



Araştırma Makalesi (Research Article)

GENÇLERİN GASTRONOMİK MİRAS FARKINDALIĞI: DOĞUM VE ÖLÜM YEMEKLERİ (YOUTH AWARENESS OF GASTRONOMIC HERITAGE: BIRTH AND DEATH MEALS)

Sinem DİKME¹ (orcid.org/0000-0001-8985-1474)

Kemal AKSU^{2*} (orcid.org/0009-0006-9758-7654)

Melek YAMAN³ (orcid.org/0000-0002-6281-0880)

¹Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Nevşehir, Türkiye

²Siirt Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Siirt, Türkiye

³Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Geçiş ritüelleri olarak adlandırılan doğum ve ölüm, anın getirdiği duyguya göre kutlanan ya da yasa dönüşen bir süreci ifade etmektedir. Kutlama ve yas süresince hazırlanan yiyecek ve içecekler nesilden nesile aktarım yoluyla günümüze taşınmaya çalışılmaktadır. Aktarımı sağlanmaya çalışılan bu gastronomik öğeler aynı zamanda birer miras olarak karşımıza çıkmaktadır. Mirasın yemek etrafında oluşması onun gastronomik miras olarak ele alınmasını gerektirmektedir. Bu çalışmada, doğum ve ölüm sırasında hazırlanan miras yiyecek ve içeceklerin genç olarak adlandırılan 18-24 yaş grubuna hangi seviyede aktarıldığı araştırılmıştır. Araştırma, gastronomik mirasın güçlü olduğu iki farklı şehirde gerçekleştirilmesi ve her bir katılımcıya kendi doğup/büyüdüğü kültürün yiyecek/içecekleri üzerinden sorular sorulması yönüyle özgünlük taşımaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla toplanan veriler MAXQDA nitel veri analiz programı ile analiz edilmiştir. Gençlerin gastronomik miras bilgisine hangi seviyede hâkim oldukları araştırılırken geçmiş dönemde yapılmış araştırmalardan elde edilmiş yiyecek/içecek isimleri ve bu çalışmada sözü geçen isimlerin karşılaştırılması yoluna gidilmiştir. Analizler sonucunda bu çalışmanın katılımcılarını oluşturan genç kuşağın daha önce alan yazınına eklenen yiyecek/içeceklere sınırlı sevide aşına oldukları, bunun yerine farklı yiyecek/içeceklerden bahsettikleri belirlenmiştir. Gastronomik mirasın bir önceki kuşak tarafından tam olarak aktarılamadığı görülmesine rağmen katılımcıların tanık oldukları sınırlı yemek ritüellerini devam ettirme konusunda motivasyonlarının yüksek olduğu ve kendilerinden sonra gelecek nesil için gastronomik miras aktarımına özen göstereceklerine yönelik bir tutum gözlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Doğum, Gastronomik Miras, Farkındalık, Ölüm, Yemek Ritüelleri

Abstract

The concept of 'transition rituals,' encompassing birth and death, signifies a process that is celebrated or mourned depending on the emotions evoked by the moment. Throughout the celebrations and mourning periods, the food and beverages prepared are endeavored to be passed down through generations as a form of heritage. These gastronomic elements, which are actively transmitted, also emerge as legacies in their own right. The formation of heritage around food necessitates its recognition as gastronomic heritage. This research investigates the extent to which legacy foods and beverages prepared during birth and death are transferred to the young generation, aged 18-24, referred to as 'youth.' The uniqueness of this study lies in its execution in two different cities with strong gastronomic heritage and the individualized approach of questioning each participant about the food and beverages of their own cultural background. Data collected through semi-structured interviews were analyzed using the MAXQDA qualitative data analysis program. While assessing the level of familiarity of young participants with gastronomic heritage, a comparison was made between food and beverage names obtained from previous studies and those mentioned in this study. The analysis results revealed that the young generation participants in this study had limited familiarity with the food and beverages previously documented in the field, instead discussing different food and beverage items. Despite the observation that gastronomic heritage was not entirely transmitted by the previous generation, participants exhibited a high motivation to continue limited food rituals they had witnessed and demonstrated an attitude of preserving gastronomic heritage for future generations.

*Sorumlu yazar: kemal.aksu@siirt.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.350

Giriş

Yemek, toplumun kolektif gücünü gösteren ve kitlesel amaçların gerçekleşmesi için düzenleyici bir form olan, bu yönüyle sadece bir karın doyurma aracı değil pek çok toplumsal törenin vazgeçilmez bir ögesidir (Sağır, 2016). Bu törenlerden ikisi de geçiş ritüellerinden olan doğum ve ölüm ritüelleridir. Doğum ve ölüm ritüelleri, geçiş ritüeli olarak adlandırılan ritüellerin başlangıç ve sonudur. Kutlamalar ve törenler ile hayatta karşılık bulmakta ve kişiye özel olmakla birlikte, tekrarı olmayan, bir kez tecrübe edilme özelliği taşımaktadır. Bu ritüellerin gerçekleşeceğinin biliniyor olması, hazırlık aşamasının gerçekleşmesine de olanak sağlamaktadır (Yeşil, 2014). Ölüm sonrası yaşam inanışlarının var olduğu sistemlerde birey törenlerle bir sonraki yaşama uğurlanmaktadır. Bu törenlerde özellikle durumu olmayan kimselere paylaştırılan yiyeceklerin sevap olarak ölen kişinin ruhuna döneceğine de inanılmaktadır (Sağır, 2016). Bu ritüellerin kutlanması ya da törenlerinin icra edilmesi sırasında çeşitli yemekler servis edilmektedir.

Toplumsal dayanışmanın önemli yardımcılarından biri olan yemek ritüelleri, tekrarlanan bir yapıda olması sebebiyle geçmişten gelen yemek adetlerinin, tariflerinin ve tekniklerinin günümüze taşınmasını sağlamaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş birçok adetin bu ritüeller kapsamında devam etmesi ile geçmiş nesillerden günümüzdeki nesle bilgi ve tecrübe aktarımı gerçekleşmektedir (Üzülmez ve Onur, 2021). Kültürel çeşitlilik ile diğerlerinden ayrılan toplulukların, ne düzeyde bir farkındalığa sahip olduğu yeterince araştırılmamıştır. Kültürel mirasın kavranması, anlaşılması ve benimsenmesinin nesiller arasında yok olma eğilimi gözlemlenmektedir. Kültürel mirasa sahip çıkılması ve gelecek nesillere aktarılması oldukça önemlidir. Genç bireylerin güçlü bir dinamizm ile sosyal olguları sürekli hale getirmesi, kabullenmesi ve sürdürmesi ancak gönüllü bir aktarım ile gerçekleşebileceği düşünülmektedir. Ancak genç bireylerin kültürel miraslara yönelik ilgisiz olduğu, küreselleşme etkisiyle kendi özünden uzaklaştığına yönelik birtakım yargılar bulunmaktadır (Çelepi, 2016).

Bu araştırma kapsamında 18-24 yaş aralığında yer alan gençlerin gastronomik miras farkındalığının, doğdukları/büyüdükleri şehrin doğum ve ölüm ritüelleri sırasında yapılan yiyecekleri/içecekleri bilme durumları, bu ritüellere karşı olan ilgileri, bu ritüellerin devamı konusundaki düşüncelerinin ne olduğunu öğrenmek ve gastronomik mirasa katkılarını belirlemek amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında iki ilden genç katılımcılar ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu illerden Nevşehir, İç Anadolu Bölgesi'nin gastronomik öğelerinin güçlülüğü ve ritüel yemeklerinin korunması ve önemsenmesi bakımından ön plana çıktığı (Erol ve Alaşhan, 2019); Siirt ise Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin kültürel yapısını günümüze değin korumuş olması ve gelenekçi yapısıyla bilindiği (Özudođru, 2021) için tercih edilmiştir. Bu araştırma ile gençlerin küreselleşme etkisinin varlığında gerek teknolojik gerek sosyolojik etkilerden muhafazakâr özellikleri sebebiyle kültürel motiflerini korumaya devam etmiş illerdeki gastronomik miras farkındalığının araştırılması ve literatüre katkıda bulunulması hedeflenmiştir. Bu çalışmada aktarılabilecek bulgular ile gastronomik miras farkındalığının ve kültürel yapıya yönelik ilginin artması hedeflenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomik Miras

Kültür, bir toplumun kendine özgü inanç, örf ve adetleri, davranış ve anlayışları ile toplumun kimliğini oluşturan bu özelliklerin diğer toplumlardan ayrışmasını sağlayan düşünüş tarzına (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2018) ve insanoğlunun varlığının başlangıcına dayanan somut ve somut olmayan değerlerin tümüne verilen addır (Aksoy, 2022). Bir toplumu diğerinden ayıran ve geçmişten miras alınan kültürün gelecek nesillere aktarılması 21. Yüzyılda üzerine çalışılan bir konudur. Farklı motivasyonlarla geçmişten geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel varlığı olan ve insanoğlu tarafından yapılmış her türlü eser (Can, 2009) olarak açıklanabilecek kültürel miras, sadece somut varlığı olan yapılardan ibaret değildir. Somut olmayan kültür öğelerinin altında yer alan mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan çeşitli yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi sürecini içeren benzersiz bir kültürel yapıdır ki bu yapı, mekânları, ekipmanları, yemek geleneğini ve toplumun sosyokültürel, ekonomik durumunu, tarihsel kimliğini, yeme içme alışkanlıklarını ve tarım üretimini yansıtmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018).

Bu açıklamadan yola çıkarak her toplumun kendine ait mutfak kültürü ve ona ait bilgiler, geçmiş nesillerden aktarılan yiyecek içecekler, bunların üretimi ve sunumu gastronomik miras olarak açıklanabilmektedir (Kaşlı vd., 2015). Başka bir tanımla gastronomik miras, yiyeceklerin hazırlanışının arkasındaki inanç ve değerleri

de kapsayan bir kavramdır (Santich, 2012). Gastronominin durağan olmaması, devinim içinde olması sebebiyle etrafındaki kültür aracılığıyla evrimleşmesi ve gelişmesi, gastronomik mirasın sadece geçmiş korumak ile ilgili olmadığını, aksine geleceği de şekillendirmek ile ilgili olduğunu anlaşılmasını gerektirmektedir (Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018).

Somut olmayan kültürel miraslar kategorisinde değerlendirilen yemek kültürü, UNESCO tarafından listelenmektedir. Türkiye’de bu listede bulunan gastronomik öğeler arasında “Geleneksel Tören Keşkeği”, “Mesir Macunu Festivali”, “Türk Kahvesi ve Geleneği” ve “İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği: Lavaş, Katırma, Jupka, Yufka” yer almaktadır. Türkiye bu gelenekler ile en çok gastronomik mirasa sahip ülkelerden biridir (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021).

Gastronomik miras, gençlerin kültürlerine olan bağlılığının oluşturulmasında, geçmişten gelen gelenek ve göreneklerin aktarılmasında, bu geleneklerin uygulanışı sırasında yapılan yemek pişirme kültürlerinin korunması devam ettirilmesi bakımından önemli yer tutmaktadır. Somut olmayan kültürel miras değerlerinin birçoğu gibi gastronomik miras da tehlike altındadır (Saçılık vd., 2018). Günümüzde birçok yöresel lezzetin küreselleşme ve teknolojik gelişmeler kaynaklı tercih edilmediği görülmektedir. Yemek isimlerinin yeterince bilinmemesi, geçmişten gelen yemeklerin günümüzde tercih edilmiyor oluşu sürdürülebilirlik açısından bir tehlike oluşturmaktadır (Yıldırım Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018). Bulduğumuz zaman dilimi hızlı yaşamı ve yoğun çalışmayı mecbur kılmaktadır. İnsanların zamanlarını çalışmaya ayırmalarıyla birlikte yapımı el becerisi, emek ve zaman isteyen yemekler sofralardan uzaklaşmaktadır. Teknolojinin yemek yapmayı kolaylaştırması, fast food alışkanlıkları geleneksel yemeklerin unutulmasına ve ihmal edilmesine sebep olmaktadır (Özdemir ve Güngör, 2016).

Bu araştırma ile kültürel belleğimizde var olan gastronomik mirasın genç nesilde nasıl bir etki uyandırdığı ortaya koyulacaktır. Biz olma ve diğer toplumlardan farklılaşma özelliklerinin önemli bir yapısı olan gastronomik mirasın nesilden nesle aktarımında aktif rol alması ile küreselleşen dünyada yerelin tehlikeye girmesinin önüne geçileceği varsayılmaktadır. Kültürel miras, gastronomik miras ve ritüellerin bu araştırmada ortaya konulması ile birlikte genç neslin kültürel benliği oluşturan öğelere sahip çıkacağı ve farkındalığının artacağı düşünülmektedir.

Nevşehir Mutfak Kültürü

Her yöresel mutfak kendi kaynakları ve yöresel ürün çeşitliliği çevresinde şekillenmektedir (İşçen, 2011). Bu zamana kadar bölgede yaşayan her kültür Nevşehir mutfağına katkı sağlamıştır. Tarihi M.Ö 7000’e dayanan şehirde ilk yerleşim Hititliler ile başlamış, Frigler, Asurlar, Persler ile devam etmiştir (Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı, 2006). Bu dönemin geleneksel yemek pişirme yöntemi olan tandır, eski taş evlerde fırın ve ocak yerine kullanılmıştır. Şehrin adı Selçuklular döneminde Muşkara olmuş, bu dönemde bölgeye yerleştirilen Türkmen aşiretleri bölgeye kendi mutfak kültürlerini (örn. gözleme, yarma ile yapılan yemekler, yoğurtlu tarhana çorbası ve mantuu) taşımışlardır (İşçen, 2011). Osmanlılar döneminde Sadrazam İbrahim Paşa ile kentin adı değişmiş ve kent Nevşehir adını almıştır (Güldemir ve Işık, 2011). Nevşehir, İbrahim Paşa ile saray mutfağı ile tanışmıştır. Eskiden Nevşehir düğünlerinde yapılan 40 çeşit yemek geleneğinin saray mutfağı alışkanlığından kaldığı düşünülmektedir (İşçen, 2011).

Nevşehir mutfağının gelişmesinde dinin rolü de büyüktür. Bölgede 1000’li yıllardan beri Hıristiyan halk ile Selçuklu Türkleri birlikte yaşamış, beraber bir mutfak kültürü geliştirmişlerdir. İki farklı dinin etkileşimi, mübadele dönemine kadar geçen süreçte yeni bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Günümüzde Nevşehir’de hâlâ yapılan elma dolması, ayva dolması ve kayısı dolması Kapadokyalı Rumların Nevşehir mutfağına kattığı ürünlerdir (İşçen, 2011). Mübadele sonrası bölgeye getirilen Müslüman Türkler ise kendi lezzetlerini Nevşehir’e taşıyarak füzyon bir mutfağın oluşmasında ilk adımı atmışlardır. Muhacir mantısı, makalo, tranenik, milençik ve maznik bölgenin mübadil lezzetlerindedir.

Bölgede toprak bereketlidir, tarım ve hayvancılık yaygındır. Kabak çekirdeği ve Derinkuyu fasulyesi menşe adı ile coğrafi işaret almaya hak kazanmıştır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023). Bakliyalardan nohut ve mercimek, sebze ve meyvelerden domates, biber, patlıcan, pırasa, lahana, erik, üzüm ve kayısı bölgede yetiştirilen diğer tarım ürünleridir (Güldemir ve Işık, 2011). Nevşehir mutfağına ait yöresel yemekler Tablo 1’de sunulmuştur.

Tablo 1. Nevşehir Mutfağı Yöresel Yemekleri

Çorbalar	Patates çorbası, pancar çorbası, börek çorbası, sütlü çorba, bulgur çorbası, tanna çorbası, bulgurlu aş, yeşil mercimek çorbası, düğü çorbası, katıklı aş, katma çorbası, kesme çorbası, tandır çorbası
Yumurtalar	Ferfene, çılıbır, kaygana, dönderme, yumurtalı patates
Et Yemekleri	Biryan, sulu et köftesi, testi kebabı
Kuru Baklagiller	Nohutlu yahni, ağpakla
Sebze Yemekleri	Divil, tandır fasulyesi, pezik sarması, bamya, yeşil domates dolması, çanak, tıkırdatma kabak, çiçek cacığı, firek cacığı, naneli kabak, pancar yemeği, pancarlı aş, patlıcan cacığı, sütlü kabak, yaz türlüsü, güveçte patlıcan, patates köftesi
Yenebilen Yabani Bitkiler	Semizotu, madımak
Salatalar	Söğüş patlıcan salatası, çoban salata
Meyve ile Hazırlanan Yemekler	Bitirgen kayısı yahnisi, ayva boranisi, pekmezli ayva dolması, kayısı yahnisi
Pilavlar	Mercimekli pilav, pıt pıt pilavı, bulgur pilavı, patatesli pilav, sanayi pilavı
Makarnalar	Samsa mantı, dolma mantı, etli mantı, erişte, peynirli erişte
Börekler ve Ekmekler	Hamursuz, göre ekmeği, çığırtma/cığırtma, ıspanaklı tandır böreği, patatesli, şekerli, işleme, bazlama yağlaması, bazlama, omaç, bazlama, kömbe
Tatlılar	Baklava, köftür, dolaz, irmik tatlısı, kıvrırma, aşure, Aside sütlac, ayva tatlısı, hoşaf, dolma kabak tatlısı, kayısı dolması, kayısı tatlısı, pekmezli karışık hoşaf, bulamaç, un helvası, yemiş tatlısı
Muhtelif Yemekler	Diş buğdayı, beyaz bulamaç, gendi(r)me, yeşil mercimek yemeği, hamur köftesi

Kaynak: Güldemir vd., 2011

Nevşehir Mutfak Kültüründe Doğum ve Ölüm Ritüel Yemekleri

Doğum

Nevşehir genelinde doğum ritüelleri doğumdan 3 gün sonra başlamaktadır. Doğum yapan kadın yorgun ve hasta olarak nitelendirildiği için ondan yemek hazırlaması beklenmemektedir. Lohusalık döneminde annenin beslenmesi komşuların getirdiği yemekler ile sağlanır. Anneye iyileşme sürecinin hızlı olması için ceviz, kuru üzüm, bal, bulamaç, helva ve lokum; sütü artsın diye bulgur çorbası, şerbet ve kayısı ezmesi yedirilmektedir (Sevindik, 2011). Doğumdan sonra lohusa kadının hissettiği ağrıya burç adı verilmekte ve ağrının geçmesi için lohusaya pancar ve kuru üzüm yedirilip sıcak çorba ve şekerli ılık su içirilmektedir. Aynı dönemde bebeğe de bir yemeni içinde üzüm ezilip emzik şeklinde verilmektedir (Çifcibaşı, 2018). Nevşehir’de yeni doğan bebeklere ek gıda verilmesi âdeti bulunmasına rağmen Dünya Sağlık Örgütü ve Amerikan Pediatri Akademisi tarafından sunulan raporlara göre yeni doğan bebeğe ilk altı ay sadece anne sütü verilmesi gerekmektedir (Beşbenli vd., 2013). Annesi tarafından bebeğe özel olarak üretilen anne sütü yeni doğanın büyümesi ve gelişmesi için gerekli tüm besin öğelerini içermektedir (Açar ve Yassıbaş, 2021). Bebeklere anne sütü dışında ek gıda verilmesi yanlış bir uygulamadır, özellikle şekerli gıdaların içinde bulunan şeker kana hızla karışarak bebeğin kan şekerini yükseltmekte ve açlığı bastırmaktadır. Aynı zamanda bebeğin sindirim ve boşaltım sisteminin yeterince gelişmemesi sebebiyle ek gıdaya 5-6 aydan sonra başlanması önerilmektedir. Ek gıdaya gereğinden erken başlanması anne sütüne karşı isteksizlik, obezite riski, enfeksiyon, malnutrisyon, alerji ve demir eksikliği anemisi gibi ek problemlere yol açabilmektedir (Demirtaş, 2005).

Nevşehir genelinde anneye ve bebeğe verilen gıdalara ek olarak Mustafapaşa köyünde doğumu takip eden üç günlük süreden sonra anne veya baba tarafı, yakın akrabalar ve komşular için yemek hazırlamaktadırlar (İlbar ve Temren, 2003). Derinkuyu’da ise lohusa kadının annesi hısım akrabayı beşik törenine çağırılmaktadır. Bebeği görmek ve lohusaya göz aydınlığı vermek için düzenlenen beşik töreninde gelen misafirlere çay ve yemek ikram edilmektedir (Çifcibaşı, 2018). Bir diğer tören olan, bebeğin ihtiyaçlarının karşılanması için tertip edilen aş götürme töreninde aş ortaya serilmeden önce doğum yapan kadının annesi tarafından davetlilere yemek verilmektedir (Sevindik, 2011).

İlk hafta bu şekilde geçtikten sonra lohusaya hâl hatır sormak için akraba ve komşular ikinci bir ziyaret düzenlemektedirler. Lohusanın sulu ve şekerli yiyecekleri tüketirse sütünün artacağına inanılmaktadır. Ekmek arası haşlanmış yumurtadan süte, çorbadan böreğe, sütlacıdan helvaya kadar her türlü yiyecek ve içecek ziyarete gidenler tarafından lohusanın olduğu eve getirilmektedir. Sütü arttırmak için hazırlanan bu yiyecek ve içeceklere ek olarak lohusanın bedeni ısınsın diye biberli pekmez hazırlanmaktadır (Çifcibaşı, 2018).

Ölüm

Nevşehir’de cenaze törenlerinde ev sahiplerinden yemek hazırlaması beklenmez. Ölümün cenaze sahibi için yeterince zor olduğu düşünüldüğünden yemekleri komşular veya akrabalar hazırlamaktadır. Mustafapaşa köyünde biri vefat ettiğinde ölü defnedildikten sonra helva kavrulup cenaze evinde gelenlere ikram edilmekte, ikinci gün Kuran okunduktan sonra mercimek çorbası, nohut veya kuru fasulye yemeği, pilav ve helva olmak üzere yemek dağıtılmaktadır. Yaz ayıysa menüye karpuz da eklendiği bilinmektedir. Bu geleneğe ölü yemeği veya can yemeği ismi verilmektedir. İlk üç gün cenaze sahibi için en zor günler sayılır, bu sebeple üçüncü günde de komşular ve akrabalar tarafından yemek yapılmaya devam edilmektedir (İlbars vd., 2003). Dördüncü günden itibaren cenaze evinde yemek pişirilmeye başlanır (Çıfıbaşı, 2018). Derinkuyu’da ise cenaze evinde cenaze sahiplerine yaklaşık 10 gün yemek yaptırılmamakta, yemekler yakın akraba ve komşular tarafından getirilmektedir. Cenaze sahibinin ikramları lokum, bisküvi ve çay ile sınırlıdır (Aytekin, 2011). Bir başka gelenek de taziye gelenler tarafından cenaze evine çay, şeker ve yağ götürülmesidir. Değişen çağla birlikte yemek yapma geleneği yerine pide yaptırıldığı da görülmektedir (Çıfıbaşı, 2018). Gülşehir yöresinde ölünün mezarını kazanlara verilen “kazma güpürtüsü yemeği” adlı özel bir yemek bulunmaktadır (Koçak, 2016). Bu yemek sayesinde ölünün etinin kemiğinden ayrılacağına ve huzur bulacağına inanılmaktadır (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007). Aynı yörede ölünün 40 gün boyunca ağzının köpüreceğine inanılır. Bu inançla cenaze sahipleri 40. gün gelmeden bu köpüğü dağıtmak amacıyla “ağız köpüğü yemeği” dağıtmaktadırlar (Koçak, 2016). Derinkuyu’da kırk ve elli ikinci günde çorbadan tatlıya kadar yemekler verilir. Verilen yemeklerin ölünün ruhuna gittiği böylece acısının hafiflediği düşünülmektedir (Aytekin, 2011; İlbars vd., 2003)

Nevşehir genelinde ölümü takip eden bir yıl içinde yemek verilmesi âdeti vardır. Bu yemek cenaze sahiplerinin maddi durumuna ve vefat eden kişinin mirasına göre büyükbaş hayvan kesilmesi şeklinde uygulanmaktadır. Baş aşı denilen yemeğe komşu ve akrabalar davet edilmektedir (Koçak, 2016). Ölüm yıl dönümlerinde ölen kişinin sevdiği yemekler yapılmakta, helva kavrulmakta ve fakirlere dağıtılmaktadır.

Siirt Mutfak Kültürü

Türkiye’nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde yer alan Siirt kentinin tarihi M.Ö 3000 yıllarına dayanmaktadır. Siirt ismi, etimolojik olarak Farsça *Sé-Hirt* yani üç tepe ya da üç düğüm anlamına gelen kelimedenden türemiştir. Şehrin isminin anlamından, coğrafi özellikleri hakkında fikir elde etmek böylece mümkün olmaktadır. Bu tepeler Toros dağ uzantısının Güneydoğu Torosları olarak adlandırılan bölgesini işaret etmektedir (Beştaş, 2022). Siirt, Anadolu coğrafyası ile kadim Mezopotamya’nın kesişme noktalarından birinde yer almaktadır. Tarihte birçok farklı uygarlığın geçip gittiği bir kent olan Siirt, kültürel bağlamda önemli birikimlere ev sahipliği yapmaktadır. Dicle nehrinin geçiş noktasında olması, tarımın ve beraberindeki yiyecek çeşitliliğinin mutfaka yansımalarına da etki etmiştir (Ekinci, 2022).

Bölgenin coğrafi şartları doğrultusunda gerçekleştirilen tarım ve hayvancılık, Siirt mutfağını doğrudan şekillendirmiştir. Şehirde hâlâ konargöçer hayat süren insanlar bulunmaktadır. Siirt’in karasal iklim kuşağında olması sebebiyle kışların soğuk ve yağışlı; yazların sıcak ve kurak olduğu göz önüne alındığında konargöçer halk, yaz aylarında beraberindeki koyun ve keçi sürüleriyle birlikte yaylalara çıkmaktadır. Küçükbaş hayvan çeşitliliğinin yoğun olduğu kentte, hayvanların hem etinden hem sütünden faydalandığı görülmektedir. Bu ürünlere en uygun örneklerden biri coğrafi işaret tescilli de bulunan bir yemek olan büryandır. 6-7 aylık süt kuzusunun, tandır içerisinde, buharda yaklaşık olarak 2 saat pişirilmesi ile elde edilen yemek, Siirt halkının özellikle sabah vakitlerinde tükettiği bir yemek olarak karşımıza çıkmaktadır (Yılmaz Çıldam, 2021).

Siirt, etnik olarak 3 gruba ev sahipliği yapmaktadır: Türkler, Kürtler ve Araplar. Üç dilli şehir olarak da tanımlanan şehir, bu özelliği sayesinde mutfak kültürü açısından da zengin bir sofraya sahiptir. Çeşitli bulgur yemekleri, iklim sayesinde kurutulan sebzelerden yapılan yemekler, üzüm bağlarının varlığı neticesinde yaprak sarmalar, çeşitli pekmez ve türevleri, tandır kültürünün varlığı neticesinde ekmek çeşitleri gibi yemekler Siirt mutfağının temelini oluşturmaktadır (Yüksel, 2019).

Yerel gıda ürünleri, Siirt’in hem ekonomik hem de tanınırlık ve turizm açısından olumlu etkisini arttıran faktörlerden biridir. Bu ürünlerden başlıcaları: Siirt fıstığı, Zivzik narı, Pervari balı ve Tayfi üzümüdür. Siirt ile özdeşleşen yemekler ise: Büryan kebabı, perde pilavı, mumbar, kitel (içli köfte), kitelfum (sarımsaklı köfte), etli Arap dolması ve *varak keek* olarak adlandırılan haşlanmış hamur ve pekmezli şerbet eşliğinde sunulan tatlıdır (Baycar, 2023).

Siirt'te ait yemeklerin kendilerine has hikâyeleri de mevcuttur. Bunlardan en çok bilineni ve dikkat çeken perde pilavının hikâyesidir. Özel bakır kaplarda bademlerle süslenmiş yufkanın içerisinde pişen, tavuklu (orijinali keklik kuşu ile), kuru meyveli ve baharatlı bir pilav olan perde pilavı, 2003 yılında pilavlar kategorisinde ilk coğrafi işaret tescili alan pilavdır. Yemeğin her bir bileşenin farklı farklı anlamları ve mesajları bulunmaktadır. Eve yeni gelen geline, kayınvalide tarafından yufkaya sarılmış olan perde pilavı sunulur ve geline aynı pilavın yufkayla örtülmesi gibi yeni hayatının da göz önünde olmaması, gerekli sırların aile içinde kalmasına yönelik bir mesaj verilir. Bolluk ve bereketin simgesi olan pirinç tanelerini, erkek torun manasına gelen bademler izlemektedir. Dolmalık fıstıklar zarıflığı bakımından kız torunu, kuş üzümleri ağız tadını ve sağlığı, çeşitli tatlardaki baharatlar da hayatın tekdüze olmadığına yönelik anlamları barındırmaktadır. Bu baharatlardan karabiberin kaynanayı çağrıştırdığı da halk arasında söylenmektedir. Pilavdaki et (eskiden horoz ya da keklik), evin reisi niteliğindeki erkeği temsil etmektedir. Ancak günümüzde horoz ya da keklik yerine tavuk eti kullanılması, bu temsilin geçerliliğini yitirmesi konusunda çeşitli fikirlere yol açmıştır (Oğuz, 2016).

Siirt Mutfağına ait yemekler, kategorize edilmiş haliyle Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. Siirt'in Yöresel Yemekleri

Çorbalar	Cecruniye (siirt tarhanası), lebeniye-mehir (buğdaylı ayran-yoğurt çorbası), şişe hanva (ekşili yarma çorbası), piçoç (ince bulgur çorbası), şorbıt zahter (kekik çorbası), pırtıke (ıspanak) çorbası, sever basal (bulgurlu yeşil soğan) çorbası
Etlı Yemekler ve Sebze Yemekleri	Metfunne (yaz türüsü), coat-cokat-mumbar-bumbar-kibe, perive- büryan kebabı-biryen, kaliye (kavurma), keliyetil basal (kavurmalı soğan yemeği), asabit hanva (ekşili ciğer yahnisi), dolma neşfin (kuru dolma-arap dolması), siirt sucuğu irriye (kabak ekşilisi) metfunitişşitte (kış türüsü)
Köfteler	Kitel (içli köfte), kitel fum (sarımsaklı köfte), ırk (bulgur köftesi), kitel leben (yoğurtlu köfte), tırşike (ekşili köfte), taptap (ciğer köftesi)
Hamur İşleri ve Börekler	Zerfet, fatir (tahinli pide), heşvet (patates böreği), itruke (çiğ börek), ıgbeys keek (siirt kuru ekmek), şemetok (siirt mantısı)
Pilavlar	Hıntiye (keşkek), perde pilavı, sever el lahm (etli bulgur pilavı), şişe şirten (ayranlı yarma)
Tatlılar	Varak keek, hilbe (pekmezli pirinç tatlısı), sefire (yumurta tatlısı), gebole tatlısı, siirt kurabiyesi aside tatlısı, kaşık pastası (siirt düğün pastası), perpekhinne (bulgur tatlısı), selme (peynir helvası), rayoş mekatip, imçerket (hamur tatlısı)

Kaynak: Hadimli, Sarı ve Yüksel, 2022

Siirt Mutfak Kültüründe Doğum ve Ölüm Ritüel Yemekleri

Doğum

Doğum sürecinin aileler tarafından merak edilen ve hazırlığın bu sonuca göre yapıldığı önemli faktörlerden biri cinsiyettir. Siirt'te doğan bebeğin erkek olması büyük bir müjdenin oluşmasını sağlar. Eş tarafından altın takılmak suretiyle anne kutlanır, bu durum soyun devamına yönelik bir karşılık olarak ortaya çıkmaktadır. Yeni doğan bebeğe üç gün boyunca süren çeşitli ritüeller uygulanmaktadır. Örneğin kötü ruhlarardan korunacağı düşüncesiyle bebek üç gün boyunca buğday eleğinin içerisinde yatırılmaktadır, bebeğin gözlerinin parlayacağına ve göz renginin daha güzel olacağına inanılarak üç gün boyunca bebeğin gözlerine limon sürülmektedir. Siirt'te yeni doğacak bebek için çeyiz hazırlığı da yapılmaktadır. Bu çeyiz bebeğin önündeki yaşları boyunca giyeceği kıyafetlerden, çeşitli diğer eşyalardan ve bir teneke karışık kuruyemişten oluşmaktadır. Bebek doğduktan sonra gözün aydına gelen misafirlere bu kuruyemişten ikram edilmektedir (Taşpınar, 2006).

Yeni doğum yapmış kadın için kullanılan loğusalık, beraberinde birtakım halk inanışlarını getirmektedir. Örneğin loğusa olan kadın, bir başka loğusa kadının sesini duyduğunda “kırk çarpması” denilen bir hastalığa yakalandığı düşünülmektedir. Bu hastalığın geçmesi için, kimin sesi duyulduysa onun evinden yağ ve ekmek alınmakta ve hastalanan loğusa kadına yedirilmektedir. Böylece loğusa kadının iyileşeceğine inanılmaktadır. Loğusa kadına yaklaşık kırk gün boyunca gözün aydın ziyaretleri yapılmaktadır. Gelen konuklara ailenin durumu el verdiğince ikramlar yapılmaktadır. Genellikle tatlı olan bu ikramların bebek erkek olduğunda mutlaka yapıldığı ancak kız olduğunda fazla önemsenmediği görülmektedir. Bu ziyaretlerde gelen misafirler, loğusa şekeri ve annenin sütünün artması için çeşitli tatlılar getirmektedir (Günhal, 2008). Bu tatlılardan biri “gebole” adı verilen pekmezli bir tatlıdır. Un, tereyağı ve su ile yapılan muhallebinin üzerine soğuduktan sonra

pekmez dökülür ve tüketilir. Bu tatlının, yeni doğum yapan anneler için besleyici olduğu düşünülmektedir (Yüksel, 2019).

Kozmopolit bir yapıya sahip olan Siirt kültüründe çeşitli geleneksel bayramlar bulunmaktadır. Bunlardan biri *Şıhrıl Bayıf* olarak adlandırılan yumurta bayramıdır. O bölgede yaşayan eski Hıristiyan gelenekten kaldığı düşünülen bu bayramda yeni bebeği olan annelere yemek, çerez ve bolca su böreği gönderildiği bilinmektedir (İlhan ve Tunç, 2015).

Ölüm

Ölümün gerçekleşmesinin ardından çeşitli zaman dilimlerinde yapılmakta olan bazı törenler bulunmaktadır. Cenaze namazı kılındıktan sonra ölen kişinin defnedilmesi işlemlerinde görev alan kişiler para kabul etmemekte ve bunu sevap olarak görmektedir. Bu sebeple bu kişilere genellikle su, lokum ve bisküvi benzeri yiyecekler verilerek yorgunluklarının giderilmesi sağlanmaktadır. Defnedilme işleminin ardından cenaze evine dönülmektedir ve cenaze sahibinin komşuları, cenaze sahibinin acısından dolayı yemek yapamayacağını düşünerek evlerinde yemek yapmakta ve bu yemekleri cenaze sahibine vermektedir (Günhal, 2008).

Özellikle doğu kültüründe cenazenin ardından baş sağlığı kabullerini almak, bir nebze olsun gelen konuklarla konuşup acıyı hafifletmek için taziye evleri, ön plana çıkan önemli mekânlardandır. Siirt'in karakteristik yapılarından biri olan taziye evleri, içerisinde bir bölüm olarak ayrılmış mutfakla dikkat çekmektedir. Burada gelen misafirlere çay ve yemek ikramı hazırlığı yapılmaktadır (Yılmaz Çıldam, 2020). Taziye sahipleri günümüzde çeşitli yemek şirketleriyle anlaşmakta ve bu şekilde yemek ikramını temin etmektedir (Öksüz ve Kucak, 2018). Taziye evlerinde sunulan yiyeceklere karşılık bir kesim, bu işin taziye evinden çok ziyafet evine dönüştüğünü ifade etmekte ve taziye sahibine hem maddi hem manevi anlamda bir külfet olarak nitelendirmektedir (Ergüven, 2022).

Siirt'te cenaze sonrasında üçüncü günden başlamak üzere yedinci güne kadar helva yapılmakta ve bu helva konu komşuya dağıtılmaktadır. Mevsime göre çeşitli meyveler de dağıtılmakta böylece ölen kişinin varsa günahının azalacağına, silineceğine inanılmaktadır (Taşpınar, 2006). Bir başka adet ise cenazenin gerçekleşmesinden sonra toplam üç cuma boyunca evde yapılan helva ve sıcak tandır ekmeğinin dağıtılmasıdır (İlhan vd., 2015). Bu üç cuma boyunca kadın ve erkekler ayrı ayrı mezarlığa gitmekte ve giderken konu komşuya helva, ekme, pasta, kurabiye vb. dağıtmaktadır. Bu yiyecekler perşembe akşamı ölen kişinin akrabaları tarafından yapılmaktadır. Cenaze defni sonrasında belirli bir süre ölen kişi için camide Kuran okunduğu ve camiden çıkan erkeklere sigara dağıtıldığı bilinmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2007).

Yöntem

Araştırmanın Modeli

18-24 yaş aralığındaki gençlerin gastronomik miras farkındalığının, doğdukları/büyüdükleri şehrin doğum ve ölüm ritüellerini sırasında yapılan yiyecekleri/içecekleri bilme durumlarının ölçülmesi amacıyla yürütülen bu çalışmada model olarak fenomenoloji tercih edilmiştir. Bu araştırma modelinde tüm katılımcıların fikirleri önemli, değerli ve geçerli olarak görülmekte, analiz için kıymetli veriler oluşturmaktadır. Katılımcının yaşam dünyasının önceliği, bakış açısı, deneyimleri, kişisel fikirleri ve aktardıkları olguların anlamlarının ön planda tutularak (Güçlü, 2021), katılımcıları doğal ortamından çıkarmadan araştırmaya yönelik birçok soru ile derinlemesine analiz yapılmaktadır (Golden, Biddle ve Locke, 1997). Sorular araştırmacı tarafından önceden hazırlanmakta ancak görüşmenin gidişatına göre yeni sorular eklenebilmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme adımı alan bu yöntem sayesinde araştırma, belirli düzeyde standart olmasının yanı sıra sağladığı esneklik ile araştırmacıya kolaylık sağlamaktadır (Türnüklü, 2000).

Evren ve Örneklem

Evren, araştırma kapsamına giren öğelerin bütünüdür. Belirli nitelikleri taşıyan bireylerin tümünün oluşturduğu topluluktur (Güçlü, 2021). Bu araştırmanın evrenini (TÜİK, 2022) verilerine göre genç yaş grubunda bulunan 15-24 yaş aralığındaki Nevşehir ve Siirt'te bulunan gençler oluşturmaktadır. Örneklem araştırmacının bilgi sahibi olmak istediği ve ilgilendiği evrenden alınan o evreni temsil ettiği düşünülen gruba evrilen addır (Baltacı, 2018). Bu araştırmanın örneklemine ise Siirt veya Nevşehir'de doğmuş ya da en az 10 yıldır bu şehirlerde yaşayan, katılımcılar için bilgilendirilmiş gönüllü onam formunu velileri olmaksızın doldurabilmeleri için 18-24 yaş aralığındaki gençler oluşturmaktadır. Bu seçimde Nevşehir'in gastronomik öğelerinin güçlülüğü ve ritüel yemeklerinin önemsenmesi (Erol ve Alaşhan, 2019); Siirt'in ise Güneydoğu

Anadolu Bölgesi'nden bir kent olarak geçmişten günümüze korunmuş olduğu gözükten kültürel bir yapıya ev sahipliği yapması ve gelenekçi kimliği ile ön plana çıkması etkili olmuştur (Özüdoğru, 2021). Araştırma, verilerin tekrara düştüğü gözlemlendiğinde veri toplamanın durdurulması gerekçesiyle (Merriam,2018) Siirt'ten 12 ve Nevşehir'den 12 olmak üzere toplam 24 katılımcı ile tamamlanmıştır.

Verilerin Elde Edilmesi

Verilerin elde edilmesi için olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Olasılıklı olmayan örnekleme yönteminde araştırma evreninden örnek seçiminde olasılık yoktur, araştırma evreni ile ilgili örnekleme listesinin bulunmaması veya örnekleme listesinin oluşturulması ihtimalinin bulunmaması durumunda kullanılır. Nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan bir yöntemdir. Kartopu örnekleme yönteminde ise ilk katılımcılara ulaşılmamasının ardından onların yardımıyla diğerlerine ve daha sonra onların da yardımıyla daha başkalarına ulaşma şeklinde devam edilir (Güçlü, 2021). Gitgide büyüyen bir kartopu şeklinde yeterli katılımcıya ulaşıldığında araştırma sonlandırılır. Bu araştırmada görüşmelerin genellikle genç yaş grubunun oluşturduğu üniversite ortamında yüz yüze yapılması planlanmış ancak araştırmanın yapıldığı tarihte okulların hibrit eğitime devam etmesi kararı alması sonrası şehirde olmayan katılımcılar ile telefon görüşmesi yöntemi ile devam edilmiştir. Görüşmelerin 6'sı yüz yüze, 18'i telefon görüşmesi aracılığıyla tamamlanmıştır. Yüz yüze yapılan görüşmelerde katılımcılara bilgilendirilmiş gönüllü onam formu imzalatılmış, araştırmaya katılmak isteyen fakat şehirde bulunmayan katılımcılara gönüllü onam formu telefon görüşmesi sırasında aktarılmış ve onayları ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar, gizliliklerinin ve kişisel bilgilerinin korunması sağlanarak araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmaya katılan her bir kişinin gizliliği ve kişisel bilgileri korunarak araştırmaya dahil edilmiştir. Katılımcıların gerçek isimleri yerine, araştırma verilerinde K1, K2... gibi kodlar kullanılmıştır. Bu kodlar, katılımcıların kimliklerini gizli tutmayı amaçlamaktadır. Böylece araştırma etik ilkelerine uygunluk sağlanmıştır.

Bu araştırmada veri toplama amacıyla iki bölümden oluşan yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Birinci bölümde katılımcıların demografik bilgilerine ilişkin cinsiyet, yaş, meslek, medeni durum, çocuk sayısı ve ikamet yerine yönelik sorulara yer verilmiştir. İkinci kısımda katılımcılara doğum ve ölüm ritüelleri farkındalığına yönelik aşağıdaki sorular yöneltilmiştir:

1. Yemek adetleri denilince aklınıza ne geliyor?
2. Ailenizde yeni bir bebek doğduğunda ne yemekler yapılır?
3. Bu yemekler arasında hangisi ön plana çıkmaktadır?
4. Bu yemeğin nasıl yapıldığını biliyor musunuz?/ Bu yemeklerin hazırlanması aşamasında dikkat edilmesi gereken hususlar var mı?
5. Ailenizde ölüm olduğunda ne yemekler yapılır?
6. Bu yemekler arasında hangisi ön plana çıkmaktadır?
7. Bu yemeğin nasıl yapıldığını biliyor musunuz/Bu yemeklerin hazırlanması aşamasında dikkat edilmesi gereken hususlar var mı?
8. Bu uygulamaları kimden ve ne zaman öğrendiniz?
9. Sizce yemek ritüellerinin devam ettirilmesi önemli mi? Neden?

Görüşmeler ortalama 10 dakika sürmüştür. Araştırma sürecinde, görüşme verileri sadece araştırmacılar tarafından erişilebilir kılınmıştır. Araştırma etik kurallarına tam uyum sağlanarak, katılımcıların gizlilik haklarına saygı gösterilmiştir.

Araştırmanın yapılabilmesi için gerekli olan etik izin, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi'nin Etik Komisyonu'ndan 18.05.2023 tarihinde 183193 sayısı ile alınmıştır.

Verilerin Analizi

Araştırma kapsamında nitel veri analiz tekniği olan içerik analizi tekniğinden faydalanılmıştır. Bu analiz için katılımcıların ses kayıtları bilgisayar ortamında deşifre edilmiştir. Çözümlemiş metinler araştırmanın amaçları doğrultusunda temalandırılmış ve kodlar oluşturulmuştur. Bu işlemler için MAXQDA 20 paket programı kullanılmıştır.

Elde edilen verilere dayanarak, 18-24 yaş aralığındaki gençlerin isimleri yerine K1, K2... K24 gibi kodlar kullanılmıştır. Araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği için çeşitli yöntemler kullanılmıştır. Bunlar: inandırıcılık, genelleme potansiyeli, tutarlık ve teyit edilebilirlik olarak belirlenmiştir (Shenton, 2004). İnanırıcılık kavramı, araştırmanın içeriği ile ilgili bir geçerlilik sürecini ifade etmektedir. Bu amaçla, görüşme formları oluşturulduktan sonra uzman görüşüne sunularak geri bildirimler alınmış ve bu doğrultuda gerekli düzenlemeler yapılarak form nihai hâline getirilmiştir. Bulgular sunulurken, katılımcıların bazı görüşlerine alıntılar şeklinde yer verilerek inandırıcılık sağlanmıştır. Genelleme potansiyeli ise dış geçerlilik ile ilgili bir kavramdır (Lincoln ve Guba, 2013; Yıldırım ve Şimşek, 2009). Araştırmanın genelleme potansiyelini artırmak için, verilerin toplanması ve analizi aşamasında kullanılan yöntemler, diğer benzer bağlamlarda uygulanabilirlik gösterme potansiyeline sahip olacak şekilde tasarlanmıştır. Tutarlık, bir araştırmanın ne kadar tekrar edilebileceği ve bu sonuçların güvenilir olup olmayacağı ile ilgilidir (Lincoln ve Guba, 2013). Bu bağlamda, elde edilen veriler araştırmacıların tümü tarafından peyderpey analiz edilmiş ve analizlerin kontrolü sağlanarak ortak temalar belirlenmiştir (Creswell, 2016). Nitel araştırmaların güvenilirliğini sağlamanın bir diğer yolu ise araştırmanın tek değil birden çok araştırmacı tarafından yapılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2009). Sonuç olarak, yukarıda belirtilen yöntemler ve stratejiler kullanılarak araştırmanın geçerliliği, güvenilirliği, genelleme potansiyeli ve tutarlılığı sağlanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Araştırmaya katılan 24 gencin 12'si erkek ve 12'si kadından oluşmaktadır. 18-24 yaş aralığındaki genç olup, çoğunluğunun (16 genç) lisans seviyesindeki öğrenciler ile gerçekleştirilmiştir. En büyüğü 24 yaşında olan katılımcıların hepsi bekâr ve çocuksuzdur. Katılımcıların demografik verileri Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Verileri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Medeni Durum ve Çocuk Sayısı	Görüşmenin Yapıldığı Şehir
K1	Erkek	21	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K2	Erkek	21	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K3	Erkek	21	Lisans Öğrencisi/Aşçı	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K4	Erkek	22	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K5	Erkek	21	Lisans Öğrencisi/Aşçı	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K6	Kadın	21	Lisans Öğrencisi/Seramikçi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K7	Kadın	24	Yüksek Lisans öğrencisi/ Tur Rehberi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K8	Kadın	24	Çalışmıyor	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K9	Kadın	23	Lisans öğrencisi/Kat Hizmetleri görevlisi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K10	Erkek	18	Lisans öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K11	Kadın	18	Aşçı	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K12	Kadın	22	Çalışmıyor	Bekâr, çocuğu yok	Nevşehir
K13	Kadın	19	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K14	Kadın	19	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K15	Kadın	21	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K16	Kadın	19	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K17	Erkek	24	Kırtasiye İşletmecisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K18	Erkek	24	İşçi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K19	Erkek	20	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K20	Kadın	20	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K21	Erkek	20	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K22	Erkek	21	Memur	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K23	Erkek	22	Güvenlik Görevlisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt
K24	Kadın	20	Lisans Öğrencisi	Bekâr, çocuğu yok	Siirt

Günümüzde Anadolu'da doğum ve ölüm geleneklerinin birçoğunun devam etme sebebi, kişinin aile büyüklerinden gördüğü uygulamaları devam ettirmek istemesidir (Uğurlu, 2020). Bu olgunun doğruluğunu araştırmak amacıyla katılımcıların yaşadıkları ev ortamı analiz edilmiştir. Araştırmadaki katılımcıların 19'u (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19 ve K23) çekirdek ailesi ile yaşarken, bu kişilerden 7'si (K2, K6, K7, K9, K10, K13, K18) geniş ailesi ile yakın yaşadıklarını ve sık sık görüştiklerini ifade etmiştir. Kalan 5 kişiden 4'ü (K11, K20, K21, K22) geniş ailesi (amca, yenge, anneanne, babaanne ve dede) ile, sadece K19 kodlu katılımcı ablası ile ancak ailesinin Siirt'te farklı bir ilçede

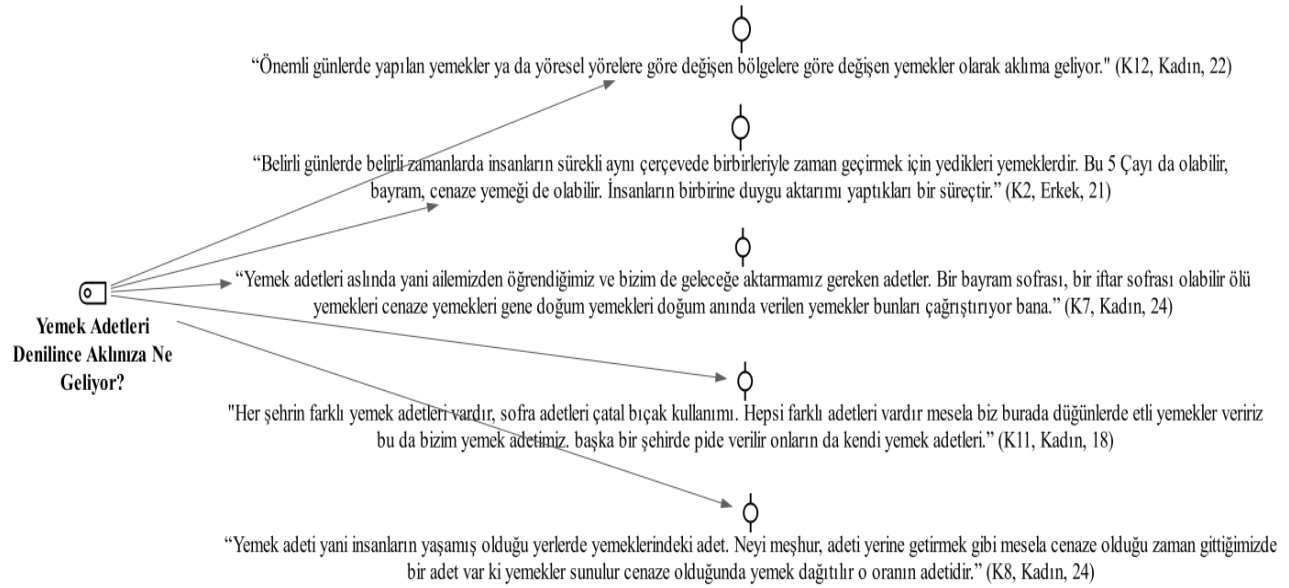
yaşadığını ve görüşüklerini ifade etmiştir. Aile büyükleri ile uzakta yaşama (K3, K4, K8, K12, K17, K20) ve vefat (K14, K15, K16) sebebiyle görüşme şansı olmayan 9 katılımcı bulunmaktadır.

Kişilere ritüel yemekleri hakkındaki bilgileri sorulmadan önce “Yemek adetleri denilince aklınıza ne geliyor?” sorusu yöneltilmiştir. Bölgenin kendine özgü yemekleri en sık tekrarlanan cevap olmuştur. Katılımcıların yarısı kendi bölgelerine özgü yemeklerin ismini saymıştır. Sıklık sıralamasına göre bahsedilen yemekler perde pilavı (5 kez), büryan (5 kez), et ve etli yemekler (4 kez), kitel (3 kez), mumbar (3 kez), testi kebabı (2 kez), Siirt dolması (2 kez), düğün aşısı (1 kez), Nevşehir tava (1 kez) köftür (1 kez), sanayi pilavı (1 kez), güveç (1 kez), yaprak sarma (1 kez), sarı burma (1 kez), pekmez (1 kez) ve köftedir (1 kez).

Katılımcıların verdiği diğer cevaplar kendi ifadeleri ile

Şekil 1’ de gösterilmiştir.

Şekil 1. "Yemek Adeti Nedir?" Sorusuna Katılımcılardan Bazılarının İfadeleri



Araştırmanın ana iki kolu olan doğum ve ölüm yemekleri, katılımcı gençlerin farkındalığını belirlemek adına çeşitli sorularla irdelenmiştir. Öncelikle doğum ritüeline yönelik sorular yöneltilmiş, “Ailenizde yeni bir bebek doğduğunda hangi yemekler yapılır?” diye sorulmuştur. Katılımcıların yarısı (K2, K4, K5, K7, K8, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K22) doğum sonrasında yapılan herhangi bir yemek hakkında bilgisi olmadığını ifade ederken diğer yarısı doğum ritüeline yönelik çeşitli yemeklerin olduğunu söylemiştir. Doğum yemekleri ile ilgili kelime bulutu Şekil 2’de gösterilmiştir. Gösterilen kelime bulutunda en çok tekrarlanan yemeklerin pilav, çorba ve şerbet olduğu görülmektedir. Bunun haricinde bulutun sol köşesinde “aperatif” ifadesi yer almaktadır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler sırasında aktarılan bu ifadeden kasıt pratik, hızlı hazırlanan ve sunulabilen yemektir. Yapımı saatler alan ve emek yoğun üretilen geleneksel yemekler yerine bu tür hızlı hazırlanan yemeklerin sunulması, hızla gelişen teknolojinin ve değişen zaman algısının bir sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Şekil 4. Doğum Yemeklerine Yönelik K15'in İfadesi



K15

**Doğum
Yemekleri
Hakkında Ne
Biliyorsunuz?**

Bizde o tarz şeyler yok. Biz Bursa'da kaldığımız için akrabalarımınla çok iç içe değilim. Hani yöreseldir falan pek bilmiyorum. Gelenek göreneğimiz çok yok. Doğu tarafı biraz bebek konusunda geri kalmış, pek önemsemiyor. Mesela ben bakıyorum sosyal medyadan Batı'da bir bebeğin doğması bile çok farklı, kutlamalar yapılıyor. Biraz bu tarafa yok böyle bir durum. (K15, Kadın, 21).

Bir başka katılımcı ise doğum ritüeli ile ilgili bilgi sahibi olmamasını cinsiyet faktörü üzerinden değerlendirmesi r.

Şekil 5'te gösterilmiştir. Toplumsal cinsiyet rolleri kapsamında erkek ve kadının toplum içinde üstlendiği roller katılımcı tarafından net bir şekilde yansıtılmıştır. Doğumun kadın cinsiyetine ait bir özellik olmasından kaynaklı doğum öncesi ve sonrasında gerçekleşen her türlü olayı da kadına ait olarak gören katılımcı bunu sebep göstererek doğum sürecine tanık olmadığını ifade etmektedir.

Şekil 5. Doğum Yemeklerine Yönelik K2'nin İfadesi



K2

**Doğum
Yemekleri
Hakkında Ne
Biliyorsunuz?**

"Hiç böyle bir (doğum) sürece tanık olmadım benden küçük kardeşim olmadığı için, bir de erkek olduğum için doğum olduğunda eve ilk gidenlerden biri olmadım açıkçası. O yüzden şu oldu şu oluyor diyemem." (K2, Erkek, 21)

Doğum yemekleri ile ilgili bilgiler katılımcılardan elde edildikten sonra katılımcılara araştırmanın bir diğer kolu olan ölüm yemekleri ile ilgili sorular yöneltilmiş, "Ailenizde ölüm olduğunda ne yemekler yapılır?" diye sorulmuştur. Gelen cevaplar arasında ön plana çıkan yemek, 12 tekrar ile "pide" olmuştur. Katılımcıların ölüm yemeklerine verdiği örneklerin kelime bulutu Şekil 6'da gösterilmiştir.

Şekil 6. Katılımcıların Ölüm Yemeklerine Verdiği Örneklerin Kelime Bulutu



Katılımcılardan K17, eskiden var olan ancak şimdi devam ettirilmeyen ölüm ritüeli geleneğini şehirleşmeye bağlayarak şu şekilde ifade etmiştir:

Şekil 7. Ölüm Ritüelinde Unutulan Bir Geleneğe Yönelik K17'nin İfadesi



K17

Ölüm Ritüellerindeki
Yemekler

Gelenekler köy den köye göre değişiyor. 10 sene önce falan sıcak tandır ekmeği dağıtırdı. Şimdi apartmanlaşma oldu, şehirleşme oldu. Bu yüzden bunlar yok oldu. (K17, Erkek, 24)

Ölüm ritüeli yemeklerinden biri olan helva önemli bir cenaze geleneğidir. Anadolu'da birçok yörede bu gelenek halen devam etmektedir. Ölümün ardından 1. 3. 7. 20. 40. 52. ve sene-i devriye günlerinde helva yapıp dağıtılmaktadır (Bayat ve Cicioğlu, 2008). Katılımcılardan K4, K13 ve K14 bu durumun aksine cenazede helva yapılmadığını bildirmişlerdir. Buna yönelik K13 şu şekilde bir yorumda bulunmuştur:

Şekil 8. Helva Yapımına Yönelik K13'ün İfadesi



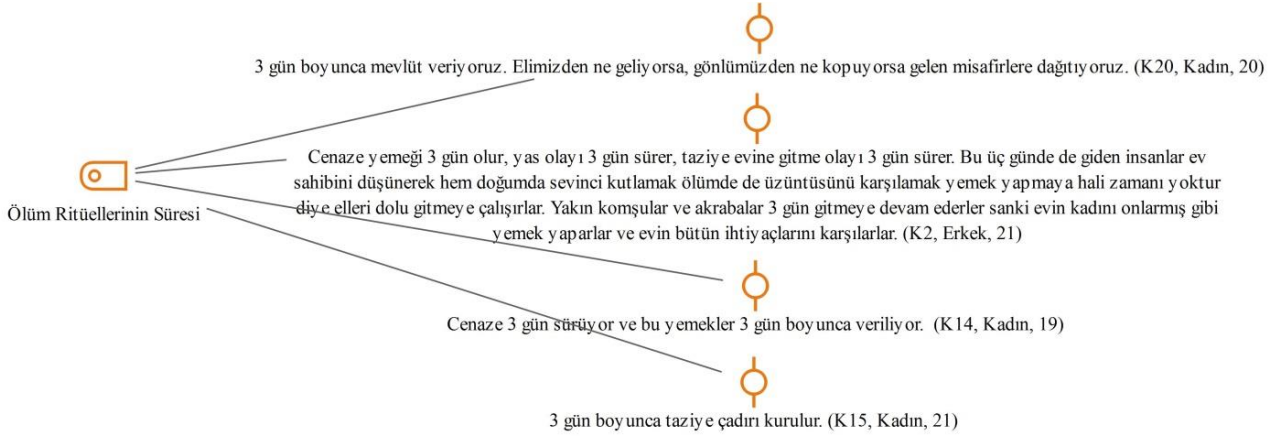
K13

Ölüm Ritüellerindeki
Yemekler

Hani mesela helva falan kavurmuy oruz. Bizde öy le bir şey yok. Hiçbir şekilde helva yok. Hatta biz onları daha çok mutlu anlarımızda yaparız. (K13, Kadın, 19)

Katılımcılar bu yemek ritüelinin süresi ile ilgili de çeşitli bilgiler vermiştir. Üzerinde geniş kabul alan süre 3 gündür. Buna yönelik katılımcılardan bazılarının ifadeleri Şekil 6'da verilmiştir. Haricinde 1 gün (K11, K12), bir-bir buçuk hafta (K10) ve bilmiyorum (K7) cevapları gelmiştir.

Şekil 9. Katılımcıların Ölüm Yemeklerin Süresine Yönelik İfadeleri



Literatür kısmında da belirtilen bir görüş olan cenaze ya da taziye evlerinde sunulan yemeklerin, bir bakıma külfete ve taziye evlerinin ziyafet evlerine dönüştüğüne yönelik rahatsızlıkların var olduğu yapılan bu araştırmada da kendine yer bulmuştur. Katılımcılardan K1, K2, K3, K9 ve K17 cenaze sahibinin hâlihazırda bir acısı olduğunu, yemek işiyle uğraşmanın bir zahmet gerektirdiğini ve gereksiz olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Aynı zamanda cenazelerde yemek ikramının ekonomik olarak kişileri zora soktuğuna yönelik de çeşitli görüşler bulunmaktadır (K1, K2, K20 ve K22). Bu bağlamda K2'nin ifadesi aşağıdaki gibidir:

Şekil 10. Ölüm Yemeklerinden Duyulan Rahatsızlığa Yönelik K2'nin İfadesi



K2

Ölüm
Yemeklerinden
Duyulan
Rahatsızlık

"Ölümdede aynı şeyler oluyor günümüzde bayığı tepki çeken bir şey. İnsanlar bir de yemek için cenaze evine gidiyor, insanların acısı var, bu doğru değil. İlla yemek mi yemekleri lazım?" söylemlerine şahit oldum." (K2, Erkek, 21)

Katılımcılara doğum ve ölüm ritüellerinde yapılan yemeklerin nasıl yapıldığını nereden öğrendiklerine yönelik bir soru sorulmuştur. Katılımcıların bir kısmı bir doğum ya da ölüm ritüeline katılım sağlayarak (K2, K3, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K20), bir kısmı annesinden (K6, K9, K13, K24) öğrendiğini ve biri daha önceden taziyeler için yemek yapan bir fabrikada çalışmış olduğundan (K19) bu yemekleri bildiğini ifade etmiştir. Katılımcıların geri kalanı bu yemeklerin yapımı ile ilgili herhangi bir bilgi sahibi olmadıklarını ifade etmişlerdir (K5, K14, K15, K16, K17, K18, K21, K23).

Son olarak katılımcılara bu ritüellerin devamının önemli olup olmadığını öğrenmeye yönelik görüşleri alınmıştır. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu bu ritüellerinin devamının önemli olduğunu belirtmişlerdir (K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20, K21, K22, K23, K24). Diğer katılımcılar ise bu ritüellerinin devamının önemli olmadığını ve kendilerinin devam ettirme konusunda bir gayretleri olmayacağını ifade etmişlerdir (K2, K11, K12). Ritüelin devamının önemli olmadığını belirten 3 katılımcı da bunun sebebini cenazede dağıtılan yemeklerin, cenaze sahibinin acısını yaşamasına engel olmasına bağlamıştır. Bunun dışında ritüelin devamını önemli bulan hatta bunu ileride olacak çocuklarına aktarmayı düşünen katılımcı da bulunmaktadır (K13).

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmada gastronomik mirasın önemli bileşenlerinden olan doğum ve ölüm ritüellerinde yapılan yemeklerin gençler tarafından ne denli fark edildiği, gençlerin bu yemekler konusundaki bilgileri, bu ritüellerin devamı yani mirasın aktarımı konusundaki görüşlerine yönelik çeşitli veriler elde edilmiştir.

Veriler, literatürdeki bilgiler ile karşılaştırılmıştır. Katılımcılar, doğum ve ölüm yemekleri bağlamında literatürde bahsedilen yemeklerin bir kısmından bahsetmişlerdir. Bazı katılımcılar literatürde bulunmayan ancak günümüzde hem ekonomik anlamda hem de şehirleşmenin getirdiği sebeplerle yeni yemek adetlerinin oluştuğunu ifade etmişlerdir. Özellikle doğum yemekleri kapsamında eskiden yapılagelen adetler değil, katılımcıların aperiatif olarak tanımladığı pasta, börek, tatlı gibi günlük yiyeceklerin bu ritüel kapsamında yapıldığı görülmüştür. Literatürde yer alan doğum sonrası hazırlanan şerbet iki şehirde de kendine yer bulmaya devam etmektedir. Katılımcıların ifadelerine göre Nevşehir’de lohusa şerbeti, Siirt’te reyhan şerbeti hazırlanmaktadır. Ayrıca literatürde Siirt’te bebek için çeyiz hazırlandığı ve bu çeyizde büyük bir paket kuruyemişin de yer aldığı bahsedilmektedir. Siirt’li katılımcılardan biri çeyiz hazırlığı olduğunu ifade etmiş ancak kuruyemiş hakkında herhangi bir bilgi vermemiştir.

Bir diğer geçiş ritüeli olan ölümden, katılımcıların doğuma göre daha ayrıntılı ve akıcı anlatımlar yaptığı görülmüştür. Özellikle 3 sayısının üzerinde durulduğu bu ritüelde yemeklerin dağıtımı ve yapımının 3 gün boyunca sürmekte olduğu anlaşılmıştır. Verilen örnekler incelendiğinde literatürde bahsedilen geleneklerin bir kısmının korunduğu ancak burada da gelenekten biraz uzaklaşıp standart menü niteliğinde et pilav ya da pide dağıtımı gibi yemek çeşitlerinin günümüzde ağırlık kazandığı görülmüştür. Ölüm yemekleri kapsamında literatürde defin işlemini gerçekleştiren kimselere de çeşitli ikramlarda bulunduğu ifade edilmiş ancak katılımcıların hiçbiri bu konu ile ilgili bir aktarımda bulunmamıştır. Dikkat çeken bir diğer nokta ise bazı geleneklerin şehirleşme nedeni ile kesintiye uğramış olmasıdır. Örneğin Siirt’te ölüm sonrası tandırda yapılan sıcak ekmeğin dağıtılması, apartmanlaşma ve dolayısıyla tandırın bulunmaması nedeniyle sona ermiştir. Ölüm yemekleri kapsamında bulgular kısmında da değinilen taziye evinin bir ziyafet evine dönüşmesi durumu genç katılımcılar tarafından da ifade edilmiş ve rahatsızlıklar yoğun bir şekilde dile getirilmiştir. Bu kapsamda cenaze sahibinin acısını yaşamaktan çok gelen misafirlerin yemek yeme durumuyla ilgilenmek zorunda kalmasının, ritüellerin devamına yönelik olumsuz yargılar oluşmasında başlıca sebep olduğu görülmüştür.

Cinsiyet faktörü üzerinden bir değerlendirme yapıldığında ise kadın katılımcıların doğumla, erkek katılımcıların ölüm ile ilgili daha fazla yorum yapabildiği de görüşmeler sırasında anlaşılmıştır.

Gençlerin ritüellerin devamı konusunda yoğun olarak istekli oldukları görülmüş, hatta bir kısmı ifadelerinde çocukları olduğunda onlara da bu aktarımı yapmak için hevesli olduğunu belirtmiştir. Aksi görüşte olanlar ise özellikle ölüm ritüelindeki yemekler sebebiyle tepkili olduklarını açıklamışlardır. Bu durumun ritüellerin devamı için bir sorun oluşturacağı düşünülmektedir. Gençlerle yapılan görüşmelerden elde edilen verilere göre, literatürdeki örneklerin günümüz koşullarında değişime uğradığı, kültürel mirasın özellikle şehirleşme bağlamında tam olarak taşınmadığını görülmektedir.

Bu araştırma sonrasında yapılacak diğer araştırmalarda, başka illerdeki geçiş ritüellerine yönelik gastronomik miras incelenip tartışılabilir ya da genç kuşak ve önceki kuşaklar arası bir karşılaştırma yapılabilir. Yapılacak bu tür araştırmalar ile gastronomik mirasımıza sahip çıkılacağı ve özellikle gençler üzerinde farkındalık yaratacağı düşünülmektedir. Gastronomik miras araştırmalarının akademik çerçevede yapılmasının gelecek araştırmacıları kültüre sahip çıkma konusunda teşvik edeceği düşünülmektedir.

Kaynakça

Açar, Y. ve Yassıbaş, E. (2021). Anne sütü oligosakkaritleri ve sağlık üzerine etkileri. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(1), s. 22-32.

- Aksoy, B. B. (2022). *Osmanlı saray mutfağından günümüze şekerleme sektörünün değerlendirilmesi ve geliştirilmesi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Topkapı Üniversitesi. İstanbul
- Aytekin, O. (2011). Derinkuyu'da Ölüm Adetleri. (A. Öger), *Nevşehir halk kültürü araştırmaları 1* (s. 30-31). Nevşehir Üniversitesi Yayınları. Nevşehir.
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), s. 231-274.
- Bayat, F. ve Cicioğlu, M.N. (2008). Türklerde cenaze törenleri bağlamında mevlid okuma geleneği. *Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 147-155.
- Beşbenli, K., Avgen, B. İncioğlu, A., Çetinkaya, F. (2013). İstanbul'da üç farklı sosyoekonomik grupta yer alan annelerin emzirme ve bebek beslenmesi konusundaki bilgi ve davranışları. *Çocuk Sağlığı ve Hastalıkları Dergisi*, 56, s. 76-81.
- Baycar, A. (2023). Siirt'in lokal gastronomik unsurları. *Atlas Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(13), 23-37.
- Beştaş, Ş. (2022). *Kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel Siirt mutfağı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Batman Üniversitesi. Batman.
- Can, M. (2009). *Kültürel Miras ve Müzecilik*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Çalışma Raporu.
- Creswell, J.W. (2016). *Araştırma deseni nitel, nicel ve karma yöntem yaklaşımları*. (S.B. Demir, Çev.). Ankara: Eğitim.
- Çelepi, M.S. (2016). Somut olmayan kültürel miras ve üniversite gençliği. *Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3(3), 13-35.
- Çevre Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı. (16 05 2006). *Nevşehir' in tarihi*. Erişim tarihi: 29 03 2023, <https://nevsehir.csb.gov.tr/nev-sharp351-ehirin-tarihi-i-1359>
- Çifcibaşı, S. (2018). *Nevşehir ili Derinkuyu ilçesi halk kültüründe geçiş dönemleri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Bülent Ecevit Üniversitesi, Zonguldak.
- Demirtaş, B. (2005). *Emzirmeyi etkileyen kültürel değerler*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Ankara.
- Ekinci, M. (2022). *Coğrafi işaretli ürün deneyiminin ziyaretçi memnuniyeti ve davranışsal niyet üzerindeki etkisi: Siirt ilinde bir araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Batman Üniversitesi. Batman.
- Ergüven, N. (2022). Vefat edenin yakınları tarafından taziyeye gelenlere yemek ve içecek ikramında bulunulmasının dini açıdan durumu. *Yakın Doğu Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* 8(2), s. 312-326.
- Golden Biddle, K. and Locke, K. (1997). *Composing qualitative research*. California: Sage.
- Güçlü, İ. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Nika Yayınevi.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011). Nevşehir mutfak kültürü ve yemekleri. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumunda sunulmuş bildiri. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Günhal, E. (2008). *Siirt Pervari'de kültürel hayat*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Hadimli, H., Sarı, C., ve Yüksel, M. (2022). Siirt yöresel yeme içme kültürünün alternatif turizm potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *Euroasia Journal Of Social Sciences & Humanities*, 9(25), s. 112-133.
- İlbars, Z. ve Temren, B. (2003). *Kültürel boyutlarıyla Mustafapaşa (Sinason)*. Ankara: Tüksev Yayınları.
- İlhan Tunç, A. (2015). *Siirt mutfağı*. Ankara: Şahıs Yayını.
- İşçen, Y. (2011). *Ürgüp düşler ülkesinde bir kültür yolculuğu*. Nevşehir: Ürgüp Tanıtma Vakfı Kültür Yayınları.
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. ve Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*(1), s. 27-46.

- Koçak, K. (2016). Nevşehir Yöresindeki Bozkır Türk Kültürüne Ait Defin Gelenek ve Törenleri. II. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumunda sunulmuş bildiri. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı, (2007). *Ölüm*. Erişim tarihi: 27 04 2023, <https://siirt.ktb.gov.tr/TR-56349/olum.html>
- Lincoln, Y.S. and Guba, E.G. (2013). *The constructivist credo*. California, CA: Left Coast
- Merriam, S.B. (2018). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber* (S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel.
- Oğuz, Z. (2016). *Yerel değerlerin turizm ürününe dönüştürülmesinde coğrafi işaretlerin kullanımı: Siirt ili örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin.
- Olgun, H. (2016). İbadet, ritüel ve kurban. *Milel ve Nihal*, 13(2), s. 82-99.
- Öksüz, M. ve Kucak, Ö. (2018). Ölüm mekânından hayata bakış: Siirt kent mezarlıkları üzerinden demografiyi anlamak. *Sosyoloji Dergisi*, (39), s. 1-32.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerlerin korunması önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 190-199.
- Özkan, M., Erçetin, H. K. & Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2310-2320.
- Saçılık, M. Y., Çevik, S. ve Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), s. 300-319.
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20(1), s. 271-298.
- Santich, B. (2012). *Bold palates: Australia's gastronomic heritage*. South Australia: Wakefield Press.
- Sevindik, H. (2011). Nevşehir Yöresi Doğum Adetleri. (A. Öger), *Nevşehir halk kültürü araştırmaları 1* (s. 1-12). Nevşehir Üniversitesi Yayınları. Nevşehir.
- Shenton, A.K. (2004). Strategies for ensuring trustworthiness in qualitative research projects. *Education for Information*, 22, s. 63-75.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018) Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), s. 108-124.
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (18 02 2007). *Somut olmayan kültürel miras, inanışlar*. Erişim tarihi: 20 06 2023, <https://kirsehir.ktb.gov.tr/TR-64758/inanislar.html>
- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (10 07 2018). *Türk kültürü*. Erişim tarihi: 20 06 2023, <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html>
- Taşpınar, İ. (2006). *Siirt ili ve çevresi yaygın halk inanışları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Fırat Üniversitesi, Elazığ.
- TÜİK. (17 05 2022). *İstatistiklerle Gençlik, 2021*. Erişim tarihi: 13 06 2023, <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Istatistiklerle-Genclik-2022-49670#:~:text=T%C3%BCrkiye%20n%C3%BCfusunun%20%15%2C2',15%2C2'sini%20olu%C5%9Fturdu>
- Türk Patent ve Marka Kurumu. *Nevşehir Coğrafi İşaretli Ürünler*. Erişim tarihi: 13 06 2023, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografya-isaretler/liste?il=50&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Türnüklü, A. (2000). Eğitim bilim araştırmalarında etkin olarak kullanılabilir nitel araştırma tekniği: görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24, s. 543-559.
- Uğurlu, S. (2020). *Gelenek ve kimlik ilişkisi*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi) Sakarya Üniversitesi, Sakarya.
- Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349-1368.

- Yeşil, Y. (2015). Türk dünyası'nda geçiş dönemi ritüelleri üzerine tespitler. *21. Yüzyılda Eğitim Ve Toplum Eğitim Bilimleri Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (9) , s. 117-136.
- Yeşilyurt, B. ve Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism, 795-806.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2009). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. ve Toptaş, A. (2018). Geçmişin mutfağından gelecekteki sofralara: Bandırma-Erdek yöresinin gastronomik mirası. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 300-319.
- Yılmaz Çıldam, S. (2020). Yas coğrafyası kapsamında köklü bir kültür örneğı: siirt taziye evleri. *Turkish Studies*, 15(3), s. 2093-2114. <https://dx.doi.org/10.29228/TurkishStudies.42988>
- Yılmaz Çıldam, S. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), s. 305-325.
- Yüksel, M. (2019). *Siirt şehrinin kültürel coğrafyası (maddi kültür öğelerine göre)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Atatürk Üniversitesi, Erzurum.