

**T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI  
SOSYOLOJİ BİLİM DALI**

**KONYA YEMEK KÜLTÜRÜNDE DÜĞÜN PİLAVININ  
TOPLUMSAL VE KÜLTÜREL ANLAMI**

**SEVDE NUR ADIGÜZEL**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN:  
DOÇ. DR. FARUK KARAARSLAN**

**KONYA-2024**



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü



## BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Sevde Nur ADIGÜZEL		
	Numarası	21810301001		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Sosyoloji Ana Bilim Dalı / Sosyoloji Bilim Dalı		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	Konya Yemek Kültüründe Düğün Pilavının Toplumsal ve Kültürel Anlamı The Social and Cultural Meaning of Wedding Rice In Konya Food Culture			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Sevde Nur ADIGÜZEL

İmzası



## ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Sevde Nur ADIGÜZEL		
	Numarası	21810301001		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Sosyoloji Ana Bilim Dalı / Sosyoloji Bilim Dalı		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Faruk KARAARSLAN		
Tezin Adı	Konya Yemek Kültüründe Düğün Pilavının Toplumsal ve Kültürel Anlamı			

Yemek ve kültür ile ilgili düşüncelerin tarih, antropolojik ve etnografya bilimlerinde çalışmalar yapılsa da sosyolojinin ilgisini ve daha sistematik çalışmaları 20. yy.ın ikinci yarısından sonra görmek mümkün olmuştur. Toplumsal değişme bir zaman dilimi içinde ortaya çıkan farklılıkları anlatan bir fenomendir ve toplumlardaki din, ekonomik, eğitim, ritüel gibi birçok olguyu etkilediği gibi yemek kültürünü de etkilemektedir. Bu değişimler toplumdaki yeme-içme davranışından yemeğe ulaşma ve tüketilmesine yemeğin bulunduğu toplumdaki anlamından sembolüne kadar birçok parametre üzerinde etkili olabilmektedir. Bu çalışmada Konya yemek kültüründeki düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel anlamını ve zaman içindeki değişimi sosyolojik bir perspektiften incelenmiştir. Bu doğrultuda nitel yöntemin kullanıldığı bu çalışma kapsamında Konya kent merkezinde 10, Ladik mahallesinde 10, toplamda 20 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışmada oluşturulan yol haritası ve elde edilen bulgular sonucunda törenlerde ve düğünlerde ikram edilen düğün pilavı geleneği sosyolojik açıdan; bir araya gelme, paylaşma, din, muhabbet ve geleneğin devamı gibi anlamlara sahiptir. Yaşanılan dünyada ve toplumdaki birçok değişme unsurları Konya'nın törensel yemeği olan düğün pilavı geleneğini ve bu gelenek etrafında şekillenen birçok faktörü de etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Bu tez çalışması ile nispeten sayıca az ve kısıtlı alana sahip yemek sosyolojisi literatürüne katkı sağlanması hedeflenmiştir.

**Anahtar Kelimeler: Yemek Sosyolojisi, Kültür, Değişim, Konya, Düğün Pilavı**



## ABSTRACT

Author' s	Name and Surname	Sevde Nur ADIGÜZEL		
	Student Number	21810301001		
	Department	Sociology		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assoc. Prof. Dr. Faruk KARAARSLAN		
Title of the Thesis/Dissertation	The Social and Cultural Meaning of Wedding Rice İn Konya Food Culture			

Although studies on thoughts related to food and culture are carried out in the fields of history, anthropology, and ethnography, it is possible to see the interest of sociology and more systematic studies after the second half of the 20th century. Social change is a phenomenon that describes the differences that arise over a period of time and affects many phenomena such as religion, economy, education, and rituals in societies, as well as food culture. These changes can impact many parameters from eating and drinking behavior in society to the meaning and symbolism of the food in the community where it is found. In this study, the social and cultural meaning of the wedding rice tradition in Konya food culture and its change over time were examined from a sociological perspective. Accordingly, within the scope of this study, in which the qualitative method is used, semi-structured interviews were conducted with ten participants in Konya city center, ten in the Ladik neighborhood, and twenty in total. As a result of the roadmap created in the study and the findings obtained, the wedding rice tradition served at ceremonies and weddings has sociological meanings such as coming together, sharing, continuity of tradition, conversation, and religion. It has been concluded that many elements of change in the world and society have affected the wedding rice tradition, which is the ceremonial dish of Konya, and many factors shaped around this tradition. This thesis study aims to contribute to the sociology of food literature, which is relatively small in number and has a limited scope.

**Keywords: Sociology of Food, Culture, Change, Konya, Wedding Rice**

## İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİK SAYFASI .....	i
ÖZET .....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER .....	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vi
ŞEKİLLER LİSTESİ .....	vii
KISALTMALAR.....	viii
<b>ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR.....</b>	<b>ix</b>
GİRİŞ.....	1
<b>BİRİNCİ BÖLÜM .....</b>	<b>6</b>
1. YEMEK KÜLTÜRÜ VE TOPLUMSAL DEĞİŞME.....	6
1.1. Yemeğin Kültür Açısından Önemi .....	6
1.2. Toplumsallık ve Yemek Kültürü .....	14
1.3. Yemekle İlgili Sosyolojik Yaklaşımlar.....	17
1.4. Yemek ve Toplumsal Değişme.....	25
1.5. Kent ve Kırsal Alan Farklılıkları Üzerine Sosyolojik Yaklaşım .....	38
1.5.1. Kırsal Yerleşim Alanı Olarak Köy.....	42
1.5.2. Kent ve Kentleşme .....	43
<b>İKİNCİ BÖLÜM.....</b>	<b>49</b>
<b>2. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KONYA YEMEK KÜLTÜRÜ .....</b>	<b>49</b>
2.1. Konya'nın Tarihi ve Beşeri Coğrafyası .....	49
2.2. Konya'nın Tarihi Değerleri ve Medeniyeti .....	51
2.3. Konya'nın Sosyo-Kültürel Değişimi .....	53
2.3.1. Kentleşmenin Etkisi .....	57
2.4. Ladik Mahallesi Hakkında.....	59
2.5. Konya'nın Yemek Kültürü .....	61
2.5.1. Mevlevi Mutfağı.....	70
2.5.2. Özel Gün ve Davetler.....	72
2.6. Konya'da Düğün ve Düğün Pilavı Geleneği .....	75
<b>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....</b>	<b>80</b>
3. ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ.....	80

3.1. Araştırma Amacı ve Problemi .....	80
3.2. Araştırmanın Önemi .....	81
3.3. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	82
3.4. Araştırmanın Yöntemi .....	83
3.5. Araştırma Grubu .....	85
3.6. Veri Analizi.....	87
3.7. Araştırmanın Zorlukları .....	89
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM .....	90
4. BULGULAR VE YORUM .....	90
4.1. Düğünde Yemenin Toplumsal İşlevleri.....	90
4.1.1. Düğün Sofraları Bir Vesiledir .....	90
4.1.2. Misafirperverlik ve Paylaşma Kültürü.....	94
4.1.3. Düğün Sofraları Sosyal İlişkilerin Merkezidir.....	98
4.1.4. Düğün Sofralarında Dayanışma .....	100
4.2. Düğün Yemeklerindeki Ritüel .....	105
4.2.1. Düğün Pilavının Sunum Geleneği.....	106
4.2.1.1. Covid-19.....	111
4.2.2. Geleneklerin Göçü .....	114
4.3. Düğün Pilavının Anlam Dünyası.....	129
4.3.1. Değişen Toplumsal ve Kültürel Algılar .....	129
4.3.2. Düğünlerde Mekanın Dönüşümü .....	142
4.3.3. Düğün Pilavı Tökmek .....	151
SONUÇ.....	158
KAYNAKÇA.....	164
EKLER.....	175
Ek-1 Görüşme Soruları Formu .....	175
Ek-2 Coğrafi İşaretler .....	176

## TABLÖLÄR LİSTESİ

<b>Tablo 3.1.</b> Konya'daki katılımcıların demografik bilgileri.....	86
<b>Tablo 3.2.</b> Ladik'teki katılımcıların demografik bilgileri.....	87

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.1 Konya kentinin mekansal gelişimi (Ter ve Özbek 2005:530).....	54
Şekil 2.2 Ladik Mahallesi'nin konumu .....	60
Şekil 2.3. Ladik Mahallesinin yukarıdan görüntüsü .....	60
Şekil 4.1 Ladik'teki düğünlerde rastlanan aşçı kurumsallaşması .....	102
Şekil 4.2 Bir düğünden düğün pilavı sunumu (Aytekin 2022).....	108
Şekil 4.3 Konya'daki bir düğün salonundan düğün pilavı sunum örneği (Mavera Düğün Salonu 2021).....	113
Şekil 4.4 Düğün Pilavı Kazan Açma adetinin gerçekleştirilmesi.....	119
Şekil 4.5 Düğün pilavı deneyimini yaşatmak isteyen restoranın reklam afişi (Tayyar Atiker Restaurant 2022). .....	141
Şekil 4.6 Konya'da bir düğün salonunun düğün pilavı reklam afişi (Delux Atiker 2021).....	142
Şekil 4.7 Ladik Mahallesindeki TOKİ düğün salonu .....	148
Şekil 4.8 Ladik Mahallesinde henüz inşaat halinde olan düğün salonu .....	149
Şekil 4.9 Ladik'deki bir düğünden erkeklerin düğün pilavı deneyimi.....	151

## KISALTMALAR

- akt.** : Aktaran  
**bkz.** : Bakınız  
**Çev.** : Çeviren  
**Haz.** : Hazırlayan  
**Ss** : Sayfa sayısı  
**t.y.** : tarih yok  
**vb.** : ve benzeri  
**vd.** : ve diğerleri

## ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR

Lisans yıllarımdan beri yemek kültürü hep ilgimi çeken ve çalışmak istediğim bir konuydu. Bu konuda ne çalışacağımı düşünürken memleketim Konya'nın zengin yemek kültürü tamda yanı başımdaydı. Memleketimin yemek kültürünü çalışmak benim için çok değerli ve anlamlı bir hale geldi.

Tez sürecim boyunca ilgi ve desteğini hep hissettiğim, bütün endişelerimi, sıkıntılarımı ve heyecanlı anlarımı benimle beraber paylaşan, aynı kaygıları onlarca kez dinleyip bıkmadan usanmadan yol gösteren ve destek olan canım arkadaşım Tuğçe Arslan Uysal'a teşekkür ederim.

Lisans ve yüksek lisans fikirleriyle ışık olan bütün hocalarıma ve çalıştığım konuyla ilgili yönlendirmeleriyle tezimin son halini almasına yardımcı olan danışmanım Doç. Dr. Faruk Karaarslan'a, çalışmamı titizlikle inceleyerek bana değerli katkılar sunan Prof. Dr. Ferhat Tekin ve Doç. Dr. İbrahim Nacak hocalarıma teşekkürü bir borç bilirim.

Son olarak ilgilerini ve desteklerini hissettiğim arkadaşlarıma, babam Ali Adıgüzel ve annem Hatice Adıgüzel'e, lisans ve yüksek lisans yıllarımda her daim sabırla onlara vakit ayırmamı bekleyen kardeşlerim Sena, Elif ve Ali Asaf'a, her konuda daima arkamda duran canım abim Cihad Adıgüzel'e en içten teşekkürlerimi sunuyorum.

Sevde Nur ADIGÜZEL

Konya/2024

## GİRİŞ

Yeme-içme davranışlarına baktığımızda bütün kültürlerde bulunması açısından evrensel bir nitelik göstermektedir. Hepimizin en sevdiğimiz yiyecekleri ve bireysel beğenileri ve beğenmedikleri şeyler vardır. Sevilen bir mekandaki cezbedici kahve kokusunu, hiç bilinmedik bir sokaktan geçerken gelen baharat kokusunu, mahallemizin fırınından gelen taze ekmek kokusunu ya da bir gurbetçinin getirdiği çikolatanın dokusunu, lezzetini düşünün. Ama yiyecekler bizi sadece duyuşal yönlerimizle vurmaz sosyal etkinlik ve boş zamanlarımızın vazgeçilmezi de olur. Açlık ne kadar biyolojik bir güç olsa da yiyecekte fizyolojik ihtiyaçlar dışında daha fazlası vardır bizim için. Örneğin kültür, ekonomi, sosyal, dini, politik gibi unsurlar da yiyeceklerin üretimini ve tüketimini etkiler. Bu tüketim yaratan mekanlarda zamanla değişime uğramaktadır. Yaşanılan coğrafyaya özgü yemek kültürleri hayatımızın büyük bölümünü kapsarken zamanla bazı değişimler bizi yeni kültürlere, yeni mekanlara ve yeni hafızalara taşıyabilmektedir. Bu taşınma var olan kültürdeki yeme sembollerini ve anlamı olan birçok yeme eylemini başka sembollere ve deneyimlere bırakabilmektedir. Bu noktada yemek kültürünün değişim konusunda araştırmaya yönlendirmesi kaçınılmaz olacaktır.

Değişimler varlığın kaçınılmaz yönlerinden biri olarak birçok unsuru etkilemektedir. Toplumlardaki gelişmeler ve dönüşümler özellikle yaşam tarzı, kültürel birçok etkinlik, tüketim alışkanlıkları gibi toplumdaki birçok unsurun değişmesine ve dönüşmesinde etkili olmaktadır. Değişim ile ilgili birçok parametre son yüzyıldaki araştırmalara konu olan ve birçok unsurun değişim nezdinde önemsendiği bir boyuta ulaşmıştır. Sosyoloji bilimi değişim konusunu sosyolojinin kurulduğu zamandan itibaren sosyal hareketlilik sorununu ele alan bir disiplin olarak var olmuş ve neyin nerede, nasıl değiştiği, sonucun ne olduğu, sorunların nerden doğduğu üzerinde durmuştur (Aydın, 2017: 9). Bu bağlamda farklılaşmaları yansıtan değişim, toplumdaki birçok kurumla, yasalarla daha genelde toplumsal olan her şeyle ilgilenir. Yemek kültürünün de değişimin bir konusu olarak karşımıza çıkması ve merak konusu olması çok olası bir durumdur. Çünkü bütün toplumlarda yeme-içme, toplumsal etkileşim ve geleneksel etkinliklerin yürütülmesi için ortamlar yaratmakta

ve bu ortamlarda sosyolojik inceleme için nemli ve kapsamlı bir konuyu öne çıkarmaktadır (Giddens, 2008: 39).

Yemek ve yeme alışkanlıkları hakkında herkesin söyleyecek bir şeyi vardır. Yeme-içme alışkanlıkları, bir toplumun kimliğini yansıtır ve toplumları tanımlamada en güçlü ve etkili araçlardan biridir. Yukarıdaki açılımlara baktığımızda bir kültürdeki değişimi anlayabilmek için yemenin ve yemek kültürünün önemli ve kapsamlı bir şekilde disiplinler arası bir yaklaşımla incelenmesi gerekliliğini göstermektedir. Dolayısıyla yemek kültürü bir toplumun birçok değerini yansıtan, gündelik hayatta ve özel kutlama, tören gibi birçok toplumsal etkileşimde vazgeçilmez bir öge olarak oldukça değerlidir. Özellikle yeme-içme alışkanlıkları, tüketim kültürü, yeme-içme ile ilgili değişen kurallar ve algılar, sofrada adabı, yemek mekanları, törensel adetlerdeki yemekler, kentleşme gibi parametreler yemek kültürünün toplumsal boyut kapsamında araştırma ihtiyacını doğurmaktadır.

Yemek kültürü, toplumsal izleri ve toplumsal değişimleri izlemek ve anlamak için mükemmel bir araçtır. Yeme içme ve cinsellik gibi doğal eğilimlerin evrensel olması onları her coğrafyada ve tarih döneminde toplumları ve kültürleri inceleyen araştırmacıların başlıca konusu durumuna getiriyor (Bober, 2014: 12). Nitekim yemeğin sosyolojik anlamını merkeze alma, yemek deneyimlerinin ve adetlerinin birçok açıdan incelenmesini gerektirir. Yemeğin sosyolojik anlamına bakmak gündelik yaşamın olağan akışında yitirilen pek çok sembolü ve değeri görünür kılabilir. Dolayısıyla yeme-içme pratikleri ve etrafında şekillenen birçok parametreler pek çok toplumsal konuyu ve yapıyı gözler önüne sermesi bakımından önemlidir. Yemeğin inanç, ekonomik, toplumsal, yerel özellikler, antropolojik, iletişim gibi pek çok alanla bağlantılı olması yemek, toplum ve kültür ilişkisini inceleyen ve değerlendiren çalışmalara fırsat tanımaktadır. Bu kapsamda çalışmamızın araştırma sorusu: Konya'nın yemek kültüründe düğün pilavının sahip olduğu toplumsal ve kültürel değerler nelerdir? Konya'nın düğünlerinde yemenin toplumsal işlevleri nelerdir? Düğün pilavı ritüeli bize hangi toplumsal ve kültürel mesajları iletmektedir? Konya'nın geleneksel düğün pilavının toplumsal değişimle olan ilişkisi nasıldır?

Yemek sosyolojisi çalışmaları çok eskiye dayanmamaktadır. 1960larda Claude Lévi-Strauss ve Mary Douglas'ın yapısalcı bir yemek ve yeme vizyonu ile harekete geçmesi ve 1980lerde ise Jack Goody'nin *Yemek, Mutfak ve Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması* kitabıyla yemek sosyolojinin kapısı aralanmıştır. Böylece beslenme, gıda, yemek kültürü gibi yeme-içmenin yer aldığı pek çok kapsam sosyoloji çalışmaları için önemli konular olarak karşımıza çıkmıştır. Dolayısıyla yemeğin kültürel olanla, sosyal olanla ilgili olup hem sosyal iletişimi hem de toplum içindeki birçok ilişkiyi anlatan önemli bir unsur olduğu görülmeye başlanmıştır. Yemek sosyolojisi bağlamında; işlevselcilik, yapısalcılık ve gelişimselcilik yaklaşımlarıyla bu alanda yeni kapılar aralanmıştır. Mary Douglas, Claude Fischler, Lévi-Strauss, Roland Barthes, Audrey Richards, Marvin Harris, Stephen Mennell ve Sidney Mintz ve Jack Goody gibi isimler beslenme ve yemek ile ilgili çalışmalarıyla alana önemli katkılar sunmuşlardır. Yemek sosyolojisi alanında Türkiye'de de önemli isimler bu alanda pek çok çalışma yapmıştır. Hayati Beşirli, Erhan Akarçay, Adem Sağır, Nuri Zafer Yenal isimleri yemek sosyolojisi alanında yaptıkları önemli çalışmaları ile öne çıkmaktadır.

Literatür incelendiğinde Konya yemek kültürü ile ilgili önemli çalışmalara rastlamaktayız. Seçim ve Akyol, Konya mutfak kültürünü tarihsel süreç içerisinde ortaya koymak amacıyla 2022'de nitel bir çalışma yürütmüştür. Çalışma sonucuna göre Konya mutfak kültürünün sosyal açıdan benzerlik ve farklılıkları konusunda görüşler ortaya çıkarmıştır. Bu çalışma ile Konya'da yaşayan farklı topluluklardan gelen tarihsel sürecin ve tarım faaliyetlerinin Konya mutfağını doğrudan etkilediği ortaya konulmuştur (Seçim ve Akyol 2022). Öne çıkan bir diğer çalışma ise Bulut Solak ve Eken'in Gastronomi Turizminde *Konya Yöresel Yemeklerinin Tarihsel Gelişim Süreci* adlı araştırması şehrin gastronomi turizminde öne çıkan ve çıkabilecek bazı önemli yöresel yemeklerini tarihi gelişim süreci içinde derleyerek aktarmayı amaçlamaktadır. Çalışmada Konya şehrinin tarihe dayanan yöresel yemek ürünlerine bakıldığında; beslenme ile ilgili zengin bir yiyecek ve içecek çeşitliliğine sahip olduğu araştırmanın sonucunda görülmüştür (Bulut Solak ve Eken 2021).

Konya'nın zengin yemek kültürü, araştırmamızın kapsamı için büyük bir önem taşımaktadır. Literatür incelendiğinde Konya yemek kültürü açısından araştırmalar

kısıtlı düzeydedir. Bu da bizi Konya'nın yemek kültürünü çalışma noktasında önemli bir noktaya getirmektedir. Literatür incelendiğinde Konya'nın geleneksel düğün pilavı Konya yemek kültürü çalışmaları içinde kısıtlı düzeyde yer almaktadır. Ayrıca düğün pilavı sosyoloji biliminde daha önce ele alınmamıştır. Bu açıdan çalışmamız düğün pilavı özelinde ilklerden sayılmaktadır. Bu çalışmanın önemi, Konya düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel anlamına odaklanarak, bu geleneğin zaman içinde nasıl değiştiğini ve bu değişimin etkilerini saptayarak kaydetmektir. Çalışma, düğün pilavı geleneğinin kültürel, toplumsal ve sembolik yönlerini anlamayı hedeflerken, aynı zamanda bu geleneğin modernite, kentleşme ve sosyo-ekonomik değişimlerle nasıl etkileşime girdiğini de incelemektedir. Bu bağlamda, düğün pilavı geleneğinin toplumsal bağları nasıl güçlendirdiği ve yerel kimlik ile aidiyet duygusunu nasıl pekiştirdiği araştırılmıştır. Çalışmanın sonuçları, Konya'nın yemek kültürünün dinamiklerini ve bu dinamiklerin toplumsal yapıya olan yansımalarını ortaya koyarak, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından özgün katkılar sağlayacaktır.

Tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm, *Yemek, Yemek Kültürü ve Toplumsal Değişme* başlığı ile adlandırılmıştır. Bu bölümde, yemek ve kültürün kavramsal çerçevesi çizilerek yemeğin toplum ve kültür açısından önemi, yemek ile ilgili sosyolojik yaklaşımlar ortaya konmuştur. Yemeğin toplumsal değişme bağlamındaki yeri tartışılarak yemek ve değişme bağlantısı araştırılmıştır. İkinci bölüm *Geçmişten Günümüze Konya Yemek Kültürü* adını taşımaktadır. Bu bölümde çalışmanın örneklemini olan Konya kentine dair tarihi ve beşeri coğrafyası, bölgede yaşamış medeniyetler, toplumsal yapı ve değişmesi, kentin yemek kültürü ve kentin geleneksel düğün pilavı hakkında genel bilgiler verilmektedir. Yemek-içme alışkanlıklarını anlamak ve yorumlamak için öncelikle toplumun kültürel ve ekonomik yapısı, dini inanışları, ritüelleri ve şehrin coğrafi koşulları gibi alt dinamiklerini iyi kavramak gerekmektedir. Üçüncü bölüm ise *Toplumsal Değişme Göstergesi Olarak Düğün Pilavı* başlığı ile yer almaktadır. Bu bölümde araştırmanın tasarımı ve araştırmanın bulgularına yer verilmiştir. Çalışmanın en önemli bölümü olan bu bölümde 20 katılımcının görüşleri alınarak sahadan elde edilen veriler öncülüğünde sosyolojik değerlendirmeler de bulunulmuştur. Sahadan alınan verilerle düğün pilavı

geleneğinin toplumsal işlevleri, sosyalleşme ve dayanışma, ritüel, anlam dünyasının toplumsal değişme ekseninde ne boyutta olduğu ortaya konulmaya çalışılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. YEMEK KÜLTÜRÜ VE TOPLUMSAL DEĞİŞME

#### 1.1.Yemeğin Kültür Açısından Önemi

Bütün canlıların varoluşunu sürdürmesi için gerekli temel koşullar vardır ve kuşkusuz bunların başında beslenme gelmektedir. Biyolojik bir gereksinim olan beslenme, yaşamı sürdüren enerjiyi vermek için insanla gündelik hayatta bağ kuran bir eylemdir. Bu anlamda beslenme insan hayatının büyük bir kısmında baş aktördür. Beslenme ve üreme bütün canlıların, bitkiler dahil hem kendilerinin hem de türlerinin devamı için gereksinim olup aynı zamanda toplu yaşamaya iten nedenlerin en başında gelen eğilimlerden (Bober, 2014: 12). Lakin yemek yapma eylemi insana mahsus bir faaliyettir. İnsanoğlunun başlarda hayvan leşleri yiyen ve avcı toplayıcı yaşama sahip olan hayati koşulları belli yaşantılar sonrası değişmiştir. Örneğin alet kullanımı, ateşin bulunması veya yerleşik hayata geçme gibi önemli etkenlerle tamamen değişim yoluna gitmiştir (Selimoğlu vd., 2018: 396). Bu kapsamda sosyal varlık olan insanları da diğer canlılardan ayıran en önemli özellik olarak besinleri olduğu gibi tüketmenin yanında bir de onları pişirerek ve lezzetlendirerek tüketmek için yeni teknikler geliştirmesidir. Besinleri pişirmek insanlar için zorunluluk olmamakla beraber onları pişirerek tüketmek bir kültür yaratma işidir. Bunun önemli bir kanıtı olarak farklı coğrafyalarda yetişen benzer ürünlerin çok farklı şekillerde tüketilmesi, lezzetlendirilmesi ve sunulması gösterilebilir (Yıldız, 2022a: 335).

Yemeğin sosyal ve kültürel önemine ilişkin her şeyin geleneksel bir geçmişi vardır. Bu nedenle *kültür* kavramı burada önem kazanmaktadır. Kültür, kavram olarak birçok bilim için önemli bir konumdadır ve bu sebeple hakkında farklı tanımlamalar ve anlamlandırmalar yapılmıştır. Kültürün tarih sahnesindeki savunucularına baktığımızda; Sosyal bilimcilerin daha özde antropoloji, sosyoloji, tarih, felsefe, psikoloji gibi bilimlerin ya da siyasal bilimcilerin çalışma alanına girmektedir. Tarih boyunca çalışmalarda pek çok kez tanımı yapılmış ve tanımı konusunda tartışmalara sebep olmuştur. Bu nedenle kavramın dikkatle yorumlanması adına etimolojik

kökenine bakmak gerekmektedir. Latince’de “*cultura*” kavramı toprağa bir şeyler ekip ürün alma, işleme, iyileştirme, bakma, yetkinleştirme ve üretme gibi anlamlarına dayanıyordu (Çalışlar, 1983: 275). Fransız Devrimi öncesinde Voltaire *culture’ü* insan zekasının oluşumunu ve gelişmesini belirleyen bir kavram olarak kullandığında farklı bir anlam kazanmıştır. Zamanla Fransızcadan Almancaya önceleri *cultur* daha sonraları ise *kültür* biçiminde geçen sözcük artık bütün Avrupa dillerine yayılma olanağı bulmuştur (Turan, 2014: 15).

Kültür kavramı İngilizcedeki kullanımı ile başlangıçta işleme sürecinden bahsedilen durumlarda kullanılarak ürün yetiştirme, hayvan ve ekin “*yetiştirme*” (cultivation- çobanlık ve besicilik) ve dinsel tapınma ile karşımıza çıkmaktadır. Terim 16. yy.dan 17. yy.a kadar uygarlık kavramıyla eş anlamlı olarak kullanılmasının yanında toplumun gelişmesini de anlatmaya başlamıştır. Görece “*kültürlü*” Avrupa uluslarına karşı “*barbarlığı*” ile Afrikalılar bulunmaktaydı. Sanayi devriminde ise romantizmin yükselişiyle kültür tek başına manevi gelişimi adlandırmak ve bunu maddi ve altyapısal değişimle karşılaştırmak amacıyla kullanılmaya başlanmıştır. Daha sonra 19. yy.ın sonlarında romantik milliyetçilik ile beraber kültürün boyutları olarak günlük yaşam ve geleneği vurgulayan tonlamalar ortaya çıkmıştır. Bunlar da bu dönemde ortaya çıkan “*halk kültürü*” ve “*ulusal kültür*” fikirleri içinde toplanmıştır (Smith ve Riley, 2016: 19-20; Williams, 1993: 8-9). Birçok bilim özelinde istisnai bir karmaşıklığı olan kültür kavramının tarihi ve kullanımı, Kroeber ve Kluckhohn (1952) ile Williams’ın (1993) eserlerinde de görülebilir. Ayrıca İngiliz antropolog Tylor’ın da 1871’de ona bilimsel bir içerik kazandırmasıyla önemi gittikçe artan bir kavrama ve aynı zamanda bir uğraş alanına dönüşmüştür (Turan, 2014: 15). Bu gelişim sürecinde, kültürün anlamı ve kapsamı genişleyerek, sadece bir toplumun maddi üretim ve yaşam biçimlerini değil, aynı zamanda değerlerini, inançlarını ve günlük yaşam pratiklerini de içine alacak şekilde evrilmiştir.

Kültür, özellikle 17. yüzyılın sonlarında Almanca ve İngilizce dillerinde belirli bir toplumun tüm yaşam tarzını ifade eden bir kavram haline gelmiştir (Williams, 1993: 8-9). Günümüzde ise Kültür kavramı toplumu toplum yapan ve diğer toplumlardan farklı ve önemli kılan, kuşaktan kuşağa aktarılan ve aynı zamanda

değişime ve yeniliğe de açık değerler bütünüdür (Ünalın, 2016: 59). Geniş açıdan kültür kavramına baktığımızda tarihte yaşamış ve etkin olmuş bugünde etkin olmaya devam eden ve tüm toplumsal toplulukların, halkların, ırkların, ulusal toplulukların ve ulusların eseridir (Çalışlar, 1983: 270). İnsan kültürdür, tabiattır ve aynı zamanda hafızadır da. Kültür de insandan aldığı hafızayla geçmiş toplumları şekillendirir, taşır, devamlılığını sağlar. Toplumlara ve bölgelere göre de değişen kültür, aktarım yoluyla şekillenerek sürece dahil olan toplumların yaşam biçimleriyle ve soyut-somut imajlarla çeşitlendiği iddia edilebilir. Soyut imajlar olarak din, inanç, değer, tutum ve algılamalar temel dinamiklerini oluştururken, kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler gibi somut imajlarsa kültürün yapısal unsurları olarak ifade edilebilir (Oğuz, 2002; Sağır, 2012: 2679). Böylece kültür, insan deneyiminin hem bireysel hem de toplumsal düzeyde sürekli olarak şekillendiği ve yeniden tanımlandığı dinamik bir süreç olarak görülebilir.

Kültürün mahiyetine baktığımızda sosyal değişmelerin bazı değerleri kaybettiği ya da değiştirdiğiyle karşılaşmaktayız. Bunun temel sebebi ise bir noktada bu değerlerin ana özelliği yaratıcı karakteri olup eskiden beri var olanın tekrarından değil, yeni buluşlardan kuvvet almasından gelir. Bu noktada maddi ve manevi kültürün bağıllığını dile getirmek yanlış olmayacaktır. Çünkü bir yandan da maddi kültür, manevi kültürün değişmesi için peşinen bulunması gereken bir keyfiyettir. Düşüncenin bütün şekillerini manevi kültürde görürken bir toplumun teknik ilerlemesinin seviyesini, insanın tabiata hakimiyetinin derecesini ve toplumun gelişmesi sürecinde insanın sosyal çabasını da maddi kültürde görmekteyiz (Oğuz, 2002: 23-24). Böylece kültürü anlamak, anlatmak ve aktarmak içinde maddi ve manevi kültüre bir arada bakmak gerekir. Kısaca kültür, tarihsel ve toplumsal bir olgu olup toplumun maddi ve manevi değerlerini taşıyan ve insanların kendi etkinlikleriyle değiştirdikleri ve kendi amaçlarına uygun olarak yeniden kurdukları doğanın da bir tezahürüdür (Hançerlioğlu, 1993: 250). Kültür, toplumların bir nevi anlatıcısı, tarihi şahidi ve gelecekte de payı olan önemli bir değerdir. Hatta kendi gündelik hayatımızı düşününce kültürün büyük çoğunluğunu kapladığını söylemek yanlış olmaz. Çünkü kültür yaptığımız etkinliklerde, toplandığımız mekanlarda, şehrin sokaklarında, yediğimiz yemeklerde kendini göstermektedir. Yaşam koşullarında ve gündelik hayatta görülen

özellikler toplumun sınıfsal ya da bölgesel olarak kendine özgü kültürel öğelerini göstermektedir. Bu öğelerle ayrışması ve kendine özgü oluşumu yüksek düzeyde toplumsallaşmayı gösterir. Bu toplumsallaşmayı görebileceğimiz kültürün öğelerinin arasında yemek, sofrada adabı ve mutfak en önemli bileşenlerin başında gelir (Çalışlar, 1983: 275; Ünal, 2016: 59). Somut kültür denilince ilk akla gelenlerden olan yemek önemli bir unsur ve taşıyıcıdır çünkü yemek kültürü işlevini ve değerini düşününce kültürün içinde önemli bir konumdadır.

Kültür ve yemek, birbirleri ile ilişkilendirilen birbirlerinden beslenen ve tek başına tanımlanırken birbirlerine başvuran kavramlardır. Bu sebeple yemek, toplumun özelliklerini ortaya koymamızda bize yardımcı olan kültür denilince ilk akla gelenlerden biridir. Yemeği kültürle bağdaştırmanın yanında kültürün en temel belirleyicisi olduğu da görülmektedir (Deveci, 2022: 13; Yenal, 1996). Bunun temel sebebine baktığımızda doğadaki canlılar arasında yalnızca insanın yemek yemeyi bir ihtiyaç, bir güdü olmaktan çıkarması ve kültürel bir olguya dönüştürmesi söylenebilir. İnsanlar kültürlerini önce üretmekte, daha sonra biriktirmektedir. Bu sayede kültür toplumların varlıklarını devam ettirmeleri ve diğer toplumlardan birbirlerini ayırmak için kullandığı önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültür insanlar tarafından meydana getirilen simgeler evreni olarak açıklanmaktadır. Bu simgeler evreninin, toplumu oluşturan bütün bireylerin üzerinde etkisi bulunmaktadır (Bekar ve Zağralı, 2015: 58; Sargut, 2010). Bir bakıma kültürün devamlılığını sağlayan gerçek unsur sosyal kurumlardır ve bunlar birçok yerde teknik, kural ve adetlerle iç içe olmuşlardır. Örneğin tarımsal üretime baktığımızda her kültüre göre nerede neyin yetiştirileceği, zemin hazırlığı, toprağın nasıl hazırlanıp verimi arttıracak gibi birçok aşama en ince ayrıntısına kadar bellidir (Oğuz, 2002: 27). Dolayısıyla yemek kültürü ve toplumsal normlar arasındaki bu derin bağ, toplumların kimliğini ve tarihini anlamamızda bize önemli ipuçları sunar.

Yeme eylemi doğrudan sonuçları itibariyle biyolojik organizmanın yaşaması için gerekli olan enerjinin karşılanması yanında sürecine baktığımızda coğrafi, sosyal, psikolojik, dinî ve ekonomik faktörlerin şekillendirmesi olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bu noktadan hareketle besin alınması ile hem biyolojik hem de kültürel

uyaranlara cevap vermeyi ve alınış tarzı ile de biyolojik ve sosyal ihtiyaçların şekillendirdiği biyo-kültürel bir konuya işaret eder. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanışı, yeme metodu, günlük öğün sayısı, yemek zamanı ve porsiyon ölçüsü oluşumu gelenek ve pratiklerin rol oynadığı yemek kültürü ve genel olarak kültürel örüntülerle bütünleşiktir (Beşirli, 2011: 139-140). Bu bağlamda, yemek kültürü sadece bireysel tercihler ve alışkanlıklar değil, aynı zamanda toplumsal kimlik ve aidiyet duygusunun da bir yansımasıdır.

Çiğ gıdalar tüketen insanoğlu belirli yaşantılar sonrası besinleri işleyerek çeşitli yöresel kültürler haline getirmiş ve bu ürünler farklı beslenme alışkanlıkları ile toplumların ayırt edici ürünler haline gelmiştir. Yerleşik yaşamın getirdiği bitki ehlileştirme, tarım ve hayvancılık onlara buldukları bölgede yaşarlarken besinlerini saklamak ve işlemek için çanak, çömlek, fırın gibi dönemlerine uygun teknolojik aletleri de geliştirmelerini sağlamıştır (Selimoğlu vd., 2018: 396). Bunlarla birlikte yemek ve mutfak artık kültürel bir olgu haline gelmiştir. Yemeği kültürel bir olgu haline getiren besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi, tüketim süreci, tüketim davranışları, tüketilecek yiyeceklerin seçimi, tüketim metodu, günlük öğün sayısı, tüketim zamanı oluşumu gibi gelenek ve pratiklerin rol oynadığı beslenmeyi sadece biyolojik eylem olmaktan çıkarmakta ve kültürel bir olgu haline getirmektedir (Beşirli, 2011: 140; Yıldız, 2022a: 341). “Beslenme kültür tarafından tayin edilen bir kültür örüntüsüdür” (İlbars, 1992: 142).

İnsan-yemek ilişkisinin en somut açıdan ortaya koymanın etkili yollarından birisi yemek kültüründen geçmektedir (Çaycı ve Aktaş, 2018: 725). Bu açıdan baktığımızda kültür hakkında bilgi sahibi olmanın ve somut açıdan ispatlamanın yolu yemek kültürü hakkında bilgi sahibi olmayla ilgilidir. Ülkelerin sahip olduğu yemek kültürü ve mutfak, kültürün bir parçası olarak sembolik anlam ifade eden davranışlar olduğu için beslenme alışkanlıklarını ortaya çıkarmıştır bu da ülkenin kültürel göstergesi olarak ortaya çıkmış ve sürdürülmüştür. Yemek önemli bir kültür aktarıcısı ve iletişim biçimidir. Karın doyurmanın ötesinde, gündelik hayatta karşılaşılan tahakkümün oluşmasında ve bireylerin kimlik inşa etmesinde önemli rol oynamaktadır. Yenilenlerin seçilmesi, hazırlanması, sunumu ile tüketimi semboller

üzerine kuruludur. Yemek, her aşamasıyla sosyal statüyü, toplumsal yapıyı, ekonomiyi, coğrafyayı, inançları gösterir. Yiyecek bunların yanı sıra bölgesel, ailesel, etnik ya da dini grupların, grup kimliklerinin işareti olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bütün ülkelerin ulusal mutfaklarının yanında ülkenin bölgelerinin de topluluğun bütünleşmesi ile yakından ilgili olan yerel mutfakları öne çıkabilmektedir. Bu yerel mutfakların yemekleri ve sofraları grup kimliğinin ve bütünleşmesinin tanımlanmasında ve yaratılmasında merkezi rolleri nedeniyle grubun yaşamındaki pek çok önemli durumu belirlemekte önemlidir. Örneğin düğünler, sünnet düğünleri, vaftiz törenleri, cenaze törenleri, mevlit, dini bayramlar gibi dinsel törenler sırasında tüketilen yiyeceklerin besinsel olmaktan çok, sembolik anlamlarının bulunduğu söylenebilir (İlbars, 1992: 140). Nitekim yemek kültürü, toplumların kendilerini ifade etme biçimi ve kolektif hafızalarının bir yansıması olarak hem bireysel hem de toplumsal kimliklerin inşasında kritik bir rol oynamaktadır.

Yemek kültürüne baktığımızda o toplumun tarihsel izlerine de rastlamak mümkündür, çünkü kültürün kökeninde yemek unsuru önemli bir konumdadır. Kültürel miras denilince akla geleneksel yeme-içme alışkanlıkları gelir ve bunlar toplumları tanımlamada kullanılabilecek etkili araçlar arasında yer almaktadır. Bu sebeple topluluğun tarihi hakkında bilgi sahibi olmak için o topluluğun yemek kültürünü incelemek yanlış olmaz. Bu konuda Fransız gastronom Jean Anthelme Brillant Savarin'in söylediği “bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim” lafı ve Çinlilerin “Ne yersen osun...” atasözünü örnek vermek yanlış olmaz. Böylece yemek kültürünün bir tür kimlik göstergesi olduğundan bahsedilebilir. Yalnız yemek kültürünün sadece bireysel kimlik değil kolektif kimliğin izlerini de taşır. Toplumun tarihsel kimliğini, tarihsel izlerini yemek kültürü kapsamında incelemek doğru bir yol gibi gözükebilir. Bu kapsamda kültürel miras içinde yemek unsurlarını, yeme alışkanlıklarını, dinsel inanışlarını, yemek hazırlama, pişirme ve sunma yöntemlerini ve tarımsal faaliyetlerini birlikte incelemek gerekir (Deveci, 2022: 11; Saatçi, 2016: 1). Toplumsal izleri ve toplumsal değişimleri izlemek ve anlamak için yemekler önemli araçlardan birdir. Benzer şekilde tatların ve kokuların da toplumsal ve kültürel karşılığı olduğundan bahsedilebilir. Tatlar ve kokuların farklılık ve eşitsizlik yaratması milli kimlik ve hatta ırk inşalarında önemli rol oynar. Ayrıca sınıfa, millete, ırka, yaşa

ve cinsiyete dayalı birtakım sınırlar çizdiği veya belirlediği söylenebilir. Antropoloji Profesörü Martin F. Manalansan, kokunun farklılığı ve eşitsizliği kültürel olarak yapılandırıldığını iddia eder (Karaosmanoğlu, 2017: 177).

Mutfak kültürü dediğimiz olgunun içinde hemen hemen her mutfağın baskın sayılabilecek bazı özellikleri vardır. Genel olarak tarihsel gelişim sürecinde yemek kavramının içeriği de değişime uğramakta ve kültürel etkileşimin öznesi olarak diğer mutfaklardan ayrışıp kendine has bir kimlikte kazanmaktadır. Bölgesel flora ve fauna, dini inanışlar, savaşlar göçler, kıtlık, coğrafi keşifler gibi etkenler mutfak kültürünün oluşmasında rol oynamaktadır (Yıldız, 2022a: 343). En nihayetinde yemek ve yemek kültürünün oluşmasında pek çok etken etkilidir ve yemek etrafında şekillenen pratikler pek çok toplumsal konuyu açığa çıkarması bakımından değerlidir (Utanır Karaduman, 2022: 114). Diğer taraftan baktığımızda yemek, toplumların oluşturduğu kültür ve geleneğin ayrılmaz parçası ve devam ettiricisi olarak da karşımıza çıkmaktadır (Deveci, 2022: 19). Kültürel öğelerin günümüze kadar taşındığını ve hala toplumda yeri olduğunu kanıtlamak için yemek davranışlarına, alışkanlıklarına ve yöresel mutfağa bakmak önemli olacaktır.

Yemek ve onunla alakalı birçok olgu sosyalleşme sürecinde gerçekleşmiştir. Örneğin birey yemek ile ilgili zevklerini ilk ailede öğrenmeye başlar. Baktığımızda yemek masaları, davetler, bayram sofraları, iftar sofraları gibi toplu yenen yemekler aile ve çevremizle kültürel ve iletişimsel boyutunu yansıtır. Bireyler sosyal statülerini, rollerini hatta dinsel değerlerini bu masada öğrenmektedir (Beşirli, 2010: 168; Yıldız, 2022a). Birey hem ailesiyle hem de çevresiyle yemek masasında sosyalleşir ve birçok ahlaki ve kültürel değeri de bu masalarda öğrenmektedir (bkz. Yıldızlar 2022). Geleneksel toplumlara baktığımızda sofraya önce erkeklerin ve akabinde büyüklerin oturması ya da misafire yemeğin en güzel kısmının ikram edilmesi gibi değerler aşılır. Masada ya da yer sofrasında baş köşeye hep en büyüğün oturtulması ya da yemeğe önce büyüklerin başlaması beklenir. Bunun gibi ahlaki ve kültürel değerler sofralarda öğrenilir ve kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır (Yıldızlar 2022).

Yemeğin toplum açısından önemi dediğimizde birleştirici gücünden de bahsetmemiz yerinde olacaktır. Bütün toplumlarda toplu yemek yemek önem atfedilen bir değerdir. İnsanları bir sofrada toplayan, sohbetlere lezzet katan ve sosyal ilişkilerini güçlendiren konumu göz ardı edilemez. Baktığımızda yemek aile ritüellerinde de önemli bir yerdedir. Aile arasında akşam yemekleri ve özel günler haricinde yılın birçok döneminde önemli dini ve toplumsal günlerde düzenlenen büyük yemeklerle (Müslümanlarda iftar sofraları, Hristiyanlarda şükran günü yemekleri gibi) sofralar birleştirici bir olgu olmaktadır. Böylece yemek kültürü birleştirici güç olarak karşımıza çıkmaktadır. Aile içinde sosyalleşme ve sosyal kurallarla aile üyelerine diğer insanlarla iletişim kurmanın yolları, uygun değerlerin kabul edileceği öğretilir. Böylece yemek masası sosyalizasyon formuna dönüşmektedir (Beşirli, 2010: 167).

Kültürü korumanın bir yolu da mutfaktan geçmektedir (Avşar ve Seçim, 2020: 212). Mutfak kültürü, kültürün varlığını sağlayan tarihsel gelişme sürecinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerlerdir. Kültürü yeni kuşaklara öğretmek ve aktarılmasını sağlamadaki en önemli taşıyıcı insan, en önemli ortam ise kuşkusuz ailedir. Yemek de kültürün önemli bir ögesi olduğu için yeniden öğrenilip aktarılması gereken tarihsel ve toplumsal bir mirastır. Bu mirasın onu oluşturan öğelerin öğrenilmesi ve yeni kuşaklara aktarılması gerekmektedir (Turan 2014). Yöresel yemek pişirme sanatlarını düşününce aile içinde yazıya dökülmeden, sözlü gelenekle anadan kıza kuşaklar boyunca uygulanarak sürüp gelir (Bober, 2014: 328). Yöreselliğin korunması ve devamlılığını sağlayan da bu aktarımın sağlanmasıdır. Yılmaz, Hatay'da yaptığı çalışmanın bulgularında aile ile yemek yemenin; çocuklara yerel ve geleneksel yemekleri teşvik etmeleri, öğretmeleri bakımından önemli olduğundan bahsetmektedir (Yılmaz 2022).

Yöresel mutfak denilince bulunduğu yörenin ayrıcalıklı yiyecek ve içecekleri akla gelmektedir. Yörenin adı anılınca akla gelen meşhur yiyecekler ve içeceklerin varlığı, yörenin kültür, örf ve adetini yansıtmaları o yörenin kendi yöresel mutfağını oluşturduğu anlamına gelmektedir. Yöresel mutfak kavramı da buradan türemiştir. Ayrıca yöreye özgü olan ve yerel ekonomiye katkı sağlayan gıdaların varlığı yöresel mutfağın kimliğini oluşturabilir. Bu da yöresel mutfağı geliştiren, dönüştüren ve

tanıtın bir avantaj sağlamaktadır (Altunbasan, Yay ve Erdem 2018). Yöresel mutfak denilince bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanında bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine ilişkin orijinal yöntemler, araç ve gereçler, mutfağın konumu, mimarisi, yemek merasimleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel bir yapı da akla gelmektedir. Yöresel mutfağın kendine özgü kültürel yapısının oluşmasındaki etmenlere bakacak olursak açıkça toplumları birbirinden ayıran coğrafi konum, tarihsel gelişim, ekonomik ve kültürel ilişkiler, inanç yapıları ve etnik durumdur (Toksöz ve Aras, 2016: 175-176). Örneğin bir yöresel mutfakta domuz ve domuz ürünleriyle yapılan yemekler ya da alkol yok ise o yörenin İslam dini ile bağı olduğu çıkarımı yapılabilir.

## **1.2.Toplumsallık ve Yemek Kültürü**

İnsanlık tarihinden beri yemek temel ihtiyaç olup her toplumda farklı tezahürler içinde insanlığın, toplumun kendi içinde yaşamını sürdürmesi ve gerçekleştirmek için yaptığı bir eylemdir. Yemek ve insanın ilişkisi sadece fizyolojik ihtiyaçlar açısından açıklanabilecek bir olgu olmanın yanı sıra kimlik aidiyet, sosyal statü, alışkanlık, ulaşılabilirlik gibi pek çok değişkenin dahil olduğu çok boyutlu değerlendirilmesi gereken sosyokültürel bir olgudur (Adak, 2020: 201). İnsanların yaşadıkları bölge, iklim, yaşam şartları, geçmişleri ve gelenek görenekleri toplumların kültürünü oluşturmaktadır. Toplulukların beslenme biçimleri, onların doğaya bakış açıları ve yaşam tarzları üzerinde çok büyük bir etkiye sahiptir. Bir toplumun tarihsel süreç içinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı her türlü maddi ve manevi özelliklerin tümü kültür olarak tanımlanmaktadır (Yıldız, 2022a: 339). Aynı kültürü paylaşan insanlar benzer alışkanlıklara sahip olup yeme-içme geleneği de bu şekilde oluşmaktadır (Koç ve Özkoçak, 2021: 104). Yemek tercihleri insanın yaşam tarzından, alışkanlıklarından, yetiştirilme biçimlerinden etkilendiği için insanın kültürünü ve kimliğini yansıttığını söylemek yanlış olmaz (Çaycı ve Aktaş, 2018: 725). Diğer taraftan yemek ve beslenme büyük ölçüde kültürden etkilendiğinden, kendi içlerinde kök saldıkları kültürün doğrudan bir tezahürüdür. Böylece yeme içme pratikleri de toplumsal farklılıkları göstermede önemli bir rol oynayabilir (Beşirli, 2011: 141).

Goudsblom'a göre yemek pişirmenin sağladığı kazanımlar vardır. Örneğin ateşin kontrol edilmesi, bunu sağlayan işbirlikleri ve işbölümü gibi kazanımlar sağlanır ve bunlar kültürel unsurlardır. Öğrenilmesi gerekir ve bu tür bir öğrenme grupları halinde yapılır ve bir miktar işbölümü ve karşılıklı işbirliği gerektirir. Bu çabanın ve getirisinin de insanın zihinsel kapasitelerinin ve sosyal eğilimlerinin geliştirilmesinde önemli bir rol oynamış olur (Mennell vd., 1992: 15). Sosyal ilişkilerin kurulmasında ve sürdürülmesinde kullanılan kültürel olarak bilinen tüm maddi değerler gibi yemek de hem toplumdaki yerini sağlamlaştırmaya hem de toplumları birbirinden ayırmaya hizmet eder (Mintz ve Du Bois 2002:109). Her toplumun yaşam alanlarının farklılıklarını göz önüne aldığımızda coğrafi farklılıkların yanında dini inanışları, ekonomik faaliyetlerinin, iklimin, örf-adetlerinin ve toplumun farklı dinamikleri, gelenekleri ve bu geleneklerin zaman içinde geçirdiği değişimler de bu farklılıkların ortaya çıkmasındaki önemli etkenlerdir. Nasıl ki toplum yemek kültürünü etkiliyor ise yemek de toplumu etkileyebilmektedir (Beşirli 2010). Toplum için yemek bir yerde kültürel sermaye biriktirme kanalıdır da diyebiliriz.

Geertz'e (1973) göre kültür, bir toplumun üyelerinin davranışlarına rehberlik eden ve bir çerçeve oluşturan ortak değerler sistemidir. Bu da bizi kültürün ne yediğimiz konusunda önemli bir belirleyici olması noktasına taşımaktadır. Böylece kültür sosyal grubu içinde gıdanın “*makul*” veya “*uygunsuz*” ya da “*iyi*” veya “*kötü*” olarak nasıl kodlandığını tanımlar. Kültürel farklılıklardan dolayı bir kültürde “*iyi*” olarak değerlendirilen yiyecek, diğerinde “*kötü*” olarak değerlendirilebilmektedir. Örneğin Batı Avrupalıların çoğu hayvanların iç organlarının kötü, hoş olmayan, nahos gıda olduğunu düşünürken Doğulular bunu iyi, faydalı gıda olarak görüyor ve bunların insan tüketimi için çok besleyici ve sağlıklı olduğuna inanır (Atkins ve Bowler, 2001; Chang vd., 2011: 4). Diyebiliriz ki yemek/beslenme yaşamın devam edebilmesi için gerekli fizyolojik anlamının yanı sıra kültürel, sembolik ve dini anlamları da bünyesinde barındıran ekonomik ve toplumsal ilişkileri üreten bir yapıya sahiptir (Gürhan, 2017b: 1207).

Yemeğin toplumsallaşma aracı olarak kullanıldığı yerler vardır. Örneğin insanlar ne kadar varlıklı olduklarını göstermek için büyük ve gösterişli sofralar

kurmakta bunun yanında barışmak ve iyi iletişim kurmak için dostluk yemekleri düzenlemekte, toplumsal dayanışmayı artırmak için yemeklerini paylaşmakta eğlenmek ve hoş vakit geçirmek için yemek organizasyonları tertip etmekte ve önemli günleri kutlamak için yemek ziyafetleri vermektedir (Yıldız, 2022b: 362). Bunu toplumdaki otoritenin tesisindeki simgelerden de okuyabilmek mümkündür. Toplumsal hayat denge eğilimindedir ve bu dengenin tesisi yeme pratiklerinde de görülebilir. Bu denge tesisi gücü kabul etme ve bunu gösteren simgeleri kullanmayı beraberinde getirir. Bu simgeler toplumsal hiyerarşiye sofrada oturma düzeni, yemeğin belirlenen parçasını yeme ve takdir edilen sırada hizmet görmeyi ifade eder. Tüm bu simgeler üzerinde uzlaşmış toplumsal unsurlardır (Beşirli, 2011: 150). Böylece yemek içerdiği kod ve mesajla sınırları dahil olma ve dışlanmanın bir göstergesi haline gelerek sınırlar arasındaki hiyerarşinin belirli derecelerini barındırmaktadır (Gürhan, 2017b: 1206). Bu noktadan hareketle yemek ve yemek yeme uygulamaları bir toplumun temel unsurlarıdır ve geleneklerin ve özel günlerin sembolik anlamlarını ifade ederler.

Baktığımızda Türklerin kimliğini yansıtan çeşitli yöresel mutfaklar vardır ve mutfak kültürü için önemli bir konumdadırlar. Bu sahip olunan zengin mutfak kültürü diğer toplumlarla etkileşimleri de beraberinde getirmektedir (Yıldız, 2022a: 362). Yöresel mutfak demek zengin bir mutfak çeşitliliğinin ve ziyaret edilen coğrafi alanın zenginliğinin de yansıtılması demektir. Bu noktada ziyaret edilen alanda önemli bir çekicilik unsuru ve kendi kültürümüzü tanıtmada avantaj sağlayan önemli bir araçtır (Altunbasan vd. 2018). Bu sebeple turizm canlılığında yöresel mutfakların önemli bir yeri vardır. Turizm demek kültürün diğer toplumlara açılması, tanıtılması ve buradan gelir elde etmektir. Turizm ile ulusal kültürün tanıtımında coğrafyanın güzellikleri, tarihi dokusu, yemek ve kıyafetler gibi yöresel bütün olgular katkı sağlamaktadır. Ulusal kültüre renklilik ve canlılık veren de bu yöresel özelliklerdir (Turan, 2014: 27). Diğer toplumlarla ve kültürlerle sosyal kaynaşma da bu renkliliği artıran unsurlardır.

### 1.3.Yemekle İlgili Sosyolojik Yaklaşımlar

Yemeğin insanoğlunun en temel doğal eylemi olması onu evrensel bir konuma getirmektedir. Bu da evrensel ya da geleneksel birçok noktada araştırmaların izini sürdüğü disiplinler arası farklılıklarının da analizinin yapılabildiği bir noktaya getirmektedir. Ayrıca yemeğe atfedilen önemin ve bakışın da zaman içinde değişimlere uğramasıyla çevre, tarım, insan vücudu ve sağlık ile ilişkisi ayrıca sosyal ve insani bilimlerin ötesini de ilgilendirmesi, disiplinler arası bir kuramsal bakış ve yöntemle çalışılması gerektiğinin bir göstergesidir. Böylece sosyal bilimlerde özelde antropoloji, sosyoloji, tarih, iletişim, coğrafya, kültürel çalışmalar gibi pek çok alanda yemek doğrudan veya dolaylı çalışılmış, etnografi, toplumsal değişim, yeme alışkanlıkları, çevre, din ve inanç, kimlik gibi ana başlıklarda ele alınmıştır (Karaosmanoğlu, 2017: 7).

Yemeğin sadece fizyolojik ihtiyaç olmayıp insanın gündelik hayatında başat bir konumda olmasıyla toplumsal, kültürel, ekonomik, sosyal ve tarihsel yapı ile ilişkili birçok olguyla bağlantılıdır. Bu yüzden yemek çalışmaları her ne kadar 1950'lerden önce çoğunlukla betimsel kalsa da daha sonra politik-ekonomik değer yaratma, sembolik değer yaratma ve hafızanın sosyal inşası gibi geniş toplumsal süreçleri de aydınlatmak için kullanılmıştır (Karaosmanoğlu, 2017: 8; Mintz ve Du Bois, 2002: 99). 1960'lara geldiğimizde Claude Lévi-Strauss ve Mary Douglas'ın yapısalcı bir yemek ve yeme vizyonuyla karşılaşmaktayız. 1980lerde ise Jack Goody'nin *Yemek, Mutfak ve Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması* kitabı bir dönüm noktası gibi görünüyordu. Böylece sosyal bilimciler çalışmayı seçtikleri dünyanın farklılaşmasıyla, yemek ve yemek üzerine çalışmaların da değiştiği görülmüştür. Günümüzde yemeğin sosyal bilimlerce çalışmaları, teori ve araştırma yöntemlerinin geniş ve çeşitli problemlerini incelemek için bir araç olarak kullanıldığına tanıklık etmekteyiz (Mintz ve Du Bois, 2002: 100).

Yemek üzerine yapılan derinlemesine çalışmalar bize yeme eyleminin insan hayatındaki yaygın rolünü hatırlatır. Nefes almanın yanında, yemek yemek belki de tüm insan faaliyetlerinin en önemlisidir ve sosyal yaşamın büyük bir bölümünün iç içe

geçtiği aktivitesidir. Böylece birçok araştırma alanının yanında sosyolojinin de düşünme pratiğinde “yemek” konusunun dillendirilmesine olanak sağlamaktadır. Breadsworth ve Keil (2012) *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet* adlı çalışması yemeğe sosyolojik bir bakış açısı sağlar. Mennel, Murcott ve Van Otterloo ise *The sociology of Food: Eating, Diet and Culture* adlı çalışmalarında besin ve yemek yeme üzerine üç ana başlık önererek bir şema ileri sürer; İşlevselcilik, yapısalcılık ve gelişimcilik (Mennell vd., 1992; Mintz ve Du Bois, 2002: 101).

Yapısalcılık yaklaşımına baktığımızda genel anlamda daha önceki betimlemeci çalışmaların aksine yeme içmeye dair daha kısıtlı çalışmaların bulunduğu söylenebilir. Yapısalcılar, kültür ve dil kategorileri içinde “yapıları” anlamayı, bu yapıların kültürün diğer alanlarıyla benzerliklerini görmeyi ve insan aklının yapısını açıklamayı daha çok incelemektedir. Aslında asıl amaç yemeğin kendisini incelemek ve anlamaktan ziyade onu kültürel yapıları anlamak için kullanmaktır (Beşirli, 2021: 43-44; Karaosmanoğlu, 2017: 8). Çünkü yapısalcılar için gerçeklik, olgular ve şeyler gibi kavranamaz ve toplumsal dünyayı anlatan en önemli araçlardır (Hekimoğlu, 2020: 589). Yapısalcı yaklaşımlar, yemeğin toplumsal işlevlerini ve sembolik anlamlarını, toplumların zihinsel yapılarının bir yansıması olarak değerlendirir. Yapısalcı antropologlara göre yemek kültürel bir sistemdir. Bu sebeple yapısalcılar tarafından tadın da kültürel olarak şekillendiği ve sosyal olarak kontrol edildiği kabul edilmektedir. Yapısalcılar diğer kuramlara nazaran daha çok yiyecek ve yemenin estetik yönlerine odaklanmışlardır. Fischler’in ifadesiyle işlevselciler yiyeceğe bakarken yapısalcılar mutfağı incelemiştir (Mennell vd., 1992: 8).

Yapısalcılardan Mary Douglas da damak tadının eğitildiğinden, tat ve kokunun kültüre bağlı olduğundan bahseder. Yemeğin besinsel yönlerinden farklı olarak şiir, müzik veya dans kuralları gibi biçimler de oluşturma kurallarından bahsetmenin sadece oluşturmaya yardımcı olduğunu söyler. Ona göre yemeğin bir araç olarak ele alınması ve yemeğin yapısalcı düşüncede dil için bahsi geçenlere benzer işlevler gördüğünü *yemekle ilgili araç* (culinary medium) ifadesini kullanarak anlatmaya çalışır (Karaosmanoğlu, 2017: 8). Douglas, yemek hakkındaki düşüncelerini *Deciphering a Meal* (1972) adlı makalesinde ortaya koymaktadır. Douglas’ın ortaya

koymaya çalıştığı şey aslında bir yemek veya yemeğin oluşumu değil, bütün yemek dizileridir. Douglas, kendi evindeki gözlemlerine dayanarak günlük hayatta ardı sıra gelen yemek dizelerinin (kahvaltı, akşam yemeği, pazar günleri gibi) tekraren şekillenmesine ve yemek ile gelen sosyal ilişkilere odaklanır. Yemek dizilerine günün öğünleri dışında bayramlar, doğum günleri ve düğünler veya yıl boyunca tatiller ve oruç günleri gibi özel günleri de dahil eder. Bu dizilerin ve öğünlerin birbirine bağlayan zincirlerin bir anlama geldiğinden ve her birinin ayrı anlamları olduğundan bahseder. Ayrıca yemek kategorilerinin sosyal ilişkilerde belirleyici olduğunu böylece kodlar-hiyerarşiyi, dahil etme ve dışlamayı, sınırları ve sınırlar ötesindeki işlemleri ifade eder. Örneğin yemeğin yapısı dış sınırları korumaya hizmet eder ve bir misafir bir yemeği paylaşmaya davet edildiğinde önemli sosyal eşikler aşılar (Mennell vd., 1992: 10).

Mary Douglas'ın *Purity and Danger* (Saflık ve Tehlike) kitabında toplumlarda önemli bir yeri olan “saflık” kavramını incelerken bazı coğrafyalarda ve geçmişte yasaklanan yemeklere bakmaktadır. Örneğin saflık mesajlarından biri İbranilerin domuz etinin yenmemesinin domuzun diğer hayvanlara göre normal olmadığını sebep olmasına bağlamaktadır. Domuzun memeli olmasına rağmen geniş getirmediği ama belirleyici özellik olan çatal tırnağa sahip olması onu hiçbir kategoriye sokmamaktadır. Bunun sonucunda Douglas'ın teorisine göre normal olmayanı ve “kirli” olanı temsil etmektedir. Douglas, kültürler arası çeşitliliğin, toplumların evreni, insanları, hayvanları, bitkileri nasıl statülere ayırdığı ve algıladığıyla ilgili olduğunu söyler. Kültürler canlıları farklı şekillerde kategoriler ve böylece yenilebilen ve yenilemeyen kategorileri oluşturur (Karaosmanoğlu 2017). Yemeği bir deşifre aracı olarak görür ve bunu toplumsal ilişkiler meselesini temele alarak yapar (Utanır Karaduman, 2022: 109).

Yapısalcıların önemli temsilcilerinden olan Lévi-Strauss ise 1964 tarihli *The Raw and The Cooked* adlı kitabında mutfak düzeyinde doğa-kültür ilişkilerini, pişirme tekniklerinin ve kurallarının evrimini açıklarken yemek pişirmenin kültürel bir süreç nasıl dönüştüğünü ortaya koymaktadır. Yemek pişirme eylemi, Lévi Strauss için doğa ve kültür kategorilerinin sınırlarını aştığı için bir tür anormal kategori olarak

algılanmaktadır (Elyada, 2007: 55). Bu nedenle aşçı, ham ürünü insan tüketicisiyle ilişkilendiren bir tür kültürel danışmandır. Rolü ise doğal olanın pişmesini ve bir sosyalleşme sürecinden geçmesini sağlamaktır. Pişirme tekniklerine bakarak kültürel olana yaklaşıklığı ölçülebilir. Örneğin ateşte pişirmek kültüre daha uzak iken kaynatarak pişirmek kültüre daha yakındır (Karaosmanoğlu, 2017: 9).

Strauss yemek ve yemek pişirme ile ilgili mitlerin analizini üç temele dayandırmaktadır; 1. Yemek yapmak bir dildir ve her dil gibi ikili karşıtlıkların oluşturduğu bilinçsiz bir yapıya sahiptir, 2. Yemek pişirme, mutfak üçgeni tarafından yapılandırılmıştır: çiğ-pişmiş, doğa-kültür ve detaylı işlenmiş-işlenmemiş arasında çifte karşıtlık içeren bir üçlü, 3. Pratikte bu soyut üçgen, çiğ-çürümüş çiftine karşılık gelen kavrulmuş-haşlanmış gibi birkaç karşıt çiftleri kapsar (Elyada, 2007: 55). Üçgenin bir köşesi olan doğa ve kültür ikilisi esasında oluşan tasnifte pişmiş yiyecek, kültür aracılığıyla dönüşen bir yiyecekken, çürümüş yiyecek ise doğa aracılığıyla dönüştürülen bir yiyecek olma özelliği taşımaktadır. Burada çiğ yiyecek kategorisi doğal ile kültür olanın tam ortasında yer almak zorunda değildir. Strauss için temel pişirme biçimleri de dönüştürme biçimleri olarak görülmektedir (Beşirli, 2021: 43).

Lévi-Strauss, mutfak pratikleri doğuştan değil, edinilmiş kazanımlar olduğunu savunmaktadır. Hayvanlar beslenme sürecini içgüdüsel olarak belirleyip ve ulaşılabilir olana yönelebilmeye rağmen insanın fazla içgüdüleri yoktur ve neyin yenilebilir neyin yenilemez olduğuna karar veremez. Böylece hangi durumlarda nelerin yenilip nelerin yenilemeyeceğini kararlaştıran toplumun alışkanlıklarıdır (Beşirli, 2021: 43). İnsan midesi hemen hemen her şeyi sindirebildiği için yenilebilir, yenmez ayrımı fiziksel bir temelden ziyade kültürel bir temele dayandığını öne sürmektedir. Yemeğin yendiği durumlar toplumsal olaylar olduğuna göre yemek türleri arasındaki ilişkiyle toplumsal olaylar arasındaki ilişkiyi birbirine benzer kılan bir doku olmalıdır. Strauss düşüncesini daha da ileriye taşıyarak bunu toplumların politik karakteriyle ilişkilendirerek etin haşlanarak tüketilmesinin görece demokratik toplumlara ait bir özellik olduğunu ifade etmiştir (Beşirli, 2021: 44; Elyada, 2007: 56).

Roland Barthes ise *Pour Une Psycho-Sociologie De L'alimentation Contemporaine* (1961) adlı makalesinde ve *"mythologies"* (1957) yemek üzerine kısa denemelerinde yemek ve yeme sosyolojisi üzerinde yapısalcı bir bakışla kendini göstermektedir. Barthes çalışmalarında daha çok insanların yedikleri yiyeceklerdeki tercihlerinin altında yatan kodu veya dilbilgisine odaklanmıştır. Özellikle odak noktası, gıda reklamcılığı ve aşçılık yazılarının göstergebilimiymi (Mennell vd., 1992: 11). Barthes'in beslenme tanımı için istatistiksel açıdan ya da besin içeriği açısından yalnızca çözümlenmeye konu ürünler toplamı olmadığını söyler. Ona göre aynı zamanda besin bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşmedir. Barthes'e göre beslenmenin tanımı için imge ve göstergenin katılımıyla kapsamı genişleyen beslenme gerçeğinin nasıl incelenmesi gerektiği bir problem olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu problemle Fransızların ve Amerikalıların çağdaş yeme içme alışkanlıkları üstüne yazdığı makalelerde başa çıkmaya çalışmıştır (Bober, 2014: 14-15).

Yapısalcılara göre yemek bir gösterge olarak kimlik belirlemede ve inşa etmede önemli rol oynar. 18. yy.ın yemek konusunda sıkça adı geçen Jean Anth elme Brillat-Savarin'in ünlü bir deyiş i vardır: "Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim." Bu deyişe sözcüğü sözcüğüne uyan ünlü oyuncu Edmund Kean'ın (1787-1833), rolleri için uyan yemekler yediğı bilinir. Eğer aşı k erkeğı oynuyorsa koyun eti, katili oynuyorsa sığır eti, zorbayı oynuyorsa domuz eti yediğı söylenir (Bober, 2014: 12-13).

İşlevselcilik daha çok 20. yy.da özellikle Durkheim ve Parsons gibi sosyologların ve düşünürlerin katkıda bulunduğı bir teoridir. İşlevselcilere göre farklı rollere sahip öğelerin bir araya gelmesiyle uyumlu birliktelikler yaratır. Buna organların bir araya gelerek canlı bir vücudu oluşturması örnek verilebilir. Aynı şekilde toplum da birbirlerine karşılıklı bağımlı ama özünde farklı birimlerin bir araya gelerek bir bütün oluşturmasıdır (Bober, 2014: 12). Böylece toplumun varlığı, devamı ve yapısı toplumun öğelerinin birbirlerine olan uyumu ile var olmaktadır. İşlevselcilikte bu öğeler bireyleri, aileleri, akrabalıkları, köyleri kapsarken yaş cinsiyet kategorileri veya daha geniş statü grupları analitik yapılar olarak ifade edilebilir.

Sosyologlara göre toplumları, antropologlara göre ise kültür formlarını bir bütün olarak ya da toplumsal sistemin bir ögesi olarak görme eğilimi işlevselciliğin temelidir. Antropoloji araştırmalarında işlevsel yöntemin gerektirdiği temel noktaya bakacak olursak toplumsal kurumların temel biyolojik gereksinimlere dayanarak çözümlenmesidir (Beşirli, 2021: 47).

İşlevselci bakış açısına göre yemek sosyolojisinin ilgilendiği konular daha çok işlevi olan olguların varlığı, yemeğin üretimi ve dağıtımına ilişkin örgütlenmelerin nasıl olduğu ve sosyal yapının devamını sağlayan katkıların neler olduğudur. Yemek ve yeme ile ilgili ilk modern araştırmacı ve işlevselcilerden en dikkate değer çalışmaları yapan Audrey Richards'tır. Richards *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia* (1939) adlı çalışmasıyla beslenme antropolojisiyle ilgilenmeye başladı. Daha çok besin üretiminin hazırlanmasını, değişimini, gıda tercihlerini, göstergesini, tüketimini ve geleneksel sonuçlarını incelemektedir. Richard çalışmasında yiyecek üretimini, hazırlanmasını ve tüketimini sosyal ve psikolojik bağlamlarına göre belirleyerek, Güney Afrika kabilelerinde bunların yaşam döngüsü, kişilerarası ilişkiler ve sosyal grupların yapısıyla nasıl ilişkili olduğunu göstermeyi amaçlamıştır (Beardsworth ve Keil, 2011: 102-103). İşlevsel yaklaşımın en tipik özelliği, yemek kültürünün bir sosyal ilişkiler modelini nasıl ifade ettiği veya sembolize ettiği ile ilgili uzlaşmaya odaklanmasıydı. İşlevselcilere göre insanların besin arama faaliyetleri, insan grubu içinde bir işbirliğini gerektirir ve teşvik eder. Böylece yiyeceklerin hazırlanması ve alınması, sosyal yapıların korunmasında rol oynadığı düşünülmektedir (Mennell vd., 1992: 7; Mintz ve Du Bois, 2002: 101). Bu nedenle, işlevselci yaklaşım, yemeğin sadece bir besin kaynağı olmanın ötesinde, toplumsal işbirliği, dayanışma ve sosyal yapının devamlılığını sağlayan temel bir unsur olarak görülmesini sağlar.

Gelişimsel yaklaşım yapısalcılık ve işlevselcilik gibi kuramsal bir bakış açısı sunmaz. Diğer yaklaşımların dışında topluma daha dinamik bir yapıdan bakar ve toplumun değişim süreçlerinin varlığına dayanarak çıkarımlar yapmaktadır. Çıkarımları toplumsal ilişki örüntülerine ya da çağdaş kültürel formlara bakarak değil öncelikle bu unsurların geçmiş formlarıyla nasıl bir ilişki olduğuna bakmakta dikkate değerdir. Toplumsal değişim konusunda odak noktası olarak süreçler, yönelimler ve

kaynaklar önemlidir (Akarçay, 2016: 68; Beardsworth ve Keil, 2011: 112). Mennell, Murcott ve van Otterloo *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*(1992) adlı çalışmalarıyla ‘gelişimci’ bir yemek literatürü sunmaktadır. Gelişimcilerin yemek literatüründe Marvin Harris’in, Stephen Mennell ve Sidney Mintz ve Jack Goody gibi düşünürlerin adları geçmektedir (Mennell vd., 1992: 14).

Simoons (1961) geçmişte sakınılan besin nesnelere ve onların anlamları arasındaki bağlantıyı araştırmıştır ve insanların evcil hayvan olarak evcilleştirdikleri hayvanları yememelerinin sebeplerinin hiçbirinin mantıklı bir açıklamasını bulamamıştır. Dini açıklamalarında gıdadan kaçınmanın araçsal bir açıklamasının olmadığı konusunda hemfikirdir. Harris ise daha çok yemek tabularının üzerinde durmaktadır. En kafa karıştırıcı gıda tercihlerinin ve kaçınmalarının bazılarının altında yatan pratikte zararları ve faydaları hesaplamaya koyulur. Bu gıda tercihlerine baktığında uzun ve kısa vadedeki sonuçları arasındaki ayrımı yapılmalı ve bunun yanında beslenmenin yanı sıra gıdanın çoğu zaman bir zenginlik ve güç kaynağı olduğu noktasına değinmeyi unutmaz. Harris ineğin sembolik gücünden etkilenerek Hinduların inek eti yeme yasağının nasıl ortaya çıktığı ve bunun nasıl tabu haline geldiğini sorgular. İnek eti yüzlerce yıldır birçok yoksulun, kıtlıklarla başa çıkmaya çalışan bir toplumun protein kaynağı iken nasıl kaçınılabilir (Mennell vd., 1992: 15).

Gelişimsel yaklaşımda en çok adı geçenlerden Norbert Elias’ın *The Civilizing Process* (1939) çalışması özellikle önemlidir. Elias’ın yaygın olarak ‘figüratif sosyoloji’ olarak adlandırılan yaklaşımı (20. yy.ın sonlarında ve 21. yy.ın başlarında) şarap içmenin hızlı küresel yükselişi gibi belirli sosyal biçimlerin hangi koşullar altında ortaya çıktığını anlamak için tarihin geniş yayılımındaki sosyal etkileşimin etkisini inceler (Mennell vd. 1992). Şarap çalışmalarında tarihsel bir sosyolojik yaklaşımla şarabın geçmiş üretimi, dağıtımı ve tüketimi ve bunların zaman içinde nasıl değiştiği hakkındaki bilgileri, geçmişte ve günümüzde süreklilik ve değişim dönemlerinde sosyal normların anlamını anlamak için teknikler ve teorilerle birleştirir (Germov ve Williams, 2017: 203). Elias’ın yaklaşımı daha çok insanların davranışlarını dönüştüren birbirine bağlı sosyal ve kültürel tarihsel süreçlerin karmaşık ağlarını ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Zaman içindeki sosyal değişimi incelerken,

bu süreçsel yaklaşım sosyal yapıları insanların alışkanlıklarıyla (derinden kökleşmiş eğilimler, duygular ve davranışlar) ilişkilendirir (Elias 2004).

Elias için Batı toplumlarında insanların davranışlarının dışsal sosyal kontrolünden içsel kendini kısıtlamaya doğru uzun süreli bir değişim sergilendi. Belirli bir çağda ortaya çıkan kendi kendini düzenleyen davranışların sosyal kodları, devam eden ve dinamik uygarlık süreçlerinin sonucunu yansıtır; önceden belirlenmiş veya evrensel bir son durumları yoktur. Elias (2000), aldatıcı sıradan yemek alışkanlıklarının değişimini izlemek için 13. ve 18. yy. arasındaki görgü üzerine yayınlanmış eserleri ve sanat eserlerinde tasvir edilen günlük yaşamın belgelerini incelemiştir. Çalışmasında Batı Avrupa uluslarının egemen sınıflarının, üstün sosyal statüyü çağrıştıran basit günlük uygulamalarla yönetme haklarını nasıl resmileştirdiğine değinmektedir (Elias, 2004: 126). Örneğin, zamanla çatal bıçak takımı ve peçete kullanımı incelik anlamına gelirken, ellerle yemek yemek veya gelişigüzel tükürmek tatsız ve utanç vericiydi. Uygar içme biçimleri yiyecekleri içeceklere batırmaktan, kendi bardağına salya akıtmaktan kaçınmaya, bir lokma yiyecek ile içmemeye kadar ilerledi. Bu tür davranışların kökeni, insan biyolojisinin doğal bir parçası gibi görünmelerine rağmen aslında sosyal olarak inşa edilmiş ve kültürel kutsama yoluyla güçlendirilmiştir (Germov ve Williams, 2017: 212-213).

Jack Goody, *Yemek Pişirme, Mutfak ve Sınıf* (1982) adlı çalışması da gelişimsel yaklaşımda önemli bir örnektir. Çalışmasında bazı toplumlarda 'yüksek' (elit) ve buna bağlı olarak 'düşük' (köylü) bir mutfak kültürünün ortaya çıktığını, ancak diğerlerinde neden ortaya çıkmadığını sorguluyor. Bu mikro karşılaştırmalı ayrıma yalnızca sosyal ve politik farkın neden olamayacağını savunur (Mennell vd., 1992: 20). Sorgulamasına Gana'nın kuzeyindeki iki etnik grubun gıda tercihlerini ve mutfak kültürlerini inceleyerek değişimlerine odaklanarak küreselleşmeyle dönüşümünün nasıl gerçekleştiğine odaklanır (Beardsworth ve Keil, 2011: 113).

Goody gibi küresel bakış açısına sahip olan bir diğer gelişimselci Sidney Mintz *Sweetness and Power* şekerin modern tarihteki yeri üzerine yaptığı klasik çalışmasıyla anılır. Şekerin nadir bulunan bir gıda maddesi iken ihtiyaç nesnesi haline gelmesinin

nedenlerini araştırmaktadır. Mintz, değişen üretici ve tüketici ilişkilerine bakarken şekeri sosyal ilişkileri belirleyen metafor olarak ele alınır. Batı toplumlarındaki çeşitli güç ilişkileri ve (19. Ve 20. Yüzyıllardaki) çeker yeme alışkanlıklarına bakarak şekerin toplumsal, ekonomik, kültürel ve küresel sebeplerle şekerin dünya genelinde nasıl zaruri bir gıda maddesi haline geldiğini ortaya koymaktadır. Mintz, dünya nüfusunun sürdürülebilir gıda üretiminin sınırlarına giderek daha fazla baskı yapması nedeniyle gıda muhafazakarlığı ve kararsız gıda modası bulmacasının özel bir öneme sahip olduğunu ikna edici bir şekilde savundu (Jackson ve Ward, 2008: 235; Karaosmanoğlu, 2017: 12; Wilk, 2008: 105). Ayrıca Mintz, çalışmasında hem çeker üretiminde ve tüketiminde yaşanan değişmelerin arkasında yatan iktisadi ve siyasi gelişmelere bakmaktadır. Değişimler arasında oluşmakta olan dünya sisteminin dayattığı iktisadi dinamiklerin, büyüyen köle ticaretinin, kolonilerde genişleyen plantasyonların, artan sanayileşmenin, kırsal alanlarda yaşanan dönüşümlerin ve şehirleşmenin özellikle altını çizmektedir (Yenal, 1996: 201).

#### **1.4.Yemek ve Toplumsal Değişme**

İnsanoğlu için her zaman yemek yemek tamamen biyolojik bir aktivite olmaktan daha fazlasıdır. Yenilen gıdaların, onları yiyenlerin geçmişleriyle ilişkili bir geçmişi olduğundan bahsetmek yanlış olmayacaktır. Yiyecekleri bulma, işleme, hazırlama, servis etme ve tüketme ile ilgili süreçlerde kullanılan teknikler kültürel olarak değişkendir ve kendi geçmişleri ve hafızaları vardır. Böylece yemek tüketimi insan için bazı anlamlar oluşturur ve bu anlamlar çoğu zaman semboliktir. Bu nedenle yemeği ve onunla ilgili her şeyi anlamak için ancak insan yaşamının hemen hemen her yönü dikkate alınarak bütünsel olarak bakmak gerekir. Bu bütünsel bakma aşamasında toplumsal değişim kavramı bizim için önemli olacaktır.

Toplumsal değişim kavramı 19. yy.da sanayileşme ve Amerika ve Fransız devriminin getirdiği değişimleri açıklama gereğinden sosyolojinin radarına girmiştir. Birçok kuram ortaya atılmış ve farklı açıklamalarla kavrama zenginlik kazandırılmıştır. Günümüzde yaşayan bizler, toplumun hiçbir zaman statik olmadığının, toplumsal, siyasal ve kültürel değişikliklerin aralıksız devam ettiğinin

farkındayız. Değişime birçok unsur sebep olabilir örneğin koyulan yasalar ya da yürütülen politikalar yani hükümetlerin sebep olabileceği gibi; toplumsal hareketler (örneğin, sendikalar, feminizm) şeklinde örgütlenmiş yurttaşlar, bir kültürden başka bir kültüre yayılma (askeri fetih, göç ve sömürgecilikle gerçekleşen yayılma gibi) veya teknolojinin kasıtlı ya da kasıtsız sonuçları da sebep olabilir (Marshall, 1999: 136). Marshall (1999) modern çağdaki en dramatik toplumsal değişikliklerin otomobil, antibiyotik, televizyon ve bilgisayar gibi icatlar sayesinde gerçekleştiğinden bahseder. Ayrıca kuraklık, açlık ve uluslararası düzeyde iktisadi ya da siyasal üstünlüklerde meydana gelen değişiklikler gibi çevresel faktörlerden de kaynaklanabilir.

Toplumsal değişim kuramlarına baktığımızda değişim konusunda farklı kuramcıların farklı görüşleri vardır ve hepsi de toplumsal değişim kuramı olma savındadır. Evrimci kuramlara baktığımızda genellikle doğrusal bir çizgide daima daha fazla karmaşıklık ve uyma yeteneği doğrultusunda gelişen, düzgün ve birikimsel bir değişim tarafından nitelenir (Appelbaum t.y.). Evrimciler toplumları insanlık tarihi içinde ele alarak bütün tarihi olayları açıklayabilecek modeli ortaya koyma amacındaydılar. Bu kuram biyolojik ve sosyal kültürel varlıkların ilkelden gelişmişe, düzensizlikten düzene gibi belli bir yöne doğru evrilip ilerlediklerini varsaymaktadır. Bu gelişme çizgisi doğrusal-paralel veya basamaklı olabilir ama her halükarda dönüşsüz ve ilerlemecedir (Aydın, 2017: 92). Darwin'in biyolojik evrimle ilgili çalışmasından çok etkilenen kuramcılar, çoğu kez toplumu yaşayan organizmaya benzetme eğiliminden ilerlemişlerdir. Evrimci kuramcılara baktığımızda İbn Haldun, Herbert Spencer, Gordon Childe, August Comte, Emile Durkheim ve Max Weber karşımıza çıkmaktadır. Kuramcılar toplumsal değişmeyi klasik sosyolojide, "Evrimsellik, İşlevselcilik, Diyalektik Materyalizm, Gelişim Teorisi", çağdaş sosyolojide ise "Tarihsel Döngü Teorileri, Yapısal İşlevselci Kuram, Çatışma Yaklaşımı, Modernleşme Kuramları, Yeni Evrimsellik" gibi çeşitli kuramlarla açıklamaya çalışmıştır (Sunar, 2014: 12).

Spencer ve Durkheim, toplumbilimsel düşünceyi günümüze değin etkileyen organizmacı bir evrim kuramı geliştirdiler. Spencer, işlevselci, organizmacı ve evrimci görüşün mimarlarından. Spencer toplumu organizmaya benzeterek sosyal

organizmayla bireysel organizma arasında gerçek bir benzerliğin olduğunu ileri sürmüştür. Bir sosyal organizma olarak toplumun bireysel organizmalar gibi büyüyüp farklılaştığını, karmaşıklaştığını, değiştiğini ve geliştiğini iddia etmektedir. Spencer temelde toplumların değişim yönünün askeri toplumdan endüstriyel topluma doğru olduğunu söylemektedir (Appelbaum, t.y.; Kızılcelik, 2011: 160). Durkheim ise nüfus artışına bağlı olarak işbölümü ve farklılaşma ekseninde toplumları mekanik ve organik dayanışmalı toplumlar olarak sınıflandırmıştır. Mekanik dayanışmada din hâkim ve kolektivite baskındır ama artan uzmanlaşma ve farklılaşma tabakalaşmayı da belirgin hale getirir. Organik dayanışmanın hâkim olduğu modern toplumlarda ise dinin merkezi konumunu kaybettiği ve bireysel bilincin daha etkili olduğu ifade edilir. Toplumsal ilişkilerin hacim ve yoğunluğu değiştikçe toplumsal örgütlenme biçimleri de değişir. Bu değişimler yeni bir kolektif bilinç oluşturma zarureti de ortaya çıkarır (Aydın, 2017: 93; Toktarova, 2021: 27). Durkheim, ilerleme fikrini değişimin merkezine koyarak ideallerin güçlü toplumsal gücü oluşturduğunu söyler. Weber daha çok farklı toplumsal düzenlere özgü meşruluk tipleri, her tipe özgü örgütlenme biçimleri ve bunların istikrarsızlık kaynakları üzerinde durmuştur. Weber'in toplumsal değişim çözümlemesi daha çok toplumsal eylem tipleri sınıflandırmasından kaynaklanmaktadır (Appelbaum, t.y.: 81).

Kuramcılar birçok konuda değişim kavramını farklı açılardan ele almıştır. Örneğin kuramcılar çağdaşlaşma, modernleşme gibi kavramları farklı açılardan ele almıştır. Mesela Smelser'a göre modernleşme; teknoloji alanında gelişen toplum, basit ve geleneksel tekniklerden, bilimsel bilgiye, tarım toplumunda geçimsel tarımdan ticari üretime, endüstri toplumunda organizmal enerjiden fiziki enerjiye, gelişen toplumda köyden kentsel hayata bir dönüşümden bahseder (Appelbaum, t.y.: 33-34; Aydın, 2017: 94). Bir diğer önemli kuram ise daha çok sistemci bir yaklaşım olan denge kuramıdır. Bu kuramın önemli temsilcileri Talcott Parsons, William F. Ogburn, R. Park gibi isimlerdir. Dengeci kuramcılar da evrimci kuramcılar gibi toplumu son derece farklılaşmış ve son derece karmaşık olan, istikrarlı, düzgün işleyen organizmalar olarak görmektedirler. Toplumun bir kez dengesi bozulunca tekrar bu dengeyi sağlayacak "mekanizmalarla" donatılmış dengeleşim sistemleri olarak görürler. Her toplumun içinde bir değiştirici olduğu gibi denge sağlayıcı da vardır ve

bunlar karşılıklı iki süreci işletmektedir (Appelbaum, t.y.: 102; Aydın, 2017: 98). Dengeci modeller ekonomi kuramında temel bir rol oynamıştır. Parsons'a göre değişim şartlara bağlıken denetim ise kültürle ilgilidir. Değişimin en çok ve en hızlı olduğu yer (yapı olarak ifade etmek gerekirse) ekonomik alt yapıdır. Zira burada değişimin şartları, katılan öge sayısı çoktur ve sistemin enerji alım yeridir. Şüphesiz değişim enerjiye dayalı bir iştir (Aydın, 2017: 100). Ogburn ise kültürel gecikme kavramını ortaya atmıştır. Toplumun genelinde dengeyi bozan değişimler bu dengeyi yeniden sağlayacak telafi edecek değişimler doğurma eğilimindedir. Fakat bu denge durumu eskiye göre farklıdır çünkü iki denge durumu arasında bir gecikme yaşanır. Ogburn bu durumu maddi ve manevi kültürlerin değişme tempoları arasındaki fark olarak açıklar. Manevi kültür daha az ve daha geç değişir ve maddi kültürle arasında açıklık bırakır ve böylece kültürel gecikme yaşanır (Appelbaum, t.y.: 58; Aydın, 2017: 101).

Şuana kadar bahsi geçen kuramcılarının hepsi toplumu istikrarlı bir organizma olarak görmektedir. Bir insan vücudunda ya da düzenli çalışan bir makinede olduğu gibi, parçaların bir işlevsel iç bağımlılık sistemi içinde “birlikte: toparlanmış” olacağı varsayılmaktadır. Diğer değişim kuramlarına baktığımızda toplumsal organizmaların doğasında bulunduğu görüşü ile doğrudan doğruya değişimin kendisi üzerinde dururlar (Appelbaum t.y.). Örneğin çatışma kuramı, tüm toplumsal organizmalarda değişimin yaygın olarak bulunduğu varsayımı ve sonuçta kararsızlığı sağlayacak koşullar üzerinde yoğunlaşma tarafına değinir. Çatışmacılara göre önce çatışma daha sonra ilerleme ve gelişme gelmektedir. Çatışmada denge uyum gibi temel bir davranış örüntüsüdür. Çatışma olmadan ilerleme olmaz görüşü hakimdir. Karl Marx, Max Weber ve Georg Simmel çatışma kuramının öncülerindedir. Marx ve İbn Haldun insanların bir arada yaşamalarının aralarında yardımlaşmaya sebep olduğu ve bunun iş bölümü doğurduğunu düşünmektedirler. İbn Haldun, çatışmayı bedevi toplumdan hadari topluma geçiş sürecinden ele alır ve bunun doğal bir süreç olduğundan bahseder. Hadari toplumda iş çeşitliliği arttıkça iş bölümü de karmaşıklaşır ve daha detaylı hale gelir. Marx ise bunu sınıflar arası dinamik ve üretim biçimleriyle açıklamaktadır. Herhangi bir dönemdeki yapı ve çatışmayı anlamının anahtarı üretim tarzındadır. Marx daha ilerlemecidir. İbn Haldun ise döngüselcidir. Toplumsallık ve

uygarlaşmanın doğasında çatışma olmak zorundadır. Marx'a göre de çatışma olmadan uygarlık olmaz ama çatışma patolojik bir durumdur ve bundan kurtulmak mümkündür (Appelbaum, t.y.: 64; Aydın, 2017).

Yükseliş ve çöküş kuramları ise toplumların, kültürlerin, uygarlıkların hem yükseldiği hem de gerilediği ve bütün toplumların aynı yönde hareket etmediği varsayımlarına dayanır (Appelbaum t.y.). Sorokin, İbn Haldun, Oswald Spengler ve Toynbee bu kuramlarla anılmaktadır. Uygarlıkların gelişmesi, olgunlaşması ve çöküşü üzerinde durur ve birikimsel modellerden çok döngüsel modelleri vurgularlar. Kültürlerin ya da uygarlıkların evrildiği gibi çökebileceği anlayışı bu kuramda önemlidir. Çatışmacı kuramcılar gibi çöküşün zorunlu bir felaketi, birdenbire getireceği kanısında değildirlir (Appelbaum t.y.).

Toplumsal değişme kavramı sosyal bilimlerin çalıştığı ve üzerinde durduğu bir konudur. Belli bir zamanda meydana gelen değişim ve farklılaşmayı tanımlamaktadır ve derece derece, yavaş ya da şiddetli ve âni olabilir. Maddî ve manevî değişmeler meydana gelebilir. Maddî kültürdeki değişmeler, manevî kültürü; manevî kültürdeki değişmeler de maddî kültürü etkileyebilir. Toplumsal değişme tarihte ve bütün toplumlarda görülen evrensel bir olgudur (Gürhan, 2017a: 562; Sever, 2019: 4). Toplumsal değişmeden bahsederken çoğunlukla grupsal, kurumsal ve örgütsel yapının ilişkiler ağının ögeleri ve işlevlerinin değişimleri kast edilmektedir. Mesela davranış örüntülerinin dayandığı bilgi ve değer, düşünceler ve inançlar (kognitif dünya) değişime uğramaktadır (Aydın, 2017: 17). Aslında değişim sosyologlarına göre toplumsal rol ve statüler, ekonomik varlıklar, nüfus artışı, üretim ve görenekler, teknoloji, araç ve gereçler, eğitim kurumu, kişilik sistemleri, sanat, çocuk yetiştirme yöntemleri, cinsel davranış tutum ve değerleri, kitle iletişimi, dil, vb. değişmektedir (Tezcan, 1984:3 akt. Aydın, 2017: 17). Aydın (2017: 41-42), toplumsal değişimin özelliklerini 6 maddede özetlemiştir. 1- Toplumsal değişme kolektif bir iştir. Değişim belki bireyde başlar ama onunla sınırlı kalmaz, geniş bir kesimi içine alır. 2- Toplumsal değişme, bir yapı değişikliğidir. Yapısal değişme, yapıyı meydana getiren öğelerin önce yerlerinden devinimini, sonra da yeni yerlerini bulmalarını ifade etmektedir. Tabi yapısal değişme işlevsel değişmeyi de içerir. 3- Toplumsal değişme zamanla davranış

kalıplarını aynileştirmeyi gerektirir. Yani şekil değişimlerinin birliğini veya zaman içinde birbirlerini izleyen iki veya daha çok nokta arasındaki değişimleri açıklamaktadır. 4- Toplumsal değişme demek için değişimin devamlılık sağlaması gerekmektedir. Gelip geçici değişiklikler toplumsal değişme olarak anılmaz. Ayrıca bir değişikliğin başka değişikliklerle ilişkisi kurulabilmesi gerekmektedir. 5- Toplumsal değişme bazen kasıtlı ama çoğu kez plansızca gerçekleşebilir. Değişme bazı durumlarda öngörülemezdir. Bir değişme birçok iyi ya da kötü sonucu doğurabilir. 6- Değişim aykırılıklar içerebilir. Örneğin Macionis'e göre toplumsal değişim karışıklık içerir. Aynı değişimin hem olumlu ve hem de olumsuz sonuçları vardır. Mesela sanayi devrimi kapitalistler için çok olumluydu, işçiler için olumsuz bir gelişmeydi.

Toplumsal değişim alanlarını ekonomik değişme, siyasal değişme, teknolojik değişme, sosyal-kültürel değişme, ekolojik değişme, Demografik değişme, organizasyonel değişme olarak kategorilendirebiliriz (Aktan, 2003: 12). Baktığımızda değişim her alanda gerçekleşebilir. Bu alanların etkileri, zamanı, hızı ve etki seviyesi birçok olasılığa göre değişebilmektedir. Toplumsal değişim aile, din, ekonomi, siyaset, eğitim, hukuk gibi kurumlarında meydana gelip etkileyebilmektedir (Aydın 2017). Bu kurumların yanında yemek kültürü de bu değişimlerden etkilenebilmektedir. Yemek ve yemekle ilgili birçok olgu insanoğlunun varlığından beri aynı düzeyde ve devamlılıkta var olmamıştır. Birçok önemli değişikliklerle günümüze gelmiştir. Artık gıdalar ilk haliyle karşımızda değildir. Örneğin gıdalara ulaşma ve o gıdaları işlemedeki birçok teknik gelişip dönüşmüştür. Tarih boyunca baktığımızda beslenmenin temelini toplumun yaşadığı coğrafyanın el verdiği verim, daha önce edinilen tecrübeler, birikimler ve çevreyle etkileşim oluşturmaktadır. Bu etkileşim toplumlarda dinamik bir yapıya sahip olduğu için bundan yemek kültürü de etkilenmektedir. Böylece yemek çeşitliliği de artmakta ve kendi kültürünü oluşturmaktadır.

Yemek kültürleri zamanla değişir. Ancak, bu değişimin farkında olmamıza rağmen, bazen yemek yeme biçimlerini sabit ve değişmez olarak değerlendiririz. Her şey değişir, ancak bazen çok yavaş değişir. Örneğin Türkiye'de beslenme açısından

değişime de belki de en kayda değer olan çaydır. Daha önceleri sabahları tüketilen çorbanın yerini bugün giderek çay tüketimine bırakmış olması bunun en büyük kanıtıdır (Gürsoy, 2005: 6). Bu sebeple toplumsal değişimlerin yemek ve yeme düzenlerindeki etkisi araştırmacılar arasında dikkat çekmektedir. Toplumsal değişme konusunda birçok faktör önemli bir konumdadır. Örneğin toplumların tarihine baktığımızda inançların birçok konuda belirleyici bir unsur olduğu bilinmektedir. Dolayısıyla yeme içme alışkanlıklarını belirleyen birçok etmen arasında din de önemli bir konumdadır. Din, kuralları olan durağanlık içeren bir güçtür. İnsanları belirli kutsal yiyecekleri yemeye ve kutsal gelenekleri takip etmeye zorlayabilir. Böylece din değiştiğinde, yeme alışkanlıkları, yemek seçimleri ve yemek adetleri de değişebilir (Anderson, 2005: 167). Baktığımızda İslam ve Hristiyanlık gibi dinlerin kutsal metinlerinde Âdem ve Havva'nın yasak meyveyi yiyerek dünyaya gönderilmesi yani insanın dünyaya geliş sebebi olarak yemek yasağının çiğnenmesi önemli bir göstergedir (Gürhan, 2017b: 1207-1208).

Din bazı besinlere kutsallık atfederken bazı besinlere yasaklar koyabilmektedir. Bu sayede din iktidarına dayanarak besinlere yüklediği bu anlamlar ile kullarının yemek kültürlerini biçimlendirerek kendi inanç sistemini kurmaktadır. Ayrıca besinlere yüklediği dini anlamlarla bireylerin yemek tercihlerini onların inanç sistemlerinin bir parçası haline getirmektedir (Beşirli, 2021: 84; Gürhan, 2017b: 1208). Örneğin “Türkler İslamiyet’le tanıştıktan sonra İslam dininde tüketimi yasak (haram) olan domuz eti, tek tırnaklı hayvan (eşek gibi) etleri, sürüngen, kurbağa ve yırtıcı hayvan etlerini” yemeyi bırakmıştır (Y. Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 119). Bu durum ortaçağ döneminde İslam’ın yer aldığı topraklarda daha mütevazı bir mutfak kültürünün oluşmasına sebep olmuştur. İslamiyet’ten önce Türklerin de yemek kültürü daha farklıyken ilk zamanlar daha sade bir mutfağa bürünür fakat daha sonra yaşantılar ve göçler neticesinde daha çeşitli bir yapıya bürünecektir. Çünkü İslam’ın gelişmesi ve fetihlerin etkisiyle yeni yerler keşfedilir ve böylece yeni tanışılan mutfak kültürünün bir kısmı Türklerin mutfaklarına eklenmiştir. Tabi bu değişim ve gelişme İslam ve Türk kültürü nezdinde bir kural ve sınır çerçevesinde şekillenmiştir (Miller, 2008: 142 Akt, Yıldız, 2018:41).

Din neyin yenilip yenilemeyeceği noktasında belirleyici olurken aynı zamanda yeme içme biçimlerine, öğünlerine de etki edebilir. Beslenme bu noktada dini ritüele de dönüşebilmektedir. Yahudilik, İslamiyet ve Hristiyanlık gibi büyük dinlerin dışında da birçok dinde oruç tutmak emredilir. Bu da kulları üzerinden iktidarını yemek gibi biyolojik gereklilik olan eylemden sağlayarak dini kimliğin de oluşmasına olanak sağlar. Gıda temel ve evrensel insani bir kaygıdır. Lakin dinler, devletler yasaklarla ya da kutsiyetle besine ulaşmada ve tüketmede belli sınırlar çizebilir. “Bazı yiyecek türlerine karşı uygulanan tabular bazı dini inançların karakteristik özellikleri arasında yer almaktadır” (İlbars, 1992: 138).

Geniş bir araştırma konusu olmakla birlikte yemek kültürü kapsamına alınması gereken hususlardan birisi de göçtür. Yemek eylemi insanlık tarihinin başlangıcından bu yana coğrafya ile kültürün belki de en mükemmel karşılaşmasını oluşturmaktadır. Nitekim kültürel etkileşimin başlangıç aşamasında olduğu gibi yemek kültürü de mekânsal alanla kurulan etkileşim ve felsefi düşünme sonucu doğan iletişim ile başlar (Yıldız, 2022a: 347). Bu iletişimle bulunulan bölgedeki yiyecek içecek maddelerinin bolluğu ve çeşitliliği, kültürel mirasa uyumlandırılarak ve kültüre yeni bir biçim sağlayarak yemek kültürünün oluşumunda önemli bir etmen sayılabilir. Bu doğrultuda göç, coğrafya ve kültürün kesişiminde yemek kültürünü etkileyen bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

Türk kültürü tarihsel süreçte birçok kez yer değiştirmiş ve farklı coğrafyalarda çok uzun süreler hem göçebe hem yerleşik hayat yaşamıştır. Bir coğrafyada eğer göç varsa, gidip gelen insan kitlelerinin etkileşimiyle, o coğrafyada kültürün her boyutunda ve türünde olduğu gibi, besin ve yemek kültürünün de değişik etkenlerle değişime uğraması kaçınılmaz olacaktır. Bu değişime baktığımızda kültürün özgün durumuna bakılarak bu değişimin bir yozlaşma olarak algılanması yanlış olacaktır. Nihayetinde bu boyutuyla kültür değişimi, bir kültür zenginleşmesi olarak sayılmaktadır (Arı, 2010: 23). Bu değişimin olumlu izlerini Türk mutfak kültüründe görmek mümkündür. Türklerin sahip olduğu 10. ve 11. yüzyıla dayanan ve Orta Asya’dan günümüze kadar gelen tarihsel bir sürecin varlığı bilinmektedir. Orta Asya’dan sonra birçok medeniyetin doğup öldüğü Anadolu’ya yerleşmesi ile tarihi evre çok başka

katmanlarda devam etmiştir. Mezopotamya'dan kaynaklanan Anadolu mutfağının varlığı ve göçebelikten yerleşige geçen ve Selçuklu ve Osmanlı gibi büyük devletlerin kurulması Türk Mutfak kültürünün günümüze kadar çok zengin, gelişmiş ve olgunlaşmış duruma gelmesinde etkilidir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 7; S. Güler, 2010: 24-25). Çünkü Türk mutfak kültürü göç ve fetihlerle Anadolu'nun çeşitli güzellikleriyle, toprakların verimlilikleriyle ve bolluklarıyla tanışmıştır.

Bütün milletler geçirdiği değişimlere, dönüşümlere baktığında ve bunları açıklama derdine düştüğünde küreselleşme kavramı ile karşı karşıya kalmaktadır. Ekonomi temelli bir kavram olan Küreselleşme, 15. yy.dan beri küresel düzeyde açıklanabilecek ekonomi, siyasi, kültür, kent, sağlık, aile ve gündelik sosyal hayat gibi hemen hemen her konunun merkezindedir. Sosyal bilimlerin radarına 20. yy.da girerek değişimin birçok parametresini açıklarken başvurulan aslında bir süreci anlatan önemli bir terimdir (Küçükkömürler ve Kaya, 2022: 393; Marshall, 1999: 450). Bundan dolayı yemek kültüründeki değişime bakarken küreselleşme başvuracağımız önemli bir terim olacaktır. Çünkü kıtalararası etkileşim, toplumlararası iletişim, ilişkiler ve ekonomik dolaşım gibi süreçlere bakarak gıda sistemlerini anlamamızda, toplumların yemek kültürlerindeki yeni ve hızlı etkileşimi anlayabilmemizde etkili bir bakış açısı sağlayacaktır. Küreselleşmenin Türkiye ayağına baktığımızda bunu daha net açıklamak mümkün olabilir. Yakın tarihe baktığımızda Türkiye'deki 1980'li yıllarda serbest piyasa ekonomisine geçilmesi adına alınan kararlar ile birlikte Türkiye'nin dış pazara açılması burada önemlidir. Türkiye'nin diğer ülkeler için de bir pazar haline gelmesi dönüşümün 1980-1983 ile başlamasıyla 1989-1990 yıllarında ise hız kazanarak ithalat ve ihracatın yoğunlaşmıştır. Böylece ülkelerin böyle bir ticarete girmesiyle ülkelerin kendilerine özgü ürünlerinin de pazara girmesi kaçınılmaz olacaktır (Küçükkömürler ve Kaya, 2022: 413). Bu da kültürlerin birbirleriyle ürünler üzerinden iletişim sağlamasına ve etkilenerken kendi gündelik hayatına yansıtmasına neden olacaktır.

Günümüzde bireylerin küreselleşme kavramının getirileri olan yaşam tarzlarıyla gündelik hayatları bir değişim geçirmiştir. Küreselleşme ile dünyanın gittikçe birbirine yaklaşması ile bunun tezahürlerini gündelik hayatın önemli bir

eylemi olan yemek yemekte görebilmekteyiz. Böylece yemek ve mutfak kültüründeki değişim ve dönüşüm küreselleşme dinamikleriyle birlikte anlaşılabilir (Gürhan, 2017a: 562). Küreselleşme ile birlikte yemek kültürü üzerindeki etkilerini Küçükkömürler ve Kaya (2022: 417) şöyle sıralamaktadır;

- Farklı mutfak kültürlerindeki pişirme teknikleri ve gıda maddelerinin birlikte kullanılmasıyla füzyon mutfak kavramının gelişimi,
- Çalışan nüfusun artması ve buna bağlı olarak ayaküstü (Fast-Food) beslenme tarzının yaygınlaşması,
- Dışarıda yemek yeme olgusunun gelişimi,
- Farklı mutfak kültürlerine ait unsurların pazarlanması amacıyla tanıtımlarının ve özendirilmesinin yaygınlaşması,
- Gıda muhafaza yöntemlerinin gelişmesiyle birlikte farklı gıda maddelerinin yayılması ve bu gıda maddelerine erişimin kolaylaşması,
- Diğer ülkelerden ziyaret amaçlı gelen kişilerin, mutfak kültürlerini tanıtıcı bir rol vazifesi görmeleri ve aynı zamanda Türk mutfak kültüründen etkilenmeleri.

Díaz Méndez, Besin maddelerinin küreselleşmiş bir pazarın ürünleri haline geldiğini belirterek bunu “*besin globelleşmesi*” (food globalization) olarak tanımlanmaktadır (Gürhan, 2017a: 562). Besin ve yemek söz konusu olduğunda kültürlerin yerel, ulusal ve küresel bağlamda iç içe geçişlerini göz ardı edemeyiz. Yemek kültürlerine baktığımızda besinin küreselleşmesi demek birçok toplumun kültürünün bazı noktalarda asimile olmasıyla da daha birbirine benzemesi, batı kültürüne benzer yeni alışkanlıklar ve davranış kalıplarının oluşmasına zemin hazırlamaktır (Bekar ve Zağralı, 2015: 61-62; Sağır, 2020). Dahası Besinin küreselleşmesi, üreticiden sanayiye ve alışveriş yapan tüketicilere kadar birçok alanı kapsarken diğer ülkelerden veya bölgelerden gelen son derece çeşitli ürün yelpazesinin piyasada bulunması önemli değişikliklerden biridir. Yılın herhangi bir mevsiminde ve her yerde her şeyi yemeyi mümkün kılan beslenme alışkanlıklarında değişime ve besine erişimde kolaylıklara da neden olmuştur (Gürhan, 2017a: 562-563).

Küreselleşmiş gıda ürünlerinin yaygınlaşmasının getirdiği bir diğer değişim ise yerel yemek kültüründeki kaybolmalar ya da yerel yemek kültürünün asimile olmasıdır (Bekar ve Zağralı, 2015: 61). Bu durumun toplumların yemek kültürlerindeki farklılıkların giderek azalmasına ve küresel bir yemek kültürüne doğru gidişe yol açabileceğini söylemek mümkündür. Baktığımızda homojenleşen yemek yeme alışkanlıkları ile bölgeler arasındaki yemek yeme alışkanlıklarındaki farklılıklar bulanıklaşarak yerel yemek kültürünün kaybolmasına ya da sentez mutfakların ortaya çıkmasına neden olabilmektedir (Gürhan, 2017a: 563; Sağır, 2012).

Toplumsal değişmeyi etkileyen birçok parametreden biri de teknolojidir. Teknolojik birçok ilerleme ve bilimsel gelişmeyle kitle iletişim teknolojilerindeki ilerlemeler hem yerel hem de küresel düzeyde toplumsal yapının birçok alanını etkilemektedir. Geleneksel toplum ile modern toplumun özellikleri karşılaştırıldığında yemek kültürü bakımından teknolojinin hatırı sayılır bir etkisinin olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Geleneksel toplumlardaki üretim biçimleri, gıdaya ulaşma ve onu işlemedeki birçok gelişme ve değişimde teknolojinin büyük bir payı vardır. Baktığımızda teknoloji sayesinde modern toplumlardaki değişme geleneksel toplumlara göre daha hızlı gerçekleşmektedir. Çünkü yiyecek üretimi, dağıtımı, işlenmesi ve tüketimi büyük ölçüde mevcut teknolojiye bağımlıdır.

Kap kacak, mutfak için önemli araçlardandır ve kilin şekillendirilip ateşte pişirilmesi ile elde edilerek icat edilmiştir. Bu gelişme teknolojinin gelişmesinin göstergesi olması dışında üretim modeline dayalı yaşamın yerleşik hayata geçişin yaşantısının kurumsallaşmasını gösterir (Özdoğan, 2011:56-61 akt. Yıldız, 2018: 26). Bu kurumsallaşmayı besinlerde de görebilmekteyiz. Örneğin Orta Asya'daki beslenme alışkanlıklarına baktığımızda et, süt, süt ürünleri ve darıdan oluşan oldukça sade besinlerden oluşmaktaydı. Göçebe toplumlar için et önemli bir besin maddesiyken ulaşamayanlar için yoksulluğun belirtisiydi. Sebze ve meyvelerin mutfağımıza girmesi ise yerleşik hayata geçişin sembolleri olarak sayıldığından bahsedebiliriz (Saatçi, 2016: 8-9).

Günümüzde modern teknolojiyle beraber geçmişte mutfak kültürümüzde yer alan bakır, ahşap, taş ve topraktan mutfak malzemeleri yerini; çelik, porselen, cam ve plastik mutfak malzemelerine bırakmıştır. Gelişen mutfak teknolojileri daha kısa sürede ve daha az enerji ile yemek hazırlama deneyimi sunmuştur. Hazırlık aşamasında mutfak robotları, pişirme aşamasında ise akıllı fırınlar, tencereler ve otomatik pişirme cihazlarının eşlik etmesi çok farklı deneyimleri beraberinde getirmiştir. Böylece insanın daha az kontrol, daha az enerji harcamasıyla yemeklerin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu da bazı yemek türlerinin teknoloji ile ilişkilendirilmesine ve deneyimi o teknolojiye sahip olan kişinin tecrübe etmesine olanak sağlamaktadır. 1920'lerden 2000'li yıllara kadar Türk Mutfağında değişimler nezdinde modern sofraya düzeni ve adabı diye anılan batı modeli sofraya ve mutfak alışkanlıklarının hayatımıza girmesi ise Cumhuriyet dönemine rastlamaktadır. Bu değişimler çelik çatal ve bıçakların kullanılması, masada oturma alışkanlığı, sofrada herkesin önüne ayrı tabakların konulması gibi değişiklikleri kapsamaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 35).

Teknolojik gelişmeler yemek teknolojisinde dışarıdan yemek yeme deneyimini eve taşımaya da yardımcı olmuştur. Yemek siparişi uygulamaları, siteleri ile farklı kültürlerin ya da kendi kültürüne ait yemeklerin evde sadece telefon siparişiyle evde bu deneyimi yaşama pratiği sunmaktadır. Bu durum hızlı ve pratik beslenmenin ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Teknoloji sadece yemeğe ulaşmadaki hızının yanında yemek alışkanlıklarını da değiştirmiştir. Teknoloji, akıllı telefonlarla farklı mutfak kültürlerinin de denenmesine yol açarken farklı kültürlerle, tatlarla etkileşimi artırmıştır. Birçok sosyal mecra, bloglarda farklı kültürlerin yemek tariflerine ulaşmak, interaktif yemek deneyimi yaşamak ve bunu kendi mutfağında deneyimlemek mümkündür. Günümüzde sosyal medyada artan yemek içerikli fotoğraf, video ve yazılı içeriklerdeki sayısal artışı düşündüğümüzde yemeğin görsel sunumunun ve nasıl deneyimlendiğinin önemini anlamak güç değildir (Çaycı ve Aktaş, 2018: 725).

Günümüz modern ve küresel dünyanın oluşumunda kentleşme önemli bir faktördür. Kentleşme bireylerin köy yaşamından kent yaşamına adaptesini anlatan,

tarım toplumundan daha ileri aşama olarak kabul edilen bir kavramdır. Bu süreç içinde köy ile kent arasındaki farklar açığa çıkar. Örneğin kente göç kentin nüfus demografisi, kent yapısı, mimari gibi farklı parametreleri etkileyerek kendine yeni bir kültür oluşturur. Baktığımızda 1950’li yıllarla birlikte Türkiye’de yaşanan kentleşme süreci bireylerin beslenme şekillerini de etkilemiştir (Gürhan, 2017a: 567). Tarım araçlarının modernleşmesi ve tarım topraklarının bölünmesi gibi sebeplerle köyden kente bir hareket başladı. Geleneksel toplumlarda insanlar yer değiştirirken besin kaynaklarını da yanında götürmesi gerekirdi ya da gidilen yerde besin kaynaklarına ulaşma ve üretme olanağının olması gerekirdi. İnsan hareketine bağımlı olan beslenme kent yaşamında zorunluluk olmaktan çıkmıştır. Kentte besinlere ulaşmak köylere göre daha kolay ve hızlı olmuştur.

Sanayi devrimiyle birlikte kentleşmenin artması ve kadının tarlalardan çıkıp fabrikalarda işe girmesi ve akabinde uzun çalışma saatleri kadının evde daha az vakit geçirmesine sebep olmuştur. Kadınların kamusal alanda daha çok varlığını göstermeye başlaması da bir etkidir. Evlerde daha az vakit geçiren bireyler için yemek yapmak uzun ve uğraş gerektiren bir meşguliyet haline gelmektedir. Evde yemek yapmanın zorluğunun ortaya çıkmasıyla insanları dışarıda yemek yemeye teşvik etmiştir. Dışarıda yemek yeme eylemi bazı açılardan daha ucuz, daha kısa sürede ve daha uğraşsız olması ya da dışarıda yemek yeme isteği gibi nedenler ile restoranlara olan ilgiyi artırmıştır. Dışarda yemek yeme aktivitesi bazen istek bazı durumlarda da zorunluluktan artabilen bir davranış olarak karşımıza çıkmaktadır. Kentleşme ile kamusal mekanlarda yemek yemek giderek yaygınlaşarak boş zaman aktivitesi olarak da önemli bir faaliyettir (Marshall, 1999: 689). Dışarda yemek yeme amaçları tüketicilerin fizyolojik, psikolojik, sosyal ve ekonomik ihtiyaçlara göre değişebilir (Özdemir, 2010: 221).

Kentleşme daha çok nüfus, daha çok çeşitlilik ve nihayetinde daha çok kültürlülük yaratmıştır. Böylece kentli olan birey için kent, kendi özelinde tüketim kültürünü yaratmaktadır. Kentli toplum daha özeldir kentli birey ortaya çıkmaktadır. Bu durumda bireyi kendi yerelliğini kendi kültürünü kentte eritmektedir. Yemek kültürünü düşününce kentin yemek mekanlarını deneyimleyen bireyler için geleneksel

yemeklerinden uzaklaşması ve kentin yemek alışkanlıklarına uyum sağlaması kaçınılmaz olacaktır. Bu durum birçok geleneksel yemeklerin yok olmasına sebebiyet verebilir. Lakin tam tersi geleneksel yemeklerin yapıldığı mekanların varlığı ile farklı kültürleri ya da bireyin kendi kültürünün yemeğini deneyimlemesine de olanak sağlayabilir. Bu mekanların modern tüketim merkezlerinin talep edilebilirlik seviyesine ulaşması için hızlı yemek biçimine dönüşme eğilimi ortaya çıkmaktadır.

Günümüzde Teknolojik ilerlemeyle geleneksel birçok teknik de artık kullanılmamaktadır. Örneğin Orta Asya’da göç eden Türkler besin ihtiyaçlarını yazın kuruttukları et ve türevi ürünler ile kış aylarını geçirirlerdi. Ayrıca bu kurutma yöntemi göç ederken de gidilen yerde de besin alımında kolaylık sağlayan önemli bir tekniktir. Baktığımızda göçebeliğin getirisi olarak at ve sığır etlerini pastırma gibi kurutma tekniği o günden gelen bir tekniktir (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 11). Bugün gelişen teknoloji et gibi besinlerin artık daha iyi koşullarda saklanmasına olanak sağladığı için bu gibi tekniklerin tarihe karışmasını sağlamıştır.

### **1.5.Kent ve Kırsal Alan Farklılıkları Üzerine Sosyolojik Yaklaşım**

Türkiye’de kır ve kentin nüfusunu değiştiren hareketlilik ikinci dünya savaşı ile yavaş yavaş başlayıp zamanla hızlanan bir süreci getirmiştir. 1950’de 20 milyon kişi olan nüfusta kır nüfus oranı %75’i kapsarken şehir nüfus oranı %25’i oluşturmaktadır. 2022 verilerine göre 85 milyon 279 bin kişiden kır nüfusu %14,8’i kapsarken kent nüfusu %85,2’lik oranı kapsamaktadır(TÜİK Kurumsal 2024). Kent ve kır ayrımı, nüfusun yanında hem fiziksel alanın hem de sosyo-kültürel alanın farklılaştığı iki ayrı kültürü temsil etmektedir. Kent ve kır genellikle birbirlerinin zıttı olarak değerlendirilmiş ve bu zıtlıkla tanımlanmıştır. Bu yaklaşım, Ferdinand Tönnies’in “*cemaat*” (gemeinschaft) ve “*cemiyet*” (gesellschaft) ideal tiplerine dayanmaktadır (Tönnies 2000). Tönnies’e göre, cemaatler, ırk, etnik köken ve kültür açısından homojen bireylerden oluşan ve üyeleri arasında sıkı, samimi ve yakın ilişkilerin bulunduğu küçük topluluklardır. Öte yandan, cemiyetler, ırk, etnik köken, sosyo-ekonomik statü ve kültürel sistemler bakımından çeşitlilik gösteren, büyük ve heterojen topluluklardır. Bu kavramda, cemaat köy yaşamını, cemiyet ise şehir

yaşamını ifade eder. Tönnies, cemaatleri doğal sistemin baskın olduğu topluluklar olarak tanımlarken, cemiyetleri rasyonel sistem tarafından şekillendirilen ve yönlendirilen topluluklar olarak değerlendirmektedir (Bal, 2006: 27).

Kent ve kır ayrımı fiziki, demografik çeşitlilik ve sosyal açıdan belirgin farklılıkların göstergelerini taşımaktadır. Dolayısıyla kır kent ayrımında demografik yapının yanı sıra üretim biçimi, kişiler arası ilişkiler, kentsel imkanlar, iş bölümü ve uzmanlaşma gibi sosyolojik kriterler önemlidir (Özensel, 2015: 35). Kent ve kır ayrımı sosyoloji bilim dalında toplumsal yapıları ve ilişkileri anlamak için önemli bir araştırma çerçevesi sunmaktadır. Bu ayrım toplumsal yaşamdaki birçok dinamiği ve bu dinamiklerin bireyler üzerindeki etkilerini incelemeye olanak tanımaktadır. Redfield'in (1947) folk toplumu ve kent toplumu ayrımı vardır. Toplumlar bazı açılardan birbirine benzer veya farklı özelliklere sahip olduğundan yola çıkarak folk toplumlarının ortak bazı özelliklere sahip olduğu ve bu özelliklerin onları modern kent toplumuyla zıt bir tür olarak düşünmemizi mümkün kıldığı noktasını vurgulamaktadır. Redfield'e göre folk toplumu üyeleri, bir olma duygusuna güçlü bir şekilde bağlıdırlar. Birbirleriyle samimi bir şekilde iletişim kurar ve kendilerinden "biz" olarak bahsederken diğer grup üyelerini ise "onlar" olarak adlandırırlar (Redfield, 1947: 297). Redfield, folk toplumunu küçük, izole, ilkel teknoloji düzeyinde ekonomik özellikler, homojen ve güçlü bir grup dayanışma duygusunun görüldüğü bir toplum olarak karakterize etmektedir. Kent toplumu için folk toplumunun karşısında daha seyrek ilişkilerin yaşandığı ve akrabalık bağı yerine sivil ve resmi örgütlülüğe dayanan daha zayıf ilişkilerin görüldüğü toplumlardır (Redfield, 1947: 308). Özetle Redfield modernleşme sürecini folk toplumundan kent toplumuna geçiş olarak değerlendirmiştir. Redfield'in tarif ettiği kentsel toplum, başka gruplarla devamlı temaslar ve ilişkiler halinde bulunan büyük bir cemiyet olarak kültür ve yaşam tarzı bakımından heterojendir. Bu toplumda inançsal hayatta önemini kaybetmeye başlamıştır. Dolayısıyla daha karmaşık teknoloji ve kapsamlı iş bölümüne dayanan bir ekonomik yapı ve hızlı değişmelerin olduğu bir düzen söz konusudur (Mutlu, 2020: 45)

Émile Durkheim'in mekanik ve organik dayanışmalı toplum ayrımı da önemlidir. Bu ayrımın temeli mekanik dayanışmanın geleneksel toplumlarda görülen dayanışma türü, organik dayanışmanın ise modern toplumlarda görülen bir dayanışma türü olmasıdır. Durkheim, organik dayanışmalı toplumun “işlevlerde farklılaşmanın ve işbölümünün ürünü olan” dayanışma biçimini yansıttığından bahseder. Bu toplumda uzmanlaşmış işlevler, herkesin kendi özel eylem alanına sahip olmasını sağlarken, aynı zamanda bireylerin birbirlerinden ayrılamayacak kadar bağımlı hale gelmelerine yol açar (Durkheim, 2013: 180). Mekanik dayanışmalı toplum ise bireyselliğin daha sınırlı görüldüğü, düşük işbölümü yapısına sahip ve benzer mesleklerde yer aldığı için üyeler ortak yaşantı ve inançlar ile bağlanmışlardır. Dolayısıyla mekanik dayanışma, “bilinçlerin benzerliğine, düşünce ve duyguların ortaklığına” dayanır ve ilişkilerin yüz yüze yaşanması kişilerarası güçlü bağın oluşmasına sebep olur (Durkheim, 2013: 180). Modern toplumlarda ise sanayileşme ve kentleşme ile bu dayanışma biçiminin çözülmesine sağlayan işbölümü artışını söz konusudur. Durkheim çözülmenin modern toplum yaşamında yol açtığı amaçsızlık ya da umutsuzluk duygusu olan anomiyeye bağlamıştır (Giddens, 2008: 48-50). İş bölümünü artıran kentleşmeyle toplumda bazı anormalliklerin doğmasına da yol açtığını vurgulamaktadır. Bu anomik durumunun göstergeleri olan patolojik bozuklukların kentlerde rastlandığına dikkati çekmektedir (Keleş, 1993: 93). Temelde Durkheim, kentleşmenin toplumsal bir yıkılışa ve anominin büyümesine neden olabileceğinden de endişe duymaktadır (Bal, 2006: 16).

Simmel, kent kültürü ve kentlilik bağlamında kentte görülen olumsuzlukları kentli bireylerin duygularıyla yaşayan birey olma özelliğini kaybetmesinin sonucu olarak görme eğilimi içine girmez. Ona göre kentlerdeki nüfusun büyüklüğü, yoğunluğu, heterojenliği gibi nedenlerden dolayı görüldüğü düşüncesi vardır. Nihayetinde kentli bireyler kentte bir özne değil nesneye dönüşmüştür. Bakıldığında kentteki çalışma olanakları, sağlık, eğitim, alt yapı ve üst yapı sorunlarının çözümü için üretilen planlar tamamıyla yerel yönetimlerin yükümlülüğünde kalmaktadır. Bu sebeple politika oluşturma sürecinde halkın yer almaması sebebiyle üretilen planların benimsenmemesi ve bazen direnç gösterilmesi gibi sorunların ortaya çıkmasına sebep olmaktadır (Mutlu, 2020: 7). Simmel'e göre “sanayileşme, kentleşme ve para

ekonomisine geçiş, nüfusun belli bir alanda birikerek yoğunluk kazanmasına sebep olmakta; karşılıklı ilişkilerin biçim ve içeriğini belirlemekte ve böylece kent insanının kişilik yapısını büyük ölçüde biçimlendirmektedir.”(Mutlu, 2020: 3).

Kır ve kent karşılaştırmalarını ele alan çoğu sosyolog bu ayrımı ekonomik yapı, iş bölümü, teknolojik gelişmenin varlığı, rasyonelleşme, geleneksel ve modern gibi kavramlar etrafında toplamaktadır. Aynı zamanda, bu iki alan arasındaki etkileşimler ve geçiş süreçleri de toplumsal değişimin anlaşılması açısından önemlidir. Örneğin, kırdan kente göç hareketleri, kentsel alanlardaki sosyal ve kültürel yapının dönüşümünde önemli bir rol oynar. Sosyologlar, “geleneksel toplumlardan modern toplumlara dönüşümü tarım toplumundan sanayi toplumuna geçiş (Saint-Simon), cemaatten cemiyete geçiş (Tönnies), basit toplumlardan karmaşık toplumlara geçiş (Spencer), mekanik dayanışmalı toplumlardan organik dayanışmalı toplumlara geçiş (Durkheim), kutsal toplumlardan laik toplumlara geçiş (Becker) olarak tanımlamışlardır” (Mutlu, 2020: 45). Durkheim ve Simmel’in görüşlerinden etkilenen Chicago Okulu, kentleşme ve suç ilişkisi hakkında toplumsal düzensizlik yaklaşımını ve patolojiyi, suçluluk bölgelerinde inceleyerek onu toplumsal alana uyarlamıştır. Chicago Ekolünün kentlerde artan suçların temel nedeninin yoğun göçlere bağlı olarak kentlerin fiziksel ve toplumsal değişiminin yaşanmasına dayandırmaktadır.

Kent ve kır ayrımını çalışmamız kapsamında yemek kültürü üzerinden incelemek, bu iki yaşam tarzının nasıl farklılaştığını ve her birinin kendine özgü özelliklerini anlamak açısından önemli olabilir. Kırsaldaki yemek kültürü genel olarak yapılan tarım ve hayvancılık faaliyeti üzerinden bir temel oluşturabilmektedir. Örneğin keçi yetiştirilen bir bölgedeki yemeklerde keçi etinin ağırlıklı var olduğu yemekleri içerirken; tarımın daha yoğun olduğu yerde tarımsal ürünlerin ağırlıklı olduğu yemeklere rastlamak mümkündür. Yine kırsalda yapılan ekme, peynir gibi çeşidi çok olan ürünlerde bölgenin tarım ve hayvancılık faaliyetine göre değişebilmektedir. Kentteki yemek kültürüne baktığımızda ise kendi dinamiklerine uygun çeşitli mekanların ve kültürlerin varlığından bahsedilebilir. Kentteki restoranların, kafelerin, AVM’lerin varlığı kırsala göre kentli bireylere farklı deneyimler sunabilmektedir.

### 1.5.1. Kırsal Yerleşim Alanı Olarak Köy

Kırsal yerleşim alanlarına baktığımızda nüfus yoğunluğu az, genel olarak tarımsal faaliyetlerin yapıldığı ve geleneksel yapıların hakim olduğu bölgeler olarak tanımlanabilir. Kırsal ve kentsel alandaki ayırmda nüfus önemli bir konumdur. Türkiye’de 1924’deki köy kanununa göre nüfusu 2000’e kadar olan beldeler *köy* olarak kabul edilmiştir. Nüfusun yanı sıra üretim biçimi, kişiler arası ilişkiler, iş bölümü gibi sosyolojik karşılaştırmalarda önem kazanmaktadır. Örneğin kırsal yaşam toplumun üyeleri arasında güçlü sosyal bağların ve dayanışmanın var olduğu bir yaşam biçimi sunar. Emile Durkheim’in *toplumsal dayanışma* kavramı bu açıdan önemlidir. Durkheim’e göre köylerde mekanik dayanışma görülmektedir. Bu dayanışma içinde insanlar benzer işler yaparken ortak değerlere de sahiptirler. Durkheim, *toplumsal işbölümü* çalışmasında birey kişiliği ile toplumsal dayanışma arasındaki ilişkiyi incelemesindeki bu ortak değeri ve dayanışmayı irdelemektedir. Temelde bireyin hem daha özerk hem de topluma daha bağımlı hale gelmesinin, işbölümünün artmasıyla toplumsal dayanışmanın biçim değiştirmesinden kaynaklandığını savunur. Bu görünüşteki çelişkiyi anlamak için işbölümünü incelemenin önemini vurgulamaktadır (Durkheim, 2006: 61).

Kırsal kesimdeki sosyal hayata baktığımızda genellikle aile yapısı ve geniş aile ilişkilerinin etrafında şekillenen ve süren bir yapıdadır. Ferdinand Tönnies’in *Gemeinschaft (cemaat)* kavramı burada önem kazanmaktadır. Cemaat kavramı köy yaşamının samimi, kişisel özelliklerin ortadan kaktığı ve dayanışmacı doğasını ifade etmektedir (Tönnies 2000). Tarım ve hayvancılık gibi geçim kaynakları köy ekonomisinin temel taşlarını oluşturur. Bu ekonomik faaliyetlerin köylerdeki sosyal yapıyı ve gündelik yaşamı şekillendirdiğini söylemek mümkündür. Ayrıca kırsal yapılarda gelenekler ritüeller toplumsal yaşamda önemli bir noktadadır. Kente göre geleneksel ve ritüel uygulamalar gündelik yaşamda ve özel günlerde daha çok görülmektedir.

Kırsal kesimde yaşayanlar için kullanılan “Köylülük” tanımı üzerinde tam bir uzlaşma yoktur, çünkü ülkelerin gelişmişlik düzeyleri ve kapitalizmle bütünleşme

biçimleri farklıdır. Köylüler, kırsal kesimde yaşayan ve toprağı ekip biçerek veya hayvancılıkla geçinen, profesyonel meslek sahibi olmayan ve pazara bağımlı bir kitledir. Sosyolojik olarak, köylülük bir sınıf olarak ele alınsa da onların çıkarlarının benzeşmesi bir sınıf oluşturmak için yeterli değildir; bu durum, kapitalist toplumun kendini sınıflar üzerinden tanımlama eğiliminden kaynaklanmaktadır. Kapitalist toplum, kendini sınıflar üzerinden tanımlayıp anlamlandırır ve günümüzde toplumsal yapı büyük ölçüde kapitalist dinamiklerle şekillenmektedir. Ancak köylülük, kapitalist toplum içinde ya kaybolmakta ya da kültürel anlamda "gerilik" olarak değerlendirilmektedir (Özensel, 2015: 12-13).

Kır ve kent ayrımındaki önemli parametreler hala geçerliliğini korusa da toplumsal değişimin etkileriyle farklılaşmaların bazı noktalarda azaldığı araştırmacılar tarafından ortaya konmaktadır. Toplumsal değişimin kır kent için her ne kadar makas aralığını daralttığı söz konusu olsa da “imkanların varlığı ve onlara ulaşma konusunda tam bir benzerlikten söz etmememizi de mümkün kılmaktadır” (Özensel, 2015: 50). Özensel kırsal yapılara yönelik değişim özellikleri için bazı gelişmelere dikkat çekmektedir. Bunlar, ulaşım imkanlarındaki değişimler, tarımsal teknolojinin yaygın kullanılması, ekonomik faaliyetlerin çeşitliliği ve üretim bilincin artması, eğitim imkanlarındaki gelişmeler, kitle iletişim araçlarındaki gelişmeler, yurt dışı ve yurt içi göçlere bağılı olarak meydana gelen gelişmeler ve tarımsal desteklerin artmasıdır (Özensel 2015). Kırsal alanlar modernleşme ve kentleşme süreçleriyle beraber birtakım değişimlere uğrasa da birçok köyde hala geleneksel yaşam biçimi ve sosyal yapı büyük ölçüde korunmaktadır. Kırsal alanın kentlerle etkileşimi ve kırsaldan kente göçlerin varlığı köylerdeki sosyal yapıyı da etkilemektedir. Yine bu etkileşim ve göçlerin köy yaşamını nasıl etkilediği sosyolojik açıdan önemli araştırma konularıdır.

### **1.5.2. Kent ve Kentleşme**

Kent (veya şehir), yüksek nüfus yoğunluğuna, geniş iş imkanlarına ve gelişmiş altyapıya sahip yerleşim alanları olarak bilinmektedir. Genellikle uygarlığın ortaya çıktığı mekanlar olarak değerlendirilen kentler, kendine özgü bir kültürü içermektedir.

İnsan davranışları üzerindeki kentin etkilerinin açıklanması ve kentin sosyolojik bir kuram kapsamında incelenmesi Chicago Okulu ile başlamıştır (Giddens, 2008: 945). Kentlerin mekânsal düzenlemelerinin ve Kent sosyolojisinin oluşumuna büyük katkı sağlayan Robert E. Park, kentlerde yeni bir toplum modeli gözlemlemiş ve sosyologlara kentleri bir laboratuvar olarak kullanmayı önermiştir (Bal, 2006: 14-15). Kentler, değişen ve gelişen yapıları ile sosyolojik araştırmalar için zengin bir alan sağlamaktadır. Kentleşme süreci gibi alanların yanı sıra kırsal alanla olan etkileşimi ve bu etkileşimlerin toplumsal yapıya etkileri de yine sosyoloji literatüründe geniş bir yer tutmaktadır.

Kentler yoğun nüfuslu, sosyal ve ekonomik anlamda çeşitliliğin görüldüğü, birçok sosyal grubun etkileşim ve zenginliğin yaşandığı alanları kapsamaktadır. Tarih boyunca ticaretin, sanatın, bilimin, tüketimin, değişimlerin başlıca mekanları haline gelmiştir. Kentlerdeki bu dinamiklik ve çeşitlilik farklı kültürlerin etkileşimleri ve yeniliklerinde kaynağı olarak var olmuştur. bu bağlamda kentler, sosyal ilişkilere açık, sosyal-kültürel değişimin yoğun yaşandığı yerler olarak öne çıkmaktadır (Bal, 2006: 43). Max Weber'in bürokrasi ve şehir sosyolojisi üzerine yaptığı çalışmalar, kentlerin karmaşık sosyal yapısını anlamamıza yardımcı olmaktadır. Weber, kentlerin ekonomik faaliyetlerin, kültürel çeşitliliğin ve bürokratik organizasyonun merkezi olduğu vurgularken kentsel yaşamın modern toplumlardaki önemine dikkat çekmektedir (Weber 2010). *Şehir: Modern Kentin Oluşumu* çalışmasında ise bir yerleşim yerinin şehir sayılabilmesi için kale, pazar yeri, özerk hukuk, ilgili bir birlik biçimi ve kendi kendini yönetebilme gibi kriterler belirlemiştir ve bu kriterlere sadece Avrupa şehirlerinin uyduğunu savunmuştur. Asya şehirlerinin pazar ve kaleleri olmasına rağmen, Weber, bu yerlerin kentsel topluluklar olmadığını iddia etmiştir. Çin ve Hindistan'da kentsel topluluğun ve yurttaşlığın bulunmadığını ileri sürmüştür. Weber'e göre, kentsel topluluk olgusu yalnızca Batı uygarlığına ait olduğundan bahsetmiştir (Weber, 2010: 109-110).

Kentleşme kavramı, kırsal alanlardan kente doğru olan göç hareketinden beslenirken bu hareketin kentlerde yarattığı ekonomik, demografik ve sosyal yapısında meydana gelen değişikliklerle geçirdiği dönüşümü tanımlarken kullanılmaktadır. Bu

açından kentleşme, önemli ölçüde değişimin göstergelerini taşıyan ve anlatan bir kavramdır. Kentleşme, içinde bulunduğumuz bu yüzyılın ayır edici bir özelliği olarak birçok alanda karşımıza çıkmaktadır. Gelişmiş ya da gelişmekte olan, kapitalist ya da sosyalist fark etmeksizin tüm ülkeler, kentleşme süreci ve sonuçlarıyla yüzleşmek zorunda kalmışlardır (Keleş, 1993: 21).

Kentleşme sürecine baktığımızda kentler, sanayi devrimi ile birlikte hızla büyümüş ve modern toplumların merkezi haline gelmiştir. Bu süreçte, kentlerdeki sosyal ilişkiler, kırsal alanlardaki geleneksel bağlardan farklı olarak, daha rasyonel ve bireyselci bir yapıya bürünmüştür. Georg Simmel'in *Metropol ve Zihinsel Hayat* (1903) üzerine olan çalışmaları, kent yaşamının bireyler üzerindeki psikolojik etkilerini ortaya koyar. Çalışmasında kentte nesnel kültürün, yani teknoloji, eğitim kurumları, devlet yapıları ve toplumun diğer büyük organizasyonlarının, bireylerin kişisel ve öznel özelliklerini nasıl gölgelediğini ve bastırıldığını bahsetmektedir. Kırsalda görülen toplumsal ilişki formlarının kentteki toplumsal ilişki formları farklılık göstermektedir. Simmel, kentteki insanlar-arası münasebetlerin kırsala göre daha kısa ve seyrek olduğundan bahseder. Nesnel kültürün hızlı ve aşırı gelişiminde bireyler bu kültürle başa çıkmada zorlanır ve bireyler bu hızlı değişim ve gelişim karşısında kendilerini küçük ve önemsiz hissetmektedirler. Kentli birey nesnel ve güçlerin devasa organizasyonunda bir dişli haline gelmektedirler. Böylece bireylerin kendi kişisel ilerlemelerini, tinselliklerini ve değerlerini kaybedip, tamamen nesnel bir hayatın formuna dönüştükleri anlamına gelmektedir. Nesnel kültürün aşırı ve düzensiz gelişmesi (hypertrophy) ile birlikte bireysel kültür körelir veya dumura uğramaktadır (Simmel, 2009: 182-183). Özetle Simmel, kent yaşamının ekonomik, mesleki ve toplumsal hayatın temposu ve çeşitliliği ile kırsal hayattan belirgin bir şekilde ayrıldığından bahseder. Metropol ise insanları daha bilinçli olmaya zorlar, çünkü burada yaşam daha hızlı ve karmaşık bir yapıdadır. Kırsal hayat daha yavaş ve düzenli ve ilişkiler ise duygusal temellere dayanmaktadır. Metropolde ise yaşamın temeli düşünsel ve zekâya dayalıdır, bu da bireylerin uyum sağlama yeteneklerini artırır. Simmel'e göre metropol para ekonomisinin merkezidir ve bu ekonomi ile düşünsel hayat arasında sıkı bir bağlantı vardır (Simmel, 2009: 318). Kentleşme hareketlerinde ekonomik, teknolojik, siyasal ve psiko-sosyolojik etmenler etkilidir (Keleş, 1993: 22).

Kentleşmede ekonomik ögeler büyük bir alan kaplar. Tarımsal üretimden daha katmanlı ve çeşitli işgüçlerinin artışı kentleşmenin tanımından önemli bir yeri vardır. Kırsal kesimde iş konusunda sıkıntı yaşama ve gelecek için güvence bulma umudu, kentlere nüfus hareketliliğini sağlamaktadır. Kentler, sosyal hareketliliğin, kültürel çeşitliliğin ve çok çeşitli yaşam biçimlerinin olduğu yerlerdir. Bu çeşitlilik kentlerin daha karmaşık ve daha değişken olmasına neden olmaktadır. Kentlerde yaşayan insanlar bir bakıma daha hareketli olma eğilimindedirler ki bu da onların arasındaki bağların daha gevşek olmasına neden olur. Şehirdeki insanlar, gün boyunca birçok aktiviteye katılabilir ve farklı durumlarla karşılaşabilirler. Şehir yaşamında atılan adımlar kırsal yaşamdan daha hızlıdır. Nihayetinde rekabet, işbirliğinden daha öne çıkar (Giddens, 2008: 948).

Harvey modern şehircilikte mekanın sürekli yeniden yapılandırıldığına dikkat çekmektedir. Büyük şirketlerin yer secimi, özel yatırımcıların etkinlikleri, hükümetin toprak ve sanayi üretimi üzerindeki seçimleri, arsa ve ev alım satımı gibi etkilerin belirleyici olduğundan bahseder (Giddens, 2008: 951). Ayrıca modern kentlerin, küreselleşme ve kapitalist ekonomi etkisiyle standartlaşan, cam gökdelenler, beton bloklar ve çelik yapılarla dolu homojen yapılarla dolup taşıdığını eleştirmektedir. Bu yapıyla birlikte bireysellik, duygusallık ve romantizm gibi unsurların göz ardı edilerek, kentsel çevrelerin kimliksizleştiğini ifade etmektedir. Ancak zamanla bu anlayışın yerini, süslenmiş yüksek binalar, imitasyon ortaçağ meydanları, geleneksel tarzda inşa edilmiş konutlar ve yenilenmiş endüstriyel alanlar gibi daha “tatmin edici” ve estetik kaygılar güden yapılar almaya başladığını belirtmektedir. Harvey, bu değişikliklerin arkasında “tatminkar” bir kentsel çevre yaratma çabası olduğunu vurgulamaktadır (Harvey, 1997: 55). Castells ise kentsel alanda ortaklaşa tüketimin varlığından bahseder. Ona göre kentler okullar, taşımacılık hizmetleri ve boş zaman uğraşları gibi olguların insanların birlikte modern sanayinin “tüketme” yolları olduğunu söylemektedir. “Harvey ve Castells’in vurguladıkları nokta, şehirlerin insanlar tarafından yaratılan neredeyse tamamen yapay çevreler olduklarıdır” (Giddens, 2008: 951).

Kentleşmenin sosyal, siyasal, ekonomik ve kültürel etkileri, kent planlaması ve politikalarının şekillendirilmesinde kritik bir rol oynar. Kentsel dönüşüm, kentlerin yükselişi ve kent planlaması ile politikaları aracılığıyla hayatımıza giren bir kavramdır. Bu çerçevede, kentlerin fiziki görünümü ve demografik nedenlerle ilgili projeler hayata geçirilmiş olsa da toplumsal yapılar ve yaşam biçimleri derinden etkilenmiştir. Dönüşüm süreci, toplumsal ilişkilerin, ekonomik faaliyetlerin ve birçok kültürel dinamiğin yeniden şekillenmesine neden olmuştur. Böylece, kentsel dönüşümün sadece fiziki mekânları değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel yapıları da dönüştürdüğü anlaşılmaktadır. Kentsel yenilenmeyle büyük kentlerde yaygın hale gelen eski binaların restoresini veya modernize edilmesi ve yeni kullanım alanları oluşturulması sürecidir. Bu yeni kullanım alanlarının soylulaştırılması bir nevi eski ve yıpranmış mahallelerdeki binaların yüksek gelirli kesimle için yenilenmesi ve bu kesimlere yönelik mağaza, restoran gibi eğlence yerlerine dönüştürülmesi sürecini kapsamaktadır (Giddens, 2008: 966). Böylece yeni kent ortamı, çevresel faktörlerden izole edilmiş ve yapay olarak düzenlenmiş bir yapıya sahip; yollar kaldırımlı ve caddeler asfalttır. Doğal çevre büyük ölçüde yok olmuş ve yerini parklar gibi yapay doğal alanlar almıştır, ancak bu ortam aynı zamanda hava kirliliği, gürültü ve yoğun trafik gibi insan sağlığını tehdit eden sorunlarla da doludur (Özensel, 2015: 48). Bu durum kent ve kır ayrımındaki “doğallık ve yapaylık” gibi başka ifadelerin de ortaya çıkmasına sebep olmaktadır.

*Kentlileşme* kavramı kentli insan davranışlarının birey, aile ve diğer sosyal gruplar üzerindeki gelişimini anlatan bir olgudur. Bu olgu, ekonomik, sosyal, siyasal, psikolojik, inançsal ve estetik gibi en az altı farklı boyutta gözlemlenebilir. Kentlileşme, kentli bireylere özgü davranışlarla somut hale gelebilmektedir (Bal, 2006: 70). Kentlileşmenin ve hızlı iş temposunun getirdiği yaşam koşulları içerisinde yemek daha çok arka plana atılarak sadece karın doyurma faaliyetine de dönüşebilmektedir (Akarçay, 2016: 107; Yılmaz, 2022: 102). Bireylerin ihtiyaçları, ruh hali, ekonomik, sosyal, psikolojik faktörlere göre beslenme kültürü de bağlantılı olarak değişebilmektedir. Dışarıda yemek yeme olayında talebin giderek artması işletmelerin çoğalmasına sebep olmaktadır. Modernite ile birlikte tüketim kültürü mekânsal olarak kentlerde aktif faaliyet alanları oluşturmuştur. Örneğin “AVM,

restoran, kafe, lokanta gibi yemeklerin tüketilebileceği alanlar” dışarıda yemek yeme olgusunun mekânsal alanlarını oluşturmaktadır (Yılmaz, 2022: 48). Bu mekanlara aidiyet oluşması da bireyler için zaman alabilir. Ayrıca bu mekanlara gitmek bireyler arasında sınıfsal fark da yaratabilir. “İnsanlar mekan bakımından yakın olmalarına rağmen sosyal mesafe bakımından birbirlerine uzaktırlar.” (Bal, 2006: 42). Yemek yeme mekanları sınıfsal farklılıkları ortaya koymakta belirgin bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE KONYA YEMEK KÜLTÜRÜ

#### 2.1.Konya'nın Tarihi ve Beşeri Coğrafyası

Tarihsel kaynaklarda birçok isimle anıldığı bilinen Konya, beş bin yıl önce Luvi kavmiyle ilk adını Luvilerin ülkesi anlamındaki İkuwaniya'dan alarak Klasik Çağ'da *İkonion* olarak tarihe geçerken Frigler döneminde Kawania, Grek-Roma kaynaklarına göre *Iconium* (ikonyom), Araplarda ise *El-Koniya* olarak anılmıştır (Bahar, 2015: 271-272; Konyalı, 1964: 7). Öte yandan “*Belde-i Emin*”, “*Daru'l Huzur*”, “*Belde-i Muhayyere*”, “*Aziz Şehir*”, “*Kutlu Şehir*”, “*Kutup Şehir*” gibi sıfatlarla anılan zengin bir kültür kaynağı olarak karşımıza çıkmaktadır (Küçükbezirci, 2013: 21). Konya bulunduğu bölge itibariyle geçmişten günümüze birçok toplumun yolculuklarında uğradıkları, konakladıkları ya da transit geçiş yapılan bir yer olmuştur.

Konya Anadolu'nun merkezinde tarihte birçok önemli olayların merkezi ve baş tanığı olmuştur. Örneğin Hz. Muhammed'e Hicret için izin verilen üç beldeden biri olduğu iddia edilmektedir. Ön Asya'da kurulan ilk Türk devleti Selçuklunun başkentidir. Osmanlı'ya tuğ veren, kös genderen, hil'at giydiren uç beyi tayin eden şehirdir. Karamanoğlu Mehmet Bey'in Türkçe'den başka dil kullanılmamasına ilişkin fermanıyla Türkçenin Başkenti olarak anılan bir şehirdir. Mevlana'nın, Nasrettin Hoca'nın şehridir (Küçükbezirci, 2013: 26). Konya, birçok medeniyetin, devletin, toplumun ayak izlerini taşıyarak günümüzdeki halini almıştır. Tespit edilebilmiş en eski yerleşime göre Çatalhöyük'ten günümüze uzanan bir yolculuğun izlerini taşımaktadır. M.Ö. II. Bin yılda Konya-Karahöyük'te olduğu düşünülen Puruşhanda Krallığı ve Lukkavaniya'nın ardından Hitit Devleti'nin tarih sahnesine çıkmasıyla Konya bölgesi, Hititlerin yönetimine geçmiştir. Baktığımızda Konya ve çevresi geçmişinde Frigler, Kimmerler, Lidyalılar, Persler, Büyük İskender, Helenistik Dönem, Galat Dönemi, Bergama Krallığı Dönemi, Roma Dönemi, Sasani ve Emevîler Dönemi, Bizans Dönemi, Selçuklu Dönemi, Osmanlı Dönemi ve nihayetinde Türkiye Cumhuriyeti dönemini yaşamıştır (Bahar, 2015; Konyalı, 1964; Koyuncu, 2013: 168). Böylece Konya İslamiyet öncesi dönemlerin bıraktığı kültürel miraslar ve ardından

Selçukluların merkezi teşkilatı, Osmanlı'nın önemli eyalet merkezlerinden biri olmasıyla tarihi ve kültürel değerlere sahip olmuştur. Bu değerlerle geçmişten gelen dindar-muhafazakar kimliği günümüze taşımıştır diyebiliriz (Koyuncu, 2013: 168). Konya'nın bu şekilde bir kimlik kazanmasında ve anılmasında nebilerin ve evliyaların şehri olarak anılmasının da payı olduğunu söylemek yanlış olmaz.

Birçok dönemde Konya kenti adını önemli olaylarla, işgallerle ya da gelişimlerle duyurmuştur. Nitekim Anadolu Selçuklu dönemi Konya için önemli atılımları yaratmıştır. Başkent olması sebebiyle birçok gelişimin merkezi haline gelerek mimaride, ticarete ve sosyal yaşamda Anadolu'daki diğer şehirlere göre örnek şehir olarak ün salmıştır. Kent Haçlı saldırılarına rağmen Selçukluların bitişine kadar başkentlik yapmayı sürdürmüştür ve o dönemin en büyük tanığı olarak var olmuştur. Daha sonra Karamanoğullarının hakimiyetinde kalarak yönetilmiştir. Yıldırım Beyazıd, Konya'yı 1402 Ankara Savaşı ile topraklarına kalsa da bu yönetim kısa sürmüştür. Tekrar Karamanoğullarının eline geçen kent Fatih Sultan Mehmet'in 1468'te Karamanoğullarına son vermesiyle Osmanlı topraklarına katarak Karamanoğulları ile olan mücadelesine son vermiştir. Osmanlı döneminde kent başkent olma statüsünü kaybederek daha çok önemli valililerin atandığı, orduların konakladığı bir vilayete dönüşmüştür. Osmanlı döneminin sonlarında 20 . Yüzyıla geldiğimizdeyse Mondros ile meşru gösterilerek İtalyanların işgaline maruz kalmıştır. İnönü zaferi ile İtalyanlar işgale son vererek 20 Mart 1920'de kent özgür günlerine kavuşmuştur.

Türkiye'nin altıncı en kalabalık kenti olan Konya, 2022 itibariyle 2 296 347 nüfusa sahiptir. İç Anadolu Bölgesi'nde yarı kurak karasal iklime sahip "Konya Ovası" olarak anılan ovanın üzerinde konumu itibariyle stratejiktir. Konya 40.838 km<sup>2</sup> ile Türkiye'nin en büyük yüz ölçümüne sahiptir (TÜİK 2023). Doğu, kuzey ve batı kesimlerinde düz ve büyük ovalar yer alır, güney bölgesinde ise daha engebeli araziler bulunmaktadır. Bu yüz ölçümünün büyük bir bölümü (4.083.800 hektarda 1.870.100 hektarı kapsar) tarımsal faaliyetlere ayrılarak kent için önemli bir avantaj oluşturmaktadır. Büyük tarım arazileri ve ilkimi sebebiyle birçok tahıl ürünü, çeşitli türde bitkisel üretimi sağlar. Konya ili tarım potansiyeline baktığımızda arpa,

ayçiçeği, buğday, çavdar, pancar, mısır, şekerpancarı gibi tahıl ürünleri öne çıkmaktadır. Kentin ekonomisi tarıma ve özellikle buğday tarımına dayanmaktadır. Bu sebeple Türkiye'nin buğday ambarı sayılırken mevcut nüfusun büyük bir kısmı tarım, hayvancılık, balıkçılık, avcılık ve ormancılıkla uğraşmaktadır. Kentin il topraklarının %46'sı tarıma elverişli olması sebebiyle de ekili alanların en büyük bölümleri tahıla tahsis edilmiştir (<https://konya.tarimorman.gov.tr>, 2023: 16).

## 2.2.Konya'nın Tarihi Değerleri ve Medeniyeti

Kentler kendi içinde, kendi varoluşuyla, kültürüyle, tarihiyle, siyasetiyle kenti meydana getiren bütün unsurlarıyla tanımlanmalıdır. Günümüze kadar tarihsel ve kültürel özelliklerini muhafaza eden Konya, Çatalhöyük'ten günümüze uzanan zengin kültürel mazisi, medeniyetlerin beşiği, “Anadolu'nun Türkleşmesi Çağı'nda önemli bir üstür” (Küçükbezirci, 2013: 43). Roma döneminde kent Hristiyan kültürü için önemli bir konumdaydı ve değer görmekteydi. Kent Bizans döneminde de bu değerini korumuştur. Lakin Selçuklular ile İslamiyet'in bu topraklarda yaşaması kentin “İslam Şehri” olarak anılmaya başlamasına ve yeni çekim merkezi olmasına vesile olmuştur. Nihayetinde Konya denilince akla ilk gelen değer Mevlana Celaleddin Rumi ve değerleri olduğunu söylenebilir. İnanç sistemi ve düşüncesi ile 700 yılı aşkın süredir “Konya'yı bütün Dünyaya tanıtan yegane yapı ve inanç sistemi olma özelliğine sahiptir. Her yıl Dünyanın dört bir yanından Konya'ya gelen Mevlana hayranları, onun inanç ve felsefesinin mekanda da yaşadığını görmek, o havayı bütünüyle teneffüs etmek istemektedir” (Alkan, 1986: 211). Mevlana'nın babası Bahaeddin Veled (Sultanü'l-Ulemâ) Moğol tehlikesi ve Sultan Alâeddin Keykubâd'ında arzusıyla Konya'ya yerleşen alimlerdenidir. Mevlana, yaşamını “Hamdım, Piştim, Yandım” sözleriyle özetlemiştir. Yerleşmeleri Mevlana'nın ve ailesinin gelişile birçok ilim ve düşünce talebeleri kente gelmesine vesile olmuştur ve bu da Konya kenti için Mevleviliğin teşekkülünü getirmiştir. Mevlana'nın yaşamında ve sonrasında da Mevlevilik süren bir gelenek olmuştur. Akabinde artık Mevlevilik etkisi ile kent “Mevlana Şehri” olarak anılmaya başlamıştır (Topçu, 2011: 1057)

Konya'ya yerleşen sadece Mevlana değildir aynı zamanda kendi ülkelerinden ilmi, irfanı getiren Sadreddin Konevi, Kadı Burhanettin, Ferîdûn el-Konevi, Hacı Bektaş Velî, Seyyid Mahmûd Hayrânî, İbnü'l-Arabî, Kutbüddîn Şîrâzî, Şems-i Tebrîzî, Bahâüddin Veled (Mevlana'nın babası), Muhyiddin-İ Arabi gibi alimlerin bu kentte yaşaması ya da irtibatı kente katkıları ve verdikleri eserler ile kentin kültür merkezi olmasında önemli payları vardır. Böylece “Konya’da Mevlevî, Ahî, Kalenderî, Bektaşî, Haydârî, Babaî, Şemsî, Melâmî, Zeynî, Kâderî, Halvetî, Evhadî, Rufâî, Kübrevî ve Ekberî gibi çok sayıda siyasî, dinî, fikrî ve içtimaî zümre faaliyet göstermiş” (Şimşir, 2023: 539) olup kente dört bir yandan öğrencilerin ve ilim adamlarının yolunun düşmesine sebep olmuştur. Bu zümrelerden en önemlisi ve tanınanı Mevlevilikdir. Selçuklu döneminde açılan kütüphaneler, medreseler sayesinde hukuk, tarih, felsefe, tıp gibi alanlarda gelişmeler yaşanmış, bir bilgi toplumunun oluşmasına zemin hazırlamış, bilime ve kentin yapısına ilmek ilmek işlenen faydaları olmuştur (Konyalı 1964). Kentteki gelişmeler dini, ilmi ve tasavvufi camianın bir araya gelmesine, iletişim kurmasına ve ilmi sohbetlerin, çalışmaların yapılmasına ve yaygınlaştırılmasına vesile olması kaçınılmaz olacaktır. Bu iletişimi sağlayan kentte nitekim o dönemin kültürel oluşumuna dokunan önemli değerlerinden biri olacaktır. Bunun da kentin genel yaşam tarzına, zihniyetine sirayet etmesi kaçınılmaz olacaktır ki bu da Konya kenti için “Büyük düşüncelerin toprağı” söylemini otaya çıkarmaktadır (Küçükbezirci, 2013: 43).

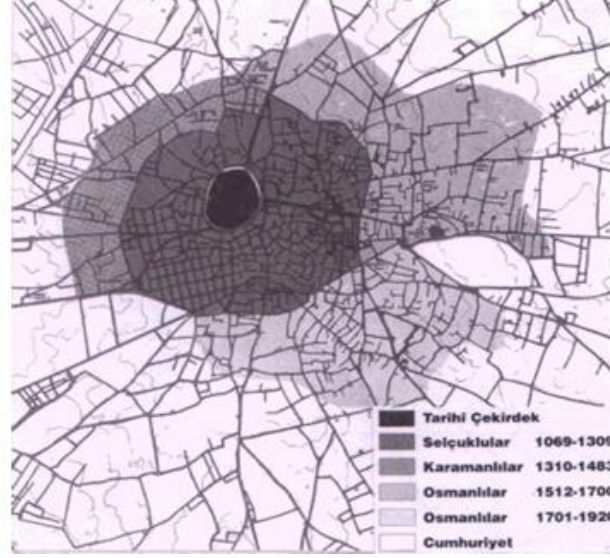
Geçmişten günümüze mimari, kültürel, besin gibi olgular ekonomik, siyasal, sosyal, teknolojik, ekolojik, toplumsal koşullar doğrultusunda değişime uğramıştır. Buna rağmen değişimin izlerini, geçmişin göstergelerini kentlerin fiziki mekanlarında görmek, kent kimliğinde okumak mümkündür. Nitekim Selçuklu payitahtının mirası olarak kentte olan mimari eserlerin varlığı ve kentin Dünyada anılmasına vesile olan Mevlana ve onun Mesnevisi ve önemli eserleridir. Bu da İslam kültüründe rol üstlenmesi Mesnevi'nin dili, Konya'nın sembolik şehir dili olmasında Konya'nın şehir gerçekliğinde önemli bir parametredir (Koyuncu, 2013: 175). Bu da kent için inanç ve kültür turizminde önemli potansiyelini doğurmuştur. Selçuklulara başkentlik yapması, Karamanoğullarının önemli bir merkezi olması, Osmanlı için önem arz eden vilayet statüsünde olması gibi tarihsellikte önem arz eden bir konumdadır. Kentte bu

dönemlerden kalan çeşmeler, yazıtlar, saraylar, kilise, cami gibi ibadethaneler, kaleler, darüşşifalar, türbeler, han ve hamamlar, bedesten ve kapanlar, hüyükler ya da imarethaneler gibi farklı dönemlere ait kenti kent yapan birçok yapıyı barındırır (Konyalı 1964). Bu da nihayetinde kentnin geçmişte birçok medeniyetin merkezi olmasıyla gelen çok zengin kültürü, medeniyeti, sembolik isimlerin varlığı ve tarihi sayesinde inanç ve kültür turizminde öne çıkmaktadır. Türkiye'nin somut olmayan ve somut olan kültürel miras listesinde Konya'nın önemli mirasları yer almaktadır. Örneğin Çatalhöyük Neolitik Alanı 2012'de Dünya Mirası Listesi'ne girmiştir. Ayrıca insanlığın somut olmayan kültürel mirası listesine Mevlevi Sema Törenleri de 2008'de girmiştir (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu t.y.). Öte yandan Konya(2021), yemekleriyle değerinin bilindiği gastronomi alanında da Yaratıcı Şehirler Ulusal Listesi'nde bulunmaktadır.

### **2.3.Konya'nın Sosyo-Kültürel Değişimi**

Konya'nın kent yapısının oluşmasında Frigler, Persler, Helenistik, Bizans, Selçuklu, Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti dönemleri etkili olduğu söylenebilir (Bahar 2015; Konyalı 1964). Kurulan devletler ve göç eden topluluklar Konya'nın etnik ve siyasi yapısını da değiştirmiştir. Türk mevcudiyeti, siyasi varlığını Anadolu'nun sosyal, kültürel ve ekonomik hayatında kendisini göstererek bu topraklarda varlığını sürdürmüştür. Bu dönemlere baktığımızda en büyük değişim ve büyüme Selçuklular döneminde yaşanmıştır. Nihayetinde Bizans'ın ortalama bir beldesi iken Selçukluların saltanatında hem Türklerin hakimiyetine girmesi hem de kentin başkent statüsü kazanmasıyla bilimsel, kültürel, sanatsal ve idari bakımdan gelişimin merkezi olmuştur. Konya, “gerek sosyal ve siyasi yapısının, gerekse fiziki

dokusunun ve kent görünümünün biçimlenmesinde Selçuklular dönemi, kentin tarihinde yaşadığı en görkemli dönemidir” (Topçu, 2011: 1056).



Şekil 2.31 Konya kentinin mekansal gelişimi (Ter ve Özbek 2005:530)

Selçuklu dönemini yansıtan Alâeddin Camii, İplikçi Medresesi ve İplikçi Camii, Sadreddin Konevi Cami, Sırçalı Sultan Tekkesi, Nizamiye (Na'lıncı) Medresesi, Karatay Medresesi, İnce Minare Dârül-Hadisi ve Mektebi gibi yapılar Selçuklulardan kalma önemli eserlerdir (Konyalı 1964). O dönemde yapılan darüşşifalar, yol ve köprüler, çeşmeler, han ve hamamlar, vakıflar, medreseler ve camiler bölgeyi kalkındırmak iskanı kolaylaştırmak, kalıcı kılmak ve kültürel, siyasal açıdan zenginleşmenin paydaları olmuştur. Muhakkak ki bu Türklerin medeniyet yolundaki adımlarıyla kurumsal alt yapıyı güçlendirmesi, devletin kalıcılığını, halkın devlete güvenini ve kentlerin görkemini artırmasıdır (Konyalı, 1964: 221). Ayrıca bu eserlere baktığımızda Türk İslam dokusunun ve değerlerinin kente yayılmasının ve şehre gelen ilim, sanat adına önemli kişilerin varlığının kültürel canlanma yaşattığını söylemek yanlış olmayacaktır. Bu sebeple kentte İslamiyet'in kimliğinin, dini ve tasavvufi geleneklerin varlığı ve yeni oluşan atmosferdeki bilgi toplumu değişimlerin öncüsü olmuştur. O dönemde oluşmuş bu maddi ve manevi çehre hala devam etmektedir. Bu dönemin Mevlana gibi simalarının yaşattığı atmosfer, yaptırmış oldukları dergahlar ve o dergahların bütünleştiği mahallelerle vefatından sonra da

Mevlevilik olarak sistemleşerek yaşamaya devam etmiştir. Çünkü maneviyatı mekan boyutunda ebedileşerek kültürel değerlerin aktarılmasını sağlamıştır. Aradan 700 yılı aşkın yılın geçmesine rağmen hala önemli simalarla anılmakta, yaşamakta ve devletlerin izlerini taşımaktadır. Günümüzde bile mahalle isimlerinin hemen hemen tamamına yakını bu dönemde yaşamış büyük zatların adları ile anılmaktadır (Alkan, 1986: 206).

Selçukluların düşünürleri adeta mıknatıs gibi çektiği ortalama 200 yılın birikimiyle Konya toprakları Şarkın bilimde, sanatta ve fikirde gözdesi olmuştur (Küçükbezirci, 2013: 44). Toplumun önemli unsuru olan “Dil”de her dönemden etkilenen unsurlardandır. Türk İslam devletlerinin Anadolu’da varlık göstermesi ile bu topraklara Grekçe ve Latince den sonra Farsça, Arapça ve Türkçe dilleri etkin olmuştur. Selçuklular döneminde ise kentte nezaket içeren Mevlevilik dili yaygınlaşırken o dönemlerde halkın telaffuzuna da girmiştir. Karamanoğulları ise “Türkçe’den başka dil kullanılmayacak” fermanıyla Türkçenin değerinin arttığı dönemi yaşatmıştır.

Kentin geçmiş yıllarda dini ve tasavvufi camiayı bir araya getirmesi, seçkin simaların iletişim kurmasına ve ilmi sohbetlerin, çalışmaların yapılmasına vesile olması kentin kimliğini de etkilemiştir. Selçuklular, Karamanoğulları ve Osmanlı dönemlerinde kültürel oluşumunu etkileyen önemli gelişmelerin yaşanması, önemli simaların varlığı ve o simalarla anılması kentte oluşan fikir akımlarının da etkisiyle oluşan bir kültürel yapı karşımıza çıkmıştır. Böylece din, tasavvuf ve gelenek Konya’nın sosyal hayatını şekillendiren temel parametreler olması sebebiyle Tanzimat ile başlayan Cumhuriyet ile hız kazanan Türk modernleşmesinin Konya’daki karşılanması “sessiz muhalefet” ile hem geleneğe hem de modernliğe yaptığı eş değer atıflarla dikkat çekmiştir. Kentin muhafazakar, gelenekçi kimliğinin sürdürülmesinde aile ve dinin Konya’da gündelik hayatın merkezinde yer almasının etkisi olduğu söylenebilir. Günümüze değin muhafaza edilen “aile içi ilişkilerden komşuluk ilişkilerine, alışveriş kültüründen, eşyaya bakış tarzına, düğünlerden yas tutma tarzlarına, ticaretten siyasete kadar birçok alanda kente özgü farklılıklar üretmiş ve bu

farklılıklar Konya'nın sosyal dokusuna ve gündelik hayatına işlemiştir" (Koyuncu, 2013: 174-175).

Bakıldığında "gerek modernleşme gerekse küreselleşmenin kent ve kent kimlikleri üzerindeki etkileri açısından Konya istisnai bir örnek olarak ele alınabilir" (Koyuncu, 2013: 175). Çünkü kendi değerleri ve kimliği ile modernliği kendi içinde eriterek modern dünyada kendine has bir kent olmayı başarmıştır. Koyuncu'ya göre Konya, gelenek ve modernliğe eşzamanlı atıfla yeni olana karşı daha temkinli yaklaşarak dönüşümünü soğukkanlılığı ile seçici tutumu ile bir sosyolojik teoriye mütevazî bir katkı sunarak kendi modernleşmesini özgüleştirmiştir (Koyuncu, 2013: 175-176).

Kentteki ticari hayatın başka bir yöne evrilmesinde de Selçuklular etkili olmuştur. Selçuklular döneminde Konya'nın başkentlik statüsü kazanmasıyla hem kent için hem de çevre iller için hem ticari hayatın canlanması hem de kentin Anadolu'nun önemli merkezlerinden biri haline gelmesine sebep olmuştur. Kent ve çevresindeki bağlar, bahçeler ve tarım alanlarındaki üretimi artırıp yaş ve kuru meyve sebze ticaretini destekler ve şehirde bulunan çarşı ve pazarlarla ticarî hayat canlılığını artırarak önemli bir noktaya gelmesini sağlamıştır (Polat, 2023: 398). Ayrıca kentin kalkınmasında ve yaşamında önemli bir değer olan vergilerin toplanmasında ahilerin varlığı vergi potansiyelini yükselten ve ekonomiyi canlandıran bir örgüt olarak kent için önemli bir unsur olmuştur (Polat, 2023: 395).

19. yüzyıla kadar hayvancılığın geliştiği ve hayvancılıkla daha çok geçim sağlanan bir kent olmasına rağmen bugün tahıl ambarı olarak anılmaya başlaması Cumhuriyet dönemi 1945'te yapılan *Toprak ve Tarım Reformu* etkili olmuştur. Bu reformla topraksız köylüye toprak kanunuyla tarıma daha çok yönelim başlamıştır. Bu reformla çiftçi gelişen teknolojiden faydalanarak Karabasan yerine pulluğu, atveyaöküz yerine traktörü, döven yerine biçer döveri ve diğer makineleri kullanmaya başlar ve kentin tarım ambarı olmasında önemli adımlar atılmıştır (D. Yılmaz, 2005: 79-80). Ayrıca Konya'ya demiryolu gelmesi birçok açıdan kenti etkilemiştir. Örneğin daha önceki üretimlere bakıldığında Konya'da tarımın daha çok geçimlik ekonomide

kaldığı ve kendine yeter bir pozisyonda durağan gittiğini söylemek mümkündür. Çünkü ulaşım imkânlarının yetersizliği ve maliyeti nedeniyle uzun yıllar Konyalı tarım üreticilerinin daha çok geçimlik ekonomik aktiviteyi benimsemesine neden olmuştur (D. Yılmaz, 2005: 80; E. Yılmaz, 2015: 116). Lakin gelişen ulaşım teknolojisi sayesinde demiryolunun kente gelmesiyle geçimlik ekonomiden ticaret yapan bir ekonomiye evrilmesine ve üretimin canlanmasına vesile olmuştur.

Kentin bedesten çarşısı da değişimin gözle görülür yaşandığı merkezlerden biridir. Bedesten, insanların alışveriş yapabileceği ve alıverişin manevi boyutunun hissedilebileceği bir mekân olarak Konya'da varlığını sürdürürken tüketim alışkanlıkları boyutunda yaşanan değişime ayak uydurmaya çalışmıştır. Bedesten esnafı rekabet ettiği kentteki diğer mağazalara karşı mevcut müşterisini elinde tutma gayreti içerisine girerek ürün çeşitliliği, vitrin ve mağaza dekoru, ürün sunumu, hizmet çeşitliliği, ödeme kolaylığı, sohbet, ikram gibi geleneksel alışkanlıkları yanı sıra birtakım yeniliklere de uyum sağlama yolunu seçmek durumunda kalmıştır. Günümüz tüketim alışkanlıklarının hızlı değişimi karşısında Konya Bedesten müşterisinin büyük oranda korunduğu ve Bedesten esnafının da kendini yenileyerek bu değişime ayak uydurduğu görülmüştür (Öndoğan, 2016: 18).

### **2.3.1. Kentleşmenin Etkisi**

Konya, Anadolu'nun en büyük arazisine sahip bir kent olarak her geçen gün kent nüfusunu artıran bir yapıya sahiptir. 1950'li yıllarla kırdan kentlere artan göç birçok kentin yapısının değişmesine neden olmuştur. Konya kenti de göçlerden etkilenen ve kent nüfusunun artışıyla yeni planlamaların merkezi olmak zorunda kalmıştır. Kentlerdeki yeni planlamaların ve kentsel büyümenin insanlar üzerinde kültürel, sosyal, ekonomik ve mekânsal etkileri olabilir. Bu etkileri anlamak için kentsel yapılanmaya bakmak gerekmektedir.

Kentleşme planları doğrudan kentin mekanlarında ve mekânsal işlevlerde görülebilmektedir. Kent merkezleri kentin birçok ihtiyacını karşılama noktasında toplumun gereksinimlerini yerine getirmekteydi. Örneğin merkezler gündelik yaşamın

büyük bölümünün yaşandığı, üretim ve tüketimin olduğu yerler iken barınma ihtiyaçları da çeperlerde gerçekleşmektedir. Merkezler ekonomik ve ticaretin varlığı, kültürel yoğunluğun yaşandığı, sosyal çeşitliğin olduğu ve ulaşım ağlarının geliştiği yerlerdir. Merkezin aksine çeperler ise genellikle yerleşim alanlarının bulunduğu, merkez dışındaki sanayi tesislerinin yer aldığı, ulaşımın az geliştiği yerlerdir. Kentleşme ile merkezler artık taşarak çeperlere yaklaşmaktadır. Kent merkezlerindeki birçok mekan merkezden uzaklaşarak işlevlerine göre farklı bölgelerde yoğunlaştığını görmek mümkündür. Dolayısıyla merkezlerden taşınan tesislerin çeperlerde var olmasıyla bu alanlarda istihdam olanaklarının artması ve insanların çeperlere akmasıyla birlikte iç kentlerin çürümesini getirmektedir. Bu durum eski kent merkezlerinin geniş ölçekte temizlenmesine ve yeniden inşasına yönelik etkili devlet desteğiyle bir kentsel yenilenme stratejisinin uygulamaya konulmasına yol açmaktadır (Harvey, 1997: 87-88). Stadyum, otogar, pazar gibi mekanlar merkezde kalabalık olarak görülüp çeperlerde yerlerini almaktadır. Merkezdeki birçok üretim alanı da kendini yeni tüketim alanlarına bırakmaktadır. Merkezdeki yeni tüketim alanları AVM'ler, kafeler, mağazalar eski kent merkezlerinin yeni kent göstergeleri olarak yer almaktadır. Konya kenti için de bu mekan değişimini gözlemlemek mümkündür. Türkiye'de yenilik hareketlerinden olan imar çalışmaları 1930'lu yıllara tekabül etmektedir. Konya kenti için ise bu tarih, 1933 yılındaki planlamalarla başlasa da projeler uygulama imkânı bulamamıştır. 1944'te ise ilk imar planları uygulamaya konmuştur (Topçu, 2011: 1058). 1989'da Konya'nın büyükşehir statüsünü kazanması ile kent üç ana ilçeye bölünmüştür. Böylece kent Konya Büyükşehir Belediyesi, Meram Belediyesi, Karatay Belediyesi ve Selçuklu Belediyesi olarak 4 belediyenin kent planlaması ve gelişimi için hizmete açılmıştır.

Günümüzde kentlerin kent planlaması ve gelişimi sürecinde kentlerin birbirine benzediği hatta aynılaştığı tartışılmaktadır. Kentlerin aynılaşma ile özgün kimliklerini yitirip yitirmediği ve yerel kültürlerin nasıl etkilendiği konusunda çeşitli görüşler ortaya çıkmıştır. Bahsedilen kentsel aynılaşmanın nedenlerine baktığımızda küreselleşme, kentlerin küresel dünyada var olma çabası, teknolojik gelişmeler, çokuluslu şirketler, endüstrileşme, modernizm, temel alt yapılarıdır. Konya kentinde de modernizm ve küreselleşme ile beraber hızlanan aynılaşma ve kültürel mirası yok

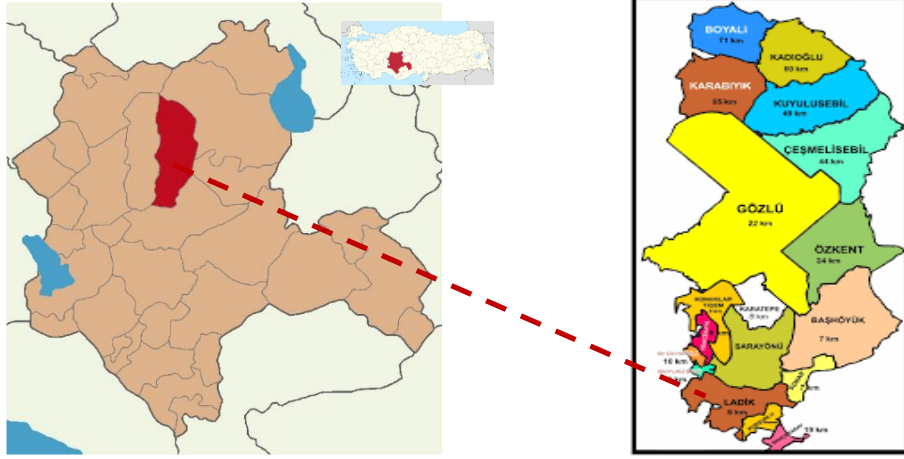
etme sürecinin yaşandığı düşünülmektedir. Çelik'in 2018'de Konya'da yaptığı çalışmanın sonuçlarına göre tarihi kent merkezine sahip olan kentin kültürel mirasının korunması ve sürdürülebilir olmasını sağlamak yerine, pazarlanabilir nitelikte kentsel mekanlar oluşturma yoluna gidilmiştir. Böylece kentte tarih yeniden yaratılmakta ve talep edilecek olana yönelik bir dekor niteliğinde açık-yeşil alanlar (Mevlâna Meydanı, Ecdad Parkı vb.) oluşturulmaktadır (Çelik, 2018: 515).

Konya, tarım, sanayi ve ticaret alanlarında kendini kanıtlamış bir kenttir. Sahip olduğu geniş topraklarda birçok ekonomik alanı içinde barındırmaktadır. Bu da kentin hem ekonomik yönüne hem de istihdam demografisine çeşitlilik katmaktadır. Aynı zamanda sahip olduğu konumu sebebiyle birçok şehre bağlantısı olması sebebiyle transit ticaretin de varlığından söz etmek mümkündür. Kentin ekonomik gelişmesinde ve ticari yapısının ilerlemesinde 1896 yılında yapılan tren yolu önemli bir gelişmedir. Tren yolu ile tarım ürünlerinin ithalat ve ihracatının yapılması kentin büyümesinde ve gelişmesinde önemli bir paya sahiptir. Kentsel büyümeler ve gelişmeler insanlar için yeni fiziksel alanların oluşmasını da gerektirmektedir. Nihayetinde kentin gelişmesi, nüfus yoğunluğunu da etkilemiştir. Yeni büyümenin getirdiği nüfusun barınma ihtiyacı yeni planlamaları getirmektedir. Kentsel dönüşüm de burada önem kazanmaktadır. Eski kent yapısının yer yer yıkılarak apartmanlaşma eğilimi kente hızla yayılmıştır. Bu dönüşüm projelerinin kentte yarattığı değişimler, mahallenin yapısını da etkilemektedir. Yeni projeler ile mahalleler dönüşüme uğrarken bahçeli, az katlı evlerin yerini yüksek katlı binalar ve siteler almaktadır. Yeni projelerle yükselen yeni kent nüfusun da artması ile yıllar içinde genişleyerek yukarı da bahsi geçen çeperleri de içine almıştır.

#### **2.4.Ladik Mahallesi Hakkında**

Ladik, Konya kentinin Sarayönü İlçesine bağlı bir mahalledir (Şekil 2.2). 1959'da belediye statüsünü alsa da 2012'deki 6360 sayılı kanun ile mahalle olarak Sarayönü ilçe belediyesine katılmıştır. Konya kentine 40 km uzaklıkta olup bağlı olduğu ilçeye 7 km uzaklıkta bulunmaktadır. 1960'lı yıllarda beldeye *Halıcı* ismi

verilmiş ama bu isim halk tarafından benimsenmediği için *Ladik* olarak anılmaya devam etmiştir. 800 km<sup>2</sup> büyüklüğe ve 10.600 nüfusa sahiptir.



Şekil 2.4.2 Ladik Mahallesi'nin konumu.

Ladik Mahallesi sınırları içinde ilkokul, ortaokul ve lise düzeyinde okullar, kapalı pazar yeri, 2 etap TOKİ konutları bulunmaktadır. TOKİ projesi Ladik Mahallesi'nde, 1. etabı 2015'te 283 ve 2020'deki 2. etabında ise 799 adet konutu ve Toki düğün salonu, 2 cami ve işyerlerini mahalleye kazandırmıştır.



Şekil 1.3 Ladik Mahallesinin yukarıdan görüntüsü.

Köyün geçim kaynağı tarım (buğday, arpa, çavdar ve yulaf), hayvancılık ve Konya ile kasabadaki fabrikalardır. Köyün bir zamanlar Halıcı köyü olarak anılmasındaki sebep tarihi çok eskilere dayanan ve namı Avrupa'ya kadar uzanan

meşhur *el dokuma halılarıdır*. Bölgenin önemli geçim kaynağı olan halıcılık, eskiden her sokakta bulunan atölyelerde veya evlerde yapılan dokuma işleriyle sürdürülüyordu. Bu sayede kadınlar, ev ekonomisine katkıda bulunabiliyordu. Günümüzde modern halı fabrikalarının çoğalmasıyla Ladik'teki halı sektörü büyük zarar görmüştür. Bir zamanlar her sokakta ve evde olan tezgah sayısı neredeyse yok olmuştur. Halıcılık yerini, köydeki genç kızların ve kadınların çalıştığı firmaların modern tekstil atölyelerine bırakmıştır.

Ladikli Ahmet Hüdai Hazretleri, Ladik köyünde doğum büyümüş Konya'nın evliyalarındandır. Soyadı kanunundan sonra Elma soyadını alan Ahmet Ağa, 1888-1969 yılları arasında yaşayıp 26 yılını askerlik yaparak geçirmiştir. “Erenler ve evliyalar sarayının sultanlarından olan Lâdikli Ahmet Hüdâî Hazretleri, *ümmi* (okuma yazması olmayan) velâkin; manevi ilim, irfan ve hikmet ehli, vera' sahibi. Aşk ve muhabbet deryasında kaynayan, *Üveysi Veli* eşsiz kerametlerin sahibi, *Rical-i Gayb* erlerinden (işlerine akıl, sır ermeyen), Allah dostlarından biri” (Elma, 2017: 15) olarak bilinmektedir. Ömrünün çeyrek aşırını cephelerde yaşayan Ahmet Hüdai, önce balkan harbinde daha sonra Romanya cephesi, 1. Dünya Savaşının Kanal cephesi ile Çanakkale cephesinde ve nihayetinde de milli mücadele döneminde cephelerde görev almıştır (Elma 2017). Kabri Ladik mahallesinde olup evi ve kabri ziyaretçilere açıktır. Her yıl Ladik mahallesinde Ladikli Ahmet Hüdai Hazretleri adına anma programları yapılmaktadır.

## **2.5.Konya'nın Yemek Kültürü**

Geçmişinde birçok medeniyetin, dinin ve kültürün yolunun düştüğü Konya topraklarında yemek kültürünün zenginliğinin artacağı tabiidir. Yeme eylemi insanlık tarihinin başlangıcından bu yana coğrafya ile kültürün belki de en mükemmel karşılaşmasını oluşturmaktadır. Kültürel etkileşimin başlangıç aşamasında olduğu gibi yemek kültürü de mekânsal alanla kurulan etkileşim, karşılaşılan kültürel çeşitlilik ve felsefi düşünme sonucu doğan iletişim ile başlamaktadır (Yıldız, 2022a: 347). Yaşam biçimlerinin değişmesi ile yemek ve yemeğin dönüşümünün farklı bir hal alması muhtemeldir. Avcılıktan, hayvancılığa, oradan da yerleşik hayata geçmek yaşamların

değişiminin yanında yemek kültürünün de değişmesine yol açabilmektedir. Konya bölgesi haricindeki etkileşimlerle, tarih boyunca çeşitli medeniyetlerden ve kültürlerden gelen etkilerle şekillenmiştir diyebiliriz. Dolayısıyla bu dış etkileşimler, yemek kültüründeki semboller ve göstergeler üzerinde çeşitli etkiler yaratması da muhtemeldir. Örneğin bölgedeki büyükbaş hayvancıların ehlileştirilmesi ve buğday yetiştiriciliğin fazlaca olmasıyla kentin yemek kültürünün de daha çok hayvansal ve tarımsal ağırlıklı olmasına sebep olmuştur (Odabaşı, 2003: 223; Ünüsan, 2003: 464). Ayrıca farklı kültürlerden alınan baharatlar, özgün tatları etkileyebilir ve yemeklere yeni tatlar, lezzetler ve semboller ekleyebilmektedir. Öte yandan konumu itibarıyla balık türleri ise Konya mutfağında kendine yer bulamamıştır.

Konya yemek kültürü dediğimizde Selçuklular dönemi öncesine ait bilgi oldukça azdır. Çatalhöyük (M. Ö. 6000-5000) kazılarında bulunan *mercimek* ve *bulgur* taneleri ve mutfak yapıları ile araç gereçleri bu konuda sekiz bin yıl öncesine dayanan ilk belgeler olma niteliğini taşıırken ve hala günümüzde de yemek kültüründe bulunan tandır çorbası, mercimekli bulgur pilavı, mercimek yemeği gibi türlerin varlığı o döneme dayandığına kanıt olarak gösterilebilir (Halıcı, 2011: 11).

Selçuklular ve Beylikler döneminde de az kaynak günümüze ulaşmıştır. Hüküm sürdüğü beyliklerin varlığı ve Orta Asya ile yemek kültürünün zenginleştiği bir dönemden bahsedebiliriz. Orta Asya'dan gelen *süt*, *yoğurt*, *ayran*, *yufka* da eklenince Konya'nın zengin topraklarında çıkan mahsullerle çeşitlilik kazanmıştır. Orta Asya'daki Türkler, göçebe ve savaşçı toplum yaşamının getirdiği yaşam şartlarına uygun mutfak kültürünün oluşturduğu bazı özellikler geliştirmiştir. Örneğin gıda saklama koşullarındaki gelişim ve vücuda enerji ve kuvvet veren besinlerin tüketilmesi öncelik yaratmıştır. Kutadgu Bilig'de sofraya düzenine ait bilgiler yer alır;

“...Evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun (...) Senden büyükler başlamadan, yemeğe başlama. Yemeğe Besmele ile başla ve sağ elin ile ye (...) Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram olunan yemeğe haz ve arzu ile

*elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan memnun olsun. Böylece, zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığı ısı ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağızla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir”*(Genç, 1982: 59).

İçeriğe baktığımızda günümüzde hala dikkat edilen bazı görgü kurallarının hala uygulanmaya devam ettiğini görebiliriz. Kaşgarlı Mahmut’un yazdığı Divanu Lügatit Türk sözlüğünde geçen Konya yemekleri ve bazı yiyeceklerin adının geçmesi ile yemek alanında o dönemin önemli kaynaklarından sayılabilir. Tutmaç, yufka, yoğurt, bekmes, bulgama (bulamaç), kavut (helva), çörek adı geçen besinlerdendir. Ayrıca güveç, tencere, saç, şiş, burilemek gibi pişirme tekniklerine işaret eden mutfak araç, gereçleri de görülmektedir (Halıcı, 2011: 11). Ayrıca o dönemde dış ülkelerden çağrılan Kafkaslar ve yakın doğudan gelen Türk-İslam nüfusu, yemek kültürlerini de beraberlerinde getirmiştir. Ekmeği, tutmacı, oğmacı, et yemeklerini Konya olanakları ile pişirirken o tarihlerde Konya’da yetiştirilen ya da doğada yetişen sebze ve otlardan yemekler pişirmek durumunda kalmışlardır. Böylece yeni yeni yemek türlerinin ortaya çıkmasıyla zamanla kazanılan deneyimler ve pişirilen yemeklerde de ustalaşarak Konya yemek kültürü için önemli başlangıçlar yapılmıştır diyebiliriz (Odabaşı, 2003: 223).

Selçuklular döneminde günümüz Türk mutfağında özdeşleşen yemekler vardır. Örneğin bugün Türkiye’nin birçok yerinde özel davetlerde ve özellikle düğünlerde ikram edilen *herise* (keşkek), Türkiye Selçukluları döneminden kalmadır. Bu yemeği yapan kişilere “*herrâs*”, yapıldığı yere ise “*dükkân-ı herrâs*” adı verilmektedir. Ayrıca patlıcan, kereviz, şalgam, pırasa gibi besinlerden yapılan *kalye*, sebzelerin suda haşlanıp yağda kavularak hazırlanan türüne *borani*, paça ve et suyuna eklemek doğrayarak tüketilen *tirit*, Selçukluları döneminden günümüze ulaşan yemek çeşitleridir (Seçim ve Saka, 2023: 184). Tirit için halk arasında “yaradan bazı insanları harpler için, bazılarını da çanaktaki tirit için yarattı” sözü söylenir. Bu yemekler bugün Anadolu’da birçok farklı şehirlerde farklı ürünlerle yapılan çeşitli versiyonlarını hatta farklı adlandırmalarla anılabildiğini görmek mümkündür.

Selçuklu mutfağının önemli bir türü olan *pilav* gerek halk arasında günlük tüketimlerde gerekse sarayda ziyafetlerde fazlaca tercih edilen bir yemek türüdür. Tüketilen pilav türleri bulgurlu ya da pirinçli yapılırken sade, çeşitli etlerle ya da biberli gibi farklı türlerde de yapılmıştır. İbn Battûta, o dönem bulgur pilavının Türkler arasında *dûki*, yani bulgurun kaynamış suya eklenerek ve varsa et ile birlikte pişirilerek tüketildiğinden de bahsetmektedir (Seçim ve Saka, 2023: 184).

13. yy.daki Anadolu Selçuklular dönemine baktığımızda Konya Mutfağını Selçuknamelerden, Divanlardan, Seyyahnamelerden, Mevlana'nın mesnevisi gibi dönemin kaynaklarından okumak mümkündür (Halıcı, 2011: 11). Diğer dönemlere göre daha şanslıdır çünkü günümüze daha çok kaynak ulaşabilmiştir. O dönem saraylarında bugünün mutfaklarına benzer ayrı bir bölme bulunmuş ve bu kısma yemek pişirilen yer veya pişme yeri anlamında aşevi, aşhane, aş taamı, aş ocağı, aş damı, matbah veya aşlık denmiştir (Genç, 1982: 58; Seçim ve Saka, 2023: 180; Ünüsan, 2003: 464). Saraydaki duruma baktığımızda Selçuklu sarayının aşçısına "*havâyic sâlâr*" (hansalar), saraydaki "*Şarabhâne-i Sultan*" meclislerde hükümdara ve davetlilere şarap sunan kişilere "*Sâki*", hükümdara ait meşrubatı korumakla yükümlü daire veya kilerlerinin amirine ise "*Şarabdar*" denilmiştir (Seçim ve Saka, 2023: 180-181). İslamiyet'in kabulü ile içki tüketiminin azalması ve akabinde içkinin yerini şerbet, boza, meşrubat, hoşaf ve süt gibi içecekler almıştır. 11. yy.ın mutfağında kullanılan çeşitli eşyalara bakacak olursak "*bardak, bıçak, selçi biçek* (aşçı bıçağı), *etlik* (et asılmaya mahsus çengel), *ıvrık* (ibrik), *tevsi* (tepsi), *kova, saç, şiş, soku* (yani havan) ve *susgak* (susak) gibi madeni mutfak eşyasının; çeşitli toprak eşyadan küp'ün, ayrıca *çanak çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç* (yasdıgaç) gibi ağaçtan yapılmış mutfak eşyasının; *hatta sanaç* (dağarcık), *sarnıç* (su tulumu), *tagar* (dağarcık) ve *tulkuk* (tuluk) gibi deri eşyanın" (Genç, 1982: 58) birçoğu bugün aynı adla anılsa da bazı değişimler olmuştur. Orta Asya'dan gelip Selçuklu ve Osmanlı saraylarının gözdesi olan *şerbetlerin* mirası da korunamamış ve günümüzde önemini yitirmiştir.

Sofra, "*tergi*" ile anılırken sofra kurmaya "*tergi urmak*" deniliyordu. Bazı Türk illerinde ise tepsi kelimesinin bugünkü gibi hem tepsi hem de sofra anlamında kullanılırdı. Ayrıca bugün de büyük tepsilerin sofra olarak kullanılmasına ya da kentlerde

oturanların masa da yemek yemesine rağmen sofraya kelimesini yemek sözcüğü yerine kullanmasına bakılırsa, aynı usulün Türklerde öteden beri varlığı anlaşılmaktadır (Faroqhi, 2002: 175; Genç, 1982: 58). Selçuklular döneminde ekmeğe şimdide olduğu gibi nimet vasfıyla bakılır ve sofrada önem verilirdi. O dönem hamuru pişirme şekline ve tekniğine göre farklı çeşit ekmekler sofralarda yerini alırdı. Örneğin günümüzde de hala yapılmaya devam eden “yufka, tandır ekmeği, pide ve bazlama” gibi türler hem günlük hayatta hem de Ramazan gibi özel aylarda özellikle tüketilen ekmek çeşitlerindedir (Seçim ve Saka, 2023: 181-182). Konya’da iklimine ve toprağına uygun yetiştirilen buğday, arpa, çavdar, mısır, bulgur, yarma (dövme), yulaf gibi tahılların varlığı da bu ekmek çeşitlerinin çoğalmasında etken bir rol oynamaktadır. Selçuklu mutfağında et önemli bir besin kaynağıdır. İslamiyet’in varlığı nedeniyle Selçuklu mutfağında at, katır, deve, köpek, domuz ve eşek gibi hayvanların ne eti ne sütü kullanılmamaktadır (Beardsworth ve Keil, 2011: 338).

Selçuklu döneminden sonra Karamanoğulları Beyliği dönemi ve Osmanlı dönemindeki siyasi çekişmeden dolayı Konya yemek kültürü diğer kültürler gibi durağan bir dönem yaşamış ve var olan kültürünü korumuştur (Odabaşı, 2001: 18). Osmanlı mutfağında etkileşimler neticesinde genelde Arap ve Fars kültürüne rastlamak mümkündür. Arıburun (2012) çalışmasında Osmanlı toplumunda ve özellikle Saray kesiminde yeme içme alışkanlıklarına değinmektedir. Tanzimata kadar çok büyük değişim yaşanmamışsa da daha sonra hızlanan değişim sürecinde Avrupalı usulde yemek yeme alışkanlığı başlamasıyla yabancı elçileri ve konukları ağırlarken Sarayda “*alafranga*” usul tercih edilmeye başlanmış. Ama bu değişim saray ve çevresinin yemek alışkanlıkları arasındaki farkı oluşturmaya başlamıştır. Böylece geçişin saraydan başlayarak topluma yayılmada zaman aldığı ve yüzlerce yıllık alışkanlıklardan kolay vazgeçilemediği anlaşılmaktadır (Arıburun, 2012: 226). Lakin Konya mutfak kültüründe Osmanlı esintilerini görmek zordur. İbn-i Batuta (1304-1369) Konya’ya geldiğinde karşılaştığı “*Kamereddin*” denilen bir çeşit kayısıdan ve başında helva tablaları taşıyan satış yapan helvacılardan bahseder (Halıcı, 2011: 14). Osmanlı dönemi mutfak kültürü için en önemli kaynak Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesidir. Evliya Çelebi’de seyahatnamesinde Konya’ya özel Kamereddin’den, helvasından ve 20 türlü armudu, kirazı, dorakısı, üzüm sarması,

badem kırması gibi yiyeceklerden de bahsetmektedir. Ayrıca seyahatnamede Konya yemek kültürüne dair *beyaz ekmeği(bazlama)*, *kahisi*, *çöreği*, *ballı böreği*, *helvasının çeşitleri*, *zülbiyesi*, *pandisi*, *peşmanisi*, *tahinesi* gibi yiyeceklerinden bahseder (Halıcı, 2011: 14). 1959'da Silleli türkücü, Sıvacı Kemal Ağa'dan Konya'nın mahalli yer adlarını taşıyan, "*mahalli yemekleri*"ni konu edinen türkü:

*"...Camız gaymağınan kefinimi sarsınlar, Sarsınlar  
Peşmane çeliğiynen çenemi çeksınler, Çeksınler  
Fişne hoşafıynan suyumu döksınler, Döksınler...  
Altın gazmayınan gabirimi gızsınlar, Gızsınlar  
Antep lokumuynan sapmamı gaysınlar, Gaysınlar  
Piriş pilavıynan üstümü örtsınler, Örtsınler  
Çarşı böreğinden gabribin daşını diksinler, Diksinler  
Gelen geçen yazık olmuş disinler, Disinler..."*(Küçükbezirci, 2013: 113)

Konya mutfağının gelişmesinde etkili olan tarikatların Cumhuriyet döneminde kapatılması ile yemek kültürünün günümüze ulaşmasında etkili olan kurumlar usta çırak ilişkisini devam ettiren aşçılar ve anneden kıza aktarılan tariflerin verildiği konaklar olarak kalmıştır (Halıcı, 2011: 14). Lakin kentteki konak kültürünün azalması, kentleşme ile yükselen binalar, artan nüfus, kadınların iş hayatına girmesi mutfaktaki birçok dengeyi değiştirmiştir. Hızlı yaşam tarzı ve iş hayatının temposundan dolayı zamanı olmayan kadınlar için daha pratik, dondurulmuş yiyecekler, hazır gıdalar ve fastfood restoranlarının varlığı geleneksel mutfakın arka plana itilmesine sebep olmaktadır (Durlu Özkaya ve Cömert, 2017: 35-36). Böylece restoranların ve yemek ile ilgili mekanların menüleri geleneksellikten biraz uzaklaşarak çeşitlenip, genişlemiştir. Menüler geleneksel yemeklerden oluşurken zamanla uluslararası mutfakların daha ulaşılabilir mecralarda da görünmesinin de etkisiyle, çeşitlilik ve zenginlik arayan restoranlar bu mecralardan etkilenecek menülerini çeşitlendirmesine sebep olmuştur.

Konya yemeklerinin vazgeçilmezi koyun ve tiftik keçisi yemeklerde en çok kullanılan et türüdür. Yemeklerde dolmalar dışında pek kıyma kullanılmaz, özellikle sebze yemeklerine kıyma konulmazdı. Eğer sebze yemeklerine et girecekse bu patlıcan ve taze fasulyenin üzerine tımetti (bütün et) konanlardır (Odabaşı, 2001: 20).

Yemekler çoğunlukla kuyruk yağı, şırlan yağı (susam yağı), sadeyağı ve tereyağından yapılmaktadır. *Şırlan* diğer adıyla susam yağı, günümüzde yemeklerde kullanımı geçmişe nazaran azdır çünkü maliyeti yüksektir. Konya'nın şivlilik geleneğinde sabahları kadınlar şırlan yağı ile pişi yapar ve kandilleşme sırasında dağıtırdı. Hatta bu yağ ile ilgili “Namaz geçtikten sonra şırlan yağını başına dök” atasözü de mevcuttur. Bu atasözü zamanı geçtikten sonra yapılan işin bir ehemmiyetinin olmadığını anlatmaktadır. Şırlan yağının önemi ise kandil günü evde varsa kullanılır lakin yok ise artık önemi kalmaz çünkü başka bir yemekte kullanılmaz. Zeytinyağı ise geleneksel yemeklere baktığımızda nadiren kullanılır.

Konya yemek kültüründe meyveler önemli bir konumdadır. Çorba, ana yemek ve tatlı gibi birçok çeşitte kullanılmaktadır. Kurutulmuş ya da taze şekilde hoşafalarda, reçellerde de görmek mümkündür. Bunlardan Konya'ya özgü Kamerrüddin (kurutulmuş bir çeşit kayısı), zerdali kayısı, koşut, erik çeşitleri (sepete sıçan, hamıdatlı, gök), dutlar sayılabilir (Odabaşı 2001). 1960'lı yıllara kadar klasik Konya yemek kültürü korunsaydı da kimi değişimler bazı özelliklerin kaybolmasına neden olmuştur. Konya çevresindeki bağ bahçelerin giderek şehir planlamasında yok olmasıyla *gök erik*, *sarı erik*, *et kabağı* gibi Konya sebze ve meyve türlerinin azalmasına sebep olmaktadır. Böylece yemeklerde kullanılan malzemelerin değişmesi, ekonomik güçlükler, teknolojik yenilikler gibi etkilerin Konya mutfağındaki klasik dokuya dokunması yemek kültüründeki değişikliklerin sebebi olmuştur (Halıcı, 2011: 14).

Zamanında mutfaklar evlerin dışına ama eve bitişik yapılır; içine oturmak, dinlenmek ve sohbet etmek için alan oluşturulan geniş bir odayı temsil etmekteydi. Günümüzde Anadolu'da kırsal kesimdeki bazı mutfaklar bu formunu korumaktadır (Ünüşan, 2003: 464). Öğün yemekleri bir sofraya bezinin (sofra çiti) üzerine konulan kırmalı sini altı veya ters çevrilmiş masa-sehpa üzerine konan yemek sinisiyle yer sofrasında yenilir (Odabaşı, 2001: 24). Günümüzde ise bu sofralar kendini masalara bırakmıştır. Bugün gelinen noktaya Osmanlılar döneminde Türklerin Batı ile iletişiminin artması neticesinde mutfak kültürümüzün Avrupa'dan etkilenmeye başlamasıyla gelinmiştir. Örneğin başta “sofra adabında yenilikler başlamış, sini

yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlanmıştır” (Güler, 2010: 26). Yemekler ortaya konan tas veya sahan, bakır tabaklarda birlikte yenilir ve aşı ortak olunurdu (Odabaşı, 2001: 25). “Yemek çoğu zaman ortadaki kaptan yenirdi; sadece kahveyi herkes ayrı içerdi, bunun için madeni zarflar içindeki fincanlar kullanılırdı. 18. yüzyıl başlarında çok yoksul kimselerin terekesi arasında bile böyle kahve fincanları ve cezvelerin bulunduğu görülmüştür” (Faroqhi, 2002: 175). Kırsal kesimde hala aşı ortak olma, kaynaşmayı artırma gibi sebeplerle yer sofraları devam etmektedir. Lakin günümüzde kırsal kesiminde şehirleşmenin etkisine girmesiyle yer sofraları giderek azalmaktadır.

Mutfak gereçlerine baktığımızda dönemin toplumsal yaşamını, gelişimini okumak mümkündür. Yapılan kazılarda değişik boylarda çanak ve çömlekler ortaya çıkması dönemin topraktan yapılan araç gereçler kullanıldığı ve sağlamlığı ile günümüze kadar korunması dikkat çekmektedir. Anadolu'nun birçok yerinde ve Konya Sille'de imalatı yapılan sırlı ve sırsız olarak iki çeşit çanak, çömlek türü vardır ve bu çeşitler farklı besinlerle kullanılmaktadır. Sırsız olan kaplarda tahıl ürünleri konurken; sırsız olan kaplarda ise yağ, sirke, turşu, pekmez, gibi sıvı besinler saklanmaktadır (Odabaşı, 2001: 61; Ünüsan, 2003: 465).

Konya mutfak kültüründe *bakır kapların* önemli bir yeri vardır. Bakır ucuz, saklanması ve kullanılmasının kolay olması sebebiyle kullanımı hakim olmuştur. Konya geleneğinde günlük yemekler, “*kuşhane*” (kuş etlerinin pişirmede kullanıldığı için) adı verilen altı geniş, üstü dar olan bakır tencerelerde pişirilerek bakır sahanlarda sofraya sunulmaktaydı. Lakin günümüzde bu kaplar yerini çelik, düdüklü, emaye, porselen, döküm ve teflonlara bırakmıştır (Halıcı, 2011: 17; Odabaşı, 2001: 64; Ünüsan, 2003: 465). Böylece bu gelişmeler Konya yemeklerine modern dokunuşlar eklerken yemek sunumu ve servis tarzlarında da kendini gösterebilir.

Geleneksel yemek kültürlerinde pişirme yöntemleri de değişim yaşanan bir diğer husustur. Konya yemek kültüründe pişirme tekniklerinden kerpiçten yapılan fırınlar, tandır, maltız, mangal, saç ve kuzine sobalar gibi yemek pişirme araçlarıyla

farklı tekniklerle yemek pişirilmektedir. Bu araçlarla Tandır Ekmeği, Fırın Ekmeği, Yufka, Bazlama, Somun, Fetir, Katmer, Kömbe, Hıncal, Lukur, Hıçın, Haçabur gibi sofranın göz bebeği ekmekler pişirilmektedir. Zamanla gelişen teknoloji sayesinde yemekler ve ekmekler bir süre benzin ocaklar, fitilli gaz ocaklar ve pompalı gaz ocaklarla pişirilir (Odabaşı, 2001: 46-48). Günümüzde ise bu teknikler yerini tüplü, doğalgazlı ocaklara, fırınlara ve fritözlere bırakmıştır. Öte yandan eski pişirme yöntemleri ile yapılan erişte, baklava, ekmek gibi yapımı meşakkatli olan ürünler artık hazır alınarak sofralara konmaktadır. Ayrıca Anadolu'nun birçok yerinde ve Konya mutfak kültüründe yiyecekler sele altlarında, kuyu içinde, batırıklarda (ev içindeki küçük kuyucuklar), tel dolaplarda saklanırdır. Teknolojinin gelişmesi ile 1950'lerden sonra buzdolapları da yaygınlaşmaya başlamıştır (Odabaşı, 2001: 69-71). Diğer taraftan plastik ve cam sanayinin gelişmesiyle daha ucuz, pratik ve dayanıklı araçlar üretilmiş ve toprak, emaye gibi araçların yerine geçmiştir.

Yemek kültüründe değişiklikler her dönemde yaşanmış olmakla birlikte Türkiye için Tanzimatla başlayan, Cumhuriyetle hızlanan ve küresel etkiyle tavan yapan birçok süreç yaşanmıştır. Bu süreç ve etkileşimler, genellikle kültürel alışveriş ve etkileşimlerin de bir sonucudur. Baktığımızda bu etkileşimler ve süreçler, yemek kültürünü zenginleştirebilir gibi çeşitlendirebilir de diyebiliriz. Lakin Türk mutfağındaki değişime baktığımızda ne kadar batı kültürünün etkisiyle, teknolojik gelişmeler mutfak mimarisine, kültürlerine birçok noktada sirayet etse de değişime direnen dini hassasiyetlere, aile ile her akşam toplu yenen yemeğe ve geleneksel yemeklerin değerine bir etkisi olmamıştır.

Konya yemek kültürüne baktığımızda her bir yemek ve yemeğe dair öğeler sadece beslenme ve lezzet açısından değil aynı zamanda kültürel, sosyal ve tarihsel bir bağlam içinde anlam taşımaktadır. Çünkü genel anlamda bu yemekler, Konya'nın tarih boyunca geçirdiği dönemlerde oluşan kültürel etkileşimlerin bir yansıması olarak değerlendirilebilir.

### 2.5.1. Mevlevi Mutfağı

Mevlana Celaleddin Rumi, Mevleviliğin temellerini Konya’da atmıştır. Konya mutfağının şekillenmesinde Mevlevi mutfağının önemli bir payı vardır. Mevlevilikte eğitimin başladığı, kutsal bir mekan olarak kabul edilen mekan “Mutfak”tır. Çünkü ‘nev-niyazın hamken pişip olgunlaştığı’, kutsal bir ocak olarak kabul edilir (Halıcı, 2011: 13). Mevlana’nın eserlerine göre insanı hırs, kin ve bencillikten uzaklaştırır; gönül eğitimi, mutfakta başlamaktadır. O dönemde *matbah* denilen mekanın “*mutfak*” adıyla anılması geç çağlara denk gelmektedir. Mutfak kelimesi, arapça tabak, yemek pişirme, mastarı olan *matbah* kelimesinin bozulmuş daha doğrusu değişmiş şeklidir (Ünüsan, 2003: 464). Mutfak, aynı zamanda Mevlevilikte önemli bir isim olan Ateş-baz-ı Veli’nin makamı olarak kabul edilir ve Ateş-Baz ve Matbah-ı Şerif olarak adlandırılır. Ayrıca mutfaktaki her ocağın üzerinde "Ya Hazret-i Ateş-baz-ı Veli" levhası bulunur (M. Ertaş vd., 2017: 56; Halıcı, 2011: 13).

Gerçek ismi Şemseddin Yusuf olan Ateş-baz-ı Veli’nin halk arasında ve Mevlevilik rivayetlerine göre ermiş kişi olduğuna inanılır. Dünyada belki de adına anıt mezar yaptırılan ilk aşçı Ateş baz-ı Veli’nin (ateşle oynayan anlamındadır) türbesi Meram ilçesinde bulunur ve ateş rengi taşlarla yaptırılmıştır. Ateş-baz-ı Veli’nin halk arasında ve Mevlevilik rivayetlerine göre ermiş kişi olduğuna inanılır (M. Ertaş vd., 2017: 55; Halıcı, 2011: 13). Hakkında şu hikaye anlatılır;

*“Bir gün Ateş-baz-ı Veli Hazreti Mevlana’ya: "Ocağı yakacak odun kalmadı" demiş. Mevlana da ayaklarını kazanın altına koymasını söylemiş. "Eyvallah" diyen Ateş baz-ı Veli gidip ayaklarını ocağın içine uzatmış. Parmaklarından çıkan alev anında kazanı kaynatmaya başlamış. Ancak, acaba "yanar mı" diye şüpheye düştüğünden sol başparmağı yanmış. Durumu Mevlana’ya haber vermişler. Mevlana gelerek üzüntüyle "Hay Ateş-baz hay" demiş; o da yanan parmağını göstermemek için sağ ayak baş parmağını yanan parmağının üzerine koymuş”* (Halıcı, 2011: 13).

Konya'daki mutfak hareketleri daha çok Mevlevilik başta olmak üzere dergah, konak ve aşçılar üçgeninde yürüyerek günümüze kadar geldiğinden bahsedebiliriz (Halıcı, 2011: 14). Mevlevilikte çile çıkarma denilen adetle derviş ya da dede olmak vardır ve bu 1001 gün süren manevi terbiye ve sonunda önce aşçı dede daha sonra kazancı dede ve halife dedeler olarak mutfağın yönetim kısmında yer alınmaktadır (M. Ertaş vd., 2017: 55; Seçim ve Saka, 2023: 18). Görevleri ise; "Aşçı dede, mutfaktaki bütçenin düzeninden ve tekkenin yönetiminden sorumlu kişidir. Kazancı dede, aşçı dedenin yardımcısı olması yanında mutfakla ilgili bütün konularda baş sorumluluğu taşımaktadır. Halife dedeler, mutfağa yeni gelenleri yetiştirip onlara, Mevleviliğe ulaşmak için yol göstermekle sorumlu kişilerdir" (M. Ertaş vd., 2017: 55). Ayrıca mutfakta şerbetçi, somatçı, içeri ve dışarı meydancısı ve pazarcı mutfak bölümünde yer alan kişilerdendir. Çile çıkarmadan sonra icazet alma geleneğinde icazet alan, hep birlikte yemek merasimine iştirak eder. Yemekte konuşulmaz ve tuzla başlanır tuz ile bitirilir. Sofraya geleneksel yemeklerden sonra bilhassa aşçı dedenin pişirdiği pilav tepsisi gelir. Bu merasimde pilav tepsisine beraberce atılan kaşık bir birlik ifadesi olarak kabul edilir. Sair tarikatlarda da birlikte pilav yeme adeti varsa da bilhassa Bektaşî ve Mevlevilerde haftanın muayyen günlerinde pilav pişirme bir ayin mahiyetini de taşımaktadır (Oğuz, 2002: 832; Ünüsan, 2003: 464).

Mevlana'nın eserlerinde geçen ve Mevlevi Mutfağının en bilinen Mevlevi yemekleri; Balık Tavası, Bulamaç Aşısı, Tutmaç Çorbası, Patlıcan Salatası, Tirit Toyga Çorbası, Sülbiye, Bulgur Aşısı, Pekmezli Ayva Yemeği, Sirkencübin (sirke ve balla yapılan bir içecek), Gülbeşeker, Hutab, Pekmezli Havuç Yemeği, Kereviz Kalyesi, Pırasa Kalyesi, Tandır Böreği, Herise (bir tür keşkek) iken daha birçok farklı yemek çeşitlerini barındırır. (Halıcı 2007). Mevlevilikte yemek ağzın dezenfekte edilmesi için tuzla başlar tuzla biterdi. Sofraya oturan önce sağ işaret parmaklarıyla tuzu tadar ve yemeğe başlardı (M. Ertaş vd., 2017: 56). Mevlevilik geleneğinde sofrada bulunan Sirkencübin şerbeti ile susuzluğu giderek ana yemeğe başlandığı sonrasında ise gül şerbeti ve diş kirası ile bitirilmektedir. Sirkencebün hazımsızlığa iyi geldiği için yemeğe başlarken içilmesi bir adet olmuştur (M. Ertaş vd., 2017: 61-62; Halıcı, 2007). Mevlevi mutfağında tirit yemeği önemli ve mütevazî sayılan bir aştır. Et suyuna eklemek doğranması israfında önüne geçen bir mantıkla yapılmaktadır.

Mevlevi mutfak geleneği günümüzde hala yaşatılmaya çalışılmaktadır. Örneğin birçok restoranda Mevlevi kültürüne göre dizayn edilmeye çalışıldığı ve mutfağa aşhane, ekmeğe nan, yemek yenen yere ekl, çay ocağına tahmis ve tuvaletlere ise ayakyolu olarak adlandırıldığını görebilmekteyiz. Ayrıca restoran duvarlarında Mevlevi kültürüne atıf yapan bazı alıntılara yer verilir ve Mevlevi figürler ve resimlerle süslendiği görülmektedir (M. Ertaş vd., 2017: 63).

### 2.5.2. Özel Gün ve Davetler

Konya'nın kültüründe gelenekselleşmiş birçok özel gün ve davetler vardır. Bunlar arasında: Aşçı takımı, kara yemek takımı, çebiş asma daveti, komşu kaldırması, gece arabaşı, helva sofraları, çetnevir, soğukluk, yarım kırkını dökme, kırk dökme, dış hediği(bulguru), sünnet, asker uğurlama, erkek dünürü, nişan, bırakıntılı düğün, ağırlık ve sandık gitmesi, çehiz asma, oğlan kınası, düğün, yüz açımı, kız evi daveti, ölüm, şivlilik, aşure günü (on muharrem), iftar ve sahur yemekleri, bayramlar, sultan nevrüz, hıdırellez, kabul günleri ve sıra gezmeleri (Halıcı, 2005) gibi birçok toplu yemek, etkinlik, özel günler ve sosyal ortamı oluşturmak için mekanlar oluşturulur, sofralar kurulur. Bu sofralarda geçmiş kültürleri, gelenekselliği, tarihi bulmak mümkündür. Çünkü örf, adet, gelenek, töre, teamül ve moda bu sofralarda yer bulur.

Yemek hemen hemen her toplumda birlikte yenilen ve insanları bir araya getiren önemli bir olgudur. Bazı yemekler bulunduğu toplumda misafirperverlik ya da paylaşımın sembolü olarak görülebilmektedir. Örneğin misafir ağırlama ya da özel günlerde hazırlanan ve paylaşılan yemekler o toplum için bağlılık ve dayanışmanın simgesi haline gelmektedir. Anadolu'da "Aşçı Takımı" "Kara Yemek Takımı" gibi sadece Konya'da görülen kurallaşmış davet yemekleri ve ikram yemek listeleri kökleri yedi, sekiz bin yıl öncesine dayanan bin yıllık bir geleneğin getirdiği bir başkent inceliği ve zarafetini yansıtmaktadır (Halıcı, 2011: 11). Aşçı takımı bin kişiden fazla, on bin kişiye kadar çıkabilen kalabalık törenler için yapılmaktadır. Bunlar "aşçı dakımı", "ahçı dakımı", "ahçı gayıdı", "pilav", "pilav dökme", "pilav dökümü" gibi adlar da anılırken kara yemek takımı gibi yaz, kış değişmeyen bir menüden kuruludur. Yemekleri toyga çorbası, ortalı pilav, ırmik helvası, bamya çorbası, pilav, zerde ve

üzüm veya kişniş hoşafı bulunmaktadır. Ayrıca hoşaf, sofrada başka yemeğin gelmeyeceğini ifade eder ve “Söz Kesen” olarak anılmaktadır. Kara yemek takımı ise yüz kişiden az sayıda ve seçkin konuklar için hazırlanırken yaz mevsimi ve kış mevsimi şeklinde ayrı listeleri vardır. Yaz mevsimi için tutmaç veya pirinç çorbası, bütümetli patlıcan, su böreği, baklava veya kaygana, ekşili bamya çorbası, etli dolma çeşidi, sütlaç, karnıyarık, pilav, üzüm kayısı hoşafını kapsamaktadır. Kış mevsiminde ise toyga(yoğurt), çorbası, bütümetli patates, su böreği, baklava veya tel kadayıfı, ekşili bamya çorbası, etli kuru dolma çeşidi, ak fasulye, erişte veya pirinç pilavı, üzüm kayısı hoşafını içermektedir. Yemekler masraflı ve renkleri koyu olduğu için kara takım şeklinde adlandırılması olduğundan bahsedilir. Ayrıca Kara yemek takımında her yiyecek maddesinin sofrada üç defa (Üç et, üç hamur işi ya da tahıl, üç tatlı, üç sebze gibi) yer alması gerek (Halıcı, 2011: 18). Konya mutfağı ve Kara Yemek Takımının zenginliği hakkında Küçükbezirci (2013: 221);

*“‘Konya fırın kebabı’, ‘Konya Etli ekmeği’ ülkemizde bilinen Konya’ya özgü yiyeceklerin başında gelir. Ama; Konyalı kadının etten, süttten, buğdaydan, sebzedden yüzyıllar boyu yapageldiği yemekler tanınmış olsa, tadılmış olsa, fırın kebabının, etli ekmeğin arka sıralarda kaldığı görülecektir. Bir ‘ekmek salması’, bir ‘ağız bulaması’, bir ‘ekmek umması’ tadılmamışsa ‘Konya mutfağını tanıyorum demek çok zor. Tandır ekmeği, tandır gevreği, düşme’nin olduğu bir sofrada; ağzının tadını bilen, yemekten anlayan hiç kimsenin ikram sırasını değiştiremeyeceği bir ‘Gara Dakım Gonya Sufrası’nda tanımak lazım, ‘Konya Mutfağı’ni.”*

Konya da bir diğer davet yemekleri ve ikramlarında çebiç asma daveti çok eski bir tarihe sahiptir. Öyle ki çebiçten Divanu Lügat-it Türk’de “Yerde bir çukur açarak kuzuyu kebab etti”, diye bahsedilmektedir. Sabahtan akşama kadar bir günlük bir daveti kapsayan bu ziyafet bağı, bahçesi ve tandırı olan evlerde verilmektedir. Davette kahvaltılı sofrasında taze yapılan tereyağı, kaymak, peynir, süt, tas yoğurt, domates, salatalık, kıl biber, yeşil soğan, marul; şekerden yapılmış vişne, kayısı, kızılıcık, gül, çilek; pekmezden yapılmış alıç, patlıcan, kabak reçelleri bulunmaktadır. Ayrıca sofranın olan çebiç yapılacak hayvanın mangalda ızgarası yapılan ciğeri de sofrada

kendine yer bulmaktadır. Öğle saatlerinde yenilen çebîç sofrasında ise yoğurt çorbası, çebîç, çebîcin suyuyla yapılan bulgur pilavı, su böreği, hoşmerim veya baklava, bamya çorbası, yaprak sarması, pirinç pilavı; kayısı ve üzüm hoşafı bulunur. Gün bitmeden yakın bir komşu gelerek misafirlerle ev sahibini komşu kaldırmasına davet eder. İkinci yemeği de orada yendikten sonra tekrar misafir oldukları eve dönerek akşamüzeri evlerine giderler (Halıcı, 2011: 19).<sup>1</sup>

Konya'nın davet yemekleri ve ikramlarında ünlü *gece arabası* ve *helva geceleri* Selçukludan gelen bir gelenek olarak vardır. Bu yemekler akşam yemeğini yiyip gelen misafirler için yapılır. Genelde kışın yapılan bu yemekler eğer akşam yemeğinden sonra haberli gidilirse geç saatlere rağmen *arabası* ya da *acılı papara* ve ardından *peşmani* veya *kenevir helvası* çekilir. Hala bu gelenek Konya akşamlarında devam etmektedir. Arabası çorbası bakır sininin içinde pişmiş hamur, ortasında gerdan, tavuk, veya keklik bıldırcın gibi av etinden yapılan acılı çok sıcak çorbadır (Halıcı, 2006: 492, 2011: 19-20). Ayrıca bu akşamların Konya'nın ünlü barana odalarında da yapılır. Genelde genç erkeklerin toplanma yeri olan bu odalarda peşmani, arabası, helva, arabası, çetnevîr gibi yiyecekler yenir ve eğlenceler, oyunlar düzenlenir. Ama günümüzde bu odaların sayıları gittikçe azalmış sadece bazı kırsal bölgelerde yaşatılmaya devam etmektedir.

Etliekmek de Konya'nın önemli davet yemeklerinden biridir. Konya'nın Leblich adındaki seyyahında Osmanlı döneminde bahsettiği, geçmişte de günümüzde de çokça meşhur olan yemeği Etliekmek, yüzyıllardan bu yana gelen gerçek bir Anadolu yiyeceğidir (Halıcı, 2006: 493).

Konya'da düğün demek ard arda gelen birçok geleneğin ve sofraların habercisidir. Kız evi dürü getiren oğlan evine “yoklama” adı verilen yemek daveti verir. Bu davette; Semiz Otlu Pirinç Çorbası, Sigara Böreği, Baklava, Bamya, İftar Köftesi, Kabak Dolması, Muhallebi, Taze Fasulye, Pirinç Pilavı, Mevsime Göre; Kavun, Karpuz, Üzüm sofraları süslemektedir (Odabaşı, 2001: 78). Günümüzde bu

---

<sup>1</sup> Ayrıntılı bilgi ve tarifler için bkz. Nevin Halıcı, *Konya Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları, 2011.

adet artık çok uygulanmamaktadır. Konya’da birçok şenlik ve sosyal olaylarda adı geçen “*çetneviri*” kavramı önemli bir konumdadır. Her türlü kuru yemişin sıralı bir şekilde dizilerek ikram edildiği bu olay düğünden bir gün önce erkeklerin eğlencesinin bir parçasıdır. Öyle ki çeşitli kuruyemişler nerede bir araya gelirse gelsin Konya genelinde çetneviri olarak anılabilmektedir. Bu kapsamda çetneviri kelimesinin arkasında bir kültür birikiminin saklı olduğu görülmektedir (Barı, 2004: 454). Çetneviri birçok kullanıldığı ve hatta anıldığı olay vardır. Bunlar; asker çetneviri, yorgan kaplama çetneviri, nişan çetneviri, gerdek çetneviri, kurban çetneviri, düğün çetneviri gibi çeşitli isimlerde kendine yer bulmaktadır. Çetneviri yenmesi ve ikram edilmesi olayı “bir paylaşma, bir dayanışma ürünü olup Türk’ün asil adetlerinden olan misafirperverliğin ve dostluğun bir tezahürüdür” (Barı, 2004: 452). Bahsi geçen bütün yemekler, Konya yemek kültürünün geçmişi, kültürel bağları ve geleneklerini temsil etmektedir. Bu bağlamda bu yemekler bu bölgenin tipik yemekleri olarak anılarak temsil ettiği bölgenin kimliğiyle de özdeşleşebilmektedir.

## **2.6. Konya’da Düğün ve Düğün Pilavı Geleneği**

Düğünler hemen hemen bütün uluslarda önemli görülen dini, sosyal ve kültürel geçiş dönemi törenidir. İki bireyin resmi ya da dinsel yollarla evlilik bağı gerçekleştirmesi sürecini içeren düğünler, çok uzun yıllardan gelen bir gelenektir. Düğünler bir toplum için önemli toplumsal olayların başında gelir. Bu sebeple düğünün geleneklere en uygun şekilde uygulanması için çaba sarf edilir. Çünkü düğünler ile gençlerin kuracağı yuva ve ailelerin akrabalık bağları davetlilerin de katılımıyla onaylanmış olur (Artun, 2011: 181). Bu geçiş dönemi insanlar için doğum ve ölüm kadar önemlidir. Evlenme, kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasıyken aileler için de dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirleyip düzenlemesi bakımından her zaman ve her yerde önemli bir olay gözüyle bakılmaktadır (Örnek, 2000: 185). Bu sebeple birçok bilim dalı ve araştırmacı için önemli konumdadır.

Düğünler dünyanın bütün noktalarında toplum için birçok göstergesini barındıran evrensel bir olaydır. Toplumların tarihsel boyutları, ekonomik yapıları,

yerleşim düzenleri, üretim ilişkileri ve en nihayetinde kültürleri evlenme biçimlerini de belirlemektedir (Örnek, 2000: 185). Türk düğün töresinde eskiden beri düğünlerin mümkün olduğunca parlak ve zengin olması için büyük uğraşların ve gerekirse büyük borçlanmaların altına girilmesi kaçınılmaz olmaktadır. “*Düğünün borcu ile ramazanın harcını Allah kayırır*” “*Düğün kapısı bereket kapısıdır*”, “*Ev yapanla, düğün kurana Allah yardım eder*” gibi Anadolu’da yaygın olan sözlerde bu inancı kanıtlar niteliktedir (Ataman, 1992: 15). Bu harcamaların önüne geçmek için devletler tarihinde bazı önlemler ve düzenlemeler yapmıştır. Örneğin Osmanlı döneminde tanzimat dönemi sonrasındaki düğünlerde yapılan masraflar ile ilgili düğünlerde verilecek hediyelerin belirlenmesini öngören ve çift için işe yaramayan daha sonra ziyah olacak masrafları terk edecek kanunlar yapılmıştır (Ercoşkun, 2010: 88).<sup>2</sup> Düğün harcamaları Türk halkının maddi manevi değer verdiği bir ‘*toplumsal kaynaşma*’ olarak görülmektedir (Ataman, 1992: 85). Türk kültürüne baktığımızda düğünlerde bir arada yaşama ve paylaşma isteğinin önemli yansımalarını görmek mümkündür (Berber, 2009: 10).

Düğün törenleri dinlere, kültürlere, ülkelere, sosyal sınıflara ya da etnik gruplara göre farklılık gösterebilir. Yıllardır süren adet ve gelenekler bir süre sonra değişime uğrayabilmektedir. Baktığımızda adet ve geleneklerin her döneminde toplum üzerinde büyük yaptırım gücü vardır. Toplumsal ve kültürel değişiklikler adet ve geleneklerin değişmesine neden olabilmektedir. Nihayetinde adetler eski kuşaklar ile yeni kuşaklar arasında kurulan bir bağlantı zinciridir diyebiliriz. Adetler statik değil, dinamiktir ve çağın koşullarına göre kendilerini yenileyebilecek potansiyele sahiptir (Artun, 2011: 143). Bu açıdan baktığımızda düğünler, bir toplumun kültürel mirasını yansıtan önemli etkinlikler olarak karşımıza çıkmaktadır. Yemek kültüründen giyim tarzına, müzikten danslara kadar birçok unsuru içinde barındıran düğün törenleri, zaman içinde toplumsal değişimin izlerini de taşımaktadır.

---

<sup>2</sup> Sözü edilen düzenlemeler ile ilgili ayrıntılı bilgi için bkz. Tülay Ercoşkun, *Osmanlı İmparatorluğu’nda 19. yüzyılda evlilik ve nikaha dair düzenlemeler*, Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi, 2010: 68-122

Türk kültürüne baktığımızda birçok gelenek, kültür ve değerler aile kurumu etrafında şekillenirken birçok değerın kutsallığı da yine bu kurumun devamlılığı üzerinden sağlanmıştır. Evliliğin nihayetinde düğünün gerçekleşmesi birçok geleneğin daha basit söylemek gerekirse aşamanın ardından nihailenmektedir. Konya düğün geleneğini Yakıcı aşağıdaki şekilde sınıflamıştır;

- 1) Evlenme çağı ve evlenme arzusunu belirtme
- 2) Dünür gezme (görücülük) a) Kız bakma b) Kız beğenme c) Kız isteme (dünür olma) d) Kız ve oğlan evi tarafından oğlan ve kız ile ailelerinin soruşturulması
- 3) Söz kesme (şerbet içme, tatlı yeme)
- 4) Nişan a) Yüzük takma b) Dürü götürme, b) Çetnevir yeme, d) Askıya çıkma, e) Çeyiz götürme (çeyiz asma).
- 5) Düğün a) Düğün hazırlığı b) Davetiyelerin dağıtımı (okuntu) c) Karşı ekmeği d) Tirit dökme e) Zamakbaşı, seğmenbaşı, yiğitbaşı, efebaşı veya bayraktar seçimi f) Kına g) Zamak, ı) Düğün yemeği i) Gelin alma j) Gelin bakma k) Dini nikah l) Gerdeğe katma m) Yüz açımı ve el öpme (Yakıcı, 1992: 29).

Düğün merasimleri toplumlar için birçok inanç ve usul taşıyan ve her bir adımı planlanarak gerçekleştirilen bir süreçtir. Konya düğünleri için yakıcı yapılarına göre üç düğün olduğundan bahsetmektedir. Bunlar: Sade Düğün, Tas Açma Düğünü ve Kına Düğünüdür. Sade düğün, evlenme gününden bir gün önce veya o gün aile içinde gerçekleşen düğünler için adlandırılır. Tas açma düğünü ise daha çok zengin ailelerin tercih ettiği düğün şeklidir. Bu düğüne 'tas açma' adı verilmesinin sebebi o gün ortaya büyük bir tas konması ve o tasa gelen davetlilerin yanlarında düğün için getirdikleri para ve altınları bırakmasıdır. Bu düğün şeklinin belli bir günü olmaması ile birlikte bazen evlenme haftası içinde, bazen de on beş gün önce başlarmış. Tas açma düğünü yemekli bir düğündür. Daha çok yaygın olan düğün şekli ise kına düğünüdür (Yakıcı, 1992: 28).

Düğün merasimlerine katılanlara yemek verilme adeti birçok toplumda olduğu gibi Türk toplumunda da önemsenen hatta düğünlerin olmazsa olmazı gibi görülen bir adettir. Bir bakıma düğünlerde yemek verilmesi özellikler aç insanların doyurulması açısından da birlik ve beraberlik için mesaj niteliği de taşımaktadır (Berber, 2009: 8). “*Düğün aşısı ile dost kazanılır*”, “*Düğün iki kişiye, husası düşer komşuya*”, “*Düğün elinen, harman yelinen*” (Ataman 1992) gibi sözlerde bu ehemmiyeti kanıtlar niteliktedir. Geleneksel Türk düğünlerine baktığımızda düğünlerdeki misafirperverlik açısından davet edilenler kadar edilmeyenler de önemsenir ve davet edilmeyenlerde edilenler kadar ağırlanmaktadır (Panova, 2018: 13-14). Böylece her sınıf insanın bir araya geldiği organizasyona dönüşerek düğünlerin kendi aralarındaki ilişkileri kuvvetlendirme imkanını sağlamaktadır. Bu da birlik ve beraberlik duygularını pekiştiren ve kuvvetlendiren durumu getirmektedir (Berber, 2009: 10).

Yemek hayattaki her şeye dokunan bir konumdur. Düğün törenlerinde de yemekler önemli bir unsurdur. Toplumlar hatta uluslar, törenlerde belirli anlam ve inançları simgeleyen önemli unsurları temsil eden belirli yemekler kullanabilmektedir. Konya düğün yemekleri ülke çapında üne sahip ve kentte gelenek haline gelmiştir. Konya’daki düğünlerde geçiş döneminde gelen davetlilere servis edilen yemekler; yoğurtlu çorba, boz sulu, bamya, kayısılu et yemeği, sulu köfte, pirinç pilavı ve baklava (Çölbay ve Sormaz, 2015: 1734) iken günümüzde bu sofranın bir kısmı değişmiştir. Günümüzde Konya’da “Pilav Dökme” geleneğine göre düğün yemekleri misafirler için genelde düğün sahibinin bahçesinde ya da sokağında onar kişilik yuvarlak masa veya yer sofralarında ikram edilmektedir. Sofraya önce ekmek, kaşık ve çatal dağıtılır. Sonra ise ortaya büyük bir (on kişilik) kase içinde yoğurtlu çorba daha sonra sırayla etli pilav (pilav üstü et), ırmik helvası, bamya çorbası, zerde, vişne şurubu ikram edilmektedir (Bodur vd., 1996: 38; Odabaşı, 2001: 85-86). Konya’nın düğün pilavı ve düğün pilavının eşlikçisi olan bamya çorbası ve zerde coğrafi işaret olarak tescillidir (Türk Patent ve Marka Kurumu t.y.) (bkz. Ek-2). Ayrıca “Pilav Dökme” geleneği sadece düğünlere has bir adet değildir. Başka olaylar neticesinde de bu gelenek uygulanabilir. Örneğin hacı pilavı, sünnet pilavı, küşat(açma pilavları), anma günlerinde dökülen pilav da bu gelenek içinde sayılabilir (Odabaşı, 2001: 83).

Konya düğünlerin zamanlamasına bakıldığında eskiden bağ bozumu, harman sonu gibi hasatların bitmesi, mahsulün satılması ve işlerin bitmesi beklenirdi. Ama bu durum günümüzde yaz aylarına kayarak değişime uğramıştır. Bu durum ise ekonomik koşulların değişmesi ile açıklanabilmektedir. Cuma gününden itibaren kazanlar kaynar, az da olsa erken gelen misafirler ve köyden gelenler için yemekler verilmeye başlanır. Önemli ve daha kalabalık olan düğün yemeği ise Pazar sabahından başlar ve öğlene kadar devam etmektedir. Pazar günü yemek verilmeden önce kazanlar dualarla açılır, açılar ve garsonlara bahşişler verilir (Kartal, 2017: 40-41).

Konya düğünlerinde, düğün pilavının servisi kazan açılmasıyla başlar. Bu açılış, kazan açılırken dua edilmesiyle gerçekleşir. İslamiyet'te bir işe başlamadan dua etmek önemli bir eylemdir. Kazan açılırken edilen dualarda Konya'daki düğün pilavı geleneği için önemli bir ritüeldir. Edilen dua rızık, bolluk ve bereket için yapılmaktadır. İslamiyet'te kazan açma duası diye özel bir dua yoktur ama Konya'daki düğün pilavı geleneğinde edilen bereket duaları ve yemek duaları halk arasında "*Kazan Açma Duası*" olarak bilinmektedir. Hangi duanın edileceği dua eden kişinin sorumluluğundadır.

Konya'da Selçuklu, Meram, Karatay gibi büyük ilçelerde çeşitli konseptlerde düğün pilavı sunan düğün salonları ve oteller mevcuttur. Düğün mekanı seçmekte düğün sahibi için önemli bir adımdır. Düğün töreni için seçilen mekânın bireyin ekonomik gücü ve toplumsal konum ve alışkanlıklarını yansıtması beklenmektedir. Seçilen mekânın prestijli ve gösterişli olması, düğün sahibinin toplumsal alandaki yerini ve güç göstergelerini belirginleştirmesine yardımcı olur. Kişi, sahip olduğu ekonomik güç ve toplumsal konumunu sürekli olarak yeniden üretmek ve bu konumunu korumak için, bu tür etkinlikleri kusursuz ve popüler bir şekilde gerçekleştirme ihtiyacı duyar. Bu sebeple bireyin toplumsal statüsünü ve prestijini sürdürmesi açısından önem taşır. Kentte bireyin seçimlerini karşılayacak ve düğün pilavını deneyimleyecek çeşitli düğün konseptleri ve mekanları da burada önem kazanmaktadır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3. ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

#### 3.1.Araştırma Amacı ve Problemi

Konya'nın birçok medeniyete ev sahipliği yaparak tarihinde ve günümüzde mutfak kültürü açısından adını duyurması araştırmamızın çıkış noktalarından birini oluşturmaktadır. Konya'nın kültüründe; Aşçı takımı, kara yemek takımı, çebiç asma daveti, komşu kaldırması, gece arabaşı, helva sofraları, çetnevir, soğukluk, yarım kırkını dökme, kırk dökme, diş hediği(bulguru), sünnet, asker uğurlama, erkek dünürü, nişan, bırakıntılı düğün, ağırlık ve sandık gitmesi, çehiz asma, oğlan kınası, düğün, yüz açımı, kız evi daveti, ölüm, şivlilik, aşure günü (on muharrem), iftar ve sahur yemekleri, bayramlar, sultan nevrüz, hıdırellez, kabul günleri ve sıra gezmeleri (Halıcı 2011) gibi birçok toplu yemek, etkinlik, özel günler ve sosyal ortamı oluşturmak için mekanlar oluşturulur, sofralar kurulur. Bu sofralarda geçmiş kültürleri, tarihi bulmak mümkündür. Günümüze ulaşan bu toplu yeme geleneklerinin günümüze hangi unsurların taşındığını, yemek kültürünün oluşumundaki unsurları, toplu yenen yemeklerin toplumsal ve kültürel anlamını, değişen kültürü ve sosyo-kültürel değerleri tespit etmek bilimsel olarak incelenmeye değer bir konudur. Araştırmanın ana problemleri şu şekildedir; Konya'nın yemek kültüründe düğün pilavının toplumsal ve kültürel anlamları nelerdir? Konya'nın geleneksel düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel anlamı kır-kent bağlamında nasıl değişiklik gösterir? Konya'nın düğünlerinde yemenin toplumsal işlevleri nelerdir? Düğün pilavı ritüel noktasında bize neler sunmaktadır? Konya'nın düğünlerinde sunulan yemek kültürünün değişimi nasıl ve ne yönde olmuştur? Konya düğün pilavı geleneği toplumsal değişim noktasında bize neler sunmaktadır?

Bu çalışmanın amacı, Konya kentinin düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel anlamları çerçevesinde geçmişten günümüze nasıl değiştiğini ve hangi faktörlerin bu değişime katkıda bulunduğunu anlamaktır. Çalışma ekseninde Konya'da düğünde sunulan yemek kültürünün geçmişi ve bugünü üzerine

odaklanarak, zaman içindeki değişimleri belirlemek ve bu değişimleri toplumsal değişimle ilişkilendirerek sosyolojik bir fotoğraf ortaya koymaktır. Konya’da yemek kültüründeki sembollerin, işaretlerin ve göstergelerin nasıl değiştiğini incelemek ve yemek kültüründeki değişimin Konya şehrindeki kır-kent bağlamında toplumsal ve kültürel faktörlerle nasıl ilişkilendirildiğine odaklanmaktadır. Bu bağlamda araştırma sonucunda: Ortaya konulacak sonuçlar ile gelişme ve değişim sürecinde olan Konya kentinin, toplumun yansıması olan yemekler vasıtasıyla ışık tutması bakımından önemlidir.

### **3.2.Araştırmanın Önemi**

Yemek sadece besin gereksinimlerini karşılayan bir kaynak olmanın dışında aynı zamanda kültürünün özgünlüğünde gıda değerlerini gösteren göstergeler olup toplumda birçok rol oynamaktadır. Yemek, günlük yaşam içinde birçok toplumsal olgu ile yakından ilgilidir. Örneğin toplumun inanç, coğrafi, ekonomik, kültürel, sosyal faktörler, siyaset ve teknoloji gibi birçok olgu ile birlikte değerlendirilebilir. Birçok bilim nezdinde yemek sadece fiziksel bir ihtiyacın karşılanması ile sınırlı bir anlama sahip değildir. Antropolojik, psikolojik ve sosyolojik gibi bilimlerden yemek kültürel, simgesel değer ve anlam taşıyan önemli bir kültürel göstergedir. Yemek ve yemek ile ilgili birçok olguya dair yapılan araştırmalar gösteriyor ki yeme biçimleri ve yemekle ilgili inanç faktörleri arasında fark olduğu gibi besinlerin yetiştirilmesi, toplanması, hazırlanması, sunulması ve yenmesi de farklılık gösterebilmektedir (Beşirli 2021). Bu farklılıklar yemeğin bulunduğu toplum içinde belli kalıplara, toplumun yaşam tarzına göre benimsenerek gelişim ve değişimlerin de ekseninde yaşayan kültürel bir simge olmuştur. Nitekim besinler ve yemek büyük ölçüde kültürden etkilendiği için kendi içinde kök saldıgı kültürün tezahürlerinin açıkça göstergesidir.

Türkler Anadolu’ya yerleşene kadar birçok coğrafyada yaşayıp birçok kültürlerle karşılaşmıştır. Anadolu’dan önce ve sonra da Türklerin yaşadığı coğrafyaların çeşitliliği ve birçok medeniyetle bir arada yaşaması ve etkileşimi beraberinde zengin yemek kültürünü de getirmiştir (Beşirli 2021:15). Türk mutfağı

yüzyıllar boyunca birçok dönüşüm ve değişim yaşamıştır ve bölgesel düzeyde de farklılaşmalar meydana gelmiştir. Konya kenti de geniş mutfak kültürünün ve ev sahipliği yaptığı medeniyetlerden de etkilenerek kendi özelini yaratmıştır. Konya mutfağının kendi özelini yaratmasında geçmişte hüküm sürmüş devletlerin etkisi olmuştur. Bu kapsamda Konya'nın zengin yemek kültürü araştırmamızın kapsamı için oldukça önemlidir. Çalışmanın önemi Konya düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel anlamına odaklanarak değişimini ortaya koymak ve bu değişimin etkilerini saptayarak kaydedilmesini sağlamaktır. Konya'daki düğün pilavının kültürel, toplumsal ve sembolik yönlerini anlamayı hedeflemiştir.

### **3.3.Araştırmanın Sınırlılıkları**

Bu çalışmanın mekânsal sınırlılığı, Konya il merkezi ve Ladik mahallesi ile sınırlandırılmış bir çalışmadır. Çalışmanın örneklem sınırlılığı ise Konya merkez ilçeleri (Meram, Selçuklu, Karatay) düğün deneyimini yaşamış yetişkinler ve Konya Sarayönü Ladik Mahallesi düğün deneyimini yaşamış yetişkinler ile sınırlandırılmıştır. Çalışma nitel bir çalışma olduğu için kent merkezinde 10, kırsal bölgeden 10 olmak üzere toplam 20 katılımcı ile sınırlandırılmış bir çalışmadır. Çalışma görüşme sorularında belirtilen temalarla ve görüşmeden elde edilen veriler ile sınırlıdır.

Çalışmanın sınırlılıklarına baktığımızda literatür kısıtlılığı ile karşılaşmaktayız. Türkiye'de yemek sosyolojisi ve düğün pilavı gibi özel geleneklerin üzerine yapılan çalışmaların sınırlı olması, literatür taramasında karşılaşılan sınırlılıklardan biridir. Bu durum, bulguların karşılaştırılması ve literatürdeki boşlukları doldurma çabasını zorlaştırabilir. Çalışmanın bir diğer sınırlılığı ise tarihsel veri eksikliklerinden kaynaklanmaktadır. Geleneklerin geçmişten günümüze nasıl evrildiğini anlamak için tarihsel verilere ihtiyaç duyulmaktadır. Ancak, bazı tarihsel veri ve kayıtların eksik veya yetersiz olması, geçmişle ilgili net ve kesin sonuçlara ulaşmayı zorlaştırabilir. Örneğin Konya düğün pilavının ne zaman ortaya çıktığı konusunda katılımcılarla yapılan görüşmelerde net yanıtlar alınamamıştır. Bu durum literatür incelenmesi neticesinde de karşılaşılmıştır. Literatüre baktığımızda düğün

pilavının ne zaman ortaya çıktığı ile ilgili net ya da belirsiz bir bilgiye rastlamadım bu da değişim bağlamında bana başlangıç konusunda net bir veri sağlayamamıştır.

### **3.4. Araştırmanın Yöntemi**

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma, gözlem, görüşme ve doküman analizleri ile nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, algıların ve olayların doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konmasına yönelik nitel bir sürecin izlendiği araştırma olarak tanımlanabilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 37). Araştırma kapsamında araştırmaya konu olan katılımcıların olaylara deneyimlere veya problemlere yükledikleri anlamları bulup ortaya çıkarmak için nitel yöntem tercih edilmiştir (A. Güler vd., 2015: 41). Nitel araştırma kapsamında amaç derinlemesine betimleme, yorumlama ve katılımcıların bakış açılarını anlama noktasında bize alan açmaktadır. Bu yöntemin seçilmesinde analiz sürecinde temalardan ve genellemelerden yola çıkarak tutarlı ve anlaşılır bir resim oluşturmak amaçlanmıştır (Neuman 2014).

Nitel yöntem kapsamında araştırma grubu ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelere hazırlanma süreci de yine nitel araştırma yönteminde incelik ele alınması gereken bir süreçtir. Görüşmeler, katılımcıların bakış açılarını, deneyimlerini, duygularını ve algılarını ortaya koymada kullanılan önemli bir yöntem olarak öne çıkmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 38). Katılımcılarla görüşmelerde kullanılan yöntem sözlü iletişim olarak gerçekleştirilmektedir. Sözlü iletişimle katılımcılardan veri toplamak bu yöntemde önemli bir konumdadır. Katılımcılarla görüşmeler yöntem kapsamında ilk bakışta kolay bir veri toplama yöntemi olarak görülse de önemli ve incelik isteyen bir tekniktir. Nitel araştırmacılar için görüşmelerde bu yöntemin özelliklerini öğrenmek, görüşme sorularının hazırlanması, denenmesi, araştırma grubuna ulaşmak, görüşmelerin gerçekleştirilmesi, günlük tutulması, görüşmelerin transkriptlerinin oluşturulması gibi birçok konuda önemli adımları içermektedir. Yemek kültüründeki düğün pilavı geleneğinin sosyal ve kültürel bağlamını anlamak için sohbet havasında geçmesi planlanan durumlarda yeni sorular eklenmiştir. Daha derin bir anlayışa ve bilgiye ulaşabilmek için yarı yapılandırılmış teknik kullanılmıştır

(A. Güler vd., 2015: 41). Konya ve Konya'nın Ladik mahallesinde sahaya çıkılarak kır ve kentten seçilen örneklem üzerinde yarı yapılandırılmış mülakat tekniği kullanılmış (bkz. Ek-1) ve verebileceği ayrıntı cevapların önüne geçmemek için sözü kesilmeden sonuna kadar dinlenmiştir. Katılımcıların rahatça konuşabilmesi ve düşüncelerini özgürce paylaşabilmesi için, araştırmacı ile katılımcı arasında herhangi bir hiyerarşik ilişki kurulmamasına dikkat edilmiştir. Bu yöntem, bazı durumlarda görüşme süresinin kontrolünü kaybetmesine neden olurken bazı görüşmelerin ise daha uzun sürmesine yol açmıştır. Katılımcılar, kurulan samimi ilişki sebebiyle, soruları cevaplarken görüşmeyi bir tür dertleşme platformuna dönüştürme eğiliminde olmuşlardır. Ancak bu durum, araştırmacının derinliğini artıran bazı önemli ayrıntıların da ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Nitel araştırma, araştırılan probleme ilişkin toplanan verileri zenginlik ve derinlikleriyle sunmaya önem verir. Çalışma kapsamında araştırma problemleri belirlendikten sonra, bu problemlere yönelik açık uçlu ve genel sorular oluşturulmuştur. Bu sorular, çalışmanın ana konusunu daha iyi anlamayı ve vurgulamayı amaçlamaktadır (Creswell, 2021: 166). Nitel araştırma kapsamında toplanan veriler nicel araştırmadaki gibi sayılara indirgenemez. Her ne kadar nitel yöntemlerle toplanan veriler üzerinde bazı sayısal analizler yapmak mümkün olsa da nitel araştırmada temel amaç, sayılar yoluyla sonuçlara ulaşmaktan ziyade araştırılan konu ile ilgili okuyucuya betimsel ve gerçekçi bir resim sunmaktır. Bu kapsamda toplanan verilerin ayrıntılı bir şekilde araştırma grubunda olan katılımcıların görüş ve deneyimlerinin doğrudan sunulması önemlidir. Görüşmeler, gözlem ve dokümanlar yoluyla elde edilen verilerin ayrıntılı ve derinlemesine sunulması, araştırma sonucunda ulaşılan sonuçların geçerlik ve güvenilirliğine ilişkin önemli bir gösterge olmaktadır. Ayrıca görüşmelerle veri toplama sürecinde elde edilen alıntılar, görüşülen katılımcıların görüş ve deneyimlerinin doğrudan okuyucuya sunulması da veri analizinde ve araştırma bulgularında önemli bir noktadadır (Yıldırım ve Şimşek, 2021: 44).

### 3.5.Araştırma Grubu

Örnekleme seçimi nitel veri analizinde önemli bir konumdur. Örnekleme, araştırma evrenini doğru ve geçerli bir şekilde temsil etmeli ve evrenin özelliklerine uygun gruptan oluşmalıdır. Ele alınan araştırma kapsamında temaların tanımlanması için yeterli ve geniş sayıda fırsat sağlayacak grubun varlığı araştırma için önemlidir. Örnekleme seçilirken araştırmanın amacına uygun olması için araştırma problemi de burada önem kazanmaktadır. Araştırmanın problemlerinden bir olan Konya'nın geleneksel düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel anlamı kır-kent bağlamında nasıl değişlik gösterdiği.

Bu çalışmada, Konya'nın kırsal bölgelerindeki düğün pilavı geleneğini temsil edecek kırsal örneklemin doğru ve kapsamlı bir şekilde seçilmesi önemli bir adımdır. Bu bağlamda, farklı köy ve kasabalarda yaşayan ya da bu bölgelerden gelen bireylerle ön görüşmeler yapılmıştır. Geleneksel düğün pilavı uygulamalarını sürdüren ve bu geleneği aktif olarak yaşatan köylerin belirlenmesi araştırmanın güvenilirliğini artırıcı bir adım olarak değerlendirilmiştir. Bu sebeple örnekleme seçiminde uç örneklerden ve kent yaşamına aşırı benzerlik gösteren örneklerden kaçınılmıştır. Özellikle Ladik beldesinin örnekleme olarak seçilmesindeki temel nedene baktığımızda bu beldenin kentsel özelliklerden tamamen ayrışmaması, aynı zamanda kentle aşırı benzerlik göstermemesi ve böylece daha dengeli ve kapsamlı bir örnek sağlamasıdır. Bu seçimin, araştırma alanının genişletilmesine de katkı sağlayacağı düşünülmüştür. Ayrıca, zaman kısıtlamaları nedeniyle ulaşılabilirlik ve işbirliği açısından sağladığı kolaylık da örnekleme seçiminin belirleyici unsurlarından biri olmuştur. Bu dikkatli örnekleme seçimi, araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliğini artırıcı nitelikte olup, Konya'nın kırsal alanlarındaki düğün pilavı geleneğinin toplumsal ve kültürel dinamikler çerçevesinde nasıl şekillendiğini daha derinlemesine ve kapsamlı bir şekilde incelemeye olanak tanımıştır.

Örnekleme oluşturulurken demografik çeşitlilik de göz önünde bulundurulmuştur. Farklı yaş gruplarından, cinsiyetlerden ve sosyal statülerden bireylerin dahil edilmesi, geleneklerin çeşitli perspektiflerden incelenmesini

sağlamıştır. Bu demografik çeşitlilik, düğün pilavı geleneğinin toplumsal kesimlerdeki farklı uygulamalarını anlamamıza önemli ölçüde katkı sunmuştur. Katılımcılar kartopu örneklem tekniğiyle seçilmiştir.

Araştırma kapsamında katılımcılara yaşı, nerede ikamet ettiği, medeni durumu, eğitim durumu gibi demografik sorular yöneltilmiştir. Bireylerin içinde bulunduğu koşullar fikirlerinin oluşmasında önemli bir faktördür. Nitekim katılımcıların cevapları da mevcut durumları bağlamında elle alınarak çalışmaya yön verecektir.

Katılımcılar	Yaş	Cinsiyet	Medeni durum	Eğitim durumu
K.K.1	23	Kadın	Bekar	Üniversite
K.K.2	63	Erkek	Evli	Üniversite
K.K.3	38	Erkek	Bekar	Üniversite
K.K.4	66	Kadın	Evli	Ortaokul
K.K.5	47	Kadın	Evli	Üniversite
K.K.6	61	Kadın	Evli	Lise
K.K.7	56	Kadın	Evli	Ortaokul
K.K.8	47	Kadın	Evli	Ortaokul
K.K.9	64	Erkek	Evli	Üniversite
K.K.10	56	Kadın	Evli	Ortaokul

**Tablo 3.51.** Konya'daki katılımcıların demografik bilgileri

Araştırma kapsamında Konya'nın merkez ilçeleri olan Selçuklu, Meram ve Karatay'da yaşamını süren 18 yaş üstü bireylerden 5 kadın 5 erkek olmak üzere 10 katılımcı ile derinlemesine mülakat yapılmıştır. Bu görüşmeler ortalama 28 dakika ila 45 dakika arası sürmüştür. Bu katılımcıların en küçüğü 23 en büyüğü 66 yaşındadır. Katılımcıların eğitim durumları ise ortaokul, lise ve üniversite mezunu olarak değişiklik göstermektedir.

Katılımcılar	Yaş	Cinsiyet	Medeni durum	Eğitim durumu
K.L.1	73	Erkek	Evli	İlkokul
K.L.2	35	Kadın	Evli	Ortaokul
K.L.3	36	Erkek	Evli	Lise
K.L.4	57	Erkek	Evli	Ortaokul
K.L.5	72	Erkek	Evli	Ortaokul
K.L.6	48	Kadın	Evli	İlkokul
K.L.7	40	Erkek	Evli	Lise
K.L.8	25	Kadın	Evli	Lise
K.L.9	60	Kadın	Evli	İlkokul
K.L.10	48	Kadın	Evli	Ortaokul

**Tablo 3.52.** Ladik'teki katılımcıların demografik bilgileri

Merkeze bağlı Sarayönü ilçesinin mahallesi olan Ladik beldesinden de 5 kadın 5 erkek toplam 10 katılımcı ile derinlemesine mülakat yapılmıştır. Bu görüşmeler ortalama 32 dakika ila 48 dakika arası sürmüştür. Bu katılımcıların en küçüğü 25 en büyüğü 73 yaşındadır. Katılımcıların eğitim durumları ise ilkokul ortaokul, lise ve üniversite mezunu olarak değişiklik göstermektedir.

### 3.6. Veri Analizi

Nitel veri analizi birçok adımından oluşmaktadır: veri toplama, verilerin kodlanması, kategorilerin oluşturulması, temalarda birleştirme, veri yorumlama ve bulguların raporlanmasından oluşmaktadır. Nitel araştırma, nicel yöntem gibi mutlak anlamda sayısallaştırmaya karşı olmasa da nitel araştırmacıların veri seti daha kabarıklık ve ayrıntılıdır. Katılımcılardan elde edilen verilerden anlamlı bütünler çıkarmak ve bunları mümkün olduğu ölçüde betimsel bir şekilde okuyucuya sunmak nitel araştırmacıların önemli görevlerinden biridir. Bu nedenlerle nitel araştırma, nicel araştırma ile karşılaştırıldığında daha zahmetli bir süreç olmaktadır (Yıldırım ve

Şimşek, 2021: 58). Bu kapsamda kent ve kır örnekleminde alınan verilerden deşifreler oluşturulmuş ve bu deşifrelerden ortak kod, kategori ve temalar oluşturularak anlamlı, benzerlik ve farklılıklar arasında ilişki kurularak analiz yöntemine gidilmiştir. Kategorilerin tanımlanması ve belirlenen kategorilerin kuramsal çerçeveye ilişkili bağlamlara yerleştirilmesi hususuna dikkat edilmiştir. Analiz sürecinde araştırmanın soru ve verileriyle ulaşılan kodlar ve kategorilerin yeni ve anlamlı analitik formlarla şekillenmesine dikkat ederek betimsel ve içerik analizinin birlikte kullanılması uygun bulunmuştur (Saldana 2019).

Nitel araştırmanın analiz sürecinde kodlamalar önemli bir konudur ve araştırmanın niteliği kodlamanın niteliğine de bağlıdır. Veri toplama sürecindeki her detay kodlamaları etkileyebilmektedir. Toplanan veriler parçalara ayrılarak anlamlı birimlere ayrılarak kodları oluşturulur. Böylece kodlamalar verilerin daha iyi sınıflanmasına ve veriler arasındaki ilişkilerin görülmesine yardımcı olmaktadır. Veriler içinde yer alan önemli ifadelerin ve tekrar eden desenlerin belirlenmesi bulgular için önemli bir adımdır. Ayrıca kodlamalar verilerin içeriği doğrultusunda belirli kategoriler etrafında birleşerek anlamlı yorumların önünü açmaktadır. Benzer kodlar bir araya gelerek kategorileri oluşturur bu kategorilerde birleşerek temaları oluşturmaktadır. Kategoriler ve temalar verilerin genel anlamını ve önemli noktalarını ortaya çıkarırken daha geniş ve kavramsal çerçevede nasıl düzenlenmesi gerektiği noktasında da yol göstericidir. Tema ve kategorilerin belirlenmesi araştırmanın problemlerini ve amaçlarını belirginleştirirken açıklığa kavuşturur. Veri analizi sürecinde örüntüler ve belirginleşen ilişkiler araştırmanın temel bulgularını ortaya koymaktadır. Temalar ve kategoriler belirlendikten sonra, veri analizinin son adımı olarak bu temalar yorumlanmaya başlamaktadır (Creswell 2021; Saldana 2019). Yorumlama süreci, verilerin derinlemesine incelenmesi ve araştırmanın teorik çerçevesiyle ilişkilendirilmesiyle gerçekleşmektedir. Araştırmacı, temaların içerdikleri anlamları, bu temaların katılımcıların deneyimlerini ve bakış açılarını nasıl yansıttığını ve araştırma sorularına nasıl ve ne ölçüde cevap verdiğini tartışır. Bu aşamada, verilerin bağlamı göz önünde bulundurularak daha geniş toplumsal ve kültürel anlamlar keşfedilmektedir. Elde edilen veriler araştırmanın teorik çerçevesini oluşturan değişme, ritüel, yemek, modernite, geleneksel, törensel adetler, anlam

arayışı, kentleşme, salon kültürü, dayanışma, geleneklerin göçü, düğünlerin toplumsal işlevleri, mekanın dönüşümü gibi konu başlıkları üzerinden temalara ve kategorilere ulaşılarak değerlendirilmiştir. Veri analizinde son olarak raporlama adımı temaların ve kategorilerin detaylı bir şekilde açıklanmasını, verilerin yorumlanmasını ve araştırmanın bulgularını içermektedir.

### **3.7.Araştırmanın Zorlukları**

Görüşmeyi kabul eden bazı katılımcılar görüşme için belirlenen zamana yakın olan bir zaman diliminde görüşmenin olamayacağı konusunda fikir değişikliğine gitmiştir. Bu durumlarda katılımcıları değiştirmek, yeni katılımcıları bulmayı gerektirmiştir. Ladik'teki görüşmelerimi gerçekleştirmek ve fotoğraflara ulaşmak için 10 kere gitmem gerekti. Bu sebeple görüşmeler için ayrılan süre uzamıştır. Ayrıca katılımcılardan görüşme öncesi ses kaydı izni alınmasına rağmen bazı görüşmeciler ilk defa ses kaydı alındığını belirterek rahat olmadıklarını dile getirdiler. Bu durumda ses kaydını durdurarak not alma yoluna gittim. Bu durumda not alma esnasında dikkatlerinin dağıldığı noktalar oldu, bu durumda göz teması kurmaya ve görüşme notlarını aklımda tutmaya çalıştım. Burada görüşme günlüklerim benim işimi kolaylaştırdı. Ayrıca katılımcılar, görüşme sona erip ses kaydı kapanmasıyla konu hakkında farklı kişisel yorumlarını veya akıllarına gelen yeni düşüncelerini ve anıları paylaşma eğiliminde oldular. Bu durumda katılımcıdan izin alarak, bu paylaşımları not almaya ya da tekrar ses kaydı izni isteyerek ses kaydına kaydetmeye çalıştım. Görüşmeyi zorlaştıran bir diğer sebep ise kırsal alanda gündüz saatlerinde katılımcı bulmaktır. Görüşme yapılan aylarda Ladik'te kırsalında bazı ekim işlerinin olması erkek katılımcıların tarlada ya da işte çalışması görüşmelerin akşam saatlerinde olmasını gerektirmiştir. Bu durumda akşam saatlerinde katılımcıların evlerine gitmek, ikna etmek ve görüşmeleri gerçekleştirmek beklenenden daha zor bir süreci getirmiştir. Görüşmelerin uzun sürmesi ve alınan ses kayıtlarını yazıya geçirilmesi oldukça zaman almıştır. Bu süreç içinde 70 sayfalık doküman elde edildi. Nitekim bu dokümanların inceleme, kodlama ve yorumlama sürecinin beklenenden geç tamamlanmasına rağmen araştırma sorunsuz ve başarılı bir şekilde tamamlanmıştır.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4. BULGULAR VE YORUM

Bu bölümde tez kapsamında katılımcılar ile yapılan derinlemesine görüşmelerin analizleri ve bazı durumlarda literatüre başvurulmasıyla erişilen bulgular ortaya konarak tartışılacaktır. Ortaya konulan bulguların eleştirel bir üslupla gözden geçirilerek tartışılmasına dikkat edilecektir.

#### 4.1. Düğünde Yemenin Toplumsal İşlevleri

Yemek yemek insanlar için sadece fiziksel ihtiyaçları karşılamakla sınırlı bir eylem değildir. “Belki de insanlığın en uzun uğraşı olarak nitelendirilebilecek yemek; toplumsallaşmanın, sosyalleşmenin, kimliğin ifade edilmesinin veya bir toplumun kültürel dinamiklerinin anlaşılmasının önemli bir yoludur.” (Yıldız, 2022b: 361). Dolayısıyla yeme-içmenin toplumsallaşmanın bir aracı olarak kullanıldığı ve toplumda ve toplumsal olaylarda bazı işlevleri yerine getirdiği söylenebilir. Örneğin düğünler, insanlar için yalnızca evlenecek çiftlerin beraberliğinin onaylanması için yapılan tören olmasının ötesinde kültürel, sosyal, inanç, ekonomik ve toplumsal işlevlere sahiptir. Bu işlevler içinde düğünler yeme-içmenin gerçekleştiği ve toplumsal etkileşim için ortamlar yaratmaktadır. Dolayısıyla düğünler gibi ritüellerde yeme; toplumda sosyal bağları güçlendiren, toplumsal dayanışmayı pekiştiren, sosyal iletişimi mümkün kılan, aidiyet hissini getiren işlevlerin yanında kültürel mirası ve kültürel aktarımı sağlayan rolleri de üstlenmektedir. Bu roller beraberinde kültürel kimliğin ve geleneğin korunarak toplumsal hafızadaki sürekliliğini sağlama fırsatını getirmektedir.

##### 4.1.1. Düğün Sofraları Bir Vesiledir

Toplumda aile olmanın gereği olarak görülen evlilik her toplumda belli gelenekleri, adetleri kapsayan törenlerle gerçekleşmektedir. Bu törenlere baktığımızda birçok uygulamayı barındıran toplumda yaşayan bireyleri bir araya getirme ve

karşılaşmaları mümkün kılan uygulamalara dönüşmektedir. Düğün törenleri uygulanış tarzları ne kadar değişse de her toplum için geleneğin devamını gözlemleyeceğimiz merasimler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu merasimlerde yemek bazen merasimlerin en önemli unsuru haline gelerek o merasimin olmazsa olmazı olarak görülebilir. İnsanlar ne kadar tek başına yemek yeme eylemini gerçekleştirecek potansiyeli olsa da evrensel bir uygulama olarak insanlar toplu yemeyi tercih eder. Yemeği yeme eylemi ister iki kişi ile ister toplu şölen gibi olsun ortak tüketim, aynı sofrayı paylaşma eylemi kültürel ve toplumsal anlamlar taşımaktadır. Nihayetinde bu anlamlara baktığımızda kimi paylaşma eyleminin içinde, kimi biçiminde ve gelenek göreneğinde, kimi zamanda paylaşılan yemeğin niteliğinde ve düzeninde yatabilir (Zubaida ve Tapper, 2003: 13). Yapısalcılar yemek kategorilerinin sosyal ilişkilerde belirleyici olduğunu sembolik olarak kodlar-hiyerarşiyi, dahil etme ve dışlamayı, sınırları ve sınırlar ötesindeki işlemleri ifade eder. Örneğin yemeğin yapısı dış sınırları korumaya hizmet eder ve bir misafir bir yemeği paylaşmaya davet edildiğinde önemli sosyal eşikler aşılmış olur (Mennell vd., 1992: 10). Evlilik bağı ile kurulan akrabalık ilişkilerinin geliştiği ve birlikteliklerin başladığı önemli organizasyon olarak düğünlerde de toplu yeme kültürü Konya'daki katılımcılar için bir araya gelme, paylaşma, geleneğin devamı ve muhabbeti artıran unsurlar olarak görülmektedir.

*“Düğünler genellikle insanların mutlu günlerde bir araya gelmelerine sebep olur. Bu sebep olduğu mutluluklardan bir tanesi de bir şeyler paylaşmaktır. Bu paylaşılan şeyin başında da zaten yemekler gelir. Yemek ikramı hem düğün sahibinin şanıdır. Hem de düğüne gelen davetlilerin ikram görmesindedir. Bu ikram gördükleri yemekler Konya'da genellikle düğün pilavı şeklindedir. Daha çok kaynaşmaya belki de uzun zamandır pilav ve et yememişler için bir vesile olur. İnsanlar birbirlerini orda görürler tanır. Akrabalar kaynaşırlar ve bu da muhabbete sebep olur.” (K.K.2, 63, E)*

*“Düğünlerde yemek verilmesi çok güzel bir adet aslında. Hani şöyle akrabalar tanıdıklar hep birlikte hiç görüşmediği insanlarla düğünlerde görüşmek. Yani yemek vermekte güzelleştiriyor düğünlerimizi. Hani yemek verilirse dışardan gelen insanlara hani bir ikramda bulunmayınca kötü olur ama diğer türlü daha güzel bence Hani muhtaç olan insan değil de durumu iyi olan insanların vermesi iyi olur diye düşünüyorum ha durumuna göre değişir.” (K.L.2, 35, K)*

*“İyi bişey yani düğün sahibi yemek vermese olmaz. Yemek virmedi mi düğünün tadı olmaz ki. Hem maddi yünden. Bi de hem insanlar birbiriyle ilişki kurar. Muhabbeti artırır. Yemek olmasa ilişki kurar mı kuramaz. Yemek şart yani yemeksiz olmaz yani. Yemeksiz düğün öğsüz gibi olur yani. Düğünün en önemli faktörü yemek bence yani. Her şeyden önce sünnet yani.”* (K.L.5, 72, E)

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde, düğünlerde yemek vermenin düğünleri güzelleştiren, düğünün anlamını değiştiren, misafirlerin kaynaşmasını sağlayan ve düğün sahibinin şanını artıran bir eylem olduğu vurgulanmaktadır Ayrıca yemek ikramının düğün için önemli olduğu vurgusu da öne çıkmaktadır. Nitekim ortak yenen yemek sofraları, insanları ve toplumları bir araya getirdiği ve anlaşmalarını sağlayıcı sosyal bir ortam sağlarken dostluk, saygı ve sevgi ifadesi aracı olarak toplumsal ilişkilerde kullanılan bir kültür ögesidir (Yıldız, 2022b: 367). İnsanlar, tanıdık ortamlarda tanıdık insanlarla ve tanıdık bir şeyler yemenin rahatlığından hoşlanırlar (Giddens, 2008: 189). Bireyler, günlük yaşam ve tercihleriyle edindikleri alışkanlıklar aracılığıyla, bir grubu temsil eder ve kültürel pratiklerini bu temelde düzenleme yolunu seçmektedir. Bu düzenlemeyi davet ve törenlerde görmek ve gösterge haline getirme eğilimi görülmektedir. Hemen hemen her kültürde düğün törenlerinde yemek yeme adeti vardır. Lakin “her kültür ve toplum kendi yeme içme gelenekleriyle övünürken başkalarının hakkında tepeden bakan ve çelişen duygular içindedir” (Zubaida ve Tapper, 2003: 14). Katılımcılarda da Konya’nın düğün yemeklerine öykünme görülmektedir.

*“...Konya’ımızın ikramı çok meşhurdur yani. Her yerde arkadaşlarımız var hepsi gıpta ederler ikramlarımıza. İstanbul’da filan küçük bi tabakla koyuverdiler önümüze. Meramımız karın doyurmak değil mi? Biz şöyle dizmezsek gönlümüz rahat etmez...”* (K.L.6, 48, K)

Ekonomik durumlar imkan düzeyinde ulaşacakları düzeyleri farklılaştırarak yaşayacakları tecrübeleri belirleyebilmektedir. Toplumlaşmadaki birçok süreçte ekonomi belirleyici olduğu için karar alma ve uygulama sürecinde de belirleyicidir. Düğünlerde yemek verme eğiliminde ekonomik durumun etkisi söz konusudur. Bu sebeple düğünlerde yemek verilmesine eleştirel yaklaşan katılımcıların çoğu düğün yemeği masrafının günümüz koşullarında fazla masraflı olduğunu belirterek yemek

verme geleneğinde maddi durumun belirleyici olduğunu görüşmede aktarmıştır. Ayrıca düğün pilavı verilmesinin maddi durumu zorladığı hususunda aile saadeti ve maddi manevi yönden etkilendiği vurgusu da yer almaktadır.

*“Valla herkesin kendi şeyine göre durumuna göre aslında iyi bişey yemek yani bahane oluyo toplaniyo eş dost toplaniyo birbirini görüyor aslında güzel bişey ama imkanı olmayanlar için de tabi zorlamaya gerek yok olsa da olur olmasa da olur. Kimi bütçesine göre veriyo mesela sadece hısum akrabasına verir çevresine verir kimisi herkesi çağırır bütçesi iyi olur çok verir öyle mesela.”*(K.K.4, 66, K)

*“Yani sünnet olduğu için verilmesi gerektiğini düşünüyorum. Yani burada bi sevinç ortamı var ve düğün sahibi bu sevincini misafiriyle paylaşma ve ikram ediyo peygamber efendimizin de böyle bi uygulaması olduğu için kesinlikle mümkünse eğer yapılması gerektiğini düşünüyorum. Ama tabi mümkünse şartlar müsaade ediyorsa çünkü insanlar maddi manevi çok etkilenebiliyor insanlar bazen yemek vermek uğruna aile saadetlerini riske atabiliyorlar yani maddi olarak imkanı yoksa tabiki veremez ama tabi imkanı varsa verilmesi gerekiyor diye düşünüyorum.”* (K.K.5,47, K)

*“Güzel tabi peygamber efendimiz zamanından beri ikram olur düğünlerde ikram güzel bi şey ilan etmek evlendiğini ilan etmek herkese duyurmak evlendiğin duyulursa şey olur nifaktan da sakınırsın dedikodudan yani her şeyden yani ilan etmiş olursun onu da ziyafetle taçlandırmış olursun. Tabi her şeyin şeyine fazlasına kaçmadan yani bütçene göre bi yemek dökülmesi önemli sünnet yani peygamber efendimizden beri.”* (K.K.6, 61, K)

*“Güzel bir gelenek bence. Aynı zamanda sünnet olduğu için gücü yetenlerin vermesi gerekiyor hem yeni kurulan yuvaya da bereket olur.”* (K.K.10, 56, K)

*“... Bu yemek işi masraf yük yani hiç gerekmiyor aslında önceden gene ucuzdu her şey sonra nüfus azdı anlatabildim mi yani mesela Ladik'te mesela 100 kişi 150 kişiye yapılırdı anca çığırdığın kişi gelirdi. Yani geçmişlerin ruhu için fatiha için bereket için hatim için geçmişler için yemek vermek iyi oluyordu yani şimdi parasından belki bilemiyorum veremeyen oluyo.”* (K.L.1, 73, E)

İnsanlar geleneklerinde de bir anlam arayışına girebilmektedir. Bu yaratılan ya da bulunan anlam o geleneklerle kurulan bağı sağlamlaştırabilmektedir. Böylece kurulan anlam dünyasında geleneğin hakikati de ortaya çıkmaktadır. Din de bu anlam arayışında önemli bir konumdadır. Bazı katılımcılarımız düğünlerde yemek verilme

geleneğinde dini faktörün belirleyici olduğunu vurgulamaktadır. Yemek verme eylemine peygamber efendimiz zamanından beri ikram olduğu için sünnet olarak yapılması gereken bir ritüel olarak bakılmaktadır. Böylece katılımcılar için düğün yemeğinin dini bir anlamı ortaya çıkmaktadır.

*“Yemek vermek güzel aklıma soracak olursan yemek güzel bişiy. Geçmişlerimizin canına değer. Ölmüşlerimizin ruhuna varır. Bi de o kadar insan davet etmişsin gelmiş yani bi ikram izzet yapmak gerekir yani...”* (K.L.6, 48, K)

*“Valla bence boşa masraf yani. Kendi fikrim yani. Özellikle ladiğın düğünleri maliyeti çok yüksek. İnsanlar çocuklarını evlendirmek için yıllarca çalışıp para biriktiriyor surf düğünde yemek verebilmek için. Yani bilmiyorum bana çok gereksiz geliyo...”* (K.L.8, 25, K)

Görüldüğü gibi katılımcılar düğünlerde yemek verilme eylemine farklı anlamlar yükleyebilmektedir. Bunun arkasında yatan temel sebebe bakacak olursak herkesin yemeğe kendi penceresinden bakması ve bunun sonucunda da düğündeki sofralarda kendince bir şeyler bulmasıdır. Katılımcılar yemeğin verilmesini ne kadar geleneksel ve dini sebeplerle görse de günümüz şartlarındaki masraflar ve düğün sahibini zora sokacak her eylem insana geleneğine bağlı sorgulatmaktadır.

#### **4.1.2. Misafirperverlik ve Paylaşma Kültürü**

Konukseverlik, misafirperverlik birçok toplumda önem atfedilen konulardır. Türkiye’de, misafir ağırlamanın en iyi yollarından biri olarak yemek yedirmek kabul edilmektedir (Akarçay, 2016: 61). Konukseverlik göreneği denilince yabancıyı karnını doyurma, çağrılan konukları ağırlama ve ikram edileni kabul etme gibi alışkanlıklar hem kültürel, hem de dinsel bir zorunluluk olarak görülmektedir (Zubaida ve Tapper, 2003: 14). Bu zorunluluklar gündelik yaşamdaki insan ilişkileriyle açıklanabilir. Bu açıklama ile ilişkili olarak Konya’daki katılımcılara düğünlerde düğün sahiplerinin fakirleri doyurma geleneği hakkında sorulan soruya verilen cevapların misafirperverliğin eskiden beri devam eden bir şey olduğunu

vurgulanmıştır. Ayrıca katılımcılar düğüne katılanların davetli olup olmadığını sorgulama noktasında özel bir çabanın olmadığını belirtmişlerdir.

*“Eskiden de ihtiyaç sahibi olanlara gelmeye utananlara evlerine yemek gönderildiğini biliyorum. Şuanda da ben öğrenci olarak birkaç kere düğün salonlarına giderek karnımı doyurmuştum. -Peki bu katılımınızda bir şey yaşadınız mı?- Herhangi bir olumsuzluk yaşamadım. Yemeğimi yiyip ayrıldım düğünden. Kimse bana kimsin demedi...” (K.K.1, 23, K)*

*“Zaten düğün sahipleri davet ederken mesela 500 kişi davet ettiyse 100 kişi de artı fakir kontenjanı vardır gelen gidene özellikle evin önünde yapılan düğünlerde ev sahibi düğün sahibi yoldan geçenleri de düğüne davet eder. Tanısa da tanımasa da buyur eder yemek ikram eder. Zaten bu paylaşmanın en güzel ölçüsü bu.” (K.K.2, 63, E)*

*“Tabi tabi kimseyi ayırım etmezler habersiz bilmediğin tanımadığın kişilerde davet edilir onlarda sofraya oturtulur esas yani düğün sahibi bazı çok açığa yemek verenler dışarıya açılanlar herkesi çağırır fakiri de gelir zengini de gelir eşi de dostu da gelir tanıdığı da gelir hısımları akrabası da gelir.” (K.K.4 66, K)*

*“Veriyolar hinci dışardan gelene sanki sen çık gelme mi diyecekler öyle bişey olmaz sanırım...” (K.K.7, 56, K)*

Katılımcılar davetsiz gelenin dışlanmadığı konusunda vurgu yapmaktadır. Davetsiz konuklar Türk kültüründe dışlanmak yerine “tanrı misafiri” olarak görülmekte ve yemek yedirmeden, iyi ağırlandıktan bırakılmaması adeti görülmektedir. Ladik’te yapılan görüşmelerde de benzer yanıtlar görülmüştür. Katılımcıların çoğu Ladik’te çağırılmadan düğüne gitme durumunun pek yaşanmadığından da bahsetmiştir.

*“Davetsiz gelene hiçbir zaman sen davetsiz gelmişsin diye yadırganmaz yani. Düğündür bu sofralar zaten genelde dışarda olur gelen oturur yani. Sen davetli ya da davetsizsin diye konusu geçmez. O gelen illaki doyurulur. Zaten mahalle zenginiyle fakiriyle tümüyle çağırılır.” (K.L.2, 35, K)*

*“Ya gelen misafiri çevirmezler tabi. Gurur duyar ya nadar çok insan gelirse gururdur. Evelden de çok çok dökülür yemek fazladan gelenlere. Zaten kalıyor ya bereket... Konu komşu çağırılıyor.” (K.L.4, 57, E)*

*“Yok ya. Davetsiz geleni senin davetin yok denmez. Gelen gelir. Daveti olsun olmasın. Çocukların mesela çoğunun daveti yoktur ama gelir kimsede ses setmez. Yediği kadar yir. Belli olur yani davetsiz olduğu yiyor biliyorum davetsiz olduğunu yisin yir gider kimse bişey demez. Fakiri de demez zengini de demez yani. Gelmiş adam buraya yollanır mı yani.”* (K.L.5, 72, E)

*“Davetiyle gelir herkes ama davet edilmeyen de gelse kimse geri çevirmez yani. Biz mesela covid zamanı üç yüz kişiye kart bastırdık gelen olmaz diye sonra beş yüze filan çıkardık onu içimize sinmedi. Ama düğün günü çok gelen oldu... Hastası var age pilav, yaşlısı var age pilav diyen geldi. Biz mecbur eklemeler yaptık. O zaman bin kişi doydu hep takviye yaptık. Kovid olmasına rağmen çok gelende oldu... Bereketi vardı yani pilavımızın.”* (K.L.6, 48, K)

Yemek yeme pratiklerinde bireylerin toplumsal hiyerarşideki yerini göstermesi bakımından önemli bir rol oynamaktadır (Beşirli, 2021: 29). Bazı katılımcılarda ise tam tersi hürmetin daha çok zenginlere olduğu algısı mevcuttur. Bu durum toplumsal tabakalaşmayı akıllara getirmektedir. Toplu törenlerde statüler ve kimlikler bir araya gelerek bir görüntü yaratmaktadır. Bu görüntü bazen iç içe sosyal iletişimi yaratırken bazen de tabakalaşmayı görünür kılarak saygınlık ve gücün sembolünü yaratmaktadır. “Yemekte saygınlık ve güç katılımcıların hizmet görme miktarı ile ölçülebilir.” (Beşirli, 2021: 243). Bu törenlerde zenginlere daha çok hürmet edildiği söylemi o toplumdaki sosyal ilişkilerde statüler ve güç ilişkilerinin etkili olduğunu göstermektedir.

*“Çok fazla olduğunu düşünmüyorum. Özellikle fakirse çokta önemsediklerini düşünmüyorum daha çok zenginleri daha çok önemsiyorlar onlara daha çok hürmet ediyorlar. Ama illaki istisnaları vardır ama ben pek görmüyorum.”* (K.K.3, 38, E)

*“Yok herkes kendi çevresini özellikle zenginlere daha çok hürmet oluyo zengini daha da rahat ettiriyorlar. Hani dışardan gelen buyur edilir alınır da özellikle fakirler fakir diye çağırılmaz.”* (K.K.8, 47, K)

*“...eskiden ayırım yoktu ama şimdi eşe dosta veriliyo. Fakirler de gideyim düğünde karnımı doyurayım diye düşünür mü bilmem. Onlar eskiden di herhalde. Ha fakir nerde doyurur karnını belediyeler verir ya bazen düğün pilavı döker ya onlara gider bence düğünlere gitmez yani. Ben öyle düşünüyorum.”* (K.K.9, 64, E)

*“...eskinin fakiri kalmadı ki şimdi o da var. Eskiden muhtaç olan bilinirdi kılığında kıyafetinde bence şimdi bilinmiyor. Yani ne bileyim geçim derdi eskiden daha farklıydı aş bulamayan hiç bulamazdı. Şimdi borçlu çok ama aşı yine buluyor insanlar borca giriyor kartı oluyor alıyor. Sonra zengin zekatı sadakasıyla ödüyor borcunu. Şimdi zengin çok. Eski fakirlik kalmadı. Yani düğünde karnını doyuracak fakir kalmadı diyeceğim.” (K.K.10, 56, K)*

*“...Öyle zaten düğün yemeğine muhtaç fakirimizde yok yani. Kalmadı ki öyle fakir fukara...” (K.L.10, 48, K)*

Görüşmelerde düğün pilavının daha çok eşe dosta verildiği vurgusu ile karşılaşmaktayız. Bu durum düğün pilavı deneyiminin dışarıya kapalı, daha aile arasında ve eş dostla deneyimlendiği hususunu belirtmektedir. Ayrıca katılımcılarla yapılan görüşmelerde düğün pilavı sofralarında fakirlerin dışlanması hususunda herhangi bir söyleme rastlanılmamıştır. Ayrıca katılımcılar eskisi kadar fakirinde kalmadığına vurgu yapmıştır. Günümüzde dünya genelindeki değişimler, gelişmeler ve küreselleşen dünyadaki yaşam standartlarının artması, toplumda fakir kalmadı algısını beraberinde getirebilmektedir. Bu durum insanların özgürce dolaşımı “yüksek öğrenimin yaygınlaşması, profesyonel nitelikleri kazanma, internetin ve yeni ekonominin ortaya çıkması, yukarıya doğru olan hareketlilik için var olan önemli yeni yollardır. Bu tür gelişmeler, eski sınıfsal özellikleri ve tabakalaşmayla ilgili öğeleri aşındırıp daha akışkan, meritokratik düzenin ortaya çıkmasına katkıda bulunurlar.” (Giddens, 2008: 378). Bu algının oluşmasında tüketim kültürünün de etkili olduğu söylenebilir. Bireylerin tüketim toplumunda daha fazla mal ve daha fazla hizmet tüketebilmesinin görünürlüğü insanlarda fakirliğin azaldığı izlenimini verebilmektedir. Görünürde insanların modern dünyanın getirdiği imkanlardan faydalanabiliyor veya ulaşabiliyor gibi görünmesi bu algının oluşmasında etkili olabilmektedir.

Günümüzde düğün mekanlarında değişimler yaşanmıştır. Bu değişimlere baktığımızda genellikle düğün salonlarında yapıldığını gözlemlemek mümkündür. Düğünlerin yeni mekanları olan düğün salonlarına davetsiz gelme durumunun mahal vermeyeceği söylenebilir. Düğün davetiyesini almayan ya da düğüne davet edilmeyen

kişinin düğünün nerede olacağı ya da düğün pilavının hangi saat aralığında verileceği ile ilgili bilgisi olmadığı için davetsiz gelme durumu yaşanmayacaktır.

*“Ancak bu kurumsallaşmanın kötü tarafı bu sürekli onu söylüyoruz bunu salonlara sadece davetiyesi olanlar gelmeye başladı onların dışında gelen olmuyor maalesef bereket konusunda da azalmalar oluyor. Ama ev içinde bahçe içerisinde yapılan özellikle küçük yerlerde hatta köylerde hala gelenek devam ediyor davet olsun olmasın gelenek devam ediyor bütün herkes düğüne eşlik ediyor.”* (K.K.2, 63, E)

*“...eskiden de davetsiz gelen olurdu ses edilmezdi şimdi de ses edilmez. Ha şu var şimdi salonda malonda yapıyorlar ya ondan davetsiz nerde gelecek, gelmez yani.”* (K.K.7, 56, K)

Daha geçmişe gittiğimizde düğünlerin genellikle evin önünde ya da evin içinde yapıldığı dönemlere rastlarız. Bu dönemlere baktığımızda bu geleneğin toplum içinde misafirperverliğin daha samimi düzeyde olmasına ve güçlü sosyal bağların oluşmasına ve bu bağların değer verilerek sürdürülmesine olanak tanıdığını söylemek yanlış olmaz. Bu değişime katılımcılar olumsuz bir anlam yüklenmekle birlikte kurumsallaşmanın fakir doyurma geleneğini engellediği ve berekette azalmaların olduğundan bahsederek geçmişteki sofraları özlemle anmaktadırlar.

#### **4.1.3. Düğün Sofraları Sosyal İlişkilerin Merkezidir**

Tapper ve Zubaida'ya göre topluca yenen yemeklerde katılanlar arasında dayanışma sergilenirken aynı zamanda gelecekte de karşılıklı destek içinde bulunma sözü verilmesini çağrıştıran bir ahlaki tavır olarak görülmektedir. Diğer taraftan bir araya gelerek yemek yemek ortak kimlikleri ve eşitlikleri vurgulamakta (Zubaida ve Tapper, 2003: 13). Baktığımızda düğün gibi törenlerin akrabalık ve dostluk ilişkilerini tazeleyen işlevsel bir tarafı vardır. Bu törenlerde aile ve ailenin diğer uzak üyelerinin birbirine yakınlığını perçinleyen aynı zamanda aidiyet duygularını artırmaya ve dahi güçlendirmeye yönelik bir gelenek olarak algılanması muhtemeldir. Nihayetinde törenler gündelik yaşam içindeki karşılaşmaların yaşandığı bir ortama olanak tanımaktadır. Törenler toplumsal hayat için önemli olabilecek karşılaşmaların yaşandığı yeni ortamların yaratıldığı ve nüfuz kurma olanağı sağlayabilme

potansiyeline sahiptir. Bu açıdan bakıldığında törenlerde yemek verilmesi toplumu bir araya getirerek sosyal etkileşimi ve iletişimi sağladığı için de işlevseldir. Kültürü oluşturan gelenekleri ve diğer kurumsallaşmış davranış örüntülerini öğrenerek sosyalleşme sürecinde ediniriz (Beşirli, 2011: 150). Katılımcılar düğünleri bir araya gelme sebebi olarak görürken düğünlerde iletişimin güçlü olduğunu, sosyalleşmenin hatta mecburi sosyalleşmenin olduğunu belirtmişlerdir.

*“Zaten düğünlerin en güzel tarafı bu. Eş dost falan gelmiş filan gelmiş aa bi görüşelim filan deniyor, tanışılıyor, düğünde başlayan dostluklar oluyor. Düğünde oluşan bazı küslükler gideriliyor. Bazen iki kardeş birbiriyle küsmüş ama kardeş kardeşi düğününe çağırıyor gelip barışmak zorunda kalıyorlar toplum bunu istiyor. Duygusal anlar yaşanıyor bazen. Çokta güzel bir şey. Bunlar bu vesileyle birbirini tamamen destekleyici canlı tutucu özellikler örf ve adetler şeklinde yerleşmiş zaten...”* (K.K.2, 63, E)

*“Tabii ki mecbur görüşmek görüşmek zorundasın. Sevmediğin insanlarla bile görüşüyorsun akrabalarla falan. -Bu sizin düğünlere gitme sıklığınızı etkiler mi?- Bazen. Aile olarak bir arada olmak için bazen kabarıyor özlemi insanın vakit geçirmek istediğinde olsun bazen etkiliyor. Bazen de insanın ruh hali istemiyor kimseyi görmeyeyim diye düğünlere gitmemi de sağlıyor.”* (K.K.3, 38, E)

*“...en çok görüşülen yerle öyle düğünlerde cenaze de düğünde en çok görüştüğümüz yerler oralar. Mecburiyet oluyo yani görüşmek için.”* (K.K.4, 66, K)

*“...düğünler aslında buna vesile oluyor belki akrabalarla çok sık görüşemediğimiz durumlarda düğünler ve bayramlar görüşmeye konuşmaya birbirimizle haberdar olmaya vesile oluyor. -Bu sizin düğünlere gitme sıklığınızı etkiler mi?- Tabii ki etkilemez mi? Gideyim eşim dostumdan haberdar olayım ne yapıyormuş konuşayım diyosun. Belki içinde tam bunları düşünmüyorsun ama gidince insanın yüzüne bakınca hemen sorular kızın nasıl oğlun nasıl nişan koydun mu düğün ne zaman gibi okulu bitti mi atandı mı bir süre sorulaşmalar oluyor arasında insanların.”* (K.K.5, 47, K)

*“...çoktan beri görmediğin insanlar uzaktan akraban yani onları düğünde bayramda göremedin mi düğünde görürsün...”* (K.L.2, 35, K)

*“...düğünde gelen zaten eşin dostun gelir düğüne. Ondan sonra dışardan gelen insanla herkesle görüşülür muhabbet iyidir. Düğünler buna iyi bi vesile yani.”* (K.L.3, 36, E)

*“Tabi ki. Çok görmediğin insanlar gelir onlarla görüşün sevinin mutlu olun çoktan görmezdim ben seni diyip hatırlan birbirini yenilerle tanışın. Güzel olur yani böyle olunca da muhabbet olur...” (K.L.9, 60, K)*

*“... Uzaktaki yakın olur düğünlerde. Uzak olan gelir düğüne derneği sende bu sebeple görüşmüş olursun iyi olur. Hele eskiden uzaktaki nasıl gelecek imkan yok bi düğün derneği sebep görüp gelirlerdi. Düğünlerde görürdük sevdiklerimizi hala öyle. Düğünler bir araya getirir muhabbeti diri tutar bi bakımdan. Haberin olur uzaktakinden...” (K.L.10, 48, K)*

Modern düğünlere baktığımızda fotoğraf çekimi oldukça yaygınlaşmıştır. Katılımcılar düğünlerde fotoğraf çekinmenin hem anı oluşturma hem de toplumsal bağları güçlendirme açısından önemli olduğunu vurgulamışlardır. Böylece düğünlerin ve bir araya gelmenin unutulmaz kılınması sağlanırken gelecek için de aktarılacak hatıralar oluşmaktadır.

*“...Bazılarını görmek zor oluyo normal zamanda, ama düğünlerde karşılaşıncı sohbet muhabbet ediliyo. Görüşmüş olunuyo. Unutulmaz anlar oluyo fotoğraflar çekiniyoruz bu vesileyle...”(K.K.1, 23, K)*

*“Görüşürüz tabi onun için giderim zaten. Hem eşimin dostumun yanında olmak için hem eşimlen dostumlan görüşebilmek için. Güzel olur yani yakınlaşın milletle foto çekinin bi anı kalır. Yoksa milletin evine de gideriz de çoklu beraber görüşmek için düğünlerdir yani.” (K.L.6, 48, K)*

Günümüzdeki fotoğraf çekimine verilen önem teknolojik gelişimin toplumdaki anı yaratma değeriyle sıkı bir ilişkisi vardır. Akıllı telefonların yaygınlaşmasıyla sosyal medyanın gücü ve dinamizmi ortaya çıkmıştır. Böylece düğün gibi önemli görülen törenlerde de çekilen fotoğrafların sosyal medyada paylaşılarak yaygınlaşması bu anı yaratma değerinin yaygınlaşmasında önemli bir rol oynamıştır. Böylece sadece bireysel anı yaratmanın dışında toplumsal ilişkileri güçlendirme ve sağlamlaştırma işlevi görebilmektedir.

#### **4.1.4. Düğün Sofralarında Dayanışma**

Düğünler önemli toplumsal ritüeller olarak bu deneyimi yaşayanlar için dayanışma ve aidiyet duygusunu öne çıkarmaktadır. Çünkü bu ritüeli gerçekleştirmek

aile ve toplumun üyesi olma ruhunu getiren sorumluluk bilincini de canlandırmaktadır. Geleneksel düğünlere baktığımızda düğün sahipleri köydeki herkesi düğüne çağırarak ve katılımı artırmak gibi değerlere önem vermektedir. Ama baktığımızda köydeki nesnel yaşama koşullarında değerler, inançlar, davranış kuralları da kenttekilerden farklılaşmaktadır (Ozankaya, 1991: 148). Baktığımızda geleneksel yapıdaki düğünlerdeki uygulamaları kişilerin heves ve arzularına bırakılmayacak derecede sosyal bir yapıya sahip olarak bilinmektedir. Düğün öncesi ve sonrası gelenekler o toplumda herkesçe bilinen ve bütün bireylerin katılımı ile kolektif dayanışma içinde sürdürülmekteydi. Bu konuda Ladik'teki eski düğünlerdeki sofralar ile ilgili imece usulünü anlatan katılımcılar:

*“Eskiden alıyordu. Şiy dirlerdi “öğsüz evlenmek isterse herkes anası babası olur” di. Yani herkes koşar gelirdi yani...Akrabalar mesela yardım ediyor kazan getir şunu getir tabak getir her şeyi elinden tutuyor. Şimdi aşçıya veriyon her şey ondan. Eskiden kap kaşık toplanıyordu. Düğünlerde böyle kap kaşık bir hafta önceden toplanmaya başlanırdı tabaktır kaşıktır kazandır. Ama şimdi her şey aşçıda var. Veriyosun maniye getiriyo her şeyi.” (K.L.3, 36, E)*

*“Eskiden alırdı konu komşudan tabağı kaşığı. Yemek hazırlarken de odunu mahallecek herkes getirmiş arkadaşlar arasında. Yemeğin malzemelerini doğramada filan yardım edilirdi Şimdi her şey hazır aşçıya parasını vir o halleder. Zaten salonlarda var. Buraya mesela salon yapıyolar oraya geçecek milletcek.” (K.L.4, 57, E)*

*“Komşuya çıkardık tas tabak toplamaya. Agel kız sinin var mı sofraya bezin var mı kaşığın var mı tabağın var mı, var. Girerdik evine adamın sofraya bezini sinisini kaşığını her bişeyini alırdık. Bahçelere koyardık yollara koyardık o sinileri. Öyle bi yardımı olurdu milletin -Peki şimdi bu devam ediyor mu?- Yok kaç ne devam edecek kalmadı. Aşçıların herşiciği var zaten.- Başka yardımlaşmalar görülüyor mu bu dönemde?- Parasal belki ama o da en yakının. Onun dışında komşunda olsa pilav yemeye gelir misafir olarktan. Eskisi gibi değil yani herkescikler misafir.” (K.L.6, 48, K)*

Düğünlerde yemek verilmesi geleneği için köylüler kimin evinde hangi ürün ve malzeme varsa onunla düğün sahibine yardım ve destekte bulunma geleneği mevcuttu. Ladik'te yapılan görüşmelerde bahsi geçen dayanışma, imece usulünü Durkheim'in mekanik dayanışma kavramında bulmak mümkündür. Mekanik dayanışma, gelenek ve göreneğin bireysel girişimleri en küçük ayrıntısına dek

düzenlediği kırsal alanlarda görülmektedir. Mekanik dayanışmanın görüldüğü Ladik'te, iş bölümünün varlığı da görülmekte ve bütünün birliğini güçlendiren eylemleri barındırmaktadır (Durkheim, 2013: 180). Katılımcılarla yapılan görüşmelerde yakın akraba ve komşular arasında daha sıkı ilişki bulunması ve gerçekleşecek düğün deneyimi için dayanışma göstergelerinin görülmesinden bahsedilebilir. Ama katılımcıların söylemlerine bakılırsa bu imece yapılan düğünler artık kendini aşçı kurumsallaşmasına bırakmıştır. Kırsalda görülen düğün pilavı geleneğindeki mekanik dayanışma yerini aşçıların uzmanlaşmasıyla kentte görülen organik dayanışmaya bırakmıştır. Ne kadar kentteki düğün salonu uzmanlaşması henüz köye gelmese de aşçılar kendi düğün konseptlerini oluşturarak kurumsallaşma yaşamıştır.



Şekil 4.1 Ladik'teki düğünlerde rastlanan aşçı kurumsallaşması.

Böylece düğün sahipleri düğüne ayırdıkları bütçeyi artırarak imeceye gerek kalmadan düğünlerini yapabilme seviyesine gelmiştir. Kırsalda görülen mekanik dayanışma da zamanla azalarak kendini organik dayanışmaya bırakmaktadır. Bu durum katılımcılar için olumlu bir değişim getirmiştir. Dayanışma her ne kadar önemli bir değer olarak görülse de bu düğün sahipleri için yorucu ve stresli bir dönem olarak anılmaktadır.

*“...Çok eziyetliydi vallahi. Adamın evi perişan olurdu. Milletten tas tabak dilenirdin mecbur o kadar adama evinde narasın tas tabak. Sonra düğün sonrası dağıtırdın zor yani.” (K.L.5, 72, E)*

“... Eskisi mesela daha farklı yardımlar virilirdi. Komşumun düğünü mü var, toplar giderdin evinde ne varsa kaşık olsun, kazan olsun, sini olsun lazım olan her şeyi toplar verirdin. İstemeye gelirlerdi zaten verirdin yani. Düğün sonrası çok zor olurdu, onları ayıklayıp dağıtması. Şimdi kolaylık aşçı getirir eşyasını, biz kullanırız geri toplar gider. Eskisi zormuş yani şimdi bakınca. Yıpranırdı da tabağın sofraya bezinde ne olursa olsun malın neticede ama işte bugün ona yarın bana diyerekten herkes seferber olurdu.” (K.L.10, 48, K)

Toplum yaşamının zorunlu ögesi olan uyum ve dayanışma Türk kültüründe önem verilen değerler olarak karşımıza çıkmaktadır. Örneğin katılımcılarında sıkça vurguladığı komşuluk kavramı bu değerlerde önemli bir konumdadır. Mahallenin temel niteliklerinden biri komşuluk ve komşuluk ilişkileridir, insanların birbirlerine yakın ve dayanışma içinde olduğu toplumsal bir ortamdır. Bu nedenle, mahalle dayanışma, komşuluk ilişkileri, yardımlaşma ve ortak çözümler bulma üzerine kuruludur (Alver, 2012: 233). Komşuluk ile ilgili olarak “komşu komşunun külüne muhtaç” gibi atasözleri ve “komşu hatırı” gibi deyimler bu değerlerin önemini ortaya koymaktadır. Köylerde düğün için gerekli her türlü malzeme ve fiziki yardımlar eskiden görülse de düğünler geleneksel yaşam biçiminde herkesin dahil olduğu bir yapıdan daha sınırlı ve aile içinde kalan bir yapıya dönüşmüştür. Bu duruma hem günümüz koşullarının iyileşmesi hem de kurumsallaşmaların artması sebep olmuştur diyebiliriz. Kentteki katılımcıların söylemlerine bakarsak bu durum kentte daha kısıtlı ve sınırlıdır.

“Hayır herkes kendisi yapıyor, salonlar aracılığıyla bunu yapıyor...” (K.K.1, 23, K)

“Önceki kadar aldığını düşünmüyorum önceden daha fazla yardım alıyorlardı bi de düğünlerin yerleri değiştiği için düğünler artık evlerde yapılmadığı için düğün salonlarında da çalışanlar olduğu için çok fazla yardım aldıklarını düşünmüyorum eskisi kadar.” (K.K.3, 38, E)

“Yine eski düğünler diyecem eski düğünlerde yardımlar destekler oluyordu ama insanlar artık bu işi şirketlere devretmiş durumda düğün salonlarına devretmiş durumda. Düğün sahibinin yükü azalırken aslında burada işte yardımlaşma da aslında insanların birbirine o dönemde o zamanlarında yardım etme geleneği de ortadan kalkmış oluyor bu dönemde.” (K.K.5, 47, K)

*“Eskiden hizmet olarak alınmış yardım filan. -Peki şimdi?- Şimdi salonda verilen yemeklerde eşten dosttan bilgi tavsiye alınır...” (K.K.9, 64, E)*

*“...Yok pek kalmadı o. Düğün evine hazırlanan yemeklerde alırsanız dışardan geleni ağırlamak için evde yemek bulunsun diye ama eskisi gibi düğünler için almıyoruz. Zaten salonlarda oluyor ya gerek olmuyor.” (K.K.10, 56, K)*

Simmel, kırsalda görülen toplumsal ilişki formlarının kentteki toplumsal ilişki formları farklılık göstermektedir. Simmel kentteki insanlar-arası münasebetlerin kırsala göre daha kısa ve seyrek olduğundan bahseder. Kentli birey nesnelere ve güçlerin devasa organizasyonunda bir dişli haline gelmektedirler. Böylece bireylerin kendi kişisel ilerlemelerini, tinselliklerini ve değerlerini kaybedip, tamamen nesnel bir hayatın formuna dönüştükleri anlamına gelmektedir (Simmel, 2009: 182-183). Simmel, toplumsal formların bireylerin bir araya gelme biçimlerini şekillendirdiğini ve bu biçimlerin zamanla değişerek farklılaşabileceğini savunmaktadır. Toplum büyüdükçe ve karmaşıklaştıkça, küçük ve sıkı kenetlenmiş grupların içsel birliği zayıflamaya başlar. Bu küçük gruplar, başlangıçta birbirine sıkı sıkıya bağlı üyelerden oluşur ve homojen bir yapıya sahiptir. Ancak, toplum büyüdükçe bu içsel bağlar ve dayanışma formları gevşemektedir. Başlangıçta, grupların sınırları çok katı üyeler arasında güçlü bir dayanışma ve birlik vardır ve gruba dışarıdan birinin girmesi zordur. Ancak, zamanla bu sınırlar yumuşamaya başlar. Bu yumuşama, toplumsal ilişkilerin ve etkileşimlerin artmasıyla gerçekleşir. İnsanlar farklı gruplarla etkileşime girdikçe, eski sınırlar daha esnek hale gelir. (Simmel, 2009: 176-177). Toplum büyüdükçe yani kentlerde görülen çeşitli bireylerin, grupların bir araya gelmesiyle iş bölümü de artar, bireylerin görevleri ve rolleri de değişmektedir. Artık ilişkilerde daha rasyonel bir forma bürünmektedir. Düğün pilavı sofralarında da bu katı grupların varlığına dayanan akrabalık bağlarının, komşuluk ilişkilerin getirdiği dayanışma formları günümüzde azalarak yerini daha rasyonel formlara bırakmaktadır.

Katılımcıların yardımlaşma geleneğinin kalktığı ile ilgili söylemleri, düğün pilavı deneyiminde dayanışmanın azaldığının ve daha rasyonel formlara büründüğünün göstergesidir. Yeni düğün uzmanlaşmaları ile dayanışma olgusu azalarak kendini kurumsallaşmalara bırakmıştır. Durkheim'in organik dayanışma

kavramsallaştırması kentteki düğün pilavı deneyiminde gözlemlenmektedir. Artık düğünün bütün sorumluluğu düğün sahibi ve yakınlarının değil kurumsallaşmış firmaların sorumluluğuna bırakılmıştır. Bu durum düğünün gerçekleşmesinde önemli olan yardımlaşma gerekliliğini ortadan kaldırmaktadır. Böylece günümüzdeki dayanışma kültürünün azalmasına sebep olmaktadır. Kurumsallaşma ile düğün sahipleri içinde düğün sofralarının anlam dünyası, dayanışma unsurları, toplumsal ilişkilerin formları değiştiğini söylemek mümkündür. Düğün pilavının hazırlık ve uygulama aşamasında düğün sahipleri elinde bulunan organizasyon seçenekleri değerlendirme ve seçme eylemi dışında yer almayarak yerini bu konuda uzmanlaşmış firmalara bırakmıştır. Düğünlerdeki dayanışmanın azalması düğünlerin anlamındaki birçok faktörün değişmesine ve farklı kültürel normların yer almasına sebep olmuştur.

#### **4.2. Düğün Yemeklerindeki Ritüel**

Ritüel, bir sosyal grup veya kültür tarafından özel bir anlam ve önem verilen, düzenli olarak tekrarlanan ve semboller aracılığıyla belirli mesajları ileten eylemlerdir. Nitekim ritüel kavramına baktığımızda doğrudan kültür ve toplumsal ortamla ilgili olandır (Alver, 2010: 204). Bu nedenle ritüelin en temel özelliği toplumsal olması ve toplumun bulunduğu ortam ya da döneminde oluşarak yaşamasıdır. Nihayetinde toplumun dışında ve ondan bağımsız bir ritüelden bahsedilemez.

*“Bayramlar ve ritüeller, düzenli tekrarları ile kimliği koruyan bilginin iletilmesi ve devredilmesi, böylece kültürel kimliğin yeniden üretimini üstlenirler. Ritüel tekrar, grubun zaman ve mekânsal birlikteliğini garanti eder. Kültürel belleğin ilk örgütlenme biçimi olarak bayram, yazı kültürüne sahip olma yan toplumlarda, zamanın bir biçimi olarak gündelik ve ritüel zamana dahil olur... Ritüeller ve efsaneler gerçeğin anlamını açıklarlar. Onlara saygı gösterilmesi, korunması ve gelecek kuşaklara devredilmesi dünyanın düzenini -aynı zamanda grubun kimliğini- korur.” (Assmann, 2015: 65)*

Ritüellerin toplumsal hayatta bazı görevleri olduğu üzerinden durulmalıdır. Ritüeller hafızayı canlı tutarak yeni deneyimleri beraberinde getirir ve uygulanan zamanın ruhunu da beraberinde taşıyabilmektedir. Törenlerde ritüel olan uygulamaları yapmak hem o grubun kimliğini korumakta hem de grubun gündelik hayatına dinamiklik ve geleneksellik katmaktadır. Bu açıdan baktığımızda “toplumsalın harcında yer almaktadır” (Alver, 2010: 204). Toplumla karşılıklı bağımlılık ve etkileşim ilişkisi olduğundan bahsedebiliriz.

Ritüeller bir bütünü oluşturur. Alver (2010: 204) ritüelin sıradan basit eylemlerin ötesinde, toplumsal hayatı kuran bir bilince dayandığından bahseder. Bu açıdan bakıldığında bilinçli eylemler olarak eylemden maksadın ne olduğu, gelenek ve hayat tarafından belirlenen bir temsil olduğundan bahsedebiliriz. “Toplumsal hayata olan etkilerine bakıldığında ritüellerin sosyal bütünleşmenin önemli bileşenlerinden biri olduğu görülmektedir.” (Yıldız, 2022b: 370). Ritüel, yoğun bir toplumsallaşmaya yol açarken yapılan eylem insanları bir araya getirerek hatta bunu zorunlu kılarak topluluk içinde var olmasını sağlamaktadır (Alver, 2010: 204). Nihayetinde ritüel toplum için vardır ve yine topluluk içinde ortaya çıkar. Ritüelin varlığı o toplum için belli maksat ve anlamları içeren bir dizi değeri de güçlü bağlar ile topluma bağlamaktadır. Böylece toplu durumda yaşamının getirdiği bilinç olgusu da buradaki hafızadan ortaya çıkmaktadır. Baktığımızda kültürel ve iletişimsel bellek arasındaki ayrım da gündelik ve törensel, geçici ve kalıcı, kısmi ve geneller ilişkisi ve bu farklılığın kendine özgü bir tarihi vardır. Kültürel bellek ya da kültürel hafıza gündelik olmayan olayları hatırlama organı olarak karşımıza çıkmaktadır. İletişimsel belleğin ayrıldığı en önemli nokta ise biçimlendirilmiş olması ve törenselliğidir (Assmann, 2015: 67). Bu törensellik ve ritüeller, anlama açıklık kazandırarak, topluma belirli deneyim anlayışı, nasıl davranılması gerektiği konusunda bir reçete sunar ve grupla bir dayanışma bağı aşılar (Alver, 2010: 205).

#### **4.2.1. Düğün Pilavının Sunum Geleneği**

Konya’daki düğün pilavı genellikle yuvarlak masalarda ortaya büyük bir kase içinde yoğurt çorbası (toyga ya da yoğurtlu pirinç çorbası) gelir. Çorbanın bitmesiyle

sıraya uygun olarak etli pilav (veya pilav üstü et), ırmik helvası, bamya çorbası, zerde ve meyve şurupları ya da hoşaf servis edilmektedir. Bütün yemekler herkesin ulaşabileceği şekilde yerleştirilir ve ortada tek tabak olacak şekilde konumlanmaktadır. Misafirlerin takviye istemesi çok olağan bir durum olarak görülür ve eğer yemek varsa mutlaka masadaki yemekler tazelenir.

*“...bu sektör haline geldiği için çok daha düzenli çok daha prensipli şekilde sunum yapılmakta. Arada dolaşan garson denilen gençler tarafından sırasıyla işte çorbası pilavı zerdesi diye imkanlar ölçüsünde sunum yapılmakta”* (K.K.2, 63, E)

*“Eskiden toplu gelirdi iki tabak pilav gelirdi 3 4 tabak zerde gelirdi 2 tabak çorba gelirdi. Ama şu pandemiden sonra herkese ayrı ayrı veriyor çoğu öyle yapıyor ama öyle imkanı olmayan yine toplu veriyor.”* (K.K.4, 66, K)

*“Aynı eskiden de şimdiki gibi ortaya konur herkes yer ortadan şimdi bi pandemiden sonra ayrıldı hincide pandemi gibi veriliyo bazı yerler ama çoğu eskisi gibi tek tabak.”* (K.K.7, 56, K)

*“Biz çocukken sade pilav gelirdi tabakta eti ayrı gelirdi. Şimdi pilav üzeri et gelirdi. Ortaya gelirdi herkes kaşığına daldırır. -Şimdi nasıl peki, bir değişim var mı?- Şimdi bildiğimiz sofralar işte. Sırayla tabaklar geliyo. Hastalık zamanı ayrı verenler oldu ama sonra kalktı hemen o hastalık bitince eski usule döndü.”* (K.L.3, 36, E)

Hem kentte hem de kırsalda düğün pilavı geleneğindeki ortadan yeme usulü yıllardır devam eden bir gelenektir. Lakin zamanın ruhuna göre bazı dönemlerde birtakım değişiklikler yaşamıştır. Örneğin Covid19 pandemisi Konya düğün pilavının sunumunda da değişikliklere sebep olmuştur.

Türk kültüründe ortadan yemek yüzyıllar boyunca görülen bir usuldür. Sofrada ortadan yemek yenmesine rağmen herkesin ortadaki tabaktan kendi önünden yemesi, yemek yerken konuşmaması, kaşığına yemek tabağında ve ağzı açık bir şekilde bırakmaması gibi sofraya kurallarına tabidir. Odabaşı ortadan yeme adeti için “düğün yemekleri aynı kaptan, ortadan Müslümanın tükrüğü Müslümana şifa varsayarak yenilmektedir” (Odabaşı, 2001: 86) tabirini kullanmaktadır.



Şekil 4.2 Bir düğünden düğün pilavı sunumu (Aytekin 2022)

Konya ve Ladik'te yapılan görüşmelerde katılımcılar ortadan yemenin bolluk, bereket ve muhabbet getirdiğinden bahsetmiştir. Bu kodlar ile ortadan yemenin dini ve kültürel anlamları olduğunu söylemek mümkündür. Bazı katılımcılar ise ortadan yeme geleneğinin devam etmemesi gereken bir usul olduğunu vurgulamıştır.

*“Eskiden gelmiş bir gelenek olduğu için geleneğimizi devam ettiğimizi düşünüyorum ve bence bu zevkli oluyo. Kimin ne kadar yediği de belli olmuyo hem.”* (K.K.1, 23, K)

*“Ortadan yemek bazı insanların yadırgadığı bir mevzu, özellikle Konya dışından gelenlerin yadırgadığı bir mevzu. Ama Konyalılar bunu benimsemiş durumda bi ara herkes tek yiyecekti böyle bir organize yapıldı ama bu verimli olmadı tutmadı da. -Neden tutmadı?- Ortadan yemenin bereketi ve şeyi daha açıktı daha çok kaynaşmaya vesile oldu daha samimi ortam aynı masada farklı kişiler birbirlerini tanımaya da aynı tase aynı yemeğe kaşık sallamak bi muhabbeti oluşturdu bu da yani eşitliği ve ikramdaki fırsat eşitliğini gösteren bir şey. Kaynaşmaya vesile olduğu için çok verimlidir. Ondan da tutmadı bence.”* (K.K.2, 63, E)

*“Bazılarına göre tiksiniç bazılarına göre iğrenç gelebiliyor ama ben o kadar takmıyorum ya. Ortadan yiyebilirsin ben çok takmam ama bu birazda yanındaki insanların nasıl yediğine göre değişiyor onların tavrına göre değişiyor. -Nasıl değişiyor?- Onlar eğer seni iğrendirmiyorsa sorun yok bence.”*

*Pandemide falan kalktığı olmuştu bence iyi olmuştu yani çokta iyi bişey değil.”*  
(K.K.3, 38, E)

*“Yani bence bi sakıncası yok belki bu kültürde büyüdüğümüz için beni rahatsız etmiyor. Öyle olduğu için bu durumun böyle olmasını pek sorgulamadım.”* (K.K.5, 47, K)

*“Ortadan yenmesi biraz önceki dediğimle aynı aslında yiyoduk hiçte bişey olmazdı. -Peki ortadan yenmesi sizin için ne ifade ediyor?- ne bileyim bereketi artıran bişey muhabbeti artıran bişey rahatça da yedik. Şimdi işte pandemiden sonra herkes daha da bişey oldu değişti yani benim çekincem olmuyor. Pandemide bi dönüldü ayrı yemeye falan da hiçte bişey olmaz yani.”*  
(K.K.6, 61, K)

*“Ne diyelim. Biz köylüler olarak hoş görüyoruz. Ortam değişti tabi. Eskiden peygamber efendimizden toplu yemeye sünnet deniyordu. Ama şimdi hastalıklar çıkınca ayrı yemek daha elzem oldu.”* (K.L.4, 57, E)

Katılımcıların, Konya’da düğün pilavının ortadan yenmesi farklı bölgelerden gelenler için yadırganan bir durum olduğundan da bahsetmişlerdir. Katılımcılar bu kültürde büyüdüğü ve şimdiye kadar düğün pilavını ortadan yedikleri için bu durumu yadırgamadıklarından bahsetmişlerdir. Katılımcılar için ortadan yemek kaynaşma, samimiyet, muhabbet, fırsat eşitliği, paylaşmak gibi anlamları içermektedir. Ortadan yeme usulünü dini yönden bereket olarak görme eğilimi de oldukça fazladır. Bu durum ortadan yemenin inancı yansıtan bir eylem olduğu hususunu akıllara getirmektedir. Lakin günümüzde artan hastalık riskleri bu usulün kalkması gerektiği yönünde düşünceleri de beraberinde getirmektedir. “Bireyler, artık nasıl giyinmek gerektiği, ne yemek gerektiği, sağlığa nasıl dikkat edilmesi gerektiği ve nerede rahatlamak gerektiği gibi pek çok yaşam tarzı olanağıyla karşı karşıyadır” (Giddens, 2008: 366). Bu durum da değişen dünyadaki riskler açısından bazı geleneklerin sorgulanmasını ve bireysel açıdan bazı seçimleri ve faktörleri görmezlikten gelinemez bir noktaya taşımaktadır. Her ne kadar gelenek ve dini faktörler ritüelin devamı konusunda manevi duyguları barındırsa da hem kentteki hem de Ladik’teki katılımcılar için sağlık faktörü öne geçebilmektedir.

*“Aslında ben ortadan yenmesi taraftarı değilim. -Neden peki?- herkesin kaşığı ağzına giriyor bir daha oraya girip çıkıyo ama mecbur kaldığın*

*zaman eskiden yiyorduk... Yani bakınca da peygamber efendimiz sünnet diyor şu zamanda bana çok doğru gelmiyo pek bana doğru gelmiyor iyisi de var hastası da var sağlıklı da var kimde ne olduğunu bilemiyoruz. -Eskiden yiyip şimdi yememenizin sebebi nedir?- Eskiden bu kadar kalabalık değilmiş şimdiki kadar kalabalık değilmiş düğünler şimdi herkes çok kalabalık eşi dostu çevresi onun için pek uygun değil ama ben gittiğim zaman tabağımı birde kaşığımı alıyorum götürüyorum yiyeceğim kadarını alıp yiyorum.” (K.K.4, 66, K)*

*“Ben pek ortadan yemiyorum. Tabak istiyorum ayrıyeten verirlerse yiyorum. Yani eğer mecbur kalırsam yiyorum. Ama genelde çoğunlukla ayrı pilav et istiyorum. Nazımın geçtiklerine söylerim yani. Yani her şeyin usulü vardır yemenin de. Toplum içinde ortadan yenmemesi lazım. Sağlık içinde iyi oluyor ayrı yani.” (K.L.7, 40, E)*

*“Yani bence hiç güzel bi şey değil en azından akrabanla tanıdıkla oturunca bi gideri varda bazen yabancıyla denk gelebiliyor bu yani bence hiç hoş bi şey değil yani. Kimi hasta kimi sağlıklı olduğunu da bilemiyon. Hiç güzel bi şey değil özellikle çorbada hoşafıta hoş bi şey değil. Bence kalkmalı yani bi çaresi bulunmalı bence yani.” (K.L.8, 25, K)*

*“Valla sağlık yönünden sakıncalı ama Allah’ın şiyine de her attığın kaşıқта kısmet olur hayırlı olduğunu da söyleyenler var. Ha sağlık yönünden sıkıntı hastalık bulaşma yönünden sıkıntılı yani. O açıdan belki değişim olabilir bu pandemiyle geldi bi ayrı tabak meselesi ama çok sürmedi geçildi eski usule. Benim için hangisi daha iyi oldu dersen de ayrı olsa güzel olur yani.” (K.L.9, 60, K)*

Konya ve Ladik’teki katılımcılarının söylemlerine bakılırsa ortadan yemek ile ilgili anlamlar kent ve kır özelinde paralellik göstermektedir. Ortadan yemek bazı katılımcılar için her ne kadar geleneğin devamı olarak görülse de bazı katılımcılar içinde değişen toplumsal dinamikler ve endişeler hassasiyet, nüfusun artmasındaki olumsuz yan, hijyen sorunu gibi faktörler görmezden gelinememiştir. Küreselleşen dünyada toplumsal yaşamı etkileyen çevresel, kültürel, besinsel tehditlerle beraber risklerde artmıştır. Ulrich Beck, riskler ve küreselleşme hakkında çok şey yazmış ve bu etkenlerin küresel bir risk toplumunun oluşumuna katkıda bulunduğunu belirtmiştir. Beck’in kavramsallaştırmasına bakarsak modern toplum risklerle dolu bir dünyayı beraberinde getirmiştir (Giddens, 2008: 1017).

*“Teknolojik değişim gitgide hızlanarak ilerleyip yeni risk biçimleri ürettikçe, biz sürekli olarak bu değişimlere karşılık vermeli ve uyarlanmalıyız. Beck’in savına göre, risk toplumu çevresel ve sağlıkla ilgili risklerle sınırlı değildir; o, çağdaş toplumsal yaşamın içerisindeki bütün bir birbiriyle ilişkili değişimler dizisini içerir: Değişen çalışma örüntüleri, artan iş güvenliksizliği, geleneğin ve göreneğin öz-kimlik üzerindeki azalan etkisi, geleneksel aile örüntülerinin aşınımı ve kişisel ilişkilerin demokratikleşmesi.” (Giddens, 2008: 1017-1019)*

Bu riskler beraberinde toplumu, besin tüketen herkesi etkileyerek küresel risklerin olumsuzluklarını beraberinde getirmektedir. Mesela yakın geçmişte görülen *domuz gribi, kuş gribi, deli dana, covid’19* gibi hastalıklar dünyada sağlık krizi yaratmıştır. Bu hastalıklarda beraberinde toplumun besin maddelerini tüketirken sofrada adabını, dini değerleri, geleneksel değerleri bir kenara bırakarak risklerin getireceği olumsuzluklar modern insanda daha çok yankı uyandırmaya başlamıştır. Bu yankının insanların besinleri tüketme alışkanlıklarının değişmesine yol açtığını söylemek yanlış olmaz.

#### **4.2.1.1.Covid-19**

Covid-19 olarak anılan koronavirüs hastalığı Çin’in Vuhan kentinde ortaya çıkarak tüm dünyayı etkisine altına almıştır. 12 Mart’ta Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından pandemi ilan edilmesine sebep olarak tüm dünyayı alarına geçirmiştir. Çabuk bulaşma özelliği ile insanoğlunu tehlike altına almıştır. Büyük ölçüde solunum yolu rahatsızlıklarına sebep olan ve kronik hastalıklarında habercisi olarak insanların hayati tehlike yaşamasına sebep olmuştur. Bütün dünyada görülen bulaşıcı hastalık birçok toplumsal etkiyi de beraberinde getirmiştir. Küresel açıdan herkesi etkisinden alarak her toplum için tehdit oluştururken toplumların kendi özelliklerine göre hastalığa karşı aldığı önlemler, politikalar ve insanların etkilenme boyutları farklı olmuştur. Salgının dünya genelinde ve büyük çapta yaşanması sebebiyle toplumsal değişimi ve toplumsal etkileri kaçınılmaz olmuştur.

Dünya çapında etkili olan virüs sebebiyle gündelik yaşam büyük ölçüde değişmek zorunda kalmıştır. Devletlerin uyguladığı politikalar insan sağlığını korumak için bazı kısıtlamaları içermiştir. Örneğin zaman zaman evden çıkmak kısıtlanırken insanların temel ihtiyaçlarını karşıladığı marketlerin bile kapanması insanların daha çok evde vakit geçirmesine neden olmuştur. Bu durum bütün yeme içme ihtiyaçlarının evde karşılanmasını gerektirdiği için yeme içme alışkanlıklarının büyük ölçüde değişmesine neden olmuştur. Bulaşma riskini artıran alanların kapanması ile online alışverişte artış olması kaçınılmaz olmuştur. Böylece covid-19, yeme içme mekanlarının paket servise geçerek bireylerde bıraktığı etkinin ve daha önce görülen davranış şekillerinin değişiminin anlaşılmasında önemli bir parametre olmuştur. Özetle “salgının toplumsal etkileri arasında sağlık sektörü başta olmak üzere, tarım ve gıda, eğitim, turizm, perakende gıda, hizmet gibi sektörlerde yaşanan değişimler yer almaktadır” (Uzun 2023:33). Salgın döneminde daha az kişinin katıldığı etkinlikler, virüsün yayılma olasılığını azaltmaktadır. Salgın döneminde dünyadaki birçok kurumda bulaşma olasılığını azaltmak için bazı önlemler almak zorunda kalmıştır. Bu durum birçok kişinin katılımıyla düzenlenen düğünlerde de görülmüştür. Bu önlemlere örnek olarak düğünlerdeki yemek masasında az kişinin bulunması, büyük toplantılardan kaçınılarak bulaşma riskini minimize etmeye yönelik olabilir. Yine yemek masalarındaki hijyen ve güvenlikte sofradaki oturma düzenini değiştirmiştir. Salgın döneminde toplumun genel sağlığını korumak için bu önlemler önemli bir konumdadır. Düğün yemeklerindeki bu tür düzenlemeleri yemek sofralarında, düğün mekanlarında ve yemek servis düzenlerinde bulmaktayız.

Hem kentte hem de kırsalda yaptığımız görüşmelerde covid-19 salgınının bulaşma riskine karşı düğün pilavı deneyimindeki sofralarda düzenlemeye gidildiği saptanmıştır. Salgın riskine karşı önlem olarak düğünlerdeki yemekler ayrı ayrı ve kişiye özel olarak servis edilmiştir. Bu sunum gündelik hayattaki bir sofrada daha çok geleneksellikten modernliğe geçiş olarak algılanırken; pandeminin getirdiği risk sebebiyle zorunlu bir değişim olarak görülmesiyle toplu yenen sofralar için normal ve olması gereken bir değişim olarak karşılanmıştır. Bu servis usulü pandemiden sonraki bazı düğünlerde de görülebilmektedir.

*“Tek tabak tek tabakla yenirdi hiçte bir şey olmazdı. Bereketli de olurdu muhabbetli olurdu. Şimdi bile Konya’ımızda böyle hiçte bişey olmazdı öyle olması.” (K.K.6, 61, K)*

*“Pilav ortadan oluyor. Sulu yemekler ayrı oluyor. Eskiden 3 4 yıl öncesine kadar her şey ortadan oluyordu. Bizim memleketimizde yemekler büyük bir sinide etli pilav olacak şekilde ortadan olurdu. -Bugünün düğünlerinde değişim var mı peki?- Var tabaklar ayrıldı bazen herkese tek tek veriliyo tabldotlarda bazen de ortadan ama eskisinden daha muntazam. İşte herkesin önüne ikişer üçer tabakla yemekler geliyor ortadan.” (K.K.9, 64, E)*

*“Normal tabaklarda ortaya konuyor pilav üstü et işte taslarda çorbalar. Herkes aynı tastan kaşıkla yiyorlar. Ama korona dönemi mesela benim düğünümde yaptırıldılar ayrı tabakta hem yemek yetişmemiş hem sıkıntı olmuş soğumuş beğenilmemiş. Hemen akşamına eski düzene dönüldü ortadan yenildi yani. O biraz imkansız ayrı tabakta verilmesi.” (K.L.8, 25, K)*



**Şekil 4.3** Konya'daki bir düğün salonundan düğün pilavı sunum örneği (*Mavera Düğün Salonu 2021*)

Covid19'un bulaşma riskine karşı fiziksel mesafe önlemleri önemlidir. Salgın döneminde birçok devletler ve sağlık otoriteleri sosyal mesafe kuralları belirlemişlerdir. Bu kurallara göre salgın döneminde insanlar arasında en az 1-2 metre mesafe bırakılması önerilmiştir. Düğün pilavı sofrasındaki düzenlemelerde, sosyal mesafe kurallarına uyulduğunu gösterir. Şekilde görülen masanın dizaynı hem yemek yiyenlerin birbirlerine mesafeli oturmasını hem de aynı tabaklarda yemek yenmesini engelleyen bir şekilde düzenlenmiştir. Bu düzen sosyal mesafe ve sağlık risklerinin bir

göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Sandalyelerin uzak mesafelerde yerleştirilmesi, insanların birbirlerine olan fiziksel temasını azaltarak virüsün bulaşma riskini düşürmeye yardımcı olmaktadır. Bu göstergeler risklere karşı güvenlik önlemlerinin alınmasıyla düğün pilavı deneyimi yaşayan kişiler için daha güvenli bir şekilde tüketimi sağlamaktadır. Uzak mesafeli sandalyeler ve masadaki kişi sayısının azalması da misafirler arasındaki sosyal iletişimi azalttığı söylenebilir.

#### 4.2.2. Geleneklerin Göçü

Geçmiş ve günümüz arasında sosyal değişmeden bahsedildiğinde bu değişimin öncelikli olarak örf ve adetlerin sürdürülmesi konusunda olduğu anlaşılabilir. Birlikte geçmiş zamanlarda aile kurumunun gelenek ve göreneklere bağlı olduğu yaşam tarzı, milli ve dini geleneksel uygulamaların esnetilmeden sürdürülmesi ile ilişkilendirildiği birçok durum mevcuttur (Güngör, 1996, s, 87). Toplumdaki her türlü değer aynı konumda, seviyede ve eşit düzeyde olmamakla birlikte kendi aralarında da bir hiyerarşiye sahip olabilmektedir. Bu noktada töresel geleneksel ve göreneksel değerlerin değişim güçleri de farklılaşmaktadır (Aydın, 2017: 224). Nitekim geçmişte baktığımızda her değer de kendiliğinden oluşmamaktadır. Değer grupları kültürel yapının ve temsilin sonucudur ki her zaman özel motifler, beklentiler, umutlar ve hedeflerle desteklenir ve yaşandığı zamanın çerçevesi ile biçimlenerek konumlanmaktadır (Assmann, 2015: 98). Bu noktada toplumsal hafıza konusu karşımıza çıkmaktadır. Her toplumda hafıza, kendine has temalar ortaya çıkarmaktadır (Karaarslan, 2019: 19). Bu temalar ise o toplumdaki oluşan geleneksel değerlerin, ritüellerin, deneyimlerin özgünlüğünü barındırmaktadır. Toplumsal hafızanın önemi de bu temaların korunması ve aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Her toplum kendi geleneksel değerlerinde bu temaları koruma ve aktarma da kendilerine rol biçerek kendi tarihsel ve kültürel sosyal bağlamını günlük ya da töresel her durumda yaşam pratikleriyle şekillendirme yoluna gitmektedir.

Ritüeller ve töresel her mevzu toplumsal hafızada canlı tutularak ortak değer ve inançları paylaşmayla mümkün olabilmektedir. Assmann'ın ifadesiyle: "İletişimsel bellek yakın geçmişe ilişkin anıları kapsar. Bunlar kişinin çağdaşları ile paylaştığı

anırlardır. Bunun en tipik örneği kuşağa özgü bellektir. Bu bellek tarihi olarak grupla bağlantılıdır, zamanla oluşur ve zamanla yok olur; daha açık ifade edersek taşıyıcıları ile sınırlıdır. Sahibi öldüğü zaman bir başka belleğe yer açar.” (Assmann, 2015: 58). Eğer taşıyıcılar aracılığıyla bu aktarım canlı tutulmaz ise toplumun geleneksel değerleri zamanla aktarılan miras erozyona uğrayabilmektedir. Her ne kadar ilk bakışta insan hafızası öznel tecrübelerle dayanan ve bireye özgü bir sistem olsa da her öznel tecrübe sosyal koşullarda aktarılan mirası da barındırmaktadır. Nitekim öznel tecrübe yine sosyal çevrenin niteliği ve niceliğiyle oluşmaktadır (Karaarslan, 2019: 62). Sosyal çevredeki yaşanan süreçlerle insan hafızasında ve nihayetinde toplumsal hafızada bazı algılar oluşmaktadır. Nitekim toplumdaki değerlere baktığımızda süreklilik ve geleneksel değerlerdeki her derin kopmayla birlikte yeni bir başlangıç aşamasında bir “geçmiş” algısı oluşmasına yardımcı olur. Bu noktadan hareketle yeni başlangıçlar, restorasyonlar hep geçmişe dönüş ve ondan destek alma biçiminde ortaya çıkabilirken; geleceği ürettikleri, yeniden kurdukları, kapsadıkları ölçüde geçmiş keşfedebilirler (Assmann, 2015: 41). Eğer bu keşif zamanın ruhuna uymuyorsa ve doğru çaba ve aktarımla yapılmaz ise toplumsal hafızanın canlılığı söner ve her kültürel pratiğin bir noktada toplumla bağını koparma yoluna girmesi kaçınılmaz olacaktır.

*“Eski Mısır kültürü dünyanın devranını sağlamak için belli çabaların gerektiğine ilişkin güçlü bir kaniya sahipti. Bu çabalar, kitaplardan çok ritüellerde yer edinen bir bilgi merkezinin kuşaktan kuşağa geçişini sağlayacak ritüel ve düşünsel nitelikli çabalardı. Eğer gelenekler doğru olarak uygulanmazsa dünya ve gökyüzü (evren) yıkılır. Geleneklerin doğru olarak uygulanması ise bilgiye ve ona bağlı resmi belleğe (“officium memoriae”) bağlıdır.” (Assmann, 2015: 96)*

Şüphesiz geleneksel değerler sadece zamanın ruhuna ya da sürekliliğin azalmasıyla erozyona uğramamaktadır. Aynı zamanda değişen, onlara verilen önem derecesi, algılanış biçimi de rol oynamaktadır. Değerler mutlak olsalar bile toplumsal yansımaları değişken olabilmektedir. “Çünkü yansımaları bulduğu toplum değişmektedir.” (Aydın, 2017: 225). Bu noktadan hareketle toplumun kendi

döneminin düğünlerinde geleneksel değerlerin yanında dönemi içinde kendine has geleneksel ya da modern bir sınırlamalar bulunmaktadır. Ama zamanla bu sınırlar farkında olarak ya da olmayarak aşılabilir ya da daralabilir. Baktığımızda değişen ya da doğrudan aktarılan gelenekler farklı atmosferlerde ve şartlarda kendilerini bulabilmektedir. Gelenekler kendi döneminde toplum tarafından deneyimlenirken hafızanın bazı yansımaları olabilmektedir. Eskiye yerinden ederek modern kültürün yeni değişkenlerinin gelenekler içinde yaşamaya başlaması insanda özleme dayalı hisleri ve geçmişe bağlı kalan buruk anıları uyandırabilmektedir. Görüşmeler esnasında katılımcılar sözlerine genelde “eskiden” diyerek başlayıp geçmişe özlem ve yaşanmışlığın verdiği hüznü hatırlamıştır.

*“Eskiden bizim zamanımızdaki adetlerden tek bi tane yapılan düğünlerde yemek verilmesi kaldı. Benim dönemle şindikilerin arasında dağlar kadar fark var. Şindi hiç Bi alakası yok eskiyle. Cuma gününden başlardı eskiden düğünler her gün yemek verilirdi mesela her gün insanın karnı düğünde doyardı. Sülalecek yemek hazırlanırdı kız gelin edilecek diye kazanlar hep kaynardı. Biz hep böyle evlendik çok fark var yani. Kalan bi işte bir öğün yemeğimiz kaldı başka kalmadı. Gişiler olsun saç örmeler, kına yakmalar, düğün urbaları olsun, tillere serilen gelinin kıyafetleri olsun kalktı hep. Şindi bişiy yok bi kuru düğün kaldı.” (K.L.9, 60, K)*

*“Valla düşüneyim yani çok fark var mutlaka. Şindiki düğünleri düşününce bişey kalmadı ki. Şindi bi isteme bi kına bi de düğün bitiyö. Eskiden çok daha çetrefilli adetler vardı. Geline sürekli bi adet yapmaya gidilirdi. Kınalar yakılırdı lokumlar yinirdi ne bileyim farklı farklı adetler varıdı. Ama şindi gelinin evine bi kız almaya gidilir. Salonda kına yakılıyo yalan yanlış ele azıcık tamam. Gelinin evinde çok yemek yinirdi kalmadı şimdi bi oğlan evi yemek viriyor bi öğün onu yiyoz bitti.” (K.L.10, 48, K)*

*“Gelinin saçını taramaya örmeye gelinirmiş gelini ortaya oturtulup. Eskiden gelinle arkadaşları akrabalarla ziyarete gidilirdi. Evlenmemiş bekar arkadaşlarıyla ziyaret yaparlardı akrabalar ikramda bulunurlardı. Akrabalarla bir nevi vedalaşmış oluyor. Ama şimdi bunlar kalmadı... Ama eski samimiyet düğünlerde. Eskiden daha güzeldi düğünler daha samimiydi gelen her misafir düğünü sahiplenirdi. Şimdi öyle değil niye öyle değil çünkü düğüne davetliler yiyip bakıp gidiyor. Sahiplenirdik eskiden sabahtan yapılacak edilecek şey var mı diye düğün evini sürekli yoklardık. Kalmadı şimdi onlar.” (K.L.2, 35, K)*

*“Mesela küçük gişimiz vardı koltuk gişimiz vardı, düğünlerimiz yorgan kaplatmamız vardı oralarda filan yimek verirdik. Güzelce damada yüzük dakardık kaçır giderdi. Şimdi hep kaldırdılar. Hep geleneğimize göreneğimize bağlı olsak olmaz mı? Çocuklarımıza ne anlatacaz? Bişicikten haberleri olmayacak. Gelenek görenek gidiviri. Ne bileyim işte dedim öncede evlerde yiridik şimdi sokaklara döküldük salonlara döküldük. Böyle yani.” (K.L.6, 48, K)*

Köyde yaptığımız görüşmelerde geleneksel düğün uygulamalarının birçoğunun artık yapılmadığı ve unutulup gittiği yönünde ifadeler yer almıştır. K.L.6'nın *“Çocuklarımıza ne anlatacaz? Bişicikten haberleri olmayacak. Gelenek görenek gidiviri”* cümleleri toplumsal hafızaya atıfta bulunur niteliktedir. Geleneksel uygulamalar yapılmadığı ve unutulduğu takdirde bir sonraki kuşak için geçmiş anılar dışında bir şey ifade etmeyeceği mümkündür. Toplumsal hafıza bu geleneksel değerleri canlı tutmaz ve ritüel olmaktan çıkar.

Düğün törenlerindeki atmosfere baktığımızda geleneksel ya da modern olsun doğdukları ve büyüdükları toplumun içinde uygulanan geleneklerin korunması ve sürdürülmesi önemsenen bir değerdir. Yaşamın içinde gerçekleşen birçok değişime direnen geleneksel değer varken kimisi ise yok olup gitmektedir. Ladik'teki katılımcılar ile yapılan görüşmelerde Konya düğün pilavı geleneğinin ritüel olarak törenlerde sürdüğü lakin bu değerden bazı usullerin kaybolduğu vurgulanmıştır.

*“Şöle bişiy önceden sırayla yenirdi büyükler önce küçükler sonra yirdi şimdi sıra sallama yok hemen babası bir karış sakalılı dursa şorda çocuğu torunu yir gider babaya yir virilmez. Saygı sevgi kalmadı hürmet kalmadı. Önceden sırayla ev ev yinirdi ihtiyar ihtiyarla yirdi. Şimdi kalmadı. Eveli sandalye de yoğudu evde sinide anam babam oturulurdu.” (K.L.1, 73, E)*

*“Evet önceden sıra bekleme vardı. Önce erkekler sonra kadınlar yirdi ama şimdi hep beraber başlanıyor. Büyük küçük muhabbeti vardı bi de çocuklar en son yirdi. Ama şimdi herkes herkesle beraber yiyor. Biz çocukken büyükler kovalıyordu gidin siz az sonra gelin diye. Ama şimdi herkes birlikte yiyor. Akranıyla da yiyor küçüğüyle de büyüğüyle de yiyor. Şimdi iyi.” (K.L.3, 36, E)*

*“...Önce büyükler yir şimdi küçükler yir büyükler bekler. Öyle saygı kalmadı. Masayı kapan oturu. Hatta erkekler yirdi kalanı kadınlar yirdi*

*kadınlar zaten çok gelmezdi yakın akraba olanlar giderdi. Bi de eskiden çocuklar gitmezdi. Anca kaşığı alıp gelirse arkadan o da erkek çocukları. Kız çocukları evden çıkmazdı gitmezdi düğüne.” (K.L.4, 57, E)*

Sofra adabı, sofraya kuralları ve yeme içme biçimleri o kültür için uygarlaşmanın bir parçasıdır ve toplumsal yaşantı için bize toplumsal davranışlar hakkında bilgi vermektedir (Elias, 2004: 143). Sofrada adabının yanında bir de sofradaki oturma biçimi ve sofrayı kimlerle beraber paylaştığında kimi kültürde önemli görülmektedir. Bu durum sofradaki cinsiyetler arasındaki farklılıklara atıfta bulunurken kuşaklar arası statünün yanında yaş ve sınıfların konumunun da belirleyici olmasına işaret edebilmektedir. Konya düğünlerinde Ladik’teki katılımcılardan bazıları düğün yemeği sırasında eskisi gibi yemek yeme sırasının, yaşa ve cinsiyete bağlı konumlandırılmalarının kalmadığını vurgulamıştır. Katılımcılar bu durum için saygı, sevgi ve hürmetin kalmadığı yönünde düşünülmesine sebep olmuştur. Nitekim bu durum günümüzdeki sofraya adabındaki oturma biçimlerinin cinsiyet ve statü konumlarının bulanıklaşmasına ve yaşa bağlı konumlandırmanın da geçerliliğini kaybetmesine sebep olmaktadır. Böylece belli yaş ve statülerin paylaşıldığı düğün sofraları kendini daha nötr sofralara bırakmıştır.

Kentteki katılımcılar geçmiş adetlerinden bahsederken kentteki adetler dışında genelde kendi köylerinin adet ve usulleriyle artık karşılaşmadığı konusuna vurgu yapmıştır. Kent yaşamındaki geleneksel usullerin değişimleri salon düğünlerine geçişle bağdaştırırken geleneksel uygulamaların bahsi geçince köylerindeki uygulamalar ile bağdaştırma yoluna gitmişlerdir.

*“Bizim köyde deve yapıyolar iki tane deve iki tane sopa yukarda kafası var arkasında adam var deve var altında adamlar onla geziyolar öyle köy meydanında geziyolar işte böyle değişik bi adet var işte esnaflardan biraz para topluyorlar gezenler falan. Bunu düğün için yapıyorlar yardım olsun diye. Gelin almaya giderken de aynı şeyi yapıyorlar işte aynı şekilde deve önden gidiyor. Önceden atla alıyorlardı mesela şimdi normal arabayla alıyorlar...” (K.K.3, 38, E)*

*“...biz kızı veriyoduk lokum yenirdi verirlerdi ilk sözde ha merkezde nişan deniyor bizim köye ait derbentte dua işte kadınların dernek erkeklerinki çorap giyiyirdi yün çorap. Yün çorap parayla çeyizimizdi bizim yün çorabıdı.*

*Mesela oğlan evinden yüz kişi çorap giymeye gelecek bize işte zenginler para verirdi ama benim eyizimeydi yani eyizim o parayla bana gelirdi. Ben iki tane bilezik aldım o iki bilezikle evlendim. Yani bu çok iyi bir yardımdı, çok güzel çorap parası geliyordu. Yani orabı giyerlerdi para atarlardı, gelin kız çorap satar gibi mesela annem ben çocukken başlardı ormeye mesela senelerce kadın için erkek için rerdi hep. Bu gelin kıza olan bi yardım oluyo. Çeyiz için ha fakirse anası babası alıyo parayı.” (K.K.7, 56, K)*

*“Bizim memleketimizde hadimde düğün sahibine yardım etmek için mahalleli evinden süt, baklagil, patates gibi evinde ne varsa götürürdü. Erkeklerde dağlarda odun toplardı yemeğin ateşini yakmak için. Bunlar bizim adetlerimizdi geleneğimizdi bence. Ama kalmadı tabi. Öyle düğünlerde kalmadı şimdi. Ama Konya merkezde nasıldı bilmiyorum.” (K.K.9, 64, E)*

Katılımcılar bahsettikleri geleneklerin artık günümüzde pek rastlanmadığını belirtmişlerdir. Ayrıca bahsi geçen geleneklerde dayanışma vurgusu yapılmıştır. Geleneklerden bahsederken dayanışmanın artık görülmediğine de vurgu yapılmıştır.

Konya düğünlerde yemekler sabah namazında önce hazır edilirdi. Daha sonra pişen yemekler sabah namazından çıkan cemaati karşılamak üzere üstleri sinilerle örtülürdü. Kazanlar imamın yaptığı dua ile açılarak yemekler tadılır (şekil 4.4). Bu esnada düğün sahiplerinin ileri gelenleri aşçıya ve yemeği servis edecek garsonlara bahşiş verir. Bu adete “kazan açma” adeti adı verilmektedir (Odabaşı, 2001: 85).



şekil 4.4 Düğün Pilavı Kazan Açma adetinin gerçekleştirilmesi

Kazan açma adeti hakkında Ladik'teki katılımcılar, eskisi kadar törensel uygulanmadığını ama yine de bu adetin düğünlerde devam ettiğini belirtmiştir. Söylemlere göre kazan açma adetinde kadınlar rol almamaktadır. Katılımcıların bu konudaki ifadeleri:

*“...eskiden onunda seromonisi vardı toplanırdı millet başına. Şimdi okunuyo açılıyo kimse de gidip bakmıyor kendi aralarında oluyo.”* (K.L.3, 36, E)

*“...Eskiden kazan açma duası filan kalmadı. Aşçılar kendi aralarında yapıyolar para almak için duayı.”* (K.L.5, 72, E)

*“Dua filan yine edilir. Mesela oğlum evleneli üç sene oldu okuttuk hoca getirdik. Daha kimse kaşık sunmadan bereket babında duasını etti. Eskiden şey olurdu kız çocuğunu bi de oğlan çocuğuna yidirirlerdi. Bereket olsun diye önce kız çocuğuna pilavı yidirirlerdi. Kız çocuk demek bereket demek. Bunlar filan kalktı. Bahçede filanda ne çıkarsa önce bereket olsun diye kız çocuklarına yidirirler ya o hesap...”* (K.L.6, 48, K)

*“...kazanlar açılırken ediliyor diye biliyorum ama kadınlar pek şahit olmuyo o olaya daha çok erkekler aşçıyla hallediyor onu. Devam ediyor mu bilmiyorum ediyordur herhalde. Kalmadıysa salonlarda kalkmıştır belki köylerde devam ediyordur.”* (K.L.10, 48, K)

Konya'daki katılımcılar ise kazan açma adetinin devam ettiğinden bahsederken bu durumun törensel bir uygulama olmasıyla ilgili bir vurgu yerine sadece devam ettiği konusunda bilgi vermiştir. Yine salonlar aracılığı ile bu adetin düğün sahipleri ve salon çalışanlarının kendi aralarında yaptıkları hususunu vurgulamışlardır. Söylemlere göre bu adette artık misafirler rol almamaktadır.

*“Kazan açılırken dualar oluyor eşim hoca onu çağırırlar dua ettirirler ama bu öyle açıktan yapılan bir şey değil eskiden öyleydi ama şimdi salonlarda arka planda yapılıyor. Yakınların buna şahit olurdu eskiden ama salon olunca şahit olunmuyor...”* (K.K.6, 61, K)

Ayrıca düğün pilavı sofralarında hem sofranın bereketi için hem de çift için sofranın da yapıldığına rastlanmaktadır. Katılımcılar dua etme eyleminin nadiren görüldüğü ve bunun eskisi kadar önemsenmediğini vurgulamıştır.

*“Bazı düğünlerde hala devam ediyor ama şuanda sektör haline gelmiş düğünlerde pek devam etmiyo samimi ortamlarda yapılan düğünlerde devam ediyor. O da ev önünde bahçe içerisinde ya da kapı önünde yapılan yemeklerde bu devam ediyor. Ama büyük salonlarda bu devam etmiyor.”* (K.K.2, 63, E)

*“...masada dua etme geleneğini soruyorsan da ona pek rastlamıyorum eşimden bildiğim erkekler bazen dua ederlermiş yemek bitince ama kadınlarda pek rastlamadım açıkçası.”* (K.K.5, 47, K)

*“...Sofralarda herkes yiyip içip çıkıp gidiyor dua falan yapılmıyor.”* (K.K.6, 61, K)

*“-Peki sofrada dua edilir miydi?- nadiren yani nadiren biri baş tutarsa hadi dua edin amin diyelim derlerse öyle”* (K.K.7, 56, K)

*“Bazı yerlerde var çok nadir ama dua falan çok nadir yani ne bileyim yemek duası geçmişlerin ruhu için dua edilirdi masalarda şimdi çok yok. Güzel bişeydi dua edilmesi falan kalmadı.”* (K.K.8, 47, K)

*“Duayı da erkekler yapar genelde de bayanlarda pek görmedim. Bi kazan açılırken edilir dua kayınpederden de para alınır.”* (K.L.2, 35, K)

*“Devam ediyor. Yani ben oturduğum sofrada dua ettiririm. Ben etmesem bile yanımdaki eder genelde.”* (K.L.7, 40, K)

Katılımcıların söylemlerinde sofralarda dua etmek her sofrada yapılan bir ritüel olmadığı bulgusuna rastlanmıştır. Dua etme eylemi sofradaki kişilerin bu konudaki hassasiyetine ve alışkanlığına bağlı olabilmektedir.

Konya düğün yemekleri uygulamasında masa önünde yiyenlerin başında sıra bekleme adeti yaygın ve gözlemlenen bir durumdur. Bunun sebebi düğünlere katılan kişi sayısının fazla, yemek verilme saatinin sınırlı olması ve yemeğin bitme ihtimalidir. Konya düğün pilavı sofralarında davetlilerin istediği kadar yemek isteme adeti vardır. Davetli kaç tabak isterse o kadar yemeği garson getirmektedir. Bu durumda yemeğin davetlilerin bütününe yemeden bitme ihtimalini doğurmaktadır. Böylece düğün pilavı sofralarındaki sıra bekleme durumunun görülme olasılığını artırmaktadır. Günümüzde düğün pilavı deneyimini yaşatan salonların sıra bekleme adeti için bazı önlemler aldığı belirtilmiştir. Düğün salonlarında bekleme salonları ve düğün pilavının

servis edilmediği ekstra masaların varlığı yemek yiyenin başında bekleme eylemini azaltmaktadır. Ladik'teki katılımcılar bu durumun hala devam ettiğini vurgularken kentteki katılımcılar bunu önleyen uygulamalardan bahsetmiştir. Ladikte'ki katılımcılar:

*“Sıra bekleme yine var kalabalığına göre değişiyö. Hani yani kalabalık olduğu zaman mecburiyetten sıra bekleme gibi oluyo. Kenarda bekliyorsun herkeş kalkınca sen oturuyosun. Hani var yani sıra bekleme her türlü oluyo...”* (K.L.2, 35, K)

*“Sıra bekleme var şimdi kalabalık oluyo. Eskiden yüz kişi şimdi dokuz yüz bin kişi geliyo. Bekler kenarda sonra kalktılar mı boğez onlara konur. Eskiden bu kadar kalabalık olmazdı. Ama şimdi millet var yani şimdi millet çok arabayla şonla şunla bin kişi davet edilirdi. Eskiden bin kişi narayacak öyle olmazdı yani...”* (K.L.5, 72, E)

*“O devam ediyor hala arkanda bekleyen şurası benim ben oturacak diye bellik koyan oluyor...”* (K.L.8, 25, K)

*“Evet sıra bekleme oluyo kalabalık olunca mecbur gelenin karnı doyacak bekliyorsun ama insanın başında beklemek zor sıkıntı oluyo yani utaniyorsun en başında yemeye. Acele ediyosun bekleyen var diye...”* (K.L.10, 48, K)

Kentteki katılımcılar ise:

*“Köylerde hala başımızda sıra bekleyenler oluyo. Ama dua yapılmıyor. Sadece kazan açılırken dua yapıldığını biliyorum. Ama şimdi sıra bekleyen görmüyorum. Salonlar bunun önlemini alıyor. Bekleme yerleri oluyo mesela.”* (K.K.1, 23, K)

*“Bazı düğünlerde hala devam ediyor ama şuanda sektör haline gelmiş düğünlerde pek devam etmiyo samimi ortamlarda yapılan düğünlerde devam ediyor. O da ev önünde bahçe içerisinde ya da kapı önünde yapılan yemeklerde bu devam ediyor. Ama büyük salonlarda bu devam etmiyor.”* (K.K.2, 63, E)

*“...şimdi az öncede konuştuğumuz gibi düğün salonlarının aktif olmasıyla beraber sıra bekleme durumları da azalmış oluyor...”* (K.K.5, 47, K)

“...Sıra beklemeyi de sevmezdim o da kalktı şöyle bekliyorsun ama artık masanın başında değil kenarda oturuyosun seni garsonlar yönlendiriyor oturacağın yere. Bu da salonların getirdiği bi güzellik rahatlık.” (K.K.8, 47, K)

“Sıra bekleme durumu misafir sayısına düğün salonunun işleyişine göre değişiyor artık. Eskiden evlerin önünde olunca düğünler hep beklenirmiş sandalyelerin başında...” (K.K.9, 64, E)

Düğün deneyimine baktığımızda geleneklerin belirlediği çerçevede toplumun ya da grubun olurundan geçirilerek, değerler sistemiyle ve bu sistemleri işleten mekanizmalara uygunluk sağlanması gereken değerler ve uygulamalar vardır. Nitekim bu deneyimin doğru bir şekilde yaşanmaması durumunda da çevrenin ayıplayıcı, kınayıcı ve zorlayıcı nitelikteki yaptırımlarıyla karşılaşabilmektedir (Örnek, 2000: 198). Bu uygulamaların birçok aşamasında da hediyeler ve ziyaretler önemli bir konumdadır. Örneğin düğünlere davetlilerin katılımı için bazı yeme içme unsurları, hediyeleri ve ziyaretleri gerektirmektedir. Bu çoğu toplumda çok önemsenen bir adettir. Türkiye’de çeşitli bölgelerde düğünlere davet farklı şekillerde yapılabilmektedir. Örneğin “okuyucu”, “çağırıcı”, “konukçu”, “okuntu”, “yiğitbaşı”, “gezici”, “fike”, “yoklama”, “kulakçı”, “elçi”, “davetiye” gibi davet şekilleri vardır (Artun, 2011: 181; Örnek, 2000: 199). Konya’daki düğünlerde okuntu, davetiye ve çağırıcıların (çığırıcı) yer aldığı davet şekilleri görülmektedir. Bu davet şekillerinden okuntu, hediye yoluyla davetli için düğün çağrısı yapmaya verilen isimdir. Bu davet şekliyle konuk hediyeler aracılığıyla düğüne davet edilir. Katılımcılara ve bu konudaki kaynaklara göre havlu, mum, baklava, kıyafet, kumaş (başörtü, sarık, elbise vs.), yiyecek gibi hediyeler davetlilerin evine tek tek giderek düğüne davet edildikleri okuntu adındaki davet şekliyle bildirilir (Artun, 2011: 180; Örnek, 2000: 199).

“Yok eskiden daha farklı davet şekilleri vardı okuma derlerdi eskiden senin için okumuş çağırmış derlerdi hatta bu konuda görevli tutulurdu, bu görevli mahalle mahalle ev ev gezerdi çağırırdı...” (K.K.2, 63, E)

“Yani dağ köylerinde okuntu dağıtıldı ama bizde pek olmadı havlu veya birer metre kumaş parçaları gönderilirdi ama bence iyi bişey değil çünkü

*havlu kullanılır da kumaşlar pek kullanılmıyordu. Kimse de memnun olmazdı...” (K.K.4, 66, K)*

*“Okuntu var evet çocukluğumda ben hatırlıyorum annelere havlular gelirdi kumaşlar gelirdi gömlekler gelirdi düğüne çağırırken. Şimdi ise genelde kartla ya da WhatsApp üzerinden davet ediliyor düşündüğümüz zaman o gelen okuntularında pek çoğunun sandık beklediğini evin bi köşesinde durduğunu düşündüğümüz zaman iyi yönde bir gelişme olduğunu düşünüyorum...” (K.K.5, 47, K)*

*“Düğünde eskiden davete okuntu derler akraba dostlara göreveyakına daha güzel bi okuntu bu okuntu dedikleri iki metre bazen basma kumaş havlu onlar oluyor. Ama havlu kendi eş dost yakın akraba, hele bizde yakınlarına herkese aynı kumaştan giydirirlerdi. Kayınvalide elti falan herkes aynı kumaştan giyerlerdi. Kumaşı yakınına gönderiyolardı, o da kime iki metre kumaş giderse o baklava yapar gelirdi. İki metre kumaş gelmişse ‘baklavalık gelmiş napacaz’ derdik. ‘Sana ne gelmiş’, ‘bana bir metre gelmiş ya da havlu gelmiş’, ‘yok bana iki metre gelmiş baklavalık gelmiş’ derdik...” (K.K.6, 61, K)*

*“Önceleri düğün sahibi kartla beraber kumaş, bardak, havlu gibi hediyeler dağıtırdı buna okuntu denirdi. Şimdi sadece kart veriliyor.” (K.K.9, 64, E)*

Katılımcılar Konya’daki okuntu verme geleneği hakkında hemfikirdir. Okuntu geleneği davetliler ve düğün sahipleri arasındaki dayanışma ve samimiyetin göstergesidir. Bu geleneklerin yaşatıldığı düğünlere baktığımızda davet edilen ve edilmeyende aynı şekilde ağırlanarak misafirperverlik ve düğün bereketi önemsenmektedir. Düğün pilavı geleneği de düğünün başat unsurlarından ve düğün ile özdeşleşen bir adettir. Bu durum davet usullerine de yansımıştır. Öyle ki davet şekillerinde bile geleneksel usullerde çığırıcı denilen görevliler “pilava davetlisiniz” söylemiyle konuğun düğüne katılımını sağlamaktadır. Günümüzde bu davet şekilleri artık görülmemekle birlikte farklı görünümlere ve uygulamalara dönüşmüştür. Düğünler önemli ölçüde salonun kapasitesi, organizasyonun büyüklüğüne ve ekonomik duruma ilişkili olarak sayı sınırlamasının yapıldığı görülebilmektedir. Bu durumda davetiye düzenini etkilemektedir.

*“Şuan davet kartları var herkesin evine getiriyorlar düğün sahipleri ya da uzak olanlar aranıyo...Ha bi de WhatsApp’tan yolluyo kartın fotosunu bu*

*da bana saçma geliyo mesela. Emek verip gideceksem o da bana gelmeli diye düşünüyorum.” (K.K.1, 23, K)*

*“...Bazı yörelerde bu geleneksel halde devam ettiği halde burda şuanda kartvizitler kartlar şeklinde davet ediliyor ancak şuan bi aşama daha ileri gittik artık telefondan cep telefonundan whatsapp yoluyla facebook kanalıyla bu türlü şeylerde davetiyeyi ortaya koyuyor dostları da davet ediyorum diyor. Bu olayı biraz basitleştiriyor. Ama uzak yerlere de ulaşmanın kolay yolu bu olsa gerek.” (K.K.2, 63, E)*

*“Eskiden kart dağıtırlardı kart getiriyolardı sadece ama şimdilerde kartın fotolarını yolluyolar. İmkan dahilinde eskiden herkese dağıtmak zorundalardı internet falan yoktu şimdi fotolar gönderiyolar.” (K.K.3, 38, E)*

*“...Kart en güzeli kartını bastır kartını dağıt şimdikilerde mesela mesaj atıyo bence hiç hoş bişey değil yani ya ulaşabilir telefon diye bişey var uzaktır en azından bi telefon eder dersinki benim düğünüm var gelemedim buyrun gelin der. Ama mesajını ya görüyoruz ya göremiyoruz yani kimisini görmediğimiz zaman vazgeçiyoruz yani. Yani ben aslında mesaj taraftarı değilim.” (K.K.4, 66, K)*

*“...Hatta mesajda çıktı uzaklara gitmeye bile tenezzül edilmiyor. O çirkin ya.” (K.L.3, 36, E)*

*“...Şindiler de de kart geliyor yine o değişmedi. Mesajlar var onu atanlar var arayanlar var onlar geldi yenilik ama o da uzağa yine yakına kart verilir köyümüzde. Konya'dan çağırdığını arar mesaj atar. Öylesi var bi.” (K.L.9, 60, K)*

Geleneksel davetiye şekilleri yerini günümüzde dijital davetiyelere bırakmıştır. Katılımcıların vurgulamalarına göre düğün geleneğindeki davet şekillerine kitle iletişim araçları da eklenerek çeşitlenmiştir. Teknolojik gelişmeler iletişimin başka boyutunu da ortaya çıkararak düğünün geleneksel yansımalarını değiştirip dönüştürmüştür. Kitle iletişim araçlarının gelişmesi ile akıllı telefonlar yaygınlaşmış ve bu durum düğün davetiyelerinin akıllı telefonlar aracılığıyla iletilmesine yol açmıştır. Bu davetiyeler genel olarak “WhatsApp”, “sosyal medya”, “telefon çağrısı” ve “SMS” yoluyla gerçekleştirilmektedir. Katılımcıların bazıları bu durumu uzaktakilere ulaşma noktasında olumlu bir gelişme olarak görme eğilimi içindedir. (K.K.1, K.K.2, K.K.4, K.K.6, K.L.3). Bazı katılımcılar ise bu durumun emek verilmediği, durumu

basitleştirdiği ve düğün davetiyesine ulaşma konusunda doğru bir yol olmadığını belirtmiştir. (K.K.3, K.K.5, K.L.4, K.L.7).

Toplumdaki geleneğin yerini değerlendirmek için Durkheim'in ritüel kuramına dayanarak düğün törenlerinin toplumsal varlığına bakabiliriz. Durkheim insanların kutsal olanla bağını canlı tutabilmek için doğrudan kültür ve toplumsal ortamla ilgili olan ritüellerde buluştuğundan bahseder. Ritüellerde buluşarak insani performans ve sembolik etkileşim sağlanır ve böylece ritüeller toplumsal hayatı kuran bir bilinçle toplumsallaşmayı sağlama işlevi görmektedir. Ritüeller sadece dini ayinler değil toplumsal bütünlüğün sağlandığı törenler, şöenler, bayramlar ve toplumsal bağı kuvvetlendiren eylemleri de içerir. Bu eylemler yoğun bir toplumsallaşma ve güçlü bir grup aidiyeti duygusu oluşturma konusunda önemlidir. Durkheim'a göre, toplumsal bağların yeniden kurulmasının asıl nedeni grup aidiyeti, onaylanma ihtiyacı ve topluma birlik ve kimlik kazandıran kolektif duygu, kolektif coşku atmosferlerinin yaşanmadığı bir toplum düşünülemez (Alver, 2010; Giddens, 2008: 585). Toplumsallaşmaların yaşandığı toplumsal bağların önem kazandığı törenlerde yemek yeme olgusu da önemli bir işlev olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yemeğe yapısalcı bakan Fischler Durkheim sosyolojisinin anomi kavramından yola çıkarak gastronomi krizinin "*gastro-anomi*"ye yol açtığından bahseder. Yeme içmenin toplumsal boyutunun zayıflayıp yerini bireysel seçimlere ve bireyselleşmiş deneyimlere bıraktığını belirtir. Bu durum sadece beslenme alışkanlıklarıyla açıklanamaz. Aynı zamanda yemenin toplumsallığının daha kısıtlı deneyimlere bırakılmasıyla da ilişkilidir (Fischler, 1980: 948). Bu kısıtlı deneyimler de ne kadar azalırse toplumsal bağlar ve toplumsallaşma organizasyonlarının önemi ve değeri de aynı şekilde azalmaktadır. Konya'daki düğün deneyimine baktığımızda cuma öğleden sonra yemekte ikram için kurban kesilmesi ve *bayrağın dama dikilmesiyle* fiilen başlayıp Pazar yatsı namazından sonra *damat katımına* kadar devam eder. Dikilen bayrak düğünün başladığına işarettir ve bu adet düğün evinin yerini bildirmektedir. Bir diğer bayrak asma adetinin sebebi ise köy içinden ve dışından gelenler veya bir vesile ile oradan geçenler, *okuntu* (davetiye) ulaşanların ve ulaşamayanların kısacası herkesin davet edildiği anlamını taşımaktadır (Kartal, 2017: 40; Odabaşı, 2001: 85).

Günümüzde bu gelenekler daha kısıtlı düzeyde deneyimlenmektedir. Törenlerde sosyal iletişimi en üst seviyede yaşandığı ve beraber yemek yeme kültürünü ayakta tutan düğünler artık daha kısıtlı zaman dilimlerinde yaşanmaktadır.

*“İki öğün yenirdi. Cumartesi akşam Pazar öğlen yakınlarla diğer öğünlerde verilirdi. Yani düğün aslında cumadan başlanırdı. Şimdi bi cumartesi akşamı var...” (K.L.9, 60, K)*

*“Düğünlerde şimdi kızım eveli 3 öğün yemek verilirdi cumadan başlardı. Cuma akşamdan başlardı cumartesi pazar günü 3er öğün yemek verilirdi...” (K.L.1, 73, E)*

*“...eskiden sabah olurdu amma akşamına da olurdu üç gün yiridik. Şimdi bi gün bi öğün oldu yani. -Sizce neden değişti?- Düğün yapanlar kızım kendileri bildi yavaş yavaş sabah öğle kaktı bi akşam kaldı.” (K.L.5, 72, E)*

Ladik’te yaptığımız görüşmelerde düğünlerin ve düğün yemeği deneyimlerinin eskiden üç gün yaşandığı ama günümüzde bu üç günün bir güne düşmesi ve yemek verme uygulamasının da sadece bir öğüne düştüğü belirtilmiştir. Bu durum toplu yemek deneyiminin artık daha kısıtlı zamanlarda ve daha az deneyimlenmesiyle ilişkilendirebiliriz. Toplu yemek yemek artık daha az deneyimlendiği için toplumdaki törensel buluşmaların getirdiği iletişim ve toplumsallaşmanın azaldığı ve paralel olarak bireyselleşme artarak yemek deneyiminin Fischler’in(1980) ifadesiyle “gastro-anomi” yaşadığı olgusunu öne çıkarmaktadır.

Genç bir katılımcı (K.K.1) ise sabah düğün pilavı yemenin sağlık açısından sıkıntı yaratacağına değinmiştir. Diğer katılımcılar sabahları çorba veya yağlı yemeklerin yenmesi hakkında bir sıkıntı olabileceği konusun fikir belirtmezken genç katılımcının bu konuda sıkıntı yarattığı düşüncesi önemlidir. Türkiye’deki beslenme açısından önemli bir değişim olarak düşünülen sabahları çorba yerine çay tüketiminin artmasıyla (Gürsoy, 2005: 6) ilişkili olabilmektedir.

*“Sabahları yemek yemek bana saçma geliyo. Çünkü sabahları yağlı yemekler yemek insanlar için sıkıntı yaratabilir. Ama akşamları daha uygun yemek sanki.” (K.K.1, 23, K)*

Ayrıca katılımcılar düğün yemeğinin tek bir öğüne dönüşmesini ekonomik olgulara dayandırmaktadır. Düğün maliyetlerinin düğün sahibini sıkıntıya sokmasını da engellemiş olduğu vurgusu yapılmaktadır. Bu durumu katılımcılar olumlu karşılamaktadır.

*“Öğle de sabahta akşamda olurdu. Öyle olunca hem öğlene hem akşama yemek ev sahibine zor oluyodu. Hem gücü yetmeyen insana hatta 3 öğün verilmesi sahibine yazık oluyodu. Artık tek öğüne indi bu. Eskinin düğünü bi de kendi akrabalara da ayriyeten başka öğünlerde de verilirdi. Şimdi cumartesi akşam veriliyo kalırsa Pazar gelin çıktıktan sonra veriliyo yakınlarla. Sonra gelinin arkasından gelenlere veriliyo. **Sizce neden değişti?** Bence tek öğüne binince akşam kaldı. Zaten sabah olması zordu gelen de çok olmazdı cumartesi akşam daha kalabalık olurdu. Yani muhtemelen parasal durumdan tek öğüne düşüyor onda da akşam kalıyor öğün olarak.” (K.L.2, 35, K)*

*“Şimdi yemeği sabah ezanlarıyla kazanlar kuruluyo pişiriliyo ama sabah yenmiyor artık hatırlamıyorum o zamanları öğlen verenler var o pişiriliyor tavuk pişiriliyor. Ama maliyet açısından öğle yemeğini çoğu kişi kaldırdı. Şimdi akşam yemeği var sadece maliyet açısından insanın gücü anca ona yetiyor yani öyle.” (K.L.8, 25, K)*

*“Sabah virilirdi öğlende virilirdi akşama virilirdi. Sabah tavuk virilirdi öğlen ciğer virilirdi akşama da etini yirdik. İnek kesilirdi ya onun her şeyini yirdik işte. Hısım akraba toplanır bodrumunda evinde güzelce et doğrardık. O et doğrama da kalktı şimdi. Bamyanın soğanını doğrardık beraber. **Sizce neden kalktı sabah yemekleri?** Bence üç öğün ağır oldu millete. Pahalandı herşicik millette vazgeçti yani maddiyat.” (K.L.6, 48, K)*

Kentte yaşayan katılımcıların bu konudaki görüşü ise daha çok düğün salonlarının kurumsallaşmasına bağlanmaktadır. Düğün salonlarının kendi işleyişleri düğünün ve düğün yemeğinin verildiği saatleri düzenleyen programları düğün pilavı yeme saatlerinde etkileri olabilmektedir.

*“Eskiden sabahları erkekler yerdi zaten sabah namazından sonra başlanırdı öğleden sonra da bayanlar yerler giderlerdi. Ancak ikramların bu şekilde evin dışına taşmasından sonra bu ortadan kalktı. Bu ortadan kalkınca da saat mefhumu da değişti belli saatler öngörülmeye başlandı. Bu hem düğün sahibinin hem de ikram edilecek yerin işletmenin imkanları ölçüsünde saatler ileri geri alınmaya başlandı yani bu zaruret oldu yoksa evinin önünde verenler hala saat 8’de başlıyor 12’de, 1’de bitiyor. Ama kurumlara gidenlerde bu kalktı.” (K.K.2, 63, E)*

*“Şimdi aslında hani öğleyin akşamleyin çeşitli zaman dilimlerinde yapılması sıklaştı bunun da düğün sıklığının arttığından olduğunu düşünüyorum birde insanlar hep düğün salonlarını kullanmak durumunda olduğu için işte rezervasyon yaptırıyorlar haliyle sadece hafta sonlarıydı mesela eskiden düğünler ama şimdi tamamen hafta içleri de girdi devreye dediğin gibi sadece sabahı düğün yemekleri şimdi öğle ve akşam şekline de evriliyor. Yani ben kendime göre bi sıkıntı görmüyorum. İhtiyaca binaen ortaya çıktığını düşündüğümüzde insanların işini kolaylaştırdığını düşünüyorum.”* (K.K.5, 47, K)

Yerel toplulukların yeni bir küresel düzenle etkileşim içine girmesiyle gelenek ve yerleşik değerlerin ağırlığı azalmaktadır. Nitekim daha önceleri insanların seçimlerini ve etkinliklerini yöneten toplumsal kodlar, önemli ölçüde zayıflamaktadır (Giddens, 2008: 101). Katılımcılardan elde edilen verilere göre daha önceden yemekleri önceden erkekler yerken şimdi cinsiyet ayrımı yapılmadan aynı anda düğün pilavı deneyimi yaşanmaktadır. Ayrıca geleneksel ritüellere ayrılan toplumsal zaman ve verilen emekte günün şartlarında bulanıklaşarak önemini kaybetmeye başlar. Değişim ile gelen yeni mekanlar ve yeni alternatif alışkanlıklar yeni düzeni ve yeni düzenin işleyişini de beraberinde getirmektedir. Bu yeni düzenle kurumsallaşan düğün salonlarında düğün deneyiminin yaşanması düğünlerin saat mefhumunu etkilemiştir. Böylece düğün ritüeli sınırlı zaman kapsamında, sınırlı mekan içinde sınırlı sayıda katılımcının bulunduğu bir etkinliğe dönüşmektedir. Katılımcıların söylemine göre de bu değişimin ihtiyaca binaen ortaya çıktığı düşüncesi vardır. Bu durum toplu gelenekselde görülen ve geniş zamanı kapsayan yemek yeme deneyimini azaltarak düğünlerin sosyalleşme alanı olma konumunu da daraltmaktadır. Nihayetinde bu değişim Konya'nın törensel yemeği olan düğün pilavı deneyiminin artık daha kısıtlı düzeyde yaşanmasına sebep olmaktadır.

### **4.3.Düğün Pilavının Anlam Dünyası**

#### **4.3.1. Değişen Toplumsal ve Kültürel Algılar**

İnsan, gözlerini dünyaya hangi toplum içinde açmış olursa olsun, ailesinin içinde yaşadığı ve yansıttıkları kültürün her ögesini birer birer öğrenmek zorundadır. Bu öğrenmeler taklitle başlayıp yavaş yavaş öğrenme ile devam eder ve nihayetinde

alışkanlığa dönüşmektedir. Nihayetinde öğrenilen alışkanlıklar kültürü, insan da bu yönüyle "kültür taşıyan bir varlık" olarak nitelendirilebilmektedir (Turan, 2014: 25-26). Toplumda var olan geleneklere yüklenen anlamlar zamanın, yerin ve varlığının şartlarına göre dönüşüm geçirebilmektedir. Bu gelenekleri ne kadar çok kişi yaşıyor ve aktarıyorsa o kadar çok anlama sahip olabilmektedir. Sosyalleşme sürecinde bireylerin toplumsal değerleri aktarmasında "törenler" ve bu törendeki yemek adetleri didaktik bir fonksiyon üstlenmektedir (Beşirli, 2021: 251). Toplumsal ilişkiler sayesinde varlık kazanan bireyler, hangi toplulukta bulduklarını belirginleştirme içgüdüsüyle hareket ederler. Özellikle davet ve törenlerde toplumsallaşmış bir biçimde daha belirgin hale getirme yolunu seçmektedir.

Ladik'te yaptığımız görüşmelerde düğün pilavı geleneğinin sürdürülmesi konusunda geleneğin sürdürülmesini isteme, geleneğin sürdürülmesi konusunda kararsız, düğün adının düğün pilavı ile özdeşleşmesi, ikramın değerinin bilinmemesi gibi sebeplerle ilgili farklı görüşlere rastlanmıştır. Bu geleneği sürdürmek isteyen katılımcılar genellikle düğün pilavının muhabbet ortamı yarattığını, düğün pilavsız düğünün toplanmak için yeterli bir sebep olmadığı ya da berekette azalma endişesi taşıdığı için sürmesi gerektiği konusunda vurgu yapmaktadır.

*"Tabi canım. Yani bazı beldelerde küçük yemekler zeytinyağlı fasulyedir sarmadır ama Konya genelinde Konya pilavı meşhur yani devam etmeli bence. -Neden sürdürülmesi gerektiğini düşünüyorsunuz?- Çünkü yemek vermek güzel bi gelenek. İkrâm edilmesi dışardan gelen için. Verilmeyince de dışardan gelenlere kadınlar evde hazırlamak zorunda kalacaklar. O da kadınlara zor."* (K.L.2, 35, K)

*"Evet önemli sürdürülmesi gereken devam etmesi gereken bi gelenek. Ya masraftan dolayı yani çok masraf ediyoruz ondan dolayı beğenmemelik var gereksiz de görüyom bazen. Ama biz öyle gördük iyi bişiy yani herkesi mesela düğün yapayım desen kimseyi toplayaman ama yemek verdiğin zaman herkes geliyo herkes kaynaşiyor. Bi muhabbet ortamı oluyor. Düğün yapmak ayrı bi ayrıcalık oluyor. Allah herkese nasip etsin düğün yapmak. Allah'ta yardım ediyor yani düğün yapana."* (K.L.3, 36, E)

*"Valla Konya'mızın ikramı devam etsin sürsün tabi. İsterim torunlarımda böyle evlensin pilav döksün. Pilavın bereketini bilsinler sünneti*

*bilsinler isterim. Çoğu şiyi bilmez şindikiler biz de anlatmaya anlatmaya unuttuk baksane. Keşke devam etse.” (K.L.6, 48, K)*

*“Bence önemli sürdürülmesi gerekiyor. O da kalkarsa insanın bi yani şiyi olur adet her şey kalkınca Batılılaştık mı diyeyim artık. Bi kapta olsa yemeğin olsun iyi olur bereket olur. Benim nazarımda öyle düşünüyorum. Pastayla kurabiyeye olacak bi gelenek sanmıyorum. Gelenek olmaz öyle düğün. Geleneğimiz diyemeyiz yani” (K.L.9, 60, K)*

*“Evet tabi ne kaldı bi bu kaldı elimizde zaten. Bu da kalkıp giderse çocuklara ne diyecez. Gelenek görenek namına bi şey kalmamış olacak. Gelenek görenek dememiz lazım değil mi yeni nesile bizim anlatmamız lazım değil mi? Eğer yemeğimiz de giderse düğün düğün olmayacak geleneksel düğün olmayacak. Yeni nesil düğün mü olacak salonlarda pastayla kolayla olacak. Gaç gızım gaç İstemem ben öyle düğün.” (K.L.10, 48, K)*

*“Elbette önemli yani insanların birbirine kaynaşması görüşmesi tanışması akrabaların uzun yıllar belki birbirini görmeyen akrabaların bir araya gelmesi muhabbet etmesi hem maddi hem manevi orda bişeyler paylaşımları bu canlılığı devam ettirir. Çoğu zaman akraba denilen hatta şuanda genç nesil kuzen diyor buna kuzenler bile birbirlerinin tanımazkene düğün vesilesiyle birbirlerini tanıyıp düğün sebebiyle bir araya gelip görüşüyorlar bir iki günde olsa kısıtlı günde olsa tanışıyorlar görüşüyorlar birbirleri ile muhabbet ediyorlar bu çok önemli bir şey.” (K.K.2, 63, E)*

*“Evet sürdürülmesi gerekiyor. -Böyle düşünmenizdeki sebep nedir?- Eşle dostla yemek yemek samimiyeti arttırıyo çünkü. Bu da sürsün istiyor insan. Yoksa pandemideki gibi herkes birbirinden uzaklaşır.” (K.K.10, 56, K)*

Kentte ve Ladik’te yaptığımız görüşmelerde paralel bulgulara rastlanmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmelerde düğün pilavsız düğün olmaz ve yemeksiz düğüne misafir gelmez ifadelerine rastlanmaktadır. Ayrıca düğün pilavının kalkmasının geleneklerinde kalkmasıyla paralel bir düşüncenin varlığı söz konusudur. Bu durum düğün pilavının Konya geleneğinde önem verilen bir ritüel olduğu ve düğünlerin anlam ve yapısında da önemli bir konumda olduğu hususunu öne çıkarmaktadır. Katılımcılardan elde edilen bulgulara göre düğün ve düğün pilavı geleneğinin anlamı birçok noktada kesişmektedir.

Kültürü kültür yapan şey toplumsal olmasının yanında toplumların bulunduğu yer ya da dönemlerde oluşarak yaşamasıdır. Nihayetinde kültür ve onu oluşturan

değerler bir anda, kısa bir zaman dilimi içinde meydana çıkmamıştır (Turan, 2014: 24). Gelenekler de yaşadığı toplumun içinde yaşamı sürecinde oluşup yaygınlaşarak o toplumun simgeleri haline gelmektedir. Yaşadığı süreç içinde gelişerek olgunlaşmış ve yaygınlaşmıştır. Gelenekler, kişisel yaşamın ve gündelik hayatın sıradan olaylarında ziyade birçok kuşağın ortak deneyimlerinin kalıntısı olan düzenli ve kalıcı uygulamalardır. Gelenekler bireysel davranışlarda ortak ve sürekli olanı temsil eder ve bu nedenle aile yapısını tam olarak yansıtır. Bir hayvanın türsel özellikleri bireysel organizmalarda nasıl belirginse, gelenekler de aile yaşamının özel olaylarında o kadar belirleyicidir. Geleneklerin nesnelliği ve doğurganlığı, çok sayıda olguların özetini içerir. Adetleri tanımak için onların sadece alışılmış değil, aynı zamanda toplumun tüm üyeleri için zorunlu bir davranış biçimi olduğunu bilmek gerekir. Geleneklerin buyurucu nitelikleriyle yalnızca en sık olanı değil, olması gerekeni temsil eder ve herkesin uyması gereken kuralları belirlemektedir (Durkheim 2013:189-90). Aynı zamanda dinamikliğini kaybetmeden değişerek gelişmelerini de sürdürerek yaşamına devam etmektedir. Gelen konuğa yemek ikramı Türklerde önemsenen bir değerdir. Hatta ikramın varlığı misafirperverliğin bir ölçütü olarak sayılmaktadır. Bu sebeple düğün geleneğinde yemekli ya da yemeksiz sürmesi ikram geleneğinin devam etmesi demektir. Örneğin “*misafire ikramda kusur edilmez*” sözü misafirperverlik ve ikramın önemini anlatan yaygın bir sözdür. Bu gelenek Konya’daki düğünlerde önem verilen bir değerdir. Günümüzde özellikle orta yaş ve yaşlı insanların gözünde düğünde ikram edilen düğün pilavının hem dini hem kültürel birçok anlamı vardır ve aynı zamanda geçmişin geleneksel düğününü ayakta tutan düğünlerde yemek verilmesidir.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde vurgulanan kodlara baktığımızda düğün pilavı geleneğinin besinsel olmasından çok sembolik anlamı vardır. Geleneğin sürdürülmesi ve aktarılması gerekliliği daha çok gelecek için geleneksel değerlerin yine yapılmaya devam ediyor olması önem verilen bir mevzu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu geleneksel değerler kuşaklar arasında devamlılık imgesini taşıyan bir bağ kurarken inşa edilen kolektif hafızayı diri tutan bir işlevin sembolü olacaktır. Bazı katılımcılar ise bu geleneksel uygulamanın maliyet konusunda düğün sahiplerini zora soktuğu için geleneksel aktarımı bir kenara bırakarak sürdürülmemesi gereken, müsrifliği barındıran ve aşırılığa kaçan bir masraf olarak görme eğilimi içindedir. Bazı

katılımcılar maddi açıdan zorlayıcı olmasından dolayı bu masrafın başka kanallarda kullanılması gerektiğini belirtmektedir. Bu vurgulama kentte yaptığımız görüşmelerde daha çok görülmektedir.

*“yooo bence sürdürülmemesi gereken bir adet bence sürdürülmemeli. Yani müsriflik olduğunu düşünüyorum. -Neden peki?- Bazı şeyler benim çok canımı sıkıyor herkes eleştiriyo düğüne giden birine yemek nasıldı diye soruluyo mesela can sıkıcı. Bi de bunu tartışiyosun yemek güzeldi yağlıydı iyi değildi gibi adam bir dürü masrafa girip insanlara yemek vermeye çalışıyo yakınlarına bi de bunu tartışiyosun ya da ihtiyacı olamayan insanlar gelip orda aşırılığa kaçarak yemek yemesi bence saçma bana iyi gelmiyor ben öyle düşünüyorum.” (K.K.3, 38, E)*

*“Onu hiç bilmiyorum çokta herkesin bütçesine göre. Veren var veremeyen var kolay değil yani bence öyle...” (K.K.6, 61, K)*

*“Valla sürdürülmesi bence hiç sürdürülmesin yani o masrafa kıza bişey alınsa başka şeyler yapılsa dünya kadar para kaç yüz milyar para yani bir öğünlük yemek kıza bir sürü para. Yani şimdi kimsenin yemeğe ihtiyacı yok eskiden millete iyi olurdu fakirlik vardı millet açtı ama şimdi öyle mi. Ha tabi kıza verilecekse bu para tamam verilsin yani benim çorap gibi olsa ama vermeyeceklerse kıza döksünler pilavı, yesin millet.” (K.K.7, 56, K)*

*“Çok dışarıya çıkmadıktan sonra eşe dosta sürdürülmesi gereken bişey yani şöyle düşününce maliyetinden dolayı tüm çevreye vermek zor şimdi en azından az kişiye versen bile 200 milyar tutuyor yani çok kişiye versen daha da artıyo. Ne bileyim böyle olunca da zorunlulukta olmuyor yani zora girmek istemiyor insan e böyle olunca da gelenekmiş görenekmiş çokta şey olmuyo önemsenmiyo.” (K.K.8, 47, K)*

Burada düğünde verilen düğün pilavı her ne kadar geleneksel, törensel işlevleri yerine getirse de modern dünyada bu geleneğin yerine insanlarda bu harcamaları daha işlevsel kullanma düşüncesi de öne çıkmaktadır. Modern dünya insanı kısa vadede hızla değişen ekonomik koşullar ve küresel dünyanın getirdiği koşulların etkisiyle ekonomik yönden daha işlevsel ve verimli kullanım yollarını aramaya başlamaktadır. Bu noktada geleneksel açıdan anlamlı değerler kimi zaman daha verimsiz ve gereksiz görülebilmektedir. Bu açıdan toplumdaki birçok değişimin getirdiği yeni dünyada kültürel değerleri koruyan ve toplumsal bağları güçlendiren işlevler bir kenara bırakılabilmektedir. Burada işlevsel değişim kavramı karşımıza çıkmaktadır. Herhangi

bir işlevin kalkması, yeni bir işlevin gelmesi ya da yer değiştirmesi şeklinde gerçekleşen bir değişim söz konusu olabilmektedir. Böylece aynı toplumsal işlev zamanla değişik biçimlerde yerine getirilir (Aydın, 2017: 73). Bu minvalde modern dünyada kültürel değişimler ve geleneksel değer, ritüellerin yeniden şekillenmesine sebep olabilmektedir. Bu yeniden şekillenmelerde bireylerdeki kültürel ve toplumsal anlamları değiştirebilmektedir.

Baktığımızda kuşaklar arasında toplumsallaşma, sosyalleşme hiçbir zaman tam olmaz, kuşaklar arası kopmalar olabilir. Bu durumu toplumun zaman içinde önemli değişimlerden geçmesiyle açıklamak olanaklıdır. Örneğin üretim araç ve gereçlerindeki, üretimin içeriğindeki değişimlerle ve bunların yerleşme yeri (köy, kent), aile, hukuk, siyasa, inanç ve değerler, eğitim, iletişim gibi alanlarında ortaya çıkardığı değişimler kuşaklar arası farkı ve geleneksel değerlere verilen anlamı değiştirebilir (Ozankaya, 1991: 148). Ancak bu geleneksel değerlerin tamamen kaybolmaması için değişim süreçlerinin dikkatle idare edilmesini gerektirebilir. Her ne kadar toplumsal değişim kaçınılmaz olsa bile kültürel belleğin korunması, ritüellerin devamı ve gelecek kuşaklara transfer edilmesi için bilinçli ve kasti çabalar gerekebilmektedir. Dönemsel koşullar, sosyalleşilen toplumun zihniyet yapısı kuşaklar arasındaki tüketim, tasarruf anlayışı ve algıları değiştirebilmektedir. Bu minvalde geleneksel kültürle hemhal olan yaşlı kuşakla tüketim kültürüyle hemhal olan kuşak arasında anlayış ve algıların farklılaşması kaçınılmaz olacaktır (Tekin, 2019: 72). Katılımcılarla yapılan görüşmelerde düğün pilavı geleneği hala gözlemlenen bir gelenektir. Lakin günümüzde artan alternatif düğün seçenekleri (pasta içecek ikramı, oynamalı) gençler için daha önemsenmektedir. Bu durum düğünlerde yemek yapma geleneğinin azalarak yemek dışındaki diğer ikramların arttığı bir düğün deneyimini getirmektedir. Kentleşmenin getirdiği imkanlarla düğün deneyimini çeşitlendirmek ve düğün pilavının getirdiği masrafı azaltmak genç katılımcıların ve katılımcıların çocuklarındaki gözlemlenmelerine göre daha önem verilen bir durum olduğu görülmektedir.

*“Genç nesil tarafından önemsenmiyor. Çünkü ailelerine yük olmak istemediklerinden dolayı. Ve akşam düğünlerini daha uygun gördüklerinden*

*dolayı sadece salonlarda pasta ikramı ve içecek olmasını istiyorlar. Hem oynamalı istiyor gençler. Eğlenmek, oynamak istiyor gençler. Hem yemek telaşına da girmek istemiyor çoğu. Zaten biri ne yaparsa diğeri de ondan görüp onu yapıyo. Sosyal medya sağolsun herkes en iyisi benim en güzeli en pahalısı benimkisi diye göstermeye çalışıyor düğünü olsun doğumu olsun. Abartıyor hatta ne yapacağını şaşırıp saçmalayan da çok. Ben çok gülüyorum onlara. Yani bırakın geleneği falan genç nesil yani bizler geçen senenin modasını giymiş yapmış diye dalga geçen insanlarız. Düğün pilavı da bi noktada bence fazla demode bulunacak.” (K.K.1, 23, K)*

*“Çok önemsediklerini düşünmüyorum daha başka şeyleri önemsiyorlar -mesela neleri?- işte daha konsept yapmayı önemsiyorlar yemek değil de kına gecesinde kareografi gibi konseptler yapmayı daha önemsiyorlar bence bunları paylaşım etkileşim almaya çalışıyorlar. Ha onlarda sürdürülmeli mi hayır bence onlarda sürdürülmemeli.” (K.K.3, 38, E)*

*“Valla gençlerin gerekiyor ama şimdiki gençler pek olumlu bakmıyor başta benim oğlum karşı çıkıyo ona masraf edeceğime evime eşya alırım diyo...” (K.K.4, 66, K)*

*“Maalesef çokta önemsenmiyor istemiyor gençler ne gerek var diyor gençler. Özellikle kendi çocuklarını dahil ne gerek var düğün yemeğine nikah yeter diyolar. Yani çok abartılmadıktan sonra sürdürülsün diyom yani yoksa gerek yok.” (K.K.8, 47, K)*

*“Genç nesil pek önemsemiyor. -Sizce neden?- boşuna masraf gözüyle bakıyorlar sade bir nikah tercih ediyorlar. Bu geleneği sürdüreceklerini sanmıyorum hiç.” (K.K.10, 56, K)*

23 yaşındaki katılımcı düğün pilavı geleneğinin ileride demode bulunma ihtimali üzerinde durmuştur. Ayrıca düğünlerdeki konsept ve kareografi unsurlarının önemsendiğini vurgulayan katılımcı da benzer bir düşüncededir. Tüketim kültüründeki çeşitli tüketim mekanları, seçenekleri, konseptleri ve yeni alışkanlıklar gelenekselin demode bulunması ve yeninin daha çekici bulunmasına yol açmaktadır. Katılımcılardan elde edilen bulgulara göre düğün pilavının ilerideki anlamı da tüketim kültürünün bir yansıması olarak değişim göstereceğini akıllara getirmektedir. Çünkü günümüzde farklı kültürlerin ve yaşam biçimlerinin ve tüketim alışkanlıklarının ulaşılabilir olmasıyla toplumun değer verdiği birçok kültürel yapı bulanıklaşmıştır. Tüketim kültürü ve sosyal medyaya moda algısının eklenmesiyle bireysel çerçevede gösteriş kaygılarının ve sunma içgüdüsünün biçimlendirdiği bir törene dönüşerek

birçok önem verilen değer, anlam dünyasının değişmesine neden olmuştur. Küresel dünyada birçok deneyim daha ulaşılabilir ve daha görünürdür. Modern dünyada birbirlerine zıt gelenek ve inançlara sahip insanlar, ve o insanların kültürleri birbirleriyle şimdiye dek hiç olmadıkları kadar ilişki içine girmeleri tüketim dünyasını da etkilemiştir (Giddens, 2008: 625). Bu durumda küresel modayı ve evrensel bir merakı beraberinde getirir. Baudrillard tüketim insanının her şeyi denemek istediğinden bahseder. Çünkü ona göre tüketim insanı bir şeyi hangi türden olursa olsun denemezse hazzı “*atlama*” korkusu yaşar (Baudrillard, 2013: 86). Geleneksel kültür için ise bambaşka bir yol çıkmıştır artık. Alternatiflerin çoğalması ile var olan kültürel törenler ve o törenlerin göturdükleri sorgulanmaya başlar. Böylece yeni dünyada sorgulanmadan kabul edilmiş geleneksel uygulamalar öyle ya da böyle zayıflarken, bir yandan da kendini yeni görünümde bulmuştur.

Düğünlerde verilen düğün pilavı geleneği her ne kadar toplumda önemsenen bir değer olsa da değişen küreselleşen dünyadaki daha ekonomik ve pratik tüketim alışkanlıklarının geleneksel düğünlerin yanında daha işlevsel görülebilmektedir. Geleneksel düğünlerde ki, harcamalar evlenen çiftlerin yeni hayatlarındaki sosyal ilerlemelerini, ekonomik refahlarını sekteye uğratabilmektedir. Bu minvalde gençler daha işlevsel olana yönelme eğilimi içine girebilmektedir. Baudrillard’a göre toplumlar zorunlu ihtiyaçlarını karşılamının ötesine geçerek gösterişli ve aşırı tüketim davranışları göstermiştir. Bu açıdan rasyonalist ve ekonomist kökenli faydalılık nosyonu gözden geçirilmelidir. Savurganlığın, irrasyonel bir artık olmaktan çok, üst bir toplumsal işlevsellikte rasyonel bir faydalılığın yerine geçerek olumlu bir işlev kazandığı ve hatta en sonunda bireysel planda olduğu kadar toplumsal planda da temel bir işlev olarak -harcama artışı, gereğinden fazla bolluk, değer, fark ve anlamın üretildiği yere dönüşen boşuna harcamanın ritüel faydasızlığı- ortaya çıktığı çok daha genel bir toplumsal mantığa göre tekrar gözden geçirilerek yeni bir yaklaşımla değerlendirilmelidir. Bu yaklaşımla tüketimin bitirme, yani üretken savurganlık olarak yeni bir tanımı ortaya çıkar; bu zorunluluk, birikim ve hesap üzerine kurulu ekonomik yaklaşımın tersi olan ve gereksiz bolluğun zorunlu olandan, harcamanın, değer bakımından, birikimden ve sahiplenmeden önce geldiği yaklaşımdır (Baudrillard, 2013: 39-40). Küreselleşmenin ve kültürel çeşitliliğin etkisiyle geleneksel düğünlere

karşı çıkan alternatif düğünler, gençlerin daha çok tercih ettiği düğünleri beraberinde getirmiştir. Bu düğünler genellikle yemek verilmesi çok önemsenmeyen daha çok salonda müzikli ya da sade bir nikahın yapıldığı ve yemek yemek dışındaki diğer ikramların (kurabiye, pasta) verildiği düğün konseptlerini kapsamaktadır.

Kentleşme ile düğünler daha çok dış mekandan kapalı alanlara kaymıştır. Bu düğünlerde toplumların paylaştığı inançlar, ritüeller, verilen anlamları içeren *kolektif gerçeklikten* (Collective Reality) uzak daha bireysel, parçalı deneyimlerin ve tercihlerin önemsendiği bir duruma evrilmiştir. Konya'daki evliliklerde düğünler için kolektif olarak tercih edilen geleneksel ritüeller yerini çeşitli yemekli ya da yemeksiz düğün konseptlerine bırakmıştır. Bu değişimler toplumsal bağları, dayanışmayı, kutsal görülen değerleri ve yapılması önemsenen ritüellerin azalmasına sebep olmaktadır. Kentte bu durum gözlemlenirken kırsalda da bu değişimin ayak sesleri duyulmaktadır. Görüşmeleri yaptığımız Ladik köyünde Toki projesinin inşa ettiği hali hazırda kına ve nişanların yapıldığı düğün salonu (Şekil 4.7) mevcuttur. Aynı zamanda Konya Büyükşehir Belediyesinin projesi olan ve yapımı henüz tamamlanmamış düğün salonu (Şekil 4.8) projesi bulunmaktadır. Katılımcılar bu düğün salonunun bitmesi durumunda aynı kentteki gibi düğün deneyiminin düğün salonlarına taşınacağını öngörmektedir.

*“Valla kızım şinci gelenekte pahalya oturdu. Böylesi de var yani. Millet şimdi pastaya mastaya kaçıyor yani. Düğün salonu faaliyete geçsin çoğu düğün yapmaz...”* (K.L.5, 72, E)

*“...Zaten salonlarda var. Buraya mesela salon yapıyorlar oraya geçecek milletcek.”* (K.L.4, 57, E)

*“...İşte pastayla kurabiyeye de yapan var şimdi Ladik'te hiç yapan yok şuanda herkes düğün pilavı Ladik usulü sofralar. Ama bence durumu olmayana da pasta kurabiye verebilmeli. Yani insanlar yemek verecem diye borca giriyo yıllarca ödüyo. Durumu olmayan için dediğim gibi pasta düğün salonu böyle daha mantıklı yani.”* (K.L.8, 25, K)

Henüz geleneksel düğün yemeği konseptine alternatifi olmayan kırsalda da kentte görülen çeşitlilik ve alternatifler katılımcılar açısından beklenen bir kolaylık

olarak görülmektedir. Kentte deneyimlenen düğün alternatifleri kırsalda farklı bir deneyimin tüketimin yollarını da açmıştır. Baktığımızda tüketim toplumu aynı zamanda tüketimin öğrenilmesi toplumu, tüketime toplumsal bir biçimde alıştırılma toplumdur ki bu yeni ve özgül bir toplumsallaşma tarzını, tüketim tarzını beraberinde getirir (Baudrillard, 2013: 87). Bu yeni deneyimin gelişini ve bu değişimi kabul etmekte yine toplumda görülen bazı geleneksel adetlerin uygulanmasındaki zorluğu görünür kılmaktadır. İşte burada kırsaldaki düğün pilavı deneyiminin alternatifi tüketme değerinin yanında daha önemli bir değeri öne çıkarmaktadır. Yeni düğün alternatiflerini arayan kırsal insanı da düğün pilavı verme geleneğinin maliyetini göstererek yeni tüketme biçimlerini makul görme ve bekleme durumuna girmektedir.

*“Valla gelenek şimdi çok güzel amma para da önemli yani maddiyatta önemli. Ya ben özeniyorum ama yapamayacak olursam yapmam yani. Yani mesela benim yaptığım düğünü sen yapaman. Şimdi yok yani. Ben üç sefer düğün yaptım mesela üç yüz kilodan kemiksiz et şimdi çok pahalı yani.” (K.L.5, 72, E)*

*“Valla onlara kalsan düğün salonundan koyup gidecekler ne önemseyecekler öyle biçicik yok. Banane onun masrafından diye ben onun yirine balayına giderim diyor. Yani o yemeğe giden paraya acıyorlar biz gibi düşünmüyorlar. O parayla yapacakları şeyleri sıralarlar ama ana baba virir mi yemek parasını virmez döküyor yine yemeğine dosta düşmana karşı.” (K.L.9, 60, K)*

*“Yok kızım nerde. O giden paraya acırlar anca. O para şunlar şunlar alınır şunlar şunlar yapılır kafaları orada. Yani yemek verilmiş verilmemiş umurlarında değil ki. Bence sürdürmeyeceklerde. Onlar ana baba olunca virirler mi çocuklarına yemek o kadar para sanmam virmezler. Ama şimdiki ana babalar virir. Ondan mütevellit sürüyor ama sanmam bi 20 sene sonra sürer. Kalkar gider yani.” (K.L.10, 48, K)*

Gelenekselleşmiş birçok ritüel bir sonraki çağdaşı için sürdürülmesi gereken bir değer olarak görülme eğilimi taşımaktadır. Düğün törenleri içinde ailelerin de çocuklarının düğünlerinde geleneksel uygulamaları sürdürme eğilimleri vardır. Şartlar ne olursa olsun aile içinde çocukları için ellerinden geldiği kadar çocuğunun geçiş töreni için geleneksel uygulamaları yapma çabasına girebilmektedir. Lakin ekonomik durumun izin vermediği ritüel yeni kuşaklar için anlamını yitirmeye mahkumdur.

Katılımcılardaki genel görüşe göre geleneksel düğün pilavının sürmesini isteyip sürmeyeceğine inanma ve sürmeme nedeninin ekonomik sebeplerle olacağı yönündedir.

Konya'daki düğün yemeği adeti “*düğün pilavı*” ya da “*pilav dökme*” şeklinde genel bir tabir olarak kullanılır. Düğün yemeği sadece pilav ile sınırlı değildir aynı zamanda eşlikçisi olan çorbalar ve tatlılarda vardır. Pilav dökme adeti sadece düğünlerle de sınırlı olmayıp bu tabiri sünnet düğünlerinde, hatimlerde, yağmur dualarında ya da şenliklerde de bulmak mümkündür. Düğün pilavına düğünler dışında ulaşmanın mümkün mü sorusuna kırsaldaki katılımcılar genel olarak hatimlerde, yağmur dualarında ya da şenlikler gibi organizasyonlarda deneyimlediklerinden bahsetmişlerdir.

*“Veriyorlar he veriyolar ama yoo gitmem ben kızım. -Nerelerde veriyorlar?- Yağmur duasıdır şenliktir veriyolar. Ahmet ağanın şenliğinde filan veriyolar...”* (K.L.1, 73, E)

*“Yani yağmur duasıdır törendir hani bi şekilde düğün yemeklerimizde pişiyö yani ulaşmak çoğunlukla düğünde tabi.”* (K.L.2, 35, K)

*“Olur hatimler olsun, yağmur duaları olsun...”* (K.L.5,72)

*“Yok yani şenlikler olsun, hatimler olsun onların dışında düğün yemekleri yiyomuyoruz aynı tadı bulamıyorsun...”* (K.L.8, 25, K)

*“Tabi mümkün. Hatim verirler yemek yeriz, şenlik yaparlar yemek yeriz başka sünnet olur yeriz yine böyle yemeklerimiz dökülür insanların karnı doyar. Konya pilavı deninde malum doyurucu namı var böyle yemek verilecek zamanlarda tercih genelde ondan yana oluyor.”* (K.L.10, 48, K)

Kentte yapılan görüşmelerde ise aynı soru sorulduğunda yanıtlar daha farklı yönde olmuştur. Kentteki tüketim alanları kırdaki tüketim alanlarına göre daha çeşitlidir. Kentin imkanları dahilinde kentli de ona göre bir tüketim pratiği gerçekleştirmektedir. Bireylerin sahip olduğu kültürel bilgi, ekonomik güç, eğitim, sosyal yaşam onun tüketim pratiğini etkilemektedir. Düğün dışındaki düğün pilavı deneyimi konusunda katılımcılar kırsaldan daha farklı anlamlar çıkarmıştır. Bütün

katılımcılar düğün pilavı deneyimine restoranlarda ya da düğün pilavında uzmanlaşmış kurumsal şirketlerde bu deneyimi yaşadıklarını ya da deneyimlemeseler bile ulaşabilecekleri mekanlar olarak restoranları işaret etmiştir.

*“Tabii ki mümkün. -Nasıl peki?- Bazı düğün salonları restoran şeklinde yemek veriyorlar. Bir kere ramazanda yemeye gitmişim. Belediyenin sobe restorandı var orası da güzel yapıyor mesela.” (K.K.1, 23, K)*

*“Tabi bazen insanın canı çekiyor ulaşmak istiyor. Onun içinde sektör bu imkanı sağlıyor. Mesela bu konuda markalaşmış olan firmalar her gün böyle bir imkan daha doğrusu parana göre bütçene göre sana bunu sağlıyor. Nadiren de olsa yemeye gidiyoruz.” (K.K.2, 63, E)*

*“Var öyle düğün yemeği konsepti olan yerler var ama ben gidip özellikle oralardan düğün yemeği yemiyoruz yani kendimiz. Düğünün yerini tutacağına inanmıyorum sanırım ,belki ondandır.” (K.K.3, 38, E)*

*“Oluyor ama düğünlerin verdiği tat olmuyo gittiğin zaman restoranlarda düğün yemekleri yiyosun ama düğündeki tadı bulamıyosun onun tadı bi başka oluyo. -Daha önce deneyimlediniz mi?- Gidip yemiştim ama çokta bilemedim düğün kadar sevemedim.” (K.K.4, 66, K)*

*“Kaliteli bi düğün yemeğine ulaşamadım desem. Bunun arayışında bulundum ama ben ulaşamadım yani. -Nasıl bi arayış?- Mesela ramazanda düğün yemeğiyle iftar veren bi mekan hani sadece kendi aile içimizde öyle bi iftar yapabilir miyiz diye araştırdım ama yani hem kalite hem lezzet açısından düğünlerin yerini asla tutmuyormuş. -Daha önce deneyimlediniz mi?- Evet evet gittim denedim ama yok yani tutmuyor yerini.” (K.K.5, 47, K)*

*“Öyle lezzet olmuyor yani ben gitmedim özel gidip ha kendi evimizde özleyince etli pilav yaparız ama restoran bilmeyiz var mı ha var Konya'nın her yerinde gidenlerde vardır ama biz gitmedik.” (K.K.6, 61, K)*

*“Şuanda mümkün evine getiriyorlar düğün yemeği satan her yer var şimdi restoranda var eve bile isteyebiliyosun...” (K.K.8, 47, K)*

*“Evet mümkün ramazan davetleri oluyor ve dışarda restoranlarda da artık bu menüler var. -Daha önce deneyimlediniz mi?- Evet gittik bi kere ailecek ama bir daha gider miyim bilmiyorum. Ama yakınlarım ramazan davetini eve almak yerine öyle yerlerde de yapıyorlar. Duymuştum bunu yaygınlaşmış halde.” (K.K.10, 56, K)*

Katılımcıların deneyimlerine göre dışarıda yenen düğün pilavının düğünlerdeki verdiği tadın olmadığı düşüncesi bulunmaktadır. Bu durum düğünlerdeki sofraların, samimiyetin, bir aradalığın ve düğün atmosferinin restoranlarda yaşanmaması ile ilgili olabilmektedir. Yenen yemekler aynı olsa da düğünlerdeki tadın bulunamaması ve düğün sofralarının bireyde yarattığı anlamla yemekteki tadın birleşmesi, deneyim yaşayan kişi için farklı tadın alındığı algısını yarattığı söylenebilir.

Kentlerde daha çok görülen dışarıda yemek yeme kültürüne talebin giderek artması ve işletmelerin bu talebe karşılık verme çabasının sonucunda çeşitlenmesine sebep olmaktadır. Modernite ile birlikte de tüketim kültürü, mekânsal olarak kentlerde daha aktif faaliyet alanlarını yaratmaktadır. Bu durum Konya kenti için önemli olan düğün pilavı menüsünün restoranlar ve düğün pilavı konusunda markalaşmış kurumların girişimleriyle sonuçlanmaktadır. Düğünler dışında düğün pilavı deneyimi yaşamak isteyen bireyler için bu tür mekanlar reklam, sosyal medya gibi iletişim araçlarıyla tüketicilerine ulaşma yoluna gitmektedir.



Şekil 4.5 Düğün pilavı deneyimini yaşatmak isteyen restoranın reklam afişi (Tayyar Atiker Restaurant 2022).

Reklam afişinde geçen “*düğün olsa da bi ‘Konya pilavı yesek’*” diyenlerin sesini duyduk ve her gün Konya pilavı hizmetimiz ile yakında hizmetinizdeyiz” metniyle düğün pilavının düğünler dışında ulaşılmasının bir çağrı olduğunu ve bu

konuda hareket etme güdüsünü pazarlama stratejisi olarak kullanma eğilimi içine girdiği görülmektedir.



Şekil 4.6 Konya'da bir düğün salonunun düğün pilavı reklam afişi (Delux Atiker 2021)

Ayrıca kentleşmeyle modern şehir yaşamının hızlanması, teknolojik gelişmeler ve online sipariş uygulamalarıyla hayatımıza giren “eve servis” deneyimi de yine geleneksel düğün pilavının evde deneyimlenmesine olanak tanımaktadır. Şekil 4.6’da görülen reklam afişinde “*Düğün Pilavı lezzetleri paket halinde kapınızda*” metniyle bu lezzeti düğünler dışında evde de deneyimleme olanağını belirterek pazarlama yoluna gidilmiştir. Kentte yaptığımız görüşmelerde düğün pilavı deneyimi sunan mekanlarda deneyimi yaşamış (K.K.1, K.K.2, K.K.4, K.K.5, K.K.9, K.K.10) ya da bu deneyime ulaşabilecekleri bilgisinin bulunması da (K.K.3, K.K.6, K.K.7, K.K.8) bunu kanıtlar niteliktedir.

#### 4.3.2. Düğünlerde Mekanın Dönüşümü

Düğünlerdeki mekanın dönüşümünü ele alacağımız noktada kentleşme kavramı öne çıkmaktadır. Mahallelerin fiziki birimleri sokaklar sadece fiziki birim değil aynı zamanda toplumsal birimdir de (Alver, 2012: 224). Sokaklarda birçok gündelik hayatı, yaşamı, birlikteliği görmek mümkündür. Mahalle yaşamında dayanışma, komşuluk, yardımlaşma ve ortak çözümler bulma gibi eylemler görülmektedir (Alver, 2012: 233). Günümüzde kentsel alanlarda artan nüfusu

karşılacak mekânsal dönüşümleri beraberinde getirmiştir. Mahalle yaşamından site yaşamına geçişte bunun en büyük örneklerindendir. Nitekim kentlerin fiziksel yapısında meydana gelen değişimlerde kültürel alana da yansımaları kaçınılmaz olacaktır (Koyuncu, 2013: 160). Kent yaşamının getirdiği kalabalık mahalleler ve siteler bireylerin yaşamını etkileyecek ölçüde ortak alanların kullanımı konusunda dikkat edilmesi gereken unsurları beraberinde getirmektedir. Böylece kentleri modernite ve küreselleşmenin temel parametrelerine uygun biçimde yeniden şekillendiren süreç beraberinde örf, âdet, gelenek ve görenekleri de dönüştürmekte, toplumu kendi kültürüne yabancı değerlerle örmektedir. Bu durum yeni adetleri de beraberinde getirirken kız isteme ile başlayan ve nişan, düğün, gelin alma ile son bulan her bir unsuru kendi içinde kurallara bağlanmasına sebep olmuştur (Koyuncu, 2013: 167). Dolayısıyla geleneksel düğünlerde görülen kapı önü düğünler ya da mahalle kültüründe ifa edilen birçok gelenekler, yaşam alanını ihlal eden rahatsızlıkları beraberinde getirerek toplumsal huzuru bozucu unsura dönüşebilmektedir. Bu duruma mahallede yapılan geleneksel düğünlerde gürültüden çıkan kavgalar, tören sırasında atılan havai fişek ve silahlar, trafik sıkışıklığına rağmen gerçekleştirilen düğün konvoyları, törenlerin ardından bırakılan kirlilikler örnek gösterilebilir (Akpınarlı vd., 2022: 73-74).

Bugün düğünler, toplumsal barışı ve düzeni bozan sonuçları itibarıyla iç hukukta düğünlerin dış mekânlarda yapılmasını doğrudan yasaklayan bir düzenleme bulunmamakla birlikte birçok mevzuatın kapsamına girmektedir. Bu mevzuatlar geneli itibarıyla özellikle Belediye Kanunu, Çevre Kanunu, Polis Vazife ve Salahiyet Kanunu ve Jandarma Teşkilat, Görev ve Yetkileri Yönetmeliği gibi Kolluk Mevzuatı, Kabahatler Kanunu ve bu kanunlara ilişkin yönetmelikler<sup>3</sup> örnek verilebilir (Akpınarlı vd., 2022: 74-76). Modern kent yaşamında düğün mekanları, birçok sebep etrafında geleneksel düğün merasimlerinin yapıldığı meydanlardan ve mahallelerden, kentli yaşamına uygun farklı organizasyonlarını mümkün kılan düğün salonlarına taşınmıştır. Akpınarlı ve arkadaşlarının yaptığı çalışmada hukuk sisteminin gelenek ve

---

<sup>3</sup> Bahsi geçen kanun, mevzuat ve yönetmelikler hakkında bilgi almak için bkz. Neyire Akpınarlı, Merve Altın, Şeyma Hakan Ayça. Mahalle Düğünlerine Kolektif Kültürel Haklar Penceresinden Savunma, DÜHFD, Cilt: 27, Sayı: 46, Yıl: 2022: 65-114.

göreneklere karşı aldığı tavrı sebepleriyle birlikte kapsamlı bir şekilde sunmuştur. Bu çalışmaya göre “hukuk sistemin gelenek ve göreneklere karşı söz konusu bu tutumunun insanların bakış açılarını da etkilediği ve insanların gündelik yaşamda kolektif kurgudan giderek uzaklaştıkları, bireysel hakları öncelikli olarak görülmektedir.” (Akpınarlı vd., 2022: 106). Bu dönüşümü Konya’daki düğünlerde de görmek mümkündür. Kentte yaptığımız görüşmelerde eskiden evin önünde ve bahçesinde düğün yapma geleneği görülürken günümüzde daha çok düğün salonları, düğün salonu modasının öne çıktığı vurgulanmıştır.

*“Eskiden herkes bahçesinde kendi evinin önünde yapardı gelen geçene ikram ederdi. Ancak şuanda biraz kurumsallaştığı için daha çok düğün salonları düğün bahçeleri şeklinde anlaşılıyor onlarda imkanlar yapılıyor. Yani düğün evinden kız veya erkek evi kastediyorum onlardan çok daha uzak mekanlarda düğünler yapılıyor.” (K.K.2, 63, E)*

*“Eskiden evde yapılırdı herkesin evinde bahçesinde herkesin evi bahçeliydi mesela imkanı olan yine tutardı salon ama imkanı olmayan evin önünde yolda yolu kapatıp yapardı ama şimdi en güzel şimdiki zaman bahçede orda burda yapılan düğünler güzel bişey aslında ama kapalı alanda yapılması daha güzel bence” (K.K.4, 66, K)*

*“Evin önünde yemek yenir herkes kenara çekilir muhabbet edilirdi. Yemekte evde yenir önünde yenir. Ne bileyim evde olurdu her şey. Salonlarda cangır cingur oynanır şimdi salona döndü herkes. -Sizce nedeni nedir?- Bilmiyorum inan. Ha iyi mi oldu dersin de bilemeyecem iyi de oldu gibi olmadı da gibi o konuyu bilemedim.” (K.K.8, 47, K)*

*“Bizim memlekette evlerin damlarında daköy odalarında olurdu. Konya merkezde evlerin önünde sokaklarda olurdu. Şimdi düğün salonlarında yapılıyor. - Sizce nedeni nedir?- Yani bence daha doğrusu ben o sebeple oğlumu kızımı salonda evlendirdim rahat olması düğünü evde yapanlar çok yoruluyor fazla meşakkatli oluyor bu usul daha iyi gibi” (K.K.9, 64, E)*

Öte yandan kişi, kendi seçimlerini yapmanın dışında toplumla iletişim kurabilmek ve etkinliğini sürdürebilmek için de o toplumda geçerli olan kültürel davranışlara uyma gereğini duymaktadır (Turan, 2014: 26). Düğün deneyimini artık salonlara taşıyan kent insanı kapı önünde yapılan düğünlerin artık tercih edilmemesi, kentte düğün salonlarının artması ve farklı düğün konseptlerinin ilgi çekmesi gibi

sebeplerle kendi törensel seçimini geleneksel adetlerin dışında yapma eğiliminde bulunabilmektedir. Özel gün etkinlikleri için mekânların sayısı hızla artmaktadır ve bu mekânlar arasındaki çeşitlilik de önemli ölçüde artış göstermektedir. Farklı mekânlar, farklılıklarıyla dikkat çeker ve yeni uğrak yerleri olarak öne çıkabilmektedir. Bu da seçimlerde önemli bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Bireylerin düğün için mekân tercihleri ve bu tercihlerin sosyo-ekonomik sermaye biçimleriyle nasıl etkileşimde bulunduğu da önemli bir parametredir. Mekânın özellikleri, sunduğu imkanlar ve alternatifler, mekanın kapasitesi ve konumu da bireyin sınıfsal konumunu ve yaşam biçimini yansıtan önemli faktörler olarak karşımıza çıkmaktadır.

Düğün pilavının sokakta, düğün salonunda ya da otellerde verme seçimi birey için birçok faktörün göz önüne alındığı bir seçimdir. Dolayısıyla düğün sahibinin seçtiği mekân, diğer mekânlarla karşılaştırıldığında belirli anlamlar taşır ve bu anlamlar, bireyin sosyal kimliğini göstermesine ve inşa etmesine katkıda bulunur. Mekânlar, görsellik ve sunulan olanaklar aracılığıyla bireyin kendini ifade etme biçimlerine ve sınıfsal mücadelesine dair önemli ipuçları verir. Bu bağlamda, bireylerin mekân seçimleri, onların toplumsal konumlarını ve kimliklerini yansıtan birer araç olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca katılımcılar düğün salonlarını tercih etme nedenleri için rahatlık faktörü, ekonomik sebeplerle mekanların seçimi, moda algısı, misafir ağırlama rahatlığı gibi sebepleri de sunmuştur. Evde ya da evin önündeki sokakta yapılan düğünler için gerçekleştirilen bütün adetlerin uygulanmasında genellikle düğün sahiplerinin önemli roller üstlendiği deneyimler yaşanmaktadır. Düğün merasiminin salonlara ve kurumsal firmalara bırakılması ise düğün sahiplerinin düğünlerde daha az role sahip olmasına sebep olur. Böylece düğün sahipleri de diğer katılımcılar gibi seyirci rolüne bürünmesine sebep olabilmektedir. Ayrıca kentlerde düğünler kapı önlerinde ve site içlerinde gerçekleştirildiğinde, düğün sahipleri mahalle sakinlerine rahatsızlık verme endişesiyle bazı geleneksel unsurları yerine getirmekten kaçınmaları söz konusudur. Ayrıca, belediye ve bakanlıklar tarafından getirilen ses seviyesi ve zaman sınırlamaları, mahalle düğünlerinin kısıtlı idamesini gerektirdiği için özgünlüklerinin ve zenginliklerinin her geçen gün biraz daha kaybetmesine neden olmaktadır (Akpınarlı vd., 2022: 73). Böylece düğün merasimindeki gürültü

unsurları da salonlara taşınmaktadır. Bu durumda düğün sahipleri daha rahat ve tedirgin olmadan bu deneyimi yaşayabilecektir.

*“Düğünler önceden kır düğünü denilen düğünler işte kırlarda yapılırdı şimdi düğün salonlarında yapılıyor işte. Kapının önünde falanda yapılıyordu boş alanlarda ha şimdi rastlıyor muyum çok rast gelmiyorum genellikle düğün salonlarında oluyo. -Sizce neden?- Bence artık insanlar modaya uyum sağlıyo herkes nasıl yaparsa o yağınılaşıyor. Bi de rahatlık ya salonlar. Bakınca evinde misafir ağırlamak mı başkasının mekanında misafir ağırlamak mı? Yani öylesi daha rahattır tabi.” (K.K.3, 38, E)*

*“Eskiden insanlar evlerinin önünde işte eşle dostla yardımlaşarak düğün yemeklerini veriyorlardı ama şimdi tamamen şirketler ya da düğün salonları vesilesiyle bu hizmet veriliyor. Yani yeni düğün mekanları artık düğün salonları oldu. Bunu köyler için bile söylemek mümkün. Çoğu köyde düğün salonlarına rastlıyorum. -Sizce neden yeni düğün mekanları düğün salonları oldu?- Lüksleşti ya herkes. Biri yaptı mı topyekün gidiliyor arkasından. Benim oğlumun gelinimin ne eksigi var deniliyor. Bi de rahatsız kafanda endişe yok her şeyi salonlar hallediyor sen de başkasının düğününe gider gibi hazırlanıp gidiyorsun e gençlerde bunu istiyö.” (K.K.5, 47, K)*

*“Çok eskiden daha çok evin önünde kapalı büyük yerlerde yapılırdı bayanlar öyle ayrı oynardı erkekler ayrı delikanlılarda yukardan kızlara bakarlardı seçerlerdi. Şimdi düğün salonları çıktı. -Düğün salonlarının çıkmasıyla bir şeyler değişti mi?- davetlilere hürmet izzet azaldı. Hep salon hep salon. Ne oluyorsa salon yapıyor ediyor. Maliyetini veriyosun tamam. Misafirini onlar ağırlıyo.” (K.K.6, 61, K)*

Katılımcılar düğün salonlarında yapılan düğün deneyimlerinde gürültü ve müzik faktörünün düğündeki sosyal iletişimi etkilediğini vurgulamıştır. Yeni düğün deneyim mekanları ve değişen ritüeller bolluğu devamında başka kıtlıkları getirmiştir. Sosyal iletişimin bol yaşandığı törenler yeni değişimlerle iletişim kıtlığını getirmiştir. Katılımcıların gürültüden rahatsız olması ve bunun muhabbeti engellediğine vurgu yapması bu kıtlığı kanıtlar niteliktedir. Ayrıca salondaki masalarda kısıtlı da olsa muhabbet alanının varlığı söz konusu olsa da hem gürültünün hem de salonun kalabalıkta bazı misafirleri görememe ihtimali üzerinde durmuşlardır.

*“Var yine muhabbet alanı ayrı masalarda istediğin kişilerle oturabiliyorsun onlarla muhabbet edebiliyorsun. Ha şu var gürültü. Sesten*

*müzikten bazen kendini duyamıyosun. Bu belki aradaki muhabbeti engelliyebilir.” (K.K.3, 38, E)*

*“...karşılaştığında ayakta sohbet ediyosun ha uzun oturacak zamanın varsa oturuyosun gelen misafirler oturup sohbet edebiliyosun ha ama düğünlerde ayak üstü sohbet daha çok oluyo herkes geliyo yemeğini yiyip gidiyo öyle oluyo bizim düğünlerimizde. Salon olunca da zaten kimisini göremiyosun bile.” (K.K.4, 66, K)*

*“Şimdiki düğünlerde bu muhabbet alanının sekteye uğraması gürültü. Bir araya gelsek de birbirimizi duyamıyoruz yoksa görüşme ve konuşma anlamında bunun dışında bir fark olduğunu düşünmüyorum. Eskiden olduğu gibi görüşmelerin ve bir araya gelmelerini devam ettiğini düşünüyorum.” (K.K.5, 47, K)*

*“Şimdiki düğünlerde görmek mümkün değil niye müzik sesinden konuşulamıyor. Eskiden tenhaydı konuşulurdu göpgözel sohbet edilirdi gençler oynardı yaşlılar bakardı muhabbet ederdi. Şimdi sestem duyulmayorki sadece düğün bağıra bağıra bir kişiyi görüyon konuşuyon başka birini göremiyon konuşamayon yoruluyon zaten.” (K.K.7, 56, K)*

*“Öncekiyle de aynı oluyor önceden de eşle dostla konuşuyon görüşüyon yani sadece salonlarda ses olayı var müzik eğlence olayı var eskiden de kınalarda olurdu ama evin önü olunca girerdik eve oda konuşurduk bahçede olurdu eğlence eve ses gelmezdi yani ses yüksek olmazdı öyle bi hoparlör olurdu yeterdi herkese. Ama şimdi her yerinden ses geliyor salonlarda her yerden yüksekçe duyuluyo. Salonlarda cangır cingur oynanırken olamıyor çok muhabbet.” (K.K.8, 47, K)*

Katılımcılara ifadelerine göre sosyal iletişim düğün pilavı yerken gerçekleşmektedir. Bazı katılımcılara göre salonlarda yapılan düğünlerde katılım yemek yemeye sınırlı olduğunu ve yemek yiyip gitme eğilimi içinde olduğunu belirtmiştir. (K.K.4) Bu durum düğün törenlerinde sadece ikram odaklı gidilmesiyle ritüellere verilen zamanın artık daha az olması ve verilen önemin ve değerinin azaldığını göstermektedir.

Geleneksel kırsal düğünlere baktığımızda kente nazaran mekanın çok önemi yoktur. Kırsalda düğün alanları herkesin rahatça ulaşabileceği ve katılımın daha serbest, daha açık olduğu törenleri kapsamaktadır. Bu törenler kente nazaran ortak çabaların ürünü olarak daha kolektif ve toplumsaldır. Ladik'teki katılımcılarla yapılan

görüşmelerde düğün törenlerinin daha çok kapı önlerinde yapıldığı belirtilmiştir. Eski düğünlerle günümüzdeki düğünlerin mekânsal karşılaştırması hususundaki ifadelerinde daha çok ev içlerinde yapılan düğünlerin ev dışına taşınan düğünlere evrildiğini vurgulamışlardır.

*“şinci herkes düğün evinde oğlan evinde kız evinde ayrı olurdu. Kız evinde kadınlar olurdu oğlan evinde erkekler olurdu. Sabaha kadar düğün dernek çalgı olurdu. Şimdi öyle değil ekmeği yiyen dağılır. Herkes şimdi yemek için gelir gider. Bahçede halledilir yolda havluda halledilirdi. Genelde kışın olurdu harmandan sonra olurdu evde yenirdi yemekler soğuk olurdu. Şimdi erken yapılır millet dışarda yiyiveriyor sıcakta tamam. Hava iyiye evin içinde verilirdi. Eskiden şindikiler gibi masa yoktu ki evde yirde yinirdi. “ (K.L.1, 73, E)*

*“Yok ya herkesin evinde yapılır. Şinci açık düğün salonu çıktı tokide mokide oralarda yapıyorlar. Bazıları çocukları okuyunca kız yabancı oluyo düğün salonunda yapıyorlar. Yoksa evlenenler köyden evinin önünde yapıyor veriyo yemeği. Eskiden evlerde de yiridik bak. Ha bi değişen ne oldu masalar kuruldu. Mesela kağıt açıyolar şiy açıyolar masalarda yiniyor. Eskiden evlerde tabakların içinde yenir. Yine şimdi de tabak içinde yiniyorda sinide yinirdi. Eskiden sini yere koyarlardı şimdi masaya koyuyorlar yani. Aynı mesele yani. 15 yıl önce filan çıktı bu masa meselesi filan.” (K.L.5, 72, E)*

*“Evlerde yapılırdı ev içlerinde verilirdi yemekler ama ben küçükken öyleydi sonra sonra masalar çıktı dışarıya çıktı düğünler. Bahçede veriliyor. E şimdide biraz biraz salonlar çıktı. Köyümüzde bi salon var o da küçük düğün için yeterli değil ama yenisi faaliyeti geçince ben eminim herkescikler oralara gidecekler. Kızlar ben salon isterim diyecekler salon tutulacak. Salon diye yemeği de kaldıracaklar. Keşke kalkmasa ama moda diye işte gelenek göreneği kaldırdı gençler.” (K.L.10, 48, K)*



Şekil 4.7 Ladik Mahallesindeki TOKİ düğün salonu



Şekil 4.8 Ladik Mahallesi'nde henüz inşaat halinde olan düğün salonu

Yaptığımız görüşmelerde eskiden düğün pilavının evlerde verildiği bulgusuna rastlanmıştır. “Çok eskiden sofralar divan sinileri üzerine kurulmuş, sininin altına sofa bezi ve etrafına kıvratma peşkirler geçirilirmiş.” (Odabaşı, 2001: 86). Evlerde görülen sofralar daha sonraki gelişmeler ile yer sofrasında masaya geçişi getirmiştir. Böylece ev içinde yenen yemekler masalar ile birlikte dışarıya taşınmıştır. Bu durum harmandan sonra daha kışın olan merasimleri yaz mevsimine taşıyan bir unsur olarak da karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca köyde hali hazırda TOKİ'nin inşa ettiği düğün salonu (Şekil 4.7) olsa da henüz kına ve nişan organizasyonlarında kullanılması sebebiyle daha kısıtlı deneyimlenmektedir. Köyde şuan henüz yapımı tamamlanmamış düğün salonu katılımcılar için beklenen bir açıldır (Şekil 4.8). Konya Büyükşehir Belediyesinin projesi olan düğün salonu Ladik'teki düğün deneyimini çeşitlendirmesi beklenmektedir. Örneğin katılımcılar için bu açılım ile birlikte düğünlerin salona taşınması öngörülmektedir. Ayrıca kırsaldaki katılımcılarla yapılan görüşmelerde günümüzde yapılan düğün törenlerindeki muhabbet alanlarının eskisi gibi olmadığını belirtmişlerdir.

*“Evvel daha iyiydi. -Neden daha iyiydi?- Şimdi kızım gelen ağşama kadar oturur sohbet iderdik. Tarla takka olmadığı zaman yapılırdı düğün harman kalkınca para varırken yapılırdı. İş güç olmazdı harman derdine görüşemezdim kimseyle öyle olunca da görürdün insanı. Bi muhabbetin olurdu yani. Şindiki düğünde gelen yir gider sanki. Ben öyleyim belki benim ihtiyarlıktandır. Amma bilemedim yani eskisi yok.” (K.L.1, 73, E)*

*“Evlerinde içinde otururduk. Ama şimdi biraz daha azaldı yemeğin olduğu gün geliyor çağırılan onun dışında düğün evine çok uğrayan olmuyor. Yemeğini yiyen gidiyor. Eskisi gibi 3 gün yemek verilse yine aynı olur. Gelen hemene gitmez.” (K.L.2, 35, K)*

*“Dışarıya koyuyan yemeği yiyen çekip gidiyordu. Eskiden oturudu çay içecen bilmem norecen. Düğünde çalgı çalınacak dinleyen dinler dinlemeyen dinlemez. Evin her odasında bekleyene adam çalgısını çalaradı. Şindi adam çalgısını dışarıya kurar dinlerse dinler dinlemezse dinlemez. Mesela eskiden yemeğini yiyen kalkıp gitmezdi gece 12 bire kadar adam oturudu. Sabahtan gelip akşama kadar oturudu...” (K.L.5, 72, E)*

*“Aynı böyleydi şindiki salon gibi değil de evlerde oturulur çokta güzel sohbetler olurdu eğlencesi oynaması gülmesi herkes bir arada sohbetinde olur oynaman gülmende olurdu evlerde. Günlerce olurdu hem de. Oğlan taraflı kıza gelir oynama olur kız taraflı oğlan tarafına gelir oynardı. Sürekli bir arada olurdu. Ama şimdi öyle mi. Bi kına oluyor onda da kimle tanışırsan. Eskiden kaç gün düğün yaparız ya iki tarafta iyicene kaynaşırdı tanışırdı. Şindi bir günün içinde salonda nasıl kaynaşacan olmuyo yani. Eskidenle şindinin hiç alakası yok.” (K.L.9, 60, K)*

*“Eskiyle şindiye düşününce baya fark var. Eskiden daha kaynaşma muhabbet olurdu evlerde oturur odalarda muhabbet ederdik. Şindi dışarıya taşındı düğünler eskisi gibi gülemen oynayaman açıktasın. Evin gizliliği gibi var mı yok. Kalmadı yani. Salonlar desen onlarda öyle nasılsın iyimisin pek öteye gidemiyor. Zaten gürültü de çok. Eskinin haporlesi kısık olurdu konuşur ederdin de oynardın da. Şindininkiler kulağına konuşsan bile anlaşılmıyor” (K.L.10, 48, K)*

Katılımcılar evlerin içinde gerçekleşen düğünlerin mekânsal değişime uğrayarak dışarıda deneyimlenmesi hususunun olumsuz yanlarından bahsetmektedir. İslamiyet öncesi Türk topluluklarında haremlik selamlık çok önemsenmese de İslamiyet sonrası önemsenen bir konu haline gelmiştir. Haremlik-selamlık kavramsallaştırması Osmanlı döneminde saraydaki harem ve selamlık bölümlerine dayanmaktadır (Faroqhi, 2002).



Şekil 4.9 Ladik'deki bir düğünden erkeklerin düğün pilavı deneyimi

Katılımcılar ev içinde deneyimlenen düğünlerin kadınları için daha mahrem kaldığını ve daha rahat hareket alanı sağladığını vurgulamaktadır. Düğün mekanlarının değişimi düğün kültürünün de değişimi konusunda bize ip uçları vermektedir. Ayrıca düğünlerin üç günden bir güne düşmesi de yine sosyal iletişimi azaltan bir sebep olarak görülmektedir. Bazı katılımcılar düğün pilavının yenmesiyle misafirlerin düğün evinde daha fazla vakit geçirmeden düğün alanından ayrıldığını belirtmektedir. Düğünlerdeki misafirlerin düğüne katılımı da yine düğün pilavı ile paralel olduğu konusunu akıllara getirmektedir. Bu durum hem aradaki sosyal iletişimi azaltırken hem de düğün deneyiminin düğün pilavı yemekten ibaret olduğunu düşünmesine sebep olmaktadır (K.L.1, K.L.2, K.L.5).

### 4.3.3. Düğün Pilavı Tökmek

Geleneksel Konya düğün pilavı Konya'nın önemli gastronomik mirasının önemli bir kısmını oluşturur. Konya bölgesi itibariyle tarımsal yönden zengin bir iklime ve toprağa sahiptir. Böyle zengin koşulların olduğu bölgede de yemek kültürünün gelişmesi kaçınılmazdır. Düğün pilavı menüsü de yine bu zenginliğin bir ürünü olarak törenlerde misafirlere ikram edilen bir değer olarak hem toplumsal yapısını yansıtan hem de kültürel değerleri yansıtan simge haline gelmiştir. Nihayetinde yemeğin yendiği durumlar toplumsal olaylar olduğuna göre yemek türleri

arasındaki ilişkiyle toplumsal olaylar arasındaki ilişkiyi birbirine benzer kılan bir doku da söz konusudur (Beşirli, 2021: 44). Konya'nın düğün yemeğinin "pilav dökme" adıyla anıldığını söylemiştik. Pilav dökme Konya'daki genel bir deyim, bu yemek şölenine verilen isimdir. Burada geçen dökmek fiili Eski Türk dilinde "Tökmek Saçı" anlamına gelmektedir. Bu anlamda ise bir nesnenin inanç uğruna başkalarına sunulmasıdır (Odabaşı, 2001: 83). Yapısalcı Barthes yemeğin yalnızca istatistiksel açıdan ya da besin içeriği açısından çözümlemeye konu yapılan bir ürünler toplamı olmadığını aynı zamanda bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşmeyi de içine alan bir konumdadır (Bober, 2014: 14). Konya'da evlilik çağına gelmiş gençler ya da aileleri "düğünün ne zaman yapacaksınız" sorusundan ziyade "eee pilavını ne zaman yiyeceğiz veya pilavını ne zaman dökeceğiz" usulünde sorularla yoklanır. Konya'da düğünler, düğün pilavı ile özdeşleşerek bir tutulmasıyla toplum içinde bir sözleşme olgusunu taşıdığını söylemek yanlış olmaz.

İnsanlarının bazı gıda maddeleriyle toplum içinde belirli statü ve güç göstergesi olmasıyla ilgili toplumsal itibar anlayışları besinlerin üretilmesinde ve dağıtılmasında önemli bir etken oluşturabilmektedir. Örneğin önemli törenlerde et verme geleneği çok eski zamanlardan beri görülmektedir. Osmanlı dönemine baktığımızda 16. yy.da etin sosyal itibarı yüksekti ve başkentteki devlet görevlilerinin makul fiyatla et satın alma isteğinin piyasada kabul görmeyeceği sebebiyle devlet, fiyatların siyasi önlemlerle güvence altına alınması gerektiğini düşünüyordu (Faroqhi, 2002: 222). "Bedevilerin çölde verdikleri şölenlerde bile ana yemek tepelene pirinç üstünde gelen haşlanmış ya da çevrilmiş kuzu etidir." (Zubaida ve Tapper, 2003: 97). Etin törenlerdeki değeri yadsınamaz bir gerçektir. Et toplumlar için sadece besin maddesi olmasının ötesinde toplumsal birçok ritüelin, geleneklerin ve bu törenlere verilen anlam ve değerlerin bir simgesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle Türklerde gelen misafirin şerefine canlı hayvan kesme ve pişirip ikram etme geleneği çok eskiye dayanmaktadır (Beşirli, 2021: 241). Aynı zamanda etin törenlerde sunulması misafirperverlikte cömertliğin de simgesi olarak düşünülmektedir. Yapısalcı Strauss etin tüketimi hakkındaki düşüncesine daha da ileriye taşıyarak bunu toplumların politik karakteriyle ilişkilendirmiş ve etin haşlanarak tüketilmesinin görece demokratik toplumlara ait bir

özellik olduğunu söylemektedir (Beşirli, 2021: 44; Elyada, 2007: 56). Bu minvalde tarih boyunca törenlerde yer alan etin kültürel, dini, politik, sosyal ve son zamanlarda ekonomik anlamlar taşıdığını söylemek yanlış olmaz.

Düğün pilavı için hazırlıklar bir gün öncesinden başlar ve sunulacağı gün erkenden kazanlarla pişirmeye başlanır. Düğün yemeklerinde ikram edilen et cuma günü kurban niyetine kesilen hayvanın etidir. Bu ritüel toplum içinde bereketinde simgesi olarak karşılanmaktadır. “Köylerde kuşkusuz et yalnızca önemli zamanlarda yenirdi; örneğin düğünlerde, diğer eğlencelerde ya da bir hayvan yaralanıp öldürülmek zorunda kalındığında et yeme olanağı doğardı.” (Faroqhi, 2002: 226). Bu sebeple et değerli ve her bir kısıntısı değerlendirilen bir besindir. Törenlerde hazırlanan etin kalan kısıntı ve döküntüsü diye tabir edilen et ile de düğünden bir gün önce soğanla ve sumakla değerlendirilerek tirit yapılırdı. Bu tirit ise düğün sahibinin yakınlarına ve damadın arkadaşlarına özel olarak ikram edilirdi (Odabaşı, 2001: 85). 2000lere gelene kadar bir sofraya yetecek büyüklükte parçalanarak pişirilen koyun eti ya da dana eti bir nevi kebab gibi pişirilip servis edilirdi. Lakin nüfusun artması ve maliyetin de bunun nazarında artmasıyla artık dana etinin kuşbaşı doğranarak kavurma haline getirilmiş olarak servis edilmesi görüşmeler esnasında vurgulanan gastronomik değişim olarak karşımıza çıkmaktadır.

*“Kapamaydı eti şindiki gibi değildi tandırda kemiklice pişirilirdi. Evin müsait yerine çukur kazılırdı haranılarla, çömlerle dizilirdi, kalın ekmekle beraber yenirdi. Ha şindiki doğrama oldu kapama bitti doğrayıp kavururular.”* (K.L.1, 73, E)

*“Yani yemek bakımından çok fark yok. Veren yine aynı şekilde yine aynı türden veriyor. Yemekler hep aynıydı. Ha etler kapama tarzı tandırda pişiyordu şimdi doğrama şeklinde pişiyö.”* (K.L.2, 35, K)

*“Eskiden kapama olurdu. Şiylere vuruduk böyle tandırlara. Tandır gibi yer açar oraya virdik. Şindi ekseriyetle doğrama et ayrı da virilmez pilav üzeri ayrı konmaz yani et.”* (K.L.5, 72, E)

*“...Eveli kapama çorba pilavdı bu kadar. Çömlerde pişirilirdi bütün bütün parçalardın...”* (K.L.9, 60,K)

*“Eti de doğrama olmazdı. Kolaya mı kaçılırdı artık bilmem çömlerlerde pişirip bütün eti verirlerdi. Pilav üstü de yapmazlardı ayrı tabakta verirlerdi...”* (K.L.10, 48, K)

Ladik’te yapılan görüşmelerdeki vurgulanan husus genelde düğün pilavı geleneği içinde etin kapama şeklinde verilmesidir. Görüşmelerde kapama pişirme yönteminin ise *haranı*, *çömlek* gibi pişirme araçlarıyla yapıldığı konusuna vurgu yapılmıştır. Ayrıca pişirme yöntemi olarak *tandır* ve *açılan kuyulara* ateş yakılması ile gerçekleştiği hususu öne çıkmaktadır. Günümüzdeki düğün pilavı artık bu pişirme yöntemleri ile gerçekleşmemektedir. Elektrikli ocaklar ya da kurulan seyyar ocaklar ile gerçekleşmektedir. Bu pişirme yöntemleri hayatımıza teknolojik yöntemlerle gelmiştir. Teknolojik gelişmeler hazırlık aşamasında mutfak robotları, pişirme aşamasında ise akıllı fırınlar, tencereler ve otomatik pişirme cihazlarının eşlik etmesi düğün pilavı gibi çeşitli yemeklerin sunulduğu geleneklerin daha kolay ve konforlu olmasını sağlamaktadır.

Ladik’teki katılımcılar düğün pilavı sofrasında önemli bir yeri olan bamyacı çorbasının bamyasını kendilerinin yetiştirdiğinden bahsetmektedir. Ama bunun günümüzde artık sürmediğini hazır alındığını vurgulamışlardır. Ayrıca düğün için kendi yetiştirdikleri inekleri kestirip düğün pilavı için kullanılmasının da artık görülmediğini belirtmişlerdir. Bir diğer gastronomik değişim ise hoşaflardır. Artık günümüzde Ladik’te *hoşaf* verilmesi nadir görülmektedir. Çünkü hoşafın yapım aşamasında kullanılan meyveleri de kadınlar kendileri kuruturken günümüzde bu işlemin pek yapılmadığı vurgusu yapılmıştır (K.L.6).

*“...Eskiden bamyacı filan gendimiz yetiştirdik. Kalmadı onlar hazırda bindi.”* (K.L.1, 73, E)

*“...Herkes kendi malını keserdi onu ikram ederdi...”* (K.L.9, 60,K)

*“.... Eskiden ne güzel ineğimizi yatırırđık. Miss gibi pişirirdik etimizi. Hoşafı yapardık tertemiz kendimiz kuruturduk. Bahçenin üzümünü kuruturduk. Şimdi hanımlık adında erinceklik oldu. Bahçemizde bamyacı olurdu kendimiz yetiştirdi kendimizi kuruturduk... O kayısıyı kurutması filan*

*külfetidi. 'Bamya ekmedin avrat ne edecez kaldır kayısı kurutmadın ne edecez kaldır'. Herifler böyle böyle kıstı kadınların tembelliğinden.” (K.L.6, 48, K)*

Kentte sadece bir katılımcı Ladik'teki pişirme yöntemiyle ilgili benzer bir vurgu yapmıştır:

*“Eskiden şey vardı koyunu fırın kebabı gibi yapıyolar kuyularda. Kuyunun içine ateş yakıyolar kapama gibi kemikli oluyo eti fırın kebab gibi oluyo böyle tel tel ayrılıyo.” (K.K.3, 38, E)*

Kentte yapılan görüşmelerde ise Ladik'teki görüşmelerden farklı verilerle karşılaşmaktayız. Kentteki katılımcılara düğün yemeklerinde değişim gözlemleyip gözlemlemedikleri sorulduğunda değişme yaşanmadığını, sadece doğrama etin yaygınlaştığını belirtmişlerdir. Bazı katılımcılar eskiden pirinç yerine bulgur pilavının ikram edilmesi dışında yemeklerin aynı şekilde sürdüğünü belirtmişlerdir. (K.K.1, K.K.4, K.K.8, K.K.9).

*“Öyle farklı bilemedik normal işte aynı şeyler eskiden pirinç pilavı yerine bulgur pilavı yaparlar üzerine tavuk yaparlardı ama daha sonra sığır ya da koyun ne keserse işte şeyine göre büyüklüğüne göre işte. “ (K.K.4, 66, K)*

*“Şuanda geliştii daha çok. İlk zamanda insanlar çok zor şartlarda bu ikramı yapıyolardı ama şimdi sektör haline geldiği için çok daha kolay artık ama maliyette çok daha artmış durumdadır. Uzun zamandır da Konya yemeklerinde değişim olmadı uzun zamandır Konya pilavı ön planda. Tabii bazı imkanı olmayanlar Konya etliekmeğini yine Konya'nın yöresel bir yemeğidir etliekmeği ikram ediyor. Etliekmek şeklinde değişim oluyor...” (K.K.2, 63, E)*

Bazı katılımcılar düğün pilavının yerine Konya ile özdeşleşmiş etliekmeğin de düğünlerde ikram edildiği zamanların olduğundan bahsetmişlerdir. (K.K.2, K.K.3, K.K.8). Lakin onun dışında katılımcıların tamamı düğünlerde düğün pilavı ve düğün pilavı eşlikçilerine rastladıklarını belirtmiştir. Bu eşlikçiler hem kaynaklara hem de katılımcıların söylemlerine göre bamya çorbası, yoğurt çorbası, zerde, irmik helvası, hoşaf ya da meyve şuruplarını kapsamaktadır. Bu eşlikçilerde zerdenin kökeni Osmanlı'ya kadar dayandırılır. 1720'de düzenlenen bir şenliğin hazırlıkları sırasında yapılmış bazı harcamaları gösteren kayıtlara dayanarak Faroqhi (2002) düğünlerde

ikram edilen yemekler hakkında bilgi vermektedir. “Pirincin en iyi cinsi zerdede kullanılmıştır. Padişahın hayırseverliğini göstermek üzere şehzadelerle birlikte sünnet ettirilen çocuklara zerde verilmesi adetti.” (Faroqhi, 2002: 187). Zerde adeti Osmanlıda düğünlerde ikram edilen bir tatlıdır. Zerdenin Konya Düğün pilavı sofrasında görülmesi Osmanlı Döneminden günümüze yansıdığına kanıtıdır.

Düğünlerde sofralarda önem verilen helva, kentlilerin törensel yaşamlarında da önemli yer tutmaktadır. Törenlerdeki helva ikramını Faroqhi (2002: 231) eserinde Mevlana'nın “*Helva Sohbetleri*”ne dayandırmaktadır. İlk olarak Mevlevi tarikatının kurucusu ve Mevlana Celaleddin'in yazılarında karşımıza çıkan; bir ayinin daha sönük ve dünyevileştirilmiş bir biçimi olan sohbetlerdir. Bu sohbetler 15. Ve 16. yy.da lonca çevrelerinde yaygın olarak görülmüştür. Sohbetlerin anlamı hakkında bazı söylemler mevcuttur. Bu söylemlerden biri Adem ile Tanrının barışmasıyla ilintili olarak Adem'in cennetten kovulmasından sonra suçunu kabul etmesi ve Tanrının büyüklüğünü tanınmasıyla barışma gerçekleşmiş olmasıdır. Bir diğer sohbet ise Hz. Muhammed'in ölümünden bir süre önce aile üyeleri ve sahabesiyle bir helva töreni düzenlenmesidir. Ayrıca helva töreni Osmanlı döneminde lonca teşkilatına kabul töreninin bir parçası olarak da anılmıştır (Faroqhi, 2002: 232). Hala günümüzde düğünlerde helva ikramı helva sohbetinin bir yansımasını taşıdığını söylemek yanlış olmaz.

Katılımcılara Konya'daki düğün pilavı geleneğinin nasıl ortaya çıktığı (tarihçesi) hakkında bilgisi olup olmadığı sorulmuştur. Bu soruya hem kentteki hem de Ladik'teki katılımcıların verdiği yanıtların tamamına yakını “Bilmiyorum” şeklinde olmuştur. Sadece bir katılımcı tahmin yürüterek bir yanıt vermiştir:

*“Ya tarihçe olarak pek bilmiyorum ama insanların birbirlerine ikramda özellikle zengin aileler zaten onlar sınırlıydı parmakla gösterilirdi falan ağa falan bey şeklindeydi. Toplumda bunların sayısı fazla değildi. Bunlarında bi şekilde konu komşuyu toparlayıp ikram etmesi, belirli sebeplerde bayramdı seyrandı düğündü cenazeydi, bu da düğün ağaların bi yerde kaynaşmayı sağlamak için üzerlerine yükledikleri vizyondur. Bu vizyonun gerektirdiği şekilde insanları birbirleri ile kaynaştırıyordu. Ancak zaman geçtikçe bunların sayısı artmaya başladı. Ancak şuna karşıyım,*

*imkanları olmadıkça borçlanarak düğün pilavı veya ikramı yapanlar ilerde sıkıntı çekiyorlar, keşke yapmasaydım gibi bereketi kaçıyor. İmkani varsa yapmasında fayda var ama imkanı yoksa yani işte bu eskiden birkaç ağanın başladığı gelenek kuşaklara yayılmaya başladı, daha geniş ortamlara yayılmaya başladı, imkanlar geliştikçe yayılmaya başladı.“ (K.K.2, 63, E)*

Kentte ve kırdaki katılımcılar düğün pilavının tarihçesi hakkında net veya kulaktan dolma bir bilgiye sahip değildir. Çalışma kapsamındaki kaynak taramasında da düğün pilavının ne zamandan beri düğünlerde verildiği ve gelenek haline geldiği hakkında net bir bulguya rastlanmamıştır. Mevlevi sofrasında görülen aşçı dedenin pişirdiği pilav tepsisinin varlığı ve pilav tepsisine beraberce atılan kaşık bir birlik ifadesi olarak kabul edilmekteydi. Sair tarikatlarda da birlikte pilav yeme adeti varsa da bilhassa Bektaşî ve Mevlevilerde haftanın muayyen günlerinde pilav pişirme bir ayin mahiyetini de taşıdığı bilinmektedir (Oğuz, 2002: 832; Ünüsan, 2003: 464). Konya'nın kültürel değerlerinde Mevleviliği bulmak mümkündür. Mevlevi sofrasındaki pilav tepsisinin günümüzdeki düğün pilavı ile benzerliği nedeniyle düğünlerde pilav servis edilmesinde etkisi olduğu düşünülebilir.

## SONUÇ

Bütün toplumların bir yemek kültürü, yeme-içme alışkanlıkları, gelenekleri ve geleneğe özel ağırlama usulleri vardır. Yemek kültürü de birçok toplumsal ritüellerin, sembolik etkileşimlerin, bir arada yaşanan kültürel yapının merkezinde yer almaktadır. Dolayısıyla bayramlar, şölenler, özel günler düğün gibi toplumsal değerlerin, toplumsal kimliğin ve inançların sembolik ifadeleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Kültürü çok eskilere dayanan törensel yemekler, bazı değişimler yaşasa da kutsal niteliğini yitirmeden bugüne dek varlığını sürdürmüştür. Çünkü törenlerde görülen törensel yemek anlamını taşımasıyla fizyolojik öneminin yanında kültürel, sosyal, inançsal, tarihsel ve ritüel anlamda büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda Konya'daki "Düğün Pilavı" geleneğinin sosyolojik bir değeri olduğunu söyleyebiliriz.

Bu çalışmada Türk kültüründe yer alan Konya'nın törensel yemeği olarak kabul edilen "düğün pilavı geleneği" ve bu gelenek etrafındaki ritüeller yemek sosyolojisi çerçevesinde ele alınmış, toplumsal değişme bağlamında zaman içinde bu geleneğin uğradığı değişim ve dönüşümler üzerine tespitler ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.

Törenler ve törendeki birçok ritüel o toplum için toplumsal kabulü, bir aradalık yaratan özel gün ve eğlencelerin toplum tarafından benimsenerek toplumsal dayanışma, kaynaşma ve kültür aktarımının yaşandığı ortak kimlik ve eşitlikleri vurgulayan ortamları sağlamaktadır (Zubaida ve Tapper, 2003: 13). Çalışmadan elde edilen verilere göre düğün pilavı geleneği bir araya gelme, paylaşma, geleneğin devamı ve muhabbet artıran unsurlara sahip bir kültürü yansıtmaktadır. Bulgulara göre düğün pilavı geleneğini sürdürme yansımalarından dini sebepler, geleneğin devam etmesini isteme ve törenlerde ikramın öneminin olduğu düşünceleri yaygındır. Bulgular gösteriyor ki bu sebeplerin yanında geleneğin devam etmesinde ekonomik sebepler belirleyici olmaktadır. Bulgular incelendiğinde düğün pilavı deneyimini yaşatacak düğün sahibinin maddi durumunun belirleyici olduğu hususu öne çıkmaktadır. Literatür incelendiğinde bu konuda Sarıkaya'nın (2019) gösteri toplumunda geleneksel törenlerin dönüşümü hakkında yaptığı çalışmada bulunan

bulgularla benzerlik göstermektedir. Çalışmamızın bulguları geleneksel törenlerin yaşadığı dönüşümlerde ekonomik yapının belirleyici olduğu bulgusuyla paralellik göstermektedir.

Törenlerdeki sofraların etrafında oturup bir arada gerçekleşen yeme eyleminin gerçekleşmesinin yanı sıra kültürün gerektirdiği davranış kalıpları da bu sofralarda öğrenilir. Törenselleştirilmiş ritüeller, misafir ağırlama, yemek kültürü, toplumsal anlamları ve yaşam biçimlerinin çeşitliliğini bu ritüellerde bulmak ve yansıtmak mümkündür. Geleneksel düğün pilavı sofralarındaki fakir doyurma algısının günümüzde dönüşüm geçirdiği saptanmıştır. Misafirperverliğin ve paylaşma kültürünün devam ettiği ve davetsiz gelenin buyur edildiği bulgusuna rastlanmıştır. Ama kentte yapılan görüşmelerdeki bulgulara göre düğün pilavı deneyiminin düğün salonlarına taşınması bu paylaşma kültürünü etkilediği görülmüştür. Ayrıca verilerde fakir kalmadı algısının varlığına rastlanmıştır. Bu durum günümüz koşullarında törenlerde yeme olgusunun fizyolojik ihtiyacı giderme durumunun görülmemesiyle ilişkilendirilebilir. Gelişen ekonomik koşullar, sanayinin ve teknolojinin getirdiği yeni iş kolları ve kentleşme ile azalan toprağa bağlılık yaşam koşullarındaki fizyolojik ihtiyaçlara ulaşmada riskleri azaltmıştır.

Değişim sürecinde başka bir önemli faktör ise bireylerin yaşadıkları çevredir. Bir kişinin bir şehirde veya bir köyde yaşaması, törenselleştirilmiş adetleri deneyimleme üzerinde büyük etkiye sahip olabilmektedir. Bu farklılığı düğün törenlerinin yapıldığı mekanlarında görebilmek mümkündür. Düğün pilavı geleneği kentte mahalle aralarında, sokaklarda ve boş arazilerde verilirken kentleşmenin getirdiği siteler, artan nüfus, düğün deneyimini yaşarken çevreye verilen rahatsızlıklar gibi sebeplerle kentte düğünün yapılacağı yeni alanların yaratılmasına sebep olmuştur. Katılımcılardan elde edilen bulgulara göre bu değişim düğünlerde misafir ağırlama ikramı daha rahat ortamlarda sağlama açısından olumludur. Ama düğün salonlarında düğün deneyimi sadece düğün pilavı yemeye sınırlı kalması ve düğün salonlarının mekânsal ve zamansal sınırlaması açısından olumsuz bulunmaktadır. Bulgulara göre düğün salonundaki gürültü ve kalabalık düğünlerdeki sosyal iletişimi azaltmıştır. Kırsalda ise düğün deneyimi hala mahalle düğünü dediğimiz ev önünde deneyimlenen bir ritüeldir.

Bu sebeple hala daha kolektif ve toplumsal olarak ortak çabaların ürünü olmaya devam etmektedir.

Toplumda yaşanan törensel ritüellerdeki uygulamaların ifasında başka unsurlarda önemli bir değer olarak görülmektedir. Yapılan çalışmada düğün pilavı geleneği insanlar arasındaki iletişim ve etkileşimi etkileyen, artıran fonksiyonlarının yanında sosyalleşme ve paylaşım alanı olarak ele alınarak değerlendirilmiştir. Bulgulara göre kentte düğün salonlarının kurumsallaşmasıyla düğün pilavının hazırlanmasında dayanışmanın görülmediği saptanmıştır. Kırsalda yapılan görüşmelerin bulgularına göre ise düğün pilavının hazırlanmasında kırsal kesimde hala dayanışma olsa da yine geçmişe nazaran değişen koşullarda azalma olduğu saptanmıştır. Bu durum kentlerdeki düğün salonlarının kurumsallaşmasına benzemektedir. Köylerde yemekleri yapan aşçı düğün salonlarına benzer kurumsallaşma yaşamıştır. Eskiden düğün pilavı vermek için düğün sahipleri imece usulü komşudan sofraya için gerekli malzemeleri temin ederken günümüzde aşçı bu malzemeleri temin etme noktasında uzmanlaşmıştır. Katılımcılardan elde edilen verilere göre ulaşılan imkanlar doğrultusunda yardımlaşma ve dayanışma azalmıştır.

Törenlerdeki yemek kültürü olarak sembol haline gelen düğün pilavı Konya kenti için önem verilen bir menü haline gelmiştir. Küresel sermaye girdiği piyasadaki geleneksel uygulamaları, deneyimleri modern zamanda yenilikçi yöntemlerle sunma yaklaşımı sergilemektedir. Düğün pilavı deneyimi sadece düğün, tören ve şölenler gibi ritüellerde tüketmek dışında yemek istendiği zaman ulaşılabilir olması yerel üreticileri de bu konuda harekete geçirerek kentlerdeki tüketim alanlarında yeni mekanları yaratmıştır. Kentteki katılımcılardan elde edilen bulgulara göre düğün dışında düğün pilavı deneyimlemek restoranlar ve kurumsallaşan firmalarda mümkündür. Bu durum kentli insanın dışarda yemek yeme deneyimini yaşadığı anlamına gelmektedir. Bununla birlikte özel restoranların, yeni yemek sunuşlarının ve bu deneyimi yaşamayı kolaylaştırmak için eve servis usulünü de kullanmalarını reklam yazılarına yansıtılmalarıyla satış stratejileri görülmektedir. Bu deneyimi daha fazla insana ulaştırmak için iletişim araçları ve sosyal medya ile yaygınlaşması da görülmektedir. Baktığımızda bireylerin yaşam alanlarındaki deneyimlerini etkileyen günlük

alışkanlıkları, yaşam alanının sunduğu olanaklar ve sosyal dinamiklerdir. Bulgulara göre düğünler, şöenler dışında düğün pilavını dışarıda yeme davranışı köyde görülmemektedir. Köyde yaşayanlar için dışarıda yemek alışkanlığının da olmadığı söylenebilir. Bunun olmamasının sebebi olarak köyde bu hizmetleri sunan bir mekanın olmamasıyla yakından ilgilidir.

Sofralar aileyi, toplumu bir araya getiren aracı konumdadır. Düğün pilavının sofralardaki görünümüne baktığımızda yine bu aracı konumunu görebilmek mümkündür. Bulgulara göre düğün pilavı bir araya gelme, paylaşma, geleneğin devamı ve muhabbeti artıran bir unsurdur. Bu sofralar etkileşimi artıran şeklide, herkesin yemeğe ulaşacağı, ortadan tek tabakta tüketilen bir sunumu gerektirmektedir. Bulgulara göre ortadan yemek bolluk, kaynaşma, samimiyet, muhabbet, fırsat eşitliği, paylaşmak, bereket ve muhabbetin yansımasyken dini yönden de sünnet olarak görülüp inancı yansıtan bir faktördür. Günümüzde sağlık tanımlarının genişlemesi, risklerin daha görünür ve ulaşılabilir olması, korkuların daha çok ön plana çıktığı bir yapı ortaya çıkarmıştır. Bu değişimin nedenlerine baktığımızda teknolojinin gelişmesi, küresel dünyada daha çok etkileşimi, bilginin artarak yayılmasıyla insanlar risklerin farkında olduğu bir döneme geçmiştir. İnsanlar çağın gerektirdiği sağlıklı yaşam ve risklerden korunma fonksiyonlarına daha geniş çerçeveden bakmaya başlamışlardır. Risklere karşı geleneksel sofraya ve yeme-içme alışkanlıklarında değişimler ve değişmesini isteme görüşleri hakimdir. Geleneksel ve kültürel olarak görülen ortadan yeme, bir arada yeme alışkanlıkları daha genelde sofraya ile ilgili birçok alışkanlığın eskisi gibi olmayabileceğini ortaya çıkarmıştır. Riskler karşısında sofraya adabındaki sunumlar yeni şekillerde deneyimlenme alanlarını açmıştır. Pandemi ile gelen risklerde düğün pilavı deneyimi herkese özel tabakta sunumun olabileceği zamanları yansıtmıştır. Bir arada yeme ve aynı tabaktan yeme davranışlarının azalması ve yeni düzenlemelerin gelmesi yemek sofralarındaki sosyal iletişimi, sosyalleşme biçimlerinde değişim gösterdiğini ortaya koymaktadır. Literatür incelendiğinde çalışmamızın bulgularına benzer sonuçların elde edildiği birçok çalışmaya rastlanmaktadır. Gürhan'ın (2017a) Mardin'de yapmış olduğu çalışmayla benzerdir. Toplumsal değişimle yemek kültürü, sofraya adabı gibi parametrelerde etkili olduğu konusunda paralellik göstermektedir.

Sahip olunan coğrafyada toplumun ve kültürün mirası olan yemek kültürünün değerini korumak ve muhafaza etmek bu hafızanın aktarılmasında önemli bir parametredir. Konya'nın yemek kültüründe önemsenen düğün pilavı geleneğinde yaşatılan bazı ritüeller varken artık yapılmayan ya da değişim geçiren ritüellerden bahsedilebilir. Bulgulara göre düğün pilavı deneyiminde masada sıra bekleme adeti günümüzde kentlerdeki düğün salonlarının davetliler için bekleme salonları hizmetiyle ortadan kalkarken kırsal da bu devam etmektedir. Düğün pilavı için davet edilen kişiler okuntu ya da çığırıcı yoluyla "pilava davetlisiniz" söylemi kendini düğün davetiyelerine, arama ya da sms yoluyla davetiye iletmeye ya da sosyal medya aracılığıyla duyuru yapmaya bırakmıştır. Ayrıca düğün törenleri eskiden üç gün sürerken günümüzde bu tek bir güne düşmesiyle düğün pilavının sadece tek bir öğünde ikram edildiği bir dönüşüme girmiştir. Bulgulara göre gelenekselde görülen ve geniş zamanı kapsayan yemek yeme deneyiminin azalmasına yol açarken düğünlerin sosyalleşme alanı olma konumunu da daraltmaktadır. Dolayısıyla bu dönüşüm Konya'nın törensel yemeği olan düğün pilavı deneyiminin artık daha kısıtlı düzeyde kısıtlı zamanda yaşanmasına neden olmuştur.

Günümüzde ülkelerin ve daha özeldede insanların etkileşimi sosyal, ekonomik, kültürel ve ritüeller bazında etkileşimlerin artmasıyla farklı kültürlerine, yaşam biçimlerine veya tüketim alışkanlıklarına erişim ve paylaşımın mümkününü getirmiştir. Bu durum toplumun değer verdiği birçok kültürel yapının eskiye nazaran daha az belirgin hale gelmesine neden olurken değişime ya da bulanıklaşmaya uğratmıştır. Tüketim kültüründe sosyal medyaya moda algısının eklenmesiyle sade ve mütevazı ritüeller bireysel çerçevede gösteriş kaygılarının ve sunma içgüdüsünün biçimlendirdiği bir törene dönüşerek birçok önem verilen değer, anlam dünyasının değişmesine sebep olmuştur. Konya'daki düğünlerde verilen düğün pilavı geleneği her ne kadar toplumda önem verilen bir değer olsa da değişen dünyada, daha ekonomik ve pratik ya da gösterişin ve modanın getirdiği tüketim alışkanlıkları; geleneksel düğünlerin yanında daha işlevsel ya da moda görülebilmektedir. Bulgulara göre Konya'nın geleneksel düğün pilavı geleneğinin sürdürülmesini istenmesindeki sebep olarak sofranın muhabbet ortamı yarattığını, pilavsız düğünün toplanmak için yeterli bir sebep olmadığı ya da berekette azalma endişesi taşıması gibi sebeplerle sürdürme

eğilimi taşıırken katılımcılar arasında artan alternatif düğün ritüelleri ile birlikte tüketim konusunda ekonomik yönden daha işlevsel ve verimli kullanım yolları da gündeme gelmiştir.

Günümüzde yaşadığı değişimlere rağmen hala devam eden düğün pilavı geleneği, besinsellikten çok sembolik bir anlamı sahiptir. Bulgularda ekonominin bu geleneği sürdürme konusunda etkisi olduğu saptanmıştır. Her ne kadar düğün pilavının muhafazası geleneksel aktarımının önemi vurgulanmış olsa da müsrifliği barındıran ve aşırılığa kaçan bir masraf olarak görme eğilimi de vardır. Bunların yanı sıra, günümüz koşullarında bu masrafın başka alanlarda da kullanılabileceği düşüncesi bulunmaktadır.

Yemek sosyolojisi ve değişim sosyolojisi literatüründen faydalanarak hazırlanan bu tez, Türkiye'de yemek kültürü alanında, Konya'daki düğün pilavı ritüelinin değişimlere nasıl uyum sağlayarak yeni bir sembol ve görünüm oluşturduğunu sosyolojik olarak açıklamayı amaçlamıştır. Ayrıca, yemek sosyolojisinde gelecekte yapılacak çalışmalara da kapı aralamayı hedeflemektedir.

## KAYNAKÇA

- Adak, Nurşen. (2020). “Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler”. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* 40(1):197-218.
- Akarçay, Erhan (2016). *Beslenmenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri / Yemek ve Eğlence Sosyolojisi: Orta Sınıf(lar)ın Yeme, İçme ve Eğlence Kalıpları*. Phoenix Yayınları.
- Akpınarlı, Neyire, Merve Altın, Şeyma Hakan Ayça (2022). “Mahalle Düğünlerine Kolektif Kültürel Haklar Penceresinden Savunma”. *Dicle Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi* 27(46):65-114.
- Aktan, Coşkun Can (2003). *Modernite’den Postmodernite’ye: Değişim*. Çizgi Kitabevi.
- Alkan, Ahmet (1986). “Mevlevilik ve Mevlana Külliyesinin Konya Şehirselleşmelerinde Gelişmelerinin İçindeki Yeri”. *1. Milli Mevlana Kongresi (Tebliğler) Konya* 205-12.
- Altunbasan, Serdar, Özlem Yay, Özkan Erdem (2018). “Yöresel Mutfak Kavramına İlişkin Şeflerin Bakış Açılarının Değerlendirilmesi (Antalya Örneği)”. *3(1):44-61*.
- Alver, Köksal (2010). “Emile Durkheim ve Kültür Sosyolojisi”. *İstanbul University Journal of Sociology* 3(21):199-210.
- Alver, Köksal (2012). “Mahalle”. Ss. 221-37 içinde *Kent Sosyolojisi*, editör K. Alver. Ankara: Hece Yayınları.
- Anderson, E. N (2005). *Everyone Eats Understanding Food and Culture*. New York and London: NEW YORK UNIVERSITY PRESS.
- Anonim (2023). “TÜİK - Coğrafi İstatistik Portalı”. Geliş tarihi 30 Kasım 2023 (<https://cip.tuik.gov.tr/>).
- Anonim. t.y. “UNESCO Türkiye Millî Komisyonu”. Geliş tarihi 12 Aralık 2023 (<https://www.unesco.org.tr/Pages/88/129/UNESCO-Yarat%C4%B1c%C4%B1-S%CC%A7ehirler-Ag%CC%86%C4%B1>).
- Appelbaum, Richard P. t.y. *Toplumsal Değişim Kuramları*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

- Arı, Kemal (2010). “Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü’ne Etkileri”. *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* 21-45.
- Arıburun, Layıka Ney Ece (2012). “19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mobilyaları: Batılılaşma Etkisi ve Biçimsel Açıdan Yemek Kültüründeki Değişim Süreci”. Doktora Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, İstanbul.
- Artun, Erman (2011). *Türk Halk Bilimi*. Adana: Karahan Kitabevi.
- Assmann, Jan (2015). *Kültürel Bellek, Eski Yüksek Kültürlerde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Ataman, Sadi Yaver (1992). *Eski Türk düğünleri ve evlenme rit’leri*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Atkins, Peter, ve Ian Bowler (2001). *Food in Society: Economy, Culture, Geography*. London: Arnold publisher.
- Avşar, Ömer Yücel, ve Yılmaz Seçim (2020). “Suriye göçmenlerinin mutfak kültürü uyum süreci; Konya Örneği”. *Journal of Recreation and Tourism Research* 7(2):209-21.
- Aydın, Mustafa (2017). *Değişim Sosyolojisi*. İstanbul: Açılım Kitabevi.
- Aytekin, İbrahim Güray (2022). “Geleneksel Efsane Konya Düğün Pilavı”. *Önce Vatan Gazetesi | Günlük Ulusal Gazete*. Geliş tarihi 06 Haziran 2024 (<https://www.oncevatan.com.tr/geleksel-efsane-konya-dugun-pilavi>).
- Bahar, Hasan (2015). “Eski Çağ’da Konya”. Ss. 271-98 içinde *Şehirlerin Sevdalısı İbrahim Hakkı Konyalı Armağanı*, editör H. Bahar. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.
- Bal, Hüseyin (2006). *Kent Sosyolojisi*. Isparta: Fakülte Kitabevi Yayınları.
- Barı, Nimet (2004). “Konya’da Çetnevir”. *Konya Kitabı VII, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi* 451-55.
- Baudrillard, Jean (2013). *Tüketim Toplumu, çev.* İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

- Beardsworth, A., ve T. Keil (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. Phoenix Yayınevi.
- Bekar, Aydan, ve Egem Zağralı (2015). “Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri”. *Journal of Tourism Theory and Research* 1(1):56-67.
- Berber, Oktay (2009). “Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Düğünler”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (10):1-11.
- Beşirli, Hayati (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”. *Milli Folklor* 22(87):159-69.
- Beşirli, Hayati (2011). “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* (58):139-52.
- Beşirli, Hayati (2021). *Yemek Sosyolojisi; Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bober, Phyllis Pray (2014). *Antik ve Orta Çağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. İstanbul: Kitap Yayın Yeri.
- Bodur, Said, Semin Güler, ve Mehmet Akman (1996). “Konya Düğün Yemeği Üzerine Bir Çalışma”. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 25(2):38-40.
- Chang, Richard CY, Jakša Kivela, ve Athena HN Mak (2011). “Attributes that influence the evaluation of travel dining experience: When East meets West”. *Tourism Management* 32(2):307-16.
- Creswell, John W. (2021). *Nitel Araştırma Yöntemleri, Beş Yaklaşımına Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Çalışlar, Aziz (1983). *Ansiklopedik Kültür Sözlüğü*. Altın Kitaplar Yayınevi.
- Çaycı, Ayşegül Elif, ve Celalettin Aktaş (2018). “Dijitalden Tatmak: Yemeğin ‘Yeni’ Gastro Mekânlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımalar”. *TRT Akademi* 3(6):710-27.
- Çelik, Filiz (2018). “Kentsel Açık-Yeşil Alanların Aynışması: Konya Örneği”. *Turkish Online Journal of Design Art and Communication* 8(3):500-517.

- Çölbay, Şule, ve Ümit Sormaz (2015). “Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları”. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi* 4(4):1729-36.
- Delux Atiker (2021). “Düğün Pilavı Lezzetleri Paket Halinde Kapınızda”. *Facebook*. Geliş tarihi 04 Haziran 2024 (<https://www.facebook.com/atikerdeluxe/photos/a.346619945463266/2912273535564548/?type=3>).
- Deveci, Bilal (2022). “Kültür ve Yemek Kültürü”. içinde *Yemek Kültür ve Toplum*, editör N. Serçeoğlu. İstanbul: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Durkheim, Emile (2006). *Toplumsal İşbölümü*. İstanbul: Cem Yayınevi.
- Durkheim, Emile (2013). *Toplumbiliminin Yöntem Kuralları*. İstanbul: Cem Yayınevi.
- Durlu Özkaya, Fügen, ve Menekşe Cömert (2017). *Türk Mutfağında Yolculuk*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Elias, Norbert (2004). *Uygarlık Süreci I*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Elma, Mehmet (2017). *Lâdikli Ahmet Hüdâî, Hayatı ve Divanı*. Dizgi Ofset. Konya: Lâdikli Ahmet Hüdâî İmam Hatip Lisesi Yaptırma ve Yaşatma Derneği Kültür Yayınları.
- Elyada, Ouzi (2007). “The Raw and the Cooked: Claude Lévi – Strauss and the Hidden Structures of Myth”. *Haifa University Press* 52-58.
- Ercöşkun, Tülay (2010). “Osmanlı İmparatorluğu’nda 19. yüzyılda Evlilik ve Nikaha Dair Düzenlemeler”. *Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi*.
- Ertaş, Mehmet, Birsen Bulut Solak, ve Ceyhun Çağlar Kılınç (2017). “Konya’da Mevlevî Mutfağı Yiyeceklerinin Gastronomi Turizminde Canlandırılması”. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi* 1 52-70.
- Ertaş, Yasemin, ve Makbule Gezmen Karadağ (2013). “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi* 2(1):117-36.
- Faroqhi, Suraiya (2002). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, (çev. Elif Kılıç). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Fischler, Claude (1980). "Food habits, social change and the nature/culture dilemma". *Social Science Information Sur Les Sciences Sociales - SOC SCI INFORM* 19:937-53. doi: 10.1177/053901848001900603.
- Genç, Reşat (1982). "XI. Yüzyıl'da Türk Mutfağı". Ss. 57-68 içinde *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981)*. C. 41. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Germov, John, ve Lauren Williams (2017). *A Sociology of Food and Nutrition: the Social Appetite*. Australia: Oxford University Press.
- Giddens, Anthony (2008). *Sosyoloji*. İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Güler, Ahmet, Mustafa Bülent Halıcıoğlu, ve Serkan Taşgın (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma, Teorik çerçeve, Pratik Öneriler /farklı Nitel Araştırma Yaklaşımı, Kalite ve Etik hususlar*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Güler, Sibel (2010). "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları". *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (26):24-30.
- Gürhan, Nazife (2017a). "Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 10(54):561-70.
- Gürhan, Nazife (2017b). "Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme". *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi* 6(2):1204-23.
- Gürsoy, Akile (2005). "Türkiye'de Beslenme Kültürü Hangi Açılardan İncelenebilir?" *V. Türk Kültürü Kongresi* 14:3-15.
- Halıcı, Nevin (2006). "Geleneksel Konya Yemekleri". *Konya Kitabı IX, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi* 491-95.
- Halıcı, Nevin (2007). *Mevlevi mutfağı*. Metro Kültür-Yayınları.
- Halıcı, Nevin (2011). *Konya Mutfağı*. Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Hançerlioğlu, Orhan (1993). *Toplumbilim Sözlüğü*. Ankara: Remzi kitabevi.
- Harvey, David (1997). *Postmodernliğin Durumu*. İstanbul: Metis Yayınları.

- Hekimoğlu, G. (2020). “Yemek Sosyolojisinin Perspektifinden Gündelik Gurmeler: Batman Örneği”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* 13(71):587-99.
- İlbars, Zafer (1992). “Kültür ve Beslenme”. editör F. Halıcı. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Jackson, Peter, ve Neil Ward (2008). “Connections and Responsibilities The Moral Geographies of Sugar”. içinde *Food and Globalization Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, editör R. Wilk. New York: Berg Publishers.
- Karaarslan, Faruk (2019). *Toplumsal Hafıza*. İstanbul: Ketebe Kitap ve Dergi Yayıncılığı.
- Karaca, Meryem Sümeyye (2023). “19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Batılılaşma ile Dönüşümünün Yemek Kitapları ve Arşiv Belgeleri Üzerinden İncelenmesi”. Marmara Üniversitesi.
- Karaca, Oya Berkay (2016). “Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi”. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies* 4(2):17-39.
- Karaosmanoğlu, N. Defne (2017). *Yemekle Devrialem Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kartal, Atilla (2017). “Türk Kültürü İçinde Bozkır (Konya) Düğün Geleneğinin Değerlendirilmesi”. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi* (36):34-46.
- Keleş, Ruşen (1993). *Kentleşme Politikası*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Kızılçelik, Sezgin (2011). "Türkiye'deki Sosyal Değişme Olgusuna Batı Sosyolojisinin Değişme Teorileri Dışında Bakmak ya da Kemal Tahir ve Baykan Sezer'den Hareketle Yeni Bir Sosyal Değişme Teorisi İnşa Etmek". Ss. 149-208 içinde *Değişim Sosyolojisi: Dünyada ve Türkiye'de Toplumsal Değişme*, editör E. Eğribel ve U. Özcan. İstanbul: Kitabevi.
- Koç, Fırat, ve Vahdet Özkoçak (2021). “Beslenme ve Medeniyet”. *Nobel Akademik yayıncılık* 103-19.
- Konya İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2023). *Konya Tarımı 2023*. <https://konya.tarimorman.gov.tr/Belgeler/Konya%20Tar%C4%B1m%C4%B1%202023%20A4%20%C4%B0%C3%A7erik.pdf>.
- Konyalı, İbrahim Hakkı (1964). *Konya Tarihi*. Konya: Yeni Kitap Basımevi.

- Koyuncu, Ahmet (2013). “Kimliğin İnşasında Kent Konya Örneği”. *Akademik İncelemeler Dergisi (Journal of Academic Inquiries)* 8(2):155-79.
- Küçükbezirici, Seyit (2013). *Konya Folklorü: Konya Halkından derlenmiş Halk Kültürü Ürünleri Güldestesi*. Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Küçükkömürler, Saime, ve Ümit Can Kaya (2022). “Türkiye’de Küreselleşme ve Yemek Kültürü”. içinde *Yemek Kültür ve Toplum*, editör N. Serçeoğlu. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Marshall, Gordon (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanay yayınları.
- Mavera Düğün Salonu (2021). “Konya Düğün Pilavı”. *Mavera Düğün*. Geliş tarihi 06 Haziran 2024 (<https://www.maveradugun.com/konya-dueguen-pilavi>).
- Mennell, Stephen, Anne Murcott, ve Anneke H. V. Otterloo (1992). “Sociology of Food - Eating, Diet and Culture”. *Current Sociology* 40(2).
- Miller, H. D. (2008). “Tüketim Zevkleri, Ortaçağ İslam Mutfağının Doğuşu”. Ss. 135-62 içinde *Yemek, Damak Tadının Tarihi*, editör P. Freedman. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Mintz, Sidney W., ve Christine M. Du Bois (2002). “The Anthropology of Food and Eating”. *Annual Review of Anthropology* (31):99-119.
- Mutlu, Ahmet (2020). *Kenti Anlamak/ Kent kültürü Sorunu ve Politikası*. Ankara: Palme Yayınları.
- Neuman, W. Lawrence (2014). *Toplumsal araştırma yöntemleri*. C. 1. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Odabaşı, A. Sefa (2001). *Konya Mutfak Kültürü*. Konya Ticaret Odası.
- Odabaşı, A. Sefa (2003). “Osmanlı Döneminde Konya Mutfağı ve Özellikleri”. Ss. 223-34 içinde *Osmanlı Döneminde Konya*. Konya: Konya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Oğuz, Burhan (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1*. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- Ozankaya, Özer (1991). *Toplumbilim*. İstanbul: Cem Yayınevi.

- Öndoğan, Ayşe Gedikçi (2016). “Tarihi Çarşılarda Tüketim Ritüelleri: Konya Bedesteni”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (36):5-19.
- Örnek, Sedat Veyis (2000). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, Bahattin (2010). “Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi”. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* 21(2):218-32.
- Özensel, Ertan (2015). *Türkiye’de Kırsal Yapıların Dönüşümü*. Konya: Çizgi Kitabevi.
- Panova, Maria (2018). “Ankara Salon Düğünlerinde Ritüelleştirme, Performans ve Akılcılaştırma”. Master’s Thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Polat, M. Said (2023). “Selçuklular Döneminde Konya’nın Ticari Hayatı”. Ss. 370-99 içinde *Konya Kitabı XIX Türkiye Selçukluları ve Konya, Sosyal ve İktisadi Hayatı II. Cilt*. Konya: Konya Ticaret Odası.
- Redfield, Robert (1947). “The Folk Society”. *American Journal of Sociology* 52(4):293-308.
- Saatçi, Gencay (2016). “Kültürel Miras Olarak Gastronomi”. Ss. 1-18 içinde *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi*, editör H. Yılmaz. Ankara: Detay yayıncılık.
- Sağır, Adem (2012). “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”. *International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume* 7(4):2675-95.
- Sağır, Adem (2020). “Yeni Bir Yaklaşım Önerisi: Katmanlaşma Teorisi Bağlamında Yemeğin Sosyolojik İzdüşümleri (Karabük Örneği)”. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi* 40(1):309-38.
- Saldana, Johnny (2019). *Nitel Araştırmacılar İçin Kodlama El Kitabı*. Ankara: Pegem Akademi.
- Sargut, A. Selami (2010). *Kültürler arası farklılaşma ve yönetim*. İmge Kitabevi.
- Sarıkaya, Sevgi (2019). “Gösteri Toplumunda Geleneksel Törenlerin Dönüşümü: Doğum, Düğün ve Cenaze Törenleri Üzerine Bir İnceleme”. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi.

- Seçim, Yılmaz, ve Eda Saka (2023). “Selçuklu Yemekleri ve Konya Yemek Kültürü”. Ss. 179-88 içinde *Konya Kitabı XIX, Türkiye Selçukluları ve Konya, Sosyal ve İktisadi Hayat*. Konya Ticaret Odası.
- Selimoğlu, Eda, Yener Bektaş, Vahdet Özkocak, Timur Gültekin (2018). “Beslenme şeklinin zaman içindeki tarihsel yolculuğu”. Ss. 390-98 içinde *SETSCI Conference Indexing System*. C. 3.
- Sever, Mustafa (2019). “1980 Sonrasında Türkiye’de Toplumsal Değişme”. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi* 2(3):2-10.
- Simmel, Georg (2009). *Bireysellik ve Kültür*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Smith, Philip, ve Alexander Riley (2016). *Kültürel Kurama Giriş*. Ankara: Dipnot Yayınları.
- Sunar, Lütfi (2014). “Toplumsal Değişimi Açıklamak: Temel Kavram Ve Kuramlar”. Ss. 1-36 içinde *Türkiye’de Toplumsal Değişim*, editör L. Sunar. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Şimşir, Mehmet (2023). “Ekberilik’in Teşekkülü ve Selçuklu Konya’ında Ekberiler”. Ss. 527-42 içinde *Konya Kitabı XIX Türkiye Selçukluları ve Konya, İlmî Hayat, III.cilt*. Konya Ticaret Odası.
- Tayyar Atiker Restaurant (2022). ““Düğün Olsada Bi Konya Pilavı Yesek”” Diyenlerin Sesini Duyduk ve Her Gün Konya Pilavı, Düğün Yemekleri Ve Daha Fazlası Restaurant Konseptimizle Mevlana Civarı, Aziziye Caddesi’nde!” *Instagram*. Geliş tarihi 04 Haziran 2024 (<https://www.instagram.com/p/Caze4j-swpX/>).
- Tekin, Ferhat (2019). “Tasarruf ve Tüketim Anlayışı Bağlamında Kuşak Farkı”. *Sosyoloji Divanı* (13):57-73.
- Toksöz, Derya, ve Sercan Aras (2016). “Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfağın Rolü”. 4(1):174-89.
- Toktarova, Gulnafiz (2021). “Toplumsal Değişme Sürecinde Dini Hayatın Yeniden Şekillenışı: Batı Kazakistan Örneği”. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Topçu, Kadriye (2011). “Kent kimliği üzerine bir araştırma: Konya örneği”. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi* 8(2):1048-72.

- Tönnies, Ferdinand (2000). “Gemeinschaft ve Gesellschaft”. Ss. 185-217 içinde *Şehir ve Cemiyet: Weber, Simmel, Tönnies*. İstanbul: İz yayıncılık.
- Turan, Şerafettin (2014). *Türk Kültür Tarihi*. Ankara: Bilgi Yayınevi.
- TÜİK Kurumsal (2024). “TÜİK Kurumsal”. Geliş tarihi 09 Temmuz 2024 (<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Kent-Kir-Nufus-Istatistikleri-2022-49755>).
- Türk Patent ve Marka Kurumu. t.y. “Coğrafi İşaret Platformu”. *Coğrafi İşaret Platformu*. Geliş tarihi 09 Temmuz 2024 (<http://www.turkpatent.gov.tr>).
- Utandır Karaduman, Ayşen (2022). “Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek: Yemek ve Toplumsal Anlamı”. *Asia Minor Studies* 11(1):107-15.
- Ünalın, İbrahim (2016). “Kültürlerarası İlişki Bağlamında Türk ve Arap Mutfak Kültürü”. içinde *Kültürlerarası İletişim Öğrenci Sempozyumu*, editör S. Özsoy. Trabzon: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Ünüsın, Nurhan (2003). “Konya’da Mutfak Kültürü”. *Konya Kitabı VI, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi* 463-66.
- Weber, Max (2010). *Şehir, Modern Kentin Oluşumu*. İstanbul: Yarıncılık.
- Wilk, Richard (2008). “European Food Exports to the Colonies”. içinde *Food and Globalization Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, editör A. Nützenadel ve F. Trentmann. New York: Berg Publishers.
- Williams, Raymond (1993). *Kültür*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Yakıcı, Ali (1992). “Anadolu düğün geleneğinin sosyal hayata, sanata ve edebiyata etkisine dair”. *Milli Folklor* 2:28-31.
- Yenal, Nuri Zafer (1996). “Bir araştırma alanı olarak yeme-içmenin tarihi ve sosyolojisi”. *Toplum ve Bilim* (71):195-227.
- Yıldırım, Ali, ve Hasan Şimşek (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

- Yıldız, Fatih (2018). “Hızla Yaygınlaşan ve Gelişen Tüketim Kültürünün Geleneksel Yemek Kültürüne Etkileri; Gaziantep Mutfağı Örneği”. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.
- Yıldız, Salih (2022a). “Etnik Toplumlara Ait Yemek Kültürler”. Ss. 333-59 içinde *Yemek Kültür ve Toplum*, editör N. Serçeoğlu. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yıldız, Salih (2022b). “Yemeğin Toplumsal İşlevleri ve Türk Yemek Adetleri”. Ss. 361-92 içinde *Yemek, Kültür ve Toplum*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Yıldızlar, Kübra (2022). “İletişim ve Kültür Aktarımı Olarak Yemek: Trabzon Örneği”. Doktora Tezi, Ankara Yıldırım Beyazıt Üniversitesi, Ankara.
- Yılmaz, Durmuş (2005). “Konya’nın Sosyal, Kültürel ve Ekonomik Durumu”. *Konya Kitabı VII, Yeni İpek Yolu Konya Ticaret Odası Dergisi* 79-89.
- Yılmaz, Emrah (2015). “II. Abdülhamit Döneminde Konya ve Kentin Yapısal Değişimi”. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Yılmaz, Tolga (2022). “Küreselleşme, Yemek Kültüründe Değişim ve Slow Food Hareketi: Hatay Örneği”. Yüksek Lisans, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Zubaida, Sami, Richard Tapper (2003). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları 104.

**EKLER****Ek-1 Görüşme Soruları Formu****MÜLAKAT SORULARI****Kişisel Bilgiler****Adı-Soyadı:****Doğum Yeri, Doğum Yılı:****Görüşme tarihi:****Görüşme süresi:**

1. Düğünlerde yemek verilmesi hakkında ne düşünüyorsunuz?
2. Düğünlerde düğün sahipleri fakirleri doyurur mu yoksa kendi içlerinde mi düğün yapıyorlar, dışardan gelen davetsiz misafirlere hürmet var mı?
3. Düğünlerde eşle dostla görüşüyor musun?
4. Düğün yemeklerinin hazırlanmasında düğün sahipleri eş dosttan yardım, destek alıyor mu?
5. Düğün pilavı düğünlerde nasıl önünüze geliyor? -Bu sunum eskiden de bu şekilde miydi?
6. Düğünlerde ortadan yenmesi hakkında ne düşünüyorsunuz?
7. Düğün yemekleri ile ilgili eskiden beri yapılan farklı adetler, gelenekler var mı?
8. Önceden sıra beklenirdi. Yemek yerken. Hatta birlikte dua edilirdi. Şimdilerde de bu gelenekler devam ediyor mu?
9. Düğüne nasıl davet edirsiniz? Bu davet şekli eskiden de böyle miydi? Eskiden okuma ile insanlar davet edilirdi bunun hakkında bir şey biliyor musunuz?
10. Eskiden sabah namazından sonra başlıyordu şimdi akşam yemeğine döndü, bu konu hakkında ne düşünüyorsunuz?
11. Konya'daki düğün pilavı geleneği sizce önemli ve sürdürülmesi gereken bir gelenek mi?
12. Düğün pilavı geleneği genç nesil tarafından önemseniyor mu? Bu geleneği sürdürmeleri hakkında ne düşünüyorsunuz?
13. Önceden düğünlerde eşle dostla muhabbetiniz, konuşmak için oluşan bir alanınız var mıydı? Bu muhabbet alanlarını şimdiki düğünlerde de görüyor musunuz?
14. Düğün yemeklerine düğünler dışında ulaşmanız mümkün mü?
15. Düğünler eskiden nerelerde yapılırdı? Şimdiki düğünler ile arasında fark görüyor musunuz?
16. Bir düğüne gittiğinizde genellikle hangi yemekler vardır?
17. Sizce geçmiş ile şu an arasında değişim var mı? - Hala aynı yemekler yapılıyor mu?
18. Konya'daki düğün pilavı geleneğinin nasıl ortaya çıktığı (tarihçesi) hakkında bilginiz var mıdır?

**Ek-2 Coğrafi İşaretler**

<b>Tescil No</b>	: 142
<b>Koruma Tarihi</b>	: 21.01.2009
<b>Başvuru No</b>	: C2009/002
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç İşareti
<b>Başvuru Sahibi</b>	: ÖZ BAŞARALI TUNÇ KARDEŞLER GIDA İNŞAAT HAY.SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.
<b>Başvuru Sahibinin Adresi</b>	: Karatay Sanayi Gemlik Sk. No:15 Selçuklu KONYA
<b>Ürünün Adı</b>	: Pilav
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Etli Düğün Pilavı
<b>Coğrafi Sınırları</b>	: Konya İl Sınırları (Belirtilen özelliklere bağlı kalmak şartı ile Türkiye sınırları içerisinde üretilebilir)
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Markalama
<b>Diğer bilgiler</b>	<b>ektedir.</b>

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret; 08.07.2010 tarih ve 27635 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 21.01.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

<b>Tescil No</b>	: 926
<b>Tescil Tarihi</b>	: 11.10.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/272
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 16.09.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Zerdeşi
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Zerde / Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaşı Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Zerdeşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Zerdeşi ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

**Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Konya Zerdeşi; safranla (*Crocus sativus* L.) renk ve koku verilen, şekerli pirinç tatlısıdır.

Konya Zerdeşi, Konya mutfağında önemli bir yere sahip olup Konya'da gerçekleştirilen düğün ve kutlamalarda pilav ile servis yapılması gelenekseldir.

<b>Tescil No</b>	: 677
<b>Tescil Tarihi</b>	: 18.02.2021
<b>Başvuru No</b>	: C2020/065
<b>Başvuru Tarihi</b>	: 02.03.2020
<b>Coğrafi İşaretin Adı</b>	: Konya Bamya Çorbası
<b>Ürün / Ürün Grubu</b>	: Çorba / Yemekler ve çorbalar
<b>Coğrafi İşaretin Türü</b>	: Mahreç işareti
<b>Tescil Ettiren</b>	: Konya Büyükşehir Belediyesi
<b>Tescil Ettirenin Adresi</b>	: Nişantaş Mah. Vatan Cad. No:2 Selçuklu KONYA
<b>Coğrafi Sınırı</b>	: Konya ili
<b>Kullanım Biçimi</b>	: Konya Bamya Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Konya Bamya Çorbası ibaresi ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.

#### **Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:**

Selçuklu saraylarında gelişen ve Mevlevî geleneği ile yoğrulan Konya mutfağının vazgeçilmezlerinden olan Konya Bamya Çorbası, asırlardır başta düğün ve özel davetler olmak üzere sofraların olmazsa olmazları arasında yer alır. Tarihte Mevlevî sofralarının vazgeçilmezi olmuştur. Konya'da düğün ve davet yemeklerinde tatlıdan sonra verilerek ikinci tertip yemeklerin yenebilmesi için iştah açıcı olarak kullanılır. Düğünler dışında evlerde ve esnaf lokantalarında yapılan ve tüketilen önemli bir çorbadır.

Konya Bamya Çorbasının yapımında çiçek bamya ve kuyruk yağı kullanılır.