

Safranbolu'nun Tören Yemekleri ve Tören Yemek Kültürünün İncelenmesi

Examination of Ceremonial Dishes and Ceremonial Food Culture in Safranbolu

Mine BAKKALOĞLU^a, Nuray TÜRKER^b ve Tuğba DAĞ^c

^a Öğretmen, Karabük Mesleki Eğitim Merkezi, Karabük, Türkiye.

^b Prof. Dr., Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Karabük, Türkiye.

^c Öğretmen, Milli Eğitim Bakanlığı Karabük Halk Eğitim Merkezi, Karabük, Türkiye.

Özet

Bu çalışmanın temel amacı, Safranbolu yemek kültürünün bir parçası olan doğum, ölüm, sünnet, evlilik gibi özel günlerde yapılan tören yemeklerinin ve tören yemeği gelenek ve kültürünün incelenmesidir. Nitel araştırma deseninin benimsendiği çalışma Safranbolu ve Safranbolu'nun köylerinde yaşayan 14 kişi ile yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara kartopu örnekleme yöntemiyle ulaşılmıştır. Çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış ve veriler "MAXQDA Analytics Pro 2020" nitel analiz programından yararlanılarak analiz edilmiştir. Çalışmada; (1) Safranbolu mutfağının aşama törenleri yemekleri, (2) Safranbolu mutfağında uğurlama/karşılama törenleri yemekleri, (3) Safranbolu mutfağının dini/özel gün tören yemekleri, (4) özel gün yemeklerinde sofrada adabı, (5) özel gün yemeklerinde kullanılan araç-gereçler ve (6) özel gün yemeklerinin yapılma durumu olarak 6 ana tema ve 12 alt tema belirlenmiştir. Çalışmada, birlik ve beraberliği pekiştiren ve tüm toplumlar için önemli olan özel günler ile bu günlerde yapılan tören yemeklerinin Safranbolu halkı için de oldukça önemli olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Safranbolu tören yemekleri kültüründe; aşama törenleri yemekleri, uğurlama/karşılama törenleri yemekleri ve dini/özel gün tören yemekleri ön plana çıkmaktadır. Tören yemeklerinin en önemlileri arasında pirinç çorbası, sütlü keşkek (köylerde), yahni, bütün et yemeği, bamya, cevizli ev baklavası, deli oğlan sarığı (bir çeşit baklava), mısır unu helvası ve zerde bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Yemek Kültürü, Tören Yemek Kültürü, Tören Yemekleri, Safranbolu

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi 10.12.2023
Kabul Tarihi 26.03.2024

Sayı Editörü

Sağbetullah MERİÇ

Abstract

The main aim of this study is to examine the ceremonial dishes, traditions, and food culture that are provided on special occasions, including births, deaths, circumcisions, and marriages, which are an integral part of Safranbolu's rich culinary culture. The study, in which a qualitative research design was adopted, was conducted using face-to-face interviews with 14 local people living in Safranbolu and its villages. Snowball sampling was used to contact participants. A semi-structured interview form was used to collect data for the study. The data was analyzed using the "MAXQDA Analytics Pro 2020" qualitative analysis program. In the study, six main themes and twelve sub-themes were identified: (1) stage ceremonial dishes; (2) farewell/welcoming ceremonial dishes; (3) religious/special occasions ceremonial dishes; (4) table manners for special events; (5) equipment and tools used in cooking special occasion dishes; and (6) preparation of special occasion dishes. According to the study's findings, local people living in Safranbolu place a great emphasis on ceremonial dishes prepared for ceremonies as well as special occasions that promote togetherness and solidarity — a value that is important to all cultures. It has been identified that the most prominent ceremonial dishes in Safranbolu are those associated with religious or special occasion celebrations, farewell/welcoming ceremonies, and stage events. The most significant dishes served during these ritual meals are rice soup, keşkek (in the villages), stew, whole meat dish (bütün et), okra, homemade baklava with walnuts, deli oğlan sarığı (a type of baklava), corn flour halva, and zerde.

Keywords: Food Culture, Ceremonial Food Culture, Ceremonial Dishes, Safranbolu

Sorumlu Yazar

Nuray TÜRKER
nturker@karabuk.edu.tr

Önerilen Atf:

Bakkaloğlu, M., Türker, N. ve Dağ, T. (2024). Safranbolu'nun Tören Yemekleri ve Tören Yemek Kültürünün İncelenmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1): 27-45.

1. GİRİŞ

Toplumların yüzyıllardır süre gelen deneyimleri ve birikimlerini gösteren yemekler, sadece karın doyurmak için değildir; bir toplumun yemekleri şenliklerin, bayramların, anma ve kutlamaların, dini törenlerin, cenazelerin de vazgeçilmez unsurlarıdır (Black ve Green, 2003). Kollektif bir kültürün oluşmasında oldukça önemli bir yere sahip olan yemek, toplumsal birçok olayın da eşlikçisidir. Yemek, toplumlar için önemli olan günlerin paylaşılmasında ve resmi günlerde ve kutlamalarda temel unsurlardan biridir (Gönüllü, 2019).

Türk kültüründe ister dini ister toplumsal isterse kişisel törenlerde olsun yemek ve ziyafet iç içedir. Türk insanı, doğumdan ölüme kadar geçen süreçteki özel günlerde, dini bayramlarda ve sosyal etkinliklerde yemek yapmaya ve birlikte yemeye önem verir. Doğum, evlilik, ölüm gibi özel günler Türklerin geleneklerinde ve sosyal yaşamlarında çok önemli bir yere sahiptir. Artun (2001), bir insanın yaşamının üç ana geçiş döneminden oluştuğunu belirtmektedir. Bunlar doğum, evlilik ve ölümdür. Türk kültüründe bir birlik ve beraberlik aracı olan düğünler insanları bir araya getirir. Türk kültüründe evlilikler düğün yemeği ile başlar. Evlenme gibi doğum da Türklerde yemek eşliğinde kutlanır. Benzer şekilde cenazelerde de cenazeye katılanlara yemek verilir. Cenazelerde yemek verme ve hayvan kesme gibi gelenekler eski Saka ve Hun Türklerine kadar uzanmaktadır (Yeşil, 2014).

Bu törenler sosyal bağları güçlendirmek, ortak değerleri paylaşmak, insanları bir araya getirmek, yardımlaşma ve dayanışma duygusunu pekiştirmek, gelenekleri yaşatarak gelecek nesillere aktarmak gibi pek çok sosyal işlevi de yerine getirmektedir (Güzeler ve Özbek, 2021). Bu törenler toplumun kültürünü ve yaşam pratiklerini geleceğe taşıması ve bu değerlerin sürdürülebilirliğini sağlaması bakımından çok önemlidir. Çünkü, tören yemekleri bir toplumun köklü geleneklerine dayanır ve toplumun kültürel kimliğinin sembolüdür. Bir toplumun özgün kültürünü oluşturan geleneksel törenler ve tören yemekleri bu kültürü anlamak ve yemeklerini deneyimlemek isteyen ziyaretçilerin ilgisini çekerek turizmin gelişmesine de katkı sağlar.

Bir UNESCO Dünya Miras kenti olan ve geçmişi binlerce yıla uzanan Safranbolu'nun tarihi, kültürü, geleneksel konutları, yemekleri ile ilgili olarak alan yazında pek çok çalışma olmasına karşın Safranbolu'nun tören yemekleri ile ilgili olarak yapılan çalışmalar oldukça sınırlıdır. Bu kapsamda Karabük Valiliği (2015) tarafından hazırlanan yayında sadece Safranbolu yemek kültürüne yer verilmiştir. Barlas (1990) ise çalışmasında Safranbolu'daki Hidrellez geleneğini incelemiştir. Yine Canbulat (2017) Safranbolu şehir yemeklerini incelemiştir. Bu nedenle bu çalışmada, Safranbolu'nun geçmişten günümüze kadar sürdürülen zengin yemek kültürünün bir parçası olan doğum, ölüm, sünnet, evlilik gibi özel günlerde yapılan tören yemeklerinin, tören yemeği gelenek ve kültürünün incelenmesi amaçlanmıştır. Bu çalışma, Safranbolu geleneksel yaşamında önemli bir yeri olan tören yemekleri ile ilgili literatürdeki boşluğun doldurulması, tören yemekleri ve tören geleneğinin kayıt altına alınması ve tören yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önem taşımaktadır.

2. LİTERATÜR

2.1. Safranbolu ve Yemek Kültürü

Karabük iline bağlı bir ilçe olan ve adını ilçede eskiden beri yetiştirilen “Safran” bitkisinden alan Safranbolu 41-15 kuzey enlemi ile 32-41 doğu boylamı arasında konumlanmaktadır. Karadeniz'in 90 km güneyinde bulunan ilçe 1013 km² yüz ölçüme sahiptir. Ortalama rakım 450 metredir (Karabük Valiliği, 2022). Safranbolu'nun 60 köyü ve 21 mahallesi bulunmaktadır (Safranbolu Kaymakamlığı, 2023).

Safranbolu, tarihsel süreçte Hititler, Firigler, Persler, Helenler, Romalılar, Bizanslar, Danişmendliler, Çobanoğulları, Anadolu Selçuklu, Candaroğulları ve Osmanlı İmparatorluğu gibi pek çok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır. Kent Roma ve Bizans İmparatorlukları dönemlerinde

önemli bir Paflagonya yerleşimidir. Kentin 1196 yılında Anadolu Selçuklular tarafından fethedilmesiyle bölge Türkleşmiştir (Tunçözgür, 2002, Safranbolu Belediyesi, 2022). Bölgeye Türkmen ve Yörükler (özellikle Karakeçili) yerleştirilmiştir. Kentin yemek kültüründe Türk ve Osmanlı saray mutfağı belirgin olsa da yemek kültürü diğer eski uygarlıkların izlerini de taşır. Ağırlıklı olarak Türkmen ve Yörüklerin yaşadığı Safranbolu’da Orta Asya yemek kültürünün izlerini de görmek mümkündür.

Kervan yolları üzerinde kurulmuş olan Safranbolu en parlak dönemini 17. ve 18. yüzyıllarda yaşamıştır. Bu dönemde ‘break of the bulk point’ (yani kervan yükünün tamamının veya bir kısmının boşaltıldığı ve/veya dağıtıldığı bir istasyon) olan Safranbolu önemli bir ticaret merkezi haline gelmiştir (Türker, 2023). Safranbolu geleneksel Türk-Osmanlı sivil mimarisinin en güzel örneklerine ev sahipliği yapan bir kenttir. Kent kültürel mirasını ve çevresel dokusunu kaybetmemiş (Koçan ve Çorbacı, 2012; Aşkın, 2014), bu eserler günümüze kadar ulaşabilmiştir. Kentte 18. Yüzyıl sonu ve 19. Yüzyıl başına tarihlenen yaklaşık 1200’ü geleneksel konut olmak üzere 1300 civarında Korunması Gerekli Taşınmaz Kültür Varlığı olarak tescil edilmiş yapı bulunmaktadır. Bu sayı köyler de dahil edildiğinde 1490’a ulaşmaktadır (Türker, 2023). Safranbolu tarihi ve kültürel mirasını korumadaki ve sürdürmedeki başarısı nedeniyle 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Kenti olarak ilan edilmiştir.

Kentin sahip olduğu tarihi ve kültürel zenginlik Safranbolu’da turizm endüstrisinin gelişmesine yol açmıştır. 1990’lı yıllarda turizmin gelişmeye başladığı kent yılda ortalama bir milyon yerli ve yabancı turistin ziyaret ettiği popüler bir kültür turizmi destinasyonudur. 2023 yılında kentte konaklayan turist sayısı 220 bin kişi olup 780 bin kişi günübirlikçilerden oluşmaktadır (Safranbolu Turizm Danışma Müdürlüğü, 2023)

Bölgede tarımsal faaliyetler içerisinde safran yetiştiriciliğinin yeri oldukça önemlidir. Başta Aşağıgüney, Yazıköy, Düzce, Davutobası, Geren ve Yukarı Çiftlik köyleri olmak üzere birçok köyde üretimi yapılan Safranın üretim alanları yerel yönetimlerin desteği ve özel girişimcilerin çabası ile her geçen gün artmaktadır. Safranbolu Safranı 2010 yılında Safranbolu Kaymakamlığı, Esnaf ve Sanatkarlar Odası girişimiyle Coğrafi İşaret almıştır. Her yıl Ekim ayının ikinci haftasından sonra toplanmaya başlanan safran önemli bir turistik ürün haline gelmiş olup yerel yönetimler tarafından geleneksel olarak 'Safran Hasadı Şenliği' düzenlenmektedir.

Safranbolu’nun sahip olduğu kültürel zenginlik yemek kültürüne de yansımıştır. Şehrin mutfağında öne çıkan yemek yöresel olarak peruhi olarak adlandırılan mantıdır (Yerasimos, 2007). Safranbolu yemek kültürü içerisinde keşkek önemli bir kültürel unsurdur (Deniz ve Yavaş, 2020). Safranbolu’nun en yaygın tatlılarından biri “Çingen Baklavası”dır. Bu baklava özellikle kış için yapılan ancak zaman zaman içinde parçalanmış kırık yufkaların değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıkan bir tatlı çeşididir (Perry, 1988; Zubaida ve Tapper, 2000).

Kırmızı et yöre yemeklerinde sıkça kullanılmaktadır (Faroghi, 1993). Özellikle kırmızı etten (erkeç etinden) yapılan “bütün et” gibi tencere yemekleri, özel günlerde yapılan kuyu kebabı öne çıkar. Kara lahana (mancar) ve ısıt başta olmak üzere, her türlü ot; ebegümeci, ısırgan, pazı, hindiba, semizotu, kazayak, dil buran, kara kavruk, gelincik, madımak, çoban ekmeği, teke sakalı, labada, yemlik, toklamaç, v.b. otlar köy mutfağında önemli bir yer tutar. Ayrıca cincile, kanlıca, ayı, köşk, meşe, göbelek, içi kızıl, kayışkan, tellice, karakulak, mih tepesi, sarıgül, koç, kara göçen, kabak, saçak, cücüle, bağıri kışlı, çivi başı, halı saçağı, geyik gibi mantarlardan çok çeşitli yemekler ve hamur işleri (gözleme, börek v.b.) yapılır (Canbulat, 2017).

2.2. Safranbolu’da Törenler ve Tören Yemekleri

İnsanların hayatlarını etkileyen özel gün ve durumlarda verilen ziyafetler halk arasında bir ritüel haline gelmiştir (Çiftçi, 2019). İslamiyet’ten önceki dönemden başlayarak günümüze kadar ulaşan tören yemekleri, tipik bir Türk adeti olup kuşaktan kuşağa aktarılarak birlik ve beraberlik içinde yenmektedir (Araz, 1989a; Ersoy, 2002). Tören yemeklerini sıradan öğün yemeklerinden ayıran en önemli özelliklerden biri yemeklerin durumlara özel olarak birlik ve beraberlik içinde

hazırlanması ve yenmesidir. Türk geleneksel yaşamında önemli olan törenleri; *Dini bayram ve özel günler* (Ramazan ve Kurban Bayramları, kandiller, Mevlit ve Aşure Günü), *mevsimlik bayram ve özel günler* (nevrüz, hıdırellez, koç katımı, çiğdem pilavı, kiraz bayramı, yoğurt bayramı v.b.), *evlenme* (söz kesme, nişan, kına gecesi, gelin hamamı, nikah, duvak günü, gerdek gecesi), *sünnet*, *yağmur duası*, *diş buğdayı ve doğum* gibi başlıklar altında sınıflandırmak mümkündür (Akman ve Mete, 1998: 23).

Özel günler ile ilgili yapılan kutlamalarda, cenaze gibi yas törenlerinde, dinî kökenli bayramlarda hazırlanan yiyecek ve içecekler, gelen misafirlere kendine özgü kurallara göre sunulmaktadır (Demirgöl, 2018). Bu törenlerde sunulan yiyecekler yöreden yöreye kültürden kültüre farklılık göstermektedir. Safranbolu'da törenler ve tören yemekleri oldukça çeşitli olup Safranbolu ve köylerinde bu gelenek ve görenekler halen sürdürülmektedir. Bu törenler ve ikram edilen yiyecekler aşağıda verilmektedir.

Nişan, Düğün ve Kına Gecesi: Safranbolu düğünlerinde pek çok ritüel bulunmaktadır. Düğünde yapılacak çorba için düğün başlamadan önce köyün gençleri davul zurna eşliğinde dibeğin başına toplanır ellerindeki tokmaklarla keşkek döverlerdi. Düğün başlamadan önce köyün kadınları toplanarak yufka ekmeği ve bu yufkaların bir kısmından börek yaparlardı. Ayrıca kadınlar düğünde sunulacak kara dolma (yaprak sarma) ile baklava gibi yiyecekleri yine birlikte hazırlarlardı. Düğün günü gelen misafirlere keşkek, kebab, yoğurtlu kara dolma, düğün böreği, pilav, maniye salatası (domates), cacık, erik gallesi (hoşaf), meyve, çerez, baklava gibi yemekler ikram edilirdi. Bu yemekler büyük yer sofralarında tahta kaşık ve yufka ekmeği ile yenirdi (Ataman, 1994).

Doğum: Safranbolu yöresinde çocuğun ilk dişi çıktığında evde çörek yapılırdı. Buna diş çöreği denirdi (Acar, 2011). Kırkı çıkan çocuk için Allah'a şükretmek amacıyla mevlid okutulur ve çeşitli ikramlar yapıp şerbet dağıtılırdı (Karabük Valiliği, 2015:125).

Sünnet Törenleri: Çocuklar genellikle 9 yaşında yaz tatillerinde sünnet ettirilir, öğlen vakti sünnet evinde davetlilere ziyafet verilirdi. Çocuğun ağlamaması için çocuk sünnet edildikten hemen sonra çocuğun ağzına "pelte şekeri" denilen lokum verilirdi (Acar, 2011).

Hacı Uğurlama ve Karşılama: Hacı yemeği kültürümüzdeki dini yemek törenlerinden biridir. Hacılar, hacdan döndüklerinde mevlit okutarak eşe dosta ve komşularına yemek verirler. Bu yemekte törene özel olarak pişirilen bir yemek yoktur. Genellikle düğünde yapılan yemekler yapılır (Acar, 2011).

Asker Uğurlama: Askere gitmeden önce gençler kendi aralarında eğlenirler. Askere gitmeden bir gün önce bütün hısım akraba ve komşular asker evinde toplanır. Gelenler askere gidecek olan gence harçlık verirler. Genç askerden döndükten sonra konu komşu ve akrabalar gence "hoş geldin" demek için gelirler ve hediye getirirler. Bu hediyeler genellikle baklava, börek, iç çamaşırı gibi yiyecek ve eşyalardır (Acar, 2011).

Cenaze: Ölü yemeği, eskiden beri Türklerin geleneksel adet ve inançlarından birisidir. Bu yemek hem Türk kökenli halklarda hem de Anadolu'da farklı biçimlerde olsa da uygulanarak günümüze kadar gelmiştir. Bu yemek organizasyonu kimi yerde cenaze evinde cenaze sahipleri tarafından yapılırken, kimi yerlerde ise komşu ve akrabaların cenaze evine yemek getirmeleri şeklinde gerçekleşmektedir (Sağır, 2012). Safranbolu'da bir evde cenaze varsa genelde komşu ve akrabalar cenaze evine yemek getirir. Ölümünden sonraki üç gün pirinç çorbası pişirilip misafirlere ikram edilir (Karabük Valiliği, 2015).

Hıdırellez, Nevruz: Safranbolu'da Hıdırellez'in ayrı bir yeri vardır. Genellikle kadınlar tarafından kutlanan Hıdırellez törenleri Ergüllü Baba Türbesinde, değirmen başında, Kirkille'deki ısıtmalıkta, Hıdırlıkta yapılırdı. Kadınlar Hıdırellez'in kutlanacağı alana genellikle sabah namazı saatinde giderlerdi. Bunun nedeni; Hızır ile İlyas peygamberlerin sabah namazı ile öğleden önceki o arada buluşacaklarına inanmalarıdır. Hıdırellez kutlamaları genellikle çayırıkta, kutsal subaşlarında veya değirmen oluklarının çevresinde yapılır, kadınlar kendi aralarında çeşitli oyunlar

oyunarak eğlenirlerdi. Bu kutlamalarda yenilen yemekler evdeki malzemelerden yapılır, çarşıdan alınan malzemelerle yemek yapılırsa uğursuzluk getireceğine inanılırdı. Genellikle Hıdırellez kutlamalarında keşkek çorbası, dolma, cevizli çörek, pilav, yöresel mantarlardan yapılmış su böreği, hoşmerim, baklava yenirdi (Barlas, 1990).

Ramazan, Kandil: Safranbolu’da ramazanlarda en öne çıkan unsur zengin sofralardı. Ramazan’dan önce her evde büyük hazırlıklar yapılır, Ramazan boyunca zengin sofralar kurulur, misafir davet edilirdi. Oruç dua eşliğinde reçel, pastırma, peynir gibi atıştırmalıklarla açılır, ekşili köfte, etli paça, kuzu dolması, yahni, dolma, tatar böreği, etli pilav, kadayıf, zerde gibi yemekler ikram edilirdi (Ataman,1994).

Safranbolu’da kandillerde tatlı dağıtma adeti vardır. Kandillerde genellikle Lokma tatlısı veya Helva gibi tatlılar özellikle de mısır veya buğday ununun kavrulup tatlandırılmasıyla hazırlanan tatlılar (hoşmerim) dağıtılır (Ataman,1994).

Bayram: Safranbolu’da pek çok yörede olduğu gibi Ramazan ve Kurban Bayramından bir gün önce ‘ziyarat’ (ziyaret) denilen mezarlık ziyaretleri yapılır. Topluca kılınan namazdan sonra mezarlığa gidilir, herkesin yanında getirdiği helva mezarlıkta okunan Kurandan sonra bir yerde karıştırılır ve kişi ya da hane sayısına göre yufkaların içine konularak dağıtılır (Acar, 2011). Bayramda ise gelen misafirlere baklava, börek, şeker ikram edilir. Kurban Bayramı’nda genellikle kurban ilk gün kesilir, köyler ya da mahalleler arasında bayram boyunca sırayla yemekler hazırlanır ve hep birlikte yenir (Acar, 2011). Bu adete kolanga denir.

Köylerde bayram sabahı sütlü çorba pişirilirdi. Evde bu sütlü çorbadan başka yemek yenmezdi. Çünkü bir yandan bayram namazı kılınırken bir yandan bayram yerinde ‘kolanga’ sofraları hazırlanırdı. Bütün evlerde pişen yemeklerden birer sahan bayram yerine getirilir ve hep birlikte yenirdi (Ataman, 1994).

Yağmur Duası: Safranbolu’da yağmur duasına çıkılacağı zaman hocalar Yıldız Baba, Hasan Dede ve Adsız türbesi olmak üzere üç veliyi ziyaret edip Hıdırlıkta özellikle Cuma günü yağmur duası yaparlardı. Hep birlikte satın alınan bir hayvan kurban edilip kan akıtılır ve etinden keşkek pişirilip herkese ikram edilirdi (Barlas, 1996).

Aşure: Türk kültürünün önemli unsurlarından biri olan Aşure geleneğinin kökeni, Hz. Muhammed’in torunu Hz. Hüseyin’in, Kerbela’da Muharrem ayının 10. günü şehit edilmesine dayanmaktadır. Bu nedenle Aşure Muharrem ayının 10. günü yapılır ve konu komşuya dağıtılır. Aşure, su, buğday, nohut, pirinç, fasulye, üzüm, şeker, fıstık, ceviz, incir, nar, tarçın gibi 12 farklı malzemenin birlikte pişirilmesi ile yapılır. İçine konan malzemeler yöreden yöreye, köyden köye farklılık gösterir (Baş, 2004).

3. YÖNTEM

Safranbolu tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelendiği bu çalışma nitel bir araştırmadır. Araştırmada 13.04.2022 ile 22.04.2022 tarihleri arasında Safranbolu ilçesinde ve köylerinde yaşayan 14 kişiden görüşme yöntemiyle veri toplanmıştır. Katılımcılara araştırmanın problemine ve amacına uygun olarak aşağıdaki sorular yöneltilmiştir;

1. Köyünüzde özel günlerde (sünnet, düğün, kına gecesi, bayram, ramazan, cenaze, mevlit, doğum, asker ve hacı uğurlama) hangi tören yemekleri yapılmaktadır?
2. Bu ziyafetlere kimler davet edilir?
3. Yemekler nerede yenmektedir?
4. Bu yemeklerin özel günlerin niteliğine göre yendiği belirli bir gün var mıdır?
5. Bu yemekler etkinliğe (Örneğin; düğün, sünnet, asker uğurlama v.b.) göre farklılık göstermekte midir?
6. Köyünüzde özel günlerde yapılan bu yemekleri kimler hazırlamaktadır?
7. Köyünüzde yapılan bu özel gün yemeklerinin sunumunda, yenilmesinde belirli bir sıra, kural ve özel bir ritüel var mıdır?

8. Bu yemekleri hazırlarken kullandığınız özel araç-gereçler nelerdir? Yemekler yapılırken kullandığınız özel bir hazırlık safhası ve yöntem var mıdır?
9. Bu yemeklerin yapılışını siz kimden öğrendiniz?
10. Bu yemekler köyünüzde kaç yıldır yapılmaktadır? Bu gelenek devam ettirilebiliyor mu? Yemeklerinizi gelecek kuşaklara aktarabiliyor musunuz?
11. Bu geleneklerin devam etmesi için sizce ne yapmak gerekir?

Bu çalışmada veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış bir görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular, ilgili alan yazındaki çalışmalardan oluşturulmuş, sonrasında kapsam geçerliliğinin sağlanması için Turizm Fakülteleri Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde görev yapan beş uzmana elektronik posta ile gönderilerek görüşlerine başvurulmuştur. Geri bildirimlere göre görüşme formu revize edilmiş ve son hali verilmiştir. Soru formunda katılımcının demografik bilgilerine yönelik sorular ile tören yemeklerini ve tören kültürünü belirlemeye yönelik 11 soru bulunmaktadır. Yüz yüze olarak gerçekleştirilen görüşmeler ortalama 40-95 dakika sürmüştür, görüşmeler katılımcının izni alınarak kaydedilmiştir. Görüşmelerin kaydedilmesini istemeyen katılımcılardan elde edilen bilgiler not edilmiştir. Bu çalışmada kullanılan veri toplama aracı için Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunun 15.05.2022 tarih ve E-78977401-050.02.04-130210 sayılı kararı ile etik kurul onayı alınmıştır.

Araştırma örnekleminin belirlenmesinde kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Kartopu örnekleme yönteminde, araştırmanın örneklemini temsil eden, ilgili konuda bilgisi olan en az bir kişiyle iletişime geçilerek görüşme yapılır. Sonrasında ise katılımcının yönlendirmesi ile diğer katılımcılara ulaşılır. Böylece araştırmanın örneklem büyüklüğü belirlenir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004; Grix, 2018). Nitel araştırmalarda örneklemin sayısal büyüklüğünden ziyade niteliği çok daha önemlidir (Mertens, 2014; Baltacı, 2017). Bu çalışma kapsamında görüşülen katılımcılar 14 kişiden oluşmakta olup katılımcı cevapları tekrarlamaya başladığı noktada araştırma “doyum noktası”na ulaştığı için görüşmeler sonlandırılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013; Creswell, 2020).

Araştırmada; görüşmeler Safranbolu şehir merkezi ile Navsaklar, İnceçay, Akkışla, Çatak, Kırıklar, Üçbölük, Akören, Yazıköy, Yörük, Yukarı Çiftlik, Konarı köylerinde yaşayan köy sakinleriyle gerçekleştirilmiştir. Araştırma, zaman ve maddi kısıtlar, bazı köylerde nüfus kalmaması, bazılarında ise konu hakkında yeterli bilgisi olan insan bulunamaması nedeniyle Safranbolu'nun tüm köylerinde yürütülememiştir.

Nitel araştırmalarda, veriler analiz edilirken farklı aşamalar kullanılmaktadır. Ancak tüm yaklaşımların odak noktası verilerin betimlenmesi ve temaların ortaya çıkarılmasıdır. Nitel araştırmalarda betimsel analiz ve içerik analizi olarak iki temel veri analizi kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu araştırmada katılımcılardan elde edilen veriler içerik analizi ile analiz edilmiştir.

Bu çalışmada verilerin analizinde “MAXQDA Analytics Pro 2020” nitel analiz programı kullanılmıştır. Verileri analiz etmek için görüşme kayıtları ilk önce Word belgesine aktarılmış, ardından Word belgesi bilgisayar ortamına aktararak okuması yapılmıştır. Sonrasında, okumalardan ve literatürden yararlanılarak bir kod şeması belirlenmiş, bu kodlar bir araya getirilerek kategoriler, birbiriyle ilişkili ve anlamlı olan kategoriler gruplanarak ana temalar oluşturulmuştur. Böylece veri analizinde sistematik bir yol izlenmiştir.

Nitel araştırmalarda güvenilirlik önemlidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırmacı, veri analiz süreciyle ilgili ayrıntılı bilgi vererek, katılımcılardan doğrudan alıntı yaparak, kod kitabı ya da şeması oluşturup kodlama yaparak ve bu kodlamaların en az iki farklı kodlayıcı tarafından yapılmasını sağlayarak araştırmanın güvenilirliğini sağlayabilir (Graneheim ve Lundman, 2004; Hall ve Valentin, 2005; Elo vd., 2014). Bu çalışmada güvenilirliği sağlamak için araştırmanın yöntemi ve sürecine ilişkin detaylı bilgiler verilmiş ve katılımcı ifadeleri doğrudan alıntılarla sunulmuştur. Ayrıca analiz sürecinin güvenilirliğini sağlamak için Maxqda Analytics Pro 2020 programına aktarılan metinler üzerinden kodlama yapılarak bir kod şeması oluşturulmuştur. Daha sonra

alanında uzman üç farklı kişiden verileri kodlaması istenmiştir. Kodlayıcılardan elde edilen sonuçlar Maxqda programında proje birleştir sekmesi kullanılarak birleştirilmiştir. Ardından kodlayıcılar arası uzlaşma sekmesi üzerinden güvenilirlik ve geçerlilik çalışmaları yapılmıştır.

Kodlayıcılar arası uzlaşma analiziyle alan uzmanları ve araştırmacının yaptığı kodlamalar karşılaştırılarak yapılan kodlamalar arasındaki ilişki belirlenmiştir. Kodlayıcılar arası uzlaşma analizi neticesinde kodlamalar arasındaki uyumlar tespit edilmiştir. Uyum olmayan kodlar üzerinde ise tartışmalar yapılarak uzlaşmaya varılmıştır. Kodlar üzerinde ortak bir görüş sağlandıktan sonra temalar ve ana temalar oluşturulmuştur. Bu sayede çalışmanın güvenilirliği ve geçerliliği pekiştirilmiştir.

4. BULGULAR

Safranbolu tören kültürü ve tören yemek kültürünün incelendiği bu çalışmada elde edilen bulgular betimsel olarak incelenmiş ve MAXQDA Analytics Pro 2020 programı kullanılarak analiz edilen veriler çalışmanın amacına uygun olarak görselleştirilerek sunulmuştur.

4.1. Katılımcıların Demografik Özelliklerine Yönelik Bulgular

Araştırma kapsamında görüşülen 14 kişi K1, K2.....K14 şeklinde kodlanmıştır. Tablo 1’de katılımcılara ait demografik bilgiler yer almaktadır. Araştırmaya 8 kadın ve 6 erkek katılmıştır. Katılımcıların 7’si ev hanımı, 4’ü emekli, 1’i esnaf, 1’i devlet memuru ve 1’i ise ressamdır. Katılımcıların 8’i ilkokul, 2’si ortaokul, 2’si lise, 1’i üniversite mezunudur. Bir kişi ise okur-yazar değildir. Araştırmaya katılanların ortalama yaşları 69’dur. Bölgede ikamet süreleri ise ortalama 63 yıldır.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

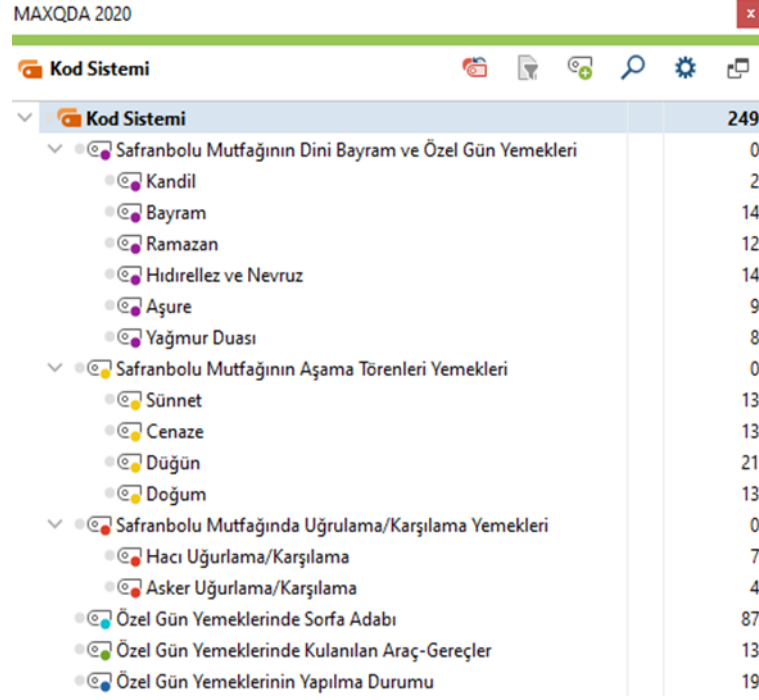
Katılımcılar	Cinsiyeti	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleği	Yaşadığı Yer	İkamet Yılı
K1	Kadın	58	İlkokul	Ev Hanımı	Navsaklar	40
K2	Kadın	59	İlkokul	Ev Hanımı	İnceçay	59
K3	Kadın	82	Okur-yazar değil	Ev Hanımı	Akkışla	82
K4	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı	Çatak	45
K5	Kadın	92	İlkokul	Ev Hanımı	Kırıklar	77
K6	Erkek	66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

4.2. Temalar ile İlgili Açıklamalar

Araştırmada hem ampirik çalışmadan elde edilen verilerden hem de alan yazından (Yalçın-Çelik, 2010; Ceyhun Sezgin ve Onur, 2017; Fidan ve Özcan, 2019; Bektarım, 2020) yararlanılarak altı tane ana tema ve on iki tane alt tema belirlenmiştir. Araştırmadan elde edilen ana ve alt temalar Şekil 1’de, açıklamaları ise Tablo 2’de verilmektedir. Bu ana ve alt temalar şunlardır;

1. Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri: Bu başlıktaki alt temalar sünnet, cenaze, düğün ve doğum olarak belirlenmiştir.

2. Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Törenleri Yemekleri: Hacı uğurlama/karşılama ve asker uğurlama/karşılama olmak üzere iki alt temadan oluşmaktadır.
3. Safranbolu Mutfağında Dini Bayram ve Özel Gün Yemekleri: Bu başlıktaki alt temalar; kandil, ramazan, bayram, Hıdırellez ve Nevruz, aşure ve yağmur duasıdır.
4. Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı
5. Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler
6. Özel Gün Yemeklerinin Yapılma Durumu.



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

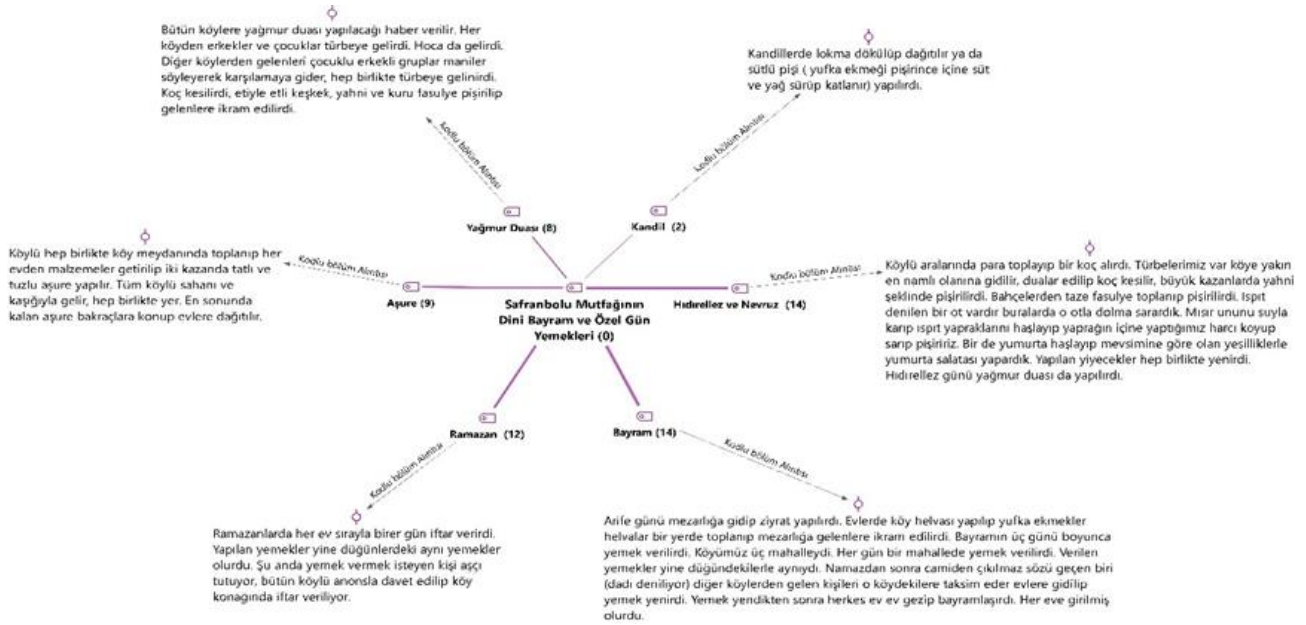
Şekil 1. Temalar ve Kod Sayısı

Tablo 2’de ana temalar ve alt temaların açıklamaları yer almaktadır.

Tablo 2. Temalar ile İlgili Açıklamalar

Ana Tema	Alt Tema	Açıklama
Safranbolu Mutfağında Dini Bayram ve Özel gün Yemekleri	Kandil	Yöre mutfağında dini ve özel günlerde yapılan yemekler ve geleneklerdir.
	Bayram	
	Ramazan	
	Hıdırellez ve Nevruz	
	Yağmur Duası	
	Aşure	
Safranbolu Mutfağının Aşama Törenleri Yemekleri	Sünnet	Aşama törenlerinde yapılan yemekler ve geleneklerdir.
	Cenaze	
	Doğum	
	Düğün	
Safranbolu Mutfağında Uğurlama/Karşılama Yemekleri	Asker Uğurlama/Karşılama	Uğurlama ve karşılama törenlerinde yapılan yemekler ve geleneklerdir.
	Hacı Uğurlama/Karşılama	
Özel Gün Yemeklerinde Sofra Adabı	-	Özel gün ve törenlerde verilen yemeklerin sofrada düzenini, yemeklerin sunum sırasını,

Kod teori modeli kullanılarak ana temalarının kodlanma sıklığı, Kod-alt kod-bölümler modeli ile alt temaların kodlanma sıklığı tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular Şekil 3 - Şekil 8'de gösterilmektedir.



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

Şekil 3 incelendiğinde; Safranbolu mutfağının dini bayram ve özel gün yemekleri ana temasında bayram, Hıdırellez ve Nevruz, Ramazan, aşure, yağmur duası, kandil olmak üzere altı alt temanın belirlendiği görülmektedir. Bu alt temalardan bayram 14 kez, Hıdırellez ve Nevruz 14 kez, Ramazan 12 kez, aşure 9 kez, yağmur duası 8 kez, kandil ise 2 kez kodlanmıştır. Ana temaya ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

“...bayram namazından sonra aile içinde bayramlaşılır, daha sonra her öğlen ve her akşam sırayla ailenin en büyüğünün evinde toplanılır, yemek yenirdi. Bayramlarda Safranbolu'daki her ailenin evinde aynı yemekler olurdu. Bu yemekler oldukça sade, çok fazla bir katkı olmayan lezzetli yemeklerdir. Çorba olarak pirinç çorbası ile başlanır, daha sonra bütün et yemeği gelirdi. Bu yemek özellikle erkek etinin kürek kemiğinden yapılırdı. Daha sonra koruklu bamya gelirdi ...” (K14)

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

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

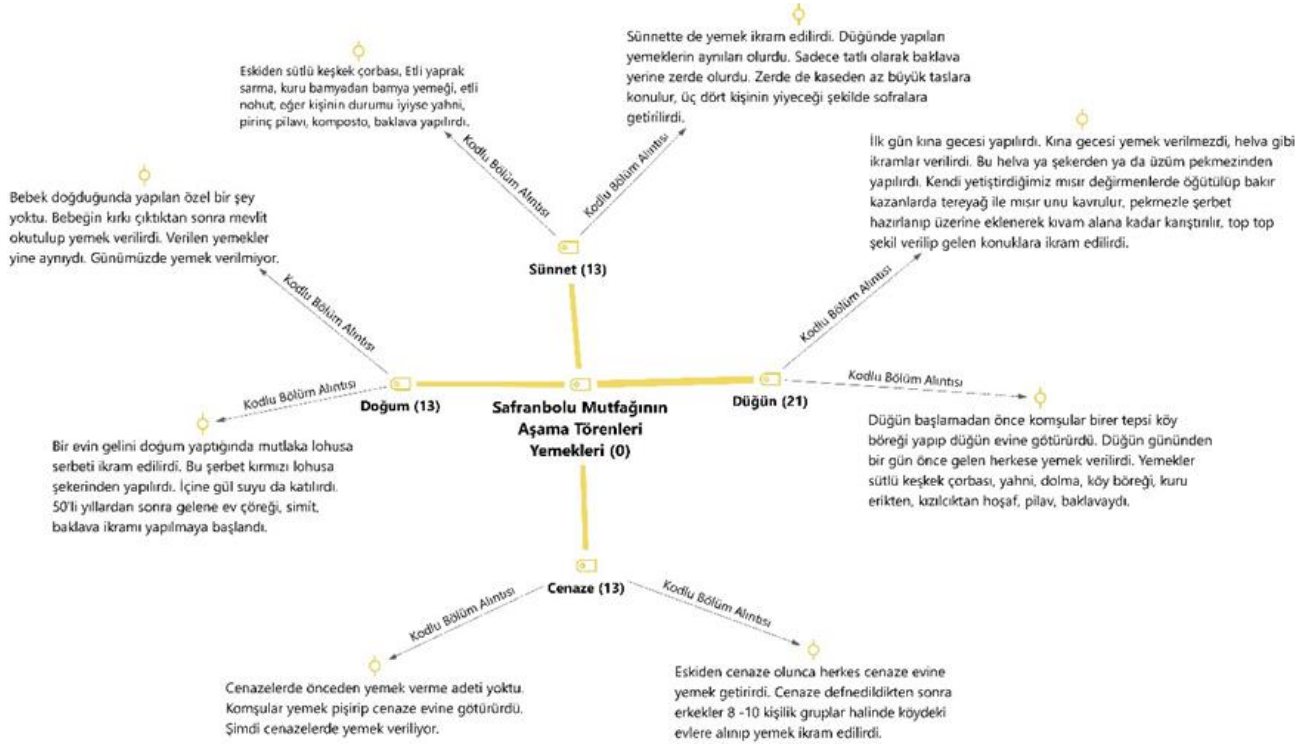
“...Nevruz'da bütün civar köylerden toplanıp köyümüzdeki kurt dede türbesine gelirler, çok kalabalık olur. En az 10-15 kurban kesilip orada pişirilerek hep birlikte yenilirdi. Yine ayrıca sütü keşkek çorbası, köy helvası (un tereyağı ve sütle kavurup üzerine şerbet dökülüp tepsiye basılıp dilimlenir) da ikram edilirdi gelenlere...” (K4)

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

“...kandillerde caminin avlusunda kandil yemeği verilirdi. Erkekler ve çocuklar olurdu. Herkes evden bir sahan üzüm pekmezi ya da ak pekmez (üzüm pekmeziyle yumurta beyazının iyice çırpılmasıyla yapılır), yufka getirirdi, bir de mısır unundan mısır ekmeği yapılırdı, arasına ceviz konularak pişirilirdi, hep beraber yenirdi...” (K6)

Dini ve özel günlerde yapılan tören yemekleri tüm toplumların kültüründe önemli olduğu gibi Safranbolu yemek kültüründe de oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Katılımcı ifadeleri de bu durumu doğrulamaktadır. Özellikle birlik ve beraberliğin daha çok hissedildiği Ramazan ayında kurulan sofraların önemli bir yeri olduğu görülmektedir. İftarda verilen yemekler ile düğünde verilen yemekler hemen hemen aynıdır. İftarda verilen yemekler; sütü keşkek, pirinç çorbası, yahni, yaprak sarma, bamya yemeği, pilav, su böreği, baklava ve mevsime göre meyve kompostolarından oluşmaktadır. Bayramlarda Akkışla ve Üçbölük köylerinde verilen, köy sakinlerinin veya yakın köylerde yaşayanların (sadece erkekler) katıldığı yemeğe “kolonga” denmektedir. Katılımcılar bayramlarda, bayram boyunca her gün bayram keşkeğinin, kışları kuru kıymalı tarhana çorbasının, mihlamanın (kuru kıymalı ve ıspanaklı yumurta), zeytinyağlı dolmanın, su böreğinin, baklavanın, deli oğlan sarığının ve çok eskiden de samsa tatlısının yapıldığını sıklıkla vurgulamışlardır.

Safranbolu’da yağmur duasına çıkıldığında koç kesilmekte, etyle etli keşkek, yahni ve kuru fasulye pişirilerek gelenlere dağıtılmaktadır. Hıdırellez ve Nevruz’da ise köylerde topluca yemekli kutlama yapılmakta, kutlamalar genellikle köyde bulunan yatır ya da türbe gibi dini yapılara yakın alanlarda yapılmaktadır. Hıdırellez ve Nevruz kutlamalarında keşkek, fasulye, Haşu, yufka, dolma, mevsim yeşillikleri, salata, yumurta yenmektedir. Ayrıca Hıdırellez’de bazı köylerde para toplanıp düve ya da koyun kesilmekte, daha sonra pişirilerek herekse ikram edilmektedir. Bu özel günde kurbanların kesilmesi, duaların edilmesi Hıdırellez’in yöre halkı açısından önemini ortaya koymaktadır.



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

Araştırmada; Safranbolu mutfağının aşama törenleri yemekleri ana temasına ait dört alt tema belirlenmiştir. Bunlar; düğün, cenaze, sünnet ve doğumdur. Düğün 21 kez, cenaze, sünnet ve doğum 13'er kez kodlanmıştır. Aşama törenleri ana temasına ilişkin katılımcı ifadeleri aşağıda verilmektedir;

“...Düğün 8 gün sürerdi, bu 8 günde de yemek verilirdi. İlki köylü gecesiyle başlardı. Düğün evi sahibi düğünde hizmet edecek gençlere, kişilere eğlence düzenler, yemek verirdi. Ertesi gün kız evi erkek evine gelir, başlık yazma olurdu. Ertesi gün, okunuk derler, civar köylerden komşular akrabalar gelir, köydeki bütün evler bahçeler açılır, 20-30 yerde masalar açılır, yemekler mezeler yenir, sabaha kadar eğlence olur, içki içilirdi. Ertesi gün gelin almaya gidilir, düğün yapılır ve yemek verilirdi. Düğün başlamadan önce çorba ve pilav için köy meydanındaki dibekte köyün gençleri davul eşliğinde keşkek döverdi. Düğün

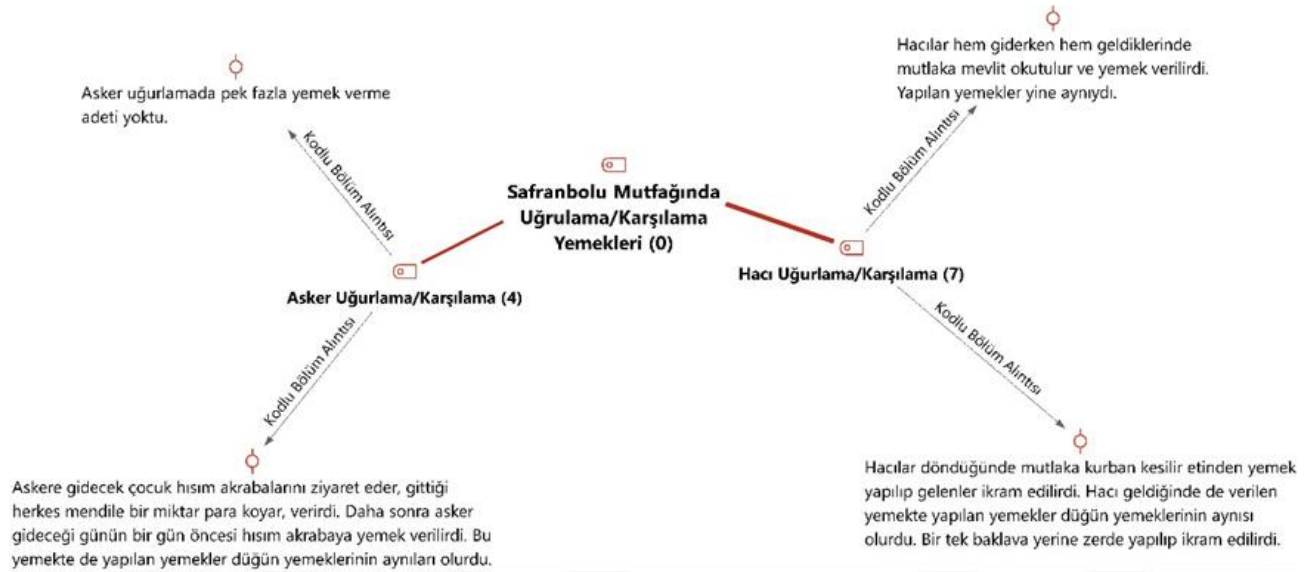
sahibi köyün meydanına bir horoz getirirdi, köyün gençleri horozun peşinden koşar, biri tutar, horoz kesilip akşama yenirdi. Düğün başlamadan önce bütün komşular düğün evine dağdan birer yük odun getirir, yemekler bu odunla pişirilirdi. Düğünden sonra semet (duvak) yapılır, gelenlere yine yemek verilirdi. Yemek genellikle sütü keşkek çorbası ile başlardı. Et yemeği yapılır (yahni), yemekler taze fasulye, kuru fasulye, dolma, pirinç pilavı (üzerine et) veya çiğirdik (keşkekle yapılan bir pilav), köy böreği, baklava, üzüm hoşafı, salata, mevsim meyvesi şeklinde devam ederdi..." (K5)

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

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

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

Safranbolu'da aşama törenleri yemeklerinde düğünün ayrı bir önemi bulunmaktadır. Düğünler ortalama 5 ila 7 gün sürmektedir. Düğün başlamadan önce kadınlar toplanarak yufka, etli dolma, su böreği, baklava, helva yapmakta, sonrasında helva yufka ekmeğinin arasına konularak herkes düğüne davet edilmektedir. Düğünün üçüncü günü gelenlere yemek verilmekte, bu ziyafetlerde sütü keşkek çorbası, et haşlama (kebab), bamya, pilav (salma), köy böreği (içine yumurta kıyma yufka parçaları konulur, sacın tersinde bol tereyağı ile pişer), kiren suyu, kuru erik ya da kızılıktan hoşaf, baklava, mısır helvası veya koz böreği ikram edilmektedir. Araştırmada, yöre halkının sünnet ve doğum ile ilgili gelenek ve göreneklerinin çok fazla törensel olmadığı, çoğunlukla mevlit okutulduğu, yemek verilecek ise genellikle düğünde verilen yemeklerin aynılarının yapıldığı belirlenmiştir.



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

Safranbolu yemek kültüründe karşılama/uğurlama yemekleri ana temasına ilişkin hacı uğurlama/karşılama ve asker uğurlama/karşılama olmak üzere iki alt tema belirlenmiştir. Bunlardan hacı uğurlama/karşılamanın 7 kez ve asker uğurlama/karşılamanın 4 kez kodlandığı görülmektedir. Ana temaya ilişkin katılımcı ifadeleri şu şekildedir;

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

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

Safranbolu’da uğurlama/karşılama yemekleri ile ilgili olarak hacca giderken ve hacdan gelindiğinde mevlit okutulduğu ve yemek verildiği, verilen yemeklerin de düğün yemekleri ile aynı olduğu görülmektedir.



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

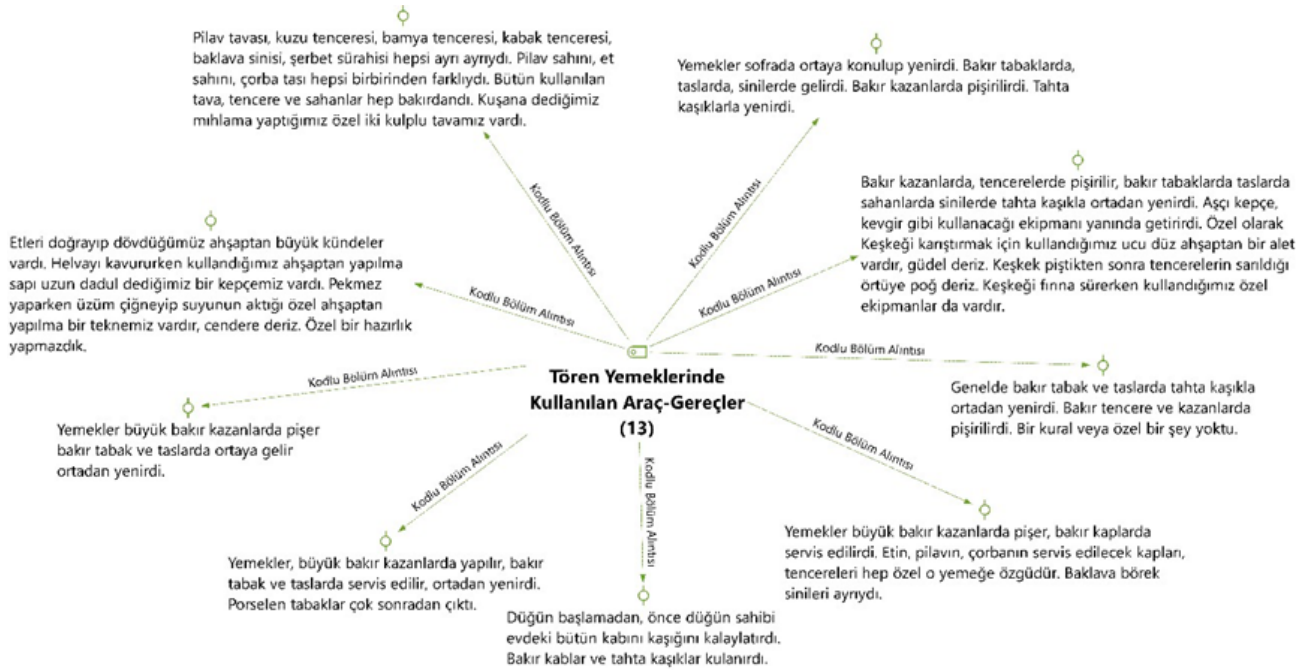
Özel günlerde verilen yemeklerde sofra adabı ana teması 87 kez kodlanmıştır. Sofra adabı ana temasına ilişkin katılımcı görüşleri aşağıda verilmektedir;

“... yapılan törenlere herkes davet edilirdi. Kadınlar ve erkekler ayrı sofralarda otururdu. Bayram yemeklerine sadece erkekler katılırdı. Genellikle yemeğe ilk yaşlılar başlardı. Yemekler genellikle bütün özel günlerde aynıydı. Yemekler davet sahibinin evinde yenirdi. Çünkü köy konağımız yok. Yemeklerin verilme günüyle ilgili herhangi bir kural yoktu. Sadece düğün yemeği düğünün başladığı üçüncü gün verildi. Yemek yapmayı annemiz, kayınvalidemiz, babaannemiz, aile büyüklerimizden öğrendik. Düğün gibi çok sayıda kişinin katıldığı ziyafetlerin yemeklerini genellikle köy aşçısı ya da büyüklerimiz yapar...” (K9)

“...Herkes davet edilirdi. Cenazede, yağmur duasında, ziyratla sadece erkekler olur, kadınlar bulunmazdı. Hıdırellez’de de erkekler olmazdı. Yemekler davet sahibinin evinde bahçesinde yenirdi. Yapılan yemekler genellikle aynı olurdu. Sadece hacı geldiğinde baklava yerine zerde olurdu. Cenazelerde de özel bir yemek olmaz günlük ne pişiyorsa o olurdu. Düğün, sünnet gibi kalabalık yemeklerde kadın aşçılar tutulur, yemeği onlar yapardı. Ama diğer özel günlerde evin hanımı yapardı. Sofralara haremlik selamlık şeklinde oturulur, yemeğe ilk önce ailenin ya da sofranın en büyüğünün başlaması beklenirdi...” (K12)

Araştırma bulguları; özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin sunumu ile ilgili belli bir sıra, kural, gün olmadığını; yemekleri yapan kişilerin çoğunlukla daveti veren kişiler olduğunu; bu kişilerin yemek yapmayı anneanne, kayınvalide, babaanne gibi aile büyüklerinden öğrendiklerini göstermektedir. Düğün, sünnet gibi toplu yemekler köyün aşçısı ya da köydeki kadınlar tarafından imece usulüyle hazırlanmaktadır. Yemekler genellikle daveti veren kişinin evinde, toplu törenlerde köy meydanında, köy odasında, türbe ya da köy konağı olarak adlandırılan mekânlarda yenmekte, düzenlenen törenlere herkes davet edilmekte, ancak kolanga, ziyarat ve yağmur duasına sadece

erkekler katılmaktadır. Kadınların da katıldığı ziyafetlerde kadınlar ve erkekler için ayrı sofralar kurulmaktadır.



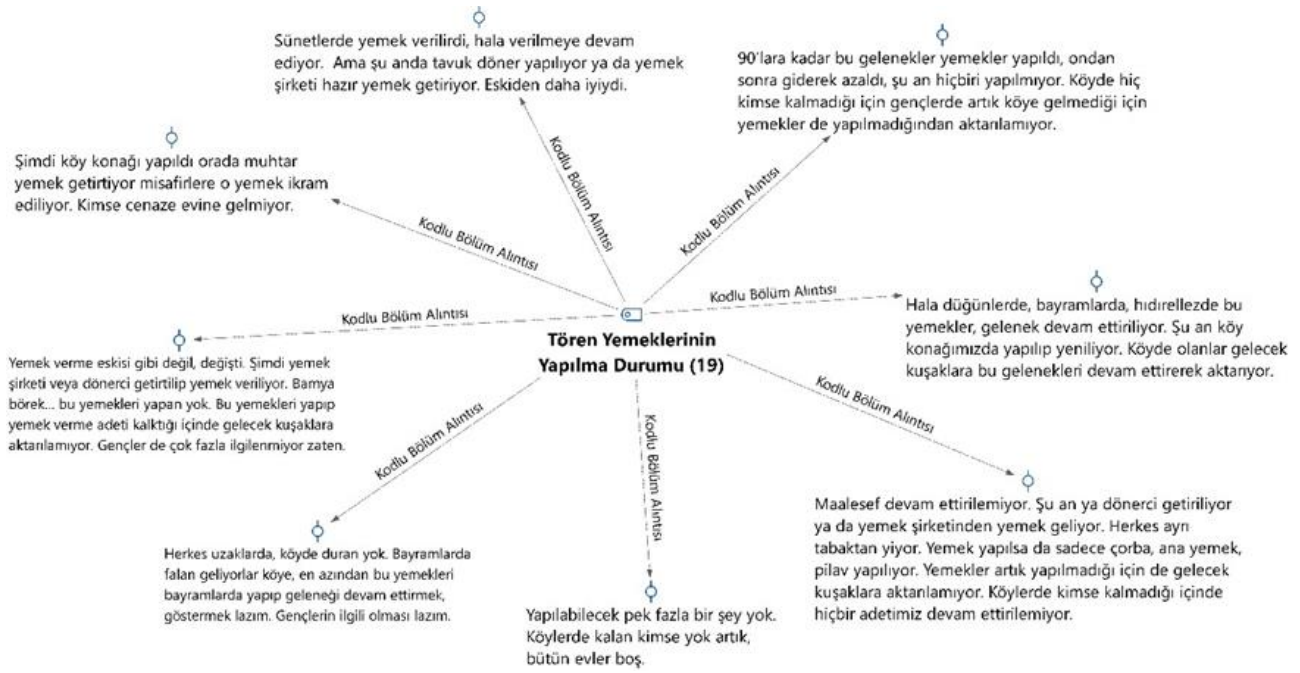
Şekil 7. Özel Gün Yemeklerinde Kullanılan Araç-Gereçler Kod Teori Modeli

Özel günlerde hazırlanan yemeklerin yapımında kullanılan araç-gereçler ana teması 13 kez kodlanmıştır. Ana temaya ilişkin katılımcı görüşleri şu şekildedir;

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

“...Etləri doğrayıp dövduğümüz ahşaptan büyük kündeler vardı. Helvayı kavururken kullandığımız ahşaptan yapılmış sapı uzun dadul dediğimiz bir kepçemiz vardı. Pekmez yaparken üzümü çiğneyip suyunun aktığı özel ahşaptan yapılmış bir teknemiz vardır, cendere deriz. ” (K9)

Safranbolu’da yemekler genellikle bakır kazanlarda ya da tencerelerde pişirilmekte ve bakır tas ya da sahanlarda servis edilmekteydi. Yemek yapımı ve sunumunda özel birtakım ekipmanların da kullanıldığı görülmektedir. Örneğin; etlerin doğranıp dövülmesi için kullanılan ahşaptan yapılan künde; helva kavururken kullanılan, ahşaptan yapılan ve bir çeşit kepçe olan dadul; pekmez yapımında kullanılan, çiğnenen üzümün suyunun akıtıldığı cendere (bazı köylerde depme denmektedir) gibi.



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

Şekil 8'deki kod teori modeli incelendiğinde özel gün yemeklerinin yapılma durumuna ilişkin ana temanın 19 kez kodlandığı görülmektedir. Aşağıda ana temaya ilişkin katılımcı görüşleri verilmektedir;

"...80'lere kadar Safranbolu'nun geleneksel yapısı bozulmamıştı. Safranbolu'nun geleneksel yapısı bozulup, kozmopolitleşme başlayınca bu yemekler yapılmamaya başlandı. Şu an devam ettirilemiyor maalesef. Zamana uyuyoruz artık, evlerde kazanlarla yemek pişirme, büyük sofralar kurma imkânımız yok, bu sebeple bu yemekler yapılamıyor. Daha pratik yemekler ikram ediliyor. Mecburen günümüz şartlarına ayak uydurduğumuz için, günümüzde kimseye bir şeyler beğendiremediğimiz için bu yemekler gelecek kuşaklara aktarılamıyor..." (K12)

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

"... Maalesef devam ettirilemiyor. Bu yemeklerin devam ettirilmesi için yapılabilecek pek fazla bir şey yok. Köylerde kalan kimse yok, artık bütün evler boş..." (K2)

Araştırma bulguları, özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin (düğün, bayram gibi) günümüzde özellikle köylerde artık eskisi kadar yapılmadığını ve devam ettirilemediğini göstermektedir. Bunun temel nedenleri yoğun çalışma hayatı, köylerde çok fazla kişinin kalmaması, gençlerin geleneksel yemekleri yapmaya ilgisiz olmasıdır. Bu durum, özel gün ve tören yemeklerinin sürdürülebilirliğini ve gelecek kuşaklara aktarılmasını olumsuz etkilemektedir.

5. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Safranbolu'da özel günlerde yapılan tören yemeklerinin, tören yemeği gelenek ve kültürünün incelenmesini amaçlayan bu çalışma; Safranbolu'da ve Safranbolu'nun Navsaklar, Yazıköy, Üçbölük, İnceçay, Akkışla, Çatak, Kırıklar, Akören, Yörük, Yazıköy ve Yukarıçiftlik köylerinde gerçekleştirilmiştir. 14 kişiyle yüz yüze olarak yapılan görüşmelerden elde edilen veriler MAXQDA programı kullanılarak analiz edilmiş ve elde edilen veriler altı temada gruplanmıştır. Bunlardan üçü törenler ve ritüellerle ilgili olup tören yemekleri kültüründe üç tören öne çıkmaktadır. Bunlar,

1. Aşama törenleri yemekleri;
2. Uğurlama/karşılama törenleri yemekleri ve
3. Dini/özel gün tören yemekleridir.

Yalçın Çelik (2010) de Mengen'de yaptığı araştırmada benzer sonuçlara ulaşmıştır. Dini bayram ve özel gün yemekleri, aşama törenleri yemekleri ve kutlama/uğurlama/karşılama törenleri yemekleri Mengen'de de öne çıkan özel gün ve tören yemekleridir. Artun'un (2001) Adana'daki özel gün ve tören yemek kültürü üzerine yaptığı araştırmada da Adana'da yemek ritüelleri dört kategoride incelenmiş, tören yemekleri "Geçiş Dönemine Ait İnançlar ve Mutfak Kültürü", "Dini Bayramlar ve Bayram Törenlerinde Mutfak Kültürü", "Özel Günlere Ait Pratikler ve Mutfak Kültürü" ve "Yağmur Yağdırma Törenleri ve Adak Yemekleri" başlıkları altında toplanmıştır.

Safranbolu yemek kültüründe aşama törenleri arasında düğün, cenaze, sünnet ve doğum ile ilgili ritüeller önem kazanmıştır. Bu durum, Safranbolu halkının sevinçlerini ve üzüntülerini paylaşmaya önem verdiğini göstermektedir. Düğün törenlerinde gelen misafirlere yemek ikram edilmesi düzenlenen etkinliklerin ana unsurlarından biridir. Çünkü yemek, birlik ve beraberliğin önemli bir göstergesidir. Türk tarihi incelendiğinde hem devlet yöneticilerinin hem de halkın gerçekleştirdiği düğünlerde yemek verme âdetinin olduğu görülmektedir (Ceygun Sezgin ve Onur, 2017). Türk düğünlerinde genellikle bereketi temsil eden yiyeceklerle yapılan yemekler yenmekte olup bu durum gelin ve damadın evliliklerinin bereketli olması, sahip olunan bereketin, davetlilere de yayılması amacını taşımaktadır (Çetin, 2008). Tüm Türklerde olduğu gibi Safranbolulular için de düğünler, yeni bir ev ve aile kurma, soyun devamı olarak görüldüğünden oldukça önemlidir.

Safranbolu'da uğurlama/karşılama törenleri arasında yer alan hacı karşılama ve uğurlama yemekleri de özellikle kırsal alanda önem arz etmektedir. Hacı karşılama ve uğurlama gelenekleri Bursa'da da önemli olup hacı adayları evden çıkarken şeker dağıtılır, hamursuz denilen ekmek yapılarak komşulara gönderilir. Hacıların Mekke'ye vardıkları gün şehriye çorbası yapılır. Hacca gidenlerin geleceği tarihe yakın günlerde (15 gün kala) akıtma yapılarak komşulara dağıtılır. Burada hacıların "rahat akıp gelmeleri" amaçlanır. Hacılar eve girmeden "eşik kurbanı" adı verilen kurban kesilir, kurban etinden yemek yapılır, sofralar kurulur. Hacı görmeye gelen konuklara çorba, pilav, et kavurması, un helvası gibi yemekler ikram edilir (Türkiye Kültür Portalı, 2023).

Safranbolu'da dini/özel gün tören yemekleri arasında Ramazan ve Kurban Bayramı'nda yapılan kolanga yemekleri, Ramazan'da verilen iftarlar, arife günü yapılan ziyaret törenleri, Hıdrellez ve Nevruz törenleri, aşure günü, yağmur duası gibi törenler ön plana çıkmaktadır. Bu durum Safranbolu'da dini ve özel günlerde yapılan törenlerin ve düzenlenen yemeklerin önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bu geleneksel törenler ve yemekler Anadolu'nun pek çok şehrinde verilmektedir. Örneğin; Mengen'deki "İmam Nöbeti" geleneği köydeki hanelerin sıra ile tüm Ramazan ayı boyunca iftar yemeği hazırlamaları, imam ve köylülerin, her akşam bir eve gelerek toplu olarak yemek yemeleri adettir (Yalçın Çelik, 2010). Bu günlerde yenilen yemekler birlik ve beraberliği pekiştirdiği, ilişkileri geliştirdiği ve iletişimi arttırdığı için yöre kültüründe önemli bir yere sahiptir. Örneğin; Hıdrellez günü yöre halkı tarafından getirilen yemekler kimin ne getirdiği gözetilmeksizin kurulan sofralarda birlik içinde yenilmektedir. Bu nedenle Hıdrellez yöre halkı için birlik beraberlik bağı kuvvetlendiren birleştirici bir unsurdur.

Safranbolu'da yapılan tören yemekleri arasında en öne çıkanlar sütlü keşkek, pirinç çorbası, bamya yemeği, yaprak sarma, bütün et, yahni, pilav, su böreği, baklava, delioğlan sarığı gibi yemeklerdir. Genellikle düğünlerde, sünnetlerde, iftarlarda ve bayramlarda aynı yemekler pişirilmektedir. Bayram yemeklerinin en önemlilerinden biri Yazıköy'de halen geleneği sürdürülen keşpektir. Bir ritüel olan keşkek geleneksel yöntemlere göre hazırlandıktan sonra keşkek fırınlarında pişirilmektedir. Keşkek arife günü fırınlara verilir ve Bayramın ilk günü bayram namazından sonra ailenin erkekleri tarafından fırından alınıp ailecek kahvaltıda yenmek üzere eve getirilir. Bayram keşkeği geleneği bir gün önceden fırına verilerek bayram boyunca her gün aynı şekilde tekrarlanır.

Safranbolu tören yemekleri kültüründe sofra adabı, yemek yapımında kullanılan araç-gereçler ve özel gün yemeklerin sürdürülebilirliği de önem taşımaktadır. Tören yemeklerinin sunumu ile ilgili belli bir sıra ve kural yoktur; yemek daveti herkese açıktır, yemekler çoğunlukla daveti veren kişi tarafından yapılır, yemek yapma kültürü sıklıkla aile büyüklerinden öğrenilmiştir. Bununla birlikte düğün, sünnet gibi çok sayıda kişinin katıldığı törenlerde kadın aşçı tutulur ya da köydeki kadınlar yemekleri imece usulüyle hazırlarlar. Bu yemekler köylerde genellikle daveti veren kişinin evinde, köy meydanı, köy odası gibi yerler ile türbe yakınlarında yenir. Yemeklerde kadın ve erkek ayrı sofralarda oturur.

Safranbolu'da yemek yapımında yöresel olarak adlandırılan bazı araç gereçler kullanılmaktadır. Örneğin; etleri doğramada ve dövmede kullanılan "künde", helva kavurmada kullanılan "dadul", buğday dövmek için kullanılan "dibekler", pekmez yapımında kullanılan "cendere" ya da "depme" gibi. Yemeklerin sunumunda; bakır sahan, tas ve tabaklar, mıhlama için 'kuşana' denilen özel sahan, börek ve baklava yapımı için ise bakır siniler (tepsi) kullanılmaktadır.

Safranbolu tören kültürü içerisinde yer alan bazı adet ve geleneklerin sürdürülebilirliği tehdit altındadır. Tören kültürü, geleneği ve tören yemeklerinin bazıları unutulmaya yüz tutmuştur. Özellikle 1980'li yıllardan başlayarak değişen yaşam biçimi tören kültürü geleneğinin de zayıflamasına neden olmuş, tören yemekleri kısmen de olsa geleneksel yapısını kaybetmiştir. Örneğin; eskiden pek çok köyde yapılan kolanga gibi törenler oldukça azalmıştır, düğün gibi etkinliklerde verilen geleneksel yemekler yerini yemek şirketleri tarafından hazırlanan sıradan yemeklere ve döner gibi yiyeceklere bırakmıştır.

Safranbolu'da tören yemekleri kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması için yöredeki bu kültürel unsurlardan turizm amaçlı olarak yararlanılması önemlidir. Safranbolu halihazırda yılda bir milyon turisti ağırlayan bir kültür turizmi destinasyonudur. Son yıllarda turistlerin yeni ve otantik tecrübeler aradığı bilinmektedir. Tören yemekleri, gastronomi turizminin gelişmesi için önemli bir potansiyeldir. Bu nedenle turistlere bu tür törenler organize edilerek sahnelenebilir ve bu etkinliklerde bu yemekler turistlere sunulabilir. Böylece hem yerel ekonomiye katkı sağlanır hem de bu yemeklerin geleneksel tarifleri ve pişirme teknikleri korunabilir. Yerel ekonomileri destekleyerek ve geleneksel uygulamalara saygı göstererek tören yemekleri hem turizme hem de sürdürülebilirliğe olumlu katkıda bulunabilir. Ancak turistikleşme ve ticarileşme tören yemeklerinin sürdürülebilirliği bakımından bir risktir.

Tören yemekleri kültürünün sürdürülebilirliğinde geleneksel pişirme yöntemleri ve tariflerin kayıt altına alınması ve sürdürülebilirliğin sağlanması için genç neslin teşvik edilmesi önemlidir. Bu konuda sürdürülebilirlik eğitimleri verilebilir. Ayrıca yöresel ürünler üreten esnafın desteklenmesi amacıyla malzemeler yerel esnaftan satın alınabilir. Bu, bir taraftan yerel ekonomiyi desteklerken diğer yandan geleneksel zanaatkarlığın korunmasına da yardımcı olabilir.

Tören yemekleri, geleneksel tarım uygulamaları ve yerel ekosistemlerden ayrı düşünülemez. Safranbolu tören yemekleri genellikle fasulye, buğday, pirinç, mısır, bamya gibi geleneksel ve sürdürülebilir bir şekilde yetiştirilen gıdaları içermektedir. Dolayısı ile Safranbolu halkı geleneksel tarım uygulamalarını sürdürerek tören yemeklerinin de uzun vadeli sürdürülebilirliğini sağlayabilir.

6. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Araştırmanın bazı sınırlılıkları ve güçlükleri bulunmaktadır. Çalışmadan elde edilen bilgiler Safranbolu ve köyleri ile sınırlıdır. Farklı kent ve bölgelerde yapılan araştırmalardan farklı sonuçlar elde edilebilir. Araştırmada karşılaşılan en önemli güçlük Safranbolu yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olan belirli bir yaşın üzerindeki kişilere ulaşmada yaşanmıştır. Köylerin göç vermesi nedeniyle köyde ikamet eden kişi sayısı azaldığından birçok köyde görüşme yapılacak yeterli bilgi ve tecrübeye sahip kişi bulunamamıştır. Bu durum kapsamlı bilgiye ulaşmayı güçleştirmiştir. Safranbolu tören yemekleri ile ilgili olarak alanyazında az sayıda çalışma bulunması da araştırmanın bir diğer sınırlılığıdır.

Kaynakça

- Acar, M. (2011). *Karabük Safranbolu folkloru*. Karabük: Karabük Valiliği.
- Akman, M.ve Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi, 16-23.
- Araz, N. (1989b). Türk Yemek Töresi. F. Halıcı (Ed.), *II. Milletlerarası Yemek Kongresi* (31-35), Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Artun, E. (2001). Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Millî Folklor Dergisi*, 13(49), 27-37.
- Aşkın, F. K. (2014). Safranbolu geleneksel yerleşim dokusunun ekolojik kent tasarımı açısından değerlendirilmesi (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Bartın: Bartın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Ataman, S. Y. (1994). *Eski Safranbolu hayatı*, İstanbul: Sadi Yaver Ataman.
- Baltacı, A. (2017). Nitel veri analizinde Miles-Huberman modeli. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(1), 1-14.
- Barlas, U. (1990). Safranbolu ve Karabük Yöresinde Hidrellez Geleneği, Türk Halk Kültüründen Derlemeler. *Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Hidrellez Özel Sayısı 143*, Ankara, 28.
- Baş, E. (2004). Aşure günü, tarihsel boyutu ve Osmanlı dini hayatındaki yeri üzerine düşünceler. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 45, 168-197.
- Black, J. and Green, A. (2003). *Gods, Demons and Symbols of ancient Mesopotamia: An illustrated dictionary*. London: British Museum Press.
- Canbulat, İ. (2017), *Safranbolu şehir yemekleri*. İstanbul: Ofset yayıncılık.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 4,203-214.
- Creswell, J. W. (2020). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çetin, C. (2008). Türk düğün gelenekleri ve kutsal evlilik ritüeli. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* 48 (2); 111-126.
- Çiftçi, N. (2019). Tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkların belirlenmesine yönelik bir araştırma: Afyonkarahisar ili örneği (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). Afyon: Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk mutfak. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. 3(1).
- Deniz, T. ve Yavaş, B. (2020). Karşılaştırmalı bir kültürel coğrafya araştırması: Bulak ve Yazıköy (Safranbolu) kırsalında keşkek yapımı ve kültürü. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 10 (3), 680-689.
- Elo, S., Kääriäinen, M., Kanste, O., Pölkki, T., Utriainen, K., & Kyngäs, H. (2014). *Qualitative content analysis: A focus on trustworthiness*. *SAGE open*, 4(1).
- Ersoy, Y. (2002). *Türk Mutfak Kültürü, Türkler* (Cilt. 4), Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 222- 229.
- Faroghi, S. (1993). *Osmanlı'da kentler ve kentliler / kent mekanında ticaret zanaat ve gıda üretimi*. İstanbul: Tarih Vakfı, 278.
- Gönüllü, Z. H. (2019). Yemek ve mekân ilişkisine kavramsal bakışlar "rutin-ritüel-rastlantı" (*Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*). İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Graneheim, U. H. and Lundman, B. (2004). Qualitative content analysis in nursing research: concepts, procedures and measures to achieve trustworthiness. *Nurse education today*, 24(2), 105-112.
- Grix, J. (2018). *The foundations of research. macmillan international higher education*. Red Globe Press, 156.
- Güzeler, N. ve Özbek, Ç. (2021). Traditional Anatolian ceremonial dishes. *Aydın Gastronomy*, 5 (2), 167 – 17.
- Hall, C. M., and Valentin, A. (2005). Content analysis. B. W. Ritchie, P. M Burns, C. A Palmer (Eds.) In *Tourism research methods: integrating theory with practice*, Cabi Publishing
- Karabük Valiliği. (2015). *81 ilde kültür ve şehir Karabük*. Karabük: Karabük Valiliği, 125.

- Koçan, N. ve Çorbacı, Ö. L. (2012). Tarihi çevreleri koruma sürecinde yeni yaklaşımlar: kongre turizmi, Safranbolu çarşı örneğinde bir araştırma. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 31-36.
- Mertens, D. M. (2019). *Research and evaluation in education and psychology: Integrating diversity with quantitative, qualitative, and mixed methods*. Sage publications.
- Perry, C. (1988). Baklavanın Orta Asya kökleri, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, s. 360-370.
- Safranbolu Belediyesi (2022). <https://www.safranbolu.bel.tr/safranbolu-turizm/safranbolu-tarihce>. Erişim tarihi: 08.07.2022.
- Safranbolu Kaymakamlığı (2023). <http://www.safranbolu.gov.tr/mahalli-idareler>
- Safranbolu Turizm Danışma Müdürlüğü (2023) Turizm istatistikleri
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 2675-2695.
- Tunçözgür, Ü. (2002). *Dünden bugüne Safranbolu*. Safranbolu: Işıl Yayıncılık, 15-18.
- Türker, N. (2023). Safranbolu Tarihin Merkezine Yolculuk. *Dünya Mirası Dergisi*, s. 30-34, Güneşli Turizm Yayıncılık, İstanbul.
- Türkiye Kültür Portalı (2023). Bursa Hacı Uğurlama Gelenekleri. <https://kulturportali.gov.tr/turkiye/bursa/kulturatlasi/haci-ugurlama-gelenekleri> Erişim Tarihi: 09.12.2023
- Yalçın Çelik, S. D. (2010). Mengen’de Özel Gün Yemekleri. *Millî Folklor*, 22(86), 127-139.
- Yazıcıoğlu, Y. ve Erdoğan, S. (2004). *SPSS uygulamalı bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yerasimos, M. (2007). *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut yayınları, 33-146.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası’nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9), 117-136.
- Yıldırım, A.ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 274.
- Zubaida, S. ve Tapper, R. (2000). *Ortadoğu mutfak kültürleri*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 85-89.