

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ GASTRONOMİK ÜRÜNLER ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA (HATAY ÖRNEĞİ)

DOKTORA TEZİ

ÖZLEM YATKIN

BALIKESİR, 2026

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ GASTRONOMİK ÜRÜNLER ÜZERİNE
BİR ARAŞTIRMA (HATAY ÖRNEĞİ)

DOKTORA TEZİ

ÖZLEM YATKIN

TEZ DANIŞMANI

PROF. DR. MEHMET SARIOĞLAN

BALIKESİR, 2026

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAYI

Enstitümüzün Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'nda 201912558009 numaralı Özlem Yatkın'ın hazırladığı "Özel Günlere Özgü Gastronomik Ürünler Üzerine Bir Araştırma (Hatay Örneği)" konulu DOKTORA tezi ile ilgili TEZ SAVUNMA SINAVI, Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliği uyarınca 03.02.2026 tarihinde yapılmış, sorulan sorulara alınan cevaplar sonunda tezin onayına OY BİRLİĞİ ile karar verilmiştir.

Üye (Başkan) Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY	İmza
Üye (Danışman) Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN	İmza
Üye Prof. Dr. Onur GÖRKEM	İmza
Üye Doç. Dr. Alper İŞİN	İmza
Üye Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY	İmza

Enstitü Onayı

ETİK BEYAN

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kuralları'na uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada;

- Tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde ve ortaya çıkan sonuçlarda herhangi bir değişiklik yapmadığımı,
- Bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.
- Yükseköğretim Kurulu tarafından 2024 yılında yayınlanan “Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Faaliyetlerinde Üretken Yapay Zekâ Kullanımına Dair Etik Rehber” ve Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Çalışmalarda Üretken Yapay Zekâ Kullanımı: Etik İlkeler ve Uygulama Rehberi hakkında bilgi sahibiyim. Üretken yapay zekânın kullanılmasına ilişkin doğabilecek sorumluluklarımı kabul ettiğimi beyan ederim

03/02/2026

İmza

Özlem YATKIN

ÖNSÖZ

Tez çalışmamın yürütülmesinde bilgi ve tecrübesi ile bana destek olan değerli danışman hocam Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN'a, tez izleme jürimde yer alan değerli hocalarım Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY ile Doç. Dr. Alper İŞİN'a katkıları ve yönlendirmeleri için teşekkür ederim. Ayrıca tez savunma jürimde yer alan Prof. Dr. Onur GÖRKEM ve Dr. Öğr. Üyesi Selin İLSAY hocalarıma da değerli katkıları için çok teşekkür ederim.

Doktora eğitim hayatım boyunca kendimi bir parçası olarak hissettiğim Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi (BTİOYO) ailesinin ve mensubu olduğum İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi (İKÇÜ) Turizm Fakültesi ailesinin değerli hocalarına ve lisans eğitimini aldığım Adnan Menderes Üniversitesi'nin (ADÜ) saygıdeğer hocaları ile tüm eğitim hayatım boyunca ismini sayamadığım saygıdeğer hocalarıma tek tek teşekkürü bir borç bilirim.

Doktora eğitim süresince her zaman beni yüreklendiren, değerli görüş ve tecrübeleriyle her zaman bana yol gösteren ve hiçbir zaman desteğini esirgemeyen hocalarım Prof. Dr. Melike YILMAZER ile Dr. Öğr. Üyesi Perihan KENDİRCİ'ye teşekkürlerimi sunarım.

Bugünlere gelmemde büyük emeği olan canım babam Hasan GELEN'e, her zaman moral veren ve desteğini esirgemeyen canım kardeşlerim Emre GELEN ve Fatma BALCIOĞLU'na ve doğumuyla hayatımızı renklendiren canım yeğenim Kaan Ekin'ime sonsuz teşekkür ederim. Verilerimin toplanma sürecinde ve bu zorlu süreçte her zaman desteğini hissettiren değerli YATKIN aileme ve özellikle annem Yıldız YATKIN'a,

Son olarak da, bu zorlu süreçte fedakarlığımı hiçbir zaman esirgemeyen, her zaman beni cesaretlendiren, umudumu kaybettiğim bile her zaman varlığını hissettiren ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen sevgili can yoldaşım, eşim Hasan YATKIN'a,

Her zaman varlığını hissettiren tüm sevdiklerime ve öğrencilerime sonsuz teşekkürlerimi sunarım...

BALIKESİR, 2026

ÖZLEM YATKIN

ÖZET

ÖZEL GÜNLERE ÖZGÜ GASTRONOMİK ÜRÜNLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA (HATAY ÖRNEĞİ)

YATKIN, Özlem

Doktora, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2026, 254 Sayfa

Bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekler, o yerin tanıtımı ve pazarlanması açısından büyük bir öneme sahiptir. Hem yerli hem de yabancı ziyaretçiler, destinasyonlara seyahat ederken bölgeye özgü yerel yiyecek ve içecekleri tanımak, bilmek ve deneyimlemek, yerel restoranlarında yerel lezzetleri tatmak, gastronomi rotalarını keşfetmek ve gezmek istemektedirler. Bu nedenle yöreye ait gastronomik ürünlerin gün yüzüne çıkarılması, tanıtılması, yöre ile özdeşleşerek bilinirlik kazanması önem arz etmektedir.

Bu çalışma ile Hatay ilinde yaşayan etnik kökenlerin özel günlerinde ve törenlerinde yaptıkları gastronomi uygulamalarını belirlemek amaçlanmıştır. Hatay ilinde köklü bir tarihe sahip ve bugün halen dinsel kimliklerini katı bir şekilde koruyan Musevi, Hristiyan, Arap Alevi (Nusayri) ve Sünni cemaatlerin, din ve yemek arasında kurdukları ilişkiler incelenerek bu etnik kökenlere ait mutfak kültürü ortaya konulmaya çalışılmıştır. Hatay Ermeniler, Arap Hristiyanlar, Arap Sünniler, Arap Aleviler (Nusayri), Yahudiler ve Türkler gibi yüzyıllardır bir arada yaşayan pek çok farklı etnik ve dinsel topluluğu barındıran bir şehir olduğu için ve bu toplulukların bir arada çatışmadan yaşadığı ve birbirini etkileyebildiği varsayıldığından mutfak kültürü açısından da birbirlerini etkilediği düşünülmektedir.

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden veri toplama tekniği olarak görüşme yöntemi kullanılmıştır. Örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Hatay'da yaşayan etnik gruplardan 30 yaş üzeri ve 90 yaş altı kişiler ile yarı yapılandırılmış görüşme soruları üzerinden görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında doğum, düğün, ölüm, mevsimsel döngü

dönemlerine ait özel gün yemekleri, kutsal günlere ve gecelere ait özel gün yemekleri, asker uğurlama ve karşılama, hacca uğurlama ve karşılama zamanlarında yapılan yemekler ve kültürel değerler hakkında veriler toplanmıştır. Görüşmeler sonunda elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak Maxqda programı ile çözümlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Ürün, Gastronomik Öğe, Özel Gün, Özel Günlere Özgü Gastronomik Ürün, Hatay.

ABSTRACT

A RESEARCH ON GASTRONOMIC PRODUCTS SPECIFIC TO SPECIAL DAYS (HATAY CASE)

YATKIN, Özlem

Phd Thesis, Department of Gastronomy and Culinary Arts

Advisor: Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN

2026, 254 pages

Food and beverages unique to a region are of great importance in terms of promoting and marketing that place. Both domestic and foreign visitors want to get to know, understand, and experience the local food and beverages unique to a region when traveling to destinations, taste local flavors in local restaurants, and explore and visit gastronomic routes. Therefore, bringing to light, promoting, and establishing the recognition of regional gastronomic products as synonymous with the region is of great importance.

This study aims to identify the gastronomic practices of ethnic groups living in Hatay province during their special days and ceremonies. By examining the relationships between religion and food among the Jewish, Christian, Arab Alawite (Nusayri), and Sunni communities in Hatay, which have a long history and still strictly maintain their religious identities, the study attempts to reveal the culinary culture of these ethnic groups. Since Hatay is a city that has housed many different ethnic and religious communities for centuries, such as Armenians, Arab Christians, Arab Sunnis, Arab Alawites (Nusayri), Jews, and Turks, and it is assumed that these communities live together without conflict and influence each other, it is thought that they also influence each other in terms of culinary culture.

This research employed the interview method as a data collection technique within qualitative research methods. Purposive sampling was used to determine the sample. Interviews were conducted with individuals aged 30 to 90 from various ethnic groups living in Hatay, using semi-structured interview questions. The study collected data on special occasions such as births, weddings, deaths, seasonal cycles, holy days and nights, farewells and welcomes for soldiers, farewells and welcomes for pilgrims,

and cultural values. The data obtained from the interviews were subjected to content analysis and analyzed using the Maxqda program.

Keywords: Gastronomic Product, Gastronomic Item, Special Day, Gastronomic Product for Special Days, Hatay

Değerli Eşime ve Aileme...

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖNSÖZ.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	vi
İÇİNDEKİLER.....	ix
ÇİZELGELER LİSTESİ.....	xiv
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xv
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xvii
1.GİRİŞ.....	1
1.1.Araştırmanın Problemi (Konusu).....	1
1.2.Araştırmanın Amacı.....	3
1.3.Araştırmanın Önemi.....	4
1.4.Araştırmanın Varsayımları.....	4
1.5.Araştırmanın Sınırlılıkları.....	5
1.6.Tanımlar.....	5
2.İLGİLİ ALANYAZIN.....	7
2.1.Kuramsal Çerçeve.....	7
2.1.1.Somut Olmayan Kültürel Miras ve Mutfak Kültürü.....	7
2.1.1.1.Yemek, Mutfak ve Kültür Kavramları.....	8
2.1.1.2.Mutfak ve Yemek Kültürü.....	9
2.1.1.3.Kültür ve Miras Kavramları.....	11
2.1.1.4.Kültürel Miras Kavramı.....	13
2.1.1.5.Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramı.....	14
2.1.2.Beslenme ve Etnik Köken İlişkisi.....	15

2.1.2.1.Etnik, Etnik Köken ve Etnosentrizm Kavramları.....	16
2.1.2.2.Hatay’da Yaşayan Etnik Kökenler ile Dini Topluluklar ve Mutfak Kültürleri	19
2.1.2.2.1.Museviler (Yahudiler).....	23
2.1.2.2.2.Hristiyanlar.....	24
2.1.2.2.3.Sünniler	26
2.1.2.2.3.1.Türk Sünniler.....	26
2.1.2.2.3.2.Arap Sünniler	27
2.1.2.2.4.Arap Aleviler (Nusayriler)	28
2.1.2.2.5.Arap Hristiyanlar.....	29
2.1.2.2.6.Ermeniler	31
2.1.2.2.7.Çerkezler	32
2.1.2.2.8.Yörükler	33
2.1.2.2.9.Girit ve Diğer Balkan Göçmenleri	34
2.1.2.2.10.Özbekler	35
2.1.2.2.11.Türkmenler	35
2.1.3.Özel Günler ve Törenler	36
2.1.3.1.Geçiş Dönemlerine (Aşama Törenlerine) Özgü Gastronomik Ürünler	37
2.1.3.2.Kutsal Günlere ve Gecelere (Dinsel Dayanıklı Günlere ve Gecelere) Özgü Gastronomik Ürünler	40
2.1.3.3.Kutlama, Uğurlama ve Karşılama Günlerine (Neşeli Günlere) Özgü Gastronomik Ürünler.....	41
2.1.3.4.Mevsimlik Törenlere Özgü Gastronomik Ürünler	42
2.2.İlgili Araştırmalar	44
2.2.1.Gastronomik Ürünler ile İlgili Çalışmalar	44
2.2.2.Özel Gün ve Tören Yemekleri ile İlgili Çalışmalar.....	51

3.YÖNTEM.....	55
3.1.Araştırmanın Modeli.....	55
3.2.Evren ve Örneklem	56
3.3.Veriler Toplama Araç ve Teknikleri.....	57
3.4.Verilerin Toplama Süreci	60
3.5.Verilerin Analizi	61
4.BULGULAR VE YORUMLAR.....	64
4.1.Araştırmaya Katılan Bireylerin Sosyo-Demografik Özellikleri.....	64
4.2.Doğum	67
4.2.1.Annenin Beslenmesi	68
4.2.2.Bebğin Doğduğunu Duyurma	71
4.2.3.Doğum Sonrası Bebeğ/Anneye Ziyaret	74
4.2.4.Kırk Çıkarma	77
4.2.5.Vaftiz.....	79
4.2.6.İlk Diş Çıkarma.....	81
4.2.7.İlk Yürüme	87
4.2.8.Bebek Mevlidi.....	89
4.2.9.Altı Aylık (Buçuk) Kınası.....	90
4.2.10.Çocuğ Olmayanların Adak Adaması	90
4.2.11.Çocuğun İlk Saç, İlk Tırnağı Kesilince, İlk Dişini Görünce Yapılanlar.....	91
4.3.Sünnet	93
4.4.Düğün/Evlenme	103
4.4.1.Düğün Öncesi.....	105
4.4.2.Düğün Sırası.....	115
4.4.3.Düğün Sonrası.....	138
4.5.Ölüm	142

4.5.1.Cenaze Günü, Ölümün Üçüncü, Yedinci, Kırkıncı Gününde ve Senesinde Yapılan Uygulamalar.....	143
4.5.2.Taziye Ziyaretinde Yapılan Uygulamalar.....	158
4.6.Dini Bayramlar, Dini Gün ve Geceler	161
4.6.1.Ramazan Orucu ve İftar Sofraları	162
4.6.2.Ramazan (Şeker) Bayramı	164
4.6.3.Kurban Bayramı.....	171
4.6.4.Noel.....	174
4.6.5.Paskalya	176
4.6.6.Çiçek (Dallar) Bayramı.....	180
4.6.7.Miladi Bayram	182
4.6.8.Kıddes/İydi'l Kıddes (Vaftiz Bayramı)	183
4.6.9.Barbara Bayramı	184
4.6.10.Sabataj Bayramı	185
4.6.11.İyd Rasıseni/Res-ül Sene (Yılbaşı Bayramı)	185
4.6.12.Meryem Ana Yortusu	187
4.6.13.İyd-il Gadir (Gadir Hum) Bayramı	188
4.6.14.Kandil Geceleri	189
4.6.15.Aşure Günü	192
4.6.16.İsim Bayramları	193
4.7.Asker Uğurlaması-Karşılması/Hacca Uğurlama-Karşılama.....	195
4.7.1.Asker Uğurlaması-Karşılması	195
4.7.2.Hacca Uğurlama-Karşılama.....	199
4.8.Hıdrellez/Nevruz/Hasat dönemi/Mevsimlik Bayramlar	203
4.8.1.Hıdrellez.....	203
4.8.2.Nevruz.....	205
4.8.3.Yağmur Duası ve Yağmur Yağdırma Ritüeli	205

4.8.4.Evvel Eder.....	206
4.8.5.Evvel Temmuz	207
4.8.6.Hasat Dönemi Bayramları (Buğday, Üzüm, Zeytin)	208
4.9.Geçmişte Yapılıp Şu An Yapılmayan Uygulamalar.....	210
4.10.Bu Değerlerin Unutulmaması için Yapılan Uygulamalar	215
4.11.Diğer Özel Günlerde Yapılan Uygulamalar	217
5.SONUÇ VE ÖNERİLER	218
5.1.Sonuçlar	218
5.2.Öneriler	226
KAYNAKÇA	229
EKLER.....	244
EK-1.Etik Kurul Onay Belgesi	244
EK-2.Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu	245
EK-3.Hatay'a Özgü Özel Günlerde Yapılan Yemekler, Ürünler, Pişirme Araçları ve Mutfak Ekipmanları.....	248

ÇİZELGELER LİSTESİ

Sayfa

Çizelge 1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri ve Görüşmelere İlişkin Bilgiler.....	65
--	----

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1. Doğum Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği...	68
Şekil 2. Doğum Temasının Alt Kodlarında İkrâm Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Analizini Gösteren Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Boyutu.....	92
Şekil 3. Sünnet Temasında İkrâm Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Analizini Gösteren Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Boyutu.....	102
Şekil 4. Düğün Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği...	104
Şekil 5. Düğün Temasının Alt Kodlarında İkrâm Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Analizini Gösteren Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Boyutu.....	140
Şekil 6. Ölüm Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği....	142
Şekil 7. Ölüm Temasının Alt Kodlarında İkrâm Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Analizini Gösteren Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Boyutu.....	160
Şekil 8. Dini Bayramlar, Gün ve Geceler Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği.....	162
Şekil 9. Dini Bayramlar, Gün ve Geceler Temasının Alt Kodlarında İkrâm Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Analizini Gösteren Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Boyutu.....	194
Şekil 10. Özbek Tandırı.....	248
Şekil 11. Tatlı Aşure.....	248
Şekil 12. Bulgur Pilavı ve Haşlama Et.....	248
Şekil 13. Kuru Cacık, Babagannuç, Humus, Haşlanmış Et, Lahmacun, Kabak Dolması.....	248
Şekil 14. Bayram Sofası.....	249
Şekil 15. Ziyarete Hırısı Yapımı ve Dağıtımını.....	249
Şekil 16. Hatay'a Özgü Kış Hazırlığı Tarhana Yapımı.....	249

Şekil 17. Hatay'a Özgü Künefe Tatlısının Kadayıfının Yapılışı.....	250
Şekil 18. Hatay'a Özgü Acıbadem Kurabiyesi, Kömbe Çeşitleri ve Köpük.....	250
Şekil 19. Hatay'a Özgü Kaytaş Böreği, Külçe, Biberli Poğaçaa, Biberli Ekmek, Meyan Kökü Şerbeti ve Antakya Ketesi.....	250
Şekil 20. Hatay'a Özgü İki Bisküvi arası Lokum, Şam Tatlısı, Antakya Simidi, Köpüklü Sade Kömbe, İçine Tuz, Kimyon Atılarak Yenilen Nohut Mayalı Simit..	251
Şekil 21. Hatay'a Özgü Taş Kadayıf Yapımı ve Taş Kadayıf Tatlısı.....	251
Şekil 22. Özbek Fırını, Özbek Ekmeği, Özbek Katmeri ve Özbek Pilavı.....	251
Şekil 23. Taş Ekmek Fırını, Odun Ateşi Ocağı, Sohu Taşı, Üçayak, Ekmek Küreği ve Taş Fırın Ekmeği.....	252
Şekil 24. Ölümün Yedinci Gününde Okutulan Mevlit ve Poşetlenerek Dağıtılan Lokum-Meyve Suyu.....	252
Şekil 25. Çerkez Peyniri, Çerkez Mantısı ve Şıpsı Pasta.....	252
Şekil 26. Paskalya Bayramı Sofrası ve Bayram için Boyanan Yumurtalar.....	253
Şekil 27. Özbeklerin Bayram Sofrası ve Dokuz Çeşit Yemek Hazırlıkları.....	253
Şekil 28. Özbek Kallama Tatlısı ve Özbek Mantısı.....	254
Şekil 29. Yayladağı Kahkesi.....	254

KISALTMALAR LİSTESİ

- UNESCO** : Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü
TC : Türkiye Cumhuriyeti

1. GİRİŞ

Bir yere ait gastronomik ürünler yani o yerin yerel yiyecek ve içecekleri ait oldukları yerin tanıtım ve pazarlanması açısından oldukça önemlidir. Yerli ve yabancı ziyaretçiler destinasyonlara seyahat ederken bölgeye özgü yerel yiyecek ve içecekleri tanımak, bilmek ve deneyimlemek, yerel restoranlarında yerel yemekleri tatmak, gastronomi rotalarını keşfetmek istemektedirler. Bu yüzden yöreye ait gastronomik ürünlerin ortaya çıkarılarak keşfedilmesi, yöre ile özdeşleşerek tanınması önem arz etmektedir. Bu çalışma ile de Hatay'ın potansiyel gastronomik ürün varlığının keşfedilmesi ve zengin mutfak çeşitliliğinin ortaya konulması planlanmaktadır.

Tarihsel olarak değerlendirildiğinde, binlerce yıldır yerleşim yeri olan Hatay, birçok medeniyete ve dine ev sahipliği yapmıştır. Bu durum bölgede eşsiz ve zengin bir yemek kültürünün meydana gelmesine de zemin hazırlamıştır. Hatay ili özelinde yemek kavramı, sadece beslenme ihtiyacını karşılamaktan da öte; birliğin, beraberliğin, mutluluğun paylaşıldığı ve saatler süren uzun sohbetlerin yapıldığı kalabalık sofraların simgesi olarak görülmektedir (Akdağ ve Yetim, 2020, s. 71).

1.1. Araştırmanın Problemi (Konusu)

Yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini yansıtan yemek kültürü, toplumların kültürel yapısının önemli bir parçası olarak yalnızca karın doyurmak ile kalmayıp; törenler, dini ritüeller, düğünler, kutlamalar, cenazeler, festivaller ve daha birçok toplumsal sürecin ayrılmaz bir unsuru haline gelmiştir (Beşirli, 2010; Beşirli, 2011; Avcı, Erkoç ve Otman, 2014). Coğrafya değiştikçe yemekler ve bu yemeklere bağlı toplumsal kültürel biçimler de farklılık göstermektedir. Öyle ki *“yiyecekler, kültürel farklılıkları en belirgin şekilde yansıtan unsurların başında gelir”* (Dedeoğlu ve Savaşçı, 2005, s. 81). Yemek kültürünün çeşitlenip özgünleşmesinde; ekolojik çevre, dini inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın damak zevki ile birleşmesi önemli bir rol oynamaktadır (Sağır, 2016, s. 2).

İçinde birçok medeniyeti barındıran ve köklü zengin bir mutfaka sahip olan Hatay'ın özel günlere özgü gastronomik ürün potansiyelinin ve sahip olduğu mutfak envanterinin ortaya çıkarılması, Unesco yaratıcı şehirler ağında “gastronomi” teması

ile yer alan Hatay'ın tanınırlığı ve bilinirliği açısından önem arz etmektedir. Çalışma konusu olarak Hatay şehrinin seçilmesinin nedenlerinden biri Unesco yaratıcı şehirler ağında yer alan bir şehir olması ve birçok farklı etnik kökeni bir arada barındırmasıdır. 2017 yılında Unesco Gastronomi kenti olan Hatay'ın mutfağı ile anılması, şehirde yaşayan etnik kökenlere ait özel gün yemek kültürünün incelenmesi ve özel günlere özgü gastronomik uygulamaların ortaya çıkarılması Hatay için önem arz etmektedir.

Hatay, medeniyetler şehri olarak doğu ile batı arasında bir köprü işlevi görmektedir. Türkiye'nin en eski yerleşim yerlerinden biri olan şehir, binlerce yıllık tarihi ile zengin bir kültürel yapıya ev sahipliği yapmaktadır. Bulunduğu coğrafyada Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinin özelliklerini kendine has bir üslupla harmanlayarak yansıtmaktadır. Cömert (2014, s. 65)'e göre, Hatay köklü tarihi ve ticaret yolları üzerindeki konumuyla dikkat çeken bir şehirdir. Tarih boyunca Akadlar, Hurriler, Mısırlılar, Persler, Roma ve Bizans imparatorlukları, Haçlılar, Memlûklüler ve Osmanlılar gibi birçok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu uygarlıkların her biri, Hatay mutfağının zenginleşmesinde önemli katkılar sağlamıştır. Hatay mutfağı, birçok mutfakta rastlanmayan özgün tatlarıyla öne çıkmakta ve yaklaşık 600 farklı yemek çeşidi barındırmaktadır. UNESCO tarafından "Yaratıcı Şehirler Ağı" kapsamında "Gastronomi Şehri" unvanına layık görülmüş olan Hatay, bu özelliğiyle pek çok araştırmacının da ilgisini çekmiştir. Aynı zamanda inanç turizminin önemli merkezlerinden biri olan Hatay, sahip olduğu kültürel ve gastronomik zenginliklerle gastronomi turizmine de güçlü biçimde hizmet edebilecek potansiyele sahiptir (Erol, 2020, s. 26-27).

Gündüz (2002, s. 139)'e göre Hatay'da Musevi, Hristiyan, Arap Alevi (Nusayri) ve Sünni cemaatlerin yanı sıra Müslüman Türkler, Hristiyan Araplar, Rumlar, Ermeniler ve Yahudiler bir arada yaşamaktadır. 19. yüzyılda, şehirdeki demografik yapıya bakıldığında, nüfusun büyük çoğunluğunu Türk ve Müslümanlar oluşturmakla birlikte, Rum, Ermeni ve Yahudi topluluklarının da bölgede varlık gösterdiği görülmektedir. Etnik ve dini farklılıklara rağmen bu gruplar bir arada yaşamayı başarabilmiş; aralarında ciddi çatışmalara rastlanmamıştır. Aynı mahallede birlikte yaşamlarını sürdürebilen bu topluluklar, ticari ve sosyal ilişkilerini de karşılıklı etkileşim içinde devam ettirmişlerdir (Kara, 2006, s. 233; Şahin, 2010, s. 104).

1.2. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, Hatay’da yaşayan etnik kökenlere ait özel gün ve törenlerinde yapılan yemekleri ve yemek kültürünün kaynak kişilerden saptanmak suretiyle yazılı olarak kayda geçirilerek kaybolmasını önlemektir. Geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günlerde yer alan yemek alışkanlıklarının eskiden ve günümüzde neler olduğunu saptayarak aynı yöntemle kaydedilmesini sağlamaktır. Bu açıdan bakıldığında çalışmanın amacı, Hatay’da yaşayan etnik kökenlere ait özel gün ve törenlerinde yapılan gastronomik uygulamaların varlığı ve mevcut durumun tespit edilmesinin araştırılmasıdır. Bu kapsamda, Hatay ilindeki özel gün ve törenlere ait gastronomik ürün uygulamaları incelenerek mutfak envanteri tespit edilmeye çalışılmıştır. Hatay ilini kapsayacak olan çalışma ile etnik kökenlere ait özel gün gastronomik mutfak envanterini ortaya çıkarmak için yörede yapılan uygulamaların yazılı-görsel-işitsel olarak kayıt altına alınması, yörede uygulanan özel gün ve törenlere özgü gastronomik ürünlerin yapımında ve sunumunda kullanılan araç-gereçlerin de kayıt altına alınması planlanmıştır. Özel günlere özgü gastronomik ürünleri tespit ederken şu an yapılan uygulamalar ile geçmişte yapılan uygulamalar arasında farklılık olup olmadığı, eskiden uygulanıp şu an bilinmeyen veya unutulmaya yüz tutmuş yiyecek/içecekler, bunların pişirme yöntemleri, hazırlanması veya sunumunda kullanılan araç-gereçlerin neler olduğu da ortaya konulmaya çalışılmıştır. Kayıt altına alınan gastronomik ürünlerin ve uygulamaların gelecek nesillere aktarılması ile mutfak mirasına sahip çıkılması mümkün olacaktır.

Bölgeye özgü özel günlerde uygulanan gastronomik ürünlerin gelecek nesillere aktarılması sağlanarak bölgeye özgü mutfak mirasına sahip çıkılmış olunacak ve böylece gelecek nesillerin de bu mutfak mirasının farkında olması ve bu mirası bilmesi sağlanacaktır.

İle özgü özel günlerde yapılan gastronomik uygulamaların neler olduğuna ilişkin sorulara cevap alınması planlanmıştır. Ayrıca, özel günlerde sunulan yiyecek veya içeceğin malzemeleri nasıl tedarik ediliyor, kullanılan yöresel bir ürün var mıdır? Yiyeceği veya içeceği hazırlarken özel bir pişirme/hazırlama kabı/ocak/teknik gibi bir detay var mıdır? Yiyeceği yerken veya içeceği içerken özel bir ritüel/araç-gereç/kap var mıdır? Davette belirli bir ritüel veya adet var mıdır, varsa nedir? Yiyeceğin/içeceğin özel bir hikayesi/inanışı var mıdır? Yiyecek/içeceği kimler hazırlar, nerede hazırlanır? sorularına da cevap alınması planlanmıştır. Sorulara

verilen cevaplar ile ilçede yaşayan farklı etnik kökene ait özel gün ve törenlerinde yapılan gastronomik uygulamalar ve etnik kökenler arasındaki uygulamalarda yapılan farklılıkların ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

1.3. Araştırmanın Önemi

Hatay'ın özel günlere özgü gastronomik ürün potansiyelinin ortaya konulması ile sadece özel günlere özgü belli başlı ürünlerin değil cazibe unsuru oluşturabilecek ürünlerin de pazara sunulması ve bu ürünlerin bilinirliğinin artması sağlanmış olacaktır. Bölgeye özgü gastronomik değerlerin bölgeye özgü özel gün ve törenlerde ili ziyaret eden kişiler tarafından deneyimlenmesi ziyaretçiler tarafından fazla bilinmeyen veya Hatay'ın tanıtımında hiç yer etmemiş ürünlerin öne çıkarılarak tanıtım ve pazarlama çalışmalarında kullanılması için gerekli çalışmaların planlanması açısından önemlidir. Bu çalışma ile Hatay iline özgü özel günlerde yapılan yöresel mutfak ürünlerinin de tespit edilerek bu ürünlerin korunarak bilinirliğinin artırılması mutfak mirasına sahip çıkılması açısından önem arz etmektedir.

Dünya Turizm Örgütü 2000 yılında gerçekleştirdiği bir çalışmada bir destinasyonun gastronomik ürünlerinin o destinasyonun en önemli kültürel ifadesi olduğu kabul edilmiştir. Bir yöreye ait yemekler yörenin kültürünün anlaşılması, yaşatılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için önemli bir unsurdur. İle özgü özel gün ve törenlerde yapılan gastronomik uygulamaların ortaya çıkarılarak Türk mutfağına kazandırılması ve bu uygulamaların gelecek kuşaklara aktarılmasının sağlanması önem arz etmektedir. Geçmişte yapılan uygulamaların unutulup kaybolmaması açısından bu uygulamaların kayıt altına alınması da mutfak mirasına sahip çıkılması açısından önem arz etmektedir. Hatay ilinde böyle bir çalışmanın daha önce yapılmamış olması da çalışmanın alanyazına katkı sağlaması açısından önem arz etmektedir.

1.4. Araştırmanın Varsayımları

Araştırmada kullanılacak görüşme formundaki soruların ilin özel günlere ve törenlerine ait gastronomik ürün potansiyelini ortaya çıkarmak için yeterli olduğu varsayılacaktır.

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışma, araştırmada kullanılan çalışma grubu ve katılımcılar ile sınırlandırılmış olacaktır. Çalışma, verilerin toplandığı tarih aralığı ile de sınırlı kalmış olacaktır.

Araştırma sürecinde bazı güçlüklerle karşılaşmıştır. Veri toplama süreci öncesi 6 Şubat 2023 tarihinde Türkiye saati ile 04:17'de ve 13:24'de merkez üssü Pazarcık (Kahramanmaraş) ve Elbistan (Kahramanmaraş) olan Mw 7.7 ve Mw 7.6 büyüklüğünde iki deprem meydana gelmiştir. 7.7 büyüklüğündeki deprem yerin 8.6 km derinliğinde meydana gelirken 7.6 büyüklüğündeki deprem yerin 7 km derinliğinde meydana gelmiştir. Pazarcık merkez üssü olan depremden Adana, Adıyaman, Diyarbakır, Elazığ, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Kilis, Malatya, Osmaniye, Şanlıurfa olmak üzere 11 il etkilenmiştir. Hatay'ın da depremden etkilenen iller arasında yer alıyor olması verilerin toplanma sürecini etkilemiştir. Bu süreçte Yahudilere ulaşılmaya çalışılmış fakat kimseyle iletişim kurulamamıştır. Katılımcıların bazıları hala depremin etkileri devam ederken ve konteyner kentlerde yaşarken böyle bir çalışmanın yapılıyor olmasını hoş karşılamamışlar ve görüşme yapmak istememişlerdir.

1.6. Tanımlar

Gastronomik öge: İyi yemek yapabilmek; kullanılan malzemeler, yeme-içme kuralları, yiyeceklere dair inanışlar ve hikayeler, sunumda tercih edilen araç-gereçler, pişirme teknikleri, bu tekniklerin öğrenilmesi amacıyla düzenlenen eğitimler, seminerler, yazılan kitaplar ve yiyeceklerle birlikte tüketilen içecekler gibi pek çok unsuru kapsayan gastronomik öğelerle doğrudan ilişkilidir. Gastronomik öğeler sayesinde, farklı kültür ve ülke mutfaklarına ait yiyecekler-içecekler arasındaki benzerlikleri ve farklılıkları görmek mümkün hale gelmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 65; Altaş, 2017, s. 84).

Gastronomik kimlik: Bir bölgenin kültüründe yer alan yemek olgusunu ve bu alandaki mirası yansıtarak, o bölgeye özgü yeme-içme özellikleriyle rekabet avantajı sağlayan güçlü bir unsurdur (Henderson, 2009; Karakulak, 2016, s. 23-24). Gastronomik kimlik, destinasyonun hem çevresel hem de kültürel özelliklerini barındıran yerel yiyecek içecekler ve yöresel yemekler aracılığıyla şekillenmektedir (Karşlı, 2021, s. 33-34).

Gastronomik ürün: Gastronomik kimliğe dayalı olarak bir destinasyonda üretilen sebze meyve gibi tarım ürünleri, bu ürünlerin işlenmesiyle elde edilen zeytinyağı, makarna, peynir, şarap gibi paketlenerek hediyelik eşya olarak satışa sunulan gıda ürünleri ve bunların kullanımıyla hazırlanan yiyecek içecekler gastronomik ürün olarak tanımlanabilir (Nebioğlu, 2016, s. 32).

Kültür: Türk Dil Kurumu tarafından “tarihsel ve toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan tüm maddi ve manevi değerler ile bu değerleri oluşturmada ve sonraki kuşaklara aktarmada kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin göstergesi olan araçların bütünü” şeklinde tanımlanmaktadır (http-1).

Etnik Kimlik: Kişinin ya da bir sosyal grubun, içinde yaşadığı toplumun genel kültüründen farklı olarak, kendine özgü bir kültürel yapı içerisinde geliştirdiği kimlik türü olarak ifade edilmektedir (Usta, 2009).

Etnik köken: “Etnisite” anlamı ile, “ortak kültür, soy, dil, tarih, din veya gelenek gibi unsurlar nedeniyle bir topluluk oluşturduklarını düşünen ve bu doğrultuda kendilerini tanımlayan insanlar topluluğu” şeklinde tanımlanır (Holland ve Gentry, 1999).

Etnik grup: Genellikle fiziksel özellikler, adetler ya da sömürgecilik gibi tarihsel süreçlere dayanan ortak kökenlere sahip olduğuna dair öznel bir inanç etrafında bir araya gelen insan topluluğu olarak ifade edilir (Weber, 1978; Yıldırım, 2011, s. 41).

Etnosentrizm: İngilizcesi “Ethnocentrism” olan kavram Türkçe’de “biz-merkezcilik”, “ırk-merkezcilik” veya “etnosentrizm” kelimeleriyle ifade edilmektedir. Bu kavram, en temel anlamıyla bir bireyin ya da grubun kendi kültürünü merkez alarak diğer kültürleri bu bakış açısıyla değerlendirmesi durumunu tanımlar. Bir başka tanıma göre etnosentrizm, “bir aşirete, kabileye, boya ve benzeri etnik gruba bağlılık duygusuyla şekillenen ve bireyin kendi kültürünü üstün görerek diğer kültürleri kendi kültürü açısından değerlendirmesi şeklinde açıklanan ilkel bir duygudur” (Turgut, 2010, s. 65; Kızıldaş, 2014, s. 52).

2. İLGİLİ ALANYAZIN

Bu kısımda konu ile ilgili literatür incelenerek daha önce konu ile ilgili yapılan çalışmalara yer verilmiştir.

2.1. Kuramsal Çerçeve

Bu bölümde kültür, mutfak, miras, mutfak kültürü, kültürel miras, somut olmayan kültürel miras, etnik köken, etnosentrizm kavramları açıklanmış, beslenme ve etnik köken ilişkisi incelenmiş, Hatay’da yaşayan etnik kökenlerin mutfak kültürleri ile ilgili bilgi verilmiş, geçiş dönemlerine, kutlama, uğurlama, karşılama günlerine (neşeli günlere), kutsal günlere ve gecelere (dinsel dayanıklı günlere ve gecelere) ve mevsimlik törenlere özgü özel günlerde yapılan yiyecek-içecekler ve sunulan ikramlıklar hakkında bilgi verilmiştir.

2.1.1. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Mutfak Kültürü

Çelebi’ye (2016) somut olmayan kültürel miras; geleneksel el sanatları, yöresel yemekler, bir bölgeye özgü türküler, dil ve edebiyat gibi maddi niteliği bulunmayan ancak kuşaktan kuşağa aktarılan değer ve uygulamalardan oluşur. Maddi kültürel varlıkların korunması ne kadar önemliyse, manevi kültürel birikimimizin yaşatılması da aynı derecede önem taşır. Çünkü bu unsurlar; atalarımızdan devraldığımız bir miras olarak geçmişle bağ kurmamızı sağlar; zaman zaman onları hatırlayarak anılarımızı tazelememize ve kültürel kimliğimizi canlı tutmamıza yardımcı olur. Okuyucu’ya (2011, s. 37) göre ise somut olmayan kültürel miras; mutfak geleneklerinden yemek hazırlama yöntemlerine, festivallerden müzik ve danslara, inanç sistemlerinden kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel uygulamalara kadar uzanan geniş bir kültürel alanı içine almaktadır.

Yemek kültürü, bir toplumun değerlerini ve yaşam biçiminin yansıtan temel unsurlardan biridir. Yemek yalnızca fizyolojik bir gereksinimi karşılamakla kalmaz; aynı zamanda aile bağlarını kuvvetlendiren, sofrada birlik ve dayanışmayı temsil eden sosyal bir anlam taşır. Bazı yemekler ise gündelik tüketimden ziyade özel günlerde ya da misafir ağırlarken hazırlanır. Bir yemek kültürünün şekillenmesinde, yaşanan

coğrafyanın iklim koşulları, tarımsal üretim kapasitesi ve bölgenin sunduğu ürün çeşitliliği belirleyici rol oynar (Gümüş, 2020).

2.1.1.1. Yemek, Mutfak ve Kültür Kavramları

Mutfak kavramı, yemek pişirilen yer anlamına gelir ve kökeni Arapça “matbah” kelimesine dayanır (Karpuz, 1984, s. 116). Mutfak kavramı, hem fiziksel bir mekan olarak hem de kültürel bir olgu olarak farklı açılardan tanımlanabilir (Aktaş ve Özdemir, 2012, s. 4). Fiziki bir alan olarak mutfak, her türlü yiyeceğin ve içeceğin hazırlandığı, pişirildiği ve bazen de sunulduğu yer olarak ifade edilebilir (Kaya, 2000, s. 2). Kültürel anlamda mutfak, yalnızca beslenmeyi sağlayan yiyecek içecek türlerini değil, aynı zamanda bu yiyecek içeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç-gereçleri, yemekle ilgili tören ve ritüelleri ile yemek pişirme sanatına dair bilgi ve becerileri de kapsayan geniş bir kavramdır (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014, s. 25).

Kültür, evrenin doğasını ve insanın evrendeki yerini anlamlandıran, bu anlamları simgeler sistemi aracılığıyla ifade eden ve bu doğrultuda oluşturulan önermeler bütünü olarak tanımlanmaktadır (Foster, 1999, s. 368; Şahin, 2010, s. 20). Kültür, bir etnik gruba, millete ya da uygarlığa özgünlük kazandıran ve diğer topluluklarda bulunmayan maddi ve manevi unsurların tamamıdır (Büyük Larousse, 1986, s. 7276; Bilgin, 2006, s. 47).

Her kültür, yerel gıdalara dair bir bilgi birikimi taşır; bu gıdaların nasıl tanımlandığı, nasıl hazırlandığı ve eğer tarımsal ürünlerse nasıl yetiştirildiği, önemli ve geniş kapsamlı bir anlatının temelini oluşturur (Anderson, 2005, s. 8; Şahin, 2010, s. 26). Yiyecekler, her kültürün ayrılmaz ve temel unsurlarındandır. Bilindiği üzere kültür hem maddi hem de manevi öğelerden oluşmaktadır. Yiyecekler ve içecekler şeklinde ifade edilen yemek kültürü, bu maddi öğeler arasında yer alır ve tüm kültürlerde ortak olarak bulunan bir unsurdur (Canbolat, 2017, s. 19).

Beslenme bir kültürel unsur olarak ele alındığında, toplumun yaşam biçimini yansıttığı görülür. Besinlerin üretilmesi, hazırlanması, tüketilme şekli ve saklanması gibi pek çok süreç, gelenekler aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılır ve bu süreçler toplumun kültürel yapısını şekillendirir. Bu nedenle antropologlar, bir toplumun kültürünü daha iyi anlayabilmek adına o toplumun beslenme alışkanlıklarını araştırmalarında önemli bir kaynak olarak kullanırlar (Adıgüzel, 2020, s. 2).

Toplumların beslenme davranışları, kültürü şekillendiren önemli öğelerden biridir. Mil'e (2019) göre, bir toplumun kültürü, bireylerin yeme içme alışkanlıkları üzerinde doğrudan bir etkiye sahiptir.

Yemek ile kültür arasında oldukça güçlü ve yakın bir ilişki vardır. Kültürel bir unsur olarak yemek, estetikten kimliğe, özgünlükten geleneğe ve nostaljiye kadar uzanan zengin ve anlam yüklü bir çerçeve sunar. Yemek, yalnızca hayatta kalma aracı olmanın ötesinde; bireyleri, kimlikleri, kültürleri ve dolayısıyla toplumları şekillendiren çok katmanlı bir olgudur (Süt, 2019, s. 7).

Mutfak, ilk bakışta evlerimizin bir bölümünü oluşturan fiziksel bir mekan olarak düşünülse de, aynı zamanda kültürel bir öğe olarak da önemli bir yere sahiptir (Aktaş ve Özdemir, 2007, s. 3). Mutfak kültürü denildiğinde, yalnızca beslenmeyi sağlayan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve saklanması süreçleri değil; aynı zamanda bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekân, kullanılan araç-gereçler, yeme-içme alışkanlıkları, bu çerçevede şekillenen inançlar ve uygulamalar da kastedilmektedir. Bu yönüyle mutfak kültürü, kendine özgü değerleri, gelenekleri ve ritüelleri barındıran bütüncül bir kültürel yapıyı ifade eder (Durlu-Özkaya, 2009).

2.1.1.2. Mutfak ve Yemek Kültürü

Yemek kültürünün çeşitlenip özgünleşmesinde; ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik yapı, eğitim düzeyi ile kültürel mirasların bütünü ve damak zevkleri belirleyici unsurlar arasında yer alır. Bu etkenler, bir toplumun mutfak alışkanlıklarını şekillendirerek o kültüre özgü yemek anlayışının oluşmasına katkı sağlar (Şahin, 2003, s. 10; Şahin, 2010, s. 25). Bu anlayışın bir yansıması olarak hemen her toplumun, belirli ritüeller ve merasimler eşliğinde zamanının belirli bir kısmını yemeğe ayırdığı görülmektedir. Yemekler ve içecekler, üretildikleri toplumun kültürel yapısına göre simgesel bir anlam kazanır. Bu çerçevede yemek, hem kültürü biçimlendiren bir unsur olmakta hem de kültürel değerlerden etkilenerek şekillenmektedir (Sağır, 2016, s. 4-5).

Mutfak kültürü, kültür ve geleneğin her zaman en uzun süre ayakta kalan bölümüdür (Roden, 2000, s. 153). Her toplumun kendine özgü bir yemek ve mutfak kültürü vardır. Bu kültürün oluşumunda; çevresel koşullar, dini inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik yapı, eğitim düzeyi, kültürel miras ve damak zevkleri gibi

unsurlar etkili olmaktadır. Söz konusu etkenler, yemek kültürünün hem çeşitlenmesini hem de her topluma özgü ayırt edici bir nitelik kazanmasını sağlamaktadır (Şahin, 2010, s. 3).

Yemek kültürünün mutfağın ayrılmaz bir parçası olduğu açıktır ancak mutfak mı yemeğin bir bileşeni, yoksa yemek mi mutfağın bir parçası olduğu tartışmasına girmeksizin, bu iki unsurun birbirinden ayrı düşünülmemeyecek yapılar olduğunu ve farklı kültürel örüntülerle birbirlerini karşılıklı olarak beslediklerini kabul etmek gerekir. Yemek kültürü, köklü bir geçmişe sahip bir olgu olarak, bir kültür kalıtı niteliğinde toplumun neredeyse tüm yapılarıyla iç içe geçmiş durumdadır. Buna rağmen, yemek kültürünün taşıdığı önemin fark edilmesi ve bilimsel anlamda ele alınması oldukça geç gerçekleşmiştir (Şahin, 2010, s. 3).

Yemek kültürü aynı zamanda topluluklar arasındaki farklılıkları da gözler önüne serer. Bradly, Glasgow'daki Punjabili genç kadınların yiyecekleri “sizin yiyeceğiniz” ve “bizim yiyeceğimiz” şeklinde kategorize ettiklerini ifade ederek yemeğin kültürel kimliklerin sınırlarını belirlemede nasıl bir rol oynadığını ortaya koyar. Bu durum yemek kültürünün yalnızca beslenme biçimi değil, aynı zamanda aidiyet ve kimlik ifadesi olduğunu da gösterir (Caplan, 1997, s. 14). Yemek öğünleri, yemek saatleri, bir öğünde tüketilen yiyecek ve içecekler ile kullanılan araç ve gereçler, kültürel kimliğin yemek üzerinden anlaşılmasına imkân tanır. Yemek ya da mutfak kültürü ise tarih boyunca yalnızca bir beslenme pratiği değil; aynı zamanda güç, otorite, din, tabular, eğlence ve zevk, özellikle de sosyal statünün bir simgesi olarak önemli bir rol üstlenmiştir (Şahin, 2010, s. 4-8).

Yemek kültürü, bir yandan toplumları birbirinden ayıran özgün özellikler taşıırken, diğer yandan toplum içindeki birlikteliği ve aidiyet duygusunu pekiştiren etkili bir yapıdır. Bu yönüyle yemek kültürü hem farklılıkları belirginleştirir, hem de toplumsal bütünlüğü sürdüren ortak bir payda işlevi görür (Şahin, 2010, s. 26). Mutfak kültürü, toplumlar arasındaki farkları ortaya koyan en önemli unsurlardan biri olarak öne çıkar. İçinde barındırdığı mutfak aletleri, beslenmeye yönelik hazırlık süreçleri ve yöntemleri, yiyecek ve içecek çeşitliliği gibi göstergeler aracılığıyla ait olduğu toplumun özgün özelliklerini yansıtan bir toplumsal kültür ögesi olarak değerlendirilmektedir. Bu yönüyle mutfak kültürü, hem kültürel kimliğin bir ifadesi hem de kültürler arası ayrışmanın belirgin bir göstergesidir (Albayrak, 2013; Adıgüzel, 2020, s. 1).

Yemek kültüründe yer alan her öge belirli bir işleve sahiptir. Bu işlevler yalnızca bireysel düzeyde değil, aynı zamanda toplumsal düzeyde de anlam taşır. Bireysel fonksiyonların yanı sıra, statü göstergesi olma, dostluk kurma, iletişim aracı olarak kullanma, paylaşma, hediyeleşme, evlilik ve nişan törenleri, bayramlar ve şenlikler gibi birçok sosyal etkinlikte yiyecek ve içecekler önemli toplumsal işlevler üstlenir. Bu bağlamda yemek kültürü, yalnızca beslenmeyle sınırlı kalmayıp sosyal ilişkileri şekillendiren ve pekiştiren bir yapı olarak karşımıza çıkar (Tez, 2015; Kahyaoğlu, 2019, s. 1).

Yemek kültürü, bir ulusun kültürel kodlarını içinde barındıran önemli bir unsur olup toplumların beslenme alışkanlıkları hakkında ipuçları sunar. Ülkelerin ve toplumların yaşam tarzlarında meydana gelen değişimler; üretim ve tüketim alışkanlıklarını, tarihsel kökenleri ve beslenme davranışlarını etkilediği gibi mutfak kültürünü de zaman içerisinde dönüştürmüştür (Solmaz ve Altınar, 2018). Beslenme alışkanlıklarında ortaya çıkan bu farklılıklar önemli değişimlere neden olmuştur. Ancak bu değişim sürecini izleyebilmek adına geçmişten günümüze ulaşan kaynaklar oldukça sınırlıdır (Yalın, 2020, s. 1).

Yemek kültürü; besinlerin insanlar tarafından ilk hallerinden farklı biçimlere dönüştürülmesiyle oluşan, tarih ve insanla ilişkili çeşitli bilim dallarını kapsayan, sanatla beslenen ve özünde doğa, insan ve toplum gibi sosyal olguları barındıran, geçmişten günümüze yaşanan evreleri yansıtarak insanlığa miras kalan bir olgu olarak tanımlanabilir (Taşkın, 2016, s. 25; Duman, 2021, s. 7). Yemek kültürü sosyolojik bir bakış açısıyla ele alındığında; göç hareketleri, toplumsal kimlikler ve milletlerin dini inançları gibi unsurların, beslenme alışkanlıklarıyla olan ilişkisini değerlendirmek önem kazanmaktadır (Yalın, 2020, s. 4).

2.1.1.3. Kültür ve Miras Kavramları

Kültür kavramı, Latince “cultura” kelimesinden türemiştir. Bu kelimenin kökeni ise “yetiştiricilik” anlamına gelen “colere” fiiline dayanmaktadır (Kroeber ve Kluckhohn, 1952, s. 33). Türkçedeki “kültür” kelimesi de Latince “colere” fiilinden türetilen “cultura” kavramı esas alınarak oluşturulmuştur (Özlem, 2008, s. 153) ve anlam olarak “hars” ya da “ekin” kavramlarını karşılamaktadır (http-1). Kültür

kelimesi, klasik Latince’de “bakmak, yetiştirmek, tarım, inşa etmek, işlemek, süslemek” gibi anlamlara gelen “colere” fiilinden türetilmiştir (Özsoy, 2019, s. 4).

Kültür, kimliğin inşasında temel bir araç olmanın yanı sıra, topluma biçim verir ve onu hem soyut hem de somut imgelerle şekillendirir. Din, inanç, değer, tutum ve algı gibi soyut unsurlar kültürün temel dinamiklerini oluştururken; kurumlar, festivaller, gelenekler ve adetler gibi somut unsurlar ise kültürün yapısal bileşenleri olarak değerlendirilebilir (Sağır, 2016, s. 2). Kültür, bir toplumun tüm değerlerini içinde barındıran ve koruyan kapsamlı bir olgudur. Bu kapsamda, görsel sanatlar ve el sanatlarının yanı sıra; mutfak kültürü, düğün, ölüm, doğum gibi yaşam döngüsüne ait ritüel ve gelenekler de kültürel yapının ayrılmaz parçalarıdır (Saruhan, 2012, s. 25). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı’nın tanımına göre “Kültür, bir toplumu diğerlerinden ayıran, geçmişten günümüze değişerek devam eden, sanat, inanç, örf ve adetler ile anlayış ve davranış biçimlerini kapsayan, o topluma özgü yaşam ve düşünce tarzıdır. Topluma kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu sağlayan; aynı zamanda toplumsal düzenin oluşmasına katkıda bulunan maddi ve manevi değerler bütünüdür” (http-2).

Kültür unsurları, genel olarak maddi ve manevi olmak üzere iki ana gruba ayrılmaktadır. Manevi kültür, inançlar, değerler, semboller ve sosyal normlar gibi soyut unsurlardan oluşur. Bu kültürel boyut, bir milleti diğer milletlerden ayıran örf ve adetler, davranış kalıpları, ahlak anlayışı, değer yargıları ve zihniyet yapılarını kapsar. Manevi kültür, doğrudan gözlemlenmesi ve tanımlanması güç olan inanç sistemleri, düşünce biçimleri ve kültürel tutumları içerir. Bu unsurlar, kimi zaman o kadar derinlere işlemiştir ki, bireyler kendi kültürel yapılarına ait bu öğelerin farkında dahi olmayabilirler (Güngör, 1999, s. 150-151). Öte yandan, maddi kültür ise bu soyut değerlerin dışında kalan somut kültürel unsurları ifade eder. İnsanların ürettiği aletler, kullandıkları eşyalar ve fiziki objeler maddi kültürü oluştururken, bu ürünlerin arkasındaki düşünsel yapı ve anlam dünyası manevi kültürün alanına girer (Aslan, 1997, s. 68).

Miras ise; bir kuşağın kendisinden sonraki kuşaklara aktardığı değerler, bilgi, birikim ve unsurlar bütünü olarak tanımlanabilir (http-3). Miras kavramı; kültürel, doğal, tarihi, mimari, arkeolojik ve jeolojik değerleri kapsayan, toplumların yaşam biçimleri ve alışkanlıklarına dair farklılıkları yansıtan çok yönlü bir olgudur. Genel anlamda miras, bir toplumun geçmişinden günümüze taşınan ve insan yaşamını

şekillendiren arkeolojik eserler, sanat yapıtları ve anıtlar gibi somut unsurlar ile kültür, gelenekler ve inanç sistemleri gibi somut olmayan değerlerin toplamını ifade eder (Varol, 2017, s. 1-8).

2.1.1.4. Kültürel Miras Kavramı

1931 tarihli Atina Tüzüğü ve 1954 Lahey Sözleşmesi'nde kültürel miras kavramı yalnızca anıtsal, tarihi ve sanatsal öneme sahip taşınır ve taşınmaz kültür varlıklarıyla sınırlı tutulmuştur. Ancak kültürel miras kavramı, 1972 yılında Paris'te gerçekleştirilen UNESCO'nun 17. Toplantısında kabul edilen "Dünya Kültürel ve Doğal Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme" ile daha geniş bir çerçevede ele alınarak resmîyet kazanmıştır. Bu sözleşmede tarihi, sanatsal ve bilimsel değeri olan anıtlar, yapılar ve yerleşim alanlarının yanı sıra, doğal çevre ve doğa-insan etkileşimiyle ortaya çıkan varlıklar da kültürel miras kapsamına dahil edilmiştir (UNESCO, 1972, s. 2; Vecco, 2010, s. 322; Aksoy vd., 2012, s. 5; Çokişler, Arslan ve Çokişler, 2016, s. 16; Varol, 2017, s. 10). UNESCO çatısı altında imzalanan ve kamuoyunda "Dünya Mirası Sözleşmesi" olarak bilinen bu sözleşme, taraf devletlere, kültürel ve doğal mirası yeniden tanımlama, koruma, restorasyonunu sağlama ve gelecek nesillere en sağlıklı şekilde aktarma sorumluluğu yüklemektedir. Başlangıçta kültürel mirasa yönelik daha çok obje odaklı nesnel bir yaklaşım benimsenmişken, zamanla bu bakış açısı genişlemiş, somut olmayan miras unsurları da (gelenek ve görenekler, inanç sistemleri, ritüeller, yeme-içme kültürü, folklor, müzik vb. gibi) kapsama dahil edilmiştir. Ayrıca bir yerin fiziksel atmosferi, mistik özellikleri, peyzajı ve endüstri mirasına ait mimari yapılar da kültürel miras kapsamında değerlendirilmeye başlanmıştır (Aksoy vd., 2012, s. 5; Varol, 2017, s. 11).

Kültürel miras; geçmiş kuşaklar tarafından bırakılan, günümüze kadar ulaşabilmiş ve gelecekteki kuşaklara da faydalı olabilecek nitelikteki somut ve somut olmayan değerlerin bütünüdür. Bu tanım doğrultusunda, kültürel mirasın yalnızca fiziksel olarak var olan elle tutulup gözle görülebilen unsurlardan ibaret olmadığı; aynı zamanda soyut, manevi ve toplumsal değerleri de kapsadığı söylenebilir (Artun, 2005; Şahinoğlu, 2015, s. 5). Kültürel miras; geçmişten günümüze insanın içinde bulunduğu tarihsel süreçte yaşadığı, ürettiği, geliştirdiği, biriktirdiği ve gelecek kuşaklara aktarmak üzere bıraktığı değerlerin tamamını; ayrıca insanın yaşam biçimini ve

varoluşunu yansıtan her türlü unsuru kapsayan bir kavram olarak tanımlanır (Pehlivan, 2015; Özsoy, 2019, s. 7). Mutfak kültürü geçmişten geleceğe aktarılan ve kültürel sürekliliği sağlayarak bir köprü işlevi gören en zengin kültürel miras unsurlarından biridir (Alyakut ve Polat Üzümcü, 2017; Kahyaoğlu, 2019, s. 1).

2.1.1.5. Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramı

“...bir topluluğa ve onun geleneğine dayanan, ortak üretimi içeren geleneksel ve halk kültürünün tüm biçimleri kültürel mirasın kapsamına girmektedir. Bu tür eserler, sözlü anlatımlar ya da jestler aracılığıyla zaman içinde değişime uğrayarak yeni kuşaklara aktarılır. Söz konusu kültürel öğeler; sözlü gelenekler, örf ve adetler, diller, müzik, dans, ritüeller, festivaller, geleneksel tıp ve şifacılık bilgisi, mutfak sanatları ile kültürün maddi yönlerine ilişkin özel beceriler, araçlar ve yaşam alanlarını da içermektedir” (http-4).

Somut olmayan kültürel miras; bireylerin, grupların veya toplulukların ait oldukları kültürlerin bir parçası olarak ortaya çıkan gelenek ve görenekler, ritüeller, bilgi ve beceriler ile çeşitli uygulama ve anlatımlardan oluşmaktadır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu miras; bireylerin ve toplulukların sosyal çevreleri, doğa ve tarih ile kurdukları etkileşim sonucu devamlı olarak yeniden üretilmekte ve bu dinamik yapı kültürel çeşitliliğin korunmasına ve zenginleşmesine önemli ölçüde katkı sağlamaktadır (http-5). Somut olmayan kültürel miras kapsamında müzik, halk dansları, tiyatro, edebiyat, sözlü gelenekler, törenler, şölenler, gelenek ve görenekler ile yöresel yemekler gibi kültürel unsurlar yer almaktadır (Aslan ve Ardemagni, 2006, s. 9; Çetinkaya ve Yıldız, 2018, s. 434).

Tarihi kentleri, arkeolojik kalıntıları, anıtları, sarayları ve ibadethaneleri ile Türkiye, somut kültürel mirasın çok yönlü bir temsilcisi konumundadır. Bununla birlikte, gelenek ve görenekleri, destanları, halk dansları ve günümüze ulaşan ritüelleri ile de somut olmayan kültürel mirasın çeşitli unsurlarını bünyesinde barındırmaktadır. Uzun bir tarihsel gelişim sürecinden geçen Türkiye, bu süreçte birçok farklı kültürü içinde barındırması sayesinde oldukça zengin ve çeşitlilik gösteren bir mutfak kültürüne sahiptir (Şahinoğlu, 2015, s. 1-2).

2.1.2. Beslenme ve Etnik Köken İlişkisi

Etnik kimlik, ortak kültürel değerlere sahip bireylerin; dil, inanç sistemi, örf ve adetler, geleneksel yaşam biçimleri ve köken gibi unsurlar üzerinden oluşturduğu, genel toplumdaki belirli yönleriyle ayrılan topluluklardır (Chattaraman ve Lennon, 2008). Etnik grup üyeleri için esas olan, aynı kültürel mirası ve yaşam tarzını paylaşmak, geleneklerine saygı göstermek ve kökenine gönülden bağlı kalmaktır; bu, fiziksel olarak aynı topraklarda doğmaktan daha anlamlıdır (Bekiroğlu, 2011). Göç eden etnik grupların, kimliklerini muhafaza etmek adına etnik dillerini kullanmaya, geleneksel kıyafetlerini giymeye ve mutfak kültürlerini yaşatmaya devam ettikleri belirlenmiştir. Bu grupların buldukları yerlerde etnik yiyecek tüketimini sürdürdükleri de gözlemlenmektedir (Dalrymple, Robertson ve Yoshino, 1971; Köseman, 2008; Öztürk ve Koç, 2023, s. 3).

Kwon (2015, s. 1), etnik gıdayı; yerel bitkisel ve hayvansal ürünlerin, etnik grupların atalarından miras aldıkları kendilerine özgü hazırlama ve pişirme yöntemleriyle harmanlanması sonucu ortaya çıkan yiyecekler olarak tanımlamaktadır. Etnik gruplar, bu gıdaları yalnızca kendi kimliklerini sürdürmek amacıyla değil, aynı zamanda içinde buldukları toplumlara tanıtmak, benimsetmek ve tüketimini yaygınlaştırmak için de üretmektedirler.

Etnik grupların yemek tercihlerini etkileyen bir diğer önemli unsur, yaşadıkları bölgede ihtiyaç duydukları malzemelere erişim sağlayamamalarıdır. Bu durumla karşı karşıya kalan azınlık grupları ya mevcut beslenme alışkanlıklarını değiştirmek zorunda kalmakta ya da kurumsal yapıya sahip etnik restoranlara yönelmektedir. Küreselleşmenin etkisiyle birlikte ulusal kimliğe bağlılık duygusu artmakta ve bireyler hem köklerini yaşatmak hem de kültürel yemek alışkanlıklarını sürdürebilmek için etnik restoranları tercih etmektedirler. Bu eğilim, dünya genelinde etnik restoran sayısının artmasına neden olmaktadır (Sunanta, 2005). Kwon (2017) yaptığı araştırmada etnik gıdaların küresel pazarda yer edinmeye başladığını ortaya koymuştur. Araştırma sonucunda, bu gıdaların en çok kültürel açıklık düzeyi yüksek toplumlar ile kendi etnik kökenine bağlı bireyler tarafından tercih edildiği sonucuna ulaşılmıştır.

2.1.2.1. Etnik, Etnik Köken ve Etnosentrizm kavramları

Türk Dil Kurumu sözlüğünde “etnik” kelimesi; *“kavimle ilgili, budunsal, kavmî”* biçiminde tanımlanırken, bu kelimenin içerdiği anlam bakımından ilişkili olduğu “kavim” kelimesi ise yine aynı sözlükte *“aralarında töre, dil ve kültür ortaklığı bulunan, boy ve soy açısından birbirine bağlı insan topluluğu, köken”* olarak açıklanmaktadır (http-6). Yabancı literatür incelendiğinde; Banks (1996, s. 151) “Ethnicity: Anthropological Constructions” adlı eserinde “etniklik” veya “etnik grubu”, *“üyelerinin, aralarındaki gerçek ya da hayali ortak bir geçmişe dayanarak diğerlerinden ayrıldıkları bir insan topluluğu”* olarak tanımlamaktadır (Yılmaz, 2019, s. 6). Etnik köken ya da diğer bir ifadeyle etnisite, bireylerin kendilerini ait hissettikleri toplulukla; kültürel, ırksal, dilsel, tarihsel, dinsel ve geleneksel ortaklıklar temelinde özdeşleşmeleriyle oluşan bir aidiyet biçimidir. Bu kavram, bir topluluğun yerleşim yeri, tarihi geçmişi, sosyal yapısı, dini inançları ve folklorik unsurları gibi yönleriyle diğer toplumlardan ayırt edici tüm özelliklerini kapsar (Tabakcı, 2019, s. 15).

“Ethnic” kelimesi, İngilizcede ilk kez 1300’lü yılların ortalarında kullanılmaya başlanmıştır. Etimolojik olarak “dinsiz insan” anlamına gelen Yunanca kökenli “etnikos” kelimesinden türemiştir. 1800’lü yıllarda kelime daha çok ırksal bir anlamda kullanılırken; günümüzde bu anlamını korumakla birlikte, ortak kültür ve değerleri paylaşan toplulukları tanımlamak amacıyla da kullanılmaktadır. Etnisite, yalnızca genetik farklılıklara değil, kültürel ve toplumsal unsurlara da dayanmaktadır; dolayısıyla genetik farklılık etnisite için zorunlu bir koşul değildir (Erkal, 2001). Etnisite kavramı, literatürde ilk kez Amerikalı sosyolog David Reisman tarafından kullanılmıştır. 1800’lü yıllara dek özellikle Hristiyan dünyasında dindış olmayanları tanımlamak amacıyla kullanılan bu terim, zamanla anlam genişlemesine uğrayarak toplumsal ve siyasal yapıları etkileyen farklılıklar ve eşitsizlik üzerine geliştirilen kuramların temel unsurlarından biri haline gelmiştir. Özellikle özgürlük hareketlerinin yükselişiyle birlikte önemi artan etnisite, günümüzde artık yalnızca ırksal temelde değil kültürel, dinsel, dilsel ve benzeri ortak değerler temelinde değerlendirilmektedir (Nişancı ve Işık, 2012).

Anthony Smith ise “etnisite” kavramını tanımlarken; bir grubun diğerlerinden ayrılmasını sağlayan bir dizi temel özelliğin varlığına dikkat çeker. Ona göre bir etnik grubun; kendisine kolektif bir ad vermesi, belirli bir zaman ve mekana dayanan ortak bir soy mitine sahip olması, tarihsel belleğinin sonraki kuşaklara aktarılmasıyla ortak

deneyimlerle bütünleşmesi, diğer kültürlerle bazı benzerlikler taşımasına rağmen din, dil, gelenek, hukuk, kıyafet ve sanat gibi alanlarda ayırt edici kültürel özelliklere sahip olması, belirli bir coğrafi bölgeyle fiziksel olarak bağlı olması gerekmeden, o toprağa karşı aidiyet hissetmesi, grup üyelerinin kendilerini bu topluluğun parçası olarak görmeleri ve aralarında güçlü bir dayanışma ve aidiyet duygusu bulunması, etnik kimliğin oluşmasında belirleyici unsurlar arasında yer alır (Sarı, 2007).

Türkçe'ye “biz-merkezcilik”, “ırk-merkezcilik” veya “etnosentrizm” olarak çevrilen “Ethnocentrism” kavramı, etimolojik olarak Yunanca kökenli iki sözcüğün birleşiminden oluşmuştur: “ethnos (millet, ırk)” ve merkez anlamına gelen “kentron (merkez)”. Bu bağlamda etnosentrizm, bireylerin kendi etnik grubunu ya da kültürünü merkeze alarak diğer grupları bu ölçütlere göre değerlendirmesi anlamına gelmektedir (Özçelik ve Torlak, 2011, s. 365; Kızıldaş, 2014, s. 52). Türkçe'de “bizmerkezcilik” ve “ırk-merkezcilik” anlamlarında kullanılan etnosentrizm kavramı, Türk Dil Kurumu tarafından “halkbencilik” olarak tanımlanmaktadır. Başka bir tanıma göre etnosentrizm, *“bireyin bir aşiret, kabile, boy gibi etnik gruba olan bağlılığı temelinde kendi kültürünü esas alarak diğer kültürleri kendi kültürünün ölçütlerine göre değerlendirmesi şeklinde ifade edilen ilkel bir tutumdur”* (Turgut, 2010, s. 65).

Aynı toplumsal çevrede yaşayan bireyler ortak dil, kültür, inanç ve değerleri paylaştıklarında birbirlerine karşı bir yakınlık hissederler. Bu ortaklıklar insanlara hem aidiyet duygusu kazandırır hem de kimliklerini şekillendirir (Bizumic, 2014, s. 6; Aydınтуğ-Mryvang, Enginyurt-Sancak ve Mete, 2021, s. 90). Etnosentrizm terimi, etimolojik olarak kökenini Yunanca ve Latince'den almakta olup “merkez” anlamını taşır. Bu kavram, ilk kez 20. yüzyıl başlarında araştırmacı Amerikalı sosyolog William Graham Sumner tarafından kullanılmıştır (Eroğlu ve Sarı, 2011; Moç ve Soyuk, 2022, s. 158). Etnosentrizm, kültürel bir olgu olarak iç grup ve dış grup ayrımı temelinde ele alınır. Birey ait olduğu ya da kimliğini şekillendiren iç grupla özdeşleşme eğilimindeyken, bu grubun dışındaki diğer toplulukları çoğunlukla daha değersiz, aşağı ya da önemsiz olarak değerlendirme eğilimindedir (Alkan ve Erdem, 2021, s. 635). Etnosentrizm, bireylerin ya da toplumların kendi kültürlerini en üstün kültür olarak görmeleri ve diğer kültürleri bu bakış açısıyla değerlendirmeleri durumudur (Akın vd., 2017, s. 260).

Etnosentrizm kavramı genellikle bilgi ve kişisel duygular, kültürel düşünce biçimleri, kalıp yargılar, kolektivist tutumlar ve kurumsal siyasetle olan ilişkisi

çerçevesinde ele alınır. Modern etnosentrizmin küresel ölçekte belirli bir yansıması vardır; bu, bireylerin kendi kültürlerini yüceltme eğiliminde olmaları ve kültürlerini dünyanın merkezi olarak görmeleri şeklinde ortaya çıkar. Buna karşılık, aynı kültürel gruba ait bireyler, kendi değerleri ile uyuşmayan farklı kültürlerden insanlara karşı çoğu zaman dışlayıcı ya da reddedici bir tutum sergileyebilir (Booth, 1979; Brahim Hissein, 2022, s. 13).

Etnosentrizm, bireyin kendi kültürünü merkez alarak diğer kültürleri bu bakış açısıyla değerlendirmesi anlamına gelir. Bu kavramın hem olumlu hem de olumsuz yönleri bulunmaktadır. Olumlu yönlerinden biri grup üyeleri arasındaki aidiyet ve bağlılık duygusunu güçlendirmesidir. Öte yandan, olumsuz yönü ise ayrımcılığa zemin hazırlayarak etnosentrik tutumların farklı kültürleri küçümsemeye, dışlamaya ve ötekileştirmeye neden olabilmesidir (Özkalp vd., 2002, s. 69). Pozitif etnosentrizm, bireyin kendi ulusu ya da etnik grubuyla gurur duyması ve bu gruba karşı bağlılık hissederek gerektiğinde özveride bulunmaya istekli olması ile ilişkilidir. Buna karşılık, negatif etnosentrizm, diğer etnik gruplara yönelik temelsiz önyargılar, ayrımcılık ve düşmanca tutumlarla kendini gösterir (Dutton, Guy ve Richard, 2016).

Sökmen ve Tarakçıoğlu (2010) etnosentrizmin bazı sosyokültürel faydalarının bulunduğunu belirtmektedir. Bu faydalar şu şekilde sıralanabilir: Etnosentrizm, bireyleri bir araya getirerek grup içi parçalanmaları önlemekte; grup sadakatini arttırmakta; etnosentrik gruplar, hoşgörülü gruplara kıyasla daha güçlü ve dayanıklı bir yapı sergilemektedir. Ayrıca, milliyetçilik ve vatanseverlik duygularını olumlu yönde etkileyerek grup dayanışması ile motivasyonunu güçlendirmektedir. Bununla birlikte, etnosentrizm hem grup içinde hem de toplum genelinde çatışma ve yüksek gerilimi azaltarak sorunların çözümüne katkı sunmaktadır (Özçelik, 2021, s. 24).

Farklı milletlerin oluşturduğu mutfak kültürleri; yemek hazırlama tekniklerindeki çeşitlilik, kullanılan baharat türleri ve öğün alışkanlıklarındaki farklılıklar gibi unsurlar gastronomik etnosentrizmin temelini oluşturmaktadır. Bireylerin yemek tercihlerinde, mensubu oldukları millete ya da aşına oldukları kültürel değerlere yönelme eğilimleri ise gastronomik etnosentrizmin araştırma yaklaşımları arasında yer almaktadır (Güler, Akdağ ve Şimşek, 2023, s. 952). Kurubaş (2009)'a göre "etnik grup", ortak köken, din, dil, kültür, tarih ve benzeri özelliklere dayanarak hem kendilerini hem de diğerlerini tanımlayan bir topluluktur.

Buran ve Yüksel Çak'ın (2012, s. 38-39) "Türkiye'de Diller ve Etnik Gruplar" adlı eserinde, Türkiye'de yaşayan etnik gruplar ve kökenleri üzerine yaptıkları araştırmada bu grupları temel ve alt gruplarıyla birlikte şu şekilde sınıflandırmışlardır: Türk (Afşar, Yörük, Manav, Türkmen, Tahtacı, Kosovalı, Makedonyalı, Bulgaristanlı, Batı Trakyalı, Rodoslu, Oniki Adalı, Giritli, Dobrucalı, Adakaleli, Gacal, Muhacir, Çepni, Cerit, Ahıskalı, Bügdüz, Bayat, Yazır, Eymür, Karabölük, Alkaevli, İğdir, Yüreğir, Dodurga, Ulayundluğ, Döğer, Çavuldur, Beğdili, Abdal, Sıraç, Nalcı, Teber, Barak, Şamlı, Bayındır, Kınık, Ortakçı, Amuca, Bedrettinli, Karamanlı, Karakeçili, Sarikeçili, Torlak, Kızılbaş, Peçenek, Çıtak, Kıbrıslı, Azeri, Kırım Tatarı, Kazan Tatarı, Karapapak, Kırımçak, Karaçay, Balkar, Özbek, Nogay, Kumuk, Uygur, Kırgız), Boşnak (Bosnalı, Sancaklı), Arnavut (Toska, Gega), Kürt (Yezidi Kürtleri), Zaza, Gürcü, Çerkez (Adıge (Kavimleri: K'emguy, Yegerukay, Abadzeh, Şapsığ, Hak'uç, Hatukay, Natuhay, Kabardey, Besleney, Mahoş, Mamhığ, Bjeduğ, Jane)), Abaza (Kavimleri: Aşiwua, Aşkarıwua, Apsuwa), Çeçen, Dağıstanlı (Avar, Dargi, Lak, Ubıh, Oset), Lezgi, Pomak, Çingene (Rom, Roman, Poşa, Dom), Arap, Laz, Süryani, Ermeni (Hemşinli), Yahudi (Sefarad, Aşkenaz), Rum, Asuri(Nasturi, Keldani), Bahai, Afrika kökenli Türkler, Leh, Malakan, Dürzi. Bu araştırma incelendiğinde, Türkiye'de etnik kökenler ve alt gruplar bazında yaklaşık 125 farklı etnik grubun bulunduğu dikkat çekmektedir. Araştırmada kavim ve aile isimlerinin de alt başlıklar olarak ele alındığı görülmektedir. Ancak, kavim isimleri sınıflandırmaya dahil edilmeden daha kapsamlı olan etnik grup isimleri esas alındığında yaklaşık 50 farklı etnik grup başlığı altında bu gruplar toplanabilmektedir (Yılmaz, 2019, s. 6).

2.1.2.2. Hatay'da Yaşayan Etnik Kökenler ile Dini Topluluklar ve Mutfak Kültürleri

Türkiye ile Orta Doğu arasında önemli bir geçiş noktası konumunda olan Hatay, batı ve doğu kimliklerinin ve kültürlerinin bir arada uzlaştığı nadir bölgelerden biri olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin en kozmopolit illerinden biridir. Tarih boyunca çok kültürlü yapısını koruyan bu şehirde, aynı ulusa mensup farklı dini cemaatler bir arada yaşamaktadır. Nüfusun büyük kısmını oluşturan Alevi Araplar ve Sünni Türklerin yanı sıra, Alevi Türkler, Sünni Araplar, sayıca az da olsa Hristiyan Ortodoks ve Protestan Araplar, Maruni Araplar, Museviler, Ermeniler ve diğer küçük topluluklar da şehirde yer almaktadır. Bu dilsel ve dinsel çeşitlilik, Hatay'ın çok kültürlü yapısının

temel dinamiklerini oluşturmaktadır. Uzun yıllar boyunca birlikte yaşamayı öğrenmiş olan farklı etnik ve dini topluluklara ev sahipliği yapan Hatay, bu özellikleri sayesinde UNESCO tarafından barış kenti unvanına layık görülmüştür (Göçmez, 2008, s. 32-33). Hatay kültürünün dinî yapısını ağırlıklı olarak Arap Aleviler (Nusayri), Sünni Türkler, Sünni Araplar, Hristiyanlar, Ortodokslar, Katolikler ve Protestanlar oluştururken; etnik yapısını Araplar, Ermeniler, Yahudiler, Özbekler, Türkmenler ve Çerkezler meydana getirmektedir (Çelik-Kan, 2019, s. 8).

Hatay'ın "Doğu'nun Kraliçesi" olarak anılmasının birçok nedeni mevcuttur. Bu unvan, şehrin bir kraliçenin zarafetini ve hassasiyetini yansıttığının yanı sıra adeta bir anne gibi birçok millete kucak açmasını da ifade etmektedir. Hatay'da tarih boyunca farklı kimliklere sahip insanlar bir arada yaşamış; sosyal yaşamda benzerlikler görülürken, dinsel pratiklerde çeşitlilik hâkim olmuştur. Her ne kadar yabancılara karşı zaman zaman sınırlar hissedilse de toplumsal düzeyde bir uzlaşma sağlanmış ve bir arada yaşama kültürü kendiliğinden gelişmiştir. Bu bağlamda, ortak bir kimlik inşa edilirken bireyler kendi kültürel kimliklerini korumak için de çaba göstermiştir. Ortak kültür genellikle kamusal alanda deneyimlenirken, bireysel kimliğe özgü kültürel öğeler daha çok aile içinde aktarılmaktadır. Aileler, bu kültürel aktarımın sorumluluğunu taşıyarak çocuklarının kimlik gelişimine özel bir önem atfetmektedir. Bugün Hatay'da güçlü bir iletişim ağı ile birlikte sosyal, ekonomik ve kültürel anlamda canlı bir etkileşim gözlemlenmektedir (Başeymez, 2009, s. 29-30; Taşkın, 2019, s. 8).

Antakya ilçe merkezindeki mahallelerde Hanefiler, Aleviler (Armutlu ve Elektrik), Hanefî ve Aleviler karışık (Akdeniz, Kışlasaray, Orhanlı ve Sofular), Yahudi, Rum Ortodoks, Katolik, Hanefî ve Alevî karışık (Sümerler), Rum Ortodoks, Hanefî ve Alevî karışık (Zenginler), Şafiiler (Apaydın, Boşın, Demirköprü ve Suvatlı), Hanefî ve Şafiiler (Arpahan ve Aşağıoba), Hanefî ve Aleviler (Karlusu, Serinyol, Anayazı, Gülderen, Üçgedik ve Zülüflühan), Alevî ve Şafiiler karışık (Saçaklı) yaşamaktadır. Altınözü ilçesinde Müslüman ve Hristiyanlar genellikle ayrı mahallelerde yaşamaktadır. İlçe merkezinde Hristiyanların ibadetine açık bir Ortodoks kilisesi bulunmaktadır (Tutar, 1997, s. 143-150).

Hatay'ın ilçeleri dini ve mezhepsel açıdan farklı yapılar göstermektedir. Belen ve Erzin ilçe merkezleri ile Dört Yol, Hassa, Kırıkhan, Kumlu ve Yayladağı ilçelerinde halkın tamamı Müslüman olup Sünnî-Hanefî mezhebine mensuptur. Ancak bazı

yerleşimlerde mezhepsel çeşitlilik görülmektedir. Örneğin, Belen'in Ötençay köyünde Hanefilerle Aleviler birlikte yaşarken, Dörtüol'un Yakacık mahallesinde Alevi nüfus bulunmaktadır. İskenderun ilçesinde ise Sünni-Hanefiler ve Aleviler karışık şekilde yaşamaktadır. Aynı ilçede Pirireis mahallesinde Keldani ve Süryani toplulukları, Rum Ortodoks ve Katolik Hristiyanlar (Ermeni), Yenişehir mahallesinde ise Ortodoks Hristiyanlar ve Museviler (Yahudi) vardır. Arsuz ilçesine bağlı Uluçınar'da Hristiyan (Rum) Ortodokslar ile Müslümanlar karışık halde birlikte yaşamaktadır. Ayrıca, Arsuz'da bir tane Rum Ortodoks kilisesi bulunmaktadır. Reyhanlı ilçesinin nüfusu tamamen Sünni'dir. Konuk köyünde Şafiler ve Hanefiler birlikte yaşarken, Varışlı köyünde yalnızca Şafiler yaşamaktadır. Samandağ ilçesinde nüfusun çoğunluğunu Aleviler oluşturmakta, azınlık olarak Sünni-Hanefiler ve Hristiyanlar da yer almaktadır. İlçede Alevi ve Hanefilerin karışık olarak bir arada yaşadığı ve Hanefilerle Ermenilerin birlikte yaşadığı yerler bulunmaktadır. Vakıflı köyünde nüfus tamamen Ermenilerden oluşmaktadır. İlçe merkezinde biri Rum Ortodoks biri de Ermeni Katolik olmak üzere iki kilise bulunmakta ve bu kiliseler aktif olarak ibadete açıktır (Tutar, 1997, s. 154-176). Hatay'daki Müslüman nüfusu Hanefi, Şafii ve Alevi mezheplerine mensup cemaatler oluştururken; Hristiyan nüfus ise Ortodoks ve Katolik mezheplerine bağlı cemaatlerden oluşmaktadır. Bölgede Türk, Arap, Ermeni ve Rum kökenli topluluklar hem etnik ve hem de dini çeşitlilik açısından bir arada yaşamaktadır (Topçu, 2004, s. 20).

Antakya'nın Ovakent yerleşiminde, Afganistan'dan göç eden ve Afgan Türkleri arasında yer alan Özbek topluluğu yaşamaktadır. Sovyetler Birliği'nin 1979'daki Afganistan müdahalesi sonrasında 1982 yılında Türkiye'ye göç eden Özbek asıllı Afganların bir kısmı Hatay'ın Ovakent beldesine yerleşmişlerdir. Günümüzde mahalle statüsünde olan Ovakent'te yaşayan Özbekler, geleneksel kıyafetleriyle bölge halkından kolayca ayırt edilebilmekte ve kültürel değerlerini yaşatmaya devam etmektedirler. Bunun yanı sıra, Reyhanlı'nın Yenişehir mahallesinde Çerkezler, Kömürçukurlu'da Yörük Türkmenler yaşamaktadır. Bu etnik gruplar, Hatay'ın çok kültürlü yapısına katkıda bulunan önemli unsurlar arasında yer almaktadır (Cengiz, 2006, s. 26-27; Göçmez, 2008, s. 5).

Hatay'da farklı dine mensup olmak gibi farklı etnik kökenlere sahip olmak da bir çatışma unsuru olmaktan ziyade kültürel bir zenginlik göstergesi olarak değerlendirilmektedir. Türkler, Araplar, Ermeniler gibi farklı etnik kimliklere sahip

topluluklar, kendi kimliklerini korurken aynı zamanda karşılıklı saygı çerçevesinde bir arada yaşamayı sürdürebilmektedir. İlde, Türk Sünni nüfusun yanı sıra önemli bir Arap Alevi topluluğu da bulunmaktadır. Ayrıca, sayıca dikkate değer Arap Sünni nüfus da mevcuttur. Antakya’da çoğunlukla yaşayan Arap Hristiyanların sayısı ise pek fazla değildir. Bununla birlikte, Kürtler ve Ermeniler gibi diğer etnik gruplar da Hatay’ın çeşitli bölgelerine dağılmış durumdadır. Özellikle Hristiyan Ermeniler, hem yurt içinden hem de yurt dışından pek çok araştırmacının ilgisini çekmektedir. Türkiye’de muhtarı olan son Ermeni köyü olarak bilinen Samandağ ilçesine bağlı Vakıflı Köyü, bu özelliği sayesinde hem akademik çalışmalara hem de ziyaretçilere konu olmakta ve kültürel miras açısından önemli bir rol oynamaktadır (Şan, 2019, s. 706).

Hatay’da yaşayan tüm topluluklar, kendilerini öncelikle o bölgenin yerlisi olarak görmektedir. Türkler, Aleviler, Ermeniler, Yahudiler, Rumlar ve diğer topluluklar, etnik ya da dini kimliklerini ön planda belirtme gereği duymadan kendilerini Hatay’lı kimliğiyle tanımlamaktadırlar. Türkiye’de çokkültürlülük kavramı gündeme geldiğinde, Hatay bu konuda yapılan akademik çalışmaların ve saha araştırmalarının odak noktalarından biri haline gelmiştir. Avrupa Birliği’ne üyelik sürecinde Türkiye’nin karşılaştığı önemli tartışma konularından biri olan “etnisite” kavramı, sıklıkla Hatay’ın zengin ve çok katmanlı kültürel yapısı çerçevesinde ele alınmaktadır. Bu çokkültürlü yapının temel dinamiklerini; Arap Aleviler (Nusayri), Sünni Türkler, Alevi Türkler, Sünni Araplar, Hristiyan Ortodokslar, Katolikler, Protestanlar, Ermeniler, Yahudiler ve daha pek çok farklı topluluk oluşturmaktadır. Hatay’ın bu çeşitliliğe dayalı sosyal dokusu, hem Türkiye’nin iç barışına katkı sunmakta hem de farklılıklarla bir arada yaşamının mümkün olduğuna dair önemli bir örnek teşkil etmektedir (Başeymez, 2009, s. 1-2, 26-27). Farklı etnik gruplardan oluşan komşular, birbirlerinin özel ve kutsal günlerini kutlayarak dayanışma ve yardımlaşma içinde yaşamaktadırlar. Bu durum, Hatay’daki toplumsal hoşgörünün ve birlikte yaşama kültürünün en güzel örneklerinden biridir. Hatay’ın merkez ilçesi Antakya, bu kültürel ve dini diyalogun en yoğun yaşandığı yerlerden biri olarak öne çıkmaktadır. Aynı bölgede cami, kilise ve havranın bir arada bulunması farklı inanç gruplarının yüzyıllardır süregelen birlikteliğinin sembolüdür. Ramazan Bayramı, Noel ve Hamursuz bayramları gibi dini bayramlar, bireylerin inancı veya etnik kimliği ne olursa olsun geniş katılımı kutlanmakta; bu bayramlar halk arasında ortak değerler

etrafında birleşmenin bir aracı haline gelmektedir (Başeymez, 2009, s. 27; Kaypak, 2010, s. 382; Yıldız, 2021, s. 94).

Hatay'ın nüfusu ağırlıklı olarak Türk Sünni, Arap Alevi, Arap Sünni ve Arap Hristiyan topluluklardan oluşmaktadır. Bunların yanı sıra, Ermeniler, Çerkezler, Süryaniler, Afganlar ve Özbekler gibi (Türk, 2013, s. 30) azınlık grupların da ilde belirli köy veya mahallelerde yaşadığı görülmektedir.

2.1.2.2.1. Museviler (Yahudiler)

İsrail dini temeli bütünüyle kitaplara dayanan bir dindir. “Bu yazılı külliyat, her ne kadar oldukça eski sözlü gelenekleri yansıtan çeşitli yasaları ve inanç biçimlerini içerse de bu gelenekler zamanla farklı dönemlerde ve koşullarda yeniden yorumlanmış, düzeltilmiş ve yazılı hale getirilmiştir. Günümüz modern metinlerinde ise İsrail dininin tarihi genellikle İbrahim peygamberle başlatılır” (Eliade, 2003, s. 204; Şahin, 2010, s. 111-112). “Yahudi” ismi Babil sürgünü döneminde kullanılmaya başlanmıştır. M.Ö. 586 yılında Babilliler, Yahuda krallığını ortadan kaldırarak bölge halkını Babil'e sürgün etmişlerdir. Sürgün edilen bu insanlar, Yahuda kökenli oldukları için Babil halkı tarafından “Yahudi” olarak adlandırılmıştır (Aydın, 2004, s. 13). Antakya Musevi Cemaati hakkında Türkiye’de yayımlanan Şalom gazetesinin 22 Haziran 1994 tarihli sayısında yer alan bilgilere göre: kökeni 2000 yıl öncesine dayandığı öne sürülen bu cemaatin, Suriye ve Rodos’tan gelen Yahudilere dayandığı tahmin edilmektedir. Bir dönem nüfusu 1500’e ulaşan cemaat, İstanbul ve İsrail’e gerçekleşen göçler nedeniyle zamanla azalmıştır. Özellikle 1980 öncesindeki siyasal belirsizlik ortamı, bu göçleri hızlandırmıştır. Bir süre önce beş aileden oluşan bu küçük topluluk, 1994 yılı itibariyle üç aileye düşmüş ve toplam üye sayısı 135 olmuştur. Aynı dönemde, tarihi ve kültürel açıdan önemli değerlere sahip Antakya Sinagogu hala faaldi. Sinagogun ve mezarlığın bakım giderleri Antakya Sinagogu Vakfı’na ait dört dükkanın gelirinden karşılanıyordu. Haham eksikliğine rağmen muhafazakâr yapısıyla bilinen Antakya Yahudi Cemaati, dinsel geleneklerini yaşatmaya devam etmekteydi (Şahin, 2010, s. 115).

Yahudilik, gastronomi açısından dikkat çekici ve istisnai bir yapıya sahiptir. Bu dinde yiyecek ve içeceklerle ilişkin kurallar, evrensel bir bağlamdan ziyade daha çok milli bir kimliğe özgü bir nitelik taşır. Yani, yasaklar evrensel insani kurallardan

çok, Yahudi toplumunun dini ve kültürel bütünlüğünü korumaya yönelik olarak şekillenmiştir (Erdem, 1998, s. 168). Yahudilikte beslenmeye ilişkin kurallara “Kosher” (İbranicede kashrut ya da kasher) kuralları adı verilmektedir. Kosher kelimesi sözlük anlamıyla “temiz, yenilebilir, uygun, mubah, münasip” gibi anlamlara gelir. Bir gıdanın kosher kabul edilmesi, onun dini açıdan tüketilmesine izin verilmiş ve uygun bulunmuş olması anlamına gelmektedir (Öztan, 2003, s. 14). Yahudi hukukuna uygun olmayan yani dini kurallara göre tüketilmesi yasak olan gıdalara “trefa” adı verilmektedir (Koluman, 2009, s. 29). “Kaşerut” ise, Yahudi dini hukukunun (Halaha) yiyeceklerin helal olup olmadığını belirleyen kurallar bütünüdür. Bu kavram, İbranice’de “uygun” ya da “doğru” anlamına gelen bir kökten türemiştir. Kaşerut kurallarına uygun olan yiyecekler “Kaşer” olarak adlandırılmaktadır. Yahudilikte oruç ibadeti; kutsal kitap Tevrat’ta da yer almaktadır. En önemli oruç günü, İbranice’de “tövbe günü” anlamına gelen Yom Kippur’dur. 19 Nisan’da oruç tutulmaya başlanır, bugün büyük oruç günü sayılmaktadır. Yahudilikte yirmibeş saat süren kesintisiz bir oruç tutulur. Oruç, bir önceki gün güneş battığında başlar ve ertesi gün gökyüzünde ilk iki yıldızın görünmesiyle sona erer. Bu süre zarfında yemek yemek, birşeyler içmek yasak olmaktadır. Yom Kippur, Yahudi inancında en kutsal günlerden biri olarak kabul edilir (Dilsiz, 2010; Canbolat, 2017, s. 14).

Hatay’da ortak kültürün bir parçası olan Yahudiler yüzlerce yıllık geçmişleriyle Hatay’daki yemek kültürünün oluşmasına önemli katkılar sağlamışlardır. Sayıları azalmış olmasına rağmen hala Hatay’da adı anılan etnik gruplar arasında yer alan Yahudilere özgü avramila, yullikas, kalavasa, şamliyas(dini), Haroset(dini) gibi yemekler bulunmaktadır (Uçar, 2023, s. 54-55).

2.1.2.2.2. Hristiyanlar

Hristiyanlık, özünde Hz. İsa tarafından kurulmuş tamamen yeni bir inanç sisteminden ziyade, başlangıçta Yahudilik içinde filizlenen bir reform hareketi olarak ortaya çıkmıştır. Bu hareket, Yahudi dini anlayışını sorgulayan, onu yorumlayan ve evrensel bir boyuta taşıyan bir yapıya sahiptir. Zamanla İsa’nın öğretileri, havarileri ve erken dönem izleyicileri aracılığıyla farklı coğrafyalara yayılmış ve özgün bir din haline gelmiştir. “Hristiyanlık” terimini ilk kez kullanan kişi ilk İncil’in yazarı olan Markion’dur (Challaye, 1998, s. 189; Özbudun, 2003, s. 120; Şahin, 2010, s. 116).

Hristiyan, Mesih'e bağılı demektir. Bu kelime yunanca "Hiristas" tan gelir. İbranicisi "maşiah" dır. Yağlanmış anlamını ifade eder. İncillerde "Hristiyan" "Hristiyanlık" gibi terimlerin yer almadığını görüyoruz. Bu terimler Hz. İsa'dan sonra ilk defa Antakya'da kullanılmıştır (Başeymez, 2009, s. 39).

Antakya'nın Hristiyanlığın yayılmasında önemli bir merkez haline gelmesinin başlıca nedenleri arasında, şehrin çok çeşitli etnik gruplardan oluşan bir nüfusa sahip olması, Doğu ile Batı kültürlerinin buluşma noktasında yer alması ve ticaret yollarının kesiştiği stratejik bir konumda bulunması sayılabilir. Antakya'nın ilk sakinleri; yerli Suriyeliler, Makedonlar, Atinalılar, Giritliler, Kıbrıslılar, Antigonía'nın eski sakinleri ve askerlerden oluşan bu heterojen topluluk, Avrupa kökenliler ile yerli halk, farklı mahallelere yerleştirilmişti. Bu çok kültürlü ve çok dinli yapı, Antakya'nın Hristiyanlık açısından bir propaganda ve yayılma merkezi haline gelmesini kolaylaştırmıştır (Demir, 1996, s. 30; Şahin, 2010, s. 119).

Hristiyanlık inancında; yasaklardan ziyade bireyin teşvik edilmesi esastır. Oruç ve perhiz uygulamaları, zorunluluk olmaktan çok, bireyin iradesini güçlendirmek amacıyla önerilir. Katolik kilisesi, oruç dönemlerinde özellikle Cuma günlerini kutsal kabul eder ve bu günlerde et tüketilmemesini emreder. Buna karşın, Protestan mezheplerinde bu tür bir uygulama yaygın değildir. Hristiyanların büyük bir kısmı, yemeklerden önce dua ederek Tanrı'ya sunduğu nimetler için şükranlarını ifade eder. Katolik inancına mensup bazı Hristiyanlar, Cuma günlerini kutsal sayarak bu günlerde et tüketmezler. Hristiyanlığın kutsal kitabı olan İncil'de oruca geniş yer verilmiştir. İnananlar, yılın belli dönemlerinde, özellikle dini bayramlar öncesinde oruç tutmayı tercih ederler. Hz. İsa'nın öldükten sonra dirildiğine ve göğe yükseldiğine inanılan Paskalya öncesinde oruç tutulması Hristiyanlar için büyük önem taşır. Dindar Hristiyanlar Paskalya'dan önce gelen iki günü de oruçla geçirerek bu dönemi manevi bir hazırlık süreci olarak değerlendirirler (Dilsiz, 2010; Canbolat, 2017, s. 16).

Hristiyan nüfus Hatay'da ağırlıklı olarak merkez ilçe olan Antakya'da yaşamaktadır. Köylerde yaşayan Hristiyanların sayısı oldukça azdır ve köylerde yaşayanlar genellikle çiftçilikle uğraşmaktadırlar. Geçmişte daha çok kilise etrafındaki mahallerde ikamet ederken günümüzde dağınık yerleşimlerde ve apartmanlarda; Yahudi, Alevi, Sünni topluluklarla iç içe bir yaşam sürmektedirler. Hatay'daki Hristiyanların önemli bir bölümü ticaretle uğraşmakta, bunun yanı sıra esnafılık yapanlar da bulunmaktadır. Özellikle kuyumculuk toplum içinde Hristiyanlarla

özdeşleştirilen bir meslek olarak algılanmaktadır. Bunlara ek olarak, zanaatle uğraşan Hristiyanlar da bulunmaktadır (Başeymez, 2009, s. 44).

2.1.2.2.3. Sünniler

Bölgenin İslamiyetle tanışması M.S. 7. yüzyıla dayanmaktadır. Günümüzde Antakya’da başlıca iki Sünni grup bulunmaktadır: Arap Sünniler ve Türk Sünniler. Arap Sünni nüfus, ağırlıklı olarak sınır hattında yer alan Reyhanlı ve Altınözü ilçelerinde yaşamaktadırlar. Bölgedeki Sünni nüfusun çoğunluğunu ise Türk kökenliler oluşturmaktadır. Türklerin bu coğrafyada kitlesel olarak yerleşmeleri özellikle Osmanlı döneminde uygulanan iskân politikalarının bir sonucu olarak gerçekleşmiştir. Bu politikalarla birlikte konar-göçer Türk toplulukları yerleşik yaşama geçirilmiş ve bölgenin demografik yapısı kalıcı biçimde şekillenmiştir (Şahin, 2010, s. 125). Sünnilikte domuz eti, ölü hayvan eti, vahşi hayvanlar ve Allah adına kesilmeyen hayvanlar haram sayılırken sarhoşluk veren içecekler de yine haram kabul edilmiştir (Aslan, 2024, s. 29). Müslümanlar için kutsal kabul edilen “Ramazan Ayı”nda, bir ay boyunca oruç tutulur. Oruç, Allah’ın verdiği nimetlerin değerini idrak etmek, şükretmek ve bireyin iradesini güçlendirmek amacıyla yerine getirilen ibadetlerden biridir. Bu ibadet, niyet edilerek sabahın erken saatlerinden gün batımına kadar, hiçbir şey yemeden, su içmeden ve tütün ürünleri gibi keyif verici maddelerden uzak durarak gerçekleştirilir. Ramazan orucu, sadece fiziksel bir yoksunluk değil, aynı zamanda ruhsal bir arınma süreci olarak da kabul edilir (Canbolat, 2017, s. 17).

2.1.2.2.3.1. Türk Sünniler

Hatay’daki etnik grupları sağlıklı bir şekilde değerlendirebilmek için, nüfusun millî ve dinî kimliklere göre belirlendiği dönemlere bakmak gerekmektedir. Türkiye’ye katılmadan hemen önce, 1937 yılında Suriye ve Fransa tarafından hazırlanan nüfus dağılımına ilişkin verilere göre bölgede yaşayan Türk Sünni nüfusun 86.000 olduğu belirtilmiştir (Türkmen, 1939, s. 93). Bu rakam, diğer etnik ve dini gruplara kıyasla oldukça yüksek bir orana işaret etmektedir. Türk Sünni nüfusun fazlalığında, Türk ve Türkmen topluluklarının bölgeye tarihsel süreç içinde aşamalı olarak yerleştirilmesi etkili olmuştur (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 16).

Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde bölgenin siyasi ve idari kontrolünü sağlamak amacıyla uygulanan iskân politikaları çerçevesinde, Türkmen aşiretlerinin konar-göçer olarak bölgeye yerleştirilmesi, Türk/Türkmen nüfusun artmasında önemli rol oynamıştır. Bununla birlikte, Hatay'ın Türkiye'ye katılmasının ardından diğer illerden gerçekleşen göçler de “Türk” üst kimliği altında toplanan nüfus oranının artmasına katkı sağlamıştır (Doğruel, 2013, s. 28-29). Türk Sünni gruplar, ekonomik, sosyal ve kültürel açıdan farklı kesimleri kapsayan geniş tabanlı ve çeşitlilik arz eden bir toplumsal yapıya sahiptir (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 16).

2.1.2.2.3.2. Arap Sünniler

Hatay'da yer alan etnik gruplar arasında nüfus yoğunluğu açısından üçüncü sırada Arap Sünniler yer almaktadır. 1937 yılına ait Suriye-Fransız kaynaklı gazete haberlerinde Arap Sünni nüfusu 16.000 olarak belirtilirken, aynı döneme ait Türkiye kaynaklı gazetelerde bu sayı 20.000 olarak ifade edilmiştir (Türkmen, 1937, s. 93-94). Bu farklılıklar, dönemin koşullarında Hatay'daki nüfusun etnik kimlik bakımından henüz kesin olarak tespit edilememiş olmasından kaynaklanmaktadır. 1965 yılı nüfus sayımında ise, Türkiye'de konuşulan ana dillere ilişkin veriler temel alınarak Hatay'da yaklaşık 30.000 Arap Sünni'nin yaşadığı belirlenmiştir (Doğruel, 2013, s. 31).

Hatay'ın Türkiye'ye katılma sürecine ilişkin gözlemlerini aktaran Mısır'daki Türk-Arap Muhâdenet (Dostluk) Cemiyeti'nin bildirimlerine göre, Arap Sünniler bölgede nüfus bakımından azınlık oluşturmaktadır. Bu grup, ağırlıklı olarak köy ve çiftliklerde yaşamaktadır ve temel geçim kaynakları çiftçilik ve yarıcılıktır (Yakut, 2005, s. 814). Arap Sünni topluluğunun geleneksel yaşam biçimi günümüze kadar büyük ölçüde korunmuş olmakla birlikte ekonomik ve sosyal alandaki genel gelişmelere bağlı olarak meslek çeşitliliğinde ve yaşam standartlarında sınırlı da olsa bir artış gözlemlenmektedir (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 17).

Hatay'da yaşayan Arap Sünni topluluk, Türklerle dini kimlik bakımından benzerlik taşısa da; ana dil, etnik köken ve kültürel özellikler açısından belirgin farklılıklar göstermektedir. Hatay'daki diğer etnik gruplarla karşılaştırıldığında Arap Sünnilerin, sosyokültürel ve ekonomik açıdan daha dezavantajlı bir konumda buldukları görülmektedir (Doğruel, 2013, s. 29). Bu topluluk, eğitim düzeyi bakımından da diğer etnik grupların gerisinde kalmaktadır. Özellikle genç bireylerin

önemli bir kısmı, lise eğitimini tamamladıktan sonra tarım işçisi olarak çalışmakta ve yükseköğrenime devam etme oranı oldukça düşük kalmaktadır (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 17).

2.1.2.2.4. Arap Aleviler (Nusayriler)

Günümüzde Lübnan, Suriye ve Türkiye'nin güney illeri olan Adana, Mersin ve Hatay'da yoğun olarak yaşayan Arap Alevi (Nusayri) topluluğunun tarihî ve etnik kökenleri hakkında kesin ve net bilgiler bulunmamaktadır. Topluluğa atfedilen "Nusayri" ve "Arap Alevi" adlandırmaları, hem terminolojik açıdan hem de etnik aidiyet bakımından farklı görüş ve tartışmalara konu olmaktadır. Özellikle "Arap" kökenine ilişkin yorumlar, tarihsel kaynaklar ve kimlik algısı bağlamında çeşitlilik göstermektedir (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 16).

Antakya'daki topluluğa diğer Kürt ve Türk Alevilerinden ayırmak için "Nusayri" denilse de; bu topluluğun üyeleri kendi kimliklerini tanımlarken genellikle kendilerini "Alevi" olarak ifade etmektedirler (Doğruel, 2005, s. 23). Antakya'daki bu topluluk, bu yönüyle diğer Sünni Araplardan da ayrılmaktadır. Günümüzde Antakya nüfusunun yaklaşık %40'ını Aleviler oluşturmaktadır. Özellikle Antakya merkezde yoğun olarak bulunmakta, Samandağ'da neredeyse tüm nüfusu meydana getirmekte ve İskenderun'da da önemli bir çoğunluk halinde yaşamaktadırlar. Kentin genelinde baskın gruplar Sünniler ve Arap Alevilerdir; bu nedenle her iki topluluk da birçok konuda birlikte hareket etmek durumunda kalmaktadırlar. Her ne kadar yaşam tarzları Sünni topluluktan oldukça farklı ve inanç bakımından Sünni Türklerle aynı dini paylaşımlar da, sosyal ve kültürel açıdan Antakya'nın diğer yerel gruplarıyla daha fazla benzerlik göstermektedirler. Hatay'da Sünnilerin dışında kalan hemen hemen herkes Arapça bilmekte ve bu dili günlük yaşamında kullanmaktadır. Bu durum, Hristiyanlar, Ermeniler veya Yahudilerle aynı dili konuşmanın yarattığı doğal bir yakınlık da sağlamaktadır. Topluluk kendi arasında Arapça konuşurken, Sünnilerin bulunduğu ortamlarda genellikle Türkçeyi tercih etmektedirler (Başeymez, 2009, s. 50-51).

"Nusayri" adlandırmasına ilişkin en yaygın iki görüş bulunmaktadır. Bunlardan ilki, bu ismin Hz. Ali'nin takipçilerinden ve on birinci İmam Hasan el Askari'nin müridi olan Muhammed bin Nusayr'a izafeten verildiğini öne sürmektedir. Diğer görüş ise Baalbek ve Humus'un fethi için yardıma gelen yaklaşık beş yüz kişilik

ensar mücahit grubuna dayanmaktadır. Bu askerî birliğe “küçük kuvvet” anlamına gelen “nusayra” adı verilmiş, fethedilen topraklar cihad anlayışı gereği nusayra grubuna bırakılmış ve zamanla bu bölge “Nusayra Dağı” olarak anılmaya başlanmıştır (Muhammed Emîn Gâlip et-Tavîl, 2004, s. 85-86). Yüz elliye yakın kutsal gün ve bayrama sahip olan bu topluluk, farklı inanç sistemlerine eşit mesafede yaklaşmakta ve bu öğeleri kendi inanç pratiği içinde harmanlayarak özümsemektedir (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 17).

Domuz eti yemek Nusayri inancında yasaktır. Günümüzde esnetilmiş olsa da, Nusayriler kalamar, karides, midye ve pulsuz balık tüketmezler. Dişi hayvan eti ve özellikle tavşan yemezler. Nusayrilerin, bayram ve özel günlerde yaptıkları hırısı isimli yemek onlar için kutsal kabul edilmekte hatta yemeği yapacak kişinin, belli özelliklere sahip olmasının gerekmesi bu kutsallığı göstermektedir (Aslan, 2024, s. 26). Bölgede yaşayan Araplar hem Akdeniz mutfağından etkilenmiş hem de bölgede yaşayan diğer etnik toplulukların yemekleri üzerinde belirgin bir etki yaratmıştır. Bu durum Hatay’da yemek kültürünün daha da zenginleşmesine olanak sağlamıştır. Araplara özgü olan geleneksel yemeklerden bazılarını oruk çeşitleri, humus, abugannuş, sürk, kepsa, hirise(aşur) ve Arap kebabı oluşturmaktadır. Hrise (Aşur) özellikle Arap alevileri tarafından her dini bayramda yapılıp dağıtılmaktadır. Oruk ise 14 Ocak gününe denk gelen rumi takvime göre yılbaşı gününde, Ramazan Bayramı ve Kurban bayramlarında yapılmaktadır (Uçar, 2023, s. 53).

2.1.2.2.5. Arap Hristiyanlar

Hatay’daki Arap nüfus içerisinde üçüncü büyük grubu Arap Hristiyanlar oluşturmaktadır. Her ne kadar “Hristiyan” kategorisi, genel olarak Ermenileri kapsasa da, Ermeni topluluğu millî kimlikleriyle iç içe geçmiş, kendilerine özgü bir Hristiyanlık anlayışına sahiptir. Ayrıca, Türkiye’deki tarihsel ve hukuki azınlık statüleri de dikkate alındığında, Ermenilerin Arap Hristiyanlardan ayrı bir toplumsal ve kültürel kategori olarak değerlendirilmesi gerekmektedir (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 17).

1937 yılında Türkiye gazetelerinde yer alan nüfus bilgilerinde, Hatay’da “Hristiyan ve sair ecnebi” olarak tanımlanan grubun sayısı 15.000 olarak verilmiştir (Türkmen, 1937, s. 94). 1965 yılı nüfus sayımında ise Hatay’da 5000 Ortodoks

Hristiyan'ın yaşadığı kaydedilmiştir. Günümüzde ise, nüfusları kesin olarak tespit edilememekle birlikte çoğunluğu Antakya ve Samandağ'da yaşayan yaklaşık 4000 civarında Arap Hristiyan bulunduğu tahmin edilmektedir (Doğruel, 2013, s. 31). Görüldüğü üzere ilk nüfus bilgilerinde Arap Hristiyanların nüfusu ayrı olarak belirtilmemiş, grup "ecnebi" adı altında Ermeniler dışında kalan gayrimüslimleri kapsayacak şekilde ifade edilmiştir. Tarihsel süreçte Arap Hristiyan nüfusunun giderek azalmasında, başta Suriye olmak üzere farklı ülkelere yönelik göçler belirleyici olmuştur. Bu göçler çeşitli sebeplerden kaynaklanmaktadır (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 18).

Arap Hristiyanlar, dinsel kimliklerini ön planda tutan, Arapça konuşan (Türkçeyi de bilmekle birlikte özellikle yaşlılar kendi aralarında ve Arapça bilen kişilerin bulunduğu ortamlarda Arapçayı tercih eden) ve cemaat vakfı başkanları aracılığıyla temsil edilen bir topluluktur. Bu grup, kaynaklarda "Rum Ortodoks", "Hristiyan", "Arap Hristiyan" ve "Melkitler" gibi farklı adlarla anılmaktadır. Arap Hristiyanların, geçim kaynakları ağırlıklı olarak ziraat ve bahçecilik olsa da kuyumculuk, terzilik gibi geleneksel zanaatlarla uğraşanlar ve hizmet sektöründe faaliyet gösteren bireyler de bulunmaktadır (Doğruel, 2013, s. 24-25). Özellikle Samandağ ve Altınözü ilçelerine bağlı mahallelerde toplu şekilde yaşarken, Antakya ve İskenderun'da ise daha dağınık bir yerleşim göstermektedirler. Arap Hristiyanların eğitim, kültür ve yaşam standartları genellikle yüksektir. Çocuklarını kız erkek ayrımı gözetmeden okula gönderen Arap Hristiyanlar, üniversite düzeyindeki eğitim ve iş olanakları için çocuklarını yurt dışına da gönderebilmektedir. Arap Aleviler (Nusayri), çalışmak için daha çok Arap ülkelerine giderken Arap Hristiyanlar Avrupa ülkelerine göç etmeyi tercih etmektedir. Güçlü bir dayanışma ve aidiyet duygusuna sahip olan Arap Hristiyanlar, kiliseler etrafında örgütlü bir yapıya sahiptir ve dini kurumlar sosyal dayanışmanın merkezinde yer almaktadır (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 18).

Antakya Kilisesi, Kudüs'ten sonra dünyanın en önemli ikinci kilisesi olarak kabul edilmektedir. Aziz Petrus tarafından kurulan St. Pierre Kilisesi ise dünyanın ilk mağara (MS 37) kilisesidir. Antakya, Müslüman Arapların 637'deki fethine kadar Hristiyan egemenliği altında kalmış, Selçukluların bölgeye gelişi ve Katolik Haçlıların Hatay'ı işgaliyle birlikte Doğulu Hristiyanların nüfusu azalmış ve çeşitli bölünmeler yaşanmıştır. 1517'de Suriye'nin Osmanlı İmparatorluğu'na katılmasıyla Arap Hristiyanlar, Osmanlı'daki azınlık statüsüne bağlı haklardan yararlanabilmişlerdir.

İstanbul'daki Rum Ortodoks Kilisesi'ne ismen bağı olan bu topluluk, üyelerinden bazılarının kendilerini Rum olarak tanımlamasına rağmen Rumlukla organik bir bağ taşımamakta, daha çok Doğu'ya ve Arap geleneklerine özgü bir sosyokültürel yapıya sahip bulunmaktadır (Doğruel, 2013, s. 36-37). Günümüzde Arap Hristiyanlar farklı bölgelere dağılmış olsalar da geleneksel yapılarını korumaya devam etmektedirler. Bu yapının izleri, özellikle Arap Hristiyan nüfusunun yoğun olduğu köy gibi küçük yerleşim birimlerinde daha belirgin şekilde gözlemlenebilmektedir. Türkiye'de tek Arap Hristiyan köyü, Altınözü ilçesine bağı Tokaçlı köyüdür. Bununla birlikte, yine Altınözü ilçesinde yer alan Sarılar köyü de önemli ölçüde Arap Hristiyan nüfusuna sahiptir. Köylerde kış aylarında çoğunlukla az sayıda yaşlı nüfus yaşamaktadır; yaz mevsiminde ise başta Avrupa ülkelerinden gelen akrabaların dönüşüyle, bu yerleşimler nispeten kalabalık bir nüfus yoğunluğuna ulaşmaktadır (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 18).

2.1.2.2.6. Ermeniler

Antakya ve İskenderun'da Ermenilerin varlığı, 13. yüzyılda Memlük Devleti'nin bölgeyi ele geçirmesiyle birlikte zayıflamaya başladı. 1516 yılında Osmanlı İmparatorluğu yönetimine girilmesinin ardından ise 18. yüzyıla kadar köyler dışında kayda değer bir Ermeni nüfusuna rastlanmadı. Ermenilerin Antakya ve liman kenti İskenderun'daki varlıklarının yeniden güç kazanması 19. yüzyılda gerçekleşti. Bu dönemde zanaatkar ve tüccar kesiminden Ermenilerin kentlere yerleşmesi ve kapitalist ekonomik ilişkilerin gelişmesiyle birlikte toplumsal ve ekonomik etkileri arttı. Nüfus ve ekonomik güçteki bu yükseliş, Ermeni cemaatinin kiliseler ve okullar aracılığıyla daha kurumsal bir yapı kazanmasına da olanak sağladı (Köker, Fethi ve İncidüzen, 2014, s. 14).

1939 yılında Hatay'ın Türkiye Cumhuriyeti'ne katılması bölgedeki Ermenilerin önemli bir kısmının yeniden göç etmesine yol açmış; bu kişiler Suriye, Lübnan, Mısır ve Fransa gibi ülkelere yönelmiştir. Bununla birlikte Türkiye'den ayrılmayıp bölgede kalmayı tercih edenler de olmuş; bugün Vakıflı köyünde yaşamını sürdüren Ermeniler bu grubu oluşturmaktadır. Aynı yıl Hatay'ın anavatana katılmasıyla Musa Dağı çevresinde yaşayan Ermenilerin büyük çoğunluğu bölgeden ayrılmıştır. Köyde kalmaya karar verenler ise 1940'tan sonra devletin sağladığı

güvenceler doğrultusunda yeniden Vakıflı köyüne dönmüşlerdir. Ancak ilerleyen yıllarda akraba bağlarının etkisiyle köy halkının bir kısmı yurt içinde başta İskenderun, Mersin ve İstanbul olmak üzere farklı şehirlere göç etmiş; yurt dışına çıkanlar ise çoğunlukla Suriye'nin yanı sıra Hollanda, Fransa ve Almanya'ya yerleşmiştir. Hatay'ın Türkiye'ye katılmasının ardından yurt dışına giden Ermenilerden geri dönmek isteyenler bulunsa da, göç sırasında topraklarını bölgedeki diğer Ermenilere devretmeden ayrılmaları nedeniyle söz konusu arazilere hazine tarafından el konulmuş; bu durum da geri dönüşleri fiilen engellemiştir (Bozkır, 2013, s. 16-17).

Hatay'da yaşayan en eski topluluklardan biri olan Ermeniler, Osmanlı döneminde daha çok zanaatkarlık ve ticaretle uğraşırken, günümüzde ise ağırlıklı olarak bahçecilik yapmaktadırlar. Ortodoks mezhebine mensup olan bu topluluk, Arap Hristiyanlardan farklı olarak Gregoryen olarak da bilinen Ermeni Apostolik Kilisesi'ne bağlıdır. Ana dil olarak Ermenice konuşan bu topluluk, aynı zamanda Türkçe de bilmektedir; dolayısıyla iki dillidirler. Bunun yanı sıra, Hristiyan ve Arap Alevilerle (Nusayri) kurdukları sosyal ilişkiler sayesinde Arapça bilenlerin sayısı da oldukça fazladır. Ermenilerin eğitim seviyeleri Arap Hristiyanlar gibi genel olarak yüksektir (Bal Hatunoğlu, 2023, s. 19).

Ermeniler Hatay coğrafyasında yüzyıllardır varlıklarını korumuşlardır. Bundan sadece 100 yıl önce nüfusları on binlerle ifade edilen bu etnik topluluk Hatay'ın yemek kültürünün şekillenmesine hem çok etki etmiş hem de çok etkilenmiştir. Bazı yemek isimlerinin Türkçeden dönüştürülmüş olması bu durumu açıkça ortaya çıkarmaktadır. Ermenilere has olan klur, pıt pıt, gulugas, burmı, kumbu(yortu) ve keşkek(ayın) yemekleri bulunmaktadır. Keşkek Ermenilerin Meryem ana yortusunda törenden sonra kazanlarda dağıttığı bir tören yemeğidir. Ermeniler yemeğe 'Harisa' adını da vermektedir. Aynı yemeği Türkler ve Arap Alevileri çeşitli dini bayramlarda yapıp dağıtmaktadır. Hatay'da yaşayan diğer etnik gruplarla birlikte Ermeniler de bu mozağin bir parçasını oluşturmakta ve yemek kültürüne ayrı bir değer katmaktadırlar (Uçar, 2023, s. 54).

2.1.2.2.7. Çerkezler

Çerkezler, Hatay'ın farklı bölgelerine dağılmış şekilde yaşamaktadır. Sayılarının yaklaşık 10 bin civarında olduğu tahmin edilen bu topluluk, ağırlıklı olarak

Reyhanlı'nın Kavalcık, Yenişehir ve Bayır mahallelerinde, Serinyol'un Bedirgeçerkez bölgesinde ve Antakya'nın Maraşboğazı mahallesinde yoğunlaşmıştır (Çakıcı-Baskın, 2023, s. 85).

Her ulusun onu tanıtan ve kimliğiyle özdeşleşmiş kendine özgü bir yemeği bulunmaktadır, toplumlar çoğu zaman bu tür yemeklerle anılmaktadır. Örneğin; Gürcüler “haçapuri”, Emeniler “lavaş”, Tatarlar “çak-çak”, Abhazlar “Acıka”, Karaçay-Balkarlar “hıçın”, Azeriler “kavurma”, Ruslar “yaşı”, Ukraynalılar ise “borş” ile tanınmaktadır. Çerkez mutfağını simgeleyen temel yemekler ise “şıpsı-p'aste” ile “şelame-haljo”dur. Çerkez boylarına ait çok sayıda geleneksel yemek türü bulunmaktadır. Bunlar arasında şıpsı-paste, psihalıve, halij, gubate, abısta, acıka, fitçın, gabın, gılınış, velibah, gilganış, hinkal ilk akla gelenlerdir. Çerkez mutfağında yer alan “ğomile” (azık) ise sıradan bir yiyecek olmayıp özel bir anlam taşımaktadır. Anadolu'nun genelinde olduğu gibi, Çerkez mutfağında da hamur işleri önemli bir yer tutmaktadır. “Fıccın (Çerkez böreği), fitcan, velibah, haltımış, hinkal, mısır unundan yapılan içli köfte, hatık, metaz, halıve, ethıçın, haluj, halug, şelame” gibi pek çok hamurla yapılan yemekler bu zenginliği yansıtmaktadır. Geçmişte Çerkezler büyük ve küçükbaş hayvancılıkla uğraşmış olsa da, günümüzde Türkiye’de bu faaliyeti sürdürenlerin sayısı oldukça azalmıştır. Çerkez mutfağında en çok tercih edilen et türü koyun (özellikle kuzu) etidir. Kümes hayvanları arasında ise tavuk ve hindi eti öne çıkmaktadır. Reyhanlı Çerkezlerinde et kullanarak yapılan başlıca yemekler arasında “Çerkez tavuğu, haşlama et, lepsi, kuru et, tandır kebabı, şıpsibasta (şıpsipaste), sucuk, corme, thamç'eğunıp” yer almaktadır. Çeşitli malzemelerle hazırlanan çorbalar, Çerkez mutfağının en belirgin zenginliklerinden biridir. Çerkezler çocukluktan yaşlılığa kadar her dönemde çorbayı temel bir yemek olarak tüketmektedir. Bazı toplumlarda iştah açıcı olarak görülen çorbalar Çerkezlerde ana yemek niteliği taşımaktadır. Bunun yanı sıra tatlılar, Çerkez mutfağında her zaman özel bir yere sahip olmuş, geniş bir çeşitlilik içinde çok sayıda geleneksel tatlı geliştirilmiştir (Çelik-Kan, 2019, s. 218-229).

2.1.2.2.8. Yörükler

Aydınlılar ve Yörükler olarak bilinen bu topluluk, ağırlıklı olarak Kırıkhan'a bağlı Aydınlı ve Özyörük mahalleleri ile Hassa'nın Buhara mahallesinde yaşamaktadır

(Coşkun, 2018, s. 50). Yörük-Türkmenleri devletin uyguladığı “İskân Politikası” kapsamında 1970’li yıllarda başlayan bir toprağa yerleştirme faaliyetleri 1980’li yıllara kadar sürmüştür. Genellikle yaylalarda konar-göçer yaşam süren ve hayvancılıkla geçinen Yörükler, zaman içinde tarımsal üretime yönelmiş, ayrıca ağaç işlemeciliği, dokumacılık ve dericilik gibi el sanatlarıyla da uğraşmaya başlamışlardır (Deveci, 2020, s. 79; Çakıcı-Baskın, 2023, s. 78).

2.1.2.2.9. Girit ve Diğer Balkan Göçmenleri

Osmanlının son dönemlerinde Girit’teki ayrılıkçı isyanların Türk nüfusu hedef almaya başlaması üzerine, 1897-1898 yıllarında adadaki Türklerin bir bölümü tahliye edilmiştir. Bu göçmenlerin bir kısmı Lübnan’a, bir kısmı Suriye’ye (Aydemir, 2015, s. 67) ve bir kısmı da Hatay’a yerleştirilmiştir. Girit Türklerinin ikinci dalgası ise Yunanistan ile Türkiye arasında imzalanan ve Lozan Antlaşması’na ek olarak yürürlüğe giren 1923 Mübadele Antlaşması kapsamında Türkiye’ye getirilmiştir. Hatay’ın Erzin ilçesine bağlı Turunçlu Mahallesi, Girit’ten gelen ilk yerleşimcilerin bulunduğu yerlerden biridir. Bu mahallede yaşayanlar günümüzde hala Girit’ten getirdikleri gelenek ve göreneklere yaşatmaktadırlar. Kültürel sürekliliği sağlamak amacıyla “Erzin Turunçlu İmraniye Girit Kültür Derneği”ni kurmuşlardır. Mahalledeki yaşlı nüfus kendi aralarında Giritçe konuşmayı sürdürürken genç kuşaklar ise çoğunlukla Türkçe iletişim kurmaktadır (Milliyet, 2017). Bunun yanı sıra, Arnavutluk, Bulgaristan ve diğer Balkan ülkelerinden Hatay’a göç etmiş çeşitli topluluklar da bulunmaktadır. Örneğin Erzin’de Boşnak ve Bulgar göçmenleri yaşamaktadır. Ayrıca, Osmanlı döneminde Türkmenler ile Ermeniler’in birlikte yaşadığı Dört Yol ilçesinde Kurtuluş Savaşı’nın ardından Ermenilerin bölgeden ayrılmasıyla, bu bölgeye Balkanlar’dan göç eden Türkler (özellikle Boşnak, Arnavut ve Makedonya Türkleri) yerleştirilmiştir (Çakıcı-Baskın, 2023, s. 79).

Girit Muhacirleri, Türkiye’ye iki dalga halinde göç etmişlerdir. İlk dalga, Osmanlının son dönemlerinde Girit’te çıkan isyanlar sonucunda yaşanan zorunlu göçle gerçekleşmiştir. İkinci dalga ise 1923 yılında Yunanistan ile Türkiye arasında imzalanan Mübadele Antlaşması kapsamında Girit’ten Türkiye’ye göç etmek zorunda kalanlardan oluşmaktadır. Hatay’da yaşayan Girit kökenli topluluk, bu ikinci göç dalgası ile gelenlerdir. Devlet, bu göçmenleri yerleştirmek amacıyla Erzin ilçesine

bağlı Turunçlu Mahallesi'ni Girit'ten gelen Türkmen kökenli muhacirlere tahsis etmiştir. Bu insanlar kendi aralarında Giritçe adını verdikleri bir dili konuşmaya devam etmiş ve kültürel miraslarını korumak, kültürlerini yaşatmak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla çeşitli sivil toplum kuruluşları kurmuşlardır. Bu sivil toplum kuruluşları (dernekler) Girit Göçmeni Türklerini her yıl bir araya getirerek kültürel birlikteliği ve toplumsal dayanışmayı sürdürmeyi amaçlamaktadır (Çakıcı-Baskın, 2023, s. 86).

2.1.2.2.10. Özbekler

1982 yılında Afganistan'daki savaşlar nedeniyle birçok Özbek kökenli Afgan Türkiye'ye göç etmiş ve bu göçmenlerden 171 hane dönemin Cumhurbaşkanı Kenan Evren'in öncülüğünde Hatay'a yerleştirilmiştir. Bu Özbekler, önceden belde statüsündeyken şimdi mahalle konumunda olan Antakya'ya bağlı Ovakent'te Türklerle birlikte yaşamaya başlamışlardır. Başlangıçta nüfusları az olan Özbek aileler, zamanla yasa dışı yollarla Türkiye'ye gelenlerin de eklenmesiyle 800 haneye kadar çıkmıştır (Beyazıt, 2019, s. 176-177; Çakıcı-Baskın, 2023, s. 85).

Kendine has yaşayış tarzları ile Hatay'ın bir medeniyetler şehri olduğunu kanıtlar nitelikte yaşamlarını sürdürmekte hem kendi yemek kültürlerini yaşatmakta hem de Hatay'ın yöresel yemeklerini yapmaktadırlar. Yakın bir zamanda bölgeye gelmiş olduklarından hala kendi kültürlerine sıkı sıkıya bağlı yaşamaktadırlar. Özbeklere has olan Özbek pilavı, aşburde, suyuğuş ve sümelek(dini) yemeklerini halen yapmaktadırlar. Sümelek tatlısı Özbeklerin Nevruzun gelişini kutlamak için yaptığı geleneksel bir tatlıdır. Çimlendirilmiş buğdayın kökünün sıkılması ile elde edilen sıvıya, yağ ve un ilave edilmesiyle yapılmaktadır. Nevruz bayramında her sene yapılan bir tatlıdır (Uçar, 2023, s. 56).

2.1.2.2.11. Türkmenler

Karafakılılar, Ulu Yörük Türkleri'ne mensup bir topluluktur ve adlarına ilk defa 1485 tarihli tahrir defterlerinde "Eyalet-i Rum Ulu Yörükleri" arasında rastlanmaktadır. Bu topluluğun adı, daha sonra 1520 ve 1574 yıllarında tutulan tahrir defterlerinde de yer almaktadır. Önceden göçebe durumunda olan halkın yerleşikliğe geçmesiyle birlikte tahrir kayıtlarına girmiş olması büyük bir olasılıktır. Kökenlerini

Doğu Anadolu'daki büyük Türkmen topluluklarından biri olan Bozulus'un Dulkadirli Türkmenleri içerisinde alan Karafakılıların Oğuz-Türkmen kökenli bir topluluk oldukları bilinmektedir. Karafakılıların yaşadığı bölge, Hatay ilinin Hassa ilçesine bağlı Aşağı Karafakılı ve Yukarı Karafakılı köyleri ile Hassa ilçesi ve Payas kasabası arasında doğal bir sınır oluşturan Toros dağlarının uzantısı olan Amanos dağıdır (Yeşilmen, 2004).

2.1.3. Özel Günler ve Törenler

Türk toplumunda yüzyılların birikimiyle oluşmuş ve nesilden nesile aktarılan kültürel değerler, dini inançlar, gelenekler ve görenekler doğrultusunda; bireylerin sevinçlerini, üzüntülerini ve mutluluklarını birlikte yaşayabilmeleri için çeşitli özel günler ve törenler düzenlenmektedir. Bu törenler, toplumsal dayanışmayı pekiştirmenin yanı sıra kültürel kimliğin korunmasında da önemli bir rol oynamaktadır. Türk sosyal hayatının en önemli yapı taşlarından biri ise aile kurumudur. Ailenin kuruluş sürecinde yer alan düğün öncesi hazırlıklar, düğün sırasındaki uygulamalar ve düğün sonrası ritüel ve gelenekler, sadece bireysel değil toplumsal anlamda da büyük önem taşır. Bu ritüellerin yanı sıra, bölgeye özgü diğer özel gün ve törenler de toplumun sosyal yapısını ve kültürel zenginliğini yansıtan önemli unsurlardır (Budak, 2022, s. 2-3).

Balaman (1982, s. 35-36), yemek yemeye vesile olan davetleri kültürel bağlamda üç ana grupta sınıflandırmıştır. Bu sınıflandırma, Türk toplumunda yemeğin sadece bir beslenme aracı değil; aynı zamanda sosyal, kültürel ve dini bir paylaşım unsuru olduğunu da ortaya koymaktadır. Aşama törenleri yemekleri (doğum, sünnet, nişan, düğün ve ölüm), dinsel dayanıklı yemekler (sahur, iftar, adak, bayram, mevlit, hacı, yağmur duası ve Zekeriya sofraları) ile kutlama, uğurlama, karşılama yemekleri (hacca ve askere uğurlama, hacı karşılama, arkadaş karşılama (kondu), arkadaş uğurlama (uçtu)) olmak üzere üç grupta tasnif edilen bu gruplandırma, yemeklerin sosyal işlevini ve kültürel ritüellerdeki yerini anlamak açısından oldukça değerli bir çerçeve sunmaktadır (Demirel, 2019, s. 51).

Türk halkının yaşamında özel günler, toplumsal birlikteliği güçlendiren, kültürel değerlerin yaşatıldığı ve paylaşımların yoğunlaştığı zaman dilimleri olarak önemli bir yer tutar. Bu günlerde, günlük yaşamdan farklı olarak daha özenli

hazırlıklar yapılır ve özellikle yemek kültürü ön plana çıkar (Baysal, 2002, s. 81). Günlük yemeklerin ötesinde, kalabalık gruplar için hazırlanan ikramlar, Türklerin misafirperverliğini ve cömertliğini açıkça ortaya koyar. Türk mutfağında özel günler ile ilgili yemek gelenekleri genel olarak şu başlıklar altında toplanabilir (Akman ve Mete, 1998, s. 22-23; Şahinoğlu, 2015, s. 49-50);

1. Dini bayramlar ve Özel Günler: Ramazan (Şeker) Bayramı, Kurban Bayramı, Kandiller

2. Mevsimlik Bayramlar ve Özel Günler: Hıdrellez, Nevruz, Kiraz Bayramı, Yoğurt Bayramı, Koç Katımı, Çiğdem Pilavı

3. Evlenme: Söz Kesme, Nişan, Nikah, Gelin Hamamı, Kına Gecesi, Düğünün Diğer Geceleri

4. Sünnet

5. Yağmur Duası.

2.1.3.1. Geçiş Dönemlerine (Aşama Törenlerine) Özgü Gastronomik Ürünler

Geçiş dönemi uygulamaları, insan hayatında meydana gelen temel değişimlerin -doğumdan ölüme kadar- toplum tarafından tanınması, onaylanması ve desteklenmesi amacıyla gerçekleştirilen kültürel pratiklerin bütünü olarak tanımlanabilir. Bu uygulamalar, bireyin yalnızca fiziksel bir değişim yaşamasını değil, aynı zamanda sosyal bir statü değişimi geçirmesini de ifade eder. Doğum, evlenme, ölüm gibi temel geçiş dönemleri hem bireyi hem de toplumu yakından ilgilendiren önemli olaylardır. Bu dönemler, adetler, ritüeller ve törenler aracılığıyla kutlanır veya yas tutulur. Her biri kendi içinde alt başlıklara ayrılabilen bu geçiş dönemleri, toplumun kültürel yapısına göre çeşitlenebilir. Bu uygulamaların temel işlevleri toplumsal kabulü sağlamak, bireyin farkındalığını artırmak, duygusal destek sunmak ve toplumsal dayanışmayı pekiştirmektir. Geçiş dönemi uygulamaları sadece bireyin yaşamındaki önemli dönemeçleri değil, aynı zamanda toplumun kültürel devamlılığını da temsil eder. Bu uygulamalar sayesinde birey, yeni rolüne hem duygusal hem de sosyal olarak hazırlanırken toplum da bu değişime ortak olur ve destek verir (Sönmez, 2019).

Geçiş dönemi ve geçiş töreni kavramları, ilk kez Fransız antropolog Arnold van Gennep tarafından ortaya atılmıştır. Van Gennep'e göre geçiş törenleri, "Bireyin yer, durum (statü), sosyal pozisyon ve yaş gibi alanlarda yaşadığı değişimlere eşlik eden ritüel ve uygulamalardır" (Doğaner, 2006). Geçiş törenleri, aynı zamanda bir milletin kültürel kodlarının taşıyıcısıdır. Her toplumda farklı biçimlerde uygulanıyor olsa da, bu törenler; o toplumun değerlerini, inançlarını ve geleneksel yapısını yansıtır (Özdemir, 2005; Çınar ve Sormaz, 2021, s. 25). Geçiş törenleri, genellikle "statüdeki bir değişimin beraberinde getirdiği ritüeller veya bireyin yaşamındaki önemli geçişlerde düzenlenen törenler" olarak tanımlanmaktadır (Marshall, 1999; Yeşil, 2012, s. 26). Bu törenler, bireyin eski durumundan çıkarak yeni bir duruma geçmesini sembolize eder ve bu geçişi toplumsal bir olay haline getirir (Doğaner, 2006, s. 52).

İnsan yaşamının en temel üç "geçiş dönemi": Doğum, evlenme ve ölümdür. Bu üç ana evre, sadece biyolojik birer olay olmanın ötesinde, bireyin toplumsal yaşamda yeni bir statüye geçişini simgeleyen kültürel süreçler olarak kabul edilir. Her biri kendi içinde farklı aşamalar, uygulamalar ve ritüeller barındırır. Bu geçiş dönemlerinin etrafında, toplumların tarihsel ve kültürel birikiminden süzülerek gelen çeşitli inançlar, âdetler ve töreler, tören ve âyinler, dinsel veya büyüsel içerikli uygulamalar bir araya gelir. Bu unsurlar, geçişin yalnızca fiziksel değil; sosyal, psikolojik ve spiritüel boyutlarını da kapsayacak şekilde yönetilmesini sağlar (Örnek, 1995, s. 131).

Evlilik, belirli bir yaşa gelmiş kadın ve erkeğin yasal çerçevede meşrulaştırılarak hayatlarını birleştirmesi ve bu birliğin ideal olarak ömür boyu sürmesi amacıyla kurulan bir kurumdur. Toplumun en küçük ve en temel birimi olan aile, bu evlilik kurumu sayesinde meydana gelir. Dolayısıyla evlilik, yalnızca iki bireyin bir araya gelmesinden ibaret değil, aynı zamanda toplumun sosyal yapısını şekillendiren temel bir yapı taşıdır. Ailenin devamlılığını sağlayan unsur ise doğumdur. Doğum, yalnızca biyolojik bir olay olarak değil, aynı zamanda ailenin ve çevresinin mutlulukla karşıladığı, toplumsal ve kültürel anlamı olan bir geçiş süreci olarak değerlendirilmiştir. Tarih boyunca, doğumla ilgili olarak pek çok geçiş töresi, tören ve ritüel geliştirilmiştir. Bu süreç, doğum öncesinden başlayarak doğum anı ve sonrasında kapsayan âdetler, inançlar, dinsel ve büyüsel pratiklerle şekillenmiştir. Günümüzde de bu doğuma dair pratiklerin birçoğu, özellikle geleneksel yaşam tarzını sürdüren toplum kesimlerinde varlığını devam ettirmektedir. Diğer yandan, yaşamın kaçınılmaz sonu olan ölüm, insan hayatında en büyük geçişlerden biridir. Ölüm,

sadece ruhun bedenden ayrılması değil; bir âlemden başka bir âleme geçiş olarak kabul edilir. Doğum ve evlilikte sevinç ve kutlamalarla kendini gösteren kültürel pratikler, ölüm karşısında yas, hüznün ve dini ritüeller şeklinde tezahür eder. Tüm bu geçiş dönemleri ile ilgili inanç ve uygulamaların temelinde insanın huzur içinde olması, korunması ve kötülüklerden uzak tutulması gibi düşünceler yer alır (Köker, 2018, s. 67, 75, 80).

Geçiş dönemlerinde düzenlenen törenlerin dikkat çeken özelliklerinden biri de törene katılan misafirlere ev sahipleri tarafından yemek ikram edilmesidir. Nitekim Türk kültüründe, İslâmiyet öncesi dönemlerden itibaren yaşamda meydana gelen her türlü değişiklik -ister dinî, ritüelistik, özel, toplumsal, resmî, eğitsel ya da meslekî nitelikte olsun- yemekli törenler ve ziyafetlerle karşılanmış ve bu uygulama zamanla güçlü bir gelenek hâline gelmiştir (Özdemir, 2005, s. 185; Yeşil, 2012, s. 27). Ayrıca, geçiş dönemleriyle ilgili törenlerin adlandırılmasında da, törende sunulan yiyeceklerin türü (tatlı, helva, şerbet), törenin yapıldığı zaman (öğlen kınası, akşam kınası) ve yapıldığı mekânın (salon düğünü, ev düğünü) önemli rol oynadığı görülmektedir (Yeşil, 2012, s. 38).

Mutluluğun, üzüntünün, acının ya da heyecanın yaşandığı geçiş dönemlerinde, insanlar duygularını paylaşmak, hafifletmek ya da birlikte yaşamak adına bir araya gelirler. Bu süreçte, yemek yeme ihtiyacı sadece fizyolojik bir zorunluluk olarak değil; toplumsal bir eylem, duygusal bir paylaşım ve hatta kültürel bir ifade biçimi olarak ortaya çıkar. Böylece bireysel bir ihtiyaç olan yemek yeme eylemi, bu özel günlerde toplu yemek organizasyonuna dönüşür (Çınar ve Sormaz, 2021, s. 25).

Doğumdan ölüme kadar geçen yaşam sürecinde, bireylerin hayatındaki özel günler, dini bayramlar ve toplumsal ritüeller çerçevesinde düzenlenen törenlerde yiyecek ve içecek ikramı adeta yazılı olmayan bir kural gibi kuşaktan kuşağa aktarılıp uygulanmaktadır. Özellikle Anadolu'da, yeni doğan bir bebeği ziyarete gelen misafirlere ev sahibi tarafından geleneksel olarak lohusa şerbeti sunulması, bununla birlikte tavuklu pilav, pide ve ayran sunulması, bebeğin ilk dişi çıktığında misafirlere hedik denilen haşlanmış buğdayın sunulması gibi durumlar buna örnek gösterilebilir (Halıcı, 1997, s. 65).

2.1.3.2. Kutsal Günlere ve Gecelere (Dinsel Dayanlı Günlere ve Gecelere) Özgü Gastronomik Ürünler

Tanrı'yı yüceltmek, ona dua etmek amacıyla yazılan ve makamla okunan nazım türü olan ilahi (http-7); günümüzde de mevlit törenlerinden kına gecelerinde gelin ağlatma havalarına kadar uzanan geniş bir sözlü kültür alanında varlığını sürdüren, içerik olarak dinî ve ilahî duygu ile düşünceleri konu edinen edebi bir türdür (Yeşil, 2012, s. 52).

Arapça kökenli bir kelime olan “mevlid”, Arapçada bir kimsenin doğduğu zaman ya da mekan anlamında kullanılır; ayrıca doğum, dünyaya gelme gibi anlamları da içerir. Bu kelime özellikle İslam kültüründe, Hz. Muhammed (s.a.v.)'in doğduğu zaman ve doğduğu yer için kullanılmaktadır. Anadolu'da ve diğer Müslüman Türk topluluklarında ise “Mevlid” denildiğinde akla ilk olarak, Bursa Ulu Cami baş imamı Süleyman Çelebi'nin yazdığı “Vesiletü'n-Necât” adlı mesnevi gelir. Türkçeye “Kurtuluş Vesilesi” olarak çevirilen bu eser halk arasında mevlid veya mevlit adı ile tanınır. Geçiş dönemi ritüelleri başta olmak üzere, doğum, ölüm, evlenme gibi özel günlerde bu eserle birlikte çeşitli ilahi türlerinin de okunduğu törenlere “mevlit” adı verilmektedir (Akdağ, 2008, s.81-82). Türkiye'de olduğu gibi birçok toplumda da bayram öncesi hazırlık süreci genellikle temizlikle başlar, ardından geleneksel yemekler ve tatlılar hazırlanır, bayramlık kıyafetler alınır ve eksik ihtiyaçlar tamamlanarak alışverişle bu süreç tamamlanır (Kahyaoğlu, 2019, s. 34).

Aşure Günü; İslâm dininde yemekle ilişkilendirilen en belirgin örneklerden biri olarak öne çıkmaktadır. “Aşure” sözcüğü kökenini Arapça “âşûrâ” kelimesinden almakta olup “aşere” “on âşir” “onuncu” anlamlarına gelmektedir. Bu gün, Hicri takvime göre kurban bayramından sonraki ilk ay olan Muharrem ayının onuncu gününe karşılık gelmektedir. On sayısının sembolik değeri İslamiyet öncesi bazı din ve inanç sistemlerinde de görülmektedir. Aşure, yalnızca İslam kültüründe değil; Ermeniler tarafından özel günlerde, Ortodokslar (Rum, Bulgar, Sırp) tarafından ise Perhiz dönemlerinde hazırlanan ve tüketilen bir yemek, aş olarak da bilinmektedir (Hatipoğlu, 2010, s. 63).

İslâm dininde tıpkı diğer bazı dinlerde olduğu gibi yılın belirli zamanlarında farklı anlamlar taşıyan kutsal gün ve geceler bulunmaktadır. İslam kültüründe Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesi olmak üzere beş önemli geceye “kandil geceleri”

adı verilir. Bu geceler manevi arınma, ibadet, dua ve tefekkür açısından özel bir yere sahiptir. Kandil isminin kaynağı ise Osmanlı dönemine dayanır. II. Selim (1566-1574) döneminde, bu mübarek gecelerde camiler kandillerle aydınlatılmış, minarelerde ışıklar yakılmıştır. Bu uygulamanın halk arasında yaygınlaşmasıyla birlikte bu mübarek gecelere “kandil geceleri” denilmeye başlanmıştır (Aslan, 2009; Budak, 2022, s. 25-26).

2.1.3.3. Kutlama, Uğurlama ve Karşılama Günlerine (Neşeli Günlere) Özgü Gastronomik Ürünler

Türk toplumunda, askerlik peygamber ocağı olarak kabul edilen kutsal bir görevdir; hem mukaddes bir vazife hem de vatanî bir borç olarak görülür. Halk, bu görevi yalnızca bir zorunluluk değil, aynı zamanda onur duyulacak bir sorumluluk olarak benimser. Bu anlayış doğrultusunda, asker uğurlama törenleri, asker düğünleri, kına yakma ritüelleri gibi gelenekler yaşatılmaya devam eder. Askerlikte gazilik, şehitlik gibi dinî ve manevi mertebelerin bulunması, silah arkadaşlığının askerlik sonrasında da sürmesi ve bu dönemle ilgili anlatıların kuşaktan kuşağa aktarılması, toplumun askerlik algısını pekiştirir. Halk arasında sıkça kullanılan “adam olmak için askerlik şart” ifadesi de askerliği yalnızca bir görev değil, aynı zamanda bireyin olgunlaşma sürecinin bir parçası olarak gördüklerini gösterir. Bu yönüyle askerlik toplumsal hafızada hem işlevsel hem de simgesel olarak büyük önem taşımaktadır (Yeşil, 2012, s. 338).

İslâm dinine göre hac ibadeti, maddi imkanı yerinde olan her Müslümana farz olan bir ibadettir. Özellikle çocuklarını büyütüp okutan, evlendiren ve temel ihtiyaçlarını karşılayabilecek düzeyde maddi güce sahip bireylerin hacca gitmesi dini bir sorumluluk olarak kabul edilir. Hac ibadetinin yerine getirilmesi sırasında, bu ritüelin merkezinde yer alan İslam inanç sisteminin etkisi açık şekilde hissedilir; çünkü bu yalnızca fiziksel bir yolculuk değil, aynı zamanda dini bir vazifenin yerine getirilmesidir (Doğaner, 2006, s. 108-110). Hacca gidiş kadar hacdan dönüş de toplumsal ve kültürel açıdan önemli bir törendir. Anadolu'nun farklı bölgelerinde hacdan dönen kişiler havalimanlarında törenlerle karşılanır, bu karşılamalar bazen dualar, hediyeler ve toplu yemeklerle süslenir. Bu uygulamalar, hac ibadetinin bireysel

olduğu kadar toplumsal ve kültürel boyutlarını da ortaya koymaktadır (Yeşil, 2012, s. 346).

Hacca uğurlama ve karşılama, askere uğurlama ve karşılama, sünnet düğünü gibi törenler, Türk toplumunda özel gün ve geçiş dönemlerinin önemli kutlamaları arasında yer almaktadır. İslâm'ın beş şartından biri olan hac ibadeti, yalnızca Kutsal topraklara yapılan bir yolculuk değil; aynı zamanda gidiş ve dönüş süreçlerinde birçok törensel uygulamanın eşlik ettiği bir dönemdir. Hacca gitmeye hazırlanan bireyler, genellikle bir ay öncesinden itibaren yakın çevreleri tarafından yemekli davetlere çağırılır. Aynı şekilde, hacı adayları da bu dönemde toplu yemek davetleri vererek çevresine veda eder ve dualarla uğurlanır. Hacdan dönüşte ise, hacıyı ziyarete gelen misafirlere geleneksel olarak evin genç kızı tarafından çeşitli ikramlar sunulur. Bu ikramlar arasında hacı yağı, hurma ve zezem suyu bulunur (Boratav, 1973; Çınar ve Sormaz, 2021, s. 36-37).

2.1.3.4. Mevsimlik Törenlere Özgü Gastronomik Ürünler

Özellikle tarım toplumları için büyük önem taşıyan ekim, dikim ve hasat gibi tarımsal faaliyetler, tarih boyunca yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda manevi ve kutsal anlamlar da taşımıştır. Bu faaliyetler, doğanın döngüsüne olan bağımlılığın bir yansıması olarak, kutsal varlıklarla ilişkilendirilmiş çeşitli dinsel festivaller ve ayinlerle kutlanmıştır.

Yağmur duası, mevsimi geldiği halde yağmayan yağmurların yağması, kuraklık ve kıtlığın önlenmesi amacıyla yapılan geleneksel ve dinsel bir uygulamadır. Yağmur duası sırasında genellikle toplu halde dağ tepelerine, açık alanlara çıkılır, kurbanlar kesilir ardından topluca dua edilerek Allah'tan yağmur istenir (Köker, 2018, s. 87).

Uzun süre yağmur yağmadığı zamanlarda yapılan yağmur duası, özellikle Anadolu'da köklü bir geleneğe sahip olan uygulamalardan biridir. Bu uygulamada, köy ya da kasaba halkı genellikle imam ya da hoca eşliğinde yüksek bir alana çıkar. Burada topluca dua edilir, namazlar kılınır ve Allah'tan yağmur isteğinde bulunulur. Yağmur duası sırasında pek çok yörede bölgeye özel yiyecekler hazırlanır, kurbanlar kesilir, özellikle de kesilen kurban etinden yapılan pilavların topluma Allah rızası için ikram edilir. Bu törenlerde genellikle dört-beş kurban kesilmesi kalabalık bir katılımın

beklendiğini ve bu geleneğin toplumun her kesimini kapsayan bir nitelik taşıdığını gösterir. Topluca namaz kılınır, hep birlikte duadan önce ceketler ters giyilir ve yağmur duası yapılır. Duaların ardından topluca köye dönülür. Bu ritüelin bir topluluk bilinciyle ve ortak umutla gerçekleştirildiğini simgeler (Sağır, 2012, s. 2682-2683).

İslamiyet'te ve Türk kültüründe "Nevruz", yani yeni gün, hem bahar bayramı hem de doğanın uyanışını simgeleyen bir gün olarak kutlanmaktadır. Benzer şekilde, Yahudilikte hasat zamanı olan Sukot bayramı, baharın gelişi ve doğadaki canlanma ve cömertliğe teşekkür olarak kutlanmaktadır. Yine İslam kültüründe, özellikle Anadolu'da kutlanan Hıdırellez (6-8 Mayıs) Hızır ile İlyas'ın yeryüzünde buluştukları gün olarak kabul edilir. Bu gün, bereketin ve doğanın yeniden canlanmasının simgesi sayılır. Benzer bir anlayış Hristiyanlıkta da görülür. Paskalya Hz. İsa'nın dirilişinin anılmasıyla birlikte doğanın yeniden doğuşunu ve yenilenmeyi temsil eder. Boyanan yumurtaların doğanın canlandığını temsil eden Hristiyanlık'taki Paskalya gibi bayram ve şenlikler benzerlik göstermektedir. Tüm bu örnekler, farklı inanç sistemlerine sahip toplumların, bahar mevsimini, doğanın uyanışını, bereketi ve yeniden başlamayı kutlamak için ortak semboller ve ritüeller geliştirdiklerini göstermektedir (Beşirli, 2012; Canbolat, 2017, s. 20).

Türk kültüründe Nevruz ve Hıdırellez, sadece baharın gelişini müjdeleyen bayramlar değil, aynı zamanda zengin ritüel ve uygulamalarla doğa, inanç ve toplumsal yaşam arasında güçlü bağlar kuran önemli kültürel olaylardır. Bu kutlamalar, çoğu zaman Ata mezarlarının ziyaretleriyle başlar. Mezar başında dua edilir, ardından yemekler hazırlanarak dağıtılır, böylece hem toplumsal paylaşım sağlanır hem de manevi bir denge gözetilir. Kutlamalar daha sonra toplu eğlenceler, demir dövme, ateş üzerinden atlama gibi ritüellerle devam eder. Atalar kültürünün bir uzantısı olarak karşımıza çıkan mezar ziyareti fenomeni, ölü ruhunun mutlu edilmesi ya da onlardan gelebilecek kötü etkilerden korunma amacıyla gerçekleştirilmektedir (Sağır, 2016, s. 11-12). Özdemir (2005, s. 180), bu tür uygulamalarda "eksikliğin giderilmesi için yemekli uygulamalara başvurulması (inanç/yemek/eğlence) Türkler tarafından etkili bir biçimde kullanıldığını" eklemektedir.

2.2. İlgili Araştırmalar

Çalışmanın bu bölümünde gastronomik ürünler ile ilgili yapılan çalışmalar ile özel gün ve tören yemekleri ile ilgili çalışmalara yer verilmiştir.

2.2.1. Gastronomik Ürünler ile İlgili Çalışmalar

Yerel gastronomik ürünler, buldukları bölgelerin tanıtımına önemli katkı sağlar. Bu ürünler, ekonomik ve sosyal kalkınmayı desteklerken şehirlerin marka değerini de artırır. Belirli yörelerle özdeşleşmiş lezzetler güçlü birer tanıtım ve pazarlama unsuru olarak öne çıkar. Yurtiçinde veya yurtdişında düzenlenen gastronomi etkinlikleri sayesinde, bu yerel lezzetler geniş kitlelere ulaşır. Böylece hem bölgelerin hem de ülkelerin tanıtımına katkı sağlanır (Güllü ve Karagöz, 2019, s. 373).

İyi yemek yapımında kullanılan malzemeler, yeme-içme gelenekleri, inanışlar, hikayeler, sunum araç-gereçleri, pişirme yöntemleri gastronomik öğeleri oluşturur. Bu kapsamda verilen eğitimler, seminerler, yazılan kitaplar ve yiyeceklerle birlikte tüketilen içecekler de bu gastronomik öğeler arasında yer alır. Gastronomik öğeler sayesinde farklı kültürlerin ve ülke mutfaklarının benzer ve farklı yönleri görülebilir (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 65).

Hjalager (2002) gastronomik ürünlerin turizmde turistik ürün olarak kullanılmasını dört aşamada ele almıştır. İlk aşama olan yerel gelişimde, yerel gastronomik ürünler doğrudan turizm faaliyetlerinde yer alır. Örneğin; turistik destinasyonlardaki pazarlarda satılan sebze ve meyveler bu kategoriye girer. İkinci aşama yatay gelişim olup ürünler, belirli kalite standartlarıyla sunulur. şarap, zeytinyağı, peynir gibi ürünler bu aşamaya örnek olarak verilebilir. Üçüncü aşama olan dikey gelişimde, yerel gastronomik ürünler diğer turizm ürünleriyle bütünleştirilir. Örneğin, şarap veya zeytinyağı üretim tesislerinin turistik turların bir parçası haline getirilmesi veya yerel festivallerde yöresel lezzetlere de yer verilmesi bu kapsamdadır. Dördüncü ve son aşama ise çapraz gelişimdir; bu aşamada eğitimler verilmesi ve yeni yerel gastronomik ürünlerin geliştirilmesi öne çıkar. Nebioğlu (2017) ise gastronomik ürünleri; bir bölgeye özgü yiyecek ve içecekler, restoran işletmeleri, turistik tesisler ile gastronomi temalı etkinlik ve festivaller olarak tanımlamıştır.

Her bölgenin kendine özgü gıda ürünlerini, bu ürünlerin hazırlanış ve sunum biçimlerini kapsayan bir gastronomik kimliği bulunmaktadır. Bu kimlik, bölgenin

kültürel mirasını ve yeme içme alışkanlıklarını yansıtarak rekabet avantajı sağlar (Henderson, 2009; Karakulak, 2016, s. 23-24). Gastronomik kimliğin oluşturulmasında yöresel ürünlerin “Neyin, nasıl, neden ve ne zaman üretildiği ve tüketildiği” soruları çerçevesinde incelenmesi önemlidir. Bu analizler, ürünlerin karakteristik özelliklerini açığa çıkararak; gastronomik kimliğin inşasına, tanıtımına ve pazarlanmasına güçlü bir zemin oluşturur (Töre-Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017, s. 65).

Harrington’a (2005, s. 133) göre gastronomik kimlik, çevresel ve kültürel faktörlerden oluşmaktadır. İklim, coğrafya ve tarımsal üretim gibi çevresel unsurlar ile gelenekler, yaşam tarzı ve tarihsel miras gastronomik kimliği şekillendirir. Bu bağlamda gastronomik kimlik, bir destinasyonun çevresel ve kültürel özelliklerini yansıtan yerel yiyecek-içecekler ile yöresel yemeklerin bütününe ifade eder (Karlı, 2021, s. 33-34).

Gastronomik kimliğe dayalı olarak bir destinasyonda üretilen tarımsal ürünler, bu ürünlerden elde edilen gıdalar ve hediyelik olarak sunulan formları gastronomik ürünlerdir. Ayrıca bu ürünlerin kullanıldığı yiyecek ve içecekler de gastronomik ürün kapsamına girer (Nebioğlu, 2016, s. 32). Yerel gastronomik ürün; belirli bir coğrafi bölgeye özgü hammaddeler, geleneksel üretim yöntemleri ve yerel tekniklerle üretilen; kendine has tat, koku, doku, görünüm özelliklerine sahip yiyecek ve içecek ürünleridir (Stolzenbach, Bredie ve Byrne, 2013, s. 144; Frisvoll, Forbord ve Blekesaune, 2016, s. 77; Karaman, 2020, s. 10).

Gastronomik ürünler aracılığıyla bir turist; ziyaret ettiği destinasyonun tarihi, gelenekleri, kültürü ve yaşam tarzıyla bağ kurar. Bu etkileşim, destinasyonun kültürel dokusunu tanımayı sağlar. Bu sayede destinasyonun kimliği belirginleşir ve kültürel farklılığı daha güçlü bir şekilde ortaya çıkar (Yıldız, 2016, s. 36). Gastronomik ürünler, turistlerin destinasyon tercihlerinin belirlemede etkili bir faktör haline gelmiştir. Örneğin; birçok turist Fransa’yı tercih etmekte; özellikle Nice, Bordeaux ve Lyon gibi şehirler, sahip oldukları köklü mutfak kültürleri ve gastronomi turları ile öne çıktıkları için ilgi görmektedir (Ergan, Kızılırmak ve Ergan, 2020, s. 3).

Gastronomik ürünler, son yıllarda destinasyonların tanıtımında ön plana çıkan en önemli kültürel unsurlardan biri haline gelmiştir. Bu ürünler aracılığıyla turistler, yalnızca bölgeye özgü yemekleri tatmakla kalmamakta; aynı zamanda o yörenin gelenekleri, tarihi ve kültürel mirası hakkında da bilgi edinmektedirler (Ergan vd., 2020, s. 1). Yapılan araştırmalar, bir destinasyona ait gastronomik ürünlerin o bölgenin

tercih edilme nedenleri, marka değeri ve imajı üzerinde belirleyici bir etkisi olduğunu ortaya koymaktadır (Ergan-Göynüşen, 2011; Williams vd., 2014; Bağıran-Özşeker, 2016; Yıldız, 2016; Güzel ve Önçel, 2018; Ergan vd., 2020).

Seyahat Endüstrisi Birliği tarafından yapılan bir araştırmaya göre, gastro turistlerin %70'i ziyaret ettikleri destinasyona ait yöresel yiyecekleri, yemek tariflerini ve benzeri gastronomik ürünleri hediye etmek amacıyla satın almaktadır (Sarışık ve Özbay, 2015). Alcock (1995) tarafından İspanya'nın Mallorca adasında yerel mutfak üzerine bölgesel düzeyde gerçekleştirilen çalışmada, Mallorca'nın gastronomi potansiyeli, yerel yemekler ve bu yemeklerin oluşumunda etkili olan çeşitli (Yerel halk, Arap ve Musevi etkileri) kültürel unsurlar üzerinden değerlendirilmiştir (Nebioğlu, 2017, s. 40).

Atilla (2001) İzmir mutfağını ele aldığı eserinde bölgeye özgü tarım ürünleri olan arapsacı, ebegümece, cibez, ısırgan gibi otlardan, zeytinin işlenmesiyle elde edilen zeytinyağından ve bu malzemelerle hazırlanan yerel yemeklerin yanı sıra zamanla İzmir mutfağına adapte olan yemeklerden de bahsetmiştir. Bu bağlamda yörede yetiştirilen tarım ürünleriyle yapılan yiyecek ve içecekler ile tarihsel süreçte yaşanan kültürel etkileşimler sonucu mutfağa sonradan katılan lezzetler, İzmir'e özgü gastronomik ürünleri meydana getirmiştir.

Philip ve Brown (2003), Avustralya kökenli gastronomik ürünler ile etnosentrizm arasındaki ilişkiyi inceledikleri çalışmalarında; Avustralyalı tüketicilerin, yerli ürünleri hem ekonomik hem de kaliteli olarak algıladıkları için tercih ettiklerini, yerli seçeneklerin bulunmadığı durumlarda ise kültürel açıdan kendilerine yakın alternatiflere yöneldiklerini ileri sürmüşlerdir. Smith ve Xiao (2008) gastronomik ürünleri, onları meydana getiren kaynaklar üzerinden ele alarak yiyecek içecek işletmeleri, etkinlikler, eylemler ve kuruluşlar olmak üzere dört ana başlık altında sınıflandırmışlardır. Öte yandan Yüncü (2010) ise sürdürülebilirlik temelli yaptığı çalışmasında, gastronomi turizmi ürünlerini çeşitli amaçlarla düzenlenen turlar (eğitim turları, restoran-ünlü şef turları, üretim alanlarına gerçekleştirilen turlar) çerçevesinde incelemiştir.

Ling vd. (2010), 392 turist ile gerçekleştirdikleri araştırmada Malezya'nın gastronomik ürün imajı, turist memnuniyeti ve turistlerin gelecekteki davranışları arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Araştırma sonucunda, uygun fiyatlı ve kültürel açıdan zengin yemek çeşitliliğinin Malezya'nın gastronomi turizmi destinasyonu olarak öne çıkmasında önemli bir rol oynayacağı belirlenmiştir. Ayrıca, gastronomik

ürünlerin turistlerin Malezya'yı yeniden ziyaret etme kararlarında etkili olduğu tespit edilmiştir (Ergan vd., 2020, s. 3).

Ergan-Göynüşen (2011) yaptığı çalışmada, Edirne'nin sahip olduğu gastronomik kültürün kentin tanıtımına etkisini incelemiştir. Bu kapsamda, Edirne'de gastronomik ürünlerin üretimi, pazarlanması ve satışıyla ilgilenen; özellikle tava ciğer, köfte, badem ezmesi ve peynir gibi ürünleri sunan işletmelerin sahipleri, yöneticileri ve çalışanlarından oluşan 182 kişi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Aksoy ve Sezgi (2015), Güneydoğu Anadolu Bölgesinin gastronomik ürün potansiyelini ortaya koymak ve bölgenin tanıtımına katkı sağlamak amacıyla bir envanter çalışması gerçekleştirmişlerdir. Çalışmada, bölgeye ait yöresel yemekler ve ürünler, tescillenmiş ve tescil süreci devam eden gastronomik değerler, gastronomi müzeleri ile yerel gastronomi etkinliklerine yer verilmiştir. Araştırma, yalnızca literatür taraması bulguları doğrultusunda, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin gastronomik unsurlarıyla sınırlı tutulmuştur.

Demirkol ve Şahinoğlu (2016) çalışmalarında, bir ülkeye ait gastronomik unsurların coğrafi işaretler kapsamında korunmasının ilgili bölgeye yönelik bir merak ve ilgi oluşturduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca, yerliliğin giderek daha fazla önem kazandığı küreselleşen dünyada, bu tür koruma uygulamalarının bölgelerin rekabet avantajı elde etmelerine katkı sağlayacağını vurgulamışlardır. Nebioğlu (2016) yerel gastronomik ürünlerin turizmde kullanımını etkileyen faktörleri ele aldığı tez çalışmasında, araştırma alanı olarak turistik bir belde olan Alanya'yı seçmiştir. Çalışma üç aşamada yürütülmüştür. İlk aşamada, Alanya'nın yerel mutfak kültürüne dair bir taslak oluşturmak amacıyla beldeyle ilgili kitap, makale, bildiri gibi kaynaklar incelenmiştir. İkinci aşamada, Alanya'daki restoranların menü kartları içerik analizi yöntemiyle değerlendirilerek menülerde yerel yemeklere ne ölçüde yer verildiği tespit edilmeye çalışılmıştır. Son aşamada ise, yerel yemeklerin restoranlarda sunulmasını etkileyen faktörleri belirlemek amacıyla restoran işletmecileriyle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda; yerel yemeklerin özellikleri, çalışanların yeterlilikleri, maliyet kaygısı, malzemelere erişim, mevsimsellik, üretim ve sunumda yaşanan hatalar, turistlerin yemek tercihleriyle ilgili inanışlar, yerel halkın yeme alışkanlıkları ile donanım ve ekipman eksikliği gibi unsurların, bu süreci engelleyen başlıca faktörler olduğu belirlenmiştir.

Üzümcü-Polat, Alyakut ve Fereli (2017) çalışmalarında, Erzurum ili Olur ilçesini coğrafi işaretler kapsamında ele alarak yöreye katkı sağlayabilecek

gastronomik ürünleri ortaya koymayı amaçlamışlardır. Aynı zamanda bölge kırsal kalkınma ve gastronomi turizmi potansiyeli açısından da değerlendirilmiştir. Çalışmada öncelikle ilgili literatür taranarak kavramsal çerçeve oluşturulmuş, ardından Türk Patent Enstitüsü verileri kullanılarak Olur ilçesine ait tescillenmiş ve tescil başvuru süreci devam eden gastronomik ürünler tespit edilmiştir. Ayrıca, yörede coğrafi işaret alabilecek potansiyel ürünler belirlenmeye çalışılmış ve öncelikli olarak tescillenmesi önerilen gastronomik ürünler sunulmuştur.

Nebioğlu (2017) yaptığı çalışmada, Harrington'ın gastronomik kimlik modeli ile Hjalager'in gastronomik turizm ürünleri sınıflandırmasını temel alarak turistik bir destinasyonun yerel mutfağını incelemiştir. Veri toplama yöntemi olarak doküman analizi kullanılmış; Alanya mutfağına ilişkin kitaplar, makaleler, bildiriler ile web sayfalarında yer alan tanıtıcı yazılar, haberler ve görseller toplanarak içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Erşen (2017) yüksek lisans tezinde İzmir'in Karaburun yarımadasında yöreye özgü gastronomik değeri olan yerel ürünlerin sunulduğu mevcut ve potansiyel üretim işletmeleri, üretim alanları, restoranlar ve satış noktalarının envanterini çıkarmıştır. Bu verileri Coğrafi Bilgi Sistemleri (CBS) kullanarak haritalandırmış ve bölgedeki gastronomi turizmi potansiyeline sahip noktaları belirleyerek bu doğrultuda gastronomi turizmi rotaları oluşturulmuştur.

Güzel ve Önçel (2018) tarafından Hatay'da sekiz farklı ilden gelen onbeş ziyaretçi ile gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda, gastronomik ürünlerin seyahat edilen destinasyonun tercih edilmesinde belirleyici bir etken olduğu tespit edilmiştir. Yorgancı (2018) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, Kapadokya Bölgesi'ni ziyaret eden ve araştırmaya katılan turistlerin demografik özellikleri ile bölgenin gastronomik unsurlarına yönelik algıları arasındaki ilişki incelenmiştir. Araştırma kapsamında dörtyüzon (410) adet anket formu değerlendirilmiş ve bu anketlerde katılımcıların Kapadokya'nın gastronomisine dair algılarını ölçen ifadeler yer verilmiştir.

Yürekli ve Haşioğlu (2018) tarafından Kırgız tüketiciler üzerinde yürütülen çalışmada; katılımcıların Kırgızistan menşeli ürünlere karşı olumlu bir algıya sahip oldukları, buna karşın özellikle Çin menşeli ürünler olmak üzere diğer ülke ürünlerine daha temkinli yaklaştıkları sonucuna ulaşılmıştır (Türker ve Payas, 2021, s. 339). Yıldırım-Saçılık, Çevik ve Toptaş (2018) tarafından yürütülen araştırmanın amacı, Bandırma-Erdek yöresine ait mutfak kültürünü incelemek ve bölgenin gastronomik mirasını gün yüzüne çıkarmaktır. Nitel araştırma yöntemlerinden sözlü tarih tekniğinin kullanıldığı çalışmada, Mart-Haziran 2017 tarihleri arasında yaşları 54 ile 92 arasında

değişen ve büyük çoğunluğu kadınlardan oluşan 20 katılımcı ile görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda, yörede günümüze kadar gelmiş uzun yıllardır uygulanmakta olan 37 farklı gastronomik değere ulaşılmıştır.

Özkan (2019) tarafından yapılan araştırmada, Afyonkarahisar iline özgü, kendine özgü nitelikler taşıyan ve taklit edilmesi mümkün olmayan coğrafi işaretli ürünlerin, kentin gastronomik kimliğinin oluşumundaki rolünü incelemek amaçlanmıştır. Araştırma kapsamında, Afyonkarahisar il merkezi ve Sandıklı ilçesinde yer alan beş yıldızlı otel işletmelerinde konaklayan 470 yerli turiste anket uygulanmıştır. Anket formunda, katılımcıların ile ait coğrafi işaretli gastronomik ürünlere (kaymak, sucuk, şekerleme, patates, haşhaş, pastırma, patatesli ekmek, vişne, afyon yemeği, kiraz ve yumurta) yönelik algıları ve bu ürünlerin şehrin tanıtımı ve bilinirliği üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik ifadeler yer verilmiştir. Ünlü ve Buyruk (2019) tarafından yapılan araştırma, Amasya iline ait gastronomik ürünlerin tespit edilmesi ve gastronominin ilin tanıtımı ve markalaşmasındaki rolüne dikkat çekilmesi amacıyla yapılmıştır. Çalışmada, Amasya'daki turizm işletmelerinde görev yapan 9 işletme sahibi ve 20 yönetici olmak üzere toplam 29 kişi ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde katılımcılara üç açık uçlu soru yöneltilmiş, elde edilen veriler frekans analizi yöntemi ile analiz edilerek tablolaştırılmış ve yorumlanmıştır.

Yiğit-Ay ve Yiğit (2019) derleme türündeki çalışmalarında, sokak lezzetlerini birer gastronomik ürün olarak ele almışlardır. Şahin (2019) çalışmasında, sanayi ve tarım şehri kimliğiyle öne çıkan, ancak sahip olduğu kültürel zenginlikler ve doğal güzelliklere rağmen turizm potansiyelini yeterince ortaya koyamamış olan Çorum'un mutfak kültürünü ve gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmiştir. Nitel araştırma yöntemine dayanan çalışma, literatür ve doküman incelemesine bağlı betimsel analizlerle şekillendirilmiştir. Araştırma sonucunda, Çorum mutfağının büyük ölçüde geleneksel Türk mutfağının karakteristik özelliklerini taşıdığı, bölgede geçmişten günümüze yaşamış uygarlıkların mutfak kültürü ve ürünlerinden izler barındırdığı tespit edilmiştir. Ayrıca, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilebilecek 148 farklı yiyecek ve içecek çeşidi bulunduğu bu sayının detaylı bir envanter çalışması ile artırılacağı belirtilmiştir. Yörede zengin bir mutfak ağız kültürünün varlığına, tescillenmiş üç coğrafi işaretli ürün ile başvuru aşamasında olan iki ürünün gastronomik değer taşıdığına ve tescil alabilecek pek çok başka ürünün bulunduğu dikkat çekilmiştir. Bunun yanı sıra, Hitit arkeolojik bulgularında adı

geçen bazı ekmek ve yemek çeşitlerinin, henüz deneme düzeyinde de olsa kentin gastronomi ürünü olarak değerlendirilebilecek özel ürünler arasında yer aldığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

Erol (2020) yüksek lisans tezinde ülkemizin Doğu Akdeniz bölgesinde yer alan Adana, Hatay, Kahramanmaraş, Mersin, Osmaniye illerinin genel coğrafyası çerçevesinde, özellikle kırsal turizm alanlarında öne çıkan yöresel yiyecek ve içecekleri belirlemeyi, bölgedeki gastronomi ve kırsal turizm faaliyetlerini incelemeyi amaçlamıştır. Bu doğrultuda, Doğu Akdeniz illerine ait gastronomik ürünlerin ortaya konulması ve bu ürünlerin bölge turizmi açısından taşıdığı önemin değerlendirilmesi hedeflenmiştir. Araştırmada, yöresel mutfak kültürü hakkında bilgi sahibi olan katılımcılarla yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve elde edilen veriler doğrultusunda bulgulara ve sonuçlara ulaşılmıştır.

Sormaz, Madenci ve Yılmaz (2020) tarafından yapılan araştırma, Konya ilinin gastronomi unsurlarını ön plana çıkarmak, ilin gastronomi turizmi potansiyelini değerlendirmek ve bu alanda geliştirme önerileri sunmak amacıyla yürütülmüştür. Araştırma kapsamında; nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Konya ilinde faaliyet gösteren turizm işletmelerinde yönetici konumundaki çalışanlar, işletme sahipleri ve turizm alanında uzman akademisyenler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler aracılığıyla Konya'nın gastronomi unsurları derinlemesine incelenmiş, gastronomi turizmi potansiyeli, mevcut durum, geleceğe yönelik geliştirici ve yaygınlaştırıcı etkiler ile bu doğrultuda alınması gereken önlemler değerlendirilmiştir.

Yıldız (2020) tarafından gerçekleştirilen çalışmada, İzmir sokak lezzetlerinin gastronomik bir ürün olarak incelenmesi; içerikleri, tarihçeleri, yapılış biçimleri, satış noktaları, bu ürünleri üreten ustalar ve satışını gerçekleştiren kişi veya işletmeler açısından değerlendirilmesi amaçlanmıştır. Çalışmada; veri toplama aracı olarak doküman analizi yöntemi kullanılmış ve İzmir sokak lezzetlerine ilişkin kitaplar, makaleler, bildiriler ile çeşitli web sayfalarındaki tanıtıcı yazılar, haberler, görseller ve benzeri kaynaklar incelenmiştir. Çalışma sonucunda; Boyoz, Sübye, Lokma Tatlısı, Kumru, Gevrek, Şambali, Kokoreç, Buzlu Badem, Sulu Atom, Şerbet, Uykuluk gibi pek çok ürünün İzmir'in gastronomik kimliğini oluşturan önemli sokak lezzetleri arasında yer aldığı tespit edilmiştir.

Bulgan'ın (2021) çalışmasında, şehir markalaşması olgusu bir şehrin mutfak kültürü ile ilişkilendirilerek ele alınmış, mutfak kültürü ve gastronomik unsurların

markalaşma sürecindeki etkisi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bu amaçla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış ve şehrin yönetiminde ve gastronomik kimliğinin oluşumunda etkin rol oynayan kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Mutlu ve Sandıkçı (2022) çalışmalarında, Afyonkarahisar'ın gastronomi envanterini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadırlar. Çalışmanın evrenini, Afyonkarahisar'a bağlı gastronomik değeri bulunan köy ve beldeler oluşturmaktadır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Görüşme soruları literatür taraması doğrultusunda araştırmacılar tarafından hazırlanmış ve uzman görüşleri alınarak pilot uygulama için düzenlenmiştir. Pilot çalışma sonrasında bazı sorular araştırmadan çıkarılmış, bazı ifadelerde ise sadeleştirme yapılmıştır. Nihai görüşmelerde katılımcılara toplam onüç adet açık uçlu soru yöneltilmiştir. Çalışma kapsamında dokuz belde ve kırk köyde ikamet eden toplam ellibir katılımcı ile görüşmeler yapılmış; bu doğrultuda ilin gastronomi envanterine ilişkin veriler toplanmıştır.

2.2.2. Özel Gün ve Tören Yemekleri ile İlgili Çalışmalar

Güzel (1990) “Türk Kültüründe Mevlid ve Yoğ Gelenekleri Etrafında Teşekkül Eden Folklorik Unsurlar” başlıklı çalışmasında, bu iki gelenek etrafında şekillenen folklorik öğeleri incelemiştir. Kocasavaş (2002) “Eski Türklerde Yas ve Ölü Gömme Adetleri” adlı çalışmasında, eski Türk toplumlarında ölüm sonrası yas süreci ve ölü gömme geleneklerini ele almıştır. Kut (2002) “Türklerde Yemek Kültürü” adlı çalışmasında, geleneksel Türk mutfağının önemli unsurlarını ele almış ve çalışmada et yemekleri, börekler, pilav ve pilav çeşitleri, ekmek ve çorbalar, tatlılar, helvalar ve tören yemeklerine ilişkin kapsamlı bilgiler vermiştir. Artun (2002) çalışmasında Adana mutfak kültürünü, sofraya türleri, kış hazırlıkları ve özel günlerde tüketilen yemekler bağlamında ele almış, bu konulara ilişkin bilgiler vererek çeşitli örnekler sunmuştur. Üçer (2003) “Sivas Sofrası” adlı çalışmasında, Sivas mutfağına ait ekmekler, çorbalar, sebze yemekleri, hamur işleri ve özel gün yemekleri hakkında kapsamlı bilgiler vermiştir. Mesnevi’de de aşure ve aşure gününe dair anlatımlara yer verilmektedir (Can, 2003, s. 394).

Erkoyuncu (2006) çalışmasında, bölgede yaşayan Türkmenlerin yemekleri ve yemek kültürünü ortaya koymuştur. Çalışma kapsamında, kasaba ve köylerde yaşayan elli yaş ve üzeri toplam yirmibeş kadın ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada,

yaşayanların günlük öğün alışkanlıkları, özel gün ve neşeli günlere özgü uygulamalar ile yöreye ait yemek tarifleri hakkında detaylı bilgiler sunulmuştur. Şahin'in (2010) tez çalışmasında, Hatay ilinin merkez ilçesi Antakya'da köklü geçmişe sahip ve günümüzde de dini kimliklerini belirgin biçimde sürdüren Musevi, Hristiyan, Arap Alevi (Nusayri) ve Sünni cemaatlerin, din ile yemek arasındaki ilişkileri etnografik bir yöntemle incelenmiştir. Çalışmada, bu dini toplulukların kutsal kabul ettikleri ya da tabu olarak gördükleri yiyecek ve içecekler ele alınarak, kutsal günler, bayramlar ve ritüeller sırasında uyguladıkları pratiklere yer verilmiştir. Araştırmanın sonucunda, Antakya'daki bu dört farklı etno-dinsel topluluğun yaşamlarında kutsal ve yasaklı gıdalar üzerinden kurulan anlamlı yapılar bulunduğu, her cemaatin kendi dini kimliğine bağlı olarak bu yiyecek ve içeceklerle ilgili kurallara bağlılığını sürdürdüğü ve bu unsurları dini kimliklerini koruma ve ifade etmede simgesel araçlar olarak kullandıkları ortaya konmuştur.

Demiral'ın (2019) araştırmasında, özel gün yemekleri bağlamında Eskişehir'de sunulan düğün yemekleri, bu yemeklere ait reçeteler ve zamanla yaşanan değişimler ele alınarak incelenmiştir. Araştırmanın evrenini Eskişehir'de düğün yemeği hazırlayan kişiler oluşturmuştur. Bu kapsamda, yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış ve veriler düğün yemeği yapan katılımcılarla yüz yüze görüşmeler yoluyla toplanmıştır. Temmuz-Kasım 2019 tarihleri arasında toplam onyeddi katılımcı ile görüşülmüş ve elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda Eskişehir'deki düğün yemeklerinin içeriği, reçeteleri ve bu yemeklerin zaman içinde değişime uğrayıp uğramadığı belirlenmiş, yapılan inceleme ve alanyazın çerçevesinde çeşitli sonuç ve önerilere yer verilmiştir.

Çınar'ın (2019) tez çalışmasında Ege bölgesinde geçiş dönemlerine ait mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları araştırılmıştır. Çalışmanın amacı; Afyonkarahisar, Uşak, İzmir, Manisa, Muğla, Aydın, Denizli ve Kütahya illerinde geçiş dönemlerine özgü mutfak kültürü ve yöresel uygulamaların tespit edilerek gün yüzüne çıkarılması, bu kültürel değerlerin tanıtımı yoluyla toplumda uygulanmasının yaygınlaştırılması ve yazılı bir kaynak haline getirilerek gelecek kuşaklara aktarılmasıdır. Bu amaçla çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılmış, araştırmacının hazırladığı yarı yapılandırılmış görüşme formu sekiz ilde her biri onbeş katılımcı olmak üzere toplam yüzyirmi kişiye uygulanmıştır. Görüşmeler sırasında elde edilen veriler, katılımcıların izinleriyle ses kayıt cihazı kullanılarak kaydedilmiş ve görüşmelerin ardından yazılı hale

getirilmiştir. Toplanan verilerin tematik analizi, MAXQDA Analytichs Pro 2018 nitel veri analiz programı aracılığıyla gerçekleştirilmiştir.

Bektarım'ın (2020) araştırmasında konargöçer yaşam süren Sarıkeçili yörükleri ile yerleşik hayata geçmiş Boynuinceli yörüklerinin mutfak kültürleri karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Araştırmanın evrenini, Mersin'de yaşayan bu iki yörük grubu oluştururken; örneklemini ise Mersin'in Büyükeceli, Yeşilovacık, Akdere, Kızkalesi, Işıklı ve Ayaş'ta yaşayan konargöçer Sarıkeçili bireyler ile Erdemli ilçesine bağlı Arpaçbahşiş Kasabası'ndaki yerleşik Boynuinceli bireyler oluşturmuştur. 05 Nisan-25 Haziran 2019 tarihleri arasında onbeş Sarıkeçili ve onbeş Boynuinceli olmak üzere toplam otuz katılımcıyla yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler, betimsel analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Analiz sonucunda, yerleşiklerin konargöçerlere kıyasla daha çeşitli ve daha fazla hammaddeyle yemek hazırladıkları; konargöçerlerin büyük çoğunlukla kendi ürettikleri hayvansal ürünleri tükettikleri, yerleşiklerin ise hazır alınan hayvansal ürünlerin yanı sıra daha çok tarımsal ürün tüketimine yöneldiği gözlemlenmiştir. Özel gün yemekleri açısından bakıldığında ise, her iki grubun da bayram, düğün, asker uğurlama, cenaze gibi özel günlerde yemekler hazırladığı; ancak sünnet, kandil, nevruz, Hıdırellez gibi günlerde özel bir yemek yapmadıkları belirlenmiştir. Buna karşın, Sarıkeçili yörüklerinin yalnızca kendilerine özgü olan çadır dikimi gibi özel günlerde tören yemeği hazırladıkları görülmüştür.

Adıgüzel'in (2020) çalışmasının amacı, farklı etnik kökenlere ait mutfak kültürlerini diğer mutfaklardan ayıran özgün özellikleri, zaman içinde yaşanan değişimleri, teknolojik gelişmelerin bu mutfaklara etkilerini, özel günlerde uygulanan yemek ritüellerini ve sofrada adabındaki değişiklikleri inceleyerek bu unsurların etnik gruplar arasında farklılık gösterip göstermediğini ortaya koymaktır. Çalışma kapsamında, geçmişten günümüze "etnik mutfakların geçirdiği değişim, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri, yeme-içme biçimleri, teknolojik gelişmelerin mutfak üzerindeki etkisi, özel günlerdeki yemek merasimleri ve sofrada adabındaki değişimler", gibi faktörler çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Gazelci'nin (2021) çalışmasında, Antalya'nın Döşemealtı ilçesinde gerçekleştirilen törenlerde sunulan yiyecek ve içeceklerin belirlenmesi, kayıt altına alınması ve bu kültürel öğelerin gastronomi turizmine kazandırılması amaçlanmıştır. Döşemealtı'ndaki tören yemeklerinin gastronomi turizmi aracılığıyla ekonomik ve sosyal faydalar sağlayabileceği düşünülmektedir. Bu amaçla, yöre kültürüne hâkim

yirmibir kişi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerde törenlerde uygulanan gelenekler hakkında detaylı bilgiler toplanmıştır. Katılımcılardan geçiş dönemi törenlerinde hazırlanan yiyecek ve içeceklerin isimleri, kimler tarafından ve nasıl yapıldıkları, kullanılan araç-gereer ile malzemelerin temin yolları, davetlilerin kimler olduğu ve oturma düzenleri, yemeklerin ardındaki hikâyeler, inançlarla ilişkisi ve katılımcıların bu konudaki değerlendirmeleri gibi çeşitli bilgiler alınarak analiz edilmiştir.

Budak'ın (2022) alışmasında Isparta'daki özel gün ve törenlerde sunulan yemek kültürünün, geleneklerin ve yöresel yemeklerin incelenerek kayıt altına alınması hedeflenmiştir. Bu doğrultuda, Isparta mutfak kültürünü şekillendiren medeniyetler, bölgenin coğrafi özellikleri, tarımsal üretimi, coğrafi işaretili gastronomik ürünleri, gastronomik açıdan önem taşıyan festivalleri, yiyeceklerin pişirme ve saklanma yöntemleri ile birlikte kutlanan özel gün ve törenler hakkında bilgi verilmiştir. Araştırma kapsamında, Isparta merkez ve ilçelerinde doğmuş veya bölgenin gelenek ve göreneklerine hâkim yirmibeş kişiyle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve bu görüşmeler sesli olarak kaydedilmiştir. Katılımcıların aktardığı yöresel törenler ile bu törenlerde sunulan yiyecek ve içecekler ayrıntılı şekilde incelenmiş ve bu bilgiler araştırmanın bulgular bölümünde paylaşılmıştır. Araştırmanın sonuç kısmında ise, elde edilen veriler doğrultusunda öneriler sunulmuş ve katılımcıların aktardığı yiyecek ve içeceklere ilişkin bilgiler reçetelendirilmiştir.

Ademoğlu (2022) alışmasında, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde gerçekleştirilen özel gün ve törenlerdeki gastronomi uygulamalarını belirlemeyi amaçlamaktadır. Kültürel, tarihi ve doğal zenginlikleri nedeniyle bu bölge çalışma alanı olarak seçilmiştir. Çalışmada, nitel yöntem benimsenmiş, veri toplama aracı olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmiş ve bu doğrultuda bölge illerinde yaşayan elli yaş ve üzeri altmış üç kültür aktarıcısı ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Çalışma kapsamında; doğum, ad koyma, sünnet, ilk yürüme, evlilikle ilgili söz kesme, nişan, çeyiz alma-serme, düğün hamamı, kına gecesi, düğün, asker uğurlama ve karşılama, hacı uğurlama ve karşılama, ölüm, taziye ve mevlit okutma, dini gün ve geceler, mevsimlik kutlamalar gibi birçok özel gün ve törene ilişkin veriler katılımcıların anlatımları doğrultusunda toplanmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir.

3. YÖNTEM

Bu tez çalışmasında Hatay ilinde yaşayan yaşları 30 ile 90 yaş arasında değişen katılımcılar ile Hatay'a özgü özel günlerde yapılan gastronomik ürünler ve uygulamalar hakkında yüz yüze görüşmeler yapılarak gastronomik ürünlerin ve yapılan uygulamaların ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada kullanılması planlanan araştırma yöntemine, üzerinde çalışılması planlanan katılımcıların kimlerden oluşacağına, verilerin nasıl toplanacağı ve nasıl analiz edileceğine, araştırmanın bulguları ve sonuçlarına dair bilgilere yer verilmektedir. Yapılan alanyazın incelemesi sonucunda Hatay bölgesinde özel gün ve törenlerde yapılan yemeklerin ve uygulamaların neler olduğunu anlatan kaynakların yetersiz olduğunun fark edilmesi bu çalışmanın hazırlanmasında önemli bir rol oynamıştır.

3.1. Araştırmanın Modeli

Nitel araştırma insanların algılarını, deneyimlerini ve tutumlarını ayrıntılı biçimde inceleyen; başka bir deyişle sosyal olguları kendi bağlamı içerisinde anlamaya yönelik kullanılan bir araştırma yöntemi olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 41).

Yıldırım (1999) nitel araştırmayı; görüşme, doküman analizi ve gözlem gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algı ve olayların doğal ortamında gerçekçi ve bütüncül bir şekilde ortaya konmasına olanak sağlayan bir araştırma türü olarak tanımlamaktadır.

Nitel araştırma kapsamında etnografik çalışmalar yapılarak bir insan grubunu ya da bir grubun kültürünü anlamaya ve betimlemeye yönelik bilimsel incelemeler yürütülür. Etnografik araştırma, bir kültürün ya da topluluğun tamamını, bu yapıyı oluşturan unsurları ve bu unsurlar arasındaki ilişkileri, kültürün içinde yaşayan bireylerin bakış açısıyla aktarmayı amaçlar (Kartarı, 2017).

3.2. Evren ve Örneklem

Araştırmamızın evrenini farklı etnik, dinsel ve kültürel gruplara sahip Hatay ili halkı oluşturmaktadır. Hatay’da çok sayıda etnik ve dini grup hoşgörü ortamında bir arada yaşamını devam ettirmektedir. Türk Sünniler, Arap Sünniler, Arap Aleviler (Nusayri), Hristiyanlar, Museviler, Ermeniler, Özbekler, Bulgar ve Girit Göçmenleri, Yörükler, Çerkezler, Türkmenler aynı coğrafyada birlikte yaşayan etnik/dini gruplardır.

Nitel araştırmalarda çalışma grubunun geniş tutulması çoğu zaman mümkün değildir. Bunun nedeni, hem araştırma kaynaklarının sınırlılığı hem de kullanılan veri toplama ve analiz yöntemlerinin özellikleridir; bu durum çok sayıda katılımcıyı çalışmaya dahil etmeyi genellikle gerçekçi kılmaz. Nitel araştırmalarda örneklem seçimi, araştırma probleminin niteliği ve araştırmacının sahip olduğu kaynaklarla yakından ilişkilidir. Bu nedenle bazı durumlarda nitel araştırmalarda yalnızca tek bir birey bile örneklem olarak belirlenebilir (Yıldırım ve Şimşek, 2006, s. 87).

Araştırmacılar, nicel araştırma desenlerinden etkilenerek çeşitli formüller geliştirmeye çalışsalar da nitel araştırmalar için kullanılabilir ve genel kabul görmüş bir örneklem büyüklüğü belirleme formülü mevcut değildir (Morgan ve Morgan, 2008). Örneklem büyüklüğü; araştırmacının neyi öğrenmek istediğine, araştırmanın amacına, hangi konuların öncelikli olduğuna, hangi bilgilerin kullanışlı ve güvenilir olacağına ve mevcut zaman ile kaynakların sınırlarına bağlı olarak belirlenir. Bu bağlamda, alanyazındaki nitel çalışmaların her birinin farklı sayıda örneklem üzerinde yürütüldüğü görülmektedir (Gelo, Braakmann ve Benetka, 2008).

Saha araştırması sürecinde nitel araştırma yöntemlerinde en yaygın kullanılan amaçlı örnekleme tekniğiyle belirlenen katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Patton (2014, s. 45-47), amaçlı örnekleme, “araştırmacının amaçlarını gerçekleştirmek için bilgi açısından zengin olduğu düşünülen katılımcıların seçimi” olarak tanımlamaktadır. Bu çalışmada maksimum çeşitlilik özelliklerine sahip görece küçük bir örneklem grubu oluşturulmuş ve amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak, incelenen konuyla ilgili özgün detayların tanımlanması ve farklılık gösteren durumlar arasında ortak noktaların ortaya çıkarılması hedeflenmiştir. Bertaux (1981) ve Mason (2010) tüm nitel araştırmalarda örneklem sayısının en az on beş olmasının kabul edilebilir olduğunu belirtirken, diğer araştırmacılar ise görüşme tekniğinde örneklem büyüklükleri için farklı sayılar önermişlerdir. Örneğin; Ritchie, Lewis ve Elam (2003)

ellinin altındaki katılımcı sayısının, Charmaz (2006) yirmibeş katılımcı sayısının, Green ve Thorogood (2009) ise yirmi katılımcı sayısının yeterli olduğunu öne sürmüştür.

Yemek, bir toplumun kültür öğelerinden biri olarak kabul edildiğinden ve özel gün ile törenlerde insanların bir araya gelmesi, sevinç ve üzüntüyü paylaşmasıyla doğrudan ilişkilendirildiğinden; bu araştırmada yemek seçimi, yemeğe bakış açısı, yemeğin yapılış yöntemi, sunumu ve tüketimi dikkate alınarak bir kültür analizi çerçevesinde yarı yapılandırılmış veri toplama tekniğiyle nitel ve etnografik bir çalışma yapılması planlanmıştır. Araştırmanın soruları, belirlenen hedef çerçeve doğrultusunda hazırlanmıştır. Ayrıca araştırmayla ilgili kaynak taraması yapılmış ve bölgenin tarihi ile coğrafyası incelenerek özel gün ve törenlerdeki yemek kültürüne etkileri araştırılmıştır.

Araştırmada, çalışma grubu olarak bölgede yaşayan farklı etnik gruplardan bireylerin seçilmesi konuya dair daha ayrıntılı bilgi toplanılacağı düşünüldüğü için tercih edilmiştir. Hatay'ın farklı etnik kökenlerine özgü özel gün ve törenlerinde yapılan gastronomik uygulamalarının neler olduğunun tespit edilmesine yönelik bir görüşme formu oluşturulmuştur. Çalışmada Hatay ilinin seçilmesinin sebebi içinde bulunulan coğrafyanın zengin kültür mozaigine sahip olmasıdır.

3.3. Veri Toplama Araç ve Teknikleri

Nitel araştırmada kullanılacak görüşme formunu hazırlarken daha önce yapılmış çalışmalardan yararlanılmıştır. Erkoyuncu'nun (2006) "Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma" isimli çalışmasında kullandığı görüşme formundaki sorulardan, Kahyaoğlu'nun (2019) "Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma" isimli çalışmasında kullandığı görüşme formundaki sorularından, Demiral'ın (2019) "Eskişehir'de Düğün Yemekleri ve Değişim Sürecinin İncelenmesi" isimli çalışmasında kullandığı görüşme formundaki sorularından, Adıgüzel'in (2020) "Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi: Balıkesir Örneği" isimli çalışmasında kullandığı görüşme formundaki sorularından, Bektarım'ın (2020) "Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma" isimli çalışmasında kullandığı görüşme sorularından, Gazelci'nin (2021) "Gastronomi Turizmi

Kapsamında Tören Yiyecek İçeceklerinin Tespiti: Antalya Döşemealtı Örneği” isimli çalışmasında kullandığı görüşme sorularından, Budak’ın (2022) “Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları” isimli çalışmasında kullandığı görüşme sorularından, Ademoğlu’nun (2022) “Güneydoğu Anadolu Bölgesi’ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları” isimli çalışmasında kullandığı görüşme sorularından ve Mutlu’nun (2022) “Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği” isimli çalışmasında kullandığı görüşme sorularından yararlanılarak bir görüşme formu oluşturulmuştur.

Ayrıca, görüşme formunda; “İyi yemek pişirmek için tercih edilen malzemeler, zevkli sunumlar hazırlamaya yönelik araç-gereçler, yemek pişirme ilkeleri, bu ilkeleri öğretmek amacıyla verilen eğitimler ve yazılan kitaplar, yemek servisi sırasında uygulanan kurallar, yemeklere ilişkin inanışlar-hikâyeler, yemeklerle birlikte ya da sonrasında tüketilen içecekler, bu içeceklerin hazırlanış ve sunuluş biçimleri ile ortaya çıkan tüm yemek çeşitleri gastronomik unsurları oluşturmaktadır.” şeklindeki tanımda belirtilen öğeleri kapsayacak biçimde görüşme sorularına yer verilmiştir.

Çalışmanın amacına uygun olarak ve alan yazın detaylı bir şekilde incelenerek çalışma soruları oluşturulmuştur. Çalışma soruları yirmi bir sorudan oluşmaktadır. Daha sonraki aşamada ise katılımcı grubun içerisinde yer almayan birkaç kişiye ve alanında uzman kişilere görüşme formundaki sorular sorulmuştur. Bu şekilde, çalışma sorularının anlaşılabilirliğinin tespit edilmesi sağlanarak görüşme formunun açık ve anlaşılabilir olduğu belirlenmiş; formun uygunluğu ve anlaşılabilirliğinin tespit edilmesinden sonra çalışmanın uygulama sürecine geçilmiştir. Çalışmada ilk olarak verilerin pilot çalışması yapılmış ve bu doğrultuda araştırmada gerekli görülen yerler düzeltilmiştir. Çalışmanın bulgularına uygun sonuçlar elde edilerek çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği test edilmiştir.

Araştırmacılar çalışmalarının geçerliliğini veya güvenilirliğini artırmak amacıyla bir uzmana danışabilmektedir. Belirli bir yetkinliğe sahip olan bu uzmanlar, araştırmanın süreçleri ve elde edilen bulgular hakkında bilinçli ve nesnel değerlendirmeler sunmaktadır (Sandelowski, 1998). Uzman görüşü, özellikle veri toplama araçlarının hazırlanması aşamasında, araştırma sorularının uygunluğunu değerlendirmek ve kod, kategori ile temaların araştırma problemi ve genel amaçla uyum düzeyini belirlemek açısından önemli bir güvenilirlik ölçütü olarak ön plana çıkmaktadır (Tutar, 2022). Bu bağlamda, görüşme formunun nihai halinin

oluşturulmasında uzman görüşlerinden faydalanılmıştır. Uzmanlar, görüşme sorularının içeriği, kullanılan dilin anlaşılabilirliği ve yöntemsel uygunluğu hakkında geri bildirimde bulunarak formun geliştirilmesine katkı sağlamışlardır. Tez İzleme Komitesi ve danışman onayının ardından etik kurul başvurusu gerçekleştirilmiş ve araştırmada veri toplama aracı olarak kullanılan yarı yapılandırılmış görüşme formu için gerekli etik onay başvurusunda bulunulmuştur.

Katılımcı teyidi, araştırmaya katılan katılımcıların, araştırmadaki olgu hatalarını anında düzeltebilmesine veya yapılan yorumlara itiraz edebilmesine imkân sağlayan bir tekniktir (Erlandson vd., 1993, s. 142). Her görüşmenin sonunda katılımcılardan söylediklerini onaylamalarını sağlamak adına teyit alınmıştır. Bu nedenle görüşmeler esnasında inandırıcılığı artırabilmek adına katılımcı teyidinden faydalanılmıştır. Nitel araştırmalarda inandırıcılık, sunulan verilerin geçerli ve güvenilir olmasına bağlıdır (Connelly, 2016; Mutlu, 2022, s. 1609). Bu doğrultuda, elde edilen verilerin geçerliliği ve güvenirliliğini sağlamak amacıyla ortaya konulan bulgular, alanında uzman kişilerin incelemesine sunularak teyit edilmiştir.

Konu ile ilgili daha önce yapılan çalışmalar incelenerek yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Katılımcılara yöneltilecek sorular ile katılımcıların konu ile ilgili görüş ve düşüncelerini rahat bir şekilde ifade etmesi sağlanmıştır. Yapılan görüşmelerin katılımcıların da izni alınarak sesli kayıt cihazı ile kayıt altına alınması ve bunun yanında araştırmacının görüşmeler sırasında yazılı olarak küçük notlar da alması sağlanmıştır. Görüşmelerin yüz yüze yapılması sağlanmıştır. Kaynak kişilere ulaşılarak verilerin doğrudan kayıt altına alınmasını ve değerlendirilmesini sağlamak amacıyla araştırmada, nitel araştırma yöntemlerinden veri toplama tekniği olarak görüşme tekniği kullanılmış; veri toplama maksadıyla araştırmacı tarafından yarı yapılandırılmış görüşme formu (Ek-2) yer almaktadır.

Örneklemin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Hatay'da yaşayan etnik gruplardan otuz-doksan yaş arası kişiler ile yarı yapılandırılmış görüşme soruları üzerinden görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında doğum, düğün, ölüm, mevsimsel döngü dönemlerine ait özel gün yemekleri, kutsal günlere ve gecelere ait özel gün yemekleri, asker uğurlama ve karşılama, hacca uğurlama ve karşılama zamanlarında yapılan yemekler ve kültürel değerler hakkında veriler toplanmıştır.

Yapılan çalışmada katılımcı sayısı belirlenirken, araştırma sürecinde kaç kişi ile görüşüleceği katılımcılardan alınan cevapların, ortaya çıkan kavram ile süreçlerin

birbirini tekrar etmeye başlaması dikkate alınmıştır. Verilerin kendisini tekrar etmesi durumu doyum noktasına ulaşma olarak ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2006, s. 115). Sahada geçirilen süre ve katılımcı sayısı, verilerin doyum noktasına ulaşıp ulaşmadığını belirlemektedir. Bu çerçevede, yapılan çalışmada katılımcılardan alınan yanıtların birbirini tekrar ettiği noktada elde edilen verilerin doyum noktasına ulaştığı kabul edilerek veri toplama süreci sonlandırılmıştır.

Katılımcılar ile yarı yapılandırılmış görüşme formu üzerinden yüz yüze bireysel görüşmeler yapılmıştır. Araştırma öncesinde, araştırmacı tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formunun ön uygulaması 9-18 Ağustos 2023 tarihleri arasında tesadüfi örneklem yöntemi ile seçilen Ermeni, Hristiyan, Türk Sünni, Arap Sünni, Çerkez ve Arap Alevisi (Nusayri)'den oluşan yirmi kişilik gruba yapılmış ve anlaşılmayan ya da cevaplanması güç sorular çıkartılarak yeniden şekillendirilmiş ve formun son hali oluşturulmuştur.

3.4. Verilerin Toplama Süreci

Araştırma kapsamında katılımcılar ile görüşmelere başlamadan önce çalışmanın etik kurul kararının alınması sağlanmıştır. Çalışmaya katılan katılımcıların gönüllülük esasına uygun bir şekilde katılmasına özen gösterilmiştir. Cevap vermek istemedikleri sorular için katılımcıların üzerinde baskı uygulanmamıştır. Katılımcılardan elde edilecek kişisel verilerin gizli tutulacağına ve çalışma dışında hiçbir yerde kullanılmayacağına dair garanti verilmiştir. Elde edilen verilerin çalışmanın amacına ve kapsamına uygun bir şekilde uygun bir süre zarfında toplanması sağlanmıştır.

Veri toplama aracına verilecek yanıtların doğruluğu açısından otuz yaşından küçük ve doksan yaşından büyük katılımcılar çalışmanın dışında bırakılmıştır. Bu doğrultuda mevcut çalışmada veri toplama süreci 9 Ağustos 2023-22 Ağustos 2024 tarihleri arasında farklı din (İslam ve Hristiyan) ve farklı etnik kökenden (Ermeni, Balkan Göçmeni (Bulgar ve Girit), Çerkez, Özbek, Yörük, Türkmen, Türk Sünni, Arap Sünni ve Arap Alevi) 106 katılımcı ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşme sürelerinin büyük çoğunluğu 20 dakika ve üzeri sürede gerçekleşmiştir.

Araştırma sürecinde bazı güçlüklerle karşılaşmıştır. Veri toplama süreci öncesi 6 Şubat 2023 tarihinde Türkiye saati ile 04:17'de ve 13:24'de merkez üssü

Pazarcık (Kahramanmaraş) ve Elbistan (Kahramanmaraş) olan Mw 7.7 ve Mw 7.6 büyüklüğünde iki deprem meydana gelmiştir. 7.7 büyüklüğündeki deprem yerin 8.6 km derinliğinde meydana gelirken 7.6 büyüklüğündeki deprem yerin 7 km derinliğinde meydana gelmiştir. Pazarcık merkez üssü olan depremden Adana, Adıyaman, Diyarbakır, Elazığ, Gaziantep, Hatay, Kahramanmaraş, Kilis, Malatya, Osmaniye, Şanlıurfa olmak üzere 11 il etkilenmiştir. Hatay'ın da depremden etkilenen iller arasında yer alıyor olması verilerin toplanma sürecini etkilemiştir. Veri toplama sürecinde Şahin (2010) tarafından ifade edildiği üzere 1994 yılı itibari ile Hatay'daki nüfusu 135 olan Yahudi katılımcılara ulaşamamıştır.

3.5. Verilerin Analizi

Katılımcılarla yapılan görüşmeler esnasında yapılan ses kayıtları yazıya aktarılarak deşifre edilmiştir. Kayıt altına alınan her bir katılımcı verileri etnik ve inançsal farklılıkları doğrultusunda ayrı ayrı dosyalanmış ve K1, K2, K3,...K106 olarak kodlanmıştır.

106 katılımcı ile yapılan görüşmelerin ses kayıtlarının toplam süresi 36 saat 12 dakikadır. Ses dosyalarının transkripsiyonu ile 424 sayfalık metne dönüştürülmüş veriye ulaşılmıştır. Yazıya dökülen deşifreler belirlenen tema ve kodlar ile MAXQDA nitel analiz programında işlenerek analizler gerçekleştirilmiş ve bulgular yorumlanmıştır. Ayrıca analiz sonuçları görselleştirilerek de resim, grafik ve tablolar halinde verilmiştir.

MAXQDA, araştırmacıların nitel metinleri sistematik biçimde değerlendirmesine ve yorumlamasına olanak tanıyan bir bilgisayar yazılım programıdır. Ayrıca teoriler geliştirmek ve teorik sonuçları test etmek için güçlü bir araçtır. Programın ana menüsünde dört temel pencere bulunur. Bunlar; “veri bölmesi”, “kod veya kategori sistemi”, “analiz edilen metin” ve “temel ve karmaşık arama sonuçları”dır. MAXQDA, hiyerarşik bir kod sistemi kullanmakta olup araştırmacılar metin parçalarına ağırlık puanları ekleyebilir. Kısa notlar, teorik veya metodolojik notlar gibi farklı türlerde kolayca yazılabilir ve saklanabilir. Program aynı zamanda görsel haritalama özelliğine sahiptir ve veriler, SPSS veya Excel gibi istatistik programları ile uyumlu bir şekilde kullanılabilir. Bu nedenle karma yöntem araştırmalarında da sıkça tercih edilmektedir. Ayrıca, belirli bir proje üzerinde birden

fazla kodlayıcı tarafından kolaylıkla kullanılabilir ve resim ile video parçaları bu programda saklanabilir ve kodlanabilir (Yakut-Çayır ve Sarıtaş, 2017, s. 526).

Bilgisayar destekli programlar, araştırmacılara nitel verileri analiz etme sürecinde kolaylık, esneklik, hız ve sistematiklik sağlamaktadır. Bunun yanında, araştırmacıların verilere yakın durmasına olanak tanıyarak verilerin geçerliliğini artırmakta, analizde sağladığı kesinlik sayesinde güvenilirliği desteklemekte ve örneklem sayısının yüksek olduğu durumlarda genellenebilirlik açısından katkı sunmaktadır (Kuş, 2006, s. 337; Coşgun-İlgar ve İlgar, 2014, s. 76). Bu bağlamda araştırmada verileri işlemek, analiz etmek ve görselleştirmek amacıyla MAXQDA nitel analiz programından yararlanılmıştır. Tüm görüşme deşifreleri MAXQDA proje dosyasına aktarılmış ve öncelikle ön kodlama yapılmıştır. Ön kodlama sonucunda ortaya çıkan kodlar temel alınarak bir kod listesi oluşturulmuş ve görüşmeler sistematik biçimde kodlanmaya başlanmıştır. Kodlama sürecinde her yeni oluşan kod için belgeler daha önce kodlanmış olsa dahi tekrar incelenmiş, böylece belgelerde olası veri kayıplarının önüne geçilmeye çalışılmıştır. Tüm kodlama süreci tarafsız bir şekilde yürütülmüştür. Bütün belgeler kodlandıktan sonra elde edilen veriler içerik analizi ile yorumlanmıştır. İçerik analizi, araştırmacıların temel olarak birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar etrafında bir araya getirdiği ve bulguları okuyucunun anlayabileceği biçimde raporlaştırdığı bir analiz tekniğidir (Çiçek, Demirel ve Onat, 2010, s. 197).

Araştırmanın katılımcıları, özgür iradeleriyle araştırmaya katılmayı kabul etmişlerdir. Katılımcılara herhangi bir şekilde ikna, baskı veya zorlama uygulanmamıştır. Araştırmanın öznelereyi oluşturan 30-90 yaş arası, yaşadıkları kültüre hâkim kişiler için ad-soyad gibi kimlik bilgilerinin açıklanmayacağı, katılımcıların gizliliğinin rumuzlar kullanılarak korunacağı konusunda güvence verilmiştir.

Katılımcılara derinlemesine görüşmenin akışını bölmek ve görüşmelerin tamamının transkripsiyonunun sağlanabilmesi amacıyla ses kayıt cihazının kullanılacağı açıklanmıştır. Katılımcıların yazılı onamları alındıktan ve ses kaydına başlamadan hemen önce sözlü onamları da alındıktan sonra kayıt cihazı aktif hale getirilmiştir.

Balıkesir Üniversitesi Senatosu 5 Nisan 2024 tarihli, E.371754 sayılı numaralı, “Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Komisyonu Onay Belgesi” konulu yazısında “Özel Günlere Özgü Gastronomik Ürünler Üzerine Bir Araştırma (Hatay Örneği)” isimli bu

araştırmayı inceleyerek etik açıdan uygun bulmuştur. Alınan etik komisyon onay belgesi EK-1'de yer almaktadır.

4. BULGULAR VE YORUMLAR

Bulgular ve yorumlar bölümünde katılımcılara ilişkin betimleyici bulgulara, Hatay ilindeki farklı etnik köken ve dini topluluklara ait özel günlerde yapılan gastronomik uygulamalar ve ürünlere ilişkin bulgulara yer verilmektedir. Görüşme formu uygulanan kaynak kişiler, çalışmada kolaylık oluşturması açısından K1, K2, K3,...K106 şeklinde isimlendirilmiştir.

Bu bölümde öncelikle araştırmaya dahil olan katılımcıların demografik özellikleri ele alınmış, daha sonra yapılan görüşmelerden elde edilen nitel veriler tema ve kodlar çerçevesinde analiz edilmiştir. Katılımcı görüşleri, belirlenen temaları desteklemek amacıyla doğrudan alıntılarla sunulmuş; böylece verilerin özgün anlamı ve bağlamı korunarak aktarılması amaçlanmıştır.

Bu çalışmada, nitel veri analizinden elde edilen bulguların yoğunluğunu ve dağılımını daha anlaşılır bir biçimde ortaya koyabilmek için bazı temalar kapsamında katılımcı sayısı (n), frekans (f) ve temalara ilişkin katılımcı sayılarının yüzde (%) değerleri sunulmuştur. Ancak bu yüzde oranları istatistiksel bir genelleme yapmak amacıyla değil, belirli görüşlerin ve temaların veri seti içindeki görece ağırlığını ve tekrar edilme düzeyini göstermek için kullanılmıştır. Bu yöntem, içerik analizinin daha sistematik bir yapı kazanmasına katkı sağlamak ve okuyucunun bulgulara ilişkin genel eğilimleri daha kolay fark etmesini amaçlamaktadır. Frekans (f) değerleri yalnızca tekrar sıklığını ifade eden sayısal göstergeler olarak sunulmuştur.

4.1. Araştırmaya Katılan Bireylerin Sosyo-Demografik Özellikleri

Araştırmaya katılan katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Çizelge 1.'de verilmektedir. Katılımcıların ağırlıklı olarak kadın (n=101, %95) olduğu ve 31 kişinin (n=31, %29) 50 yaş ve altında; 75 kişinin (n=75, %71) ise 50 ve üzeri yaş aralığında bulunduğu görülmektedir. Katılımcıların çok azının okuryazar olmadığı (n=19, %18) ve büyük çoğunluğunun ev hanımı (n=96, %91) olduğu dikkat çekmektedir. Kırıkhan, Hassa, Samandağ, Antakya, Defne, İskenderun, Altınözü, Yayladağı, Arsuz, Erzin ve Reyhanlı olmak üzere 11 ilçeden farklı etnik ve dini gruplarla görüşmeler yapıldığı görülmektedir.

Çizelge 1. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özellikleri ve Görüşmelere İlişkin Bilgiler

Katılımcının Etnik/Dini Kökeni	Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Mesleği	Görüşme Tarihi	İlçe/Mahalle
Arap Alevisi (Nusayri)	K1	Kadın	76	Okuryazar değil	Ev Hanımı	08.07.2024	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K2	Kadın	67	İlkokul	Ev Hanımı	10.07.2024	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K3	Kadın	72	Okuryazar değil	Ev Hanımı	11.07.2024	Yaylıca/Samandağ
Arap Alevisi (Nusayri)	K4	Kadın	74	Okuryazar	Ev Hanımı	11.07.2024	Yaylıca/Samandağ
Arap Alevisi (Nusayri)	K5	Kadın	42	İlköğretim	Ev Hanımı	12.07.2024	Harbiye/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K6	Kadın	69	Okuryazar	Ev Hanımı	12.07.2024	Çekmece/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K7	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	12.07.2024	Harbiye/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K8	Kadın	73	Okuryazar değil	Ev Hanımı	12.07.2024	Küçükdalyan/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K9	Kadın	80	Okuryazar	Ev Hanımı	17.07.2024	Harbiye/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K10	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	17.07.2024	Çekmece/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K11	Kadın	61	İlkokul	Ev Hanımı	17.07.2024	Çekmece/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K12	Kadın	52	İlkokul	Ev Hanımı	17.07.2024	Merkez/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K13	Kadın	70	İlkokul	Ev Hanımı	17.07.2024	Çekmece/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K14	Erkek	57	İlkokul	Mobilya dekorasyon	17.07.2024	Çekmece/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K15	Kadın	67	Okuryazar değil	Ev Hanımı	17.07.2024	Harbiye/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K16	Kadın	69	İlkokul	Ev Hanımı	18.07.2024	Nardüzü/Arsuz
Arap Alevisi (Nusayri)	K17	Kadın	74	Okuryazar değil	Ev Hanımı	18.07.2024	Merkez/İskenderun
Arap Alevisi (Nusayri)	K18	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı	18.07.2024	Merkez/İskenderun
Arap Alevisi (Nusayri)	K19	Kadın	58	İlkokul	Ev Hanımı	18.07.2024	Nardüzü/Arsuz
Arap Alevisi (Nusayri)	K20	Kadın	74	Okuryazar değil	Ev Hanımı	18.07.2024	Merkez/İskenderun
Arap Alevisi (Nusayri)	K21	Kadın	59	Ortaokul	Ev Hanımı	23.07.2024	Merkez/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K22	Kadın	80	Okuryazar değil	Ev Hanımı	23.07.2024	Turunçlu/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K23	Kadın	60	Okuryazar	Ev Hanımı	23.07.2024	Turunçlu/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K24	Kadın	86	İlkokul	Ev Hanımı	12.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K25	Kadın	47	İlkokul	Ev Hanımı	14.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K26	Kadın	41	İlkokul	Ev Hanımı	14.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K27	Kadın	45	İlkokul	Ev Hanımı	14.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K28	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	14.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K29	Kadın	58	İlkokul	Ev Hanımı	15.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K30	Kadın	73	Okuryazar değil	Ev Hanımı	15.08.2023	Çekmece/Defne
Arap Alevisi (Nusayri)	K31	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı	15.08.2023	Serinyol/Antakya
Arap Alevisi (Nusayri)	K32	Kadın	90	Okuryazar değil	Ev Hanımı	16.08.2023	Merkez/Arsuz
Arap Sünni	K33	Kadın	69	İlkokul	Ev Hanımı	10.07.2024	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K34	Kadın	66	Okuryazar	Ev Hanımı	10.07.2024	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K35	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı	10.07.2024	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K36	Kadın	32	Lise	Ev Hanımı	10.07.2024	Paşaköy/Antakya
Arap Sünni	K37	Kadın	62	İlkokul	Ev Hanımı	10.07.2024	Arpahan/Antakya

Çizelge 1. Devamı

Arap Sünni	K38	Kadın	38	Önlisans	Ev Hanımı	12.08.2023	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K39	Erkek	45	Lise	Muhasebeci	12.08.2023	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K40	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	12.08.2023	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K41	Kadın	50	İlkokul	Ev Hanımı	12.08.2023	Arpahan/Antakya
Arap Sünni	K42	Kadın	72	İlkokul	Ev Hanımı	12.08.2023	Arpahan/Antakya
Çerkez	K43	Kadın	75	İlkokul	Ev Hanımı	10.07.2024	Serinyol/Antakya
Çerkez	K44	Kadın	69	Lise	Ev Hanımı	16.07.2024	Yenişehir/Reyhanlı
Ermeni	K45	Kadın	71	İlkokul	Ev Hanımı	11.07.2024	Vakıflı/Samandağ
Ermeni	K46	Erkek	89	İlkokul	Emekli	11.07.2024	Vakıflı/Samandağ
Ermeni	K47	Kadın	60	Ortaokul	Ev Hanımı	09.08.2023	Vakıflı/Samandağ
Ermeni	K48	Kadın	51	Ortaokul	Ev Hanımı	09.08.2023	Vakıflı/Samandağ
Ermeni	K49	Kadın	57	İlkokul	Ev Hanımı	09.08.2023	Vakıflı/Samandağ
Bulgar Göçmeni	K50	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	26.07.2024	Kuyuluk/Erzin
Girit Göçmeni	K51	Kadın	78	Okuryazar	Ev Hanımı	26.07.2024	Turunçlu/Erzin
Hristiyan	K52	Kadın	55	İlkokul	Ev Hanımı	15.07.2024	Sarılar/Altınözü
Hristiyan	K53	Kadın	41	İlkokul	Ev Hanımı	15.07.2024	Sarılar/Altınözü
Hristiyan	K54	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı	15.07.2024	Sarılar/Altınözü
Hristiyan	K55	Kadın	78	Okuryazar değil	Ev Hanımı	15.07.2024	Sarılar/Altınözü
Hristiyan	K56	Kadın	48	Ortaokul	Ev Hanımı	15.07.2024	Sarılar/Altınözü
Hristiyan	K57	Erkek	87	İlkokul	Almanya Emeklisi	18.07.2024	Merkez/İskenderun
Hristiyan	K58	Kadın	48	İlkokul	Ev Hanımı	09.08.2023	Zeytuni/Samandağ
Hristiyan	K59	Kadın	53	Lisans	Emekli	09.08.2023	Zeytuni/Samandağ
Hristiyan	K60	Kadın	46	İlkokul	Çocuk Bakıcılığı	09.08.2023	Zeytuni/Samandağ
Hristiyan	K61	Kadın	36	İlkokul	Müzedede Çalışan	10.08.2023	Tokaçlı/Altınözü
Hristiyan	K62	Kadın	47	İlkokul	Ev Hanımı	10.08.2023	Tokaçlı/Altınözü
Hristiyan	K63	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	10.08.2023	Tokaçlı/Altınözü
Hristiyan	K64	Kadın	44	İlkokul	Ev Hanımı	10.08.2023	Sarılar/Altınözü
Hristiyan	K65	Erkek	48	İlkokul	Muhtar	10.08.2023	Tokaçlı/Altınözü
Özbek	K66	Kadın	43	İlkokul	Ev Hanımı	09.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K67	Kadın	48	Okuryazar değil	Ev Hanımı	09.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K68	Kadın	41	İlkokul	Ev Hanımı	09.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K69	Kadın	44	İlkokul	Ev Hanımı	09.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K70	Kadın	48	İlkokul	Ev Hanımı	25.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K71	Kadın	61	Okuryazar değil	Ev Hanımı	25.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K72	Kadın	68	Okuryazar değil	Ev Hanımı	25.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K73	Kadın	24	Ortaokul	Ev Hanımı	25.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K74	Kadın	30	Ortaokul	Ev Hanımı	25.07.2024	Ovakent/Antakya
Özbek	K75	Kadın	26	Ortaokul	Ev Hanımı	25.07.2024	Ovakent/Antakya
Türk Sünni	K76	Kadın	60	Okuryazar	Ev Hanımı	09.07.2024	Uzunaliç/Antakya
Türk Sünni	K77	Kadın	56	Okuryazar	Ev Hanımı	09.07.2024	Uzunaliç/Antakya
Türk Sünni	K78	Kadın	57	İlkokul	Emekli	10.07.2024	Serinyol/Antakya
Türk Sünni	K79	Kadın	72	Okuryazar değil	Ev Hanımı	11.07.2024	Hıdırbey/Samandağ
Türk Sünni	K80	Kadın	40	İlkokul	Ev Hanımı	11.07.2024	Hıdırbey/Samandağ
Türk Sünni	K81	Kadın	69	İlkokul	Ev Hanımı	11.07.2024	Hıdırbey/Samandağ
Türk Sünni	K82	Kadın	66	Okuryazar değil	Ev Hanımı	16.07.2024	Yenişehir/Reyhanlı
Türk Sünni	K83	Kadın	56	Üniversite	Ev Hanımı	16.07.2024	Merkez/Kırıkhan
Türk Sünni	K84	Kadın	49	Üniversite	Ev Hanımı	16.07.2024	Yenişehir/Reyhanlı
Türk Sünni	K85	Kadın	40	İlkokul	Ev Hanımı	16.07.2024	Merkez/Kırıkhan
Türk Sünni	K86	Kadın	45	Okuryazar değil	Ev Hanımı	16.07.2024	Merkez/Kırıkhan
Türk Sünni	K87	Kadın	73	İlkokul	Ev Hanımı	16.07.2024	Kurtuluşoğuksu/Kırıkhan
Türk Sünni	K88	Kadın	56	İlkokul	Serbest Meslek	18.07.2024	Merkez/İskenderun
Türk Sünni	K89	Kadın	55	Okuryazar değil	Ev Hanımı	23.07.2024	Kulaç/Yayladağı
Türk Sünni	K90	Kadın	58	İlkokul	Ev Hanımı	23.07.2024	Kulaç/Yayladağı
Türk Sünni	K91	Kadın	60	İlkokul	Ev Hanımı	23.07.2024	Kulaç/Yayladağı
Türk Sünni	K92	Kadın	61	Lise	Ev Hanımı	26.07.2024	Merkez/Erzin
Türk Sünni	K93	Kadın	55	İlkokul	Ev Hanımı	14.08.2023	Serinyol/Antakya
Türk Sünni	K94	Kadın	59	Okuryazar değil	Ev Hanımı	16.08.2023	Kışla/Arsuz

Çizelge 1. Devamı

Türk Sünni	K95	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	16.08.2023	Kışla/Arsuz
Türk Sünni	K96	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	16.08.2023	Kışla/Arsuz
Türk Sünni	K97	Kadın	83	Okuryazar değil	Ev Hanımı	17.08.2023	Tahtaköprü/Antakya
Türk Sünni	K98	Kadın	54	İlkokul	Ev Hanımı	17.08.2023	Tahtaköprü/Antakya
Türk Sünni	K99	Kadın	53	İlkokul	Ev Hanımı	17.08.2023	Uzunaliç/Antakya
Türkmen	K100	Kadın	49	İlkokul	Ev Hanımı	14.08.2024	Aşağıkarafakılı/Hassa
Türkmen	K101	Kadın	32	Ortaokul	Ev Hanımı	14.08.2024	Aşağıkarafakılı/Hassa
Türkmen	K102	Kadın	66	Okuryazar	Ev Hanımı	14.08.2024	Aşağıkarafakılı/Hassa
Türkmen	K103	Kadın	70	Okuryazar	Ev Hanımı	14.08.2024	Aşağıkarafakılı/Hassa
Yörük	K104	Kadın	36	Okuryazar	Ev Hanımı	16.07.2024	İmece köyü/Kırıkhan
Yörük	K105	Kadın	44	İlkokul	Ev Hanımı	16.07.2024	İmece köyü/Kırıkhan
Yörük	K106	Kadın	63	İlkokul	Ev Hanımı	16.07.2024	İmece köyü/Kırıkhan

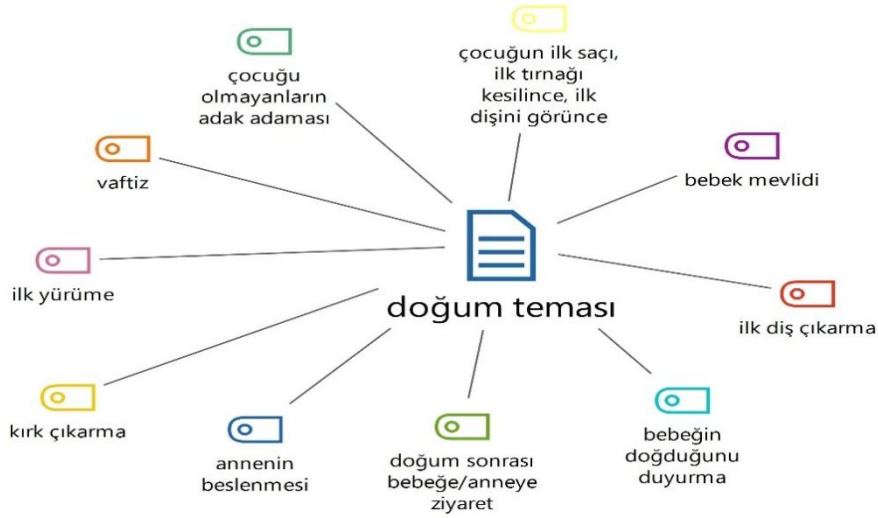
Bu çalışmada Hatay halkının özel günlere özgü gastronomik geleneklerini araştırmak amacıyla toplanan araştırma verilerinin tematik analizi MAXQDA Analytichs Pro 2024 nitel veri analiz programı ile yapılmıştır. Söz konusu analiz sonuçlarına göre Hatay’da yaşayan etnik köken ve dini topluluklara ait özel günlerde yapılan gastronomik uygulamalar, doğum, düğün (evlenme), ölüm, sünnet, dini gün ve geceler, dini bayramlar, uğurlama ve karşılama ile mevsimlik bayramlar temaları altında yoğunlaştığı görülmüştür.

4.2. Doğum

Hayat doğum ile başlar ve bu başlangıç, farklı inançların ve adetlerin uygulandığı bir dönemi oluşturur. Yaşamın en önemli geçiş noktalarından biri olan doğumla birlikte bebek hayata katılır; bu süreçte bebeğin doğumuyla ilgili çeşitli törensel uygulamalar, gelenekler ve tabular önemli bir rol oynar (Jameson, 1972, s. 946). Doğumla birlikte hem aile hem de yakın çevre çocuğun gelişimini sevinç ve heyecanla kutlar; çevredeki kişiler de aileye “göz aydınlığı” dileğinde bulunur.

Doğum bir “geçiş” süreci olarak değerlendirildiğinde, inançlar ve gelenekler, gebe kadını doğum öncesinden, hatta çocuk sahibi olma arzusundan itibaren çeşitli adetlere uymaya ve bu adetlerin gerektirdiği uygulamaları yerine getirmeye yönlendirir. Böylece doğum, annenin gebe kalma isteğinden başlayarak, çok sayıda âdet, inanç ve dinsel veya büyüsel uygulamanın etkisi altında şekillenir ve adeta bu unsurlar tarafından yönetilmektedir (Örnek, 1995, s. 132).

Katılımcıların doğum temasına ilişkin on alt temada yoğunlaştıkları görülmektedir. Doğum temasına ilişkin söz konusu alt temalar Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Doğum Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği

Şekil 1 incelendiğinde doğum temasının; “annenin beslenmesi”, “bebeğin doğduğunu duyurma”, “doğum sonrası bebeğe/anneye ziyaret”, “ilk diş çıkarma”, “bebek mevlidi”, “kırk çıkarma”, “ilk yürüme”, “vaftiz”, “çocuğu olmayanların adak adaması”, “çocuğun ilk saç, ilk tırnağı kesilince, ilk dişini görünce” alt kodları altında yapılan uygulamalar yer almaktadır.

4.2.1. Annenin Beslenmesi

Doğum sonrası lohusanın yatakta dinlenmesi ve istirahat etmesi istenir. Bu süre, bazı bölgelerde üç gün veya bir hafta olurken, bazı yerlerde yirmi güne kadar uzayabilir. Doğum zor geçtiyse veya lohusaya bakacak yakınları mevcutsa bu süre daha uzun tutulur. Doğum yapan kadına ailesi ve çevresi saygı gösterir, dinlenmesi için destek olurlar. Lohusa yatakta kaldığı süre boyunca özel bir bakım görür; beslenmesine, sağlığına ve çevresel zararlardan korunmasına özen gösterilir. Ayrıca, sütünün hızlı gelmesi ve bol olması için özel şerbetler hazırlanır (Başçetinçelik, 1998, s. 59).

Bu bölümde bölgede bulunan etnik ve dini toplulukların lohusa kadının beslenmesinde kadının sütünün artması için kadına nişastalı kaymak yapıp yedirildiği, soğan yedirildiği, soğanın kavrulup yedirildiği, bulamaç yapıp yedirildiği, şireli, tatlı şeyler yedirildiği, tuzlu yoğurt çorbası yedirildiği, mercimekli pilav pişirilip yedirildiği, bol tereyağında yumurta kavurup üzerine şeker serpererek yedirildiği, zerde pişirilip yedirildiği, zeytinyağı ile kimyon karıştırılarak ekmeğin bu karışıma banılarak yedirildiği, sütle tereyağı yedirildiği, lohusa şerbeti (kaynar) yapıp içirildiği, şekerli

su veya şeker yerine pekmez konularak şerbet yapılıp içirildiği, pekmezle tereyağı içirildiği, bol su ve çaylar içirildiği anlatılmaktadır. Annenin sütü kesilmesin diye yedi gün boyunca annenin yanına kimsenin geçmemesi gerektiğinden bahsedilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) lohusa kadınların beslenmesine ilişkin şu açıklamalar yapılmaktadır; *“Sancıyı azaltmak için tereyağı eritilip içirilir anneye. Yedi gün kadının yanına hiç kimse giremez. Eğer birileri girerse birlikte dışarı çıkarlar ki kadına al basmasın. Ben otuzbeş sene ebelik yaptım. Yedi gün boyunca doğum yapan kadının yanına kimse geçmez, sütü kesilmesin diye.”* (K24). *“Lohusalı kadının sütü artsın diye eskiden soğan falan yedirirlerdi. Şimdi çaylar falan var. Fazla su için derlerdi bize.”* (K29). Arap Sünnilerde ise lohusa kadına yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Sütü gelmeyen kadına nişastayla tereyağını kavurup şekerle karıştırıp anneye verilir. Ama şu anda bilinmiyor bu, şu anda kimseye böyle bir uygulama yapılmıyor. Zaten gençlerimiz kabullenmiyor.”* (K33). *“Kadının sütü artsın diye nişastalı kaymak yaparlardı böyle sıcak sıcak içirirlerdi onu kadının sütü artsın diye. Hem çocuklara süt gelsin hem de anne rahat yesin diye.”* (K34). *“Kadının sütü artsın diye kuymak yapılırdı. 3 kaşık un kavruluyor bol tereyağında içinde şekerli su konuluyor. Öyle karıştırılıp pişiriliyor. Yumurta kavuruyorlar, içine bol tereyağı, üzerine şeker öyle onu yediyorlar.”* (K36). *“Antakya’da mesela lohusa şerbeti yapılır. Kaynar derler, kaynar yapılır. Hem doğuran anneye verilir, hem gelen misafirlere ikram edilir. Hem al basmasın hem anneye süt olsun diyerekten böyle yapılır. Baharatlı bir içecek, burda kaynar dedin mi aktar özel bir karışım olarak veriyor, tülbente koyar kaynatırsın tencerede, bir gece bekletirsin, ondan sonra dediğim gibi işte içine karışık çerez, annenin sütüne besleyici. Bunu ister sıcak ister soğuk olarak tüket. Kırkına kadar bizde böyle.”* (K38). *“Yok biz yani normal böyle, sütü artsın diye mercimekli pilav yaparız. Sadece bunu yaparız. Sancısı olmasın diye bir de kimyonla zeytinyağı böyle ekmeğe bandırıp bandırıp onu yediririz. Bu yani bildiğim kadarıyla.”* (K41). Diğer yandan Çerkezlerde lohusa kadına yapılan uygulamalardan şu şekilde söz edilmektedir; *“Eskiden bize kadının sütü artsın diye mercimekli bulgur pilavı yesin derlerdi. Mercimekli bulgur pilavı ye sütün çok olsun derlerdi gerçekten de oluyordu. O yediğin zaman gerçekten de sütün oluyordu.”* (K43). Hristiyanlarda ise lohusa kadına yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; *“Lohusa anneye zerde yapılır, zerde haşlanmış pirinç, şeker, şimdi süslüyoruz tarçınla falan ama eskiden sade yapılırdı annenin sütü artsın, çocuk sarılık olmasın, sarılığı gitsin diye.”* (K58). *“Burda anne doğum yaptığında genelde anneye*

zerde denilen işte pirinci haşlayarak daha sonra pekmezle hem anneye güç verme adına hem doğal bir yiyecek olduğu için böyle bir çorba yapılır. Onu sürekli tüketirler.” (K61). “Lohusa kadına tatlı şeyler yedirirler, ama anneye özellikle tatlı yemekler yapılır yedirilir.” (K62). “Lohusa anneler için zerde yaparız. Anne hastaneden çıkar çıkmaz ya da doğum yapar yapmaz zerde çorbası ile karşılanır. Zerde çorbası şeker, pirinç ve sudan oluşan bir çorba türü, hem tatlı hem çorba türü işte. Anneyi bununla karşılarız. İlk önce bunu anneye yedirirler. Ondan sonra işte geleneksel ne varsa anneye yediyorlar.” (K63). Lohusa kadınların beslenmelerine ilişkin Özbek katılımcıların açıklamaları ise şu doğrultudadır; “Hamur işi pişirirler, yumurta yedirirler lohusalı kadına.” (K68). “Bazıları yani annenin sütü artsın diye anneye sütle tereyağı veriyorlar, bazıları sarılık olmasın diye yapıyor.” (K69). Türk Sünnilerde lohusa kadına yapılan uygulamaların diğer etnik ve inançsal topluluklardan önemli derecede farklılık gösterdiği anlaşılmaktadır. Bu doğrultuda Türk Sünni katılımcıların lohusa kadınların beslenmesine dair açıklamaları şöyledir; “Lohusalı kadına süt gelsin diye buğdaydan şey yaparlar, oruk yaparlardı. İşte tatlı şeyler yaparlardı, doğum yapan kadın için şerbet yaparlardı. Şekerli su veya şeker yerine pekmez koyarlardı.” (K76). “Lohusalı kadına soğan kavururlar onu yedirirler, yumurta kavururlar tereyağında yedirirler, mercimekli bulgur pilavı ederler.” (K78). “Annenin sütü artsın diye bazen şerbet içirirlerdi, şireli şeyler yedirirlerdi, meyvesini, gıdalı şeyler alırlar süt olsun diye, çocuk büyüsün diye. Şerbet dediğim şekerle suyu karıştırırdık. Bulamaç yapıp yedirirdik, şekerle, un, nişasta da var, onu yapardık onu verirdik.” (K81). “Doğum yapan kadına genelde biz de süt olsun diye soğan, soğan kavrulur yedirilir, mercimekli pilav yedirilir. Sütü oluyor, fark ediyor.” (K89). “Kadının sütü olsun diye bulamaç yaparız. Pirinç unundan bulamaç yaparız. Suyun içine nişasta, pirinç unu koyarız pişiririz, koyuyor o üzerine de ceviz katarız. Şeker de koyarız şekerli olur, muhallebi gibi yani, lohusalı kadına onu yediririz. Çocuğa değmeyen şeyler yediririz kadına, mesela, incir, kayısı, kuru fasulye, yeşil fasulye olsun, dövme değer onları yedirmeyiz kadına. Kadının sütüne değer bunlar. Eski usul tabii bunlar ama şimdi her şey yiyorlar. Çocuğa gaz yapmasın, gaz olmasın diye onları yedirmezlerdi eskiden anneye. Ama şimdi her şey yiyorlar.” (K94). “Doğumdan sonra anneye yoğurt çorbası yedirirlerdi. Tuzlu yoğurt çorbası. Şerbet içirirlerdi lohusalı kadına, pekmez şerbetini içirirlerdi.” (K97). “İlk biz şimdi doğumdan geldiğimizde nişasta deriz, kendimiz yaparız buğdaydan çıkartırız onu, hazır o dolabımızda onu tereyağıyla, sütle pişiririz. Annenin sütü gelsin diye içiririz. Onu yedi gün öyle yani sık

sık veririz onu. Bir de şey derler mercimekli pilavla şerbet yaparlar. Şerbeti şekerli suyla şimdi şekeri eritiriz, mercimekli pilavla onu yerler. Anneye yediririz annenin sütü olsun diye. Annem bana da çok yedirdi. Kızım dedi sütün dedi çok olur dedi, bende iki tane doğum yaptım, hiç başka bir şey yemedim. Yedi derler buna.” (K98). Yörüklerde ise lohusa kadına yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Biz lohusayız diye pekmezle tereyağı içirirlerdi. Daha çok sütümüz olsun, karnımızın içinde pislik kalmasın çıksın diye, onları yapardık.” (K104).

4.2.2. Bebeğin Doğduğunu Duyurma

Göçmenlerde yaygın bir inanışa göre, maddi durumu iyi olan aileler kız çocukları doğduğunda iki koyun veya keçi, erkek çocukları doğduğunda ise bir koyun veya keçi kesmekle yükümlüdür. Onlara göre bu uygulama dinimizin emridir. Kesilen bu kurbanı “hakike” denilmektedir. Özellikle ilk çocuk doğumunda kurban kesme adeti yaygın olarak görülür. Hakike kurbanı ailenin üzerine bir borç olarak kabul edilir ancak kesimi istedikleri bir zamanda gerçekleştirilebilir (Göçmez, 2008, s. 70). Bebeğin doğumuyla ilgili olarak ailelerin maddi durumlarına göre akika, hakike kurbanı kestikleri görülmektedir.

Bu bölümde çocuk doğduğunda tuzlamak yerine bazı kesimlerde reyhanın zeytinyağında dövülerek bebeğe kırk gün boyunca o yağın sürüldüğünden, gözlerine sürme çekildiğinden bahsedilmektedir. Çocuk doğduğunda il genelinde genelde baklava, müşebbek (halka tatlısı), züngül tatlısı dağıtıldığı, çok eskiden iki bisküvi arası lokum dağıtıldığı, bazı kesimlerde kurban (Hakike kurbanı) kesilip Özbek pilavı yapıldığı veya çiğ et dağıtıldığı, künefe, cevizli veya peynirli kadayıf yapıp dağıtıldığı, hedik yapıp dağıtıldığı, lokum dağıtıldığı anlatılmaktadır. Bazı katılımcıların ise hiçbir şey yapılmadığını dile getirdiği görülmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) bebeğin doğduğunu duyururken yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; “Çocuk doğduğunda halka tatlısı (müşebbek) dağıtılır, mesela ben doğduğumda helva dağıtmışlar.” (K2). “Çocuk doğduğunda üç gün yaban mersini yapraklarını güzelce yıkayıp zeytinyağı ile eziyoruz, üzerine de tuz atıyoruz. Bebeği üç gün boyunca bu yağ ile yağlıyoruz. Sonra çocuğu yıkıyoruz tekrar arka arkaya sürüyoruz, yedi güne kadar böyle yapıyoruz.” (K3). “Bizde erkek çocuk doğduğunda tatlı dağıtırlar, galiba ayırım yapıyorlar bizde. Halka tatlısı (müşebbek) ya da baklava dağıtırlar.” (K6). “Çocuk doğduğunda mesela

şekerli kuruyemişler, şekerli badem mesela, kuru üzüm dağıtılmış” (K8). “Biz genelde çocuk doğduğunda tatlı dağıtırız. Baklava ile genelde kola dağıtılır. Eğer adağı yoksa o annenin, genelde babaannelerin adakları olur oğlan çocuklarında genelde benim mahallede gördüğüm babaanneler baklava dağıtıp fakir aile seçip onlara altın götürür. Ama anneye değil fakir aileye. İlginç bir şey ama bilmiyorum başka görmedim.” (K12). “Çocuk doğduğunda züngül, baklava yapıp dağıtırız. Maddi duruma bağlı yani. Durumu iyi olan baklava, orta halli züngül, halka tatlısı alır dağıtır.” (K22). “Çocuğun altına toprak sererdik eskiden çocuk serin kalsın diye. Reyhanı döveriz tuz koyarız üstüne zeytinyağı koyarız çocuğu bu yağla reyhanlarız, bir gün var bir gün yok kırk güne kadar reyhan koyarız çocuğa. Vücudunun her yerine süreriz bu yağdan, çocuğun kırkı çıkınca temizleriz bir güzel çocuğu sonra ister koyarsın yine istersen koymazsın. Reyhanı artık kimse koymuyor çocuğa. Erkek çocuğum olduğunda kocam taaa Kırıkhan’a gitmiş şeker getirmiş dağıtıyor mahalleye erkek çocuğum oldu diye.” (K24). “Biz de çocuk doğdu mu yedi çeşit çiçek mesela reyhan döveriz onu zeytinyağıyla şey yaparız bebeği yağlarız o yağla, bebeği reyhanlıyoruz yani. Ben tuza karşıyım tuzlamam çocuğu. Eskiden tuzlardı şimdi reyhanlarız, sürme süreriz. Öyle.” (K27). “Doğumda bir şey yapmayız. Yalnız ben adak tuttum, Allah’ım ilk çocuğum oğlan gelsin, onun yerine bir adak keseceğim. Allaha şükür, üç oğlum, üç kızım oldu. Şimdiye kadar o bayramı yapıyorum. Çocuk bayramı bunun adı. Eğer durumun varsa bir dana kesiyorsun, ama yoksa bir kuzu, bir keçi yani oğlak, çiğ et de dağıtıyoruz, bulgur pilavı ile haşlama et de dağıtabiliriz.” (K30). “Bebek doğduğunda yağlı börek yapılır.” (K31). Arap Sünnilerde ise bebeğin doğduğunu duyururken yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “Çocuk doğduğunda baklava dağıtılır konu komşuya, çok eskiden lokumu koyarlardı iki bisküvi arasına onu dağıtırlardı. Ama durumu iyi olanlar genelde baklava dağıtırlar ev ev sen ister gel ister gelme yani.” (K34). Girit göçmenlerinden bir katılımcının bebeğin doğduğunu duyururken yapılan uygulamalara dair söylemi ise şöyledir; “Çocuk ama gündüz doğsun ama gece sofraya kurulur. Hemencecik tavuk pişerdi, pilav da yaparlardı bir de komşulara da verirlerdi. Çok eskiden bu kadar kalabalık yoktu, sofraya kuruluyor bebek için bereket oluyor. Hem bebek için hem ev için bereket oluyor.” (K51). Hristiyanlarda bebeğin doğduğunu duyururken yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Çocuk doğduğunda künefeler yapılır, baklavalara açılır. Kadayıflarımız meşhur mesela, cevizli olsun, peynirli olsun, onlar yapılır.” (K53). “Çocuk olduğunda lokum, tatlılar dağıtılır. Eskiden defne sabunu da dağıtırdı.”

(K54). “Aslında doğdukları zaman da oğlan çocuklarına yaparlar bu diğ buğdayını, tatlı niyetine dağıtılır, kızlara yok öyle bir şey.” (K58). “Bizde genelde sadece bebek tatlısı dağıtılır. Evlere mesela bebek tatlısı dağıtılır. Bir tabağın içine helva konulur, çikolatalar konulur. Değişik annenin veya nenenin yaptığı özel kurabiyeler de konulur, baklava bir tabağın içine doldurulur ve evlere dağıtılır. Bu şekilde bir tatlı ikramımız olur. Onun dışında özel yapılan bir şeyimiz yok.” (K59). “Çoğunluk oğlandı eskiden gerçi oğlan doğdu mu tatlı dağıtılırdı. Şimdiki nesil kız erkek fark etmiyor tatlı dağıtırlar ilk çocukta illa dağıtırlar. Tatlı dağıtırlar tabakta bütün evlere gönderirler. İkinci çocukta öyle değil ama ilk çocukta illaki dağıtacaklar.” (K60). “Bebek doğduğu zaman genelde biliyorsunuz, buğday bereketi simgeler, nohut ıslatılarak buğday kaynatılır. Böyle ev ev dağıtılır. Günümüzde biliyorsunuz tabiki baklavalara, her şey dağıtılır ama yine bir böyle buğday kaynatma kültürü hep var. Benim işte yeğenim bir hafta önce doğdu hatta bir hafta bile olmadı dört gün oldu, yine biz hafta sonu mesela buğday kaynatacağız onun için.” (K61). Özbeklerde bebeğin doğduğunu duyururken yapılan ritüel ve ikramlara ilişkin şu açıklamalara yer verilmektedir; “Çocuk dünyaya geldiğinde bizde Allah yolunda bir tane kurbanlık adıyorlar ve pilav yapıp pişirip dağıtıyorlar. Konu komşuyu çağırıyorlar, pilavı yapmak için aşçı geliyor zaten, erkeklerden aşçı olanlar var. Pilav çok olursa eğer erkek aşçı geliyor, az olursa eğer kendimiz pişiriyoruz. Soğandır, koyun etidir, havuçtur kavruluyor, Özbek pilavı yapıyoruz evet. Yanında salatası olsun, meyvesi olsun. Hep beraber hatim yapıyoruz, hatimden sonra o şekilde herkese dağıtılıyor.” (K66). “Çocuk doğduğunda kurban kesiyoruz, Özbek pilavı veya yahni çorbası yapıyoruz, herkesi davet ediyoruz. Çocuk olduğu zaman baklava alıp dağıtıyoruz.” (K67). “Çocuk doğduğunda Hataya özgü tatlılar dağıtılıyor, Özbek pilavı yapıp dağıtılır.” (K68). “Bazıları yemek veriyor işte bizde, bazıları da tatlı dağıtıyorlar yani, tatlı olarak baklava dağıtıyorlar.” (K69). “Çocuk doğduğunda koyun kesiyoruz, pilav yapıyoruz Özbek pilavı, yanına salatadır, cacıktır, meyvedir, odur budur falan yapıyoruz, sofralar kuruluyor. O sofralarda yemek yeniliyor.” (K71). Türk Sünnilerde bebeğin doğduğunu duyururken yapılan uygulamalar şu şekilde anlatılmaktadır; “Eskiden çocuk doğduğunda şeker, meker dağıtırlardı.” (K76). “Hakike kurbanı var mesela erkek çocuğu doğduğunda bir kurban, kız çocuğu doğduğunda iki kurban keserler, var var böyle uygulamalar ama biz bunlara denk gelmedik.” (K78). “Doğumlarda burda bir şey yapılmaz, çok çok tatlı dağıtırlar çocuk oldu diye. Ne olursa olsun dağıtırlar. Baklava olur, halka tatlısı da olur, o an ne varsa o dağıtılır. Çocuk olduğunda çocuğumuz oldu diye duyurmak

için baklava konu komşuya dağıtırlar.” (K79). “Biz eski insanlar kızım hastahane, doktor nedir bilmezdik. Çocuk doğduğunda varsa dağıtırdık, bazısı dağıtır yani. Yani oğlum oldu diyerekten, sevinerekten lokum dağıtırlardı.” (K81). “Çocuğu olduğu zaman tatlı dağıtılır yani binada komşulara. En çok baklava dağıtırlar.” (K82). “Çocuk doğduğunda evde lohusa şerbeti yapanlar var evet ama genel olarak tatlı dağıtılır. Genel olarak baklava dağıtılır.” (K85). “İlk çocuğu olur, kız erkek fark etmez baklava dağıtılır. Gelen misafirlere dağıtılır. Onun dışında şey yapılmaz biz de. Lohusa şerbeti yapılmaz ama Antakya’da yapıyorlar. Yani köylerde lokum-bisküvi dağıtırlar, herkesin maddi durumuna göre.” (K87). “Çocuk doğduğunda baklava dağıtırız. Kimisi kıvrım tatlısı dağıtır, Hatay’ın meşhur tatlısı halka tatlısı dağıtır. Halka tatlısı ya da baklava dağıtıyoruz.” (K89). “Çocuk doğduğunda çocuklar evi taşarlardı. Babam ona hazırlıklı olduğu için öncesinde tatlı alırdı. Veya evde şeker türü, lokum türü birşeyler bulundururdu. Onlar çocuklara verilirdi, dağıtıldı. Komşulara tatlı dağıtıldı benim çocukluğumda.” (K92). “İşte şimdi yeni torunum oldu benim, hemen hemen bütün köye baklava dağıttık. Kız olsun erkek olsun dağıtılır yani çocuk çocuktur.” (K94). Türkmen katılımcılara göre ise bebeğin doğduğunu duyururken yapılan ikram ve diğer benzer geleneklere dair şu açıklamalar yapılmaktadır; “Çocuk doğduğunda genelde baklava alınır, baklava dağıtılır. Komşulara, akrabalara, kocanın arkadaşlarına dağıtılır, eve ziyarete gelenlere ikram edilir.” (K101). “Eskiden öyle bir şey yapılmazdı. Erkek çocuğuna daha çok değer verilirdi. Erkek doğduğunda kağıtlı şekerlerden alınıp dağıtıldı. Ama ben erkek çocuğuma da kız çocuğuma da kurban kestim. Hakike kurbanı yapan yapar. Şeker dağıtan olur.” (K103). Yörüklerde bebeğin doğduğunu duyururken yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Şimdi değişik ama kimisi baklava dağıtıyor, elinden gelen herşeyi yapıyorlar. Bütçelerine göre yapıyorlar.” (K105). “Doğum yaptıktan sonra gelen misafirlerimize, ben kırkbeş sene öncesini anlatayım, lokum bisküvi olurdu onları gelenlere ikram ederdik.” (K106).

4.2.3. Doğum Sonrası Bebeğe/Anneye Ziyaret

Doğumdan sonra anneyi/bebeği ziyarete gelenlere kuru pasta, tatlı, çörek, börek, biberli ekmek, kahke, katıklı ekmek, ıspanaklı ekmek gibi ev yapımı ikramlıklar hazırlandığı, çay, kahve yapıldığı, çikolata, lokum, kolonya ikram edildiği, lohusa şerbeti (kaynar), gül şurubu yapıp ikram edildiği anlatılmaktadır. Bazı katılımcılar

tarafından ise özel bir şeyler hazırlanmadığı ve ikram edilmediğinden bahsedilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; *“Bebeği ziyarete gelenlere de bir şeyler ikram ederiz. Çayından, kahvesinden yine tatlı bir şey, böreğinden, öyle.”* (K1). *“Çocuk olduğunda bizde tebriğe gelirler, hediye getirirler, kahve ikram ederiz. Baklava dağıtırız.”* (K9). *“Tebriğe geldiği zaman komşular, akrabalar işte çikolata, lokum ikram ediliyor.”* (K15). *“Çocuk doğduğunda bizde şerbet vardı, işte pastalar yapılır, börekler yapılır, onları dağıtırsın işte gelenlere. Tatlı olarak baklava dağıtılır doğduğu zaman.”* (K18). *“Hayırlı olsun gelen misafire çikolata, kolonya falan ikram edilir. Tatlı ikram edilir bu şekilde yani.”* (K21). *“Bizim burda bir de tebrik alınır mesela doğumdan sonra orda tabiki masa döşenir. Biberli ekmek, Şam tatlısı, kahke olur bizim küncülü kahke, katıklı ekmek veya ıspanaklı ekmek, kurabiye, baklava, bu tarz şeyler olur. Baklava masaların olmazsa olmazıdır.”* (K23). Arap Sünnilerde ise doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Lohusa şerbeti yapılır, onun özel bir baharatı var aktarlarda satılıyor. İşte onun kaynatılması sonra onun demlenip içilmesi o şekilde olur. Misafirlere ikram edilir, biz kendimiz de hani anneyi rahatlatmak için içiririz. Hazırlık yapılır yine pastalar falan, gelen misafirlere ikramlık olsun diye bir şeyler hazırlarız.”* (K34). *“Lohusa şerbeti yapılır, şimdi hazır şekeri var onu atıyorsun suyun içine kaynatıyorsun, tarçınla, muskat cevizini koyarsın şerbet odur. Gelenlere ikram ederiz.”* (K35). *“Antakya’da mesela lohusa şerbeti yapılır. Kaynar derler, kaynar yapılır. Doğumda da gelene gidene ondan ikram edilir. Lohusa şerbetinin aktarlarda hazır baharatı var, kaynar dediğin zaman onu alıyorsun özellikle, tülbentin içine koyup kaynatıyorsun beraber, süzdürüyorsun, demletiyorsun, içine cevizinden, bademinden, Antep fıstığından, bol kuruyemişinle beraber kaynatıyorsun şekerle falan hem doğuran anneye verilir, hem gelen misafirlere ikram edilir. Hem al basmasın, hem anneye süt olsun diyerekten böyle yapılır. Baharatlı bir içecek, burda kaynar dedin mi aktar özel bir karışım olarak veriyor, tülbente koyar kaynatırsın tencerede, bir gece bekletirsin, ondan sonra dediğim gibi işte içine karışık çerez, annenin sütüne besleyici. Bunu ister sıcak ister soğuk olarak tüket. Kırkına kadar bizde böyle.”* (K38). Çerkez bir katılımcı ise *“Bebeği görmeye gelene tatlı ikram ederler.”* (K43) açıklamasını yapmaktadır. Bulgar Göçmenlerinde doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir;

“Doğduluğa gelenlere çayın yanında, tatlı, çörek, börek ikram edilir.” (K50). Girit Göçmenlerinden bir katılımcı (K51) ise doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan ikramlara ilişkin; *“Doğum sonrası misafir geldiğinde kahve yapılırdı.”* sözlerine yer vermektedir. Hristiyanlarda doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; *“Çocuk olduğunda lokum, tatlılar dağıtılır. Eskiden defne sabunu da dağıtılırdı. Çocuğu görmeye gelenler para takarlardı.”* (K54). *“Aslında gül şurubu da yapıyorlardı. O ikram ediliirdi gelenlere. İlk işte yedi gün, kırk gün kabul edilmiyor ya zaten, ama sonrasında gelenlere ikram ediliyor.”* (K58). *“Bebek ziyaretine gelenlere ikramda bulunulur yani arzu edene. Misafir için özel şeyler hazırlanmaz.”* (K62). Türk Sünnilerde doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; *“Doğumda gelen misafirlere lohusa şerbeti hazırlarlar, şeker hazırlarlar. Lohusa şerbetinin özel taş gibi şeyi var, baharatı var onunla yapılıyor. Doğumdan sonra gelen doktora, hemşireye, gelenlere onu ikram edersin.”* (K78). *“Yedisinde de bütün akrabalara komşularına söylerler, o giyinir kuşanır, çocuğu da yanına yatırır, resim çekinilir, altın takarlar. Maddi durumuna göre herkes bir şey getirir.”* (K82). *“Genelde kırkı çıkmadan kimse kolay kolay gelmez. Gelenek olmuş kırkı çıkmadan çocuğun kimse ziyarete gitmez. Genelde 40ından sonra ziyarete gidilir.”* (K83). *“Bizde de kadın doğum yaptığinde lohusa şerbeti yapılır. Hazır şekerden de yapılır, baharat alıp karıştırıp da yapan da var. Gelen misafirlere de ikram edilir.”* (K90). *“Doğumda herkes hastaneye kadar hayırlı olsuna giderlerdi, yani akraba olarak. Eve geldiğinde doğum edenin kocası baklavasıyla, lokumuyla gelir eve, eve gelene ikram edilirdi. Bebeğe gelenler de hediyeli gelirdi mesela. Hediyesini verirler, lokumunu, bisküvisi, içeceğini içerler yani, ondan sonra giderler.”* (K99). Türkmenlerde ve Yörüklerde ise doğumdan sonra bebeği ya da anneyi ziyarete gelenlere yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; *“Çocuk doğduğunda genelde baklava alınır, baklava dağıtılır. Komşulara, akrabalara, kocanın arkadaşlarına dağıtılır, eve ziyarete gelenlere ikram edilir. Gelen misafirlere de ev yapımı ikramlıklar hazırlanır, onlar ikram edilir.”* (K100). *“Doğum yaptıktan sonra gelen misafirlerimize, ben kırkbeş sene öncesini anlatayım, lokum bisküvit olurdu onları gelenlere ikram ederdik.”* (K106).

4.2.4. Kırk Çıkarma

Çocuğun kırk gününü doldurduktan sonra yıkanmasına “kırklama” denilir. Bu uygulama bölgelere göre farklılık gösterebilir ve “kırk hamamı” olarak da adlandırılır. Anadolu’nun hemen her yöresinde görülen kırkıncı gün ritüellerinde; anne ve çocuğun yıkanacağı suya kırk taş atılır; anne kırk tas suyla abdest alır ve çocuk ise kırkı karışmadık bir kişi tarafından yıkanır (Başçetinçelik, 1998, s. 81).

Bebeğin kırkı çıktığında da genelde bebeğin ve annenin yıkandığından, evdeki eşyaların güzelce yıkanıp evin temizlendiğinden bahsedilmektedir. Yemek hazırlanıp aile büyüklerinin yemeğe davet edildiğinden, mevlit okutulduğundan ve mevlitte lokum, meyve suyu dağıtıldığından, yağlı ekmek, katmer yapılıp dağıtıldığından, bebek mevlidi yapıldığından ve içecek, tatlı, börek, kurabiye, yaprak sarma gibi ikramlıklar veya yemek hazırlandığından bahsedilmektedir. Bazı katılımcılar ise özel bir şey yapılmadığını aktarmaktadırlar.

Arap Alevlerinde (Nusayri) bebeğin kırkı çıktığında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “Kırkıncı gününde de anne çocuk yıkanır, eve o sudan serpilir.” (K2). “Çocuğun kırkı çıktığında evde ne varsa yıkanır paklanır. Çocuk da kendin de aklanır paklanırsın.” (K21). “Çocuğun altına toprak sererdik eskiden çocuk serin kalsın diye. Reyhanı döveriz tuz koyarız üstüne zeytinyağı koyarız çocuğu bu yağla reyhanlarız, bir gün var bir gün yok kırk güne kadar reyhan koyarız çocuğa. Vücudunun her yerine süreriz bu yağdan, çocuğun kırkı çıkınca temizleriz bir güzel çocuğu sonra ister koyarsın yine istersen koymazsın. Reyhanı artık kimse koymuyor çocuğa. Çocuğun kırkı çıktığında banyo yaptırırlar, anne de banyo yapar, çarşafı falan yıkanır, evin her yeri temizlenir.” (K24). “Kırkı çıktığında mesela tatlı dağıtılır, lokma dökülür.” (K26). “Kırkıncı gününde anne güzelce yıkanır. Sonra tabiki yemekler hazırlanır, aile bireyleri davet edilir.” (K28). Bebeğin kırkı çıktığında yapılan uygulamalara ilişkin Arap Sünnilerde ifadelerine yer verilmektedir; “Kırkı çıkınca yıkanır paklanır, bebeği anneyi yıkarsın, etrafı yıkar paklarsın, suyuna kırk taş koyarlar ama ben koymadım. İşte taşları dışardan toplar yıkar getirir içine koyarız, kırk tane taşı, çocuğun uyuduğu herşeyi değiştiririz çarşafını yastığını yeniden yıkayıp koyarız, taş attığımız suyla evin her yeri ıslarız, kırk kırk kırk derler çocuğun başında gezdirirler suyu, tamam.” (K33). “Kırkı çıkınca yıkanır paklanır, bebeği anneyi yıkarsın, etrafı yıkar paklarsın, çocuğu yıkadığın suyla evin her yerini ıslarız, kırk kırk kırk derler çocuğun başında gezdirirler suyu, tamam.” (K35). “Kırkı çıktığında

kaynanam tesbih koydu, para koyan olur.” (K36). “Kırkı çıktığında biz mevlit okuturuz orda lokum verilir. Mevlitte camide lokum, meyve suyu, yasin, tesbihi, çocuğa özel bir anı öyle dağıtılıyor şimdi camilerde öyle yani. Kırkına kadar bizde bir şey yapmazlar ama kırkı çıktığında mesela yıkanır anneyle bebeği, evin içinde temizlik yapılır.” (K38). “Kırkına kadar bizde bir şey yapmazlar ama kırkı çıktığında mesela yıkanır anneyle bebeği, evin içinde temizlik yapılır.” (K40). “Ben kırk uçurtması yapmadım yani ama yapanlar var. Valla hiç bilmiyorum valla kırk çıkarırlar bebek yıkanır, anne yıkanır, yattığı çarşafı yastığı falan onlar yıkanır. Kırk çıkarırlar öyle.” (K41). “Bizim köyde sadece bebeğin yedisini çıkarırlar. Yedisinde çocuğu yıkarlar anasını yıkarlar, evi temizlerler, yatağını yıkarlar. Kırkında da aynısı. Öyle ne yemek var ne hiçbir şey.” (K42). Ermeni bir katılımcı (K47) Ermenilerde bebeğin kırkı çıktığında yapılan ikramlıklara ilişkin ayrıntılı söz etmemiş olsa da konuya ilişkin; “Geçenlerde torunumun kırkı çıktı, eşi Ermenistanlı, onlar neler neler hazırlamışlardı. Herkesi çağırdılar, kırklandıktan sonra, çok güzel şeyler hazırlamışlardı. Hep birlikte bebeğin kırkını kutladık.” ifadelerini kullanmıştır. Hristiyanlarda ise bebeğin kırkı çıktığında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Kırkında biz kiliseye gideriz. Kilisede işte ayin yapılır çocuğun üzerine gelir anne sonra başlardı çocuk çıkmaya dışarıya. Tabii bu eskidendi, ama şimdi. Yani eskiden bebekler kırkından sonra dışarı çıkardı ama şimdi doğar doğmaz dışarda bebekler. Eskiden kırkında giderdik kiliseye çocuğu papaz alırdı, hem annenin hem çocuğun üzerine dua okurdu, sonra geldik eve.” (K52). “Kırkından çıkınca kiliseye gider. Çocuğu kiliseye götürür orda papaz efendi hem anneyi hem de çocuğu dualar okur. Ondan sonra vaftizini yaparlar çocuğun. Vaftizin nasıl olduğunu biliyorsunuz zaten bir vaftiz annesi, bir de babası olur, yıkarlar çocuğu. Bir erkek bir kadın olmak şartıyla öyle yani.” (K62). Özbeklerde ise bebeğin kırkı çıktığında yapılan uygulamalardan şu şekilde söz edilmektedir; “Çocuğun kırkı çıktığında yağlı ekmek yapılıp dağıtılıyor, çocuk dedesine nenesine gezmeye götürülüyor. Katmer yapılıyor yağda pişiriliyor. Üzerine şeker atılıp şekerli oluyor.” (K68). “Bebeğin kırkı çıktığında bazıları hediye alıp akrabalarına gidiyorlar.” (K69). Türk Sünnilerde ve Türkmenlerde bebeğin kırkı çıktığında yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; “Kırkı çıktığında kırk tane taş toplayıp bebeğin banyo yapacağı suya koyarız, kırk tas su döküp yıkanır bebek, o suyla da evin etrafına bebeğin oturduğu her yere su serperdik. Eskiden en basitinden kırklı kadın dışarı çıkmazdı. Misafir çok kabul edilmezdi.” (K78). “Kırkında da hakide (hakike) kurbanı keserler. Her çocuğa kesilir

o, onu bir yere adarlar, nereye yakınsa orada kesip dağıtırlar. Bir kurum, hayırsever yeri.” (K82). “Kırkında kırk çıkarma yaparlar anne ve bebek banyo yaparlar. Hani özel bir yemek falan yok.” (K84). “Bebeğin kırkı çıkarılırdı birde, bebek kırkına kadar kimseye götürülmezdi eskiden. Gösterilmezdi, nazar olurmuş, ama tabi hayırlı olsuna gelirlerdi. Kırkı çıktığında bebeğe banyo yaptırılırdı, o banyoyu da genelde ailenin büyüğü yapardı, bi babaanne veya bir anneanne yaptırıldı, içine çiçekler konurdu bu suların, para konurdu, kırk tane taş toplanırdı, suyun içine atılırdı, bebek o suyla güzelce banyo yaptırılırdı, yani kırkı uçurulurdu, bebek o gün illa ki bir gezmeye giderdi. Bir komşuya giderdi, komşu onu bilirdi, onun koynuna yumurta koyardı eskiden. O kırkıdaki sudan eve de serpilir, hatta o su ile anne de banyo yapardı. Anne ile çocuk gezmeye giderdi.” (K92). “Kırkında da bütün her şeyimizi yıkarız, çocuğumuzu yıkarız, kendimizi yıkarız, her yeri temizleriz. Böyle kırkımızı çıkarırız. Kırk uçurtması yok bizde. Öyle şeyler yapmayız. Bir mevlit okuttuysam çocuğuma yemekli yaparım. Etrafımı çağırırım o zaman olur. Ama böyle uçurtma falan hiçbir şey yapmadım.” (K93). “Kırkında kırk taş toplarlar, onu suyun içine atarlar, güzel çiçeklerden de atarlar, çocuğu o suda yıkarlar, kırkı çıktı derler.” (K96). “Kırkımızda kırk tane taş toplarız. Dereden bir dut, murt dalı alırız, tarağımızı koyarız, evimizde neyimiz varsa yatağımızı, sergimizi o gün çocuğumuzu yıkarız, yıkayamadığımız yere de böyle su serperiz, Rabbim bize tattırdı çok şükür olmayanlara da versin diye dua ederler, öyle yaparız.” (K98). “Kırkı çıktığında genelde bebek mevlidi olur, Yasin, hatim okunur genelde, onda gene ikramlıklar olur ev yapımı. İçeceği elimizde yaparız genelde. Tatlı, börek, kurabiye, yaprak sarma gibi ikramlıklar olur genelde.” (K100).

4.2.5. Vaftiz

Bilindiği üzere vaftiz Hristiyanlar için çok önemli ve kutsal bir törendir. Yılmaz’a göre vaftiz, bir din yetkilisi tarafından gerçekleştirilen ve kişinin günahlarının temizlenerek Kutsal Ruh’a ulaşmasını sağlayan bir olaydır ve kişiler bu törende Baba, Oğul ve Kutsal Ruh adına suya daldırılmaktadır. Hristiyanlığa geçişte ve kilise ile bağların güçlendirilmesinde ilk ve en önemli adım olan bu tören çeşitli ritüeller eşliğinde gerçekleştirilmektedir (Yılmaz, 2015, s. 122).

Bu bölümde Ermeni ve Hristiyanlar tarafından uygulanan vaftiz töreninin genelde bebek küçükken yapıldığından ve törenden sonra kilisede veya evde içli köfte, humus, tuzlu yoğurt, mangalda et çeşitleri, yaprak sarma, kurabiye, çerez, çikolata,

lokum, baklava gibi ikramlıklar hazırlanarak gelen misafirlere ikram edildiğinden bahsedilmektedir.

Ermenilerde bebek vaftiz edilirken yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; *“Daha çok küçükken, kırkını geçirmeden yapıyoruz vaftizi. Çocuk doğduğu zaman yıkıyoruz, kundaklıyoruz. Ondan sonra vaftizimizi yapıyoruz. Papazımız yapar kilisede, istersek evimizde de yapar. Öyle işte herşeyimiz çok güzeldi, bu deprem ama etkiledi.”* (K45). *“Çocuğu kilisede papaz vaftiz eder, çocuğu yıkar, yağlar, babası ne isim koyacaksa adını verir. Papaz da okur. Kaydeder deftere, hastanede mi doğmuş, hangi tarihte doğmuş diye.”* (K46). *“Bebeği vaftiz ederken yaparız. Çocuk genellikle küçükken vaftiz ediliyor. Ne kadar küçük yapılırsa o kadar iyi oluyor. Vaftiz edildikten üç gün sonra yıkıyor kendisi. O gün bir yemek veririz kendi aramızda, ailede. Arzuya göre ama genelde evde yapılır. Bebek küçük olduğu için ve banyo yapıldığı için genelde evde yapılır. Vaftiz ama kilisede olur. Yemek evde yapılır.”* (K48). *“Vaftiz kilisede yapılıyor işte. Papaz dua okuyor işte çocuğun üstüne suyla. Kırktan önce yedisi mi haftası mı ne. Çocuk vaftiz edildikten sonra kaç gün sonra yıkıyor bilmiyorum tam olarak ama miron dediğimiz o kutsama suyunu yıkama şeyi var işte o zaman bebek yıkıyor, hediyeler falan veriliyor. Tam olarak ne zaman yapılıyor bilmiyorum. Yine kurabiyeler, çerezler falan, çikolataymış öyle şeyler yapılır. Gelenlere çay, kahve yapılır, böyle başka da bir şey yok.”* (K49). Hristiyanlarda ise bebek vaftiz edilirken yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Vaftiz yapılıyor bizde. Ziyafetler yapılır, burda bizim kültürümüzde yapılan yaprak sarması, içli köfte, oruk yapılıyor. Cız bız yapıyoruz gene, mangal yani, herşey yapılıyor. Herşey mükemmel, eğlence, tabii varlığına göre. Paran varsa yaparsın yoksa yapamazsın.”* (K57). *“İlk bir-iki-üç gün gelir papaz evde dua eder çocuğa, onun dışında vaftiz edilir işte. Vaftizden sonra genelde tatlı verilir, tatlı size kalmış genelde lokum olur, baklava olur, kurabiye olur. Evde hazırlanır üç-dört çeşit, içeceklerle beraber.”* (K58). *“Ondan sonra vaftizini yaparlar çocuğun. Vaftizin nasıl olduğunu biliyorsunuz zaten bir vaftiz annesi, bir de babası olur, yıkarlar çocuğu. Bir erkek bir kadın olmak şartıyla öyle yani.”* (K62). *“Vaftizde eskiden evlerde içli köfteler yapılırdı vaftiz yemeği olarak. Humuslar, tuzlu yoğurtlar yapılırdı. Et çeşitleri yapılırdı. Biz etçiyiz biraz. Et seven bir halkız.”* (K63).

4.2.6. İlk Diş Çıkarma

Bu bölümde bebeğin ilk dişi çıktığında genelde buğday ve nohutun kaynatılarak buğday kaynatması, hedik, diş hediği, diş buğdayı gibi farklı isimlendirmelerle bir tören yapıldığından bahsedilmektedir. Bazı katılımcılar üstten (yukarıdan) dişi çıktığında külçe dağıtıldığından da bahsetmektedir. Bazen buğday ve nohut kaynatmasının üzerine sade şeker sepilirken, bazen de renkli şekerlemeler, kuruyemişler, nar, akide şekeri, küçük lokum, fasulye şekeri gibi ürünlerle süslemeler yapıldığı anlatılmaktadır. Diş hediği tatlı yapılabildiği gibi üzerine tereyağı gezdirilip şumra, tarçın, karanfil ve baharatlarla süslenerek de tuzlu olarak dağıtıldığı aktarılmaktadır. Eskiden diş hediğinin tabaklara konularak yedi eve dağıtıldığından ve giden tabakların mutlaka dolu gönderildiğinden bahsedilmektedir. Günümüzde ise diş hediği için misafirlerin eve davet edildiği ve diş hediğinin yanında başka ikramlıklar da hazırlandığı anlatılmaktadır. Ayrıca diş hediği kutlamasında çocuğun önüne makas, kitap, kalem, Kur'an, İncil gibi eşyalar konulduğu ve çocuk ilk eline hangi eşyayı alırsa ileride o mesleği olacağına inanıldığından bahsedilmektedir. Bulgar Göçmeni katılımcı mısır kaynatıp dağıttıklarını söylerken, Girit Göçmeni katılımcı sütlü tatlı diş ekmeği yaptıklarını söylemektedir. Özbeklerde ise mısır patlatıldığı ve yanına çikolata, bisküvi gibi ürünler de konularak bir poşet hazırlandığı ve akrabalara, komşulara dağıtıldığından bahsedilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalara şu şekilde yer verilmektedir; *“Dişleri çıktığı zaman eğer alttan çıkarsa kaynatırız buğdayını, yağlı simit de yaparız dağıtırız evlere, yaparız tabii.”* (K1). *“Dişi çıktığında da çocuklarımın ben tatlı dağıttım. Diş hediği de yapılırdı, buğday, nohut haşlanıp.”* (K2). *“İlk dişi çıktığında tabiki buğday yaparız, diş buğdayı yapıyorlar, böyle tabaklara dizip böyle komşulara dağıtıyoruz. Sadece buğday, üzerine çok az şeker, renkli şekerlemelerden koyup süslüyoruz. Üstten dişi çıktığı zaman çocuklarda börek dağıtırlar, ben oğluma börek dağıttım. Külçe dağıttım, o külçeden dağıtıyoruz.”* (K5). *“İlk dişi çıktığında buğday haşlarız, şeker, işte küçük küçük lokumlar, tabaklara konulur komşulara dağıtılır. Kendi ailene dağıtırsın. Diş hediği yaparız.”* (K7). *“İlk dişi çıktığında buğday haşlanır, yukardan ilk dişi çıktıysa da külçe yapılıp külçe dağıtılır. Alttan çıkardıysa ilk dişi buğday haşlanır, o buğdayı süslerler, böyle şekerlerle kuruyemişlerle, komşulara dağıtılır.”* (K8). *“Dişi çıktığında buğdayı haşlardık, hedik derdik biz buna, buğdayı haşlardık, üzerine biraz şeker, süslemek için*

de küçük küçük şekerler koyardık. Tereyağı da katanlar olurdu, böyle sade yiyenler de olurdu. Gelen misafirlere, konu komşuya dağıtılır.” (K10). “İlk dişi çıktığında diş buğdayı yaparlar, içine şeker katarlar renkli renkli. Onu da apartmanda yedi eve dağıtırlar.” (K12). “Çocuğun dişi çıktığında hedik yaparız. Buğdayı kaynatırlar, içine şeker koyarlar, fıstık, ceviz, kuru üzüm, nar koyarlar, fasulye şekeri koyarlar. Akide şekeri gibi bir şeker var ondan koyup yapıyor dağıtıyorlar.” (K17). “Dişi çıktığında simit tarzı bir şey yapılır dağıtılır, külçe gibi bir şey o dağıtılır. O isteğe bağlı ama kimisi yapar, kimisi yapmaz.” (K21). “İlk dişi çıktığında hedik yapılır. Ama benim çocuğumun dişi üstten çıktığında baharatlı kahke, küncülü yağlı kahke yapıp dağıttım. Baharatlı, rezeneli, çörek otlu ondan dağıttım. Arkadaşlar para koydu tabağa geri gönderdi. Alttan diş çıkaranlar hedik yaparlar. Eskiden hepsine hedik yaparlarmış ama sonradan modern oldu, ayrı ayrı yapılmaya başlandı. Buğday haşlanıp üzerine tereyağı gezdirilip şeker katılır o dağıtılır. Eskiden daha çok böyle yapılırdı. Baharat koyanlar da olur, karanfil, tarçın gibi. Eskiden o hedik dediğimiz şeyi tatlı niyetine de yerdik.” (K22). “Çocuğun dişleri çıktığı zaman annesi gördüyse ağzıyla zilgit çalacak, fazla çıkarsa 40 tane kahke yapacaksın dağıtacaksın. Ama artık kimse yapmıyor.” (K24). “Dişi çıktığında diş hediği yaparlardı ama eskiden. Hatta dişi ilk aşağıdan çıktığında kahke yapıp dağıtırlar aileye, komşulara. O diş hediğini de çocukluğumda derlerdi işte çocuğu için buğday haşladılar. Buğdayı haşlarlar şekerle tatlandırırlardı, şeker koyup öyle ikram ederlerdi. Bir de kahke olayı işte alttan dişi çıkınca.” (K25). “Dişi çıktığında kahke, külçe dağıtırız.” (K27). “İlk dişi çıktığında bizim burda genelde kahke dağıtılır. Fırında kahkeler hazırlanır, pişirilir. Getirilir ve dağıtılır mahalle halkına, özellikle çocuklara verilir sevinsinler diye.” (K28). “Dişi çıkınca hedik yaparız, buğday haşlarız. Şumrasını, nohutunu, buğdayını katarız işte. Ondan sonra çağırırsak misafirlerimizi onlara ikram ederiz, böyle şekerler olur, renkli renkli onlarla süsleriz. Gelenlere tatlı olarak da tuzlu olarak da ikram ederiz.” (K32). Bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalara Arap Sünnilerde ise şu sözlerle değinilmektedir; “Dişi çıktığında hedik yaparız, buğday alınıp haşlanır, renkli şekerlerle onu süsleriz, bir tepsi üzerine beyaz bir bez açarız o tepsinin içerisinde tespih, Kur-an, kitap, kalem, makas, altın yani objeler konur. Hangisini seçerse bebek ileride o mesleği olacağına inanılır. O hediği de bebeğin kafasına koyarız bir avuç, bir tutam, dişi kopmamış biri o hedikleri üç defa kafasından dişlerinin arasında seçer işte seçtiğini de bereket olsun diye ya akan bir suya atılır, öyle bir şey yapılır. Dişi sağlam olan biri seçilmesi dişleri sağlam olsun diye muhtemelen. Onu peçete arasına

koyup kurutulur ya da boynuna da asan olur bebeğin üzerine.” (K34). “Diş çıktığında da hedik denilen buğday var, diş hediği yapılır, bu tür şeyler yani. Diş hediği için buğdayı haşlıyoruz ama çok pişmiyor yani hafif ktır kalıyor, onu tabağın içine şimdi gerçi bardakları çıkmış, bardağa koyup üzerine renkli şekerlerle süsleyip öyle. Kuru yemiş, kuru badem tarzı şeyler koymuyoruz, sadece renkli şekerlerden koyuyoruz. Fasulye şekerleri olur ondan sonra boncuk şekerler olur, onlarla süsleriz, biz de sadece şeker, toz şeker, renkli şeker konulur. Öyle gelen misafirlere ikram edilir. Şimdi ben diş hediğini şöyle anlatayım, sofraya açılır tepsi konur, makası, kağıdı, parası, altını, kalemi, kitabı, defteri çocuk ortaya oturtulur, başına hedikten bir parça dökülür, ömründe hiç dişçi koltuğuna oturmamış bir kişi gelir onu üç kere alır, başından bir tabağa koyar, tabaktaki o hedik de kuşlara atılır, dişleri çıkarması kolay olsun, kuş gibi uçsun gitsin bilmesin, tepside de ne seçerse çocuk derler ki ilerde o mesleği olacak. Hiç öyle olmadık ama öyle derler işte.” (K38). “Diş çıktığında da hedik denilen buğday var, diş hediği yapılır, bu tür şeyler yani. Diş hediği için buğdayı haşlıyoruz ama çok pişmiyor yani hafif ktır kalıyor, onu tabağın içine şimdi gerçi bardakları çıkmış, bardağa koyup üzerine renkli şekerlerle süsleyip öyle. Kuru yemiş, kuru badem tarzı şeyler koymuyoruz, sadece renkli şekerlerden koyuyoruz. Fasulye şekerleri olur ondan sonra boncuk şekerler olur, onlarla süsleriz, biz de sadece şeker, toz şeker, renkli şeker konulur. Öyle gelen misafirlere ikram edilir. Eskiden ben çocuklarımı doğduğum zaman yirmibeş sene önce tabaklara koyardık, yine üzerini şekerle süslerdik evlere gönderirdik. Arkadaşlar olsun, akrabalar olsun onlar da içine hediyesini ya para koyarlar öyle gönderirlerdi. Sonra gelenek şey oldu, modernleştiler eve davet ediyorlar artık. Şimdi artık süslemelerini yapıyorlar, onun yanına da pastasını, böreğini, çöreğini baya bi, diş resmi falan, süslemeler yapıyorlar şimdiki gelinler, herkes teknolojiye ayak uyduruyor.” (K40). “Diş hediği, diş buğdayını biraz buğday, biraz nohut haşlıyoruz işte onu da tabaklara koyarlar eskiden fasulye gibi şeker çıkardı çeşit çeşit böyle renkli renkli ondan üstüne koyarlardı, ev ev komşulara dağıtırlardı. O tabaklara da para koyarlar beş lira, on lira, iki lira, üç lira eskiden böyleydi. O çocuğa da alır annesi toplar, kendine ya bir tencere alır ya bir kazan alır. Diş buğdayını da böyle yaparlardı işte. Kızım şimdi devir değişti artık yapmıyorlar. Eskisi gitti artık, hele bu depremden sonra millet birbirinden koşturdu, kimse kimseyi ne tanıyor, ne biliyor, ne soruyor. Pandemiydi, depremdi herkes uzaklaştı birbirinden.” (K42). Çerkezlerde ise bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalar şu şekilde anlatılmaktadır; “İlk dişi çıktığında hedik yapılırdı. Buğday, nohut karışık

kaynatılıyor. Sonra eş-dost, komşular çağrılıyor, üzerine renkli şekerler konuluyor ikram ediliyor ama arzu eden. Yalnız sadece o hedikten değil ama başka ikramlıklar da hazırlanıyor. Çayındır, kahvendir, pastandır, yani gücünün yettiği bir şey, bunlar yapılıyor, ediliyor. Sonra bebeği şey yaparlardı acaba ne olacak diye kalbur deriz biz, onun içine oturturlardı önüne tarak korlar, kitap, Kur'an korlar herşey, hangini alırsa çocuk o mesleği olacak derlerdi. Yani hediği öyle yaparlardı.” (K43). Ermenilerde bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır: “İlk dişi çıktığında hedik yaparız. Buğday koyarız, nohut koyarız, çikolata çeşitleri var onlardan koyarız. Rengarenk şekerlerle süsleriz. Yastıkların altına makas, kağıt, kalem koyarız, defter, kitap koyarız, ortaya da oyuncak dökeriz, çocuk o nesnelere hangisini kaparsa onu olacağına inanırız. Büyüyünce o mesleği olacak deriz. Öyle bir inancımız var.” (K45). Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamaları şu şekilde ifade ederken; “Dişi çıktığında eskiden yapardık, burda mısır kaynatıp öyle tabaklara koyup dağıttık, evvelden öyleydi ama şimdi hiç yok.”; Girit Göçmeni katılımcı (K51) ise bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Dişi çıktığında diş ekmeği yapıyoruz. Eskiden yapardık biz ama şimdi gençler yaparlar mı bilmiyorum. Eskiden evde fırında ekmek yaparken ekşi maya ile un ile yoğururdu onu da yağ koyardı, şeker koyardı, sütler de çoktu eskiden, tereyağı, evde ne varsa koyardı öyle tatlı bir ekmek yapardı. Odun fırınında pişirirdi yine onu da. Dişi çıktığı zaman bir de kalburun içine, kalbur değil onun bir büyüğü sarat diyoruz onun içine oturtuyorlardı çocuğu, küçük şöyle bir Kur'an-ı Kerim koyarlardı, makas, tarak, ayna o tür şeyler başka birşeylerde herhalde koyuyorlar hangisine uzanırsa çocuk ilerde o mesleği yapacağına inanırlardı.”. Hristiyan katılımcılar tarafından ise bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Çocuğun ilk dişi çıktığında da hedik yaparız yine. Çocukları toplardık, isteyen çocuklarıyla gider, bazıları çocukları toplayıp bebeğin başına tabakta koyup ordan çocuklara yediriyorlar, yedi çocuk, sekiz çocuk böyle toplu hal. Bazıları da çarşaf gerip onun üzerine dökerler. Gelenlere, konu komşuya dağıtırız.” (K52). “Dişi çıktığında hediğimiz var, diş hediği. Buğday nohutla beraber haşlanıyor, süsleniyor, sonra işte, tabiki misafirler, çoluk çocuk falan davet edilir, çarşafın üzerine buğday dökülür, çocuğun önüne de makasıydı, doktor setiydi falan onlar konulur, işte çocuk hangisine giderse alırsa ilerde o mesleği olacağına inanılır.” (K53). “Eskiden çocuğun dişi çıktığında evde haşarlardı buğdayı nohutu, süslerlerdi gönderirlerdi tabak tabak. Ama şu anda şimdiki nesil evde yapıyor mesela pastasından tut, yedi-

sekiz çeşit, ayrıyeten buğday, eğlence gibi yapıyorlar artık. Ama eskiden bizim zamanımızda bu yoktu, sade eve gönderirlerdi böyle bir tabak. Buğday, nar, üzüm, nohut, fındık, fıstık böyle şeyler koyarlardı içine.” (K60). “Dişi çıktığında diş çıkarma buğdayı yaparlar. Diş buğdayında haşlarken sadece nohut ve buğday, üzerine kuru bademler, ceviz, kuru üzüm, bazen nar koyarlar. Çikolata çeşitleri falan onu bütün köye dağıtırlar. Ev ev bütün köye dağıtırlar.” (K62). “Bebegin ilk dişi çıktığında diş hediği yaparız. Buğday ve nohutu haşlar, misafirleri çağırırız, sonra buğday ve nohut soğuduktan sonra bir bez koyarız çocuğun üzerine, başından o hedikten serperiz çocuğun. Sade olarak çocuğun başından atılır o çocuğun dişleri daha kolay çıksın diye, çocuğun dişleri daha iyi çıkar diye böyle bir şey yapıyorlar. Annelerimizden bunu gördük biz çocuklarımıza da böyle bir şey uyguladık. O zamanlarda çeşitli ikramlar hazırlanır gelecek olan misafirlere. Fellah köftesi yaparız, kısır yaparız, ondan sonra börek çeşitleri yaparız, en çok patates salatası yaparız. Patates köftesi de yapılır. Kurabiyeler de yapılır. Diş buğdayında çocuğun önüne altın konur, makas konur, incil konur, ben ilk hangisini aldığı zaman o mesleğe sahip olacak denilir. Öyle bir anlayış şeyi var tabii ne kadar doğru bilmiyorum.” (K63). “Dişi çıktığında diş buğdayı yapıyoruz tabii. Bu yeni çıktı şimdi, diş buğdayı, baby showerlar, yani herşey yapılıyor burda. Eskiden tabii yoktu. Diş şeklinde pasta yapılıyor, kekler, poğaçalar, diş buğdayı yapılıyor. Buğday, nohut haşlıyoruz. Sonra işte belirli bir saatten sonra bebek oturtuluyor işte, önüne makasmış, kitapmış, ... konuluyor. Buğday tabaklara konuluyor. Üzerine şeker, nar istediğiniz herşey konularak süsleniyor. Ama çocuğun üstüne atılacak olan sadece buğdaylı nohut oluyor. Çocuk oturtuluyor, üstüne tülbent konuluyor, çocuğun üzerine de buğdaylı nohuttan dökülüyor. Böyle serpiştiriyoruz, düşenleri de çocuk yiyor alttan. Çocuk minderin üzerine oturtularak, tabii o arada çocuğun önüne makastı, kalemdi, kitaptı, altındı vesaire, hangisini alıyorsa çocuk o mesleği belirliymiş ama bu bence şey sadece simgesel bir şey, yani gerçekte alakası olmayan, şey diyelim gelenek haline gelmiş, bu şekilde yine bir-iki saat sürüyor.” (K64). Özbek katılımcılar tarafından da bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; “Çocuğun dişi çıktığında mısır patlatırız biz, işte çikolatadır, bisküvittir, çocukları sevindirecek bazıları hediye, poşetlere koyup akrabalara, konu komşuya dağıtıyorlar.” (K66). “İlk dişi çıktığında mısır patlatılır, mısır patlatmayan buğday kaynatır verir. Buğdayın içine biz yoğurt katar veririz. Ama çoğu kişi mısır patlatır, içine çikolata, şeker koyar, poğaçaya eder koyar, konu komşuya dağıtılır.” (K70). “Çocuğun dişi çıktığında mısır patlatıyoruz biz, yanında meyve suyu

kek derken paket paket hazırlayıp herkese dağıtıyoruz. Konu komşuya dağıtıyoruz.” (K72). Bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalardan bahsederken Türk Sünni katılımcılar şu ifadeleri kullanmaktadırlar; *“Kahke yapıp takılırdı eskiden dişi sağlıklı çıksın diye, kaç tane kahke varsa o kadar dişi çıksın diye. Hedik yapar dağıtırız dişleri çıkınca, konu komşu sevinsin diye çağrılır yeriz hep beraber. Başka şeyimiz yok, böyle şeyler yapılır.”* (K76). *“Dişi çıktığında diş hediği yaparık, hediği pişiririk tabiki de komşulara dağıtırız. Buğday, nohut ayrı ayrı pişer, ondan sonra çitlembik gibi şekerler var küçük küçük menengiç gibi şekerlemeler var onu üzerine koyarlar, kimisi toz şeker koyarlar, kimisi renkli şekerlerden mesela koyar. Gelen gelir gelmeyen de komşulara mesela tabaklara konur, dağıtılır, onlar gönlünden ne koparsa içine para koyar verir veya kıyafet verir, böyle şeyler olur. Kuru yemiş, kuru üzüm konmaz, özellikle burda Hatay’ın menengiç konur, esas burda yetişiyor zaten, dağlarda çok var. Çitlembik de diyorlar.”* (K77). *“İlk dişi çıktığında hedik yapardık, buğday, buğdayın içine nohut korduk, bezelye kurusu varsa bezelye de korduk, komşulara dağıtırdık. Renkli şekerler falan atmazdık, bazısı tuz atar yerdı yani. Komşulara dağıtırdık, bazısı para verirdi tabakla, ya bazen hediye alırlardı. Bazen Yasin okutan okuturdu, öyle işte.”* (K81). *“Çocuğun dişi çıktıktan sonra diş hediği dediğimiz tören gibi bir şey yapılır. Mesela bazısı eğlence türünde yapar, bazısı Yasin okutup çevresindeki konu komşusu, yakın akrabasını davet eder, onlara ikram edilir, ikram edilen tabağın içine bir miktar para konulur. Esas buğdayın hası dövme dediğimiz buğdaydan yapılır, haşlanmış nohut olur. Yarma buğdaydan yapılır, ceviz, fındık olur herkes isteğine göre yapar. Çikolata veya renkli şekerler konulmaz. Çay ikramının yanında verilmiş kuruyemiş gibi düşün öyle yapılır.”* (K83). *“İlk dişi çıktığında diş hediği yaparız. Buğdayı haşlarız, biz bezelye katarız, bezelyenin siyahı, ona cilban derler, ondan da katarlar burda ama katmasan da olur. Kimi tuzlu yapıyor, kimi de şekerli yapıyor. Siyah bezelyeyi kimse bilmiyor ama biz kendimiz yetiştiriyoruz. Bir tür kuru baklagil.”* (K89). *“Bebeğin dişi çıktığında hedik dediğimiz buğdayla, mısırla, nohutla yapılan bir kuru besin öyle yapıp tabakların içine konur, üzerine şekerler, şekerlemeler konur, o zamanlar leblebi şekerleri vardı, çikolata falan çok yoktu, onlar konur, komşulara dağıtılırdı onlar.”* (K92). *“İlk dişi çıktığında hedik yaparız. Buğdayı nohutla kaynatırız, tabak tabak dağıtırız işte evden eve. Şimdi artık onu da yapmıyoruz ama.”* (K94). *“Diş zamanı geldiğinde, dişi ilk kim gördüyse o çocuğa hediye alırdı. Diş hediği yaparız biz, belki de kırk çeşit şeker koyarlar içine. Onu herkese dağıtırlar, buğday, nohut haşlarlar, ondan sonra kırk çeşit de şeker koyarlar içine küçük şekerlerden. Tabakları*

kime gönderdiyse o tabağın içine para koyar gönderir, çocuğa hediye olarak.” (K99). Türkmen katılımcı (K100) bebeğin dişi çıktığında yapılan uygulamalardan bahsederken “Dişi çıktığında diş hediği var, buğday kaynatırız. Buğdayı haşlarız, şekerle de ikram ederiz, şekersiz de ikram ederiz. Toz şeker katarız biz üzerine.” ifadelerine yer verirken; Yörük katılımcı (K105) ise “Dişi çıktığında çocuğun diş hediği yaparız, komşulara da dağıtırız tabaklarla. Buğdayı güzelce yıkarız, ondan sonra içine darı da koyarız, fasulye de koyarız, üstüne de ceviz, fındık falan koyarız. Renkli şekerlerden de koyarız, çikolata falan koymayız.” sözlerini kullanmaktadır.

4.2.7. İlk Yürüme

Çocuk yürümeye başladığı zaman “köstek kesme” denilen bir törensel uygulamadan bahsedilmektedir. Bu törende çocuğun annesi tarafından çocuğun baş parmaklarına ip bağlanmakta ve evin önüne yürüyerek çıkması sağlanmaktadır. O an orda bulunan daha büyük çocuklardan birinin çocuğun parmakları arasındaki ipi bir makas veya bıçak yardımıyla kesmesi ve çocuğun önüne konulan şeker, çikolata, lokum gibi ürünleri alarak koşmasıyla devam eden bir törendir. Özbeklerde ise tandırda küçük sütlü ekmeğin pişirilip dağıtıldığı görülmektedir. Yine tatlı veya kahke, külçe dağıtanlar olduğu da görülmektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu ise yapılan bir uygulama olmadığından bahsetmektedirler.

Arap Alevlerinde (Nusayri) çocuk ilk yürümeye başladığında yapılan uygulamalardan bahsedilirken şu ifadelerden yararlanılmaktadır; “Yürümeye başladığında da yağlı börek dediğimiz börekten dağıtırız. Yağlı börek yine yanında şeker, artık ailenin güçlerine göre dağıtılır. Poşetle dağıtırız.” (K7). “Çocuk yürümeye başladığında tatlı dağıtan dağıtıyor ama herkes yapmıyor.” (K15). “Yürümeye başladığında da yine hedik yaparız. Adak olursa kurban kesilir.” (K20). “İlk yürümeye başladığında da tatlı dağıtılır. Halka tatlısı dağıtırız. Müşebbek dağıtılır.” (K28). “İlk yürümeye başladığında bir şey dağıttım evet dördüne de dağıttım.” (K31). Arap Sünnilerde ise çocuk ilk yürümeye başladığında yapılan uygulamalardan bahsedilirken şu ifadeler yer verilmektedir; “Yürümeye başladığında çocuğu oturturuz böyle baş parmaklarına ip bağlarız. Onun önüne de şeker, çikolata, fındık, fıstık falan ne varsa koyarız, biraz uzaktan çocukları bırakırız kim önce gelirse o ipi koparır, o çocuklar da gelir şekerden kapar yer, buna köstek kesmek deniliyor, o iplen çocuk düşmezmiş derler, ama kesmezsen düşermiş derler o yüzden böyle

yaparız.” (K33). “Yürümeyen çocuğu sepete koyardık, yine böyle gezdirirdik ev ev, “Verin topala alsın yesin yürüsün” diye söyledik, bazen biz daha değişiğini söyledik “Verin topala yürümesin” diye söyledik. Çocukken çok güzel şeylerdi bu şeyler. İki kişi sepeti kaldırır, ev ev gezerdik, toplardık onu da getirir çocuğun annesine verirdik o da bize pilav veya kısır pişirirdi yerdik. Yine bulgur ve yağ toplardık. Bizim burda bir şehitlik var zamanında alim bir adam gelmiş vefat etmiş burda köyün ortasında gömülü, ona adak adalar horoz, ev sahibi horozu verirdi pişirirdi, tavuklu pilav yapardı, başımıza koyarlardı, giderdik orda üç tur atardık, onu tabii çocuklar var eskiden kimi yer, kimi yemez.” (K35). “İlk yürüdüğünde ayağına ip bağlarlar şeker verirler, çocuklar koşar ipi koparırlar ilk ipi kim koparırsa bütün şekerleri o alır. Her yerin bir adeti var işte.” (K36). “Çocuk yürümeye başladığında köstek derler burda, kösteğini kesiyoruz. Oturtuyoruz çocuğu mesela iki parmak başlarını ince bir ip bağlarız, ondan sonra birkaç tane de çocuk toplarız işte, koşabilecek, uzak bir mesafeden ama çocuğun önüne de ya şeker, çikolata, lokum falan bu tür şeyler koyarız ki koşanlar o ipi keser o şekerleri alıp kaçarlar.” (K40). “Bebek yürüdüğünde kösteğini keserler. Çocuğun baş ayak parmaklarına ip bağlarlar, çerezidi, şekerydi koyarlar çocuğun kucağına, çocukları koştururlar, ilk ipi koparan alır şekerleri falan, bazen çocuklara kopartırlar bazen de yanında bir büyük olur çocuklar koşarken çocuğu devirmesin diye o büyük koparır ipi.” (K41). Çocuk ilk yürümeye başladığında yapılan uygulamalar Özbek katılımcılar tarafından; “Çocuk yürümeye başladığında eskiden benim kızlarımın döneminde küçük küçük ekmekler yapıp onları dağıtıyorduk. Süt koyuyorduk ekmeğin içine tandırda pişiriyorduk. Bizim tandırımız farklı Hatay’daki gibi değil, biz oturarak pişiriyoruz. Hatay tarafında komşularımız dik olarak pişiriyorlar.” (K66). “Çocuk yürümeye başladığında tandırda küçük ekmekler yapıp onları dağıtıyoruz. Küçük küçük sütlü ekmekler yapıyoruz, onları dağıtıyoruz.” (K67). “Yürümeye başladığında bir şey yapmazlar. Benim ortanca oğlum çok geç yürüdü o zaman babaannesi geldi işte tandırda ekmek pişirdik, babaannesi ekmeğin birini kırdı ayaklarının üzerinde yürüsün diye, inanç gibi bir şey işte. Bunu yapalım da yürür belki diye.” (K69). “Çocuk yürümeye başladığında hamur işi yapıyoruz, genelde ekmek yapıyoruz, tandır ekmeği yapıyoruz, normal ekmekten biraz daha büyük işte tandırda pişiriyoruz onları.” (K74) sözleri ile aktarılmaktadır. Türk Sünnilerde ve Yörüklerde ise çocuk ilk yürümeye başladığında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “İlk yürümeye başladığında da tören gibi bir şey yapılır. Kız çocuğu ise kitaptır, makastır, başka bir oyuncak falan koyarlar, hani derler ki makasa

sündüyse, terzi olacak falan derler. Kaleme sündüyse okuyacak adam olacak derler, öyle bir şey var işte. Bir tepsiye eşyaları koyarlar işte çocuk hangisine yürürse giderse o mesleği olacağına inanırlar.” (K83). “Bizim orda mesela çocuk yürümeye başladığında ilk düştüğünde, ayak kösteği derler mesela onu yaparlar. Çocuğun ayaklarına ip bağlarlar onu keserler işte yine orda da birşeyler yapıp dağıtırlar. Genellikle şeker dağıtırlar.” (K86). “Benim çocuğum yürümede biraz zorlandığı için ben horoz adamıştım, çocuğumun kendi kadar horoz kestiğimi biliyorum, üzerine binecek şekil adamıştım, yürümekte zorlandığı için acaba yürümeyecek mi diye yürümeye başlayınca o şekil horoz kesmişim. Onu da dağıttım yani. Kurban da kesenler oluyor çocuğu yürümeye başladığında.” (K88). “Ondan sonra çocuk adımı ilk attığında da ayağına ip bağlarlar çocuğun. Çocuğu yürütmeye çalışırlar çocuğun önüne kalem, defter, kitap koyarlar, bir şeyler koyarlar yani. Çocuğa gel buraya derler, çocuk hangisine düşer hangisini alırsa o mesleği olacağına inanılır. İşte adetlerimiz bunlar, kaynanamgiller falan bunları yaparlar.” (K99). “Çocuk yürümeye başladığında kurbanını keseriz, ya da yedi aylıkken keseriz, en şeyi ama yedi günlükken kesilir, yedi günlükken akide, hakike kurbanı kesilir. Kırkı çıktıktan sonra da kesilir. Öyle dağıtırız, kuran okuturuz. Mesela kavurma yaparız, konuya komşuya dağıtırız.” (K104).

4.2.8. Bebek Mevlidi

Bu bölümde bazı katılımcılar tarafından bebek mevlidi yapıldığı ve mevlitte yapılan uygulamalar aktarılmaktadır.

Arap Sünni katılımcı (K38) bebek için mevlit törenlerinde yapılan uygulamaları şu sözlerle anlatmaktadır; “Kırkı çıktığında biz mevlit okuturuz orda lokum verilir. Mevlitte camide lokum, meyve suyu, yasin, tesbihi, çocuğa özel bir anı öyle dağıtılıyor şimdi camilerde öyle yani. Kırkına kadar bizde bir şey yapmazlar ama kırkı çıktığında mesela yıkanır anneyle bebeği, evin içinde temizlik yapılır.”. Türk Sünnilerde ise bebek için mevlit törenlerinde yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Çocuk mevlidi okuturlar mesela orda da küçük sabunlar yapıp dağıtırlar, şekeriymiş falan yapıp dağıtırlar.” (K82). “Kırkında da bütün her şeyimizi yıkarız, çocuğumuzu yıkarız, kendimizi yıkarız, her yeri temizleriz. Böyle kırkımızı çıkarırız. Kırk uçurtması yok bizde. Öyle şeyler yapmayız. Bir mevlit okuttuysam çocuğuma yemekli yaparım. Etrafımı çağırırım o zaman olur. Ama böyle uçurtma

falan hiçbir şey yapmadım.” (K93). Bebek için mevlit törenlerinde yapılan uygulamaları Türkmen katılımcı (K101) “Kırkı çıktığında genelde bebek mevlidi olur, Yasin, hatim okunur genelde, onda gene ikramlıklar olur ev yapımı. İçeceği elimizde yaparız genelde. Tatlı, börek, kurabiye, yaprak sarma gibi ikramlıklar olur genelde.” ifadeleri ile aktarmaktadır.

4.2.9. Altı Aylık (Buçuk) Kınası

Bu bölümde kız bebekleri altı aylık olduğunda kına yakıldığından ve bu özel günde hazırlanan özel sofralardan bahsedilmektedir.

Bebeğe yakılan kına merasiminde yapılan uygulamalar Çerkez katılımcı (K44) tarafından şu sözlerle ifade edilmektedir; “*Altı aylık olunca da buçuk kınası yaparlar. Bebeğe kına yakılır, eğlence olur, yenilir içilir işte. Akraba eş dost herkes bir şey getirir o gün pasta, börek, çörek gibi işte. Yanında içecekler, öyle.*” (K44). Türk Sünnilerde ise bebeğe yakılan kına merasiminde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “*Altı aylık olunca da buçuk kınası yaparlar. Bebeğe kına yakılır, eğlence olur, yenilir içilir işte. Akraba eş dost herkes bir şey getirir o gün pasta, börek, çörek gibi işte. Yanında içecekler, öyle. Özel bir şey yok, herkes ne getirirse o olur.*” (K82).

4.2.10. Çocuğu Olmayanların Adak Adaması

Bu başlık altında ise çocuğu olmayan ailelerin adak adadıklarından ve adağı nasıl sunduklarından ve adak sofralarında nelerin hazırlandığından bahsedilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) çocuğu olmayan ailelerin yaptığı uygulamalar şu şekilde anlatılmaktadır; “*Çocuk doğduğunda bir şey yapıp dağıtılmaz. Şöyle bir şey ama birkaç yıl çocuğun olmadıysa adak adanır, tatlı dağıtılır, kurban kesilir, fakirlere dağıtılır. Çocuğu olduğunu konu komşuya duyurmak için bir şey yapıp dağıtmayız.*” (K7). “*Bazıları çocuğu olmuyorsa adak adanmışsa eğer çocuk doğduktan sonra da mesela yedi yaşına gelene kadar çocuk çocuğun saçını kesmez, adağını da yapmaya devam eder. Ne zaman adağı yapmayı keser, o zaman çocuğunun saçını da keser. Nasıl adanmışsa o adağını öyle yaparlar.*” (K11). “*Ben mesela kızım doğduğu zaman saçını adanmıştım, işte ziyarette yine kurban kestik saçlarını kestik o börekten, yağlı kahkeden, gene kaytaz böreği, bulgur pilavı, çorbası, cacığı, salatası, dolması, hepsini*

yapmıştım. Onları yapıp dağıtıyoruz. Saçını adamak derken yedi yaşına kadar saçını kesmiyorsun, mesela benim iki sene çocuğum olmamıştı, işte çocuğum olursa saçını ziyarette keseceğim diye adamıştım, yedi yaşında kestim.” (K12). “Eskiden çocuğu olmayanlar çocuğu olsun diye adak adarlardı, erkek çocuğu olursa saçını uzatırlardı. Erkek çocuk yedi yaşına geldi mi, ortasında bir miktar saç bırakacaksın öreceksin onu yedi seneye kadar. O zaman keserler dana mı, kuzu mu ne adadıysa, keserler, giderler hepsi çocuğa para verirler, bayram gibi, yemek yapılırdı işte. Erkek çocuğuna daha çok değer verilirdi.” (K24). “Yalnız ben adak tuttum, Allah’ım ilk çocuğum oğlan gelsin, onun yerine bir adak keseceğim. Allah’a şükür, üç oğlum, üç kızım oldu. Şimdiye kadar o bayramı yapıyorum. Çocuk bayramı bunun adı. Eğer durumun varsa bir dana kesiyorsun, ama yoksa bir kuzu, bir keçi yani oğlak, çiğ et de dağıtıyoruz, bulgur pilavı ile haşlama et de dağıtabiliriz.” (K30). Hristiyan katılımcı (K53) çocuğu olmayan ailelerin yaptığı uygulamaları şu şekilde aktarmaktadır; “Kilisede vaftiz olayımız var, şimdi adak olduğu zaman çocukların saçları uzatılır, saçları uzatılan çocuklar burda hem düğünlü şeyli şey yapıyor. Ondan sonra çocukların saçları kesiliyor. Küçük yaşta da vaftiz yapan var, yedi-sekiz yaşına kadar bekletilip o zaman da vaftiz yapılan var, onun adağını yerine getirirler, çalgılı çulgulu yaparlar, yemekli, müzikli her şeyli yapılır. Restoranlarda yapıldığı zaman mangallı olur, ama evlerde olacaksa annelerimiz dolmalar, sarmalar, börekler, her türlü şeyi yapıyor yani.”. Türk Sünni katılımcı (K87) ise çocuğu olmayan ailelerin yaptığı uygulamaları “Bazı çocuğu geç olanlar kurban keser. Her çocuğa kurban kesilmez biz de. Bazı çocuğu olmaz, sonradan geç olur onlar kurban keser.” sözleri ile aktarmaktadır.

4.2.11. Çocuğun İlk Saçı, İlk Tırnağı Kesilince, İlk Dişini Görünce Yapılanlar

Çerkez katılımcılar tarafından çocuğun ilk saçı ve ilk tırnağı kesildiğinde yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; “Yalnız ilk tıraşında tıraş eden berbere hediye verilir. Ya bir havlu, ya bir iç çamaşır, ya bir gömlek falan hediye edilir. Ha bir de tırnaklarını kesmeden amcasının, dayısının cebine elini sokar bebek artık ne kadar para çıkarırsa cebinden artık o para bebeğin olur. Onu da öyle yaparlardı.” (K43). “İlk tırnağını kesince dedesinin cebine elini sokarlar para alırlar. İlk saçını keserler kuyumcuya götürürler ağırlığı kadar altın alırlar gelirler. Hala yapıyorlar mı yapmıyorlar mı bilmiyorum ama.” (K44). Türk Sünnilerde ise çocuğun

ürünlerin kelimeleri sık tekrarlanmıştır. Dolayısıyla kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesinin sonucunda öne çıkan kelimelerin konu ile uyumlu olduğu düşünülmektedir.

Yapılan görüşmelerde lohusa kadına tereyağı eritilip, pekmezle tereyağı, çaylar, lohusa şerbeti (kaynar), pekmez şerbeti içirildiği, soğan, nişastalı kaymak, kuymak, kızartılan yumurtaya tereyağı ve şeker eklenerek, mercimekli pilav, zerde, yoğurt çorbası, bulamaç yedirildiği görülmektedir. Bebeğin doğduğunu duyurmak için halka tatlısı (müşebbek), baklava, züngül, kıvrım tatlısı tatlılarının, iki bisküvi arasına lokum konularak onun, lokumun dağıtıldığı, kurban kesilerek Özbek pilavı yapılıp dağıtıldığı, kağıtlı şeker, çikolata dağıtıldığı görülmektedir. Doğum sonrası anneyi/bebeği ziyarete gelenlere çay, kahve, meşrubat, börek, baklava, çikolata, lokum, lohusa şerbeti (kaynar), kuru pasta, Şam tatlısı, biberli ekmek, kahke, ıspanaklı ekmek, katıklı ekmek, gül şurubu, lokum bisküvi ikram edildiği görülmektedir. Kırkı çıktığında bebek mevlidi yapılıp mevlitten sonra lokum, tatlı, börek, kurabiye, yaprak sarma, içecek gibi ikramlıklar dağıtıldığı, şekerli katmer yapılıp dağıtıldığı görülmektedir. Vaftizde de yine kurabiye, çerez, çikolata, çay, kahve, yaprak sarma, içli köfte (oruk), lokum, baklava gibi ikramlıkların yapılıp dağıtıldığı aktarılmaktadır. Çocuğun ilk diş çıktığında diş hediği (diş buğdayı) yapılıp dağıtıldığı, yağlı külçe, baharatlı kahke, diş ekmeği, patlamış mısır yapılıp dağıtıldığı anlatılmaktadır. Çocuk yürümeye başladığında ise yağlı börek, külçe, halka tatlısı (müşebbek), sütlü küçük ekmek yapılıp dağıtıldığı ve köstek kesme adetinin olduğu görülmektedir. Altı aylık (buçuk) kınasında da yine bebeğe kına yakılıp eğlence düzenlendiği ve gelenlere börek, çörek, pasta ve içecekler ikram edildiği anlatılmaktadır. Çocuğu olmayanların adak adadığı, çocuğu olduktan sonra çocuk belli bir yaşa gelene kadar saçının kesilmediğinden, saçı kesildikten sonra da kurban kesilerek çeşitli ikramlıkların hazırlanıp ziyafet sofraları kurulduğundan bahsedilmektedir.

4.3. Sünnet

Sünnet, Arapça “sünen” kelimesinden türetilmiştir ve çeşitli anlamlar taşımaktadır. Bunlardan ilki “iyi ahlâk, iyi tabiat” anlamına gelirken, ikinci anlamı “Hz. Muhammed’in sözleri, davranışları ve tasvipleri (misvak kullanma, cemaatle namaz kılma vb.)”dır; son anlamı ise “çocuğu sünnet etme” olarak ifade edilmektedir (Devellioğlu, 1993, s. 971). Bu kavram kapsamında gerçekleştirilen çocuğu sünnet

ettirme uygulaması Hz. İbrahim'den günümüze kadar hem dini hem de milli bir tören olarak sürdürülmektedir (Ademoğlu, 2022, s. 103).

Bölgede erkek çocuklarının sünnetlerinin yemekli bir törenle yapıldığı ve sünnet düğünlerinde özel bir yemek yapılmamakla birlikte genelde düğünlerde yapılan yemeklerin benzerlerinin tercih edildiği görülmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemekler şu şekilde ifade edilmektedir; *“Sünnet yemekleri de düğün yemekleri gibi yine de aynı şeyler olurdu. Düğün yemekleri sünnet yemekleri hemen hemen aynı olurdu. Eskiden oruk, dolma, kızartma işte birkaç çeşit daha vardı ama işte mezeler var. Humus, patlıcan ezmesi, biber ezmesi, zeytin salatası, gannuş.”* (K2). *“Dolma mı, sarma mı, et mi biz kesiyoruz keçileri, keseriz, sofraya açarız, bir de davul getiririz, haşlama et yapıyoruz etlerden, nohutlu bulgur yaparız, kış zamanı lahana sarması, yaz zamanı daha çok dolma yapılır. Pazı sarması da yaparız. Önceden kuru fasulye, pilav, tepsi kebabı, çeşit çeşit böyle sofraya koyuyorlar, kış günleri az oluyor düğünler, sünnetler, en çok yaz günleri yapılıyor. Eskiden düğüne tüm mahalleyi davet ederlerdi ama şimdi sadece aile bireyleri oluyor. Bizim köy eskiden davulla davet ediyorlardı hem de. Eskiden bütün köyü yedirecekler, sofraya koyacaklar.”* (K4). *“Ya kimisi böyle sade, sessiz yaparlar, kimisi düğün gibi yapar. Valla eskiden, çok eskiden her türlü yemek yaparlardı ama sonra yavaş yavaş kesildi. Mesela nasıl misafir yanına gelmişse böyle özene bezene yemek hazırlarsan öyle yemekler yapılırdı. Çok uzaktan gelecek misafirlere yapardık, dolma, sarma işte öyle. İçli köfte yaparlardı, mezeler olurdu, humus falan. Sanki bir yarışa giriyorlarmış gibi, sanki benim sofram daha iyi görünür, benim için daha iyi konuşurlar falan herşey yapılırdı. Yani aklına ne gelirse.”* (K6). *“Genelde özelde yapılan yemekler, her zaman yapmadığımız, gerçi artık şimdi yapılmıyor, eskiden yapılıyordu. Eskiden herşey, içli köfte yapılır mesela, koyun, dana artık bütçesine göre işte neyi varsa ya keşkek, ya da bulgur pilavı üstüne haşlama et yanına dolmaydı, dediğim işte yağlı börek, humus, yani soğuk meze, mezelerin hepsi, tabii içki de olur o anda, davul zurna herşey yapılır, yaparlardı yani. Meze olarak başka babagannuş, bizim yaptığımız cacık, süzme yoğurtla salatalıkla yaptığımız kuru cacık, cevizli biber, böyle. İnsan bütçesine göre neye yeterse ona göre yaparlar. Kimisi çok yapar, kimisi kendine göre yapar, davetlilerine göre yapar, kaytaş böreği dediğimiz yine üstü etli olan onu bilirsiniz. Onu da yaparlar düğünlerde genellikle sünnet düğünlerinde, bizim çorba adetimiz yok, direkt biz yemeğe geçeriz, ama mezelerimiz çok.”* (K7). *“Sünnette çikolata dağıtılır. Tabii sünnet düğünü yapılacaksa*

yemek yapılır. Ama herkes yapmıyor ama. Herşey yapıyor, köfte yapıyor, dolma yapıyor, kaytaç böreği yapıyor, humus yapılıyor, salata herşey yapılıyor. Tabii tatlısı da var, tatlı olarak künefe yapılıyor. Baklava da dağıtılıyor.” (K8). “Eskiden sünnet düğünü yapıldığı zaman evet yapılırdı. Ama herkes de yapmıyor bunu. Ev yemekleri işte sarma, dolma, kuru fasulye, içli köfte, özellikle içli köfte her yerde yapılır. Düğünlerde aşure yapılmaz yok. Tavuk yapılır, salata yapılır. Soğuk mezelerimiz çok meşhur düğünlerde. İşte babagannuş var, humus var, süzme yoğurt var, tuzlu yoğurt var, daha muhammara var, cevizli biber var, yani var, herkes istediği şekilde yapıyor o soğuk mezeleri.” (K11). “Sünnet düğünleri genelde artık dışarda kutlanıyor. Eskiden kazanlar kaynatılırdı. Genelde aşure yaparlardı bizim aile bizim köyde. Eğer ki yıllar sonradan tekrar oğlan çocuğu olduysa ona büyük danalar kesilirdi. Davullar çalınırdı. Gene altın takılırdı. Aşurenin yanında yaprak sarma yapılırdı, içli köfte yapılırdı genelde ve şu ana kadar yaprak sarması ve içli köfte, kaytaç böreği, katıklı ekmek bunlar mutlaka yapılır.” (K12). “Sünnet düğününde yemek yapan yapardı, içli köfte, dolma, meze, humus, salata, cacık, eskiden bunlar yapılırdı ama artık yeni nesiller daha küçük yapıyor.” (K15). “Sünnet düğününde herşey yapılırdı, tavuk, et, dolma, sarma, en fazla içli köfte yapılırdı burda. Şiş kebab, oruk, meze olarak, süzme yoğurt, humus, babagannuş, acılı, cevizli biber, muhammara.” (K17). “Sünnet düğünlerinde eskiden kaytaç börekleri yapılırdı, içli köfteler yapılırdı. Sarmalar sarılır, dolmalar doldurulurdu.” (K18). “Sünnet düğününde eskiden çok yemekler yapılırdı. İçli köfte oruk deriz biz, oruklar yapılırdı. Dolma yapılır, kuru fasulye yapılır, pilav yapılır, börekler yapılır, bunların hepsi yapılır. Çiğ köfte de yapılır. Ciğer kavurması yanına içli köfte yapılır. Eskiden tokmakla döverdik içli köftenin dışında, hamurunda kullanılan eti. Tokmakla, taşla, onu böyle dövücen dövücen, onu öyle yapardık.” (K20). “Bizim kültürde yapılıyor tabii ama biz yapmış değiliz. Çok eskiden yapılırdı, durumu olan bir dana alırdı, onu kesip kıyma yaparlar, bir bölümünü kuşbaşı yaparlar. İşte içinden kaytaç böreği yaparlar, dolma, sote et sote gibi, bizde ona hamıs derler, ciğerini ayrı çekerler güzelce pişirirler ciğerini içine maydanozunu, baharatını, soğanını koyarlar buna humıs derler, bunu koyarlar, e tabiki meyvesi, çerezini koyarlar. Tabii düğünler genelde yazın olduğu için meyve olarak karpuz koyulur masalara. Mersin ağacının dallarından şiş yaparlardı eskiden, onlara dizerler eti çok daha lezzetli olurdu etler. Onu pişirirler öyle dağıtırlar, kahke yaparlar, düğün yemekleri de bu şekilde yapılıyor.” (K22). “Eskiden sünnet düğünü olurdu, çocuğu ata bindirirlerdi. Aynı düğün yemeği gibi yemek olurdu. Pirinç pilavı,

fasulye, haşlama et.” (K24). “Eskiden normal düğün yaparmış gibi sünnet düğünü yaparlardı hatta. O da yemekli içkili olurdu. Sofralar kurulurdu. Muhakkak içli köfte olurdu, kaytaş böreği olurdu, mangal olayı da muhakkak olurdu mangalda da kuşbaşı, kebab pişirilirdi, mezeler olurdu, o tür şeyler olurdu.” (K25). “Sünnet düğününde yemek yapılıyor mesela, aşure yapılıyor, dolması yapılıyor, onun tatlısı da yapılıyor, kimisi de özelde bütçesine göre de fark ediyor. Çocuğun sünnetine özen gösterilir. Tatlılar yapılır, anne baba kılığı kıyafeti yeni olacak, herşeyi yeni olacak, altınıydı, parasıydı, özel yemek de verilebiliyor. Ben mesela oğluma yemek verdim. Çünkü rahmetli babam dedi kesinlikle ben kirvesiyim yemeksiz gitmem dedi. Tamam dedik, yemek yaptık, dedesi altınını taktı, evet düğün gibi kutlanır, sünnete çok önem gösterilir. Kirveye çok önem gösterilir burada. Kirve çok önemli.” (K26). “Sünnette mesela kirveyi çağırırız. Yemek veririz, o da işte yöresel yemeklerimizi yaparız. Orukmuş, aşureymiş, mantıymış. Tek erkek çocuk getirdiyse o zaman yemek veriyorlar. O zaman düğünümüz var ama üç-dört erkek getirdiyse o zaman yapmayız.” (K27). “Genelde sünnet düğünlerinde Hatay’a özgü yemekler yapılır. Gücü olan yani kesim yapar, kurban keser, yemekler yapılır, konu komşu akrabalar davet edilir. Genelde bizim burada meşhur olan oruk, dolma, yaprak sarması ve soğuk mezeler yani. Humus, süzme yoğurt bu tür yemekler yapılır. Abagannuç falan, evet o da yapılır. Hatay’ın yemek kültürü çok geniş, özel, güzel yemeklerimiz var. Yani genelde bunlar servis edilir.” (K28). “Sünnet düğünü yapardık tabii, mesela ben 2 tane yaptım. Yemekler yaptım, bütün herkesi davet ettim, düğün salonu tuttuk, o zaman eğlence yapmadık, mevlit okuttuk. Mevlitte ikramımız dondurma oldu, pasta, soğuk içecekler ikram ettik. Yemeklerde içli köfte yaptık, ben kendim yaptım, pilav, sulu yemek yaptım, dışardan gelenlerim vardı benim, iki gün üç gün yemek verdim onlara. Mesela Reyhanlı’da akraba var, İskenderun’da akraba var, onları çağırdığımda geldiler hep beraber yaptık, kuru dolma, sarma da yaparız, ben evde kurutmam ama yapamam çarşıdan satın alırım. Bizim Antakya’da kurumaz o.” (K32). Sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemekler ise Arap Sünni katılımcılar tarafından şu şekilde aktarılmaktadır; “Normal, herkesin yaptığını yaparız. Mesela eskiden düğünlerde ne pişer, aşur pişer, bizim aşurumuz keşkek, herkesin bildiği keşkek biz de aşur, işte dolmadır, sarmadır, pilavdır, kuru fasulyedir, eğer yazın yapılırsa taze fasulye pişer, cacık, salata veya herkese verilir, yenir. Düğünlerde de aynı şey bizde çorba olayı yok. Tatlı falan da düğünlerde yapılmaz. Bizim keşkeğimiz acı olur, yani aşur dövme derler biz de. Büyük düğünler yapılırsa içli köfteler yapılır.” (K33). “Bizde düğünlerde

yapılan yemekler var onlar yapılır. Aşur yaparız mesela, dolma, taze fasulye, pilav etli, kalabalıksa davetliler, kazan şeklinde pişer, ikram edilir, yani düğünlerde olur, sünnet düğünlerinde olur. İstersen koyun keserler, dövme de yemek çeşitleri işte. İçerisine biz acılı biber de koyarız, biber salçası ve et.” (K34). “Düğün yaparsan yemeği bol olur tabii çocuğum, tabii köyde yaparlar, fasulye, pirinç pilavı, dövme, aşur yapılır, lahmacun falan yaptırırlar, yani yapılır, çok güzel olur köy düğünleri. Nohutla pilav çok tatlı olur.” (K36). “Sünnette de yine düğün gibi, sünnet hamamı olur, sünnet kınası olur. Sünnet düğünü olur, kesileceği zaman mevlit olur. Mevlit okutulur. Yine sünnetten sonra ayriyeten tebrik alınır. Belli iki gün. Mesela bende çocuğuma sünnet yaptım sünnetten sonra tebrik aldım akrabalara diyom ki mesela sen poğaça yap, sen kek yap diye, sen kurabiye yap, davet sahibi olarak getirilenler masaya dizilir ikramlık olarak, herkes çayını kahvesini alır böyle bir tebrik yani. Mesela ben pasta yapamıyom iki şişe kola getiriyom, ben yapamıyom ikramlık sana kahve getiriyom, eli boş gitmez gidenler, sen gidip yediğin gibi elin de dolu gidiyorsun, bizim orda öyle yani. Burda, bu köyde yok. Ben mesela kendi sünnetimde gelen pastalardan iki-üç ay misafir ağırladım. Kola, kahve desen bir o kadar bir süre evime almadım yani o kadar. Biraz çevrenin genişliğine de bağlı, sana da yük olmuyor hem, sen hiçbirşey yapmıyorsun sen evini açıyorsun sadece. Oturuyorsun gelen getiriyor zaten herşeyi, nazının geçtiği kişiler de durmuyor zaten sana ikramlıklarını yapıyor. Eve gelen bile biri kahvenin başına geçiyor, biri meşrubata geçiyor, birileri bulaşığı makineye diziyor, öyle geliyor geçiyor zaten. Çok rahat oluyor yani Antakya’da bu işler. 13.00-13.30 gibi başlar, taaa 17.00-18.00’e kadar sürer. Zaten bilirsin ki beylerin eve geliş saati herkes çeker gider. Depremle birlikte yapılacak adetlerimiz de bitti, yapılacak yerlerimiz de gitti. Bir şehir yok oldu gitti. Çok güzel misafir ağırlanırdı. Şurdan yabancı biri geçsin mesela o bizim için misafirdir, baş tacıdır. Ama bitti yani.” (K38). “Burda bir gecede bitiyor sünnet merasimi. Bir gece eğlence yapılıyor ama herkeste değil. Bazıları sadece mevlit okutur. Kestirir çocuğu tebrik alır bu kadar.” (K40). “Sünnette de yine düğün gibi olur, aynı yemekler yapılır. Yatağı hazırlanır çocukların, giydirilirler, öyle getirirler düğün alanı yerine. Yemekte aşur yapılır, kuru fasulye, pilav, cacık yapılır.” (K41). Çerkez katılımcılar ise sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemeklere şu şekilde değinmektedir; “Sünnet merasimleri eskiden pek nadir olurdu. Davetlileri davet edersin. Yemek olurdu tabii mesela dövme, oruk, sarma, dolma, bunlar hep özel yemek. Bize özgü tatlı künefe yapılıyor. Davet sayısına bağlı, senin arzuna bağlı yemek. O yemek dışında mevlit okunur o zaman ikram da

yaparsın ayriyeten. Artık pasta, dolma ne ise gücünün yettiği onları yaparsın.” (K43). “Valla işte buranın özel dövmesi var, şıpsı pastamız var, halujemiz var, yalnız şey Türklerin puf börek, ona benzer, pişi gibi ama içi kıymalı, çiböreğe benziyor. Kıymalı da yapılır, peynirli de yapılır. Bizim Çerkez kültüründe yemekler çok zayıf. Çok yemek çeşidimiz yok, hep hamur işi var.” (K44). Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemeklerden şu şekilde bahsetmektedir; “Genelde sünnet düğünü ile diğer düğünlerdeki yemeklerin baş yemeği mantı çorbası, yanına da etli pilav olur. Salata olur, bunlar olur. Önceden bildiğimiz içinde kıyma olan dört kulak mantıları hazırlarız. Mantıları çok küçük şekilde bükerek kapatırız. Sonra et suyuyla haşlarız o et suyuna nohut da koyarız. Küçük kıkırtmalar kesip onu da kızartıp kavurup salçayla nane bol ekşili çorba yaparız onun yanına da etli pilav. Eskiden pide derdik, benim çocukluğumda mesela, mevlit yemeklerinde böyle düğün yemeklerinde olsun sütlaç yapılırdı, normal pide yapılırdı, normal yufkayı açarız, hafif nemi gitsin diye onu serer kuruturuz, içine çökelek serperiz, yağ, onu katlar, böyle bir güzel keser, onu tepside fırında, odun fırınında pişiririz onu. Düğünlerde, mevlitlerde o olurdu eskiden. Üzerine yoğurt süreriz bol, o vardı eskiden ama şimdi kalktı artık. Eskiden yokluk vardı ama bolluk çoktu. Kabı her evden toplardık, herkes ne verirse tas, tabak, çatal, kaşık toplanırdı, onunla ikram yapılırdı. Herkes iş bittikten sonra tekrar kendi kabını, eşyasını alırdı, şimdi hazır tabaklar çıktığından onlar kullanılıyor. Öyle bir özenti de kalmadı zaten, hazır yemeğe döndüler. Evde yapılan en ağır yemek artık bir pilav, ayran oldu. Düğün yemekleri falan da genelde aynı olur, bazen kuru fasulye, pilav olur, bazen türlü, pilav olur. Düğün yemeklerinin ilk günü mesela toyga çorbası yapılır, yanında sarma, dolma olur. Normal yoğurt, buğdayla yapılıyor, yaz olursa kabak, kış olursa ıspanak koyarız, bulgur koyarız. Yapılışını anlatayım, önce dövmeyi haşlarız, bu nohutumuz da haşlanmış olur, kabaklı yapacaksak kabağı da doğrarız, onu çok küçük, ince. Dövmeye piştiği zaman onu indirmezden önce içine karıştırır, o da bir haşlanır, onu ayran kaynamaya başlamadan veyahutta hepsi bir ilik ayranla dövmeye biraz soğuduktan sonra karıştırırız biraz da un koyarız bağlamak için, kesilmesin diye onu karıştırma karıştırma pişiririz. Bol yeşil nane koyarız, karıştırma karıştırma kaynatırız güzel olur, hele keçininki daha güzel olur. Millet en çok onu seviyor, keçi yoğurdu ile yapılanı.”. Girit Göçmeni katılımcı (K51) ise sünnet merasimlerinde yapılan uygulamaları ve yemekleri “Kurban kesilir, mesela benim kaynanam yedi-sekiz tane çocuk birden sünnet yaptırdı, torunlarını, kocaman bir kurban kesti, yemek yapıldı, bütün köyü davet etti, mevlit okundu, o zaman bu kadar

fazla zorlu yemekler yoktu, şimdi mesela mantı çorbası yapıyoruz, yuvalama, analı kızlı, herşeyi yapıyoruz. Sonradan düğünlerde güveç falan yapardık. Kuru fasulye ıslatırdık akşamdan, etle yapardık, sulu patates, pirinç pilavı ya da dövme pilavı, yarma pilavı yapardık. Ondan sonra hayırlı olsun gelenlere lokum dağıtılıyor, çay, kahve, bunlar yapılıyor.” sözleri ile ifade etmektedir. Özbek katılımcılar tarafından sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemekler şu şekilde aktarılmaktadır; *“Eskiden sünnet düğünü yapıyorduk, şimdi düğün demeyelim de bazılarının maddi durumu yetmeyince sadece doktora gidip kestirip geliyorlar. Eskiden düğün yapılıyordu işte iki-üç koyun kesiliyordu. Konu komşu çevrelerden misafir çağrılıyordu, hediyeler veriliyordu. Yemek olarak Özbek pilavı pişiriliyordu, yanında kavurma, çorba oluyordu. Kavurma derken yanında nohut koyarak et kavurması, etli olarak patates olmazsa olmaz. Çorba dediğim yahni yani böyle eti parça parça keserek, içine su katarak çorba yapıyoruz, içine patates, havuç koyarak.”* (K66). *“Sünnet düğünlerinde de bizim meşhur pilavımız olan Özbek pilavını yapıyoruz. Özbek mantısı da yapıyoruz, işte sarma, dolma, mantı. Özbek mantısı buharda pişiyor. Erişte makinesi diyorsunuz siz Türkçe ile, kare kare kesiyoruz, aşma aşın diyoruz biz, onu harcı koyup kapatıyoruz, iç harcında kıyma koyuyoruz, kıyma, soğan oluyor. Onun kendi pişirim tabağı oluyor zaten, en altından su koyuyoruz, o aletleri Afganistan’dan getiriyoruz. Mantı piştikten sonra üzerine domatesli sos yapıyoruz, yoğurtlu sos yapıyoruz, nane falan karıştırıp o şekilde yapıyoruz.”* (K72). *“Sünnet düğünlerinde de bizim meşhur pilavımız olan Özbek pilavını yapıyoruz. Misafirimize de illaki bir Özbek pilavı yaparız. Sünnet düğününde masa hazırlar, pastasını da koyar. Tatlısı olsun herkes birşeyler yapmaya çalışır, masayı donatırız işte. Akrabaların hepsine söylerler hepsi bir şey yapıp getirir masanın üstüne koyar.”* (K75). Sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemekleri Türk Sünniler şu sözlerle ifade etmektedirler; *“Sünnet düğünü yapan yapar, yani yemek yapıp dağıtılır. Davul zurna getirir çaldırır. Bütçesi olan yemek yapıp dağıtır, mesela aşure yapılır, pilav yapılır, kuru fasulye yapılır, cacık yapılır. Mesela tandırda biberli ekmek yapılır, yanına güzel buzlu ayran yapılır, iyi gider.”* (K76). *“Sünnet düğünlerinde aşure yapılır, siz buranın aşuresini bilir misiniz? Keşkek diyorlar, keşkekten farklı bizim buranın aşuresi. Buğday, nohut, tavuk etinden ya koyun etinden boynundan yani veya kalça etinden yapılır. Çok güzel olur. Küçükbaş hayvan koyun veya teke etiyle veya tavukla yapılır hani en kolayı. Çok güzel olur, biber koyuyorlar, biber salçası, soğan, kimyon, sıvıyağ, tereyağ ne varsa bu dövülür böyle güzelce, biber salçası konur içine. Rengi kırmızı olur, bizim buranın*

aşuresi çok farklı olur, çok güzel olur, pirinç pilavı olur, kuru fasulye yaparız, kızartma isteyenler kızartma yapar, karnıyarık herkes bütçesine göre birşeyler yapar daha doğrusu.” (K77). “Sünnet düğünlerinde de dediğim gibi aşureler yapılır, önceden beri de şimdi de yapan yapıyor. Sulu fasulye yaparız, pirinç pilavı yaparız, salata, cacık yapan yapıyor, kızartma da yapan oluyor o onun şeyine bağlı ama çoğunlukla sulu fasulye, aşure, pirinç pilavı yapıyor. Bazısı türlü yapıyor, salata yapıyor yanına mesela, firik pilavı yapıyor, iki türlü yapıyorlar yani sünnet düğünlerinde. Şimdi artık yemek verilmiyor evlerimizde ama eskiden hepsi yapılırdı sünnet düğünlerinde.” (K80). “Sünnet düğünlerinde dışardan gelenlere yemek yaparlar, mesela oruk yaparlar, dolma yaparlar, aşur yaparlar, ondan sonra buğulama yaparlar, onu ne yaparlar, yuvarlama yaparlar, bulguru böyle, onu etle önce nohudu haşlarlar, ondan sonra onun içine tuzlu yoğurdu koyarlar, ondan sonra onun içine de böyle küçük küçük bulgur köftelerini koyarlar, yok lebniye çorbası değil ona yuvarlama derler. Onu da işte oraya gelen akrabalara ikram ederler. Yerler yemeklerini ondan sonra da sünnet düğününe giderler, oğlanı giydirirler, oğlana altın takan takar, para da veren olur. Sünnet düğününde de düğünde de aynı yemekler olur. Çünkü illaki dışardan gelenler var, ne kadar yakın akraba varsa davet edilir.” (K82). “Sünnet merasimleri normal düğünler gibi olur. Yemekler burda sadece kuru fasulye, pilav, sarma, dolma gibi mevsimine göre sebze yemekleri olur, fasulye gibi türlü yemekleri olur. Antakya kadar geleneksel değildir Kırıkhan, o yüzden o kadar çok şeyler olmaz. Mesela orda aşur, olmazsa olmazdır Antakya ’nın. Bu yapılmaz, yeni yeni bir-iki yapanlar var ama burda olmaz genelde aşur. Antakya, Altınözü tarafı bunu muhakkak yaparlar.” (K83). “Sünnet düğünlerinde de yine normal düğünlerde ne çıkarsa onu yaparız. Lahmacun, kuru fasulye, pilav, mevsimine göre sarma, dolmalar oluyor. Yazın taze fasulye, kışın kuru fasulye yaparız. Ayran çorbası yapıyorlar. Kabakla, pirinçle, dövme ile yaparız onu, bulama çorbası da derler, yoğurt, pirinç, kabak, taze nane doğrarız, karıştırarak kesilmemesi lazım, bir tür soğuk çorba, düğünlerde köy kısımlarında mutlaka yapılır. Burda Hatay’da bulama diyorlar daha çok. Soğuk olarak tüketiliyor, ayran çorbası olarak da geçiyor. Yoğurdun keçi yoğurdu olması gerekiyor. Keçi yoğurdu ile daha güzel oluyor.” (K85). “Sünnet düğün yemeklerinde bizde genelde ekşili çorba çok meşhurdur. Manti çorbası derler bilerseniz. Ekşili çorbayı baya sulu şekilde yapıyoruz, içinde nohut falan oluyor, mercimek oluyor, mantı oluyor. Bildiğimiz dört kulak mantı. Yanında da lahmacun oluyor, bu şekil, sarmamız oluyor genelde, dolma da oluyor. Gelenlere ikram ediyoruz. Kuru fasulye oluyor, tavuklu pilav oluyor, tavuğu

dolduruyoruz genelde.” (K88). “Sünnet düğünlerinde başta bulgur pilavı, kuru fasulye yapılıyor. Dediğimiz aşurdan oluyor, dolma, sarma. Manti da oluyor. Çorba da oluyor, bizim tuzlu yoğurdumuz var. Çorba için tuzlu yoğurdu suyla açıp pirinci atarız, pirinç şişince mantıları atarız. Dört kulak yaptığımız mantıları, mantılar haşlandıktan sonra üzerine yağ nane yakıyoruz, onu gezdiriyoruz üstüne.” (K91). “Sünnetler aynı şimdiki gibi o dönemde farklılık yok. Sünnette mutlaka bir kirve olur. Bu kişi de ailenin sevdiği kişi olur, bu kişi arzu ederse çocuğun sünnet takımlarını falan alır, sünnet sonrası da bir sofraya hazırlanır, o eve evde kim varsa anne, baba, çocuk, kardeşler hepsine hediyeler konularak kirve gönderir. Ve sen de aynı şekil o kirveye gönderirsin. Yanında da yine arzu edersen tatlıyı yaparsın. O da öyle yapar gönderir. O gün yemekler verilir. Bazıları şimdi eğlenceler yapıyor. Biz öyle bir eğlence yapmadık, yapmazdık da yani. Ben kendi çocuklarımda da bu dediklerimi uyguladım. Yemek olarak o günün şartlarında yaz sezonu ise örneğin bir tava yaparsın, yanına pilav ev tavuğunla yaparsın, cacık, ayran yani bildiğimiz şeyler, tatlısı alınır veya yapılır. Bizim burda Erzin yöresinde sarı burma deriz. Bu el açmadır, cevizle yapılır, büyük yufkalar açılır, incecik baklavalık kıvrılır onlar böyle, tepsilere dizilir, akıtı dökülür öyle ikram edilir. Baklavadan ziyade burda genelde sarı burma yapılır.” (K92). “Sünnet düğünü bazısı yapar, bazısı yapmaz. Çocuğa, anne babaya üst baş alınır. Düğünlü olacaksa yemek yaparız. Yazın oldu mu yeşil fasulye, pilav, salata genelde bu bizim burda. Kış olursa kuru fasulye, etli pilav, yani davar keserler, etli pilavı önce etini pişiriyoruz, onun suyuyla bulgur yaparız, haşlama et bulgur, bazen pirinç pilavı da yaparız. Kavurma da yaparız. Etli haşlayıp pişiririz, bulgur pilavının ya da pirinç pilavının üstüne tabaklara koyarız biz. Sade pirinç isteyene pirinç pilavı üstüne et, bulgur isteyene bulgur pilavı üstüne et koyarız, ikisinden de isteyene az bulgur, az pirinç koyup üstüne et koyarız. Misafirler geldiğinde sarma sararız, köfte yaparız, içli köfte, toyga derler bulama onu yaparız. İçli köfteyi bulgurdan dışını hazırlarız makinaları var onda açarız, içine de kimisi sade kıymalı yapar, kimisi ceviz de koyar kıymanın içine, kimisi nohutta koyar, kimisi de biber salçası koyar. Bulamayı da dövmele yaparız, dövmele pişiririz, yoğurt alırız, içine keçi yoğurdu alırlar, dövmeden onu koyarız, bularız, kaynadı mı pişik nohut atarız içine, sade suyla yaparız, çorba gibi, he toyga çorbası. Evvelden biz bulama derdik, şimdi toyga derler. Şiş börek yaparız, böyle misafirler geldi mi. Hamur açarız, sonra katlarız işte, şimdiki adı he mantı, evvelki adı şişbörekti, şimdiki adı mantı işte. Dolma yaparlar, taze patlıcan, kabak dolması. Bizim buranın yemekleri işte, dolma, pilav,

fasulye, salata, içli köfte, yeşil soğanlı bulgurlu içlik yaparız, kısır derler ya. Bizim düğün yemeklerimiz böyle yani.” (K94). “Sünnet düğününde de mevlit okuturlar, bazısı sade yapar, sade yaptığında dedeleri, amcaları, dayısı, halası gelirler mesela hediye getirirler. Sünnet ettirirler, sünnette çocuğun kirvesi olur, eğer sünnet düğünü yaparlarsa yemek de yaparlar, sade yaparlarsa yemek olmaz yani, sadece günlük yemeğini yaparsın o zaman.” (K99). Türkmen katılımcı (K102) sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemeklerden şu şekilde bahsetmektedir; “Sünnet düğünü olmazdı eskiden, köyde biri gezer evde keserdi hemen olurdu. Hatay yöresinde sünnet düğünü pek az yani, biz de hiç yapılmaz nerdeyse. O gelenek yok yani. Şimdiki çocuklar zaten beş-altı aylıkken hemen hastanede yapıyorlar zaten sünnet, kimsenin haberi bile olmuyor.”. Yörük katılımcı (K104) sünnet merasimlerinde yapılan uygulamalar ve yemekleri “Eskiden sünnet düğünlerini yapan yapardı, kurban keserlerdi, Kur’an okuturlardı, tatlı yaparlardı, ben çocuklarıma hep tatlı yaptım sünnet olurlarken, mesela irmik tatlısı yaparım ben çok, genelde o irmik tatlısını yaparım ben, fırına sürülen irmik tatlısı yaparım. Ona bir bardak şekeri koy, bir bardak yağ, bir bardak yoğurt, iki tane yumurta, kabartma tozu, güzellene çırpıyorsun onu, ondan sonra azıcık avuçlan un katıyorsun onu iyice çırpıyorsun, ondan sonra irmiğini koyuyorsun. İrmliğini koyduktan sonra tepsiye dizersin, üzerine dizersin, şambali, şam tatlısı yapıyorsun yani, ondan sonra üzerine ceviz koyarız, şerbetini dökeriz, öyle dağıtırız.” ifadeleri ile anlatmaktadır.



Şekil 3. Sünnet Temasında İkrâm Edilen Yiyecek ve İçeceklerin Analizini Gösteren Kelime Frekanslarına İlişkin Kelime Bulutu

Şekil 3'te yer alan kelimelerin tamamı, frekansın büyüklüğüyle doğru orantılı bir şekilde gösterilmiştir. Şekil 3'teki kelime bulutunda dikkat çeken ilk kelimeler pilav (52), dolma (44), fasulye (40), aşur (aşure, keşkek, dövme) (38), sarma (35), içli köfte (oruk) (30), Özbek pilavı (10) ve Özbek mantısı (8) olduğu görülmektedir. Araştırmada Hatay'ın özel gün gastronomi envanterinin belirlenmesi amacına yönelik olduğu için pilav, dolma, sarma çeşitlerinin, içli köfte (oruk), Özbek pilavı, Özbek mantısı, yöreye özgü farklı isimlendirmeleri bulunan keşkek (aşur, aşure, dövme, hırısı) gibi gıda ürünlerine ait kelimeler sık tekrarlanmıştır. Dolayısıyla kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesinin sonucunda öne çıkan kelimelerin Hatay'a özgü ürünler ile uyumlu olduğu düşünülmektedir.

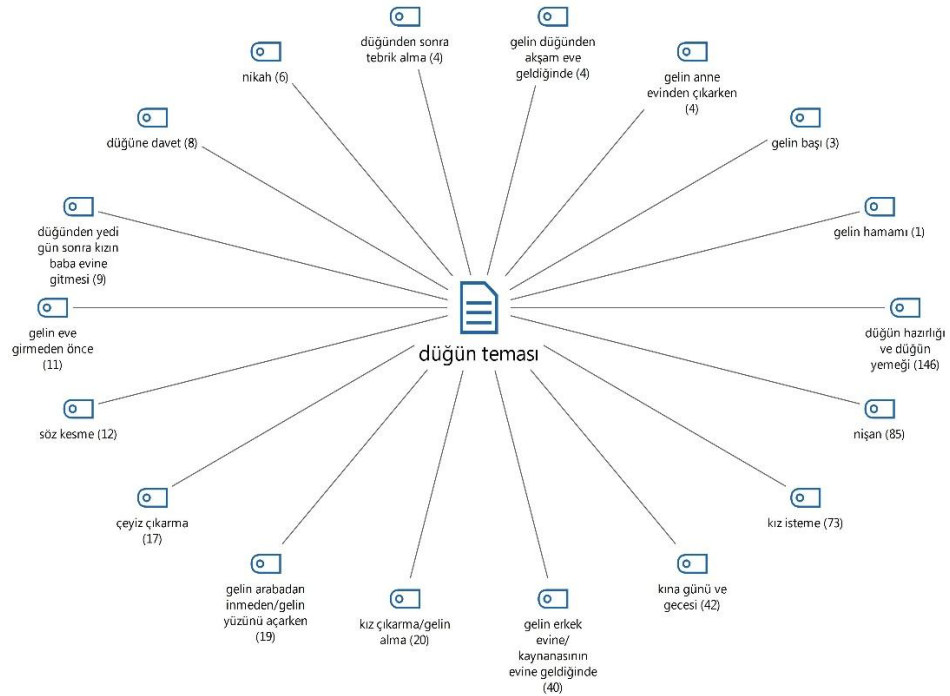
Yapılan görüşmeler sonucunda sünnet düğünlerinde yapılan yemeklerin; oruk (içli köfte), dolma (kabak, patlıcan, biber), sarma (asma yaprağı, pazı, lahana), kızartma, haşlama et ile nohutlu bulgur pilavı, humus, patlıcan ezmesi, biber ezmesi, kuru cacık, cevizli biber, süzme yoğurt, tuzlu yoğurt, muhammara, zeytin salatası, gannuş (babagannuş), salata, kaytaz böreği, kuru fasulye, pirinç pilavı, tepsi kebabı, şiş kebab, çiğ köfte, ciğer kavurma, kuşbaşı, et sote, tavuk, et, balık mangal, aşur (aşure, keşkek, dövme), mantı (şişbörek), taze fasulye, etli pilav, lahmacun, şıpsı pasta, haluje, mantı çorbası (ekşili çorba), toyga çorbası (bulama), dövme (yarma) pilavı, Özbek mantısı, Özbek pilavı, ayran çorbası, tavuklu pilav, bulgur pilavı, sarı burma tatlısı, Şam tatlısı (irmik, şambali) gibi yemeklerden oluştuğu anlatılmaktadır.

4.4. Düğün/Evlenme

Yaşamın ikinci geçiş dönemi olan evlenme, hem kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinde önemli bir aşamayı temsil etmesi hem de aileler arasında kurulan dayanışmayı ve toplumsal-ekonomik ilişkileri belirlemesi ve düzenlemesi açısından her zaman önemli bir olay olarak kabul edilmiştir. Ailenin, toplumsal yapının temeli olması, evlenme olayına evrensel bir nitelik kazandırmıştır. Dünyanın her yerinde evlenme sürecinin her aşaması, bağlı bulunulan kültürün öngördüğü kurallara ve kalıplara uygun şekilde gerçekleştirilmekte; özellikle törenler, töreler, adetler, gelenekler ve görenekler açısından oldukça zengin bir tablo ortaya çıkmaktadır (Örnek, 1995, s. 185).

Gelin ve damat yeni yaşayacakları eve girerken, kaynana gelinin eve girişini kutsamak ister. Nazarın uzaklaştırılması amacıyla yapılan bu ritüelde testi, çömlek,

bardak veya tabak gibi eşyalar kırılır ve etrafa pirinç serpilir ya da nar kırdırılır. Pirinç ve narın simgesel anlamları farklıdır; örneğin narın kırmızılığı dişiliği, kırıldığında etrafa saçılan taneleri ise bereketi ve çoğalmayı temsil eder. Antakya’da bir diğer uygulama ise duvara hamur yapıştırmaktır; bunun amacı gelinin tıpkı hamur gibi oğlan evine yapışarak kalmasını simgelemektir. Çivi çakma uygulaması da benzer şekilde gelinin eve çivi çakarak ömrünün sonuna kadar o evde kalmasını sağlamak için yapılır. Bölgede soy erkek üzerinden sürdürüldüğünden, aileler yeni gelen gelinin erkek çocuk sahibi olması için bu tür ritüellere sıkça başvururlar (Usluoğlu, 2009, s. 116-117).



Şekil 4. Düğün Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği

Düğün teması; düğün öncesi alt kategorisinde kız isteme, söz kesme, nişan, çeyiz çıkarma, düğüne davet, gelin hamamı kodları; düğün sırası alt kategorisinde kına günü ve gecesi, düğün hazırlığı ve düğün yemeği, gelin eve girmeden önce, gelin erkek evine/kaynanasının evine geldiğinde, gelin anne evinden çıkarken, gelin arabadan inmeden/gelin yüzünü açarken, gelin düğünden akşam eve geldiğinde, kız çıkarma/gelin alma, nikah kodları; düğün sonrası alt kategorisinde ise düğünden yedi gün sonra kızın baba evine gitmesi, düğünden sonra tebrik alma, gelin başı kodları altında incelenmiştir.

Şekil 4 incelendiğinde düğün öncesi alt kategorisinde kız istemede yapılan uygulamalardan 63 katılımcının (n=63, %60, f=73) 73 kez kız isteme kodunu tekrarladığı, söz kesme (n=12, %11, f=12), nişanda yapılan uygulamalardan 75 katılımcının (n=75, %71, f=85) 85 kez nişan kodunu tekrarladığı, çeyiz çıkarma (n=17, %16, f=17), düğüne davet (n=8, %8, f=8), gelin hamamı (n=1, %1, f=1) kategorileri; düğün sırası alt kategorisinde kına günü ve gecesinde yapılan uygulamalardan 38 katılımcının (n=38, %36, f=42) 42 kez kına günü ve gecesi kodunu tekrarladığı, düğün hazırlığı ve düğün yemeğinde yapılan uygulamalardan 106 katılımcının (n=106, %100, f=146) 146 kez kodu tekrarladığı, gelin eve girmeden önce (n=11, %10, f=11), gelin erkek evine/kaynanasının evine geldiğinde (n=40, %38, f=40), gelin anne evinden çıkarken (n=4, %4, f=4), gelin arabadan inmeden/gelin yüzünü açarken (n=19, %18, f=19), gelin düğünden akşam eve geldiğinde (n=4, %4, f=4), kız çıkarma/gelin alma (n=20, %19, f=20), nikah (n=6, %6, f=6) kategorileri; düğün sonrası alt kategorisinde ise düğünden yedi gün sonra kızın baba evine gitmesi (n=9, %8, f=9), düğünden sonra tebrik alma (n=4, %4, f=4), gelin başı (n=3, %3, f=3) kodunu tekrarladığı anlaşılmaktadır.

4.4.1. Düğün Öncesi

Evlilik öncesi dönem; gelin veya güvey seçimi, görücülük, kız isteme, söz kesimi ve nişanı kapsayan süreçleri ifade eder ve evliliğin gerçekleşmesine zemin hazırlar. Geleneksel uygulamada evlenme süreci, kız bakma, kız arama, kız soruşturma ile başlar. Oğullarını evlendirmek isteyen aileler, öncelikle akrabalarından, komşularından, yakın çevrelerinden başlayarak kız adaylarını araştırır; bu âdete “görücülük”, “görücüye çıkma” denilir. Evlenecek delikanlının ya da ailesinin önceden tanıdığı bir aday varsa, önce o adayın evine gidilir. Olumsuz yanıt alınması veya alınacağıının anlaşılması durumunda başka adaylar değerlendirilir. Görücüye çıkma ve kız bakma uygulamaları Türkiye’nin farklı bölgelerinde bazı farklılıklar gösterse de, ana çizgileri bakımından genellikle aynıdır. “Söz kesimi” ise dünürçülük yani kız isteme aşamasını takiben gelmektedir. Dünürçülük yoluyla anlaşmaya varan aileler, bu anlaşmayı daha geniş bir topluluğun huzurunda sözle pekiştirir; bu aşamaya “söz kesimi” ya da “söz kesme” denmektedir (Örnek, 2000, s. 190-191). Nişan törenlerinde, iki tarafın onayladığı sevilen ve sayılan bir aile büyüğü tarafından, kız ve oğlana, iyi dileklerle yüzük takılır. Törende, kız ve oğlan tarafı kıza takılar takar. Nişan

aile arasında veya daha geniş bir davetli topluluğun katılımıyla gerçekleştirilir. Eskiden yemekli olarak yapılan nişan törenleri, son yıllarda yerini pastalı ve şerbetli törenlere bırakmıştır (Karakaş, 2005, s. 26).

Bölgede genelde kız istemede çikolata, çiçek bazen de tatlı götürüldüğünden, kız tarafından yapılan kahvenin ardından kızı verme olayı olduysa ardından söz kesme ve nişan yapıldığı görülmektedir. Söz kesme ve nişanda da erkek tarafı tarafından eskiden daha çok lokum götürülürken günümüzde daha çok baklava ve yanına soğuk meşrubatlardan götürüldüğü görülmektedir. Düğünden önce bazı katılımcılar gelin hamamı, düğün hamamı uygulamasının olduğunu da dile getirmektedir. Çeyiz alma, çeyiz serme uygulaması da kızın baba evinden getirdiği eşyaların erkek evinde serilip sergilendiği bir törendir ve burda da erkek evi kız evine ikramlıklar sunmaktadır. Misafirler düğüne davet edilirken yapılan özel uygulamalar da bulunmaktadır. Bu uygulamalara da bu bölümde değinilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) düğün öncesinde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Kız istemede o hane halkıyla birlikte yemek yenir, yemekler götürülür, tatlı, çikolata, çiçek götürülür. Nişanda da çikolata, tatlı, içecek götürülür. Baklava götürülür. Çeyiz çıkarırken bardağın içerisinde şeker, pirinç, ne varsa süslerler getirirler. Bazıları çatal, kaşık, tabağı çıkarırken alkışlarlar onu çeyiz çıkarma gibi oluyor. Çeyiz çıkarmada birbirine uzaksa aileler damat tarafı gelin tarafına yemek yapar. Bizim burda özel yemekler dediğimiz oruk, içli köfte, biberli ekmek, sarma, dolma her zaman evimizde mevcut oluyor.”* (K2). *“Kız istemeye giderken tatlı, çikolata götürülür, söz kesilir, nişan olacaksa nişan olmayacaksa zaten o anda yüzükleri giydireyorlar. Düğün gününe kadar da bir şey olmaz. Nişanda baklava olur tatlı olarak, erkek tarafı getiriyor ya onun yanında limonata gibi, soğuk içecek olur. Nişanda sadece tatlı gelir, onu da kız evine yakın akrabalara, yakın komşulara sadece dağıtır.”* (K7). *“Eskiden kız istemede sadece baklava götürülürdü ama şimdi her iki taraf da herşey hazırlıyor. Gelin tarafı da damat tarafı da mesela hazırlık yapıyor, Şam tatlımız mesela meşhurdur bizim burda. Şam tatlıdan, kuru pastadan, külçeden, kabak tatlısından, aklınıza ne gelirse yapılıp ikram edilir.”* (K8). *“Nişan günü erkek tarafı kız tarafına tatlı götürür, çerez götürür, çikolata götürür, eskiden değişik çikolatalar vardı ondan da getirirler, meyve getirirler, bunlar şimdiye kadar devam ediyor. Tatlı olarak genelde baklava veya lokum getirirlerdi. Eskiden daha rağbetli lokum yani baklava bu kadar yoktu. Şimdilerde daha çok baklava.”* (K9). *“Kız istemede büyükler toplanır, erkek kız evine çiçeğini, çikolatasını, tatlısını*

alır gider. Eskiden herkes getirmiyordu isteyen yani, şimdi herkes getiriyor. Kahve gelir içilir, kız istenir, kız verilir, öyle işte. Benim nişanda aile arasında oldu. Evin önünde sandalyeler koyuldu işte bir tane org getirildi. Nişanda erkek evi baklava ve meşrubat getirir. Eskiden isteyen dağıtırdı ama şimdi herkes dağıtıyor. Eskiden nişana davet için çikolata ile çağırım yapılırdı. Buyurun yarın nişanımız var veya buyurun yarın düğünümüz var diye çikolata verilir ve davet edilirdi. Görmediğimiz komşulara evimizde çiçek var onu koyarız kapılarına anlasınlar diye.” (K10). “Kız istemeye gidildiğinde çiçeğini, çikolatayı alır gidersin. Tabii gelen kişilere de kız evinde hazırlık yapılır, pastalar, birşeyler yapılır onlar ikram edilir. Nişanda oğlan evi kız evine baklava meşrubat getirir onlar dağıtılır. Başka bir tatlı olmaz herhalde, tabii daha önce ucuzdu dağıtırdı ama şimdi pahalı olduğu için artık kimse dağıtmıyor. Yanında mutlaka meşrubatı olur.” (K18). “Kız istemeye gittiğinde mesela çiçeğini götürürsün, tatlı götürürsün, aile arasında istersin kızı. Nişan olursa düğün salonunda o düğün kaç kişilikse yaş pasta yapılır. Eskiden verirlerse acı badem kurabiyesi dağıtırdı.” (K20). “Kız istemede mesela kendimden örnek vereyim gelindi bir sürü yemekler yapıldı, aile büyükleri gelir sohbet ederler işte öyle kız isteme olur. Yemek eşliğinde yapılır, sohbet muhabbet ve kız istenir. Nişanda erkek tarafı bohça gibi işte ayakkabıdan tut kıyafete kadar bir sürü alır, bunlar bohça gibi yapılır götürülür. Çalgılı olacaksa farklı, kimisi yemekli kimisi yemeksiz yapar. Kız tarafı da onu yapar mesela. Erkek evi kız evine baklava götürür baklavalar ikram edilir.” (K21). “Nişanda tatlı götürülür, baklava, içecek, çikolata getirilir, çiçek yaptırılır. Benim halam nişanlandığı zaman ben çok iyi hatırlarım sadece ve sadece züngül getirirlerdi. Züngül ama kendileri yapmış. Ama şimdi hazır baklava ve içecek getirirler. Genelde nişan takılacağı zaman gelini çarşıya alırlardı, iç çamaşırından tut kıyafetine, gelin ne giyecekse, takılar falan alınır. Artık orda olanlara kadar baklava, bir de çiçek yaptırıp gelir damat tarafı. Eğer gelin tarafının maddi durumu iyiyse yemek hazırlar, en lüks şey mangal, genelde burda mangal yakılır. Nişanda bohçalar getiriliyor.” (K22). “Kız istemede kahve yapılır ikram edilir. Damadın kahvesi tuzlu olur. Bayramlarda kız nişanlı ise gidilir tatlı falan alınır işte herşey alınır. Haydi derler hem eşya hem yemek götürülürdü kız evine. Tabiki kız tarafı da hazırlık yapardı, yemek olayı, gidilir, akşamlanır, oturulur, böyle hoş sohbet geçerdi. Eskiden iki bayram arası nişanlı iseler oğlan evi kız evine koç götürürdü. Eskiden vardı böyle bir şey ama şimdi yok.” (K25). “Nişanlıysa kız evi erkek evini yemeğe çağırır, erkek evi de kız evini çağırır. Evleninceye kadar öyle birbirimizi ağırlardık. İki bayram arası nişanlıysa bayramda

kıza altın takılır.” (K32). Düğün öncesinde yapılan uygulamaları Arap Sünni katılımcılar şu şekilde anlatmaktadır; “Eskiden kız istemede sadece tatlı götürülürdü, ama şimdi kız tarafı ev sahibi masa diziıyor, istediğin herşeyi yapıyor, artık yemeğin her türünü yapıp masaya sunuyor. Ama eskiden sadece baklava alınır gidilir. Orda da yenilir dağıtılır işte söz yüzüğü takılır sonra nişan yapılacağı zaman yapılır. Nişanda bardak bardak soğuk limonata şerbetler dağıtılır. Ben kendi şeyimde yaptım mesela limonları sıkıp ama şimdi yok, kolaylarına gider hazır şerbetler var ya onları alıyorlar, kola, fanta alıyorlar, içiriyorlar ama eskiden gerçekten şerbet yapılırdı. Eskiden bayramda nişanlı kız varsa erkek evi kıyafet alır bayramlık, onu bir tepsiye süsleyerek koyar, başının tepesinde kız evine oynayarak götürürdü. Yine bayram arası nişanlı kıza koyun götürülür, bana geldi mesela kayınbabam getirdi. Çeyiz çıkarmada bizde davul zurna gelir, oynanır eğlenilir, bir sürü eşya alınır gidilir.” (K33). “Düğünlerde kız istemeye giderken şimdi çiçek, çikolata oluyor ama, kız istendiğinde oğlan evi baklava getirir, verildi verildikten sonra oğlan tarafı fazla getirir baklavayı, bi 2-3 sini fazla getirir, herkese kapı kapı baklava dağıtılır, yani biz kızımızı verdik hayırlı uğurlu olsun. Nişanda nişan bohçası yapılır, genelde nişan kız tarafının evinde derler de, oturduğu köyde, sahada mesela, oğlan tarafının yaptığı bir şeydir yine, nişan öncesinde nişan çarşısı yapılır bizde. Gelinin kıyafeti herşeyiyle bohça yapılır, süslenir püslenir, nişanda kız evine gider, kız evi de nişandan sonra oğlana oğlan bohçası götürür. Burda her gidiş dönüşte mutlaka dünürler birbirine yemek daveti vardır. Öyle pasta börek olmaz bizde mesela dünür gelecek bu akşam yemek hazırlanır, sofraya hazırlanır, arkasına da künefe verilir. Biz de herşey baklavaya bağlanır. Eskiden bizde kıızı isterlerdi, nişan aile arası olur, tatlı yenir, Fatiha’sı okunur, bir yüzük takılır, 2-3 yıl o nişanlı kalır, sonra da hemen düğün tarihi atanır hemen düğün yapılır. Mesela çeyiz dizilince eve ilk gelinle damat Kur’an tepsisiyle geçer, bardağı kırar eşikte sonra Kur’anla içeri geçer.” (K38). Çerkez katılımcılar tarafından ise düğün öncesinde yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Kız istemede bizde Çerkezlerde bakarsan kız isteme, nişan, düğün ayrı bizde. Kız istemede büyükler gelir, hamete derler, Çerkezlerde görücü usulü yoktur, yani bir kız istemeye gidiliyorsa o kız verilecektir. Çünkü kız oğlan anlaşır söylenir, kız istemeye gidilir, aile büyükleri gider kız istemeye, anne baba gitmez diğer aile büyükleri gider ve gidildiğinde zaten o kız verilecektir. Giderken baklava götürülür. Kız istendi verildi erkek evinde eğlence olur, ama kız evinde olmaz. Sonra nişan gene oğlan gelmez nişana, hatta kayınbaba, kayınvalide de gelmez, işte ne takılacaksa onlar da birini

vekil ederler zaten o takıları o kişi takar. Tabii nişanda gül şerbeti yapılırdı eskiden. Çok severdim ben o şerbeti. Eskiden mevlitlerde de gül şerbeti dağıtırlardı.” (K43). “Bizde kız istemede istemeye gidilecek akşam yakın akraba büyükler çağırılır. Oğlan nişan olacak ev yemek hazırlar orda o akşam yemek yenir, istemeye giderler. Büyükler erkekler istemeye giderler. Bizde çok uzatma olmaz yani bugün git yarın gel, kız verilir. Zaten bizde hiç görücü usulü ile evlilik yok. Kızı istemeye gidenler geldikten sonra kızı verdiler derler. O gece orda bir eğlence yapılır. Ondan sonra da nişana giderken de tatlı baklava götürülür, içecekler de götürülür. Bizde öyle dallı düğün yok, akrabalar toplanırlar, küçük bir şey olur. Oğlan bizde gitmez mesela. Yüzük takmaya eltiler veya görümcüler gider, onlar takar.” (K44). Ermeni katılımcı (K49) düğün öncesinde yapılan uygulamalara şu şekilde değinmektedir; “Bizim nişanda mesela yemekli oldu, içkili oldu. Masalar kuruldu, bütün köy toplandı. Köyün içinde yapıldı. Şimdi restoranlarda yapılıyor. Yani özel bayramlarda gittiğimizde mesela annem damada tepsi hazırlamıştı. Tatlısından, tavuğundan. O aralar ellerinle baklava açarlardı, cevizli baklava yaparlardı. Tepside baklava bulunacaktı, tavuğu bulunacaktı. Ne bileyim ben, özel tepsi hazırlayıp hem gelin evine gelirdi nişanlıya hem de damada giderdi. Nişanda da mesela geline valiz hazırlanırdı. Valizin içinde her şey, iç çamaşırından tut kıyafetine kadar, ne bileyim makyaj takımına kadar, herşey geline gelirdi.”. Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) düğün öncesinde yapılan uygulamaları şu şekilde ifade ederken; “Bizde de olurdu nişan bohçası, bohça hazırlanır götürülür kız evine. Gelin evine çeyiz serildiğinde önce evine Kur’an girer.”; Girit Göçmeni katılımcı (K51) ise düğün öncesinde yapılan uygulamaları “Kız istemede beni istemeye mesela kaynanam kardeşini davet etti, bir de eşini, bir de komşumuz vardı rahmetli oldu, onlar geldi istemeye, adettendir ilk akşam verilmez. İki akşam gelinir konuşulur, üçüncü akşam da artık söz alınır. Ona göre davet ediyor akrabasını, söz kesilir, silahlar sıkılır. Kağıtlı şeker burda bakkaldan alınır, bir de hamurlu şeyler yapılırdı, küçük küçük hamurlar açılırdı, biz ona katmer deriz burda, bir güzel pişerlerdi, üzerine şerbet dökerlerdi, üzerine tarçın döker süslerlerdi, fındık, fıstık, susam. Genelde zaten susamları biz ekiyorduk, üretiyorduk. Katmeri hamuru açardık küçük küçük, şerit şerit keserdik, koyardın içine malzemeyi, bir tarafını kapatırdık, katlardık yuvarlak böyle gül gibi olurdu. Bir tatlı da tepside muhallebi yapardık. Herkesin ineği vardı, sütü vardı çok güzel olurdu muhallebiler katkısız. Muhallebinin üzerine bol tarçın özellikle, ondan sonra evdeki o akşamki misafirlere dağıtılırdı. Hatta benim zamanımda içine bayram şekeri koyarlardı, akide şekeri, bir de sakız, damla sakızı,

ertesi günü benim annem yapardı, her anne yapardı, benim annem gazetelere parçalarına sarardı biraz ondan, biraz ondan, biraz ondan, sarardı şöyle, kardeşlerimin eline verirdi, konu komşuya, akrabalara dağıtılırdı. Karanfil sakızogarefala derlerdi sakızlı karanfil derlerdi, bu tatlılara katılırdı. Müşebbek tatlısı, yufkalı tatlılar da yapılırdı. Kız elini öptüğü zaman damat tarafının para verirlerdi. Eskiden gelinlik veya nişanlık dikileceği zaman erkek evi kız evine giderdi terzi ile birlikte. Yere el dokuma battaniyeler serilirdi. Kızın ölçüsü alınır, terzi makası vurduğu an kumaşa, oraya gidenler, kimisi sarı leblebi, kimisi bozuk para, kimisi şeker atarlardı. Kaynana onları toplayıp kalbura oradakilere dağıtırdı. Ya kalbura ya da tepsiye, gelin dikmekte böyle merasim yapılırdı. Eskiden hatırlarım ben amcamın nişanında kız evine gidecek çamaşır bohçalarla birlikte küçük küçük çörekler yapılır, onlar arkalı önlü ıslatılıp şekere bulanır, selelere dizilirdi. Ertesi gün bohçalarla birlikte kız evine giderdi. Böyle gelenek vardı.” sözleri ile ifade etmektedir. Hristiyanlarda ise düğün öncesinde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Kız istemede erkek tarafı tatlı getiriyor, tatlı olarak baklava olur genelde. Nişanda akrabalar falan davet ediliyor. Tabiki kız tarafı yine yapıyor birşeyler, anne hazırlık yapıyor, yine tatlılar falan ama yemekli değil.” (K53). “Eskiden amca veya anne-baba gelip isterlerdi kızı. Kızı verdilerse 1 hafta sonra tatlıyla gelirler. Tatlı olarak baklava getirirlerdi. Halka tatlısı da getirirlerdi. Altın takarlardı.” (K55). “Düğünlerde ilk başta nişanı. Haber verilir istemeye gelecekler diye, hazırlıklar yapılır, temizlikler yapılır, istenir söz kesilir, söz kesmede baklava, likör, kahve ikram edilir. Evde ne hazırlanmışsa o ikram edilir. Nişanda da baklava tatlı isterlerse artık gelin damada kalmış eğlenceli ise eğlence yerinde ama yine istiyorlarsa papazı da çağırırlar. Yüzükleri giydiren bir büyük olarak papaz gelir, dualar edilir, yarı dua yüzükleri giydirir. Eğlenceye devam ederler.” (K58). “Kız istemede aile büyükleri mesela kız istemeye giderler damatla, gelenek göreneklerimiz aynı büyük bir ihtimalle. Gene tatlı falan alınır. Çiçek alınır. Ama genelde aile büyükleri gider kız istemeye. Biz de genelde likör götürülür. Likör ikram edilir. Gene kurabiyeler, baklavalar falan alınır aynı şekilde. Onlarla beraber bizde de aynı şekilde etrafa eş dosta dağıtılır. Kız istemede bu böyle oluyor genelde. Sonra nişan evresi oluyor. Bizde şey vardır nişanlı bir kıza iki bayram (karnaval) arası çeşitli hediyeler götürülür. Biz de mutlaka bu uygulama oluyor, temin saydığımız gibi likörü, kolası, soğuk içecekleri, çikolatası falan alınır ve bütün gelen, davet edilen misafirler mutlaka ellerinde hediyelerle gelir. Mesela bu hediyeler nelerdir genelde, beyaz eşya tarzında

getirenler oluyor, çeyizlik ürünler mesela battaniye, nevresim takımı falan, bir nevi çeyizini düzüyorlar, tamamlıyorlar gelenler aslında. Ve ciddi anlamda bir destek oluyor geline. Hem gelin hem damat tarafı davet ediliyor akrabalar, eş-dostlar davet ediliyor ama herkesin eli mutlaka dolu gelir.” (K59). “Nişan, söz istemeye geldiklerinde mesela ben kızımda öyle bir şey yaptım. Çökelekli ekmek, kişnişli ekmek öyle şeyler yaptım. Kaytaş böreği, fellah köftesi, kısır, böyle şeyler yapıyorum ben. Nişanda bizim olmazsa olmazımız baklava dağıtılır, likör dağıtılır. Çikolata da dağıtılır. Genellikle likörü kendimiz yaparız.” (K63). “İşte giderler kız erkek anlaşılır. Aile büyükleri gider kızı ister. Kimi resmi nişan ister, kimi evde sade nişan ister. Yani giderler papaz da olacak mutlaka orda, papaz yüzükleri giydirecek, papazın eşliğinde dualar okunur. Öyle yani, altın falan takılır, tatlı dağıtılır, tatlı olarak genelde baklava dağıtılır. İlk önce baklava, sonra kurabiyeymiş, lokummuş, yani kuru pasta dediğimiz, meşrubat eskiden dediğim gibi şerbet yapılırdı. Gül şerbeti yapılırdı. Eskiden kova kova yapılırdı, bakır kovalar vardı, onlarla bakır bardaklar vardı, onlarla dağıtılırdı. Bütün misafirlere dağıtılırdı eskiden, hatta ev ev dağıtılırdı. Bazı kişiler ev ev bütün mahalleyi gezerlerdi öyle.” (K65). Düğün öncesinde yapılan uygulamaları Özbek katılımcılar şu sözlerle anlatmaktadır; “Kız istemede özel yapılan bir şey yok. Nişanda kız evi her çeşit yemek yapıp damat tarafına gönderiyor. Bizde normalde eskiden dokuz tabak diyorlardı, dokuz çeşit yemek yapıp göndeririz, artık el elden üstündür diyerek her türlü şey pişiriliyor. Ben geçenlerde kızımı nişan ettirdim, kırk tabak mı ne oldu işte. Dokuz tabağın içinde mesela poğaça oluyor, poğaça çeşitleri, tatlı çeşitleri, tuzlu çeşitleri, yemek çeşitleri, işte bu lahmacun, katıklı ekmek, pilavdı, pilav olmazsa olmazı, kavurma türleri işte.” (K66). “Kız istemede iki kadın gider kızı ister, bir hafta sonra bir daha gelin derler, yine giderler yine vermezler kızı, böyle biraz fazla git-gel yapılır. En son iki bayan gittiğinde iki erkek gönderin derler. Onlar gider, onlara derler ki şunları şunları istiyoruz. Kaldırabilirse aile o masrafı tamam derler. Sonra kadınlar gelsin der tatlı götürülür. Yüzük getirip takıyorlar öyle söz kesiyorlar. Nişanda komple Ovakent’imizi çağırıyoruz, on-oniki tepsi baklava oluyor, büyüklerimiz kallama, petil yapıyor biz tüm köyü davet ediyoruz nişana, düğüne. Biz kolay kolay davetiye çıkarmayız, kendimiz gidip ev ev çağırırız. Kendi içimizde bölünürüz, bir sokağa birimiz, diğer sokağa birimiz ev ev çağırırız. “Yarın akşam düğün var buyrun düğüne gelin” diye söz ile çağırıyoruz. “Akşam yemeğimiz var, yemeğe gelin yemekten sonra düğüne geçeriz” diye çağırıyoruz. Yemekten sonra baklavasıydı, kallamasıydı, petiliydi onları dağıtıyoruz gelenlere.” (K71). Türk

Sünnilerde ise düğün öncesinde yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; *“Benim kızımı isterlerken ben çok güzel yemekler yaptım, mesela içli köfte yaptım. Erkek evi Samsunluydu benim yaptığım yemeklere hayran oldular tabii, lahmacun yaptım, içli oruk yaptım ondan sonra humus yaptım, cevizli biber yaptım, yediniz mi, yine biber salçası, biber salçası ve tahin ve biz özellikle ben ekmek ıslatıp ekmek de koyuyom içine, kimyon, ha bir tane soğan, onu güzelce karıştırıyorum, böyle merhem gibi çok güzel bir şekilde, zetinyağı, ceviz. Cevizi döverek koyuyorsunuz, robottan çekiyorsunuz. Eskiden nişanda şerbet yaparlardı. Limonatayla yaparlardı, hazır bir şey yoktu, limonatadan şerbet yaparlardı çok güzel olurdu. Tabii şimdi o her yerden kalktı.”* (K77). *“Kız istemede nişan yapılcağ mesela kız istemede büyükler gider konuşurlar kız istenir büyükler konuşur, kız tarafı oğlanı, oğlan tarafı da kız beğendilerse geri çağırırlar işte o zaman gelince o anki kalabalığa göre tatlısı, çiçeği, çikolatası ile gidilir. Pastaneden baklava alınıp gidiliyor. Kız verildikten sonra kız çikolatayı alıp evdeki misafirlere sonra da konu komşuya o çikolatadan ikram edilir. O gece davet edilmeyen akraba ve konu komşuya çikolata ile baklava da götürülür.”* (K78). *“Kız istemede çikolatamızı, şekerimizi, çiçeğimizi götürürüz. Baklava da götürürüz tatlı olarak. Nişanda da yine aynı çeşit yemekler yapılır, kızartmalar, sulular, pilavlar, her çeşit şeyler yapılırdı, evveli yapılırdı tabii, ama şimdi hepsi bırakıldı. Haa ama eve yatılı gelen misafire yapılıyor, şimdi eve gelene gidene yapılıyor ama önceden herkese yapılırdı. Kızartma olsun, köfte olsun, oruk olsun, hepsinden yufka ekmeği açardık, sinilerle, on avrat-onbeş avrat otururduk yani, çok yaptığımız olurdu. Yufka ekmeğinden tutun da kızartmasından, bulgur pilavından, firik pilavından tut, bütün bunların hepsini yapardık. Pirinç pilavıymış, sulusuymuş, nişanlarda da yapardık, düğünlerde de yapardık. Aynı çeşit, aynı şeyler yapılırdı. Sarma, dolma yaparlar, nişanda da düğünde de yaparlar, bazısı yapıyor.”* (K80). *“Kız istemede şimdiki nesil çok değişti. Eskiden büyükler çağırılırdı, mesela benim annem babam İskenderun'daydı ben çocuğuma bir şey yapacağım, ben annemi babamı çağırırım, eşim annesini babasını çağırır, uzakta da olsalar aile büyükleri çağırılır. Önce onlara söz hakkı verilir. Zaten çocukların da fikri bellidir üç aşağı beş yukarı. Kız istemede tatlı götürülür, tatlı olarak da baklava götürülür. Bi de meşrubat götürülür. Söz kesildikten sonra geline gelin bohçası yapılır. Bir kat çamaşırmuş veya ilk gelinse mesela şey yapılır, eskiden kanaviçe takımları vardı ondan falan konulur, çeyizlik yani yaparlar o konur, ondan sonra içine kolonyasıymış, parfümüymüş, böyle birşeyler makyaj malzeme seti falan, onlar konulur, götürülür, özellikle de bayramda*

götürülür. Bayramda daha meşhurdur muhakkak gidilir, ziyaret edilir. Hem vakit geçirilir öyledir yani.” (K83). “Nişanda baklava ve içecek götürülüyor, onlar ikram ediliyor. Onun dışında yapılan başka bir uygulama yok. Eskiden nişanlarda taze limonata yapılırdı bak bizde de. Elleriyle yoğururlardı o limonları, limonata yapılırdı taze limonlardan.” (K84). “Kız istemede gelir büyükler kızı görürler, kız erkek zaten birbirini görmüştür, ondan sonra da onda da yine tatlı ikram edilir yanında da işte kola, genelde baklava ikram edilir ama dediğim gibi bazen köylerde lokum-bisküvi de dağıtılır. Bunlar tabii çok eskiden. Şimdi kimse lokum-bisküvi dağıtan yok. Ondan sonra yanında kolası, meşrubat ne varsa. Arkasından nişan olur eğlenceli, nişanda erkek tarafı kız tarafına kıyafet, giysi götürür maddi durumuna göre, ama herkesi memnun etmek için birer hediye alırlar. Kız tarafında da maddi durum varsa ona karşılık verir. Böyle bizim adetlerimiz. Çeyiz çıkarma olur tabii, çeyizde yine kız tarafı erkek tarafı hangisi olursa yemek verilir yine. Davullu zurnalı çeyiz çıkarma olur.” (K87). “Kız istemede küçük bir çiçek buketi yapıyoruz, bir kutu baklava alıp istemeye gidiyoruz. Okey verirlerse zaten nişanda daha kalabalık gidiyoruz. O zaman nişan yüzükleri takılıyor işte. Nişanda baklava ikram ediliyor, yanında içecek ikram ediliyor. Meşrubat oluyor. Limonata da yapıyoruz bazen organik limonlarımızdan.” (K88). “Kız istemede şimdi gençler anlaşıyorlar anne babaya pek bir şey kalmıyor. Anne baba sadece aracıdır, sen anne baba olarak görevini bilirsin sadece. İstemeye gitmeden önce kızı alırsın götürürsün en lüks mağazalara kızın tercihi bırakırsın, kız gider ne almak istiyorsa alır. Senin bütçeni hiç düşünmez herşeyin en iyisinden alır. Artık bütçen neyi el veriyorsa kuyumcudan bir şey alırsın. O gün güzelce isteme olur. Kız istemede küçük bir tatlı götürülür ama nişanda kalabalığa göre tepsi tepsi tatlı yaptırılır. Nişanda benim oğlumda masalarda kuru pastası, tatlısı, meşrubatı, yaş pastası, mekan tutuldu, orda yapıldı. Gösterişli bir nişan oldu.” (K92). “Eskiden gençler görücü usulü ile evlenirlerdi. Büyükler gelip isterdi, el öpme olurdu. Ama şimdiki gençler kendi kafasına göre yapıyor herşeyi, eskiden büyükler daha çok müdahale ediyordu, o vardı. Eskiden anne baba peki derse o iş olurdu demezse olmazdı. Şimdi ne oluyor kızla oğlan anlaşıyor herşeyi yapıyor anne babaya sadece peki demek kalıyor. Kız istemede sen hazırlıyorsun işte yemek, sarmalar, içli köfteler, ondan sonra pastalar falan, masa düzüyorsun. Eskiden o da yoktu, oğlan tarafı gelirdi isterdi, hiçbir şey böyle bir şey yoktu, ama şimdi ben mesela kızıma iki defa masa düzdüm. Bir kere tanışma esnasında düzdüm, bir kere de söz kesmede düzdüm. Onda da pastalar, tatlılar işte öyle, oğlan tarafı kızı ister, yüzükler takılır. Tatlılar yenir,

öyle yani. Oğlan tarafı fazla tatlı getirir, konu komşuya dağıtılır. Ama benim kızda nasip olmadı hepsi gitti. Eskiden kızı isterler, bir ay mı iki ay mı sonra ben nişan yapacağım derdi, şerbetler yapılırdı. Su, şeker, limon ve vişne gibi birşeyler atarlar, şerbet yaparlardı. Tabi ben o zaman küçüktüm, teyzemi nişan yaptılar, iki-üç kazan şerbet yaptılar, yanına da pasta gibi birşeyler, acıbadem falan dağıttılar. Öyle nişan yapılırdı. Şimdi hazır pastalar. Eskiden kız kendi çeyizine gitmezdi, düşünün, bizim zamanımızda burda çeyizim düzüldü benim, ben gelmedim ama evimi görmedim. Şimdiki kimseyi istemiyor, ben dizerim diyor, bırakıyor. Eskiler daha güzeldi. Nişanda baklava dağıtılır.” (K93). “Kızı istemeye gelmeden önce haber gönderiyorlar işte. Kızınızı görmeye geleceğiz müsaadeniz var mı diyorlar, geliyorlar kızı görüyorlar eğer birbirini beğenirlerse, biz size haber ederiz diyorlar, kıza soruyor ailesi, kız isterse karşı tarafa tamam diyorlar, kız hayır derse karşı tarafa kızımız daha evlenmeyi düşünmüyor diyorlar. Kız istemede çikolata tası oluyor gümüşten onda çikolatasını, çiçeğini alıp kız evine gidiyor erkek tarafı. Baklavada bir tepsi alıp gidiyorlar, kızı istiyorlar, bir Fatiha okuyorlar, kızı verdikten sonra baklavayı dağıtıyorlar. Söz günü oluyor, o gün kızı alıp gidiyorlar, söz günü için söz yüzüğü alıyorlar, söz çamaşırı alıyorlar, o söz gününde baya yani bi beş-on tepsi baklava gidiyor yani. Sonra nişan günü alıyorlar, o gün daha farklı oluyor mesela, nişan elbisesi alınıyor, kız kuaföre götürülüyor, otuz-kırk-elli tepsi baklavalara gidiyor, kolalar.” (K99). Türkmen katılımcı (K100) düğün öncesinde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedir; “Kız istemede önce bir söz yaparız, aile büyükleri gider kızı ister. Helik tatlısı deriz biz burda, bir tepsi baklava ile yine aynı şekilde kız istenir. İşte bir yüzük takılır, ondan sonra nişan yapılır. İşte akrabalar, komşular, herkes toplanır, aynı şekilde nişan günü sabahtan başlanır yine yemek yapılır. Akşama misafirlere geliyor diye, aynı düğün yemeği gibi yapılır yani. Akşamına yine ikramımız olur, baklava, meyve suyu ikram edilir. Çeyiz çıkarmada da yine akrabalara, komşulara söylenir. Çeyiz almada eskiden sandığa oturulurdu şimdi kapı kitleniyor. Damattan para isteniyor. Gönlünden ne koparsa atıyor damat da. Yine sabahtan yemekler yapılır. İşte davulla çeyiz çıkartılır. Biraz erkek evinde oynanır, sonra kız evine gidilir çeyiz çıkartılırken oynanır. Sonra çeyiz dizilir. Erkek evi misafirlere yemek verir. Misafirlere gelir yemek yer. Bayrak dikerken illa bir kan akıtılır, tavuk kesilir. Burda gelin bohçası, damat bohçası da var. Burda kız evi sadece mutfak eşyasını, küçük ev aletlerini alır, onun dışında herşey erkek evine aittir. Tüm masrafları o karşılar. Kızın çeyizinin büyük bir kısmını bile erkek evi yapıyor, nişanlı kaldığı sürece her ziyarete gidildiğinde mutlaka kıza bir

hediye götürülüyor. Bizim burda bir de ev önceliklidir eğer maddi durumu varsa önce ev mutlaka alınır ya da yapılır. Sonra takılan takıya bakılır.”. Yörük katılımcı (K105) ise düğün öncesinde yapılan uygulamaları şu şekilde ifade etmektedir; “Kız istemede genelde çiçek yaptırır oğlan, bir sini de baklava alırız, öyle istemeye gideriz. İsteme olduktan sonra da gereken herşeyi yaparlar mesela. Nişanda bohça gider, mesela çamaşırı olur, elbisesi, ayakkabısı, terliği, kaynanası işlediyse yelege olur, patikleri olur, yazmaları olur. Burda da bohça geleneği var yani.”.

4.4.2. Düğün Sırası

Kına âdeti çok yaygındır. Türk inançlarına göre seçilmiş veya adak edilmiş olanın işaretini taşıyan canlı ve cansız tüm varlıklara kutsallık atfedilir ve onlara dokunulmaz. Bu varlıklara dokunan kişiye uğursuzluk geleceğine inanılır. Bu şekilde işaretlenen varlıklar, adanmış kabul edilerek bir tür koruma altına alınmışlardır (Kalafat, 2000, s. 51). Kına yakılırken gelinin ve güveyin avucuna konan para, onların kismetini simgeler ve ömür boyu kötülüklerden korunacaklarına inanılır. Geline kına yakılırken başına al örtülmesi, al basmasından korunmak içindir; yüzü ise kötülük ve nazardan korunmak amacıyla örtülür (Artun, 1998, s. 4–28). Gelin oğlan evine geldikten sonra, arabadan inmeden önce kaynana veya kayınbaba “indirmelik” veya “üzengilik” olarak adlandırılan bir hediye vermekle yükümlüdür. Bu hediye ailelerin ekonomik durumuna göre değişiklik gösterebilir; tarla, koç, koyun gibi değerler olabileceği gibi, bazen etraftakiler kaynanaya “ne bağışladın?” veya “gelinin ayağı topal inmiyor” gibi sözler söylediğinde, kaynana “oğlumu bağışladım” veya “koç gibi oğlan bağışladım” şeklinde yanıt verir (Santur, 1996, s. 10).

Kına gecesinde kına çerezinin ve kınanın paketlenerek dağıtıldığı, bazı kesimlerde hala gelin alma uygulamasının devam ettiği, gelin erkek evine geldiğinde kaynanasının gelinin üzerine şeker, çikolata, pirinç, buğday, bozuk para gibi şeyler saçtığı, yine gelinin kapıya hamur yapıştırdığı, gelin arabadan inmeden önce kayınpederinin geline tarla, zeytinlik, bağ, bahçe, inek, para, altın gibi şeyler vererek geline yüz görümlüğü dediği görülmektedir. Gelin tatlı dilli olsun diye şeker koydukları, çocuğu çok olsun diye nar kırdırdıkları, üzerlerindeki şer gitsin diye kapı eşiğinde bardak veya tabak kırdırdıkları, o eve yapışsın diye kapının eşiğine çivi çaktırdığı anlatılmaktadır. Eskiden düğün yemekleri için günler öncesinden şehriye yapılmaya başlandığından, yufka ekmeklerinin de yapıldığından bahsedilmektedir.

Eskiden imece usulü birçok şey yapılırken günümüzde artık bu tarz uygulamaların hem Covid 19 hem de depremin etkisinden dolayı pek kalmadığı gözlenmektedir. Düğün yemeklerinin de etnik ve dini topluluklarda küçük farklılıklarla değişiklik gösterdiği görülse de genel olarak bölgeye özgü yemeklerin yapıldığı görülmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) düğün sırasında yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Evet düğünlerde de aynı yemekleri yapıyoruz. Çökelek, süzme yoğurt var ya tuzlu yoğurt (dibörki) onu çok yaparlar, şimdi hala bizim komşular yaparlar, daha hala yaparlar bizim Türkler hala unutmadılar bunu. Hepsi dağda şimdi düğünleri böyle yapıyorlar. Tepsi oruğu yaparlar ama içerisinde et yani kıyma var. Fırına koyuyorlar baklava gibi kesiyorlar, kibbe fırını diyorlar, onu çok yaparlar böyle nişanlara, düğünlere, eskiden çok yemek veriyorlar artık o kadar yok vermiyorlar. Dolma mı, sarma mı, et mi biz kesiyoruz keçileri, keseriz, sofraya açarız, bir de davul getiririz, haşlama et yapıyoruz etlerden, nohutlu bulgur yaparız, kış zamanı lahana sarması, yaz zamanı daha çok dolma yapılır. Pazı sarması da yaparız. Önceden kuru fasulye, pilav, tepsi kebabı, çeşit çeşit böyle sofraya koyuyorlar, kış günleri az oluyor düğünler, sünnetler, en çok yaz günleri yapılıyor. Eskiden düğüne tüm mahalleyi davet ederlerdi ama şimdi sadece aile bireyleri oluyor. Bizim köy eskiden davulla davet ediyorlardı hem de. Eskiden bütün köyü yedirecekler, sofraya koyacaklar.” (K3). “Genelde özelde yapılan yemekler, her zaman yapmadığımız, gerçi artık şimdi yapılmıyor, eskiden yapılıyordu. Eskiden herşey, içli köfte yapılır mesela, koyun, dana artık bütçesine göre işte neyi varsa ya keşkek, ya da bulgur pilavı üstüne haşlama et yanına dolmaydı, dediğim işte yağlı börek, humus, yani soğuk meze, mezelerin hepsi, tabii içki de olur o anda, davul zurna herşey yapılır, yaparlardı yani. Meze olarak başka babagannuş, bizim yaptığımız cacık, süzme yoğurtla salatalıkla yaptığımız kuru cacık, cevizli biber, böyle. İnsan bütçesine göre neye yeterse ona göre yaparlar. Kimisi çok yapar, kimisi kendine göre yapar, davetlilerine göre yapar, kaytaz böreği dediğimiz yine üstü etli olan onu bilirsiniz, onu da yaparlar düğünlerde.” (K7). “Düğünlerde de sünnetlerde olan yemekler yapılırdı. Ev yemekleri işte sarma, dolma, kuru fasulye, içli köfte, özellikle içli köfte her yerde yapılır. Düğünlerde aşure yapılmaz yok. Tavuk yapılır, salata yapılır. Soğuk mezelerimiz çok meşhur düğünlerde. İşte babagannuş var, humus var, süzme yoğurt var, tuzlu yoğurt var, daha muhammara var, cevizli biber var, yani var, herkes istediği şekilde yapıyor o soğuk mezeleri. Bazıları mangalda et de pişirir. Meyve, çerezler de konulurdu

masalara. Benim düğünümde mesela içli köfte yapmışlar, patates kızartması yapmışlar, tavuk sote yapmışlar. Geline kızartılmış yumurta yedirirlerdi, üzerine de şeker atarlar, o şekerli yumurtayı bitirmeni isterlerdi. Ben evlendiğim zaman çocuk olsun diye yedirdiklerini söylediler bana ama. Gelin eve geçeceği zaman mutlaka bir şey kıracak geçecek eve. Hamura güzel çiçekler konur o yapışacak işte düşmeyecek. Öyle adetler işte. Gelin kaynanasının evine geldiğinde bozuk para, şeker, çikolata, buğday atılır gelinin üzerinden, çocuklar koşar toplar şekerleri, çikolataları, paraları. Gelin arabadan inmez yüz görümlüğü falan ister, ya bazıları para veriyor, bazıları altın, bazıları da arsa, tarla, bahçe, ağaç veriyor. O insanın imkanına göre bir şey veriyorlar. Bazıları parası yok dana veriyorlar, bazısı iki tane zeytin ağacı verdim diyor.” (K10). “Kınada çerez dağıtılır. Eskiden beri var o, şimdi de dağıtılır. Düğünde eskiden çok yemekler yapılırdı. İçli köfte (oruk) deriz biz, oruklar yapılırdı. Dolma yapılır, kuru fasulye yapılır, pilav yapılır, börekler yapılır, bunların hepsi yapılır. Ciğ köfte de yapılır. Ciğer kavurması yanına içli köfte yapılır. Eskiden tokmakla dövüldük içli köftenin dışında, hamurunda kullanılan eti. Tokmakla, taşla, onu böyle dövücen dövücen, onu öyle yapardık. Gelin oğlan evine geldiğinde gelinin başından aşağı buğday, pirinç atılır. Bereketli olsun diye. Şeker koyarlar dili şeker gibi olsun diye, tatlı koyarlar dili tatlı olsun diye. Nar kırarlar çocuğu o kadar olsun diye. Kapı eşiğinde bardak kırarlar işte o şer gitsin diye. Bazen tabak da kırarlar, gelin kapıya geldiği zaman yeşil yaprak koyarlar, eli kirlenmesin diye. Çamur olmasın diye yaprak koyarlar. Bizde hamur yapıştırlar, hamur yapışırsa kaynanasıgile yapışır kalırmış, düşerse hemen gidermiş.” (K20). “Eskiden düğün yemeklerimiz komşular, bir mahallede herkes tanıdık zaten herkes bir sofraya yapar kendi evinde düğün sahibine götürür. Ama sofraya hangi masaya gelirse, böyle masalar kurulur. Eskiden hepsi yemekliydi düğünlerin zaten. Ama yok yoktur o sofrada. İçli köfteden tut, böyle tavuk tek pişirilir, meyveler, kaymaz böreği, sarmalar, dolmalar, özellikle köfte bu en başı çeker, içli köfte evet. Kına gecesinde bir gün önce kına yoğurma günü olur, işte kızın arkadaşları, erkeğin ailesi, falan toplanır, bir tür eğlence gibi bir şey olur işte. Kına yoğrulur, hazırlanır o gece, ertesi gün kına yakılır.” (K21). “Çok eskiden yapılırdı, durumu olan bir dana alırdı, onu kesip kıyma yaparlar, bir bölümünü kuşbaşı yaparlar. İşte içinden kaymaz böreği yaparlar, dolma, sote et sote gibi, bizde ona hamis derler, ciğeri ayrı çekerler güzelce pişirirler ciğeri içine maydanozunu, baharatını, soğanını koyarlar buna humus derler, bunu koyarlar, e tabiki meyvesi, çerezini koyarlar. Tabii düğünler genelde yazın olduğu için meyve olarak karpuz koyulur

masalara. Mersin ağacının dallarından şiş yaparlardı eskiden, onlara dizerler eti çok daha lezzetli olurdu etler. Onu pişirirler öyle dağıtırlar, kahke yaparlar, düğün yemekleri de bu şekilde yapılıyor. Eskiden oruk da vardı. Yani bizim zamanımızdan sonra. Oruk, kaytaz böreği, dolma, hırsi yapılırdı. Meze yapılmazdı o zaman. Düğünler eskiden üç gün yapılırdı. Üç gün aynı yemek verilirdi eskiden. Kına, düğün yemek oluyor. Üçüncü gün sabahında herkes kendi yemeğini alıp götürürdü düğün evine, herkes sofrasını süsler kimin sofrası birinci olacak. Büyük siniye konulurdu yemekler. Diyelim en güzel yemek özlemlerin yemeği, bir de para koyarlar. Şimdi humusu yapılır, cacığı yapılır, salatası yapılır. Eskiden elektrik yoktu diye düğünler dışarda oluyor ya direkler koyulurdu lüks derler ya böyle pompalı ondan asarlardı, onları yakarlardı ışıklandırma için.” (K23). “Düğün yemeği yapmıyoruz. Eskiden annem döneminde mesela koyun kesmişler yemek davullu zurnalı düğünden iki gün öncesi yemek yapılmış, oruğuymuş, köftesi, dolması, her çeşit yemeği yapıp işte köy meydanında bir yerde bulunup o yemeği gelen misafirlere sunuyorlardı. Kınada kınayı paketliyoruz sadece, onun dışında yok mesela, önceden kınayı yumak yumak yapıp öyle dağıtıyorduk, şimdi ise yeni nesilde paketleniyor. Ailesi geniş, büyük olanlar mesela yemek yapabiliyor. Benim dede tarafım şu ana kadar sürdürüyor bunu, yani gelin kına günü anne evinde yemeğini yiyecek, gelen misafirleri herkesi ile, düğün günü de damat tarafında yemek yenilecek. Mesela benim nenem her geline dana kesecek, başka mümkünatı yok kesecek ama bütün aile geniş olduğu için bütün aileye masalar kurulacak. Gelin eve geldiğinde bahurla karşılanır, hamur yapıştırır, pirinci kaseye koyarlar veya eski usül anne etekleri olur, anne eteğine koyarlar gelin hep arkaya atar pirinci hep mutlulukla gelsin diye, mesela şeker atar bildiğimiz kesme şekerlerden, bozuk para atar ve kapıya yetişmeden bir tabak veya bir bardak kıracak, mümkünatı yok, tabak, bardak kırmasının anlamı şeytanın bacağı kıracak. Eskiden anne evinden çıkarken sunum tabağı yaparlar kızın artık o evden gidişi, iki kaşık, iki çatal, iki bıçak, bardağa da biraz şeker, biraz pirinç, biraz bulgur eklenir, onu süslerler bir tabağın içine, kurdelayla bağlarlar, kızın çeyiziyle beraber o o evden çıkar. Ama o bardağı ben kaç yıl sakladım, oniki yıl. Aaa bir de gönüllü biri çıkıyor, biz geçmeyelim o evden tabak çatal çalacak, mümkünatı yok kaşla göz arasında yürütecek kimse görmeden, o da artık yeteneğe bağlı.” (K26). “Kına günü gelecek olan misafirlere yine en güzel yemekler hazırlanır. Kına kıza ait olduğu için önce yemek yenilir, sonra kına yakılır. Dolma, sarma, oruk, biberli ekmek yapılır. Kınada genelde çerez, içecek dağıtılır. Ve kına dağıtılır. Geline bir testi hazırlanır. Gelin eve gireceği zaman geçmeden önce

hamur hazırlanır çiçeklerle süslenir hamur, hamuru kapıya yapıştırır gelin ve içeri geçerken ya bi tane nar kırar kapı eşiğinde ya da o testiye kırar içi şekerle dolu, çocuklar alır sevinir. Gelin arabadan inmeden önce kaynana veya kayınbaba ona yüz görümlüğü verirler. Artık gönüllerinden ne çıkarsa, kimi altın takar, kimi tarla bahçe verir, öyle. Annemizin döneminde gelinleri ata bindirirlerdi, ama şimdi yok araba konvoyu yapılıyor. O gelenek kalmadı şu anda.” (K28). “Kına gecesinde oynarız, akrabalar, arkadaşlar, aile hepsi toplanır, erkek evi kız evine tatlı, içecek birşeyler getirirler. Sonra kınayı yakarız, kınayı yaktıktan sonra zaten biraz oynarlar. Kına akşamı çerez ve kına paketlenir, onlar dağıtılır. Eskiden düğünler yemekli olurdu, katıklı börek, oruk, lahmacun, kaytaz böreği falan yapılırdı. Eskiden evet kazan kazan yapılırdı herşeyden. Ama şimdi, beş yıl öncesinden beri bunlar kalktı, evet düğünlerde yemek dağıtıyorlardı, dolma falan oluyordu. Ama şimdi artık yok. Gelin alma oluyor. Gelin oğlan evine gittikten sonra hamur yapıştırıyor, içeriye geçiyor. Eskiden gelin oğlan evine geldiğinde bir kavanozun içine şeker, buğday, bozuk para konulurdu, gelin onu kırardı. Kapı eşiğinde içeriye geçmeden önce o kırılıyordu. Ama hamur yapıştırmada var şu ana kadar. Hamur yapışırsa gelin mutlu olurmuş, yapışmazsa gelin mutlu olmazmış derler büyükler.” (K31). Düğün sırasında yapılan uygulamalar Arap Sünnilerde şu şekilde ifade edilmektedir; “Normal, herkesin yaptığını yaparız. Mesela eskiden düğünlerde ne pişer, aşur pişer, bizim aşurumuz keşkek, herkesin bildiği keşkek biz de aşur, işte dolmadır, sarmadır, pilavdır, kuru fasulyedir, eğer yazın yapılırsa taze fasulye pişer, cacık, salata veya herkese verilir, yenir. Düğünlerde de aynı şey bizde çorba olayı yok. Tatlı falan da düğünlerde yapılmaz. Bizim keşkeğimiz acı olur, yani aşur, dövme derler biz de. Büyük düğünler yapılırsa içli köfteler yapılır. Dolma, sarma çıkar. Bizde düğünde valizle oğlan evi kız evine eşyalarını götürür, ama yemeği ev sahibi yapar, oğlan evi yemek götürmez. Oğlan evi sadece baklava getirir.” (K33). “Düğünde de sünnette yapılan yemekler yapılır. Herkes dövme yapar. Pilav üstü tavuk yaparlar. Dövme, aşur yaparlar biberli, salçalı. Üzerine tereyağı, kuyruk yağı eritirler. Düğünlerde, nişanda da acıbadem kurabiyesi dağıtırlar. Düğün ekmeği yaparlar bizde, yufka ekmeği. Biberli ekmek yaparlar, çökelekli, şeker serperler gelinin üstünden, kapının eşiğinde bardak kırarlar, hamur yapıştırırlar. Kınada gelin elini açmaz kaynana altın koyar. Gelin arabadan inmem der kayınbabaya, geline para, tarla neyse verir. Bizde düğünlerde yapılan yemekler var onlar yapılır. Aşur yaparız mesela, dolma, taze fasulye, pilav etli, kalabalıksa davetliler kazan şeklinde pişer, ikram edilir, yani düğünlerde olur, sünnet düğünlerinde olur. İstersen koyun keserler,

dövme de yemek çeşitleri işte. İçerisine biz acılı biber de koyarız, biber salçası ve et.” (K34). “Normal, herkesin yaptığını yaparız. Mesela eskiden düğünlerde ne pişer, aşur pişer, bizim aşurumuz keşkek, herkesin bildiği keşkek biz de aşur, işte dolmadır, sarmadır, pilavdır, kuru fasulyedir, eğer yazın yapılırsa taze fasulye pişer, cacık, salata veya herkese verilir, yenir. Düğünlerde de aynı şey bizde çorba olayı yok. Tatlı falan da düğünlerde yapılmaz. Bizim keşkeğimiz acı olur, yani aşur dövme derler biz de. Büyük düğünler yapılırsa içli köfteler yapılır. Dolma, sarma çıkar. Eskiden mesela köyde kız çıkarmada bizim ayrı bayrağımız da vardı, bayrak takımı vardı, nereye gidersen oniki kişi erkek aynı kıyafeti giyer, sonradan bayan da oldu. Ama başta bayan hiç yoktu. Eskiden gelin çıkartmaya bayrak takımıyla gidilirdi. Bizim zamanımızda görmedik, bizden öncekiler varsa bilmiyorum. At görmedik ama bu bayrak takımı ben kendimi bildim bileli çıkar. Antakya’dan mesela gelin alacağız, köprübaşında ineriz gelini yürüyerek alırız bayrak takımıyla ve nereye gideceksek gideriz. Köyün başında iner damat evine kadar yürüyerek gideriz bayrak takımıyla. Beni mesela Serinyol yolunda indirdiler eve kadar yürüyerek gittik. Eskiden gelini yürütmek adetleriydi. Gelin eve girerken Kur’an-ı verirler, öpersin üç kere, öyle girersin eve. Damadı döve döve geçirirlerdi eskiden. Eskiden gelin damat evine gelince arabadan inmezdi, hayvan varsa bir tane inek, bir tane koyun, hayvan verilirdi veya para çıkarır verirdi. Şurda bir tarla var geline verdim derdi. İşte gelenek diye o var yüz görümlüğü.” (K37). “Düğünlerde mesela bizim acı aşurumuz var, dövme deriz, o muhakkak yapılır, keşkeğin acılısı, siz tavukla sade yaparsınız biz etlen acı biberle, acı biber salçasıyla ya da baş biber koyar bazıları onu tepside ezer öyle yaparız. Mevsimine göre mesela bu mevsimdeyse dolma yapılır, pilav, cacık, sarma saran hani kalabalık güvenen sarmasını sarıyor, yaprak zamanı yaprak, lahana zamanı lahana sarması, fasulyesi, yine bu aşur muhakkak olur yani. Firik buğdayından da pilav yapılır. Tavuk haşlanır muhakkak üzerine, büyük kadınlar büyük kazanların başına geçer onlar yaparlar, yemeklerin başında dururlar ondan sonra gelir yaparlar, kim düğüne geldiyse herkese tabldotlarda verilir. Önceden tabaklarda şimdi tabldotlarda. Pandemiden sonra tabaklar bitti, eskiden köyün vardı. Eskiden böyle tabakları, kaşıkları, kasesi, getirilir yıkanır. Yemeği köyden herkes yardımlaşarak yapar. Mesela ben yapıcıysam teyzelerim, annem, konum komşum hep beraber. Yani belli bir aşçı yok, herkes bu yemekleri yapar yani, yaptığı için de anladığı için işin başında, bir de büyük dursun başında, şu oldu bu oldu, yeter ki göz gezdirsin, tamam der yapılır yani. Gelin oğlan evine geldiğinde kapıda bardak kırırız, hamur yoğururlar hamur yapıştırırlar

kapıya, oğlanın annesi bir tepside şeker, buğday, birşeyler hazırlar. Gelin kapıya geldiği zaman onu üstünden atar. Düğünlerde oğlan tarafı her gelen arabaya konvoyla havlu dağıtır. Birinci dereceden yakınlarla kumaş, havlu dağıtılır. Burda kapı kapı davetiye olayı yok mesela, burda kapı kapı herkes davet edilir, şehir merkezinde davetiye, başka köylerde, bardak, fincan, yazma olayları var. Mesela benim teyzemgilde tek tek bardak dağıtılır herkese. Kumaşı kız tarafı genelde davetiye için kullanır. Birinci dereceye kumaş gibi şeyler verirler ki ona göre de düğünde hediyesi ağır olsun diye. Ona göre düğünde hediye ağır olacak gibisine yani. Artık kalktı tabii böyle adetler, maliyetten dolayı, bir düğün yapmak kolay değil artık bu devirde iki taraf için de. Ekstradan külfete, gelin hamamı vardı mesela, gelin hamamını kaldırdılar artık. Gelin hamamında kız tarafı Antakya'dan bahsediyorum bu köyde o usül yok, Antakya'nın içinde düğünden bir hafta önce kız tarafı akrabalarını, oğlan tarafına davetiye verilir. Hamam kapatılır girişten, herkese bir hamam tası, bir lif, bir sabun olaraktan kızın annesi hazırlar gelen bütün misafirlere kapıdan verir, yemeğinden, darbukasından, eğlencesinden, yenilir içilir o gelin hamamı derler. Aynısı bizde sünnette de yapılır ama bu adet de yavaş yavaş kalkıyor yani. Köyde zaten yok. Mesela gelin çıkarmada da bu köyün çok güzel bir adeti varmış ama bırakılmış, bayrak takımı diye. Yengem onu da anlatsın bak. Ben söyleyeyim ben gelin geldim ama ben bunlardan daha çok biliyorum. Bayrak takımının da Arpahan TV de videoları var oradan izleyebilirsin. Sen youtube yaz köyün bütün adetleri çıkacak oradan izlersin.” (K38). “Bu köyde mesela iki kişi başlar köyün bir ucundan taaa sonuna kadar davet etmeye. Eskiden davulla yapardık onu, düğünler davullu olurdu ee şimdi orkestra tutulduğu için düğünlere akşam geç saatte geldiği için öyle sessiz davet ediliyor. Ben gelin çıkarma denilen bir adetle geldim. Bayrak takımımız vardı önceden, erkeklerden başlayan bir bayrak takımı taaa dedelerimizden beri devam eden, bu tabii babalarımızın zamanında erkekler bir takım giyinirler asker gibi ama bordo renkte, önünde bayrağı taşıyan ayrı, sopasına ne derler onun elinde yönetici gibi yani, bando takımının sopası olur ya aynı o sopadan yönetici biri yönetiyor önden o bayrak takımını, kızlar erkekler diziliyor, bu gelin almadan önce. Babamın zamanına kadar sadece erkeklerdi, bizim zamanımızda kızları da aldılar araya o zaman, şey nakış dikiş kursunda hocalar vardı, özel kıyafet diktiler yani o zaman sergi için o sergiyle hatta 23 Temmuz kutlamalarına katılmışlardı, yine o zaman bayrak takımıyla kızlarla beraber üç gün gösteri yaptılar yani Hatay'ın kurtuluşunda. Sonra sonra kıyafetler eskিয়েince yenileri dikilmedi adetler kalktı. Aslında kötü yani adetlerin unutulmaması

lazım ama. Kardeşim işte market işletiyor, çok uğraştı böyle şeyler için ama hep bir maddiyat gerekiyor, o yüzden bi de artık herkes düğün salonlarında yapıyor, eskisi gibi değil. Eskiden mesela dediğim yemekler yapılırdı yemek yenilirdi şaboş (para vermek, duyurmak) derler biz de, şaboş toplanır, geline damada yapılan takıların duyurulması yani, şaboş şaboş geline dedesinden beş altın... Bayrak takımı gelin evine bayrak diker gelin indikten sonra o bayrak ertesi gün alınır. İndirirler davullarla beraber işte, indirirler işte yürüyerek arkasından İzmir veya Mehter marşını çalarlar, gelinin evine kadar giderler çalarlar, orda halaya tutarlar yani, artık gelin çıkar bir tur halay çeker, sonra onlar gelirken de yine bizim okulumuz var ordan eğer ev yakında tabii, ama ev uzaksa burdan bir yerden mesela mesafeyi ayarlıyorlar, yine aynı şekilde bayrak takımıyla gelini getirirler kapının önüne kadar yine halaylar çekilir, ondan sonra bitirirlerdi düğünü, eskiden üç gün düğün olurdu çok güzel.” (K40). “Eskiden bizim düğünlerimizde gelin almada bayrak takımı olurdu, bayrak takımı giyinir böyle bir kız bir erkek yani özel kıyafeti vardı, bi de bayrağımızla birlikte tabii. Giderler gelini getirmeye, bando takımı gibi böyle, mehter marşıyla giderler yani, giderler gelin nasıl desem yüz metre kala gelinin evine inerler bütün arabalardan gelin almaya giden herkes. Davullar arkada çalıyor onlar da önde yürürler, damat da önde, gelini alınca da erkek evinde yine yüz metre kala inerler yürüyerek giderler erkek evine. Zaten damadın evinde de yemek yapılır, yemekte aşur yapılır, kuru fasulye, pilav, cacık yapılır, gelin bohçası damat bohçası bizde yok yani. Gelini çıkarırken eğer kız kardeş varsa kapıda durur kapı açılmıyor gelin çıkmıyor denilir, artık oğlan tarafının gönlünden ne koparsa kız tarafına verir para ne koparsa, oğlan veya kız kardeşine. Ne verirlerse artık kapıyı açarlar gelini evden çıkarırlar. Gelin hamamı bazıları yapar, bazıları yapmaz, eğlence yaparlar işte ben görmedim ama duydum yani.” (K41). “Düğünlerde eskiden, yufka ekmek açılırdı. Şehriye dökülürdü, sonradan düğün günü başlardı üç gün. İlk gün yani köylüye, ikinci gün kına, üçüncü gün düğün. Hıuu aşure yaparlar, pilav pişirirler, kuru fasulye yaparlar, dolma yaparlar, sarma olur herşey olur yani. Yemek öyle çıkardı. Herkes toplanırdı, eskiden gündüz düğün olurdu gece düğün olmazdı. Saat 15:00’da 16:00’da gelin çıkarırlardı, nerden geleceksen gelir ondan sonra yemek yenir, yemekten sonra şopar sopayla düğün başlar oynarlar, gelini oynatırlar saat 18:00’da 19:00’da düğün biter idi. Ama şimdi geceleyin, gece düğün yapıyorlar yani. Şimdi yemek azaldı. Eskiden bir-iki kazan aşur pişerdi, iki-üç kazan dolma pişerdi, şimdi sadece misafirlere yemek yapılıyor yani. Köylülere yemek yok şimdi. Eskiden köylü çoluk çocuk çok yerdi şimdi yok. Eskiden

on tane onbeş tane masa dizilirdi, ama şimdi yok. Sadece dışardan gelenlere. Hamur yapıştırma var, kaynana ve kayınvalideye (erkeğin anne ve babası) un sürme olayı var. Bunun nedeni günleri beyaz olsun, güzel olsun diye. Güzel bir ömür geçirsinler gelinle diye.” (K42). Çerkez katılımcılar ise düğün sırasında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedir; “Şimdi gelin gidecek yine kayınvalide, kayınbaba, oğlan gelmez. Gelini evden çıkarırken amca gelini, dayı gelini çıkarır gelini evden. Orda da görünceden elti geçirir gelini evine. Gece düğün olur oğlan arkadaşının evinde misafir kalır, iki gün misafir olur orda. Oğlan sonra gelir eve arkadaşlarıyla beraber hoş geldin der otururlar ederler sonra geri gider oğlan arkadaşının evine. İkinci gün kayınvalide düğünü derler, öğleden sonra bütün kayınvalidenin arkadaşları yani genci yaşlısı toplanır ayrı bir düğün yaparlar kayınvalideye, gelini getirirler gene büyüklerin elini öptürürler, kayınvalidenin elini öper gene takılar takılır. Akşamı da damat düğünü derler, damadın misafir kaldığı arkadaşı düğün yapar, orda o düğünü yapar damadı getirirler, bizde Çerkezlerde böyle. Şipsi pasta var bizim özel yemeğimiz Çerkez tavuğu derler ama o değil, yani bir sosu oluyor, bir de bulgurla yapılan pastası oluyor, yani orjinali budur. Arabasını bilir misiniz, o tarz bir şey. Pastasından alıp o sosuna batırılır, öyle yenir, öyle yemek istemeyen ayrıca tabağına alır yer. Bizim baş yemeğimiz bu. Düğünlerde kazanlarla yapılır, davetli çok oluyor onların hepsine ikram edebilmen için büyük kazanlarla yapılıyor. Ona gücü yetmeyen lebeniye derler, lebeniye çorbası yaparlar yanına da başka bir şey yaparlar, lebeniye çorbası, tuzlu yoğurdu bilir misiniz, tuzlu yoğurtla yapılıyor, tavuk veya kırmızı et, nohut, pirinç, malzemeler bunlar, düğün çorbası gibi. Düğün günü konuluyor fakat bir hafta önceden eğlence başlıyor. Yemekler pişiyor, her gün yemek her gün yemek, damat düğününe kadar eğlence yemek. Hala bu şekilde devam ediyor, orkestra falan yok, benim Türk, Alevi, Hristiyan misafirim de gelecek diyorsan iki düğün yapıyor. Bir Çerkez düğünü yapıyor, bir de orkestralı, normal düğün yapıyor. Salon tutup ayrı bir düğün yapıyor. Bunun yanına başka yemek gitmiyor, sadece ayran yapıyor. Bu yemeği de sık sık yaparız yani evde de.” (K43). “Düğünde bizim bu şipsi pasta yapılır tavukla, bizim en özel yemeğimiz bu. Düğünlerde genelde o yapıyıordu ağır oluyor diye artık dövmeye geçtiler, şimdilerde hazır yemek yapılıyor zaten. Yemekçiler, yemek şirketleri daha çok şimdi.” (K44). Ermeni katılımcılar tarafından düğün sırasında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “Nenelerimiz anlatırdı, düğünde kız gelinimiz oldu diye ya bir keçi, ya bir inek mutlaka bir şey verilirmiş. Bizim zamanımızda yoktu ama. Yemek olarak, dolma, kuru fasulye, keşkek, et taşın üzerinde döverdük içli köftenin dışına

koymak için, çok uğraşırdık o düğün hazırlığına, bir hafta uğraşırdık. Ama şimdi herşey çok kolay oldu. Katıklılar, peynirliler, içli köfteler, yaaa şimdi herşey hazır. Hiç de tadı yok.” (K45). “Düğünlerde genelde kebab, içli köfteler, düğünlerde adamın gücüne göre mesela zenginse dana keser, teke keser, koyun keser yalnız kancık kesmez, erkek olacak, ondan sonra akrabaları gelirken düğüne yörenin örf ve adetlerine göre, mesela içki içerler, içki getirir, ekmek getirir, zeytin getirir, domates getirir akşama. O kurban kesilir, şiş et yapılır, kıyma yapılır. 50-60 yıl önce bu kadar gelişmedi, herşey yoktu, herkes elinde olanlardan getirir, onlar pişirilip yenilirdi. Birlikte yer içerlerdi. Ekşi köfte, sacda oruk, mantı büyük büyük örerlerdi, şiş börek, hamur yoğururlardı, açarlardı, şiş börek derlerdi, sonra onları haşlardı tuzlu yoğurtla, üzerine de salçalı bir sos döküp ikram ederlerdi yani eski yemekler böyleydi.” (K46). “Yani duruma göre yapılıyor. Aile toplanır, büyük bir aile toplanır. Genelde durumu müsait olan kurban keser. İçli köfte yapılır. Geleneksel yöresel yemekler yapılır genelde. Gulgaz yemeğimiz var. Gulgazın kökeni Kıbrıs’a aittir. Kök bir bitkinin kökünden yapılan bir yemektir. Ona benzer, yer elmasına benzer ama bu daha farklı bir yemek. Mayalı bir bitkidir. Onun yemeği olur buraya ait. Etlı, nohutlu olur. Güzel bir yemektir. Köfte çorbası yaparız. İçli köftenin çorbasını yaparız. Tuzlu yoğurtla yapılır. Sini ruğa (Sini oruğu) yaparız. Oruğun tepsideki hali. Alta hamur koyup üstüne kıyma sonra yine üstüne bulguru koyup fırında pişiriyoruz. Valla bir yemek verilir, çay sofrası, masası hazırlanır, sonra yemek verilir. Eğlenceli geçer.” (K48). “Tabii, eskiden yapılırdı. Mesela düğünde masalar açılırdı. Ya kilisenin bahçesinde ya özel bir meydanda. Düğün yemekleri valla dediğim gibi özel yemeğimiz yoktu. Yemekler hep aynı. Bizim de genelde mezeler yapılır, açılırdı, eti olurdu. Ne bileyim ben içli köftesi olur. Yani özel bir yemeğimiz yok. Bizim özel yemeğimiz kulkas dediğimiz, kulkası bilir misiniz? Yer patatesine benziyor, yani yerde oluyor. Etlı, nohutlu yemeğimiz var onu kimse bilmiyor galiba. Önce etini haşlıyoruz. Limon bol salça, nohutunu haşlayıp içine koyuyorsun. Etini didikliyorsun. Ondan sonra o kulkas dediğimiz şeye benziyor patatese benziyor, onu soyduğun zaman elini yakar böyle kaşındırıcı bir şeyi var onu da doğrayıp içine atıyorsun kıvam alana kadar pişiriyorsun. Bizim özel yemeğimiz o yani. Bol etli. İçli köfteyi herkes biliyor işte o var, keşkeği biz de yapıyoruz. Biz içli köftenin çorbasını yaparız, kızartarak da yaparız. Analı kızlıya benzer, tuzlu yoğurtlu bir çorba. Önce pirinciyle suyunu kaynatıp pişiririz ondan sonra içine tuzlu yoğurt katarız, bol tuzlu yoğurt, sonra içine onu katarız. İşte bi beş-on dakika kaynadıktan sonra işte öyle çorbası. Kızartması olur, haşlamasını hiç yapmamışım ben.” (K49).

Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) düğün sırasında yapılan uygulamaları şu şekilde anlatmaktadır; “Kınada kına çerezi olur, meyve suyu olur onlar dağıtılır. Şimdi düğünlerde kına ile düğün bir arada olunca çerezden sonra pasta da kesiliyor. Eskiden iki gün olurdu bir gün kına, bir gün düğün, sabahtan gelin alma olurdu. Şimdi bir gün de bitiyor hepsi sabah gelin alma salonda kına-düğün aynı gece oluyor. Gelin oğlan evine geldiğinde arabadan inmeden önce gelin arabasına buğday, para, şeker karıştırılıp atılır. Genelde sünnet düğünü ile diğer düğünlerdeki yemeklerin baş yemeği mantı çorbası, yanına da etli pilav olur. Salata olur, bunlar olur. Önceden bildiğimiz içinde kıyma olan dört kulak mantıları hazırlarız. Mantıları çok küçük şekilde bukeriz kapatırız. Sonra et suyuyla haşlarız o et suyuna nohut da koyarız. Küçük kıkırtmalar kesip onu da kızartıp kavurup salçayla nane bol ekşili çorba yaparız onun yanına da etli pilav. Eskiden pide derdik, benim çocukluğumda mesela, mevlit yemeklerinde böyle düğün yemeklerinde olsun sütlaç yapılırdı, normal pide yapılırdı, normal yufkayı açarız, hafif nemi gitsin diye onu serer kuruturuz, içine çökelek serperiz, yağ, onu katlar, böyle bir güzel keser, onu tepside fırında, odun fırınında pişiririz onu. Düğünlerde, mevlitlerde o olurdu eskiden. Üzerine yoğurt süreriz bol, o vardı eskiden ama şimdi kalktı artık. Eskiden yokluk vardı ama bolluk çoktu. Kabı her evden toplardık, herkes ne verirse tas, tabak, çatal, kaşık toplanırdı, onunla ikram yapılırdı. Herkes iş bittikten sonra tekrar kendi kabını, eşyasını alırdı, şimdi hazır tabaklar çıktığından onlar kullanılıyor. Öyle bir özeni de kalmadı zaten, hazır yemeğe döndüler. Evde yapılan en ağır yemek artık bir pilav, ayran oldu. Düğün yemekleri falan da genelde aynı olur, bazen kuru fasulye, pilav olur, bazen türlü, pilav olur. Düğün yemeklerinin ilk günü mesela toyga çorbası yapılır, yanında sarma, dolma olur. Normal yoğurt, buğdayla yapılıyor, yaz olursa kabak, kış olursa ıspanak koyarız, bulgur koyarız. Yapılışını anlatayım, önce dövme yi haşlarız, bu nohutumuz da haşlanmış olur, kabaklı yapacaksak kabağı da doğrarız, onu çok küçük, ince. Dövme piştiği zaman onu indirmezden önce içine karıştırır, o da bir haşlanır, onu ayran kaynamaya başlamadan veyahutta hepsi bir ılık ayranla dövme biraz soğuduktan sonra karıştırırız biraz da un koyarız bağlamak için, kesilmesin diye onu karıştırma karıştırma pişiririz. Bol yeşil nane koyarız, karıştırma karıştırma kaynatırız güzel olur, hele keçininki daha güzel olur. Millet en çok onu seviyor, keçi yoğurdu ile yapılanı.”. Girit Göçmeni katılımcı (K51) ise düğün sırasında yapılan uygulamaları “Düğün yemekleri de sünnetteki gibi olurdu. Kulak çorbası yapardık, mantıya biz kulak çorbası derdik. Yüksük çorbası yaparlardı, gece 12’den sonra içkili oluyordu çünkü eskiden düğünler,

şimdi ne güzel oluyor bir gecede bitiyor hepsi. Düğünler eskiden en az yirmidört saat sürerdi. Zaten Cuma gününden başlanırdı, dolmalar oyulurdu, nohutlar ıslatılırdı. Fasulye de ıslatılırdı, dolma yapılırdı, cumartesi günü öğlen gelen misafirlere dışardan, mahalleden de, akrabalarından da o dolmalar pişer, başka yemek de yapılır sulu, yenilirdi. Portakal, turunç yapraklarını makasla keserlerdi, yeşillik olsun diye, eskiden çivit koyarlardı, pirinç koyarlardı, çivit, kavun tohumu koyarlardı köklensin diye, bayram şekerleri, bir de bozuk para koyarlardı, bir de o dediğim yeşilliklerden koyarlardı, çok eskiden yürüyerek getirirlerdi gelini, gelin kapıdan girdiği an kaynana alırdı eleği gelinin üstüne başına, etrafındakilere atardı. Eskiden kına gecesinde çerez olarak kabuklu fıstık, sarı leblebi bir de akide şekeri dağıtılırdı. Ellerine dağıtılırdı. Sonradan düğünlerde güveç falan yapardık. Kuru fasulye ıslatırdık akşamdan, etle yapardık, sulu patates, pirinç pilavı ya da dövme pilavı, yarma pilavı yapardık.” sözleri ile anlatmaktadır. Hristiyan katılımcılar ise düğün sırasında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedirler; *“Eskiden vardı, şöyle diyeceğim ben on yaşındayken vardı. Hangi çeşit ürün istersen bizim yöremize ait, oruk, tepsi oruğu, sütlaç, bir sürü bayan herşeyi tepsilerde doldururlardı bütün mahallenin gelini, kızı, başında koyardı geline götürürdü. Ben bunu çok iyi hatırlıyorum. Çünkü amcamgilin gelini bizim mahalleden biraz daha uzak, bütün komşular yemeklere yardım etti, tepsilerde böyle, bakır tepsiler, büyük hepsini doldurup götürürlerdi gelinin yanına. Eskiden düğünler üç gün sürerdi, şimdi bir gün. Birinci gün eskiden şey yapardık biz arpa şehriye, bütün komşuları mesela çağırırdık, bütün gece müziklerle şehriye yapılırdı. Yoğurulurdu itinayla yaparlardı bu birinci gece, ikicisi mesela kına, bize yapıldı, üç gün gündüz gece haaa, yine oruk, genelde oruk biz de en çok giden, dolma, balık da konulurdu çünkü genellikle düğünlerimiz kışa gelirdi, aşure büyük kazan yapılırdı, fasulye yapılırdı, pilav da yapılırdı, herkes gelecek çünkü, komşular da, üç gün hem gece hem gündüz, komşular herkes yardım ediyordu. Yapılıyordu yani. Baharda olduğu için balık da kızartırdık yemeklerin yanına. Kışın oluyordu genelde düğünler.”* (K52). *“Düğün yine aynı şekilde mesela isteyen akşamdan aşure yapıyor, isteyen de mangal yakar, soğuk mezelerimiz var, yoğurtlu patlıcanlı abagannuş dediğimiz mezemiz var, yoğurtlu tahinli közlenmiş patlıcanlı mezemiz var, üzerine tereyağında kavrulmuş kıyma koyuyoruz, humus, taratorumuz var, biberli patlıcanlı gannuş var, bir de biz taştta biber döveriz, isteyen patlıcan, isteyen de pişmiş çökelek koyar, oyulmuş bir taşımız var, bir de yine taştan sopası var, taze biberi onunla döverler annelerimiz, bu şu anda Altınözü'nün en meşhur şeyimiz, taze kekik salatamız*

var, kurutulmuş domates de kullanırım, cevizle beraber ben salatasını yapıyorum, tereyağlı humusumuz var, pişmiş çökelek kahvaltıda yediğimiz, sürk dediğimiz peynirimiz var, o geleneğimiz hala devam ediyor, o da vazgeçilmezimiz mesela. Güveçte mesela şey yapılır bizde, bütün köftelerimizde, hangi köfteyi yoğurursak yoğuralım o köftelerin içi mutlaka o güveçte yoğurulur, leğende değil, patatesli köfte olsun, çiğ köfte olsun.” (K53). “Düğünde eskiden ilk önce başlarlar şehriye yapmaya, arpa şehriye derler, pirinç pilavı için, işte onu hamur yoğururlar, bütün aile gelir, başlardı, onu yapıp kaldırırlardı. Biraz çalıp oynarlardı. Sonra işte düğün erkeğe ayrı bir kına yapılırdı eskiden. Mesela benim kocama kına yaptılar beni getirmediler o zaman. Daha gelin gelmezdi. Ayrı bir günde benim için hem kınayı yakarlardı hem de mesela gelirlerdi akrabalar bilmem neler o günü, ama o şehriyeden sonra çeyiz kesmeye giderlerdi, yine aileyi davet ederlerdi. Aileden birkaç kişi giderlerdi, yakın akrabaları giderlerdi, çeyizi keserlerdi, giderlerdi sonra bir restorantta yemek yerlerdi, gelirlerdi. Ee düğün günü buğday, pirinç koyarlardı, burdan başka yere kuyuya giderlerdi. Orda yıkarlardı hep zilgıt çekerlerdi, şarkı söylerler, eskiden böyleydi yani. Gelini çıkarırlardı, yemekler dizerlerdi, eskiden kuru fasulye yapılırdı, pirinç pilavı pişerdi, hırisi ne derler ona kazanda aşure pişerdi, oruk yapılırdı, orukları küfelerle yaparlardı düğünlerde. Böyle şeyler. Eskiden pazartesi gelirlerdi yine geline çalgı çalarlardı, geline böyle bir eğlence yaparlardı. Eskiden düğünler bir hafta sürerdi. Başlardı pazartesi günü, çeyiz günü var, damada ayrı kınası olur, geline de ayrı kınası olur, eskiden daha güzeldi, şimdi sadece bir gün, bir günde düğün bitiyor. Bir hafta çalıp oynanırdı. Eskiden büyükler gelenekli giysiler giyerlermiş, altın kemerler takarlarmış, kafalarına da altın ya da gümüş takı takarlarmış, yöresel kıyafetleri bile varmış. Eskiden çok güzelmiş ama artık yok.” (K55). “Eskiden düğün salonları yokmuş, tutulmazmış yani. Eskiden düğünlerde oruktan, dolmadan, sarmadan tut çok çeşit olurmuş. Gecedен başlanırdı yapılmaya, hırisi yapılırdı, Antakya merkezdekiler aşur derler biber koyarlar biz koymayız mesela, onların orukları da farklı olur, ceviz ve bazen de salça koyarlar oruğun içine, iç malzemesine biz Altınözlüler koymayız mesela. Eskiden orukların içine kuyruk yağı da konulurdu mesela, şimdi yeni nesil yemediği için konulmuyor. Manti da açarız mesela. Biz bu yöreye özgü şiş börek çorbası var. Yine hamurdan yapılır, içi kıymalıdır ama tuzlu yoğurtla çorba şeklinde yapılır. Farklı bir mantı çeşidi diyelim. Şapka şeklinde yapılır mantılar, dört kulak mantı işte. Yuvarlak ve şapka gibi açarız.” (K56). “Düğünlerde yemek verilir. Sarma, böyle küçük küçük köfteler, içli köfte, sembusek yapılır, çiğ köfte

yapılır, mezeler hazırlanır. Bunlar sıcak yemek dışında. Aileleri büyükleri haftalar önce hazırlanır buzluklara dizilir, günü geldiğinde dini nikahtan sonra dini nikah olur kilisede, salona teslim edilir artık onlar nikahtayken çıkarıp dizerler masalara. Düğünden sonra gelin eve gider, hamur yapıştırır, çivi çakılır, tabak kırılır, nar kırılır, yumurta kırar, yumurtanın anlamı göz herhalde bizim köyde yaparlardı. Yumurta kırardı basardı ayağıyla, çivi ne demek çivi çakardı kalıcı kalsın diye, hamur yapıştırır çiçekle böyle süsler para koyar, gireceği odaya, hamurla beraber tabak alır tabak kırar ayağıyla basar.” (K58). “Yok bizde kına yakılmaz. Ama kına eğlencesi olur. Bir nevi veda gecesi düzenlenir. O da genelde gençler davet edilir. Aileden öyle çok yakın akrabalar davet edilir. Bir de gençler sevdikleri arkadaşlarını, gençleri davet ederler, bir nevi gençlere özgü bir eğlence olur. Yemek genelde verilmiyor, sadece meyve, çerez, içecek veriliyor. İçki de bizim burda genelde yörede herkes içkisini kendi evinde çıkardığı için boğma rakımız vardır, genelde boğma rakı diyoruz ama genelde üzümünden yapıyor ve şarabımızı da şu anda kendi evlerimizde yapıyoruz genelde bunlar ikram ediliyor. Düğünde de düğünlerimiz genelde yemekli olur. Genelde bizim kilise sahasında yaptığımız zaman bir grubumuz vardı o gruba mesela düğün sahibi ne istediğini dile getiriyordu. Onun üzerinde anlaşıyorlar, onlar yapıyordu kaç kişilikse. İstiyorlarsa dışardan da yapıyorlardı ama genelde o grup yapıyordu. Genelde bizde bizim cemaatimizden arkadaşlar bunu yapıyordu, üstlenmişti onlar yapıyordu genelde. Ama şu anda maalesef kilise sahası biliyorsunuz depremde zarar gördüğü için şu anda maalesef dışarda yapıyor. Bazen düğünlerde de arzu eden aileler kendi imkanlarıyla mesela içli köfte yapıyorlar, iskembusket dediğimiz onu yaparlar, sarma mesela misafirlere ikram ederler. Tabiki bütçeleri oranında veya kendi arzularına yönelik yapıyorlar. Yani bu gelenek görenekleri sürdürmek güzel, özellikle bu şeylere bağlı ailelerimiz var mesela eşimin ailesi çok bağlıdır gelenek göreneklerine iskembusket kaçınılmazdır. İlla da yaparlar düğünlerde bunu ikram ederler. Yemekli içkilidir dediğimiz gibi düğünlerimiz. Tabiki bizde şey belediye nikahından sonra mutlaka dini nikahımız oluyor kilisede. Zaten eğlencemiz belediye nikahından sonra değil dini nikahtan sonra olur genelde. Yani bizim kutsallığımız odur, o şekilde evlendiklerine kanaat getirirler gençlerimiz.” (K59). “Bir de eskiden düğün evine her evden bir tepsi erzak gelirdi. Yani düğün evine yardım olarak, ama eskiden burda köyde yaparlardı düğünleri köy meydanlarında, üç gün yemek yapılırdı. Yani üç gece yemek yaparlardı. Bütün gelen misafirlere üç gece yemek ikram edilirdi. Yemek olarak yani dolma, içli köfte, et çeşitleri, kuru fasulye yapılırdı, aşure yapılırdı

eskiden, bir de soğuk meze humus, peynir, eskiden pilav firik de yapılırdı. Bi de mangal yani, masa donatılırdı. Bizim düğünler böyle yani açık büfe gibi, alkollü içkili yani, ezelden beri böyle yani hala da devam ediyor. Ama artık köyde yapan olmuyor. Şimdi kır düğünleri yapıyorlar, düğün salonlarında, restoranlarda yani, artık millet yorulmasın diye yani.” (K62). “Kilisede düğün yapılıyor, sonrasında kutlama yemeği yapılır. Eskiden köy meydanlarında yapılırdı yemekler, artık biliyorsunuz düğün salonlarına gidiyor herkes. Köy meydanlarında yapılan düğünlerde düğün sahibi herşeyini kendi hazırlardı eskiden. Bütün konu komşular hanımlar gelirdi, içli köfteler yapılırdı, sarmalar sarılırdı, zeytinyağlı, etli her türlü yemekler yapılırdı, ondan sonra işte mangal yanardı. Humus yapılırdı, babagannuç yapılırdı, süzme yoğurt yapılırdı. Bunlar yapılırdı, şimdi artık hiç kimse bunu yapmıyor.” (K63). “Sonra dini nikahlarda kız evinden çıkarılır kiliseye, sonra kiliseden tekrar damadın evine gider, orda bizim hamur yapıştırma dediğimiz damadın evine hamur yapıştırılır, üzerine çiçekler konulur, birkaç bozuk para yapıştırılır, sonra kaynana buhurla gelini karşılar, birkaç metre ilerisinden. Tabii bizim dini nikahlarımız burda şu eşikten gelin girecek ortadan papazlar karşıdan onu karşılayacaklar yani dini nikah dediğimiz bir yerde bir yarım saatlik bir süreç, sonra çalgıyla damat evine teslim ediliyor. Burda bir şey verilmiyor, yemek salonda, burda sadece nikah kıyılıyor, akşam zaten restoranda belirli bir yerde gece bitiyor zaten biliyorsunuz. Düğün, müğün dernek faslı 00:00’a kadar herkes evli evline, köylü köyüne. Düğünden sonra bizim burda diyelim örf ve adetleri kaynana tarafı poğaçaymış, börekmiş, sonra dolma yaparlar, oruk yaparlar, tepside köfte yaparlar. O sadece dışardan gelen misafirler hani ben düğüne gideceksem en az öğlenden çıkmam lazım. Ee damat evinde düğün öncesi ufak bir masa, iki-üç masa atıştırmalık, düğüne gidene kadar dışardan gelen misafirler atıştırıyorlar. Tabi bunlar yiyecekli içecekli düğün öncesinde dağıtılıyor. Sonra zaten herkes salona gidiyor. Orda da bildiğimiz yemekler, kutlamalar herşey yapılıyor.” (K64). Özbeklerde ise düğün sırasında yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “İşte bizde ilk düğünde koyunlar kesiliyor, ciğerini kavuruyoruz, ciğer kavurması olarak yani bir sürü kişi değil, yüz kişiye yakın kişi oluyor, altı tane koyun kesti mi veyahut dört tane koyun kesti mi ciğeri kavuruluyor, içine patates konulur çok olsun diye. Hizmet edecekler önce orda yiyorlar içiyorlar daha sonra düğün yemeğine başlıyorlar. Dört kazan, beş kazan bazıları on kazan Özbek pilavı pişiriyor, yanında başka bir şey yapmıyoruz. Gelin evden gittikten sonra kız evi damat evine biz kutalay diyoruz, düğünlerimize özel işte, hamurdan erişte yapıyoruz işte, kavurması, geline tatlı olsun

diye helvası, unu kavurarak un helvası yaparız, meyvedir, salatadır, cacıktır, bu düniürlere işte. Düniürler de kırk tane elli tane hepsine kıyafetler veriyor, biz de amcalarına falan değil de konu komşularına veriliyor, mesela ben düniür diye kırk-elli kişiyi getiriyorum karşı taraftan da bana altmış-yetmiş kişi geliyor, o şekilde birbirimize karşılıklı ikramda bulunuyoruz. Gelin damat evine geldiğinde arabadan inerken başının üzerinden şeker, para atılıyor. Biz de benim zamanımda gelin arabadan inmeden hayvan verilirdi. Yüz görümlüğü verilirdi. Yüzüktür, küpedir, bileklidir, maddi hediyelerde veriliyor. Bizde gelin yüzünü açarken elini yağa buluyor, hamura buluyor, eli yağlı olsun hamurunu kendi yoğursun, pirinci bereketli olsun kendisi yapsın diye öyle şey yapıyorlar.” (K66). “Düğünlerde başlık parası alırız. Yüz görümlüğü var, gelin arabadan inmez mesela, bir arsa, bir ev veya takı bir şey kıza verilir. Pilav yapılıp gelin-damat birlikte pilavı yerler. Düğünün ertesi günü tekrar pilav yapılır ve gelin tarafı çağırılır. Çeşit çeşit yemekler olur, çorba olur, hamur çorbası olur. Bizim düğünlerimizin hepsinde öyle Özbek pilavı olur.” (K67). “Düğün yemeği genelde Özbek pilavı yapılıyor, katmer yapılıyor, onun dışında yağda kızartılan üzerine şeker serpiyen tatlı var, hep hamur işi yapılıyor genelde. Düğünün ertesi günü de yahni şeklinde çorba yapılıp dağıtılıyor. Düğünden önce de böyle misafir çağrılıp yemek yapılıyor. Haber veriliyor işte düğünümüz var diye. Ama yine mutlaka Özbek pilavı oluyor.” (K68). “Düğünlerde de Özbek pilavı yapılır, onun ardından dokuz türlü yemek yapılır. Sarması var, mantısı var, pilavı var, tatlısı var, yumurtayı haşlarlar otuziki tane, meyve koyar, bize özgü tatlı çekelde derler, rendenin ya da kalburun arkasıyla iz verirler ya siz de bilirsiniz, kalburabastı gibi bir tatlı, yağda kavurup koyarlar ama içinde şeker vardır. Hamurun içinde şekeri olur yağda kızartıp öyle yerler. Katmer var, katmer yapılıyor. Yapmak isteyen herşeyi yapar. Bizim Özbekler’de olan katmeri var, mantısı var, yağda olanı var, fırında olanı var. Biri şekerli olur, biri tuzlu olur, pilavı var, bi de aş derler bizde, hamuru açarlar erişte gibi keserler o çorba olur. İçinde nohutu var, kara mercimeği var, et koyan et koyar, bol yeşillik koyar, isteyen kıyma koyar. İsteyen tavuk kıyması koyar. İsteyen hiç koymaz, onları güzelce kaynattıktan sonra, hamurunu koyar, hamur spagetti gibi kesilmiş olacak. Ama kendimiz elle açıyoruz onu. Çorbayı yaptığımız zaman yapıyoruz o hamurları. Bizim düğünlerimiz çok farklı mesela nişan düğünü olursa kıza altı tane elbise koyarlar, söz gibi bir şey yaparlarsa dört tane, iki taneden ayakkabısı, iki taneden çantası, makyaj malzemeleri de bir çantaya koyulur, o çanta da süslenir. O ıvır zıvırları da tülle bağlanır. Yanında da iki türlü katmeri, yahni derler ve bütün

koyunu kellesi hariç herşeyini haşlarlar. Kellesini de ayrı kazanda haşlarlar onu bütünüyle gönderirler. Gelin tarafına gönderirler, dalağını koymazlar, bir de boyun tarafını koymazlar, bir de arka ayaklarını koymazlar. Adımları arkaya gitmesin diye. İç organlarını da koymazlar, dalak, karaciğer, akciğer falan. Arka ayakları hariç onu bütün olarak büyük bir kazanda kaynatırlar, et az pişinceye kadar. Onu sonra soğuk bir odaya alırlar ertesi gün bağlayıp süsleyip gelin evine götürürler. Onu işte hem gelin tarafı da yer hem damat tarafı da yer. Gelin ne zamanki arabaya biner damat tarafına gelir o zaman da aynı şekilde kız evi erkek evine götürür. Bu bir gelenek. O yahni derler işte buna, yapan tek taraflı yapmaz. Çift taraflı olur, biri yaparsa diğeri de yapar, yapmazsa ayıplanır. İllaki iki tarafın da yapması gerekiyor. Aynı şekilde gelin evi erkek evine iki tür katmer falan da getirir. Bir de sep denilen şeyi de yapar getirir gelin, o sepin içinde kayınvalidesine hediye, eltisine hediye, havlu, çorap, yani ne varsa koyarlar içine, doldururlar. Kaynanaya hediye olarak gelir bunlar, gelin getirmese bunları ayıplanır ama, onun içinde herşeyi var ama kesesi olsun, seccadesi olsun, herşeyi doldururlar. Erkeğinkini de kızinkini de ikişer ikişer doldururlar koyarlar torunu olduğunda hem kızı olsun hem oğlu olsun diye. Herşeyi çift çift koyarlar asla tek koymazlar. Bir de bizde siyah elbise de konulmaz. Kararmasın aramız bozulmasın diye. Gelinlik siyah olmaz, elbise siyah konulmaz, hiçbir şeyi siyah olmaz, beyaz veya renkli birşeyler koyarlar. Bir de burda düğünden önce yorgan ederler, altı tane mesela, o yorganın içine pamuk koyarlar, konu komşu akraba herkesi çağırırlar, elli-altmış tane kadın olur orda, bir taraftan vururlar, bir taraftan doldururlar o pamuğu, bir taraftan da dikerler o yorganı, gençler vururlar doldururlar yaşlılar da dikerler yorganı. Hala devam ediyor bu gelenek mesela. Önceden oniki tane yaparlardı yorganı, şimdi dörde indiler. Eskiden sandıkların üstü tavana kadar yorgan dolardı artık gerek yok. Farelere yuva ne gerek var. Şimdiki gelinler uyanık oldular, elyaf yapıyorlar. Gelinler o yorganlardan bir tanesini ve iki çift yastığı kaynanasına hediye olarak getirir. Kaynanası da geline ya iki tane döşek eder, ya tek eder, yani hediye olsun benden diye kaynanası da bir şey yapar geline. Geline yüz görümlüğü de verirler. Bana inek vermişlerdi mesela arada sorarım ben ineğim nerde diye yandı bitti kül oldu derler. Ya yüzük takarlar, altın verirler, zeytinlik verir, bağ bahçe verir, bir şey verirler yani, kültür devam etsin maksat yani, herkes durumuna göre bir şey verir yani.” (K70). “Düğün yemeklerinde Özbek pilavı ve diğer şeyler yapılıyor. Katmer yapıyoruz, Kallama dediğimiz büyük bir şekilde açıyoruz, iyice yağlıyoruz onu, tereyağı, sıvıyağ ayriyeten vita yağı da atıyoruz, onu iyice

yağladıktan sonra sarıyoruz. Sardıktan sonra uzun ince oluyor, onu tekrar yağlayıp sarıyoruz. Onu buzdolabında dinlendirdikten sonra onu bir daha açıyoruz kat kat oluyor, onu kızgın yağda kızartırsanız katmer oluyor, kat kat oluyor, yağlı oluyor ve çok lezzetli oluyor. Yağlı ekmek oluyor ama çok lezzetli oluyor. Hamurun büyüklüğüne siz karar veriyorsunuz. Bu yağda kızartılana kallama diyoruz. Siz katmer diyorsunuz. Petil de var o da onun gibi oluyor, yağlanıyor ama onu tandırda pişiriyoruz. Düğünde yapıyoruz, olmazsa olmazı bu, düğünde geline hediye gönderirken oluyor. Bir gün öncesinden Antep fıstığı olur, ceviz olur, sakız olur, şeker olur, böyle şey yapıyoruz, top gibi yapıyoruz böyle kurdelalarla bağlayıp herkese veriyoruz çerez. Bunu kına gecesinde yapıyoruz. Özbek pilavı da zor mesela emek isteyen bir iş, ama onun ustası, aşçıları var onlar pişiriyor. Özbek pilavında et, soğan, havuç, domates, salça, yağ, kuru üzüm, pirinç, Özbek pirinci, Özbek pirinci de Afganistan'dan yurt dışından geliyor işte.” (K71). Türk Sünni katılımcılar tarafından düğün sırasında yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Düğünde de aynı işte böyle sarma yapılır, dolma yapılır, ben mesela kınada biberli ekmek yaptım. Kurban kestik, kız tarafına verdik. İki tane kurban kestik, işte etini düğün yemeği yaptık. Kınada pişirdik, ertesi günü düğün yemeği yaptık. Güveç de yapılır, tatlı ekmek olur böyle o da yapılır. Fırına gider ekmek de yaptırırlar. Sizin orda pide diyorlar, lahmacuna pide diyorlar sizin orda. Gittim yedim yani İzmir’e. İşte böyle şeyler. İstemede, nişanda, düğünde hep yemek yapılır, benim çevrem çok yani. Geleni gideni çok yani, 3 gün yemek yaparız biz. Bir de uyluk koyarız gelin geldiğinde sabahı onu geldiğinde kebab yaparız, ızgara yani. Biz de öyle yani, bilmiyorum kalan bişey yani. Gelin eve geldiğinden başından aşağı şeker, buğday, mercimek atarız, gelin eve geldiğinde bereketli olsun diye. Gelin geliyor diye, yukardan aşağı atarız. Geline Kur’an verimiz ellerimizi kaldırırız altından geçer gelinle damat. Biz hamur yaparız, üstüne gül koyarız, herşey koyarız yani güzel çiçeklerle süsleriz. Altına bir poşet, duvara yapıştırdık, o düşene kadar gelin mutlu olurmuş, ne kadar yapışık kalırsa gelin o kadar mutlu olacak. Sizde de yok mu? Bizim bu çevrelerde öyle. İşte düğünden önce okuntu dağıtırız herkes gelsin diye düğüne, davet ederiz milleti, akrabalara iyi şeyler veririz, atlet, çorap, şimdi kart veriyor herkes, oğlanın düğününde ben nerdeyse bir çuval atlet, çorap, yelek, gömlek, kumaş aldım. Eskiden daha çoktu da şimdi veren veriyor yine. Burda daha bitmedi, veren veriyor. Paran olduktan sonra herşey oluyor. Yani biz oğlana düğün yaptık, çok şükür çok halimiz yoktu, ama herşeyciğimizi yaptık, borcumuzu da ödedik.” (K76). “Düğünlerde burda en çok aşure, pirinç pilavı, kuru fasulye pişer. Salata nasıl

bilerseniz, cacık yaparlar. Güzel olur yani böyle toplu. Kız evinde de erkek evinde de aynı yemekler yapılıyor evet. Bugün burda yemek olacak mesela karışık dolma, toplanırlar patlıcan, biber, kabak içine sarma koyarlar, böyle şeyler aynı yani. Ama şimdi hiç kalmadı da dışardan gelen misafire yapılıyor ama yine de. Eskiden gelin evden çıkarken bozuk para, şeker, buğday atarlardı gelinin üstüne, eskiden mesela ben hamur yapıştırdım kapının girişine, hamurun anlamı o eve yapışsın, eve bağlı kalsın, şimdiki biliyorsun hiç dayanmıyor yani hemen gidiyorlar. Kimisi ayakkabıya böyle çivi çakar, kapının önünde yine eve bağlı kalsın diye. Ne kadar sıkıntı çektik bak sinirden stresten ayaklarıma bak yine de bir yere gitmedik. Belki bu bir inançtır yani. Yüz görümlüğü vardır. Gelin damat evine gelince arabadan inmez, kayın peder gelir birşeyler verir geline tarla, bağ bahçe, takı falan. Maddi durumuna göre birşeyler verilir. Köy içinde bile farklı uygulamalar olabiliyor.” (K77). “Düğünde de sünnette yapılan yemekler yapılır, yöresel yemekler. Aşura salça katarsan ekşimsi olur o yüzden baş biberden pul biber yapılır o katılır içine. Erkek bayan karışık kesinlikle kına yapılmazdı. Erkek kınası ayrı yapılırdı, kızın kınası ayrı yapılırdı. Erkek kınasında erkekler, bekarlar eğlence yaparlardı, erkek bayan kılığına girip eğlence yapardı. Yüz görümlüğünü erkek hazırlıyor, yüz görümlüğü biz de gerdek gecesi odaya girdikleri zaman erkek gelinin yüzünü açtığında verilir. Duvağını açmadan takısını neyin takacak duvağı öyle açacak. Gelin eve geldiğinde arabadan inmeden kayınbaba geline bir tarla falan hediye eder. Mesela kınasında altın ister elini açmaz, eskiden gelinin tepesinden şekeri, buğdayı, parayı serperlerdi çocuklar da toplarlardı. Gelin eve geldiği zaman gelinin ağzına bal çalarsın tatlı dilli olsun diye, nar kırar kapısının önünde evine çocuğuna bağlı kalsın diye, hamur yapıştırır evine yapışsın hamur gibi diye, kapısına çivi çakar, bardak kırar şimdi kibarlaştırdılar testiye döndüler, kayınvalide hazırlar bunları, gelin gelmeden önce kurbanı kesilir ne bileyim işte, mihri, mehri ayrıdır, nikah kıyılmadan önce yapılır, isterse gelin orda yüz milyar isteyebilir, ya da az da isteyebilir. Artık onun dönüşü yok ben onu alıp harcayamam işte. Gelinin gönlünden çıkıyorsa kullanırsın o altını, parayı ama çıkmıyorsa mahşer günü hesabı vardır onun.” (K78). “Düğünlerde de sünnetlerde olan yemekleri yaparız. Eskiden düğünlerde şey yaparlardı bazen pirinç pilavının üstüne kıymayı Antep fıstığıyla kavurup dökerlerdi süs gibi. Bazen iç pilav yapılırdı, iç pilavın içinde ciğer olurdu tabii. Badem de olurdu. Sünnet düğünlerinde normal düğünlerde yapılan yemekleri yaparlar. Dolma, sarma, firik pilavı, işte dövme, eskiden koyun keserlerdi, pilav üstüne et haşlama, kuru fasulye, bazen içli köfte. Düğünlerde, cenazelerde de

pilav üstüne et haşlarlardı. Yapılan yöresel yemeklerimiz yani, çiğ köfte de yapılır.” (K84). “Düğüne çağırmada eskiden köylerde birşeyler götürülürdü üstbaş gibi. Düğünde yapılan yemekler sünnette yapılan yemeklerle aynı hemen hemen. Kına gecesi çerezle kına dağıtılır bizde. Gelin kaynanasının evine geldiğinde şeker, buğday, bozuk para gelinin başından atılır. Sünnet düğünlerinde de yine normal düğünlerde ne çıkarsa onu yaparız. Lahmacun, kuru fasulye, pilav, mevsimine göre sarma, dolmalar oluyor. Yazın taze fasulye, kışın kuru fasulye yaparız. Ayran çorbası yapıyorlar. Kabakla, pirinçle, dövme ile yaparız onu, bulama çorbası da derler, yoğurt, pirinç, kabak, taze nane doğrarız, karıştırarak kesilmemesi lazım, bir tür soğuk çorba, düğünlerde köy kısımlarında mutlaka yapılır. Burda Hatay’da bulama diyorlar daha çok. Soğuk olarak tüketiliyor, ayran çorbası olarak da geçiyor. Yoğurdun keçi yoğurdu olması gerekiyor. Keçi yoğurdu ile daha güzel oluyor.” (K85). “Düğünde de bir gün kına gecesi, bir gün düğünümüz olur. Eskiden üç gün sürerdi düğünler. İlk gün bayrak kalkma töreni olurdu, arkasından kına gecesi olurdu, arkasından düğün olurdu. Hep yemekli tabii bunlar olurdu. Yemek olarak aşure işte olurdu, sarma yapılır, dolma yapılır, pilav yapılır, taze fasulye yaz ise yapılır, kışın kuru fasulye yapılır. Pirinç pilavı yapılır. Bizde buğday bol etli olur, bir de biber de koyarız aşurenin içine biz. Kırmızı biber konulur, bizim aşuremiz, dövmemiz çok güzel olur. Peynir helvası gibi olur dövme, düğünde tatlı yapmayız. Gelin kayınvalidesinin evine geldiğinde arabadan inerken bolluk bereket olsun diye içine buğday taneleri, şekerler, bozuk paralar gelinin başından aşağı atılır. Çoluk çocuk toplar o şekerleri paraları. Kınada da çerez dağıtılıyor. Kına ve çerez poşetlere konulup dağıtılır.” (K87). “Kına gecesinde kız tarafına kınaya gelinir, tabiki kızın annesi de misafirlerine yiyeceğini hazırlar. Yemek hazırlar yine, bizim şeyimiz dolma, sarma, aşur, pilav, kuru fasulye, genellikle düğünlerimizde bunları yaparlar. Kızlar da kınaya gelen misafirlerimizi ağırlarız. Yemeğini yediririz. Kınalarını yakarız, dağılırlar, ikinci gün de gelin almaya gelirler, gelin çıkar, davulla gelini çıkarırlar, kuşağını bağlarlar. Kız oğlan evine geldiğinde hamur yapıştırırlar. Bardak kırarlar, nar kırarlar, kaynananın evinin şeyine hamur yapıştırır ki o gelin orada kalsın, iyi yapışırsa o gelin onlara yapışmış, ondan sonra da orda da yemeğini verirsin. Yine aynı yemekler yapılır, biz de öyle yani köyün yemekleri bu şekilde yani. Akşama salonda yapacaksan yemeği verirsin salona misafirlerini alırsın. Salonda düğünü bitirirsin. Eskiden düğün daveti çiçek toplanıp onunla yapılırdı veya portakal yaprağı ile olurdu. Eskiden düğünlere araba tutulurdu oğlan evine yük olmasın diye herkes yol kirasını, parasını kendi öderdi. Gelini

getirirlerdi, ondan sonra yemeğini yedirirlerdi, şaboş deriz biz, takı derler, oturturlardı onu birisi eğlendire eğlendire takıyı toplarlardı, sayarlardı, teslim ederlerdi. Çok farklıydı eskiler gerçekten daha iyiydi. Düğünümüz var buyrun diye şekerle davet ederlerdi kapı kapı dolaşıp. Ama şimdi artık herkes kart alıyor onu dağıtıyorlar. Mevrit okutacağın zaman da şekerle veya çikolatayla ev ev dolaşırsın kimi davet edeceksen. Düğünde davet ettiğin aile büyüklerine gömlek, eteklik kumaş falan alınırdı eskiden. Bunları oğlan evi alır sadece kız evi almaz. Kız da gelin gideceği evin yengesine, halasına falan bohça hazırlar. Eskiler daha iyiydi, şimdikiler daha da masraf etmeye çalışıyorlar. Eskiden kınayı kadınlar ayrı, erkekler ayrı yapardı. Kadınlar kız tarafına yatılı giderlerdi. O gün kız evi yapardı herşeyini, yemeni, içmeni, yatmanı. İkinci günü oğlan tarafı gelir toplu kızı almaya o zaman sen onlarla beraber dönersin. Ama şimdi ne oldu, herkesin arabası özel gidiyor kınayı yakıyor dönüyor. Eskiden o imkân yoktu, tüm kadınları bir otobüse doldururlar kız evine götürürlerdi, kız evi de ama bir koyun, ama bir keçi alıp keserdi, yemek yapınlar diye. Eskiden iki bayram arası ise kız evine koyun bir şey giderdi. Hatay'da gerçekten de oğlan tarafını maddi olarak hiç üzüyorlar. Kına gecesinde oğlan tarafı küçük küçük poşetlere çerez paketlettirip getirir kız evine. Kınada kına ile birlikte onlar da dağıtılır. Kına günü kız evi yemeği hazırlar, düğün günü de oğlan evi yemeği hazırlar. Oğlanı da kızı da evlendirirken yemekleri, dolmayı, sarmayı, pilavı, fasulyeyi, aşuru hazırladım, misafirleri yedirdim içirdim sonra kuaföre hazırlanmaya gittim ben.” (K93). “Kına gecesi eğlenirler, kına yakarlar kıza, çerez de alırlar çerez dağıtırlar. Arkadaşlar toplanır oynarlar. Bizim buranın yemekleri işte, dolma, pilav, fasulye, salata, içli köfte, yeşil soğanlı bulgurlu içlik yaparız, kısır derler ya. Bizim düğün yemeklerimiz böyle yani. Eskiden gelinleri atlan götürürlerdi, benim anam mesela öyle gelmiş, atı süslerlerdi araba gibi aynı, atlan götürürlerdi. Evvel zaman düğünler davul zurna ile olurdu. Şimdi çalgı var. Çalgı geliyor kadın-erkek birlikte oynuyorlar. Gelin geldiğinde oğlan evine arabadan inmeden “kaynana ne bağışlıyorsun derler geline”, kimisi bahçe veriyor, kimisi elinde ne varsa onu verir, kimisi de şakasına oğlanı veriyorum ya daha ne der, gelinin üzerinden çerez, buğday, şeker atarlar. Evvelden gelini şurda aşağıda indirirlerdi oğlan evine kadar oynaya oynaya gelinirdi. Her gelenden halasından, teyzesinden, amcasından, dayısından tavuk isterlerdi, tavukları biriktirirlerdi, alanlar bir evde toplanıp o tavukları yerlerdi. Gelinin başından çerez atarlar, kaynana kayınbaba kapının altından geçirir, kimisi hamur yapıştırır, kimisi nar kırdırır, şişe kırarlar. Nar bereketli olsun diye, şişe de iyi kırılırsa bu gelin iyi

derlerdi, kuvvetli, güçlü yani, hamur yapıştırırlar eve bağlı olsun diye, çivi çaktırırlar, çivi gibi tutsun diye, kapağa çaktırırlar çiviye de. Gelin arabada bekler bulgurdan sıkım yapılır, bulgurlu patates köftesi yaparız, yumurta kavururlar, yanına soğan salatası yaparlar, oynayanlar yer onlardan, gelinle damada da yedirirler, sonra gelini indiririz arabadan. Damada türkü söyletirler gelin arabadan inmeden. Patates köftesi için bulguru, kimyonu salçayı koyarlar, patatesi önceden haşlarlar, önce bulguru biraz yoğururlar sonra içine patatesi de atarlar, güzelce yoğurup özdeşikten sonra sıkırlar böyle eliyle. Tabakların üzerine koyarlar, öyle yer millet, soğan salatası ve yumurta kavururlar bir de yanına bilmiyorum neden. Öyle işte.” (K94). “Kına günü erkek tarafından beş-on kişi kız tarafına gidiyor, yemekliğini de beraberinde götürüyorlar mesela orda yemek yapıyorlar, yemek çıkarıyorlar, akşam olunca kız kuaföre gidiyor işte, ordan alıyorlar kızı kına alanına götürüyorlar, ondan sonra kinasını yazıyorlar kızın, kına gecesinde çerez dağıtıyorlar, kına dağıtıyorlar, bazıları pasta da dağıtıyor, yani o kesimde ne varsa onu yapıyorlar. Ertesi gün de saat 4:30-6:00 gibi uzaklığına göre kız evinden erkek evine götürmek üzere alıyorlar kızı. Gelin alması diyorlar buna. Gelin almada davullu-zurnalı gidiyorlar gelinin evine, evin önünde oynuyorlar bir-iki saat, kız ailesiyle vedalaşıyor, alıp getiriyorlar kızı. Kız geldi diyelim erkek evine arabadan inmek yok, damadın babasından bir şey istiyor gelin, kaynana bir altın veriyorsa, kayınbaba bir tarla veriyorsa ondan sonra gelin iniyor arabadan. Gelin arabadan inince kaynana ile kayınbaba ellerini bağdaş yapıp, köprü yapıp, gelinle damadı altından geçirirler. Kapıda bardak kırdırıp, kapıda hamur yapıştırıyorlar. Düğün günü yemek yapılıyor, bir gün önceden kuru fasulye, etli pilav, aşure, mevsime göre yani cacık, salata, yok tatlı yapılmıyor, sadece yemek yapılıyor, ondan sonra içecek olarak da kola, meyve suyu, kek böyle veriyorlar yani.” (K99). Türkmenlerde düğün sırasında yapılan uygulamalar “Düğün yemekleri mevsimine göre şimdi sarma, dolma, yaz türlüüsü, işte tavuklu pilav ya da etli pilav o meşhur yemeğimiz zaten. Yaprak sarması işte, kuru fasulye, yazsa yeşil, taze fasulye, kışsa kuru fasulye, keşkek yapılır bazen. İçerisine salça koyarız, dövme deriz biz ona. Etli dövme deriz. Kış ise lahana sarması yaparız. Patlıcan, biber, kabak dolması. Gelin erkek evine geldiği zaman buğday, şeker karışımı arabaya atılır. Gelin arabadan inmez illa bir şey ister. Yüz görümlüğü ister, kayınbabası gelir artık kayınbabası ne verirse ona göre iner. Gelin eve geldiği zaman ya bardak ya da cam şişe mutlak kırılır. Gelin mutlaka kırar kapının önünde. Ama düğünde kız evine koç bir şey gitmeyecekse, düğünde pişecek yemeğin etini, tavuğunu erkek evi mutlaka alır. Bu taraflarda düğün genelde erkek

evine ağır oluyor, daha masraflı oluyor. Kız evinin kendine göre çeyizi büyük ama mobilya falanı erkek tarafı üstlendiği için daha masraflı oluyor. Burda nişanda, kınada, düğünde herşey erkek evine ait, hatta işte düğünde pişecek eti bile erkek evi alıp kız evine götürüyor. Burda gelin bohçası, damat bohçası da var. Burda kız evi sadece mutfak eşyasını, küçük ev aletlerini alır, onun dışında herşey erkek evine aittir. Tüm masrafları o karşılar. Kızın çeyizinin büyük bir kısmını bile erkek evi yapıyor, nişanlı kaldığı sürece her ziyarete gidildiğinde mutlaka kıza bir hediye götürülüyor. Bizim burda bir de ev önceliklidir eğer maddi durumu varsa önce ev mutlaka alınır ya da yapılır. Sonra takılan takıya bakılır. Düğünlerde kına çerezimiz var, erkek evi alır yine onu, paketleriz. Kına kız evinde oluyorsa oraya götürülür o gece dağıtılır. Kına-düğün bir arada ise erkek evi o gece götürür dağıtır. Düğüne gelecek kız evini bile erkek evi düğün yerine götürür. Erkek evi ona göre arabalar tutar. A'dan Z'ye herşeyi erkek evi yapar. Çeyiz almada eskiden sandığa oturulurdu şimdi kapı kitleniyor. Damattan para isteniyor. Gönlünden ne koparsa atıyor damat da. Yine gelin almada da o şekilde yapılıyor.” (K101). “Düğünlerde de üç gün davullar sabahtan akşama çalardı. Eskiden çok davar keserlerdi. Böyle aynı şimdiki gibi yemek yaparlardı eskiden. Pilav, sarma, işte kuru fasulye, dövme olurdu. O etli pilavlar olurdu bizim zamanımızda. Kınada da bir gün çalarlar cumartesi günü, gene kına olacak ya yarın bugün akşam gelirdi kına. Davulcu çalar işte, aynısı şimdiki gibi olurdu. Üç gün boyunca her gün aynı yemekler pişerdi. Sarma yapar, yanına pişme yapar, bulgur pilavı işte, salatamız, cacığımız hiç eksik olmazdı. Ayranımız, çorbamız hiç eksik olmazdı, bunlar mutlaka olacak.” (K102) sözleri ile ifade edilmektedir. Yörüklerde ise düğün sırasında yapılan uygulamalar “Davetlerde köfte yaparız, içli köfte, sarma yaparız, çorba, salata öyle türler yaparız. Analı kızlı yaparız mesela. Canım şimdi bulgura, içine irmik koyarsın, işte salça koyan, tuzunu koyan, kimyonunu, karabiberini koyarsın, iyice yoğurursun, dışı içli köfte gibi olur, içine de mesela eti kavurursun, soğanını sonradan ilave edersin, tam içli köfte gibi pişirmezsin onu, pişirdiğin zaman köfte tadı verir, ama çiğden yaparsan o zaman lezzeti daha değişik olur. Mesela yaparken de soğanını koyarsın, kavurursun, et varsa etini koyarsın içine kaynatırsın, kaynadıktan sonra da o analı kızlı köfteleri atarsın içine. Küçük küçük köfteler, tabii küçüğün de büyüğün de içi dolu olur. Mesela bizim burda düğünlerimizde o yemek olur, mantı olur. Mantıyı da bildiğiniz dört kulak mantı yapıyoruz, biraz daha sulu bırakıyoruz haşlarken, içine salça koyuyoruz biraz daha ekşimtrak olur, yoğurtludan yetmez düğünlerde kazan kazan yaparız çünkü. Yoğurtlu değil o yüzden. Eskiden

mesela Cuma günü bayrak kalkardı. Mesela mal kesilirdi, onun şeyine yemek yaparlardı yedirirlerdi Cuma günü, cumartesi günü tekrar yemek yapılırdı, Pazar günü de tekrar yemek yapılırdı. Akşama kadar o yemeklerle misafirlerle uğraşır dururduk. Her gün farklı farklı şeyler yapılırdı, bir gün mesela mantıyla pilav yaparlardı, salata yaparlardı, ertesi gün de analı kızlı ondan sonra fasulye, yine pilav, salata olurdu. Düğün günü de işte mesela türlü yaparlardı, pilav gene, çorba bu türlerden. Kınada masalarda herkesin önüne tabaklara çerez konur, meyve suları olur. Kola olur, suları olur. Masaya konulduğu zaman herkes istediğini yer. Gelinin arabasının üstüne buğday, şeker, bozuk para atarlar, kaynana atar, kaynanaya özel o. Gelin indikten sonra kaynana kayınbaba koltuğunun altından geçmek için yağlı yaprak yaparlar, kayınbaba kaynana geçerken kapıdan oğlanla kız yapıştırır kapıya bu eve bağlı olsun diye. Hangi yaprak olursa olsun fark etmez sadece yeşil olsun.” (K105) sözleri ile anlatılmaktadır.

4.4.3. Düğün Sonrası

Düğünden sonra genelde kızın baba evine el öpmeye gittiği ve orada yemek ziyafeti verildiği görülmektedir. Arap Sünnilerde düğünden bir hafta sonra tebrik alma olayının olduğu, Bulgar ve Girit göçmenlerinde ise düğünden sonra gelin başı denilen gelin mevlidi olayının olduğu görülmektedir. Türk Sünnilerde de gelinin düğününü kutlama olayı olduğu anlatılmaktadır.

Arap Alevilerinde (Nusayri) düğün sonrasında yapılan uygulamalar şu şekilde anlatılmaktadır; “Düğünden yedi gün sonra aile yemeğe davet edilir, gelin gidecek ya kendi annesine öyle hazırlanır o zaman, yine özel yemekler yapılır, mangal olmazsa olmaz.” (K19). “Kız evlenince yedi gün kendi annesinin evine gitmezdi, yedinci gün giderdi. Kızın kardeşi veya abisi varsa damat evine gider teklif eder babasıgilde yemek yapar isterse kaynanasıgil de giderdi. İşte gelin geldiği zaman kendi annesi bir bilezik, bir yüzük takardı kızına. Gücü kadar birşeyler yapardı. Evlendiği zaman yedi güne kadar evden çıkmazdı, su geçtiği yere basmazdı özellikle zıplaması yasaktı. Arkadaşları, kısım akrabaları hediye getirirler giderlerdi düğünden sonra.” (K24). “Evlendikten sonra kız yedinci gününde baba evinden artık baba anne dönüşümlü gönlünden ne çıkarsa onu verirler kıza, onun dışında bir şey yok. Anne tarafından biri gelir kıza davet eder yemek için artık annenin babanın gönlünden ne çıkmışsa o kıza hazırlanır verilir. Ama çeyizde zaten ellerinden geleni sonuna kadar sunuyorlar.”

(K26). “Yedinci günde kız geliyor mesela, diyelim kızımız bugün akşam gelin çıktı sayıyorsun yedinci günde, kız bir daha annesinin evine geliyor, el öpmeye geliyor. O gün de biz ona yemek yaparız. İçli köfte, abagannuştan salatasına, oruğunu, tepside etini, tavuğunu, balığını.” (K27). “Düğünden sonra yedinci günde kız annesinin evine yemeğe gider, annesi özel yemekler yapar ona bir de hediye bir şey verir, bir altın mı para mı verirsin o kıza. Kaytaz böreği, dolma ne arasan var sofrada yani. Beraber akşamlarız o gece sonra giderler.” (K31). Arap Sünni katılımcı (K34) düğün sonrasında yapılan uygulamaları “Düğünden sonra tebrik olayı vardı Antakya’da bir de. Düğünden bir hafta sonra gelin kendi evinde tebrik alır. Misafir alır evine ona da tebrik derlerdi. Eskiden bir çeşit pasta yanında da limonata ikram edilirdi. Coco pastalar vardı ya Hindistan cevizli ya da acıbadem, bir çeşitti, tabii sonra değişti bu ikramlar, herkes gelince yanında bir tabak bir şeyle gelmeye başladı. İkramlık çeşitlenirdi böyle. Ama her düğünden sonra, nişandan veya sünnet sonrasında tebrik alınırdı. Yani Antakya kaybolana kadar güzeldi vardı bu adetler, çok güzeldi. Hani düğüne katılamayan ya da takısını yapamayanlar o şekilde ya takısını ya hediyesini götürürdü. Mesela oğluma sünnet yapmıştım, sonrasında evde mevlit okutmuşum o da bir tebrik gibi olmuştu. Yine misafirlerimi ağırladım, yine yemek yaptım, tatlımı ikram ettim, öyle hem mevlit okutup hem tebrik gibi olmuştu.” sözleri ile ifade etmektedir. Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) düğün sonrasında yapılan uygulamalara şu şekilde değinmektedir; “Eskiden gelin başı derlerdi pazartesi günü gelin mevlidi okutulurdu, o zaman mesela geline duvak atarlar, iki tane çocuk onu açar, üç defa açar kapar, ondan sonra onu ordan götürür iki çocuk hem oğlan hem kız bebek olsun diye gül dalına serdirirler. Ondan sonra gelini döndürürler döndürürler yastığa çöktürürler, gelinin altından yastığı çekerler, üç defa mı yedi defa mı da o olurdu, ondan sonra kaynanaya sorarlardı gelinin zülüfünü mü kesek, dilini mi diye. Hani gelin çok dilli olmasın kaynanasına karşılık vermesin diye dilini derlerdi. Hatta yabancı gelinin biri gelip ağlamış öyle demişler diye anlatırlardı benim dilimi kesecekler diye, korkmuş diye. Ama şimdi o da kalktı. Artık gelinler salondan balayına gidiyor, düğün diye bir şey kalmadı pek artık.”. Girit Göçmeni katılımcı (K51) tarafından ise düğün sonrasında yapılan uygulamalara “Düğünden sonra hayırlı olsun gelenlere lokum dağıtılıyor, çay, kahve, bunlar yapılıyor.” sözleri ile değinilmektedir. Hristiyan katılımcı (K58) ise düğün sonrasında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedir; “Eskiden de yedi gün gelin bir yere çıkmazdı. Yeni gelin dışarı çıkamazdı, su bile geçmezdi. Kızın ailesi gider resmi bir

(24) ve kaytaş böreği (19) olduğu görölmektedir. Araştırmada Hatay'ın özel gün gastronomi envanterinin belirlenmesi amacına yönelik olduğu için pilav, dolma, sarma çeşitlerinin, içli köfte, oruk, baklava, kuru fasulye, çikolata, kına çerezi, humus, kaytaş böreği, yöreye özgü farklı isimlendirmeleri bulunan keşkek gibi gıda ürünlerine ait kelimeler sık tekrarlanmıştır. Dolayısıyla kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesinin sonucunda öne çıkan kelimelerin Hatay'a özgü ürünler ile uyumlu olduğu düşünölmektedir.

Görüşmeler sırasında düğün öncesinde; çikolata, kağıtlı şeker, acıbadem kurabiyesi, kolonya, çiçek, gül şerbeti, firik pilavı, kahve, likör, bulgur pilavı, baklava, sarma, yufka ekmeği, soğuk içecek (fanta, kola, limonata), meyve suyu, içli köfte, oruk, dolma, kızartma, limonatadan şerbet, sulu, pilav, mezeler (cevizli biber, humus, patlıcan ezmesi, biber ezmesi, zeytin salatası, babagannuç), şam tatlısı, tepside muhallebi, kuru pasta, halka tatlısı (müşebbek), külçe, sarı leblebi, kabak tatlısı, çökelekli ekmek, çerez, kişnişli ekmek, kaytaş böreği, meyve, fellah köfte, kısır, lokum, poğaça, lahmacun, katıklı ekmek, züngöl tatlısı, pirinç pilavı, kavurma, kallama, petil, künefe, katmer gibi ürünler ikram edildiği ortaya konulmuştur.

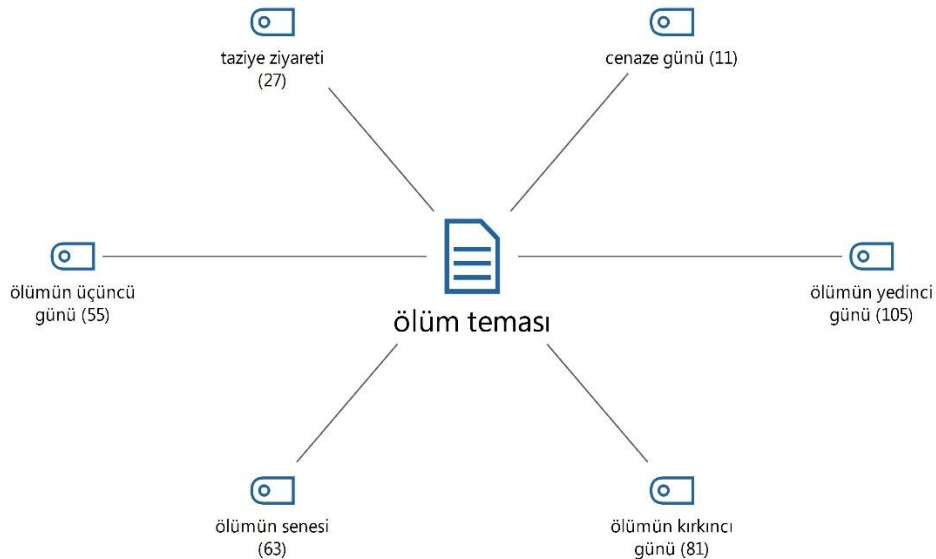
Düğün sırasında ise; içli köfte, oruk, mangal (tavuk, et, balık), kuşbaşı, kebab, pilav, şişbörek (mantı), salata, şiş kebab, köfte çorbası, mezeler (biber dövmesi, humus, babagannuş, kuru cacık, cevizli biber, muhammara, süzme yoğurt, tuzlu yoğurt (dibörki), çökelek, yoğurtlu tahinli közlenmiş patlıcan, kekik salatası, tarator), biberli ekmek, kahve, kulak çorbası, tepsi oruğu (kibbe fırını), yüksük çorbası, dolma (kabak, patlıcan), sarma (asma yaprağı, pazı, lahana), analı kızlı, yuvalama, haşlama et, lahmacun, güveç, çay, nohutlu bulgur pilavı, sulu patates, kuru fasulye, katıklı ekmek, lokum, tepsi kebabı, çiğ köfte, acıbadem kurabiyesi, sini böreği (sac böreği), meyve suyu, kola, toyga çorbası, bulgur köftesi çorbası, yağlı börek, ciğer kavurma, kaytaş böreği, arpa şehriye, kış ekşilemesi, sembusek, bulgur pilavı, kuru pasta, nikah şekeri, aşur (aşure, keşkek, dövme), Özbek pilavı, firik pilavı, taze fasulye, erişte, un helvası, cacık, çikolata, pilav üstü tavuk, katmer (kallama), yaz türlüşü, yufka ekmeği, yahni çorbası, kına çerezi, tavuklu firik pilavı, Özbek mantısı, meyve, şipsi pasta, Çerkez tavuğu, aş, çekerdek (kalburabastı), çerez, lebeniye çorbası, petil, kızartma, tavuk sote, etli pilav, sütlaç, pide, iç pilav, patates kızartması, mantı çorbası, pilav üstü kıyma, bulama (ayran) çorbası, taze fasulye gibi yiyeceklerin-içeceklerin yapılıp sunulduğu tespit edilmiştir.

Düğün sonrasında ise künefe, mangal (et, balık, tavuk), içli köfte, çay, kahve, tepside et, kuru pasta, çörek, salata, babagannuş, kaytaz böreği, dolma, limonata, pilav, Hindistan cevizli pasta, acıbadem kurabiyesi, Özbek pilavı, hamur çorbası, taze fasulye ikram edildiği görülmektedir.

4.5. Ölüm

Doğum ve evlilikte olduğu gibi, ölümle ilgili de pek çok inanış, gelenek, ritüel, tören ve kalıplaşmış davranış ortaya çıkmıştır. Ölümün herkes için kaçınılmaz bir son olması, dünyanın dört bir yanında bu olaya ilişkin uygulamalara evrensel bir nitelik kazandırmıştır. Bu nedenle, coğrafi ya da kültürel açıdan birbirinden uzak ve farklı toplumlarda bile ölümle ilgili inanç ve uygulamaların dikkate değer ölçüde benzerlik gösterdiği görülmektedir (Örnek, 1995, s. 207). Ölüm; insan yaşamının son bulması anlamına gelir. Yüzyıllar boyunca insanlığın çözüm üretemediği bir endişe olan ölüm korkusu, bilinçaltında derin bir yer edinmiştir. İnsanlar ne yaparlarsa yapsınlar bu kaçınılmaz sona bir gün mutlaka ulaşacaklarını bildiklerinden, bu korku yaşamları boyunca içlerinde varlığını sürdürmüştür (Bilgin, 2006, s. 91).

Ölüm temasında cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkınıcı günlerinde ve senesinde yapılan uygulamalar ile taziye ziyaretlerinde yapılan uygulamalar incelenmiştir.



Şekil 6. Ölüm Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği

Şekil 6 incelendiğinde taziye ziyaretinde yapılan uygulamalardan 27 katılımcının (n=27, %25, f=27) 27 kez taziye ziyareti kodunu tekrarladığı, cenaze

gününde yapılan uygulamalardan 11 katılımcının (n=11, %10, f=11) 11 kez cenaze günü kodunu tekrarladığı, ölümün yedinci gününde yapılan uygulamalardan bahseden 104 katılımcının (n=104, %98, f=105) 105 kez ölümün yedinci günü kodunu tekrarladığı, ölümün kırkıncı gününde yapılan uygulamalardan bahseden 70 katılımcının (n=70, %66, f=81) 81 kez ölümün kırkıncı günü kodunu tekrarladığı, ölümün üçüncü gününde yapılan uygulamalardan bahseden 44 katılımcının (n=44, %42, f=55) 55 kez ölümün üçüncü günü kodunu tekrarladığı, ölümün senesinde yapılan uygulamalardan bahseden 55 katılımcının (n=55, %52, f=63) 63 kez ölümün senesi kodunu tekrarladığı anlaşılmaktadır.

4.5.1. Cenaze Günü, Ölümün Üçüncü, Yedinci, Kırkıncı Gününde ve Senesinde Yapılan Uygulamalar

Ülkemizde vefat eden kişiyi anmak amacıyla yapılan belirli günler ve dini törenler bulunmaktadır. En yaygın olanları ölümün “kırkıncı” ve “elli ikinci” günleri ile halk arasında “sene-i devriye” olarak bilinen yıldönümüdür. Bu günlerde, merhumun ruhuna hayır yapılır; yemekler hazırlanır, mevlitler okunarak anma törenleri düzenlenir (Karakaş, 2005, s. 83).

Arap Alevilerinde (Nusayri) cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; *“İlk gün bir şey yapılmaz bizim burda, sadece komşular çay yapar. Ama yedinci gün yemek verilir, tanıdıklar, cenaze evine yemekleri getirir, cenaze sahibinin zamanları olmaz yemek pişirmeye, çünkü gelen giden misafir eksik olmuyor hiç, dışardan gelir komşulardan, akrabalardan yemek gelir cenaze evine. İlk yedi gün yemek pişmez cenaze evinde. Yedinci gün isteyen gene hırısı pişirirler, et de dağıtırlar, kağıt kebabı dağıtırlar, lahmacun dağıtırlar, artık insanların isteğine göre. Kırkıncı gününde de mezara çıkarlar, gene kurban keserler, bulgur da yaparlar, namaz kılarlar, mezara çıkarlar mesela çikolatasından, kolonyasından gelenlere ikram edilir. Helva kavrulmaz biz de. Ama yemek yapılıp dağıtılır. Tatlı verilmez, sadece çikolata, yedinci günde de lokum da dağıtılır, hem evde yemek yapılır hem mezarda lokum dağıtılır. Kağıt kebabı olmuşsa kadınlara da verilir mesela.”* (K1). *“Genelde yedinci gününde mevlit okunuyor. Durumuna göre kimi lokum dağıtır, kimi lahmacun yaptırır. Kağıt kebabı falan yapılır. Ama yedi güne kadar o evde yemek pişmiyor. Konu komşular yemek getiriyorlar. Yedi gün o evde yemek pişmez, televizyon açılmaz, eskiden yasım var diye*

o ev sahibi üstünü bile değiştirmezdi yasım var diye. şimdi öyle bir şey yok, üç güne düşürdüler zaten. şimdi artık aileleri, kendi akrabaları gidip geliyor başka kimse şey yapmıyor öyle eskisi gibi değil. Komşu bile eskiden televizyon açmazdı yani ama şimdi. Eskiden kırk güne kadar düğün bile yapılmazdı ama şimdi bir taraftan cenaze bir taraftan düğün yapılıyor. Senesinde mezarı başında Yasin okunup lokum meyve suyu dağıtılıyor.” (K2). “Mesela lahmineverka (kağıt kebabı) dağıtırız. Keşkek, çorba, bulgur pilavı, bazıları şey lokum, meyve suyu dağıtılır. Helva kavurmayız, biz de yok öyle adet. Kur’an hatminde bir tek lokumla meyve suyu veriyorlar işte. Normal yedide de kırkında da aynı işte.” (K5). “Bizim burda ilk günden yedinci gününe kadar cenaze evine yakın akrabalar, komşular yemek getirirler. Akşam yemeği, öğlen veya kahvaltı. İstersen kahvaltı götürürsün, istersen öğlen yemeği, istersen akşam yemeği. Yedinci güne kadar yani yakın komşular, arkadaşlar, akrabalar getirir. Ölü evinde yemek pişmez, ne pişer, çay, kahve bunlar ikram edilir. Ama genellikle dışarıdan çok fazla yemek gelir, sofralar kurulur, kim bulunmuşsa işte Kur’an-ı Kerim hatminde okuyanlar ve herkese olur, yedinci güne kadar böyle olur. Sonra cenaze sahibi yedinci günün sonunda o ölüünün adına kurban keser, yine fakirlere bu sefer dağıtılır. Kırkında da öyle isteyen, isteyen her yıl yine yapabilir. Burda da kağıt kebabı dağıtılıyor, isteğe bağlı, isteyen kağıt kebabı, istersen keşkek, istersen bulgur pilavı o senin bütçene göre değişiyor.” (K7). “Ölümde yedinci günde işte aşure yapılır bizde. Ya etli keşkek diyorsunuz herhalde siz. Lahminaverka (kağıt kebabı) yapılır yedisinde. Bir de kırkında da yaparlar ama artık genelde kırkında lokum ve meyve suyu dağıtıyorlar. Helva kavurmayız biz.” (K8). “Cenazelerde eskiden cenaze oldu mu üç gün bütün mahalle yemek getirirdi cenaze evine, bir tabak yemek bir tane de ekmek getirirdi. şimdi o adeti öldürdüler. Yedinci gün oldu mevlit okuturlar aşure yaparlardı ya da bulgur pilavı da yaparlardı. Mevlitten sonra herkes yer yemeyen evine götürürdü. Kırkında aynı şeyler, mesela bir sene oldu o zaman da yine mevlit okuturlar. Yemek dağıtırlar ama tabi ki daha az.” (K9). “Yedi güne kadar sağolsun seven komşular, akrabalar yemek getiriyor, mezara gidilir sabah erkenden, Kur’an okunur, dua edilir, mezara üç gün çıkılır. Yedinci günde Kur’an okuturlar işte birşeyler dağıtırlar meyve suyu, lokum falan. Bazıları meyve suyu lokum dağıtır. Bazıları dana keser, lahmacun ya da kağıt kebabı yaparlar, kim ne isterse onu yapar dağıtır. Bazıları yedinci günde birşeyler keser, nohutlu bulgur yapıp dağıtır, bazıları da aşure yapıp dağıtır. Ama genelde lokumla meyve suyu dağıtılır. Genelde mevlit okutulur, Kur’an-ı Kerim okunur, lokumla meyve suyu poşetlenir zaten onlar dağıtılır bir de, verirler herkesin

eline bir poşet.” (K11). “Bizim burda aşure yaparlardı eskiden ama şimdi değışti kağıt kebabı yapıyorlar. Eskiden hep aşure yaparlardı. Bu zamanda meyve suyu lokum dağıtılıyor. Bunları bayanlara dağıtıyorlar, erkeklere aşure dağıtıyorlar.” (K15). “Cenazede şöyle depremde yeğenlerim vefat etmişlerdi, yedisinde biz dana kestik hırısı yaptık. Dağıttık, lahmacun dağıtıyorsun ya da lokumla, meyve suyu dağıtılıyor. Mezarda bunları dağıttık lokumla, meyve suyu ama ziyarette hırısı yaptık, namaz kılındı.” (K18). “Cenazede komşular yemek getirir bizim burda, akraba falan. Yedi güne kadar öyle, yedinci günde muhakkak kurban kesilir mutlaka o ölünün ruhuna, canına Fatıha falan derler ya. Ya kağıt kebabı yapılır eskiden öyle değıldi ya aşure pişirilirdi, büyük kazanlarda dövme, kimi bulgur pişirir haşlanmış et, kimileri haşlanmış et pişirir ekmek arası onu dağıtırlar, ama daha sonraları kağıt kebabı yapılır. Kırkında kimi yine kurban keser, kimileri de bisküvi lokum dağıtır, iki bisküvi arasına lokum koyarlar onu sararlar, şimdi daha modern oldu büyük lokumlar, büyük lokumlarla meyve suyu dağıtılıyor. Senesinde de aynı şey.” (K23). “Yedi gün cenaze evinde yemek pişmez. Akrabaları konu komşu yemek yapıp getirir. Genelde yedinci günde bizde eskiden aşure pişirirlerdi. O geleneğı şu anda kimse uygulamıyor herhalde, şimdi genelde kağıt kebabı yapılıyor. Yedinci günde mevlit okutuluyor, mevlitten sonra herkese bu kağıt kebabından dağıtılıyor, ruhuna diye, ruhuna Fatıha okunup öyle bitiriyorlar. Kırkında, senesinde de yine aynı şeyler, bazen Kur’an hatmi yapılıyor. Bazıları kağıt kebabı yapmıyor kırkında senesinde lokumla meyve suyu ya da acıbadem kurabiyesi dağıtıyor. Artık nasıl istiyorsa kimisi kırkıncı günde mesela kağıt kebab ya da aşure dağıtan olur. Kimisi de durumu yok mesela hiçbirinde kağıt kebab dağıtmaz. Daha basit, masrafsız şeyler yaptırıp dağıtır mesela, bu senesini de herkes yapmaz. Benim için o kişi değerlidir yapmak istiyorum maddiyatıma göre senesinde bir şey yaparım. Öyle işte. Biz de üçüncü güne kadar da mezarlığa çıkılır mesela aile çıkar. Sabahları çıkılır, yanlarında hoca da olur, Kur’an da okunur. O cenaze sahibi üç gün boyunca yanında bir şey götürüp onu da ikram ediyor. Yanında simit, poğaçaya gibi şeyler alıp ikram ediyorlar. Ama herkes değıl.” (K25). “Cenaze evinde ilk üç gün zaten Kur’an-ı Hatim yapılır, cenaze evine gönüllü kişiler sevap işleme amacıyla yemek götürür, yedinci gününde mezar başında hem namazı kılınır, salavatı getirilir ayrıyeten de namaz verilir, isteğine bağılı istersen kağıt kebabı yaparsın, ekmek dağıtırsın o senin tercihine kalmış. Kırkıncı günde de mesela çoğı insan lokum-meyve suyu dağıtır, kimi ise kağıt kebabı yapar dağıtır, senesi de var, yine aynı şekilde namazını kılıyorsun, sonra mezarı başında namaz okutuyorsun,

Kur'an-ı Kerim okutuyorsun, gönlünden çıkanı yine yapıyorsun. Ben mesela babama namazdakilere kağıt kebabı yaptırdım, mezar başındakilere de yaptırdım, ayriyeten de lokum dağıttırdım. Ama kimisi bütçeye göre tabii sadece meyve suyu ve lokum dağıtır. Kimisi de sadece mevlit okutuyor. Şimdi en yaygın şey mesela mevlit o okutuluyor ve bitiyor. Şimdi dışardan yemek gelmediyse ve kimse bir şey yapıp getirmediyse sen dışardan gelen misafirine yemek yapmak zorundasın. Ama bizim toplumumuzda yedinci güne kadar her kim, konu komşu, akraba, yemeğini getirir, sabahı ayrı, öğleni ayrı, akşamı ayrı, ama kimisinin çevresi geniş olmayınca mecbur kalıyor pişiriyor. Cenaze gömülürken sadece su dağıtılır. Onun dışında dağıtım yok. Yedinci güne kadar mezarının başına çıkarlar, çıkanlara da sadece su dağıtırlar. Yedinci günde işte Kur'an-ın, namazını okuturlar, kadınlar ayrı tabii ki, erkekler ayrı yerde, aaa kadınlara tabii ayrı bir şey değil aynı şeyi dağıtıyorlar ama erkekler namazında kadınlar ise mezar başında, aaa orda da Kur'an okutuluyor. Eee mevlitte kadın-erkek ayırt etmeksizin birlikte aynı yerde, ama yedinci günde erkekler namaz kılacak, kadınlar da mezar başında. Ben gelen yemekler çok fazlaydı mesela gelen herkese yemek verdim o yüzden çöpe gideceğine hep beraber yemek yedik. Sofra kurduk, yemek yedik, Fatiha'sı okundu sonra herkes kendi evine dağıldı.” (K26). “Mezarlığa gideriz, dua okuruz, Kur'an-ı Kerim okuruz. Bir lokum, meyve suyu dağıtılır. Cenazeden sonra kırkıncı gününde de aynı şeyi yaparsın Kur'an-ı Kerim okutursun mezarın başında. Birşeyler dağıtırsın millete, kağıt kebab, meyve suyu, lokum dağıtılır. Bir de fakirlere, yetim olanlara para verilir. Senesinde yapan da var, yapmayan da. Senesinde de herkes bütçesine göre birşeyler yapar. Yedisine kadar yemek pişmez cenaze evinde, konu komşu, akrabalar yemek götürür cenaze evine. Eskiden kazan kazan hırısı yaparlardı, ama şimdi o adet çıktı. Mesela cenazen oldu Allah korusun, dışardan arkadaşlar, akrabalar birşeyler getirip yedinci gününe kadar.” (K31). Cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalar ise Arap Sünni katılımcılar tarafından şu şekilde aktarılmaktadır; “Kırkında helva yaparlar genelde ama eski adetler kalktı. Eskiden yedisinde ekmeğin içine tahin helvası koyarlardı bütün köye onu dağıtırlardı ama şu anda yok o. Şimdi üçünde irmik veya un helvası kavrulur. Şu anda yemek usulü de kalkmak üzere pek zaten kimse istemiyor. Cenazeler artık kendi kendine şey yapılıyor. Eskiden yedisine kadar cenaze evinde yemek pişmezdi. Şimdi üç güne kadar. Ya millete şey oluyor, yakında onu da kaldıracaklar, sen yaptın, ben yaptım, o yapmadı olduğu için. Senesinde de Yasin'ler okunup, tatlı yapıp dağıtılır yenir, kırkında da aynısı yapılır. Yani başka bir şey

olmaz.” (K33). “Genelde hazır yemek götürülür cenaze evine, ya tepsi kebabı ya lahmacun. Ya da baklava, lokum olur, okunduktan sonra bir şeyler dağıtılsın diye. Yakın olarak götürülür bir şeyler aileye yardımcı olmak amacıyla. Çay ocağı falan kurulur, yakınları oraya çay ve şeker de götürür yardım olsun diye. Yedisinde veya üçünde de işte kim ne istiyorsa lahmacun da dağıtılır, aynı şekilde aşur gibi yemek çıkartan da oluyor, helva da kavrulur, badem, fıstık, ceviz işte kuru yemişli un helvası kavrulur. İrmik helvası da yapılır ikisi de yapılır yani. Kırkıda, elliikisinde Kur’an okutulur, lokum dağıtılır, helva kavrulup dağıtılır.” (K34). “Yedisinde lahmacun yaptırıyorlar bizde daha çok, durumu olan çeşit çeşit yemek yapıyor, kırkı çıkınca helva kavururlar. Kur’an okunup helva kavrulup dağıtılır işte. Senesinde de lokum meyve suyu dağıtan olur, yemek yapan olur durumuna göre değişiyor kişinin. Bisküvi arası lokum yapıp dağıtırlar. Acibadem de dağıtırlar, acibadem kurabiyesi.” (K36). “İlk üç gün en az, cenaze sahibine yemek yaptırmazlar. Konu komşu elinden geldiğince bir şeyler yapıp götürürler. Üçüncü gün cenaze sahipleri kendileri mevlidi okuturlar orda kendileri yemek yaptırırlar. Yemek dediğim lahmacun yani, yedinci günü helvası kavrulur. Gerçi hangi gün müsaitse ya da cuma gecesine denk getiriyor, yedi, sekiz, dokuzu fark etmiyor, kırkıda da yine birinci dereceden yakınlar çağırılıyor. Onlara bir yemek veriliyor, bir Yasin okutuluyor ya da Hatimler indiriliyor. Burda da maddiyat işin içine girer. Maddi durumuna göre illaki bir şeyler yapılıyor. Kimi şirketle anlaşılıyor tatlısına varana kadar veriyor, böyle oluyor yani değişik şeyler var.” (K38). “Cenazenin üçüncü gününde Mevlid-i Şerif okutulur ardından yemek verilir. Maddi durumu olmayanlar meyve suyu ve lokum verirler. Bu uzun zamandır süregelen bir şey aslında İslam’da olmaması gereken bir şey ama kültürümüze yerleşmiş artık. İnsanlar ya yapmazsak bizi yadırgarlar, annesinin, babasının, kardeşinin arkasından bir mevlit okutmadılar, bir yemek yedirmediler bile endişesiyle, bunu taşımamak için maalesef üçüncü gününde biz, yedisinde, onunda falan değil çünkü günümüz şartlarında artık insanların gelip gitmesi, iş hayatı var, uzaktan geliyor, gelip bir gün kalıp geri gidiyor, bunu yedinci güne bırakmak sıkıntı oluyor. Üçüncü günde bitiriyoruz biz. Mevlit yemeklerinde lahmacun artık kalıplaşmış bir yemek. Yedinci günü artık sadece kadınlar kendi arasında hadi toplanalım yedisini çıkartalım deyip toplanıp Yasin okurlar. Yedi, kırk, elliiki olayları yok da işte bu gelenekselleşmiş artık.” (K39). “Tabiki üçüncü gününde de mevlit okuturlar. Bütün misafirlere yine lahmacun yaparlar. Bizde de yedi gün yemek pişmez cenaze evinde konu komşu yemek götürür. İlk ama bizde köyün muhtarı yapar yemekleri. Biri kahvaltı getirir diyelim,

biri öğlen yemeği, biri akşam yemeği getirir. Herkes öyle paylaşır yani. Mevlidine kadar yani mutlaka birileri bir şeyler getirir. Mevrit günü de artık cenaze sahibi lahmacun yaptırır. Ondan sonra da artık kendi yemeklerini kendileri yapmaya başlarlar. Tepside tavuk pilavıyla salatasıyla getirirler. Aşur yaparlar yine bizim meşhur yemeğimiz.” (K41). “Eskiden cenaze yemeklerinde aynı düğün yemeği gibi aşure, dolma, sarma, pilav, fasulye, hepsi olurdu, yedisinde yaparlardı. Sonra üçüne çevirdiler. Eskiden yedi gün cenaze evinde yemek pişmezdi. Dışardan komşular getirirlerdi yemekleri. Hala o gelenek var ama üç gün artık. Ya iki gün ya üç gün yapıyorlar tamam bitiyor artık. Eskiden yedi gün Yasin’ler de okunurdu, Kur’anlarda okunurdu, hoca okurdu, bilenler hep okurdu, şükür yani biz kadınlar sonradan öğrendik, kadınlar toplanıp okuyorduk. Çok güzel bir kültürümüz vardı. Biz her Cuma kadınlar toplanırdık kendi aramızda Yasin okurduk ölülerimizin canına. Onu da terk ettik şimdi, o da kalmadı. Artık kalmadı.” (K42). Çerkezlerde cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Şelame yaparlar, tahin helvası ile gelenlere ikram ederler. Pişi gibi ama bu daha büyük oluyor. O normalde evlerde yapıldığında peynirle veya pekmez, balla da yeniliyor. Sadece yağda kızartılıp yanında helva ile ikram ediliyor. Yani bazen fazla olunca evlere de veriliyor. Şimdi cenazede ilk gün gömüldü, her gün zaten yemek geliyor cenaze evine, o cenaze evine tekrar gittiğin zaman elin boş gitmiyorsun ama gücünün yettiği bir kilogram çay mı, bir kilogram şeker mi veya daha fazlasını alıyorsun ama boş gitmek yok. Cenaze sahibinin durumu çok iyi de olabilir ama yine de cenaze evine bir şeyler götürülüyor. Burda adet böyle. Kırkında lahmacun yapılır, ellikisinde helva yapılır, un helvası kavrulur, komşuları çağırıyorsun Yasin-i Şerif okutuluyor, helva ikram edersin komşularına da ikram edersin. Ondan sonra artık senesinde ne yaparsan, gücün neye yetiyorsa, ilk bayramında da kurban kesiyorsun, bayramdan bir gün önce arife günü kurbanını kesiyorsun, evine hiç bırakmıyorsun hepsini dağıtıyorsun.” (K43). “Bizde şelame var işte, o yedi gün dağıtılır, cenazenin öldüğü gün akşam saatlerinde koca leğenlerde hamur yoğrulur, akşam saatlerinde yaparlar onu, gelene gidene ikram ederler, konu komşuya da eve götürürler. Tuzlu pişi gibi bir şey o dağıtılır. Üçünde ve yedisinde mevrit okutulur, herkes gibi lokum ikram edilir veya baklava ikram ederler.” (K44). Ermenilerde cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalar şu şekilde anlatılmaktadır; “Cenazelerimiz yedi gün işte. Yedi gün cenaze evine gider geliriz. Yalnız bırakmayız cenaze evini, ondan sonra yedisini yaparız bütün

köylüyle. Kilisede salonumuz var, orda yaparız yedisini, lokum, lahmacun dağıtırız mesela. Hem senesini yaparız hem kırkını. Hala eski usul. Yemek yediririz. Cenazede yedisinde irmik helvası kavrulur.” (K45). “Cenazelerde mesela irmik helvası yapılır. Yedisinde mutlaka irmik kavrulur, o özeldir, irmik helvası. Sade, sade olanı yapıyoruz. Süt, margarin ve şeker kullanarak. Kırkında yine mezarlık okunur, canlar ona aile ne istiyorsa onu yapar. Bir acı bademle bir meyve suyu da dağıtabilir, bir lahmacun ayran dağıtır kahveden sonra. Herkes kendine göre bir şeyler yapıyor gelen ziyaretçilere.” (K47). “İlk günü kahve verilir. Lokumla kahve dağıtılır. Yedinci günde helva yapılır, irmik helvası kavrulur. Kırkında da durumun neye müsaitse yemek verilir. Kağıt kebabı dağıtılır. Lahmacun yaptırılıyor o dağıtılıyor.” (K48). “Yedinci günde bir kahveyle, pasta ikram ediliyor. Kırkında da genelde lahmacunla ayran yapılıyor. Öyle geçiriyoruz. Senesinde de aynı. Kurabiye hamuru, isteğe bağlı değişebiliyor. Lahmacun dağıtan var, acıbadem dağıtan var. Senesine kadar kutlanır, ondan sonra kutlanmaz.” (K49). Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkınıc gününde ve senesinde yapılan uygulamalara şu şekilde değinmektedir; “Eskiden yedisine kadardı ama şimdi üçüne kadar cenaze evine yemek götürülür, üçünde mevlit okutulur, yemek verilir, helvası kavrulur, irmik helvası yapılır, sonra dağıtılır. Yemek de hazır oluyor, eskisi gibi evde özentisi kalmadı. Eskiden düğün yemekleri gibi, etli pilav yapılırdı, türlü yapılırdı. Cacık, salata, sütlaç da olurdu. Birinin mevlidi olacak diye duyurulur, herkes o eve süt götürürdü sütlaç yapılacak diye. O biriken sütlerle sütlaç yapılırdı. Şimdi artık yapılmıyor, zaten köyde inek de kalmadı eskisi gibi. Kırkında, senesinde de mevlit okutulur ama bir şey yapıp dağıtılmaz. Senesinde okuntudan sonra çayın yanına pasta, çörek, börek türü şeyler ikram edilir. Lokum da dağıtan olur.”. Cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkınıc gününde ve senesinde yapılan uygulamalara Girit Göçmenlerinde ise şu şekilde değinilmektedir; “Cenazede geceden hamur yoğurulup sabaha karşı bazlama pişiriliyordu. Eskiden vesait yoktu sadece at arabaları vardı, yürüyerek götürüyorlardı cenaze evine, dükkandan da bir kutu helva alınırdı, cenazeyi defnettikten sonra cenaze evinde yerlerdi onları. Aslında yanlış bir uygulamaydı ama öyleydi. Bir de akrabalar, komşular falan cenaze evine yemek götürürlerdi. O zaman yedisinde, kırkında un helvası yaparlardı, kara undan, karakılçık unundan. Eskiden karakılçık buğdayı yetiştirirdi burda. Helvanın üzerine tarçın katardık sadece. Eskiden bizim çocukluğumuzda yoktu fıstıklar, çam fıstıkları bakkallara gelmiyordu. Artık şimdi herşey kullanılıyor, zaten artık helvalar da hazır geliyor. Kırkında da, elliikisinde de,

senesinde de mevlit okutuluyor, yemek yapılıyor. Yemek olarak köy tavukları kalmadı artık tavukları güzelce yıkarız, baharatı soğanı sarımsağıyla güzelce haşlarız, doldurma tavuk yaparız. Genelde dövme pilavı, tavukları üstüne didikleriz. Eskiden annelerimiz keserdi köy tavuklarını, haşlardı bir güzel, onunla birlikte suyuna pilavı yapardı, ne baharat ne bir şey çok lezzetli olurdu.” (K51). Hristiyan katılımcılar ise cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedirler; “Cenazede biz üçüncü gün mezara gideriz, dokuzuncu gün kiliseye, yine hedik yapılır, kiliseye götürülür, orda kiliseden çıkan ondan yer. Kırkında yine kiliseye gideriz. Mesela yemek istiyorsa eskiden çok yemek yapılırdı, yemek yaparlardı yerlerdi herkes. Kilisenin mesela başkan heyeti gelip yerdi, şimdi bu devam ediyor kırkında. Tatlı dağıtıldı, eskiden bisküvi, iki tane bisküvi arasına lokum ama şimdi ondan vazgeçtiler, şimdi genelde kekle meyve suyu dağıtılıyor. Eskiden kilisede yapmazdık, herkes evde yapardı. Eve gelirsin eğer yemek yemeyeceksen bir tane ondan alıp gidersin. Eskiden evde yapılırdı şimdi kilisede. Yiyen de yemeyen de tatlı alır ama bazıları durmaz gider. Bazıları yemek yemez alır gider, bu kırkında ve senesinde yapılır.” (K52). “Cenazelerde pek şey değil ama yapan var, bu geleneği sürdüren var, kırkında dua okunuyor kilisede, orda başsağlığı alınıyor, eve gelindiğinde de bir şey yapılıp dağıtılmaz. Ama kırkında lokum dağıtılır.” (K53). “Cenazelerde eskiden mercimek çorbası yaparlardı. Tepside et yaparlardı, lahmacun yaparlardı.” (K54). “Cenazelerde bir şey yapılmaz, ilk günler akrabalar dışardan yemek getirir. Kırkında yapılır ama bizim evde yapıldı mesela. Fırında tavuk pişirildi, et tepsisi yapıldı, dolma doldurduk, sarma, sarma içi, katıklı yapılır. İspanaklı da yapılır. Cenazelerde acıbadem getirtiriz onu kilisede dağıtırız. Bazıları acıbadem getiriyor, bazıları lokum, meyve suyu, koyuyorlar oraya. Ama cenazelerde ve kırkında kilisede şey dağıtırız. Acıbadem, lokum bi de meyve suyu dağıtırız. Bunlar dağıtılıyor. Bir yılında da yine bunları dağıtıyoruz. Acıbadem kurabiyeleri poşetlenip o şekilde dağıtılıyor.” (K55). “Cenazelerde lahmacun, biberli ekmek yapılır, bazıları aileyi çağırır oruk da yapan olur. Ruhuna diye o kadar emek verdi bir köfte yapamayacak mıyız denir. Oruk da yapan olur.” (K56). “İkramlık olarak kahve veriliyor. Lokum, çikolata veriliyor kahve ile beraber. Kahve acı ağzımız tatlınsın diye yanında verilir. Acı yaşamayalım anlamına gelir. Sabah da mezara gidilir, mezara bahur konulur, dualar edilir, akşamında da çıkarlar sabah da çıkarlar. Anılır yani bahurlarla dualarla. Yedisinde lahmacun yaparlar, aşure yapıyorlar, yemek yapan da var ama kağıt kebab yapan yok bizim kültürde. Tavuk yapıyor tepside diyelim yanında

birşeyler böyle işte.” (K58). “Ölümlerde birinci gün bizde cenaze merasimi yapılır. Ayin yapılıyor kilisede, cenaze kiliseye getiriliyor, orda yaklaşık bir saat ayinimiz olur. Orda o esnada cenaze sahiplerine taziye ziyareti gerçekleştirilir. Taziye şeyinde bulunulduktan sonra bizim yaptırdığımız bir taziye tabağımız var cenaze günü dışında üç gün daha o tabağa tütsü koyulur. İlk önce ertesi günün sabahı saat 7:00’da hani güneş doğmadan gidip tütsü konulur mezara sonra eve geri dönülür. Sonra öğlenleyin saat 13:00’da tekrar çıkılır su mu tütsü mü konulur. Sonra kilisede taziye salonunda gelen baş sağlığı dilemek isteyenleri o taziye salonunda ağırlarız. Ölü sahipleri mesela bir oturma alanları var. Gelen misafirlerde böyle karşılıklarına oturur onlara kahve ikram edilir. Sonra baş sağlığı dileyip çıkarlar. Bu iki gün sürüyor. Ondan sonrası yedisi yapılır, ölümünün yedisi yapılır, onda da aynı şekilde kahve ikramı, kıddes yapılır bizde. Kıddes dediğimiz üzerine dua edilen ekmeğimiz vardır bizim, ona kıddes diyoruz. Arzu eden senesini yapmak istemeyen bazen uzayacak, araya bir şey girecek düğünler falan, hani kırkıyla senesini bir arada yapmak isteyenler oluyor bu dediğimiz hedik ikram ediliyor ve kıddes ikram edilir. Kıddes dediğimiz o kutsanmış ekmeğ. Özel yapılıyor, ortada bir özel baskı uyguluyorlar, kalıbı var onun, mayalı bir ekmeğ, normal mayalı bir ekmeğ, bazılarımız içine özel tatlısın diye damla sakızı koyarlar, ama şey bizde özellikle dinsel bir kalıbımız vardır, ahşap bir kalıp, ekmeğin ortasına o kalıbı bastırırlar. Yani o kutsanmışlığı ifade ediyor. O yapılıyor bizde sonra misafirlere bölerek ufak ufak parçalara bölerek ikram ediyoruz. Rahmet dileğinde bulunmak için.” (K59). “Ölümlerle ilgili biri vefat ettiyse bizde kanun yaparlar. Yedinci gün kimisi yemek yapar, kimisi de durumu yoksa yapmaz. Kimisi kendi ailesiyle yapar. Kimisi işte kırkını da yaparlar, kimisi durumu iyiye kırkında yemek yapar dağıtır, kimisi de senesinde, kimisi hürisi yapmak ister. Bizim pederlerimiz der ki bunu baş yapın kilisemize ama kimisi de eski kafalı düşünür der yok ben yapmak istiyorum, anmak istiyorum. Öyle bir şey var bizde, herkesin farklı düşüncesi, kimisi hürisi yapmak ister, kimisi lahmineverka, kimisi tepside et yapmak ister, işte öyle yaptıkları bu.” (K60). “İlk önce üçüncü günü sonra yirminci gün. Eskiden cenaze evinde yemek yapılmazdı, bütün akrabalar yemek yapar getirirlerdi. On-onbeş gün yemek pişmezdi o evde. Akraba komşular pişirip getirecek yemek ama şimdilerde maalesef insanlar yemek yemek için gidiyor cenaze evine. Şimdi cenaze sahibi bırakıyor cenazeyi gidiyor lahmacun yaptırıyor, kağıt kebabı bilmem ne yaptırıyor. Öyle bir alışkanlık kötü bir şey oldu ama. Eski gelenekler gittikçe azalıyor. Bizde artık eskisi gibi değil, herşeyi cenaze evi karşılıyor. Eskiden onbeş gün yemek, ekmeğ hiçbir şey pişmezdi cenaze

evinde. İniyor mezarlıktan mesela cenaze sahibi gidiyor birşeyler yaptırıyor, misafirleri doyurmak için. Ondan sonra dediğim gibi işte üçünü yaparlar, kırkını yaparlar ve seneyi yaparlar. Yine ölen adına yemekler yaparlar dağıtırlar. Böyle.” (K62). “Cenaze defnedildikten sonra herkes cenaze evine gider. Önce acı bir kahve içilir. Ondan sonra işte insan ne dağıtmak istiyorsa, eskiden konu komşu yemek yapıp cenaze evine getirirdi. Şimdi artık öyle bir şey kalmadı. Cenaze çıkmadan önce arıyorsun işte kasabı ya da bir yeri lahmacun hazırla, şunu hazırla, bunu hazırla, getiriyor, gelen misafirlerin hepsine ikram ediliyor. Önce kahve lokumla birlikte sonra yemek ikram ediliyor taziyeye gelen kişilere. Kırkında, senesinde de aynı uygulamalar yapılır. Kırkında buğdayla nohudu haşlarız, üzerine haçtan falan süsleriz onu bir tepside kiliseye götürürüz, okunur o ondan sonra mezarlığa çıkarılır. Mezarlıkta da okunur, o hedikten buğdaydan herkes biraz biraz yer, bir rahmet diler, ondan sonra inilir mezarlıktan.” (K63). “Bizde yedinci günü yok, üçüncü günü ile dokuzuncu günü var, sonra kırkinci, elliikinci günü var. Cenazenin üçüncü gününde sadece buğday, hedik dediğimiz, yine o gün mezara gidilir. Üstüne dualarla okunur ve üstüne o buğdayla nohut mezarlıkların üzerine dağıtılır. Bir avuç bir avuç isteyen alır, isteyen almayabilir. O kalan buğdayı da papaz eşliğinde mezarlıklara, her birine bir kaşık bir kaşık serpiştirilir. Dokuzuncu günde de burdaki kilisede yapılır. İsteyen papazı indirir sabahın erken saatlerinde mezarda o duasını yapar, o yine aynı şekilde buğdayla nohut dediğimiz hedik tarzında tepside getirilir. Burda mahallede verilir papaza, duanın belli bir saatinde üstüne okunur isteyen mezarına tekrar iner. Kırkinci günde de yine aynı şekilde mezarına inilir papazla birlikte, yine buğdayla nohuttan haşlanır kiliseye gelir, ama kırkında bizde ölünün ruhuna yemek verilir aynı şekilde cenaze evinde bir sürü bir sürü. Burdaki halk hepsi davet edilir isteyen gidebilir boş zamanına göre istemeyen gitmeyebilir. Birinci yılında da anma gününde kilisede mezarda yine aynı şekilde ve ölünün evinde yine büyük bir yemek verilir. Lahmacundan, oruğuna kadar, dolmasına, sarmasına kadar herşey, yani aklınıza gelen ne varsa. Zaten bizde bir yıl sonra isteğe bağlı zorunlu bir şey yok. İkinci yılda da ailesi tarafından istenirse yine yapılır istenmezse yapılmaz.” (K64). Cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkinci gününde ve senesinde yapılan uygulamalara Özbekler tarafından şu ifadelerle değinilmektedir; “Bizde cenaze olunca genelde üç gün boyunca yemek götürürüz. Yedinci gün olunca cenaze tarafının kendileri yemek yapıyor. Özbek pilavı yapılıyor, burda kalabalığız işte öğlenleyin kavurması yapılıyor. Akşamüstü işte pilavını yapıp veriyoruz, kalabalık derken biz burda elli-altmış kişiden bahsetmiyoruz. Üçyüz-

dörtyüz kişiden bahsediyoruz. Öyle yemek veriliyor, azken çok yemek olabilir ama çok olduğu zaman işte herkes aynı olsun diye Özbek pilavı bir kazan-iki kazan pişiriliyor. İşte öyle herkese pilav dağıtılıyor. Senesinde bizde hatim mevlit yapılıyor.” (K66). “Yedisinde, kırkında hep kurban kesilip pilav yapılıyor.” (K67). “Cenazede genelde bir hafta boyunca yemek yapılmıyor, üçünde, yedisinde, kırkında da pilav yapıp dağıtılıyor aynı şekilde, her Perşembe günü vefat edenin hayrına yemek yapılıyor. Özel yemek de oluyor, pilav da oluyor, sarma da oluyor, genel de pilav yapılıyor ama.” (K68). “Elliikisi yok bizde yedisi, kırkı var ve senesinde yemek yapıp veriyorlar. Yedisine kadar hiçbir yemek yapmıyoruz yani konu komşuda yemek yapılır, onlar getirir. Kırkında ve senesinde sadece Özbek pilavı yapılıyor.” (K69). “Yedinci güne kadar akraba, konu komşu yemek getirir ölü evine, orda yemek pişmez. Sabah kahvaltı götürürler, öğlen, akşam yemek götürürler. O evde ocak yanmaz, çay, kahve bile kaynamaz yani. Yedinci günde de kurban keserler şey derler yedisi diye pilav pişirirler herkesi çağırırlar. Yedisini yer millet gider, aynı şekilde kırkında da kurban kesilir orda da yine pilav pişirilir, o da verilir. Yılında da aynı şekilde yapılır. Durumu olanlar tam yılında yaparlar olmayanlar biraz geçse de ne zaman durumu olursa o zaman yaparlar. Yedisine kadar da her gün hocalar okurlar, yemekten sonra da dua ederler.” (K70). Türk Sünnilerde ise cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; “Kırkında kırkını çıkarırız helva dağıtırız, yedisinde lahmacun yaptırırız, öldüğü gün lahmacun yaptırır dağıtırız. Çevreden yemek gelir, bir hafta komşularımız yemek yapar getirir, bizde getirdi konu komşu, yedi gün hep yemek gelir, sonra herkes başının çaresine bakar. Yedi gün ölü evinde yemek pişmez. Kırkını da okuttuk, yemek de yaptık dağıttık, kırkıncı gününden sonra da lokum dağıtırız mesela, bir meyve suyu bir lokum, senesinde de lokma dağıtırlar, baklava alıp dağıtırlar, böyle şeyler işte, tatlı dağıtırız yani, Kurban Bayramı gelince ölünün adına kurban kesip dağıtırız. Yemek de veriyoruz canım, mevlit okuturuz, senesi geldi mi işte kurban kesip dağıtıyoruz işte, anne baba o çünkü. O hayır yani, onu evime koyamam. Kurban eti küçük küçük kesilir, poşetlere konulup konu komşuya dağıtırız. Arife günü kesilir kurban, yemek yapıp dağıtılır ama o cenaze evinde olmaz.” (K76). “Şimdi lahmacun yaparlar, eskiden yemek yapılırdı. Ama şimdi büyük kadınları çağırırlar lahmacun en basiti yaparlar. Aşure, pilav, kuru fasulye, dolma, sarma, salata da yaparlar, kalıcı olan misafir geliyorsa gidemeyecekler o gün o yemekleri yaparlar. Uğraşmak istemeyen küçük küçük lahmacun yapar, herkes bütçesine göre işin kolayına kaçıyor artık. Meyve suyu,

lokum, sandviç gibi bisküvilerden de dağıtılır. Senin lokma dediğini burda zeytinyağı güzel mi değil mi diye bakmak için kızartırlar, yaparlar. O da nasıl olur böyle yuvarlak değil de ekmek gibi olur. Burda köy usulü olduğu için. Kaşıkla dökerler hamuru yağın içine o da böyle yayılır, usulünü bilmedikleri için, o da lokma buranın, pekmeze yerler onu. Helva kavururuz konu komşuya dağıtırız Yasin'den sonra, kırkında.” (K77). “Elliikinci gecesini oruk, içli köfte yaptırdım ben mesela. Yaprak sarması da yapıldı. Kırkında helva yapıldı. Peynirli irmik helvası yapıldı. İrmigi güzelce tereyağında kavurduktan sonra şerbetini döküyorsun güzelce çekiyor ama onu bırakmıyorsun devamlı karıştırıyorsun. Altını söndürüyorsun biraz alevi gittikten sonra ortasına künefeli peyniri koyuyorsun sonra aynı yöne doğru çevirip karıştırıyorsun. Peynir eridikçe karıştırması çok zorlanıyor zaten öyle olmuş oluyor. Onun ölçüsü var zaten bir-iki-üç diye ölçüsü. O özel bir tatlı yani onu her zaman yapmam. Sadece ölümden değil diğer özel günlerde de yapılabilen bir tatlı. Ama genelde de cenazelerde yapılır, kimi lokum çıkarır kimi de bunu yapar, o yapılırken dualar okunur herkesler gelir karıştırır. Ölünün ardından yedi yıl her yıl dönümünde kurban kesmek gerekir zaten. Helvasını yaparsın, kestiğin kurbanı yemezsin hepsini dağıtırsın. Eğer kişi yemek isterse o kurbandan iki kilo tartıyorsun o iki kilonun parasını bir fakire veriyorsun, ona göre sonra yiyebilirsin o eti. Ölüm kefaretları var ardından onlar veriliyor, hayırlar yapılıyor. Üç gün içinde kıyafetleri dağıtılıyor. Yedisine kadar o evde yemek pişmez. Dışardan konu komşu akrabalar yemek getiriler. Eskiden televizyon açılmazdı, kırk gün düğün yapılmazdı ama artık öyle değil.” (K78). “Cenazelerde de dövme aşısı diyoruz biz, aşure yapılıyor. Fasulye oluyor, dolma oluyor mesela. Şimdi de lahmacun, ahh geri zamanlarda da yapıyorlardı lahmacunu mesela, dolmamış, sarmamış, lahmacunmuş baya eskilerden beri var onlar da. Artık dövme aşısını bıraktılar yani cenazelerde. Artık yedisinde olsun, senelik mevlidinde olsun, bunlar yapılıyor önceden beri hala da yapılıyor, o kültür devam ediyor aynen aynı şekilde. Senesinde de aynı yemekleri yapıyoruz. Yemeklerden sonra lokum falan dağıtılır bak, o zaten dağıtılır. Bazıları helvasını kavuruyor, bazısı da lokum-bisküvi veriyorlar, paketleyip onu öyle veriyorlar. İki bisküvi arasına lokum koyup peçeteye sarıp öyle veriyorlar onu cenazelerde. Yedisinde de, senesinde de yemeklerden sonra veriyorlar. Şimdi hazır şeyler dağıtıyorlar, kek, halley, gofret, marketten alınan hazır şeyler veriyorlar. Haa lokum gene veriliyor ama.” (K80). “Genellikle üçünde yapılır. Halk arasında meşhur olmuş üçünde bir şey yapacaksın, yedisinde, kırkında, senesinde bir şey yapacaksın, o zaman bir mevlit gibi bir şey yap, Yasin okut. Üçünde veya yedisinde

yemeğin arkasında irmik helvası kavrulup o dağıtılır. Kırkında, senesinde de aynı şeyler yapılabilir. Lokum meyve suyu dağıtılabilir, mevlit Yasin okutulabilir. Mesela senesinde yemek yapamayacaksın, eşi dostu davet edemeyeceksin o zaman bir Yasin okutursun veya ki onun hayrına bir şey alıp dağıtırlar hiç merasim yapmazlar.” (K83). “Cenazelerde de düğün ve sünnette yapılan aynı yemekler yapılır. Cenazelerde lahmacun yaptırılır, yanına da cacık olur mesela, tepsi et yapılır bazen, tepsi kebabı yapılır. Kışın şiş börek çorbası yapılır, sizin mantı dediğiniz, bizim şiş börek değimiz, tuzlu yoğurtla o yapılır. İşte mercimek çorbası olabilir yanına. Yayla çorbası olabilir yine tuzlu yoğurtla yaptığımız. Salatası, ya pirinç pilavı üstüne eskiden etti, şimdi tavuk da haşlanır. Bunlar yapılır. Helva da kavurulur. Cenazenin üçüncü günü un helvası kavrulur. Fıstıkla kavrulur dağıtılır. Eskiden topaç dedikleri böyle tereyağlı böyle avuç büyüklüğünde un içinde susamıyla, tereyağıyla böyle büyük topaç dedikleri helva yapılırdı. Bir de yağlı ekmek yapılırdı. Yufkanın üzerine şekerle yağ konulur böyle sacın üzerinde pişirilir, şimdi hatırladım çocukluğumda yapılırdı. Yağlı ekmek üzerine de bir tane helva konur cenazenin yedinci gününde dağıtılırdı. Benim çocukluğumda yedi gün yapılırdı, daha sonra üç güne alındı. Üçüncü günde kek kağıtlarının içinde un helvası gelen kişilere dağıtılıyor.” (K84). “Üçü yemekli olur, diğer yedisi, kırkı, senesinde falan mevlit okutulur, lokum meyve suyu dağıtılır. Un veya irmik helvası da kavuranlar olur. Senesinde Kur’an okunur işte, hayırlar yapılır, önceden hayrına yemek de verilirdi. Birkaç yıl oldu kaldırdılar onu artık. Şimdi fakir insanlara, ihtiyaç sahiplerine yardım yapılıyor.” (K86). “Ölümden de şimdi bizim burda üçünde bitiriyorlar da. Eskiden yediye kadar yaparlardı, biz de yediye kadar yedi hariç bir de üçünde bütün akrabalar yapar yemeği cenaze evine. Cenaze evinde yemek pişmez, dışardan gelir, üçünü cenaze sahibi yapabilir güzel bir ağırlama ile, yedisini de o yapabilir. Cenaze sahibi yedisinde aynı düğün yemeklerini pişirir. Mevsimine göre, herkes kendi bütçesine göre bir şeyler pişirir. İçli köftesine kadar yapan var, börek yapan var. Aklına ne gelirse, herkes maddi durumuna göre. Kırkında ya Yasin ya mevlit okunur, ya baklava dağıtılır ya da bir pasta yanına çay, zaten birinci derece akrabalar gelir kırkında, herkes çağrılmaz. Senesinde de aynı kırkı gibi yapılır.” (K87). “Biz tatlı dağıttık, kimisi yemek yapıyor. Hali vakti yerinde olanlar yemek yaparlar. Düğünde yapılan yemekler yapılır yine. Evvelden helva kavururduk, şimdi onu da yapmıyorlar. Ya Şam tatlısı alıyorlar, ya baklava alıyorlar, ya kıvrım tatlısı, müşebbek alıyorlar, halka tatlısı, ondan alıp dağıtıyorlar. Eskiden sadece helva kavrulurdu, başka bir şey yapılmazdı. Şimdide yapan var, hala eski geleneği

sürdürenler de var. Kırkında gücü yeten yemekli yapar, gücü yetmeyen de tatlı dağıtır. mevlit okutulur. Kırkında yemekli yapılacaksa kurban kesiyorlar. Elliikisinde de helva kavururlar. Senesinde de ya bir yere hayır verilir, bir şeyler alıp ölünün hayrına deyip göndeririz. Ya da burda yaparız aile arasında okuturuz. Ardından tatlı verilir.” (K94). “Hali olan yapardı, yoksa fakir olan nerden nasıl yapsın be kızım. Hazır helva alırlardı, ekmek açarlardı, içine helvayı koyup dağıtırlardı. Somon ekmeğin içine koyarlardı. Güzel evladım şimdi okutuyorlar, yemek yapıyorlar, lokum dağıtıyorlar. Ne istersen düğün yemeği gibi de yapıyor, ya ayran lahmacun yaptırıp dağıtıyor. Aşure de yapanlar var, kimi tavukla yapıyor, kimi de etle yapıyor, etle daha güzel oluyor tabii, etleri haşlıyorsun, etleri alıp suyuna buğdayı haşlıyorsun, buğdaylar açılınca biraz etleri ekliyorsun. Biberi veya biber salçasını en son ekliyorsun. En son tokmağı var onun, onunla döversin. Yiyeceğin zaman tereyağı ile yağlarsın öyle yersin onu işte. Düğünde de yapıyor aşure.” (K97). “Üçünde mevlit okutuyorlar, baya yemekli lahmacun-kola veya ayranlı yemek yaptırıyorlar işte. Bu yedinci günü Yasin okuyup lokum-bisküvi falan dağıtıyorlar, sadece üçüncü gün mevlit okutup yemek yapıyor, diğer günlerde sadece lokum-bisküvi dağıtılıyor. Ya da meyve suyu-kek dağıtılıyor. Bizim burda da yedi gün cenaze evinde yemek pişmiyor, akrabalar, konu-komşu yemek getiriyor. Bizim burda da belki de on-onbeş gün yemek yapmaz, bulaşık bile yıkamaz cenaze sahibi, dışardan yemek getirirler, kim varsa cenaze evinde herkesin yemeğini yediririm, bulaşığı da tabaklarımı da alıp kendi evime götürürüm. Cenaze evinde kullandığımı da yıkar giderim. Senesinde de yemekli yapmak isteyen kurban kesip yemek yaptırıyor. Durumu olmayan dışardan yemek getiriyor. Ama herkes mutlaka yemek yaptırıp mevlit okutuyor yani. Ben Aşağıoba köyündenim mesela bizde yedisinde de, kırkında da, elliikisinde de hepsinde mutlaka yemek veriyorlar. Orda mesela ya et kavurma pilav yapıyorlar, bir de müşebbek tatlısı (halka tatlısı) oluyor mesela. Bir tabak pilav üzerine et kavurmadan, bir tane halka tatlıdan ve bir bardak ayran koyup veriyorlar. Üçünde bir de yedisinde lahmacun dağıtıyorlar, ya koyun kesip kavurma yapıyorlar ya da tavuk alıp haşlıyorlar, pilavın üzerine onları koyuyorlar. Ama iki çeşit yapıyorlar yani sadece yok kuru fasulyeymiş başka şeyler onları yapmıyorlar yani. Mevlide ve yemeğe gelmeyenlere de somun alıyorlar, helva da alıyorlar, somunu yarıp içine helva doldurup onu kapı kapı dağıtıyorlar. Köyde kaç tane ev varsa hepsine bütün somon içinde helva mutlaka gidecek yani. Helvayı da teneke ile alıyorlar. Bazısı kibarlık olsun diye helvayı poşete koyup ayrı ayrı da dağıtıyor. Bu yedisinde kesin var yani bizim orda Aşağıoba köyünde, burda görmedim

yani.” (K99). Türkmen katılımcılar ise cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamaları şu şekilde aktarmaktadırlar; “*Burda genelde cenazenin ilk üç günü bir şey yapılmaz, komşular yapar getirir, akrabalar yapıp getiriyor. Akşam, öğlene yapıp getirir. Üçüncü gün ama mevlit okunur, onda yemek yapılır ama. Helvası kavrulur, ırmik helvası, fıstıklı ırmik helvası. Yine kadınlar toplanır, akrabalar işte yine yemek yaparlar, mevlit sonunda işte yemek dağıtırlar. Helvası da dağıtılır. Kırkında yine Hatim okunuyor. Elliikisi çok yapılmıyor ama bir yedisinde de Hatim okunuyor. İşte kekti, meyve suyuydu, veyahutta kıstırma diyorlar bisküvi arasında lokum yapıp meyve suyu ile ikram ediyoruz. Kırkı da aynı şekilde, yemek yapmak isteyen yemek de yapıyor, küçük ikram yapmak isteyen onu yapıyor. İkisi de yapılıyor. Senesi de mutlaka yapılıyor.*” (K101). “*Eskiden cenazeler yedi gün olurdu, şimdi üç gün oluyor. Eskiden beri helva kavrulurdu cenazelerde. Ölen kişi dediyse eğer ben ölünce kurbanı mı kesin diye o zaman ya Arife günü ya da Kurban Bayramı’nda onun için de kurban kesip etleri dağıtırız. Bazen de çocuklar ya da aileden birileri diyebiliyor ben bu kurbanı ölmüş nenem, dedem için keseceğim o zaman da onun için kesip dağıtırız etlerini. Kurbanlarımızı genelde kendimiz evimizde bakarız.*” (K102). Yörükler tarafından ise cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı gününde ve senesinde yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “*Cenazede helva kavururuz. Cenazede üç gün konu komşu yemek yapar getirir, çay olur, şeker getirir, üç gün yemek pişmez ölü evinde. Ondan sonra da işte, üçünü okuturlar, mevlidi okuturlar, yani hazır olursa hazır gelir yemekler, ama hazır olmazsa komşular birleşir hepsi birlikte yemek yaparlar. Tava yapar, dövme pilavı yapar, mantı yapar, çeşit işte, dolması, sarması bunları yaparlar. Öyle verirler, ama satın almadan, şeylerden gelirse, lahmacun yaptıran lahmacun yaptırır. Şimdi yedisi diye bir şey yapmıyorlar artık. Üçünde bırakıyorlar. Kırkında da okutan okutuyor, okutmayan da böyle kurslara mal alıyorlar götürüyorlar yardım amacıyla, öğrenciler, talebeler orda yesin diye, oraya gönderiliyor. Ama illa da kırkını okutur derlerse de burda okutuyorlar işte. Kırkında helva kavuran kavuruyor kavurmayan da tatlı koyarlar tabaklara. İrmiği kavurup yaparız, içine fıstık ya da ceviz de koyarız. Senesine geldiğinde de mevlit okuturlar. Aynı yemekler yapılır daha farklı bir şey yok. Davet edilir, herkes gelir, aynı düğün yemekleri gibi yemek yapılır. Analı kızlı yaparlar yine yapılırsa, pilav, mantı, salata yaparlar, türlü mesela patlıcan mevsimine göre onu yaparlar işte. Ayran, ekmek öyle olur işte.*” (K106).

Cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı günlerinde ve senesinde ikram edilen ürünler incelendiğinde; lokum, meyve suyu, kağıt kebabı (lahminaverka), lahmacun, hırısı (aşur, aşure, dövme), nohutlu bulgur pilavı, haşlama et, çiğ et, çorba, somon ekmek içinde tahin helvası, acıbadem kurabiyesi, etli pilav, türlü, kuru pasta, börek, çörek, doldurma tavuk, hedik, mercimek çorbası, fırında tavuk, kıddes denilen ekmek, yağlı ekmek, baklava, halka tatlısı (müşebbek), ekmek arası haşlanmış et, iki bisküvi arası lokum, helva (irmik, un), tahin helvası, şelame (pişinin büyüğü), dolma, sarma, pilav, fasulye, sarma içi, katıklı ekmek, tavuklu pilav, salata, ayran, cacık, sütlaç, bazlama, dövme pilavı, kek, biberli ekmek, tepside et, oruk, içli köfte, Özbek pilavı, topaç helva, Şam tatlısı, peynirli irmik helvası, gofret, halley, tepsi kebabı, şişbörek çorbası, yayla çorbası, tava, mantı, analı kızlı gibi ürünlerin hazırlandığı ve sunulduğu görülmektedir.

4.5.2. Taziye Ziyaretinde Yapılan Uygulamalar

Yakınını kaybeden kişilere “başınız sağ olsun.”, “Allah kalanlara sabır ve uzun ömür versin.” gibi ifadelerle taziye dilemek gerekir. Aynı yerde yaşayanlar için taziye süresi üç gün olarak kabul edilir. Ancak başka bir yerde bulunanlar veya haberi sonradan olanlar için bu süre geçerli sayılmaz. Ayrıca taziyenin defin işlemi tamamlandıktan sonra yapılması daha uygun görülür (Bilgin, 2006, s. 96).

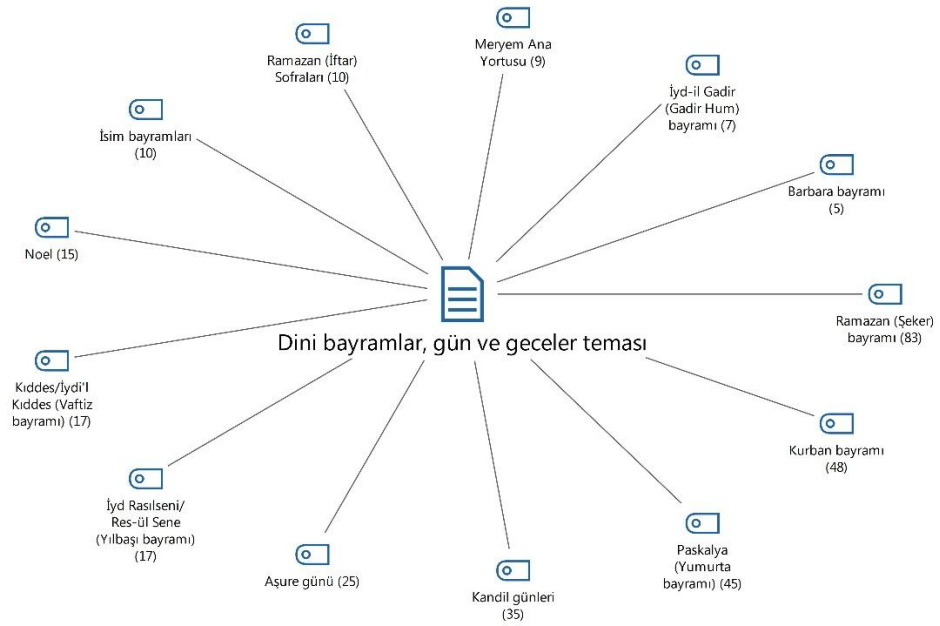
Arap Alevilerinde (Nusayri) taziye ziyaretinde yapılan uygulamalar şu şekilde ifade edilmektedir; “*Taziye ziyaretine gelenlere kolonya dağıtılır. Dışardan gelenler bir şey getirmezler.*” (K1). “*Taziyeye gelenlere çay, kahve ikram edilir. Soğuk içecek varsa o da ikram edilir.*” (K25). “*Taziyeye gelenlere bir kolonya bir de sadece çay ikram ediliyor. Kahve ikramı da yapılıyor. Taziyeye gelene geceye kadar çay-kahve kesilmiyor. Onun dışında cenaze evinde kim kalıyorsa sabah kahvaltıya, öğle yemeğine eşlik ediyor.*” (K26). “*Şimdiki zamanda çay ikram ediyorlar. Eskiden bir şey ikram edilmezdi. Yastalar diye, yoktu o zamanlar.*” (K28). “*Taziyeye gelenlere bazen çay yaparlar. Çay içmeyene nadiren kahve yapabilirler. Hava sıcaksa da soğuk meşrubat ikram ederler.*” (K29). “*Taziyeye gelenlere isteyen çay kaynatıp içiriyor. Kahve yapanlar da oluyor. Başka birşey yok. Eğer dışardan misafirin geldiyse ve gitmeyeceklerse yemek de ikram ediyoruz tabi.*” (K31). Taziye ziyaretinde yapılan uygulamalar Arap Sünnilerde ise şu şekilde aktarılmaktadır; “*Taziye ziyaretine*

gelenlere lokum ikram edilir, bir de burda sabah kahvaltı, öğle yemeği de verilir. Mesela sıraya girdin yemek veremedin, baklava tepsiyi gelir baklava dağıtılır. Kolasından, lokumundan, çay, kahve aklına gelebilecek herşey bir misafir ağırlama gibi hiç değişmeden aynı sistem cenazelerde de devam ediyor yani.” (K38). “Taziye ziyaretleri şöyle yatsı namazlarından sonra okunan Kur’anda cenaze sahiplerine ikram edilen baklavalar, lokumlar dağıtılıyor. Bunları cenaze sahipleri yapıyor, cenaze sahiplerinin akrabaları yapıyor. Komşudur, arkadaşdır, hali vakti yerindeyse işte baklava getirir iki gün o dağıtılır. Taziyeye gelenlere küçük bir ikram da yapılıyor yani. Ama genellikle şu an lokum ve baklava veriliyor. Cenaze evinin biraz da maddi açısına bağlı, cenaze sahipleri varlıklı zengin insanlarsa tabii etrafındaki insanlar da zengin hali vakti yerinde oluyorlar. O zaman daha çok ikramlar olur. Ama gariban fakirse de ona göre bir şeyler dağıtılır, lokum gibi mesela. Öyle söyleyelim başka da bir şey olmuyor yani.” (K39). “Taziye ziyaretine gelenlere lokum ikram edilir, yanında meyve suyu.” (K41). Ermeni katılımcılar tarafından ise taziye ziyaretinde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Taziye ziyaretine gelenlere kahve, yiyecekler, pastalar, ne bileyim ikram edilir.” (K45). “Kahve ikram edilir, gelen bir şey getirmez. Cenaze sahibi gelen ziyaretçilere kahve ikram eder.” (K47). “Kahve ikram edilir genelde. Kahvenin yanında lokum da olabilir.” (K48). “Kahve ikram edilir. İki-üç senedir kilisenin salonu var oraya gidilir orada kabul edilir. Eskiden evlere gelirlerdi. Gelene kahve ikram edilirdi. Şimdi orda oldu iki-üç senedir salonumuz olduktan sonra orda kabul ediliyor.” (K49). Taziye ziyaretinde yapılan uygulamalara Hristiyan katılımcılar şu şekilde değinmektedir; “Baş sağlığına gelecek kişilere ayaküstü atıştırma işte lahmacunla, biberli ekmek dağıtılır. Genelde kilise salonlarında, derneğimizde baş sağlığı alıyoruz. Tabii akrabalar cenaze evini yalnız bırakmıyor. Üç gün orda kalıyorlar.” (K53). “Eve gelince de işte kahveli lokum, çikolata verilir. Taziyeye gelenlere de bunlar verilir.” (K58). “Taziye ziyaretlerinde bizim salonumuz var, öldüğü zaman ilk üç gün bahur yakılıyor, ertesi sabah altıda mezarlığa çıkacağız derler bir gün sadece ama ertesi gün saat birde tekrar üç gün birde bahur koyulur. Taziye salonumuzda su ve kahve ikram edilir, ilk gün cenaze günü biz de kahve dağıtmazlar mesela. Çünkü herkes yas yani aile yasta gelirler işte cenaze olur, başsağlığı olur, ondan sonra herkes gider, ertesi günü bahur gene sabah ondan sonra öğlen olur üç gün öyle sonra dediğim gibi yedi günde olur.” (K60). “Genelde kahve ikram edilir. Mayasız ekmek yapılır bizim kiliselerde öyle. İşte burda insanlar hazır yemek lahmacun, katıklı, genelde bunlar dağıtılır. Bir de lokumlar, biliyorsunuz.

hazır helva (47), kahve (35), kağıt kebabı (35), baklava (19) ve çay (18) olduğu görülmektedir. Araştırmada Hatay'ın özel gün gastronomi envanterinin belirlenmesi amacıyla yönelik olduğu için lokum, lahmacun, meyve suyu, hazır helva, kahve, kağıt kebabı, baklava, çay, yöreye özgü farklı isimlendirmeleri bulunan keşkek gibi gıda ürünlerine ait kelimeler sık tekrarlanmıştır. Dolayısıyla kelime bulutu aracılığıyla yapılan veri görselleştirmesinin sonucunda öne çıkan kelimelerin Hatay'a özgü ürünler ile uyumlu olduğu düşünülmektedir. Cenazelerde en çok ikram edilen ürünler lokum-meyve suyu, lokum, lahmacun, keşkek (aşur, dövme, aşure, hırısı), kağıt kebabı, baklava ve somun ekmek arası hazır helva olduğu görülmektedir. Ayrıca taziye ziyaretlerinde de lokum, çay ve kahvenin en çok ikram edilen ürünler arasında olduğunu söylemek mümkündür.

4.6. Dini Bayramlar, Dini Gün ve Geceler

Antakya'da bayramlar, tıpkı yemek ve içecek kültüründe olduğu gibi geçmişteki mistik uygulamaların izlerini taşır. Her dini topluluğun kendine özgü bayramları vardır. Sünniler iki ana bayram kutlamakla birlikte Mevlid kandili, Beraat kandili gibi manevi yoğunluğu yüksek özel günleri de önemserler. Hristiyanlar ve Museviler ise tarihsel olaylara dayanan pek çok bayrama sahiptirler. Hristiyanlarda İsa'nın yakalandığı Çarşamba, çarmlıha gerildiği Cuma ve dirilişin simgesi olan Pazar günleri özellikle kutsaldır. Arap Alevileri (Nusayri) de hem Sünniler hem de Hristiyanlarla ortak kutladıkları bayramlara sahiptir. Örneğin, İsa'nın doğum gününün Arap Alevileri (Nusayri) tarafından da kutlanması buna bir örnektir. Bunun yanında Arap Alevilerinde (Nusayri) her biri ayrı anlam taşıyan çok sayıda bayram bulunmaktadır. Bu bölümde söz konusu bayramların hangileri olduğuna ve bazı geleneksel yiyecek-içeceklerle bağlantılarına değinilecektir. Tüm bayram ritüelleri ayrıntılı biçimde incelenmeyecek, yalnızca öne çıkanlar ele alınacaktır. Bayram ritüellerinin ele alınmasının nedeni, Antakya'daki dini uygulamaların büyük bölümünde yiyecek ve içeceklerin merkezi bir sembol oluşturmasıdır. Örneğin; Antakya'da "hırısı" dendiğinde akla önce Arap Alevileri (Nusayri) gelir, şeker denildiğinde Sünniler, renkli yumurtalar denildiğinde Hristiyanlar, mayasız ekmek denildiğinde ise Museviler hatırlanmaktadır (Şahin, 2010, s. 183).



Şekil 8. Dini Bayramlar, Gün ve Geceler Temasının Alt Kodlarının Analizini Gösteren MaxMaps Grafiği

Şekil 8 incelendiğinde dini bayramlar, gün ve geceler temasının Ramazan orucu ve iftar sofraları, Ramazan (Şeker) bayramı, Kurban Bayramı, Kandil günleri, Aşure günü, Paskalya (Yumurta) bayramı, Barbara bayramı, Noel, İsim bayramları, Meryem Ana yortusu, Kıddes/İydi'l Kıddes (Vaftiz bayramı), İyd Rasilseni/Res-ül Sene (Yılbaşı bayramı), İyd-il Gadir (Gadir Hum bayramı) kodları altında incelendiği görülmektedir.

Dini bayramlar, gün ve geceler temasının altında Ramazan orucu ve iftar sofraları (n=10, %9, f=10), Ramazan (şeker) bayramında yapılan uygulamalardan 83 katılımcının (n=83, %78, f=83) 83 kez Ramazan (şeker) bayramı kodunu tekrarladığı, kurban bayramı (n=48, %45, f=48), kandil günleri (n=35, %33, f=35), aşure günü (n=25, %24, f=25), paskalya (yumurta) bayramı (n=45, %42, f=45), barbara bayramı (n=5, %5, f=5), noel (n=15, %14, f=15), isim bayramları (n=10, %9, f=10), Meryem ana yortusu (n=9, %8, f=9), Kıddes/İydi'l Kıddes (Vaftiz bayramı) (n=17, %,16, f=17) İyd Rasilseni/Res-ül Sene (Yılbaşı bayramı) (n=17, %16, f=17), İyd-il Gadir (Gadir Hum bayramı) (n=7, %7, f=7) kodlarının tekrarladığı gözlenmektedir.

4.6.1. Ramazan Orucu ve İftar Sofraları

Hicri takvimin dokuzuncu ayı olan Ramazan, Arapça'da "çok sıcak" anlamına gelen "ramiza" kelimesinden türemiştir. Bunun sebebi, İslamiyet'in ilk dönemlerinde

güneş takviminin kullanılması ve Ramazan ayının yılın en sıcak zamanları olan Temmuz-Ağustos aylarına rastlamasıdır. Bu sıcak dönemde Müslümanların yoksulların durumunu anlayarak onlarla dayanışma içinde olmaları ve onlara yardım etmeleri amaçlanmıştır. Ramazan'ın “On Bir Ayın Sultanı” olarak anılmasının temel nedeni de budur. Ramazan ayında Müslümanlar fitre adı verilen fitır sadakasını verir, aynı zamanda nefis terbiyesi amacıyla sabır imtihanı niteliği taşıyan orucu yerine getirirler. Gün doğmadan önce, imsak vaktine kadar sahur yapılır ardından akşam ezanı okunana dek hiçbir şey yenilip içilmez. Akşam olduğunda iftarla oruç açılır ve sofralarda pide, hurma, güllaç gibi Ramazan'a özgü yiyeceklerin bulunması gelenek haline gelmiştir (Özkan, 2009, s. 155-156).

Bu kısımda Ramazan'da iftar sofraları kurulduğundan, bu sofralarda kısım akraba, eş-dost birlikte yemekler yendiğinden ve özenerek hazırlanan sofralarda tatlısından tut yaprak sarması, dövmesi, tepside tavuğu, mantısı, yani akla gelebilecek bir sürü yemek hazırlanıp sunulduğundan bahsedilmektedir. Covid 19 ile depremin yaşanması bu tür kutlama yemeklerinin de azalmasına sebep olduğuna da değinilmektedir.

Arap Sünnilerde Ramazan'da iftar sofraları şu cümlelerle anlatılmaktadır; *“İftar sofraları kurulur, çok zengindir zaten bizde. Çeşit çok, yemek çeşidi çok, ben mesela depremden sonra Adana'ya damadımın yanına gittim. Hani onların ailesi Tokatlıymış, diyor ki anne nasıl bir yemek olmuş, hani çok çeşitli, ben hayatımda hiç bu kadar çeşit yemek görmedim. Hani et de var, sebze de kullanıyoruz, baharatı da çok fazla yemek çeşidimiz oluyor. Hamur işini de yapıyoruz. Hani diğer yöreler gibi değil, sadece hamur işini kullanmıyoruz, hamuru etle de karıştırıyoruz, sebze de etle karıştırıyoruz. O yüzden çok fazla çeşit oluyor. İftar sofralarımız da o yüzden çok zengindir. Mezelerimiz var, hem yemeklerimiz var. Zeytinyağlı oluyor yanında, et zaten seviyoruz, Hataylı olup da et sevmeyen yok zaten.”* (K34). *“Ramazan'da toplu iftar sofraları kurulur kırk-elli kişilik aileler, yaza girildiğinde hep beraber iftar yemekleri yenilir.”* (K39). *“Ramazan'da iftar sofraları kuruluyor. Her gün bir yerde yemek verilir. Bugün kaynanam gelinlerim bana gelir, yarın görümcemi kızlarını çocuklarını davet ederim, onlar beni davet eder. Sadece bu yıl depremden dolayı hiçbir şey yapamadık işte. Ramazan otuz gün onbeş gün sen davet alıyorsun onbeş gün sen geziyorsun böyle geçiyor günler, güzel geçiyor.”* (K40). *“Ramazan'da iftar sofraları kurulur. Biz beş geliniz mesela, biz birbirimizi davet ederiz, sofralar kurulur, her hafta bir yerde yemek yenilir, tatlısına kadar hazırlığını yapar. Tatlısı, yaprak sarması,*

dövmesi, tepside tavuğu, mantısı, yani ne aklına geliyorsa, yani yemeklerimiz çok güzel bizim.” (K41). Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) Ramazan’da hazırladıkları iftar sofralarını şu cümlelerle aktarmaktadır; “Ramazan’da evlere davet olur, iftar sofraları kurulur. Ramazan Bayramı’nda sadece çörek yaparız, gelenlere de bunu ikram ederiz.”. Ramazan’da hazırlanan iftar sofralarından Türk Sünni katılımcılar ise şu şekilde bahsetmektedirler; “Ramazan’da herkes birbirini davet eder, iftar sofraları kurulur. Bu sene depremden dolayı kimse yapmadı.” (K95). “İftar sofraları kurulur ama iftar çadırı gibi değil. Aile kısım akrabalar birbirimizi yemeğe davet ederiz her akşam. Bugün büyük abime sen eşinle çocuklarınla gel derim, gelirler yemek yeriz saat onikiye kadar otururuz, sonra herkes evine gider. Ben onları aldım sonra onlar beni davet ederler öyle birbirimize.” (K99). Türkmen katılımcı (K101) Ramazan’da iftar sofralarından “Ramazan’da mutlaka aileler yemeğe davet edilir. Ramazan boyunca birbirimize yemeğe gideriz. Herkes özel yemek yapar, iki-üç aile birlikte çağırılır veya tek tek çağırılır. İftar mutlaka birlikte açılır.” cümleleri ile bahsetmektedir.

4.6.2. Ramazan (Şeker) Bayramı

Müslümanların Ramazan ayındaki bir aylık oruç döneminin ardından kutladıkları bu bayram, üç gün sürer. Bayram boyunca evlere gelen misafirlere tatlı veya şeker ikram edilmesi gelenek haline geldiği için halk arasında Şeker Bayramı olarak da adlandırılır (Özkan, 2009, s. 173).

Ramazan (Şeker) bayramında da özenli ve güzel sofraların hazırlandığından, bayram ziyaretlerinin gerçekleştirildiğinden ve misafir ağırlamada hazırlanan sofralarda yer alan zeytinyağlı simit (külçe), dolma (kabak, patlıcan), sarma (yaprak), içli köfte, kömbe çeşitleri (sade, cevizli, hurmalı), tandır ekmeği, biberli ekmeği, mezeler (humus, babagannuş, közlenmiş biber, süzme yoğurt, kahk (kahke), kaytaz böreği, yağlı külçe, hırısı, Şam tatlısı, şeker ve çikolata çeşitleri, katıklı ekmeği, zıleybi, kahve, künefe (peynirli, cevizli), ekmeği kadayıfı, kuru fasulye, pilav, Antakya ketesi, Ramazan helvası, kavurma, ırmık helvası, meyve suları, çay, sac ekmeği, güllaç, baklava, tatlı pide tatlısı, dövme, lebeniye çorbası, enişte çöreği, Bayram çöreği, kuruyemiş, kuru pasta, selle, Özbek kömbesi, gözleme, patatesli ekmeği, kızartma, taze limonata, kola, ekşili çorba gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp sunulduğundan bahsedilmektedir. Sunulan yiyecek ve içecekler bazı kültüre göre değişiklik gösterse de genel olarak bakıldığında Hatay’a özgü yerel ürünlerin yer aldığı görülmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “Şeker bayramında pastalar yapılır, zeytinyağlı simitler yapılır, yemek yapılır, içli köfte yapılır, herşey yapılır, dolma, sarma da olabilir, ne diyeyim insan kendi istediğine göre pişirir. Hem gelen misafir için hem de kendileri için pişirir. Akraba gelir ziyarete, çocuklar gelir ziyarete, onlara da yemek ikram etmek lazım. Kömbe yaparız şeker bayramında, cevizli kömbe. Eskiden fırınlar yoktu, ateş yakarız közleriz, fırın tepsisini közün üzerine koyarız üstüne de sac koyarız, alttan üstten fırın gibi pişerdi kömbeler. Tandır ekmeği, biberli ekmek yapılır tandırlarda. Eskiden ekmek satın alınmazdı evde tandırlarda pişerdi. Tandırda ekmek de olur, yemek de olur, dağıtılır. Şimdi kömbeler yapılıp fırınlara gönderilir, eskiden kendimiz pişirirdik.” (K1). “Bayram sabahları özel sofralar kuruluyor. Bizim özel günlerimizde olmazsa olmazlarımız dolmalar, sarmalar. Dolmalarımız hiç eksik olmaz. Mevsimine göre kabak, patlıcan, biber neyse sarması olur. Nohutlu bulgur olur, taze fasulye olur mevsimindeyse, mezelerimiz mesela babagannuş olur, közlenmiş biber, süzme yoğurt, humus bunlar vazgeçilmezimiz. Yayla çorbası yapılır, etli, nohutlu, pirinçli. Kömbe yaparız Şeker Bayramı’nda da Kurban Bayramı’nda da.” (K2). “Şeker Bayramı’nda kömbe yaparlar, senin dediğin gibi kahk yaparlar. Eskiden fırın vardı bizim köyde orda pişirirdik kahkeleri de kömbeyi de. Şimdi böyle değil artık herkes kendi evinde pişiriyor. Kaytaç böreği yaparlar. Yağlı külçeyi de yaparlar.” (K3). “Şeker Bayramı’nda kömbe yapıyoruz, kahkeyi yapıyoruz, yağlı kahke yapıyoruz. Kömbeyi iki çeşit yapıyoruz biz, hurmalı ve cevizli yapıyoruz, güzel kömbe yaparız. Gerçek tereyağlı yaparsan kömbeyi çok daha lezzetli oluyor. Onun kalıpları var ama onlarda yapıyoruz. Kömbenin özel baharatı var o tatlandırıyor işte.” (K5). “Şeker Bayramı’nda işte pasta falan yaparız, kömbe yaparız, tabii bazıları kömbe, yağlı börek, kaytaç, diğer şeylerden işte yaparlar.” (K6). “Biz Şeker Bayramı’nda yine kurban kesiyoruz, fakirlere et, keşkek veriyoruz. Bizim burada kömbe yapılmaz ama Antakya’da yapılır. Antakya’da evet var Şeker Bayramı’nda pastalar, kurabiyeler, kömbeler falan yapılır gelen misafirlere ikram edilir. Ama Harbiye şeyinde bu gelenek yok.” (K7). “Şeker Bayramı’nda biz keseriz yine hırısı yaparız, çiğ et dağıtırız, şeker de dağıtırız. Kömbe de yaparız. Cevizli kömbe yaparız, tuzlu da yaparız, tatlı yaparız, çikolata çeşitleri de alırız misafirlere ikram ederiz. Bu devam ediyor.” (K9). “Bayramda kömbe yaparız. Bazıları tatlı da yapar, Şam tatlısı yapar. İçli köfte yapılır, biberli ekmek olur, katıklarımız var, kaytaç böreği de yaparız. Yağlı ekmek, zileybi de yaparız.” (K11). “Şeker Bayramı’nda gelen

misafirlere şeker ikram ederiz, kahve yaparız. Kömbe yaparız, he Hatay'ın meşhur zaten. Şekerli yuvarlak yuvarlak yapardık eskiden kalıp yoktu.” (K15). “Şeker Bayramı'nda kömbe yaparız, cevizli, sade, hurmalı burda bazıları da üzümlü yapar. Hazır yufkayla baklava yaparız, künefe de yaparız.” (K16). “Şeker Bayramı'nda şekerimiz alınır, ekmek kadayıfı yaparız. Kömbemiz, oruğumuz, içli köftemiz hazır olur bayramda. Kuru fasulye, pilav kesin olacak. Yaprak sarma yapan olur, künefe yapılır. Biz Antakya'da yaparız, o tarafta çok olur.” (K20). “Biz ne yaparız yıllardır kömbe yaparız, ya cevizli, ya hurmalı, ya Antep fıstıklı ya da sade. Antep fıstıklısı en güzeli, onu yaparız. Kahke yaparız, yağlı küncülü, kaytaç yaparız. Mutlaka bunlar her evde var, bir de biz kömbeyi natıf, şeyin köpüğü ile yeriz. Helvanın köpüğü beyaz olur ya kaymak gibi, susamın köpüğü, helva yapılır ya, onun köpüğü var böyle beyaz köpük olur, o kömbeyi şekersiz yaparız, onunla batırıp yeriz. Helva pişirilir ya onun köpüğü böyle şekerde bembeyaz olur, işte ona batırılıp yenilir. Bunu genelde hep Antakyalılar yani şehirde, merkezde yaşayanlar hep bilir. Antakya ketesi, dövülmüş buğday çekilip pişiriyorsun önce, misk dediğimiz damla sakızı, ceviz. Dövülmüş buğday çekilip pişirilir, içine tereyağı, tarçın, karanfil, ceviz, dövülmüş ceviz konulur bir kenara alınıp soğutulur. Sonra hamur yoğrulur, hamurun içinde ...ve rezene var, mayalı hamur yoğrulur, o zaten şekerli, açıp içine harç koyulup kapatılır, kete gibi, üzeri çatalla delik açılır açılıp patlamasın diye. İşte buna kete denilir, Antakya ketesi, annem eskiden çok yapardı ama artık yapmıyor canım benim. Annem her bayramda mutlaka yapardı eskiden. Bir de Ramazan helvası var, Antakya'ya özgü, Ramazan helvası susam, şöyle uzun ince çıtır çıtır olan helva, susamlı çıtır, bu sadece Ramazan'da yapılır. Bir ay boyunca o mutlaka yapılır burda. Ama sonra yapmıyorlar.” (K23). “Ramazan Bayramı'nda kömbe yaparız, cevizli de yaparız, hurmalı da yaparız. Bayram şekeri de alırız. Genelde birbirimize gider geliriz ya ikram etmek için kömbe yaparız. Bir de kimin kömbesi daha güzel olmuş diye söylerler, mesela bizde de bütün eltiler kömbe yapmıştık, kiminki daha güzel olmuş diye kaynanam tadıp not vermişti. Tesadüfen de benim kömbem seçilmişti. Tadına bakılır işte he bunun ki daha güzel olmuş diye konuşulur. Bir gün toplanılıp bayramlaşırız işte, yaşlıların eli öpülür, çocuklara harçlık verilir. Akşam yemeği falan yenilir, işte bahane oluyor aslında aile bir arada toplanmış oluyor.” (K25). “Bayramlarda işte bir gün önce kalkarız hazırlık yaparız, bizim adetimiz içli köfte, küçüğünden yaparız, çorbasını yaparız. Köfteleri böyle küçük küçük yaparlar içine de iç yağı koyarlar. Domatesin içine elma doğrarsın birazcık da yağa koyarsın, sarımsakla kavurursun, domates suyunu koyarsın,

kaynatırsın, kaynattıktan sonra böyle özleşir, köftesini atarsın, nane koyarsın pişirirsin. Pilav yaparız, kuru fasulye pişiririz, bizim adetlerimiz, istersen börek yaparsın. Mesela kaytaz böreği yaparız.” (K32). Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalar Arap Sünni katılımcılar tarafından ise şu şekilde aktarılmaktadır; “Bayramda sabah namazına küçüğü büyüğü herkes gider. Namazını kılarlar, ondan sonra hep birlikte hocayla beraber mezara gidilir, orda güzelce Kur’an okurlar, herkese rahmet gönderirler, sonra gelirler köyün bir ucundan diğer ucuna ziyaret edilir herkes. Ama önceden haber verilir, kim ne çıkartacaksa bilinir. Her evden bir şey çıkartılır, ama bazı evler kabul etmeyebilir diye o yüzden önceden haber edilir ikram çıkaracak mısınız diye, köyün bir ucundan diğer ucuna dolaşılır. Bütün erkekler hep beraber giderler. Kadınlar katılmaz sadece erkekler, ev sahibi de artık kavurma mı yapacak ne yapacaksa onu yapar. İşte başlarlar gezmeye, sırayla, sen çıkartırsın ne ikramlık yaptıysan her evden bir lokma alırlar. Olan yemekleri sayalım mesela köy muhtarında kavurma yiyip gelmişler, çiğ köfte var, içli köfte var bazı evlerde, helva var, irmik helvası var, meyve suları, kaytaz böreği var, süt var, Türk kahvesi var herşey yani ne istersen var. Annem baklava çıkarmıştı mesela, börek çıkaran da var. O bayram ikram edilecek herşey masaya dizilir, gelenler bir lokmalık alırlar, dua edilir, masaya su da koyabilirsin yani yemeğin en iyisi oruk da çıkarabilirsin. O sana kalmış zaten önceden haber vermişlerdir ona göre sen de masana dizmişsindir o gün. Helvalar, künefeler, taze meyve suları, işin şeyi herkes kaşığına yanında götürüyor, çünkü yani kaç kişi geleceğini bilmiyorsun. En sondaki bulaşıkları yıkıyor, çaylar demleniyor, oturuyorlar dinleniyorlar. Bu uygulama ben kendimi bildim bileli var. Ramazan Bayramı’na özgü bir uygulama, sadece pandemide yapılmadı, bir de depremde yapılmadı onun dışında hep yapıldı. Yabancılar da çok mesela merak edip gelenler, videolar da çekiliyor, internette bulabilirsiniz. Eskiden böyle kalıplarımız yoktu, sac atardık yağlı ekmek yapardık üzerine de şekere batırırdık, tarçın atardık üzerine de. Onu bükeriz şekere batırırız. Babaannemiz teneke teneke yapardı o tatlıyı, eskiden yokluk vardı. Şerbetinin içine tereyağı kaynatıyor iki kilo üç kilo döküyor.” (K34). “Ramazan’ın sonuna doğru bir kömbe telaşı başlar, koca leğenlerde yoğururlar, kalabalık çünkü, şehirde baklava alan da olur ama bizde burda olmaz, genelde sade kömbe yapılır, durumu olanlar cevizli, hurmalı da yapar. Bayramdan önce sac ekmeği yaparlar. Bizde nişanlı kız varsa bayramda kayınbaba kaynana hediyesini, kıyafetini alıp gelin kıza götürürler.” (K36). Çerkez katılımcılar Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedir; “Meşhur

kömbemiz var onu yaparız, ekmek kadayıfı yaparız büyük olanından, güllaç yaparız. Yani genellikle bunları yaparız hiçbir şey yapmazsak hazır baklava alırız ikram etmek için. Bayram sofraları kurarız, her çeşit börekler falan olur. Hatay yöresindeki yöresel yemekleri de yaparız. Oruk, içli köfte, kaytaç böreği, külçe de olur mutlaka. Güllaç ve ekmek kadayıfı yapılır tatlı olarak.” (K43). “Bayramlarda tatlı pide tatlısı yaparız. Bülbül yuvası tatlısını bilir misiniz, onun gibi içi ceviz dolu veya antep fıstığı. Şekil olarak bülbül yuvası tatlısına çok benziyor. Onun dışında dövme yapılır, biliyorsunuz dövme buranın özel yemeği. Bir de lebeniye çorba bizde çok yapılır. Tuzlu yoğurttan, parça etten yapılan bir çorba. Nohut ve pirinç de konuluyor.” (K44). Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinirken “Bayramda çörek yapılır. Mayalı hamurdan yapılan bir çörek. Ekmeğin mayası alınır o çoğaltılır sütle o kullanılır. Hamur mayalanınca yuvarlayıp susama bulayıp fırına gönderirsin. Bir de burda Erzinliler enişte çöreği derler, enişte kıymetlidir, cevizi ezip içine biraz da şeker koyup poğaça gibi hamurun içine koyup yine fırında pişirirler. Onun içine de eskiden para koyardık o parayı kim bulursa o şanslı olurdu. Cevizsiz hiç istemez benimkiler cevizli olacak. Hasta da olsan yapacaksın onu oruçlu iken zor oluyor. Eskiden odun fırınlarında yapardık ama şimdi içerde cereyanlı fırında yapıyorum üç-dört tepsi. Eskiden fırında bayram öncesi üç-dört gün çörek pişirirdik.”; Girit Göçmeni katılımcı (K51) Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalara “Bayramlarda sadece çörek yapıyoruz. Odun fırınında pişirirdik onu, o siyah un ile yağ, tereyağ katarlardı, şeker katarlardı, evin önünde bayram arifelerinde evlerin önü mis gibi kokardı onlarla. Böyle tencere dolusu sütün kaymağını toplardı anamız mesela sonra onları çöreklerle koyardı. Bayram çöreğinde kullanırdı. Tandır fırınında tepsilerde pişiriyoruz o çörekleri. Eskiden tepsiler yoktu, fırının içine tek tek atarlardı o çörekleri, sonra kargıya çivi çakarlardı bir bir toplarlardı fırının içinden onları. Büyük bir eziyetti eskiden. Artık pastanelerde tepsileri gördüler, herkes tepsiye koyuyor fırınlarda pişiriyor.” sözleri ile değinmektedir. Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalar Özbekler tarafından şu şekilde ifade edilmektedir; “Bayramlarda etli kavurma yaparız, bayramda pilav olmaz, kömbe yaparız, cevizli kömbe yaparız, kuru pasta da yaparız. Kuruyemiş alırız, kolonya, şeker, çikolata alırız. Ramazan Bayramı’nda üç gün, Kurban Bayramı’nda dört gün soframız açık olur.” (K67). “Bayramda aynı Hatay kömbesi gibi kömbe yapılır. Bir de biz de selle derler onu aynı kelebek dedim ya onun hamurundan yaparlar, makarna açma makinesi ile açarlar, tırtıklı zikzaklı aletler var

ya onunla keserler, onu da elinde çok sıkmadan yağa atarlar yağda kızartırlar. Üzerine de pudra şekeri serperler. O selle olur, bayramlara özel bir şeydir o. Onu sadece bayramda yaparlar.” (K70). “Bayramda o ablanın ordan buraya kadar sofraya seriyoruz, çeşit çeşit yemek yapıyoruz. Kömbe oluyor, ama bu Özbek kömbesi vita yağı ile yapıyoruz, kömbe baharatı atmıyoruz. O daha lezzetli oluyor. İçerisine bazıları ceviz koyuyor, bazıları hurma koyuyor. Evde ne bulursak onu koyuyoruz. Bayramda tatlı da yapıyoruz, dediğimiz hamur işlerinden de yapıyoruz. Komşulara dağıtıyoruz. Komşular bize gönderiyor. Çeşit çeşit oluyor sonra.” (K73). Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalardan Türk Sünni katılımcılar şu şekilde bahsetmektedirler; “Bayramda kömbe yaparlar işte, içli oruk deriz biz onu yaparlar. Kömbeyi isteyen cevizli de yapar, hurmalı da sade de yapan var. İşte onun tarifi var tarife göre yapıyoruz, kalıpları var işte o kalıplarda yapıyoruz. İşte isteyen baklava yapıyor, isteyen hazır alıyor. Yine renkli şekerler alınıyor, sarma isteyen sarma yapıyor. Kolonya ne bileyim işte böyle güzel şeyler.” (K77). “Şeker Bayramı’nda kömbe, ekmek kadayıfı yapılır mesela cevizli falan, güllacı var, bayramın bir gün öncesi çocukları sevindirmek için mesela kına yakardık eskiden, o Şeker Bayramı’nda mesela çocuklar şeker toptasın diye, koluna taksın süslü püslü görünsün diye. Şeker bayramları böyle geçer.” (K78). “Şeker bayramında da biz pasta deriz, kömbe yaparız, biberli ekmek oluyor işte, bunları yaparız Şeker bayramında.” (K79). “Şeker bayramında bizim buralarda bir hafta önceden hazırlığa başlarız, temizliğinden tut çok coşkuyla şey olur, halen de biz coşkuyla karşılıyoruz, katıklı ekmeklerimizi yaparız, kömbelerimizi yaparız. Çok da şenlikli oluyor bayram sofralarımız. Bizim orda künefe tepsileri akşamdan, büyük büyük sinilerde, bizim orda köyde hangi eve gidersen git künefe sinileri dağıtılır, bayram şekeri elbet var, ayrı ayrı sinilere künefeler basılır. Kaytaş böreği yapardık, ondan sonra katıklı ekmek yapardık. Gözlemelerimiz var, patatesli ekmeklerimiz var, ondan sonra kömbelerimiz var, cevizli, hurmalı neyli istersen kömbe var, künefeyi peynirli isteyene peynirli, cevizli isteyene cevizli yaparız. Seldiren köyü tarafının cevizi çok olur, cevizliler ayrı olur, peynirli olanlar ayrı olur. Çok çok bambaşka şeyimiz, Ramazan (Şeker) bayramımız çok başka bizim orda. Bi de şimdiye kadar uzanan kahvaltı masalarımız var, ucu bucağı olmayan. Bütün aile toplanıp bayram sabahı hep beraber kahvaltı yaparız. Kızartmalarımız, katıklılarımız, zaten bir o kaldı diyorum eskiden ne kaldı.” (K80). “Şeker bayramında kömbe yaparız. Reyhanlı’da hangi eve giderseniz gidin annemler bir gün önceden dolma, sarma yaparlar, bayram günü mutlaka dolma, sarma yersiniz,

kömbe yaparız, işte cevizlisi, hurmalısı, sadesi, fıstıklısı. Kahke dediğimiz böyle küçük küçük kurabiyeler yapılır, işte gelen misafire taze limonata, ister kola falan onlar ikram edilir. Çikolata verilir, kahvesi yapılır, arkasından meşrubatla veya çayla ikramlıklar verilir.” (K84). “Ramazan Bayramı’nda bayram kömbesi derler bizde cevizli, hurmalı ya da sade oluyor, ondan yaparız. Yine aynı şekil içecekler bulundururuz dolapta. Şeker, çikolata dağıtırız. Çocuklara harçlık verilir, çocuklu bir bayan gelince hemen eline harçlığı tutuştururduk sevindirmek için. Bayramda kuru fasulye genelde oluyor, onun dışında sarma, dolma da olur. Tepsi yemekleri oluyor böyle kıymalı, kuşbaşı, tavuklu oluyor mesela.” (K88). “Erzin yöresinde genelde bayramda çörek yapılır. Erzin bayram çöreği denilir. Şekerli olan sütle yoğrulan ekmek mayası ile yapılan bir tür çörektir. Onun dışında isteyen tatlı yapar, baklava da yapan oluyor, öbür tür tatlılar yapan da oluyor. İrmik de yapan oluyor, kadayıf da yapan oluyor. Şeker bayramında mutlaka ekşili çorba pişer her evde. Bilir misiniz sebze çorbası, ana şeyi nohut, dövme, fasulye, mercimek, bunlar bakliyatlarımız, bunlar güzelce haşlanır. Fasulye, kabak, patlıcan, yeşil biber, güzel süs biberlerinden küçükler tüm konulur, ben biraz bezelye ve havuç da katarım, onlar benim kendi kattıklarımıdır, o piştikten sonra güzel bir sos hazırlanır, bol sarımsaklı ve naneli, nar, turunç ekşili, öyle bir çorbamız olur ama o mutlaka pişer evde. Kışın ıspanak da katılır.” (K92). “Bayramda kömbe yaparız, biberli ekmek yaparız.” (K95). “Ramazan’dan birkaç gün önce bizim burda millet kömbe, kahke yapmaya başlar. Kömbeleri de kahkeleri de yapıp fırına yolluyoruz, elektrikli fırında yapan da var ama genelde aşağı taş fırına yolluyoruz. Serinyol’da pişirip getiriyorlar, pikaplara doldurup tepsileri, üzerine de sofraya bezelerini örtüp pişirip getiriyorlar. Ondan sonra bayramda onu ikram ediyorlar yanında kolayla, fırını güzel olan evinde de yapabiliyor. Hazır baklava satın alan da oluyor.” (K99). Türkmen katılımcı (K101) Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamaları şu şekilde aktarırken “Şeker bayramında dediğim gibi her evde mutlaka bir köy tavuğu kesilir. İçine soğan doldurulur. Bayramın ilk günü bu mutlaka pişer. O da öğlene pişer. Bayram kömbemiz var bizim Ramazan’da yaptığımız. Sade, cevizli, hurmalı isteğe göre yapılıyor. Ama genelde sade yapılıyor. Evde yapıyoruz, fırında pişiriyoruz, evde pişiren de var. Fırın taş fırına yolluyoruz. Bayramdan önce, bir hafta on gün önce mutlaka yapılır yani. Toplanıp kadınlar bir gün sana, bir gün bana öyle yaparlar. Eskiden çok yapılırdı ama şimdi az yapılıyor. Eskiden çuval çuval yapılırdı. Eskiden köyde odun ateşinde pişirirlerdi. Bir hafta önceden odunları hazırlanırdı. Eskiden fırın da yoktu, ateşte

pişirirlerdi, tepsiye dizerler, üzerine de bir sac, üzerine ateş yakarlardı öyle közde pişirirlerdi, o daha tatlı olurdu. Eskiden sadece bayram için yapılırdı, şimdi ne zaman canın istese yapıyorsun. Eskiden yoktu, yokluk vardı, şimdi fırınlarda bile hazır satıyorlar. Tabii pastaneden hazır alınan evdekinin tadını vermiyor. Yani evde yapılan gibi olmuyor.”; Yörük katılımcı (K106) Ramazan (Şeker) bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinmektedir; “Ramazan Bayramı’nda kömbemiz meşhur. Sade, cevizli, hurmalı hepsi var, isteyen zevkine göre, isteğine göre yapar.”.

4.6.3. Kurban Bayramı

Hicri takvime göre Zilhicce ayının onuncu gününde başlayan ve dört gün süren bu bayram Müslümanlar tarafından kutlanır. Rivayete göre, Hz. İbrahim Tanrı’nın emrine bağlılığını göstermek için oğlu Hz. İsmail’i kurban etmeye razı olmuş, bunun üzerine sadakati karşılığında oğlunun yerine bir hayvanı kurban etmesi istenmiştir. Müslümanlar da bu olayı anmak ve Allah’a bağlılıklarını sembolize etmek amacıyla Kurban Bayramı’nda kurban keserler. Kesilen kurban etinin bir bölümü aileye ayrılırken diğer bölümü ihtiyaç sahiplerine dağıtılır (Özkan, 2009, s. 195).

Bu bölümde Kurban Bayramı’nda bazı kültürlerde kurban kesme geleneğinin olduğu ve bu uygulamanın nasıl gerçekleştiği anlatılmaktadır. Yine Kurban Bayramı’nda da büyüklere, akrabalara ve konu-komşuya yapılan bayram ziyaretlerinden ve bu ziyaretlerde hazırlanıp sunulan ikramlıklardan bahsedilmektedir. Bayram sofralarında kömbe, aşure (keşkek, hırısı, herise), haşlama et-bulgur, çiğ et dağıtımı, pirinçli çorba, ekmek-herise, ekmek-bulgur pilavı, kavurma, çikolata, şeker, kahve, yahni, çörek, ciğer kavurması, kebab, yufka ekmek, baklava, Şam tatlısı, limonata, portakal suyu, bazlama, salata, sac ekmeği, tandır ekmeği, ayran gibi ürünlerin hazırlanıp ikram edildiği aktarılmaktadır.

Kurban Bayramı’nda yapılan uygulamalar Arap Alevilerinde (Nusayri) şu şekilde aktarılmaktadır; “Kömbe yaparız şeker bayramında da Kurban Bayramı’nda da.” (K2). “Kurban Bayramı’nda herkes gibi keserler kurban. Bazıları işte aşure yaparlar, dağıtırlar ya da bulgur haşlama et yaparlar dağıtırlar.” (K6). “Kurban Bayramı’nda yine kurbanlar kesilir, fakirlere et dağıtılır, yine keşkek yapmak isteyen yapar ama gerçi artık kimse keşkek yapmıyor, genelde herkes çiğ et dağıtıyor. Ama bizim buralarda fakirlere et dağıtılıyor. Sonra yakınlarına kendi ailene. Böyle dağıtıyoruz.” (K7). “Kurban Bayramı’nda yine hırısı yaparlar, pirinçli çorba da

yapılır. Pilav da yapılır. Bulgur pilavı da yaparlar haşlama etle üstüne koyarlar. Bir ekmek bir de mesela bir kova pilav verirler. Yahutta bir kova herise bir ekmek verirler. Yani bu devam ediyor. Kurban Bayramı'nda her zaman yemek yapmazlar mesela dana kestiler kuzu kestiler çiğ et dağıtırlar, bazen de harçlık dağıtırlar. Bu devam ediyor.” (K9). “Kurban Bayramı'nda adaklar var, yine kurbanını keserler, dağıtırlar, gücüne göre yaparlar, kimisi hırisi yapar, kimisi bulgur yapar, kimisi çorba yapar.” (K17). “Kurban Bayramı'nda yine şekerini alırsın, kurbanını kesersin, konu komşu kesmeyenlere, durumu iyi olmayan fakirlere dağıtırsın. Kavurma da yapılır. Aşure yapan da olur.” (K20). Arap Sünni katılımcılar ise Kurban Bayramı'nda yapılan uygulamaları “Kurban Bayramı'nda et dağıtıldıktan sonra eti kavurma yaparlar.” (K36). “Kurban Bayramı'nda işte herkes kendi kurbanını yapar. Misafir gelir, sen gidersin, Kurban Bayramı biraz yorgunluk bayramı olduğu için pek bir şey yapılmaz. İlk gün kurbanla uğraşılır zaten. Kurbanını kes, hisselerini ayır, kes dağıt, eti parçala derken gün bitiyor. Genelde gelen misafire çikolata, kahve ikram ediliyor. Nesrin abla da mesela baklava oluyor, o baklava ikram ediyor, evinde ne varsa Kurban Bayramı'nda onu ikram ediyor. Ama Ramazan Bayramı gibi değil tabii Ramazan Bayramı daha şey oluyor.” (K40). “Kurban Bayramı da zaten herkes kurbanını keser, kurbanda bu uygulama yok sadece Ramazan Bayramı'nda var. Kurbanda kebab hazırlanır.” (K41) sözleri ile aktarmaktadırlar. Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) Kurban Bayramı'nda yapılan uygulamalara şu şekilde değinirken “Kurban Bayramı'nda kurban kesilir, yemeği olmazsa olmaz kavurma, yahni olur. Şimdi yaz günü olduğu için genelde kavurma yapılıyor. Ama kış günü olunca ilk günü mutlaka kelle olur. Kemik haşlaması olur.”; Girit Göçmeni katılımcı (K51) ise Kurban Bayramı'nda yapılan uygulamalara “Kurban Bayramı'nda hemen hemen her evde kurban kesilir, yine çörek de yapılır. Ciğeri kavururlar, anında pişirirler, yetersiz olursa biraz da et katarlar, onu sacda pişirirler, limon tozunu, şeyini sosunu falan koyarlar, onu anında bir saat içinde pişirirler, pişti mi ondan sonra her evde o gelenek vardı yani.” şeklinde değinmektedir. Türk Sünnilerde Kurban Bayramı'nda yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; “Kurban Bayramı'nda etimizi keseriz, yedi kapıya dağıtılır, gelen misafirlere kebab yapılır, bu şekilde yani bayramlar geçer.” (K78). “Kurban Bayramı'nda da zaten kurban keseriz. Bir kısmını dağıtırlar, geri kalanını yerler işte.” (K79). “Kurban Bayramı'nda kömbe yapılmaz, Kurban Bayramı'nda hangi eve gidersen git, oklavalı ekmek, yufka ekmek diyoruz, bir hafta, bir ay evvelinden saclar kurulup hep yufka ekmek yaparlar. Kurban Bayramı'na

hazırlık, sac ekmeği, yufka ekmeğe işte. Bir gün sonra da hangi eve gidersen git kavurmalar, kebablar, hepsi var. Ama Ramazan (Şeker) Bayramı bambaşka diyorum yaaa.” (K80). “Kurban Bayramı’nda da kurban kesildikten sonra genelde ciğerini veya çemen derler, eti kavururlar sacın üstünde, eskiden öyle yaparlardı, odun ateşinde gene bu eski gelenek de devam ediyor. Kavurma yapılıyor işte çemen derler. Odun ateşinde sacın üzerinde hala yapılıyor yani.” (K84). “Kurban Bayramı’nda kurban kesilir, kurban kesmeyene et dağıtılır. Ondan sonra biz kurban eti yediğimiz için, şekere ihtiyaç duyduğumuz için baklava da bulundururduk ikram etmek için. Bizim Hataylılar zaten baklavaya düşkün biliyorsunuz. Ya irmik tatlısı yapardık böyle Şam tatlısı, o şekil ikramımız olurdu genelde. Şeker, çikolata dışında.” (K88). “Kurban Bayramı’nda mutlaka mangal yanar. Kavurma, haşlama olur. Genelde kahve ikram edilir ama ben kendi meyve sularımı, limonatarımı yaparım. Burası portakalı ile meşhur portakal suları da mutlaka olur.” (K92). “Kurban Bayramı’nda da kurbanlarımızı keseriz işte. Büyüklerimize, birbirimize bayramlaşmaya gideriz.” (K95). “Bizim burda cenazeler için bayramdan bir gün önce kurban keserler onu kapı kapı dağıtırlar. Evde hiç kalmaz yani. Aşağıoba köyünde de var bak bu uygulama. Koyun da kesseler, dana da kesseler eve hiç bırakmazlar, onu kasap ayarlar yarım kilo-bir kilo olarak herkese yettiği kadar dağıtırlar. Ölümünün ruhuna diye dağıtırlar yani. Kurban herkes kurban keser, mesela büyük abimgil üç çocuğu ile üç koyun kesti, bir de dana kesti, mesela danadan yedi pay, koyunlar üç pay ortak aldılar bir kısmını dağıttılar, bir kısmını misafirlerle birlikte yediler, bir kısmını da dolaba koydular. Bizim burda genelde kebab yaparlar, dana kesilince hemen parçalanır. Hemen mangal yanıyor, salatalar hazırlanıyor, ondan sonra bazlamalar yapılıyor bir gün önceden, ya da hazır alıyorlar. Sacda pişiriyoruz o bazlama ekmeklerini. Tandırda tandır ekmeği de yaparız, aşağıdan lavaş ekmeği de alırız. Kebapla birlikte onu yiyorlar mesela, ayran, salata, gelen misafirler de yiyorlar. Bu mangal akşama kadar nerdeyse hiç sönmüyor. Gelen bütün misafirlere ikram ediliyor, sen açsan mesela hemen bir-iki şiş yapılıyor. Zaten orda belki de otuz şiş oluyor, millet yedikten sonra şişler boş kalmıyor. Kesenler kesmeyene de verir. Fakirlere dağıtır öyle yani.” (K99). Türkmen katılımcı (K101) Kurban Bayramı’nda yapılan uygulamaları “Kurban Bayramı’nda genelde kurban kestiğimiz için yaptığımız özel bir şey yok. Kurban ilk gün zaten kurbanla uğraşıldığı için herkes kendine göre tatlı yapmak isterse yapar. Evlerde kız-erkek nişanlı olur, onların hazırlığı ayrı olur, misafir ağırlanır çünkü. Nişanlı kızları görmeye gelinir bayramda, gelin görmeye gelinir yani.

Akrabalara söylenir, işte herkesin gönlünden ne kopuyorsa bir eksiğini alır veya para, hediye, kınada erkek tarafının durumu varsa koç alıp hediye olarak kız evine götürür.” cümleleri ile aktarırken; Yörük katılımcı (K106) Kurban Bayramı’nda yapılan uygulamaları şu cümlelerle aktarmaktadır; *“Kurban Bayramı’nda özel bir şeyimiz yok, dediğiniz gibi kurbandan dolayı çok yorucu geçer, ilk gün ziyaret bile yapamazsın, kendi etinle falan uğraşırsın. Biz özellikle kavurma yaparız etleri.”*

4.6.4. Noel

25 Aralık’ta kutlanan Noel, haftalık ayinlerin ruhunu taşısa da onlardan daha görkemli bir şekilde gerçekleşir. Bu özel günde kiliseler özenle süslenir, çocuklar İsa’nın doğumunu konu alan küçük tiyatrolar veya gösteriler sunarlar. Antakya’daki Hristiyanların Noel gelenekleri de dünyanın diğer bölgelerindeki uygulamalarla büyük ölçüde aynıdır. Burada da Noel Baba’yı canlandıran bir kişi -genellikle bir papaz-evleri ziyaret ederek çocuklara hediyeler dağıtır. Aileler birbirlerine misafirliğe gider, bayramın huzurunu paylaşırlar. Diğer dini bayramlarda olduğu gibi mezarlık ziyaretleri yapılır, kabirlere çiçekler bırakılır. Ayrıca hasta ve yaşlı ziyaretleri de önemlidir; papazların öncülüğünde oluşturulan küçük bir heyet, bu kişileri ziyaret ederek onların gönlünü almaya çalışır. Noel kutlamalarından önce ise kırk günlük bir perhiz süreci vardır ve bu dönem İsa’nın doğumunun kutlandığı gece ile sona erer (Usluoğlu, 2009, s. 86).

Birçok ülkede 25 Aralık öğleden sonrası, aile bireylerinin bir araya geldiği ve özel yemeklerin hazırlandığı Noel Sofrası kurulmaktadır. Her ülkenin Noel menüsü kendine özgüdür; ancak en yaygın tercih edilen yemek kızarmış hindi ve yanında servis edilen sosistir. Geleneklere göre hindiyi servis etme görevi, ailedeki en yaşlı kişiye düşer. Bazı ülkelerde ise yemek sonrası sunulan kekin (Noel pudinginin) üzerine brendi dökülerek ateşe verilmesi ritüeli uygulanır. Noel arifesinin gecesinde evlerde Noel Baba ile geyiklerinin uğraması için çeşitli yiyecekler bırakılır. Hediyelerin konulması amacıyla çoraplar asılır ve çam ağacı süslemek temel bir gelenek olarak yaşatılır. Ayrıca İsa helvası, herise, kominyon gibi özel yiyecekler de hazırlanır. ABD’de Noel Baba için genellikle süt ve kurabiye bırakılırken İngiltere’de şeri adı verilen likörlü şarap, meyveli tart ve havuç sunmak yaygın bir uygulamadır (Feyizli, 1988: 29-37; Yabancı, 2009: 271; Hatipoğlu, 2010: 42-46; Beşirli, 2012: 92-94; Canbolat, 2017: 23).

Hristiyanlar tarafından kutlanan Noel bayramı çok kutsal bir bayram, İsa'nın doğumu, İsa'nın onlara hediye geldiğini düşündükleri için Hristiyanlar da insanlara Noel'de mutlaka hediye verirler. Çam ağacı süslenir, masalara kırmızı örtüler serilir, cevizli hurmalı kurabiye, kömbe (mamul) yapılır. Bugüne özel bir ayın yapılır. Noel baba çocuklara hediye dağıtır ve kömbe ve İsa tatlısı bu bayramın en özel ikramlıklarıdır. Bunlar dışında da içli köfte, kahke, sarma, dolma, yoğurt çorbası, soğuk meze, mangal, kabak borani, tepsi köfte gibi yiyecekler de hazırlanıp kurulan sofralarda hep beraber yenilmektedir.

Hristiyanlarda Noel kutlamalarından şu şekilde bahsedilmektedir; *“Noel Hristiyanlarda çok kutsal bir bayram, İsa'nın doğumu, İsa bize hediye geldi, o yüzden biz de insanlara Noel'de mutlaka hediye veririz. İster bir çikolata olsun ister bir fistan olsun mutlaka bir şey verilir. Eskiden bakardık biz mutlaka kapımızın önünde bir paket olurdu. Biz hediye veririz, çünkü Allah bize İsa peygamberi hediye verdi. İnanç meselesi.”* (K57). *“Noel var, Noel'de de aynı şekil, o kışın olduğu için kırmızı örtüler konulur. Paskalya'daki beyaz örtülerin tam tersi burda da kırmızı örtüler serilir masalara. Yumurta ağacı konulur Paskalya'da, Noel'de de çam ağacı konulur. Süslenir ampullerle böyle rengarenk, örtüler de kırmızı. Bu sefer kurabiyeleri mamul yaparız içine hurmayla ceviz doldururuz. Bunların içi iman dolu diyorsun, doğan çocuğu hatırlatıyor yani, içi bir şey dolu yani. Paskalya'daki mağarayı anlatan yuvarlak. Mağara tekerlek şeklindeydi ya, burdaki İsa Mesihin şekli yani içi iman dolu. O yüzden kurabiyelerin içini dolduruyoruz. Öyle yani bir de kurabiyenin üstünde ağaç var, o tahta kalıbın üstünde ağaç çeviriyoruz yapıyoruz. Yine ayinler var ayinlerle başlayıp ayinlerle bitiyor. Bu ayin olmadan zaten bayram kutlanmıyor.”* (K58). *“Noel'de Noel günü özel bir ayinimiz vardır. Daha öncesi biz bir gece öncesi de çocuklara Noel babalar dolaştırırız, Noel baba kıyafeti giydiririz, bütün çocuklara hediye dağıtırız. Belirli bir gruba ayırırız. Atıyorum sadece ilkokullar ve aşağı grubu, sıfır-ilkokul yaş grubuna kadar veririz, ondan sonrakilere maalesef veremiyoruz. Ama kilisede herkese çikolata veririz, Noel baba olur bir tane kilisede onlara, herkese çikolata dağıtılır, ama o bir gün öncesinden mahalle mahalle Noel baba göndeririz, hepsinin çuvallarına hediye koyarız, bütün kapılar çalınır, çocuklu evlere girilir hediye verilir. Hediye de biz kilise olarak kendimiz tedarik ediyoruz veya sağolsun sponsor olmak isteyen birileri hediyeleri bize veriyor, biz seçiyoruz, maddi imkanları sağlıyorlar sağolsunlar öyle elimizden geldiğince bu şekilde çocuklara ulaşmaya çalışıyoruz. Mutlu etmeye çalışıyoruz çocukları. Şimdi Noel ayinimiz oluyor ayın*

yirmibeşinde ayin olduktan sonra akşama da eğlencemiz oluyor. Onu da restoranda bir yer ayırıyoruz, onu da biletle gitmek isteyen olursa o şekilde gidiyor. Gitmek isteyen herkes biletle gidiyor. Orda yemekli müzikli eğlencemiz oluyor. Noelde kömbeyi yaparız. Noeldeki tatlımız kömbedir. Himm başka mesela noelde kömbe yaparız dedik ya havtanineysa deriz İsa tatlısı doğumun tatlısıdır bu, eskiden biliyorsunuz tatlı falan yoktu, o irmikten hatta yıllar önce undan sadece yapılırdı içine ceviz koyulur da şerbet karıştırılırdı, İsa tatlısı deriz ona o da Noelde yapılır.” (K59). “Mesela Noelde biz de köfte yaparız, kömbe yaparız, kahke yaparız, kömbe mamul yani zaten.” (K60). “Noel bayramı 25 Aralık’ta kutlanır. Bu bayramda olmazsa olmaz içli köfte, yoğurt çorbası yapılır. İlla her bayramda bu olacak mutlaka, artık isteğe bağlı, kimisi sarma sarar, kimisi dolma doldurur, soğuk mezeler de olur, kimisi mangal da yakar. Ama içli köfte ve yoğurt çorbası her bayramda olur mutlaka. Bu bayramların oruçları da var mesela.” (K62). “Noelde borani yapıyoruz, kabak borani, tuzlu yoğurtlu, gerdan eti alınır güzelce haşlanır, bal kabağımız bizim burda değişik kabağımız, tatlısı yapılan kabaktan, turuncu kabaktan, ondan koyuyoruz, bir de tuzlu yoğurt koyuyoruz. Üstüne bir tane de biber atarım ben, piştikten sonra tuzlu yoğurdunu koyuyoruz, üstüne de nane yakıyoruz. Gerdan, nohut ve balkabağı birlikte pişiyor. İyice piştikten sonra diğer aşamalara geçiyoruz.” (K63). “Bizim Noel bayramına özgü oruk çeşidi var. Sonra şey var tepsi köfte var. Bir de tandırda kahke dediğimiz yöresel bir yemeğimiz var. Bunlar bayrama özel. Yani yılda bir demeyelim de insan canı isteyince yapabiliyor ama bunlar bayrama özgü şeyler. Bizim dini bayramlarda, Noel bayramında da bizim Hz. İsa’nın doğumu adlandırılan bayramımız.” (K64).

4.6.5. Paskalya

Paskalya, İbranice “geçmek” anlamına gelen Pesah (fısıh) sözcüğünden türemiş olup İsa Mesih’in ölümden dirilişini anmak için kutlanan bir bayramdır. İsa’nın çarmıha gerilmesinin ardından gelen “Kutsal Cumartesi” yani Paskalya arifesi ile birlikte dirilişin hatırlandığı törenler başlamış olur. Antakya Katolik Kilisesi’nde, Kutsal Pazar günü düzenlenen ayin sırasında yalnızca papaz zeytin dallarını kutsar ve ardından bu dallar cemaate dağıtılır. Cemaat üyeleri kutsanmış zeytin dallarını evlerine götürüp asarak evlerinin de kutsandığına inanırlar. Pazar günü bekleyişin sona erdiği ve İsa’nın dirildiğine inanıldığı gündür. Bu diriliş insanlığın kurtuluşu olarak kabul

edildiğinden insanlar bu önemli günü kutlamak amacıyla sabahın erken saatlerinde kiliseye gitmeyi adet edinmişlerdir. Yıl içerisindeki en uzun perhizlerden biri, Nisan ayının ilk haftasından Mayıs ayına kadar süren yedi haftalık (49 gün) perhiz dönemidir. Bu dönem Paskalya bayramı ile son bulur. Hristiyanlara göre perhizin temel amacı “Mesih İsa’nın çölde şeytan tarafından sınıandığı süreçte kırk gün ve kırk gece aç ve susuz kalmasını” hatırlamaktır (Usluoğlu, 2009, s. 90). Bu bayram aynı zamanda Yumurta Bayramı olarak da adlandırılmaktadır.

Bu bayramda yumurtalar rengarenk boyanır, çocukların sepetlerine koyulur, yumurtalar haşlanır ve tokuşturulur, kazanan diğer yumurtayı ya da yumurtaları da alır. Yumurta bayramında nişanlı kızlara süslü yumurta sepetleri gönderilir. Kilise havlusunda yapılan ayinden sonra masalar kurulur, kurabiye, börek, çörek de olur. Hep beraber yumurta tokuşturulup yemekler yenilir. Paskalya çöreği de yapılıp dağıtılır. Yumurtalar soğan kabukları, renkli boyalar ile boyanır ve maydanoz, nane yapraklarından motifler yapıldığı gibi stickerlar da yapıştırılabilir. Kurulan sofralarda içli köfte, tepside köfte, tandırda kahke, sarma, dolma, mezeler, lebeniye (yoğurt) çorbası da olur. Bu bayramda oruç tutulur ve oruç günleri hayvansal gıdalar tüketilmez. Bu bayramı Arap Alevileri, Ermeniler ve Hristiyanların kutladığı yapılan görüşmelerden anlaşılmaktadır.

Arap Alevilerinde (Nusayri) Paskalya bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilirken; “*Paskalyayı biz de kutlarız. Yumurta tokuşlarız, haşlarız, rengarenk yaparız, çocukların küçük küçük sepetlerine koyarız ve özel bir yerde toplanırız. Herkes herkesle yumurtalarını tokuşturur. Sen kırarsan ben alırım, ben kırarsam sen alırsın. Evet bu adetlerimiz var.*” (K7). “*Yumurta bayramında nişanlı kızlara hatırladığım kadarıyla, altmış yedi (67) tane yumurta haşlanır renkli renkli, kazanın içine koyarlar yumurtaları, soğan kabuğu ya da ot şekilleri renklendirir onu, genelde tekli seçerler mesela altmış bir, altmış yedi, gücü yoksa onbir, daha da maddi durumu yoksa üç, ama pişiriliyor o yumurtalar hepsi pişirilmez genelde üç tanesi dört tanesi pişirilip şekillendirilir gerisi çiğ olarak kazanda süslenip geline gider. Mesela geçen biz yeğenime yaptık, yeğenim resim öğretmeni, ince çorabın içine yumurtaları koydu, papatyaları yumurtaların üzerine koydu çok güzel şeyler çıktı ortaya. Sepetlerin içinde süslediler. İçine çiçekler koyuldu, gayet güzeldi, kız da mutlu oldu, biz de mutlu olduk. Bu yumurta bayramında yaptığımız bir şey.*” (K12). “*Paskalya (Yumurta) bayramında yumurta haşlanır. Geline sepet yapılır yumurtadan, yüzbir (101) adet yumurta normalde haşlanır ama ben haşlamadım, üzerine resim yapılır,*

kızlar genelde toplanılır bu yaşlardaki kızlar, çünkü bunlar masum ya, bu kızlar yumurtanın üstüne resimler yapar. Şimdi artık stickerlar var onlar yapıştırılır, o kayınvalide geline mutlaka hediye alır, varsa maddiyatı altın, bu sadece nişanlı kızlara yapılır. Ben Şevval'e iki defa yaptım. Sepet almıştım büyük kamiştan yapılan sepet var ya, birini ona almıştım yanına yine de bir şey almıştım. Diğerini de süslemiştim kalabalık gitmiştik aileyle. Paskalyada yine de yemek yapılır koyun kesilir çorba yapılır. Belki yemişsinizdir bayramlarda yapılan çorba, pirinçli nohutlu olan çorba.” (K23). “Yumurta bayramı, yumurta haşlıyoruz. Yine ekmek kızartıyoruz, yaprak sarıyoruz. Soğanın yapraklarını kaynatıyoruz, içine yumurtaları atıyoruz. Boyanıyor yumurtalar.” (K30). Ermenilerde Paskalya bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “Yumurta bayramımız var, orda yumurta haşlarız. Kurabiyeler yapılır, yine hep beraber kilisemizde yeriz, öyle herşeyimiz çok özeldi ama deprem de bizi sarstı.” (K45). “Paskalyada yumurtaları çeşit çeşit boyuyoruz, börekler, çörekler, papaz gelip ayin yaptıktan sonra kilise havlusunda masa açıyoruz, çocuklar büyüklerle yumurta tokuşturarak, çörekler yiyerek, kim yumurtayı kırarsa o halt ediyor alıyor, çocuklara işte sevinç.” (K46). “Nisan ayında paskalya bayramımız var. Yumurta boyanır, Paskalya çöreği yapılır genelde. Yapılıp dağıtılır.” (K48). Hristiyanlar ise Paskalya bayramında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedirler; “Paskalyada asıl gelenek soğan kabuğunu suyun içinde bekletiriz, onlar zaten kendini bıraktıktan sonra suyunu kahverengi şekilde olur, yumurtaları diziyoruz. Haşlanıyor o soğan kabuklarının içinde, eee sonradan renkli renkli gıda boya çıktı, maydanoz yapraklarını kesip içine koyuyoruz motifler olsun diye. Nane yaprakları, maydanoz, şimdi böyle etiketlerimiz çıktı, etiket falan yapıştırıyoruz. Aslında yumurtanın bayramını olur, bunlar batıl inanç, biz İsa Mesih'in dirildiğine inandığımız için ve onun dirilişini kutladığımız bir bayramımız.” (K53). “Yumurta bayramında yumurta haşlıyoruz, kırmızıya boyuyoruz. Alıyoruz onları kiliseye gidiyoruz. Kilisede ayinden sonra millet bayramlaşıyor. Herkes yumurtasını alıyor, İsa dirildi diye bağıarak yumurta tokuştururlar. Paskalya çöreği de yaparlar. Yerler, içerler işte evine gider herkes. İkinci gün de herkes aile ziyaretine gider. Genelde büyüklere gelirler, aynı Ramazan, Kurban bayramları gibi yani. Büyüklere saygı, güzel yemekler yaparlar, ailecek yemek yerler, otururlar, sohbet ederler.” (K57). “Bizde Paskalya'da dipten bahar temizliği geliyor ya yerden tut perdeye duvarlara kadar herşey tertemiz olur, kurabiyeler yapılır, büyük kurabiyeler yapılır, yani çöreğe benzeyen Paskalya çöreği yapılır. Küçük tatlı kurabiyeler yapılır. Paskalya çöreğinin

içinde rezene var, muskat cevizi var, tarçın var, susam, çörekotu, damla sakızı bol bol, tereyağı bol bol, bu hamur yoğuruluyor baya şişti, şiştikten sonra açılıp yapılıyor. Parmaklayarak çeviriyorsun yuvarlak şekilde. Örerek değil, yuvarlak şekilde yapılır, içinde tereyağı var, çocuğu olanlar tavşan, kelebek kurabiye yapıyor. Üzüm taneleri gibi, çiçek gibi baharı anımsatan şeyler şekiller yapılıyor. Bayram yaklaşınca zaten sabah akşam dua var, Paskalya bayramı tam septemnur dediğimiz cumartesi yumurta haşlanır öğlene doğru lebni yaparız. Yayla çorbası gibi ama yoğurtla, içli köfteler, tepside köfteler, hep hazırlanır bayram için. Sarmalar yapılır. Çünkü o gün aile birbirine gidip gelecek ya, yemekler açılır yedirilir.” (K58). “İşte Paskalyada da ülke erkanlarımız ayine gelir. Daha doğrusu Cuma günü o cenaze merasimi olur onun çok güzel uzun bir inanın dünyanın her yerinden Mersin’den, Antakya’dan, İskenderun’dan herkes özellikle burda kutlamayı ister. Çünkü en büyük heyecan burda oluyor. Paskalyası Cuma günü de herkes çünkü bizim mezarlık kilisesi var ayini orda düzenleriz. Yani hem İsa Mesih’in defnedilişini temsilen hem de mezarlıkta olduğu için herkes ortada ölülerine su koyar mezarlıklara. Ertesi gün de papazların özel yaptığı bir ayin var. Çarmıhtan indirilme ayini, çarmıhın üzerine de şeyi koyarlar keten bezini koyarlar hani dirileceğine dair. Pazar günü de Paskalyada gece yarısı Pazar gününe denk gelir o da gece yarısı sağolsunlar ülke erkanları bize izin verirler havai fişek gösterisi yaparız biz burda ve inanın ne Amerika’da ne Avrupa’nın hiçbir yerinde bu heyecan bu mutluluk yaşanmıyor Samandağ’da herkes tatilini o güne denk getirir burda çünkü dedim ya ülke erkanları sağolsunlar bu imkânı veriyorlar gece oluyor bu havai fişek ve yaklaşık yirmi dakika sürüyor. Yani öyle yer yerinden oynuyor Samandağ’ında büyük patlamalar oluyor böyle, sağolsun Alevi kardeşlerimiz de bu konuda çok anlayışlılar. Onlar da hep geliyorlar bu bayramlara katılıyorlar. Serbest herkes gelip katılabiliyor, çünkü açıkta yapıyoruz hepsini o da büyük bir heyecanla kutlanıyor. Sonra herkes ailesiyle yemeğini yer bu şekilde kutlar yumurta tokuşturularak, ama kilisede genelde ilk önce kilisede herkes birbirleriyle tokuşur hatta bunun yarışı da yapılır. Bazıları da İran tavuğunu biliyorsunuz o yumurtayı getiriyor, onlar çok güçlü oluyor. Böyle tatlı bir karpışma oluyor güzel bir heyecan. Ve sonra herkes ailesiyle bayramlaşmaya gider, büyüklerimizi ziyaret ederiz. Herkes akrabasını, eşini dostunu, büyüğünü ziyaret eder, Paskalyada bizde genelde özel baharatların karışımı rezene, damla sakızı, çörek otu, susam, mahlep, muskat var bunların karışımıyla oluyor bu baharat biz o hamurlu ekmeği normal ekmeği normal yoğurduğumuz ekmeğin içine bu baharatları koyup kahke şeklini veriyoruz.

Parmaklarımızla şekil verip onu yaparız. Bir de normal kahkeler yaparız. Paskalyada bu kahkeler ikram edilir, köfteler, yoğurt çorbası lebni dediğimiz o yoğurt çorbası mutlaka Paskalyada olacak şeyler. Olmazsa olmazımız yani. Pirinç, yoğurt ve küçük küçük köfteler koyarız. İçi dolu küçük köfteler içine koyarız. Hani içli köfte yapıyoruz ya onun küçük küçük hali lebni dediğimiz o yoğurt çorbasına koyulur. Sarma sarılır, dolmalar yapılır, mezeler falan bir aile yemeği verilir, herkes kendi çapında bir aile yemeğini düzenler.” (K59). “Paskalyada da yumurta haşlama, yine yemekler herşeyler aynı. İçli köfte, yoğurtlu yayla çorbası, bunlar. Hristiyan kültüründe biliyorsunuz, Avrupa kültürü vardır, masalarda yine likörler, bu tarz şeyler hep vardır bayramlarda, likör ve şarapları kendimiz yapıyoruz.” (K61). “Paskalya bayramında yumurta boyanır, renklendirilir. Yumurta tokuştururlar. Bu bayramda altmış (60) gün oruç tutulur. Ama bizim oruçlarımız başka oruçlar gibi değil. Hayvansal ürünler yemeyiz biz sadece bu oruçlarda. Mesela etmiş, yoğurtmuş, sütmüş, yumurtaymış bunları yemeyiz. Bizim oruçlar evet böyle hayvansal gıdalar yemeyiz.” (K62). “Biz özel bayramlarımızda oruç ama sizinki gibi değil, biz sadece hayvansal yemiyoruz. İşte peynirdi, tavuktu, etti, süttü, yumurtaydı öyle şeyleri yemiyoruz. İşte kırk günden sonra bayramda işte oruçtan sonra eskiden et alınır ve taşın üstünde et dövülürdü. Paskalya ve Noel bayramımız var. Eskiden annelerimiz taşın üstünde eti döverdi sabah erkenden kalkıp içli köfte yaparlardı, içli köftemiz olmazsa olmaz bizim bayramlarımızda. Bizim bayram yemeğimiz içli köfte ile lebniye çorbamız. Her bayram sabahı bunları mutlaka yiyeceğiz. Lebniye pirinç ve yoğurtla yapılan çorba. Paskalyada bunları yapıyoruz.” (K63). “Bizim Paskalya bayramına özgü oruk çeşidi var. Sonra şey var tepsi köfte var. Bir de tandırda kahke dediğimiz yöresel bir yemeğimiz var. Bunlar bayrama özel. Yani yılda bir demeyelim de insan canı isteyince yapabiliyor ama bunlar bayrama özgü şeyler. Bizim dini bayramlarda, Paskalya bayramı bizim bu İsa'nın göğe yükselişi diyelim.” (K64).

4.6.6. Çiçek (Dallar) Bayramı

Hz. İsa'nın Yerusaleml'e girişinde halkın onu çiçekler ve dallarla karşılaması geleneği, bugün de kiliselerde yaşatılmaktadır. Cemaat ayine gelirken zeytin dallarını çeşitli çiçeklerle süsleyerek kiliseye getirir. Ayin sırasında İncil'den İsa'nın bugününe dair bölümler okunur. Bu kutlama, Paskalya'dan bir hafta önce gerçekleşir. O gün oruç tutuluyor olmasına rağmen balık yenmesi gelenekseldir; çünkü balık İsa'nın

gerçekleştirdiği mucizelerden birini simgelemektedir (Şahin, 2010, s. 192-193). Ayrıca isteyenler her Çarşamba ve Cuma günü oruç tutabilir. Perhiz dönemlerinde belirli günlerde bazı istisnalar yapılabilir. Örneğin; Nisan ayındaki Çiçek Bayramı (Müjdeleme Bayramı) gibi özel günlerde balık tüketmek uygundur. Balık, İsa'nın mucizelerini simgelediği için bugünle ilişkilendirilmiştir. Aynı zamanda Hz. İsa'nın Yaruşalem'e girişinin anısına da bu gelenek sürdürülmektedir (Şahin, 2010, s. 209-210).

Hristiyanlar tarafından kutlanan Çiçek (Dallar) bayramında neler yapıldığı ve çocuğu olmayan diğer etnik köken ve dini topluluklardan kişilerin bu özel günde yapılan ayine katıldığı ve çocuk sahibi olacaklarına dair olan inanışları anlatılmaktadır.

Hristiyanlarda Dallar bayramında yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Paskalya'da da Paskalya'dan bir hafta öncesi bizde Dallar bayramımız var, onlar zeytin dallarına süslemeler yapılır bu da İsa Mesih'in Yeruşalem'e girerken herkes onu zeytin dalları ile karşıladığı için özür dilerim şu anda o ağacın adı da aklıma gelmiyor. Özel bir ağaçtan da karşılamalar yapılır. Karşılama yapıldı İsa Mesih'in Paskalya'dan bir hafta önce biz bunu kutlarız. Yani bir nevi İsa Mesih'in gelişini yani Yeruşalem'e girişini kutlarız kulluğunu yaşayarak zeytin dallarıyla kutlarız. Paskalya sonrası o bir hafta öncesi biz de ela haftası denilir yani o Dallar bayramı ile Paskalya arası o bir haftamız hüznüldür bizim için. Genelde insanlar özellikle o haftası kırk-elli gün normalde orucumuz vardır o son haftası bazı insanlarımız oruç tutar çünkü bizim en acı İsa Mesih'in en acı haftasına girer o hafta. O haftası her gün bir ayinimiz vardır ya ayinde vardır yani o kutsal ayinlerimizin hepsi o kutsal haftaya sığdırılmıştır. Perşembe günü de çarmıha geriliş ayini, Cuma günü defnediliş ayini onları simgesel olarak ayinlerde temsil ediyoruz. Mesela Perşembe günü çarmıha geriliş ayininde bir çarmıhumuz var orda da abunalar onu taşıyor papazlarımız kilisenin etrafında bir ilahi ile dönerler ve simgesel olarak abuna çivi çakar kollarına ayağına ertesi gün de şey cenaze merasimi yapılır Cuma günü. Orda çok ilginç bir şeyi söyleyebilirim size yani başımıza çok geldi. Alevi kardeşlerimiz buna çok inanırlar bilirler o bayramda çocuğu olmayanlar özellikle o bayramda gelir mesela biz de simgesel olarak bir tabut vardır onu şey abunalar özel bir bez koyarlar İsa'nın kendisinin ölümünü temsilen ama bez içini çiçeklerle süslenir. Çoğu Alevi arkadaşımız bizim çocuğu olmayanlar ve o inançla gelenler altından geçtiği an veya içinden o gül tomurcuğu çıkarıp yutanlar da genelde çocuğu oluyor. Ve kalben bunu yapanlar şükürler olsun diyorum yani önemli olan inançtır bu Tanrı*

inancıdır gerçekten sen inaniyorsan herşey olur. Himm bunun örnekleri çok bizde.”
(K59).

4.6.7. Miladi Bayram

Arap Alevileri (Nusayri) ile ortak şekilde kutlanan bayramlardan biri de Hz. İsa'nın doğum günüdür. Hristiyanların İsa'nın doğumu olarak kabul ettiği bu bayram, Arap Alevileri (Nusayri) tarafından da bölgede yaşayan Ortodoks Ermeniler gibi her yıl 6 Ocak'ta İsa'nın doğum günü şeklinde kutlanmaktadır. Bununla birlikte genel olarak Aralık ayı içinde gerçekleşen kutlamalara da rastlanır. Arap Alevileri (Nusayri) bu bayrama “Ğıdel İsa” ya da “Leyletül Milad İsa” adını verirler. Arap Alevilerinde (Nusayri) kutlama bir gün sürerken Hristiyan topluluklarda bu süre bir haftaya kadar uzar. Bayramın temel sembollerinden biri İsa'nın doğumunu temsil eden İsa helvasıdır. Altınözü'nün Sarılar mahallesinde ise “iki ateş arasında pişirme” anlamına gelen abunorayn geleneği uygulanır. Bu gelenekte büyük bir sazan balığı iyice temizlenip tuzlanır, ikiye ayrılır ve geniş bir tepsiye yerleştirilir. İçine salça, nane, zeytinyağı, soğan ve sarımsak eklenir. Hazırlanan tepsi yanan ocağın üzerine konur ve üstü sac ile kapatılır. Sacın üzerine de ayrı bir ateş yakılır; böylece balık hem alttan hem üstten pişirilir ve daha sonra ocaktan indirilir. Arap Alevileri (Nusayri) bu bayramda ayrıca kurban keser, namaz kılarlar. Diğer Arap Alevi (Nusayri) bayramlarında olduğu gibi bugünde de hırısı adı verilen yemek hazırlanır ve topluca paylaşılır (Şahin, 2010, s. 194-198).

Ermeniler de bugünde Noel'i kutlarlar. Bu kutlama diğer Hristiyan mezheplerden farklı olarak bu zamanda gerçekleşir (Özkan, 2009).

Ermenilerde Miladi bayramda yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; *“Ocağın altısında da var o bizim Noel. Noel kutlanır. Noelde de yine aynı bizim o köfteler yapılır, gulgaz (kulkas) yemeği yapılır. Önceden özel çantalar dikilirdi, ucunda da ip olduğu çantalar evlere atılırdı. Çocuktuk ayıp olmasın diye görünmemek şartıyla çantaları evlerden içeri atıp ev sahibi o an evde ne varsa gönlü de razı olacak şekilde çantanın içine onu koyardı. Yılbaşı gecesi böyle evleri dolandır eğlenirdik. Çocuktuk işte sevinirdik. Yılbaşı sabahı da çocuklarımız zaten erken kalkar, daha gün ışmadan kalkarlar. Meydanda bir ateş yakılır, defne dalları bütün çocukların elinde olur, hani eski yılı gönderdik, bitirdik. O ateşi söndürürler. Sonra o sopaları evlere getirirler, ateş yakılır o sopalarla, ondan sonra çocuklar zaten ev ev*

gezerler. O akşamı da, yılbaşı akşamı da eşimin dediği gibi çantalarla ev ev gezilir. Hı hı evet hala yapılıyor yılbaşında gün ışımadan başlar işte. Ama şu iki senedir pandemi oldu, şimdi deprem kutlamalar yapılamadı artık yavaş yavaş da kutlanmamaya başlayacak herhalde. Bunlar hep unutturuyor yani. Bir de artık çocukların şehir dışında okumaları da etkiliyor. O gün kimse bulunamıyor kutlamalarda, yapamıyorsun, yapmıyorsun. Kültürü geleceğe taşıyacak olan çocuktur ama çocukların okumak için üniversiteye şehir dışına gitmesi etkiliyor kültürün aktarımını. Mecburi göç gibi etkiliyor ister istemez.” (K48).

4.6.8. Kıddes/İydi’l Kıddes (Vaftiz Bayramı)

Arap Alevileri (Nusayri) tarafından da Hristiyanlarla birlikte ortak kutlanan bayramlardan biri de Hz. Yahya’nın Hz. İsa’yı vaftiz ettiği gündür. Bu kutlama Hicri takvime göre 6 Ocak, Miladi takvime göre ise 19 Ocak tarihine denk gelmektedir. Noel’in altıncı gününden sonra yapılan bu bayramda kiliselerde ayin düzenlenir. Ayin sırasında su, zeytin dalı, üzüm, nar kutsanır. Bayram için özel olarak bayram simidi hazırlanır. Kutlamalar sırasında erkeklerin genellikle rakı kadınların ise şarap içmesi yaygın bir gelenektir. Ayrıca bugünde zileybi, fuvayşet, sembusek ve züngül gibi yöresel tatlı ve yiyecekler yapılır. Bu yiyecekler bolca hazırlanarak bayramdan sonra yaklaşık bir hafta boyunca tüketilir (Özkan, 2009, s. 30; Şahin, 2010, s. 194-199).

Bu bayramda Arap Alevilerinin sembusek (iskembusket), kaytaz böreği, külçe, borani, züngül, içli köfte (oruk), sütlaç, lebeniye çorbası, çeşitli mezeler hazırlandığından; Hristiyanların ise yine mangal, içli köfte, kıddes ekmeği hazırlandığından, kıddes ekmeğinin ayinden sonra parçalara ayrılıp ayindeki kişilere dağıtıldığından, o gün gençlerin yüzmeye gittiğinden ve çalgılı, müzikli eğlenceler yapıldığından bahsedilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) Kıddes bayramında yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılırken; “19 Ocak’takinde zaten etli börek yapıyoruz, söyledi annem zaten, iskembusket yapıyoruz, aynı işte, yine külçe de yapan var.” (K5). “Mesela bizde Ocak’ın 19’unda Kıddes bayramı var, onda işte külçe yapılır, kaytaz böreği yapılır. Yağlı hamur kızartırız, yağlı pişi, iskembusket kızartırız, bir de işte kabak borani dediğimiz bir yemek onu da yaparız. Kabak boraniyi; içinde et var, bal kabağı, nohut, bize, bu yöreye ait tuzlu yoğurtla yapıyoruz.” (K8). “Bir hafta sonra Kıddes bayramı olur, onu zaten herkes bilir. O zaman börek, zingil derler ekmeği, hamur yaparız ufak

ufak onu kıyma doldururuz ve kapatırız ve yağda kızartırız. İskembusket mi, evet öyle derler. Ve içli köfte, oruk, çeşitli mezelerimiz olur. Mesela sütlac yaparız, yoğurtlama, lebeniye yaparlar. Lebeniye pirinç çorbası öyle yapılır.” (K9). “Bi de ayrıca Kıddes var, orda kesinlikle köfte olacak, köfte olmazsa olmaz. Sabah uyanılır, zeytin ağacından bir dal koparılır, mersin ağacından bir dal koparılır, bu bereket getirir. Ağaçlara taş veya toprak yüklenilir, bereketli olsun diye, su doldurulur, yüz yıkanır, yani bunlar olması lazım. Bi de bahur konulur.” (K23). “Kıddes bayramında kaytağ böreği ve oruk yaparlardı. Oruğun içine ne koyun eti ne de dana eti koyarlardı kuş eti ile yapardı nenem.” (K26). Hristiyan katılımcılar ise Kıddes bayramında yapılan uygulamaları “Kıddes bayramı ya karpuz ya kavun bir şey yıkamamız lazım, vaftiz zamanı ya. Aile toplanır içerler, mangal yakarlar, köfte yine, güzel bir kutlama yapardık eskiden. Eskiden gençler müzikle yüzmeye giderlerdi. Şimdiki gençler havuzda ama eskiden böyle göle, köye giderlerdi çalgılarla, giderlerdi o gece. Artık herşey farklı.” (K52). “Kıddes bayramında özel ekmeğimiz var onu yaparız. Üzerine de işaret vuruyoruz. Kutsal bir ekmek yaparlar onu dağıtırlar. Mayalı hamurdan olur o ekmek. Kilisede alırsın yanına üç-dört tane ekmek yani bu kutsal bir şey, papaza verirsin. Papaz keser dağıtır herkese birer parça. Herkes inancına göre, saygımız sonsuz.” (K57) cümleleri ile aktarmaktadırlar.

4.6.9. Barbara Bayramı

Antakya merkezde yaşayan Hristiyanlar tarafından Aralık ayında kutlanan bir diğer bayram da Azize Barbara bayramıdır. Bugün aynı zamanda adı Barbara olan kişilerin özel günü kabul edilir. Ayinlerde İncil’den Azize Barbara ile ilgili bölümler okunur ve adı Barbara olan kimselere hediyeler verilir. Samandağ’da “Barbara’nın mezarının üzerinde sürekli buğday yetiştiğine inanıldığı” için buğdaydan yapılan özel bir tatlı hazırlanır. Bu tatlı; buğday, şeker, nar taneleri, üzüm, ceviz, badem şekeri gibi malzemelerin karıştırılmasıyla elde edilir ve aşureyi andırır. Benzer şekilde Altınözü ilçesinin Sarılar mahallesinde de bu geleneğin bir versiyonu yaşatılmaktadır. Burada buğday kaynatılıp üzerine şeker eklenir, kuru incir karıştırılır ve ayrıca lokma yapılır. Zambak çiçeğinden hazırlanan özel bir likör de bayram sofrasında yer alır. Antakya merkezinde artık daha az görülse de bu uygulama Sünnilerin hazırladığı aşure geleneği ile benzerlik göstermektedir (Şahin, 2010, s. 194-195).

Hristiyanlarda Barbara bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir: *“Barbara bayramımız da var tabii. O çok özel bir şey değil ama Barbara bayramı bıçak hiçbir şey ellemez. Çünkü neden eskiden babalarımız zamanında biri makasla bir şey kesmiş inek doğum yaptığı zaman dananın karnı mı kuyruğu mu kesik doğmuş. O yüzden o gün bir şey kesilmez, biçilmez. Bir inançtan bu. Kimisi ütü yapmış, öküz sallanarak gelmiş gibi. Bir tane de kadın hamileyken fare delik açmış duvara, eskiden evler topraktı ya sonra kadın topraktan hamur yapmış kapatmış o deliği çocuğu tıkalı gelmiş. Gerçekten köyde bu inançlar hala var, sürüyor yani. Bizim Yılbaşı ile Kiddes arası Barbara bayramı olarak kutlanır. O gün bir gelin hamileyse eğer o gün saçını bile taramaz, bıçak tutmaz, o kadar öyle derler yani, inanç işte ve gelinlerimize uyguluyoruz işte.”* (K60).

4.6.10. Sabataj Bayramı

Miladi takvime göre 30 Mart'ta kutlanan bu bayram, Arap Alevileri (Nusayri) arasında bir çeşit nevruz niteliği taşımaktadır. Şenlik havasında geçen kutlamalarda yumurtalar çeşitli renklerle boyanır ardından yumurta tokuşturma ve yarışları yapılır. Bu bayram Hz. Ali'nin doğum günü anısına kutlanmaktadır (Türk, 2005, s. 122). Bayramlarda kurban kesildiğinde et kemiğiyle birlikte haşlanır. Eğer hırısı pişirilmemişse ve haşlanmış et dağıtılacaksa, kemiğinden ayrılan et bir tandır ekmeğine sarılarak gelen misafirlere ikram edilir (Şahin, 2010, s. 199).

4.6.11. İyd Rasilseni/Res-ül Sene (Yılbaşı Bayramı)

Arap Alevilerinde (Nusayri) eski yılbaşı geleneği, miladi takvimin kabul edilmesiyle birlikte her yıl 14 Ocak'ta kutlanmaya başlanmıştır. Yılbaşı sofrasına büyük önem veren Arap Alevileri (Nusayri), bu özel günde genellikle kıbbi yani oruk yemeği hazırlarlar. Sofranın vazgeçilmez tatlısı ise künefedir. Geçmişte yaygın olan herise (keşkek) hazırlama geleneği ise günümüzde daha az uygulanmaktadır (Özkan, 2009, s. 29-30).

Bu bayramda Arap Alevileri tarafından içli köfteler (oruk) hazırlanarak haşlama, kızartma veya sacda (kurus) pişirilmektedir. Onun dışında tepsi böreği, aşure, kaytaz böreği, katıklı ekmek, humus, kömbe, iskembusket, zileybi (yağlı kızartma ekmek) yapıldığı ve mangalların yakıldığı anlatılmaktadır.

Arap Alevlerinde (Nusayri) Res-ül Sene’de yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Resul senede içli köfte yaparız, herkes yapar. Milletin çoğu yapar, eskiden herkes mutlaka yapardı ama şimdi çok şey değil. Çünkü artık her canları çektiği, istedikleri zaman yapabiliyorlar içli köfteyi. O yüzden fazla rağbet kalmadı o güne yani. Bazı köylerde özellikle ama hala sürdürülüyor o gelenekler.” (K6). “Arapçada yılbaşı Res-ül Sene dediğimiz bugünde herkesin evinde muhakkak ama muhakkak içli köfte vardır. Kim misafir gelirse o içli köfteler haşlama olsun, kızartma olsun, sac oruğu dediğimiz yani fakirinden tut en zenginine herkesin evinde illa muhakkak vardır. Çünkü bütün koku mahallenin hepsini kapsıyor. Yapmak zorundasın.” (K7). “Bizde 14 Ocak kutlanır, ilk yılbaşı gibi düşünün. İşte köyde yılbaşı 14 Ocak’ta kutlanır. Eskilerimiz o gün kutlardı şu an biz torunlar devam ettiriyoruz. Her yıl 14 Ocak’ta toplanırız. Masalar sabah 5:00’da kurulur, gece 12:00-1:00’a kadar oturulur. İçli köfteden tepsi böreğine, tepsi böreğinden aşureye, aşureden kayta böreğine ne bileyim mangal yakarız. Ve o sofraya kurus yaparız, tandırda katıllılar yapılır. Ve her aile büyüklerden başlanır önce bütün aileler gezilir, el öpülür, çocuklara da para verirler, çocuklara da kumbara düşünün boyunlarına bağlarlar, bezden yaparlar, kimin elini öperse cebine para koyarlar.” (K12). “Arap takvimine göre yılbaşı, onu da yaparız, kutlarız, orda genelde külçeler yapılır, kayta börekleri yapılır, oruklar yapılır. Ve herkes yani birbirini ziyaret eder. Tatlılar da yapılır, herkes komşular falan birbirini ziyaret eder, tebrik eder, yeni yıllarını kutlarlar birbirinin. Gelen misafirlere de bu yemekler ikram edilir.” (K28). “Res-ül Senede, bizim yılbaşında, oruk da yapılır, humus da yapılır, kömbe de yapılır, iskembusket, Türkçe’de ne diyorlar ki, etli yağlı çörek gibi bir şey, onu yağda kızartıyoruz. Çiğ börek gibi. Baharatlı hamurla yapıyor, dışı da baharatlı. Yassı, düz oruk yapıyorlar ama sacda pişiriyorlar, yağda kızartmıyorlar.” (K29). “Resul senede, içli köfte, tatlı, kömbe yapıyoruz ama nasıl yapıyoruz eskiden. Ateş altında ateş üstünde kalın tepside pişiriyoruz. Valla eskiden ne fırın vardı ne şey. Tereyağıyla hamur yapıyoruz, çiçek gibi yapardık. Çok yapardık eskiden, bir ay kalsa dayanacak kadar. İçli köfte, kızartma ekmek (zileybi).” (K30). “Resul senede oruklarımızı yaparız, akşam misafir gelecekse sofralarımız kurarız. Yani bizim zaten soframız, Hatay sofrası mükemmel, buna kimse bir şey diyemez, Hatay’a gelen ne isterse onun önüne herşeyi sereriz. Bizim adetimiz bu, biz gerçekten misafirperveriz.” (K31).

4.6.12. Meryem Ana Yortusu

Meryem Ana'nın göğe yükselişi ve Tanrı huzuruna alınışını anmak amacıyla düzenlenen bu yortu, 15 Ağustos'tan önceki son Pazar günü kutlanır. Eski çağlarda, Ermeniler için yeni yıl Ağustos ortasında başlardı; çünkü bir yıl boyunca ihtiyaç duyacakları ürünlerin hasadına bu dönemde başlardı. Kutlamalarını genellikle açık havada gerçekleştirir ve karavanalarda harisa (keşkek) pişirirlerdi. Hatay'ın Vakıflı köyünde yaşayan Ermenilerde, kilisedeki üzüm kutsama ayininin ardından herkes kutsanan üzüm salkımlarından bir parça alarak üzüm orucunu bozar. Bu törenin ardından bolluk ve bereketi simgeleyen kazanlarda keşkek pişirilir ve ayine katılanlara dağıtılır. Hristiyanlıkta yıl boyunca çeşitli dönemlerde oruç ve perhiz uygulamaları bulunmaktadır. Ağustos ayında Meryem Ana'nın ölüm yıl dönümünden önce 15 günlük bir oruç dönemi tutulur. Meryem'in ölümü bir yas olarak görüldüğü için bu dönem perhizle ilişkilendirilmiştir; ancak Hristiyan inancına göre Meryem de tıpkı İsa gibi göğe yükselmiştir (Şahin, 2010).

Ermeni ve Hristiyanlar önce 15 günlük oruç dönemini uyguladıktan sonra 15 Ağustos yani Ağustos ayının ikinci Pazar günü bu bayramı kutlarlar. Bayramda genelde kazanlarda hırisi (keşkek, aşure, dövme) pişirilir ve pişirilen hırisiler genelde adağı olan kişilerin getirdiği malzemelerle yapılır. Kilisede papazın yaptığı ayin sonrasında pişirilen keşkekler oraya gelen herkese dağıtılır.

Ermeni katılımcılar tarafından Meryem Ana Yortusu'nda yapılan uygulamalar şu şekilde aktarılmaktadır; *“Şimdi Ağustos 15 mi, Ağustos'un ikinci pazarı oluyor, kazanların altı yandığı zaman vursunlar davula, oynamak şart değil, gençler bilsin unutmayın bu bayramı ya. Depremden dolayı ben çok istemiyorum ama gelenek o, yıllar önce dağda bunlar, keşkeği yapmışlar, davula vurmuşlar, benim amacım ufak çocukların bu geleneği unutmaması. Gençler tarihini bilsin yani, sırf birisi keşkek yesin değil yani.”* (K45). *“Meryem ana yortusu var işte Ağustos'un ilk pazarı olur her sene, yaklaştı işte o bayramımız, hırisi yapıyoruz, herkes adak adıyor, getiriyorlar kilisenin havlusunda davullu zurnalı bir yerde pişiriyoruz, herkes ne adadıysa tek kazanda hepsi pişiyor. Sabah papaz ayin yapıyor, kazanları okuyor, öğlene doğru hırisi pişmiş oluyor.”* (K46). Hristiyanlarda ise Meryem Ana Yortusu'nda yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Ondan sonra işte bu Meryem Ana bayramımız var, onbeş gün gene bu oruç olur, öbürlerinde de gerçi oruç olur ben söylemedim ama unuttum. Ama bunda onbeş gün oruç olur. Kimisi yağdan oruç tutar*

yani bildiğim akrabalarım var yağdan bile oruç tutarlar nasıl yani yağı bile yemezler. O kişiler adak adarlar, sadece patates haşlanmış yağsız yani onbeş gün olduğu için kimisi bunu tutar. Kimisi onbeş gün sadece tavuk, et ürünleri yemez ve bizim bu Ermeni kilisesinde şey yapılır aşure (hırisi) derler.” (K60). “Bizde Meryem Ana’nın ölüm yıl dönümü 14 Ağustos, 15 Ağustos’ta da her sene keşkek dövmemiz olur. Atıyorum benim çocuğum var hastalandı şifa bulsun diye bir adak adamışsınız bir koyun, on kilogram et, herkes birleştirip kazanlar yanyor, yakılıyor, hırisi yapılıyor, özellikle yaşlılar gelip yiyorlar, herkes gelip yiyor.” (K61). “Şimdi mesela 14 Ağustos’ta Meryem Ana’nın göğe diriliş günü var. Hırisi, aşure yaparız biz o gün. Herkes ortak olarak hırisi pişirir. Meryem Ana ziyareti var orda yaparız. Birkaç kişi gönüllü çıkar onların getirdikleri ile pişirilir. Kimin adağı varsa onlar pişirir genelde. Mesela senin ölülerin var onlar için tek başına hırisi pişirebilirsin. Ya da birkaç kişi bir araya gelerek de yapabilir. Piştikten sonra bütün gelen misafirlere dağıtılır bu hırisi. 14 Ağustos akşamı kilisenin hemen yanında yapacağız bu bayramı sizi de bekleriz. Gelir gözünüzle görürsünüz. Ayin olur sonra dağıtılır. Geçen sene festival yapmıştık bu sene depremden dolayı bir şey yapılmayacak.” (K62). “Sonra şey var bizim bu dönemde 15 Ağustos’ta Meryem Ana’nın yine ufak bir bayramımız var, Meryem Ana bayramı dediğimiz. 15 günlük oruç sürecimiz, süreci içindeyiz gerçi şu an, onda da şey var bizde, özel yemek olarak hırisi, dövme dediğimiz onu da yaparız 15 Ağustos’ta.” (K64).

4.6.13. İyd-il Gadir (Gadir Hum) Bayramı

Bu bayram, Arap Alevileri (Nusayri) tarafından Hz. Ali’nin “imam” olarak tayin edildiğine inanılan gün anısına kutlanır. Bayram günü Arap Alevileri (Nusayri) dükkanlarını açmaz ve çalışmazlar. Sabah saatlerinde kutsal kabul edilen Habib-i Neccar Dağı eteklerindeki “Sultan Suyu”na akın ederek kurban keser, herise (keşkek) pişirirler. Kurbanlık hayvanın erkek olmasına özen gösterilir. İsteğe bağlı olarak bulgur pilavı ile haşlanmış et ve yanında koyun etli çorba da hazırlanır. O gün ayrıca türbe ziyaretleri gerçekleştirilir (Özkan, 2009, s. 197-198).

Dini topluluklarda kutsal gün ve gecelere örnek olarak Musevilerin Şabbat günü ve Sünnilerin Mevlit Kandili verilebilir. Arap Alevilerinde (Nusayri) ise kutsal gün ve geceler o kadar fazladır ki bunların çoğu bayram ritüelleriyle kutlanır. Ancak Arap Alevileri (Nusayri) için en önemli ve kutsal gün Gadir Hum bayramıdır.

Hristiyanlar açısından ise Aziz ve Azize günleri ile birlikte her Pazar, Çarşamba ve Cuma günleri özel ritüellerle değerlendirilen kutsal günlerdir (Şahin, 2010, s. 205).

Arap Alevilerinde Gadir Hum bayramında dolma, sarma, bulgur pilavı ile haşlanmış et, hırısı (aşure), kağıt kebabı yapılıp dağıtıldığı gibi sofralar kurularak hep beraber yemekler de yenilmektedir. Bu bayramda ziyaretlere gidilerek dualar okunmakta, dilekler dilenmekte, namaz kılınmakta, eş-dost, akraba ziyaret edilmekte ve birlikte davet yemekleri yenilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) Gadir Hum bayramında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; *“Gadir Hum bayramında, geceden dolmalar yapılır, bulgur yapılır, et haşlanır, ikinci gün işte hırısıyı yaparız namaz yapılır namazdan sonra gelenlere dağıtılır, evlere de dağıtılır. Ekmeği ile beraber çiğ et de dağıtılır. Hırısı de dağıtabilir ya da bulgurun yanına haşlanmış et dağıtılıyor. Öyle işte herkesin isteğine göre, insanlar şimdi fazla zahmet olmasın diye kağıt kebabı yapıp onu dağıtıyorlar. Şu an ama bunlar yapılıp dağıtılıyor. Eskiden sadece kazan kazan hırısı yapıp dağıtıyordu. Akşamları isteyen mangal yakıyor, bulgur pişiriyor, et haşlanıyor, sarmalar, dolmalar, yani insanın isteğine göre, gücü neye yeterse onlar yapılıyor.”* (K1). *“Gadir Hum bayramına çok önem verilir. Hırısı pişirilir, bir önceki günden yemekler yapılır, sevenler dostlar davet edilir, yemekler kurulur, kazanlar kaynar, sabaha kadar kazanın yanında oturuyoruz.”* (K26). *“Kültürümüze ait Gadir Hum bayramı var. Yine aşureler yapılır, dağıtılır, ziyaretler gezilir, yani kutsal mekanlara gidilir. Dualar okunur, dilekler dilenir.”* (K28). *“İydil Kadir var mesela, herkes birbirinin bayramını kutlar, tanıdık, akraba misafirliğe falan gideriz o günde bayramlaşmak için.”* (K31).

4.6.14. Kandil Geceleri

İslâm dininde diğer bazı dinlerde olduğu gibi yılın belirli zamanlarında özel anlam taşıyan kutsal gün ve geceler bulunmaktadır. Bu bağlamda Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesini İslam kültüründe en önemli beş gece olarak kabul edilir ve “kandil geceleri” adıyla anılır. Bu geceler manevi arınma, ibadet, dua ve tefekkür açısından ayrı bir öneme sahiptir. “Kandil” ismi Osmanlı dönemine dayanmaktadır. II. Selim (1566-1574) döneminde, bu mübarek gecelerde camiler kandillerle aydınlatılmış, minarelerde ışıklar yakılmıştır. Bu uygulama halk arasında

yaygınlaşınca, bu özel geceler “kandil geceleri” olarak anılmaya başlanmıştır (Aslan, 2009; Budak, 2022, s. 25-26).

Sünnilerde Mevlid kandili Peygamber Hz. Muhammed’in doğum günü anısına düzenlenen bir anma günüdür. Miraç ve Regaip kandilleri ile birlikte Mevlid kandili “kutlu doğum haftası” kapsamında bir hafta boyunca çeşitli etkinliklerle kutlanır. Bu gece özellikle Süleyman Çelebi’nin yazdığı Mevlid’i Şerif okunur ve geleneksel olarak şerbet hazırlanır. Kandil günlerinde birçok Müslüman oruç tutar ve geceler, minik simitler ile şeker gibi özel ikramlarla hatırlanır; bu yönüyle de manevi ve toplumsal bir önem taşır (Özkan, 2009, s. 66).

Kandillerde oruç tutulduğundan, genelde camide mevlit okutulduğundan, o gün veya o gece mevlitten sonra genelde marketten, pastaneden hazır alınan gofreti kek, müşebbek tatlısı (halka tatlısı), halley, meyve suyu, kola, çokoprens, lokum, bisküvi, şeker, çikolata, dondurma gibi ürünler dağıtıldığından bahsedilmektedir. Ayrıca evde sütlaç yapıldığına, un veya irmik helvası kavrulduğuna ve bunların da yine konu komşuya dağıtıldığına da değinilmektedir.

Arap Sünnilerde kandillerde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “*Kandilde kandil simiti yaptım dağıttım iki kere.*” (K36). Bulgar ve Girit Göçmenlerinde ise kandillerde yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “*Eskiler bir şeyler yapıp dağıtırdı ama şimdi marketten hazır bir paket gofret, kek alınıp dağıtılıyor.*” (K50). “*Kandillerde müşebbek tatlısı dağıtılır. Arife günleri çiçek alınır mezara çıkılır. Eskiden kandillerde hamur işi birşeyler yapılıp dağıtırdı. Nohut mayasından ekmek yapardık eksiden. O nohut mayası da çok zor, isterse oluyor, istemezse olmuyor, öyle kolay değil yani onu tutturmak. Nohutu havanda döverdi annem, alüminyum çaydanlıkta su ısıtırdı o mayayı da katardı suyun içine, samanların içine tencereyi koyar, üstünü de örterdi üşümesin diye sabaha kadar mayalanırdı o, sabah erkenden kalkardı bakardı mayalanmış, hemen hamur yoğururdu yine mayalansın diye samanların içine koyar örterdi onu. Yine mayalanınca ekmekleri yoğururdu yapardı. Simitin iki misli büyüklüğünde yaparlardı hamurları, beze alıp mayalandırılırdı, fırını da yakarlardı, tepsiye koyup pişirirlerdi hamur kabarınca. Eğer komşular da yapmak isterlerse hamurdan bir parça alıp hamur yaparlardı, onlar da pişirirlerdi ekmek.*” (K51). Özbek katılımcı ise kandillerde yapılan uygulamaları şu cümlelerle aktarmaktadır; “*Kandilde tatlı falan dağıtırlar.*” (K67). Türk Sünni katılımcılar kandillerde yapılan uygulamalara şu şekilde değinmektedir; “*He bir şeyler alıp camide dağıtırız, kek dağıtırız, kim ne dağıtacaksa onu tepsiyle bırakır camiye,*

onlar dağıtılır. Poşetlere konular herkese dağıtılır, camide dağıtırız biz.” (K76). “Camilerde Yasin okunuyor ya, alırlar bir şeyler, mesela mevlit okunuyor yaa sen getiriyorsun bir şey, ben getiriyorum bir şey onlar dağıtılıyor. Mesela halleymiş, meyve suyumuş, kolaymış, bunları götürürler camiye dağıtırlar.” (K79). “Haa kandillerde hani çocukları sevindirmek için hazır şeyler böyle kek, çokoprens, halleymiş gibi dağıtılıyor kandillerde.” (K80). “Kandillerde de dua ederiz, oruç tutarız.” (K81). “Kandillerde evde özel yapılan bir şey yoktur, lokum alıp dağıtılır ya da marketten hazır birşeyler alınıp dağıtılır.” (K83). “Kandillerde evde bir şey yapılmaz da marketten birşeyler alıp camiye götürülüp orda dağıtılır. Lokum bisküvi dağıtanlar da var.” (K86). “Kandillerde ırmik helvası, un helvası kavrulur. Komşulara kokusu çıksın diye o yapılır.” (K87). “Mevlitlerde, kandillerde falan genelde lokum dağıtılır. Marketten falan kek birşeyler alıp dağıtan da olur ama genelde bizim burda lokum gidiyor.” (K90). “Kandiller de mevlit okuturuz, Yasin okurlar camide. Bakkaldan birşeyler alırız, camide dağıtırız. Özel bir şey yok yani öyle. Kimisi kek alır, kimisi gofret alır, kimisi bisküvi alır, öyle işte kimisi çikolata alır bakkalda ne varsa işte herkes değişik değişik alır onları dağıtırlar.” (K94). “Hazır bir şeyler alıp dağıtırız. Tatlıcıdan hazır tatlı alıp dağıtırız. Bakkaldan bir şey alıp dağıtırız, kek, meyve suyu falan.” (K95). “Kadir gecesinde de mevlit okunur. Ölmüşler için herkes evinden hayrını gider orda dağıtır. Hazır yaparlar, pasta türü, kek türü, müşebbek (halka tatlısı) türü, marketten, pastaneden birşeyler alıp dağıtırlar.” (K96). “Kandillerde de hatim indirirler, onun tatlısını dağıtırlar, ne yapabilirsek, kek yaparlar, işte sütlaç yaparlar, neye gücümüz yeterse onu yapar dağıtırız.” (K97). “Kandillerde bir şey yapıp dağıtmayız. Sadece Kadir gecesinde oruç tutup Kur’an okuruz.” (K99). Türkmen katılımcı kandillerde yapılan uygulamaları şu sözlerle ifade ederken “Kandillerde kadınlarla hatim yaparız, camide mutlaka birşeyler dağıtılır. Çocuklara marketten hazır birşeyler alınıp çocuklara dağıtılır. Şeker, kek falan, zaten ikindiden sonra çocuklar hep gider bakkalın oraya, cami ile market yan yana zaten. Mutlaka dondurmaydı, kekti, meyve suyu, herkes dağıtır.” (K102); Yörük katılımcı ise kandillerde yapılan uygulamaları “Kandillerde mevlit okutulur, herkes bir şeyler alır, pasta falan o gecenin hürmetine dağıtırlar camilerde. Burda camiden çıkanlara hazır şeylerden alınıp verilir, meyve suyu, kek gibi. Evde bir şeyler yapıp dağıtılmaz. Kapalı lokumlar oluyor onlardan da alınıp dağıtılır. Öyle işte.” (K104) cümleleri ile aktarmaktadır.

4.6.15. Aşure Günü

Hicri takvimin ilk ayı olan Muharrem'in onuncu günü, Müslümanlar arasında Aşure Günü olarak bilinir. İnanca göre, Muharrem ayının onuncu günü aynı zamanda Nuh'un Büyük Tufan'dan sonra karaya ayak bastığı gündür. Nuh, bugünü kutlamak için ambarında kalan son malzemelerle "Aşure" çorbası/tatlısı hazırlamış ve bu gelenek günümüze kadar sürmüştür. Aşure gününde hazırlanan tatlı, temel olarak su, buğday, nohut, toz şeker, kuru fasulye, fındık, ceviz, badem, üzüm ve pirinç gibi malzemelerle yapılır. Yapılan aşure komşulara ve yakın çevreye dağıtılarak paylaşılır, hem bereket hem de dayanışma simgesi olarak kabul edilir (Özkan, 2009, s. 205-206).

Aşure gününde de yine herkesin kendi damak zevkine göre farklı kuru baklagil, kuruyemiş ve baharatları kullanarak kimisi sadece su kimisi ise süt de ilave ederek aşure tatlısını yaptığını anlatmaktadır.

Arap Sünnilerde Aşure gününde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilirken "Muharrem ayında aşure yapılır, normal tatlı aşure yapılır, herkesin bildiği gibi, ondan yapıp dağıtılır." (K34); Bulgar Göçmenlerinde Aşure gününde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; "Muharrem ayında aşure yaparız, tatlı aşure. O bir gelenek bizde." (K50). Özbek katılımcılar Aşure gününde yapılan uygulamaları şu şekilde aktarırken "Bazıları aşure ayı geldiği zaman tatlı aşure dağıtıyorlar." (K68). "Komşularımız aşure ayında aşure yapıp getirmişti, tatlı aşure." (K75); Türk Sünni katılımcılar ise Aşure gününde yapılan uygulamaları şu şekilde aktarmaktadırlar; "Muharrem ayında tatlı aşure yaparız, ötekinden de yapılıyor. İsteyen hayrına mesela yedi eve dağıtır bizde." (K80). "Aşure ayında tatlı aşure yapıp dağıtırız." (K81). "Aşure zamanı geldiğinde aşure yapıp dağıtılır. Ay geldi zaten, muharrem ayı da. Aşure çok yapıp dağıtılır, hiç yapmasan bile yedi komşuya dağıtılır. Çok dikkat ederler ona, yedi komşuya dağıtmaya. Tatlı aşure yaparız. Fındığı, fıstığı olur üstünde, çok karışık olur, çeşitli olur. Herkes kendi bütçesine ve damak zevkine göre yapar. Ama geneli çoğunluk yapar burda aşureyi." (K83). "Aşure zamanı geldi şimdi aşure yaparız, dağıtırız." (K84). "Muharrem ayında aşure yaparız. Nohudunu, kuru fasulyesini, buğdayını ayrı haşlarım ben. Hepsi haşlanıp bittikten sonra birleştiririm. Biraz süt de eklerim ben sade suyla değil, ondan sonra kuruyemiş işte fındığı, fıstığı, inciri, şekerini, Antep fıstığı şey olursa üstüne ekersin. Öyle yani onu da öyle yaparız. Ben susam koymam ama koyan koyar. Biz sadece üç malzemeyi koyarız, diğer bakliyalardan koymayız. Pirinç, bulgur da

eklemeyiz yani.” (K93). “Muharrem ayında aşure yaparız. Esas özelliği yedi tane şey katarlar işte, ceviz, fındık, kuru üzüm, kayısı, fıstık, dövme, nohut, kuru fasulye koyarlar, yedi çeşit oluyor işte. Az bir şey de kurban etinden koyarız işte. Azıcık da tuz katarlar, onu pişirir öyle dağıtırız konu komşuya. Şeker de katarız, tarçın atarlar içine. Susam atan atıyor atmayan atmıyor. Ben sevmiyorum o yüzden atmıyorum. Kuru incir, limon kabuğu rendesi de koyarız, karanfil atan atıyor içine. Nar zamanı ise evde varsa nar da atarız üstüne süslemek için.” (K94). “Muharrem ayında aşure yaparız. Buğdayı haşlıyorlar, içine kuru incir, üzüm, badem, kuş üzümü, nohut, kuru fasulye, fındık, fıstık yani baya birşeyler koyuyorlar, üzerine de nar ekeliyorlar. Onu bütün mahalleye dağıtıyorlar, koca kazanda yapıyorlar.” (K99). Türkmenlerde Aşure gününde yapılan uygulamalara şu şekilde değinilirken “Muharrem ayında aşure yapıyoruz. Herkesin bildiği şekilde işte dövmesinden, fasulyesinden, nohudundan, çerezleri olsun, kuru üzümü, şekerle yaparız.” (K102); yörüklerde ise Aşure gününde yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir: “Muharrem ayında aşure yaparız, tatlı aşure yaparız.” (K105).

4.6.16. İsim Bayramları

Hristiyanların kutladığı bir bayram olup bazı özel isimlere ait kişilerin kutladığı ve o kişiler için düzenlenen ayinlerin ve kutlamaların yapıldığı bir bayramdır. Ayrıca bu bayramda Kıddes denilen özel mayalı ekmeğin yapılıp ayinden sonra kilisede ayine katılanlara dağıtıldığından da bahsedilmektedir.

Hristiyanlarda isim bayramlarında yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; “İsim bayramları falan var ama öyle hepimizin topluluk olarak kutladığı bir bayram değil, kilisede o isimdeki kişiler toplanıp bayramlaşıyor. Mesela benim babamın adı jorj (George).” (K53). “İsim günlerimiz var, kilisede anılan isim günlerimiz var. Onların şeyinde kıddes yapılıyor, kıddes dediğimiz kutsal ekmeğimiz var. Eskiden ekmeğin mayasız yapılırdı ama şimdi mayalı yapılıyor tabii. Ortasında mühür var ekmeğin işte. Özel bir kalıbı var o ekmeğin ortasına o bastırılıyor.” (K54). “İsim günleri de kutlanır. Ama benim ismim Suphi benim günüm yok, bayramım yok, benim yeğenlerimin bayramı olur mesela, onların isim günü var, onlar o gün kiliseye giderler, ekmeğin yaparlar dağıtırlar.” (K57). “Mihail isimli kişinin isim günü var mesela. O 8 Kasım’da olur. Bu isimdeki kişiler özel misafirlerini davet eder, hep beraber yemek yenir. Bayramlaşmaya gidilir, onun günü kutlanır. Tabii kilisede

aşure; diğer bayramlarda da en çok öne çıkan ürünlerin keşkek (aşur, dövme, aşure, hırısı), içli köfte (oruk), kaytaz böreği, sarma, kavurma, kahke, künefe olduğu görülmektedir.

4.7. Asker Uğurlaması-Karşılması/Hacca Uğurlama-Karşılama

4.7.1. Asker Uğurlaması-Karşılması

Türk milleti tarih boyunca askerliği kutsal bir görev olarak görmüştür. Anadolu'nun hemen her bölgesinde askerlik çağına gelmiş gençlerin askere uğurlanması ve askerlik dönüşlerinde karşılanması uzun yıllardır süregelen bir gelenektir. Doğum, evlenme, ölüm gibi hayatın önemli geçiş dönemlerinde uygulanan törenler, adetler ve inanışların bir kısmı askerlik sürecinde de benzer şekilde yaşatılmaktadır. Bu durum, askerlik ritüellerini hem toplumsal hem de kültürel açıdan önemli bir yer haline getirmiştir (Yeyin, 2005).

Asker uğurlama/karşılama törenlerinde özel yemekler yapıldığı gibi askere gidecek olan kişinin sevdiği yemeklerin yapılmasına da özen gösterilir. Kısım akraba, eş-dost yemeğe davet edilebildiği gibi o dönem askere gidecek tüm gençleri de toplayarak yemek verilebilir, eğlenceler düzenlenebilir. Hatta bazen bu asker eğlencelerinde gence asker kınası da yakıldığı görülmektedir. Genci askere uğurlarken ve karşılararken davul zurna çalınabildiği gibi sessiz sakin bir ortam da olabilir. Bazen aileler çocuğu sağsalim gelsin diye adak adayabilir ve askerden gelince çocuğu adağını gerçekleştirip onu dağıtabildiği gibi çeşitli yemekler yaparak yemek daveti de verebilirler. Adak için namaz kılınır, bazen mevlit de okutulabilir. Yapılan yemeklere bakacak olursak; içli köfte (oruk), dolma, soğuk mezeler, bulgur, kağıt kebabı, aşur (aşure), kuru fasulye, pilav, kızartma, sarma, firik pilavı, tavuk tepsileri, börek çorbası, taze fasulye, künefe, lahmacun, mangal, çay, kahve yapıp ikram edildiği görülmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) asker uğurlaması ve asker karşılmasında yapılan uygulamalara şu şekilde yer verilmektedir; *“Çocuklar askere gittiği zaman da geldiği zamanda özel yemekler yapılır. Eskiden ev dolardı, çayından tut kahvesine her şey yapılırdı.”* (K1). *“Şimdi bizim burda askere gideceği zaman çocuğun bir şey adadıysan davul zurna çaldırır istersen bir şey ikram edersin istersen etmezsin. Artık nasıl adamışsan kimisi otagara kadar davul zurnayla götürür, kimisi bahçesinde birkaç kişiyle kutlar. Evet bizde asker uğurlama vardır. Askerden geldikten sonra bak*

kimisi kurban keser dağıtır fakirlere kimisi de gelir oturur kendi ailesine yemek yapar yer. Öyle olur evet.” (K7). “Askere gidip geldiğinde normal yemekler yapılır. Tabiki aile toplanır yine yemek verilir, hemen hemen aynı çeşit, askerden geldiği zaman biz de çok mangal olur. Mangal ve çeşitli mezeler yaparlar.” (K9). “Askere giderken döndüğünde de onun sevdiği yemekler yapılır. Bir de davul zurna çaldıran olur. Onun sevdiği yemekler olur mutlaka ama içli köfte mutlaka olur, oruğumuz da meşhurdur, o sacda yağda pişirilir.” (K11). “Askerden geldiğinde adak adandıysa kurban kesilir, onunla her türlü yemek yapılır, mangal yapılır, içli köfte yapılır, dolma yapılır. Aynı yemekler yani.” (K16). “Asker uğurlamada veya askerden biri geldiğinde yine düğün yemekleri gibi yemekler yapılır. Mangallar yanar. Sofralar kurulur işte. Hatay bölgesine özgü soğuk mezeler yapılır, kısırlar yapılır. İçli köfteler, herşey yapılır.” (K18). “Çocuğum hayırlısıyla gelirse mevlit okutulur, yemek yapılır, eğer adamışsan kurban kesilir onunla yemek yapılır.” (K20). “Askere gidip geldiğinde de yemekler yapılır, yemeklerimiz klasik aynı yemekler yapılır. Ama genelde adak yapılır. Namazı olur, erkekler gelip namazını kılar, bulgur veya ne bileyim kağıt kebabı yapılır, gelenlere dağıtılır ama sonra mutlaka aile sofraya gelir. Gelen hoş gelsin gelemeyen.” (K22). “Her kim çocuğa veda etmek için gelecekse onlara yemek verilir, akrabalar, konu komşuya işte. Kına da yakılır asker çocuğuna, ertesi gün de davul zurna ile uğurlanır. Askere uğurlarlar.” (K28). “Askerden geldiğinde veya gittiğinde akrabalara tabiki bir hazırlık olur. Yoksa yabancılara falan hazırlanmaz. Asker eğlencesi yaparlar. Birkaç sene önce mesela mahalleden beş-on kişi askere gidecek veda partisi mi ne yaptılar. Düğün salonunda yaptılar düğün gibi. Yemek falan verilmedi sadece eğlence vardı.” (K29). Arap Sünnilerde ise asker uğurlaması ve asker karşılamaında yapılan uygulamalar şu cümlelerle ifade edilmektedir; “Askere gidenlere kına yakılır, asker eğlenceleri olur.” (K34). “Asker uğurlamada ailelerde bir-iki erkek çocuğu olduğu için eğlenceler de düzenleyenler oluyor. Orkestra tutuluyor, davul tutuluyor, organizasyon yapılıyor, askerin parmağına kına yakılıyor, bir oğlum var onu da askere davullu zurnalı gönderiyim olayları var. Bu insanlar için eğlence bahanesiymiş gibi geliyor bana. Yakın arkadaşlarını, köylüyü davet ediyor meydana bir-iki saat eğlence oluyor. Eğer birkaç asker aynı anda gidecekse bu masraflar ortak ödenerek toplu yapılıyor. Yemek falan olmuyor. Sadece eğlence oluyor, dört-beş asker kim gidecekse ortak paylaşılıyor masraflar. Bazıları eğlence yaparak bazıları da sessiz sedasız gönderiyor askere, biz de şöyle bir adet var askere gidecek genç köyde bütün evleri dolaşarak helalleşir. Son zamanlarda çok yapılmasa

da var. Bunu ben yaptım mesela, ama yeni nesil gençler utanıyor, altı üstü altı ay askere gideceğim zaten diyor, milletin elini mi öpeyim diyor, rahat büyüdüğü için gençlik, köy küçük olduğu için tüm köy gezilirdi. Asker tek başına gönderilmez, dört-beş aile birlikte giderek otobüse bindirilir Serinyol'dan, eskiden traktörlerle tüm köy gidilirdi. En az elli-altmış kişi yolcu ediyor askeri, bunu kaybetmedik. Ben sadece askere giderken kimseyi istemedim tek başıma bindim otobüse çok zor çünkü o vedalaşma, aileniz aşağıda kalıyor siz askere gidiyorsunuz. Bir de onsekiz ay, onlara el sallamak o kadar zor ki. Yeni nesil askerliği sanki kurtuluş olarak görüyor altı ay gideyim de kafamı dinleyeyim diye. Okuyan okuduğu için pek bilmiyorsun ne zaman gitmiş gelmiş ama köyde kalanlar, çiftçilikle uğraşanları biliyorsunuz. Biz eskiden çok ağlardık şimdi yeni nesil duygusallığını mı kaybetti ne, ağlamıyorlar o kadar. Annesinin tek oğlu ise annesi bayılır oğlu da bayılır işte.” (K39). “Valla askere giderken gençler eğlence istiyor, asker kınası yakılıyor, askere gitmeden birkaç gün önce eğlence düzenliyoruz, kınalar yakılıyor, eğer dışardan birilerini çağırdıysam ben evde bir şeyler hazırlıyorum ben evde kendim. Yemekten sonra da bizim köy meydanımız var böyle eğlenceler orda yapılıyor genelde. Bir de yolcu etmeye mesela bütün köy konvoy şeklinde gidiyoruz. Tıpkı düğüne gider gibi bütün köy kalabalık gider, eğer adağı olan varsa davul zurna ile yoksa sakın gidilir.” (K40). “Kendi aile için yemek yaparız yani, aynı yemeklerimiz yine aşur, kuru fasulye, pilav bunlar zaten meşhur yemeklerimiz bunlar yapılıyor. Askere gideceği gün öğlen gibi herkes o eve gelir yemeğini yer ve askeri uğurlamaya gider. Kimisi konvoyla yolcu eder, kimisi davul zurnayla, kimisi mevlitlerle.” (K41). Asker uğurlaması ve asker karşılaşmasında yapılan uygulamalardan Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) ise şu şekilde bahsetmektedir; “Askere giderken asker göndermesi olur, yemek yapılır. Ama geldiğinde bir şey olmaz.”. Hristiyan katılımcılar ise asker uğurlaması ve asker karşılaşmasında yapılan uygulamaları aktarırken “Eskiden asker uğurlaması çok kalabalıktı yani mesela amcamın çocukları gitti, abim gitti, konvoy yaparlardı, bir otobüs, elli kişi mesela köyden giderdi, herkes bütün köy toplanırdık bir yerde, ağlayan ağlayan bazıları davul, davul Antakya'ya giderdi. Otobüs kalktığı zaman o anneler, Allah'ım Yarabbim, eskiden çok zordu, bir hafta haber beklerdik yetiştiler mi yetişmediler mi, iyiler mi diye. Askere giderken yemek yapmazdık ama geldiklerinde boğa keserdik, tüm aile bütün misafirlere yemek yapardık. O danayı mangal, oruk, aşure kim ne isterse yapardı. Ne aklına gelirse o yapılırdı. Ama şimdi çok az kişi bir de kimse yapmıyor artık.” (K52). “Askere gittiğinde ya da döndüğünde kendi

aramızda yaparız yemek.” (K55) cümlelerini kullanmaktadırlar. Özbek katılımcı (K70) ise asker uğurlaması ve asker karşılaşmasında yapılan uygulamaları “*Hacca gidip geldiğinde ya da askere gidip gelindiğinde de yine aynı yemekler yapılır.*” sözleri ile anlatmaktadır. Asker uğurlaması ve asker karşılaşmasında yapılan uygulamaları Türk Sünni katılımcılar şu cümlelerle aktarmaktadırlar; “*Askerden geldiğinde adak, kurban keserler, keçi ya da koyun keserler, yemek yaparlar, ya lahmacun yapar dağıtırlar böyle, konu komşuya.*” (K77). “*Abim askerden geldiğinde benim, annem bütün köyü çağırmişti, masa masa kızartmalar, sarmalar, dolmalar, firik pilavları, tavuk tepsileri, yani bizde çok olur, bizim burda daha çok olur.*” (K80). “*Askerden sağsalim dönsün kurban keseceğim derlerdi, kurbanı keserlerdi asker gelince. Yemek yapar dağıtır, millet yerdi.*” (K81). “*Askere gidilip gelindiğinde ya da hacca gidilip gelindiğinde isteyen yemek yapıyor. Bir mevhit okutulur gelenlere yemek verilir aynı düğün yemeği tarzında. Bizde genellikle ağır yemekler yapılıyor. Lahmacun da yapıldığı olur.*” (K85). “*Askere gitmeden önce asker gecesini yapıyor. Daha dün gönderdim ben oğlum, ona yaptık işte eğlence. Askerden döndükten sonra da adak adayan varsa yemek yapıyor ama isteğe bağlı o da isteyen yapıyor yani.*” (K91). “*Askere giderken bizim sarmalarımız, dolmalarımız, börek çorbamız var. Ev tavukları ile pilavlar, yaz ayıydı zeytinyağlı taze fasulye, tatlılar ben öyle bir asker yollaması yaptım. Davullar, zurnalar, oğlumuz asker kınası yaktık.*” (K92). “*Asker eğlencesini yapan yapıyor, ben yapmadım istemedi oğlum. Tatlıya çağırdım ben askere gidecekleri, tepside künefe yaptım, arkadaşları, akrabalarım hepsi geldiler. Konu komşuya akrabalara da yemek verdim. Ama en yakınlarımıza işte. Antep’e gittik işte oradan uçakla yolladık oğlum.*” (K98). “*Askere gönderdiğinde askeri yemeğe çıkarıyorlar, eğlence yapıyorlar. Benim oğlum gidiyorsa askere oğlumla birlikte gidecek olan bütün devrelerini ben yemeğe alıyorum. Onların harçlığını veriyorum. Onlar hepsi toplanıp bir eğlence yapıyor mesela. Askere uğurlarken de en fakiri bile askere harçlık veriyor.*” (K99). Türkmen katılımcı (K102) ve Yörük katılımcı (K105) asker uğurlaması ve asker karşılaşmasında yapılan uygulamalara şu cümlelerle değinmektedirler; “*Askere gidip geldiğinde yine yemek yapılır. Düğün yemeği gibi yine ağır yemekler olur. Çalgı, eğlence yapmak isteyen yapar ama asker kınası mutlaka yakılır. Askeri uğurlamaya toplu gidilir. 5-6 kişi askere giderse orkestra mutlaka olur.*” (K102). “*Asker uğurlamada davullu zurnalı yapanlar yapıyor canım ama biz öyle bir şey yapmadık. Yemek de veren veriyor ama öyle özel şeyler yapılmıyor. İsteyen eğlence yapıyor, istemeyen de yapmıyor.*” (K105).

4.7.2. Hacca Uğurlama-Karşılama

Hacca uğurlama/karşılama törenlerinde genelde misafirler çağırılır, mevlit okutulur, yemekler verilir. Hacca gidenlere kına yakma adetinin de olduğu görülmektedir. Hacca gidecek olan kişiye hediye de götürülür. Hacıdan gelen kişi hurma, zezem suyu getirir ve hacıyı ziyarete gelenlere onlar ikram edilir ve tesbih, namazla, yüzük, eşarp gibi küçük hediyeler de verilir. Antakya’da hacdan gelen kişilerin kabul aldığından yani belli günlerin belirlenip o günlerde hacıyı ziyarete gittiğinden ve o günler için hazırlık yapıldığından özellikle de bir kabak tatlısı olduğundan, kabak ezilerek yapılan bir tatlı, normal bildiğimiz kabak tatlısı değil, ezilerek yapılıyor kabak, onları da küçük kaplara koyuyorlar, tartolet kapları gibi o şekil böyle hafif tadımlık bir ikram hazırlandığından ve bunun zezemle birlikte ikram edildiğinden bahsedilmektedir. O ikramın yanında yine yemek, börek, pasta gibi her türlü şeyin de ikram edildiği anlatılmaktadır. Hacdan geldiğinde ya da gitmeden önce gelene gidene ikram etmek üzere baklava, lokum, bisküvi alınıp dağıtılır. Verilen yemeklerde genelde aşur (aşure), lahmacun, baklava, Özbek pilavı, salata, meyve, dolma, sarma, pilav, fasulye, cacık, etli pilav olduğu anlatılmaktadır.

Arap Alevilerinde (Nusayri) hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamalara şu şekilde yer verilmektedir; *“Hacı olmak güzel bir şey ben umreye gittim. O kadar kalabalık ki orası, ama oraya ayak bastığın zaman sanki uçuyor sanıyorsun. Aşırı güzel bir duygu, o Kabe’yi öyle tutmak çok çok güzel bir duygu. Birkaç defa gittik umreye. Onbeş yıl kaldık Arabistan’da ama orayı sevdim desem sevmemdim. Ama yaşıyoruz orda gezilecek yer mutlaka, güzel gezilecek yer ama ben aileme alışmışım ya o yüzden ailemi görmeyeyim çok zor gurbetlik. İlk gittiğimde iki yıl gelmedim mesela babam vefat etti, görmedim onu.”* (K10). *“Hacıdan geldiğinde tatlın yapılır, onu dağıtırsın gelen gidene, hurma, zezem dağıtırsın.”* (K20). *“Benim komşum gitti hacıya, o hacıya gittiği zaman yemekler yaptı, çağırdı herkesi, komşular da birşeyler getirerek yemek yaptık, onu ağırladık. İşte öyle. Hacıya giderken de gelirken de yemek yaparlar. Çağırırlar misafirleri, mevlit okuturlar, işte öyle.”* (K32). Arap Sünnilerde ise hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamalara şu cümlelerle aktarılmaktadır; *“Hacca gidenlere kına yakılır. Hacda da yine toplanılır, dua yapılır, yemek vermek isteyen hacca giderken de verebilir hacdan döndüğünde yemek yapıp verebilir yine. İşte aşuru, lahmacunu, baklavası, o tür şeyler*

hazırlanabilir. Onun haricinde özellikle şunu yaparız dediğimiz bir şey yok. Mesela Antakya'da hacdan gelen kişiler kabul alırlardı, işte sana gün verirler şu günler arasında misafir alırlar. Hazırlık yapılır, özellikle de bir kabak tatlısı vardı, kabak ezilerek yapılan bir tatlı, normal bildiğimiz kabak tatlısı değil, ezilerek yapılıyor kabak, onları da küçük kaplara koyuyorlar, tartolet kapları gibi o şekil böyle hafif tadımlık bir ikram olurdu zemzemle birlikte işte ama yine de kabul günleri olurdu. Zaten Antakya'nın kadınlarının bir adetleri varmış, kabul alırlarmış, sen kendine bir tarih koyarsın, ben kendime bir tarih koyarım, o kendine bir tarih koyar, işte o tarihler arasında senin kabulün, böyle böyle gezme yaparlarmış. Gün gibi işte, evet eski günler, giyinir kuşanılır, sen misafirini beklersin artık gelinin kızın hizmet edecek misafirlere, hazırlıklar yapılacak, yanında işte yine yemek, börek, pasta, her türlü şey ikram edilir. Aslında çok güzel bir şeydi, bunu yapan insanlar genelde yaşları büyük olan insanlardı. Hani çok yaşlı bir insan her gün ziyaret edilmez ama böyle kabul olduğu zaman hem ziyaret ediyorsun hem o insanı hem de diğer insanları görmüş oluyorsun. Hani böyle bir bağ oluyor aranda. Hem akrabaları hem arkadaşın belki de uzun zamandır görmediğin insanlarla karşılaşıyorsun orda, çok güzel bir adetmiş aslında. Ben yeni gelin olduğum zamanlarda vardı böyle bir adet. Sonra tabii insanlar çalışınca falan değişti tabii herşey. Zaten maddi imkanlar, pandemi de biraz etkiledi herşeyi." (K34). "Hacca gitmek için önce umre diyanetten kuraya yazılıyorsun annem gitti mesela, amcam da gitti. Hacca gidecek kişinin evine genellikle akrabalar, sevdikleri, konu komşu geliyor onu uğurlamak için. Biz geniş aile olduğumuz için hacdan döndükten sonra anneler evin gelinleri yemek hazırladılar. Hacın en güzel ikramı zemzem, tesbih küçük hediyeler işte, hacca gidene ziyarete gelenler zaten zemzeminizi içmeye, hurmanızı yemeye geldik diyorlar. Onun için herkes genellikle bunu tercih ediyor. Gelen kişiye yemek ikram edilmiyor. Ama hu nasıl oluyor, dışardan tebriğe gelenler olduğu zaman, yatılı misafirimiz olduğu zaman onlara da günümüz şartlarındaki o an ne pişiyorsa ama özel değil, özel bir yemek yok yani." (K39). "Hacı sadece hacca gitmeden önce kendi bütün köyü dolaşır gideceği günü de söyler. Kendini yakın hisseden akrabası veya eşi dostu mutlaka elinde bir hediyeyle gider hacının evine. Hacı hacdan geldikten sonra namazla, tesbih, zemzem, hurma ikram edilir. Yasin kitabıymış falan onları hazırlar. Öyle ziyarete giderler. Bu köyde öyle değil biz de istediği zaman istediği saat gider." (K40). "Hacca giden kişi köyü gezer, vedalaşır, döndükten sonra da köylü kendilerine hoşgeldine gelir. Hacıyı ziyarete gelenlere zemzem suyuyla hurma ikram edilir. Birinci dereceden akrabalara bir

hediyelik verilir. Bazıları herkese yüzük de verir.” (K41). Bulgar Göçmeni ve Girit Göçmeni katılımcı ise hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamalardan “Hacca gideni uğurlamaya gidilir, hediye götürülür, hacdan gelene zezem içilmeye gidilir. Eskiden hacdan gelenler yemekli mevlit okuturdu ama şimdi yok öyle. Bir Kur’an okutursa okutuyor ama okutmayan da var.” (K50). “Hacca biri gidip geldiğinde hayırlı olsun gideriz. Hacıdan geldiğinde yemek verilir eşe dosta akrabaya.” (K51) cümleleri ile bahsetmektedirler. Hristiyan katılımcılar ise hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamalara şu sözlerle değinmektedirler; “Kimse gitmedi ki, yani eski gidenler ben hatırlamıyorum. Ee dedesi gitti yaptılar. Büyük bir yemek yaptılar ama çok eskiden biz hatırlamıyoruz. En son giden benim dedem oldu ona da büyük bir yemek yapıldı. Patrik geldi mesela, kendi cemaat başkanıydı ya dedem, patrikler rahibeleri ağırladığımız zaman ortaya büyük bir yemek yaptık yine.” (K52). “Kudüs’e hacca gidilir, ama şimdi fazla kimse gitmiyor bizim burda. Zamanında gitmişler, işte kayınbabam gitti, köyde birkaç kişi gitti, sonra giden fazla kişi olmadı bizim burdan. Ama başka yerden giden çok, Almanya’dan grup yapıp gidiyorlar. Hacdan geldiğinde özel bir yemek yapılıyor. Kayınbabam geldiğinde mesela yaptık. Düğünlerde yapılan yemekler yapılıyor. Ya en çok köftelerimiz, oruklarımız, sac oruğu, bizim buranın sac oruğu da meşhur. En çok onları yaparız biz.” (K55). “Biz Kudüs’e gideriz. Gidecek olanlar bir yıl önceden hazırlarlar kendilerini. Tövbe ederler, hiç kimseyle küs kalmayacak yani. Herkesin gönlünü alacak. Hatta Kudüs’ten geldikten sonra da tövbeye devam edecek, kimseyi kırmayacak. Var yani köyden giden çok oldu. Ticaret bile yapmaz bu kişiler.” (K61). “Bizde hac ibadeti, insan kendini hazır hissedince ben tövbe edeceğim, Kudüs’e gideceğim der ve gider. İşte orda gidiyor, bir hafta kalıyor orda bildiğim kadarıyla maddiyata bağlı olarak, bir ay kalan da var.” (K64). Özbekler hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamaları şu şekilde aktarmaktadırlar; “Hacca giderken bir şey yapmıyoruz ama hacıdan gelirken yapıyoruz. İşte bunda da kurban kesiliyor, aynen bizim geleneksel Özbek pilavlarımızdan kalabalık ortamda oturduğumuzdan yüz kişiyi çağırdık mı ikiyüz kişi geliyor, aynen yanında salatasıdır meyvesidir ikram ediliyor. Az kişi değil ki.” (K69). “Hacca gidip geldiğinde de sanki düğün varmış gibi yemekler yapılır. Gelenlere seccade, tesbih falan verilir bir de.” (K73). Türk Sünni katılımcılar ise hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamalara değinirken “Hacdan geldiğinde ya da gitmeden önce tatlıyı alıyorsun kenara koyuyorsun gelene gidene tatlı dağıtıyorsun. Baklavaymış, lokummuş, bisküviymiş, devamlı gelen giden

oluyor diye, onları dağıtıyoruz. Geldiğinde de aynı, aynı zamanda yemek yapıp gelene gidene yemek dağıtırız. Aynı sarma, dolma bu şekilde. Buranın şeyli yemekleri onlar aşure, dolma, sarma, onlar daha çok yapıyor.” (K80). “Biz mesela hacıya gittik, bütün konu komşu, etraf bizi bilenler bizi ziyarete geldi hacıdan sonra. Biz de hediye aldık onlara, hurma getirdik, her gün yemek yapardık evde, gelen misafirlerimiz yer, çoluk çocuklarımız yer, sonra kurban kestik mevlit okuttuk. Köylüleri de çağırdık yaptık.” (K81). “Hacca, askere gidip gelene özel sofralar hazırlanırdı. Hacca gidip geldin evladın sen gelmeden önce kurban ayarlar. Hacıyı götürürler ayağının dibinde kurban keserler. O kurbandan uzaktan gelen misafirlere ikram ederler, ayrıca hayırlamaya gelenlere hacı hediye verir, tesbih, namazla, eşarp ne aldıysa bütçesine göre. Her gün yemek pişer yani o evde, mesela lahmacun yaptırırlar, o gün ne pişecekse içine o etten de koyarlar. Tatlı olarak Antakya'nın meşhur kabak tatlısı var hani o kabak tatlısını haşlarlar, haşladıktan sonra bir torbaya koyarlar, üstüne bir ağırlık, o kendi sarı suyunu saldıktan sonra onu şekerle pişirirler, bulamaç gibi, sapsarı olur ama rengi de kalır çok güzel, meseki baharatı katarlar. Antakya'da yaşlı bir teyze vardı Allah rahmet eylesin, şekerlemeyi, tatlıyı, şey var bir de köpük var, hamuru yoğururlar cevizi içine koyarlar kalıplan sonra çıkarırlar köpüğü de koyarlar. Bembeyaz böyle köpük olur, ona batırıp batırıp yerler. Onu da o kadın yaparmış Antakya'da, helva köpüğü değil mi o, he evet kerebiç vardır bilir misin onun içinde ceviz olan hali gibi düşün. Onu köpüğe bandırıp yerler. Onu da ne zaman zeytinyağı çıkar o zaman o taze zeytinyağı ile yaparlar, kerebiç tatlısını, onun da bir zamanı var hatırlamıyorum, şimdi her zaman var gerçi, onun da mayası Yayladağı'nda kök deşerlermiş, işte çöven otunun kökünden yaparlar, eskiden o kök varmış da şimdi onu da çok zor bulurlarmış, kaynadıkça o böyle köpük olurmuş. Eskiden bakır çok kullanılmış. Meyan kökü şerbetini de kaynatırlar bakır ibriklerde satarlardı. Eskiden çok olurdu. Antep tarafında daha çok gerçi de. O balkabağını küçük bir tabağa koyup bir yemek kaşığı öyle sunum yaparlar, ikram ederlerdi. Hacı ziyaretine gelenlere ikram ederlerdi. Ben hacdan geldiğimde yaptık mesela. Gelenlere, hurma, zezem ve o tatlıyı verirler. Bir tepsi de Hindistan cevizli kurabiyeden koyarsın isteyen ondan da alır.” (K82). “Hacdan gelince onlar zaten hediyelerini hazırlarlar. Onu ziyarete gelen de hediye götürür. Veya uğurlamaya gelen hediye getirir. O da onun karşılığını verir. Hacıdan gelen hacılar hurma, zezem dağıtır veya tatlı olarak kabak tatlısı yaparlar onu ikram ederler. Bizim turunç tatlılarımız meşhur ondan da ikram ederler, öyle canım.” (K87). “Hacca gitmeden önce amcamgil falan aynı düğün yemekleri gibi

yemek yaptı, bizleri de davet etti, hacca gidene kadar onları uğurladık. Hacdan geldiler yine kurban kesildi, sağsalim geldiler diye, onlar zaten hacda da kesiyorlar, burda da kesildi işte. Eşi dostu davet edip mevlit okutup yemek yediriyorlar.” (K88). “Hacdan geldikten sonra hurma, zezem getirir hacıya giden kişi, hacıdan ne alırsa hediye dağıtır gelen kişilere. Namazla, tesbih, yüzük işte ne varsa gelen misafirlere onu ikram ederiz. Hacıya giderken yemekli mevlit yaparlar aynı işte pilav, fasulye, salatası olur. Köyü davet ederler yemekleri yapıp ikram ederler. Hacı yemeği derler buna.” (K94). “Hacıya giderken köylü toplanır caminin yanına ordan bir güzel uğurlanır. Çocukları, bacısı, kardeşi gider arabaya bindirir. Köylü burdan yollar caminin yanından. Tekbir getirerek yollanır hacılar. Bu sene giden olmadı, çıkar inşallah sonrasında. Geldiğinde de hep hediye verir hacılar. Hoşgeldine giderler hep onlara da zezem suyu ile hurma verilir. Hediye, namazla, tesbih, yüzük verilir. Yemekli mevlit yapılır hacı gelince hacıdan. Düğün yemeği gibi çok çeşit yapmayız o zaman. Kuru fasulye, pilav, acılı aşur yapılır. Köyün insanı çok sever acıyı biz de çok severiz.” (K98). “Hacıya giderken normal yemek yapıyorlar, dolma, sarma, cacık böyle, etli pilav yaparlar veda yemeği gibi. Ama hacıdan geldiğinde kurban kesiyorlar, mevlit okutuyorlar.” (K99) cümlelerini kullanmaktadırlar. Yörük katılımcı (K104) hacca uğurlama ve karşılama sırasında yapılan uygulamaları “Hacıya giderken güle güle gittiler güle güle geldiler, herkes uğurladık. Ondan sonra da bir şey yapmadık işte. Hacıdan gelenler baya bir zaman sonra mevlit okutup mesela lahmacun yaptırırlar, işte gideriz biz de işte öyle.” sözleri ile anlatmaktadır.

4.8. Hıdrellez/Nevruz/Hasat dönemi/Mevsimlik Bayramlar

4.8.1. Hıdrellez

Baharın gelişinin kutlandığı çok eski bir bayram olan Hıdrellez, 5 Mayıs akşamı başlayıp asıl olarak 6 Mayıs günü coşkuyla kutlanır. Anadolu’da Sünni ve Alevi topluluklarının bazı bölgelerde bugünü ortak ziyafet sofraları ve piknikler eşliğinde bir arada kutladıkları görülür. Hıdrellez gecesi yani 5 Mayıs’ı 6 Mayıs’a bağlayan gece, Hızır’ın uğradığı ve dokunduğu yerlere bereket ve şans getireceğine inanılan özel bir zaman olarak değerlendirilir.

Bugünde dileklerin kağıda yazılarak veya çizilerek o kağıdın geceden gül ağacının dibine gömüldüğü ve bazı kesimlerde ise gül ağacının dibine gömülen kağıdın ertesi gün güneş doğmadan akan suya atılarak dileğin akan su gibi hemen

gerçekleşeceğine dair bir görüşün olduğu, 6 Mayıs günü hep beraber toplanarak pikniğe gidildiğinden bahsedilmektedir.

Arap Alevilerinde (Nusayri) bugünde yapılan uygulamalara şu şekilde değinilmektedir; *“Hidrellez’de dilek dilenir, kağıt gül ağacına asılır veya dibine gömülür. Ertesi gün sabah erken saatte de akan suya atılır o dilek kağıtları ve dileğinin gerçek olacağına inanılır.”* (K25). *“Hidrellez’de yaparım ben mesela bozuk parayı, türbelerde yeşil parçalar oluyor ya ona sararım mesela, ona Fatiha okurum, bahur yakarım, cüzdanımda bırakırım hiç ellemem onu ya da kurdelada bırakırım hiç ellemem onu. Reyhan koparırım mesela, suya batırırım onu Hidrellez günü sabah erkenden güneş doğmadan daha Fatiha okuyarak evin her yerini onunla ıslatırım yani. Evimi, arabamı o suyla ıslatırım. Hıdır’ın evimi, arabamı koruduğuna inanırım ben, Hidrellez’e inanırım yani. Ona batıl inancım var yani. Sonra o parayı mesela bir türbeye atarım her yıl Hidrellez geldi mi ağaca bağlarım. Herkesin inancı, örf ve adeti ayrı yani.”* (K27). *“Hidrellez bayramında herkes birşeyler yapar o gün, ayrıca adak varsa, insanlar adaklarını keser, yapar, pişirir, dağıtır. Dileğini bir kağıda yazıyorsun veya çiziyorsun, içine demir para da koyuyorsun onu geceden gül ağacının dibine gömüyorsun. Sonra ertesi gün çıkarıp akan suyun içine bırakıyorsun. Akan su gibi gerçekleşsin dileğin diye bizim burda öyle bir şey var.”* (K28). Arap Sünni katılımcı (K38) ise bugünde yapılan uygulamalara *“Hidrellez Antakya’da kutlarlar. Bu köyde yok o, bir kağıda dileğini yazarsın, Asi nehri vardır Antakya’da bir şehri ortadan ikiye böler ve akar gider, Asi nehrinin etrafı kalabalık olur Hidrellez gecesi. Herkes taşlardan duvar duvarın üstü güpür üstü demir onun üstüne taşlardan şekil dizerler. Ne istiyorlarsa, kağıdı koyarlar bir poşetin içine, ağzını bağlarlar nehre atarlar. Ateş yakma töreni yoktur, sadece suyun etrafına taşlardan dizilir, dilek dilenir, bir kağıda yazılır akan nehre atılır. Akan suya atılır derler ya o şekilde. Ya gül ağacına derler ya akan suya, burda genelde akan suya atılır. Asi nehrine ulaşım çok kolay olduğu için şehirde herkes oraya iner. Taaa Karaali köprüsünden maksim Sümerler’e kadar kalabalık olur o gece.”* cümleleri ile değinmektedir. Türk Sünni katılımcı ise bugünde yapılan uygulamalardan *“Eskiden Hidrellez kutlanırdı, artık kutlanmaz oldu. Gül ağacına, pencere kenarına dilekler dilenip asılırdı, eskiden toplu halde pikniğe falan gidilirdi artık kalktı o şeyler. Herkes bir şeyler hazırlar orda gidip yerdik. Gül ağacına çizilirdi ne istiyorsan o kaybolursa eğer dileğin kabul olacak denirdi.”* (K78) cümleleri ile bahsetmektedir.

4.8.2. Nevruz

Astrolojik açıdan Nevruz, güneşin koç burcuna girdiği ve Kuzey Yarımküre’de gece ile gündüzün eşit olduğu İlkbahar Ekinoksuna (Gündönümü) denk gelir. Bu nedenle doğanın uyanışını simgeler. Farsça’da “yeni gün” anlamına gelen Nevruz “baharın başlangıcı” veya “yeni yıl” gibi farklı anlamlar yüklenerek kutlanır. Eski İran takviminde yeni yıl, yağmurların yağdığı ve doğanın yenilendiği Nevruz ile başlardı. Nevruz günü, genellikle topluca kırlara çıkılıp yemekler yenir; ayrıca ateşler yakılır ve danslar edilir, böylece karanlığın (kış) sona erip aydınlığın (bahar) geldiği simgelenir. Eskiden İranlılar bir küpe yedi farklı bitkinin tohumlarını eker ve bunların büyümelerine bakarak o yılki hasadın nasıl olacağını tahmin ederlerdi. Aleviler ise bugünü, Hz. Ali’nin doğum günü olarak kutlar. Akşamı dualar edilir, nefesler okunur, cem tutulur ve misafirlere lokma ve süt ikram edilir (Özkan, 2009, s. 74).

Bugünün eskiden Özbekler tarafından kutlandığı ve bugünde Özbek pilavı pişirildiği gibi farklı yemekler de hazırlanarak uzun sofralar kurulup hep beraber yemekler yenildiği anlatılmaktadır.

Hristiyan katılımcı bugünde yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsetmektedir; *“Baharı karşılama mesela züher bayramı işte kutlanır. Baharın gelişini kutlamaya benzer bir bayram işte. Züher’in anlamı yaklaşık nevrüz bayramına.”* (K62). Özbekler ise bugünde yapılan uygulamaları *“Nevruz kutlanıyordu, çok eskilerde beraber toplanıp yemek yapılıyor, sofralar hazırlanıyor, hep beraber yemek yeniliyor. Çok eskiden yapılıyordu artık yapılmıyor, kutlanmıyor yani. Nevruzda da aynı şekilde Özbek pilavı yapılıyor.”* (K68). *“Eskiden nevrüz bayramını kutlardık, mesela ben sarma pişiriyordum, diğeri bir şey pişiriyordu, öyle birlik olarak toplanarak, konu komşu uzun sofralar kurarak yemeklerimizi yiyorduk. Mangal da yapan yapılıyordu, bazısı yapılıyordu bazısı yapılmıyordu. O yaptı ben yapmadım diyerek insanlarda ayırım çıkmasın diye artık o gelenek yapılmıyor.”* (K69) cümleleri ile aktarmaktadırlar.

4.8.3. Yağmur Duası ve Yağmur Yağdırma Ritüeli

Yağmur yağdırma törenleri, özellikle kurak geçen dönemlerde geciken yağmuru yağdırmak ve böylece toprağı canlandırarak bereketi artırmak amacıyla yapılan dinsel ve büyüsel uygulamaları içerir. Tarım toplumlarında, iklim koşulları ve yağış miktarı alınacak mahsulün verimini doğrudan etkilediği için bu tür törenler

büyük önem taşır. Yeterli yağış bolluk ve bereketi; az yağış ise düşük üretim ve kıtlığı beraberinde getirir. Bu nedenle insanlar, doğa olaylarını kontrol edebildiğine inanılan doğaüstü güçlerle iyi ilişkiler kurmak ve yağmurun yağmasını sağlamak amacıyla belirli dönemlerde birtakım özel törenler düzenlemişlerdir (Çıblak, 2002, s. 93).

Yağmur duası için eskiden çocukların ev ev dolaşıp yağ, bulgur topladığı ve sonrasında toplanılan malzemeleri birinin annesinin kısır veya bulgur pilavı yaptığı ve o yapılan şeyi de tüm çocukların oturup yediği anlatılmaktadır. Yapılan başka bir uygulama ise çomça, çömçe denilen tahtadan bir gelinin çocuklar tarafından ev ev dolaştırıldığı ve bu sırada salça, yağ, başka erzakların toplandığı ve toplanan şeylerden yemek yapıldığı yemek yenildikten sonra çomça gelin ne ister bir kaşık su ister denildiği balkondan çocukların üzerine su döküldüğünden bahsedilmektedir.

Arap Sünni katılımcı (K37) bugünde yapılan uygulamalara *“Eskiden yağmur duasına çıkılırdı. Böyle çömlek alırdık, gezerdik ev ev, yağ, bulgur toplardık biz. “Buluta söylüyorum, bulut testlerini doldur, bize dök.” O dua gibi, çocuktuk, kimi bize su serperdi, kimi, yağ, bulgur hazırlardı. Allah vere yukardan su serperlerdi. O topladığımız yağ ve bulguru da bir anne buluruz, o kısır veya bulgur pilavı yapardı, oturur çocuklar hepimiz yerdik. Çok güzeldi, bizde vardı o olay.”* cümleleri ile değinirken; Türk Sünni katılımcılar ise bugünde yapılan uygulamalara *“Eskiden çıkılırdı yağmur duasına, hep beraber toplanıp duaya gidilir işte.”* (K77). *“Eskiden yağmur yağsın diye çomça, çömçe gelin gezdirirlerdi. Tahtayla gelin yaparlardı bize gelirlerdi, kapılardan salça, zeytinyağı, erzak toplarlardı onu yoğurup yerlerdi, sonra çomça gelin ne ister bir kaşık su ister. Evvelden yağmur yağmasa bunu yaparlardı gezdirirlerdi. Ev ev gezerlerdi işte. Onlar geldi millet yukardan aşağıya kafalarına su dökerlerdi, yağmur yağsın diye işte.”* (K94) cümleleri ile değinmektedirler. Türkmen bir katılımcı ise bugünde yapılan uygulamaları *“Eskiden yağmur duasına da çıkılırdı. Ev ev gezilir, bulgur, pirinç, yağ toplanır. Sonra onun duasına yemek pişirirlerdi. Çocuklar da o yemeği yerlerdi. Kimi de çocukların arkasından su dökerdi.”* (K102) cümleleri ile aktarmaktadır.

4.8.4. Evvel Eder

Hicri takvime göre 1 Mart'ta, Miladi takvime göre ise 14 Mart'ta kutlanan bugünde, Haririt Eder (Mart Sütlacı) hazırlanır. Genellikle bir-iki gün öncesinden komşulara dağıtımı yapılır (Özkan, 2009, s. 30).

Arap Alevilerinin (Nusayri) kutladığı bu bayram gününde yapılan uygulamalara şu cümlelerle değinilmektedir; “14 Mart Arapça ile 1 Mart, sütlaç yapıp dağıtılıyor. Evvel Mart, baharın gelişini kutluyoruz. 14 Mart ama bizim Arapça ile 1 Mart, biz özellikle sütlaç yaparız. Yıllardır sütlaç yapılır o zamanda biz de sürdürüyoruz o adeti hala.” (K2). “Baharın gelişini kutladığım 1 Mart’ta sütlaç yaparız, eskiden ineklerimiz vardı, sütü olmayanlara süt verirdik o gün onlar da yapsınlar diye. O gün süt satanlar sütlerini satmaz konu komşuya dağıtırlardı böyle bedava dağıtırlardı.” (K6). “Arapçanın 1 Mart’ında, Hicri olarak 1 Mart’ta evet herkesin evinde isteyen tatlı şeyine göre tatlı koymayan da var sütlaç gibi ama sütlaç değil bizimki, çorba gibi kaselere koyarız ama hani dolma sütlaç gibi kaşıkla yiyebileceğin şekilde evet onu yaparız. İsteyen şeker kadar sevmeyen şeker katmaz ama tuzlu değil sadece sütün tadında olur. Baharın gelişini kutlarız bu şekilde.” (K7). “Baharın gelişini kutlamak için sütlaç yaparız, sizin bildiğiniz gibi şekerli sütlaç evet ondan yaparız. Mısır unu da katarız, biraz da süt bırakırız, kaynatırız biraz yoğun olsun diye. İsteyen yoğun olsun diye o mısır unundan katar ama herkes sevmez onu.” (K10). “Baharın gelişinde sütlaç yaparız. Onu konu komşuya dağıtırız. Gelen misafire de ikram edilir.” (K28). “1 Mart bahar bayramında sütlaç yaparız. Kimde inek varsa komşulara falan süt dağıtırlar, sütlaç yapması için insanlar.” (K29). “Avvel ader, Mart’ın başında, Mart ilki sütlaç yapardık. Eskiden çok yapardık, belki otuz kaseye doldururduk, üzerine tarçın serperdik. Hem bize hem kim gelirse onlara yedirirdik.” (K30). “Baharın gelişini kutladığımız bir gün var mesela, o bayramda sütlaç yaparız, onu bir gün öncesinden yaparız. Misafirin gelirse yediririz, gelmezse de aileye, konu komşuya dağıtırız.” (K31).

4.8.5. Evvel Temmuz

Miladi takvime göre her yıl 14 Temmuz’da kutlanan bu bayram, Musa’nın Havarileri anısına düzenlense de yöre halkı arasında genellikle “yaz bayramı” olarak bilinir. Kırsal kesimlerde hala büyük bir önemle yaşatılan bir gelenektir.

Arap Alevilerine (Nusayri) özgü bu bayram gününde yapılan uygulamalara katılımcılar şu sözleri ile değinmektedirler: “Evvel Temmuz’da da yine oruklarımız, Hatay’ın meşhur yöresel yemekleri yapılıyor. O gün özellikle denize gidilir ve çok kalabalık olur. Çocukken bir kamyon insan toplanıp sabah erkenden Evvel Temmuz’a giderdik. Evvel Temmuz dediğimiz 14 Temmuz Arapça ile 1 Temmuz herkes hazırlanıp

denize giderdi, ziyaretlere giderdi. Bayramlar önemli bizim için eski kültürlerimizi yaşattıyoruz.” (K2). “Evvel Temmuz’a eskiden çok giderdik. 14 Temmuz’da Harbiye şelalelere giderler, akşamdan denize giderler. Bütün gece orda kalırlar, davul zurna sabaha kadar yatmazlar, şenlik festival var Samandağ’da Evvel Temmuz’da.” (K4). “Evvel Temmuz var. Tabii şimdi artık Samandağ’da festival yapılıyor o gün ama çok eskiden ne yapılırdı, denize gidilirdi, kaytaz böreği yapılırdı, iskembusket yapıp şeye giderlerdi eskiden Samandağ’a denize gidilirdi. Kına da yakılırdı, sarma içi de yapılırdı, herşey yapılıyor. Biberli ekmek de yapılırdı. Hem ıspanaklı börek de yapılırdı. Eskiden mahallece toplanılırdı. Öyle anlatır kaynanam eskiden mahallece toplanırdık, cümbür cemaat kamyonet varsa onun kasasında denize gidilirdi. Bir gece önceden kınalar yakılırdı. Darbuka alınır onlar çalınırdı.” (K8). “Eski takvime göre, Arapçayla 1 Temmuz’da eskiden insanlar muhakkak denize giderlerdi. Denize dediğim illa ki bir piknik olayı olur, Harbiye’ye şelalelere gidilirdi. Ama kimisi de denize giderdi. O gün bir azık hazırlanır, ne varsa yöresel mutlaka hazırlanıp gidilirdi. Evvel temmuz diyorlar bizde 14 Temmuz’a denk geliyor. Şarkı da söylenirdi, herkes toplanınca müzik de olurdu.” (K25).

4.8.6. Hasat Dönemi Bayramları (Buğday, Üzüm, Zeytin)

Hasat zamanlarında Ermenilerde üzüm hasadından önce üzüm kutsanıp hırısı yapıldığı, Bulgar göçmenlerinde, Arap Alevilerinde, Türk Sünnilerde ve Türkmenlerde hasatta kurban kesilip fakir fukaraya dağıtıldığı ve yemek yapıldığı, Hristiyanlarda zeytin hasadında festival yapıldığı ve buğday hasadında da ilk ve son gününde özel yemekler yapılıp çalışanlara da yemek yedirildiği aktarılmaktadır.

Arap Alevisi (Nusayri) katılımcı bugünde yapılan uygulamalara “Hasat zamanı iyi mahsul alan kişiler onlar da kurban keserler. Fakir fukaraya dağıtır, yardımcı olur yani.” (K28) cümleleri ile değinirken; Ermeni katılımcı bugünde yapılan uygulamaları “Bi üzüm bayramı var yakında bir Pazar günü. O kutlanıyor. Üzüm kutsanıyor, o zamana kadar üzüm yenmez bizde, üzüm kutsanana kadar. İşte onla beraber bu yedi Ermeni köyü, onun anısına yapılan hırısı yapılır yedi kazan, yedi köyü temsilen, onlara adak olarak her yıl bu Ağustos’un ikinci pazarı yapılır. İşte hırısı, aşure yapılır dağıtılır kilise ayininden sonra işte. Bir gün öncesinde de eğlence yapılır işte, cumartesi tüm köylü toplanır eğlenir, Pazar da hırısı yapılır. Dışardan gelenlerimiz de çok olur. Tabii davul zurna eşliğinde geleneksel bir kutlama, eğlence

oluyor. Yine yemek veriliyor işte orda, yemek pişiriliyor, mangal falan yemek, eğlence güzel bir kutlama oluyor. Ama bu sene yok işte, depremden dolayı. Sadece hırısı yapılacak, eğlence olmayacak, eğlence falan yok.” (K49) sözleri ile aktarmaktadır. Bulgar Göçmeni katılımcı (K50) ise bugünde yaptıklarını aktarırken “Eskiden hasatta bile kurban kesilirdi. Mevrit okuturduk, yemek yapardık.” cümlelerini kullanırken; Hristiyan katılımcılar ise bugünde yapılan uygulamaları şu cümlelerle aktarmaktadırlar; “Genelde bizim burda zeytin hasadında zeytin ve zeytinyağı festivali yapılıyor. Bu yıl yedincisi yapıldı. O zaman tam bir bayram coşkusu yaşıyor ilçede üç gün boyunca, bu yılda 20-25 Ekim arası yapılacak. Beş gün sürecek, yine baya bi güzel olacak, burdaki insanlar seviyorlar böyle gelenek görenekleri yaşatmayı.” (K61). “Hasat şenlikleri eskiden vardı ama şimdi artık kimse yapmıyor. Eskiden Haziran döneminde yapılırdı. Buğdayı biçerken alırlardı yanına kim çalışıyorsa yanında incir, ceviz, badem falan alırlardı, özel yemekler yaparlardı birinci gününde ve son bitirdiği gününde. Dövülmüş buğdayı haşarlardı yoğurtla karıştırırlardı buzdolabına koyarlardı buz gibi olurdu onu alırlardı. Mutebli ama soğuk olacak buz gibi. Onu özellikle hasat döneminde yaparlardı. Son gününde de muhallebi yaparlardı. Pasta niyetine yani. Zeytin hasadı festivali var, üç-dört yıldır güzel oldu bu. Sanatçılar geliyor, stantlar açılıyor, herkes yaptığı ürünlerin satışını yapıyor. Soğuk sıkım zeytinyağı yapılıyor burda. Atla dövüyorlar zeytinleri sonra bayanlar elleri ile sıkıyor onları. Ata taş bağıyoruz at dönüyor taş da zeytini eziyor. Eski bir gelenek, şöyle yuvarlak bir taş, atla çeviriyorlar o taşı eziyorlar zeytinin tanesini, ondan sonra ufak kuyular var bayanlar soğuk suyla yani hiç fabrikaya girmeden elle sıkıyorlar yani elle topluyorlar ona biz süzeti diyoruz ilaç niyetine. Çok kıymetli, değerli bir yağ, şifalı, doktorlar gelip burdan alıyorlar. Dünyanın hiçbir yerinde yok çok eski bir gelenek.” (K62). “Üzüm şenliğini biz bu ay yaptık 6 Ağustos’ta işte. Biz hatta kimse üzüm yemez 6 Ağustos’ta biz bu Pazar yaptık işte. Herkes evinden üzümlerinden biraz koparıp kiliseye getirir. Sonra o üzümler parça parça papaz eriği ile bereket amaçlı halka verilir. Bu şekilde bizim uygulamamız var.” (K64). Türk Sünni katılımcı (K92) bugünde yapılan uygulamaları anlatırken “Eskiden hasatta bile kurban kesilirdi. Mevrit okuturduk, yemek yapardık.” cümlelerini kullanırken; Türkmen katılımcı (K102) ise bugünde yapılan uygulamalara “Buğday zamanında da eskiden eşimin babası çalışanlara yedirmek için kurban kesermiş şimdi de benim eşim hala sürdürüyor o geleneği mesela. Hasat zamanı illa ki keseriz yani.” sözleri ile değinmektedir.

4.9. Geçmişte Yapılıp Şu An Yapılmayan Uygulamalar

Arap Alevilerinde eskiden düğünlerde gelen misafirlere ve tüm köylüye yemek yapılırken artık o geleneğin devam etmediğinden, eskiden bayramdan bayrama yapılan kömbe ve diğer hazırlıkların artık her zaman yapılabildiğinden, eskiden bebekler kırk güne kadar reyhanlanırken artık bu uygulamanın pek yapılmadığından bahsedilmektedir. Arap Sünnilerde eskiden düğünlerde yapılan bayrak takımının artık yapılmadığı ve dış buğdayının eskiden evde yapılıp tabak tabak komşulara dağıtıldığı şimdilerde ise evlerde daha büyük hazırlıklar yapılarak kutlamalar yapıldığı aktarılmaktadır. Ermenilerde deprem ve gençlerin artık köyde kalmamasından dolayı bayramların, gelenkelerin artık eskisi kadar kutlanmadığı ve uygulanmadığı anlatılmaktadır. Bulgar ve Girit göçmenlerinde dış kutlama merasimlerinde eskiden dış ekmeği ve mısır kaynatılıp komşulara dağıtıldığı ama şimdilerde yeni nesilin bunları uygulamadığı ifade edilmektedir. Hristiyanlarda eskiden dış buğdayında sade buğday kaynatılıp süslenerek tabaklarla komşulara dağıtılırken günümüzde misafirlerin eve davet edildiği ve dış buğdayının yanında pastalar, börekler, çörekler de yapılıp ikram edildiği aktarılmaktadır. Özbeklerde eskiden tandırlarda ekmek pişirilirken artık üşengeçlikten dolayı içerde elektrikli tandırlarda ekmek yapıldığı, eskiden herşey yardımlaşarak yapılırken günümüzde insanların herşeye uzak durduğu, Nevruz dışında kutlanan diğer özel günlerin hala kutlanmaya devam ettiği anlatılmaktadır. Türk Sünnilerde eskiden sünnet düğünleri kutlanırken artık çocukların hastanede sünnet ettirildiği ve yemek falan yapılmadığı, düğünlerin eskiden üç gün sürdüğü ve kazan kazan yemek yapıldığı günümüzde ise bir günde sadece dışardan gelen misafirlere yemek yapıldığı, eskiden ölüm olduğunda ilk yedi gün mevlit okunduğu şimdilerde üç günde mevlit yapılıp bitirildiği aktarılmaktadır.

Arap Alevilerinde (Nusayri) geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; *“Çocukluğumda yapılan hazırlıklar artık yok, eskisi gibi yapılmıyor artık hiçbir şey. Eski modeller yok artık. Şimdilerde düğünlerde maddi durumu olanlar pasta kesiyor. Eskisi gibi düğün yemekleri falan yapılmıyor artık. Düğün sahipleri artık düğün pastası yaptırır kesilir dağıtılır misafirlere.”* (K1). *“Eskiden bayramdan bayrama yapardık o yöresel yemekleri, ama şimdi istediğimiz zaman yapıyoruz.”* (K2). *“Eskiden düğüne tüm mahalleyi davet ederlerdi ama şimdi sadece aile bireyleri oluyor. Bizim köy eskiden davulla davet*

ediyorlardı hem de. Eskiden bütün köyü yedirecekler, sofraya koyacaklar.” (K3). “Gelenekler bazı yerlerde hala devam ediyor ama bizim burda artık eskisi kadar yok, yapılmıyor. Yok artık düğün yemekleri yapılmıyor, kalktı, sadece uzaktan gelecek akrabalara yemek yapılıyor. Yani yediriliyor sonra düğüne gidiliyor. Yani benim düşüncem zaten yanlıştı ne gerek vardı o kadar kişiye yemek vermeye.” (K6). “Reyhani döveriz tuz koyarız üstüne zeytinyağı koyarız çocuğu bu yağla reyhanlarız, bir gün var bir gün yok kırk güne kadar reyhan koyarız çocuğa. Vücudunun her yerine süreriz bu yağdan, çocuğun kırkı çıkınca temizleriz bir güzel çocuğu sonra ister koyarsın yine istersen koymazsın. Reyhani artık kimse koymuyor çocuğa.” (K24). “Biz de çocuk doğdu mu yedi çeşit çiçek mesela reyhan döveriz onu zeytinyağıyla şey yaparız bebeği yağlarız o yağla, bebeği reyhanlıyoruz yani. Ben tuza karşıyım tuzlamam çocuğu. Eskiden tuzlardı şimdi reyhanlarız, sürme süreriz. Öyle. Çocukluğumda yapılan şeyler hala devam ediyor. Kömbesi, biberli ekmeği, katıklısı, kaytaz böreği, öyle. İçli köfte hala devam ediyor. Ondan sonra borani, hiç duydunuz mu? Tatlı kabağı var ya bildiğimiz tatlı kabağı, biz onu küp küp doğruyoruz, tuzlu yoğurtla, nohutla yapıyoruz. Kuşbaşı etle, pirinçle, biraz pirinç koyarız, naneyle, tereyağıyla, çok güzel olur.” (K27). “Artık geçmişte yapılan şeylerin çoğu yapılmıyor, düğünde falan yemek yapılmıyor. Belki maddi durumlardan dolayı yapılmıyor bilmiyorum artık herşey çok masraflı çünkü. Artık gücü yetmez kimsenin yapmaya.” (K29). Arap Sünni katılımcılar ise geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamaları şu cümlelerle ifade etmektedirler; “Sütü gelmeyen kadına nişastayla tereyağını kavurup şekerlen karıştırıp anneye verilir. Ama şu anda bilinmiyor bu, şu anda kimseye böyle bir uygulama yapılmıyor. Zaten gençlerimiz kabullenmiyor.” (K33). “Bu gelenekler unutulmaya başlamış. Ben bildiğim gördüğüm kadarını kızlarıma, çocuklarıma öğretmeye çalışıyorum. Bayramlaşmayan insanlar görüyoruz artık. Pandemiden bir de depremden sonra insanlar çok uzaklaştı birbirinden. Biz bayram sabahını heyecanla, dört gözle beklerdik.” (K36). “Dediğim gibi düğünlerimizdeki bayrak takımı olayı artık bitti, eskisi kadar yapılmıyor hiçbir şey. Artık haber veriliyor şu saatte şu kadar kişi gelecek kız almaya gidilecek, aracı olanlar akrabalar herkes katılır, köyün içinde pek olmaz da, dışarda nerde oturuyorsa konvoy şeklinde gidip alınır gelin, geri gelinir. Yemek olayı azaldı eskiden bütün katılanlara yemek verilirdi artık sadece dışardan gelenlere düğün sahibi, öyle kendince yemekler hazırlanıyor yani. Ama Ramazan Bayramı ’ndaki gezi olayları, yemek olayları devam ediyor. Onun öleceğini zannetmiyorum çünkü her kuşak memnun ondan, yani dışardan bile

katılanlar oluyor. Ben çok bakıyorum tanımadığım insanlar da gelmiş, bir şekilde duymuş ya da ne bileyim yeni aile üyesi olmuş dışardan, ya damattır, ya gelindir işte. Dışardan gelenlere niye geldin diyemeyiz, hoş geldin, sefa geldin deriz, bizde diyebilirim ki bu adet kaldı başka da kalmadı.” (K39). “Eskiden ben çocuklarımı doğurduğum zaman yirmibeş sene önce tabaklara koyardık, yine üzerini şekerle süslerdik evlere gönderirdik. Arkadaşlar olsun, akrabalar olsun onlar da içine hediyesini ya para koyarlar öyle gönderirlerdi. Sonra gelenek şey oldu, modernleştiler eve davet ediyorlar artık. Şimdi artık süslemelerini yapıyorlar, onun yanına da pastasını, böreğini, çöreğini baya bi, diş resmi falan, süslemeler yapıyorlar şimdiki gelinler, herkes teknolojiye ayak uyduruyor. Geçmişte yapılan uygulamalarla şimdi yapılan uygulamalar arasında farklılıklar var anladığım kadarıyla, maddiyattan dolayı da azaldı ama daha önce pandemi yaşadık, o zaman bir soğukluk girdi araya, tam herşey düzeldi dedik bu sefer deprem oldu. Biz elimizden geldiği kadar sürdürmeye çalışıyoruz.” (K40). “Diş hediği, diş buğdayını biraz buğday, biraz nohut haşlıyoruz işte onu da tabaklara koyarlar eskiden fasulye gibi şeker çıkardı çeşit çeşit böyle renkli renkli ondan üstüne koyarlardı, ev ev komşulara dağıtırlardı. O tabaklara da para koyarlar beş lira, on lira, iki lira, üç lira eskiden böyleydi. O çocuğa da alır annesi toplar, kendine ya bir tencere alır ya bir kazan alır. Diş buğdayını da böyle yaparlardı işte. Kızım şimdi devir değişti artık yapmıyorlar. Eskisi gitti artık, hele bu depremden sonra millet birbirinden koptu, kimse kimseyi ne tanıyor, ne biliyor, ne soruyor. Pandemiydi, depremdi herkes uzaklaştı birbirinden.” (K42). Çerkez katılımcı ise geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamalara “Bu uygulamalar hala eskiden olduğu gibi devam ediyor. Gelinler de kızım da geleneği devam ettirmez, hiç zannetmiyorum. Gelinim de bana diyor anne biz de bunları öğrenelim de koşturmadan öğrenirler mi bilmiyorum. Zamanla kayboluyor. Biliyorlar ama yapımını bilmiyorlar, şimdi söylesem mesela şunu şöyle yap desem aaa onunla mı uğraşacağım derler. Bu hamur yemeğini bilirler yaparlar da ama bu şipsi pasta dediğimizi biraz zor yaparlar. Bizden sonra onu hiç yapan olmaz herhalde. Artık oğlanlar da kendileri öğrensin kendileri yapsınlar ne yapalım.” (K43) cümleleri ile değinmektedir. Ermeniler geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamaları aktarırken “Deprem öncesi gelenekler devam ediyordu ama artık değil. Deprem öncesi İstanbul’dan iki-üç araba turumuz geliyordu mesela. Cuma akşamı gençler onlara yemek yaparlardı. Börekler, mezeler, pilavlar, şiş kebaplar, balıklar, tavuklar, ne gelirse aklına, dört köşesi kilise havlusunun, orda altta misafirhanemiz vardı. Dolup

taşardı millet ama şimdi orası tadilatta, kilise tadilatta, hiçbir şey yok.” (K45). “Hala eski yemekler, gelenekler devam ediyor. Ama yavaş yavaş unutulacak artık. Yeni nesil yavaş yavaş yapmayacak, belki de bayramları bile kutlamamaya başlayacak.” (K48). “Hala eski yemekler, gelenekler devam ediyor. Devam ettiriyoruz. Gençler de biliyor ama eskisi gibi yapılmıyor. Burda artık kimse kalmadığı için çocuk doğduğunda vaftiz yapılmıyor, gelenekler eskisi kadar uygulanmıyor. Bayram desen papaz yok şu an köyde, eskisi gibi olmuyor. Papaz hem buraya hem İskenderun’a baktığı için eskisi gibi olmuyor tabii.” (K49) sözlerini kullanmaktadırlar. Geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamalar Bulgar ve Girit Göçmeni katılımcılar tarafından ise “Dişi çıktığında eskiden yapardık, burda mısır kaynatıp öyle tabaklara koyup dağıtırdık, evvelden öyleydi ama şimdi hiç yok.” (K50). “Dişi çıktığında diş ekmeği yapıyoruz. Eskiden yapardık biz ama şimdi gençler yaparlar mı bilmiyorum. Eskiden evde fırında ekmek yaparken ekşi maya ile un ile yoğururdu onu da yağ koyardı, şeker koyardı, sütler de çoktu eskiden, tereyağı, evde ne varsa koyardı öyle tatlı bir ekmek yapardı. Odun fırınında pişirirdi yine onu da.” (K51) cümleleri ile aktarılmaktadır. Hristiyanlarda geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamalar şu şekilde anlatılmaktadır; “Eskiden çocuğun dişi çıktığında evde haşarlardı buğdayı nohudu, süslerlerdi gönderirlerdi tabak tabak. Ama şu anda şimdiki nesil evde yapıyor mesela pastasından tut, yedi-sekiz çeşit, ayrıyeten buğday eğlence gibi yapıyorlar artık. Ama eskiden bizim zamanımızda bu yoktu, sade eve gönderirlerdi böyle bir tabak. Buğday, nar, üzüm, nohut, fındık, fıstık böyle şeyler koyarlardı içine.” (K60). “Bir kısmı devam ediyor ama unutilan çok var. Çocuklarım bazı şeyleri bilirler ama hepsini değil. Çok eski konuları bilmezler hatta biz bile bazılarını unutmuşuz yani. Eskiden daha inanç vardı taaa nerelerden insanlar ziyaretlere bayramları kutlamak için yürüyerek kaç km gelirdi. Şimdi artık o inanç kimsede kalmamış.” (K62). “Dişi çıktığında diş buğdayı yapıyoruz tabii. Bu yeni çıktı şimdi, diş buğdayı, baby showerlar, yani herşey yapılıyor burda. Eskiden tabii yoktu. Diş şeklinde pasta yapılıyor, kekler, poğaçalar, diş buğdayı yapılıyor.” (K64). Geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamalar Özbekler tarafından şu cümlelerle anlatılmaktadır; “Bundan on sene evvel yaptığımız şeyler artık yok. İnsanlar artık ne bileyim birbirinden daha çok uzaklaştı. Daha önce insan birisine giderken hiç çekinmeden canı sıkılınca çat kapı giderdi, geliyorlardı. Ama artık kişi istemediyse gitmiyoruz veyahut gitsek bile kişi istemediyse birşeyi bahane ederek hemen geliyoruz. Genelde telefon açıp soruyoruz müsait misin değil misin diye? Eskiden evin arkasındaki tandırlarda ekmek yapardık ama artık elektrikli saclarda

yapıyoruz. Kendimizin de kolayına geldiği için, dışarıyı sıcaktır diye düşündüğümüz için. Eskiden yağmur yağsa da o tandırda ekmek pişecek, pişen ekmeklerimizi çocuklar içeriye taşıyordu. Yani birbirimizle yardımlaşarak bugün ben hamur yapıyorum, komşuya sesleniyordun bugün ben hamur yaptım dışarı çıkma diye, gelip kendisi şemsiye tutuyordu, pişen ekmeği ıslanmasın diye içeri taşıyordu. Artık özellikle iki seneden beri herkes rahatına daha bir düşkün oldu.” (K66). “Eski kültür değişmedi halen aynı devam ettiriyoruz. Düğünlerimiz de aynı, elli-altmış tane yağda şekerli katmer yapıyoruz, yine elli-altmış tane de en az tandırda ekmek yapıyoruz.” (K67). “Eskiden yapılan tüm gelenekler, yemekler hala yapılmaya devam ediyor özel günlerde. Sadece artık nevrüz kutlanmıyor.” (K68). Türk Sünnilerde geçmişte yapılıp şu an yapılmayan uygulamalar ise sözleri ile ifade edilmektedir; “Eski sünnet geleneği devam etmiyor, kalktı. Mesela eskiden Hıdırbey köyünde, Yoğunuk’ta düğünler üç gün olurdu. Çok önceleri bir haftamıştı, sonra üç güne düştü. İki güne şimdi bir günde yapıyorlar. Eskiden herşeyler daha güzeldi, şimdi birşeylerin tadı kalmadı.” (K77). “Eskiden bütün köye verirlerdi, şimdi sadece gelen misafire veriliyor yemekler. Mesela ben dışardan misafir geldim düğüne ben düğün yemeğimi yerim düğün evinde sonra düğün yerine çıkar giderim. Ama köylü gitmez. Yok bizde eskisi gibi değil, devam etmiyor o gelenekler.” (K79). “Mesela düğünlerde, nişanlarda yemek kalktı. Haa nişanda oniki-onüç tepsi tatlı getiriyorlar o devam ediyor ama hiçbiri kalmadı eskisi gibi. Bir akşam yemeği olacaksa kendi evimizde işte kendimize kadar bir dövme aşı olsun, gelen misafire kadar yapılıyor. Öncekilerden hiçbir şey kalmadı. Keşke devamı gelse, keşke sürdürebilsek ama kalktı yani, ille ortama ayak uydurmak zorunda kalıyorsun. Pandemi süreci, deprem de etkiledi tabii bu süreci, farkındaysanız hiçbir şeye güç yetmez oldu artık. Bir kilo pirinç olmuş 80-90 lira yani, 100-150 kişiden aşağı yemek yapılmadığı için, gelenekleri yavaş yavaş bitirdiler yani. Keşke eskisi gibi olsa ama maalesef. İnsanlar o kadar uzaklaştı ki, misafir gelmesin diye kapısını örten insanlar var. Eskiden çat kapı giderdik misafirliğe, şimdi aramana rağmen önceden evde yokum diyor. Maalesef nerde eski insanların sıcaklığı bile kalmadı.” (K80). “Eskiden herkes evinde yapardı düğün yemeklerini artık herkes salonda yapıyor. Eskiden merasimler falan aile arasında kalabalık yapılırdı. İsteme önce çekirdek aile içinde olurdu eskiden büyüklerden fikir alınırdı ama artık bunların hiçbiri kalmadı. Artık o gelenekler görenekler unutulmaya başladı, çok üzücü ama artık kalmadı yani.” (K83). “Eskiden mesela evde ölü varsa yedisine kadar çamaşır yıkatmazlardı. Kırkına kadar televizyon açılmazdı evde. Eskiden yedisine kadar mevlit okunurdu şimdi üçüne

çekildi. Düğünler artık bir güne düşmeye başladı eskiden iki-üç gün olurmuş, eskiden altı-yedi çeşit yemek yapılırdı düğünlerde şimdi ikiye kadar düştü yani. Eskiden kına düğün ayrı olurdu şimdi tek gecede hem kına hem düğün oluyor.” (K86). “Keşke düğünler eskisi gibi davet etse, artık insanlar çok uzak kaldı birbirinden, birlik olunmuyor eskisi gibi, artık burda eskisi gibi koca kazanlarla yemek yapılmıyor, eskiden demir tabaklarla yemek ikram edilirdi, şimdi plastik tabaklarla ikram ediliyor. Sonra çöpe atılıyor onlar, pandemiden sonra değişti herşey. Köpük tabaklara dönüldü artık.” (K88). “Eskiden düğünler üç gün sürerdi, iki gün önceden gelirlerdi misafirler, yatılı olarak, iki gün erkek evinde, bir gün kız evinde olurdu. İki buçuk-üç gün sürüyordu. Şimdi mesela, öğlen ikindi gibi geliyorlar damadın evine yemek yapıyor yeniliyor içiliyor, düğün için ya salona ya da okulun bahçesine gidiliyor, orda yapıyor. Orda meyve suyu, kek, kola veya pasta dağıtılıyor. Bir günde bitiyor yani. Bir gün kız evinde kına günü yemek oluyor yani. Ama bir öğün yapıyorlar sadece. Kına günü de düğün günü de bir akşam yemeği veriyorlar yani. Ama önceden kahvaltı vardı, iki-üç gün kazanlar inmiyordu şimdi ama bunlar yok.” (K99).

4.10. Bu Değerlerin Unutulmaması için Yapılan Uygulamalar

Arap Alevilerinde (Nusayri) bu değerlerin unutulmaması için yapılan uygulamalardan şu şekilde bahsedilmektedir; “Yavaş yavaş unutulmaya başladı maalesef, bir tek Yumurta bayramı o da bizim köyde olduğu için biz hala onu yapıyoruz ve sürdürüyoruz, yani benim çocuklarım çok sever o bayramı. Bu yıl bile kutladık biz Yumurta bayramını, yumurtaları boyuyoruz işte çocuklara sepet hazırlıyoruz, büyük küçük fark etmiyor.” (K5). “Artık bu uygulamalar maalesef unutulmaya başladı, eskisi gibi yapılmıyor. Şu anki nesil çok sıcak bakmıyor çünkü, ha nasıl hatırlanıyor işte Samandağlılar yapıyor festival tarzında, konserlerden dolayı gençlere cazip geliyor. Gençler giderse aslında konsere gitmek için gidiyor kültürü sürdürmek için değil.” (K8). “Şimdi bizde Evvel Temmuz var eskiden Evvel Temmuz’da Arapça’yla Temmuz 1’inde mutlaka herkes gezmeye giderdi, yemekler yapılır, çiğ köfte, kaytaz börek, içli köfte, oruk, mezeler, giderler dışarda yaparlardı, ama şimdi unutuldu. Artık bu yapılmıyor, öldü, ama Hristiyanlar devam ediyor bu bayrama. Zaten bu bayram aslında onların bayramı.” (K9). “Düğünlerde hala devam ediyor dersek şöyle olur, yani artık maddi durumu çok güçlü olanlar dışarda yapıyorlar, köylerde artık evin içinde bu yemekler sadece cenazelerde, bize özgü bayramlarda, evet evde yapılıyor

ama düğünlerde artık yok. Sadece dışardan misafirimiz geldiğinde, işte bizim dünürlerimiz dışardan geldiği için artık biz tanıtım amaçlı yaptık.” (K12). “Artık vallahi unutuluyor, gençler artık yapmak istemiyor, yapmıyor, unutulmaya başlandı. Biz son nesiliz herhalde, gençler bilmiyorlar. Mesela kömbeyi yapmasını gençler bilmiyor. Gençler sadece alın teri dökmeden para kazanmak isterler. İçli köfte ve yayvan oruk yaparlardı eskiden sacda pişirirlerdi. Kuyruk yağıyla yaparlardı onu ama şimdi kimse yağlı yiyemiyor diye yapmıyorlar onu artık. Depremden sonra da artık kimse kimseyi çekemiyor. Tahammülü yok artık insanların. Gençler de olsa da olur, olmasa da modundalar maalesef. Önemsemiyorlar böyle şeyleri. Onlar herşey onların istediği gibi olsun istiyorlar maalesef.” (K25). Arap Sünni katılımcı (K41) ise bu değerlerin unutulmaması için yapılan uygulamaları “Artık unutuldu unutuldu, dedim ya eskiden gelini bayrak takımıyla getirirler, şimdi o yok zaten. Yemeklerimiz ama hala devam ediyor.” cümleleri ile aktarmaktadır. Türk Sünni katılımcılar ise bu değerlerin unutulmaması için yapılan uygulamalara şu sözlerle değinmektedirler; “Artık bunları yeni nesil hiç yapmıyor eski neslin de pek yapası yok canımsın. Yeni nesil de huu batıl inanç falan diyor. Eskilerin değer vererek bizlere öğrettikleri emanetleri artık unutulup gidiyor. Gençler bilmiyor, ne gerek var diyor.” (K78). “Hala bu gelenekler devam ediyor, yok unutulmuş değil, özellikle kömbe zamanı Reyhanlı’ya geldiğinizde işte o kara tepsilerde evlerde yapılır, fırınlara gönderilir. Kadınlar genelde Ramazan’da akşam yapmayı tercih ederler konu komşu toplanır, işte kömbe yapılır, şey gibi gelirdi eskiden sosyal aktivite gibi. Kömbe zamanı bir gün o komşuda, bir gün diğerinde öyle, sonra o tepsiler fırınlarda gider, pişirilir, kömbe kokusu alırsınız Reyhanlı’da.” (K84). “Gelenekler görenekler devam ediyor ama unutulmaya da başladı. Kızlarım, torunlarım bu gelenekleri görenekleri devam ettirir mi, biraz zor. Ekonomik koşullardan ziyade artık insanlar rahata alıştılar ve hazır şeyler yaptırıp yiyorlar, uğraşmak istemiyorlar.” (K92). “Şimdiki gençlere akıl ermiyor, işten kaçıyorlar. Kızlarımız gelinlerimiz adetleri biliyor ama uygulamak istemiyorlar. Büyükler onları uygularsa öyle uygulanıyor yoksa küçükler kaçıyor.” (K93). “Çoktan unutuldu kızım artık kimse yapmıyor eskisi gibi. Kalmadı o adetlerimiz kalmadı. Eskiden çocukluğumda insanlar, komşularımız çok samimiydi. Pandemiden sonra ilişkilerimiz çok değişti.” (K98). Türkmen katılımcı ile Özbek katılımcı ise bu değerlerin unutulmaması için yapılan uygulamalara değinirken “Eskiden yapılan yemekler gelenekleri biz devam ettiriyoruz ama bizden sonrakiler devam ettirir mi bilmiyorum. Biz elimizden geldiğince yapmaya çalışıyoruz ama ondan sonrası onlara

kalmış yaparlar mı bilmiyorum. Yeni nesil daha çok hazır alıyor bu kadar emek verirler mi bakalım.” (K102). “Gelenekler hala yapılıyor canım. Şimdi şöyle canım pandemi döneminde olmadı, pandemi sürecinde insanlar biraz uzaklaştı, o pandemi sürecinde insanlar birbirine selam bile vermeye korkar oldu. Depremden sonra insanlar birbirine yardım etmeye başladı ama öyle uzaklaşma olmadı.” (K106) sözlerini kullanmaktadırlar.

4.11. Diğer Özel Günlerde Yapılan Uygulamalar

Arap Sünni katılımcı diğer özel günlerde yapılan uygulamalardan şu cümlelerle bahsederken “*Özel günlerde sabah kahvaltısında biberli ekmek yapılır. Ama düğünlerde yok yapılmaz. Ha gün olur biz kendimiz yaparız çayın yanında yeriz, ama öyle düğünlerde çıkmaz.*” (K33); Özbek katılımcı yapılan uygulamaları “*Yaşlı biri 63 yaşına girerse kurban kesip dağıtılır, peygamber efendimizin yaşı kadar yaşadı diye.*” cümlelerini kullanarak aktarmaktadır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1. Sonuçlar

Çalışmada Hatay’da yaşayan farklı etnik köken ve inançlardan halkın özel gün ve törenlerinde geleneksel olarak yaptıkları gastronomik uygulamaların araştırılması amaçlanmıştır. Çalışma kapsamında Hatay’da yaşayan Türk Sünniler, Arap Sünniler, Arap Aleviler (Nusayri), Hristiyanlar, Museviler, Ermeniler, Özbekler, Bulgar ve Girit Göçmenleri, Yörükler, Çerkesler ve Türkmenlerle yüz yüze yapılan görüşme kayıtları çalışmanın temel veri kaynağını oluşturmuştur. 106 katılımcıyla yapılan görüşme ses kayıtlarının transkripsiyonu ile 424 sayfalık metin dosyası elde edilmiştir.

Araştırma verileri MAXQDA nitel analiz programında işlenerek analiz edilmiş ve Hatay’da yaşayan etnik köken ve dini topluluklara ait özel günlerde yapılan gastronomik uygulamaların doğum, düğün (evlenme), ölüm, sünnet, dini gün ve geceler, dini bayramlar, uğurlama ve karşılama ile mevsimlik bayramlar temaları altında kümelendiği anlaşılmıştır. İlgili literatür incelendiğinde Hatay ili mutfak kültürünün araştırılması konulu birçok çalışma (Şahin, 2003; Şahin, 2010; Özdemir ve Güngör, 2016; Canbolat, 2017; Kaypak ve Uçar, 2018; Taşkın, 2019) yapıldığı görülmektedir. Bu çalışmayı Hatay ili mutfak kültürünün araştırılmasını amaçlayan diğer çalışmalardan ayıran en temel farklılık; Hatay’da yaşayan farklı etnik köken ve inançlardan halkın özel gün ve törenlerinde geleneksel olarak yaptıkları gastronomik uygulamalara odaklı bir çalışma olmasıdır.

Katılımcılarla yapılan görüşmeler, doğum, sünnet, düğün/evlenme, ölüm, dini bayramlar-dini gün ve geceler, asker uğurlaması – karşılması / hacca uğurlama – karşılama ve Hıdırellez / Nevruz / Hasat dönemi / Mevsimlik Bayramlarda ikram edilen yiyecek - içecekler ve bu özel günlere ilişkin gastronomik ritüeller odağında şekillenmiştir.

Görüşmeler sonucu elde edilen çalışma bulgularına göre doğum temasının; annenin beslenmesi, bebeğin doğumunun duyurulması, doğum sonrası bebeğe/anneye ziyaret, ilk diş çıkarma, bebek mevlidi, kırk çıkarma, ilk yürüme, vaftiz, çocuğu olmayanların adak adaması, çocuğun ilk saç, ilk tırnağının kesilmesi ve ilk dişini görme alt kodları altında kümelendiği görülmüştür.

Doğum temasının alt kodlarında yer alan özel günlere ilişkin ikram edilen yiyecek içecek çeşitlerinin analizini gösteren kelime frekansları incelendiğinde ise dikkat çeken ikramlıkların baklava (46), hedik (39), diş hediği (26), kurban (hakike kurbanı) (23) halka tatlısı (müşebbek) (16), lohusa şerbeti (kaynar) (16) ve Özbek pilavı (9) olduğu anlaşılmaktadır.

Sünnet temasında ikram edilen yiyecek içecek çeşitlerinin analizini gösteren kelime frekansları incelendiğinde ise dikkat çeken ikramlıkların pilav (52), dolma (44), fasulye (40), aşur (aşure, keşkek, dövme) (38), sarma (35), içli köfte (20), Özbek pilavı (10), oruk (10) ve Özbek mantısı (8) olduğu görülmektedir.

Düğün temasına ilişkin çalışma bulgularına göre ise düğün öncesi alt kategorisinde; kız isteme, söz kesme, nişan, çeyiz çıkarma, düğüne davet ve gelin hamamı kodları, düğün sırası alt kategorisinde; kına günü ve gecesi, düğün hazırlığı ve düğün yemeği, gelin eve girmeden önce, gelin erkek evine/kaynanasının evine geldiğinde, gelin anne evinden çıkarken, gelin arabadan inmeden/gelin yüzünü açarken, gelin düğünden akşam eve geldiğinde, kız çıkarma/gelin alma ve nikah kodları; düğün sonrası alt kategorisinde ise düğünden yedi gün sonra kızın baba evini ziyaret etmesi, düğünden sonra tebrik alma ve gelin başı kodları altında incelenmiştir.

Düğün temasının alt kodlarında yer alan özel günlere ilişkin ikram edilen yiyecek içecek çeşitlerinin analizini gösteren kelime frekansları incelendiğinde; keşkek (aşur, dövme, aşure, hırısı) (99), baklava (95), dolma (74), sarma (69), içli köfte (56), pilav (66), kuru fasulye (49), çikolata (36), oruk (32), kına çerezi (24), humus (24) ve kaytaz böreği (19) ikramlıklarının ön plana çıktığı görülmektedir.

Diğer yandan ölüm temasına ilişkin çalışma bulgularına göre; ölüm temasının cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı günlerinde ve senesinde yapılan uygulamalar ile taziye ziyaretlerinde yapılan uygulamalar alt kodları altında kümelendiği görülmüştür. Ölüm temasının alt kodlarında yer alan özel günlere ilişkin ikram edilen yiyecek içecek çeşitlerinin analizini gösteren kelime frekansları incelendiğinde ise dikkat çeken ikramlıkların lokum (107), lahmacun (58), meyve suyu (54), keşkek (aşur, dövme, aşure, hırısı) (52), hazır helva (47), kahve (35), kağıt kebabı (35), baklava (19) ve çay (18) olduğu anlaşılmaktadır.

Dini bayramlar, gün ve geceler temasının ise Ramazan orucu ve iftar sofraları, Ramazan (şeker) bayramı, kurban bayramı, kandil günleri, aşure günü, paskalya (yumurta) bayramı, barbara bayramı, noel, isim bayramları, Meryem ana yortusu,

Kıddes/İydi'l Kıddes (Vaftiz bayramı), İyd Rasılseni/Res-ül Sene (Yılbaşı bayramı) ve İyd-il Gadir (Gadir Hum bayramı) alt kodlarında yoğunlaştığı görülmektedir.

Dini bayramlar, gün ve geceler temasının alt kodlarında yer alan özel günlere ilişkin ikram edilen yiyecek içecek çeşitlerinin analizini gösteren kelime frekansları incelendiğinde; dikkat çeken ikramlıkların; kömbe (112), keşkek (aşur, dövme, aşure, hırsisi) (71), içli köfte (68), oruk (35), tatlı aşure (32), kaytaz böreği (27), sarma (26), kavurma (24), kahke (22) ve künefe (18) olduğu anlaşılmaktadır.

Araştırma bulgularına göre söz konusu temalara ilişkin farklı etnik ve inançsal gruplardan katılımcı açıklamalarının özel gün ve törenlerine ilişkin ritüeller çok büyük farklılıklar gösterdiği gibi benzerlik gösteren birçok ritüelin de olduğu anlaşılmaktadır. Ancak farklı olan birçok gastronomik özel gün ritüelinin farklı etnik ve inanç mensubu olan bölge halkınca da paylaşılıyor ve kutlanıyor olması dikkat çekicidir. Çalışma bulguları daha önce gerek Hatay ili kapsamında gerekse farklı iller ya da bölgelere ilişkin yapılmış çalışma bulgularıyla benzerlik gösterdiği görülmektedir. Nitekim Özkan (2009), “Kardeş Bayramlar ve Özel Günler” başlıklı çalışmasında “*Yahudilik, Hristiyanlık ve İslamiyet gibi üç semavi dinin de bayramlarını kutladıkları için Arap Alevilerinin (Nusayri) yıl içerisinde idrak ettikleri bayram ve özel gün sayısı yüze yaklaşıyor. Bu nedenle de Hatay, bütün Türkiye’de en çok bayramın kutlandığı kent olma özelliği taşıyor. Bu bayramlar içinde Hristiyanlığa ait bayramlar çoğunluğu oluşturuyor*” sözlerine yer vermektedir. Gerek Hristiyan katılımcılardan K64 tarafından dile getirilen “*Paskalya bayramına herkes katılabiliyor. Bizde yok zaten sen Alevisin, sen Sünnisin sen katılamazsın öyle bir şey yok zaten bizde. Merak eden, isteyen herkes gelebilir katılabilir*” açıklama, gerekse Ermeni katılımcılardan K47’nin “*Yok, artık biliyorsun herşey salonda oluyor. Yemek dışarda restoranlarda yeniliyor. Benim düğünümde 1991’de kına gecesinde eğlence yapılmış burda, ben İskenderun’daydım. Kınamı yakıp döndüm hemen, erkek tarafı döndü hemen. Erkek tarafı sofralar açmışlar, sarmalar, içli köfteler, bu tür şeylerle gelen ziyaretçileri ağırlamışlar. Özel mezelerle, bu tarz şeyler yapmışlar. Aynı Hatay gibi, Ermeni, Arap, Türk yok burda, herkesin artık ortak kültürü*” sözleri Özkan (2009)’un açıklamalarını destekler niteliktedir.

Aksoy’un (2018) çalışma bulguları da benzer sonuçları ortaya koymaktadır. İlgili araştırma bulgularına göre katılımcılar, Sünni Müslümanlar ve Arap Alevilerinin (Nusayri) dini bayramları hakkında bilgi sahibi olduklarını ve bu bayramları yüz yüze veya telefon aracılığıyla kutladıklarını ifade etmişlerdir. Bunun yanı sıra, kendi

bayramlarına da diğer kültürel gruplardan ve diğer bölgedeki diğer Ermenilerden katılım olduğunu da belirtmişlerdir. Katılımcıların büyük çoğunluğunun kendi bayramlarına katılım gösterdiği, bayramların adlarını ve tarihlerini bildiği; ancak bayramların anlamı hakkında tam bilgiye sahip olmamasına rağmen bunları aktarmaya çalıştıkları saptanmıştır. Ayrıca zaman zaman kent yöneticilerinin de bu kutlamalara katılım gösterdiği belirtilmiştir. Tüm bu bulgular doğrultusunda, her topluluğun birbirlerine karşı saygılı olduğu ve bayramların bu saygının en güzel örneği olduğu vurgulanmıştır.

Bebek doğduğunda yapılan gastronomi temalı ritüellere ilişkin çalışma bulguları ise Sökmen ve Sökmen (2021) tarafından yapılan “Kültürel Miras Anadolu’nun Yöresel Mutfakları” başlıklı çalışma bulgularıyla benzerlik göstermektedir. İlgili çalışma bulguları arasında yer alan *“Hatay’da erkek bebek doğduğunda, doğumun gerçekleştiği evin kapısı üzerinden avluya taş atılır. Bu ritüele ev taşlama adı verilir. Ev taşlamaya gelen köy gençlerine bir koç hediye edilir, onlar da bu koçu kavurma yapar”* açıklaması, Türk Sünni katılımcı K92’nin sözleriyle *“Çocuk doğduğunda çocuklar evi taşarlardı. Babam ona hazırlıklı olduğu için öncesinde tatlı alırdı. Veya evde şeker türü, lokum türü bir şeyler bulundururdu. Onlar çocuklara verilir, dağıtırdı. Komşulara tatlı dağıtırdı benim çocukluğumda.”* aynı doğrultuda olduğu görülmektedir. Özbek katılımcı K66’nın açıklamaları *“Çocuk dünyaya geldiğinde bizde Allah yolunda bir tane kurbanlık adıyorlar ve pilav yapıp pişirip dağıtıyorlar. Konu komşuyu çağırıyorlar, pilavı yapmak için aşçı geliyor zaten, erkeklerden aşçı olanlar var. Pilav çok olursa eğer erkek aşçı geliyor, az olursa eğer kendimiz pişiriyoruz. Soğandır, koyun etidir, havuçtur kavruluyor, Özbek pilavı yapıyoruz evet. Yanında salatası olsun, meyvesi olsun. Hep beraber hatim yapıyoruz, hatimden sonra o şekilde herkese dağıtılıyor”* da Sökmen ve Sökmen (2021)’nin çalışma bulgularıyla örtüşmektedir. Aynı çalışmanın bir diğer bulgusu olan *“Bebeğin ilk dişi için buğday ve mısır kaynatılarak diş hediği yapılır, üzerine susam eklenerek komşulara dağıtılır”* ritüeli, Türk Sünni katılımcılardan K92’nin *“Bebeğin dişi çıktığında hedik dediğimiz buğdayla, mısırla, nohutla yapılan bir kuru besin öyle yapılıp tabakların içine konur, üzerine şekerler, şekerlemeler konur, o zamanlar leblebi şekerleri vardı, çikolata falan çok yoktu, onlar konur, komşulara dağıtırdı onlar”* ifadelerini desteklemektedir.

Çalışmanın dikkat çekici bulgularından bir diğerinde; Erzin’de yaşayan Bulgar ve Girit Göçmenlerinde cenaze günü, ölümün üçüncü, yedinci, kırkıncı günü ve

senesinde yapılan uygulamalardan katılımcı K50 şu şekilde bahsetmektedir: “Eskiden yedisine kadardı ama şimdi üçüne kadar cenaze evine yemek götürülür, üçünde mevlit okutulur, yemek verilir, helvası kavrulur, ırmik helvası yapılır, sonra dağıtılır. Eskiden düğün yemekleri gibi, etli pilav yapılırdı, türlü yapılırdı. Cacık, salata, sütlaç da olurdu. Birinin mevlidi olacak diye duyurulur, herkes o eve süt götürürdü sütlaç yapılacak diye. Kırkında, senesinde de mevlit okutulur ama bir şey yapıp dağıtılmaz. Senesinde okuntudan sonra çayın yanına pasta, çörek, börek türü şeyler ikram edilir. Lokum da dağıtan olur.” Katılımcı K51 ise “Cenazede geceden hamur yoğurulup sabaha karşı bazlama pişiriliyordu. Eskiden vesait yoktu sadece at arabaları vardı, yürüyerek götürüyorlardı cenaze evine, dükkandan da bir kutu helva alınırdu, cenazeyi defnettikten sonra cenaze evinde yerlerdi onları. Bir de akrabalar, komşular falan cenaze evine yemek götürürlerdi. O zaman yedisinde, kırkında un helvası yaparlardı, kara undan, karakılçık unundan. Helvanın üzerine tarçın katardık sadece. Eskiden bizim çocukluğumuzda yoktu fıstıklar, çam fıstıkları bakkallara gelmiyordu. Artık şimdi herşey kullanılıyor, zaten artık helvalar da hazır geliyor. Kırkında da, elliikisinde de, senesinde de mevlit okutuluyor, yemek yapılıyor.” açıklamasını yapmaktadır. Cenazelerde gastronomi temalı ritüellere ilişkin bu bulgular, Algül’ün (2019, s. 78) çalışma bulgularıyla “Cenazenin yedisinde helva kavrulur, zira yedinci gün ölünün burnunun düştüğüne inanılır. “Kavrulan helvanın kokusu arş-ı alaya çıkar, bu kokudan dolayı ölen kişi burnunun sızısını duymaz” denilmektedir. Cenaze evinde ilk yedi gün bir şey yenilip içilmez. Bunun “Allah’ın emri” olduğuna inanılır. İlk günden yedinci gününe kadar komşular cenaze evini yalnız bırakmaz. Cenazenin kırkınıcı günü ölünün bütün eklemlerinin dağılacağına inanılır. Kırkınıcı günde de ölen kişinin hayrına mevlit okutulur, yemek verilir. Cenazenin elli ikinci gecesine halk arasında “52 azası” denir. Bugün ölen kişinin etinin kemiğinden ayrılacağına, kimilerine göre ise burnunun düştüğüne inanılır. Bu sebeple cenazenin elli ikinci gecesinde tespahler çekilir, Yasin Suresi okunur. Ölü bu acıyı duymasın diye helva kavrulur, dua edilir. “Un kokutma” denilen işlemde cenazenin elli ikinci gününde yapılır. Un kavrulur ve “Merhum kemiklerinin ayrıldığı gün acısını duymasın diye un kokuttuk denir.” benzerlik göstermektedir.

Gelin, Perşembe günü oğlan evine hareket için ata bindirilir. Düğün kafilesi ile birlikte hareket eder. Ev veya çadıra gelindiğinde gelin attan inmez, geleneğe göre hediye bekler, kayın babası “indirmelik” adı verilen bir meblağ (altın, koyun takı vb.) bağışlamaya söz verince, attan iner. Bu adet, günümüzde de geçerliliğini

korumaktadır. Gelin, oğlan evine girmeden önce, gelinin üzerinden susam, üzüm, buğday, darı ile karışık bozuk para atılır. Günümüzde de uygulanan bu adette herkes uğur getireceği inancıyla para kapmaya çalışır. Buna “saçı saçma” adeti denir. “Darısı başımıza” geleneği buradan gelir ve çok eski milli bir geleneğe dayanır (Eröz, 1996, s. 125-126). Şöyle ki, saç geleneğinde her dönemde topluluğun ürettiği en önemli ürünler kullanılmıştır. Avcılık döneminde av hayvanının kanı, yağı ve eti; hayvancılıkla geçinilen çobanlık döneminde süt, kımız ve hayvan yağı; tarıma geçilen çiftçilik döneminde ise darı, buğday ve çeşitli meyveler saç olarak kullanılmıştır. Saçı, Şamanizm’e ait bir unsur olup, farklı bir soydan gelen gelinin, kocasının soyuna ait atalar ve koruyucu ruhlar tarafından kabul edilmesini sağlamak amacıyla gerçekleştirilen kurban ritüelinin günümüze ulaşan bir kalıntısı olarak değerlendirilmektedir (İnan, 1952; s. 167). Çalışmamızda da katılımcıların “*gelin oğlan evine geldiğinde arabadan inmez ve kayınbabası yüz görümlüğü olarak tarla, zeytinlik, altın verir*” ifadeleri ile “*gelin oğlan evine girmeden önce gelinin üzerinden buğday, bozuk para, şeker saçıldığı*” ifadelerini de doğrulamaktadır.

Şahin’in (2003) yaptığı çalışmada “*Antakya ve çevre ilçelerinde (Yayladağı) düğünlerde yapılan yemeklerle, evlerde misafirler için yapılan yemekler hemen hemen aynıdır. Sarma, dolma, kuru fasulye, aşur, pilav türü yiyecekler ve yapılması oldukça zahmet isteyen oruk düğünlerin baş yiyeceğidir. Düğünlerde yapılan yemekler eskiden çok daha çeşitli ve özenle yapılan yemeklerdi. Düğün için yapılan hazırlıklar, düğün gününden çok daha önce başlayıp, düğün günü sanki bir şölen havasında gerçekleşmekteymiş. Yere serilen uzun yer sofraları özellikle bayanlar için hazırlanır, erkeklere varsa masalarda yemek verilirmiş. Günümüzde bu geleneksel uygulamaların çoğu ortadan kalkmış durumdadır. Düğünde genelde yemek yapılır. Durumu iyi olan hayvan keser. Etlı bulgur pilavı (aş), aşur, şiş börek, etli pirinç, kuru fasulye pişirilir. Etlar büyük büyük doğranarak yemek yapılır ve gelenlere yedirilir. Gelin, evden ayrıldıktan üç veya yedi gün sonra anne evine getirilir. Bu görüşmede, evde her türlü yemek yapılır. İki tarafın ailesi de hep beraber yemekleri yerler.*” ifadeleri ile düğünlerde yapılan uygulamalar anlatılmaktadır. Şahin’in çalışmasında ortaya konulan sonuçlar ile bu çalışmanın sonuçları benzerlik göstermektedir.

Şahin (2003) çalışmasında “*Gelin eve gelince yemekte, çok çocuğunun olması için yumurta yedirilir. Ertesi gün, “Süpha Günü” olarak adlandırılır. Kadınlar çeşitli armağanlarla gelini görmeye gider. Birkaç gün sonrada kız evine gidilir, akrabalar yemeğe çağrılır ve yeni yuva kurulmuş olur. Ertesi gün davul zurna 10-15 dakika*

çaldıktan sonra gönderilir. Kadınlar düğün evinde toplanır. Türküler söylenir, oyunlar oynanır, halaylar çekilir. Bu şenlik öğleye kadar devam eder. Halayın sonunda “harrik” denilen itişmece eğlencesi oldukça güldürücüdür. Bu fasıl dağılma zamanının artık geldiğinin habercisidir. Herkes gelini tebrik ederek ayrılır. Buna yörede “sübha günü” denir.” cümleleri ile düğün sonrası yapılan uygulamadan bahsederken bu çalışmada da K94 Türk Sünni katılımcı “Gelin arabada bekler bulgurdan sıkım yapılır, bulgurlu patates köftesi yaparız, yumurta kavururlar, yanına soğan salatası yaparlar, oynayanlar yer onlardan, gelinle damada da yedirirler, sonra gelini indiririz arabadan. Eskiden düğünden sonra pazartesi günü toplanırlardı işte spasını yaparlardı. Aile arası köyün kadınları, dümbek çalarlar, türkü söylerler, oynarlardı, yemek ev yemeği yapardık yani, yemek isteyen yerdi, ama sade de olurdu yani, supa, spa, süpha derlerdi” cümleleri ile aynı uygulamadan bahsetmektedir. Sonuç olarak her iki çalışmanın bulgularının aynı olduğu ifade edilebilir.

Güzelbey (1982, s. 23) yaptığı çalışmanın sonuçlarından birini “Gaziantep’te lohusaya kuymak adı verilen un, şeker ve yağ ile yapılmış bir tür bulamaç yedirilir. Kuymak yerine şekerli yağ, şeker veya pekmez şerbeti de içirilebilir. Bu yiyecek ve içeceklerin lohusanın sağlığına yararlı olacağı inancı vardır. Yine lohusaya ekşi bir yiyecek verilmez. Buna uyulmazsa çocuğun büzmecik denen ve ölüme dahi yol açabilen bir hastalığa tutulacağı inancı vardır. Doğum olayı duyulunca yakın akraba ve komşular, doğum yapılan evin kapısına taşla vururlar. Buna kapı taşlama denir. Bu olay üzerine evin bir büyüğü dışarı çıkar ve kapıdakiler çocuksa bunlara para ve şeker dağıtır; büyükse bir ziyafet sözü verir.” cümleleri ile ifade etmektedir. Bu çalışmada da K92 Türk Sünni katılımcı Erzin yöresinde böyle bir uygulama olduğundan bahsetmektedir.

Başçetinçelik (1998, s. 61) yaptığı çalışmada kullandığı “Adana ve çevresinde doğumdan sonra kaynar kaynatılmaktadır. Bu içecek ziyarete gelenlere ikram edilir. Lohusaya da bol miktarda kaynardan içirtilerek güç toplaması sağlanır.” sözleri ile bu çalışmada da hem lohusa kadına hem de anne ve bebeği ziyarete gelenlere lohusa şerbeti (kaynar) yapıldığından bahsedilmektedir. Her iki çalışmanın sonuçları benzerdir.

Köseler (2008) Kırıkhan’da yaptığı çalışmasında “İlk söz kesmede eskiden çerez, lokum, bisküvi alınır. Şimdilerde baklava ve çikolata alınmaktadır.” ifadeleri ile bu çalışmada da eskiden lokum ve bisküvi alınırken şimdilerde genelde çikolata, çiçek ve baklava alınıp kız evine gidildiğinden bahsedilmektedir.

Çalışma bulguları diğer birçok ritüelin olduğu gibi gastronomi temalı özel gün ritüellerinden bir kısmının unutulmaya yüz tuttuğunu göstermektedir. Hristiyan katılımcılardan K59 bu konuda “*Eskiden beri yapılan adetler devam ediyor. Ama kaybolmaya başlayan isim bayramlarımız var. Ama maalesef araya pandemi girdi ve işte ardından bu deprem bazı şeyleri gerçekten soğuttu. İnsanlar birbirinden koptu yani. Biz de mesela isim bayramları vardır Azizlerin isimlerini taşıyan her kişinin bayramı vardır. Mesela eşimin adı da dünya Kosmo idi dünya diye iki tane Aziz var mesela bunlar iki tane doktor kardeş İsa meshiyin yolunda ilerlediler ve İsa meshiyin adıyla şifa dağıttılar. Şimdi böyle özel azizler var onların isim bayramları vardır. Mesela eşiminki 1 Kasımdadır. Biz bu bayramlarda o ismi taşıyan herkesin bayramını kutlamaya gideriz. Mesela likör, çikolata, bazılarımız pasta ikram eder, bazılarımız kola ikram eder, her neyse bu şekilde ikramlarımız oluyor kısa bir süre gidip bayramını kutlayıp geliyoruz. Bunlar ikram edilir ama maalesef pandemi bahane mi oldu artık insanlara uzaklaştı ve önemini maalesef yitirmeye başladı. Halbuki biz elimizden geldiğince bunları tutmaya çalışıyoruz ki hani o bağlılığımız kopmasın çünkü insanlar gerçekten bunlarla var oluyor. O kültür ancak bunlarla var olur. Hani insanları da yargılayamıyoruz bir şey diyemiyoruz. Hani zorla tutturamayız bayramlarını, ama tutan da sağolsunlar gelenek göreneklerine sahip olanlar da var. Gençlerimiz bu konuda uzaklar yitiriyoruz. Yani bu tür kültürü yitiriyoruz maalesef”* sözlerini dile getirmektedir. Bu konuda Arap Alevi (Nusayri) katılımcı K16 “*Eskiden düğünlerde yapılan gelenekler devam etmiyor artık. Şimdi herkes salonlara gidiyor. Ya isteseler de yapamazlar ki artık her şey çok pahalı. Eskiden dana bile keserlerdi düğünde ama artık kimse yapmıyor. Yani eski adetleri hiç kimse uygulamıyor artık”* açıklamasını yaparken yine Arap Alevi (Nusayri) katılımcı K20 “*Eskiden yapılan gelenekler valla şimdi pek az kaldı. Ben 73-74 yaşındayım artık böyle şeyler kalmadı”* ifadesini dile getirmektedir. Söz konusu çalışma bulguları Özdemir ve Güngör’ün (2016), “Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri” başlıklı çalışmasıyla benzerlik göstermektedir.

Hatay ilinin özel günlerine özgü gastronomik ürünlerinin ve ritüellerinin araştırılması amaçlı yapılan bu çalışma bulguları, farklı inanç ve etnik gruplardan oluşan kent halkının özel günlerde yaptıkları yiyecek içecek ikramları ve ritüellerinin kayıt altına alınmasının yanısıra, farklı gruplardan oluşan kent halkın özel günleri birlikte kutluyor, ikramlarını birlikte tüketiyor olmasını geleneğinin katılımcıların

tamamına yakını tarafından dile getirilişini kayıt altına alması bakımından da önem arz etmektedir.

5.2. Öneriler

Kültürel miras niteliği taşıyan özel gün yemekleri, toplumların kimliğini ve geleneksel yaşam biçimlerini yansıtan önemli gastronomik unsurlardır. Küreselleşme ve modernleşme gibi etkenler bu yemeklerin gelecek nesillere aktarılmasında bazı sıkıntıların yaşanmasına neden olmaktadır. Bu yüzden gastronomik envanter çalışmalarının yapılmasının önemi her geçen gün biraz daha artmaktadır.

Somut olmayan kültürel miras çerçevesinde bazı gastronomik ürünlerin tescillenmiş olduğu görülse de, özel gün yemeklerinin henüz daha sistematik bir envanter altında toplanmadığı görülmektedir. Bu durum da, özel günlerde ortaya çıkan yemek çeşitliliğinin tanınır ve bilinir olmasını zorlaştırmakta ve bazı özel geleneksel yemeklerin ve reçetelerinin unutulup gitmesine neden olmaktadır. Yemekleri yapan yaşlı kesimin ölmeden önce gençlere aktarımı yapamamış olması, gençlere aktarmış olsalar bile gençlerin sözel olarak onları bilmesi, yazılı olarak kayıt altına alınmamış olması kültürel miras niteliği taşıyan özel gün yemeklerinin sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Bu bağlamda, envanter çalışmaları yapılırken sadece gastronomik ürünlerin listelenmesi şeklinde değil, aynı zamanda gastronomik ürünlerin kültürel olarak korunması ve kültür aktarımı açısından stratejik bir gereklilik olarak değerlendirilmektedir.

Bulduğumuz yüzyılda kadınların çalışma yaşamında geçmişe kıyasla daha etkin bir biçimde yer alıyor olması, mutfak kültürünün uygulanabilirliği anlamında olumsuz bir etki oluşturmaktadır. Özellikle geçmişte özel günlerde düzenlenen toplu kutlamalarda kadınlar tarafından özenle hazırlanan yiyecek ve içeceklerin, günümüzde birçok bölgede yerini daha hızlı ve pratik hazırlanan yemeklere bıraktığı görülmektedir. Bu durumun nedenlerinden biri de yerleşim biçimlerindeki değişimdir. Geçmişte yaygın olarak görülen yatay yapılanmanın oldukça azalarak büyük oranda dikey yapılanmalara geçilmesi gösterilebilir. Köylerde ve mahallelerde imece usulüyle hazırlanan yöresel yemekler, birlikte yaşama kültürünün topluma kazandırdığı önemli bir değer iken, günümüzde yaşanan apartmanlarda aynı durum görülmemektedir.

Bu çalışma ile farklı etnik gruplara ait gelenek, görenekler ile yemek pişirme, sunma ve tüketme şekilleri de ortaya çıkarılmış olacaktır. Eğer varsa geçmişte

yapılanlar ile şimdi yapılmaya devam eden veya terk edilen uygulamalar arasındaki farklar da ortaya konulmaya çalışılmıştır. Farklı etnik ve inançsal grupların yüzyıllardır birlikte ve barış içinde yaşadığı Hatay ili diğer bütün kültürel bileşenleri gibi gastronomi kültürüyle de köklü ve zengin bir geçmişe sahiptir. Özel günlere ilişkin gastronomik ritüeller de bu zenginlik içinde büyük bir yere sahiptir. Bu ritüellerin unutulup, yok olmadan araştırılıp, kayıt altına alınması, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması büyük önem arz etmektedir. Bu noktadan hareketle;

- Türkiye'nin bütün il, ilçe ve köylerinde ivedilikle gastronomi envanter çalışmalarının yapılması gerekmektedir. Gastronomi envanter çalışmaları arkeolojik kazılarla benzerlik göstermektedir. Ancak arkeolojik kazı alanlarının hemen ya da bir yıl sonra kazılması buluntu miktar ve çeşidinde büyük oranlarda farklılık göstermeyeceği düşünülebilir ancak kaynak kişilerin ileri yaştaki bölge insanı olduğu düşünüldüğünde bugün yapılmayan gastronomi envanterine ilişkin bulguların bir yıl sonra farklılık göstermeyeceği düşünülemez. Dolayısı ile gastronomi envanter çalışmalarının gerek Kültür ve Turizm Bakanlığı gerek yerel yönetimler ve gerekse Turizm Fakülteleri Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri işbirliğiyle zaman kaybetmeden planlanıp, hayata geçirilmesi gerekmektedir.
- Envanter çalışmaları sadece kültürel koruma için değil, özel gün yemekleri festivaller, tematik gastronomi rotaları, müze ve kültür etkinliklerinde sunulacak deneyimsel programlar aracılığıyla gastronomi turizmine entegre edilebilir. Böylece özel gün yemekleri bölgeye hem kültürel hem de ekonomik fayda sağlamış olacaktır. Özel gün yemeklerinin eğitim müfredatlarında ilgili ders ve modüller geliştirilerek yer alması, envanterdeki reçetelerin uygulamalı derslerle öğrencilere aktarılması gelecek kuşak şeflerinin ve gastronomi uzmanlarının kültürel miras bilinciyle yetişmesini sağlayabilir.
- İlgili anabilim dallarında yüksek lisans ve doktora tez konularının belirlenmesinde gastronomi envanter çalışmalarına ilişkin konular teşvik edilebilir.

- Unutulmaya yüz tutmuş yemek ve sofraya ritüellerine ilişkin yerel ve bölgesel ölçekli yarışmalar ve/veya festivaller organize edilebilir.
- Bölgenin geleneksel ürün ve yemeklerinin coğrafi işaret almaları doğrultusunda ilgili paydaşların (Meslek ve Ticaret Odaları, İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri, yerel yönetimler ve üniversiteler gibi)
- Bölgedeki restoranlar menülerinde geleneksel yerel yemeklere yer vermeleri doğrultusunda yönlendirilebilir.
- Etnik ve dini toplulukların geçmişte yaptıkları günümüzde yapılmayan mutfak kültür mirası ve unutulmaya yüz tutmuş yemekleri kayıt altına alınarak Hatay'ın mutfak kültürünü inceleyen bir yemek kitabı hazırlanabilir.
- Hatay İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü öncülüğünde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin video ve fotoğraflarla kayıt altına alınması sağlanabilir. Geçmişte üretimi veya tarımı yapılan ama günümüzde artık üretilmeyen veya yetiştirilmeyen ürünlerin de gün yüzüne çıkarılması sağlanarak tekrar üretim yapılmaya başlanması sağlanabilir.
- Bölgede yaşanan deprem Hatay'ı da etkilediği için bölgede bazı etnik ve dini topluluklarla iletişim kurulamamıştır. İleride yapılan çalışmalarda eksik kalan topluluklarla da görüşme yapılarak farklı sonuçların elde edilmesi öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

- Ademoğlu, A. (2022). *Güneydoğu Anadolu Bölgesi'ndeki Özel Gün ve Törenlerde Yapılan Gastronomi Uygulamaları*. Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Adıgüzel, O. (2020). *Etnik Kökenlerin Mutfak Kültürlerindeki Değişimlerin Belirlenmesi: Balıkesir Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akdağ, S. (2008). Süleyman Çelebi'nin Mevlid'i Üzerine. *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 36, 81-82.
- Akdağ, G. ve Yetim, A. (2020). Hatay Yayladağı'nda Farklı Bir Lezzet Olarak Lokum: Bir Sözlü Tarih Çalışması. *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2 (2), 71-78.
- Akın, M.S., Baloğlu, S., Okumuş, A. ve Öztürk, S. (2017). Tüketici Etnosentrizmi, Kozmopolitlik, Satın Alma Tarzı, İlgilenim ve Algılanan Riskin Yerli Giyim Ürünü Satın Alma Niyetine Etkisi. *Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi*, 9 (2), 257-296.
- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi.
- Aksoy, A., Enlil, Z., Ünsal, D., Pulhan, G., Dinçer, İ., Zeren Gülersoy, N., Ahunbay, Z. ve Köksal, G. (2012). *Kültürel Miras Yönetimi*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Web-Ofset, 1. Baskı.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (3), 79-89.
- Aksoy, S. (2018). *Türkiye'nin Tek Ermeni Köyü Vakıflı Köyü (Hatay-Samandağ) Üzerine Bir Toplumsal Coğrafya Araştırması*. Yüksek Lisans Tezi. Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 2. Baskı.
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alyakut, Ö. ve Polat Üzümcü, T. (2017). Gastronomi Turizmi Bağlamında Kandıra Beslenme Kültürü ve Unutulmaya Yüz Tutmuş Lezzetleri, Goncaaydın Köyü Örneği. *IV. Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi Kültürü Sempozyumu*, Kocaeli: 24 Mart.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yaşar University*, 30 (8), 5049-5063.
- Alcock, J.P. (1995). The Revival of Traditional Food in Mallorca. *Nutrition & Food Science*, No.3, s.35-38.
- Algül, İ. (2019). *Bulgaristan Göçmenlerinin Dini İnanç ve Uygulamaları Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma: Hatay-Erzin'de Yaşayan Göçmenler Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Bursa: Bursa Uludağ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Alkan, F. ve Erdem, R. (2021). Etnosentrizm ve Meslek Merkezilik: Kavramsal Bir Değerlendirme. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 12 (30), 635-651.
- Altaş, A. (2017). Ülke Tanıtım Çalışmaları Kapsamında Kullanılan Gastronomik Öğeler: Home Of Turkey Kampanyası Afişleri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 81-102.
- Anderson, E.N. (2005). *Everyone Eats Understanding Food and Culture*. New York and London: New York University Press.
- Artun, E. (1998). *Tekirdağ Halk Kültürü Araştırmaları*. Tekirdağ: Tekirdağ Genç Yöneticiler ve İş Adamları Derneği Yayınları.
- Artun, E. (2001). Adana'da, törenlere, adaklara, özel günlere ait inançlar, pratikler ve bunlara bağlı mutfak kültürü. *Milli Folklor*, 13 (49), 27-37.
- Artun, E. (2002). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler. M. Sabri Koz (Ed.), *Yemek Kitabı* içinde (s. 317-353). İstanbul: Kitabevi.
- Artun, E. (2005). Halk Kültürlerinin Gelecek Kuşaklara Taşınması. <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/49.php>., Erişim Tarihi: 26.03.2024.
- Aslan, C. (1997). *Sosyoloji*. Adana: Baki Kitabevi.
- Aslan, Z. and Ardemagni, M. (2006). Introducing Young People to the Protection of Heritage Sites and Historic Sites.
- Aslan, H. (2009). Osmanlı İmparatorluğu'nda Mübarek Gün ve Gecelerden Kandiller. *İstem*, 7 (13), 199-231.
- Aslan, A. (2024). *Hatay'da Yaşayan Nusayri ve Sünnilerin Suriyeli Sığınmacılara Yaklaşımı Üzerine Nitel Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Atila A.N. (2001). *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*. İzmir: İzmir Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayını.
- Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (2014). *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Aydemir, Ö. K. (2015). Girit Muhaciri Türkler ve Dilleri, *Tehlikedeki Diller Dergisi*, 4 (6-7), 67-76.
- Aydın, F. (2004). *Yahudilik*. İstanbul: İnsan Yayınları.
- Aydıntuğ-Myrvang, N., Enginyurt-Sancak, R. ve Mete, M. (2021). Etnosentrik Eğilimin Hasta-Hekim Yönelimine Etkisi: İstanbul İli Örneği. *International Journal of Applied Economic and Finance Studies*, 6 (2), ISSN 2548-043X.
- Bağiran-Özşeker, D. (2016). Gastronomi Kavramı, Tanımı ve Gelişimi. Hülya Kurgun ve Demet Bağiran-Özşeker (Ed.), *Gastronomi ve Turizm*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bal Hatunoğlu, N. (2023). *Hatay Efsanelerine Sembolik Yaklaşım*. Doktora Tezi. Elazığ: Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Balaman, A.R. (1982). Mutfak Olgusunun Halkbilimi'ndeki Yeri, Geleneksel Türk Yemekleri ve Beslenme. *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (10- 11 Eylül 1982). Konya: Turizm Derneği Yayınları.

- Banks, M. (1996). *Ethnicity: Anthropological Constructions*. London: Routledge.
- Başçetinçelik, A. (1998). *Adana Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri, Doğum-Evlenme-Ölüm*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başeymez, F. (2009). *Çokkültürlülük Açısından Hatay; Sosyolojik Bir Yaklaşım*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baysal, A. (2002). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bekiroğlu, O. (2011). *Kültürlerarası İletişim Bağlamında Türk Basınında Etnik Kimliklerin Sunumu: Ermenilere İlişkin Haberlerin Nitel ve Nicel Analizi*. Doktora Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de Yaşayan Yerleşik ve Konargöçer Yörüklerin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bertaux, D. (1981). From The Life-History Approach to The Transformation of Sociological Practice. In Daniel Bertaux (Ed.), *Biography and Society: The Life History Approach in The Social Sciences* (pp.29-45). London: Sage.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, 22 (87), 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-152.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi, 305.
- Bilgin, S. (2006). *Hatay İli Yayladağı İlçesi'nin Sosyo-Kültürel Yapısı*. Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bizumic, B. (2014). Who coined the concept of ethnocentrism? A brief report. *Journal of Social and Political Psychology*, 2 (1), 3-10.
- Booth, K. (1979). *Strategy and Ethnocentrism: Croom Helm*, Handcove.
- Boratav, P.N. (1973). *100 Soruda Türk Folkloru*, İstanbul.
- Bozkır, M.E. (2013). *Samandağ Vakıflı Köyünün Dünü Bugünü*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Brahim Hissein, Z. (2022). *Üniversite Öğrencilerinin Giyim Tercihlerinde Etnosentrizm ve Yaşam Tarzının Etkisi: Türkiye ve Çad Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, İşletme Enstitüsü.
- Budak, H.N. (2022). *Isparta Kültürü Özel Gün ve Törenlerinde Sunulan Gastronomi Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bulgan, B. (2021). *Mutfak Kültürünün Şehir Markalaşması Oluşturmadaki Etkisi: Afyonkarahisar Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Buran, A. ve Yüksel Çak, B. (2012). *Türkiye'de Diller ve Etnik Gruplar*. Ankara: Akçağ.
- Can, S. (2003). *Mesnevi Tercümesi*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.

- Canbolat, C. (2017). *Hatay İlinde Yaşayan Farklı Dini İnançlara Mensup Bireylerin Gastronomik Etkileşimi*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Caplan, P. (1997). *Food, Health and Identity*. London and New York: Routledge Pres.
- Cengiz, A.K. (2006). *Dil-Kültür İlişkisi Açısından Hatay'da İki Dillilik*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Challaye, F. (1998). *Dinler Tarihi*, İstanbul: Varlık Yayınları.
- Charmaz, K. (2006). *Constructing Grounded Theory: A Practical Guide Through Qualitative Analysis*. Thousand Oaks, CA: Sage
- Chattaraman, V. and Lennon, S.J. (2008). Ethnic identity, consumption of cultural apparel and self-perceptions of ethnic consumers. *Journal of Fashion Marketing and Management: An International Journal*, 12 (4), 518-531.
- Coşgun-İlgar, S. ve İlgar, M.Z. (2014). Nitel veri analizinde bilgisayar programları kullanılması. *İZÜ Sosyal Bilimler Dergisi*, 3 (5), 31-78.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (1), 64-70.
- Çakıcı-Baskın, H. (2023). *Etnik ve Dini Yapıların Neden Olduğu Çatışmalar: Hatay İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Arel Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Çelebi, M. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras ve Üniversite Gençliği. *Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3, 15-35.
- Çelik-Kan, A. (2019). *Hatay/Reyhanlı Çerkeslerinde Halkbilimi Unsurları*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek.1), 430-452.
- Çetinsöz, B.C., Polat, A.S. ve Yakıcı, K. (2019). Hatay İli Hristiyanlarının Dini Bayramlarında Gastronomi Geleneklerinin İnanç Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3 (4), 823-835.
- Çıblak, N. (2002). İçel'de Yağmur Yağdırma Törenleri. *Folklor/Edebiyat*, 8 (31), 93.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfak Uygulamaları: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çınar, Z. ve Sormaz, Ü. (2021). Geçiş Dönemleri Yöresel Mutfak Kültürü: Ege Bölgesi'nde Nitel Çalışma. Alper Kaya, Mustafa Yılmaz ve Seda Yetimoğlu (Edt.), *Gastronomide Alternatif Yaklaşımlar* içinde (s. 111). Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları. E-ISBN 978-625-7517-78-2.
- Çiçek, H., Demirel, M. ve Onat, K.O. (2010). İşletmelerin Web Sitelerinin Değerlendirilmesine İlişkin Bir Araştırma: Burdur İli Örneği. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15 (3), 187-206.

- Çokişler, N., Arslan, A. ve Çokişler, E. (2016). Silahlı Çatışmaların Somut Kültürel Miras Üzerindeki Etkilerinin Turizm Bağlamında Değerlendirilmesi. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24, 15-25.
- Dalrymple, D.J., Robertson, T.S. and Yoshino, M.Y. (1971). Consumption Behavior Across Ethnic Categories. *California Management Review*, 14 (1), 65-70.
- Dedeoğlu, Ö.A. ve Savaşçı, İ. (2005). Tüketim Kültüründe Beden Güzelliği ve Yemek Yeme Arzuları: Kadınların Tüketim Pratiklerine Yansımaları. *Ege Üniversitesi İşletme Fakültesi Dergisi*, 5 (12), 77-87.
- Demiral, Y.M. (2019). *Eskişehir’de Düğün Yemekleri ve Değişim Sürecinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Demirel, Ş.R. (2019). *Göç Mutfağı: Konya’daki Suriyeli Göçmenlerin Mutfak Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Demirkol, Ş. ve Şahinoğlu, Ş. (2016). Gastronomi Turizmi ile Coğrafi İşaretlerin Entegrasyonunda Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri, *17. Ulusal Turizm Kongresi*, 20-23 Ekim 2016, Muğla: Sıtkı Koçman Üniversitesi, 1365-1374.
- Devellioğlu, F. (1993). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat*, Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Doğaner, A. (2006). *Osmaniye Yöresinde Yaşayan Ulaşlı Türkmenlerinin Geçiş Törenleri*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Doğruel, F. (2013). *Hatay’da Çoketnili Ortak Yaşam Kültürü “İnsanîyetleri Benzer...”*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Doğruel, F. (2005). *Hatay’da Çoketnili Ortak Yaşam Kültürü “İnsanîyetleri Benzer...”*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Duman, D. (2021). *Yöresel Mutfak Unsurları ile Destinasyon Seçimi İlişkisinde Destinasyon İmajının Aracılık Rolü: Hatay İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay: İskenderun Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). *Türk Mutfağında Zeytinyağı*, Fahrettin Göğüş, Mücahit Taha Özkaya ve Semih Ötleş (Ed), Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Dutton, E., Guy M. and Richard L. (2016). Demographic, economic, and genetic factors related to national differences in ethnocentric attitudes. *Personality and Individual Differences*, 101, 137-143.
- Eliade, M. (2003). *Dinler Tarihine Giriş*. (çev. Lale Arslan). İstanbul: Kabalıcı Yayınevi.
- Erdem, M. (1998). İlahi Dinlerin Kutsal Kitaplarında Helal ve Haram Anlayışı Üzerine Bir Araştırma. *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 37 (168).
- Ergan-Göynüşen, S. (2011). *Edirne’deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri*. Yüksek Lisans Tezi. Edirne: Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Ergan, K., Kızılırmak, İ. ve Ergan, S. (2020). Gastronomik Ürünlerin Destinasyon Seçimine Olan Etkisi: Edirne İli Örneği. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 06 (03).
- Erkal, E.M. (2001). Etniklik ve Etnik Grup Kavramları Üzerine. *Türkiye ve Siyaset*, 3, 33-40, Ankara: ISSN 1302-9851.
- Erkoyuncu, N. (2006). *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erlanson, D.A., Harris, E.L., Skipper, B.L. and Allen, S.D. (1993). *Doing Naturalistic Inquiry: A Guide to Methods*. Sage.
- Eroğlu, A.H. ve Sarı, S. (2011). Tüketici Etnosentrizmi ve Marka Bağlılığı Arasındaki İlişki. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3 (2), 39-55.
- Erol, İ. (2020). *Doğu Akdeniz Bölgesindeki Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası*. Yüksek Lisans Tezi. Mersin: Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Eröz, M. (1996). *Milli Kültürümüz ve Meselelerimiz*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yay.
- Erşen, G. (2017). *İzmir Karaburun Yarımadası Gastronomi Turizmi Ürününe Yönelik Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri ile Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Foster, M.L.C. (1999). Symbolism: The Foundation of Culture. Companion Encyclopedia of Anthropology (ed. T. Ingold). London: Routledge, 366-395.
- Frisvoll, S., Forbord, M. and Blekesaune, A. (2016). An empirical investigation of tourists' consumption of local food in rural tourism. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16 (1), 76-93.
- Gazelci, S.C. (2021). *Gastronomi Turizmi Kapsamında Tören Yiyecek İçeceklerinin Tespiti: Antalya Döşemealtı Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Gelo, O., Braakmann, D. and Benetka, G. (2008). Quantitative And Qualitative Research: Beyond The Debate. *Integrative Psychological And Behavioral Science*, 42 (3), 266-290.
- Göçmez, E. (2008). *Afganistan'dan Gelen Göçmen Özbekler'in Sosyo-Kültürel ve Dini Hayatları Üzerine Sosyolojik Bir Araştırma (Hatay İli Ovakent Beldesi Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Green, J. and Thorogood, N. (2009). *Qualitative Methods for Health Research* (2nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage
- Güler, O., Akdağ, G. ve Şimşek, N. (2023). Restoran Tercihinde Etnosentrizm Algısına Yönelik Bir Ölçek Uyarlama Çalışması. 23. *Ulusal Turizm Kongresi "Turizm Eğitimi" Bildiriler Kitabı*, Denizli: Detay Yayıncılık, 13-15 Ekim 2023.
- Güllü, M. ve Karagöz, Ş. (2019). Yöresel Bir Gastronomik Ürün İncelemesi: Zile Kömesi. *Journal of Academic Value Studies*, 5 (3), 367-375. (ISSN:2149-8598).

- Gümüş, R. (2020). *Çankırı İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirası*. Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Güngör, E. (1999). *Dünden Bugünden Tarih-Kültür ve Milliyetçilik*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Güzel, A. (1990). Türk Kültürü'nde Mevlid ve Yoğ Gelenekleri Etrafında Teşekkül Eden Folklorik Unsurlar. Feyzi Halıcı (Ed.). *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*, Ankara: Renk Ofset, 80-93.
- Güzel, O.M. ve Önçel, S. (2018). Destinasyonların Çekicilik Unsuru Olmasında Gastronomi Turizminin Rolü: Hatay Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, Kocaeli, s. 64-78.
- Güzelbey, C.C. (1982). Gaziantep'te doğum ve çocuğa ilişkin eski töre ve inançlar. *Türk Folklor Araştırmaları*, 19.
- Halıcı, N. (1997). *Anadolu Bayramlarında Beyaz Renkler*. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, ss. 65-67.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4 (2/3), 129-152.
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrumdaki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.
- Henderson, J.C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111 (4), 317-326.
- Holland, J. and Gentry, J.W. (1999). Ethnic Consumer Reaction to Targeted Marketing: A Theory of Intercultural Accommodation. *Journal of Advertising*, 28 (1), 67.
- İnan, A. (1952). Müslüman Türklerde Şamanizm Kalıntıları. *A.Ü.İ.F. Dergisi*, 1 (4).
- Kahyaoğlu, A.C. (2019). *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kalafat, Y. (2000). *Türk Dünyası Karşılaştırmalı Türkmen Halk İnançları*. Ankara: ASAM Yayınları.
- Kara, İ. (2006). *Hamas: Bir Direnişin Perde Arkası*. İstanbul: RA Yayıncılık.
- Karaca, O.B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (2), 561-584.
- Karaca, O.B. ve Yıldırım, O. (2020). Arap Mutfak Kültürünün Adana Gastronomi Turizminin Gelişmesindeki Yeri: Yerel Halkın Görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (1), 41-55.

- Karakaş, A. (2005). *Feke yöresi halk kültürü araştırması*. Yüksek Lisans Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karakulak, Ç. (2016). *Coğrafi İşaretleme Yoluyla Gastronomik Kimlik Oluşturma ve Gastronomik Kimliğin Destinasyon Pazarlamasındaki Rolü: Trakya Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Muğla: Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karaman, N. (2020). *Yerel Gastronomik Ürün Tercihinde Etkili Olan Faktörlerin Planlı Davranış Teorisine Göre İncelenmesi*. Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karpuz, H. (1984). *Türk İslam Mesken Mimarisinde Erzurum Evleri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Karlı, C. (2021). *Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizminin Etkisinin İncelenmesi: İzmir İli Örneği*. Doktora Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kartarı, A. (2017). Nitel Düşünce ve Etnografi: Etnografik Yönteme Düşünsel Bir Yaklaşım. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi (Moment Dergi)*, 4 (1), 207-220.
- Kaya, A. (2000). *Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Yayınları.
- Kaypak, Ş. (2010). Antakya'nın Kent Kimliği Açısından İrdelenmesi. *Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7 (14), 373-392.
- Kaypak, Ş. ve Uçar, A. (2018). Antakya kentinin yemek kültürüne bakışı. *International Journal of Academic Value Studies*, 4 (18), 190-202.
- Kızıltaş, Ş. (2014). *Kültürleşmenin Tüketici Etnosentrizmi Üzerine Etkisini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma*. Doktora Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kocasavaş, Y. (2002). *Eski Türklerde Yas ve Ölü Gömme Adetleri*. Türkler, III.C., Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 67-75.
- Koluman, A. (2009). Dinler ve Gıda İlkelden Semaviye. *Uludağ Üniversitesi Journal Fac. Vet. Med.*, 28 (1), 25-32.
- Köker, H. (2018). *Afşin Yöresi Alevi Bektaşilerin Dini İnanç ve Ritüellerinin Tespit ve Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Köker, Y., Fethi, A. ve İncidüzen, A. (2014). *Orlando Carlo Calumendo Koleksiyonu'ndan Karpostallarla Antakya, İskenderun ve Musa Dağı Ermenileri*. İstanbul: Birzamanlar Yayıncılık.
- Köseler, S. (2008). *Hatay İli Kırıkhan İlçesi Halk Kültürü Araştırması*. Yüksek Lisans Tezi. Adana: Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Köseman, Z. (2008). A General Socio-Cultural Outlook of the European and the Turkish Migration to the United States.
- Kroeber, A. and Kluckhohn, C. (1952). *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions*. U.S.A: The Harvard University Printing Office.

- Kurubaş, E. (2009). Etnik Sorun-Dış Politika İlişkisi Bağlamında Kürt Sorununun Türk Dış Politikasına Etkileri. *Ankara Avrupa Çalışmaları Dergisi*, 8 (1), 39-69.
- Kuş, E. (2006). *Bilgisayar Destekli Nitel Veri Analizi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kut, G. (2002). *Türklerde Yemek Kültürü*. Türkler, IV.C., Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 215-221.
- Kwon, D.Y. (2015). What is Ethnic Food? *Journal of Ethnic Foods*, 2 (1), 1-1.
- Kwon, D.Y. (2017). Ethnic foods and globalization. *Journal of Ethnic Foods*, 4 (1), 1-2.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. (Çev: O. Ahıncay ve D. Kömürcü) Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, s.257.
- Mason, M. (2010). Sample Size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews [63 paragraphs]. Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: *Qualitative Social Research*, 11 (3), Art. 8.
- Mil, B. (2019). *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Milliyet (25.08.2017). <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/hatay/erzinturuncluimraniye-girit-kultur-dernege-kuruldu-12243363> Erişim Tarihi: 06.07.2024.
- Moç, T. ve Soyuk, S. (2022). Etnosentrizm ve Dindarlığın Marka Sadakatine Etkisi: İğdır İli Örneği. *SOCRATES 6th International Conference on Education, Management, Economy and Social Sciences*, 157-173.
- Morgan, D. L. and Morgan, R. K. (2008). *Single-Case Research Methods For The Behavioral And Health Sciences*. SAGE Publications.
- Muhammed Emîn Gâlib Et-Tavîl (2004). *Arap Alevîlerinin Tarihi Nusayrîler*. (çev. İsmail Özdemir), İstanbul: Chiviyazıları Yayınevi.
- Mutlu, H. (2022). *Afyonkarahisar Gastronomi Envanteri Oluşturularak Gastronomi Rotalarının Belirlenmesi*. Doktora Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Mutlu, H. ve Sandıkçı, M. (2022). Gastronomi Envanteri Oluşturulması: Gastronomi Şehri Afyonkarahisar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10 (2), 1168-1195.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*. Doktora Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (2), 39-60.
- Nişancı, Ş. ve Işık, C. (2012). Etnisite Algısının Siyasal Tercihler Üzerine Etkisi: Kars İli Kağızman İlçesi Üzerine Bir Çalışma. *II. Bölgesel Sorunlar ve Türkiye Sempozyumu*, s. 109-133.

- Okuyucu, A. (2011) *Osmaneli İlçe Merkezinde Kültürel Mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanımına Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Örnek, S.V. (1995). *Türk Halk Bilimi*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özbudun, S. (2003). *Kültür Halleri*, Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Özçelik, D.G. ve Torlak, Ö. (2011). Marka Kişiliği Algısı ile Etnosentrik Eğilimler Arasındaki İlişki: Levis ve Mavi Jeans Üzerine Bir Uygulama. *Ege Akademik Bakış*, 11 (3), 361-377.
- Özçelik, S. (2021). *Tüketici Düşmanlığı ve Etnosentrizmin Tüketici Davranışları Üzerindeki Etkisine Yönelik Turizm Literatürü Kapsamında İçerik Analizi*. Yüksek Lisans Tezi. Edirne: Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, N. (2005). *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları, s.185.
- Özdemir, F. ve Güngör, B. (2016). Kültürel Bir Değer Olarak Unutulmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Hatay Yemekleri ve Bu Kültürel Değerin Korunması Önerileri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special issue1), 190-199.
- Özkalp, E., Arıcı, H., Bayraktar, R., Aydın, O., Erkal, B. ve Uzunöz, A. (2002). *Davranış Bilimlerine Giriş*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını No: 1355, Açıköğretim Fakültesi Yayını No: 722.
- Özkan, F. (2019). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özkan, A. (2009). *Kardeş Bayramlar ve Özel Günler*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Özlem, D. (2008). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. İstanbul: Doğu-Batı Yayınları.
- Özsoy, Y. (2019). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Turizm Alanında Değerlendirilmesi Gazipaşa Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öztan, A. (2003). *Et Bilimi ve Teknolojisi*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Yayınları, Yayın No: 19.
- Öztürk, G. ve Koç, B. (2023). Etnik Mutfak Olarak Türkiye’de Yaşayan Gürcülerin Mutfak Kültürünü Belirlemeye Yönelik Çalışma; Samsun Gürcüleri Örneği. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 6 (1), 1-16.
- Patton, M. Q. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*. (Çev. Ed. : Bütün, M., Demir, S.B.), Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Pehlivan, A. (2015). *Açık ve Örgün Eğitim Sosyal Bilgiler Ders Kitapları ve Öğretim Programında Somut Olmayan Kültürel Miras Öğelerinin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Philip, K. and Brown, E. (2003). Does consumer ethnocentrism impact on Australian food buying behaviour? *Journal of New Business Ideas and Trends*, 1(2), 21-43.

- Ritchie, J., Lewis, J. and Elam, G. (2003). Designing and selecting samples. In Jane Ritchie & Jane Lewis (Eds.), *Qualitative Research Practice. A Guide for Social Science Students Andresearchers* (pp.77-108) Thousand Oaks, CA: Sage.
- Roden, C. (2000). *Ortadoğu'da Musevi Yemekleri, Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. (Ed. Sami Zubaida-Richard Tapper, çev. Ülkün Tansel), İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 152-157.
- Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 20 (1), 271-298.
- 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*, 7 (4), 2675-2695.
- Sandelowski, (1998). The call to experts in qualitative research. *Research in Nursing and Health*, 21 (5), 467-471.
- Santur, M. (1996). İç Anadolu Bölgesinde Kız Evinden Oğlan Evine Getirme sırasında Uygulanan Gelenekler, 3. *Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı Kongresi Bildirileri*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sarı, E. (2007). *Kültür, kimlik, politika: Mardin'de kültürlerarasılık*. Doktora tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26 (2), 264-278.
- Saruhan, G.E. (2012). *Kentsel Markalaşma Sürecine Kültür Turizminin Etkisi: Antakya (Hatay) Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Seyitoğlu, F. ve Çalışkan, O. (2014). Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), 23-35.
- Solmaz, Y. ve Altınar, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- Sormaz, Ü., Madenci, A.B. ve Yılmaz, M. (2020). Konya İli Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *International Social Mentality and Researcher Thinkers Journal*, 6 (28), 115-129.
- Sökmen, A. ve Tarakçıoğlu, S. (2010). İşgören Etnosentrizmine Yönelik Bir Uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 2 (3), 25-44.
- Sökmen, C. ve Sökmen, S. (2021). Akdeniz Bölgesi. *Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları*, Ed. Emrah Köksal Sezgin, Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Sönmez, F. (2019). *Samsun İli Canik İlçesi Geçiş Dönemi Âdetlerinde Görülen Kültürel Değişimler*. Yüksek Lisans Tezi. Samsun: Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Stolzenbach, S., Bredie, W.L.P. and Byrne, D.V. (2013). Consumer concepts in new product development of local foods: Traditional versus novel honeys. *Food Research International*, 52 (1), 144-152.

- Sunanta, S. (2005). The globalization of Thai cuisine. *Paper presented at the Canadian Council for Southeast Asian Studies Conference*, New York University, Toronto.
- Süt, A.E. (2019). *Kültürel Miras Olarak Yöresel Yiyeceklerin Gastronomik Varlık Ögelerinin Kültürel Kimlik Üzerinden İncelenmesi: Mersin Tantunisî Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, K. (2003). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürünün Beslenme Antropolojisi Açısından İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, K. (2010). *Dini Kimliğin İnşasında Kutsal ve Tabu Olan Yiyecek ve İçeceklerin İşlevleri: Antakya Örneği*. Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, S.Z. (2019). Çorum Mutfağının Gastronomi Turizmi Potansiyeli. *4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı*, ISBN: 978-605-031-271-3, Aralık 2019, s. 94-97, Nevşehir.
- Şahinoğlu, Ş. (2015). *Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramına Farklı Bir Yaklaşım: Mutfak Müzeleri*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şan, F. (2019). Hatay'da Dinî-Etnik Çeşitlilik ve Bu Çeşitliliğin Dile Yansımaları. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 12 (27), 704-715.
- Tabakcı, Z. (2019). *Farklı Etnik Kökenden Gelen Bireylerin Evlilik Uyumlarının Çeşitli Demografik Özelliklere Göre İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Taşkın, E. (2016). *Yöresel Yemeklerin Standartlaştırılması Üzerine Bir Çalışma: Gaziantep*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Taşkın, M. (2019). *Dini İnanç Etkileşimi Üzerinden Mutfak Kültürünün Oluşumu: Hatay İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, Teftiş Kurulu Başkanlığı, 2003.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Topçu, Z. (2004). *Hatay'da Yaşayan Gayr-i Müslim Dini Gruplar Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Töre-Başat, H., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5 (Special issue2), 64-76.
- Turgut, B. (2010). *Tüketici Etnosentrizminin Satın Alma Davranışlarına Etkisi: Hizmet Sektöründe Bir Uygulama*. Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tutar, A. (1997). *XX. Yüzyıl Hatay Tarihi ve Günümüz İnanç Coğrafyası*. Doktora Tezi. Malatya: İnönü Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Tutar, H. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik: Bir model nerisi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22 (zel Sayı 2), 117-140.
- Türk, H. (2013). *Anadolu'nun Gizli İnanı Nusayrılık İnanç Sistemleri ve Kültürel zellikleri*. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Türk, H. (2005). *Nusayrılık İnanç Sistemleri ve Kültürel zellikleri*. İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Türker, N. ve Payas, D. (2021). Kültürel Etnosentrizm ve Gastronomi: Türk Tüketicilerin Entomofoji Tutumları zerine Kalitatif Bir alışma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5 (2), 336-358.
- Türkmen, A.F. (1937). *Mufassal Hatay/Coğrafiya*. İstanbul: Cumhuriyet Matbaası, C.1.
- Türkmen, A.F. (1939). *Mufassal Hatay Tarihi, Hatay Manda Tarihi Silâhlı Mücadele Devresi*. İstanbul: Tan Matbaası, C.4.
- Uçar, M. (2023). *Hatay Yemek Kültürü ve üzerinde Etkili Olan Coğrafi Faktörler*. Yüksek Lisans Tezi. şanlıurfa: Harran Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- UNESCO, (1972). Convention Concerning The Protection of The World Cultural and Natural Heritage, 17. Session, 16 November, Paris.
- Usluoğlu, T. (2009). *Değışim ve Etkileşim Boyutuyla Hatay'da Hıristiyan Kültürü*. Yüksek Lisans Tezi. Hatay: Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Usta, A. (2009). Etnik şiddet Olgusu zerine Sosyo-Psikolojik Bir Değerlendirme. *Polis Bilimleri Dergisi*, 11 (2), 87-106.
- er, M. (2003). Kangal Mutfağından rnekler. Kamil Toygar (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü zerine Araştırmalar*. Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. Yayın No: 31, 191-206.
- nl, N. ve Buyruk, L. (2019). Amasya'nın Gastronomik rnleri Hakkında Turizm İşletmeleri Sahip ve Yöneticilerinin Görüşlerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, ISBN: 978-605-031-271-3, Aralık 2019, s. 362-371, Nevşehir.
- zmc-Polat, T., Alyakut,  ve Fereli, S. (2017). Gastronomik rnlerin Coğrafi İşaretleme Açısından Değerlendirilmesi: Erzurum-Olur rneği. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 10 (2), 44-53. E-ISSN: 1308-027X.
- Varol, F. (2017). *Kültürel Miras Yönetiminde Sürdürülebilirlik: Konya Turizm Paydaşlarına Yönelik Bir Araştırma*. Doktora Tezi. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Vecco, M. (2010). A Definition of Cultural Heritage: From The Tangible to The Intangible, *Journal of Cultural Heritage*, 11, 321-324.
- Yakut, K. (2005). Arap Dünyasının Hatay Devleti'nin Kurulmasına Karşı Tavrı ve Türk-Arap Muhâdeneti (Dostluk) Cemiyeti. *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, 21 (62), 775-820.
- Yakut-ayır, M. ve Sarıtaş, M.T. (2017). Nitel Veri Analizinde Bilgisayar Kullanımı: Bir Betimsel İçerik Analizi (2011-2016). *NEF-EFMED*, 11 (2).

- Yaldız, E. (2021). *Gaziantep'in ve Hatay'ın Gastronomi Alanında Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'na Katılması Hususunda Yerel Halkın Bakış Açısı*. Yüksek Lisans Tezi. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yalın, G. (2020). *Kaybolmakta Olan Yerel Mutfak Kültürünün Turizme Kazandırılması: Balıkesir İli Edremit Körfezi Örneği*. Doktora Tezi. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yeşil, Y. (2012). *Türk Dünyasında Geçiş Dönemi Ritüelleri ve Bu Ritüellerde İcra Edilen Türler*. Doktora Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yeşilmen, H. (2004). *Payas ve Hassa'da Yaşayan Karafakıllılarda Sosyal ve Dini Hayat*. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yeyin, B. (2005). *Adana İli Seyhan İlçesi'nin Sosyo-Kültürel Yapısı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Niğde: Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, H.H. (2011). *Tüketicilerin Anlık Satın Alma Davranışlarında Etnik Kökenin Rolü*. Doktora Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- 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.
- Yıldız, Ö.E. (2016). Turistik Ürün Olarak Gastronomi. *Gastronomi ve Turizm*, Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan-Özşeker, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik Ürün Olarak Sokak Lezzetleri: İzmir Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *The Journal of Academic Social Science*, 8 (104), 353-366.
- Yılmaz, N. (2015). Tertullian'ın Vaftiz Anlayışı. *Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 17 (31), 121-140.
- Yılmaz, A. (2019). *Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili*. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yiğit-Ay, E. ve Yiğit, Y. (2019). Gastronomik Ürünler Sokak Lezzetleri. *TURAN-SAM Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, 11/YAZ (43), p-ISSN: 1308-8041, e-ISSN: 1309-4033;
- Yorgancı, B. (2018). *Gastronomi Turizmi ve Kapadokya'nın Gastronomik Unsurları Hakkındaki Turist Algılarının Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi. Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yorulmaz, A. (2010). *Birlikte Yaşamının Kültürlerarası/Dinlerarası İlişkiler ve Eğitim Açısından Doğurguları (Hatay Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, (2010), 27-34.
- Yürekli, E. ve Haşioğlu, S. (2018). Etnosentrik Düzeyine Göre Farklı Ülke Menşeli Ürünlerin Algısı: Kırgız Öğrenciler Örneği. *Pamukkale Journal of Eurasian Socioeconomic Study*, 2 (5), 31- 40
- Weber, M. (1978). *Economy and Society*. University of California Press, 1978, 1. Baskı 1968, s. 385.
- Büyük Larousse (Kültür Maddesi), Milliyet Yayınları, İstanbul 1986, C. XIV, s.7276.
- http-1:** Türk Dil Kurumu, Kültür, <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 25.03.2024.
- http-2:** T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür, <https://www.ktb.gov.tr/TR-96254/kultur.html>, Erişim Tarihi: 25.03.2024.
- http-3:** Türk Dil Kurumu, Miras, <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 25.03.2024.
- http-4:** UNESDOC Digital Library, intangible cultural heritage, <http://unesdoc.unesco.org/>, Erişim Tarihi: 28.03.2024.
- http-5:** <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-294289/somut-olmayan-kulturen-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html>. Erişim Tarihi: 09.09.2025
- http-6:** Türk Dil Kurumu, Etnik, <https://sozluk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 08.04.2024.
- http-7:** Türk Dil Kurumu, ilahi, <http://www.tdk.gov.tr/>, Erişim Tarihi: 02.06.2024.

EKLER

EK-1. Etik Kurul Onay Belgesi

Evrak Tarih ve Sayısı: 05.04.2024-E.371954

T.C.
BALIKESİR ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL VE BEŞERİ BİLİMLER ETİK KOMİSYONU
ONAY BELGESİ

Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora Programı Öğrencisi Özlem YATKIN'ın Prof. Dr. Mehmet SARIOĞLAN'ın danışmanlığında yürüttüğü "**Özel Günlere Özgü Gastronomik Ürünler Üzerine Bir Araştırma (Hatay Örneği)**" başlıklı tez çalışmaları için bilimsel etik kurul onay belgesi talebi komisyonumuzca değerlendirilmiş ve etik açıdan uygun bulunmuştur.
03.04.2024

Komisyon Başkanı
Prof. Dr. Bayram ŞAHİN

Prof. Dr. Elif ÇİMEN
Üye

Prof. Dr. Sebahattin KARAMAN
Üye

Prof. Dr. Salim ÇONOĞLU
Üye

Prof. Dr. Uğur GÜRGAN
Üye

EK-2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

Görüşme Formu

Ek 1. Demografik Bilgiler

Görüşme Yapılan Kişinin Adı-Soyadı	
Yaşı	
Doğum Yeri / Doğum Tarihi	
Cinsiyeti	
Eğitim Durumu	
Mesleği	
Şu an Yaşadığı Yer	
İlçe / Mahalle	
Yaşadığınız yerde kaç yıldır ikamet ediyorsunuz	
Etnik Kökeni	

Görüşmenin yapıldığı tarih:

Görüşmenin yapıldığı yer (mekan bilgisi):

Görüşmenin süresi:

Görüşmenin Kayıt Yöntemi (Yazılı, sesli kayıt, kayıt cihazı, akıllı telefon kaydı, video vb.):

Ek 2. Görüşme Soruları

Sayın Katılımcı,

Bu çalışma, görüşme şeklinde yapılacak olup Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı doktora programında yürütülmekte olan “**Özel Günlere Özgü Gastronomik Ürünler Üzerine Bir Araştırma (Hatay Örneği)**” isimli doktora tez çalışmasında kullanılacaktır. Bu çalışmada amaç, Hatay ilinde yaşayan farklı etnik kökene ait özel gün ve törenlerde yapılan gastronomi uygulamalarının neler olduğunun ortaya çıkarılması olacaktır. Araştırmada elde edilen bilgiler tamamen araştırma amaçlı olarak kullanılacak olup herhangi bir kişi veya kurumlarca paylaşılmayacaktır.

Katılımınızdan dolayı teşekkür ederiz.

Özlem YATKIN

Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Doktora Programı

SORULAR

- 1) Etnik kökeninize ait doğum, düğün, ölüm, dini bayram ve benzeri özel günler var mıdır ve bu günlerin önemi nedir?
- 2) Etnik kökeninizde doğum öncesinde ve sonrasında yeme-içme ile ilgili ne tür hazırlıklar yapılmaktadır?
- 3) Etnik kökeninizde düğün töreni öncesinde, esnasında ve sonrasında yeme-içme ile ilgili neler yapılmaktadır?
- 4) Etnik kökeninize ait özel günlerden biri olan sünnet töreni öncesinde, esnasında ve sonrasında yeme-içme ile ilgili neler yapılmaktadır?
- 5) Düğün ve sünnet töreni etkinliği arasında farklı uygulamalar bulunmakta mıdır?
- 6) Etnik kökeninize ait özel günlerden biri olan cenaze töreni ve sonrasında yeme-içme (hazırlık-sunum) ile ilgili neler yapılmaktadır? Ölümün ilk gecesinde, 3. gününde, 7. gününde, 40. Gününde, 52. Gününde, senesinde vb. ne tür yiyecek/içecekler yapılıp ikram edilmektedir?
- 7) Etnik kökeninizin taziye ziyaretleri ile ilgili yapılan uygulamaları ve bu uygulamalarda hazırlanan yiyecek veya içecekler hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 8) Etnik kökeninizin dini bayramları ile ilgili yapılan uygulamalar ve bu uygulamalarda hazırlanan özel yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verebilir misiniz? Bayram günü gelen misafire neler ikram edilir? Özel sofralar hazırlanır mı?
- 9) Etnik kökeninizin dini günleri ve geceleri (Mevlid, Regaib, Miraç, Beraat, Kadir gecesini, Paskalya, Roşaşana, Gadir Hum, Ermeni Noeli vb.) ile ilgili yapılan uygulamalar ve bu uygulamalarda hazırlanan yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verebilir misiniz?

- 10) Etnik kökeninize ait uğurlama ve karşılama (hacca gitme, hacdan gelme, asker uğurlama, asker karşılama vb.) ile ilgili günlerde yapılan uygulamalar ve bu uygulamalarda hazırlanan yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 11) Etnik kökeninize ait mevsimlik bayramlar (hıdrellez, nevruz, hasat dönemleri, adak kesme vb.) ile ilgili yapılan uygulamalar ve bu uygulamalarda hazırlanan yiyecek ve içecekler hakkında bilgi verebilir misiniz?
- 12) Etnik kökeninize ait özel günlerde hazırlanan yiyecek veya içeceğin malzemeleri nasıl tedarik edilmektedir?
- 13) Etnik kökeninize ait özel günlerde yapılan yiyecek veya içeceği hazırlarken özel bir pişirme/hazırlama kabı/ocak/teknik gibi bir detay var mıdır? Eğer varsa bunlardan bahsedebilir misiniz?
- 14) Etnik kökeninize ait özel günlerde hazırlanan yiyeceği yerken veya içeceği içerken özel bir araç-gereç/kap var mıdır? Eğer varsa bunlardan bahsedebilir misiniz?
- 15) Etnik kökeninize ait özel günlerde hazırlanan yiyecek veya içeceğin özel bir hikayesi/inanışı veya uygulanan bir ritüeli var mıdır? Eğer varsa bunlardan bahsedebilir misiniz?
- 16) Etnik kökeninize ait özel günlerde yapılan yiyecek veya içeceği kimler hazırlar ve bu yiyecek veya içecek nerede hazırlanır?
- 17) Etnik kökeninize ait özel günlere ait geçmişte ve günümüzde yapılan uygulamalar arasında farklılıklar var mıdır? Eğer varsa bunlardan bahsedebilir misiniz?
- 18) Gelecek neslin de özel günlere ait olan değerleri öğrenmesi ve koruması için neler yapılıyor? Eğer yapılmıyorsa bu kültürel değerlerin unutulmaması için neler yapılabilir?
- 19) Farklı etnik kökendeki komşularınız özel günlerinde yaptıkları yiyecek/içecekleri size ikram eder mi, siz onlara ikram eder misiniz?
- 20) Farklı etnik kökendeki komşularınızın özel günlerini siz de kutlar mısınız?
- 21) İlave etmek istediğiniz bir şey var mı? (Lütfen belirtiniz)

EK-3. Hatay'a Özgü Özel Günlerde Yapılan Yemekler, Ürünler, Pişirme Araçları ve Mutfak Ekipmanları



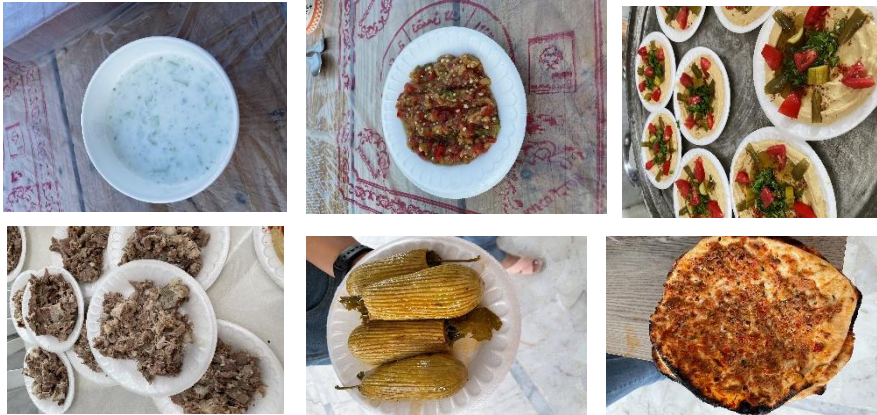
Şekil 10. Özbek Tandırı (K66 Özbek katılımcının izniyle evinde çekilmiştir)



Şekil 11. Tatlı Aşure (K106 Yörük katılımcının izniyle evinde çekilmiştir)



Şekil 12. Bulgur Pilavı ve Haşlama Et (K2 Arap Alevisi katılımcının izniyle evinde çekilmiştir)



Şekil 13. Kuru Cacık, Abuğannuç, Humus, Haşlanmış Et, Lahmacun, Kabak Dolması (K2 Arap Alevisi katılımcının izniyle evinde çekilmiştir)



Şekil 14. Bayram Sofrası (K2 Arap Alevisi katılımcının izniyle evinde çekilmiştir)



Şekil 15. Ziyarete Hırısı Yapımı ve Dağıtımı (K6 Arap Alevisi katılımcının izniyle çekilmiştir)



Şekil 16. Hatay'a Özgü Kış Hazırlığı Tarhana Yapımı (K29 Arap Alevisi katılımcının izniyle evinde çekilmiştir)



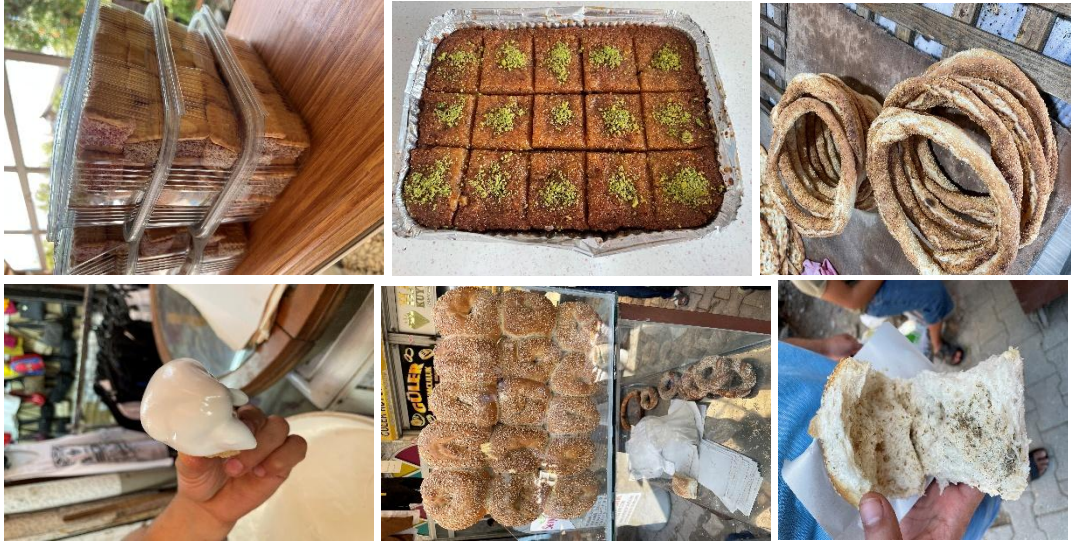
Şekil 17. Hatay'a Özgü Künefe Tatlısının Kadayıfının Yapılışı (Antakya Çarşıda bir esnafın izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 18. Hatay'a Özgü Acıbadem Kurabiyesi, Kömbe Çeşitleri ve Köpük (Antakya Çarşıda bir esnafın izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 19. Hatay'a Özgü Kaytaş Böreği, Külçe, Biberli Poğaça, Biberli Ekmek, Meyan Kökü Şerbeti ve Antakya Ketesi (Antakya Çarşıda bir esnafın izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 20. Hatay'a Özgü İki Bisküvi arası Lokum, Şam Tatlısı, Antakya Simidi, Köpüklü Sade Kömbe, İçine Tuz, Kimyon atılarak yenilen Nohut Mayalı Simit (Antakya Çarşıda bir esnafın izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 21. Hatay'a Özgü Taş Kadayıf Yapımı ve Taş Kadayıf Tatlısı (Antakya Çarşıda bir esnafın izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 22. Özbek Fırını, Özbek Ekmeği, Özbek Katmeri ve Özbek Pilavı (K71 Özbek katılımcının evinde izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 23. Taş Ekmek Fırını, Odun Ateşi Ocağı, Sohu Taşı, Üçayak, Ekmek Küreği ve Taş Fırın Ekmeği (K50 Bulgar Göçmeni katılımcının evinde izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 24. Ölümün Yedinci Gününde Okutulan Mevlit ve Poşetlenerek Dağıtılan Lokum-Meyve Suyu (K13 Arap Alevisi katılımcının izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 25. Çerkez Peyniri, Çerkez Mantısı, Şıpsı Pasta (K43 Çerkez katılımcının izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 26. Paskalya Bayramı Sofrası ve Bayram için Boyanan Yumurtalar (K53 Hristiyan katılımcının izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 27. Özbeklerin Bayram Sofrası ve Dokuz Çeşit Yemek Hazırlıkları (K73 Özbek katılımcının izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 28. Kallama Tatlısı ve Özbek Mantısı (K73 Özbek katılımcının izni alınarak çekilmiştir)



Şekil 29. Yayladağı Kahkesi (K90 Türk Sünni katılımcının izni alınarak çekilmiştir)

