk tutuyor ya peynir daha çabuk oluyor.” (G4).

“Peynir mayası vardır çarşıda peynir mayasını alırsın inekten süt sağdın mı? Tencerenin içine hemen inekten sağdığım sütü süzersin. Süzdün mü? Mesela o aldığı kaç kilo sütüne göre mayasını katarsın içine. Mesela beş kilo sütün var. Beş kilo sütün içine mesela yemek kaşığında yarım kaşık maya atarsın içine tatlı kaşığı ile bir kaşık. Onu bir karıştırırsın ağzını kapatıp koyarsın bir saat geçer. Mesela bir buçuk saat iki saat geçer. Açarsın o tahta gibi tutar, tuttuktan sonra kaşıkla şöyle bir kırıkırsın. Öyle bir karıştırırsın. Kırıkladıktan sonra o sulanır. Göksu çıkar. Ondan sonra tepsinin içine beyaz bir tül yazar bezi yazarsın içine peyniri dökersin. Az onun içinde durdu mu? Toparlarsın ağzını bağlarsın koyarsın. O biraz suyu akar ondan sonra kayrak taş olur böyle. Taş üstüne bastırsın mermer gibi taş onun üstüne koyarsın. O peynirin suyu orada akar akar... Suyu kalmaz taş gibi o peynir orada suyu akar. Ondan sonra peyniri kesersin, dörde kesersin. Kestikten sonra tuz. Peyniri

şöyle tuzlarsın, şöyle tuzlarsın altını üstünü tuzlarsın. Bu tepsi değil mi tepsi şöyle yamutturursun böyle peyniri tuzlarsın peyniri buraya koyarsın. Buraya peynirin suyu akar. Şuraya da peynirin suyu birikir. O suyu dökmeyeceksin, dökülmeyecek. Suyu orada biriklersin. Bir gün iki gün o peynir orada duracak tuzunu orada alacak. Tuzunu aldı mı? O peyniri katacağın yere katacaksın, bu suyunu da üzerine katacaksın. Peynir kendi suyunda olur öyle. Yoksa bozulur. Çok etti oğlum bu teyzen çok etti. Çok ettiiii çok... Kendi doğuşumuzdan ineğimiz, keçimiz, koyunumuz her şeyimiz vardı. Süt yoğurt çok yaptık. (G14).

“Sütü şimdi inekten sağdığın an hemen tencereye döküyorsun soğumadan. Ölçüsüne göre maya katıp karıştırıp kapatıyorsun. Aynı yoğurt üretmişin gibi taş gibi tutuyo. Keseye döküyorsun, yine o keseye döktükten sonra yoğurt gibi olmuyor o gari. Ona tuz katmıyon. Onu şimdi azıcık suyunu aldırıyon ediyon ediyon ondan sonra yatırıyon tepsinin üstüne üstüne ağır bir şey bırakıyorsun kesenin üstüne süzülmesi için o gari bir gün iki gün onun altında duruyo gari. Suyu gitti mi? Onun taş gibi oluyor gari kesiyorsun. Tuza beleyip beleyip tepsiye sıralıyorsun sonradan peynirin kendi suyuyla ısıyorsun.” (G16).

Peynir de yoğurt gibi mayalanarak yapılmaktadır. Ancak peynirde süt kaynatılmadan mayalanmaktadır. Mayalama işleminden sonra elde edilen peynir bir tepsi üzerinde üstüne taş konularak süzülmesi sağlanmaktadır. Daha sonra peynirin tuzlanarak ve kendi suyunda saklandığı anlaşılmaktadır.

4.9.8. Tarhana

“Tarhana hep kendim yaparsam daha çok yerim. Daha güzel yaptığından değil de gözümle gördümü herkesin ettiğini yemek istemem. İçime sinmiyoru atalardan gördüğümüz gibi kendimiz yaptığımızı daha çok seviyoruz. Yoğurdu çalıyoruz böyle keseden sürdürüyoruz Süzme yoğurt ediyoruz. Süzme yoğurt yeterli miktarda geldi mi 3 kilo 5 kilo ne gadaasa gararına göre... Sonra bübee, guru büberin varsa guru bübee. Soğanı soyup soğana da katıyoruz. Guru bübe bütün. Harananın içine katıyon, gaynatıyon soğanla birlikte. Tarhana otu dediğimiz bir ot var tarhana otu gatiyo biz. Dereotu, dereotu ondan katıyo. Kaynatıyoruz, o güzel bir koku veriyor. Ondan sonra pazardan alıyoruz şey sine kırmızı biber kalın biberlerden kaynatıyoruz. Onları karıştırıyorsun hepsini orada onu hazırlıyorum. Bir hafta bekliyor aynı hamur gibi bir hafta bekledim bir hafta beklettim mi ondan sonra böyle aynı hamuru yaygının üstüne döküyom. Böyle böyle börek ettiğimiz gibi ufak ufak döküyorsun. Ondan sonra kuruyor gari. Bundan sonra böyle evin kenarında kurutuyoruz aynı un haline getirene kadar eleyorsun. Üstte kalanı bir daha alıyorsun bir daha bir daha kapçak galana kadar yapıyorsun. Ondan sonra ellediğini biyo daha gurutuyorsun. İyice ktır ktır olacak işte hazır.” (G2).

“Tarhanayı şimdi soğanını soyacaksın. İki kilo üç kilo soğanı doğracaksın. Öyle soğanını soyduktan sonra başınan 100aydana kescesin höyle bire yoo. Harannının içine gatçasın.

İçine biber gatçaasın. Kuru biber, kuru biberin varsa katçasın. Kırmızı yaş biber katçasın. Saplarını koparcasın, yalnız çekirdeğini çıkarıyoz biz. Ben çekirdeğin çıkarıyorum bazıları çekirdeğini çıkarmadan yapıyor. Haranının içinde kaynatacaksın iyice kaynadıktan sonra güzel oluyor gari. Elinle güpgüzel ezeceksin. Soğanlı biberini daha sonra yoğurt katçasın. Un katacaksın. Ne kadar katacaksın içine yoğurt katacaksın yoğurtla, biberle, soğanla yoğuracaksın tarhana oluyor gari. İşte tarhana otu oluyor gari bunu da attığımı tamam. Tarhana otu oluyor garim tarlaları ekiyorlar. Tarhana otu dereotu işte dereotu katcasın. Onu kurutuyorsun. Bir bağ içine katacaksın çok güzel oluyor gari.” (G4).

“Önce soğanı doğracam, kırmızı biberini doğuracam. İçine kurumuş dereotunu katacam. Tarhana otu diyorlar o işte. Bunları ocakta pişirecez. Üstüne açık su gatcan. Piştimi söndüreceksin. Az şöyle elini yakmayacak kadar oldu mu içine yoğurdunu katacaksın. Hepsini bir anda katacaksın yoğurdun. Yoğruluyor gari orada bir güzel halloluyor orada. Yoğurdun yağlı değilse tereyağı da gatıyoruz içine. Buğday ununu gatcasın. Onu yoğururuz sonra. Aynı bizim ekmek yoğurduğumuz gibi onu elinde yuğura, yuğura, yuğura, yuğura güzelce hallolduktan sonra gün geçtikçe böyle kabarır. Akşamdan yoğurdumu zaten sabaha kadar tekneden taşar o. Yoğurdu mayalıyor üç dört gün durdumu ondan sonra seriyoruz gari bi bezin üstüne veya sinilere. Ufak ufak parçalıyoruz, parça parça seriyoz. Çıkıyoruz güneşe, güneşte kurutuyoz. Güneşte bir daha bölüyoruz, bir daha bölüyoruz, bir daha bölüyoruz. Ondan sonra o bir yandan kuruyor zaten. Ufalanması geldi mi ufalarız süzğüden elektek geçiririz.” (G7).

“O parçaları kurumaya başladı mı onu böyle elde ufuluyorlar, ufuluyorlar, ufuluyorlar, ufuluyorlar. Ondan sonra elekte eliyorlar. Altına kalanı bir daha ufuluyorlar. Mesela bir elek eliyorsun ufuluyorsun eleğin üstüne kalanı seriyorsun. Orada bir daha kuruyor. Oradan bir daha tekrar alıyorsun. Bir daha eliyorsun. O eleğin altına geçen sonra biraz daha kuruttuktan sonra böyle birkaç günden beklettikten sonra elenmiş vaziyette atıyorsun bir plastik kambağın içerisine. Ondan sonra kış boyu ye gari. İçinde her şey var. Biber, tereyağı var, yoğurt var, bu tarhana otu var. Ona kokusunu veriyor...” (G8).

“Şimdi yoğurt şeyisini alıyorsun. Biberini, soğanını her şeyini kaynatıyorsun ocakta. Ondan sonra ayrıten bir kabın içine ununu koyosun. O kaydattığın şeyi onun içine koyon onlan yoğuruyon. Kaç kilo yoğurttan yani iki kilo diyelim üç kilo yoğurttan yoğuruyorsun onu. Yağlı yoğurt oluyor. İşte onu yoğuruyorsun ondan yoğurduktan sonra gece günde üç defa filan yoğuruyon tarhana. Bir hafta bekletiyorsun, üç defa yoğuruyorsun günde. Ondan sonra öyle böle ediverip tepsilere döküyo, kurutuyoz. Onları kurutuyorsun ondan sonra onları böle başından elemiyorsun zaten ufaltıyorsun onları. Devamlı ufaltıyon onları.” (G9).

“Şimdi evvela tarhana unu alıyoruz. Kepekli alıyoruz. Ondan sonra buğday unu alıyoruz içine irmik atıyoruz. Kaç kilo undan yapıyorsak o kadar yoğurt katıyoruz. Ondan sonra aynı onun kilosunda biber, domates, soğan, sarımsak, koyuyoruz. Tabi sarımsağı yarım kilo katıyoruz ama biber soğan domates sözüm on kilo yoğurtsa kesin sekiz kilo oluyor. Bak

biberi, soğanı, domatese öyle onları pişiriyoruz ayrı yerde. Onun içine sıcak sıcak katıyoruz. Onu iyice bir karıştırırız domates soğan piştikten sonra ondan sonra yoğurdu katıyoruz. Ben bu sene 6 buçuk kilo yoğurtlu yaptım. Ondan sonra onu güzelce yoğuruyoruz. Tuzunu katıyorsun yoruyorsun bekletiyorsun bir hafta bekliyorum. Her gün bu süreçte bir daha yoğuruyorum. Ondan sonra bir hafta sonra seriyoruz. Onu tepsilerin üstüne böyle küçük küçük bölüyoruz yumurta gibi gibi top top yapıyoruz. Onu devamlı karıştırıyoruz. Böyle akşama kadar ondan sonra kuruyunca robottan geçirip süzğüden geçiriyoruz. İçin için kurusun diye böyle içi de kuruması için güneşte didiyoruz böyle devamlı sonra robottan geçiriyoruz süzğüden geçiriyoruz. Tarhanamız bu.” (G10).

“Kırmızı biber ondan sonra soğan her şey alıp geliyorsun. Kaynadıyorsun. Ondan sonra hamurunu yoğurursun onun da ertesi gün yoğurdunu katarsın içine bir hafta durdururuz ondan sonra dökeriz. Mendillere döküyoruz. Kuruyor orda. Ufuluyoz toz haline getiriyoz. Hindikiler değirmende yardırıp geliyorlar ben gitmem değirmene.” (G12).

“Kurtulmuş oluyor tarhana otu koku yapıyor lezzet veriyor. Bunu 10 gün 15 gün durduran da var ama muamele aynı muamele. Durdukça ekşiyor acılaşıyor biraz. Yani damak lezzetine göre kimse biraz acımsı sever kimse bizimki gibi sever. Tabi seriliyor ondan sonra kuruyor veya makinede değirmende öğüttürülüyor. Eskiden elde yapılıyordu şimdi değirmende yapılıyor.” (G13).

“Vallahi oğlum biz tarhananın hepsini yağlı yoğurt süzölmüş kendimiz de alırız yaparız. Mesela ondan sonra biz şimdi mesela dört kilo un getirip geldik. Dört kilo unun içine bir kilo iki kilo irmik atarız ondan sonra çarşıdan kırmızı biber alırız soğan alırız, domates alırız bir de dereotu tarhana otu deriz biz ondan alırız kurutulmuş. Bu domatesini doğrarız, soğanını doğrarız, kırmızı biberini doğrarız içine. O dereotunu yıkarız ta öyle topunna içine goruz gaynatırız. Ocakta kaynatırız. Ondan sonra biz onu pişirdik mi? Pişirdikten sonra onun göbeğini un katar bunun içine az az tokaçla (kepçe) yoğururuz biz. Bir kişi döküverir mesela bir kişi garar. Onu eyice gararız gararız gararız biz iyice. Özleşti mi? Toparlarız onu, ağzını örter şuraya kenara koyarız. Sonra soğuyasaya kadar hiç ellemeyiz. O eyice soğudu mu soğuduktan sonra yoğurdunu katarız biz. Yoğurdun kattıktan sonra elimizle yoğururuz gari. Ondan sonra elimizle yoğururuz eyice özleşinceye kadar elimizle yoğururuz. Karıştırırız yoğururuz. Mesela şimdi böyün sabaalen yoğurduk, öğlen bir daha yoğururuz. Akşam bir daha yoğururuz. Mesela yarın kalktı mı kabarır o kabarır kalkar. Bir daha yoğururuz. Biz üç dört gün durdururuz. Biz çok durdurmayı sevmiyoz söyle. Ekşileşir öyle ya sirke gibi gelmiyor o zaman üç hafta bekletiyorlarmış... Sirkeee sirkeee... Birisi bir dedeydi de anam bekle atılır ve tatlı olur bir dedim açık ver bir pişireyim dedim pişirdim adam bir kaşık aldı. Nereden geldi bu dedi dök bunu dedi dök bunu dedi. Bir de ben öyle çok sıcaklarda yapmam eylüllerde yaparım. Çok sıcakta olduğu zaman sirke gibi ekşiyor güzel olmuyor. Havalara serinlediği zaman Eylül aylarında Ekim aylarında o aylarda güzel oluyor. O aylarda ekşimiyoru onu öyle yaparız. Ben değirmen değirmendekini sevmiyorum aynı un gibi oluyor un un...” (G14).

“Tarhanayı mesela bir kilo yoğurttan mı yapcam iki kilo soğan baş soğan ondan sonra dört kilo kırmızı biber salça yaptığımız biberden ondan sonra bir kiloda domates bunları kaynatıyorsun. Kuru dereotu, dereotu tohumlanıyor ya onu kurutuyoruz biz ondan da koyuyoruz bir demet üstüne o kaynıyor pişiyor, bir kilo yoğurt mesela süzölmüş taş gibi yağlı yoğurt içine de aldığı kadar un yoğuruyoruz 10 gün veya 15 gün yoğurarak bekletiyoruz hamuru. Günlük karıştırıyorsun 15 gün sonra o tatlandı mı serersin tepsilerin içine ondan sonra elinde ufalarsın ya da robottan da geçiren var elersin kaldırırsın.” (G15).

“Tarhanayı şimdi beş kilo undan yapacaksan ben öyle yapıyorum. Üç veya dört kilo kırmızı etli biber, ondan sonra iki üç kilo kuru soğan alabilirsin hoşuna gittiği şekilde mesela kimisi bir kilo katıyor. Beş kilo una ben üç kilo kese yoğurdu alıyorum. Süzme yoğurt yağlı olacak. Ondan sonra o soğanına biberine dört kilo domates korum. Önce soğanını korum, altına tarhana otunu korum. Üstüne soğanını doğrarım iri iri ondan sonra biberini korum. Ondan sonra en üste biberini korum hemen açıcıık yarım kilo falan su dibini tutmasın diye. Onları güzelcem ateşte pişiririm karalı tencerede onlar orda güzelce eriyor. Eridi mi? İçinden çöötüklerini alırım böyle silkelerim. Onu geniş bir leğenin içine dökerim o bişirdiğim şeyleri onun içine katarım suyunu koymam karıştırırım oklavayla güzelce. El değmez zaten hemen bir sini kapatırım üzerine örter bastırırım o güzelce buhulanır. Hamuru bişer orda. O hamur soğuyasaya kadar açar açar karıştırırım. El değecek şekilde soğudumuydu yumruklarım yoğururum hamur gibi katıysa açıcıık suyundan korum. Hamur soğudu mu yoğurtlana yoğururum. Kuyarsam yarım kilo bi irmik korum. Onun içine ben çok bekletmiyom. Bir gün yoğururum zaten o sabaha kadar kabarıyor. Mayalanıyor o yoğurtlan yoğurduktan sonra o sabaha kadar hemen mayalanıyor. Onun içine tereyağı katıyorlarmış nohut katıyorlarmış hiç katmam bi bişriken kuru biber katarım, kuru bürölce katarım, tereyağı katarım ne koyacaksan nası hoşuna gidiyorsa renkli değilse açıcıık salça koyarsın. Ama zaten içinin katkısından veriyo rengini. Daha sonra güneşe sereriz güneşte onun suyunu çektiririz. Hafif hafif elimizde ovalarız süzğüden geçiririz biz hiç makineden geçirmeyiz. Kurutuyorsunuz sonra elimizle ovaladıktan sonra süzğünden geçiriyoruz o geçtikten sonra güneşe koymam artık gölgede üç dört gün de öyle bekletirim un gibi kurur ordan temiz bi kaba katarız kışlık hazırlık yaparız.” (G17).

İlk olarak soğan, kapyra biber (halk deyimiyle kırmızı yaş biber), domates ve tarhana otu (kurutulmuş dereotu) bir kazanda kaynatılır. Daha sonra pişen karışımın içine un eklenerek karıştırılır ve soğuması beklenir. Soğuduktan sonra içine yağlı süzme yoğurt ilave edilir ve halk deyimiyle “iyice özleşene kadar” yoğrulur. Daha sonra dinlenmeye bırakılır ve günde iki üç kere yeniden yoğrularak mayalanması sağlanır. İki üç günün sonunda iyice kabaran tarhananın parçalara ayrılarak kurutulduğu belirtilmiştir. Kuruyan tarhana parçaları öğütülerek toz haline getirilir ve saklanır.



Görsel 4.24. *Tarhananın kaynatılması*

4.9.9. Salça

“Salça yapıyoruz. Salçayı domatestede doğruyorsun. İçine tuz atıyon. Üç beş gün bekliyoruz. Dört beş gün sonra ne zaman elin değerse sıkıyoruz. Acı suyunu ekşi suyunu süzüyoruz. Tepslerin İçine koyuyoruz. Karıştır karıştır o salça oluyor gari.” (G2).

“Sadece domates yaparız. Biber yapmayız biz. Doğruyoruz domatesi orada bir hafta 10 gün falan duruyor eriyor o güneşin altında kabın içinde. Oradan eriyor onun suyu oluyor zaten onun suyunu sürdürüyoruz biz onu karıştırıyorsun gari süzgecin içine katacaksın. Sonra tepsiye koyup alıyorum balkonlarda kurutuyorum işte tepsinin için de kurutuyorum.” (G5).

“Domates salçası yaparım. Ondan sonra biber salçasından çemen yaparım. İçine ceviz katarız, karabiber katarız, sarımsak döver katarız onu karıştırırsın çok güzel olur zeytinyağı katarız. Ondan sonra salçaya sıkırsın domatiyi doğrarız sıkması geldimi sıkırsın güneşte kuruturuz, koyaltırız, dondururuz. Ondan sonra katarız kuycağına.” (G6).

“Salça çıkarıyoz. Doğruyoz, tuzluyoz. Üç dört gün bekletiyoz. Üç dört gün beklettikten keri sıkıyoz. Ondan sonra sıktıktan sonra süzüyüz güneşi veriyoz. Oluyor yani ondan sonra üç dört gün oluyor.” (G9).

“Domates salçası yapıyoruz, biber salçası... Domates salçası nasıl yapıyoruz? Domates alıyoruz güzelce yıkıyoruz doğruyoruz bir çuvalın içine katıyoruz. Üç dört gün onun içinde eriyor tuz katıyoruz tabii bolcana. Eridikten sonra onu tepsi alıyoruz öyle orada

kurutuyoruz. Biber salçasını da onu pişiriyoruz. Kazanda gene onu süzuyoruz gene onu da tepsilerin üstünde kurutuyoruz.” (G10).

“Salçayı doğarız. Ondan sonra torbanın içine kovanın içine bidonlarının içine üç dört gün durur, beş gün durur. Erdi mi süzgeçten çıkartıp sereriz şuraya. Tuz da katıyorum tabi tuzsuz olmaz.” (G11).

“Salçayı domatesi doğrarız. Ondan sonra erir şeyin içinde naylon torbanın içinde. Ondan sonra sıkarsız elde sıkıyoz. Hı alta gelen duru oluyor ama güneşe koyuyorsun salça oluyor.” (G12).

“Domates salçası. Domatesleri yıkarız. Doğrarız bidonlarının içine katıp tuz katarız. Güneşe koyarız, güneşte pişer. Güneşte iki üç gün güneşin sıcaklığı ile pişer orada. Onun böyle göksuyu olur. Duru suyu suyunu dökeriz yere. Biraz yaş kalsın diye birazı kalır. Ondan sonra onu alır gelir süzgülünün içine katarız elimizle sürte sürte sürte sürte çıkarırız. Ondan sonra onu güneşe koyarız. İçinee tuz katar güneşe bırakırız. Güneşte koyulaşır karıştırı karıştırıverirsin. Salça haline gelir.” (G14).

“Salçayı yıkıyorum, süzdürüyorum onun suyunu tertemiz. Ondan sonra doğruyorum kaplara kapatıyorum. Bir gün bekletiyorum. Onun iyice böyle şey suyu beyaz suyu attıktan sonra onu süzüyorum. Ondan sonra tuzunu katıyorum kapatıyorum. O ne zaman böyle kıvamı geldi süzğüden geçcek eridi, eritiyorum tepsilere seriyorum derken annen de öyle yapar ondan sonra güneşte donduruyorum. Tabi gayet kendi gözüm göre göre temiz yapıp kavanozlara koyuyorum. Üstüne az yağ döküyorum, kapatıyorum. Canım isterse biberli yapıyorum onu çemen memen yapmak için. Ekseri domates salçası yapıyorum. Biber salçasını kaynatıyorum. Heh, onu da doğruyorum, kaynatıyorum içini birazcık da domates atıyorum biberden az. Mesela bir iki kilo, beş kilo biberim varsa onun için üç kilo domates koyom. Kaynadıktan sonra onu bilendirdan geçiriyorum, süzğüden eskiden blenderlar yoktu ya hep süzğüden geçiriyorum. Tepside döndürüyorum onu da. Bazıları da kaynatarak dolduruyormuş ben hiç kaynatmadan yapıyorum hani eritmesini kaynatıyorum, döndürmesini güneşte suyunu aldırıyorum. Çemeni nasıl yapıyorum? Çemeni bol sarımsak ondan sonra karabiber, kimyon, ceviz bolca hepsini dövüyorum onu. Salçayı da koyuyorum kaba onu da katıyorum. Biraz da zeytinyağı koyuyorum hepsini böylee çırpıyorum. Heh, iki salça karıştırıyorum. Kendimiz fazla tuzlu yemediğimiz için tuzunu da hafif yapıyorum. Ondan sonra koyuyorum saklama kaplarına. Buzluğa koyuyorum buzluk değil normal buzdolabına koyuyorum. Çıkarıp yiyo ordan. Salça kadar uzun ömürlü tabii. Ben geçen sene yaptım şimdiki gibi yani öyle duruyor.” (G15).

“Salça üç günde oluyor zaten güneşin altında sonra sıkıyorsun. Üç günde öyle öyle dört güne varmıyor iki günde üç günde oluyor. Çemen de yapıyoz. Salça yaptığımız gibi kırmızı biberle domatesi kaynatıyoruz pişiriyoruz. Ceviz dövüyorlar sarımsak kimyon karabiber ondan sonra acılı istiyorsan acı koyuyorlar pul biber koyuyorlar zeytinyağı döküyorlar hepsini bi harmanlıyorlar bi karıştırıyorlar.” (G16).

“Salçayı da domatesten yaparız. Biberden de yaparız. Doğrarım poşetlere katarım bağlarım. Açcık açcık o beyaz suyunu süzdürürüm hep. Akıttıktan sonra. Kimisi plastiklerin içinde eritiyormuş. Ben poşette eritiyorum orda güneşte ondan sonra süzgeçten geçiriyorum. Eridikten sonra tuzunu koyarım içine. Domatesin suyu biberi eritiyor içinde. Kimisi bişirip de katıyormuş bişirdin mi çıkarması zor oluyor.” (G17).

“Domatesten bide biber salçası ayrı yapıyoruz onu kahvaltılarda yemek için yapıyoruz. Ben üç kilo kadar ediyom. Onu sadece çorbaların içinde kullanıyom ben bazen pırasa yemeklerinin içine katıyom biber salçasını. Ondan sonracıma domatileri doğruyoz bidonlara katıyoz ondan sonracım güneşe koyuyorsun tuzunu katıyorsun o tuz içinde eriyor o sonra o gök suyunu süzüyorsun sonra zaten üç dört günde oluyor zaten o sıcakta ondan sonra süzgeçten çıkarıyorsun.” (G19).

Nazilli’de genellikle domates salçası yapıldığı söylenebilir. İlk olarak domatesler tuzlanarak bir kapta iki üç gün bekletilir. Daha sonra üstüne çıkan renksiz su halk deyimiyle gök suyu süzülür. Altta kalan domates ise süzgeçlerden geçirilerek salçası çıkarılmaktadır. Biber salçasının da genel olarak yapımı aynı olduğu görülmekte olup sadece ön işlem olarak pişirildiği belirtilmektedir. Ayrıca domates ve biber salçası karıştırılarak çemen yapıldığı da görülmüştür. Çemenin ise dövülmüş sarımsak, karabiber, kimyon, zeytinyağı, dövülmüş ceviz, domates salçası ve biber salçaları karıştırılarak yapıldığı anlaşılmıştır.

4.9.10. Turşu

“Turşulara biber katarız, havuç katarız, lahana katarız, salatalık katarız işte öyle. Tuzla sadece tuzla su ve tuz ile yaparız.” (G1).

“Biber, ilhana, havuç katıyoz, salatalık katıyoruz. Ben karışık pek sevmiyorum ama yine de her şeyi katçasın. Şöyle 10 kiloluklar oluyor. 10 kilolukların içine basacaksın. Tuzla bastıracaksın. Oraya biyo tuz katçasın bastırıcaksın orada iki üç gün durdu mu açcık eriyor üstünden sonra sirke katcen. Tuzunu zaten gatiyonya üstünden sirke gativecenin. Çok güzel oluyor ağzına bide mık gibi basacaksın. Üstünden sirkesini katacaksan suyla karıştırarak doldurup kapatacaksın 15 günde yemesi geliyor. 15 günde tamam oluyor. Ondan sonra bir sene boyunca ye. Onun bozulması yok gari tadı güzel olduktan sonra...” (G4).

“Salatalık yapıyoruz, biber yapıyoruz onları ediyoruz. İkisini de aynı yapıyoruz. Mesela biberi yıkarsın. Biberleri delirim ben. Bıçak sokar delirim ben bidona yerleştiririm. Bidona yerleştirirken aralarına sarımsak koyarım. O bitti mi Ondan sonra iri tuzlar olur. İçine iri tuz katarım içine limon tuzu katarım. Sonra onu karıştırıp karıştırıp karıştırıp onun içine bir tane yumurtayı yıkar yumurta katarım içine. Eğer tuzu kıtsa yumurta dibinde çöker dibinde durur. Ondan sonra yumurta üzerine çıkasıya kadar tuz katarım içine. Yumurta

üzerine çıktı mı böyle bu kadar görünmeye başladı mı tamamdır. Ondan sonra bunu turşunun içine katarım.” (G14).

“Nasıl diyeyim turşumu da taze biber, havuç, domates gök domates, salatalık, sarımsak ondan sonra bunları ben hepsini yıkarım doğrarım kavanozuma doldururum. Kavanozumu doldururum suyunu mutlaka kaynatırım turşu yapacağım suya soğuturum. Ondan sonra biraz sirke koyarım onun üstüne su koyarım hani artan dökülmesin diye onu tekrar bir kabın içine boşaltırım büyük kabın içine tuzunu ayarlarım. Azıcık hemen bir topancık limon tuzu atarım çok atmam. Üstünü de maydanoz sapı koyarım. Bir tane ayva ya da elma koyarım. Bütün şeklinde, kesmeden koyarım. Çok güzel olur hiçte beyazlamaz üstü. Turşu tozu hiç koymam, koruyucu hiç kullanmam. Öyle yaparım işte herkes de ne bileyim beğenirler.” (G15).

“Kendimiz yapıyoz biber, salatalık, havuç, gök domates, biber, lahananın göbeği orası sert dışını sarma yapıyoz. Göbek hem beyaz olur hem de sert olduğu için. Göbek kısmını açması da zor oluyor turşuya katarız ekseri sirkeyle üzüm sirkesiyle tuz, sarımsak katıyoz içine. Bir kat biber korsun, bir kat iki üç sarımsak. İki üç nohut öyle suyunun içine sirke katarız biz.” (G16).

“Biberden salatalıktan... Turşu bana daha kolay geliyor. Yemeklerin yanına salata yapmaktansa...” (G19).

Saklama yöntemlerinden bir diğeri de turşudur. Nazilli’de turşu olarak biber, havuç, lahana, salatalık ve domates turşularının yapıldığı görülmüştür. Tuz ve üzüm sirkesiyle kurulan turşularda üstünün beyazlamaması için üstüne elma veya armut konulması gerektiği belirtilmiştir.

4.9.11. Konserve

“Hinci konserve neleri ederiz yavrum... Kirazı konserve yaparız, fasulye de yaparız. Fasulye börtüttürüyoruz şişeye katıyoruz işte öyle. Kirazı kaynatıyorsun cam şeye katarsın onu doldurursun. Kazanla kaynat ko öyle yaparız. Bundan kaynatıyon hoşaf yapıyon yavrum.” (G1).

“Konserve falan yapabiliriz kışın yemek için yeşil fasulye var ya onu konserve yaparız. Sen ne kadar 20 tane falan yaparız koyarız oraya sene boyunca yeter. Bamya mesela bamyanın konservesi de olur.” (G7).

“Tabi konserve şişesi yapıyoruz. Oradan fasulyesinden ediyoruz. Fasulyeyi bamyayı konserve yaptık çocuğum. Şişeye kattık. Şişeye katıyoruz kaynatıyoruz şişeyi. Mesela fasulye katıyorum şişeye kazanın içinde kaynatıyorum. Suyu geçecek kadar koyuyorum. Kaynadı mı azalıyor ama fark etmiyor. Sonra ilave etmiyorum gari. Sözüm bir saat kaynatırım ben onu. Çıkardımı arasana bez doluyordum. Çıkardımı kasaya katarım ters

kapatırım bir şöyle elden geçirdim kapağını üstüne bir eski bez atarım bir gün durdururum ben onu orada. Ondan sonra yatağına kaldırırım.” (G11).

“Domatesin kabuğunu soyuyorsun. Ondan sonra doğruyorsun kaynatıyorsun ondan sonra sığağınlan şişelere katıyorsun hemen kapatıyorsun 30 şişe yaptık. Ters kapatıyorsun sonra onların tutmayan kapakları olursa ters çevirdiğin zaman suları akıyo sonra bakıyorsun. Suları akan olursa oluyor. Sonra çeviriyorsun hiç bozulmuyor. Bizim bu yıl olmadı da evelden olduydu. Her sene kapakları değiştiririm ben.” (G15).

Konserve yapılacak ürün ilk olarak kaynatılmaktadır. Sıcaklıkla beklemeden kavanozlara doldurulup, kapağı kapatılır ve ters çevrilir. Konserve olarak kiraz, taze fasulye, bamya ve domates konserverleri yapıldığı görülmüştür. Kiraz kışın hoşaf olarak kullanılmaktadır. Fasulye ve bamyadan yemek yapılırken domates ise yemeklerde kullanılmak üzere konserve olarak saklandığı anlaşılmıştır.

4.9.12. Pekmez

“Üzümü toplar gelirdik. Eve getirdim üstüne su döküverirdik. Çuvalın içine katardık. Üstüne çiğneye çiğneye bir kap koyardık. Çiğnediğimizin suyu orada birikirdi. Onlar kazanın içine katarız. Kazanın içine kül katarız, ocak külü meşe odunu. Toprakla da yapıyorlar şimdi toprağı alıp gelirse toprağı ile ettiydik bir senesinde hinci edimeyom ben takadim yok... Kaynayıp duraldı mı? Oradan bir daha alırsız tavalara katarız. Orada bir daha kaynatırız. Koyalasaya onun başında ayrılmaycen kaynaya kaynaya kaynaya kaynaya boyuna savurcan durcan onu. Altına güzel odun koycan meşe odunlarından. Tavaların böyle kıyılarını çamur yaparız hem yanmasın diye toprağına çeviriz öyle.” (G3).

“Üzümü bahçeden toplayıp geleceksin. Kurunu bulcasın bi kurunu deyola ağaçtan. Tekne gibi. Onun içinde çuvala katacaksın üzümü çiğneyeceksin. Ucundan akıyor gazanın içine süzcesin. Kazanın içinde kaynatacaksın toprağı oluyor onun. Pekmez toprağı diyorlar dağlardan getiriyorlar. Pazardan alıyorlar, dağlardan getiriyorlar beyaz bir toprak. Oradan toprağı katacaksın kaynatacaksın. Kaynadıktan sonra kayıt oluyor o.” (G4).

“Pekmezin üzümün suyunu kaynatıyoruz yani toprağıyla. Kaynattıktan sonra kendi halinde bırakıyoruz o biraz dur alıyor böyle. Üstünden alcaasın biyotdaa kaynatcaasın. Dırnağın üstüne bir damlam damlatcan. Ordan akmaacak, kalcak.” (G5).

“Aynen öyle çuvalın çiğneriz. Kazanda kaynatırız. Toprak katarız içine pekmez toprağı oluyor diyorlar alıyoruz para ile pazardan. Külden de yaparlar da biz külden yapmıyoruz. Toprağı bir çanak atarım ben öyle savururum savururum kazanda kaynadımı delindi mi ondan sonra duraldımı tavayı alırız gari oradan duraldı mı pekmez olur gari kabardığı zaman taşınmayacengari.” (G6).

“Gittik bahçeye aldık şurdan bahçedeki üzüm durumuna göre üç kasa beş kasa on kasa üzüm. Bizim fazla üzüm bağlarımız yok da hani pekmez yapcak kadar oluyor gene. Üzümü

topladık, getirdik eve. Ondan sonra vurduk kazana ocağa eski ocaklıkta kazanlar vardı orda vurduk kazana. Höle hemzikli tekne gibi şeyimiz vardı. Üzümleri yıkar çuvalın içine katarız ağzını bağlarız. Genç dinamik biri üzümü güzel çiğneyecek. Üzümleri çiğner çiğner suyu kalmayınca kadar çiğnedik. Ordan suyu büyük bi kazana alıyoruz. İçine boşaltıyoruz. Üstünde kese ile süzuyoruz. Kazan doluyor veyahut yarım oluyor. Kazandan üzüm artarsa onu kaynatıyorsun döküyorsun veya ocağın ikiyse iki kazan vuruyorsun. İçine toprak katılıyor pekmez toprağı diyorlar. Onun sırası eveli kaynıyorda duruluyor. Soğuyor durulıyorda pekmez ondan yapılıyor. Ayırıyetten bir daha kaynatılıyor harannanın içinde katılıyor. Dışları sıvanıyor çamurla yanmasın harannılar diye. Onların içinde oluyor pekmez. İlk sırası kaynıyor üstünü alıyorsun. İlk bişende toprak oluyor gari. Kaynat kaynat koy alıyor gari.” (G8).

“Pekmezi nasıl yapıyom? Önce üzümü kesiyoz dalından. Ondan sonra onu getirip yıkıyoz, çiğniyoz ayakta. Teknemiz var gurne diye. O teknenin içinde çiğniyoruz. Suyuna bi gazana koyuyoruz. Kazana koyduktan sonra bökmez toprağı oluyor onları karıştırıyoruz. O bökmezi biraz kaynatıyoruz ertesi güne kadar duruluyor. Ondan sonra onu ordan alıp süzüyöz başka kazanda kaynatıyoruz. Daha sekiz dokuz saat kaynatıyoruz ona. Hani öyle bökmez oluyor. Baya koyuluyor. Hani bekmezin işi zor oluyor.” (G10).

“E şırayı kaynatırsın. Üzümleri sıkırsın, şırayı kaynatırsın. Kül varsa kül ile ederiz biz ocak külü. Meşe odunla incir odunundan güzel olur bunlar çok güzel olur. Pekmezi gari o şırayı gaynatırsın. Bir dal kesersin höle höle çırparsın onu. Göbeğinden delindi mi? Kendine geliverir altın gibi geldi mi? Kaynaya kaynaya pekmez olur gari o.” (G11).

“Bütün bağın üzümü toplanır yığılır Dökülcek yer vardı oraya dökler ayaklarına temiz temiz çizmeleri giyerler çiğnerlerdi. O üzümleri suyu bir yere akardı gari. O suyu bir yere aktırlarmı koca koca kırmızı kırmızı kazanlar vardı böyle bakır değil o da pekmez kaynatmak için altında koca koca odunları sokarlar. Toprak girermiş pekmez toprağı.” (G17).

“Üzüm mesela çok güzel bağlarından kesip geliyorsun onun. Mesela katı katı çürükleri oluyor üzümün mesela onları temizliyorsun. O temizledikten kere akşamdan temizliyorsun onu. Mesela sabahleyin geçiyorsun başına çuvalın içine katıp çıkıyon çiğniyorsun ona altına iliyen koyuyorsun o doldukça harannıya ocağa pekmez kazanına koyuyorsun bitiriyorsun. Onun sırası oluyo açık onun içine pekmez külü oluyo bizim orlarda kendi incir küllerimiz olur bizim incir odunundan güzel olur ondan sonracım o küllerden ayırırlar iyi olandan beyaz olandan ellerler ellerler üstüne buralarda hep toprak katıyorlar bizim orda böyle. Sonra bir dut yaprağı koparırsın sıra kaynayıp giderken köpürür o o dut yaprağıyla dalıyla çırpı çırpıverirsin üstünün o küllü şeysi kaybolur. O dibine çöker ama höle kayanayacak olup giderken o sıra daşar. Ondan sonra zaten oluyor o. İndiriyorsun o küllü şey su o dedim ya aşağı çöker külü üstünün durusunu alıyorsun bir daha kaynatıyorsun onu o zaman pekmez oluyor. Koy alıyor gari iki yo kaynıyor iki kere kaynıyor yani. Zaten olup giderken

şöyle baktığın zaman tırnağın üstüne damlat böyle durursa top gibi durursa olmuş derler.” (G19).

Anlaşılabacağı üzere bağdan getirilen üzümler güzelce temizlenir. Temizlenen üzümlerin suyu sıkılır. Üzüm suyu içine pekmez toprağı veya ocak külü katılarak bir kere kaynatılır. Birinci kaynayana sıra adı verilir ve bu şıranın üst kısmı halk ağzıyla duru kısmı başka bir kazana aktarılır. Bir kere daha kaynatılır. İkinci kaynatılma işleminden sonra pekmezin elde edildiği görülmüştür. Kıvam için bir damla alınır ve tırnağa damlatılır. Halk ağzıyla top gibi durması gerekmektedir.

4.9.13. Koruk ekşisi

“Aynı bökmez ettiğin gibi şırsasını çıkariyon sıkıyon. Ondan sonra gaynadıyon. Sonra duraltıyon. Duralıyor çökesi çöküyor. Ondan sonra duralan yeri alıyorsun ocaktan gaynadıyorsun gaynadıyorsun kıvama bulasaya kadar kaynıyodu iki üç saat kaynatıyorsun. Çökesine bi keseden tülbentten süzdürüyorsun, çökesine döküveriyorsun.” (G2).

“Koparıyorduk onu biz kendimiz döverdük havanda eskiden havan mı vardı leğenin içinde bakır sahanın içinde daşlan döverdük. Yıkarsın kazana katarsın kaynatırsın orda eriyiverir Ondan sonra kırmızı biber çuvaları varya ondan süzersin çok güzöl olur. Altındaki suyu bir kere daha tülbentle süzersin o koruk ekşisi olur.” (G19).

Koruk ekşisi, koruk üzümünden yapılır. İlk olarak sıkılan üzümler iki üç saat kaynatılır. Daha sonra bir tülbent yardımıyla süzöldüğü belirtilen koruk ekşisinin bamya yemeğinde, salatalarda ve tertürlerde kullanıldığı bilinmektedir.

4.9.14. Nar ekşisi

“Toplayıp geleceksin çakacaksın taneliceksin. Çuvalın içine katcaasın onu ezip sıkcan, kaynatacaksın. Bu pekmez gibi olmuyor. Bunu sadece kaynatın bir kere kaynatıyorsun oluyor. Yalnız kaynarken ben katmıyorum ama acı biber katıyolamış. Kayna kayna kayna kayna o köpürmeye başlar, kabarmaya başlar. Ben buradan çıkacağım ben der onu oradan alcasın gari.” (G4).

“İnarı böyle keseriz. Değnekle tık tık tık vururuz, taneleriz. Ondan sonra çuvalın içine katarız çiğneriz. Önüne bi harannı suyu çıkar doldu mu harannı kazana doldururuz. Gaynatırız gaari içine soğan atarız biber atarız. Oradan oldu mu tırnağın üstünde durdumu alırız gari onu.” (G6).

“Narı kesiyorsun ondan sonra yarımşar yarımşar arkasından bir çubukla vurarak tanesini ayırıyorsun. Aynı üzüm gibi keseleri var keselerinde suyunu sıkıyorsun. Bi harannıya katıyorsun. Aynı kaynatıyorsun. Çok kaynatırsan güzel nar ekşisi olur.” (G8).

“Yazın işte nar ekşisi zamanında böyle onu getiririz. Yıkıyoruz böyle kırıyoruz. Onun suyunu çıkartıyoruz. Ondan sonra suyun çıkarttıktan sonra koyarız kazanan orada dört beş saat kaynatıyoruz. Bunun için hiçbir şey girmiyor sadece nar suyu giriyor.” (G10).

“Nar ekşisi nasıl yapıyoruz? Tanelerini ayırırız leğenlerin içine dökeriz, bi sıkırız. Onu kovaların içine katıyoz, ocağa koyuyoz kaynaya kaynaya kaynaya kalmıyor o koyalıyor. Orda o da tırnağın üstünde durdu mu? Alıyoruz gari onu bunun içine soğanı dörde bölüp atarsın, acı biber varsa katarsın...” (G11).

“Narları topluyoruz kesiyoz başını şeysini yıkıyoz ondan sonra onun tanesini çıkariyoz. Tanesini çıkardıktan sonra temiz beyaz torbanın içine katıyoz sıkılacak yerler vardır onu böyle kurna vardır eskiden kurnalar vardı. Benim yok mesela ben yüksek bir yere naylon seriyom onun üstüne temiz ayakkabılarım var giyom. Onun ayakkabılar üstünden poşete geçiriyom. O keseyi çiğniyom. Altında da kap var oraya doluyor. Ondan sonra kaynatıyorsun ocakta. Az az koyulaşınca kıvamı gelince ekşi oluyor. Ekseri nar ekşisi kullanırız.” (G15).

“Narı topluyoz, yıkıyoz, dövüyöz. Ondan sonra elimize bir değnek onu kakıyoz. Ondan sonra çuvala katarız, çiğneriz, suyunu alıyız. Ondan sonra kaynatıyoz ocakta. Baya bi çok kaynıyor o. Bu sene ben ettim ekşiyi köyde de akşama kadar ekşinin başında oturdum. Onu habire savurcan taşmasın diye delikli kepçeyle. Onun içine soğan koyuyorlarmış iki üç tane kırmızı biber doğruyorlarmış ama ben koymuyom. Hiçbir şey koymam tuz da koymam sade kaynatıyom.” (G16).

“Şimdi ben narı topluyom. Teneliyorsun, kesede sıkıyorsun aynı kaynatıyorsun. Koyaldımı, soğudumu şişelere dolduruyorsun. Yani bu da aynı pekmez gibi pekmez tatlı bu ekşi.” (G18).

Nar ekşisi yapımı da pekmez yapımına benzemektedir. Toplanıp temizlenen narlar ortadan ikiye bıçak yardımıyla bölünür. Bir sopa yardımıyla nar diliminin kabuklu kısmına vurularak taneleri ayıklanır. Ayıklanan taneler ezilerek suyu çıkartılır. Elde edilen nar suyuna isteğe bağlı olarak acı kuru biber ve soğan atılarak kaynatılır. Kıvamına ise aynı pekmezde olduğu gibi tırnağa damlatılarak bakıldığı belirtilmiştir.



Görsel 4.25. *Nar ekşisi kaynatımı*

4.9.15. Kekik suyu

“Kekik içermiş dedemiz bizim. Dağdan dağdan toplar toplar içermiş. Kekik çavdar ekmeği Koyun güderken daha da bunları yermiş.” (G2).

“Dağlardan bıçılıyo. Böyle alıp toplayıp geliyorsun. Kazana yerleştiriyoruz. Şöyle bastırıyoruz. Böyle kekik suyu çıkarıyoruz. Göbeğine daş koycaz içine leğeni oturtcaz. İçine yanmasın diye su katıyoruz, kazanımızın içine yanmasın diye. Ondan sonra leğeni içine otutturuyoruz. Şimdi böyle hava çıkmasın diye bezlerle dıkıyoz. Bastırdık şimdi üstüne tepsimizi koyuyoruz. Üstüne iyi oturması için daş koyuyoruz. Güzelce yerleştiriyoruz. Üstüne tepsimizin su döküyoruz. Şimdi bu kaynayacak hava çıkmadan. İçinde su buharlaşıyor leğenin içine birikiyor kekik suyu. Bu hindi iki saatte kaynayacak ondan sonra o leğenden çıkarcaz biyo iki saat sonra tekrar bida koycaz. Bu karın arısına, mide arısına, üşütmeye çok faydası var.” (G10).

Dağlardan kurumuş şekilde toplanan kekikler bir kazana yerleştirilir. Kekiklerin yanmaması için kazanın dibine bir miktar su katılır. Kekiklerin üzeri bastılarak üzerine geniş bir harannı yerleştirilir. Hava sızdırmaması için dış kazanın uçları ıslak bezlerle kaplanarak üzeri bir sini ile kapatılır. Yine hava çıkmaması için sini üzerine taşlar konur. Kazanın altı yakılır. Kekikle birlikte tıpte kaynayan su kazan içerisinde buharkaşarak siniye yapışır. Sini üzerindeki soğuk su sayesinde yoğunlaşarak kazan

içindeki harannıya yağmur olarak düşer. Harannıda biriken kekik sularının şişelenerek saklandığı anlaşılmıştır.



Görsel 4.26. *Kekik suyu yapım düzeneği-1*



Görsel 4.27. *Kekik suyu yapım düzeneği-2*

4.9.16. Sirke

“Eveli anam yapardı. Üzümü sıkardı anam bi harannının içine katar onu gaynatırdı. Üzümü ile beraber katardı kaynatır onu oradan ertesi güne kadar sürerdi. Bunu rahmetli gari anam bir sirkesi olurdu.” (G11).

“Sirkeyi bazen kuruyorum bazen alıyoz. Yani onu da dolduruyorsun bir sürü malzemeyi katıyorsun içine üzümünü, nohutunu, suyunu koyuyorsun dönerse dönüyor dönmezse dönmüyor ne bileyim. Yani bozulmasa bile sirkeye dönmüyor mesela öyle kalıyor bazısı da

hemen sirkeyi dönüyor. Bazen tutuyor bazen tutmuyor sirkeyi şey etmiyorum yani onu tutturamıyorum onu turşu gibi yapamıyorum.” (G15).

“Annem yapardı. Bizim üzümümüz olmadığından bazardan alıyoz. Nası yapcan... Aslında yemediğin üzümlerden elmalardan kuran olurda biz ona varmıyoz oğlum. Bu pekmez yapıyo insanlar ya çiğneyip çiğneyip de pekmez oluyor. Ona su katıyorlar sıra şerler o üzümün posasına onu ıslarsın suyun içine ondan sonracım sonra onu suyundan süzersin bir bidonlarına küplerin olur yalnız katarken iki kişi olcasın açık birbirinlen dövüşcesin kavga etceksin olması için. Hindi ananen seni dövcek git bunu huraya dök ge dcek. İşte seni höne ederim böne ederim deye örkeli örkeli etcesin. O zaman oluu. Keskin oluu. Yoksa tutmaz.” (G19).

Nazilli’de üzüm sirkesi yapıldığı görülmüştür. Üzüm, nohut ve su bir kaba konulur. G19’a göre bu işlem yapılırken tartışılması, çekişilmesi gerektiği belirtilmiştir. Bu şekilde yapılmadığı takdirde sirkenin tutmayacağı inancı olduğu söylenebilir.

4.9.17. Asma yaprağı salamuru

“Kendim yaprağı yaş, sıcak suyun içine batırıyom çıkarıyom dondurucuya koyom. Dondurucudan sonra işin yicek oldu mu çıkarıyon dondurucudan berabere ordan yiyom yani paket paket ayrı ayrı koyom yapcağım kadar yani sarcağım kadar yarım kilo, yarım kilo... Ee yaprak başka da tuzla ısıyorlar. Yaprak koyolar arasına tuz bir kat yaprak bir kat tuz. Üst üste koyular suyunu katıyorlar kapatıyorlar bidona. Ama o biraz çıkardığın zaman tuzlu oluyor ısıyorsun yimeden evvel.” (G15).

Nazilli’de sevilerek yapılan yaprak sarmaların kış mevsiminde de yapılabilmesi için yaprakların dolaplarda dondurulduğu veya salamur edildiği belirtilmiştir. Bir bidon bir kat asma yaprağı bir kat tuz gelecek şekilde doldurulur. Üzerine su dökülür ve kapağı kapatılarak hazırlanır. Asma yaprağı salamurunun kullanılacağında suda ıslanarak tuzundan arındırılır ve kullanıma hazır hale geldiği belirtilmiştir.

4.9.18. Kavurma

“Kavurunca bir şey olmuyo. Harannanın içine doruyorsun, kavuruyosun. Önce altına yağını katıyon üstünden etini katıyon. Yağ olarak hayvanın kendi yağı. Su girmez buna yavaş yavaş pişer o çok yakarsan yaniverir. Eğer mesela dolabın yok ya onu böyle aradan zaman geçti mi yeniden kızdırıyorlar bir yeniliyorlar. Yani açık çok durdu mu açık daa biyotdaa kızdırıyor ocakta.” (G4).

“Doğarız kavururuz oradan böyle kızarıp gelirken alırsız, çok güzel olur. Olur gelirken köpürüp çıkar o zaman alırsız. Su girmez kendi yağında kavrulur.” (G6).

“Kavurmaya su girmez sadece kendi yağıyla kavrulur. Kavurma yaparken yağ köpürürse kavurma olmuştur. Hemen indireceksin. Öyle yapılır kavurma.” (G8).

Genellikle Kurban Bayramı'nda yapılan kavurma hayvan etinin kendi yağıyla kavrulmasıyla yapılır. Ağır ağır pişen kavurmanın yağı köpürdüğünde saklamaya hazır hale geldiği bilinmektedir. Hazır hale getirilen kavurmanın kaplara bölünerek dondurulup saklandığı anlaşılmaktadır.

4.9.19. Reçel

“Reçel yapardık ya. Ayva, çilek, şeftali, kiraz, kayısı... Onun böyle çekirdeğini ayıklıyorsun. Onu böyle şeker karıştırıyorsun öyle. Beklerken sulanınca ocakta kaynatıyorsun. Kıvam alıncaya alıyoruz gari ocakta.” (G6).

“Çilek reçeli var. Şimdi alıyoz. Eveli kendim yapıyordum da şimdi yaş geçtikçe gari alıyoz valla yalan değil. Evelden çileği alırdım akşamdan şekerleyosun sabahlen kaynatıyorsun. Su girmiyor içine o su oluyor zaten kendi ondan sonra kaynatıyorsun.” (G9).

“Reçeli işte kara duta yürdüm yıkadım şekerle ısladım bir gün beklettim. Su koymadım sade şeker zaten sulanıyor. Sabahtan akşama kadar yeterli oluyor. Ocağa koydum kaynattım koyaldı. Soğuyunca koyarım kaldırıyorum gari” (G20).

Ayva, çilek, şeftali, kiraz, kayısı ve karaduttan reçel yapıldığı belirtilmiştir. Ayıklanan, temizlenen meyveler şekerde bekletilir. Şekerde bekleyen meyveler sulanır. Sulanan meyveler daha sonra şekerle kıvam alana kadar kaynatılmasıyla reçel elde edilmiş olur.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu bölümde araştırma amaçları doğrultusunda elde edilmiş sonuçlara ve bu sonuçlar neticesinde Nazilli mutfak kültürünün korunması ve geliştirilmesine katkı sağlayacak önerilere yer verilmiştir.

5.1.Sonuç

İnsanoğlu yaşamsal faaliyetlerini sürdürmesi için beslenmeye ihtiyaç duymaktadır. Ateşin kullanılmasıyla beraber gelişen mutfak kavramı toplumları yansımasıyla birlikte kültürel bir olgudur. Mutfak kültürü toplumun içinde bulunduğu coğrafya, sosyo-ekonomik durum, din ve inanışlardan etkilenecek oluşmakta ve gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Her toplumun farklı coğrafya, sosyo-ekonomik durum, din ve inanışlara sahip olması farklı ve özgün mutfak kültürlerini ortaya koymaktadır.

Türk mutfak kültürünün köklü bir geçmişe sahip olduğu görülmüştür. Türk mutfağı, İslamiyet öncesi Orta Asya Türklerinden günümüze kadar gelişimini sürdürmüş olup hala daha gelişmeye devam ettirmektedir. Günümüzde ise Türk mutfağı, Fransız ve Çin mutfaklarıyla beraber dünyanın önemli mutfakları arasında gösterilmektedir (Belge, 2000; 141). Geline nokta mutfak kültürleri çalışmaları önem kazanmış ve alanyazın taramasına bağlı olarak çeşitli çalışmalar saptanmıştır. Yapılan literatür taramasına göre mutfak kültürünün mutfak mimarisi, mutfakta kullanılan araç ve gereçler, yemek servisi, sofr düzeni, yemek yeme adabı, pişirme yöntemleri, yemek öğünleri ve yapıp tüketilen yemekler, geçiş dönemleri ve kutsal günler ve saklama yöntemlerinden oluştuğu anlaşılmıştır.

Araştırma amaçlarına uygun bir biçimde Nazilli mutfak kültürü 20 kaynak kişi ışığında saptanmıştır. Nazilli mutfak kültürü pişirme yöntemleri, yapıp tüketilen yemekleri, geçiş dönemi uygulamaları, kutsal gün uygulamaları ve saklama yöntemleriyle zengin içeriğe sahiptir. Cumhuriyet dönemi ile Türk mutfak kültürüne giren üç öğün yemek yeme adeti Nazilli’de de görülmektedir. Nazilli’de çorbalar, sebze yemekleri, baklagil yemekleri, ot yemekleri, sarmalar ve dolmalar, kızartmalar, kırmızı et yemekleri, balık yemekleri, tavuk yemekleri, mantar yemekleri, pilavlar, makarnalar, hamurşleri, ekmekler, salatalar, tertürler, tatlılar, hoşaf lar ve şerbetlerin yapıldığı tespit edilmiştir. Tespit edilen bu yemekler kavurma, haşlama, yağda kızartma, fırında ve sacda pişirme yöntemleriyle yapılmaktadır.

Nazilli mutfağında tercih edilen ürünlerin genellikle ev yapımı ve doğal ürünler olduğu anlaşılmıştır. Özellikle zeytinyağını kendileri üretmekte veya üretkenler aracılığıyla temin ettikleri görülmüştür. Bunun yanında tarıma elverişli akdeniz iklimi ve bereketli toprakları sayesinde çok çeşitli ürünler (zeytin, incir, portakal, nar, üzüm, domates, biber, patlıcan, bamya...) yetiştirilmekte olup az miktarda hayvanlık da yapılmaktadır. İkminin mutfak kültürü üzerinde etkisi ve doğal besine olan eğilim doğrultusunda saklama yöntemleri ortaya çıkmaktadır. Nazillide zeytinyağı, zeytin kurma, kurutma yöntemi, yoğurt, tereyağı, keş, peynir, tarhana, salça, turşu, konserve, pekmez, koruk ekşisi, nar ekşisi, kekik suyu, sirke, asma yaprağı salamuru, kavurma ve reçel gibi saklama yöntemleri kullanıldığı saptanmıştır. Elde edilen sonuçlara bağlı olarak Nazilli’de yaz mevsiminde yapılan yemeklerde taze sebzeler kullanılmaktadır. Kış mevsiminde ise kış sebzelerinin yanında yazdan hazırlanan konserverlerin yemek olarak tüketildiği görülmüştür.

Nazilli’de uygulanan saklama yöntemlerine bakıldığında süt oldukça yoğun kullanılan bir üründür. Elde edilen bulgulara göre geçmişte keçi ve koyun gibi küçükbaş hayvanlarının sütü tercih edilirken günümüzde büyük baş hayvanlarının sütü kullanılmaktadır. Bu durumun günümüzde Nazilli’de küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin azalmasının bir sonucu olduğu söylenebilir. Yoğurt, tereyağı, keş ve peynir süttten yapılmaktadır. Nazilli’de süttün peynir yerine daha çok yoğurt olarak değerlendirildiği görülmüştür. Buna bağlı olarak yoğurttan tereyağı ve keş üretilmektedir. Nazilli’de keşin peynirden daha fazla tüketildiği düşünülmektedir. Keşe çökelek veya kesik denilmesiyle birlikte özellikle kahvaltılarda üzerine zeytinyağı dökülerek tüketildiği bilinmektedir.

Nazilli’de yapılan hemen her yemeğe al biber, domates veya salça girdiği görülmüştür. Bunun yanında tüm yemekler zeytinyağı veya tereyağı kullanılarak yapılmaktadır. Ayçiçek yağı veya mısır yağı gibi diğer bitkisel sıvı yağlar kullanılmamaktadır. Bu uygulamalar Nazilli yemeklerinin karakteristik özellikleri olarak sayılabilir.

Nazilli’de sünnet, düğün, asker uğurlaması ve ölüm gibi geçiş dönemlerinde mevlid okutulup mevlid yemeği verildiği görülmüştür. Mevlid yemeği çorba (kırmızı mercimek veya arpacık şehriye), pirinç pilav üzerine tavuk veya kırmızı et, sulu yemek (kuru fasulye veya güveç), turşu (tertür veya karışık kışlık turşu) ve irmik helvası olmak

üzere beş çeşit yemek sunularak yapılmaktadır. Geçmişte düzenlenen mevlit yemeklerini kolu komşunun yardımlaşarak yaptığı ancak günümüzde ise mevlit yemeklerinin para karşılığında aşçılar tarafından yapıldığı anlaşılmıştır. Bu duruma bağlı olarak mevlit yemekleri geçmişte özellikle kırsal kesimlerde evlerde yer sofralarında yenilirken günümüzde yerini masaya yemek servisine ve yemeklerin masada yenilmesine bırakmıştır.

Çınar'ın 2019'da yürüttüğü çalışmaya göre Aydın ilinde geçiş dönemlerinden olan doğumda annenin sütü artması için anneye çeşitli süt arttırıcı besinler yedirildiği belirtilmektedir. Elde edilen bulgulara göre Nazilli'de böyle bir uygulamaya gidilmediği görülmüştür. Nazilli'de doğum için yapılan uygulamalar tebrik için gelen misafire sunulan ikramlar ile sınırlıdır.

Geçiş dönemlerinden olan asker uğurlaması uygulaması geçmişte hiç uygulanmadığı ancak günümüzde isteğe bağlı olarak uygulandığı görülmüştür. Yapılan uygulamalara bakıldığında kırsal mahalleler ile kent merkez mahalleleri arasında farklılıkların olduğu tespit edilmiştir. Merkez mahallelerde mevlit okulup mevlit yemeği veya pide (halebişi) ikram edilmektedir. Kırsal mahallelerden olan Yaylapınar mahallesinde mevlit yemeğine ek olarak akşam eğlence yapılırken, İsabeyli mahallesinde ise askere gidecek olanlar evlere davet edilmektedir.

Nazilli'de tatlının sıradan günlerde fazla tüketilmediği anlaşılmıştır. Genellikle Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı'nda gelen misafirlere sunulmak üzere tatlıların yapıldığı görülmüştür. Bu duruma ek olarak ise lokma tatlısının hayır için yapıp dağıtıldığı, ırmik helvasının ise mevlit yemeklerinde ikram edildiği tespit edilmiştir.

Nazilli mutfağına bakıldığında günümüz evlerinde tüplü ocaklar tercih edilse de ocaklıkta odun ateşinde yemek pişirilen yemeğin daha lezzetli olduğu görülmüştür. Günümüzde evlerde tüplü ocakların kullanımına karşın kırsal kesimlerde ve kent merkezindeki bahçeli evlerde bulunan ocaklıklarda özellikle kızartmalar odun ateşinde pişirilmektedir. Bu durum değişen yaşam koşullarıyla birlikte geneleksen değerlere bağlı kalmanın bir örneği olarak düşünülebilir.

Nazilli'de sık sık pide restoranlara rastlanmaktadır. Nazilli'de pide özel bir yemek olarak kabul edilmekte sıklıkla restroanlarda tüketilmektedir. Ayrıca pide ölüm törenlerinde de gelen misafirlere sunulan bir yiyecektir. Bunlara karşın Nazilli'de pide

evlerde çok yapılmadığı anlaşılmaktadır. Nazilli coğrafi işaretli bir ürün olan Nazilli Kar Helvasının bir sokak lezzeti olduğu görülmüş evlerde yapımına rastlanmamıştır.

Nazilli’de mutfakta kullanılan ürünler, pişirme yöntemleri, çeşitli bitkiler ve yemeklere yöreye özgü isimler verildiği saptanmıştır. Saptanılan yöreye özgü bu isimler aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 5.1. Yöreye özgü isimler

Yöreye özgü isimler	Anlamı
Akbaş / Kelbaş	Karnabahar.
Al biber	Kırmızı toz biber.
Bastırma zeytin	Çürütme zeytin / Sele zeytin.
Çörek	Gözleme.
Dalga	Isırgan otu.
Dömbürmek	Üst kısımda birikmek.
Eniş / Acı ot / Sarmaşık	Kedirgen / Kuşkonmaz.
Göbeği delinmek	Kaynatmak.
Halebişi	Kıymalı pide
Harannı	Tencere benzeri büyüklü küçüklü çukur kap.
Keş	Çökelek / Kesik.
Kıştırma	Karnıyarık.
Ocaklık	Ev dışında yer alan ve üç ayaklı demir ızgara ile oluşturulan ocak.
Temizlik	Semizotu.
Tertür (Yaz Turşusu)	Haşlanmış sebzelerin zeytinyağı ve dövülmüş sarımsak ile birleştirilmesiyle elde edilen turşu.
Sacırak	Ocaklık yapımında kullanılan üç ayaklı demir ızgara.
Yannık	Yayık.
Yuka	Yufka.

Nazilli’de çeşitli yiyecek ve yemeklerin hazırlanmasında geçmiş ve günümüz uygulamalarında farklılıkların olduğu görülmüştür. Uygulamalarda görülen bu farklılıklar aşağıdaki tabloda aktarılmıştır.

Tablo 5.2. Uygulama farklılıkları

Malzeme/Yiyecek	Geçmiş	Günümüz
Ekmek yapımı	Buğday, çavdar ve mısır unu karıştırılarak ekmek yapılmaktadır.	Hazır satın alınan buğday unu ile ekmek yapılmaktadır.
Mercimek çorbası	Mercimekler piştikten sonra süzğüden geçirme işlemi yapılmaktadır.	Mercimekler piştikten sonra blender ile ezme işlemi yapılmaktadır.
Tarhananın öğütülmesi	Kurutulan top top halindeki tarhanaların el ile toz hale getirme işlemi yapılmaktadır.	Kurutulan top top halindeki tarhanaların değirmende öğütülerek toz hale getirme işlemi yapılmaktadır.
Tereyağı	Tahta yayıklarda el ile yapılmaktadır.	Elektronik yayıklarda yapılmaktadır.
Zeytin yağı	Ayakla çiğnenerek zeytin yağı çıkarma işlemi yapılmaktadır.	Fabrikalarda sıkılarak zeytin yağı çıkarma işlemi yapılmaktadır.

Görüldüğü üzere geçmiş ve günümüzdeki uygulamalarda temel faktör teknolojidir. Teknolojinin gelişmesi ve değişen yaşam koşulları mutfak kültüründeki uygulamaları da değiştirdiği söylenebilir. Bu çalışma ile birlikte Nazilli'ye ait olan geçmişteki uygulamaların kayıt altına alınması literatüre önemli bir katkı sağladığı düşünülmektedir.

5.2.Öneriler

Mutfak kültürü geçmişten günümüze süregelen bir değerdir. Değişen yaşam koşulları mutfak kültürünü etkilemekte ve yozlaşmaktadır. Bu çalışma ile Nazilli mutfak kültürünün literatüre kazandırılması sağlanmakta ancak bu durumun başlı başına Nazilli mutfak kültürünün koruma altına alınmasını ve yaşatılmasını sağlayamayacağı öngörülmektedir. Geline durum neticesinde Nazilli mutfak kültürünün korunması, yaşatılması ve gelecek kuşaklara zengin haliyle aktarılması adına şu çalışmalar yürütülebilir:

- Yiyecek-içecek eğitimi veren kurumlarda geleneksel mutfak kültürleri eğitimi verilerek, geleneksel mutfak kültürü bilincinin oluşturulması sağlanmalıdır. Özellikle de Nazilli'de bulunan Nahit Menteşe Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde yer alan yiyecek içecek hizmetleri bölümü öğrencileri ve halk eğitim kurumlarında Nazilli mutfak kültürü tanıtımları yapılması ve eğitimleri verilmesi,
- Yerel yayın kuruluşları tarafından Nazilli mutfak kültürü hakkında içerikler oluşturup yayın organları aracılığıyla yöre halkına sunulması,
- Nazilli'de yer alan restoranlarda Nazilli mutfak kültürüne ait yemeklere yer vermesiyle Nazilli'ye ait olan yemeklerin ticarileştirilmesi,
- Yerel yönetimlerin Nazilli mutfak kültürüne sahip çıkması, ilgili alanda yayımlar ve broşürler hazırlatarak halka geleneksel beslenmenin daha sağlıklı ve daha kaliteli olduğunu anlatmasıyla birlikte Nazilli halkını geleneksel beslenme için teşvik etmesi,
- Adnan Menderes Üniversitesine bağlı bulunan Nazilli yerleşkesi (Nazilli İdari ve İktisadi Bilimler Fakültesi ve Nazilli Meslek Yüksekokulu) bünyesinde bulunan yemekhanelerde Nazilli mutfak kültürüne ait yemeklerin öğrencilere sunulmasıyla Nazilli'ye ait lezzetler Türkiye'nin dört bir yanından gelen öğrencilere tanıtılması,
- Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde bulunan Yiyecek İçecek İşletmeciliği bölümü derslerine ek olarak yerel mutfak alanında dersler

eklenmesi ve bu doğrultuda geleceğin yiyecek içecek işletmecisi adaylarına Aydın iline ait yerel mutfak kültürünün etkili bir biçimde aktarılarak tanıtılması,

- Yarışmalar, fuarlar ve özel Nazilli günleri düzenlenerek Nazilli mutfak kültürü tanıtım faaliyetleri yürütülmesi ve ilgili alanda yürütülen bu faaliyetlere katılımın sağlanması,

- Nazilli’de yapılacak olan farklı çalışmalar ile yeni kuşakların geleneksel mutfak kültürü hakkında bilinirliği saptanıp eksiklerin giderilmesi ve geleneksel mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasının teşvik edilmesi,

- Nazilli’ye ait olan mutfak kültürünü aktaran belgesel çekilmesi ve bu kapsamda Nazilli mutfak kültürüne ait özellikle de uygulamalara yönelik görseller ile mutfak kültürünün kayıt altına alınması

- Yürütülen çalışma Nazilli mutfak kültürünü yansıttığı varsayılsa da yapılacak mikro çalışmalar aracılığıyla özellikle Nazilli kırsalına ait çeşitli mikro mutfak kültürleri ortaya çıkması olağandır. Bu bağlamda geniş ölçekli çalışmalar yerine çok sayıda mikro çalışmalar yürütülmesi,

- Bu alanda yapılacak farklı çalışmalar ile Nazilli mutfağına ait yemeklerin standart reçeteler haline getirilmesi halinde Nazilli mutfak kültürünün korunmasına katkı sağlanacağı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Acar, Y. (2016). Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray ili Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 81-86.
- Akman, M., Şeker, E., Çetinkaya, A. Ş., Kozak, İ., Yardımcı, P. (2001). Silifke yöresi geleneksel yemeklerin tespiti ve Türk mutfağına kazandırılması. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (s. 9-54). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın no: 29.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Albayrak, A. (2013). Farklı milletlerden turistlerin Türk mutfağına ilişkin görüşlerinin saptanması üzerine bir çalışma. *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5059-5063.
- Alpargu, M. (2008). 12. yüzyıla kadar İç Asya'da Türk mutfak kültürü. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* içinde (s.17-26). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Alyakut, Ö. ve Polat Üzümcü, T. (2017). Gastronomi turizmi bağlamında Kandıra beslenme kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş lezzetleri: Goncaaydın Köyü örneği. *Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu-IV*. s. 1837-1861.
- Arastaman, G., Öztürk Fidan, İ. ve Fidan, T. (2018). Nitel araştırmada geçerlik ve güvenirlik: Kuramsal bir inceleme. *YYÜ Eğitim Fakültesi Dergisi (YYU Journal of Education Faculty)*, 15 (1), 37-75.
- Artun, E. (2001). Adana'da törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor*, 13 (49), 27-37.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten bugüne geleneksel bir lezzet: İskilip dolması. *International Journal of Social Science*, 6 (1) 229-239.
- Aslan Ceylan, J. ve Özçelik, A. O. (2018). Cuisine culture of the pearl of Mesopotamia: Mardin, Turkey. *Journal of Ethnic Foods*, 5 (4), 239-245.

- Batu, A. (2015). Türk-İslam kültüründe ve günümüz dengeli, sağlıklı ve helal beslenmede Hz. Muhammed öğretisi. *Turkish Studies*, 10 (2), 69-100.
- Baytok, A., Emren, A., Gürel, N., Dalkıranoglu, A., Güney, H., Töre, H. (2001). *Afyonkarahisar mutfağı*. Ankara: T. C. Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı.
- Belge, M. (2001). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22 (87), 159-169.
- Bilgin, A. (2008). Klasik dönem Osmanlı saray mutfağı. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* içinde (s. 71-93). Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, A. ve Özşamancı, Ö. (2008). *Türk mutfağı*. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Boyd, C. O. (2001). Philosophical foundations of qualitative research. P. E. Munhall (Ed.), *Nursing Research: A Qualitative Perspective* içinde (s. 65-90). Boston, MA: NLN Press.
- Bozok, D. ve Kahraman, K. (2015). Kırsal turizmde yöresel yemek kültürünün rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5 (1), 85-90.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). *Lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2017). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.
- Chamberlain, L. (2006). *The food & cooking of Russia*. London: Bison Books.
- Chemache, L., Kehal, F., Namoune, H., Chaalal, M., Gagaoua, M. (2018). Couscous: Ethnic making and consumption patterns in the Northeast of Algeria, *Journal of Ethnic Foods*, 5 (3), 211-219.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.

- Creswell, J. W. (2017). *Araştırma deseni nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları*. (Çev: S. B. Demir). Ankara: Eğiten Kitap.
- Cwierka, K. J. (2006). *Modern Japanese cuisine food, power and national identity*. London: Reaction Books.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakırözü Köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (Special issue 3), 285-297.
- Çetin, A. (2006). Memlük Devletinde yemek kültürüne genel bir bakış. *Milli Folklor*, 18 (72), 107-117.
- Della Croce, J. (2005). *Klasik İtalyan yemekleri*. (ikinci baskı). Ankara: Dost Kitabevi.
- Demir, F. (2001). Ordu yöresi geleneksel halk mutfağından derlemeler. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde* (s. 275-292). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın no: 28.
- Demir, N. Ö. (2012). *Birey, toplum, bilim: sosyoloji temel kavramlar*. (altıncı baskı). Ankara: Turhan Kitabevi.
- Demirci, T. (2001). Şarkikaraağaç yemekleri. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde* (s. 293-310). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın no: 28.
- Doğruol, H. (1996). Ayaş (merkez ilçe) geleneksel halk mutfağı ve yemekleri üzerine bir deneme. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar içinde* (s. 5-47). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın no: 17.
- D'Ohsson, M. de M. (1980). *XVIII. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler*. (Çev: Z. Yüksel). İstanbul: Tercüman Yayınları.
- Dündar Arıkan, A. (2016). *Türk mutfak kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

- Dündar Arıkan, A. Çakıcı, H. H. ve Altubağ, E. (2018). The place of sherbet in beverage preferences of university students, *The 11th Tourism Outlook Conference*, 2-5 October, Eskişehir, Türkiye, s. 604-613.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Emekli, G. (2006). Coğrafya, kültür ve turizm: kültürel turizm. *Ege Coğrafya Dergisi*, 15 (2006), 15-59.
- Erdoğan, İ. ve Alemdar, K. (2005). *Popüler kültür ve iletişim* (ikinci baskı). Ankara: Erk Yayınları.
- Govindasamy, K., Banerjee, B. B., Milton, A. A. P., Katiyar, R., Meitei, S. (2018). Meat-based ethnic delicacies of Meghalaya state in Eastern Himalaya: preparation methods and significance, *Journal of Ethnic Foods*, 5 (4), 267-271.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri. *1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu*, 6. Cilt. 16-19 Kasım. Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi Turizm Fakültesi, s. 151-176.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26, 24-30.
- Gürsoy, D. (2013). *Tiridine, tiridine, suyuna da bandım... Tarihin süzgecinde yöresel mutfağımız*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvenç, B. (1979). *İnsan ve Kültür* (üçüncü baskı). Ankara: Remzi Kitabevi.
- Halıcı, N. (1981). *Ege Bölgesi yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (1983). *Akdeniz Bölgesi yemekleri*. Ankara: Güven Matbaası.
- Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi yemekleri*. Ankara: GÜR-AY Ofset Matbaacılık.
- Halıcı, N. (2005). *Konya yemek kültürü ve Konya yemekleri*. İstanbul: Rumi Yayınları.
- Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- Halıcı, N. (2015). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi mutfak kültürü ve yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22 (34), 1-9.
- Isparta Valiliği. (2014). *Isparta mutfağı geleneksel tatlarımızdan seçmeler*. Isparta: Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Işık, M. A. (2009). Siirt mutfak kültürü ve yemekleri. *I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu, 24-26 Haziran*. Bitlis: Bitlis Eren Üniversitesi, s. 80-99.
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Önay Derin, Ö., Barı, N. (2017). İlgin mutfak kültürü ve yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 38, 86-94
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kahraman, A. ve Kahraman, E. (2009). Erzincan geleneksel mutfak kültüründen örnekler. *I. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri Sempozyumu, 24-26 Haziran*. Bitlis: Bitlis Eren Üniversitesi, s. 226-238.
- Kaypak, Ş. ve Uçar, A. (2018). Antakya kentinin yemek kültürüne bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4 (18), 190-202.
- Kılıç, A. Y., Kara, Ç., İleri, İ. A., İleri, C., Çelik Öztürk, S. (2003). *Bir ağız ekmek Eskişehir yemek kültürü II*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14 (3), 191-210.
- Koşay, H. Z. ve Ülkücan, A. (2011). *Anadolu yemekleri ve Türk mutfağı*. (ikinci basım). İstanbul: Çiya Yayınları.

- Kozak, M. (2017). *Bilimsel araştırma: Tasarım, yazım ve yayım teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kropotkin, A. (1997). *The best of Russian cooking*. New York: Hippocrene Books.
- Kwon, D. Y. (2017). Why data creation is important for ethnic foods, *Journal of Ethnic Foods*, 4 (4), 211-212.
- Maaluf, A. ve Haïdar, K. (2013). *Dünden bugüne Lübnan mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Meteoroloji Genel Müdürlüğü. (2020). <https://www.mgm.gov.tr/iklim/iklim-siniflandirmalari.aspx?m=NAZILLI> (Erişim tarihi: 01.02.2020).
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep’te bir kültürel mekân olarak mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 69 (18), 9-24.
- Oral, M. Z. (1956). Selçuk devri yemekleri ve ekmekleri. *Türk Etnografya Dergisi*. 1, 73-76.
- Oral, M. Z. (1957). Selçuk devri yemekleri. *Türk Etnografya Dergisi*. 2, 29-34.
- Öncü, M. (2015) *Cemile Adıyaman mutfak kültürü*. Adıyaman: Adıyaman Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Önçel, S. (2015). Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 2 (4), 33-44.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 4 (Special Issuel), 190-199.
- Özdoğan, Y. Işık, N. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. Dilek, Z. Akbulut, M., Arlı, M., Özer, Z. B., Gürses, R. Ve Taşkın, B. K. (Ed.). 38. *İCANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika çalışmaları Kongresi*, Ankara: Korza Yayıncılık, s. 1059-1077.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7 (4), 2676-2695.

- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet döneminde Türk mutfak kültürü. A. Dünder Arıkan (Ed.), *Türk mutfak kültürü* içinde (s. 87-105). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sandıkçıoğlu, T. (2016). Türk mutfakının tarihsel gelişimi. A. Dünder Arıkan (Ed.), *Türk mutfak kültürü* içinde (s. 2-21). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Sarioğlu, M. ve Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6 (14), 237-250.
- Sapir, E. (1924). Culture, genuine and spurious. *The American Journal of Sociology*, 29 (4), 401-429.
- Shkodrova, A. (2019). Rediscovering Europe and national Cuisine. How EU integration is shaping food tastes in Sofia and Belgrade in the 21st century, *Appetite*, 133, 10-17.
- Sukenti, K., Hakim, L., Idriyani, S., Purwanto, Y., Matthews, P. J. (2016). Ethnobotanical study on local cuisine of the Sasak tribe in Lombok Island, Indonesia. *Journal of Ethnic Foods*, 3 (3), 189-200.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri. K. Toygar (Ed.). *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* (ss. 7-54). Ankara: Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 34.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *İCANAS-Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika çalışmaları kongresi*, Ankara: Korza Yayıncılık, s. 1289-1310.
- Şahin, A. ve Özer, B. Ş. (2006). Beslenme kültüründeki farklılıkların bayan tüketicilerin gıda ürünleri satın alma davranışları üzerindeki etkileri. *Dokuz Eylül Üniversitesi İdari ve İktisadi Bilimler Fakültesi Dergisi*, 21 (1), 127-145.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfak. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfak* içinde (s. 39-56). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- Şahin, H. (2016). Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler dönemi Türk mutfak kültürü. A. Dündar Arıkan (Ed.), *Türk mutfak kültürü* içinde (s. 22-49). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şanlıdağ, H. Ş. ve Tokat, M. (2015). Arap saçından telturlamaya Milas yemek kültürü. Milas: Milas Belediyesi Kültür Yayınları.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special Usue1), 86-99.
- Şenocak, E. (2008). Elazığ mutfağı ve yöresel yemekleri. M. S. Koz (Ed.), *Yemek kitabı tarih halbilimi edebiyat* içinde (s. 580-615). İstanbul: Kitabevi.
- Taşagıl, A. (2013). Türk tarihinin başlangıcı. A. Kanlıdere (Ed.), *Orta Asya Türk tarihi* içinde (s. 2-21). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2019). <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html> (Erişim tarihi: 05.03.2019).
- Türk Dil Kurumu. (2018). <http://tdk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 14.09.2018).
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Trang, C. (1999). *Authentic Vietnamese cooking food from a family table*. New York: Simon&Schuster.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1 (2), 115-132.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2020). <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38062> (Erişim tarihi: 01.02.2020).
- Uyan, M. ve Baytok, A. (2013). Afyonkarahisar yemek kültürü. Ayonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları.

Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K., Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya kurutulmuş gıdalar. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 40, 83-93.

Yalçın Çelik, D. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Milli Folklor*, 22 (86), 127-139.

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

Yılmaz, H. (1996). Kayseri ili Develi ilçesi geleneksel mutfağından örnekler. K. Toygar (Ed.), *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* içinde (s. 100-130). Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın no: 17.

Yusuf Has Hacıp. (2011). *Kutadgu Bilig*. İstanbul: Akvaryum Yayınevi.

İnternet Kaynakları

Türkiye İstatistik Kurumu. (2020). <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> (Erişim tarihi 16.09.2019).

<https://www.nazilli.bel.tr/tr/list/muhtarliklarimiz> (Erişim tarihi: 16.09.2019).

SORU FORMU

1.Kendinizi tanıtır mısınız? (Kökenleriniz? Mesleğiniz? Yaşınız? Ne kadar süreden beri Nazillide yaşıyor?)

2.Günlük rutininizi anlatır mısınız? Günlük hayatınız genel olarak nasıl geçer? Mesela sabah kaçta kalkıp gece kaçta yatarsınız ve bu arada genellikle neler yaparsınız?

3.Günde kaç öğün yemek yersiniz?

4. Günlük öğünlerde genellikle neler yersiniz?

* Sabah neler yersiniz?

* Öğle vaktinde neler yersiniz?

* Akşam vaktinde neler yersiniz?

* Gece yatmadan önce yemek yer misiniz?

* Yemek malzemelerini nereden temin ediyorsunuz? Özellikle mi? Özellikle ise neden?

5. En çok hangi yemekleri yaparsınız? / pişirirsiniz? (Çorba, et yemeği, sebze yemeği, salata, tatlı, pilav, hamur işi vs.)

6. Eskiye ait şu anda yapılmayan veya az yapılan yemekler nelerdir? Nasıl yapılırdı? Şimdi niye yapılmıyor?

7. Geçiş dönemlerine özel günler ve adetleriniz nelerdir?

* Geçiş dönemlerine özel gün ve adetlerde (düğün, asker, kandil, cenaze, sünnet vs.) hangi yemekler yapılır?

8. Kutsal günleriniz nelerdir?

*Bu günlerde (Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı vs.) hangi yemekler yapılır?

9. Mutfakta kullandığınız araç ve gereçler nelerdir?

* Geçmişte kullanılıp şu an kullanılmayan araç gereçler var mı? Varsa neler?

10. Saklama ile ilgili alışkanlık ve yöntemler nelerdir? (Bugün ve geçmiş.)

* Tarhana, yoğurt, erişte, pekmez, nar ekşisi, salça, zeytin, reçeli bal, yağ vs.

EK-2 Görüşülen kaynak kişi bilgileri

	Görüşme tarihi	Görüşülen kişi	Yaş	Meslek	Yer	Görüşme süresi
G1	11.03.2019	Ayşe Dalda	75	Çiftçi	Çatak Mah.	41.21
G2	11.03.2019	Fadime Çobanoğlu	50	Çiftçi	Karahallı Mah.	40.34
G3	11.03.2019	Fadime Çobanoğlu	74	Çiftçi	Aşağı Yakacık Mah.	23.26
G4	13.06.2019	Saniye Tuna	73	Çiftçi	Kuşçular Mah.	35.58
G5	13.06.2019	Meşgüle Tuna	50	Çiftçi	Kuşçular Mah.	28.05
G6	13.06.2019	Hatice Duman	70	Çiftçi	Kaşıkcılar Mah.	45.00
G7	21.06.2019	Dudu Aslan	70	Çiftçi	Haydarlı Mah.	58.12
G8	21.06.2019	Ömer Aslan	68	Emekli muhtar	Haydarlı Mah.	57.58
G9	07.01.2020	Hatice Aydın	63	Ev hanımı	Çapahasan Mah.	29.25
G10	07.01.2020	Selma Varol	59	Aşçı	Sümer Mah.	53.56
G11	11.01.2020	Münevver Bekim	69	Sütçü	Ocaklı Mah.	60.59
G12	11.01.2020	Zıynet Gümüş	70	Ev hanımı	Yeşil Mah.	32.00
G13	18.01.2020	Ali Candan	67	Marangoz	Yaylapınar Mah.	23.22
G14	18.01.2020	Elveda Candan	63	Çiftçi	Yaylapınar Mah.	47.38
G15	19.01.2020	Atiye Önder	73	Ev hanımı	İsabeyli Mah.	50.06
G16	22.01.2020	Emine Ceyhan	55	Ev hanımı	Dallıca Mah.	48.56
G17	22.01.2020	Urkiye Yıldız	63	Ev hanımı	Dallıca Mah.	37.04
G18	23.01.2020	Şükran Barut	75	Ev hanımı	İstiklal Mah.	27.42
G19	23.01.2020	Mukaddes Şişman	64	Ev hanımı	İstiklal Mah.	31.15
G20	31.01.2020	Nazire Kolay	58	Ev hanımı	Zafer Mah.	46.13

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Hasan Hüseyin Çakıcı
Yabancı Dil : İngilizce
Doğum Yeri ve Yılı : Afyonkarahisar/Şuhut 1994
E-Posta : hh_cakici@anadolu.edu.tr

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- 2016, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Gastronomi
- 2012, Kuyucak Anadolu Lisesi

Yayınları

- Çakıcı, H. H., Özkan Kutlu, T. ve Yılmaz, H. (2020). Yazılı medyada veganlığın ve vejetaryenliğin sunumu. *Erciyes İletişim Dergisi*, 7 (1), 279-296.
- Yılmaz, H. ve Çakıcı, H. H. (2019). Yazılı medyada Türk mutfacı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (1), 450-462.
- Dündar Arıkan, A. Çakıcı, H. H. ve Altubağ, E. (2018). The place of sherbet in beverage preferences of university students, *The 11th Tourism Outlook Conference*, 2-5 October, Eskişehir, Türkiye, s. 604-613.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri: Çakırözü Köyü örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6 (Special issue 3), 285-297.