

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
HALKBİLİM ANABİLİM DALI

GELENEKSEL MUTFAĞIN ŞEHRİN HAFIZASINDAKİ YERİNE DAİR
ARAŞTIRMA: ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Nurullah YAVAŞ

Ankara, 2024

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
HALKBİLİM ANABİLİM DALI

GELENEKSEL MUTFAĞIN ŞEHRİN HAFIZASINDAKİ YERİNE DAİR
ARAŞTIRMA: ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Nurullah YAVAŞ

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Hasan MÜNÜSOĞLU

Ankara, 2024

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
HALKBİLİM ANABİLİM DALI

GELENEKSEL MUTFAĞIN ŞEHRİN HAFIZASINDAKİ YERİNE DAİR
ARAŞTIRMA: ADAPAZARI DARTILI KEŞKEK ÖRNEĞİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tez Danışmanı:
Doç. Dr. Hasan MÜNÜSOĞLU

TEZ JÜRİSİ ÜYELERİ

Adı ve Soyadı

- 1- Prof. Dr. Melike KAPLAN**
- 2- Doç. Dr. Şengül İNCE**
- 3- Doç. Dr. Hasan MÜNÜSOĞLU**

Tez Savunması Tarihi

27.06.2024

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Doç. Dr. Hasan MÜNÜSOĞLU danışmanlığında hazırladığım “**Geleneksel Mutfağın Şehrin Hafızasındaki Yerine Dair Araştırma: Adapazarı Dartılı Keşkek Örneği (Ankara, 2024)**” adlı **yüksek lisans** tezimdaki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu, başka kaynaklardan aldığım bilgileri metinde ve kaynakçada eksiksiz olarak gösterdiğimi, çalışma sürecinde bilimsel araştırma ve etik kurallarına uygun olarak davrandığımı ve aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabul edeceğimi beyan ederim.

27.06.2024

Nurullah YAVAŞ

TEŞEKKÜR

Bir hayalin peşinden giderek çıktığım bu yolda, yolumu aydınlatan çok sayıda insan oldu. Kendi adıma büyük bir keşif yolculuğuna dönüşen bu çalışma, başta kendimi daha iyi tanımama ve doğduğum büyüdüğüm yerleri yeniden keşfetmeme olanak sağladı. İnsan yaşadığı yeri içindeyken tam olarak anlamlandıramıyormuş. Bu tez çalışması bana sınırlarımı ve sınırsız zenginliği olan şehrimi yeniden tanıttı.

Yüksek lisans eğitimimin başından sonuna kadar her zaman yakın desteklerini gördüğüm, yazma hevesimi her zaman diri tutan, bilgi ve deneyimleriyle hayallerimi gerçekleştirmeme olan inanç ve azmimi yükselten hocalarım Prof. Dr. Serpil Aygün Cengiz'e, Prof. Dr. Melike Kaplan'a, Doç. Dr. Pınar Kasapoğlu'na, Dr. İskender Yıldırım'a, Dr. Zeynep Nagihan Kahveci'ye, ayrıca jüri üyeliğini kabul ederek verdiği kıymetli katkılardan ötürü Doç. Dr. Şengül İnce'ye ve yüksek lisans sürecimin başından itibaren verdiğim kararlarda arkamda duran ve tez konum noktasında da beni cesaretlendiren, tez sürecinde inişler çıkışlar yaşadığımda destekleriyle beni yeniden ayağa kaldıran ve katkılarını hiç esirgemeyen kıymetli tez danışmanım Doç. Dr. Hasan Münüsoğlu'na teşekkür etmek istiyorum.

Yolculuğum sırasında evinin kapısını açan, sofrasını paylaşan, anlattıklarıyla ufkumu genişleten ve tezime büyük katkı sağlayanlar oldu. Şehrin kültür hayatına yazdıkları ve yaptıklarıyla önemli katkılar sunan saygıdeğer büyüğüm Fahri Tuna'ya, yakın destekleri ve sundukları bilgiler için Sakarya Yerel Kültür Derneği üyelerine ve derneğin genel sekreteri Hidayet Yiğit'e, evinin kapılarını açarak beraber çalışma imkânı veren keşkek ustası Şaban Memiş ve ailesine, tecrübeleriyle tezime katkı sunan Taraklı eşrafından Tacettin Özkaraman, Alaattin Yılmaz ve Sabri Özşahin'e, bayram günü evinin kapısını açarak hayır keşkeği geleneğini takip etmeme olanak sağlayan Faruk Ulusoy'a ve Dikmen köyü sakinlerine; Sakarya mutfağı konusunda sohbet ederek ufkumu genişleten

şefler Kevser Aydoğdu, Musa Kocaoğlu, Mehmet Demirel ve Glсен Yıldız'a; köylerinde ziyaret ettiğimde sohbetlerimize ortak olan dernek başkanı Ahmet Savaş'a ve köy muhtarları Hakan Aba, Orhan cay, Ersin Yaşar ve Osman Işık'a; destekleri ve verdikleri bilgilerle tezime katkı sağlayan aile üyelerime ve isimlerini sayamadığım Sakarya'nın yüce gönüllü insanlarına teşekkürlerimi iletiyorum.

Son olarak, yola çıkmama vesile olacak mayayı erken yaşlarda hamuruma alan annem ve babama, beni her zaman ve her koşulda destekleyen ve yanımda duran sevgili eşim Ayşegül'e ve sevgili oğluma tüm kalbimle şükranlarımı sunuyorum. İyi ki varsınız.

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR	i
İÇİNDEKİLER	iii
KISALTMALAR	v
TABLO LİSTESİ	vi
HARİTA LİSTESİ.....	vii
FOTOĞRAF LİSTESİ.....	viii
GİRİŞ.....	1
Araştırmanın Yöntemi	3
1. BÖLÜM	8
1.1. Sakarya (Adapazarı): Yetmiş İki Milletin Karıştırdığı Kazanın Tarihi	8
1.1.1. Sangarios'tan Sakarya'ya Nehrin Tarihi	9
1.1.2. Tarih Öncesi Dönemlerde Sakarya	11
1.1.3. Bizans Dönemi ve Türklerin Sakarya Boylarındaki Etkinlikleri	13
1.1.4. Osmanlı'dan Cumhuriyete Sakarya	17
1.2. Sakarya'nın Kültürel Kodları.....	22
2. BÖLÜM	25
2.1. Manav Toplumuna Bakış.....	25
2.1.1. Söylemler Üzerinden Manav Toplumu	27
2.1.2. Manav (Yerli Türkmen) Toplumu Kimdir?	29
2.1.3. Göç ve Manavlar	33
3. BÖLÜM	36
3.1. Önce Yemek, Sonra Söz	36
3.1.1. Yemek ve Kültürün İlişkisi	36
3.1.2. Yemeğin Kısa Kültürel Tarihi.....	40
3.1.3. Yemek ve Hafıza.....	45
3.1.4. Yemek ve Gelenek	51
3.1.5. Yemek ve Şehir	55
3.1.6. Yemek, Toplum ve Tören Yemeği.....	58
3.2. Sakarya Yöresel Mutfak Kültürünün Analizi	61
3.2.1. Sakarya'nın Lezzet Haritası: Mutfağın Temel Taşları	63
3.2.2. Tencereden Kalbe: Sakarya'nın Sulu Yemekleri	66
3.2.3. Doğadan Sofraya: Sakarya'nın Doğal Ot ve Mantar Yemekleri.....	68
3.2.4. Geleneksel Sakarya Mutfağında Et Yemekleri	69
3.2.5. Sakarya Mutfağında Süt Ürünleri ve Geleneksel Saklama Yöntemi Ürünü Olarak "Dartı"	72
3.2.6. Hamur İşleri ve Kışlık Saklama Yöntemleri	75

3.2.7.	Sakarya Mutfağında Tatlılar.....	78
4.	BÖLÜM	80
4.1.	Hayat Pınarı: Buğday.....	80
4.1.1.	Bereketin Simgesi Buğday	81
4.1.2.	Buğday ve Mitoloji: Efsanelerde ve Anlatılarda Buğdayın Yeri	85
4.2.	Paylaşılamayan Lezzet: Keşkek.....	88
4.2.1.	Kelime Kökeni Açısından Keşkek	89
4.2.2.	Damaktan Dimağa Keşkek: Lezzetli Bir Tarih.....	91
4.2.3.	Keşkeknâme: Türkiye'nin Keşkek Atlası	98
5.	BÖLÜM	104
5.1.	Tadı Damaklarda, Anıları Hafızalarda.....	104
5.1.1.	Düğün, Dernek, Cemiyet: Her Zaman Dartılı Keşkek	104
5.1.1.1.	Bir Alan Araştırması Deneyimi: Ustayla İş Başı.....	111
5.1.2.	Sakarya'nın Keşkekleri	115
5.1.2.1.	Üzerine Kızdırılmış Sıvı Yağ Gezdiren Keşkek	116
5.1.2.2.	Keçi Etli Keşkek.....	117
5.1.2.3.	Tereyağlı Keşkek.....	117
5.1.2.4.	Macır Keşkeği	118
5.1.2.5.	Çulluk Etli Keşkek	120
5.1.2.6.	Hindi Etli Keşkek	120
5.1.2.7.	Etli Keşkek	120
5.1.2.8.	Sütlü Keşkek.....	126
5.1.2.9.	Ördekli Keşkek.....	126
5.1.2.10.	Salçalı Keşkek.....	128
5.2.	Keşkekçinin Keşkekli Kepçesi: Malzemenin Dilinden Keşkek	128
5.3.	Tüketim, Pazarlama ve Restoranlar: Otantik Olana Rağbet ve Yerel Mutfakların Yeniden Keşfi.....	134
	SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	138
	KAYNAKÇA	144
	ÖZET	163
	ABSTRACT	164

KISALTMALAR

AFLPs	Amplified fragment length polymorphisms (Amplifiye parça uzunluk polimorfizm analizi)
MÖ	Milattan önce
MS	Milattan sonra
SOKÜM	Somut Olmayan Kültürel Miras
TDK	Türk Dil Kurumu
TAGEM	Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdürlüğü
TÜRK PATENT	Türk Patent ve Marka Kurumu
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü)

TABLO LİSTESİ

Tablo 1 – Keşkeğin Yöresel İsimleri	99
Tablo 2 – Sakarya’da Pişirilen Keşkek Türleri	115
Tablo 3 – Kaynak Kişi Listesi	162

HARİTA LİSTESİ

Harita 1 - Alan Araştırması Yapılan Sakarya İli Haritası	4
---	---

FOTOĞRAF LİSTESİ

Fotoğraf 1 - Tersiyе Köyündeki Orhan Cami.....	20
Fotoğraf 2 - Dartılı Keşkek.....	105
Fotoğraf 3 - Karaaptiler Keşkek Şenliği Hazırlığı.....	107
Fotoğraf 4 - Keşkek Hazırlığı.....	113
Fotoğraf 5 - Kına İçin Hazırlanan Dartılı Keşkek	114
Fotoğraf 6 - Cumartesi Pazarında Keşkek Satışı	116
Fotoğraf 7 - Tereyağlı Keşkek.....	118
Fotoğraf 8 - Macır Keşkeği	119
Fotoğraf 9 - Buğday Yıkama İşlemi	121
Fotoğraf 10 - Odun Ateşinde Pişen Keşkekler	122
Fotoğraf 11 - Keşkek Taşınma İşlemi	122
Fotoğraf 12 - Kemik Ayırma İşlemi	123
Fotoğraf 13 - Bayram Sabahı Keşkek İkramı	124
Fotoğraf 14 - Sukenarı Köyü Keşkek Hazırlığı.....	127
Fotoğraf 15 - Dibek Tokmakları-Akçakaya Köyü	130
Fotoğraf 16 - Taraklı'daki Dibek Taşlarından Bir �rnek.....	131
Fotoğraf 17 - Keşkek Pişirmede Kullanılan Bakır Kazanlar-Dikmen.....	132
Fotoğraf 18 - Kaşık Ustasının Yaptığı Keşkek Kepçesi.....	133
Fotoğraf 19 - Keşkek Pişirme Testi İçin Kullanılan Fındık Dalı-Dikmen	134

GİRİŞ

Bir şeyi tanımak ve anlamak için ona yönelmek temel adımdır. Heidegger'in dediği gibi bir şeye yöneldiğinde onun tanımlanmasından önce onun kapsamlı bir şekilde anlaşılması önemlidir (Bolak Hisarlıgil, 2008: 25). Anlamak için ise bazen mekânı köşe bucak gezmek ya da bireylerin hafızalarında yatan anılarında yolculuk yapmak gerekmektedir. Başkalarının deneyimleri, çıkılan yolculukta anlamak ve keşfetmek için temel izlek görevi görmektedir.

Bu tez çalışması, Sakarya-Adapazarı doğumlu ve Sakarya'nın en eski yerleşimci Türkleri olarak kabul edilen Manav toplumunun bir üyesi olarak beni, Sakarya'nın geleneksel mutfağında yeri bulunan ve Manav toplumun milli yemeği olan dartılı keşkeğin şehrin hafızasındaki durduğu yeri anlama noktasında bir yolculuğa çıkardı. Hazırlanışı ve toplumsal bağlara sağladığı katkıyla kökenleri derinlere uzanan bu geleneksel lezzetin günümüzde artık eskisi kadar yaygın olmadığını ve gelecek nesillere aktarılmasının mümkün olamayacağı endişesini taşıdığım için bu alanda çalışma yapmayı istedim. Dartılı keşkeğin kültürel mirasın bir parçası olarak yaşatılması adına, kültürel aktarımı sağlayabilecek olan bu geleneğinin taşıyıcılarına ulaşarak hafıza çalışması yapmayı ve dartılı keşkek kültürünü kayıt altına alarak literatüre katkı sağlamayı amaçladım. Ayrıca literatürde keşkek ile ilgili çok az sayıda kaynağın bulunması -keşkek ile ilgili bir tez çalışması, beş dergi makalesi, üç sempozyum-konferans bildirisi ve beş kitap bölümü – Adapazarı dartılı keşkek ile ilgili ise bir adet kitap bölümü (Araştırmacının notu)- bu alanda çalışma yapma noktasında teşvik edici oldu.

Sakarya, Marmara Bölgesinin doğusunda Karadeniz'e kıyısı olan, İstanbul-Ankara ve Bursa gibi büyük şehirlere yakın konumda bulunan bir şehirdir. Geniş ve verimli ovaları, sulak alan, orman ve yeşil örtü bakımından zenginliği şehrin gelişmesine imkân sağlamıştır. Bununla birlikte anakent şehirlerin kavşak noktasında bulunması, tarih boyunca önemli sorumlulukları da beraberinde getirmiştir. İmparatorluklara sınır, göçlere

ev sahipliği yapan bu coğrafya, verimli topraklarında çok sayıda kültürel topluluğu barındırarak farklı hikâyeler üretmesini bilmiştir. Bu hikâyelerden biri de özellikle belli bir yaş grubunun üstünde bulunan bireylerin hafızasında yer eden dartılı keşektir. Dartılı keşek kültürüne ev sahipliği yapan Sakarya ili coğrafyasının ve Manav toplumunun tarihi ve kültürel arka planıyla irdelenmesinin, bu geleneksel lezzetin ifade ettiği anlamın daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayacağına olan inançla tez çalışmamın ilk kısımlarında tarih, antropoloji, sosyoloji, edebiyat ve gastronomi gibi farklı ama birbiriyle ilişkili disiplinlerden katkılar alarak tarih anlatımına ağırlık verdim.

Keşek, buğday, et ve su gibi az malzemeye hazırlanan, fakat geniş bir coğrafyada bilinmesi, hazırlanması ve tüketilmesi ile birlikte içerdiği anlam bakımından önemli bir kültürel mirastır. Sakarya özelinde ise keşek, hazırlanışı ve tüketilişiyle toplum üyelerini bir araya getirmesi bakımından toplumsal ilişkilere sağladığı katkı ile önem kazanmaktadır. Halk mutfağında bir saklama tekniği olarak da değerlendirilebilecek, çiğ süt kaymağının kısık ateşte kaynatılması prensibine dayanarak dartı adı verilen bir sos olarak üretilen kırmızı renkli yağlı tortunun üzerine eklendiği “Adapazarı Dartılı Keşek”, diğer keşek türlerinden bu özelliği ile ayrılmaktadır.

Bu bilgiler ışığında, tez çalışmasını giriş bölümünü takip eden beş ana bölüm ve sonuç kısmı ile tamamladım. Çalışmanın birinci bölümünde şehrin sosyokültürel arka planının daha iyi anlaşılabilmesi adına tarihi üzerinde durdum; şehre adını veren Sakarya Nehrinin hikâyesi üzerinden bölgenin tarihi ve kültürel geçmişini tarihle ilgili yazılı kaynaklardan, efsaneler, anlatılar ve edebi metinlerden faydalanarak yorumladım.

İkinci bölümde ise Manav toplumunun kim olduğunu, tarihini ve kültürünü coğrafyaya gelen göçler neticesinde yaşanan dönüşüm ve kültürel çeşitlenme çerçevesinde kapsamlı bir şekilde inceledim; şehrin kültürel dokusuna katkı sağlayan bu çeşitlenmenin sebepleri ve sonuçlarını literatürdeki kaynaklar, kaynak kişiler ve alan araştırmalarım neticesinde derlediğim bilgiler üzerinden analiz ettim.

Üçüncü bölümde, yemeği kavramsal açıdan inceledim, toplumsal kültür ve tarihi arka planıyla yorumlayarak hafıza, gelenek ve şehir imgeleri üzerinden tartıştım. Sakarya'nın geleneksel mutfağını kapsamlı bir şekilde konu ettiğim bu bölümde, şehirdeki kültürel iç içe geçmişliğin halk mutfağı unsurlarına yansımaları gözler önüne sermeyi hedefledim.

Keşkek, içinde bulunduğumuz coğrafyanın ortak kültürel mirası olarak birçok farklı kültürel topluluğun büyük önem attığı özel bir yemektir. Dördüncü bölümde bu ortak kültürel miras olan keşkeğin tarihi, anlamı ve yapısını detaylı bir şekilde inceledim; herhangi bir topluluğa ait olamayacak kadar zengin bu mirası, literatürdeki çalışmalar ve süreç içerisindeki seyahatlerimde görüştüğüm yerel kaynaklardan edindiğim bilgilerle analiz ederek aktardım.

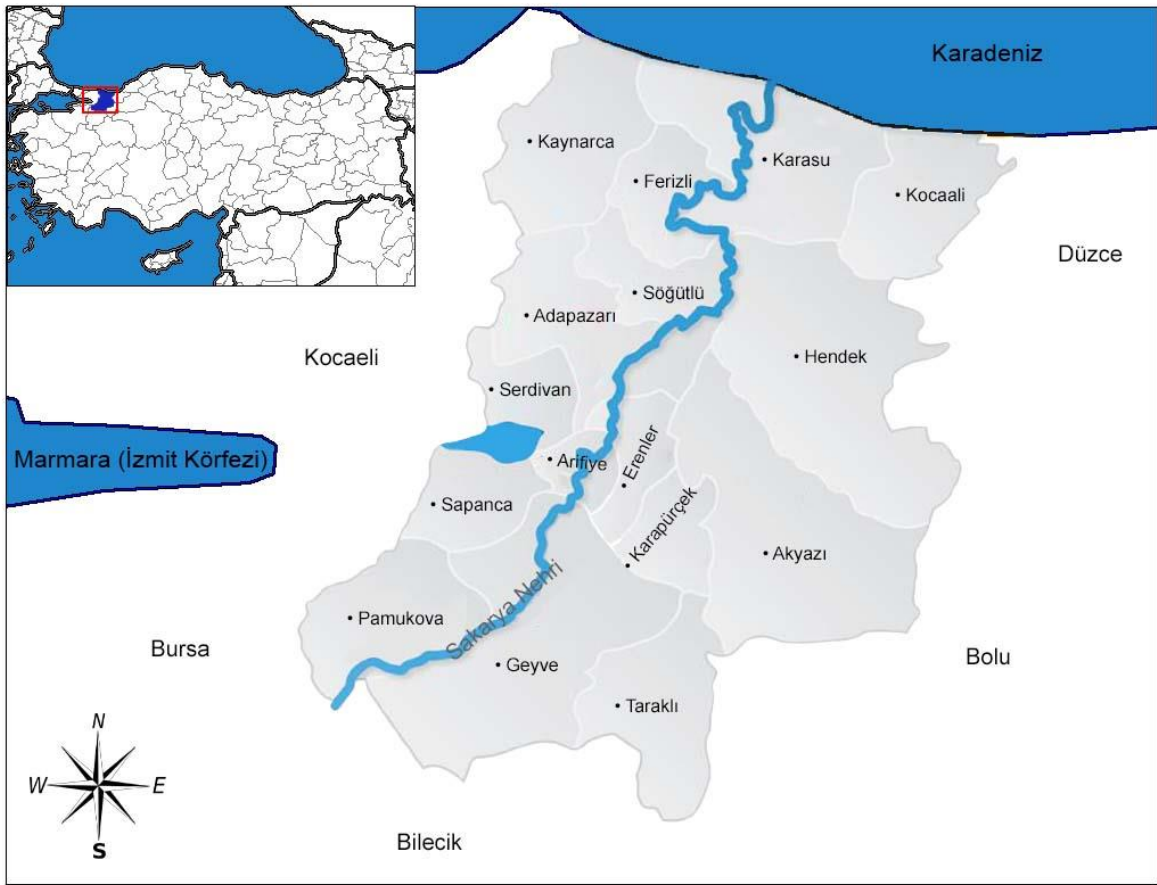
Beşinci bölümde ise, dartılı keşkek özelinde yaptığım alan araştırmalarında aldığım kayıtları detaylı bir şekilde aktardım; bununla birlikte, şehirdeki kültürel çeşitlenmenin getirdiği bir sonuç olarak ortaya çıkan farklı keşkek türleri üzerinden keşkeğin Sakarya'daki yorumlanışına odaklandım. Bayramlarda hazırlanan, hacet ya da köy okumalarında pişirilen; kınalarda ikram edilen keşkeğin yolculuğunu takip ettim. Alan araştırmaları neticesinde elde ettiğim verilere bu bölümde kapsamlı bir şekilde yer verdim.

Kültürel katmanlaşmanın yoğun olarak gözlemlendiği Sakarya'nın daha iyi anlaşılması, geleneksel mutfağın tanınmasıyla daha mümkün olabilecektir. Bu bakış açısıyla, iç içe geçen ve birbirine uyum sağlayan bu kültürel yapının ortaya çıkardığı zengin mutfak birikimini, çalışma boyunca hafızalarda yatan dartılı keşkek imgesi üzerinden inceledim.

Araştırmanın Yöntemi

Tez çalışması kapsamında dünyada ve Türkiye'deki ilgili literatürü inceledim. Literatür tarandığında geleneksel mutfak merkezli hafıza ve keşkek üzerine çalışmalarının sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Bu tez ile alanda görülen eksiklikten yola çıkılarak

geleneksel mutfağın şehrin hafızasındaki yerine dair “Adapazarı Dartılı Keşkek” örneği üzerinden etnografik alan araştırması şeklinde bir toplumsal hafıza çalışması yapmayı hedefledim. Katılımcı gözlem ve yüz yüze görüşme tekniğiyle 2023 ve 2024 yıllarında mevsimsel döngü, halk kültüründe yer eden önemli etkinlikler ve dini bayramları takip ederek farklı aylarda araştırmaları gerçekleştirdim. Dartılı keşkek geleneğinin kına geceleri ve özellikle Ramazan Bayramında yaşadığını kişisel tecrübelerimden bildiğim için araştırmayı özellikle yaz aylarında ve Ramazan bayramında yoğun bir şekilde sürdürdüm.



Harita 1 - Alan Araştırması Yapılan Sakarya İli Haritası

Sakarya'nın merkezi olan Adapazarı ve Manav toplumunun en yoğun olarak yaşadığı Kaynarca ilçesi başta olmak üzere Erenler, Serdivan, Akyazı, Hendek, Taraklı, Geyve, Pamukova, Kocaali, Karasu, Ferizli, Söğütü, Karapürçek, Sapanca ve Arifiye ilçelerindeki otuz dört köyde araştırmalar yaptım. Şehrin en uzak köyleri de dâhil olmak

üzere aynı yerlere birden fazla ziyaretler gerçekleştirdim ve iki yıl içerisinde alan araştırması kapsamında üç bin kilometreden fazla yol yaptım.

Bireylerin Sakarya'da doğmuş ya da yaşıyor olması, Manav toplumun üyesi olması, Manav toplumundan olmasa bile keşkeğin yapımında ve tüketilmesinde yer alıyor olması, geleneksel ya da modern usullerle keşkek yapımında bir fiil yer alıyor olması, keşkek-geleneksel mutfak-şehir ve kültür gibi alanlarda araştırmalar yapıyor olması ve keşkeği yapıyor ya da tüketiyor olması gibi kriterleri göz önünde bulundurarak gönüllüleri çalışmaya dâhil ettim. Görüşme yapılacak gönüllülerin tespitini ise ilk etapta literatür çalışması kapsamında ulaştığım verilerden yaptım. Ardından, görüşmeler sırasında kaynak kişilerin verdiği bilgiler doğrultusunda diğer potansiyel kaynak kişilere ulaştım. Bu kapsamda, şehirde keşkek adının resmi olarak yaşadığı tek yer olan Kaynarca'nın Birlik köyündeki Keşkekler mahallesinin hikâyesini öğrenmek için gittiğim ve alan araştırmamın da başlangıcı olan ziyarette Kaynarca'nın en tecrübeli keşkekçisi olarak bilinen usta hakkında bilgiler edindim ve ilçe merkezinde kendisine ulaştım. Bununla birlikte yerel basında keşkek ve keşkek etkinlikleriyle ilgili yaptığım taramalar neticesinde ulaştığım haberlerden yola çıkarak haberlerdeki kişilerle, dernekler ve muhtarlarla ya köylerine bizzat giderek ya da tanıyanlar aracılığıyla irtibat sağladım. Manav toplumun Sakarya'daki temsilcisi konumundaki Yerel Kültür Derneği ile sağladığım irtibat ise daha fazla kişiye ve bilgiye ulaşmama imkân tanıdı. Sakarya şehir kültürüne yaptıkları ve yazdıklarıyla önemli hatıralar bırakan araştırmacı-yazar Fahri Tuna ile görüşmelerim ise ulaşmak istediğim bilgiler ve bazı kaynak kişilere temas noktasında önemli katkılar sağladı.

Araştırmalar kapsamında yerel halktan ve farklı yaş gruplarından 20 erkek ve 18 kadın ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirdim; bu görüşmeler neticesinde kaynak kişi olarak 16 erkek ve 7 kadınının ifadelerini metinde kullandım. Bireylerin hafızalarındaki geleneksel mutfak öğelerini dartılı keşkek imgesi üzerinden topladım. Keşkek yapmayı

bilip bilmedikleri, keşkek yapımını kimden ne zaman öğrendikleri, hangi zamandan beri keşkek yaptıkları, keşkeğin hangi zaman diliminde özel olarak yapıldığı, özel bir zamanının olup olmadığı, keşkek yapımında kullanılan alet edevatları, geçmişte geleneksel olarak kullanılan aletlerin neler olduğu, keşkek yapımı ve tüketimi ile ilgili geçmişten gelen anlatı, gelenek ya da hatıralarının olup olmadığı gibi herhangi bir soru yönergesi olmaksızın sohbet ortamının gerektirdiği soruları yönelttiğim görüşmelerde keşkeğin yapımından ziyade daha çok onun nasıl hatırlandığı üzerinde durdum.

Araştırma çalışmaları kapsamında Adapazarı, Kaynarca, Arifiye ve Hendek'te keşkek hazırlanması ve dağıtımını da içeren ritüellere katılarak tüm süreçlerini yerinde takip ettim. Etkinlikleri ve keşkek hazırlık süreçlerini gözlemleyerek görsel kayıtlar aldım. Bu kapsamda, 2023 ve 2024 yıllarında Ramazan bayramlarında Adapazarı ve Kaynarca'da yerel halkın evlerine misafir oldum; Kaynarca'da kına gecesi için keşkek hazırlayan ustaya gün boyu eşlik ederek yardım ettim; Hendek'in Dikmen köyünde yüz yılı aşkın bir süredir yapıldığı ifade edilen, Ramazan Bayramının arife gününden itibaren başlayan pişirilmesi ve bayramın birinci günü dağıtılmasını da içeren hayır keşkeği ritüeline katılarak bu kültürün aktarımcılarıyla birlikte çalıştım. Ayrıca şehirdeki Manavları temsil eden Yerel Kültür Derneğinin bayramın birinci günleri gerçekleştirdiği geleneksel bayramlaşma törenlerine, 21 Haziran Sakarya'nın kurtuluş şenliklerine ve Karaaptiller köyünde her yıl bahar aylarında gerçekleştirilen keşkek şenliğine de katılarak yerinde gözlem yaptım. Şehirde keşkek satışı yapılan restoranları ve pazar yerlerini tespit ederek çeşitli ziyaretler gerçekleştirdim ve buralardan elde ettiğim bilgileri de araştırmamda değerlendirdim.

Bu çalışmayla Adapazarı Dartılı Keşkek imgesini, hafıza ve şehir bağlamında geleneksel mutfağın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından değerlendirdim. Hem yazılı hem de kaynak kişilerden elde ettiğim verileri, dartılı keşkek geleneğinin canlı

tutulması, kültürel belleğin ve geleneksel mutfak uygulamalarının sürdürülebilirliğine katkı sağlaması amacıyla çalışmamda kapsamlı bir şekilde analiz ettim.

1. BÖLÜM

1.1. Sakarya (Adapazarı): Yetmiş İki Milletin Karıştırdığı Kazanın Tarihi

Marmara Bölgesi'nin en doğusunda yer alan Sakarya, doğu-batı arasındaki önemli yol güzergâhları üzerindeki konumu nedeniyle tarih boyunca farklı topluluklara ev sahipliği yapmıştır. İçinden geçen ve Karadeniz'e dökülen Sakarya Nehri ve kollarının oluşturduğu sulak alan nedeniyle, günümüzde Adapazarı'nın yayıldığı ovaya yerleşim nispeten geç dönemlerde başlamış, bununla birlikte civarındaki yerleşimleri besleyen zengin flora ve faunasıyla paleolitik çağlardan beri yaşamın olduğu bir coğrafya olagelmıştır. Gezinlerin ağaç denizi olarak nitelendirdiği bu verimli topraklar, Türklerin Anadolu'ya göçlerini takiben Bizans ile doğal sınır işlevi görmüş ve ilk yerleşen Müslüman Türklerin yerel halkla kaynaşması, bugünkü çok kültürlü yapının temellerini oluşturmuştur.

Bu bölümde, ismini Sakarya Nehri'nden alan, 1954 yılında vilayet ilan edilmesiyle idari isim olarak Sakarya isminin verilmesiyle birlikte şehrin hafızasına giren ve şehirle tarihi ve kültürel bağlantısı fazla olmayan Sakarya'yı anlatmakla birlikte aslında tarihten bu yana şehrin merkezi konumda olan Adapazarı'nın tarihi anlatılacaktır. Bölgenin en eski yerleşik Türkleri olarak kabul edilen Manav toplumu için şehrin adı Ada'dır. Tarihte Ada'da kurulan pazardan dolayı adı Adapazarı adına evrilmiş olsa bile Manav toplumu Ada olarak kullanmaya devam etmektedir. Sakarya ismini ise şehre sonradan yerleşenler daha çok kullanmaktadır. Yerli halkın hafızasında şehrin merkezi halen Ada'dır. İş olduğunda Ada'ya gidilir. Alışveriş yapılacaksa Ada'dan yapılır ve bağdaki bahçedeki ürün satılacaksa Ada'da satılır (Tuna, 2018: 14-15). İlk kuruluşundan itibaren şehrin merkezi, geleneksel Osmanlı şehirleşmesinde görüleceği üzere cami merkezde olmak kaydıyla çeperinde ticaret ile genişlemiş, yerli halkın dilinde bu bölge çarşı olarak nitelene gelmiştir. “Uzun Çarşı, Kapalı Çarşı, Aynalıkavak Çarşısı, Abacılar Çarşısı, Tenekeçiler Çarşısı, Ayakkabıcılar Çarşısı, Bakırcılar Çarşısı, Gelinlikçiler Çarşısı” ile

“Soğan Pazarı, Pirinç Pazarı, Kömür Pazarı” (Erdem, 2022: 92) gibi halen canlılığını koruyan isimlendirmeler şehrin hafızasındaki “Pazar” olgusunu yaşatmaya devam etmektedir.

1.1.1. Sangarios’tan Sakarya’ya Nehrin Tarihi

Günümüzdeki Sakarya şehri coğrafyası, bulunduğu konum ve coğrafi şartları nedeniyle tarih boyunca kavşak rolü oynamıştır. İstanbul-Bağdat Yolu, İpek Yolu gibi önemli yol ağlarının üzerinde yer alan ve tarihin önemli şehirlerinden olan Konstantinopolis’e (İstanbul) yakınlığı, ayrıca Nikomedia (İzmit) ile Nikea (İzmit) arasında yer aldığı düşünüldüğünde, bahse konu coğrafyanın tarihin seyrinde anahtar bir pozisyonda olduğu görülecektir. Orta Anadolu’da yer alan Eskişehir’e bağlı Çifteler’deki Sakarya başında (Sakarıbaşı) doğan nehir Eskişehir, Afyon, Kütahya, Konya, Ankara ve Bilecik topraklarından geçerek Sakarya şehrini boydan boya dolaşmakta ve Karasu ilçesinden Karadeniz’e dökülmektedir. Tarih boyunca Sakarya Nehrinin Sakarya şehri coğrafyasındaki akışı, Sakarya tarihine yön vermiştir.

Sakarya ismi, bu nehre adını veren “Sangarios” kelimesinden gelmektedir. Hititlerin “Sahiriya” ya da “Sahiriya” (Ünsal, 2012: 215) olarak isimlendirdiği nehirden Strabon Sangarios şeklinde bahsetmekte; “Geographika” isimli kitabında Bitinya’nın sınırını oluşturan nehir olarak Khalkedon ve Heraklia arasından akan Sangarios adında bir nehir olduğunu ve bu nehirden Homeros’un da bahsettiğini ifade etmektedir. Nehrin kaynağının Sangia köyü dolaylarında bulunduğu ve coğrafyanın Friglerin memleketi olduğu, fakat konunun bahsedildiği zaman diliminde Bitinyalıların bu coğrafyada hüküm sürdüğü ve nehrin denize döküldüğü yerin Bitinya’nın sınırı olduğundan söz etmektedir (Strabon, 2000: 17-19). Strabon’un atıfta bulunduğu Homeros ise “İliada” adlı eserinde Troia Kralı Priamos’un Sangarios boylarında yaşayan Friglerle yaptığı ittifak ve bu ittifak

neticesinde bu topraklara yaptığı ziyarete atıf yaparak nehirden bahsetmektedir (Homer, 2006: 166-167).

Sangarios kelimesinin etimolojik olarak “Sagaris” kelimesinden türettiği düşünülmektedir. MÖ V. yüzyılda yaşayan Herodot “sagaris” kelimesini Saka-İskit kökenli bir kelime olarak vurgulamakta, bu kelimenin Saka-İskitlerin “sagaris” adını verdiği baltayı nitelemek için kullandıklarını ifade etmektedir (Dan, 2011: 46). Bununla birlikte İskitlere benzer şekilde Sangarios Nehri boylarında yaşayan Friglerin de İskitlere benzer kıyafetler taşıdığı ve “sagaris” adını verdikleri savaş baltası kullandıkları; aynı baltanın Boğazköy’de bulunan Hitit çivi yazılarında savaşçı kadınlar şeklinde bahsedilen Amazonlar tarafından da kullanıldığı kaynaklarda belirtilmektedir. Bu değerlendirmeler dikkate alındığında “sangarios” kelimesinin MÖ XIII. yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşen Troya savaşları döneminden beri Sangarios Nehri boylarında yaşayan Friglerin kullandığı “balta” kelimesinden türettiği ve Hitit yazıtlarında da görülebileceği üzere “baltalı adamlar ülkesi” anlamında kullanıldığı düşünülmektedir (Demir, 2018: 164-165).

Sangarios Nehri, içinden geçtiği ve tarih boyunca önem arz eden konumu itibarıyla birçok efsaneye de konu olmuştur. Bunlardan en önemlileri arasında Friglerden kalma “Attis ve Kybele” olayının geçtiği Ana Tanrıça Efsanesi gösterilebilir. Efsaneye göre Zeus uykusunda toprağa tohumunu düşürür ve bu tohumdan çift cinsiyetli Agdistis dünyaya gelir. Bir başka tanrı Dionysos, Agdistis’i iyice sarhoş eder ve çift cinsiyetliliğe son vermek için organlarından birini keserek bunu gelişigüzel bir yere atar ve Sangarios Nehrinin kıyısında atıldığı yerde bir badem ağacı olarak yeniden doğar (Grailot, 1912: 20). Sangarios Nehrinin kızı, su perisi Nana, sıcak bir gün Sangarios’un sularında yüzerken bir badem ağacı üzerine eğilir. Nana bademi kırıp içindekinin kabuğunu soyar ve meyve göğsünün arasında eriyip gidince bir çocuğa gebe kaldığını fark eder ve dokuz

ay sonra yüzüne bakmaya kıyılmayacak güzellikte bir erkek çocuğu dünyaya getirir (Halikarnas Balıkçısı, 1989: 30-31). Efsane anlatısının devamında Nana'nın oğlunun adını Attis koyduğu, fakat Tanrı Sangarios'un kızına çocuğunu doğaya bırakmasını emrettiği ifade edilir. Çocuk, güzelliğiyle gelip geçenin dikkatini çeker, teke sütüyle beslenerek büyür ve gün gelince eşsiz güzellikte bir delikanlı olur. Dionisos eliyle erkeklik organı kesilen Agdistis bir gün gelir ve Attis'e aşık olur. Ama Attis asla kabul etmez. Kral Midas, Attis'e kızıyla evlenmesini teklif eder. Attis kabul eder ve tam düğün gecesini Agdistis ortaya çıkar. Ortaya çıktığında çılgına dönen Agdistis Attis'in üreme organlarını keser, ona evlenmek için kızını verene de aynısını yapar. Attis'in canına kıyar, ardından Kralın kızı da kendi canına kıyar. Olay bir çam ağacının altında gerçekleşir ve toprağa akan kandan menekşeler biter. Bir badem ağacında mezarlarında biter (Mert, 2019: 53).

Bu mitolojik hikâyeden yola çıkarak, nehrin geçtiği güzergâh göz önünde bulundurulduğunda, Sakarya Nehri bütün verimini bugünkü Sakarya coğrafyasına bıraktığı görülebilir. Bozkırda doğup derin vadileri aşarak geldiği Sakarya coğrafyasına taşıdığı alüvyonlarıyla "S" çizerek verimli ovalar oluşturmuş olması, yazar Necati Mert'in de ifade ettiği şekilde "Nana'nın her an yeni bir Attis'e gebe kaldığı" (Mert, 2019: 59) yerin bugünkü Sakarya şehri coğrafyası olduğunu düşündürmektedir.

1.1.2. Tarih Öncesi Dönemlerde Sakarya

Bitinya'nın tam merkezinde yer almasına rağmen günümüz Sakarya il sınırlarını kapsayan bölgede, ilk çağlardan itibaren büyük sayılabilecek bağımsız yerleşim yerlerinin olmadığı görülmektedir. Bunun nedenleri arasında nehrin sebep olduğu taşkınlar, bölgenin deprem bölgesinde olması ve bataklık yapısı gösterilebilir. Toprağın ağır ve heybetli yapılar için müsait olmaması, bu coğrafyada büyük şehirlerin

kurulmasının önünde engel teşkil etmekle birlikte şehrin tarihinin olmadığı, hiçbir yapının yapılmadığı ve yerleşimin hiç olmadığı anlamı da doğurmamalıdır.

Tarihi kaynaklarda günümüzdeki Sakarya coğrafyasındaki en erken bulunan yerleşim yerinin Tarseia (Küçük Tersiyе/Küçük Esence) adıyla da bilinen köy olduğu düşünülmektedir. Tarseia yer ismi Tersiyе haliyle MS XX. yüzyıla kadar varlığını sürdürmüştür. Bu isme dair en erken kanıt, Tersiyе'den yaklaşık 14 km güneybatıda Adliye köyü yakınlarında bulunan Mokazis'in mezar taşındaki kabartma şekil ve mezar yazısıdır. MÖ II. yüzyıla tarihlenen mezar taşına işlenen bu şiirde, Bitinyalı soylunun ölümünden sonra da Tarseia'yı savunacağı ifade edilmiştir (Adak, 2018: 15-16).

Bölgenin tarihinin aydınlatılması amacıyla 2013-2016 yılları arasında gerçekleştirilen “Sakarya İli Tarih Öncesi Arkeolojisi Yüzey Araştırmaları” kapsamında, ilk aletlerin üretilmeye başladığı Paleolitik Çağ ve insanlık tarihinin yabani tahıllar ve baklagiller ile yabani hayvanları evcilleştirmeye başlayarak yerleşik köy yaşantısına geçmeye başladığı Neolitik çağlara tarihlenen çok sayıda kalıntı ve bu kalıntıların hammadde kaynaklarının bulunduğu 61 alan tespit edilmiştir. Bunlardan, Kaynarca'daki Sarıbeyli köyü Kömürlük Tepe ve Körük Mahallesi'ndeki 15 No.lu alan ile Karasu'daki Camitepe köyü-5 gibi yerlerin “yerleşim-konaklama yeri” niteliklerine sahip bölgeler olduğu uzmanlarca kanıtlanmıştır (Kartal, Erbil, & Özturan, 2018: 171).

Anadolu'da ilk siyasi birliği sağlayan Hititlerin (MÖ 1650-1200) sınırlarını Sakarya topraklarını da içine alarak genişlettiği antik kaynaklarda ifade edilmektedir. Daha sonraki dönemlerde Frigler ve Lidyalılar Sakarya çevresine kadar hâkimiyet alanlarını genişletmişlerdir. Burada Friglere ayrı bir parantez açmak gerekmektedir. Günümüzde şehrin ve içinden geçen Sakarya Nehrinin isminin kökeni ve tarihinin gösterdiği gibi bölgenin Frig geçmişi de bulunmaktadır. Bölge Frigya merkezinin dışında olmasına rağmen, bazı Frigce yazıtlar bu coğrafyada bulunmuştur (Vassileva, 2018: 35-37).

Büyük İskender, Çanakkale Boğazını ve Bigaçayını (Granikos) geçerek MÖ 334 yılında Issos Savaşında kazandığı zaferle Pers hâkimiyetine son vermiş ve bu tarihten itibaren Sakarya ve çevresi Büyük İskender'in egemenliği altına girmiştir. Büyük İskender'in MÖ 323 ölmesiyle birlikte imparatorluk, komutanları arasında pay edilmiş ve Anadolu Seleukoslar'ın hâkimiyeti altına girmiştir. MÖ 280'de Seleukos'un ölümü üzerine Seleukos Krallığı dört kısma bölünmüş ve Sakarya bölgesini de içine alan Bitinya Krallığı, kuzeybatı Anadolu'da kurulmuştur. MÖ 74'te ölen son Bitinya Kralı IV. Nikomedes vasiyetinde Bitinya ülkesini Roma'ya bırakmış ve bu dönemde Sakarya bölgesi Roma hâkimiyetine katılmıştır. MS 395 yılında Roma İmparatorluğu, merkezi Roma olan Batı Roma İmparatorluğu ve merkezi Konstantinapolis (İstanbul) olan Doğu Roma (Bizans) İmparatorluğu olarak ikiye ayrılmış ve Sakarya bu kez de Doğu Roma İmparatorluğunun hâkimiyeti altına girmiştir (Narin, 2018: 32-34).

1.1.3. Bizans Dönemi ve Türklerin Sakarya Boylarındaki Etkinlikleri

Roma dönemi ve sonrasındaki Bizans İmparatorluğu tarihini anlatırken nehrin hikâyesine yeniden temas etmek gerekmektedir. Zira Roma İmparatorluğunun ikiye ayrılması ve MS 395 yılında Konstantinapolis'in (İstanbul) başkent olmasından sonra, coğrafi imkânları ve Bizans'ın iskân politikası neticesinde Sakarya bölgesi, nehir aracılığıyla doğudan gelen düşmanlara karşı doğal bir siper görevi üstlenmiştir. Bölgenin ana ulaşım aksları üzerinde kavşak işlevi görmesi nedeniyle Bizans İmparatoru I. Justinianos'un (527-565) bu bölgeye özel önem verdiği ve Sangarios Nehri üzerine abidevi bir köprü yaptırarak bu bölgedeki yolların tahkimatını güçlendirdiği görülmektedir (Yıldırım, 2004: 18-19). Bahse konu köprü, Nikomedia (İzmit)'dan Phrygia, Kappadokia ve Suriye sınırına kadar uzanan yolun üzerinde yer almaktadır. İmparator Justinianos'un yöneticiliğinin otuz dördüncü yılına tekabül eden 561 yılında inşası tamamlanan köprünün Bizans kaynaklarında adının "Pontogephyra/Pentagephyra" olduğu ifade edilmektedir. Yunanca

ve Latince “köprü” ve “beş” anlamına gelen kelimelerin birleşiminden oluşturulduğu düşünülen köprünün adı halk arasında “Beş Köprü” ya da “Justinianos Köprüsü” olarak kullanılmaktadır. Köprüyle ilgili en önemli kaynaklardan biri olarak, Anadolu coğrafyası hakkında farklı eserler kaleme alan Bizans İmparatoru VII. Konstantinos Porphyrogenetos’un (913-959) “*De Thematibus*”u gösterilebilir. Bu eserde yazar köprü hakkında “*Optimaton theması, Sangarios Nehriyle sınırdır ve bu nehirde görülmeye değer olan bir köprü [Zampos/Beşköprü] vardır ki bu köprü, İmparator Iustinianos tarafından yaptırılmıştır.*” (Güneş, 2018: 50) şeklinde not düşmekte ve günümüzde bulunmayan köprünün kitabesinde şu ifadelerin yer aldığını söylemektedir:

“Gururlu Italia Hesperie’si gibi, bütün İran Medlerini ve barbar kabileleri gibi azgın akışı şu kemerlerle kesilen ey Sangarius! Sen de şimdi egemen bir eserin esiri olarak akıyorsun ve önceleri isyankâr, tutulmaz bir şey iken şimdi aşılmaz bir taşın zoru altında yatıyorsun.” (Tiryaki, 1999: 205)

Köprünün inşa edilmesine sebep olan Sakarya Nehrinin bir kolunun bu bölgeden geçtiği yukarıda da ifade edildiği üzere antik kaynaklarda geçmektedir. Fakat günümüzde Sakarya Nehri tek koldan ve köprüye yaklaşık 5 km uzakta şehrin doğusundan akmaktadır. Köprünün altından ise Sapanca Gölünün tahliye kanalı olan cılız bir dere (Çark Deresi) akmaktadır. Köprünün bu haliyle ilgili Sakarya’da yaygın olarak bilinen şu efsane anlatılmaktadır:

“Günün birinde Sakar Dede adlı bir ermişin yolu Adapazarı’na düşer. Sakarya Nehri üzerindeki Beşköprü’den geçecekken durdurulur ve geçiş için akçe istenir. Ermiş, akçesi olmadığını söylediye de kimse oralı olmaz. Geçiş izni ister ama izin verilmediği gibi hakaret de işitir. Dede eliyle Kirazca Köyü yönünü göstererek dua etmeye başlar. Daha duası bitmeden nehir yatak değiştirerek, Sakar Dede’nin gösterdiği ovanın başka yönünden akmaya başlar. Sakar Dede köprünün sahibini

lanetlemiş olduğundan, nehir yolunu değiştirir ve köprü kuru toprak üzerine kalır.

O yüzden Sakar Baba 'da:

“Geçme namerd köprüsünden

Ko aparsın su seni

Sinme tilki gölgesine

Ko yesin aslan seni”

deyip suyun aktığı yere dalar ve karşıya geçer. O günden itibaren yeni yatağından

akan bu ırmak halk arasında Sakar Dede 'ye hürmeten Sakarya Nehri adını alır.

Ve o gün bugün Erenler Tepesi 'nin eteklerindeki türbede yatan ermişin “Sakar

Dede” olduğuna inanılır.” (Aktaş, 2011: 137)

Bu efsaneyi destekleyen bir anlatı da MS XIX. yüzyıl başlarında Trabzon Ermenilerinden Minas Bıjışkyan tarafından derlenmiştir. Sakarya ziyareti sırasında yerli Türk halkının köprü hakkında yukarıda zikredilen efsaneyi kendisine anlattığını ifade etmektedir (Konukçu, 1999: 18).

Köprünün altından geçen suyun yatak değiştirmesiyle ilgili bir diğer rivayete ise Yunan kaynaklarında rastlamak mümkün. MS 540'lı yıllarda yaşamış Byzantionlu Stephanos “*Ethnika*” adlı eserinde Sangarios Nehriyle ilgili Yunan mitolojisine dayanan anlatıda “*Frigya'da Sangarios Nehri; Myrleanos ona Sangaron denildiğini söylemektedir. Hermogenes ise 'Frigya hakkında' adlı eserinde Saggan adında birinin Rea[Kybele] 'yı gücendirdiğinden ırmağın yatağını değiştirdiğini ve adını Sangarion koyduğu (...)*” şeklinde ifade edilerek nehrin yatağının değiştiğinden bahsetmektedir (Demir, 2018: 165).

Bu anlatıyla birlikte Sakar Dede efsanesi ve Stephanos'un belirttiği Kybele'nin nehrin yatağını deęiřtirdiđine dair mitolojideki anlatıların birbirini destekler mahiyette olduđu dűřünűlmektedir.

Adapazarı'nda doğan ve ilk gençlik yıllarına kadar burada yaşayan Sait Faik Abasıyanık ise "Bir Takım İnsanlar" adlı hikâyesinde köprü, altından bir zamanlar akan Sakarya Nehri ve Sakar Dede efsanesini şu şekilde aktarmaktadır:

"Beř tane büyük gözü vardı. Bu gözden küçük bir çay akardı. Öteki gözleri ise boştu. Eskiden Sakarya bu köprünűn altından akarmış. Sonra yolunu değiştirmiş. Beř Köprü Juntinianos zamanından kalma bir köprüdür. (...) Halk arasında bu köprünűn altından Sakarya'nın geçmemesi hakkında řu rivayetler çalkalanır durur: "Köprünűn banisi, köprü yapıldıktan sonra her geçen yolcudan bir baç almış. Bir gün bir ihtiyar da gelmiş, parası olmadığından bahisle geçmek istemiş. Köprü muhafızları para vermeyen yahut vermek istemeyen bu ihtiyarı geçirmemişler. O zaman ihtiyar, bastonu ile suya işaret etmiş, demiş ki: "Ey su! Yolunu değiştir." Su, yolunu değiştirmiş." (Yılmaz, 2006: 38-39)

MS. 600 ve 800 yılları arasında Avarlar, Sasaniler, Emeviler ve Abbasilerin bu bölgeden geçerek Konstantinopolis (İstanbul) önlerine kadar gelip yüksek surları aşamadan geri dönműř; Bizanslılara karşı Türklerin 1071 Malazgirt Savaşı ve ardından gelen 1176'daki Myriokephalon Zaferi ile Anadolu'daki ilerleyişi gittikçe hızlanmıştır. Aynı zamanda Karadeniz üzerinden Balkanlara inen, Bizans kaynaklarında "Saka-İskitler" şeklinde geçen Türk toplulukları da Bizans'a ciddi zorluklar yaşatmıştır. MS XI. yüzyıl başlarında Bizansların Kıpçakların yardımıyla bu tehlikeyi bertaraf etmesiyle Bizans tebaası durumuna düşen İskit ve Peçenek Türkleri Bizans'ın sınır boylarında sınırı düşmanlarına karşı korumak göreviyle iskân edilmiştir (Kafalı, 1996: 5-9). Tahrir defterlerinde bugün Sakarya ilinin Geyve ilçesine bağlı "karye-i Kumanlar, der-nezd-i Pelitözű" diye geçen

bir Kuman köyünün varlığı Sakarya bölgesinin, Bizans'ın doğu sınırı olarak Bizans tebaası olan farklı Türk milletleriyle de iskân edildiği gerçeğini ortaya koymaktadır (Cebecioğlu, 2011: 15).

Türklerin ilerleyişinin ana kollarından biri de Sakarya içinden geçerek Konstantinopolis'e (İstanbul) varan Kuzey Anadolu yolu olmuştur. Bu durum Bizans'ı doğu sınırlarında önlemler almak zorunda bırakmış, Sangarius Nehrinin batı kıyılarında sınır kalelerinden müteşekkil bir teşkilatlanmaya mecbur kılmıştır. Günümüzde Sakarya Nehrinin batı kısmında (Bizans'ın doğu sınırı) kuzeyden güneye düzenli aralıklarla askeri tahkimatların olduğu karakol görevi gören kalelerin kalıntıları halen varlığını sürdürmektedir (Yıldırım, 2004: 22-23).

1.1.4. Osmanlı'dan Cumhuriyete Sakarya

Miryokefalon Savaşının olduğu 1176'dan Osmanlı Beyliğinin kurulduğu 1299 yılına kadarki süreç içerisinde Anadolu Selçukluları ile Bizans İmparatorluğu arasında İznik, Kastamonu ve bu bölgelerle ilintili coğrafyada gerçekleşen mücadelelerde zaman zaman Türklerin zaman zaman da Bizanslıların üstün geldiği ama ittifakla Sangarios Nehrinin sınır olarak kabul edildiği tarihi kaynaklarda görülmektedir (Cahen, 1979: 109-117). Gerek Bizans İmparatorluğunun tebaası konumuna getirdiği Türkler gerekse de Anadolu Selçuklularıyla birlikte hareket eden ve göçebe olarak yazlık ve kışlaklarda yaşam süren Türklerin bölgeye intikaliyle bu uç bölgesinin Türkleşme sürecinin Osmanlı Beyliğinden önce başlamış olduğu bilinmektedir. Horasan Erenlerinin ve Ahilerin de bölgede Osmanlı dönemi öncesi yoğun faaliyette olduğu, bölgede hâlihazırda isimli ya da isimsiz türbelerin çokluğundan ve özellikle Taraklı'daki halk arasında yaygın bir şekilde anlatılan Ahi geçmişinden anlaşılmaktadır. Taraklı'da az sayıda kalan şimşir kaşık ustalarından Sabri Özişik'in de ifade ettiği üzere, atalarının Ahmet Yesevi'nin öğrencileri ahilerden el aldığına, yüzyıllardır kaşıkçılık işini yaptıklarına, bu bölgede yaşayan ve türbeleri

bulunan ahilerin Osmanlı'dan önce bölgeye geldiklerine inanılmaktadır. Bu anlatıyı destekler mahiyette bir anlatı da İbn-i Batuta'nın 1334 yılındaki yolculuğu gösterilebilir. İbn-i Batuta seyahatnamesinde Sakarya bölgesine yaptığı ziyaretten bahsetmekte, İznik'ten yola çıkıp Geyve üzerinden Taraklı'ya geçtiğinde geceyi bir Ahi tekkesinde geçirdiğini aktarmaktadır (Yıldırım, 2010: 28-31). Bununla birlikte Halil İnalçık, XIII. yüzyıl boyunca Orta Asya'dan Anadolu'ya gerçekleşen göçün bir milyondan fazla olduğunu söylemektedir. Çadır hesabıyla Lâdik'e 200.000, Kastamonu çevresine 100.000, Bolu bölgesine 30.000 çadırlık Türk göç etmiş görünmektedir (İnalçık, 2014: 6). Sakarya'ya bu kadar yakın bölgelerdeki Türk yerleşiminin Sakarya coğrafyasını da etkilediği muhakkaktır.

Osmanlı Beyliğinin henüz kurulmadan önceki ilk yıllarında Osman Bey tarafından 1291'de Taraklı'nın, Sorgun ve Göynük'le birlikte itaat altına alınmasından ve 1301'de aşağı Akyazı-Hendek bölgesinin zaptından sonra, Osman Gazi ve oğlu Orhan'ın Adapazarı Ovasına yönelik ilk büyük ve geniş çaplı akın girişimi 1302 sonlarında başlayıp 1303 yılına kadar devam etmiş; nihai anlamda ikinci akının da tamamlanmasıyla 1305 yılında bu akınlar bölgenin fethiyle sonuçlanmıştır (Yılmaz, 2018: 84-89). Orhan Bey'in babası Osman Bey'in Akça Koca, Konur Alp gibi önemli komutanlarıyla çıktığı fetih yolculuğunun ilk durakları arasında Sangarios Nehri boyları ve günümüz Sakarya coğrafyasının yer aldığı tarihi vesikalarda açık bir şekilde görülmektedir. Bu seferlerle ilgili en önemli kaynaklardan biri günümüzde Hendek ilçesi sınırları içerisinde yer alan Şeyhler köyünde bulunmaktadır. Orhan Bey'in bu bölge yakınlarında "Çalica" adlı bir köyü fethedip, Şeyh İzzeddin ve atası İbrahim Şeyh'e bölgede bazı yerleri vakfettiği ve bunu da kayıt altına alarak bir berat verdiği bilinmekte olup en eski Osmanlı "mülk-nâme" örneklerinden biri olan 01 Ramazan 700/10 Mayıs 1301 tarihli bu beratın, kadim Osmanlı

bürokrasi geleneğine göre fetihten hemen sonra düzenlendiği düşünülmektedir (Cebecioğlu, 2011: 355-356).

Bahse konu berat ile Orhan Gazi günümüzdeki Şeyhler köyü ve civarını Şeyh İzzettin'e *"Biti hüküm oldur, biti getüren Şeyh İzzüddin İsmail ve atası Şeyh yerün cell-i ced vakıf eyledüm. Vakıf ola. Kimse mâni vü mu'arız olmasun. Biti getürenler biti sözüme itimad kılsun. Biti hakikat bilsünler. Her kim vakıflıktan dönderirse Tenri'nün la'nati ve firîşteler la'neti ve peygamberler la'naeti anun üzerine olsun ve sallalâhü ala seyyidînâ Muhammedin âlihî ecma'în. Tahrîren fî gurre-i Ramazânü'l-mübârek, sene, seb'a mi'e."* ifadeleriyle vakfetmiş ve bu vakıf mülkünden vergi alınmamasını buyurmuştur (Cebecioğlu, 2011: 355-356). Bu vakıf ve Şeyh İzzettin'in neden seçildiğine dair halk arasındaki inanış özetle şu şekildedir:

"Konuralp'in başında olduğu Osmanlı ordusu Akçakoca'yı fethetmeye giderken bir ağaçlıkta konaklarlar. Ordudaki askerlerin yiyecekleri ile atlarında otu tükenir ve askerler arasında da açlık başlar. Konuralp, birkaç askerini civardaki köylerden birine yemek ve arpa temini için gönderir. Askerler köyün yakınında bir yaşlı adama rastlar ve durumu izah ederler. Yaşlı adam da askerlerin geri dönmelerini, yiyecekleri temin edip kendisinin getireceğini söyler. Yaşlı dediğini yapar ve elinde az azıkla ordugâha gelir. Kumandan memnun olur ama getirdiği yemek bir askeri bile doyurmayacak kadardır. Kumandan kızar ama bütün askerlerin doyduğunu, yorgunluk atmak için gölgeye çekildiğini görür. Üstelik atlar da tıka basa doymuş, dahası o bir tabak pilavdan artan da olmuştur. Şeyh İsmail'in bu kerametine şaşırarak kumandan vedalaşarak ordusuyla oradan ayrılır. Bir zaman sonra Orhan Bey, o kumandanla Düzce tarafına sefere çıkar. Şeyhler Köyü'ne yaklaştıklarında kumandan, Orhan Bey'e, önceki seferlerinde buradan geçerken başlarından geçen olayı anlatır ve bunun üzerine Orhan Bey, Şeyhi ziyaret eder

ve onun bu yardım ve iyiliğine karşılık olarak da Çalica ve Şeyhler köyleri ile dolaylarını bir beratla Şeyh İsmail'e vakfeder.” (Aktaş, 2011: 139-141)

Bu beratla birlikte bölgede Türk yerleşimlerinin hâlihazırda var olduğu, Osmanlı Beyliğinin kurulması ve bölgeyi fethetmesinden önce de Türk köylerinin bulunduğu sonucu çıkmaktadır. Orhan Bey fethedilen yeni yerlerin iskânıyla ilgilenmiş ve yerleşimin mümkün olduğu yerlere ahalinin yerleşmesi, halihazırda olan Türk köylerinin de imarı için bu yıllarda yoğun bir şekilde çaba harcamıştır. Şeyhler köyünde bulunan beratlarda Orhan Bey'in günümüzdeki Adapazarı merkezinde (kayıtlarda geçen Ada Karyesi) yer alan ve bu dönemde çantı adı verilen çivi kullanılmadan, ahşapların birbirine geçirilmesi prensibine dayanan inşa tekniğiyle yapılan Orhan Gazi Cami'si imam hatibinin maaşı ve caminin bakım giderleri için Sapanca civarındaki Beloyan köyünü vakfettiği; aynı şekilde Tersiyeye köyündeki Orhan Bey'in çantı tekniğiyle yaptırdığı mescit için de bu köydeki Emir Ali çiftliğini vakfettiği açık bir şekilde görülmektedir (Turgut, 2019: 396; Cebecioğlu, 2011: 58-59).



Fotoğraf 1 - Tersiyeye Köyündeki Orhan Cami

Arşiv kayıtları ve beratlardan da anlaşılacağı üzere günümüzdeki Sakarya şehri coğrafyasına Türk yerleşimi XI. yüzyıldan itibaren başlamış, XIII. yüzyılın başlarında doruk noktasına ulaşmıştır. Günümüzdeki Adapazarı merkezi Orhan Bey zamanında iskâna açılmış, Orhan Bey tarafından yaptırılan cami ile bu bölge dini ve sosyal hayat açısından gelişmiştir. 1300'lerin başında Ada köy (Nehir, 2020: 18) olarak zikredilen bölgedeki caminin cuma mescidi olması, civardaki ahalinin cuma namazlarını kılmak için buraya gelmesi, şehrin doğu tarafından Sakarya Nehri ve batı tarafından da Çark deresinin akması nedeniyle bir ada gibi düşünülmesi ve pazarın önem kazanmasıyla isminin adadaki Pazar anlamında Adapazarı'na dönüştüğü düşünülmektedir.

XVII. yüzyılda halen küçük yapısını muhafaza eden Ada Karyesi sınırlarından geçen Evliya Çelebi köyün merkezine uğramamış, Sapanca-Hendek güzergâhı üzerinden geçmiştir. Bu bölge hakkında bahsederken “*Doğu tarafından dağlara ağaç denizi derler. İçinde adam kaybolur. Öyle göklere baş uzatmış büyük ağaçlar vardır ki gölgesinde on bin koyun gölgelenir.*” (Yıldırım, 2011: 4) şeklindeki ifadesiyle bölgenin yoğun orman yapısını işaret etmektedir. Çelebi'nin ardından bölgeden geçen Fransız gezgin Jean Baptiste Tavernier, Sapanca ve gölü anlattıktan sonra “Ada” isimli köyden bahsetmektedir (Konukçu, 1999: 14-15).

Tanzimat öncesinde Sapanca kazasına bağlı olan Adapazarı, Tanzimat'tan sonra Sapanca'yı geride bırakarak büyümüş ve 1864'deki Devlet Salnamesine göre Hüdavendigâr Eyaletinin Kocaeli Livasına bağlı Adapazarı Kazası olarak kayıtlara geçmiş ve 1869 yılında belediye teşkilatı kurulmuştur. 1890 yılında Osmanlı İmparatorluğunun başkenti İstanbul'dan Bağdat'a uzanan demiryolu hattının bir durağının da Adapazarı olmasıyla birlikte şehir ciddi gelişme göstermiş ve Osmanlı'nın son dönemlerinde kaybedilen toprak parçalarından gelen muhacirlerle birlikte nüfusu hızla artmaya başlamıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra 1924 yılında Kocaeli vilayetine

bağlı bir ilçe olarak teşkilatlandırılmış ve uzun yıllar Kocaeli'ye bağlı bir ilçe olan Adapazarı, TBMM'de 17 Haziran 1954 tarihinde kabul edilen bir yasa ile "Sakarya" adıyla vilayet haline gelmiştir.

1.2. Sakarya'nın Kültürel Kodları

Sakarya, içinde yer aldığı coğrafyanın bir tezahürü olarak tarih boyunca hep göç almıştır. Tarihin ilk dönemlerinden itibaren farklı toplulukların mücadele alanında hep sınır noktada yer almış, farklı kültürlerin etkileşimiyle kültürel melezleşmenin benzersiz örneklerini deneyimlemiştir.

Hititler, Persler, Frigler, Bitinyalılar, Romalılar, Araplar ve Türklere varana kadar bilinen tarihin hemen tüm önemli medeniyetlerine uzun ya da kısa aralıklarla ev sahipliği yapan bu coğrafya, geçmişte yaşadığı tecrübeleri içselleştirerek bölgeyi günümüzde barış coğrafyası haline getirmiştir.

Türklerin Sakarya boylarında görülmeye başladığı XI. yüzyıldan itibaren Bizans köylerinin yerine ya da yakınlarına Türk köyleri kurulmuş; Türklerin coğrafyaya ve yerli tebaaya entegrasyonunun çok hızlı bir şekilde sağlanmış olduğu görülmektedir. Osmanlı Beyliğinin kurulmasından sonra da bu iç içe geçmişlik artarak devam etmiş; bölgedeki Türk nüfusu, Ortodoks Rumlar ile 1608'den itibaren yöreye yerleşmeye başlayan Protestan ve Gregoryen Ermenilerle Osmanlı bayrağı altında rahat bir hayat sürmüştür. Özellikle 93 Harbi ve Balkan Harpleri sonrası Kırım, Kafkasya, Rumeli ve Doğu Anadolu'dan gelen göçlerden Sakarya coğrafyası da payına düşeni almış ve Osmanlı salnamelerindeki deyim ile "Sefine-i Nuh"a yani Nuh'un gemisine benzetilerek her türden insanın geldiği kültürel açıdan küçük bir Osmanlı coğrafyasının oluşturulduğu vurgulanmıştır (Demirel, 2021: 41-42).

Sakarya, halk arasında yaygın olarak inanılan ifadeye göre yetmiş iki milletten insanın barındığı, 17 dil konuşulan, çok dilli, çok kültürlü ve çok etnisiteli bir coğrafyadır (Mert, 2019: 14). Şair Ercan Yılmaz'ın ifadesiyle “*sılanın bile muhacir olduğu*” (Yılmaz, 2008: 42) şehirde, “*Hangi millettensin?*” ya da “*Dil biliyor musun?*” gibi sorular, arkasında art niyet olmaksızın halk tarafından yaygın olarak sorulur. TÜİK verilerine göre günümüzde “Manav” olarak isimlendirilen eski yerleşimci Türk toplumuna ilaveten 80 ilin tamamından ve 23 farklı ülkeden insan yaşamakta; Arap, Abhaz, Arnavut, Boşnak, Bulgar, Çepni, Çerkes, Dobrucalı, Gürcü, Kırimlı, Kürt, Laz, Makedon, Selanikli ve Tatarlar gibi farklı dil konuşan göçmenler yerel halk ile entegre olmuş biçimde hayat sürmektedir. Her evde farklı bir kültürün hâkim olduğu ama sokakta tüm kültürlerin harmanlandığı şehirde büyük bir kültürel çeşitlilik ortaya çıkmıştır.

Bu kültürel çeşitliliği en iyi vurgulayanlardan biri hiç şüphesiz Sait Faik Abasıyanık'tır. Abasıyanık, Sakarya'dan “*en az dört dil bilmeyenin kahvehanede garson olarak çalışamayacağı*” (Fahri Tuna, 65) bir yer olarak bahseder. Bu kadar farklı dil, kültür ve etnisiteyle birlikte Sakarya'nın verimli toprakları, ormanları, temiz havası ve suyu insanlara dinginlik vermekte ve aynı coğrafyayı tüm farklılıklara rağmen huzur içerisinde paylaşma iradesini sağlamaktadır.

Italo Calvino “*Görünmez Kentler*” isimli kitabında Marco Polo ile Kubilay Han'ın şu diyalogunu nakleder:

“*Marco Polo, tek tek her taşıyla köprüyü anlatıyor.*”

“*Peki köprüyü taşıyan taş hangisi?*” diye sorar Kubilay Han.

“*Köprüyü taşıyan şu taş ya da bu taş değil, taşların oluşturduğu kemerin kavsisi.*”
der Marco Polo.

Kubilay Han sessiz kalır bir süre, düşünür. Sonra ekler:

“Neden taşları anlatıp duruyorsun bana? Beni ilgilendiren tek şey var, o da kemer.

Marco cevap verir: “Taşlar yoksa kemer de yoktur.” (Calvino, 2010: 127)

Sakarya aslında farklı taşların bir araya gelerek oluşturduğu kemerin tam kendisidir. Bir taş aradan çekilirse kemer çöker. Kültürel çeşitliliğin iç içe geçtiği Sakarya’yı anlayabilmek için bu kültürel kodları iyi okuyabilmek önemlidir.

2. BÖLÜM

2.1. Manav Toplumuna Bakış

İnsan yaratılışı gereği bünyesinde farklı özellikler barındırmaktadır. İçine doğduğu boyu, aşireti ya da kabilesiyle anılan topluluğun yerleştiği coğrafya, iklim özellikleri ve çevresiyle ilişkisi onun kültürel kodlarını oluşturmaktadır. İletişimin daha az olduğu dönemlerde aile ya da ata adıyla anılan grupların varlığı söz konusu iken savaş, göç ve ticaret gibi unsurlarla farklı grupların etkileşimi ve alışverişi artmıştır. Etkileşimin artmasıyla farklı grupların birbirini ayırıştırabilmesi için farklı adlandırmalar türetilmiştir. Bir grubun etnik grup olarak adlandırılabilmesi için farklı gruplarla temas halinde olması elzemdir. Nitekim Eriksen de tam izolasyon içindeki etnik bir gruptan söz edilemeyeceğini vurgulamakta ve etnik grupların birbirinden farklı olmakla birlikte değerlerinin varlığından haberdar olduklarını ifade etmektedir (2002: 25-26). Toplumlar, kültürel özellikleriyle farklılıklar arz ettikçe, kendi istekleri ya da diğer toplumların adlandırmasıyla, farklı etnik isimlerle anılmakta ve aynı değerler öbeğine sahip toplum üyeleriyle bir arada yaşama ve ilişkilerini sürdürme eğiliminde olmaktadır.

İnsanın davranışlarının tanımlanmasında kültürün çok önemli bir konumu bulunmaktadır ve bu nedenle kültürel açıdan birbirinden farklı yapıda olan etnik toplulukların olduğu yadsınmaz bir gerçekliktir. Barth'a (2001: 11-13) göre etnik grup, biyolojik olarak kendi varlığını sürdüren, açık bir şekilde ortak kültürel değerlere sahip olan, diğer toplumlarla etkileşim ve iletişim kanallarını açık tutan, kendi ve farklı etnik gruplara ait bireyler tarafından bir etnik gruba aidiyetle tanımlanan insanlardan oluşan toplumsal kategoriye verilen addır.

“Etnik” kelimesi, köken olarak Yunanca “ethnos” sözünden gelmektedir. Kelime köken itibarıyla keskin bir siyasal birlikten ziyade, bir tür “birlik” yapısını ifade etmektedir. Bu

haliyle “halk” terimini karşılayabilmekle birlikte klasik dönemlerdeki “grup, ırk, kabile, halk, soy” gibi anlamlardan daha da genişleyerek bunları aşan ve kapsayan bir anlama bürünmüştür (Emiroğlu & Aydın, 2020: 384). “Etnik” kelimesi Türkçede “budun” kelimesine karşılık gelmektedir ve “boy/halk” gibi anlamlarda Orhun Yazıtlarındaki Bilge Kağan Yazıtında (MS 735) “*Türük [b]odunuñ ilin törüsün tuta birmiş*” [*Türk halkının/boylarının ilini töresini tutuvermiş*] şeklinde tarihin erken dönemlerinde kullanılmıştır (Tekin, 1998: 62). Yunancada terim farklı kullanımlar arz etmektedir: İlyada'da “arkadaş takımı” anlamında *ethnos etairōn*; Homeros'ta “Akha ya da Likya kabilesi” anlamında *ethnos Achaiōn* ve *Lukiōn*; Herodotos'ta ve aynı şekilde Attikalı hatiplerde “Med halkı ya da millet” anlamında *Mēdikon ethnos* ifadeleri görülmektedir. Anthony Smith'in (2002: 45-46) burada açıkça ifade ettiği üzere “*ethnos*”, biyolojik ve soya dayalı farklılıklardan çok kültürel farklılıkların ifade edilmesinde ve bir gruptaki kültürel niteliklerin benzerliği anlamında kullanılmaktadır.

Araştırmanın odak noktasında yer alan Manav toplumu, ana hatlarıyla soydaşlarıyla birlikte yaşayan, toplumun diğer katmanlarıyla etkileşim halinde olan ama sınırlarının dışına fazla çıkmayan ve Türkçeden başka dil bilmeyen Sakarya şehrinin yerleşik halkını nitелеmektedir (Emiroğlu & Aydın, 2020: 729). Manavlar, kendi soylarını Oğuz Türklerine dayandırmaktadır. Manav, kelime itibarıyla etnik bir anlam içermemekle birlikte nitelediği grup açısından etnik bir bağlamı bulunmaktadır. Aynı dil ve dine mensup farklı etnik gruplardan ekonomik geçim biçimi aracılığıyla farklılaşmakta ve etnokültürel sınırını oluşturmaktadır.

Şehir farklı kültürlerden göç almış olmasına rağmen, nüfusun çoğunluğunu Manavlar oluşturmaktadır. Düzce'nin Akçakoca ilçesinden İstanbul'un Üsküdar ilçesine kadar olan bölgede yoğun olarak yaşayan Manav toplumu yemeklerinden geleneklerine benzer kültürel unsurlara sahiptir. Balıkesir, Kütahya, Eskişehir, Bursa, Bilecik, Kocaeli ve

Yalova'da da bulunan Manav toplumunun nüfusa oranla en yoğun olarak yaşadığı yerlerin başında Sakarya'nın Kaynarca ilçesi gelmektedir (Demirtaş, 2004: 10). Adı geçen şehirlerden de anlaşılacağı üzere coğrafya, Selçuklular döneminde Osmanoğulları'nın ilk yerleştikleri ve fethettikleri uç bölgelerini işaret etmektedir.

Bu bölümde, alan araştırmaları ve literatürdeki kaynaklardan derlenen bilgiler öncülüğünde Manav toplumuna ışık tutulmaya çalışılacaktır.

2.1.1. Söylemler Üzerinden Manav Toplumu

Manav kelimesi, kitabi manası bakımından meyve ve sebze satılan yer ile bunları satan kişi anlamına gelmektedir. Sakarya'daki Manavlar daha ziyade buldukları bölgelerde kırsalda yaşayan ve tarım ile uğraşan, kendi halinde, kimseye karışmayan, dışarıdan gelenlere kucak açan bir toplum olarak bilinmektedir. O halde, temelde bağ ve bahçe işleriyle ilgilenmeleri ile kültürel bir topluluğu ifade ederek etnik bir bağlama kavuşan “Manav” kelimesi arasında bir ilişki bulunmalıdır.

Bu ilişkiyi doğrulayacak bir anlatıya Kocaali ilçesinde rastlıyoruz. Sakarya'nın kuzey doğusunda Karadeniz kıyısında yaşayan ve bölgeye ilk yerleşen Türklerden olan Kocaali Manavları, XIX. ve XX. yüzyıllardan itibaren bölgeye göç eden topluluklara tahıl, tohum, fide, meyve, sebze, alet ve edevat vererek yardımcı olduklarını, bu nedenle bölgeye sonradan göçenlerin kendilerine *Manav* şeklinde seslenmeye başladıklarını aktarmaktadır (Kır, 2023: 150-151). Bununla birlikte, Osmanlı zamanında verimli topraklarında yetiştirdiği tarımsal ürünleri Saray mutfağına ve İstanbul'a götüren Manav köylülerine Yörüklerin taktığı bir isim olduğu halk arasında dillendirilmektedir.

Manav kelimesinin kökeni hakkında etimolojik olarak doyurucu bir bilgi bulunmamaktadır. Kimi kaynaklar Rumca kelime olan “manavis”ten geldiğini söylemekte, kimi kaynaklar ise Türkistan'daki Kazak-Kırgız ve Sibiry'a'daki Yakut

Türklerinde görülen “koruyucu, soylu kişi” ve “boy beyi” anlamına gelen “Manap” ve “manag”dan geldiğini öne sürmektedir (Yaşa, 1998: 288-290). Evliya Çelebi Seyahatnamesinin İstanbul hakkındaki gözlemlerinin yer aldığı cildinde manavlar, karpuz ve kavun satan esnaf olarak nitelenmekte (Kahraman & Dağlı, 2006: 559), Tophane semtinin sakinleri arasında meslek olarak manavlık yapanların da ikamet ettiği bildirilmektedir (Kahraman & Dağlı, 2006: 407). Mehmet Doğan ise bu konuya açıklık getirerek Türklerin Orta Asya’dan kavun, karpuz çekirdekleri getirdikleri ve Anadolu’da bunları yetiştirmeyi öğrettiklerinden bahisle, genel olarak ziraat yapan bir topluluk olduklarına vurgu yapmaktadır. “Manav” isminin muhacirlerce bölgenin yerli Türkmen halklarını nitelemek adına lakap maksatlı söylenmiş olabileceğini ifade etmektedir (Doğan, 2018: 120-121).

Cevdet Türkay’ın araştırmalarını kaleme aldığı ve Osmanlı arşiv kayıtlarındaki belgelere dayandırdığı kitabının cemaatler bölümünde ise “Manavlar”, “Manavlı (Manavlu)” ve “Manavlar Parakendesi” biçiminde Yörükân Taifesi’ne bağlı bir topluluk olarak gösterilmektedir (Türkay, 2005: 491-492). Ayrıca “Manav” kelimesinin, Batı Anadolu’da çok eskiden bu yana var olan ve bulunduğu yer dışında fazla hareket etmeyen halk topluluğunu nitelemek, yerleşik olanları göçle gelenlerden ayırmak için kullanılan bir kavram olduğu bilinmektedir.

Yörüklerle ilgili Akdeniz bölgesinde yapılan bir çalışmada yerleşik hayata geçene yönelik “*Yörüklükten çıktı*” anlamında “*Manav*” denildiği tespit edilmiştir (Doğan & Doğan, 2011: 17). Bununla birlikte Sakarya bölgesindeki Manavlar arasında da “*Yörük’ün oturanına manav denilir.*” söylencesi yaygın olarak kullanılmakta ve Yörük ile Manav arasındaki fark hareket/hareketsizlik üzerinden yorumlanmaktadır.

“Manav” olmak bir hissiyat meselesidir. Kendisini manav olarak ifade eden bir kişi, kendisinin yüzyıllardır bu bölgede yaşadığını, özbeöz Türk olduğunu ve Osmanlı

İmparatorluğunu kuranların akrabaları ya da torunları olduğunu düşünmektedir. Bu duruma benzerlik teşkil eden bir çalışmada Michael Moerman Tayland'da yaşayan Lue etnik grubu üzerine yaptığı araştırmada Lue olma durumunun nesnel ve kültürel unsurlarla ya da keskin sınırlarla bağlı olmadan da belirlenebileceğini ifade etmekte ve ulaştığı sonucu şu şekilde aktarmaktadır: “*Bir kişi kendini bir Lue olarak tanımlayarak ve bir Lue olduğuna inanarak ve Lue olduğunu geçerli kılan davranışlar sergileyerek bir Lue olur*” (1965: 1221). Bu durumu destekleyecek bir diğer örnek de daha önce Eskişehir'in bir Manav köyünde araştırma yapan Pelin Demirce Altıntaş'ın gözlemlerinde mevcut. Araştırma kapsamında Manav toplumu üyeleriyle görüşmeler yapan Altıntaş (Demirçe Altıntaş, 2022: 483-484), Manavların kendilerini anlatırken, geldikleri köyün isminden ziyade ait oldukları Manav toplumu üzerinden adlandırdıklarını vurgulamakta; bu adlandırmayı heyecan içerisinde yaptıklarını, misafirperver, sıcakkanlı ve yardımsever olduklarından bahisle hayata neşe içinde baktıklarından söz etmektedir. Bu noktada, Fredrich Barth'a sözü vermek yerinde olacaktır. Bart'a (2001: 17) göre bir etnik gruba aidiyet, bireyin kendini ve diğerlerini o aidiyetten kaynaklanan kimliğin gerektirdiği standartlar çerçevesinde tanımlamasını da beraberinde getirmektedir. Dolayısıyla Manav toplumu, etnografik açıdan değişik özellikler göstermekle birlikte kendilerini buldukları coğrafyanın asli unsuru olarak gören ve hissedilen kültürel bir topluluk olarak kabul edilebilir.

2.1.2. Manav (Yerli Türkmen) Toplumu Kimdir?

Bir Manav atasözü şöyle der: “*Manavlar gabak kökeni gibidir, çok uza(r).*” (Tuna, 2018: 32). Manavların geçmişine indikçe köklerinin uzunluğu bizi bir Türk tarihi yazımına sevk edecek kadar büyük bir yekûn tutmaktadır.

Manav toplumu, Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden, şehirde yerleşik yaşama alışkın ya da kırsalda göçebe yaşayan Türk topluluklarından müteşekkildir. Selçuklular ve

devamında Osmanlılar, fethedilen yeni bölgelerin Türk yurdu olması amacıyla uyguladıkları iskân politikasında bu Türk topluluklarını tercih etmiştir. Türk toplumu, hızla örgütlenme yeteneğine ve kültürüne sahip olduğu için göç ettiği yeni topraklarda hemen kurulu düzene geçebilmiştir. Tarımsal üretime dayalı Osmanlı ekonomisinin can damarı olan köylerde üretimin devamlılığı da bu yerleşik düzen sayesinde süregelmiştir. Manavlar ise toprağa tutunmaları ve çalışkanlıklarıyla tarımsal üretimin lokomotifini görmüştür.

Köylerinden fazla hareket etmeyen, toprağıyla bütünleşik, kendi halinde bir toplum olan Manavlar günümüzde de bu özelliklerini sürdürmektedir. Sakarya’da inanılan yaygın görüşe göre Manav toplumu çekingen, kavgacı olmayan, mülayim karakterli ve başkası tarafından söylenenlere fazla karşı çıkmadan geleneksel yaşamlarını sürdüren bir yapıya sahiptir ve yedi kere düşünmeden adım atmayacağı halk arasında bilinen bir gerçektir. Manav toplumunun bu karakteristik yapısı, onların genellikle sorumluluk makamında olmayı tercih etmemelerine neden olmuş olabilir. Karşılıklı sohbetlerinde “sen bilirsin” ya da “siz bilirsiniz” şeklinde diyalogu sürdürmeleri atasözlerine bile yansımıştır; “*Sen bilirsin deyince dövüş gavga omaz.*” (İşsever & Tuna, 2018: 24). Fakat bu sakin tabiatı yanılığa düşürmemelidir. Tarihçi Atilla Çetin’in ifadesiyle Manavlar, “*(...)geleneklerini sürdüren munis, ağırbaşlı, inanç ve geleneklerine bağlı kavgacı olmayan, yardımsever, devletine ve milletine bağlı insanları ifade eder. Manav budur. Ancak bu çok ağırbaşlı ve sakin insanlar, haksızlığa ve adaletsizliğe tahammül edemez. Böyle hallerde o yumuşak manav birden sertleşebilir.*” (Bal, 2016: 281)

Sakarya şehri coğrafyasındaki Manavların dağılımında yeryüzü şekillerinin etkileri açık bir şekilde görülecektir. Bu coğrafi şekillendirmeyi daha önce ifade edildiği üzere ana hatlarıyla Sakarya nehri yapmaktadır. Şehirli ve kırsal ayrımı “Ova Manavı” ve “Bayır Manavı” şeklinde yapılmakla birlikte Sakarya Manavları üçe ayrılmaktadır: “Güney

Manavları (Eşekçi Manavlar)”, “Kuzey Manavları (Gabakçı Manavlar)” ve “Ova Manavları (Öte/Öç Yaka Manavları)” (Kaynak Kişi: Fahri Tuna, 65).

Güney Manavlarının yaşadığı bölge Geyve, Pamukova ve Taraklı’yı kapsamaktadır. Bölgenin engebeli olması nedeniyle tarımsal üretimde eşeklerin sıklıkla kullanılması ve adeta ailenin bir üyesi gibi kabul görmesi nedeniyle biraz esprili bir kullanım ile bu bölgedeki Manavlar “Eşekçi Manavlar” olarak adlandırılmaktadır. Kuzey Manavları ise merkezi Kaynarca olmak üzere Adapazarı’nın merkezinden itibaren Sakarya Nehrinin batısında kalan köylerde, Ferizli, Söğütlü, Karasu ve Kocaali ilçelerinde yaşamakta; bölgede kaliteli kabakların yetiştirilmesi ve bu bölgedeki Manavların dokuz farklı çeşit kabak tatlısı yapmasından ötürü Kuzey bölgelerde yaşayan Manavlar “Gabakçı Manavlar” olarak anılmaktadır. Son olarak da Adapazarı merkezinde, özellikle Sakarya nehrinin doğusunda, Dernekkırı merkez olmak üzere ovadaki köylerde yaşayan Manavlara “Ova Manavları” denir. Nehrin doğu yakasında oldukları için halk dilinde öte yaka veya yöredeki söylenişleriyle öç yaka Manavları da denilmektedir.

Manav toplumu, bu coğrafyaya ilk geldiklerindeki aile, oymak ve aşiretleri ile bölgeye yerleşmiş; yerleştikleri şekliyle yüzyıllardır aynı noktada yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Farklı noktadaki birkaç haneli köy bir mahalle oluşturmakta, bu mahallenin ortak bir merkezi bulunmakta, cami ve köy evi gibi sosyal donatılar mahallenin en gelişmiş köyünde bulunmaktadır. Necati Mert’in ifadesiyle (Mert, 2019: 35-36) “(...) *Manav köyleri dağınıktır. (...); ekip biçme, hayvan besleme, peynir, yağ yapma onların eline bakar. Yılın Hızır günleri denilen ilk yarısı rençperliğin yoğun aylarıdır. Manavlar işten geri kalmamak için Hidrellez’de (6 Mayıs) yapıp dolaplara yığdıkları ekmeği ta Kasım’a (7 Kasım) kadar yerler.*” Tarımsal üretimin merkezinde olmaları da diğer topluluklarla ilişkilerini şekillendirmektedir. Şehirde anlatılan Abhaz toplumuna ait bir hikâyeye göre

Tanrı toprak paylaşımı yaparken Abaza'ya "Nereden vereyim?" diye sorar. Abaza da "Manav'ın yanında olsun, bana yeter." şeklinde cevap verir (Mert, 2014: 19).

Manav toplumunda aile yapısı büyük önem arz etmektedir. Köylerde aileler genelde kalabalık aile tarzında aynı çatı altında yaşamaktadır. Tarım toplumu olması dikkate alındığında tarlada çalışacak insan gücüne çok ihtiyaç duyulmakta, dolayısıyla ailenin çocuklarının ve hatta damatların da içgüveysi olarak aynı evde/lerde yaşamaları benimsenmektedir. Özellikle Kuzey Manavlarında kız çocuklarına ayrı önem verilmekte ve damatlara karşı cömert davranılmaktadır. Bu durum bir Manav atasözünde kendine yer bulmakta ve "*Damat misafilliye (misafirliğe) geldiğinde af(h)ırda goca öküir titrermiş.*" şeklinde ifade edilmektedir (İşsever & Tuna, 2018: 22).

Manav toplumunda akraba evliliği görülmemekte, bununla birlikte kızın babasının evine damat alınması yaygın bir gelenektir. Tarihte Sakarya yöresine dışarıdan göç eden muhacirlere tanınan askerlikten 10 ve 6 yıllık muafiyetler ve peşi sıra uzun süren savaşlar, Devlet'e tarım ürünleriyle katkı sunduğu gibi asker temin eden yerli halk üzerinde olumsuz etkilere yol açmış ve yerli erkek nüfusunun sayısının ciddi azalmasına ve işlerin aksamasına sebep olmuştur (Sarı, 2015: 104). Manavlar Devlet'e sürekli asker verdikleri için hanelerde erkek sayısı gittikçe azalmış, bu nedenle kız tarafının aynı ya da farklı köylerden kızın babasının evine damat alması uygulaması olan içgüveysi geleneği gittikçe yaygınlaşmıştır. İçgüveysi geleneğinin yaygınlaşması, düğünden ziyade kız tarafının yükümlülüğünde olan kına cemiyetlerini daha önemli hale getirmiştir. Gelinin arkadaşları ve akrabaları arasında yapılan küçük kınanın yanı sıra, daha büyük katılımı düğünden önce kızın köyünde yapılan düğüne benzer "goca/büyük kına" adı verilen merasimlerinin yapılması yaygınlık kazanmıştır (Uğurkan, 2019: 354).

Manav toplumunda, geleneksel tarımsal üretim ekosisteminin bozulmaması adına tüm erkek çocuklarının ailenin yanında, mümkünse aynı evde, değilse en azından aynı köyde

yaşaması arzu edilmektedir. Erkek çocuklarla ilgili bu durum Orta Asya günlerinden kalma aile ocağı ile ilişkili bir alışkanlığın halen var olduğunu düşündürmektedir. Anlatıya göre eski Türk törelerindeki yuvanın simgesi ve ailenin sürekliliğinin güvencesi olarak kabul edilen ateşin cinsiyetinin eril olduğu ve evin küçük oğlunun babasının evinde oturarak baba ocağını devam ettirmesi gerektiğine inanılmaktadır (Uhri, 2021: 33).

2.1.3. Göç ve Manavlar

Sakarya şehir coğrafyası, yukarıda da ifade edildiği üzere Batı ile Doğu arasında bir kavşak üzerinde yer almaktadır. İstanbul'dan Doğuya giden ve Doğudan İstanbul'a gelen tüm yollar Sakarya'ya çıkmaktadır. Başka bir ifadeyle Sakarya, Batıdan Doğu'ya doğru son Batı şehri, Doğudan Batıya doğru da son Doğu şehridir (Zafer, 2019: 93).

Tarihten bu yana yol üzerinde ve ulaşılabilir olmanın getirdiği sorumluluk ile şehir, zorda kalan muhacirlere kucak açmıştır. 1783 yılında Kırım'ın ilhak edilmesiyle başlayan göç sürecinde Sakarya şehri coğrafyasına önce Abhaz ve Çerkes toplulukları gelmiş, 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında Gürcüler, Boşnak ve Rumeli muhacirlerinin gelişleri takip etmiştir (Sarı, 2015). Osmanlı'nın son dönemleri ve Cumhuriyet döneminde de göçler devam etmiş, özellikle Karadeniz'den yoğun göç almıştır. Osmanlı başkentine yakınlığı ve coğrafi olarak geniş imkânları, her bir muhacir topluluğuna ayrı köyler kurulmasına olanak sağlamıştır. Farklı etnik gruplar arasında birleştirici bir görev üstlenen Manav toplumu, göçlerle birlikte farklı etnik ama dindaş gruplarla topraklarını paylaşmış ve azami müştereklerde birleşerek kardeşlik içerisinde yaşamasını bilmiştir (Erbil & Yılmaz, 2018).

Muhacirlere kapısını açan ev sahibi konumunda olan Manav Türklerinin yeni bir toprağa yerleşme ve yeni topluma uyum sağlama gibi bir zorunluluğu olmadığı için “psikolojik” bir rahatlık içerisinde olduğu düşünülmektedir. Bununla birlikte nüfusun büyük

çoğunluğunu oluşturmasına rağmen gelenlere “hoş geldiniz” deyip ortadan çekilerek görünür olmamayı tercih ettikleri görölmektedir (Yılmaz, 2019: 18). Metnin önceki kısımlarında vurguladığım üzere Manav toplumunun çekingenliği, sorumluluk almasının önünde engel teşkil edecek büyüklüktedir. Alan araştırmaları sırasında sıklıkla paylaşılan *“Kırk hane Manav'ın olduğu yerde dört hane Karadenizli olsun, muhtar mutlaka Karadenizli olur.”* sözü, bu durumu kanıtlar nitelikte durmaktadır.

Kaynarca ilçesindeki Birlik köyünün Keşkekler Mahallesi hakkında köy yaşlılarıyla yaptığım görüşmelerde, bölgenin geçmişteki adının “Manav kışlağı” olduğunu, geçmişte Manavların denize yakın konumuyla havası nispeten yumuşak olan bu bölgede kışları geçirdiğini ve hayvanlarına otlak olarak bu bölgeyi kullandıklarını öğrendim. 1950’li yıllarda Karadeniz’den gelen atalarının bu toprakları Manavlardan satın aldığını, aldıkları zamandaki isimleriyle halen bölgenin anıldığını ifade eden köylüler, Manav toplumuyla iyi ilişkilerinin olduğunu ve köydeki isimleri değiştirmek gibi bir niyetlerinin hiç olmadığını ifade etti. Osmanlı’nın son dönemlerinde Sakarya şehri coğrafyasına göçlerle gelen Boşnak, Abhaz, Çerkes, Gürcü gibi farklı etnik gruplar, zorla göçe tabi tutuldukları coğrafyada da çok kültürlü bir yapıda yaşamlarını sürdürüyorlardı. Dolayısıyla kendi kültürel öğelerini ve dil özelliklerini bölgeye taşıyarak mahalli kültürün de gelişmesine katkı sağladı. Bu göçler aslında Manav kültüre zarar vermekten ziyade, gelenlerin de katkılarıyla etkileşime girerek daha da gelişmiş ve zengin bir kültürel çeşitlilik ortaya çıkardı (Bal, 2016: 281).

Sakarya şehrinin kozmopolitliğini ve kültürlerin birbiriyle ne denli kaynaştığını “Adapazarı Yazıları” kitabındaki ifadeleriyle Tuna (2007: 99) şöyle ifade ediyor:

“Adapazarı, “her milletin kendi nakışıyla katıldığı bir seccadedir” Çerkes tavuğu, Abaza pastası, Boşnak böreği, Arnavut ciğeri, Muhacir böreği, Manavların cevizli lokumu, Lazların hamsi buğulaması, Gürcülerin karalahana çorbası, Doğuluların

çiğ köftesi, sadece kendilerinin değil, nefis kandil simitleri kadar “anonim”dir; bu yemekler, mübalağasız, hemen her evde sofraların süsüdür.

Adapazarı, -enteresandır- üç kıtanın gölge başkenti olduğu kadar, üç ayrı imparatorluğun da mirasçısıdır: Nehre “kraliçe-tanrıçaları Sangaryus”un adını veren Bitinyalılar’ın, Beşköprü’yü inşa ettiren ünlü II. Jüstinyanus’un Bizansı’nın ve şehrin merkezindeki Orhan Camii ile sembolleşen Osmanlı’nın. Ayrıca itiraf etmeliyiz ki, başta Karaağaçdibi’ndekiler olmak üzere, Uzunçarşı ve şehrin muhtelif yerlerindeki tarihi binalar, bize Osmanlı Rumları’nın mirasıdır; hepsi de buram buram Rum mimarisi kokar.”

Farklı kültürlerin birlikte yaşama tecrübesi şehrin hafızasına önemli katkılar sağlamaktadır. Muhafazakâr ve kapalı bir toplum yapısı olmasına karşın Sakarya, yüzyıllardır edindiği çok kültürlü yaşam tecrübesiyle zengin bir şehir kültürü barındırmaktadır. Bu kültürel yapı da dokuz yüzden fazla çeşit yemek çeşidiyle mutfak kültüründe kendini göstermektedir.

3. BÖLÜM

3.1. Önce Yemek, Sonra Söz

Yemek, canlıların hayatta kalabilmesi için temel gereksinimlerinden biridir. Canlılar arasında idrak etme kapasitesine sahip tek canlı olan insan, tarihin ilk dönemlerinden itibaren önce açlığını bastırmak için avcı toplayıcı bir hüviyette karnını doyurmuş, ardından hayatta kalabilmek için barınak arayışına koyulmuştur. Korunma, beslenme ve üreme içgüdüsüne sahip insan ilk barınaklarından olan mağara duvarlarına ya da kayalara, buldukları zamandaki kısıtlı aktivitelerinden olan av ve yemek temelli tasvirleri işlemiştir. Ateşi keşfedip diğer canlılar gibi korkmadan onu önce muhafaza etmeyi, ardından kullanmayı öğrenmiş ve öğrendikçe yediğinin şekli de değişmiştir. Önce çiğ olarak tükettiği besinleri ateşte pişirerek çiğneme zamanını azaltmış; böylece daha hızlı hazmetmiş ve düşünmeye daha fazla zaman ayırmıştır (Civitello, 2019: 3). Doğada bulduğu tohumları ve başa çıkabildiği hayvanları evcilleştirmeye başlayarak tarım yapmaya başlamış ve avcı-toplayıcılıktan küçük köyler kurarak yerleşik yaşama doğru adım atmıştır. Toplu yaşamın getirdiği birçok ihtiyaçtan kaynaklı olarak insan artık daha fazla konuşmaya başlamış ve farklı topluluklarla temas kurmuştur. Yerleşik hayata geçen, konuşan, eken-biçen ve en önemlisi karnını daha az çabayla doyuran insan, düşünmeye zaman ayırarak yemeğin tarihini de kaleme almaya başlamıştır.

3.1.1. Yemek ve Kültürün İlişkisi

Yemek, bulunduğu coğrafyadan etkilenen, içine katıldıklarıyla şekillenen, yüzyıllar boyunca gelişerek, her koşulda kendini koruyan ama farklılıklarla zenginleşen bir kültürdür. Brillat-Savarin, ulusların kaderini beslenme alışkanlıklarına ve yediği yemeklere bağlar (Brillat-Savarin, 2020: 15). Bu olguyu İbn-i Haldun ise ünlü eseri “Mukaddime”de süt, yoğurt ve peynir gibi maddelerin çöl ikliminde yaşayanların

tükettiği hububat ya da katığın yerini daha iyi tuttuğunu, fakat çöl iklimindeki beslenme alışkanlıklarıyla hayata tutunan ahalinin vücut ve ahlaklarının, bolluk ve genişlik içine dalanlardan daha iyi olduğu şeklinde örneklendirir (Haldun, 1990: 208-209). Gerçekten de yemek, insanlık tarihinde önemli bir yere sahiptir ve yenilen yemeğin ne olduğu, bunların hangi yöntemler kullanılarak hazırlandığı, yeme-içme adabı, gelenekleri ve inanışları toplumların yemek kültürünü şekillendirir. Bununla birlikte, gündelik hayatta karın doyurmak gibi algılansa da yemek yeme eylemi, onu şekillendiren ve yönlendiren bir takım sosyolojik ve kültürel arka planıyla birlikte var olmaktadır. Bu yüzden kimin, neyi, ne şekilde yediği, nasıl pişirdiği, nasıl sunduğu güçlü sembolik manalara sahiptir (Yüzüncüyıl & Uybada, 2021: 11).

Sağlıklı bir birey olabilmek çevresel, ekonomik ve kültürel birçok değişkenle ilintilidir. Beslenme biçimi de bu değişkenlerin en önemli parçalarından birini teşkil eder. Yemek, karnı doyurmanın çok daha ötesinde anlamlara sahiptir. İnsanların besin ihtiyacını karşılamak için bir araya gelmeleri, avcı-toplayıcılıktan yerleşik yaşama geçerek bitkileri kültür altına alıp ekip biçmeleri ve aynı sofrada bir araya gelerek sosyalleşmeleri dikkate alındığında kültürün önemli bir parçası olduğu görülür (Beşirli, 2010: 159; Pasini, 2001: 11).

Hacettepe Üniversitesi tarafından hazırlanan “Türkiye Beslenme Rehberi”nde, sağlıklı beslenmenin “Yenilen besinden zevk alarak, çeşitli ve dengeli beslenerek, tüm besin öğelerinin bireye özel gereksinim duyulan miktarlarda alınması ve ideal vücut ağırlığının sürdürülmesi” şeklinde olabileceğine, aynı zamanda sağlıklı beslenmenin henüz anne karnında çok erken zamanlarda başlayarak yaşam boyu sürdürülmesi, sağlığın korunması ve hastalıkların önlenmesine olan etkisine işaret edilir. Devamında ise beslenmenin sadece açlık duygusunu bastırmak, karın doyurmak ya da insanın canının çektiği besinleri yemek içmek olmadığı, sağlığı korumak ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun

gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir eylem olduğu vurgulanır (Hacettepe, 2015: 11). Brillat-Savarin'in "Hayvanlar karınlarını doyurur; insan yemek yer; yalnızca akıllı insan yemek yemeyi bilir." (2020: 15) deyişinde vurguladığı gibi insan, neyi ne şekilde pişireceğini, vücuduna hangi besinin iyi geleceğini veya onu hangi besinlerin hasta edeceğini bilerek beslenmesine şekil verebilecek idrake sahiptir.

Yemek ve mutfak kültürü, kültürel belleği ve kimliği sürdüren önemli araçlardan biridir. Dünyanın olağan hızında savrulmalara karşı insanlara güvenli bir liman gibi kapılarını açar. Bu güvenli liman içinde yemeğe ait tüm unsurlar, aslında kimliğin temelini oluşturan ve onu tanımlayan parçaları gün yüzüne çıkarır. Yemek ve mutfak kültürü, sadece bir beslenme pratiği olmanın ötesinde, toplulukların kimliğini koruma ve ifade etme süreçlerine de önemli katkıda bulunur (Sağır, 2020). Claude Levi-Strauss, yemek kültürünü tıpkı dil yapısı gibi evrensel olarak kabul eder ve yemeğin karın doyurmanın yanında düşünmeye de iyi geldiğini ifade eder. Straus'a göre, benzersiz bir insan edimi olan yemek pişirme eylemi, diğer bir deyişle çiğ bir ürünü pişmiş bir yemeğe ateş aracılığıyla dönüştürmesi, doğa ve kültür ilişkisini anlatmaya yarayan bir mecaz vazifesi görür. Çiğ bir ürün çürütülerek ya da kurutulularak da yenilebilir kıvama getirilebilir. Bu doğal yol ile dönüşüme örnektir. Fakat insanlar tarafından ateş üzerinde pişirilerek yeme kıvamına getirilmesi kültürel bir dönüşümün simgesidir. İnsanlar ateşin keşfiyle pişirmeyi öğrenip doğayı dönüştürme kabiliyeti kazanmıştır. Ünlü mutfak üçgeni şemasında aktardığı gibi çiğ doğayı; pişmiş ise insan eliyle pişirilen ve çiğın dönüşmesiyle kültürü, dolayısıyla medeniyeti sembolize etmekte ve çürümüş ile de doğal döngü tamamlanarak yeniden doğaya dönüş simgelenmektedir (Lévi-Strauss, 2013: 40-47). Pişmiş olan çiğ olanın kültürel bir dönüşümüdür, çürümüş olan ise doğal bir dönüşümdür. Mutfak üçgeninde yer alan unsurlar, sadece tat birimleri değil, aynı

zamanda yemeği iğden pişmişe dönüştürmek için kullanılan temel teknikleri içerir. Günümüzde, tktimden yemeğin hazırlanmasına doğru bir değişim gözlemlenmektedir. Mutfak üçgeninin mantığına baktığımızda, işlenmiş ve işlenmemiş yiyecek arasında temel farklar olduğu açıkça görülebilir. Bu farklılıklar, yiyeceğin doğal dönüşümüyle ilgili olup, çiğ ve pişmiş yiyeceklerin kültürel ve doğal dönüşümleri arasında belirgin zıtlıklar içerir. Çürüme süreci, çiğ ve pişmiş yiyeceklerin doğal dönüşümünü temsil ederken, pişmiş yiyeceklerin çiğ olanın kültürel dönüşümünü ifade eder. Yemek yeme bağlamında pişirme eylemi, doğadan elde edilen malzemeleri insanlar için tktilebilir besinlere dönüştürme süreci olarak tanımlanabilir (Akarçay, 2015).

Besinin iğden yenilebilir hale dönüşümü medeniyetin de dönüşümünü gösterir. Yemek pişirmek için mutfakların ortaya çıkması, besinin elde edilmesi için kolektif çalışma, pazar ekosisteminin ortaya çıkmasıyla ticaretin artması, sebze ve meyvelerin çeşitlenmesiyle yemek çeşitlerinin artması, tariflerin kayıt altına alınmaya başlanması ve toplumsal ilişkilerin gelişmesinde oynadığı kilit rolle yemek, kültürü doğrudan etkileyen ve medeniyeti de bir bakıma şekillendiren önemli unsurlar haline gelmiştir.

Beslenme ihtiyacının karşılanmanın ötesinde yemek, insanlar arası ilişkilerin, değerlerin ve gelişiminin bir simgesidir. Refik Halid Karay bunu somut bir örnekle aile sofrası ile zdeleştirir ve *“Mutfaktaki ateş aile arasındaki sevginin hararetini arttıran bir sıcaklık kaynağıdır. Aile, ancak sofraya başında toplandığı zaman tecelli eder.”* şeklindeki ifadesiyle yemeğin bir araya getirici ve ilişkileri güçlendirici etkisini vurgular (Karay, 2015: 56). Bu örneklerin ışığında denilebilir ki, yemek kültürü insanları bir araya getirici ve ilişkileri artırıcı rolüyle sürekli bir değişim içerisinde bulunmakta, günümüzde de etkileşim ve değerliklere açık bir şekilde varlığını devam ettirmektedir.

3.1.2. Yemeğin Kısa Kültürel Tarihi

İnsanlık, yaşamın başladığı ilk dönemlerden itibaren her zaman yiyecek bulma, saklama ve tüketme konusunda meydan okumalarla karşı karşıya kalmıştır. Bazen doğadan topladıkları otlarla, bazen de avlayabildikleri hayvanların etleriyle beslenme ihtiyacını karşılamaya çalışmıştır.

Neolitik çağ, insanlık tarihi açısından büyük bir dönüm noktasıdır. Avcı-toplayıcı yaşam türünden artık tarım yapılmaya başlanan bu çağda insanlar, eski göçebe yaşam tarzlarını bırakmaya başlamış ve köyler halinde toplu yaşama geçmiştir. Tarımın keşfi, insanlık tarihine devrim niteliğinde yenilikler getirmiştir. Bitki ve hayvanların evcilleştirilmesiyle insanlar, sürekli olarak ve daha fazla miktarda gıda elde etmeye başlamışlardır. Tarımın gelişimi, yemek kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine yol açmıştır. Farklı bitkilerin ve hayvanların yetiştirilmesi besin kaynaklarını çeşitlendirmiş, toprak kap ve pişirme aletlerinin keşfiyle pişirme teknikleri gelişmiş ve farklı yemek türleri ile bölgesel mutfakların ortaya çıkmasına olanak sağlamıştır.

Doğada kendiliğinden yetişen yabani otlar zamanla etrafındaki diğer bitkilerle etkileşime girerek yapısal olarak şekil değiştirmeye başlamış, insan eliyle de çeşitli denemelerle önce tohum alma, farklı verim türündeki topraklarda üretim denemeleri ve en nihayetinde tarım devrimiyle ekim biçim alanları oluşmaya başlamıştır. Yabani bitkileri kültür altına almayı başaran insan artık farklı besin türleri ekip biçen, ihtiyaç fazlasını değiş tokuş yaparak ihtiyaçlarını gideren ve farklı toplumlarla pazar ekosistemi içerisinde diyaloga geçen bir hüviyete bürünmüştür.

Arkeolojik kazılar neticesinde neolitik kent kalıntıları arasında gün yüzüne çıkarılan çanak çömlekler mutfak kültürü açısından büyük öneme sahiptir. Arkeolog Ahmet Uhri'nin ifadesine göre “... *başlı başına bir devrim sayılabilecek çanak çömlek yapımı o dönem aşçılarının ufkunu genişletmiş olmalıdır.*” Bu tezini ortaya atarken de çömleklerin

topraktan yapılıyor olması, kırılması halinde yeniden yapılarak kolayca yerine konulmasını ve ateşe dayanıklılığını ile tahıl, baklagiller ve çiğ sebzelerin et ile birlikte pişirilmesine olanak sağlayarak günlük yemek çeşitlerinin zenginleşmesini örnek göstermektedir (Uhri, 2021: 68-69).

Türk, Mezopotamya, Mısır, Hint, Hitit, Frig ve Çin gibi antik uygarlıklar, savaşlar, tarım, ticaret ve göç hareketleri gibi sebeplerle buldukları coğrafyalardaki farklı malzeme ve pişirme tekniklerinin küresel olarak hareketine neden olmuşlar; birbirinden farklı tekniklerin ve malzemenin bir araya gelmesiyle yemek çeşitliliğinin gelişmesine katkı sağlamışlardır. Özellikle saray ve aristokrasinin gelişmeye başladığı antik dönemde şölen sofraları, dini ritüeller ve saraylardaki gösterişli yemekler sosyal statüyü belirlemede önemli roller oynamıştır. Bereketli hilal olarak bilinen Mezopotamya bölgesinde dünyada bilinen ilk buğday üretiminin yapılması ve tahıl ürünlerinin çeşitliliğiyle yemeklerde kullanılması bölgenin yemek çeşitliliğini etkilemiştir. Zengin ya da fakir herkesin temel besini buğday ve dolayısıyla ekmektir ve bu özelliğiyle kutsal bir kimlik kazanarak bereketle özdeşleştirilmiştir (Işın, 2022: 27).

Teknik imkânların gelişmesi, farklı coğrafyalar arasındaki mesafelerin daha ulaşılabilir olması gibi nedenlerle ticaret yollarının genişlediği Orta Çağ'da, uzak coğrafyaların egzotik lezzetleri zengin sofralarında daha çok rağbet görmeye başlamış; İpek Yolu ve Baharat Yolu gibi ticaret yollarından gelen ürünler mutfakları daha da zenginleştirmiştir. Ticaret yollarının geçtiği güzergâhlardan Batıya doğru taşınan farklı malzemeler ve yemek kültürü, özellikle Avrupa'da baharatın maddi olarak kıymetini artırmış ve bu ürünlerin kullanımı lüks ve statü göstergesi haline gelmiştir. Özellikle Roma İmparatorluğunda ölü yakma törenlerinde kötü kokuyu perdelemek, parfüm yapmak ve yemeklere lezzet katmak için kullanılan tarçın, baharatlar arasında en pahalı ürün olarak kayıtlara geçmiştir. Tarçının yanı sıra beyaz biber, zencefil ve kakule gibi baharatlar,

nakliye ücretinin yanında üzerine eklenen gümrük vergileri nedeniyle oldukça pahalıya satılmış ve ancak bazı zenginlerin evlerine girebilmiştir. Bu da zengin sofralarını olağandan daha farklı lezzetlerle donatmanın ve statü göstermenin bir yolu olarak kabul edilmiştir (Civitello, 2019: 47).

Yeni Dünya'nın keşfiyle uzak coğrafyalar ile Avrupa arasında gıda değiş tokuşu hızlanmış; mutfaklara daha önce bilinmeyen farklı malzemeler girmeye başlamıştır. İspanyolların farklı rotalarla Baharat Yolunu genişletme çabaları onları Amerika kıtasına savurmuş ve Güney Amerika ve Orta Amerika'daki İnka ve Aztek Medeniyeti ile tanıştırmıştır. Bu yeni topraklarda daha önce karşılaşmadıkları kakao, mısır, patates, vanilya ve domates gibi ürünleri Yeni Dünya'dan bilinen dünyaya taşıyarak yemek alışkanlıklarında kökten değişikliklere ve çeşitlenmeye yol açmışlardır (Civitello, 2019: 153). Bu dönemde özellikle Avrupa'da gösterişli soslar ve baharatlı yiyecekler önemini kaybetmeye başlamış; doğal tatlılara ve yöresel ürünlere rağbet artmıştır. Varlıklı kesimin yaşadığı evlerde aşçılar, mutfakta daha fazla çeşitlilik üretmek için çabalamış, yemek adabı önem kazanarak sofralar şölen sofralarına dönmeye başlamıştır (Mary Işın, 2022).

Endüstri devrimi ise toplu yemek üretimi, işleme ve dağıtımına imkân verecek büyüklükte imkânları oluşturarak yemek kültürünü kökten sarsmıştır. İş imkânlarının artması, ebeveynlerin tümünün çalışmaya başlaması; insanların iş ve arta kalan yorgun zamanlardan sonra yemek yapmadan hazır gıdalara erişebilir hale gelmesi gibi nedenlerle paketlenmiş gıdalara talep artmış ve hızlı yemek kültürü yaygınlaşmaya başlamıştır. Ekonomideki üretim ve dağıtım süreçleri, yemek pişirme pratikleri üzerinde çeşitli etkiler doğurmaktadır. Ancak bu etkiler arasında, modern toplumların genelini etkileyen en köklü dönüşüm, sanayileşme sürecidir. Bu süreç, sadece üretimi değil, aynı zamanda dağıtımını da derinden etkilemiştir. Sanayi ekonomisinde dağıtımın merkezi, ambalajsız ve çiğ ürünlerin satıldığı geleneksel pazar yerleri olmaktan çıkmış; bunun yerini dükkânlar,

mağazalar, süpermarketler ve hipermarketler almıştır. Bugün, temel gıda maddelerini temin etme konusu düşünüldüğünde, bir köyü dükkânız ya da bir şehri marketsiz hayal etmek oldukça zordur. Eğer bir köyde kasap bulunmuyorsa, bakkalda konserve et bulunabilir. Geleneksel köy fırını olmaması halinde ise bakkal ekmeği ya da bisküviye kolaylıkla ulaşılabilir. Manavın olmaması durumunda ise konserve, kurutulmuş ve dondurulmuş meyve-sebzeler, çay, kahve, baharatlar gibi bakkalın sunduğu temel gıda maddelerini çevreleyen çeşitli ürünlere erişim mümkündür (Goody, 2013: 244).

Anadolu, farklı iklim tipilerini bünyesinde barındırması ve çeşitli tarım ürünlerinin yılda birkaç kere yetiştirilebilmesiyle verimli bir coğrafyadır. Ege, Akdeniz, Karadeniz, İç Anadolu gibi farklı iklim bölgelerinde, yöresel mutfak çeşitliliğini görmek mümkündür. Zeytin, üzüm, buğday, fındık, çay, farklı tipte sebze ve meyveler Anadolu'daki mutfak çeşitliliğini geliştiren önemli kaynaklardır. Bununla birlikte tarih boyunca çok farklı din ve kültürdeki medeniyetlere ev sahipliği yapması, Anadolu'nun mutfak açısından zenginliğinin en önemli sebeplerindendir. Hititler, Frigler, Lidyalılar, Persler, Medler, Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu gibi birbirinden farklı toplulukların getirdiği mutfak pratikleri ve ürün çeşitliliği, Anadolu'nun mutfak hafızasına zengin miraslar bırakmıştır.

Anadolu'daki zengin flora ve fauna mutfaklarda çok geniş yelpazede ürün kullanımına olanak sağlamaktadır. Taze ya da kurutulmuş baharatların, sebzelerin ve otların kullanımı, yemeklere özgün rayihalar katmakta ve mutfağın diğer mutfaklardan farklılaşmasına sebep olmaktadır. Kebap, güveç gibi farklı pişirmek teknikleriyle zeytinyağlılar, hamur işleri, çorbalar ve tatlıların bir arada olduğu Anadolu'daki sofralar, aynı sofrada et, sebze, tahıl ve süt ürünlerini barındırması bakımından dengeli ve kapsamlı bir beslenme rejimine olanak sağlamaktadır.

Türkler, tarih boyunca Orta Asya'dan farklı sebeplerle göç etmek durumunda kalmıştır. Göç ettikleri coğrafyalara kültürel değerlerini, yaşam tarzları ve mutfak kültürlerini de yanlarında taşımışlardır. Yoğun olarak tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları, yemek kültürlerinde bu iki temel bileşenin baskın unsur olmasını sağlamıştır. Göçebe yaşam tarzlarına uygun bir biçimde şekillenen hayvancılık ve tarım pratikleri, et ve süt ürünleri başta olmak üzere mutfaklarında birçok farklı besin kaynağı kullanmalarını sağlamıştır. Günümüzde halen yoğun bir şekilde et ve süt ürünü tüketimi, geleneksel Türk alışkanlıklarının günümüzde de devam ettiğinin kanıtlarındandır.

Bununla birlikte Orta Asya'dan Anadolu'ya değin göç yolunda edinilen mutfak alışkanlıkları, bilinenin yanında pratiklerine eklenen yeni baharatlar ve pişirme teknikleri de Anadolu'da mutfağı geliştirerek zenginleştirmiştir. Sacda pişirme, tandır kullanımı, süt ve et ürünlerinin muhafaza edilerek daha uzun süre kullanımına olanak sağlayan yöntemler; hamur işleri; patlıcan, karpuz ve kavun gibi Asya'dan Anadolu'ya taşınan tarım ürünleri de Anadolu'da hâlihazırda var olan mutfak kültürüyle etkileşime girerek çok farklı lezzetlerin ortaya çıkmasına önemli katkılar sağlamıştır. Bunları, göçlerle gelen Türklerin hem yanlarında getirdikleri hem de Anadolu'ya yayılarak yerleşmeleri sürecinde çeşitli etkilenmeler neticesinde geliştirerek zenginleştirdikleri kültürel değerler olarak görmek mümkündür. Dolayısıyla Türk mutfağında söz ederken Çin, İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz dünyasının da katkısı olan bir mutfaktan bahsedildiği dikkate alınmalıdır (Bilgin, 2014: 80-81).

Osmanlı dönemi ise Anadolu'daki mutfağın zirve noktasını teşkil etmektedir. Bu dönemde Anadolu'nun yanı sıra Balkanlar, Ortadoğu ve Kuzey Afrika'yı kapsayan geniş bir coğrafya İstanbul'dan yönetilmiştir. Bu bölgelerdeki fetihlerle birlikte çeşitli kültürler bir araya gelmiş ve ortaya çok katmanlı bir yemek kültürü çıkmıştır. Farklı baharatlar,

ürün çeşitliliği, pişirme teknikleri ve egzotik lezzetlerle şekillenen saray mutfağı, döneminin zirvesine İstanbul'da çıkmıştır.

Saray mutfağı, örgütlenme ve damak zevkindeki incelik ile beslenme kültürünün zirve noktasını teşkil etmektedir. Osmanlı sarayının beslenme alışkanlıklarına dair en erken kayıtlar 15. yüzyıldan kalan mutfak defterleri olarak gösterilebilir. Tarihe ışık tutan bu kayıtlara göre Topkapı Sarayının beslenmesi, Fatih Sultan Mehmet döneminde kurulduğu tahmin edilen Matbah-ı Âmire Emaneti tarafından sağlanmaktadır. Mutfak Emirinin yönetiminde iş gören bu Emirlik, saray halkının yiyeceklerinin hazırlandığı mutfaklar ve Helvahaneden sorumludur. Saray'da ikinci avlunun sağ tarafını tamamen kaplayan ve on ayrı birimden oluşan mutfakta Fatih döneminde 100 kişinin hizmette bulunduğu, 1665 yılına gelindiğinde ise 1372 kişinin farklı üretim aşamalarında çalıştığı tespit edilmiştir (Bilgin, 2015: 77).

Yüzyıllar boyunca farklı kıtalarda hüküm süren ve farklı kültürlerle gelişerek zenginleşen saray mutfağı, modern cumhuriyet ile geleneksel mutfak unsurları olarak varlığını sürdürmektedir. Türk mutfağının en kıymetli tariflerinden olan geleneksel lezzetler, özel günlerde, bayramlarda, cemiyetlerde ve şölen sofralarında menünün en özel yerlerinde bulunmakta ve konuklara ikram edilmektedir.

3.1.3. Yemek ve Hafıza

Günümüzde, beslenme eylemi sadece temel bir fizyolojik ihtiyaç olarak değil, aynı zamanda kültürel, sosyal ve psikolojik bir deneyim olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda, yemek ve hafıza konusu sadece lezzetleri bir araya getiren bir etkinlik olarak değil, aynı zamanda bireylerin ve toplumların hafıza oluşturma, anılarını depolama ve kültürel belleğin oluşumundaki süreçlerini anlamak açısından önemli bir odak noktasıdır.

Bir simit fırınının ya da tencere yemekleri yapan bir lokantanın önünden geçerken duyulan kokular, içimizde adını koyamadığımız bir takım hislere yol açabilir. Geçmişte aile kahvaltılarında fırından alınan sıcak bir simidin ya da soğuk kış gününde içilen bir tas çorbanın tadı, kokusu ya da aile ortamının sıcaklığından hafızada kalan anılar, birdenbire bir kokuyla yeniden canlanabilir. Filozof Hans Georg Gadamer'e göre tat alma sürecinde duyuşal ayırım yapmak, aslında salt bir içgüdü olmanın ötesinde, duyuşal içgüdü ile ruhsal özgürlük arasında ortaya çıkan bir durumdur. Kokuların, duyuşların ve hatta cinsel tepkilerin oluştuğı beyin bölgelerine kadar nüfuz ettiğı bilim insanlarınca tespit edilmiştir. Zira koku organları, biyolojik olarak duyu ve hormon merkezlerinin komşularıdır. Psikoloji alanında çalışan biyologlar, depresyona bağı hastalıklarda koku alma yetisinin çoğunlukla bozulduğunu tespit etmiştir. Bu durumda, hastaların tedavi sürecine kokular da dahil edilmeye başlamış ve çok olumlu sonuçlar alınmıştır. Örnekte de görülebileceğı üzere, uzun süre unutulmuş çocukluk anılarını ortaya çıkarmada kokular önemli bir etmendir (von Armin, 2011: 44). Ayfer Tunç'un "Memleket Hikayeleri"nde ifade ettiğı "(...) *Tıpkı ataları gibi onlar da memleket bildikleri Adapazarı'nın zihinlerinde kıpkırmızı ve parlak bir akide şekeri gibi durduğı hissine (...)*" (Tunç, 2012: 277) kapılmalarındaki gibi hafızamızın bize sunduğı bu geçmişe dönüşün arka planında yatan nedenleri ne şekilde açıklayabiliriz? Burada önce hafıza kavramının tartışılıp ardından hafıza ile yemek arasındaki ilişkinin disiplinler arası bir perspektifle irdelenmesi faydalı olacaktır.

Hafıza, bireyin deneyimlediğı olayları veya çeşitli öğrenme yöntemleriyle edindiğı bilgileri akılda tutabilme yeteneğidir. Bu yetenek, bireyin çevresi hakkında elde ettiğı deneyimleri ve bilgileri depolamasına ve daha sonra bu bilgileri hatırlamasına olanak tanır. Arapça *ħifz* حافظة kökünden gelen ve Kubbealtı Lügatinde, "*idrak edilen, algılanan, öğrenilen şeyleri zihinde tutma ve hatırlama hassası, bellek*" (Ayverdi, 2005: 456)

şeklinde açıklanan hafıza, Türk Dil Kurumu'nun Türkçe sözlüğünde ise *"Yaşananları, öğrenilen konuları, bunların geçmişle ilişkisini bilinçli olarak zihinde saklama gücü, dağarcık, akıl, hafıza, zihin, bellek"* şeklinde farklı perspektiflerden ele alınmaktadır (TDK, 2024). Toplumbilim Terimleri Sözlüğünde, *"İnsanın toplumsal bir varlık olmasını sağlayan çevresiyle etkileşim sonuçlarını anlığında saklayabilme ve daha sonraki etkinlikleri sırasında bu sonuçları anımsayabilme yeteneği"* (Ozankaya, 1975: 19) şeklinde tanımlanmakta; Antropoloji sözlüğünde *"Hatırlama ve unutma eylemleriyle geçmiş bilgilerin ve deneyimlerin depolandığı ve kullanıldığı, bireysel ve toplumsal boyutlarıyla nörolojiden antropolojiye kadar birçok bilim alanının araştırma konusu"* olduğu şeklinde vurgulanmaktadır (Emiroğlu & Aydın, 2020: 170).

Hafıza, geçmişi yansıtırsa da, zamansal olarak şimdiki zamanla ilişkilidir. Bu bağlamda, hafızanın yapılandırılması hatırlanan anın birikim ve düşünce yapısıyla etkileşim içinde olmasından kaynaklanan kurgusal bir nitelik taşır (Münisoğlu, 2017: 25). Halbwachs, hafızayı genel olarak bilinç, sosyalleşme ve iletişime benzeştirir ve hafızanın sosyal hayatın bir fonksiyonu olarak incelenebileceğini öne sürer. Hafızanın, bireyin toplum içinde var olmasına olanak tanıdığını ve topluluk içinde yaşamının bireye hafıza oluşturma imkânı sağladığını ifade eder (Halbwachs, 2018: 29-42). Yani, Halbwachs'a göre hafıza, bireyin toplum içindeki varlığına bağlı olarak şekillenen sosyal bir olgudur.

Pierre Nora'nın hafıza tanımı, yaşayan grupların sürekli olarak yeniden ürettiği bir yaşam biçimini içerir. Hafıza, geçmişle şimdiki zaman arasında sürekli bir etkileşim içindedir, anımsama ve unutma arasında bir denge kurar. Bu süreç, hafızanın sürekli bir evrim ve değişim içinde olduğunu vurgular. Hafıza, kullanımlara karşı son derece duyarlıdır ve uzun belirsizlik dönemlerine ve aniden uyanma kabiliyetine sahiptir. Bu durum, hafızanın esnek ve adaptasyon yeteneği yüksek bir yapı olduğunu gösterir. Güncel olaylarla ilişkilidir ve şimdiki zamanla bütünleşirken, duygusal bağlar kurarak anlam kazanır

(Nora, 2006: 19). Bunun yanı sıra, bireylerin ve toplulukların hafızası, kişisel ve kolektif kimliklerini şekillendiren önemli bir unsurdur. Toplumlar, geçmişlerini hatırlayarak kendilerini anlamlandırır ve bu bağlamda sürekli bir gelişim sürecine dâhil olurlar. Hafıza, mekanik bir depolama aracı değildir. Hafıza, tarihi bir doküman değil, aynı zamanda güçlü duygusal bağlara sahip bir canlı süreç olarak öne çıkar. Vücudumuzun tüm dalgalanmaları ve dışarıdan vücudumuza aldığımız her şeyden etkilenen canlı ve dinamik bir varlık olduğu dikkate alınmalıdır. Hafıza, geçmişin bilgilerini yeni edinilen bilgileri de üst üste koyarak biriktirmekte ve farklı anımsatıcılarla zamanın seyrine bağlı olarak ortaya çıkarabilmektedir.

Yemek, koku ve tatlar aracılığıyla geçmişe dönük anıları geri çağırma özelliğiyle hatırlatıcı bir işleve sahiptir. Bir yemeği tadarak, koklayarak, çıtırtısını duyarak, görerek ya da dokunarak yaşanan deneyimler, geçmişteki anıların hatırlanması için önemli bir araçtır. Yemekle ilgili deneyimler bireysel veya kolektif bağlamda hatıraları canlandırır ve geçmişin anılarını, kişi, zaman ve mekânları geri getirir (Alpyıldız, 2023: 213-214).

Deborah Lupton yemekle ilgili anıların, gündelik hayatla ilgili hatıraların sosyal bağlamda nasıl oluştuğunu gösterdiğini ve bireysel hafızanın sadece bireylerin öznel özelliği olmadığını, aynı zamanda paylaşılan kültürel deneyimin bir parçası olduğunu vurgular (Lupton, 1994: 668). Antropolog David Sutton ise, yemek üzerinden hafızanın kolektif bir boyutunun işaretlendiğini belirtir ve yemeğin sosyal ve kültürel çevrelerde geçmişle bağın kurulmasında ve anıların oluşturulmasında önemli bir rol oynadığından bahseder (Sutton, 2008: 178).

Ortak kültür, yiyecekleri ortak anlam ve duygusal uyaranlarla besler, zihin bu kültürel faktörlerden etkilenerek yiyeceklerle ilgili hatıralar oluşmasına imkân sağlar. Yemek, tat, koku ve görsel uyaranların bir araya gelmesi ve yemek yenilen kişilerle birlikte, bireylerin zihinlerinde hatıraların oluşmasını tetikleyen önemli bir araçtır. Yapılan çalışmalar,

yemeğin insanları bir sofraya etrafında toplayan bir araç olduğunu ve birlikte yemek yeme eyleminin arkadaş edinmeyi, düşman edinmeyi veya rekabeti sağlayabileceğini göstermektedir. Bu birliktelik sırasında duyuşsal anılar ve duygular karşılıklı değişebilir veya aktarılabilir. Yani birlikte yemek yemenin sadece bir tüketim eylemi olarak değil, aynı zamanda sosyal ilişkileri etkileyen kuralları olduğu bilinmelidir (Seremetakis, 1996: 01-44).

Hafıza, hayatımızın her anında tüm hareketlerimizi, yaşımsal görevlerimizi yönetmek ve çözümler üretmek için gerekli olan bilgileri düzenleyerek bize sağlar. Fakat bu yönlendirmenin çoğunlukla farkında olmayız. Herhangi bir yemeği yerken ya da geleneksel bir içeceği yudumlarırken bu eylemleri hatırlamayı bilinçli bir şekilde yapmayız. Yediğimiz yemeğin kokusu, tadı, bulunduğumuz ortam, ortamdaki sesler gibi bir takım uyaranları hafızamız dolaylı olarak depolar ve gelecekteki seimlerimizde biz farkında olmadan bizi yönlendirir (Laureati, et al., 2008: 273). Holtzman da tam bu noktada, yemek ve hafıza arasındaki "amansız ilişki"yi vurgulanmakta, bu bağlamda sosyal ve kültürel faktörlere özel bir önem atfetmektedir. Holtzman, bu derin ilişkiyi sorgulayarak, yemeğin neden bu denli etkileyici bir hafıza odak noktasına dönüştüğünü anlamaya çalışmakta ve bu sürecin kokular ve tatlar aracılığıyla güçlü anımsatıcı özelliklere sahip olduğu sonucuna varmaktadır (Holtzman, 2006: 362-363). Yiyeceğin hafızasının oluşumunda, fizyolojik faktörlerden kültürel unsurlara doğru güçlü bir bağlantı olduğu gözlemlenmektedir.

Yemek yeme eylemi, diğer sosyal faaliyetlerimizden farklı bir konuma sahiptir; zira bu eylem, bir araya getirici veya haz duygularını yoğun bir şekilde ortaya çıkaran özelliklere sahiptir. İyi bir yemekle bir araya gelme, bilinçli ya da bilinçsiz şekilde hatıraların canlandırılmasına hizmet eder ve bu, insanın ruhsal sağlığına olumlu bir etki yapar. Aynı zamanda, besinlerle alınan faydalı vitamin ve mineraller, sağlık açısından kritik öneme

sahiptir. Tüm bu önemli unsurlar, gıdanın sembolik gücünü ve özellikle hafıza ile olan ilişkisini düşünmeye yönlendirir. (Holtzman, 2006: 373).

Çocuklukta fırından alınan taze ekmeğin, Ramazan ayında pişirilen pidenin ya da bayramlarda ikram edilen dartılı keşkeğin tadı ve kokusu gibi şiddetli uyarılar bizi geçmişe, çocukluğumuzdaki o günlere götürebilir. Bugün tükettiğimiz yiyecekler bir bakıma geleceğin hafızasını oluşturmaktadır. Bu duruma bilinen en yaygın örnek olarak Proust'un Madleni gösterilebilir. Çocukluğunda halasının ikram ettiği madlen kekini yerken hafızasına kaydettiği tat ve koku uyarıları, bu keki daha sonraki zamanda yeniden yediğinde zihninde geçmişe bir geri dönüş yaptırmakta ve geçmişteki sıcak anılarını birden canlandırmaktadır (Proust, 2023: 47-49). Bu klasik örnek, hafızanın tat ve koku gibi uyarılarla derinliklerine kaydettiği anıları gelecekte belirsiz bir zamanda benzer tat ve kokuyla karşılaşıldığında nasıl açığa çıkardığını göstermesi bakımından çarpıcıdır.

Anadolu'nun yüzyıllardır deneyimlerinden süzülerek biçimlendirdiği, şiir, müzik ve hikâye anlatımını içeren ve döneminin yaşayışı ile hayata bakış tarzını yansıtan Âşıklık geleneğinin temsilcilerinden olan Âşık Mürsel Sinan'ın "*Yolup kavururduk yeşil buğdayı. Dumanından göremezdik havayı. Ne zevkle yiyerdik o kavurgayı. Lezzetinden bir hoş olduğum günler. Kokusundan sarhoş olduğum günler*" dizeleriyle kavurganın tadını ve kokusunu ön plana çıkarmaktadır (Kıran, 2023: 20). Geleneksel olarak Anadolu'da sacın üzerine konulan buğday ya da mısır gibi ürünler kavru olarak kavurğa adı verilen çerez haline getirilir ve uzun kış gecelerinde tüketilir. Bu kavurma esnasında ortaya çıkan koku ve çerezin tadı memleketinden uzakta yaşayan ve geçmişteki anılarına özlem duyan Âşık'ın zihnine kazınmış anılarında gün yüzüne çıkmakta ve yemek-koku-hafıza ilişkisine önemli bir örnek olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yaşadığımız zaman diliminde hızlı tüketim toplumuna dönüşmenin getirdiği bir takım zorluklar bizi alışkanlıklarımızı değiştirmeye zorlamaktadır. Geçmişin ev yemekleri günümüzde hızlı hazırlanan donmuş gıda tüketimine ya da fast food tarzı beslenmeye yerini bırakmakta, artık evlerin mutfağında pişen yemeklerin kokuları tarihin tozlu raflarına karışmaktadır. Aslında kokular ve tatlar aracılığıyla hafızamızda çıktığımız yolculuk, geçmişe duyulan özlemin bir tezahürü olan nostalji yani geçen yaşlarımız ve özlediğimiz sıcak aile sofralarıdır. Bir kokunun bizi götürdüğü yer, geçmişin hatırlanmayı arzu ettiği, o an olmak istediğimiz yerdir. Yemek, hafızamızda canlanarak bizi geçmişteki sofranın başına götürür. Adeta Karay'ın ifade ettiği gibi; “... Aynı dam altında fıkırdayan tencerelerden sıcak sıcak getirilmiş yemeklerin dumanı, buğusu, rayihası ile ısınmış, ısınmış sofralarda!” (Karay, 2015: 56).

3.1.4. Yemek ve Gelenek

Günümüzde bir pazarlama yöntemi olarak “geleneksel” ya da “gelenek” kelimeleri sıklıkla kullanılmaktadır. Özellikle gıda, yemek ve tüketim sektöründe gelenekten referansla ürünler pazarlanırken, atalardan miras kalan yöntemlerle üretildiği ve endüstriyel üretime nazaran daha doğal içerik ve üretim metotlarına dayandığına atıf yapılmaktadır. Bununla birlikte gerçekleştirilen her türlü etkinlik daha ilk senesinde “geleneksel” payesini almakta ve birkaç yıl sürdükten sonra ya bir daha gerçekleştirilmemek üzere tarihe gömülmekte ya da şanslıysa birkaç sene daha devam etmektedir. Gelenek, moda olan süreçlerle sıklıkla karıştırılmakta ve birbiri yerine yanlış olarak kullanılabilir. Bu noktada geleneğin iyi anlaşılması gerekmektedir.

Gelenek, bir topluluğun geçmiş kuşaklardan devraldığı ve sonraki nesillere ilettiği maddi ve manevi düşünce, yazılı olmayan kural-kaide ya da uygulamaları kapsayan bir olguyu ifade eder. Gelenekler, toplumların müşterek mirası olarak kabul edilen unsurları oluştururlar ve bu nedenle toplumların sürekliliğinin ve toplumsal meşruiyetin temel

kaynağı olarak görülür. Günlük konuşmada örf, adet, görenek ve töre gibi belirli davranış kalıpları için de genellikle "gelenek" terimi kullanılır. Bu bağlamda gelenek, toplumun değerlerini ve uygulama biçimini, bunun yanı sıra bu değerlerin kuşaklar arası aktarımını temsil eder. Bu sayede insanlar, sorgusuz sualsiz inandıkları bir değerler silsilesine sahip olurlar ve sonuç olarak bu değerler, ortak bir bilgi ve davranış modeli sunar (Yılmaz, 2005).

Geleneğin birçok farklı tanımı bulunmaktadır. Fakat sosyal bilimler için anlamlı tanımlarından biri olarak geleneğin “elden ele aktarılan” yönü üzerinde durmanın faydalı olacağı düşünülmektedir. Mustafa Armağan’ın ifade ettiği şekliyle kelime, etimolojik olarak “gelmek”ten gelmekte (gel-e-n-ek) ve Arapça anlamdaşı olan “an’ane” kelimesiyle birlikte zaman bakımından daha önce yaşamış olan insanlardan gelen ya da miras kalan bir şey olarak kabul edilmektedir. Bu anlayışla bakılacak olursa gelenek, daha önceki insanlar tarafından üretilmiş ve geleceğe miras olarak bırakılmıştır. Verili olma yönü geleneğe güven sağlamakta ve geçmişin birikimini temsil ettiğinden dolayı geçmişe bir sadakat bağı ile bağlı olduğu izlenimini vermektedir (Armağan, 1998: 69-70).

Ziya Gökalp’e göre gelenekler, halk tarafından söylenen, düşünülen ve sözlü olarak nesilden nesle aktardığı hükümlerdir. Bunlar anlayabilmek için bu hükümlerin detaylı incelenmesi elzemdir. Çünkü bu gelenekler, halkın düşüncelerini, hissiyatını ve geleceğe yani bizlere neler söylemek istediğini anlamak bakımından önemli verilerdir (Şahin, 2013: 93-95).

Edward Shils geleneği, “traditum” kelimesi ile somutlaştırmakta ve ne zamandan beri miras kaldığı belli olmayan, geçmişten günümüze tevarüs eden ya da intikal ettirilen herhangi bir şey olarak nitelemektedir. Shils, geleneğin kesin ölçütünü “(...) *insan eylemlerinin düşünce ve muhayyile aracılığıyla yaratılmış olması ve bir kuşaktan diğerine intikal etmesi* (...) Bir geleneğin gelenek halini alabilmesi için en az üç kuşak –

bunların uzun veya kısa olmasının önemi bulunmaksızın- sürmesi gerektiği (...)” şeklinde nitelemektedir (Shils, 2003: 110-113).

Geleneği burada somutlaştırmak adına alan araştırmalarım sırasında karşılaştığım, Akyazı ilçesine bağlı Sukenarı köyünde her yıl Üç Aylardaki kandil günlerinde köy sakinlerinin imece usulü keşkek pişirip dualarla ikram etme gelenekleri örnek gösterilebilir. Bu geleneğin onlara atalarından, babalarından miras kaldığı, onlardan gördükleri şekilde bu geleneğin sürdürüldüğü ifade edilmektedir. Bu geleneğin sürdürülmesi adına herhangi bir yazılı kaynak ya da talimatname bulunmamakla birlikte atalar mirası olduğu kabul edilerek yaşatılmaya devam edilmektedir. Burada Armağan’ın (1998: 69-71) ifade ettiği gibi herhangi bir yazılı kural bulunmamakla birlikte akıl ve irademizle tespit edemediğimiz bir etkenin var olduğu görülmektedir. Bizden önce oluşturulmuş örf, adet, görenek ya da her ne şekilde olursa olsun, düşünce ve davranış biçimlerimizde kendisini dışa vurarak bize bu yönlendirmenin etkisiyle hareket alanı açmaktadır. Bu gelenek asla sorgulanmamaktadır ve bedihi bir olgu olarak kabul edilmektedir.

Brillat-Savarin’in dediği gibi insan ne yiyorsa odur. Bulunduğu coğrafya, gelenek-görenek, din ve iklim şartları gibi belirleyici unsurlar insanın yediğini şekillendirir. Ekip biçtiği, avladığı ya da yetiştirdiği havyanlar ile atalardan gelen pişirme, saklama, tüketme ve atık dönüştürme yöntemleri yemek geleneğini oluşturmakta ve geleceğe aktarmaktadır. Anadolu’da gelişen mutfak geleneği ise yekûn olarak bir imparatorluk bakiyesi olarak kabul edilebilir. Orta Asya’nın zorlu şartlarında gelişen, İslamiyet’in kabulüyle Müslüman mutfağı, göç yolunda ise Fars ve Arap mutfağıyla tanışan ve Anadolu’daki bitki ve hayvan türü bakımından zengin topraklar ve farklı milliyetlerden toplumların üretim şekilleriyle gelişen ve en nihayetinde İstanbul’da Saray’da toplanan

geleneksel Türk mutfağı, zengin lezzet skalası ile tüm beslenme tiplerine hitap edebilen önemli bir mutfak olmuştur.

Asırlar boyunca yemek yapan ağırlıklı olarak kadınlar, annelerinden ya da daha büyük atalarından öğrendikleri yemek pişirmeyi kendi kızlarına da ev içi usta çırak ilişkisi içerisinde aktarmış; her yeni ulaştıkları çevreden edindikleri tecrübelerle bu öğrenilen gelenek geliştirilerek sonraki nesillere intikal ettirilmiştir. Shils'in gelenek olması için en az üç nesil geçmesi gerektiği ifadesinden yola çıkarak yemek geleneğinin nesiller boyu aktarılarak zenginleştiği ve dünya üzerinde hatırı sayılır bir zenginlikle tüm insanlığa hitap ettiği söylenebilir.

Geleneksel mutfağın temsilcileri, bilgilerini kayıt altına almakla beraber yemek yaparken kayıtlı bilgidен ziyade yıllara dayanan tecrübeleriyle pişirme eylemini gerçekleştirmektedir. El hafızası ya da göz kararı gibi terimlerin karşılayabileceği bu kadim bilgi ile geleneksel aşçılar, yemek yaparken kendilerinin anlayabileceği ölçüler ile üretim yapmakta ve el lezzetini yaptıkları yemeklere aktarmaktadır. Yemek ve hafıza üzerine çalışan David Sutton ve Michael Hernandez tarafından yapılan bir çalışmada bir Yunan ev kadını üzerinden geleneksel mutfak yorumlanmakta ve modernitenin geleneği somutlaştırdığı, geleneği yaşayan, değişen bir süreçten ziyade zamansız bir nesneye dönüştürdüğü sonucuna ulaşılmaktadır. Araştırmacılar, evindeki el yapımı mutfak aletleri ve elini kullanarak ölçtüğü malzemelerden yaptığı yemeklerin tam kıvamında olduğunu ifade eden Selanikli kadının yemek pişirme pratikleri üzerinden yemek pişirmenin, tanımlanan daha somut yönünün geleneksel olanı takdir etmeye yönelik bilinçli bir stratejinin parçası olmadığını, geleneksel olarak anneden ya da büyükanneden gelen ailesel aktarımla desteklenen alışkanlık hafızasının bir ürünü olduğunu iddia etmektedir (Hernandez & Sutton, 2003: 30-37). Geleneksel olarak Türk evinde de aynı durum söz konusudur. Anneden, büyükanneden intikal eden kadim bilgiler evde yemek pişiren

çoğunlukla kadınların el lezzetlerinde hayat bulmaya devam etmektedir. Antropolog Sutton'un Kalymnos Adasında yemek ve hafıza üzerine yaptığı araştırmasında kadınlara yemek pişirmeyi kimden öğrendiklerini sormuş; bu soruya aldığı yanıtlarda yazılı bilgiden ziyade geleneksel aile içi öğretiden yani anne ve büyükannelerden edindikleri tecrübeyle geleneksel mutfağı yaşattıkları sonucuna ulaşmıştır (Sutton, 2001). Kültürümüze de "el alma kültürü" olarak yer edinen geleneğin nesilden nesle aktarılması kavramı, insanın yetiştiği coğrafyada kendi ailesinde oluşmakta ve kimlik kazanmaktadır. Geleneksel mutfak konusundaki çalışmalarıyla tanınan Mustafa Dağdeviren'in dediği gibi hiçbir ustanın yaptığını ikinci bir usta birebir yapamaz ama becerilerini öğrenerek el alır. Dağdeviren'in; *"Kaynanam yoğurt yapar, eğer yoğurt tutmamışsa elini bir suya sokar ve parmak uçlarını tasa daldırır, o tutmayan sütün üstüne tırnaklarının ucuyla silkeler suyu ve tekrar kapatır. 4-5 saat sonra bakarsın yoğurt tutmuş. "Anne sen bunu nasıl yaptın?" diye sorduğumda, "Bilmiyorum ki annemden öyle gördüm" der. Oradaki kimyasal bir reaksiyon, onu devreye sokuyor."* ifadeleriyle anlattığı örnek geleneksel mutfağın ve kadim bilgilerinin aile içi aktarılmasına bizi şahit etmektedir (Dağdeviren, 2021: 168).

3.1.5. Yemek ve Şehir

Bazı mekânlar insanların hafızasında derin anlamlar barındırır. Çocukluk çağında bir ebeveynimizle yediğimiz bir dondurma ya da ailemizle bir lokantada yediğimiz yemek, ilerleyen yaşlarında bazı anımsatıcılar eşliğinde yeniden gün yüzüne çıkabilir. Özlenen aslında o çocukluktaki duyduğu mutluluktur ama yemek mekânı üzerinden hafızamıza kazınmıştır. Hepimizin hafızasında buna benzer anılar yer almaktadır. Çocukluğumuzun şehirlerindeki yemek mekânlarını sıklıkla hatırlar ve eski tatların artık kalmadığından yakınıyoruz. Aslında değişen, yılların geçmesiyle damak zevkimiz ve yaşam

alışkanlıklarımızdır. Fakat geçmişe duyulan özlem yemek mekânları üzerinden açığa çıkar ve özlediğimiz lezzetler o mekânlarla anılır.

Şehirlerde geleneksel olarak hayatta kalmayı başarabilen yemek mekânları kent hafızasının en önemli temsilcilerindedir. Yıllara sâri yaşanmışlıklarla dolu bu mekânlar kentin sözlü kültürel tarihini barındırdığından, kaleler, hanlar, hamamlar, camiler gibi fiziksel tarihi eserlerin yanında bu mekânlar da tarihi eser sayılabilir. Bu noktada, şehir ve dolayısıyla mekânın hatırlamadaki rolünü iyice kavrayabilmek için mekân ve hafıza arasındaki ilişkiyi irdelemek yararlı olacaktır.

Mekânı, insanın hatırlamasına katkı sağlayan bir kaynak olarak öne çıkaran ve hafıza sanatı olarak antik dönemde adlandırılan “*ars memoria*” kavramı, kendi dönemini yansıtan önemli bir fenomendir. Tarih boyunca önemli bir düşünce pratiği olarak kabul edilen hatırlama sanatı, tutarlı bir mekân, bu mekânda hareket eden bir birey ve bu hareketin gerçekleştiği düz çizgisel bir zaman gibi unsurların uyumlu birlikteliğine dayanır. Zihinde korumak istenen unsurları anımsamak için, bunları sembolize eden imgeleri yarattığı hayali bir mekâna yerleştirme yöntemini içerir (Yelsalı Parmaksız, 2014: 38). Cicero ise hafıza sanatının uygulama ilkelerini “Bellek becerisini eğitmek isteyen kişiler, kimi yerler belirlemeli ve hatırlamak istedikleri şeylerin görüntülerini zihinlerinde canlandırarak, onları belirledikleri yerlerde depolamalıdır. Böylece bu yerlerin düzeni, hatırlanmak istenen şeylerin de düzenini muhafaza edecektir.” (Connerton, 2012: 14) şeklinde ifade etmekte ve hafıza ile mekân ilişkisine dikkati çekmektedir.

Pierre Nora “Hafıza Mekânları” isimli çalışmasında bu mekânları, çeşitli boyutları bünyesinden barındıran ve önemli buluşma noktalarını temsil eden dinamik alanlar olarak adlandırmaktadır. Nora’ya göre bu mekânlar, tarihin bir yazınsal boyutu olan, sürekli var olan bir gerçekliğe işaret eder; zira tarih, mekânların oluşumunu, kullanımını ve işlevini

inceleyerek şekillenir. Bu bağlamda, hafıza mekânları tarihi gelişmelerin odak noktalarını temsil eder ve bu gelişmelerle bütünleşir. Aynı zamanda, etnografik bir perspektif de mevcuttur; çünkü geleneklere bağlı olduğumuz alışkanlıklarımız, hafızamızın coğrafyasını oluşturan tanıdık kalıplardan kopmayı gerektirir (Nora, 2006: 10). Bu durum, hafıza mekânlarını ziyaret ettiğimizde, geçmişle olan bağlantımızı canlandırarak, bilinçli bir şekilde hafızamızın coğrafi haritasını çizmeyi içerir.

Kültürel mirasın, tarihi yapıların, sokakların, meydanların, sembollerin ve hatta geleneklerin şehir hafızasına katkısı büyüktür. Bu unsurlar, geçmişten gelen hatıraları canlı tutar ve şehir sakinlerine aitlik duygusu sunar. Şehir hafızasındaki bu miras, şehrin insanlarına aynı zamanda bir anlam ve kimlik hissi verir. Mekâna ait hafızanın şehir hafızası şeklinde yaşaması, şehrin tarihi ve kültürel zenginliğini vurgular ve şehrin geçmişiyle olan ilişkisini güçlendirir. Şehir hafızası, şehrin değerlerini korumasına, toplumsal bağları güçlendirmesine ve şehir sakinlerinin kimlik duygusunu pekiştirmesine katkı sağlar (Bedir & Tabakoğlu, 2021: 39-40).

Yemeğin paylaşma ve birleştirici unsuru göz önünde bulundurulduğunda insanların sosyal ortamda bir araya geldiği ve aynı sofrada buluştuğu yemek mekânları toplumsal bağların güçlenmesi ve şehre ait mekânsal hafızanın şekillenmesi adına önemli görevler icra eder. “Eniştenin Ayrarı”nda içilen bir ayran, “Köfteci Mustafa”da yenilen bir ıslama köfte, “Uğur Kuru”da içilen bir çorba ya da “Gülseven”den alınan yaz helvasının tadı, onları ilk tükettiğimiz zamanda zihnimize kazınan görüntüyle hafızamıza işlenir; tıpkı Cicero’nun dediği gibi, hatırlanmak istenen şey hafızamızda bilinçli ya da bilinçsiz bir şekilde düzenli olarak muhafaza edilir ve o lezzeti damağımızda hissettiğimizde beynimizde depolandığı yerden aniden çıkarır.

3.1.6. Yemek, Toplum ve Tören Yemeği

İnsan sosyal bir varlıktır. Yemek yemek, nefes almak gibi zaruri ihtiyaçların yanında düşünerek, konuşarak ve sosyalleşerek var olur. Yemek ile vücuda ihtiyacı olan enerji alınabilir ama sosyalleşerek ruhunu da doyurması gereklidir. Üzıldüğünde, sevindiğünde, acısını ya da mutluluğunu paylaşmak istediğünde; doğumda, ölümdede, düğünde ya da şölende kısacası hayatın her anında aynı sofrada oturup paylaştığı yemek, insanları bir araya getirerek sosyal bağları güçlendirir. Her toplumun kendine özgü lezzetleri ve lezzetlerin etrafında şekillenen bazı inanç ya da pratikleri bulunmaktadır. Bunlar, esas itibariyle o toplumun milli karakterini yansıtmaktadır (Ademoğlu & Durlu Özkaya, 2021: 250).

İnsan yaşamı doğumla başlar, düğünle genişler ve ölümlle son bulur. Hayat yolculuğundaki bu üç önemli geçiş dönemi çevresinde birçok adet, gelenek, töre ve tören ortaya çıkmakta ve bunların içerisinde yer alan işlemler ve uygulamalar bir ülkenin ya da belirli bir yörenin geleneksel kültürünün ana eksenini teşkil etmektedir. Geçiş dönemleri insanın yaşam döngüsünü sembolize ettiği için bu özel anlarda bir nevi anma ya da kutlama işlevi gören törensel uygulamalar görülmektedir (Örnek, 1977: 131). Bunların en başında da insanları bir araya getirme özelliğiyle yemek gelmektedir.

Türk toplumu, tarihsel süreç içerisinde Anadolu'da çeşitli toplu yemek yeme törenlerine ev sahipliği yapmıştır. Dileklerin, felaketlerden kurtuluşun, sünnet, doğum gibi sevinç dolu olaylar ya da ölen birinin anısına düzenlenen hüzün dolu törenler vesilesiyle gerçekleştirilen yemekler, Türk kültüründe uzun bir geleneğe sahiptir. Yüzyıllardır devam eden bu gelenekler, Türk toplumunun sosyal yaşamını şekillendirmiş ve bu törenlerin içerisinde özel bir yer bulmuştur.

Düğün törenlerinde sunulan yemeklerin bereket getireceğine olan inanç, sadece bir yemek sunumu olmanın ötesinde, düğünleri tamamlayan ve kutsal bir tören anlamı taşıyan bir değer ifade eder. Bu bağlamda, Türk kültüründeki yemek törenleri, sosyal ilişkilerin, anıların ve toplumsal bağların derinleştiği özel anlara ev sahipliği yaparak, toplumun tarih boyunca süregelen kültürel zenginliğini yansıtmaktadır (Özer, 2020).

Türk mutfak kültüründe özel anlam atfedilen geçiş dönemleri, dini bayramlar ve hasat ya da mevsimlik şenlikler gibi zamanlarda hazırlanan tören yemekleri; sembolik olarak anlam yüklendikleri için, gündelik yemeklere nazaran daha özenle ve uzun sürede hazırlanır. Bu yemekler, insanları bir araya getirerek “imece” denilen yardımlaşma yöntemiyle hazırlanır. Gündelik yaşamdan daha farklı anlamların yüklendiği bu özel zamanlarda sofralar daha özenle ve zengin içerikle donatılır.

Tören yemeğine verilebilecek en önemli örneklerin başında keşkek gelmektedir. Mutfak kültürümüzün önemli bir unsuru olan keşkek, ülkemizin hemen her bölgesinde yapılmaktadır. Yapım yöntemi ve kullanılan malzemede bölgesel farklılıklar olmakla birlikte, keşkeğin yapımındaki ortak özellik; törensel içerikli zamanlarda imece usulüyle yapılmasıdır. Özellikle düğün, doğum, asker uğurlama, anma törenleri, bayramlar gibi toplu katılımın olduğu ve törensel anlam taşıyan etkinliklerde imece usulü hazırlanıp topluca tüketilmesi, toplum içerisindeki birlik ve beraberliği yansıtmaya açısından önemlidir. İnsanları bir araya getirmesi, kolektif bir şekilde üretilmesi ve tüketilmesi gibi unsurları nedeniyle keşkek bir tören yemeği olarak kabul edilmekte olup 2011 yılında UNESCO tarafından Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne dâhil edilmiş ve keşkeğin törensel unsurları ile üretim, tüketim gibi yönelimleri koruma altına alınmıştır (Teyin, 2020: 316-317).

2003 yılında UNESCO tarafından hazırlanan “Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi” ile bu sözleşmeye taraf olan devletlere, kendi toprağı içerisinde bulunan

"toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar" (Karabaşa, 2009: 180) şeklinde tarif edilen somut olmayan kültürel mirasını kayıt altına alması ve koruması yükümlülüğü getirilmiştir. Türkiye, Sözleşmeye taraf olduğundan bu yana SOKÜM kapsamında kültürel çeşitliliği de göz önünde bulundurularak önemli katkılar sağlamıştır. Bu noktada SOKÜM taşıyıcılarının saptanmasını ve gelecek nesillere bu unsurların taşınması adına Yaşayan İnsan Hazinesi Türkiye Ulusal Envanteri oluşturulmuştur. Somut Olmayan Kültürel Miras listesinde ise 2023 yılı sonu itibariyle Türkiye'den 30 unsur dâhil edilmiştir.

Bu noktada Türkiye'nin birçok noktasında farklı örneklerle rastlamak mümkündür. Alan araştırmaları sırasında Tören Keşkeği Geleneğinin Sakarya'da yaşayan örneklerine ulaşılarak kayıt altına alınmıştır. Örnek olarak, Hendek ilçesinin Dikmen köyünde Ramazan Bayramının birinci gününde yıllardır atalarından gördükleri şekilde tören keşkeği geleneğini sürdüren bu geleneğin taşıyıcılarına eşlik edilerek geleneğin detayları gözlemlenmiştir. Her yıl hasat zamanında buğdayın en iyisini seçip satın alan, bayramdan bir gün önce arife günü hazırlıklara başlayan ve imece usulü keşkeği hazırlayan Dikmen köyü sakinleri, bu geleneği atalarından gördükleri gibi bereket getirmesi için yaşatmaya devam ettiklerini ifade etmiştir.

Bununla birlikte yemeğin toplumsal yönüne işaret eden bir diğer uygulamaya yine Taraklı ilçesinde şahit olmak mümkündür. Manav toplumunun bir Ramazan geleneği olan "*Temcit*", inanç merkezli ve birçok toplumsal işlevi bir arada bünyesinde barındırarak yaşatılmaktadır. Günümüzde sadece Taraklı'da yaşatılan bu geleneğe göre Ramazan ayında davulla insanları sahura kaldırmadan önce, evin erkeğini rahatsız etmeden kadını pilav yapmaya davet etmek için, genç erkeklerin ferdi ya da toplu olarak cami

minaresinden söyledikleri manilere “*Temcit*” denilmektedir. Yörede Ramazan ayı yaklaşırken kadınlar tarafından yufka açması, kurutması gibi iftar ve sahura yönelik hazırlıklar yapılırken genç erkeklerin de “*Temcit grubu*” kurması yaygın bir gelenektir. Zira yörede “*Temcit*”e çıkmayan erkek henüz büyümüş sayılmamaktadır. *Temcit*’e çıkan erkekler “*Hey bulutlar bulutlar, Meyve veriyor dutlar, Ayda yılda bir selâm, kesilmesin umutlar.*”, “*Tespikleri yeşil taştan, Haber gönder uçan kuştan, Ya Allah, Ya Allah, Ya Allah*” gibi manilerle seslendikleri gibi yörenin fethinde ve ahalinin Müslümanlığı kabul etmesinde rolü olduğuna inanılan Seyyit Battal Gazi’ye ait söylenceden “*Otuz altı arşın kadd-ü kameti, Gören kafirler de alır heybeti, Tevabil lalası, Aşkardır atı. Bin Hüseyin-i Gazi Seyyit Battal, Hak nazar kılmıştır Seyyit Gazi’ye*” dizelerini de seslendirerek evin kadınına sahur hazırlıkları için davet etmektedir. Ramazan’ın sona ermesiyle birlikte Bayram günü “*Pilavlık alma*” ile bu geleneğin uygulanması tamamlanır. Ramazan boyunca evin kadını tarafından hazırlanan yemekler/pilavlar için, bir nevi gönül alma ve helalleşme olarak sayılan evin erkeğinin hediye almasına da yörede “*Pilavlık alma*” adı verilmektedir (Aktaş, 2004: 25).

Yukarıdaki örnekte görüleceği üzere Manavların yemek ve kültür arasında kurduğu ilişkinin toplumsal bağları güçlendirmesi ve aile içi muhabbeti pekiştirmesi bakımından oynadığı rol dikkate alındığında pozitif bir etki bıraktığı değerlendirilmektedir.

3.2. Sakarya Yöresel Mutfak Kültürünün Analizi

İnsan beslenmesi, temelde biyolojik bir olgu olarak kabul edilebilir. Bu bakış açısı, insan metabolizmasının besin alımı ve enerji ihtiyacını karşılamak üzere işlev gördüğünü vurgular. Ancak, bu enerjinin temini için gerekli besinlerin elde edilmesi, bu besinlerin insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi sadece biyolojik bir eylem olmaktan çıkararak kültürel bir dinamik haline getirir (Beşirli, 2010). İnsanların beslenme alışkanlıkları, coğrafyanın, iklimin, tarım faaliyetlerinin ve

gelenek-göreneklerin rehberliğinde bir mozaik gibi şekillenir. Birey, ait olduğu kültür içinde var olan değerlerle, yaşadığı toprağa zaman içerisinde uyum sağlar, kendi benliğini bu etkileşimde bulur. Bu benzersiz bir bağdır, çünkü kültür ve toprak, insanın yaşamında kutsal bir rol oynar ve bu unsurların sunduklarını koruma ve yaşatma çabasıyla yoğrulur (Çıtak & Sandıkçı, 2020: 267). İnsanlar arası etkileşim de yemek kültürünü şekillendiren önemli faktörlerden biridir. Türk mutfak kültürü, içinde barındırdığı bir araya getirici özelliğiyle, insanlar arası etkileşimin yaygın bir şekilde gözlemlendiği bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu etkileşim, mutfakların çeşitlenmesine ve gelişmesine katkıda bulunarak zengin bir yemek kültürünün ortaya çıkmasına imkân tanır.

Gıdaların seçimi, insan faktörü, kullanılan malzemeler ve özellikle de o bölgeye özgü nitelikleri ortaya çıkaran hazırlama ve sunum teknikleri, bir bölgenin mutfak kültürünün oluşumuna katkıda bulunan unsurlar arasında yer almaktadır. Bu sayede, bir yöresel yemek sadece lezzeti değil, aynı zamanda bölgenin geleneksel halk mutfağı mirasını da yansıtmaktadır (Uggioni, Proenca, & Zeni, 2010: 8).

Mutfak kültürü, belirli bir bölge veya toplulukta yeme ve içmeyi çevreleyen gelenek, görenek ve uygulamaları ifade eder. Yemek hazırlama, pişirme teknikleri, malzeme seçimi ve yeme alışkanlıkları gibi çeşitli hususları kapsar. Mutfak kültürü, bir yerin tarihine, coğrafyasına ve sosyal dokusuna derinden kök salmış olup, bir topluluğun benzersiz kimliğini ve mirasını yansıtır. Mutfak kültürünün farklı yorumları, onun bir kültürel ifade biçimi olarak rolünü vurgulamaktadır (Trinanda & Sari, 2021). Bu, insanların yemek aracılığıyla kültürel kimliklerini, değerlerini ve inançlarını ifade edip sergileyebilecekleri anlamına gelir.

Sakarya, bulunduğu iklim kuşağı ve bünyesinde barındırdığı kültürel çeşitlilik sayesinde çok katmanlı bir mutfağa sahiptir. Yerel halkın yüzyıllara dayanan mutfak kültürü, göçlerle gelen yeni kültürlerle harmanlanmış ve günümüzdeki zengin Sakarya mutfağını

ortaya çıkarmıştır. Sakarya mutfağı, bütün kültürel çeşitliliğıyle yüzyıllara dayanan besin tercihleri, üretimden tüketime değin gelişen tüm pratikler, sofrta etrafında şekillenen gelenekler ve mutfak çevresinde ortaya çıkan inanışlar, adet ve geleneklerin bütününe kapsamakta olup halen gelişmeye de devam eden dinamik bir yapıya sahiptir.

3.2.1. Sakarya'nın Lezzet Haritası: Mutfağın Temel Taşları

Sakarya mutfağının en önemli özelliğı, taze ve doğal ürünlerin kullanılması ve mevsimselliğe önem verilmesidir. Coğrafi olarak Doğu Marmara'da, Karadeniz Bölgesine sınır noktada bulunan Sakarya, kuzeyde Karadeniz güneyde ise Akdeniz iklimine sahip konumuyla ürün çeşitliliğı bakımından göze çarpan bir özelliğe sahiptir. Kuzey'de fındık, kivi ve Güney'inde ise zeytin, üzüm, limon gibi iklimsel açıdan aynı yerde yetişmesi zor olan meyvelerin bir arada yetiştiğı ve şehrin hemen her noktasında onlarca çeşit meyve ve sebze tarımı yapılan Sakarya'daki bu ürün çeşitliliğinin yemeklere yansması da bu çeşitlilikle doğru orantılıdır.

Aynı sokaklarda yaşanan farklı mutfak kültürlerine sahip Manav, Karadeniz Türkmen'i, Balkan ve Rumeli Türkmen'i (Muhacirler), Gürcü, Laz, Kurmani, Abaza, Çerkes, Roman, Boşnak, Arnavut, Hemşinli, Pomak, Orta Anadolu Türkmen'i, Tatar ve epni gibi kültürel grupların birbirleriyle komşuluk ilişkisi içerisinde yaşamaları, birbirlerinin kültüründen etkilenerek mutfağın çeşitlenmesine vesile olmuştur. Mutfak işleriyle uğraşan her Sakaryalının mutlaka tarif defterinde "Çerkes Tavuğu", "Kabak tatlısı", "Arnavut Böreği", "Boşnak Böreği", "Yumurtalı kaldirek", "Pirinçli kabak tatlısı", "İncir uyutması", "Karalahana sarması" gibi farklı kültürlere has yemek tarifleri yer almakta ve sofralara konuk olmaktadır. Farklı kültürlerin bu etkileşimi neticesinde bölgede yetişen tüm sebze ve tahıllar ile kırmızı ve beyaz etin birleşimiyle hazırlanan yemekler; tencere yemekleri, deniz mahsullerinden hazırlanan yemekler; çorbalar, zeytinyağlılar, hamur

işleri; doğada kendiliğinden yetişen bitkilerden yapılan yemekler ve tatlılardan müteşekkil bir Sakarya mutfağından söz etmek mümkündür.

Sakarya'nın coğrafi olarak bulunduğu konum, ulaşım imkânlarının kolaylığı ve coğrafi özellikleri nedeniyle tarımsal ve sanayi üretimi açısından oldukça elverişlidir. Tarımsal üretim ve hayvancılığın nitelik ve nicelik bakımından zengin olması besin türlerinin çeşitliliğini doğrudan etkilemektedir. Zengin besin çeşitliliği, Sakarya'yı tarihten günümüze kendine yeten ve bölgesini besleyen bir konuma getirmiştir. Hatta Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'u ve özellikle Saray mutfağını da, başkente yakın konumunun avantajıyla, sebze ve meyve bakımından beslemiştir.

Adapazarı, Erenler, Akyazı ve Hendek ilçelerinde kendine özgü bir gastronomik zenginlik sunan “İslama Köfte”, “Çerkes Tavuğu”, “İsli Çerkes Peyniri” ve “Abaza Peyniri” gibi yerel lezzetler ön plana çıkmaktadır. Taraklı ilçesinde “Köpük Helva”, buğdayın çimlendirilmesiyle elde edilen “Uhut Tatlısı” ve “Keşkek”, Pamukova ilçesinde “Cevizli Ezme”, Kaynarca ilçesinde “Hindi Dolma”, darıdan yapılan “Üre Tatlısı”, hamur işi olarak özellikle bayramlarda yapılan “Cevizli Lokum”, “Dartılı Keşkek”, “Cizleme” ve başta “Kabak Tatlısı” olmak üzere kestane kabağı ya da kara kabaktan yapılan dokuz farklı tatlı gibi özgün yemekler, ürün çeşitliliğinin yerel mutfaktaki yansımaları göstermektedir.

Sapanca, Karasu, Kocaali, Hendek ve Akyazı ilçelerinde deniz, göl ve akarsulara yakınlıkları vesilesiyle su ürünleri ve alabalığın öne çıktığı çeşitli yemekler büyük bir öneme sahiptir. Bununla birlikte, Geyve'de ekmek ayvası ve kiraz, Pamukova'da üzüm ve kavun, Taraklı'da ceviz ve enginar, Karasu, Kocaali ve Karapürçek'te fındık, Sapanca'da erik ve elma, Kaynarca'da karalahana, mısır, darı, Söğütlü ve Ferizli ilçelerinde mısır ve şeker pancarı gibi ürünlerle hazırlanan özgün lezzetler, yöresel yemek çeşitliliğini artırmaktadır.

Yemek kültürü açısından zengin olan Sakarya’da sofrada özel önem verilir. Yemekler aile fertlerinin sayısına göre geçmişte daha çok yer sofralarında, günümüzde ise masalarda yenilmektedir. Yaygın adı verilen örtünün üstüne ayaklı ahşaptan sini adı verilen sofrada yenilen yemeklerde aynı kaptan yemek yenmekle birlikte artık günümüzde bu alışkanlık terk edilmiştir. Sofraya ilk olarak aile büyüğünün oturması, yemek servisinin ilk ona yapılması ve sofradan bereket getirmesi için dua edilmesinin ardından aile büyüğünün ilk kalkması beklenmektedir.

Yemeğe “besmele” ile başlanmasının ve yemeği aile fertlerinin hep birlikte yemesinin sofrayı ve evi bereketlendireceğine inanılmaktadır. Güney Manavları arasında söylenen “*Oğlan alır oyuna, çoban alır koyuna, olmaz bereket sofrada.*” sözü ile akşam vakti çocukların oyundan, çobanların koyundan ayrılarak sofrada bir araya gelmesinin ve şükrederek yemek yemesinin aile içi iletişimi artıracığına, bu vesileyle de sofranın bereketleneceğine vurgu yapılmaktadır (Yüzüncüyıl, 2021: 104-105).

Sakarya’da genel alışkanlık olarak üç öğün yemek tüketilmektedir. Sabah kahvaltısında bölgede yetişen ürünlerin çeşitliliğine göre kızartmalar, yumurta, menemen, tarhana çorbası, çay ya da süt, peynir ve zeytin ile reçel ve pekmez çeşitleri yer almaktadır. Günün ilk öğünü ve işe gidilecek olması nedeniyle kahvaltıya özel önem verilir ve besin değerleri açısından zengin bir içerik sunulur. Öğle yemeğinde çorbayla başlamak kaydıyla ana yemek olarak sebze ya da et içerikli yemekler tercih edilmekte, hamur işi ve tatlı da tüketilebilmektedir. Akşam yemekleri ise nispeten daha hafif olmakla birlikte öğle yemeğinden kalan yemekler yenilmekte ve salata çeşitlerine ağırlık verilmektedir (Eroğlu, et al., 2003: 169-171).

Sakarya’da dini bayramlar, Hacet günleri, belirli özel günler, kutlama ve törenlerde yapılan yemekler ayrı bir anlam ya da kutsallık taşıyarak gündelik yemeklerden ayrılmaktadır. Bu özel günlerde, günlük yemeklere göre daha fazla zaman ve emek

harcanmaktadır. Özellikle bayramlarda ve Manav toplumunun kına gecelerinde vazgeçilmez bir yemek olan “keşkek”, bu tür etkinliklerde yoğun bir şekilde tercih edilmektedir. Cemiyetlerin yanı sıra, önemli misafirler için de keşkek hazırlanmaktadır. Sakarya’da yapılan keşkeği ülkemizin farklı yörelerinde yapılan keşkekten ayıran ve özel kılan husus ise üzerine “*dartı*” ismi verilen sos dökülerek servis edilmesidir.

Hıdrellez gibi çeşitli eğlencelerle kutlanan özel günlerde dolmalar, sarmalar, börek-çörek gibi kuru yiyecekler özenle hazırlanarak mesire yerlerine gidilmektedir. Recep, Şaban ve Ramazan aylarında ise lokma, reçel, pekmez gibi yiyecekler hem komşulara dağıtılmakta hem de ev halkı tarafından tüketilmektedir.

Nişan, düğün, sünnet, ölüm, dini bayramlar, mevsimlik bayramlar, Ramazan ayı gibi özel zamanlarda yemek ve yiyeceklerin anlamı ve çeşitliliği artmaktadır. Sofralar, daha özenle ve geniş çeşitlilikle kurulmaktadır. Bu özel günlerdeki farklı anlamlar ve çeşitlilikler, zaman içinde korunarak günümüze kadar gelmiştir. Bu kültürel aktarımlar, yapılan yemeklere ek bir değer katmaktadır. Gündelik yaşamda var olan konukseverlik, özel günlerde daha belirgin bir şekilde ortaya çıkmakta ve gözlemlenebilmektedir. Ayrıca belirli zamanlara özgü yemeklerin hazırlanmasında yardımlaşmayla birlikte komşuluk ve akrabalık ilişkileri önemli bir rol oynamaktadır.

3.2.2. Tencereden Kalbe: Sakarya’nın Sulu Yemekleri

Sakarya mutfağında tencere yemeklerine büyük önem verilmektedir. Geleneksel olarak çorba ile başlanan yemeklerde mutlaka mevsimine göre en az bir çeşit tencere yemeği, ana yemek olarak sofralarda yer alır.

Türk mutfağında yemeklerin hazırlanmasında taban olarak kabul edilen yağ-soğan-salça karışımı Sakarya şehir mutfağında “*takıl*” olarak adlandırılmaktadır (Aktaş, 2008: 12). “Takıl” ile başlatılan yemeklerde şehrin coğrafi yapısına uygun olarak yörede

mevsimsellik dikkate alınarak yetiştirilen taze sebzeler ya da geleneksel kışlık hazırlama ve saklama yöntemleriyle muhafaza edilerek kurutulan sebzeler kullanılmaktadır.

Şehir mutfak kültüründe yemeğe çorbayla başlamak genel bir adettir. Sofralarda yer alan çorbalar, sulu kıvamlı tencere yemekleri olup unlu, taneli ve ezme çorbalar olmak üzere sınıflandırılabilir. Sofralarda ilk sırayı alan çorbalar, yüksek besin değerleri sebebiyle özellikle ağır işlerde ya da tarlada çalışan bireylerin enerji ihtiyacını büyük ölçüde karşılamaktadır. Geleneksel bir uygulama olarak günümüzde dahi sabah kahvaltısında çorba içilmesi, özellikle sabah namazından sonra hala geniş bir ilgi görmektedir. Adapazarı'nda yer alan Şerefiye Camii'nin altında faaliyet gösteren ve geleneksel yöntemlerle yemek hazırlamaya devam eden bir lokantada sunulan çorba, pilav ve kavurmadan oluşan sabah kahvaltısı bu geleneğe örnek olarak gösterilebilir (Araştırmacının alan notları).

Ürün çeşitliliği ile geleneksel mutfaktaki çorba çeşitliliği de doğru orantılıdır. Şehirde yetişen yenilebilir her türlü sebzeden farklı çorbalar yapılabilmektedir. Beslenme alışkanlıkları ve mevsimsellik dikkate alınarak farklı çeşitlerde çorbalar çeşitli ürün eşleştirmeleriyle hazırlanmakta ve yaygın bir şekilde tüketilmektedir. Çorba türleri arasında en çok tercih edilenler arasında, kış hazırlıkları kapsamında yazın ürünlerin en taze olduğu dönemde geleneksel usullerle hazırlanan “*Tarhana Çorbası*” yer almaktadır. Sakarya'da yaşayan her farklı kültürel topluluğun kendi damak tadına göre seçtiği baharat, sebze ve yoğurt gibi farklı malzemelerle zenginleştirilen “*Tarhana Çorbası*”, genellikle Ağustos-Eylül aylarında geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Tarhana çorbası, şehir genelinde iftar sofralarının ve sahur yemeğinin de önemli bir unsuru olarak öne çıkar. Manav mutfağının önemli yemeklerinden olan ve Manav toplumunun yaşadığı kültürel coğrafyada yaygın olarak bilinen “*Uğmaç/Oğmaç/Dımbıl Çorbası*” ise, una su serpilerek elde edilen küçük taneciklerin süt ile pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Sakarya mutfağında

yaygın olarak tüketilen diğler çorba çeşitleri arasında pirinçten yapılan ve karabiberle tatlandırılan “*Sütlü Çorba*”, bulgur, sarmısaklı yoğurt, nane ve kırmızıbiberli yağla hazırlanan “*Bulgur çorbası*”, “*Kesme çorba*”, “*Un çorbası*”, “*Ayran çorbası*”, “*Düğün çorbası*” “*Şehriye*” ve “*Mercimek çorbası*” bulunmaktadır.

Coğrafi yapıya uygun olarak Sakarya mutfağında sebzeler tencere yemeklerinin vazgeçilmez öğeleridir. Mevsimine göre bakla, bamya, domates, lahana, bezelye, su kabağı, ıspanak, fasulye, patlıcan, dolmalık biber, enginar, kereviz, patates ve pırasa gibi sebzeler yaygın olarak ev mutfaklarında ve dışarıda hizmet veren lokantalarda tencere yemeklerinde kullanılmaktadır.

3.2.3. Doğadan Sofraya: Sakarya'nın Doğal Ot ve Mantar Yemekleri

Sakarya mutfağı, doğada kendiliğinden yetişen yeşil yabani otların beslenme kültüründe önemli rol oynadığı bir gastronomi çeşitliliği sunmaktadır. Ormanlık ve sulak alan bakımından zengin ve yağış alan bir coğrafyada bulunan Sakarya'da kendiliğinden yetişen sayısız yenilebilir ot türü ve mantar bulunmaktadır.

Yörede "*Mancar*" adıyla genel olarak adlandırılan yenilebilir yabani otlar arasında *kaldirek*, *labada* ya da *yağlı mancar*, *tilkikuyruğu*, *karagöz mancarı*, *efelik*, *kazıcak*, *kazayağı*, *ısrıgan*, *ebegümece* ve *sirken* gibi şifalı bitkiler mevsimine bağlı olarak tüketilmektedir. Ayrıca yörede yeşil gözlü kişilere de “*Mancar gözlü*” denilmekte ve bu kelimenin halk kültüründeki yaygın kullanımı gözlemlenmektedir. Mancarların biri ya da birkaçı bir araya getirilerek tencere yemeği yapılabilmekte, kavrulup tüketilmekte ya da iç harç malzemesi olarak hazırlanarak hamur işlerinde kullanılabilir. Kaldireğin toprak altında kalan kökünden “*Kaldirek Diblesi*” “*Yumurtalı Kaldirek*”, “*Kaldirek Kavurması*”; yaprağından “*Kaldirek Sarması*” yapılmakta; mancarlardan “*Ebegümece / Efelik / Kazıcak Mancarı*” yemekleri ya da kavurmaları yapılabilmektedir.

Yörenin iklim koşulları nedeniyle özellikle ormanlık alanlarda çok yaygın bir şekilde yenilebilir doğal mantar yetişmektedir. Mevsimine göre yöre halkı doğal mantarları toplayarak farklı şekillerde tüketmekte, ayrıca pazarlarda da satışa sunmaktadır. Özellikle Kaynarca, Serdivan, Geyve, Taraklı ve Pamukova gibi orman yapısının yaygın, insan izinin az olduğu yerlerde doğal olarak yetişen mantarlar yöre halkı tarafından geleneksel yöntemlerle toplanmakta ve tüketilmektedir. Zehirli mantarlardan ayırıştırma yöntemi olarak geleneksel bilgiye güvenilmekte ya da geleneksel olarak zamanla geliştirilen bazı yöntemler takip edilmektedir. Geleneksel olarak mantarların zehirli olup olmadığının anlaşılması için, toplanan mantardan bir örneğin kaynar suya atılarak renk değiştirip değiştirmediği takip edilmekte, ayrıca hayvanların yediği mantarların zehirli olmadığı ve onların gönül rahatlığıyla yenebileceği gibi bilgilerin halk mutfağında takip edildiği gözlemlenmektedir.

Sakarya mutfağında *civcivayağı, çam, çinçine, çıntar, dilbıran, döbelen, ebişke, fındık, gelincik, geyik, gili gili, karakulak, kavak, kanlıca, keçisakalı, kediburun, kök, kayın, kuzugöbeği, sümüklüce, sütliyen/sütlük, malkadın ve tirmit* gibi farklı çeşitlerde yenilebilir mantar türleri bulunmakta ve bu mantarlar una bulanıp kızartılarak, tencere yemeklerinde sulu olarak ya da farklı yiyeceklerle tavada kavrulularak mevsimsel olarak tüketilmektedir.

3.2.4. Geleneksel Sakarya Mutfağında Et Yemekleri

Sakarya, coğrafi ve iklimsel imkânlarının elverişliliği sayesinde hayvan yetiştiriciliği bakımından Türkiye'nin önde gelen şehirleri arasında yer almaktadır. Düz ve sulak alanlarda daha çok inek, manda gibi büyükbaş hayvancılık tercih edilirken daha dağlık ve kırsal bölgelerde ise koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvan yetiştiriciliği görülmektedir. Bununla birlikte özellikle Kaynarca bölgesinde tavuk, ördek (ibiş) ve hindi gibi kanatlı

hayvan yetiştiriciliği yaygın olup Türkiye'nin üretimi açısından ilk üç şehri arasında yer almaktadır (TAGEM, 2018: 32).

Hayvancılığın Sakarya mutfağına yansımalarının daha ziyade kanatlı hayvanlar açısından olduğu gözlemlenmektedir. Etin bütün olarak pişirildiği yemekler ve kebab türleri, ilin geleneksel yemek kültüründe yer almamaktadır. Sakarya mutfağında et, tahıl ve sebzeler ile karışım haline gelerek yemeklere lezzet vermede daha yaygın bir tercih olarak öne çıkmaktadır (Aktaş, 2008: 11-13). Yemeklerde kanatlı hayvan eti yaygın olarak kullanılmakla birlikte, özellikle Balkan göçmenlerinin Sakarya coğrafyasına taşıdığı ve şehirde yaygın bir zemin bulan ve gelişen köfte kültürü ile kırmızı etin kullanımı da görülmektedir.

Adapazarı'nda "*İslama Köfte*", "*Kazımpaşa Köftesi*", "*Sulu köfte*" ve "*Kasap Köfte*" gibi köfte çeşitleri ön plana çıkmaktadır. Yazar Selim İleri'nin Adapazarı anılarını anlattığı "Hani Bana.. Hani Bana..." (İleri, 2010: 307-312) yazısında Adapazarı'na özgü olarak bahsettiği "*Hani Bana Köftesi*" de evde yapılan köftelere örnektir. Zira Sakarya'da her evde kendi kültürüne ve damak zevkine göre farklı sayıda köfte çeşidi yapılmaya devam etmektedir. İleri "Oburcuk Mutfakta" kitabında çocukluğunda ailesiyle gerçekleştirdiği Adapazarı seyahatlerinden bahsetmektedir. Bu seyahatlerinde teyzesinin hazırladığı ve tadını asla unutamadığı bir köfteden bahseder ve hazırlanışını da detaylıca paylaşır. Tarifte Adapazarı'nın meşhur patatesi ve soğanının da kullanıldığından dem vurmakta, tepsiyle pişirildikten sonra sofraya geç kalana tepside hiçbir şeyin kalmadığını ve geç kalanın hani bana hani bana demek zorunda kalacağı kadar lezzetli bir köfte olduğunu anlatmaktadır (İleri, 2010: 310-313). Balkan göçmenlerince 1800'lü yılların sonlarından itibaren yapılmaya başlanan "*İslama Köfte*" aslında yokluk dönemi yemeği olarak icat edilmiştir. Savaş zamanı bayat ekmeklerin kemik suyunda ıslatarak mangalda kızartılması ve köftelerin daha fazla kişiyi doyurması için küçük küçük hazırlanması

prensibine dayanan bu üretim biçimi, kıtlık zamanında az olanı çoğaltmak için ortaya çıkmıştır. Bu köfte çeşidi günümüzde Sakarya mutfağında çok önemli bir yere sahiptir ve coğrafi işaret ile korunmaktadır. Aynı şekilde eski İstanbul yolu üzerinde bulunan Kazımpaşa semtinin de kendine has rayihası bulunan “*Kazımpaşa Köftesi*”, coğrafi işaret ile koruma altına alınmıştır. Bununla birlikte Sakarya’da özellikle merkezi bölgelerdeki düğünlerde et döneri ikram edilmesi de yaygın bir gelenektir. Hazırlanan et dönerleri, diğer şehirlerdeki yaygın alışkanlığın aksine, parça et ve kıyma ile birlikte hazırlanarak pişirilir ve katılımcılara ikram edilir. Döner noktasında şehir merkezinde faaliyet gösteren ve döneri et suyunda ıslanmış pide ve sarımsaklı yoğurt ile birleştirerek sunan “Dönerci Ömer”’in klasikleştiği “*Yoğurtlu*”su şehrin gastronomi hafızasında önemli bir yere sahiptir.

Yörede özellikle düğün, sünnet cemiyetlerinde, asker ya da hacı uğurlamalarında misafirlere mutlaka yemek ikram edilmektedir. Yörenin geleneksel keşkek ikramının yanında “*Etili nohut*”, “*Tas kebabı*” ya da “*Etili ayva*” gibi yemeklerin ikram edilmesi gelenektir. Kurban bayramlarında ise kurban edilen hayvandan “*Kavurma*” yapılarak tüm misafirlere ikram edilir. Kanatlı hayvanların yemeklerde kullanımı ise daha yaygındır. Özel günlerde ya da hatırlı misafirlere yapılan “*hindi dolma*”, pirinç ile yapılan “*tavuklu kapama*”, hamur işi olarak yapılan cizlemenin yanında mutlaka yapılan “*tavuk / ibiş(Ördek) haşlama*” gibi yemekler geleneksel olarak tüketilmektedir.

Sakarya'nın genelinde bulgurla yapılan pilavlar özel bir konuma sahiptir. Ancak Hacet Bayramı ve Hayır Pilavlarında pirincin daha yaygın bir şekilde kullanıldığı gözlemlenmektedir. İçeriğine bağlı olarak bazen başlı başına bir yemek olarak kabul edilen pilav; süzme, sallama, kavurma, haşlama gibi farklı tekniklerle hazırlanmakta ve içine eklenen et ya da tavuk eti ile zenginleştirilmektedir.

3.2.5. Sakarya Mutfağında Süt Ürünleri ve Geleneksel Saklama Yöntemi Ürünü Olarak “Dartı”

Sakarya, verimli arazileri ile ekime uygunken aynı zamanda hayvancılığa elverişli otlak alanlar bakımından da geniş imkânlarla sahiptir. Hayvancılığın ekonomik açıdan değerlendirilmesi süt ve süt ürünleri çeşitliliğini de beraberinde getirmektedir.

Sakarya mutfağında süt ve süt ürünleri geleneksel olarak geniş bir biçimde kullanılmaktadır. Yöresel olarak süt, yemeklere yardımcı malzeme olarak katılmakta; yağı ayrıştırılarak kaymak yapılmakta; çiğ süt kaymağından dartı ya da yemeklik kaymak üretilmekte; kalanı ise maya katılarak peynir ya da yoğurt üretiminde kullanılmaktadır. Yoğurt ise yemeklere katık olmasının yanı sıra tereyağı ve ayran yapımında da kullanılmaktadır. Manav toplumunun yanı sıra göçlerle gelen farklı kültürlerin getirdikleri beslenme ve üretim alışkanlıklarının Sakarya mutfağına yansımalarının bir sonucu olan ürün çeşitliliği peynir noktasında da kendini göstermektedir. Manav toplumunun köylerde kendi tüketimleri için yaptıkları ve az da olsa piyasaya sundukları “*Salamura köy peyniri*”, “*Akçakaya keçi peyniri*”, Çerkes ve Abhaz toplumlarının “*Çerkes Peyniri*”, “*Abaza Peniri*” ve “*İsli Abaza Peyniri*”, Taraklı’nın “*Sepet Peyniri*”, Muhacirlerin çömlekte yaptığı “*Süt peyniri*”, Karadeniz kökenli ahalinin süt kestirmesi olarak ürettikleri “*Mincî*”, “*Kelek minci*”, “*Yağsız peynir*” ve “*Ayran Mincisi*” ile şehirde genel olarak tüm toplumların bildiği ve kullandığı süt kestirmesi “*Ekşimik (işimik)*” peynir çeşitliliği bakımından zenginliğini göstermektedir. Yörede peynir yapımı için büyükbaş hayvanların yanı sıra küçükbaş hayvanların sütü de tercih edilmektedir. Bahar aylarında doğum yapan koyunlar Hıdrellez zamanı meralara salınmakta ve kuzularını emzirmeyi bıraktıkları yaz aylarında iyi süt veren koyunların sütlerinden peynir yapılmaktadır. Yörede yapılan peynirler daha uzun süre dayanabilmesi adına “*salamura*” adı verilen yöntemle tuzlu suda bekletilmekte ve yöresel olarak bu tüketimin daha sağlıklı

olduğuna inanılmaktadır. Aynı zamanda peynir yapımından sonra arta kalan su yeniden değerlendirilmekte; peynir suyuna eklenen maya ile suyun üzerinde oluşan lorlar toplanarak yemeklerde katılmaktadır. Bu lora yoresel olarak hiçbir katkı malzemesi eklenmeden kullanıldığında “ökelek”, içine tuz katıldığında ise “Ekşimik” adı verilmektedir. Bölgede yetişen mandalardan elde edilen sütlerden de daha çok yoğurt yapılmaktadır (Eroğlu, et al., 2003: 178).

Sakarya yöresinde üretilen süt ürünleriyle ilgili geleneksel inançlar, nazar olgusuyla sıkça ilişkilendirilmektedir. Bir hayvanın sütünün çok kaymaklı olması halinde, bu hayvana ve hane sahibine nazar değmesi ihtimaline karşı kaymaklı sütün üzerine çörek otu atılmakta ve bu sütü görenlerin “maşallah” demesi beklenmektedir. Ayrıca yörede gebe kadınların manda sütü içmesi halinde çocuğun on bir ayda doğacağına, yoğurt ve sütlaç yemesi halinde ise çocuklarının beyaz tenli olacağına yönelik inanışlar mevcuttur (Aktaş, 2008: 20).

Süt ve süt ürünleri mutfakta birçok yemeğin katkı malzemesi olarak yer bulmaktadır. Başta “Sütlü Uğma orbasi” ve “Düğün orbasi” olmak üzere süt ya da yoğurt hem çorbalarda hem de diğer yemeklerde katık ya da terbiye olarak kullanılmakta, “Sütlü Kabak Tatlısı”, “Üre Tatlısı”, “Sütlü Üzüm”, “Sütlü Patates” gibi yemeklerde kendini göstermektedir.

Teknolojik imkânların olmadığı dönemlerde yiyeceklerin daha uzun süre dayanabilmesi için farklı yöntemler geliştirmiştir. Göçebe bir toplum olan Türkler et ve süt ürünlerinin hem daha fazla dayanmasına hem de yolculuk şartlarında taşınabilmesine olanak sağlamak amacıyla bu yiyecekleri farklı aşamalardan geçirerek uzun süre dayanabilecek forma sokmuşlardır. Et ürünlerinin güneşte kurutmadan kavurarak kaplarda saklamaya, hayvan bağırsağına doldurarak sucuk yapmaktan emen ile sıvanıp gölgede kurutma

prensibine sahip pastırma yapımına kadar, geleneksel yöntemlerle muhafaza edilerek daha uzun süre tüketimine olanak sağlanmıştır.

Süt ve süt ürünlerinde ise yoğurt yapılması, yoğurdun kurutularak kaplarda muhafaza edilmesi ve kışın tüketilmesi, tarhana yapılması, süttten peynir yapılması ve hayvan derilerinden tulumlara basılarak uzun süre dayanabilen tulum peynirlerinin üretilmesi gibi yöntemler uygulanmıştır. Yerleşik yaşama geçtikten sonra da Türklere geleneksel saklama yöntemleri artarak kullanılmaya devam etmiştir. Günümüzde yukarıda zikredilen tüm metotlar halen güncelliğini korumakta ve ürünlerin daha uzun süre kullanılmasına olanak sağlanmaktadır.

Bu geleneksel saklama yöntemlerinden biri de çiğ süt kaymağının kısık ateşte kaynatılarak tortu haline getirilmesi ve üzerindeki yağ donarak uzun süre muhafaza edilmesine olanak sağlayan yöntemdir. Bu yöntem ile “Dartı” adı verilen yöresel bir yiyecek üretilmektedir. Dartı, Sakarya, Kocaeli, Zonguldak ve Bilecik gibi yörelerde Manav toplumunun üyeleri tarafından aile ekonomisi içerisinde çiğ süt kaymağından pişirilerek yapılan, pişirmeden dolayı kendine has tat ve aroması olan geleneksel bir süt ürünüdür. Sakarya mutfak kültürünün alametifarikalarından olan dartı, gastronomik açıdan özel bir öneme sahiptir ve yaygın olarak kahvaltıda tüketilirken; ıspanak yemeğı, erişte makarna ve yöresel bir yemek olan keşekte sos olarak sunulmakta; hamur işleri, yumurta ve yemeklere yağlı yapısıyla yağ yerine kullanılabilir (Cumhur, 2019: 734). Ana hatlarıyla Manav toplumunun yaşadığı coğrafyalarda bilinen dartı, Anadolu'nun farklı yörelerinde çiğce olarak da bilinmektedir. Manav toplumunun milli yiyeceklerinden sayılan dartı, çiğ süt kaymağının kısık ateşte kaynatılmasıyla elde edilir. Geçmişte yoğun olarak beslenen mandaların yağlı sütlerinden elde edilen kaymakların daha muteber olduğu, dartı üzerinde çok daha fazla yağ biriktiğı ve bu yağın tortunun üzerinden alınarak başka bir kapta muhafaza edildiğı ve yemek yapımında kullanıldığını

kaynak kişilerden Ekrem Yavaş (72) şu şekilde anlatıyor: “Annem yoğurt ve süt kaymağını beraber sobanın üzerinde az ateşte kaynatırdı. Çömlekten ibrikle üzerinde biriken yağı ayrı toplar, tortu olan dartıyı ayrı saklardı. Ayırdığı yağı annem yemeklerde kullanırdı. Tortuyu da dartı olarak kahvaltılarda yerdik.”

Ülkemizde coğrafi açıdan önem arz eden, kalitesi, gelenekselliği ve yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak üretilen, belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması amacıyla Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından Coğrafi İşaret Tescil Belgesi verilmekte ve ürünler koruma altına alınmaktadır. Bu teze de konu olan "Adapazarı Dartılı Keşkek" 2009 yılından itibaren coğrafi işaret ile koruma altında bulunmaktadır. Türk Patent tarafından coğrafi işaret verilerek tescillenen "Adapazarı Dartılı Keşkek" yöresel yemeğindeki dartının hazırlanışından şu şekilde bahsedilmektedir:

"6-7 litre süt kaynatılmadan önce 1.5-3 saat arası bekletilmektedir. Daha sonra üzerinde oluşan yağlı tabaka alınarak bir tencerede biriktirilir. Tencere içindeki hafif yağlı tabaka hafif ateşli ocakta kırmızı rengi alıncaya kadar kaynatılır. Bu esnada dartı kıvamı koyulaşır ve dartının yüzeyinde gözenekler (krater) oluşur. Dartı yüzeyi kırmızı rengi ve yüzeydeki gözenekleri oluştuğunda ateşten alınır. Bir kap içine boşaltılarak burada donması beklenir." (Türk Patent, 2009).

3.2.6. Hamur İşleri ve Kışlık Saklama Yöntemleri

Sakarya mutfağı, çeşit zenginliği ve damak tadına uygunluk yönünden olduğu kadar birçok yemek ve yiyecek türü ile sağlıklı ve dengeli beslenmeye kaynaklık edebilecek örnekleri barındırmaktadır. Şehir mutfağı başta buğday olmak üzere tahıl ürünleri ile mevsiminde yetişen sebze türlerini birleştiren yemekler, hamur işleri, süt ürünleri etrafında şekillenmektedir. Mutfakta mevsimsellik son derece önemlidir. Mevsiminde

kullanılan ürünlerle hazırlanan yemekler geleneksel mutfakta önemli yer tutmaktadır. Bununla birlikte mevsiminde bolca bulunan ürünleri israf etmeden kullanmak adına kışlık hazırlıklar da ürünün en bol bulunduğu yaz aylarında yapılmaktadır.

Buğday başta olmak üzere tahıl ürünleri ve mısır yetiştiriciliği yaygın olan bölgede yemek çeşitliliği arasında tahıl ürünlerinden hazırlanan yemek çeşitleri hemen her kültürel grupta görülmektedir. Çorba, ana yemek, börek-pasta gibi hamur işleri ve tatlılarda sıklıkla yer alan tahıl ürünlerinin benzer içerikle ama farklı isimlerle anıldığı durumlar da görülmektedir.

Yörede Kuzey ya da Güney manavlarında benzer şekilde yapılan, üçgen şekil verilmesinden dolayı “kulak/kulaklı mantı” adıyla anılan hamur işinin iç malzemesi olarak nohut ezmesi, ıspanak, peynir ya da kıyma kullanılmaktadır. Geyve’de özellikle Perşembe akşamları “*Baca yağ koksun, ölmüşlerin ruhuna gitsin*” duasıyla bu dünyadan göçmüş atalarına dua niyetiyle yapılan ve kulak şeklinde kapanan mantı Güney’de tavada kızartılarak, Kuzey’de ise suda haşlanarak yapılmakta, üzerine sarımsaklı yoğurt ya da dardı eklenerek tüketilmektedir (Yüzüncüyıl, 2021: 99). Ayrıca Çerkes mantısı ya da diğer adıyla “*Halu*” da yörede bilinmektedir.

Yörede kara fırın usulü ekmekçilik de halen devam etmektedir. Matador ya da kara fırın adıyla anılan ve beyaz undan yapılan bu tür ekmeklerde ekşi maya kullanımı yaygın olup bu taş fırınlar genellikle meşe odunuyla ısıtılır. Az da olsa geleneksel usulle buğday öğüten su değirmenlerinde çektirilen unlarla yörede kendi ekmeklerini yapanlara rastlanmaktadır. Manav toplumu özellikle kırsal yerleşimde ekmeklerini kendi fırınlarında yapmakta ve ayın belli günlerinde toplu olarak belirli bir süre yetecek kadar ekmeğini pişirmektedir.

Manavların ince açılmış hamurun içine ceviz koyarak gül gibi kat kat sararak tepsiye dizdikleri ve fırında pişirdikleri, özellikle bayramlarda misafirlere ikram edilen “*Lokum*”u; taze yufka ya da kuru yufkanın içine ekşimik ve maydanozlu karışım eklenerek hazırlanan geleneksel börekleri; sofraya bezi gibi geniş bir yaygı üzerinde hazırlandığı için yaygıya atıfla bu adla anılan el açması “*Çarşaf Böreği*”; Boşnakların patatesli ya da kıymalı “*Boşnak Böreği*”, Arnavutların ise pırasa ya da ıspanaklı “*Arnavut böreği*” ile üzerine kaymak ve süt eklenerek odun ateşinde pişirilen “*Flija Böreği*” şehirdeki hamur işlerine örnektir. Hazır yufka şehrin her yerinde bulunmakla birlikte itibarlı misafirlere ve bayramlarda ziyaretçilere yönelik geleneksel usullerle hazırlanan el açması börekler, günümüzde de evlerde üretilmeye devam etmektedir.

Buğday unuyla yapılan bir diğer yemek olarak “*malay/malak*” dikkati çekmektedir. Buğday unu, mısır unu, süt ve su ile yapılan yemek, şehirdeki kültürel çeşitliliğe iyi bir örnek teşkil etmektedir (Yıldız, 2018: 77-78) . Aynı yemek küçük farklarla Muhacir mutfağında “*Kaçamak*” ya da “*Mamalika*” adında tüketilmekte; Çerkes/Abhaz mutfağında ise “*Pasta/Abısta/Mamırsa*” olarak bilinmektedir. Bu da aynı yörede kültürel karşılaşmaları görmek adına yemeğin önemini göstermektedir.

Yörede yaz aylarında ya da Ramazan ayı öncesinde yoğun bir şekilde kuru yufka hazırlığı yapılmaktadır. Saclar üzerinde hafif pişirilen yufkalar Ramazan ayında iftar ve sahurda börek ya da tatlı olarak kullanılmakta; kış aylarında ise mevsim sebzelerinden hazırlanan içler eklenerek böreklerle dönüşmektedir. Yufka ile eş zamanlı olarak hazırlanan el kesmesi erişte de Sakarya mutfağında önemli yer tutmaktadır. Sac üzerinde yufkadan daha az pişirilerek el işçiliğiyle kesilen eriştelere kurutulmakta ve kış boyunca makarna usulüyle pişirilerek tüketilmektedir. Yöresel olarak üzerine Taraklı cevizi ya da dartı eklenerek tüketildiği gibi yoğurt ve kızgın tereyağı gezdirilerek de tüketilmektedir.

Bununla birlikte ürünün en bol olduğu yaz aylarında domates ve kırmızıbiberden kışlık salçalar; domates ve biberden menemen; bahçelerdeki ağaçlarda yetişen meyvelerden reçeller, kompostolar ve marmelatlar yaygın olarak el işçiliğiyle yapılmaktadır. Kışın tüketilmek üzere eriklerin kaynatılmasıyla yoğun kıvam alan “şıra” yapılmakta ve kış mevsiminde sulandırılarak içilmektedir. Ayrıca şeker pancarından geleneksel usullerle pancar pekmezi yapılmakta ve kış aylarından tüketilmektedir.

3.2.7. Sakarya Mutfağında Tatlılar

Sakarya mutfağı, çorba, ana yemek ve tatlı üçlemesine bağlı olan bir mutfaktır. Buna göre, yemeklerin ardından şerbetli ya da sütlü tatlıların yenmesi yaygın görülen bir alışkanlıktır.

Bayramlarda, cemiyetlerde, özel günlerde, ölüm-doğum-bebek mevlitlerinde tatlı mutlaka ikram edilmektedir. İhtiram gösterilen konuklara özel olarak ev baklavası yapıldığı gibi cenazelerde irmik helvası yapımı da yaygın olarak gözlemlenmektedir.

Özellikle Kuzey manavlarının düğün-sünnet cemiyetlerinde daha önceleri tahin, çöğen suyu ve şekerden imal edilen “*Kırmızı/sarı yaz helvası*” tatlı olarak ikram edilirken artık günümüzde daha çok üre tatlısı, baklava ya da tulumba tercih edilmektedir.

“*Baklava*” ve “*Zerde*”, özellikle özel gün ve kutlamalarda yaygın olarak tüketilen tatlılardır. Sadeyağ ya da tereyağı ile pişirilen altın renkli “*İrmik helvası*” da Sakarya genelinde özel gün tatlısı olarak ön plana çıkar ve mistik anlamlar taşır. Muharrem ayında “*Aşure*” pişirilmesi ve konu komşuya ikram edilmesi yaygın bir gelenektir ve günümüzde halen devam etmektedir. Pamukova'da üretilen “*Ceviz ezmesi*” ile Taraklı'da geleneksel yöntemlerle üretimine devam edilen “*Köpük helvası*” ve buğdayın çimlendirilerek suyunun çıkarılması ve kaynatılarak kıvamlı hale getirilmesiyle imal edilen “*Uhut tatlısı*” Güney Manavlarında yaygın olarak tüketilmektedir. Kaynarca'da ise özellikle bayram

sofralarına darı unundan hazırlanan “*Üre tatlısı*”, kestane kabağında yapılan “*Kabak tatlısı*”, yine aynı cins kabaktan iç malzemesi yapılan, şerbetli ya da şerbetsiz olarak hazırlanan ve pancar pekmezi ile birlikte tüketilen “*Kıvrırma*” adı verilen hamur işi tatlı da yöresel tatlılar arasında öne çıkmaktadır. “*İncir dolması*”, “*İncir uyutması*” ve “*Ayva tatlısı*” hafif tatlılar arasında modern mutfakta önemli bir yere sahip olan özgün örneklerdir. Kabaktan yapılan diğer tatlılar ise pratik ve lezzetli seçenekler olarak şehir genelinde yaygındır, özellikle “*Pirinçli kabak*” modern mutfakta popüler ve lezzetli tatlılardan biri olarak kabul edilmektedir.

4. BÖLÜM

4.1. Hayat Pınarı: Buğday

Yemek, canlı hayatının devam etmesi için elzem olan bir eylemdir. Salt bir bedenî doyum eylemi olmaktan ziyade ruhun da iyi bir şekilde doyurulması önemlidir. Beden ve ruh doygunluğu için ise yenilen yemeğin nerede ya da kiminle yendiği gibi kalitesini belirleyen unsurlara ilave olarak arka planında yatan hikâyesinin de bilinmesi ona değer katacaktır. Stephan Reinmertz “Çayın Kültür Tarihi” isimli kitabında “*Bir konu hakkında ne denli çok şey bilirsek, ondan aldığımız keyif de o denli artacaktır. Bizi daha kültürlü yapan her şey, bizi daha insan kılar. İçeceği hakkında olabildiğince çok ilişkiyi, yansıtmayı, bağlantıyı ve bağlamı bilen kişinin alacağı tat o denli güzel olacaktır.*” (Reimertz, 2003: 9) şeklindeki ifadesiyle yediğimiz ya da içtiğimiz şeyin hikâyesine vakıf olmanın, yediğimiz yemekten bedeni ve ruhsal olarak aldığımız lezzeti arttıracığına vurgu yapmaktadır. Buğdayın hikâyesini anlatırken de bu sözden yola çıkarak buğdayın tarihten günümüze geçirdiği merhaleleri anlayıp, keşkeğin kökeni hakkında daha fazla fikir sahibi olabilmemiz mümkün olabilecektir.

Buğday, insanlık tarihini derinden etkileyen, tarihte bilinen ilk evcilleştirilen tarım ürünüdür. Tıpkı Amerika’da mısırın ya da Uzak Doğu’da pirincin o toplumlar için oynadığı kritik rol gibi, Bereketli Hilal olarak bilinen Mezopotamya’da Fırat ve Dicle Nehirleri arasında yer alan bereketli topraklarda ilk olarak evcilleştirilerek yetiştirildiği bilinen buğday, insanlığın yerleşik yaşama geçmesinde ve tarım devriminin başlamasında öncü olmuştur. Kolay depolanması, içerdiği besin değerleri açısından zengin oluşu ve farklı iklim tiplerine kolay adaptasyonu onu en temel tarım ürünü haline getirmiştir. Bu özellikleriyle tarih boyunca medeniyetlerin ortaya çıkmasına ön ayak olmuş, ticaretin ve kültürel etkileşimin gelişimine katkı sağlamıştır. Mezopotamya, Mısır, Türk ve Çin gibi

eski uygarlıklar birbirleriyle çeşitli vesilelerle etkileşimde bulunarak buğday tarımını öğrenmiş ve ekim alanlarını yaygınlaştırmışlardır.

Tarihten günümüze buğday, önemini hiç kaybetmeden varlığını sürdürmektedir. Günümüzde temel besin maddesi olarak kabul edilen buğday, ekonomik kalkınmanın anahtarı konumunda olup küresel gıda güvenliği için de kritik bir görev üstlenmektedir. Buğdayın dünya tarihi açısından oynadığı role bakmak, tarım devrimi, ekonomik ve dolayısıyla kültürel dönüşüme sağladığı katkıyla insanlığın gelişimini anlamaya yarayacak önemli pencereler açacaktır.

4.1.1. Bereketin Simgesi Buğday

Buğday, insanlık tarihinde çok önemli izler bırakan, bolluğun ve bereketin sembolü olarak tarihin her döneminde kendine yer bulan kıymetli bir bitkidir. Kültür altına alınarak üretilmesiyle birlikte tarım devriminin lokomotifini olan bu bitki, insanların sadece beslenme ihtiyaçlarını karşılamakla kalmayıp medeniyetin oluşmasında kritik bir rol oynamıştır. Neolitik Çağ'da avcı-toplayıcı olarak günlük yiyeceğini karşılayan bir yaşam biçiminden artık günlük tükettiğinin fazlasını üretmeye başlayan yerleşik tarım toplumuna geçişin simgesi olmuştur.

Günümüzde tükettiğimiz buğdayın anavatanı, Güneydoğu Anadolu Bölgesidir. Levant (Doğu Akdeniz kıyıları), Kuzey Suriye, Güneydoğu Anadolu Bölgesi ve Batı İran'ı kapsayan ve Bereketli Hilal olarak isimlendirilen (Çıvgın, 2016: 463) bu bölgede, tanelerini başakları üzerinden çok çabuk döktüğü için tüketimi oldukça zor olan yabani buğday türlerinin bulunduğu bilinmektedir. Fakat Şanlıurfa Karacadağ'daki buğdaylarda görülen genetik bir mutasyon, buğday tanelerinin başaklar üzerinde dökülmeden uzun süre kalmasını sağlamış ve evcil buğdaylar bu mutasyona uğrayan türlerden çoğaltılarak insan eliyle yetiştirilmeye başlamıştır (Uhri, 2021: 59). Bu tespit biyoloji, ziraat

mühendisliği ve genetik çalışmalarında yaygın olarak kullanılan AFLPs uygulaması sayesinde yapılmıştır. Bu uygulama sayesinde arkeolojik kalıntılardan elde edilen yabancı buğday çeşitlerinden “*Triticum boeoticum*” ve evcil buğdayın atası kabul edilen “*Triticum monococcum*”un tanelerinin buğday başağına bağlandığı yerdeki genetik mutasyon incelenmiş ve sonuç olarak Karacadağ’ın batı eteklerinden elde edilen örneklerin dünya üzerinde bilinen ilk evcil buğdayın atası olduğu tespit edilmiştir (Salamini, et al., 2002: 429-439).

Buğdayın yetiştirilmeye başlanması insanların yaşam tarzlarında köklü değişikliklere sebep olmuştur. Yaşam tarzındaki bu değişim, sadece insanların beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda sosyal, kültürel ve ekonomik yapılarını da dönüşüme uğratmış, insanların doğayla olan ilişkisini köklü olarak değiştirmiştir. Buğday tarlalarının büyümesi medeniyetlerin gelişmesine ve büyümesine katkı sağlamıştır. Güneydoğu Anadolu, Kuzey Suriye ve Mezopotamya’da başladığı bilim insanlarınca kabul edilen yerleşik yaşam, Anadolu’da ilk kez Şanlıurfa yakınlarındaki Nevali Çori ve Göbeklitepe’de görülmüştür. Bu bölgelerde gün yüzüne çıkarılan yerleşim yerleri ve tapınaklar insanların tahılın özellikle de buğdayın anavatanı olan Karacadağ’a yakın bir bölgede yaşamaya başladıklarını göstermektedir (Uhri, 2022: 41). Bu yakınlık, buğdayın yavaş yavaş insanların beslenmesinde önemli bir noktaya geldiğinin ve ilk çiftçilerin ortaya çıkmaya başladığının işaretidir. Bu işaret bize insanlığın günümüzdeki uygarlığının temelinde buğday başta olmak üzere tahılların yer aldığını göstermektedir.

Bereketin ve bolluğun simgesi buğday, aynı zamanda nüfusun artmasına ve şehirlerin gittikçe gelişmesine de katkı sağlamıştır. Amerikalı antropolog Marvin Harris araştırmaları neticesinde protein ile beslenen avcı-toplayıcı kadının doğurganlık hızının yavaş, buğday temelli karbonhidrat ile beslenen kadının doğurganlık oranının ise altı kat daha fazla olduğunu; bununla birlikte karbonhidrat ile beslenen kadının emzirme

süresinin dörtte bir oranında daha az olduğu için çocuğa bağımlı annelik süresinin daha kısa olduğunu tespit etmiştir (Harris, 1994: 35-36). Buna benzer bir örneği James C. Scott, gerçekleştirdiği araştırmasında ortaya koymuştur. Araştırma, yerleşik olmayan toplumların fazla çocuk ile hareketlerinin kısıtlanacağına olan inanç, hayatta kalabilmek için giriştikleri yoğun fiziksel aktivite, yağsız ve protein bakımından zengin beslenme düzeyinin ergenliği erteleme ve yumurtlama döneminin düzensiz hale gelerek menopoza erkene çekme durumu gibi nedenlerle avcı ve toplayıcı toplumdaki doğum oranının az olmasını açıklamaktadır. Bunun tam aksi olarak tarım toplumunda her çocuk potansiyel birer tarım işçisi olduğu için değer görmektedir. Yüksek karbonhidratlı beslenme düzeni sayesinde kadın yumurtlama dönemi sıklaşmakta ve doğurganlık süresi de uzamaktadır (Scott, 2022: 107-108). Bu araştırmalar, tarıma geçişle birlikte nüfus artışının nedenlerini açıklayan bazı maddi veriler olarak önümüzde durmaktadır.

Anadolu'nun en önemli Neolitik Çağ yerleşim yerlerinden biri olarak tarihi M.Ö. 7400'lü yıllara dayanan ve dünyadaki ilk şehir yapısı olarak kabul edilen Çatalhöyük'te yapılan kazı çalışmalarında elde edilen bir buluntu, buğdayın dönem insanının hayatındaki önemini anlamamıza katkı sağlamaktadır. Kazılar neticesinde gün yüzüne çıkarılan kilden yapılan kadın figürünü, sırtında buğday tanesi yerleştirilmiş bir şekilde tasvir edilmiştir (Sümer, 2007: 58). Bu keşif ile Neolitik toplumunun dünya ile kurduğu sembolik ilişkiyi, kadın figürüyle buğday, üreme, soy, bereket ve doğurganlık gibi kavramlar üzerinden sembolleştirilmiştir. Kadının sırtında taşıdığı buğday tanesi, Çatalhöyük toplumunun tarım ve beslenmesiyle ilgisini vurgularken, aynı zamanda bereket ve zenginliği de simgelemektedir.

Buğday, Türk toplumları tarafından erken dönemlerden itibaren kullanılmıştır. Çin kaynaklarına göre Hunlar devrinde nispeten sıcak iklim ve düzlük alanlara sahip olan Doğu ve Batı Türkistan topraklarında buğdayın da içinde olduğu beş tahıl türünün

yetiştirildiği ifade edilmektedir (Yıldırım, 2015: 23). İslamiyet öncesi Türk kültüründe de buğdayın önemli bir yiyecek maddesi olmasının ötesinde kutsal anlamlar içerdiği bilinmektedir. Altay Türklerinde “*aruu körmüş*”ü (temiz ruhları) simgelemesi için çadırlarına bir demet buğday ve arpa astıkları görülmektedir (Anohin, 2006: 36).

Hatay’ın Reyhanlı ilçesindeki Tel Tayniyat höyüğünde gün yüzüne çıkarılan ve günümüzden 3.000 yıl önce yaşadığı bilinen, Hatay Arkeoloji Müzesinde heykeli sergilenen Kral II. Şuppiluliuma bir elinde buğday başağı tutmakta, diğer elinde ise hançer taşımaktadır. Elindeki buğday başağı ile halkının topraklarını ekmesi için teşvikte bulunduğu var sayılan bu heykel Amik Ovasında bolluğu ve bereketi simgelemektedir. Karkamış Kraliçesi Ana Tanrıça Kubaba da elinde bir buğday başağı taşımaktadır. Yunan mitolojisinde ise tarımın, bereketin, mevsimlerin ve anne sevgisinin tanrıçası Demeter hep buğday demeti ile tasvir edilmektedir. Bununla birlikte, Roma mitolojisindeki anlamdaşı olan Ceres tarım ve tahılların koruyucusudur (Öney Tan, 2021: 82-83).

Hristiyan inancında Hz. İsa’nın çarmıha gerildiği yerin altında kutsal bitkilerin yetiştiği ve bu bitkilerin zeytin, buğday ve üzüm olduğuna inanılmaktadır. Erken Hristiyanlık ve Bizans döneminde ise buğday ve başak tasvirleri daha çok Hz. Adem ve Hz. Havva ile ilişkilendirilen tasvirlerde kullanılmıştır. Bu tasvirlerden en önemlilerinden biri MS IV. yüzyıla ait Romalı Senatör Junius Bassus’un lahdinin üzerindeki kabartmada Hz. Adem ve Hz. Havva’nın arasında bulunan yılan dolanmış ağaç ile Âdem Peygamberin yanında yer alan bir demet buğday başağıdır. Musevi geleneğinde ise buğday, Minha kurbanında önemli bir yer tutar. İnsanlığın temel gıdası olduğu için yaşamın da Tanrı’nın elinde olduğunu ifade eder (Altier, 2022: 34-35).

İslam inancına göre buğday ve dolayısıyla tahıllar bereket ile ilişkilendirilmiştir. Kur’an-ı Kerim’de Kaf suresinin 9. ayetinde “*Gökten bereketli yağmurlar indirdik, onunla nice bahçeler ve hasat edilen tahıllar yetiştirdik.*” ifadesiyle bereketin kaynağı olarak yağmur

ve dolayısıyla su gösterilmiş (Uysal, 2009: 29); bu suyla insanlar ekip biçerek bahçelere ve bu bahçelerde büyüyen tüm ürünlerin yanında tahıla sahip olmuştur. Hz. Yusuf dönemine dair minyatürlü el yazmalarında buğday tasviri sıklıkla kullanılmıştır. Süleymaniye Kütüphanesinde yer alan ve XVI. yüzyılda En-Nişaburî tarafından hazırlanan “*Kıyasü-l Enbiyâ*” adlı eserde Firavunun eşi Züleyha’nın iftirasıyla hapse atılan Hz. Yusuf’un, Firavunun rüyasını yorumlaması neticesinde affedildiği, bu tabirin sonucunda Firavunun kıtlık yılları için tedbir aldığı, bu tedbirler neticesinde kıtlık döneminde sıkıntı yaşanmadığı ve Hz. Yusuf’un ailesinin kıtlık sebebiyle buğday istemek için Mısır’a gelerek Hz. Yusuf ile karşılaşmaları tasvir edilmiştir (Kaplan, 2013: 42-43).

Evliya Çelebi “Seyahatname”sinde buğday ilgili önemli bir geleneği bize sunmaktadır. 1638 yılında yapılan esnaf geçidinde, buğday ve arpa navluncularının “*Bereket senden ya Mevla, ganimet senden ya Allah.*” diyerek geçidi izleyen ahalinin üzerine arpa ve buğday saçtıklarını anlatmaktadır. Benzer bir şekilde çiftçilerin de kalabalığa buğday saçtıklarını ve “*Benim elim değil, Âdem ata elidir, ya Rabbi berekat-ı Halil ver.*” ve “*Ekmek benden bereket senden, ver Allah’ım ver.*” diye bağırdıklarını aktarmaktadır (Işın, 2022: 161-162).

Buğday, beslenmenin temeli olarak kabul edilmekte ve bundan dolayı da üzerine kutsallık atfedilmektedir. Bu yüzden gerek hasat kutlamaları ya da mevsim döngüleri, dini törenler, bayramlar, kutlamalarla birlikte insanlar için önemli geçiş dönemleri bolluğun ve bereketin simgesi olan buğday ile kutlanmış ve günümüzde de halen kutlanmaya devam etmektedir.

4.1.2. Buğday ve Mitoloji: Efsanelerde ve Anlatılarda Buğdayın Yeri

İnsanlığın tarih boyunca doğa ile kurduğu etkileşimin en önemli simgelerinden olan buğday, kültürel ve tarihsel bağlamda birçok kültürde birbirine benzer tema ve

sembollerin ortaya çıkmasına kaynaklık etmiştir. Buğdayın tohumdan hasada ve yine toprağa dönüşüyle sembolize edilen yaşam döngüsü, ritüeller ve mitolojik anlatılarla yeniden canlandırılarak insanların doğayla kurdukları bu etkileşimi adlandırmalarında derin bir rol oynamıştır.

Efsane ya da mitolojik anlatılarla insanlar, varoluşlarına anlam katma çabasıyla kültürel birikimini ve mirasını geleceğe taşımaktadır. Geçmişten günümüze kuşaklar arası iletişimin bir ürünü olarak insanlığın ortak deneyimlerini, değerlerini ve inanışlarını iletmek için kullanılan anlatılarla kültürel hafızanın devamlılığı sağlanmaktadır. Bu bakış açısıyla, Anadolu'da Neolitik dönemden günümüze uzanan bir çizgide canlıların en önemli besin kaynağı haline gelen buğday, sayısız anlatıya konu olmaktadır.

Hz. Âdem ile Hz. Havva'nın yasak meyveyi yiyip cennetten uzaklaştırılması ve birbirlerinden ayrı uzun süre dünyada sürgün hayatı yaşamalarının ardından affedilmeleriyle ilgili olan anlatılarda, cennetten uzaklaştırılmalarına neden olan yasak ağacın buğday olduğu ileri sürülmektedir (Kahraman, 2013: 199). Bununla birlikte Hz. Cebrail'in cennetten bir avuç buğday getirip Hz. Âdem'e buğdayın nasıl ekileceğini öğretmesiyle birlikte buğdayın yeryüzündeki serüveninin başladığına inanılmaktadır (Altıer, 2022: 36).

Yazıyı ilk kullanan Sümerlerden kalan belgelerden tespit edilen Dumuzi ve Enkimdu mitosunda buğdayın izine rastlanmaktadır. Anlatıya göre İştâr kendine eş seçmek üzeredir ve eş adayları çoban-tanrı Dumuzi ile çiftçi-tanrı Enkimdu'dur. Enkimdu'nun yarıştan çekilmesi için diğer aday olan Dumuzi onu çeşitli hediyelerle ikna etmeye çalışmaktadır ve bu hediyeler arasında buğday da vardır (Hooke, 2020: 36-37).

Bir başka anlatıda ise toprak ana olarak bilinen ve buğday tanrıçası olarak da kabul edilen tanrıça Demeter, kızı Persephone'nin yer altına kaçırıldığı gün kızını bulmak için yeryüzüne iner. Tanrıçanın Eleusis'te kaldığı zaman zarfında Kral Keleos ve Kraliçe

Metaneira onun tanrıça olduğunu bilmeden onu iyi ağırlarlar. Demeter, Triptolemos'un anne ve babasından gördüğü iyiliklerden ötürü ona bazı yetenekler kazandırır. Demeter, Triptolemos'a buğday ekimini öğretir. Buna göre Tanrıça, Triptolemos'a kanatlı dragonların çektiği bir araba verir ve bu arabayla yeryüzünü baştan aşağıya dolaşarak buğday ekmesini söyler (Hanar, 2010: 4-11).

Geç Hitit Beylikleri döneminden kalma Konya'nın Halkapınar ilçesinde yer alan ve tarihte tarım üzerine yapılan dünyanın tek kaya anıtı olarak bilinen ünlü İvriz kabartmasında, Luvî tanrılarında birisi olan fırtına tanrısı Tarhunt, bereket simgesi olarak elinde bir demet buğday ve bir salkım üzüm tutmakta; adeta tarihten günümüze tahıl ambarı olan Konya ovasının bereketli topraklarının savunuculuğunu yapmaktadır (Bahar, 2019). Bununla birlikte Hitit medeniyetine ait kalıntılarda bulunan çivi yazılı tabletlerde yemek ve mutfak ile ilgili önemli sayıda bilgiye ulaşılmış ve bunlar içerisinde yüz seksenden fazla ekmek ve unlu mamulün yapıldığı belirlenmiştir (Keskin, Dağ, & Dönmez, 2020: 284). Hititçenin 3400 yıl sonra yeniden çözülmesiyle çivi yazılı tabletlerde o zamana kadar bilinen Sümercede ekmek anlamına gelen “*NİNDA*” kelimesinin yer aldığı “*NİNDA-an azzasteni Wâtar-a ekutten*” cümlesi “*Şimdi sen ekmek yiyeceksin ve sonra su içeceksin*” şeklinde çözümlenmiştir (Uhri, 2021: 61-62).

Yukarıda zikredilen anlatılarda görüldüğü üzere buğday bolluk ve bereketin sembolü olarak görülmüş ve ilahi bir kudret atfedilmiştir. Tanrı, yüce yaratıcılığıyla ölümlülere buğday vermiş, yetiştirmesini öğreterek buğdayın yeryüzünde yaygınlaşmasını sağlamış ve insanların temel besini haline getirmiştir. Bu temel besin coğrafyanın, kültürün ve iklim şartlarının şekillendirdiği beslenme zincirinde farklı ürünlerle birleşerek insan hayatına doğrudan etki etmiştir. Bolluğun ve bereketin sembolü rolüyle törensel tüketimin başında yer alan buğday, acı günde de iyi günde de insanlara aş olmuş, doğal döngü içerisinde ritüellistik özelliğini hep korumuştur. Bu aşların içinde hazırlanışından

tüketilişine insanları bir araya getiren, insan emeği ve kültürel birikiminin en önemli temsilcilerinden biri olan keşkeğin önemli bir yeri bulunmaktadır.

4.2. Paylaşılamayan Lezzet: Keşkek

Keşkek tüm etnik ve dini kimliklerin üzerinde bir konumda, buğdayın ilk evcilleştirildiği bölge olan Türkiye, İran, Irak, Kafkasya, Suriye ve Mısır'ı da içine alan Yakın Doğu'ya ait, ama kimsenin tamamıyla sahiplenemeyeceği kadar karmaşık bir arka plana sahiptir. Keşkek, buğday ve et gibi temel iki malzemeden hazırlanmakla birlikte “*karmaşık*” olarak adlandırılan bir yiyecektir. Karmaşıklığı, bölgeden bölgeye içine eklenen farklı yiyeceklerin oluşu ve çok geniş bir coğrafyada farklı anlamlara gelen isimlendirmelerle anılıyor olmasından kaynaklanmaktadır (Sarı , 2011, 185).

Ülkelerin sınırları devletler tarafından siyasi kararlarla belirlenebilir, fakat kültürel sınırların belirlenmesinde tarih ve coğrafyanın etkisi büyüktür. Siyasi sınırlarda meydana gelen değişiklikler kültürel coğrafyada aynı hızda tezahür etmeyebilir. Farklı devlet yapıları ya da dillerin konuşulmaya başlanması, o bölgenin kültürel özelliklerini tamamıyla değiştirmez. İbn-i Haldun'un tarihi olayların bir yandan süreklilik gösterdiği, her siyasi oluşumun, var olduğu dönemden önceki var olan adetleri sürdürdüğü, yeni unsurların eski unsurlarla kaynaştığı ve eskilerin unutulduğuna dair sözleri konuyu daha anlaşılır hale getirecektir. İbn-i Haldun'a göre bu kaynaşma sürecinde bazı farklılıklar da ortaya çıkabilmektedir. İnsanların çocuk ve yetişkinlik zamanlarında görülen “hal” ve “tavır” değişiklikleri, toplumların hayatlarında da mevcuttur (Haldun, 1990:411-425). Haldun'un bu tespitleri yemek kültürünün gelişimini anlamak açısından bir yol göstericidir. Zira günümüzdeki Türkiye, Kafkasya, İran, Irak, Suriye ve Mısır gibi ülkelerinin içinde yer aldığı Yakın Doğu'daki kültür çevresi, birbirinden ayrı düşünülemeyecek kadar girift bir yapıda iç içe geçmiştir ve kültürlerin devam ederken dönüşen bir birleşimini ortaya koymaktadır. Bu bir bakıma büyük bir “karışım” ve

toplumlar gibi bu toplumların önemli bir yemeği olan keşkeğin karmaşık yapısını da izah etmektedir.

4.2.1. Kelime Kökeni Açısından Keşkek

Keşk ya da *kaşk*, yazılı olarak kelimenin bilinen en eski kayıtlarının rastlandığı Farsça kaynaklarda “*arpa karışımı, arpa çorbası*” anlamında kullanılmıştır. Türk Dil Kurumu Türkçe Sözlüğünde “*İyice dövülmüş buğdayın etle birlikte uzun süre kaynatılmasıyla yapılan bir yemek*” şeklinde ifade edilen “*keşkek*” ilk defa 1503 tarihli Şam yazmasında Farsçadan, *herise* anlamına gelen *kaşkak* kelimesi ile karşılık bulmuştur. Geleneksel Türk kültüründeki *kuruta* denk gelen ve sütün kestirilmesiyle ortaya çıkan ve kurutularak kışın yemeklere taban olarak kullanılan kurutulmuş yoğurt olan *keşk*, Ortadoğu’da oldukça yaygın bir kullanıma sahiptir (Aubaile-Sallenave, 2003: 102-103). Amin Maalouf “*Tanios Kayası*” isimli romanında şöyle der:

“Keşk sözcüğü kesinlikle bir takma ad değildi; yoğurt ve buğdaydan ekşi ve koyu bir çorbayı belirtiyordu. Bugün de hâlâ rastlanan en eski mutfak kültürü eserlerindendi. Kfaryabda da yüz yıl önce, bin yıl önce, yedi bin yıl önce nasıl pişiriliyorsa bugün de öyle pişirilmektedir. Keşiş İlyas, Dağlılar Tarihçesi’nde yerel âdetlerden söz ederken bundan çok sık bahseder. Hafifçe ufalanan buğdayın, birkaç gün boyunca büyük toprak Çömler içinde “sütü emmesi” gerektiğini ayrıntılarıyla anlattı. “Böylece yeşil keşk denilen hamur elde edilir. Çocukların bayıldığı bir hamurdur bu. Hamuru sekilere, tabaklanmış koyun postunun üzerine, kurusun diye sererler; sonra da kadınlar elleriyle toplayıp ovalayarak ufalar ve elekten geçirerek elde ettikleri beyaz tozu çuvallara doldurup kış boyu kullanırlar.” Sonra da çorba yapmak için, kaynar suya dolu dolu birkaç kepçe atmak yeterli olur.” (Maalouf, 1995: 59).

Maalouf'un da kitabında bahsettiği “*keşk*”, böylesine az içerikli ama zengin bir yemek nesnesi olarak tüm Ortadoğu coğrafyasında kültürel açıdan birbirinden farklı toplumlarda derin etkiler bırakmıştır.

“*Keşk*” sözcüğüne *-ek* küçültme eki eklenerek türetilmiş olan *keşkek*, İran, Irak, Suriye, Mısır, Kafkasya ve Türkiye’de geniş bir kültürel coğrafyada, başta Arapça *herise* olmak üzere *keşika*, *harse*, *hrisi*, *aşur*, *kamhi* ve *haşıl* gibi farklı isimlerle yayılım göstermiştir (Belli & Belli, 2014: 659-662).

Buğdayın ilk evcilleştirildiği ve tüketildiği topraklar olan Yakın Doğu bölgesinde keşkek adına birçok farklı medeniyet katkı vermiş olmalıdır. Zira tarihi açıdan bu kadar uzun bir süreç içerisinde tüketilen bir yemeğin adının birdenbire çıkmış olması beklenemez. Bu noktada *keşk* kelimesini daha iyi anlayabilmek adına tarihte daha geriye gitmek faydalı olacaktır. Mezopotamya medeniyetlerinden olan Sümer ve Akadlara ait dillerde arpa “*še*”, süt sözcüğünün ise “*ga*” ile karşılandığı görülmektedir. Arpa ve sütün bir araya gelmesiyle kelime “*ga-še*” şeklinde gruplanarak Sümercedeki “*ga-še-a*” kelimesinin kökenini oluşturmaktadır. Dilbilimsel olarak bakıldığında *kaşk* ya da *kişk* gibi kelimelerin Mezopotamya kültürlerine kadar giden “*gaş/kaş/kişk/keşk*” kelimeleriyle ilişkilendirilebileceği görülmektedir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ve Mezopotamya gibi coğrafyalarda ve özellikle Göbeklitepe’de yapılan etnoarkeolojik araştırmaların sonucunda ulaşılan arkeometrik bulgulara bakıldığında on iki bin yıl öncesine kadar çeşitli şöenlerde buğday ve et birleşiminden müteşekkil keşkeğin atası sayılabilecek bir yemeğin sıklıkla tüketildiği ortaya konulmuştur (Uhri, 2022: 69-78).

Arapça karşılığı olan *herise* kelimesi tarihin çok eski dönemlerinden bu yana özellikle Arap coğrafyasında bilinmekte ve kullanılmaktadır. Selçuklu ve Osmanlı kaynaklarında ise aynı içerikli yemek olarak hem *herise* hem *keşkek* kelimesi yaygın olarak

kullanılmıştır. Dolayısıyla metnin geri kalan kısmında keşkek ya da herise aynı içerikli yemek olarak anlam farklılığı olmaksızın birbirinin yerine kullanılmaktadır.

4.2.2. Damaktan Dimağa Keşkek: Lezzetli Bir Tarih

Keşkek, bulunduğumuz coğrafyada toplumsal hafızada önemli yer tutan bir yemektir. Toplumsal hafıza, bir toplumun geçmişteki deneyimlerini, kültürel değerlerini ve kolektif anılarını aktaran ve koruyan bir hafıza mekanizmasıdır. Keşkek de toplumların hafızasında birçok anlam ve sembolizm ile yer alır. Geniş bir coğrafyada bu kadar farklılık göstermesinin temel nedeni, yemeğe atfedilen kutsallık, coğrafi olarak ortaya çıkan ürün çeşitliliği ve beslenme alışkanlıklarından ileri gelmektedir. Bununla birlikte değişmeyen tek şey, buğday ve etin birleşimidir. İnsanların temel besin maddelerinden olan buğdayın yaşamsal ve simgesel anlamının yanında, tarihin her döneminde bir statü göstergesi olarak kırmızı etle pişirilmesi, keşkeğin adeta kutsal bir yemek olarak kabul görmesini sağlamıştır (Kadıoğlu Çevik, 2012: 183). Adeta sınırlı ve değerli olan et nispeten daha fazla bulunabilen buğday ile karıştırılarak et tadı verilmekte ve iki kutsal kabul edilen yiyecek birleştirilerek az olan çok edilmektedir.

Konya'da yer alan Çatalhöyük'te MÖ 7000'lere tarihlenen içi karbonlaşmış buğday dolu yemek pişirmek için kullanılan ve boğa boynuzu şeklindeki tutamakları olan minyatür çömler, buğdayın ve etin birlikte pişirilmesine örnek olan neolitik dönem arkeolojik kanıtları arasında bulunmaktadır. Çatalhöyük kazılarında ortaya çıkarılan çömlerde et ile buğdayın birlikte pişirildiği, günümüzdeki keşkek formunda lapa şeklinde özel gün yemeği olarak tüketildiği etnoarkeolojik bulgular olarak gün yüzüne çıkarılmıştır (Özdöl Kutlu, 2018, 13-14). İçlerinde buğday yer alan ve dışları boğa sembolleriyle bezenmiş çömler içeriğine, ritüelistik değerine ve işlevine işaret eden önemli kanıtlar olarak yer almaktadır. Anadolu coğrafyasında buğdayın geçmişinin bilinenin aksine çok daha eskiye dayandığını kanıtlayan et ile buğdayın çömlerde pişirildiğine dair Göbeklitepe ve

Çatalhöyük'te çıkan kalıntılar, aynı zamanda keşkeğin tarihine de ışık tutabilecek mahiyette önem arz etmektedir.

MÖ I. yüzyılda Van Gölü merkezli olarak dönemin önemli güçlerinden olan Urartuluların, araştırmalar neticesinde elde edilen bulgulara göre evcilleştirilmiş buğdayı yaygın olarak depolayarak kullandığı, et ve buğdayı depolamak için de genişçe küpler kullandığı tespit edilmiştir (Gökçe, 2016: 2658). Günümüzde Van Gölü civarında, özellikle Bitlis'te Urartu çömleklerine benzeyen topraktan yapılan kaplarda yerel olarak *herise* adıyla anılan, buğday ve et birleşiminden hazırlanan keşkek halen yapılmaktadır (Belli & Belli, 2014: 658-660). Aynı coğrafyada yaşam sürdüren Ermenilerin MS II. yüzyıl civarından kalma destanları olan “*Sasna Dzier*”de de herisenin Ermenilerin çok önem verdiği bir yemek olduğu ve insanlar arasında eşitliğin simgesi olarak görüldüğünden bahsedilmektedir (Goshgarian, 2015: 67).

Erken dönem İslam dini kayıtlarına göre Hz. Peygamber dönemi Arap Yarımadasında herise bilinmekte olup Dimeşkî tarafından etli un çorbası olarak tanımlanmıştır. Sahabeden Es'ad b. Zürâre'nin bazı gecelerde Hz. Peygamber'e *herise* hazırladığı rivayet edilmiştir (Demir Akgün, 2007: 17-18). Ayrıca Emevî ve Fatımî Devletleri başta olmak üzere İslam devletlerinin mutfağında önemli bir yemek olarak tüketildiği bilinmektedir (Şahin, 2008: 46). Arap coğrafyasında X. yüzyılda hüküm süren Fatımîler devrinde hem evlerde hem de Devletin kendi memurlarına sunduğu yemekler arasında yer alan “*keşkiyye*”, isim ve yapılış tarzı açısından bilinen herise ya da keşkeğe oldukça benzemektedir. Tarife göre buğday ya da arpa kabuğundan ayrılincaya kadar ufaltılır, üzerine süt dökülerek pişirilir. Bazen de yemek etle pişirilerek hazırlanır (Bakır, 2000: 147).

Türk toplulukları, kaynaklarda ifade edildiği üzere tarihin en erken dönemlerinden itibaren buğday yetiştirmiş ve buğdaydan yemekler tüketmiştir. Nevin Halıcı'nın “*Orta*

Asya ve Göç Yolu Dönemi Mutfağı” kitabında aktardığına göre X. yüzyılda Abbasi Halifesi Muktedir’in elçilerinden biri olan İbn Fadlan’ın Türk illerine doğru yaptığı seyahatlerini yazdığı “*el-Rihle*” isimli seyahatnamesinde, Karahanlıların başkenti Ordukent’e vardığında buğday ve arpa yiyerek ülkeyi bir ayda geçtiklerini; Karluk denilen kabileye vardıklarında ise onların sadece buğday ve av hayvanı yediklerini belirtmiştir (Halıcı, 2022: 28-29). Fadlan’ın Seyahatnamesinde zikrettiği “*Arpalı Teke/Erkek Keçibaşı*” yemeğinin bir teke başı, arpa ya da buğdaydan elde edilen dövme (aşurelik buğday), su ve iç yağından müteşekkil reçeteyle günümüzdeki keşkeği andıran bir yöntemle pişirildiği ve tüketildiği vurgulanmaktadır. Ayrıca aynı eserinde belirttiği “*Awzuri*” isimli yemek de hazırlanış itibarıyla keşkeği andırmaktadır. Fadlan’ın tarifine göre önce buğdaylar akşamdan su ile ıslatılır. Bu şekilde sabaha kadar bekler. Ardından buğdaylar yumuşayıncaya kadar pişirilir. Başka bir kapta soğanlar kavrulur ve soğuyunca buğdaylara ilave edilerek koyulaşıncaya kadar pişirilir. Et ayrı bir kapta ateşe konur, suyunu çekip kavruluncaya kadar pişirilir. Tabağa alınan buğdayın üstüne et eklenerek servis edilir (Halıcı, 2022: 78-90). Bahse konu tariflerden de görüleceği üzere bu yemeklerin keşkek türevi yemekler olduğu, Türklerin Orta Asya’dan Anadolu’ya buğday tüketme alışkanlıklarıyla geldiği ve keşkek ve türevi yemekleri bildikleri anlaşılmaktadır.

Kaynaklarda ifade edildiğine göre Selçuklular döneminde keşkek “*herise*” adıyla yaygın bir şekilde tüketilmiştir. Selçuklu başkenti Konya’da herise yapıp satan kişiye “*Herras*”, herise satılan dükkâna da “*Dükkan-ı Herras*” denildiği bildirilmektedir (Erdoğan, 2010: 71). XI. yüzyılın sonlarına doğru Sultan Melik Danişmend’in gelini Gülnuş Banu’nun düğün ziyafetinde Melik’in 31.000 kişilik ordusunu doyurduğu ve yemekler arasında keşkeğin de yer aldığı belirtilmektedir (Işın, 2020: 27). Mevlevi mutfağında buğday ve gerdan etinin birlikte pişirilip dövülmesiyle hazırlanan herise, tekke mutfağının sembollerinden biri haline gelmiştir (Atağ, et al., 2022: 33). Hz. Mevlana, pişirilip

dövülmesi neticesinde birbiri içinde eriyen et ve buğdayı Allah aşkıyla pişen, benliğini bırakarak birbirinden hiçbir farkı kalmayan ve tek vücut gibi görünen sufilere benzeterek “*Herkes heriseye dönmüştür. Hiçbiri öbüründen farklı değildir, ama bu birliği de birlikte gark olmayan bilmez de, fark etmez de...*” şeklinde yorumlamıştır (Ünver, 1982: 6; Cunbur, 1982: 76).

Anadolu’nun fethi sürecinde geçen olayları anlatan ve XIII. yüzyılda kaleme alınan Dânişmendnâme, dönem Müslümanların yeme içme alışkanlıklarını tasvir etmiştir. Bu tasvirlerden birinde Müslümanların düğün ziyafetlerinden bahsedilmiş; “*Dağı issi otlu tāvuk şorvaları (Yine biberli tavuk çorbaları) Dağı keşgekile hārîseleri (Yine keşkek ile heriseler)*” beyitleriyle keşkeğin halk tarafından tüketildiği aktarmıştır (Tezcan, 2015: 12).

Osmanlı Devletinin ilk dönemlerinde Anadolu’da yaşayan ve II. Murad döneminde Bursa ve Rumeli şehirlerini dolaşan Kaygusuz Abdal’ın Sımâtiyelerinde 1400’lü yıllarda halkın yediği yemekler sıklıkla konu edilmiş, bu yemekler arasında “*Çomak ile ezilmiş keşkek*”, “*Yağlı keşkek*” ve “*Herise*” birlikte zikredilerek halkın ve dergâhta sufilerin yoğun tükettiği yemekler arasında gösterilmiştir (Gündüzöz, 2017: 23). II. Mehmet tarafından 1470 yılında yaptırılan Amasya II. Bayezid Camii Külliyesindeki imareti XVI. yüzyılın başlarında ziyaret eden divan şairi Latifi, gelenlere ikram edilen yemekler arasında “*Şam usulü keşkek*” olduğunu yazmıştır (Işın, 2020: 108-109).

Arapça yazılı kaynaklarında herisenin ilk geçtiği kaynaklardan biri olan el-Bağdadi’nin “*Kitâbü’t Tabih*”i kabul edilebilir. Türk nüfuzunun yoğun bir şekilde bulunduğu Abbasiler döneminde 1239 yılında Bağdat saray mutfağını kaleme alan el-Bağdadi’nin kitabında heriseye “*Herâis, Tennûriyyâ (Etili, Dövülmüş Buğdaylı Yemekler) ve Benzer Şekilde Yapılan Başka Yemekler*” bahsinde yer verilmiştir. Tarife göre yağlı et ve buğday tandır ateşinde çömlek içinde akşamın başlangıcından gecenin ilk çeyreğine kadar

karıştırılarak pişirilir. Sonra üzerine ilave tavuk eti ve tarçın eklenerek gece yarısına kadar ateşte bırakılır. Koyu kıvama gelince üzerine kaynar su eklenerek iyice dövülür ve ateş üzerinde seher vaktine kadar dinlenmeye bırakılır. Seher vaktinde yeniden dövülerek ateşten indirilir. Taze kuyrukyacağı başka bir yerde eritilir ve çöMLEKten çıkan herisenin üstüne eklenir (el-Kerim, 2009: 107). Bununla birlikte XV. yüzyılda Fatih dönemi Osmanlı hekimlerinden olan Muhammed bin Mahmud Şirvani'nin, XIII. yüzyılda el-Bağdadi'nin Abbasiler dönemi mutfağı hakkında Arapça yazdığı "Kitâbü't-Tabih" kitabını Osmanlı Türkçesine tercüme ettiği ve üzerine 80 civarında saray mutfağından tarifi ekleyerek yeniden kaleme aldığı yemek kitabında keşkekten "herise" olarak bahsetmekte, "*bedeni güçlendiren, cinsel gücü artıran, akciğere, göğse, sinirlere çok faydalı olan, yüzü güzelleştiren, yiğitlere ve sahih mizaçlılara son derece uygun olan tandırda pişen bir yemek*" olduğunu yazmakta ve "*Herisenin iyisi tandırda pişendir. Ocakta pişirilenden daha lezzetli olur.*" şeklinde tarife ekleme yapmaktadır (Argunşah & Çakır, 2018: 91).

XIV. ve XV. yüzyıl Osmanlı Türkçesi yazma eserlerinde hangi yiyeceklerin hangi hastalıklara iyi geldiğine dair yapılan bir araştırmada keşkekten "herise aşısı" olarak bahsedilmekte ve keşkeğin cinsel gücü artırdığı, fakat sıcak günde yenirse sindiriminin zor olacağı ve zayıf midelere ağır gelebileceği vurgulanmaktadır (Yıldırım, 2008: 159-160).

Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Bâyezid ve Cihangir için 1539 yılında yapılan ve on üç gün süren sünnet düğünü hazırlıkları kapsamında yeme-içme, sofrası ve mutfak gereçleri için tutulan ve aslı Berlin Devlet Kütüphanesinde muhafaza edilen yazma içerisindeki yemekler arasında "*pirinç herisesi*" de yer almıştır. Alışılmış keşkek tarifinden farklı olarak pirinç ve süt ile hazırlanan bu keşekte tavuk eti kullanılmıştır (Kut, 2008: 97).

Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi tarafından 1715 senesinde yazılan ve Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabı olarak kayıtlara geçen “*Ağdiye Risalesi*”nin günümüze ulaşan nüshaları temel alınarak Prof. Dr. Süheyl Ünver tarafından kaleme alınan “*Tarihte 50 Türk Yemeği*” kitabında ise keşkek şu şekilde tarif edilmektedir:

“*Herîse: Meşhurdur. Ekseriya mevlevihanelerde Ramazanı şerifte pişirirler. Kabuğu çıkmış keşkeklik buğdayı bir gece mukaddem suda ısladup badehu bol su ile kaynadup gereği gibi yumuşak olduktan sonra kevgirden süzüp miktarı kifaye tuz ve kemiği çıkup yumuşak pişmiş etten miktarı kifaye koyup kepçe yahut tokmak ile döğüp tekrar mezkûr etin suyundan katarak itidal üzre kıvama gelince tabh olduktan sonra sahandaki koyup üzerine somak ve kimyon eküp tenavül buyuralar. Gayetülgaye lâtif ve istimali hafif ve ziyade mukavvi olduğunda şüphe olunmıya.*” (Ünver, 1948: 27)

Osmanlı döneminde basılan ilk yemek kitabı olan ve 1844 yılında Mehmed Kâmil tarafından kaleme alınan “*Melceü’-t-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*” kitabında da keşkek tarifi şu şekilde verilmektedir:

“*Herîse (Keşkek): Tarîk-i tabhı: Kabuğu çıkmış keşkeklik buğday ı yirmi dört saat suda terk ettikten sonra ziyadece su ile kaynatıp gereği gibi çatlayıp yumşadıka kevgir den süzeler. Badehu tencereye koyup ve kemiklerinden çıkmış gereği gibi pişmiş lahm-i bakar veya ganem pareleri ve bir miktar tuz ilave edip büyük kepçe ile veyahut ağaç havan eli veya keşkek tokmağı yla döğüp iyice halloldukta tencereyi ateşe koyup et suyuyla kararına gelince tabh olundukta sahanlara ba‘de‘t-tevzi‘ üzerine bir miktar rûgan-ı sâde gezdirip ve kimyon veya sumak ekilip tenâvül buyrula. Mukavvi taamdır derler.*” (Kâmil, 2015: 115)

1880 yılında İstanbul’da taş baskı olarak yayınlanan, yazarı bilinmediği için anonim bir yemek kitabı olan ve Özge Samancı tarafından sadeleştirilerek hazırlanan “*Yeni Yemek Kitabı*”nda ve 1883 yılında Beyazıt’ta Kırâathane-i Osmanî müdürü Sarafim tarafından

Mahmut Bey Matbaası'nda bastırılan Ayşe Fahriye Hanım'ın “*Ev Kadını*” kitabında “Türlü Türlü Ekşi ve Tuzlular” kısmında keşkek tarifi yer almaktadır.

Cumhuriyet dönemi mutfak araştırmaları ve kitaplarında da sıklıkla bahsi geçen keşkek, yöresel farklılıklarla birlikte birçok yemek kitabında yer almaktadır. Yıllar içerisinde ekonomik ya da sosyo-kültürel değişimler neticesinde yok olmayla yüz yüze kalan keşkek, 2011 yılında “Tören Keşkeği Geleneği” adı altında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne alınmış ve keşkek geleneğinin yaşatılması noktasında farkındalık oluşmasına katkı sağlanmıştır.

Keşkek yapımı, geleneksel olarak topluluk faaliyeti şeklinde gerçekleştirilir. Bir araya gelen insanlar, keşkek hazırlığı için birlikte çalışır ve bu süreçte sosyal bağların güçlenmesi beklenir. Bu paylaşımlı etkinlik, geçmişten günümüze uzanan bir geleneği sürdürme ve toplumsal dayanışmayı pekiştirme amacını taşır. Keşkek yapımı sırasında bir araya gelen insanlar, miraslarını korumak ve gelecek nesillere aktarmak için ortak bir çaba sarf ederler. Bu nedenle, keşkek yapımı ve paylaşımı, toplumsal hafızanın canlı bir ifadesi haline gelir.

Keşkek yapımı, geçmişte yaşam döngüsünün bir parçası olan ekim, hasat, hazırlık, pişirme ve yeme döngüsünün içerisinde rutin bir süreci temsil ederken, zamanı kısıtlı olan modern insan için oldukça zahmetli ve uzun zaman alan bir faaliyet olarak görülmektedir. İlk olarak, özel seçilmiş kılçıklı beyaz buğday ıslatılarak nemlendirilir ve kurutulduktan sonra dibekte ya da değirmenlerde dövülerek kabuklarından ayrılması sağlanır. Geçmişte buğday, sokaklarda bulunan müşterek dibeklerde tahta tokmaklarla dövülmekte, kabuk ve buğday elekler yardımıyla hava savrularak birbirinden ayrıştırılmaktayken günümüzde ise daha çok makine gücünden faydalanılmaktadır. Hazırlanan keşkeklik buğday yöresine göre değişmekle birlikte temel olarak bir gece öncesinden suya konular ve yedi-sekiz saat şişmesi sağlanır, ardından kırmızı et ya da kümes hayvanlarından hangisi tercih edilirse

kemikli et ile birlikte pişmeye bırakılır. Buğdayla pişen et kemiklerinden ayrılma noktasına geldiğinde içindeki kemikler alınır. Tahta bir kepçeyle et ve buğday iyice özdeşleşene kadar dövülür. Keşkek iyice macun kıvamına geldikten sonra yöresine göre üzerine tereyağı gezdirilerek tabaklarda servis edilir (Aydoğdu Atasoy, 2019: 140-143).

4.2.3. Keşkeknâme: Türkiye'nin Keşkek Atlası

Keşkek, pişirilmesi ve etrafında gelişen gelenekleriyle zengin bir kültürel mirası temsil eden önemli bir yemektir. Keşkek, aynı zamanda Anadolu'da yüzyıllardır iç içe yaşayan farklı milletlerin kültüründe derin köklere sahip bir yemek olduğu için geçmişle bağlantıları da temsil eder. Uzun bir hazırlık süreci ve geleneksel yöntemlerle yapılması, geçmişteki nesillerin bilgeliklerini, pratiklerini ve becerilerini günümüze taşıdığını gösterir.

Çin sınırlarından Viyana kapılarına kadar dayanan çok geniş bir kültürel coğrafyada farklı isimlerle varlık gösteren keşkeğin günümüz Türkiye sınırlarında kalan hikâyesine bu bölümde odaklanılacaktır. Anadolu'da "*Bir kazan keşkek vur da kutla.*" şeklinde söylenen söz, keşkeğin özel gün yemeği olduğu açıkça vurgulanmaktadır (Tokuz, 2021: 29). İnsanlık tarihi açısından çığır açan buğday ile etin birleşmesi ve ateş üzerinde pişmesi, beden kuvvetiyle dövülerek iyice iç içe geçerek bütünleşmesi, üzerine eklenen baharat ve yağlarla lezzet katılmasıyla yöreden yöreye çeşitlenen keşkek, insanlığın ortak kültürel mirasının önemli bir parçasıdır. Bu çeşitlilik, keşkek geleneğinin geçmişten günümüze farklı kültürel topluluklarda nasıl yaşadığını ve etkileşime geçerek nasıl çeşitlendiğini göstermesi bakımından önemlidir. Zira keşkek sadece bir yemek olmanın ötesinde, toplumlar arasında bir paylaşım işlevi görerek kültürel bir sembol haline gelmektedir. Düğünlerde, bayramlarda, acılı ya da mutlu günlerde insanları gönüllü olarak bir araya getirerek hazırlanmasından tüketilmesine kolektif bir çabanın ürünü olarak olan keşkek, iletişimi ve yardımlaşmayı diri tutarak toplumsal dinamiklere katkı sağlamaktadır.

Tablo 1 – Keşkeğin Yöresel İsimleri

Yöresel İsim	Şehir
Ayrılan keşkek	Tunceli
Aşur	Hatay
Çideme	Malatya
Den Pilavı	Erzincan
Döğme Pilavı	Elazığ
Dört Köşe (Yahni+Keşkek)	Mersin
Dövme Pilavı	Adana, Isparta, Gaziantep, Osmaniye
Etlı Aşüre	Antalya
Etlı döğme aşı (Keşkek)	Kilis
Fırın Aşı	Ankara
Gendeme (Keşkek)	Ordu
Gendime	Nevşehir
Gendime Pilavı	Bayburt, Erzincan, Gümüşhane
Gendirme/Gendime	Nevşehir
Göce Aşı	Eskişehir
Halise	Ağrı, Bitlis
Harse	Bitlis
Haşıl	Ardahan, Kars
Hayır (Kamhi) Çorbası	Adana
Helise	Bitlis, Çorum, Kahramanmaraş, Van
Helise / Helse	İğdır
Herise	Tekirdağ
Keşkaf (Herise)	Konya
Herise/Hrisi	Hatay
Herse	Konya, Bayburt, Muş, Rize, Gümüşhane, Aksaray, Diyarbakır
Hıntıye (Dövme Çorbası)	Siirt
Hıntıye (Kışke)	Mardin
Hırısı	Adana, Mersin, Hatay
Kel Keşkek	Kilis
Kemmunlu Keşkek Aşı	Kilis
Keşkef	Kırşehir
Keşkek	Adana, Afyonkarahisar, Amasya, Ankara, Antalya, Artvin, Aydın, Balıkesir, Bartın, Bilecik, Bingöl, Bitlis, Bolu, Burdur, Bursa, Çanakkale, Çankırı, Çorum, Denizli, Diyarbakır, Düzce, Edirne, Elazığ, Erzincan, Erzurum, Eskişehir, Giresun, Hakkari, Hatay, Isparta, İstanbul, İzmir, Karabük, Karaman, Kastamonu, Kırıkkale, Kırklareli, Kocaeli, Kütahya, Manisa, Mersin, Muğla, Muş, Niğde, Sakarya, Samsun, Sinop, Sivas, Şanlıurfa, Şırnak, Tekirdağ, Tokat, Trabzon, Tunceli, Uşak, Zonguldak
Keşkek Aşı	Kayseri
Keşkek Çorbası	Ankara
Keşkek Yemeği	Ağrı
Korkuta / Kurkuta	Çanakkale
Mehir (Ayrılan) Çorbası	Batman
Sabahaşı	Ardahan
Serbidev	Şırnak
Sütlü Keşkek (Çorbası)	Karabük, Çanakkale, Sakarya
Yarma Aşı Yemeği	Yozgat
Yarmalı Etlı Çekme (Keşkek)	Kars

Alan araştırmaları, literatür taramaları ve yerel kaynaklardan elde edilen bilgiler ışığında Adıyaman ve Yalova haricindeki yetmiş dokuz şehirde keşkek, tören, bayram, Ramazan ayı, 15 Ağustos Meryem Ana Yortusu, mevlit, düğün, hayır, cenaze, özel günler, koyun kırkım zamanı, hatırlı misafirlere ikram ve günlük tüketim gibi sebeplerle ana malzemesi buğday olmakla birlikte coğrafi, ekonomik ve mutfak alışkanlıklarının şekillendirdiği yan malzemelerle hazırlanmakta ve tüketilmektedir. Bu noktada, araştırmalar neticesinde keşkeğin *herise, herse, harse, hrısı, aşur, gendime, döğme, haşıl, kamhi, fırın aşı, göce aşı, huntiye* ve *keşkef* gibi kırk iki farklı şekilde isimlendirildiği tespit edilmiştir (Sarışık & Özbay, 2019; Çelik, Kaya, & Sandıkçı, 2021; Çekiç & Özkan, 2022).

Türkiye'nin bazı bölgelerinde hazırlanan ve tüketilen keşkekler özel öneme sahiptir. Bu bağlamda *Adapazarı Dartılı Keşkek, Aydın Dedebağ Keşkeği/Karacasu Keşkeği, Konya-Akşehir Hersesi, Amasya Keşkeği, Merzifon Keşkeği, Çorum-İskilip Ramazan Keşkeği* ve *Samsun-Çarşamba Keşkeği* coğrafi işaret ile koruma altına alınarak hazırlanmasından pişirilmesine ve tüketilmesine kadar bulunduğu yöresine özgü bir şekilde gelişerek gelenek oluşturmuştur.

Keşkek, hazırlandığı coğrafi bölge ve ürün çeşitliliğinden etkilenmekte ve yöresel özelliklere göre hazırlanmaktadır. Yörede bulunan hayvan çeşitliliği ve damak alışkanlıkları bu hazırlık aşamasını doğrudan etkilemektedir. Örnek vermek gerekirse, kırsalda özellikle küçükbaş hayvancılık yaygınsa keşekte de koyun, keçi ya da kuzu eti kullanılmakta; büyükbaş hayvanın yaygın olduğu yerlerde ise dana ve düve gibi büyükbaş hayvanların eti kullanılmaktadır. Kümes hayvancılığının yaygın olduğu yerlerde ise tavuk, horoz ya da hindi eti kullanılmaktadır. Isparta Yalvaç, Çorum İskilip, Nevşehir Ürgüp, Eskişehir Sivrihisar, Konya Akşehir ve Tunceli gibi illerde yapılan keşkeklerde kışlık hazırlıkları kapsamında yaz aylarında geleneksel usullerle güneş altında kurutulan etler ve kaburga kemikleri kullanılmakta; Kilis “*kel keşkek*”, Gümüşhane “*gendime*

pilavı”, Denizli ve Erzincan’da yapılan keşkeklerde de kıyma ya da kavurma kullanılmaktadır.

İçeriği bakımından farklılık arz eden bir takım keşkekler de Türkiye’nin farklı bölgelerinde gözlemlenmektedir. Bursa, Mersin ve Sinop’ta mısır yarmasından hazırlanan “*mısır keşkeği*”; Burdur, Çanakkale-Gökçeada, Karabük ve Sakarya’da süt ile pişirilen “*sütlü keşkek*”; buğday yerine bulgurun kullanıldığı, Kars ve Ardahan’da yoğurt ile tüketilen “*haşıl*”; bakla ve su ile hazırlanan Çanakkale’deki “*bakla keşkeği*”; bilinen keşkek tarifleriyle hazırlanan ama içine katılan yan malzemelerle farklılık arz eden Burdur’daki “*pekmezli keşkek*” ve Çankırı’daki “*mantarlı keşkek*” ile Elazığ ve Tunceli’de bilinen adıyla “*masuta*” yani “*ayranlı keşkek*” bu türde farklı ürünlerle hazırlanan keşkeklerle örnek olarak gösterilebilir. Bu örneklere ilave olarak Rize’deki hersenin eklenmesi elzemdir. Zira keşkek türleri arasında tatlı niyetine tüketilen tek örnek olarak Rize’deki “*herse*” gösterilebilir. Rize hersesi arpa, süt, şeker ya da pekmez ile hazırlanmakta ve düğünlerde tatlı niyetine ikram edilmektedir (Başaran, 2017, s. 143; Rize Halk Kültürü, 2024).

Farklı kültürlerin bir arada yaşadığı Sakarya, keşkek çeşitliliği açısından da çok katmanlı bir yapıya sahiptir. Tescilli olan tavuklu Adapazarı dartılı keşkeğe ilave olarak hindi etli keşkek, çulluk etli keşkek, keçi etli keşkek, ördek etli keşkek ve dana etli hayır keşkeği gibi altı farklı et ile hazırlanan ve tüketilen 11 farklı keşkek çeşidiyle bu noktadaki özel konumunu ortaya koymaktadır.

Birbirinden farklı isimlerle bilinen ve ana malzemesi buğday olmakla birlikte coğrafi, ekonomik ve mutfak alışkanlıklarının şekillendirdiği yan malzemelerle Anadolu’nun farklı bölgelerinde değişik tariflerle yapılıyor olsa da keşkek her zaman bir tören yemeği özelliğini korumaktadır. Türkiye’nin büyük çoğunluğunda düğünlerin ana yemeği olan keşkek birçok farklı yörede sözlü kültürde yer etmiştir. Sakarya’da “*Senin keşkeğini ne*

zaman yiyeceğiz?” sorusu gençlere ne zaman evlenip düğün yapacağına dair yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Düğünler haricinde sünnet merasimlerinde, cenazelerde, bayramlarda, hayır yemeklerinde, hasat şenliklerinde ve mevlitlerde imece usulüyle hazırlanan keşkek, toplumsal birlikteliği sağlayan önemli araçlardan biridir. Hazırlanmasından tüketilmesine topluluktaki bütün bireylerin katkısı gözlemlenen keşkek geleneğiyle, bireylerde buldukları topluma aidiyet duygusu pekişmektedir.

Keşkek, Çorum’un İskilip ilçesinde, Kastamonu Tosya’da ve Karabük’ün Safranbolu ilçesinde Ramazan ayının her iftarında geleneksel olarak tüketilmektedir. İftar hazırlıkları için sabahtan evlerde cabaların (toprak çömlek) içinde malzemeler hazırlanmakta, mahallelerde bulunan keşkek fırınlarında akşama kadar pişirilerek iftarda aile bireyleri ya da misafirlerle yenilmektedir. Ramazan Bayramının ilk gününde bayram namazından çıktıktan sonra Trabzon Şalpazarı köylerinde ve Sakarya’nın Hendek ilçesindeki Dikmen köyünde hayır olarak keşkek dağıtılmakta, dil, din, ırk, cinsiyet fark etmeksizin köye bayramlaşmaya gelenlere, yoldan geçenlere ve hatta evinden çıkamayan hasta-yaşlı komşulara keşkek ikram edilerek topluluğun bir parçası olduğu hissi verilmektedir. Bayramlarda bayramlaşmaya gelen misafirlere keşkek ikram etmek başta Sakarya olmak üzere Türkiye’nin pek çok noktasında halen yaşatılan yaygın bir gelenektir. Sakarya’nın Kaynarca ilçesinde Ramazan Bayramlarında her köye mahsus ayrı bayramlaşma günlerinde eve gelen tüm misafirlere dartılı keşkek ikram edilmesi günümüzde de yaşatılan önemli bir gelenektir. Sinop, Edirne ve Denizli’de Hıdrellez şölenleri sırasında keşkek geleneği yaşatılmakta ve kazanlarla kaynatılan keşkekler şölene katılan tüm topluluk üyeleriyle paylaşılmaktadır. Adana’da özellikle Arap Alevileri arasında yaygın olarak bilinen ve içerik bakımından keşkek ile birebir aynı olan “*Kamhi (Hayır çorbası)*” cenazelerin yedinci gününde hazırlanarak katılanlara ve ihtiyaç sahiplerine ikram edilmektedir (Ertit, 2022: 225). Antakya’da Arap Alevilerinde “*Hrisi*” dini bir özelliğe

haizdir ve Gadir Hum Bayramında yüzyıllardır pişirmeye devam etmektedir. Aynı şekilde Ermeniler tarafından Meryem Ana Yortusunda yedi kazan hrisi pişirmekte ve 15 Ağustos'a en yakın Pazar gününde bu ritüel şeklinde tüketilmektedir. Arap Hristiyanlar ise Samandağ yöresinde 24 Eylül'de kutlanan Azize Tekla Bayramında hrisi yapmaktadır (Mirzaoğlu & Bezgin, 2022: 515). Çanakkale Gökçeada'da yaşayan Hristiyan Rum topluluğu tarafından 15 Ağustos Meryem Ana Yortusunda “*korkuta/kurkuta*” hazırlanarak törene katılanlara ikram edilir. Ayrıca yine Gökçeada'da hayvanların kırkım zamanlarında içerisinde et olmayan ama keçi sütü ve yarma buğday ile hazırlanan “*sütlü keşkek*” hazırlanarak tüketilmektedir (Yavuz & Özkanlı, 2019: 290).

Keşkek, bulunduğumuz coğrafyada örneklerde de görüleceği üzere etnik kimlik ya da dini aidiyetlerin üzerinde bir kimliğe sahiptir. Herhangi bir topluluğun üzerinde hak iddia edemeyeceği kadar anonim olan keşkek, tarihten günümüze farklı toplulukların katkısıyla zenginleşmiş ve günümüze kadar yaşayan bir gelenek olarak ulaşmıştır. Etin ve buğdayın birleşmesiyle toplulukları bir araya getiren keşkek, coğrafyamızda çok önemli bir tören yemeği olarak bu toprakların hafızasında ortak kültürel miras olarak yaşamaya devam etmektedir.

5. BÖLÜM

5.1. Tadı Damaklarda, Anıları Hafızalarda

Sakarya, farklı kültürlerin bir arada yaşadığı, kültürel geçişlerin yoğun olarak gözlemlendiği bir şehir hüviyetini muhafaza etmektedir. Özellikle geleneksel mutfağında farklı kültürlerin izlerini takip etmek mümkündür. Yemek, toplumsal kaynaşmanın önemli araçlarından biri olarak özel günlerde acıyı hafifleten ve mutluluğu katlayan özelliğiyle insanları bir araya getirerek sosyal bir işlev görmektedir. Bu sosyal işlevin Sakarya'daki temsilcilerinden biri de “*Adapazarı Dartılı Keşkek*” adıyla tescil edilen geleneksel keşkektir. Şehirde hangi kültürel topluluktan olursa olsun mutlaka herkesin hafızasında dartılı keşkeğe dair anlatacağı anıları bulunmaktadır. Adapazarı dartılı keşkek özelinde Sakarya'daki keşkek kültürü ve hafızalarda yer alan anılara bu bölümde odaklanılacaktır.

5.1.1. Düğün, Dernek, Cemiyet: Her Zaman Dartılı Keşkek

Sakarya (Adapazarı), tarihi ve kültürel açıdan zengin bir geçmişe sahiptir ve şehrin kendine özgü atmosferi, bununla birlikte Sakarya'nın bereketli topraklarından çıkan ve geleneksel olarak yapılan yemekler, kentin mutfak kültürünü şekillendirmiştir. Bu yemekler arasında özellikle Kuzey Manavlarının geleneksel tüketim şekli olan üzerine dartı ilave edilmiş keşkek, şehrin tamamında kabul görmüş ve Sakarya'nın müşterek mutfak mirasının simgesi haline gelmiştir.

“Sakarya'daki Manavların ana yemeklerinden sembol olarak göstermek gerekirse bu yemek dartılı keşkektir. Bu hem kültürel anlamda doğrudur, hem özgünlük anlamında, hem doyuruculuk hem de ağırlık anlamında doğrudur.”

(Fahri Tuna-65)

Sakarya’da dartılı keşkek, sadece bir yemek değil, aynı zamanda hafızalarda yer tutan geleneksel bir lezzettir. Bu lezzetli yemeğin hazırlanışı ve sunumu, şehrin çok katmanlı kültürel dokusunu yansıtmaktadır. Adapazarı’nda keşkek, insanları bir araya getirmeyi, dayanışmayı ve geleneksel değerleri yaşatmayı temsil etmektedir. Bu nedenle en mutlu günlerde, bayramlarda, düğünlerde, kınalarda ve hacı mevlitlerinde dartılı keşkek yapılarak konuklarla paylaşmak yaygın bir gelenektir.



Fotoğraf 2 - Dartılı Keşkek

Özellikle kuzey Manavlarında geçmişte kız evlerinde düğün öncesinde yapılan büyük kınada ve bayramlarda ikram edilmesi yaygın olan dartılı keşkeğin günümüzde halen bu özelliğini muhafaza ettiği gözlemlenmektedir.

“Sakarya’da, bizim söylemeyi sevdiğimiz şekliyle Adapazarı’nda düğünlerden önce kız evinde Cuma akşamları gelinin arkadaşları ve yakın akrabaların katılımıyla küçük kına (here gına) yapılırdı. Ama asıl Cumartesi akşamı büyük kına yapılırdı. Orada dartılı keşkek olmazsa olmazdı. Kınaya katılacaklar kınaya gidiyoruz demekten ziyade “Hadi keşkek yemeye gidelim.” derlerdi. Günümüzde de halen bu gelenek devam ediyor.” (Fahri Tuna, 65)

“Karaaptiller köyü eski Manav köyü ama artık Macır-Manav birlikte yaşıyoruz. Eskiden gelin almadan evvel kız tarafı erkek tarafını keşkek yemeye davet ederdi. Kız tarafı günü kendisi tayin ederdi. Keşkek geleneği azalmaya başlayınca biz köyde keşkek şenliği yapmaya başladık. Bu şenlikten sonra köyde düğünlerde kız evinde keşkek yapımı yeniden yaygınlaşmaya başladı.” (Ahmet Savaş, 56)

Şehir-kırsal ayrımının artık kalmadığı günümüzde sadece kırsaldaki düğünler değil, aynı zamanda şehir merkezindeki salonlarda yapılan kız kınalarında ya da Manav kadınlarının bir araya geldiği günlerde de dartılı keşkek yapıldığı tespit edilmiştir.

“Eskiden sadece köy yerlerinde kınalarda dartılı keşkek yapılıyordu. Şimdi şehir merkezinde yaşayan manavlar da salonda yaptıkları kınalarda dartılı keşkek ikram ediyorlar. Davetiyelere dartılı keşkek var diye yazılmaz ama yakın akrabaya, eş ve dosta önden keşkek olacağı haber verilerek “Keşkeğe bekliyoruz.” denir. Hatta Manav kadınları dartılı keşkek geleneğini evlerinde de yaşatmaya devam ediyor. Arkadaşlarımızla, komşularımızla bir araya geldiğimiz ev oturumalarında, günlerde de dartılı keşkek yaparız.” (Gülseven Tuna, 62)

“Ağzının dadını bilen yine arıyo ama artık eskisi gibi çok yapılmıyo. Eskiden kınalarda, bayramlarda çok yapılırdı. Şimdi kınalarda az da olsa yapılıyo. Ramazan bayramında herkes evinde soba üzerinde bakır tencerelerde yapıyo. Kurban bayramında kurban olduğu için keşkek yapmıyoruz.” (Şükriye Yavaş, 58)

Keşkek düğün ve bayramlar haricinde Adapazarı'nda özel günlerde de ikram edilmektedir. Adapazarı'nın düşman işgalinden kurtuluş günü olan "21 Haziran Kurtuluş Günü" şenliklerinde Manavların sivil toplum kuruluşu olan Yerel Kültür Derneği tarafından tarihi Uzun Çarşıda, Kaynarca ilçesinde ise Belediye tarafından her yıl yaz aylarında gerçekleştirilen "Kaynarca Dartılı Keşkek, Tarım, Hayvancılık, Kültür Sanat Festivali"nde toplu olarak dartılı keşkek ikram edilmektedir. Arifiye ilçesine bağlı Karaaptiller mahallesinde bahar aylarında geleneksel olarak "Keşkek Şenliği" yapılmakta, Akyazı'ya bağlı Dokurcun mahallesinde ise Mayıs'ın ikinci haftası atalarının anılması amacıyla yapılan köy okumasında bakır kazanlarda keşkek kaynatılarak misafirlere ikram edilmektedir.



Fotoğraf 3 - Karaaptiller Keşkek Şenliği Hazırlığı

"Keşkek eskiden yaygındı ama son dönemlerde unutulmaya başlamıştı. Biz de bu geleneği yaşatmak ve aradaki bağları güçlendirmek için keşkek şenliği yapmaya

karar verdik. Geleneksel usulde odun ateşinde sabah namazında başlayarak öğlene kadar pişirip öğlen şenliğe gelen misafirlere dartılı keşkek ikram ediyoruz. Kadınlar gönüllü olarak bu şenlikte görev alıyor ve şenlik boyunca keşkekleri pişiriyor. Erkekler de ağır işlere yardım ediyor. Herkes imece usulü bir işin ucundan tutuyor. Her kazanın başında en az 3-4 kadın bulunuyor. 13-14 bakır kazanda keşkek yapıyoruz. Bu sene 55'ten fazla kadın gönüllü olarak görev aldı. Toplumsal dayanışmayı artırmak, geleneksel keşkeği yaşatmak, uzaklarda yaşayan hemşerileriyle bir araya gelmek için bu şenliği yapıyoruz.” (Ahmet Savaş, 56)

Geçmişte odun fırınlarında ya da açık ateşte pişirilen keşkek artık günümüzde daha küçük ölçekte ve ev içerisindeki kuzine sobada ya da ocak ateşi üzerinde pişirilmektedir. Gelişen teknoloji ve açık ateş yakma imkânının her yerde olmaması nedeniyle daha çok ocak ateşi ve pratik pişirme imkânı verdiği için düdüklü tencerelerin de kullanıldığı gözlemlenmiştir.

“Eskiden ekmek fırınlarında arife günü pişen ekmeklerden sonra sıcak fırına keşkek tencereleri sürülürdü ve sabaha kadar fırının sıcaklığında yavaş yavaş pişerdi bayram keşkeği.” (Safiye Yavaş, 69)

“Eskiden büyük kınalarda açık ateşte yapılırdı. Evler için ise odun fırınlarında bakır tencerelerde keşkek yapılırdı. Yine talep eden olursa Belediye fırınında bakır tencerelerde keşkek yapıyorum. Kınalarda halen keşkek yapılıyor.” (Şaban Memiş, 69)

Dartılı keşkek kılçıksız, kabuklarından ayrılmış, yöresel olarak beyaz ya da aşurelik buğday şeklinde bilinen beyaz buğdaydan yapılmaktadır. Keşkeklik buğday bir gece öncesinden ıslatılır. Sabah şişen buğdayın içine bütün köy tavuğu konularak beraber pişirilmeye bırakılır. Buğdaylar çatlamaya başlayınca tahta kaşık ile karıştırılmaya

başlanır ve etlerden ayrılan büyük parça kemikler ayıklanır. İhtiyaç oldukça sıcak su eklenerek dövülen keşkeğe sadece tuz katılır. Piştikten sonra tahta kaşıkla iyice dövülen keşkek sıcak bir şekilde üzerine dartı eklenerek ikram edilir.

“Odun ateşinde yapılan keşkeğin tadı daha güzel oluyor. Saatlerce keşkeklik buğday odun ateşinde tavukla birlikte pişiyor. Eskinin yağlı köy tavuğu artık yok. O yüzden normal piyasada satılan tavuğu kullanıyoruz. Pişince kemiklerini çıkarıp tokmakla birlikte keşkeği dövüyoruz ki iyice kıvama gelsin. Ardından gelen misafirlerimize sıcak bir şekilde üzerine kızdırılmış tereyağı ve dartı dökerek ikram ediyoruz.” (Musa Kocaoğlu, 42)

“Bizde keşkek öğülür. Keşkek piştikten sonra buğday ve tavuk etinin özdeşleşmesi için keşkek öğülür. O işleme öğmek denir.” (Fahri Tuna, 65)

“Kuzey Manavları keşkeği biraz daha sulu yapar. Öç yaka (Ova) Manavları ise biraz daha katı kıvamlı yapar. Macun kıvamında olur.” (Gülseven Yıldız, 58)

Keşkek, Kuzey Manavları arasında sade olarak tüketilmemektedir. Yaygın kanıya göre sade tüketilen keşkeğin tadı tam olmamış sayılmaktadır.

“Bizde eğer keşkeğin dartısı yoksa “Saman gibi, dartısız keşkek mi olur” derler. Bir şey dartısızsa saman gibidir, tatsız, tuzsuz.” (Fahri Tuna, 65)

“Dartısız keşkek, keşkek sayılmaz. Mutlaka keşkeğin üzerine dartı ilave ederiz.” (Gülseven Tuna, 62)

Bununla birlikte Manav toplumu keşkeği tavuk ile yapmaktadır. Geleneksel olarak kırsalda her evin bahçesinde olan kümeslerde yetişen köy tavuklarının kullanıldığı keşekte, günümüzde artık ekonomik gerekçelerden dolayı çiftlik tavuğu kullanılmaktadır. Çiftlik tavuğunun ise taze kesilmiş, kuru yolunmuş ve derisi yüzülmemiş tercih edilmektedir. Keşkek hazırlanması sırasında büyük küçük tüm

kemikler ayıklanmaktadır. Fakat geleneksel tüketimde keşkeğin içinden küçük kemiklerin çıkması ve dişe değmesi makul karşılanmaktadır.

“Ağzının tadını bilen köy tavuğu ile yapılmasını istiyor. Artık köy tavuğu daha az yetiştirildiği ve büyüme süresi daha uzun olduğu için özellikle tercih edenler için kendi bahçemde de köy tavuğu yetiştiriyorum.” (Şaban Memiş, 69)

“Günümüzde her şey makineleşti. Yağlı köy tavuğu bütün konulurdu keşkeğin içine. Kılçıksız buğdayla ağır ağır açık ateşte pişerdi. Piştikçe özdeşleşmesi için tahta kepçeyle karıştırılarak öğülürdü.” (Orhan Öcay, 49)

“Keşekte kemikli tavuk eti ve boyun eti kullanılır. Bunun özelliği de etin lifli olması. Piyasadaki tavuklar genelde çiftlikte yetişiyor ve kısa sürede sabit koşullarda yetiştiği için etleri haşlanmada eriyip gidiyor. Yağ oranı da oldukça düşük. O yüzden lezzetli olmuyor. Kendi cemiyetimizde civar köylerden aradık köy tavuğu bulduk. Bunları da derisini yüzdürmeden elle kuru yoldurduk ki derisi ve yağları kaybolmasın. Çiftlik tavuğu belli bir sıcaklıkta ve sabit koşullarda yetişiyor. Ama köy tavuğu öyle değil. Dışarıda serbest olarak otlarla, bulduğu börtü böceklerle besleniyor. Üşüyor, üşüdükçe uyum sağlamak için yağ bağıyor. Besili ve yağlı oluyor. Keşkeğe de bu yağlı köy tavuğu daha fazla lezzet veriyor.” (Tacettin Özkaraman, 66)

“Keşkek dediğinde kemik olacak. Küçük kemik olur, keşkek içinden çıkarsa sıyırıp kenara koyarsın. Ama şimdi kibarlaştık, kemik çıkınca hemen bunun içinde kemik var diyorlar. Keşkek dediğinde kemik olacak.” (Kadriye Memiş, 67)

“Keşkek öğülürken büyük kemikler ayrılır. Fakat minik kemikler içinde kalır. Bizim kınalarımızda, düğünlerimizde keşkek yenirken o minik kemikler dişe gelir, sıyırır kenara koyarsınız. Anneannelerimizden, babaannelerimizden,

dedelerimizden büyük dedelerimizden biz bu şekilde gördük. Keşkeğin geleneksel olanı dişe kemik gelenidir.” (Gülşen Yıldız, 58)

Geleneksel olarak keşkekçi kadınlar tarafından büyük kınalarda açık ateşte yapılan keşkeğin günümüzde artık çok yaygın olmadığı görülmektedir. Bununla birlikte kadınların keşkek üretimi konusunda hâkimiyeti devam etmektedir. Toplu üretim noktasında erkek ustalar günümüzde daha aktif olmakla birlikte kadınlar, özellikle ev içi tüketim ya da bayramlar için keşkek hazırlamakta ve kadınların keşkeği halen tercih edilmektedir.

“Erkeklerden ziyade kadınların keşkeğinin lezzeti başka olur. Bir kadının keşkeğinin ve dartsının lezzeti onun ustalığını, onun birinci sınıf, kemale ermiş bir usta olduğunu gösterir. Herkes keşkeği düşüremez. Bu maharet işidir.” (Fahri Tuna, 65)

5.1.1.1. Bir Alan Araştırması Deneyimi: Ustayla İş Başı

Alan araştırması sürecinde ziyaret ettiğim, görüşmeler yaptığım pek çok köyde keşkek yapımını farklı yönleriyle ve hafızalarda yer aldığı anılarıyla dinleme fırsatım oldu. Fakat tüm bu dinlediklerim pratikte eksik kalmıştı. Bu eksik de Kaynarcalı keşkek ustası Şaban Memiş (69) aracılığıyla dolacaktı. Alan araştırmalarım sırasında ustanın teklifiyle birlikte çalışma fikri ortaya çıkınca, bir izin günümde usta ile keşkek pişirmek için Kaynarca'daki evinde güneş henüz doğmadan sabah saat altıda kendimi hazır buldum.

Kaynarca doğumlu olan ve ilçe tarihinde hafızalarda yer eden birkaç aşçıdan biri olan Yaşar Usta'dan el aldığını ifade eden Şaban Usta, 1975 yılından bu yana Kaynarca'da düğünlere, cemiyetlere ve hatta Belediyenin keşkek festivallerine keşkek hazırlıyor. Emekli olduktan sonra evinin bahçesinde kurduğu mutfağında eşi Kadriye Memiş (67)

ile birlikte geleneksel yöntemlerle keşkek pişirmeye devam eden Şaban Usta el yapımı keşkeğin her zaman talep gördüğünü ifade ediyor.

“Kaynarca’da kınalarda keşkek geleneği hala canlı, devam ediyor. Artık şehirde, Adapazarı’nda da salonlarda kınalara keşkek istiyorlar. Adapazarı’nda makineyle bulamaç gibi keşkek yapanlar da var. Ama ağzının dadını bilen el yapımı keşkek istiyor.”

Keşkek hazırlarken malzemenin önemli olduğunu, malzemenin keşkeğin tadını etkilediğini vurguluyor. Keşkek yaparken buğdayın en iyisini bulmaya çalıştığını ifade ediyor. Buğday yani kendi ifadesiyle çığ kaliteli, kırığı olmayan ve beyaz buğdaydan olmalı.

“Marketlerde satılan kiloluk paketlerdeki çığ genelde ikinci kalite. Fabrikadan çuvalla çıkan ve satılan çığ her zaman birinci kalite oluyor. İyi bir keşkek için malzemenin kalitesi önemli.”

Hazırlıklara bir gün öncesinden başlıyor. Kılçıksız, çığ olarak adlandırdığı beyaz aşurelik buğdayı ıslıyor. Sabaha kadar suda kalıp şişen buğdaylarla birlikte sabah ezanıyla keşkek pişirmeye başlıyor.

“Akşamdan çığı ıslıyorum. Sabah ezanıyla birlikte keşkeği yapmaya başlıyorum. Çığ ve tavukla birlikte hazırlıklara başlıyorum. Çığın iyi yıkanması lazım.”

Şaban Usta ve eşi Kadriye Memiş tüm pişirme sürecini birlikte yapıyor. Tavukları haşladıktan sonra kemiklerini tek tek ayıklıyor ve tavuk etlerini dideliyorlar.

“Tavuk eti çok önemli. Tavuk taze olmalı. Elle yolunmuş ve derisi üstünde, yağlı olmalı. Köy tavuğu asıl lezzeti veren. Ama artık köy tavuğu fazla kalmadı, olanlar da pahalı. Yine de köy tavuğu ile isteyenler olursa köy tavuğu bulup yapıyoruz.”

Tavuk eti kemiğiyle birlikte haşlanıyor. Bu işlem esnasında kazanın üstünde biriken tortular alınıyor. Bu işlem tavuk suyuyla pişen buğdayın kararmasını önlüyor.

“Tavuk kemikleriyle tam pişene kadar haşlanıyor. Ama tavuğun da kemikleriyle çok bekletilmemesi lazım. Tavuk haşlanırken üzerinde biriken tortuların alınması önemli. Bunlar kalırsa keşkek koyu renkte olur.”



Fotoğraf 4 - Keşkek Hazırlığı

Tavukları haşladığı suyu bir kenara alıp keşkeği pişireceği kazana buğdayın yapışmaması ve yanık bir tat vermemesi için biraz sıvı yağ ekliyor. Ardından tavuk suyu ile birlikte buğdayları bir taşım kaynatıyor. Buğdaylar çatlamaya başlayınca didelenmiş tavukları ekleyerek tahta kepçeyle bir süre karıştırarak pişirmeye devam ediyor. Yaklaşık bir saat pişirdikten sonra iki saat kazanı dinlenmeye bırakıyor. İki saat sonra ise kalan tavuk suyunu ayrı bir yerde kaynatarak dinlenen keşkeğe katıyor ve keşkeğin tuzunu kontrol ederek bir süre özleşmesi için dövüyor. Kıvama gelen keşkeği iki saat daha dinlenmeye bırakıyor. Son işlem olarak da altı hafif ateşte iyice özleşene kadar keşkeği dövüyor ve

ikrama hazır hale getiriyor. Şaban Usta kınalar ve bayramlarda keşkek yapıyor ama hatırlı misafirler için de talep olduğu zaman bakır tencerelerde Belediye fırınında keşkek yaptığını ifade ediyor ve ekliyor: “Keşkeğin kıvamı önemli. İyi öğülmesi ve macun haline gelmesi usta işi”. Ayrıca geleneksel keşkeğin üzerine eklenmesi gereken dartının önemine değiniyor.

“Bizim keşkeğimiz dartılı olur. Yakın köylerde iyi dartı yapanlar var. Onlardan alıyoruz. İyi bir dartı için de süt üzeri gerekli. Yoğurt üzeri ile yapılan tam kıvama gelmiyor. Ama süt üzeriyle yapılanın ekşiliği ve kıvamı her zaman daha iyi.”



Fotoğraf 5 - Kına İçin Hazırlanan Dartılı Keşkek

Sabah ezanında başlayan keşkek pişirme işlemi ikindi vaktinde tamamlanıyor. Şaban Ustanın arabasına yüklediğimiz keşkek kazanı kınanın yapılacağı ve konuklara ikram edileceği yere doğru yola çıkıyor.

5.1.2. Sakarya'nın Keşkekleri

Araştırmanın önceki bölümlerinde Sakarya'nın kültürel açıdan zenginliğinden kapsamlı bir şekilde bahsetmişim. Bu kültürel çeşitliliğin yansıması en iyi mutfak kültüründe görülmektedir. Şehirde yaşayan farklı kültürlerin kendine has tüketim alışkanlıkları ve geleneksel lezzetleri Sakarya'nın mutfak kültürünün zenginliğini oluşturmaktadır. Bu noktada şehirdeki keşkek kültürü, sunduğu çeşitlilik ile bu zenginliği yansıtmaktadır.

Alan araştırmalarım sonucunda Sakarya ili sınırları içerisinde şehrin kültürel dokusunu yansıtmak üzere on bir farklı reçeteye hazırlanan keşkeğin varlığını tespit ettim.

Tablo 2 – Sakarya'da Pişirilen Keşkek Türleri

Yöresel İsim	Kültürel Topluluk	Yapılan Yer	Ana Malzeme	Kullanılan Et	İçine Eklene Malzeme	Üzerine Eklene Malzeme
Dartlı Keşkek	Kuzey Manavları	Kaynarca Adapazarı Erenler Arifiye	Buğday	Tavuk Eti		Dartı
Keşkek	Ova Manavları	Adapazarı	Buğday	Tavuk Eti		Kızdırılmış sıvı yağ
Keşkek	Bayır Manavları	Dokurcun Geyve Pamukova Taraklı	Buğday	Tavuk Eti		Kızdırılmış tereyağı
Keçi Etlı Keşkek	Bayır Manavları	Geyve Pamukova Taraklı	Buğday	Keçi eti		Kızdırılmış tereyağı
Macır Keşkeği	Makedonya'dan göçen Muhacirler (Macırlar)	Adapazarı	Buğday	Tavuk eti	Soğan İç yağ Büyükbaş hayvan kemiği	Dartı Kızdırılmış tereyağı
Çulluklu Keşkek	Ova Manavları	Adapazarı	Buğday	Çulluk eti	Soğan Kimyon Kekik	Tereyağı Pulbiber Ceviz
Hindili Keşkek	Kuzey Manavları	Kaynarca	Buğday	Hindi eti		Dartı
Hayır Keşkeği	Karadeniz'den göçen Çepniler	Hendek	Buğday	Dana eti		
Sütlü Keşkek	Kuzey Manavları	Karasu	Buğday	Süt	Tereyağda kızdırılmış soğan	
Ördek Etlı Keşkek	Ova Manavları	Akyazı	Buğday	Ördek eti		
Salçalı Keşkek	Karadeniz göçmenleri	Ferizli	Buğday	Tavuk eti	Salça	

Adapazarı dartılı keşkeği bir önceki bölümde detaylı bir şekilde anlatıldığı için devam eden bölümde Sakarya ili sınırları içerisinde yapılan diğer keşkek türlerine yer verilecektir.

5.1.2.1. Üzerine Kızdırılmış Sıvı Yağ Gezdiren Keşkek

Adapazarı şehir merkezinin Sakarya nehri ile ayrılan ve doğuya doğru Akyazı'nın büyük kısmını içine alarak Hendek yamaçlarına kadar uzanan Adapazarı Ovasındaki yerleşik Manav köylerinde keşkek, buğday, kemikli tavuk eti ve tuz tarifi ile geleneksel metot ile biraz daha koyu kıvamda hazırlanmaktadır. Farklı olarak keşkek üzerine kızdırılmış sıvı yağ ve kırmızı toz biberden hazırlanan sos eklenerek tüketilmektedir.

Ova Manavları kınalarda ve bayramlarda keşkek pişirip tüketmekte olup aynı zamanda Cumartesi günleri Ozanlar semtindeki antika pazarında keşkek yaparak satışa sunmaktadır.



Fotoğraf 6 - Cumartesi Pazarında Keşkek Satışı

5.1.2.2. Keçi Etli Keşkek

Taraklı, Pamukova ve Geyve gibi dağlık ve kırsal araziye sahip bölgelerde küçükbaş hayvancılık yaygın olduğu için keşkek de keçi eti kullanılmaktadır. Geçmişte yaygın olarak keçi eti kullanılırken günümüzde artık talep olursa ya da hatırlı misafirler için keçi eti ile keşkek hazırlandığı tespit edilmiştir.

“Akçakaya köyünde, köyümüzde keçi yetiştiriliyor. Eskiden daha geniş katılımlı düğünlerde keçi etiyle keşkek yapıyorduk. Artık düğünlere uzaktan gelen eş dost için düğün sahipleri tarafından sınırlı miktarda keşkek yapılıyor.” (Osman Işık, 57)

“Taraklı’da eskiden oğlak gerdandan yapılırdı keşkek. Oğlak gerdan bütün olarak buğdayla pişirilirdi, piştiğinde et ele alındığında kemiklerinden ayrılırdı. Sonra keşkek dövüldükçe et ve buğday özleşirdi. Eskinin keçi etli keşkeği kokuyor diye gençler sevmeydi. Anca yaşı kırkın üstünde olanlar onun tadını bilir, hatırlar. Şimdi talep olursa özel olarak yaparım. Taraklı’da kendi işlettiğim lokantada geleneksel usulde tavuklu keşkeği Cumartesi ve Pazar günleri yaparak misafirlerime ikram ediyorum.” (Mehmet Demirel, 60)

5.1.2.3. Tereyağlı Keşkek

Günümüzde keçi eti fazla tercih edilmediğinden artık Taraklı, Pamukova ve Geyve’de şehirdeki geleneksel tarifteki gibi tavuklu keşkek yapıldığı görülmektedir. Bununla birlikte Akyazı’nın dağlık kesiminde yer alan Dokurcun mahallesinde hayır keşkeği olarak köy okumasında tavuklu keşkek yapılmakta ve ikram edilmektedir. Tarife ilave olarak, kızdırılmış tereyağında toz kırmızıbiberli sos keşkeğin üzerine ilave edilmektedir.

“Taraklı’da düğün dernek dendi mi akla keşkek gelirdi. Eskiden Taraklı’da bir cemiyet olduğunda civardan insanlar keşkek olduğunu bilirler ve gelirlerdi. Eski ustalar artık yaşlandı. Ama hala civar köylerde ustalar var. Günümüzde keşkek artık

tavuktan yapılıyor. Bu geleneğini yaşatmak için de özellikle sünnet cemiyetlerinde keşkek yapılıyor. Sünnet cemiyetinden önceki gün olan Cumartesi günü sünnet çocuğu için yapılan konvoyu katılanlara yönelik dönüşte keşkek ikramı oluyor. Kendi torunlarımın sünnet cemiyetinde ise hem konvoy sonrası hem de cemiyet günü keşkek yaptırđım.” (Tacettin Özkaraman, 66)



Fotoğraf 7 - Tereyağlı Keşkek

5.1.2.4. Macır Keşkeği

Sakarya'ya göçen kültürel anlamda zengin topluluklardan biri olan Makedonya ve bölgesi göçmenlerine yerel ağızda Macır (Muhacir) adı verilmektedir. Makedonya göçmeni topluluklarda da keşkek yaygın olarak bilinmekte ve hem Kuzey Makedonya'daki akrabaları hem de Sakarya'ya göç eden topluluk üyeleri düğünlerinde ve bayramlarda keşkek tüketmektedir.

Macır keşkeğinde buğday ve kemikli tavuk etine ilave olarak soğan, ilikli büyükbaş hayvan kemiği, iç yağ (Gömlek yağı) kullanılmaktadır.

“Biz Makedonya Manastır göçmeniyiz. Bizim atalarımız da Konya Karaman bölgesinden oraya göç etmişler zamanında. Akrabalarımız var orada halen. Düğünlerde keşkek yaparlar. Biz de burada yapmaya devam ediyoruz. Keşkeği beyaz buğday ve kemikli tavuk eti ile yapıyoruz. Fakat bizim keşekte büyükbaş hayvanın ilikli kemiği ve iç yağı da olur. Farklı bir lezzet veriyor. Odun ateşinde yapılan keşkeğin tadı daha güzel oluyor. Saatlerce keşkeklik buğday odun ateşinde tavuk ve kemikle birlikte pişiyor. Eskinin yağlı köy tavuğu artık yok. O yüzden normal piyasada satılan tavuğu kullanıyoruz. Pişince kemiklerini çıkarıp tokmakla birlikte keşkeği dövüyoruz ki iyice kıvama gelsin.” (Musa Kocaoğlu, 42)



Fotoğraf 8 - Macır Keşkeği

5.1.2.5. ulluk Etli Keşkek

Sakarya Şehir coğrafyası sulak alan ve orman varlığı açısından zengin olduğu için yoğun yaban hayvan varlığına sahiptir. İzin verilen zamanlar ve sınırlar dâhilinde yaban hayvan avcılığı da kent genelinde yaygındır. Bu yaban hayvanlardan özellikle ulluğun keşkeklerde kullanımı gözlemlenmiştir (Eroğlu, et al., 2003: 175).

ulluk eti kemikleriyle birlikte soğan, kimyon, kekik eklenerek buğday ile birlikte toprak kapta ya da güveçte 3 saat boyunca fırında pişirilir. Ardından ulluk eti kemiklerinden ayrılır ve keşkek tahta bir kaşık ile iyice özdeşleşmesi için dövülür. Üzerine de tereyağında sotelenmiş pul biber ve ceviz eklenerek servis edilir (Dağdeviren, 2019: 235).

5.1.2.6. Hindi Etli Keşkek

Kaynarca'da tavuğa ilave olarak hindi yetiştiriciliği de yaygın olarak yapılmaktadır. İlçenin özellikle Kocaeli ilinin Kandıra ilçesine yakın bölgelerinde keşkekte hindi kullanıldığı da gözlemlenmiştir. Tavuk eti ya da hindi eti opsiyonel olarak kullanılmakta ve damak tadına göre tercih edilmektedir. Beyaz buğday, kemikli hindi eti ve tuz kullanılarak hazırlanan keşkeğin üzerine dartı ilave edilerek ikram edilmektedir.

5.1.2.7. Etli Keşkek

Hendek ilçesinin en uzak köyü olan Dikmen köyü, bir dağ köyü konumundadır ve 1908 yılında Trabzon Şalpazarı tarafından gelen 4 aile reisi tarafından kurulmuştur. Kendilerini Orta Asya'dan göçen epni soyuna mensup Türkler olarak tanımlayan Dikmenliler her sene Ramazan Bayramının birinci gününde keşkek ikram etmektedir. Alan araştırmalarım sırasında 2024 yılının Ramazan Bayramında arife gününden itibaren Dikmen köyünün misafiri olarak bu hayır keşkeğinin pişirilme ve dağıtım aşamalarını takip ettim.

Keşkekte, Göynük yöresinde doğal gübre ile yetiştirilen esmer buğday ve dana eti kullanılıyor. Köylünün imece usulüyle tüm hazırlık aşamalarına katıldığı keşkeğin

hazırlanmasına arife günü başlanıyor. Daha önce Göynük'ten alınan ve kabuklarından kırım makinesiyle ayrıştırılan keşkeklik buğdayları, kadınlar tahta kaplarda köyün kaynak suyunda iyice yıkayarak su içinde şişmeye bırakıyor.



Fotoğraf 9 - Buğday Yıkama İşlemi

Öğleden sonra köy konağının alt katındaki keşkek pişirme alanındaki döküm sobalar gürgen odunu kullanılarak yakılıyor. Bakır kazanların iç tabanı buğday hiç değmeyecek şekilde kemikli dana eti ile kaplanıyor ve üzerine şişen buğdaylar ekleniyor. Buğdayların dağılmaması ve etlerin kaymaması için su elekler yardımıyla eşit bir şekilde kazanın içine ekleniyor. Kazanlar iftar öncesinde ocaklara konuluyor ve gece boyunca ara ara kontrol edilerek, üzerine elek yardımı ile su eklenerek pişiriliyor.

Gece yarısında kazanların üzerine ilik ve etin yağından oluşan sarı tortu çıktıktan sonra keşkek ustası tüm kazanları elindeki bir fındık dalı ile kontrol ediyor. Eğer dal kazanın içinde sabit duruyorsa o zaman pişmiş kabul ediliyor ve kazanlar sağlam bir ağaç dalı ile iki kişi tarafından taşınıyor.



Fotoğraf 10 - Odun Ateşinde Pişen Keşkekler



Fotoğraf 11 - Keşkek Taşınma İşlemi

Sıcak kazanlar doğrudan yere temas ederek çatlamasın diye yere talaş parçaları seriliyor ve bu sıcak kazanlar, içindeki kemiklerin ayrıştırılması için bu talaşların üzerine bırakılıyor. Üç-dört kişi büyük demir çatalarla keşkeği karıştırarak kemikleri çıkartıyor ve etlerinden ayıklıyor.



Fotoğraf 12 - Kemik Ayırma İşlemi

Ardından yıllar içerisindeki tecrübelerine dayanarak köylüler tarafından icat edilen keşkek dövme makinasında keşkek özdeşleşene kadar dövüldükten sonra bakır kazanlar sabah ikram edilmek üzere dinlenmeye bırakılıyor.

Dikmen köyündeki bu gelenek yüz yıldan fazla süredir yaşatılmaya devam ediyor. Tüm köy malzemelerin alımından keşkeğin hazırlanmasına ya da keşkek hazırlayanlara yemek ve ikram sağlanmasına kadar ortak bir şekilde gönüllü olarak çalışıyor.

“Tüm malzemeler imece usulüyle köylü tarafından ortak alınıyor. Burada keşkek yapımından ziyade birlik ve beraberlik söz konusu. Herkes bir şekilde bu hayra katkı sağlıyor. Keşkek yaparak, keşkeklik malzeme sağlayarak ya da keşkek yapanlara ikramlarda bulunarak. Bu da toplumsal dayanışmayı ve kaynaşmayı artırıyor. Herkes gücüne göre katkı sağlıyor.” (Hüseyin Kıt, 61)

“Her yıl Ramazan Bayramının birinci gününde bayram namazından sonra keşkek ikram edilir. Atalarımızdan gördüğümüz budur. 1908 yılında Dikmen köyünü Trabzon Şalpazarı taraflarından göçen dört aile reisi kurmuş. Çepni kökenliyiz ve Orta Asya’dan bu yana keşkek geleneğini sürdürüyoruz. Yüz yılı aşkın süredir her sene atalarımızdan gördüğümüz şekilde tüm köylünün katılımıyla keşkek yapıyoruz. Kimi keşkek için hayvan bağışlıyor. Kimi buğday alımına yardım ediyor. Kimi kazanları alır ve bakımını üstlenir, kimi de hem bedenen hem de keşkek yapanlara ikramlarla madden bizzat keşkek yapımına katılarak katkı verir.” (Faruk Ulusoy, 70)



Fotoğraf 13 - Bayram Sabahı Keşkek İkramı

Dikmen köyünde hayır keşkeği geleneği gönüllü bir faaliyet olarak birlik ve beraberlik içerisinde gerçekleştiriliyor. Atalarından gördükleri şekilde yüzyılı aşkın bir süredir gerçekleştirdikleri keşkek hayrı Dikmen’de yaşayanlar için bir övünç kaynağı olarak kabul ediyor. Dikmenlilerin hatıralarında yer alan bir anıya göre bir Ramazan bayramı gününde keşkek yapılmamış; takip eden sene tüm köyde şiddetli kuraklık ve kıtlık baş göstermiş. Tüm köylülerin dilinde olan bu anıdan yola çıkarak bu hayır keşkeği, her yıl yeni senenin bereketli geçmesi ve birlik beraberliklerinin daim olması dualarıyla yapılmaya devam ediliyor.

“Yıllardır süren bu geleneği bir sene yapmadık. Keşkek yerine hayır pilavı yaptık. O sene kıtlık baş gösterdi. Kuraklık oldu ve bereketsiz bir yıl geçti. Ardından hiçbir sene ara vermeden hayır keşkeği yapmaya devam ettik, ediyoruz. Bir sonraki yılın hayırlı ve bereketli geçmesi dualarıyla her sene keşkek yapıp ikram ediyoruz.”(Recai Polşak, 48)

Bayram namazına kadar hazırlanan keşkeklerden ilk kazanlar mutlaka köyün hastalarına gönderiliyor. Hasta ya da evden çıkamayacak kadar yaşlı olan köy sakinleri de bu hayra dahil ediliyor ve toplumsal olarak onlar da toplumun aktif üyeleri olarak görülüyor. Daha önce muhtarlığa ismi yazdırılan hasta ve yaşlılar için hazırlanan özel kaplara keşkek konularak gönüllüler aracılığıyla köyün tüm noktalarına sabah olmadan ulaştırılıyor.

Bayram namazından sonra ise keşkek bitene kadar gün boyunca tüm köylüye, köye farklı illerden gelen misafirlere, diğer köylerden bayramlaşmaya gelenlere ve yoldan geçenlerde dahil olmak üzere herkese ikram ediliyor.

“Her sene herkes gücü ölçüsünde katkı sağlayarak keşkek hazırlanır. Bu sene 38 kazanda 24 bin kişilik keşkek hazırlıyoruz.” (Recai Polşak, 48)

5.1.2.8. Sütli Keşkek

Sakarya'nın kuzeyinde yer alan Karasu ve Kocaali ilçelerinin Manav toplumunun ilk yerleştiği bölgelerden olduğu bilinmektedir. İklim şartları ve denize yakınlık gibi nedenlerden dolayı yoğun göç almış ve Karadeniz kökenli göçlerin en yoğun öbekleştiği noktalardan biri olmuştur. Yerel halk olan Manavlar ile Karadeniz kökenli göçmenler yıllar içerisinde kültürel olarak birbirine benzeşmiş ve iç içe yaşamaya devam etmiştir. Bu benzeşmeye bir örnek keşkek üzerinden verilebilir. Yerleşik topluluk olan Manavların Karasu Kuyumculu köyü ve civarında düğünlerde ve bayramlarda pişirdiği sütli keşkek, göçlerle gelen Karadeniz kökenlilerce de benimsenmiştir. Günümüzde özellikle kırsalda bu keşkek geleneği yaygın bir şekilde yaşamaya devam etmektedir.

Sütli keşkek için beyaz kılçıksız buğday bir gece önceden ıslatılır. Sabaha kadar şişen buğdaylar süt ile birlikte kaynatılır. Ayrı bir kapta bol tereyağında ince kıyılmış soğan kavrulur ve iyice pişip özdeşleşen keşkeğin içine eklenir ve sıcak şekilde ikram edilir.

“Özellikle bayramlarda Kuyumculu köyü ve civarında sütli keşkek, bayramların vazgeçilmezidir.” (Ayşe İskender, 55)

5.1.2.9. Ördekli Keşkek

Adapazarı ovasının Hendek yamaçlarına uzandığı son noktalarından birinde bulunan Sukenarı köyü, bölgedeki en eski Manav köylerinden biridir. Yavuz Sultan Selim'in ordusuyla bu bölgeden geçtiği ve geçerken bölgede İslamiyet'i yayması için görevlendirdiği arşiv kayıtlarında tespit edilen zatın türbesi halen köyde yer almaktadır. Bu Manav köyünde her yıl üç aylardaki “Regaip Kandili”, “Miraç Kandili” ve “Berat Kandili”nde imece usulü keşkek hazırlanarak hayır olarak ikram edilmektedir.

“Ben çocuktum, hatırlıyorum. O zaman keşkek yapılıyordu. Babam şuan 69 yaşında, o çocukken de yapılmış. Osmanlı döneminden kalma gelenek olarak

atalarımızdan gördüğümüz şekilde bu geleneği sürdürmeye devam ediyoruz.”

(Hakan Aba, 45)

Sukenarı köyünde açık ateş üzerinde bakır kazanlarda kırk, elli kişinin birlikte çalışmasıyla keşkek hazırlanmaktadır. Bu köydeki keşkeği özel kılan ise içerisinde ördek eti, kemiği ve yağının kullanılıyor olmasıdır. Beyaz kılçıksız buğday önden suda şişirilir. Yağlı, derisi alınmamış kemikli ördek eti suda haşlanır. Ardından sudan alınarak didelenen ördek eti, haşlama suyunda buğday ile bir araya getirilerek pişirilir. İyice piştikten sonra dövülen keşkek üzerine herhangi bir ilave yapılmaksızın misafirlere ikram edilir.

“Bizim keşkeğimiz ördekli olur. Yağıyla birlikte iyice pişer. Daha lezzetli oluyor.”(Hakan Aba,22)



Fotoğraf 14 - Sukenarı Köyü Keşkek Hazırlığı

5.1.2.10. Salçalı Keşkek

Adapazarı-Karasu arasında bulunan Ferizli ilçesinin Kusça köyü ve civarında Karadeniz kökenlilerin bildiği salçalı keşkek düğün ve bayramlarda yapılmaktadır. Beyaz buğday ve kemikli tavuk eti ile yapılan keşkeğe pişirme esnasında salça katılmakta ve kırmızı renkte bir keşkek hazırlanmaktadır.

“Eşimin köyünde salçalı keşkeği tanıdım. Bildiğimiz tariften biraz farklı kırmızı renkte, salçalı bir keşkek. Düğünlerde, bayramlarda hala yapılır.” (Semra Soylu, 58)

5.2. Keşkekçinin Keşekli Kepçesi: Malzemenin Dilinden Keşkek

Geleneksel mutfakın önemli bir parçası olan keşkeğin pişirilmeye başlamasıyla ilgili özgün bir hazırlık süreci bulunmaktadır. Keşkek için temel malzeme olan buğday, genellikle marketlerde aşurelik buğday olarak satılan kılçıksız beyaz buğday cinsinden tercih edilmektedir.

“Eskiden kuvvetli tarlaya keşkeklik sarı kelle kara kelle buğday ekilirdi. Zirai gübre atılmaz, hayvan gübresi verilirdi. Buğday başakları önce dövenle ezilir, ardından patoza verilirdi. Çıkan buğdaylardan bulgurluk yapılacaklar kaynatılır, keşkeklik olanlar da ıslatılarak dibekte dövülürdü. Dibekte dövülüp kabuğu ayrılan buğdaylara işin ehli kocakarılar bakar, olup olmadığına karar verirlerdi. O buğdaydan yapılan keşkeğin tadına doyumazdı.” (Mehmet Demirel, 60)

“Eskisi gibi buğday her yerde yetiştirilmiyor. Beyaz, kılçıksız buğday, aşurelik diye satılan buğdayı kullanıyorum. Biz çiğ deriz. Markette küçük paketlerde satılan çiğler ikinci kalite. Çuval içinde satılan çiğler ise daha kaliteli.” (Şaban Memiş, 69)

“Her sene hasat döneminde Göynük’e gidip doğal gübre kullanılarak geleneksel olarak yetiştirilen esmer buğday alırız. Dikmen hayır keşkeğinde bu doğal esmer buğdayı kullanırız.” (Hüseyin Kıt, 61)

Keşkeklik buğdayın, geçmişte mahallerde bulunan müşterek dibeklerde dövüldüğü ve ortak emeğin ürünü olarak hazırlandığı; dibeklerde kadınların ya da erkeklerin eş zamanlı olarak ahşap tokmaklarla buğdayları dövdüğü bilinmektedir.

“Taraklı’da eskiden dibeklerde imece usulü keşkeklik buğdaylar dövülürdü. 8-10 evin mutlaka bir dibegi olurdu. İmece usulü dibekte buğday dövülürdü. Emek veriyor, terleyip uğraşıyorlar diye yardım edenlere keşkek ikram edilirdi. Düğünlerde de gençler bir gençlik başı eşliğinde ihtiyacı olan eve yardım ederdi, dibekte buğdaylar dövülürdü, yemeklere yardım ederdi. Dibekler şimdi maalesef sokak kenarlarında ya da duvarlara malzeme olmuş durumda. Tokmaklar ise çam ağacında yapılırdı ki döverken buğdaya bir rayiha versin. Dibeklerde 5-6 kişi aynı anda tokmakla buğdayı döverdi.” (Alaattin Yılmaz, 73)

“Keşkek için dibeklerde tokmaklarla 6-7 kişi buğdayı döverlerdi. Buğday biraz çatlayıp kabuğundan ayrılmaya başlayınca işte anlayan kadınlara gösterilirmiş. Eğer tam olmamışsa biraz daha dövün bunu derlermiş.” (Sabri Özşahin, 77)

“ Büyükkaynarca (Şeyhler) köyünde evimizin önünde dibek vardı. Eskiden kadınlar toplanıp buğday döverlerdi. Tokmaklar kavak, ceviz gibi yeftin ağaçtan yapılırdı ki savurması rahat olsun. Dibek taşı hala durur eski evin önünde. Babamdan yadigâr tokmağı da hala saklarız.” (Kadriye Memiş, 67)

“Eldiç deriz biz tokmağa. Kayın ağacından yapılırdı. Bir tarafı dibegin içine girecek şekilde uzun ve geniş, diğer tarafı ise kısa ve sivri olurdu. Aynı anda 4-5 kişi dibekte buğdayı döverdi.” (Hüseyin Kıt, 61)



Fotoğraf 15 - Dibek Tokmakları-Akçakaya Köyü

Dibekler ve tokmaklar artık günümüzde işlevini yitirmiş durumdadır. Adapazarı merkezinde adı Dibektaşları olan bir semt varlığını sürdürmekte, fakat dibektaşları hakkında fazla bilgi bulunmamaktadır. Bu dibektaşına dair izlere ise Necati Mert'in "Bağ Çorbası" isimli kitabında rastlamak mümkün. Mert kitabında bu dibektaşları hakkında "Karaağaçdibi'nde soluklanır ilk mahalleler, sol başta, orta yerde dibektaşları vardır sadece, buğday kırar, mısır kırar içinde mahalleli meçiyile." ifadelerini kullanarak bulunduğu konumu ve işlevini tarif etmektedir (Mert, 2012: 50). Alan araştırmaları esnasında köylerde evlerin kenarlarında, köy içinde atıl alanlarda bakımsız ya da daha korunaklı bir şekilde ağaç altlarında muhafaza edilen birçok dibek kayıt altına alınmıştır. Bu dibek taşlarını Taraklı'da yaşayan Alaattin Yılmaz (73), 2004 yılında yayımlanan Irmak Dergisinin Taraklı özel sayısında kaleme aldığı şiirinde şu şekilde ifade ediyor:

“İçi oyuk dibek taşları

Şimdi olmuş sokak taşları

Keşkeklik ve bulgur yapardı

Dibeği döven tokmakları.” (Yılmaz, 2004: 21)



Fotoğraf 16 - Taraklı'daki Dibek Taşlarından Bir Örnek

Günümüzde az da olsa halen varlığını sürdüren geleneksel su değirmenleri ya da elektrikle çalışan taş değirmenlerde kabuğundan ayrılan aşurelik buğday, zahire dükkânlarında ya da marketlerde satılmaya devam etmektedir.

Keşkek yapımında geleneksel olarak bakır kazanlar ve açık ateş kullanılmakla birlikte daha küçük üretimler için küçük bakır tencereler, düdüklü tencereler, güveç kaplar ya da çelik tencereler kullanılmaktadır.



Fotoğraf 17 - Keşkek Pişirmede Kullanılan Bakır Kazanlar-Dikmen

Keşkek hazırlarken karıştırmak ve dövmek için kullanılan kaşık ve kepçeler bu ritüelin önemli birer parçasıdır. Büyük kazanlarda pişirildiği için sert ağaçtan ve ebatça büyük olarak üretilmesi gereklidir. Taraklı'da yaşayan ve Kültür ve Turizm Bakanlığı'ndan Ahilik Belgesine sahip, geleneksel yöntemlerle şimşir ağacından el yapımı kaşık üretmeye devam eden Sabri Özşahin (77) büyük ve sağlam ağaçlardan el yapımı olarak halen keşkek kepçesi üretmeye devam etmektedir.

“Taraklı Albollar köyüne yakın köylerde ismi belli olmayan ama Hoca Ahmet Yesevi'nin öğrencileri olan kaşık ustalarının türbeleri var. Hatta yakın köyün adı Kaşıkçışeyhler. Beypazarı, Nallıhan, Safranbolu, Taraklı ve Göynük Osmanlının ilk dönemleri ve hatta öncesinde Kastamonu'ya bağlı. Bu İpekyolu güzergâhı üzerindeki şehirlerin adetleri, kültürleri birbirine çok benzer. Şimşirden kaşık yapıyorum. Ama keşkek kepçesi büyük olduğu için kayın ağacından yapıyorum. O kadar büyük şimşir ağacı bulmak mümkün değil.”(Sabri Özşahin, 77)



Fotoğraf 18 - Kaşık Ustasının Yaptığı Keşkek Kepçesi

Dikmen köyünde keşkeğin hazır olduğunu anlamak için fındık dalı kullanılıyor. Fındık dalı kazanın ortasına batırıldığında herhangi bir yana yatmadan duruyorsa keşkeğin artık kıvama geldiği ve dövülmeye hazır olduğu kabul ediliyor.



Fotoğraf 19 - Keşkek Pişirme Testi İçin Kullanılan Fındık Dalı-Dikmen

5.3. Tüketim, Pazarlama ve Restoranlar: Otantik Olana Rağbet ve Yerel

Mutfakların Yeniden Keşfi

Günümüzde yemek, sadece bir ihtiyaçtan çok daha fazlası konumundadır. Kültürel mirasın önemli parçalarından olan yerel lezzetler, gastronomik deneyimlerin temelini oluşturmaktadır. Ancak, yemek ile ilgili büyük bir endüstrinin oluşması ve her şeye ulaşılabilir olmak, yerel lezzetlerin korunması ve gelecek kuşaklara gelenekleriyle birlikte aktarılması noktasında çeşitli zorlukları da beraberinde getirmektedir.

Küreselleşmeyle birlikte genişleyen ticaret imkânları ve ülkelerin ticaret hacmi, yemek sektörünü de derinden etkilemekte ve her bölgenin kendine özgü kimliği haline gelen yerel ürünlerin yerine, içeriği değiştirilmiş ya da yapay olarak yeniden üretilmiş endüstriyel gıdaların geçmesine neden olmaktadır. Bu değişim, tüketicileri özellikle sağlık açısından düşünceye sevk etmekte, yerel ve doğal yöntemlerle üretilen ve hazırlanan, güvenilirliği uzun yıllardır kanıtlanmış olan geleneksel ürünlere ve lezzetlere yönelmektedir. Dolayısıyla, endüstrileşme ve seri üretimin hâkim olduğu günümüzde, konvansiyonel gıda üretimine karşı yerel üretim ekonomisi yeniden canlanmaya başlamaktadır (Kaya, 2023: 106-107).

Eskiden beri var olan, mevcut özelliklerini koruyan eşya ya da bölgelere atfedilen otantiklik anlayışı, günümüzde modern şehirleşmenin yaygınlaşması ve kırsala temasın azalması neticesinde insanların bir arayışı olarak gün yüzüne çıkmaktadır. İnsanlar, günümüzde şehir yaşantısı içerisindeki sıkışmışlıktan kurtulabilmek, tek düze yaşantıdan kırsal hayata kaçarak bir nebze de olsa doğal olana daha yakından temas edebilmek ve görmek için otantiklik deneyimini vadeden birçok alana yönelmektedir (Aktürk, Durak, & Vural Arslan, 2019: 2204-2205). Bu alanların en başında da yemek sektörü gelmektedir.

Otantiklik arayışıyla geleneksel mutfağa yönelen ilgi nedeniyle geleneksel ya da yöresel damgası altındaki ürünler fazla sorgulanmadan tercih edilmektedir. Çeşitli suiistimallere açık olmakla birlikte yöresel ya da yerel lezzetlere yönelim, geleneksel lezzetlerin yeniden hayat bulması, sürdürülebilirliği ve yeni nesillere aktarımı konusunda bir bilinçlenmeye de vesile olmaktadır. Bu noktada keşkek kültürü iyi bir örnek olacaktır. UNESCO tarafından 2011 yılında Tören Keşkeği Geleneğinin İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne alınması, aslında keşkeğin Türkiye sınırlarında yeniden hatırlanması için büyük bir fırsat olmuştur.

Sakarya özelinde değerlendirecek olursak, keşkek toplumun büyük kesiminde bilinmekte ve daha önce de aktardığım üzere kınalarda, bayramlarda ve çeşitli vesilelerle toplu olarak tüketilmektedir. Bununla birlikte özellikle şehirdeki yöneticilerin gayretleri ve teşvikleriyle keşkek, şehre dışarıdan gelenlerin de bu yerel lezzeti tadabilecekleri şekilde şehrin günlük hayatında da artık kendine yer bulmaya başlamaktadır.

Sakarya'da Adapazarı merkezinde çok merkezi bir konumda Belediye'nin kurduğu "Keşkek Evi"nde geleneksel yöntemlerle dartılı keşkek pişirilip haftanın her günü satışa sunulmaktadır. Bununla birlikte 1958 yılından bu yana şehir merkezinde hizmet veren "Köfteci Hacı Bekir Lokantası", dartılı keşkek yaparak hafta sonları misafirlerine ikram etmektedir.

"Sakarya mutfağı ile ilgili yayınlanan antropolojiden esinlendim. Düşündüm, en iyi keşkek gider dedim. Şimdi ben kendi reçetemi geliştirdim. İki yıldır misafirlere ikram etmek için Ramazanlarda ve her hafta sonu keşkeği kendi reçetemle yapıyorum. Çok da ilgi görüyor. Şehir dışından gelen misafirlerimiz kadar yerli misafirlerimizin de hoşuna gidiyor" (Musa Kocaoğlu, 42)

Erenler ilçesinde Yerel Kültür Derneğinin Otağında her Perşembe günü geleneksel dartılı keşkek; Serdivan ilçesinde ise şehrin yerel mutfağının tanıtımında önemli katkıları olan Tuna Tan tesislerinde ise reçetesi değiştirilmiş bir şekilde, etli fakat üzerine dartı eklenmiş keşkek her gün servis edilmektedir.

Taraklı ilçesi, İpekyolu güzergâhı üzerinde bulunması, tarihi ve otantik yapısını muhafaza etmesi ve özellikle son dönemlerde edindiği -fakat günümüzde kaybettiği- "Cittaslow" unvanı ile turizmde ciddi bir ivme yakalamıştır. Özellikle iç turizmdeki otantiklik arayışına karşılık verebilecek potansiyele sahip ilçede geleneksel lezzetlerden keşkek büyük rağbet görmektedir. İlçe merkezindeki birçok kafe ve lokanta özellikle hafta sonları keşkek satışı yapmaktadır.

Bununla birlikte yoğun turist çeken bir bölge olması bakımından Taraklı'da ya da şehrin farklı bölgelerinde geleneksel keşkek üretimi, ticarileşmeyle birlikte özünden kopma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Özden kopuş malzemenin kalitesini ve dolayısıyla geleneksel lezzetin tadını doğrudan etkilemektedir.

“Keşkek artık günümüzde isim yaptığı için ticari bir ürüne dönüştü. Ticari bir ürün olmasının hem iyi hem de olumsuz yanları var. İyi yanı, geleneğin yaşaması ve sürdürülebilir olmasına katkı sağlıyor. Olumsuz yanı ise ticarileşme neticesine kalite ve özünü kaybetme riski. Ticarileştiği ve işin içine kazanç girdiği için malzemenin kalitesi ve geleneksel usullerle üretimin terki lezzeti etkiliyor. Mesela çok ilginçtir, bir restoranda yediğiniz keşkekten bir düğünde yediğiniz keşkekteki lezzeti alamazsınız. Çünkü düğündeki keşkek ikramdır, emektir, sabırdır. Restorandaki ise ticari bir üründür. Ticarileştirirken geleneksel lezzetlerin özünü bozmamak lazım.” (Tacettin Özkaraman, 66)

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Geleneksel mutfak, toplumların tarihini, geleneklerini ve alışkanlıklarını yansıtan bir ayna işlevi görmektedir. Bu işleviyle hazırlama, sunum ve tüketim pratiklerini de içine alacak şekilde nesiller boyunca deneyimlenen ve aktarılan bilginin birikimiyle yaşamaktadır. Geçmişten günümüze deneyimlenen ve hafızalarda yer eden geleneksel mutfak pratikleri de bireyin hafızasıyla güçlü bir ilişki kurmasını sağlamaktadır.

Sakarya, kültürel iç içe geçmişliğiyle farklı kültürlerin harmanladığı, geleneksel mutfağın hafızalarda canlılığını koruduğu bir mozaği andırmaktadır. Bu kültür mozağinin yerel mutfağa yansımalarının da doğru orantılı olduğu görülmektedir. Farklı kültürel toplulukların alışkanlıklarını, damak zevklerini ve verimli topraklarında yetişen ürün çeşitliliğini aynı potada toplayan Sakarya mutfağı, büyük bir mutfak zenginliği sunmaktadır.

Zemini, abidevi yapılar yapmaya müsait olmamasına rağmen bu doğal zorluğa karşı bölgeye özgü mimari çözümler geliştirilmiş, bununla birlikte aynı zayıf zemin fındıktan zeytine, limondan kiviye, enginardan ayvaya, kirazdan eriğe kadar farklı iklim tiplerinde yetişebilen ürün çeşitliliğini bu coğrafyada buluşturmuştur. Bu ürün çeşitliliğinin Sakarya'nın kültürel çeşitliliğiyle buluşması neticesinde zengin Sakarya mutfağı ortaya çıkmıştır. Bunun yanında, şehirdeki çok katmanlı mutfak kültürü henüz tam manasıyla dışarıya açılmamıştır. Yapılacak çalışmalarla birlikte artan bilinirlik, yeni araştırmalar yapmak isteyen araştırmacılara farklı bakış açıları yakalayabilecekleri kapıları aralayabilecektir.

Araştırma kapsamında incelenen keşkek, bulunduğumuz coğrafyada tek bir kültürel topluluğa atfedilemeyecek kadar geniş bir kültürel hafızayı bünyesinde barındırmaktadır. Yemek yemeyi ve yedirmeyi seven, sofranın paylaştıkça çoğalacağına inanan bir kültürün

temsilcileri olarak ülkemizde bu paylaşımın törensel bir yemek ile taçlandırılması daha anlaşılır olmaktadır. Tarihte, en kıymetli yiyecekler olarak görülen buğday ve etin bir araya getirilerek tanrılara sunulması, insanlığın o dönem için inandığı değerler açısından en kıymetli varlıklarına özel hediye sunma isteklerine işaret etmektedir. Günümüzde ise insanların kıymet verdikleri misafirlerine çeşitli vesilelerle keşkek yapıp ikram etmesi, bu yemeğe atfedilen önemin halen devam ettiğini göstermektedir. Dolayısıyla, bu coğrafyada bulunan tüm toplumların katkısıyla şekillenen ve günümüzdeki zenginliğine ulaşan keşkek, birçok kültürün başat yemeği olarak en özel zamanlarda sofralarda kendisine yer bulmaktadır. Keşkeğin pişirildiği coğrafyanın genişliği ve bu coğrafyadaki etnik ve dini yapının çeşitliliği göz önüne alındığında, keşkeğin karmaşıklığı ve lezzeti daha iyi anlaşılmaktadır. Sadece Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisinde tespit edilen en az kırk iki farklı yerel isimle bilinmesi ve tüketilmesi de, keşkeğin herhangi bir topluluğa ait olmadan halk mutfağı kültürünün ortak bir değeri olduğunu göstermektedir.

Araştırma neticesinde, dartılı keşkek geleneğinin sosyokültürel arka planının anlaşılması adına genelden özele doğru giden bir anlatım tarzını benimsedim ve Sakarya şehri ile Manav toplumunu tarihi ve kültürel açıdan inceleyerek keşkeğin tarihinden günümüzdeki algılanışına ve Sakarya özelinde edindiği yerin tespitine yönelik çalışmalar yaptım. Sakarya'daki dartılı keşkek kültürünün günümüzdeki konumunu anlamaya yönelik yaptığım alan çalışmalarında geleneksel mutfağın şehrin hafızasındaki yerine ve bireylerin hatırladıklarına odaklandım. Bu çalışmayla, dartılı keşkek geleneğinin gelecek nesillere aktarılması adına literatüre katkı sağlamayı amaçladım. Bu kapsamda, bireylerin dartılı keşkek pratikleri üzerinden geleneksel mutfığa dair hatırladıkları kayıt altına alarak bu çalışmada yorumladım. Çeşitli zaman dilimlerinde yaptığım alan araştırmaları kapsamında evin ya da cemiyetlerin en hareketli bölümü olan mutfığa girerek, kaynak kişilerin geleneksel mutfak ve özelde dartılı keşkek ile ilgili hatıralarını dinledim;

keşkeğin nasıl pişirildiğinden ziyade nasıl hatırlandığını ve bu hatıralarının hayatlarına nasıl yön verdiğini yorumlamaya çalıştım. Bu çalışma neticesinde dartılı keşkeğin günümüzde kadınların günleri de dâhil olmak üzere mevlit, kına ve sünnet gibi cemiyetlerde, hatırlı misafirlere ikramlarda ve ticari olarak satışı da dâhil olmak üzere aktif bir şekilde pişirildiğini ve tüketildiğini tespit ettim. Geçmişte geleneksel olarak yapılan ama bir dönem unutulmaya yüz tutan keşkek üretiminin, günümüzde hafızalarda canlı bir şekilde yer aldığını ve geçmişe duyulan özlemin bir tezahürü olarak yeniden tüketildiğini gözlemledim.

Bireylerin hafızasında geleneksel mutfağın izini sürmek, bu alanda başka kapılar da açtı. Kültürel grupların iç içe geçmişliğinin mutfak üzerindeki yansımalarını incelediğim ve bu bağlamda dartılı keşkeğin izini takip ettiğim bu araştırma, şehrin kolektif hafızasında yer alan birçok geleneksel öğenin halen diri olarak yaşadığına ve şehirdeki kültürel çeşitliliğin varlığını koruyarak gelişmeye devam ettiğine işaret etti. Taraklı'daki geçmiş düğün geleneklerinin azalmasına bir tepki olarak sünnet cemiyetlerinde keşkek ikramının yeniden yaygınlaşmaya başlaması, Dikmen'de birlik ve beraberliğin artması ve hayır getirmesi temennileriyle hayır keşkeklerinin yapılması, Karaaptiller'de geleneksel keşkek üretiminin yeniden canlanması amacıyla imece usulü hazırlanan keşkeğin ikram edildiği keşkek şenliğinin yapılması ve Dokurcun'da ölmüş ataları için yapılan köy okumasında keşkek ikram edilmesi geleneksel değerlerin yaşatılması adına şehirde atılan adımlara örnek olarak ortaya çıktı.

Kültürel geçişkenliğin yoğun bir şekilde yaşandığı Sakarya ili coğrafyasında, Karasu ilçesinin Kuyumculu köyü ve civarındaki Karadeniz kökenli ahalinin günümüzde yaşattıkları sütlü keşkek geleneği örneğinde görüleceği üzere farklı kültürel toplulukların da Manav toplumundan etkilenecek keşkek üretimini kendi mutfak kültürlerine uyarladıklarını gördüm. Bununla birlikte, büyükbaş hayvancılık ve dolayısıyla süt ve süt

ürünleri noktasında imkânları geniş olan kuzey bölgelerdeki Manavlarda keşkek üzerine dartının kullanımı görülürken, güneyde engebeli arazi şartları nedeniyle küçükbaş hayvancılıkla ilgilenen Manav toplumunun ise keşkeğin üzerine sadece tereyağı kullandığını tespit ettim. Şehrin sınırları içerisinde farklı coğrafya ve iklim şartlarına sahip alanlarda yaşayan Manav toplumunun ellerindeki imkânlar doğrultusunda, aynı kültürel topluluğa mensup olmalarına rağmen farklı reçeteleri kullandıklarını fark ettim. Coğrafi ve iklimsel faktörlerin toplumun beslenme alışkanlıklarına olan etkileriyle birlikte sosyal ve kültürel etkileşimlerinin ürün çeşitlenmesine sağladığı katkı, araştırma neticesinde tespit edilen Sakarya ili sınırları içerisinde Manav, Macır (Muhacir), Karadeniz göçmeni gibi farklı kültürel gruplarca farklı vesilelerle pişirdiği on bir farklı keşkek tarifinde kendini gösterdi.

Araştırma, özellikle Manav toplumunun dartılı keşkek ile yolculuğunun, modernizmin getirdiği olumsuz etkilerle bir dönem sınırlanmış olmasına rağmen, günümüzde kırsalda aktif olarak devam ettiğini, hatta sadece kırsalda değil, artık şehir merkezinde de devam ettiğini ortaya koydu. Dartılı keşkeğin yeniden hayat bulmasının birçok sebebini bu araştırma vesilesiyle saptadım. Bunların en önemlileri arasında hızlı tüketim furçasına bir tepki olarak geçmişten gelen geleneksel uygulamaların yaşatılması arzusu ve toplum üyelerinin birbirlerini etkilemeleri olduğunu gördüm. Manav toplumunun üyeleri arasında kız kınalarında keşkek ikramının yapılması ve bunun toplum üyelerince paylaşılarak yaygınlaştırılması neticesinde Manav toplumu içerisinde dartılı keşkeğin görünürlüğünün arttığını ve toplumun diğer üyelerini keşkek ikramına teşvik edici bir rol oynadığını fark ettim. Özellikle dijital mecralarda geleneksel mutfak paylaşımlarının yoğun etkileşim getirmesi, belli bir yaşın üstünde olanların geçmişe dönük nostalji beslemeleri ve bunun hafızada yemek ile ortaya çıkmasının geleneksel mutfağın yeniden hayat bulmasında aktif rol oynadığını gözlemledim.

Diğer yandan, keşkeğin şehir merkezinde ulaşılabilir bir lezzet olduğunu söylemek, son dönemdeki olumlu gelişmelere rağmen, halen mümkün değildir. Sakaryalıların zengin mutfak kültürünü ağırlıklı olarak ev içi tüketime yönelik hazırlamaları, yöresel lezzetlerin ticarileştirilmesindeki çekingenlik, Sakarya şehrinin muhafaza ettiği muhafazakar toplum yapısı ve yemeklerin açık bir şekilde reklamının yapılmasına karşı olan geleneksel kapalı tutumun şehir genelinde dartılı keşkeğin görünür olmasının önündeki etmenler olduğunu düşünüyorum.

Bununla birlikte, dartılı keşkeğin tüketiminin artmasına rağmen, geleneksel hazırlama pratiklerinin de kaybolmaya yüz tuttuğunu tespit ettim. Manav toplumunda geleneksel olarak düğünlerde kadın keşkek ustalarının açık ateş üzerinde büyük bakır kazanlarda pişirdiği keşkek günümüzde artık yapılmamaktadır. Bunun yerine ocak ateşinde ve farklı malzemeden yapılan kazanlarda keşkek pişirilmektedir. Hatta keşkeğin dövme işleminde de kalabalık organizasyonlar için tahta kaşık yerine makineli sisteme geçilmektedir. Tüm bu gözlemlerim neticesinde, kadın ustaların yerlerine yetiştireceği gençlerin bu tür ağır işlere olan kayıtsızlığı nedeniyle yeni ustaların yetişmediği, törensel uygulamaların artık günümüzdeki ekonomik ve sosyal gerekçelerle sınırlanmış olmasının ve modernizmin getirdiği yeni pratiklerin, kuşaklar arasında bu geleneğin aktarımına engel teşkil ettiği sonucuna vardım. Ayrıca, tüm dünyadan lezzetlere ulaşımın oldukça kolaylaştığı günümüzde gençlerin geleneksel mutfak unsurlarına olan mesafeli duruşu ve keşkeğin şekilsel özellikleriyle değerlendirilmesinin de, keşkeği gençler nazarında ön yargıyla muamele gören bir lezzet haline dönüştürdüğünü gözlemledim.

Tüm bunların yanında, gastronomi turizminin potansiyelinin şehrin idarecileri ve esnafı tarafından fark edilmesi neticesinde dartılı keşkeğin ulaşılabilir hale gelebileceğini ve şehirde az sayıda dartılı keşkek satan ya da ikram eden işletmelerin gördükleri ilginin yeni girişimcileri teşvik edeceğini düşünmekteyim. Fakat bu noktada, gastronomi

turizminin ve doğal bir çıktısı olan otantik olana rağbetin artmasıyla keşkek kültürünün karşı karşıya kalabileceği tehlikelerin göz önünde tutulmasının elzem olduğu ortaya çıkmaktadır. Özellikle turizmin geliştiği Taraklı’da geleneksel üretimin yanında tüm kafe ve lokantalarda keşkek satışının yapıldığını, bazı lokantalarda sadece hafta sonu taze olarak servis edildiğini, bazı kafelerde ise dondurulmuş üründen ısıtılarak servis edildiğini gözlemledim. Geleneksel bir lezzetin ticari olarak üretilirken kazanç elde etme güdüsünün devreye girmesiyle, geleneksel reçeteden sapma da dâhil olmak üzere, malzemenin kalitesinin düşürülmesi, ürünün doğru metotlarla pişirilmemesi ve sunulmamasının hem lezzet hem de gelenek açısından bazı sakıncalar doğuracağı aşikârdır. Ürünün sürdürülebilir olması adına geleneğinin muhafaza edilerek ticarileştirilmesi, geleneksel üretim metotlarını uygulayan genç ustaların yetiştirilmesi ve ticari kaygılar nedeniyle hammadde kalitesinden taviz verilmeden ürünün ticarileştirilmesi bu sorunu ortadan kaldıracaktır.

Sonuç olarak, dartılı keşkek özelinde Sakarya’da geleneksel mutfak halen yaşamaktadır ve geleneksel üretim pratiklerin çoğunlukla terk edilmesine rağmen dartılı keşkek tüketimi artmaktadır. Mutfak sanatlarının giderek popülerleştiği günümüzde özellikle gençlerin geleneksel mutfaklarına sahip çıkması, dartılı keşkek geleneğinin sürdürülebilirliğine katkı sağlayacaktır. Hafızalarda yer edinen geleneksel bilginin bilgeliğiyle gençliğin dinamizminin bir araya gelerek dartılı keşkeği gelecek nesillere ulaştırması mümkün olacaktır. Ek olarak, farklı kültürel toplulukların bir arada yaşadığı ve yoğun etkileşimin olduğu bu coğrafyada mutfak kültürlerinin benzeşmesinin şehrin kültürel yapısına sağladığı katkı aşikârdır. Bu birlikte yaşama tecrübesi ve mutfak kültürünün zenginliğinin daha fazla akademik çalışma ile derinlemesine incelenmesiyle geleneksel mutfak pratikleri yeniden filizlenerek hayat bulacaktır.

KAYNAKÇA

- Adak, M. (2018). "Roma Döneminde Sakarya". **Geçmişten Günümüze Sakarya: Tarih/Kültür/Toplum** (s. 15-26). Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi.
- Ademoğlu, A., & Durlu Özkaya, F. (2021). "Özel Gün ve Tören Yemekleri: Ethnic Foods Dergisi Üzerine Bir İnceleme". **Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel**, 248-257.
- Akarçay, E. (2015, Eylül 30). "Kelle Ütücüleri-Tütsülenmiş Kelle Bir De Paça". **Yemek&Toplum**: <https://yemekvetoplum.com/2015/09/30/kelle-utuculeri-tutsulenmis-kelle-bir-de-paca/> adresinden alındı
- Aktaş, A. (2004). "Manavlarda Bir Ramazan Geleneği: Temcit". **Irmak Kültür-Sanat Dergisi**, (42), 25.
- Aktaş, A. (2008). **Sakarya'nın Yemek Kültürü**. Sakarya: Değişim Yayınları.
- Aktaş, A. (2011). **Sakarya Rehberi**. Sakarya: Değişim Yayınları.
- Aktürk, S., Durak, S., & Vural Arslan, T. (2019). "Otantiklik ve Metalaşma Kavramlarının Turizmin Sürdürülebilirliği Çerçevesinde Taraklı ve Cumalıkızık Bölgeleri Üzerinden Okunması". **OPUS International Journal of Society Researches**, 13(19), 2200-2225.
- Alpıldız, E. (2023). "Yemek ve Bellek İlişkisinden Hareketle Şemsi Yansıtman'ın Memleket Hasreti Şiirinde Gastronostalji". **Motif Akademi Halkbilim Dergisi**, 210-229. doi:<https://doi.org/10.12981/mahder.1244458>

- Altier, S. (2022). "Anadolu Türk Kültüründe Buğday/Başak ve Görsel Dile Aktarımı".
Kültür Araştırmaları Dergisi, 30-62.
doi:<https://doi.org/10.46250/kulturder.1029522>
- Anohin, A. (2006). **Altay Şamanlığına Ait Materyaller**. (Z. Karadavut, & J. Meyermanova, Çev.) Konya: Kömen Yayınları.
- Argunşah, M., & Çakır, M. (2018). **15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed bin Mahmûd Şirvanî**. İstanbul: Gökkuşbe.
- Armağan, M. (1998). **Gelenek ve Modernlik Arasında**. İstanbul: İz Yayıncılık.
- Atağ, B., Cömert, İ., Özkümeş, İ., & Seçim, Y. (2022). "Mevlevi Mutfak Kültüründe Kullanılan Pişirme Teknikleri ve Araç-Gereçler ile İlgili Nitel Çalışma Örneği".
Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî II, Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları, s. 31-37.
- Aubaile-Sallenave, F. (2003). "El-Kışk: Geçmişle Bugünüyle Karmaşık Bir Yemek".
Ortadoğu Mutfak Kültürleri, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, s. 102-138.
- Aydoğdu Atasoy, Ö. (2019). "Çorum: Keşkek". **Bir Yerin Tabaktaki Kimliği**, Ankara: Detay Yayıncılık, s. 138-144.
- Ayverdi, İ. (2005). **Misalli Büyük Türkçe Sözlük**. İstanbul: Kubbealtı Neşriyat.
- Bahar, H. (2019, Mayıs 26). "Bereketin 3 bin yıllık simgesi: İvriz Kaya Anıtı". (M. Kınacı, Röportaj Yapan) Anadolu Ajansı.
<https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/bereketin-3-bin-yillik-simgesi-ivriz-kaya-aniti/1489456> adresinden alındı
- Bakır, A. (2000). **Ortaçağ İslam Dünyasında İtiryat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi**. Ankara: F.Ü. Fen-Edebiyat fakültesi.

- Bal, E. B. (2016). "Atilla Çetin'in Adapazarı ile İlgili Çalışmaları Üzerine". T. Subaşı (Ed.), **Prof. Dr. Atilla Çetin'e Armağan Arşiv ve Tarihçiliğe Adanmış Bir Ömür**. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi.
- Barth, F. (2001). **Etnik Gruplar ve Sınırları Kültürel Farklılığın Toplumsal Organizasyonu**. (A. Kaya, & S. Gürkan, Çev.) İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Başaran, B. (2017). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi". **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 135-149.
- Bedir, A., & Tabakoğlu, A. (2021). "Hatırlama ve Kolektif Hafıza". **Kadim Akademi SBD**, 5(2), 25-49.
- Belli, G. S., & Belli, O. (2014). "Ahlat Geleneksel Mutfak Kültürünün En Eski ve Önemli Yemeği: Harse (Herise)". **II. Uluslararası Ahlat-Avrasya Bilim, Kültür ve Sanat Sempozyumu**. Bitlis: Bitlis Eren Üniversitesi Yayını, s. 657-668.
- Beşirli, H. (2010). "Yemek, kültür ve kimlik". **Milli Folklor Dergisi**, 159-169.
- Bilgin, A. (2014). "Seçkin Mêkanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)". M. Koz (Haz.), **Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz**. İstanbul: Kitabevi Yayınları, s. 78-118.
- Bilgin, A. (2015). "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı". **Türk Mutfağı**, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 71-91.
- Bolak Hisarlıgil, B. (2008). "Martin Heidegger'de "Mekan" Düşüncesi: Hermeneutik-Fenomenolojik Bir Yaklaşım". **Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 1(25), 25.
- Brillat-Savarin, J. A. (2020). **Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler**. (H. Bucak, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- Cahen, C. (1979). **Osmanlılardan Önce Anadolu'da Türkler**. E Yayınları.
- Calvino, I. (2010). **Görünmez Kentler**. Yapı Kredi Yayınları.
- Cebecioğlu, M. (2011). **Hendek Adapazarı Akyazı Tarihi ve Şeyh İsmail Vakfı Belgeleri**. Sakarya: Hendek Belediyesi Kültür Yayınları.
- Civitello, L. (2019). **Mutfak&Kültür İnsanın Beslenme Tarihi**. (Z. Nahya, & S. Örnek, Çev.) Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Connerton, P. (2012). **Modernite Nasıl Unutturur**. (K. Kelebekoğlu, Çev.) İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Cumhur, Ö. (2019). "Geleneksel Gıdalardan Dartı'nın Üretim Yöntemi ve Bazı Özelliklerinin Belirlenmesi". **Gıda - The Journal of Food**, 44(4), 733-741.
doi:<https://doi.org/10.15237/gida.GD19024>
- Cunbur, M. (1982). "Mevlâna'nın Mesnevi'sinde ve Dîvan-ı Kebîr'inde Yemekler". **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 69-86.
- Çekiç, İ., & Özkan, A. (2022). "Geleneksel Tören Keşkeğinin Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi". **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi**, 422-435.
- Çelik, S., Kaya, T., & Sandıkçı, M. (2021). "Somut Olmayan Kültürel Miras Ürünü Olarak Tören Keşkeği Geleneğinin Yöresel Sunum Farklılıkları". **Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi**, (6), 258-274.
doi:<https://doi.org/10.37847/ttdad.996704>

Çıtak, B., & Sandıkçı, M. (2020). "Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması". **Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi**, 23(2), 256-270.

Çıvgın, İ. (2016). "Bereketli Hilal'de Bitki Evcilleştirme Sürecini Etkileyen Faktörler: İklim, Doğal Çevre ve Kültürlerarası Karşılaşmalar (MÖ. 11000 - 7000)". **Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 8(17), 463-488.

Dağdeviren, M. (2019). **The Turkish Cookbook**. London: Phaidon Press Limited.

Dağdeviren, M. (2021). "Türkiye'nin Yemek Enstitüsüne İhtiyacı Var". **.tr Dergisi**, 158-171. (D. Renkveren, Röportaj Yapan) Yunus Emre Enstitüsü Yayınları, 29. sayı.

Dan, A. (2011). **L' Istros d'Hérodote**. Dacia, revue d'archéologie et d'histoire ancienne, 25-56.

Demir Akgün, S. (2007, Ekim). "Hz. Peygamber Döneminde Yemek Kültürü". Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: T.C. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Demir, M. (2018). "Antik Kaynaklar Işığında Sangarios (Sakarya) Nehri ve Vadisi". **Geçmişten Günümüze Sakarya: Tarih/Kültür/Toplum**, Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi, s. 163-178.

Demirçe Altıntaş, P. (2022). "Eskişehir İlinde Yaşayan Manavların Kına Geceleri ve Türküleri: Karaoğlan Köyü Örneği". **Motif Academy Journal of Folklore**, (15), 481-499.

Demirel, E. (2021). "II. Meşrutiyet dönemi'nde Adapazarı (1908-1918)". Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

<https://acikerisim.sakarya.edu.tr/handle/20.500.12619/98606?show=full>

adresinden alındı

Doğan, D. M. (2018, Haziran). "Ayn Kelimesi: Manav. Manav mısınız, bakkal mı? Yoksa muhacir mi?". **Derin Tarih**, (75), 120-121.

Doğan, M., & Doğan, C. (2011). "Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler". **İstanbul Journal of Sociological Studies**, (30), 15-29.

el-Kerim, M.-H. (2009). **Kitâbü't-Tabîh Abbasi Bağdat'ından Yemekler, Tatlılar, Çeşniler**. (N. Pişkin, Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.

Emiroğlu, K., & Aydın, S. (2020). **Antropoloji Sözlüğü**. İstanbul: Işık Yayınları.

Erbil, K., & Yılmaz, G. (2018). "Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları". **Turizm Akademik Dergisi**, 276-285.

Erdem, Y. E. (2022). **Şeker Mahalle**. Sakarya: Değişim Yayınları.

Erdoğan, E. (2010). "Türkiye Selçukluları Mutfağı". Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Eriksen, T. H. (2002). **Etnisite ve Milliyetçilik**. İstanbul: Avesta Sosyal Bilim.

Eroğlu, T., Köktan, Y., Eroğlu, E., & Gönültaş, H. (2003). **Sakarya Halk Kültürü Derleme Çalışması**. (T. Eroğlu, Ed.) Sakarya: Sakarya Valiliği - Sakarya Üniversitesi.

Ertit, V. (2022). "Adana Arap Alevilerinde Cenaze Ritüellerindeki Dönüşüm: Daha Az Masraf, Daha Az Külfet". **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, 211-234.

- Goody, J. (2013). **Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması**. (M. Günay Güran, Çev.) İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Goshgarian, R. (2015). "Kaynaşmak ve Ayrışmak: 16. Yüzyılda Anadolu'da Ermeni Yemek ve Ziyafetleri". **Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi** (A. Singer, Ed., P. Tünaydın, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi, s. 55-72
- Gökçe, B. (2016). "Urartu'da Yemek Kültürü". **Journal of Human Sciences**, 2656-2667.
- Graillot, H. (1912). **Le culte de Cybèle, mère des dieux, à Rome et dans l'Empire romain**. Paris: Fontemoing.
- Gündüzöz, G. (2017). "Kaygusuz Abdal'ın Sımâtiyelerinde Yemek Figürü". **Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi**, 2(4), 09-26.
- Güneş, C. (2018). "Erken Bizans Dönemi Optimaton (Bithynia) Bölgesinin İdarî ve Askerî Yönetimine Dair Bazı Tespitler". **Geçmişten Günümüze Sakarya: Tarih/Kültür/Toplum Uluslararası Sakarya Sempozyumu**. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi, s. 47-56.
- Hacettepe. (2015). **Türkiye'ye Özgü Besin ve Beslenme Rehberi**. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü.
- Halbwachs, M. (2018). **Kolektif Bellek**. (Z. Karagöz, Çev.) İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Haldun, İ. (1990). **Mukaddime I**. (Z. K. Ugan, Çev.) İstanbul: MEB Yayınları.
- Halıcı, N. (2022). **Orta Asya ve Göç Yolu Dönemi Mutfağı**. İstanbul: Kitap Dünyası Yayınları.
- Halikarnas Balıkcısı. (1989). **Hey Koca Yurt**. (Ş. Gökövalı, Haz.) Ankara: Bilgi Yayınevi.

Hanar, E. (2010). "Ana Hatlarıyla Demeter Kültü". Yüksek Lisans Tezi. Diyarbakır: T.C. Dicle Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Harris, M. (1994). **Yamyamlar ve Krallar Kültürlerinin Kökleri**. Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.

Hernandez, M., & Sutton, D. (2003). "Hands that Remember". **Expedition Magazine**, (45), 30-37.

Holtzman, J. (2006). "Food and Memory". **Annual Review of Anthropology**, (35), 361-378.

Homer. (2006). **The Iliad of Homer**. (A. Pope, Çev.) North West, Salt Lake City, USA: The Project Gutenberg EBook.

Hooke, S. (2020). **Ortadoğu Mitolojisi Mezopotamya, Mısır, Filistin ,Hitit, Musevi, Hristiyan Mitosları**. (A. Şenel, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi Yayınları.

İleri, S. (2010). **Oburcuk Mutfakta**. İstanbul: Everest Yayınları.

İnalcık, H. (2014). **Devlet-i Aliyye Osmanlı İmparatorluğu Üzerine Araştırmalar**. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Işın, P., M., (2020). **Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi**. İstanbul: Vakıfbank Kültür Yayınları.

Işın, P., M., (2022). **Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P., M., (2022). "Can Boğazdan Girer: Evliya Çelebi'de Yemeğin Manevi Boyutu". **Doğumunun 400. Yılı Dolayısıyla Uluslararası Evliya Çelebi ve Seyahatname'si Toplantısı Bildirileri**, İstanbul: Türk Dil Kurumu Yayınları, s. 161-168.

- İşsever, A., & Tuna, F. (2018). "Sakarya Atasözleri-Deyimleri". Y. Akaltın (Haz.), **Sakarya Türkmen/Manav Folkloru**, Sakarya: Sakarya Yerel Kültür Derneği Yayınları, s. 13-66.
- Kadioğlu Çevik, N. (2012). "Keşkek: Buğdayın Kutsandığı Törenselle Yemek". **Çorum Mutfağına Güzelleme**, İstanbul: Metro Kültür Yayınları, s. 182-195.
- Kafalı, M. (1996). "Anadolu'nun Fethi ve Türkleşmesi". **Erdem Atatürk Kültür Merkezi Dergisi**, 5-17.
- Kahraman, F. (2013). "Bir Tefsîr-Kelâm Problemi: Hz. Âdem'in Yasak Ağaca Yaklaşması". **Sakarya Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi** , 191-226.
- Kahraman, S. A., & Dağlı, Y. (2006). **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul Evliya Çelebi**, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1. Cilt - 2. Kitap.
- Kâmil , M. (2015). **Melceü't Tabbâhîn Aşçılarının Sığınağı**. (G. Kut, & T. Kut, Haz.) İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları.
- Kaplan, N. (2013). "Süleymaniye Kütüphanesi Hamidiye 980 Numaralı Kısas-1 Enbiyâ Nüshası ve Tasvirleri". Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Denizli: Pamukkale Üniversitesi.
- Karabaş, S. (2009). "Somut Olmayan Kültürel Miras Envanteri". **TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi**, 179-182.
- Karay, R. H. (2015). **Mutfak Zevkinin Son Günleri**. İstanbul: İnkilâp Kitabevi.
- Kartal, M., Erbil, E., & Özturan, M. (2018). "Sakarya İli Tarih Öncesi Arkeolojisi Yüzey Araştırması (IV) 2016". **35. Araştırma Sonuçları Toplantısı**. Bursa: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2.Cilt, s. 161-179.

- Kaya, M. (2023). "Coğrafi İşaretili Ürünlerin Sürdürülebilirlik Açısından Değerlendirilmesi: Samsun Örneği". **Mavi Atlas**, 11(1), 105-119. doi:<https://doi.org/10.18795/gumusmaviatlas.1238174>
- Kır, O. (2023). **Tarihi ve Kültürel Mirasıyla Kocaali**. Sakarya: Kocaali Belediyesi Yayınları.
- Kıran, F. (2023). "Gurbetin Aradığı Memleket": Âşık Mürsel Sinan'ın Şiirlerinde Yemek Unsurları Üzerine Bir İnceleme". **Uluslararası Medeniyet Çalışmaları Dergisi**, 8(1), 15-24. doi:<https://doi.org/10.58648/inciss.1269298>
- Konukçu, E. (1999). "Sakarya'nın Tarihi Coğrafyası". **I. Sakarya ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Kitabı**. Sakarya: T.C. Sakarya Üniversitesi, s. 14-20
- Kut, G. (2008). "Şenliklerde Ziyafet Sofraları". **Türk Mutfağı**, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 93-113.
- Laureati, M., Morin-Audebrand, L., Pagliarini, E., Sulmont-Rossé , C., Köster, E., & Mojet, J. (2008). "Food memory and its relation with age and liking: An incidental learning experiment with children, young and elderly people". **Appetite**, 273-282. doi:<https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.02.019>
- Lévi-Strauss, C. (2013). "The Culinary Triangle". C. Counihan, & P. van Esterik (Ed.), **Food and Culture**, New York: Routledge Taylor & Francis Group, s. 40-47.
- Lupton, D. (1994). "Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events". **The Sociological Review**, (42), 664-685.
- Maalouf, A. (1995). **Tanios Kayası**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Mert, N. (2012). **Bağ Çorbası**. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi.

- Mert, N. (2014). "Şehrimin Gayri Resmi Tarihi". F. Çolak (Ed.), **Kalbimizde Bir Mevsim Sakarya**, Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi, s. 11-22.
- Mert, N. (2019). **Şehir ve Ada**. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi.
- Mirzaoğlu, F., & Bezgin, A. (2022). "Hatay Yöresi Herise/Keşkeğin Ortaya Çıkış Hikâyeleri ve Toplumsal İşlevleri Üzerine Bir İnceleme". **2. Uluslararası Kültür, Sanat ve Toplum Sempozyumu Tam Metin Kitabı**, Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, s. 512-518.
- Moerman, M. (1965, Oct.). "Ethnic Identification in a Complex Civilization: Who Are the Lue?". **American Anthropologist**, (67), 1215-1230.
- Münisoğlu, H. (2017). "Kültürel Bellek Bağlamında İmrozlu Kimliği Üzerine Etnografik Bir İnceleme". Yayınlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Narin, R. (2018). **Sakarya Türkmen/Manav Tarihi**. Sakarya: Sakarya Yerel Kültür Derneği Yayınları.
- Nora, P. (2006). **Hafıza Mekanları**. (M. E. Özcan, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Ozankaya, Ö. (1975). **Toplumbilim Terimleri Sözlüğü**. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Öney Tan, A. (2021, Nisan-Haziran). "Demokratik Keşkek: Anadolu'nun Kadim Şöleni". **Metro Gastro**, s. 82-85.
- Örnek, S. V. (1977). **Türk Halbilimi**. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

- Özdöl Kutlu, S. (2018). "Erbaba'dan İçi Buğday Dolu Minyatür Bir Çömlek ve Çatalhöyük Kanıtları Bağlamında, Neolitik Dönemde Boğa Sembolizmi ve Ritüel". **Bellekten**, 82(293), 1-30.
- Özer, Ç. (2020). "Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri". **Turkish Studies-Social Sciences**, 3677-3690. doi:<https://dx.doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>
- Pasini, W. (2001). **Aşk ve Yemek**. (C. Belge, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Proust, M. (2023). **Kayıp Zamanın İzinde - Swann'ların Tarafı**. (R. Hakmen, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Reimertz, S. (2003). **Çayın Kültür Tarihi**. (M. Tüzel, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.
- Rize Halk Kültürü - Yemek Kültürü. (2024). **Karadeniz Kültür Envanteri**: <https://karadeniz.gov.tr/yemek-kulturu> adresinden alındı
- Sağır, A. (2020). "Yeni bir yaklaşım önerisi: Katmanlaşma teorisi bağlamında yemeğin sosyolojik izdüşümleri (Karabük örneği)". **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, (40), 309-338.
- Salamini, F., Özkan, H., Brandolini, A., Schäfer-Pregl, R., & Martin, W. (2002). "Genetics and geography of wild cereal domestication in the Near East". **Nature Reviews Genetics**, 429-441. doi:10.1038/nrg817
- Sarı, E. (2011). "Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmişi, Bugünü ve Yarını". **Millî Folklor**, (90), 185-194.
- Sarı, M. (2015). "Adapazarı'nda Muhaceret (1877-1908)". **History Studies International Journal of History**, 87-112.

- Sarıışık, M., & Özbay, G. (Ed.). (2019). **Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı**. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scott, J. (2022). **Tahıla Karşı İlk Devletlerin Derin Tarihi**. İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.
- Seremetakis, C. (1996). **The Senses Still Perception and Memory as Material Culture in Modernity**. Chicago: University of Chicago Press.
- Shils, E. (2003). "Gelenek Nedir?". **Doğu Batı Üç Aylık Düşünce Dergisi**, (25), 101-134.
- Smith, A. D. (2002). **Ulusların Etnik Kökeni**. (S. Bayramoğlu, & P. Kendir, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Strabon. (2000). **Antik Anadolu coğrafyası : (geographika: XII-XIII-XIV)**. (A. Pekman, Çev.) İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Sutton, D. (2001). **Remembrance of Repast An Anthropology of Food and Memory**. Oxford: Berg Oxford International Publishers Ltd.
- Sutton, D. (2008, Spring). "A Tale of Easter Ovens: Food and Collective Memory". **Social Research**, (75), 157-180.
- Sümer, G. (2007). "Anadolu'da Neolitik Dönemde Tanrı ve Tanrıça". Yüksek Lisans Tezi. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, H. (2008). "Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı". **Türk Mutfağı**, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 39-55.
- Şahin, H. İ. (2013). "Ziya Gökalp'in "Halk" Ve "Halkbilimi" Terimlerine Bakış Açısında Geleneğin Yeri". **Millî Folklor Dergisi**, 91-100.

- TAGEM. (2018). **Kanatlı Hayvan Sektör Politika Belgesi 2018-2022**. Ankara: Türkiye Cumhuriyeti Tarım ve Orman Bakanlığı.
- TDK. (2024, Mayıs 24). **Güncel Türkçe Sözlük**. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı
- Tekin, T. (1998). **Orhon Yazıtları Kül Tigin, Bilge Kağan, Tunyukuk**. İstanbul: Simurg.
- Teyin, G. (2020). "Kültürel Bir Miras; Tören Keşkeği Geleneği". **Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research**, 313-321.
- Tezcan, S. (2015). "Biz Ne Yeriz, Ötekiler Ne Yer?". **TÜRÜK Uluslararası Dil Edebiyat ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, (5), 1-16.
doi:<https://doi.org/10.12992/TURUK193>
- Tiryaki, A. (1999). "Sangarius Köprüsü". **I. Sakarya ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Kitabı**, Sakarya: T.C. Sakarya Üniversitesi, s. 204-210.
- Tokuz, G. (2021, Ocak-Şubat-Mart). "Geçmişten Günümüze Özel Gün Yemekleri". **Metro Gastro**, 100, s. 22-38.
- Trinanda, O., & Sari, A. (2021). "Managing Padang Restaurant's Consumers Trust The role of Halalness, Food Service and Satisfaction". **Proceedings of the Sixth Padang International Conference On Economics Education, Economics, Business and Management, Accounting and Entrepreneurship (PICEEBA 2020)**, Atlantis Press, s. 410-415. doi:10.2991/aebmr.k.210616.063
- Tuna, F. (2007). **Adapazarı Yazıları**. Sakarya: Değişim Yayınları.
- Tuna, F. (2018). **Sakarya Türkmen/Manav Sözlüğü: Yedi Asırlık Bir Tarih**, Sakarya: Sakarya Yerel Kültür Derneği Yayınları.
- Tunç, A. (2012). **Memleket Hikâyeleri**. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Türk Patent. (2009). "Adapazarı Dartılı Keşkek". Coğrafi İşaret: <https://ci.turkpatent.gov.tr/coGRAFI-ISARETLER/detay/38013> adresinden alındı
- Türkay, C. (2005). **Başbakanlık Belgeleri'ne Göre Osmanlı İmparatorluğu'nda Oymak, Aşîret ve Cemâatlar**. İstanbul: İşaret Yayınları.
- Uggioni, P. L., Proenca, R., & Zeni, L. (2010). "Assessment of gastronomic heritage quality in traditional restaurants". **Revista de Nutrição**, (23), 7-16. doi:10.1590/S1415-52732010000100002
- Uğurkan, E. (2019). "Sakarya: Adapazarı Dartılı Keşkek". M. Yıldırım Saçılık, & S. Çevik (Ed.), **Bir Yerin tabaktaki Kimliği**, Ankara: Detay Yayıncılık, s. 354-362.
- Uhri, A. (2021). **Ateşin Kültür Tarihi Tarihöncesinden İlk Çağlara**. İzmir: Sakin Kitap.
- Uhri, A. (2022). **Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri**. İzmir: Sakin Kitap.
- Uysal, N. (2009). "Dinî Bir Kavram Olarak Bereketin Mahiyeti". Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ünsal, V. (2012). "Eskiçağda Anadolu Su Kaynakları Orta ve Doğu Anadolu". **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (28), 209-224.
- Ünver, S. (1948). **Tarihte 50 Türk Yemeği**. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü.
- Ünver, S. (1982). "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek , Usulleri ve Vakitleri". **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 01-14.

- Vassileva, M. (2018). "Old Phrygian Inscriptions from Bithynia: Evidence for Cultural Interactions". **Geçmişten Günümüze Sakarya: Tarih/Kültür/Toplum Uluslararası Sakarya Sempozyumu**, Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi, s. 35-44.
- von Armin, G. (2011). **Yemek**. (S. Altınçekiç, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.
- Yaşa, R. (1998). "Adapazarı ve Çevresindeki Manavlar". **I.Sakarya ve Çevresi Tarih ve Kültür Sempozyumu Bildiri Kitabı**, Sakarya: Sakarya Üniversitesi, s. 288-293.
- Yavuz, M., & Özkanlı, O. (2019). "Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği". **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 3(2), 279-301. doi:<https://doi.org/10.32572/guntad.583672>
- Yelsalı Parmaksız, P. M. (2014). "Ars Memoria'dan Postmnemonik Topluma: Levent-Gültepe'de Kayıp Zamanın İzinde". **Moment Dergi**, 34-56. doi:<https://doi.org/10.17572/moment.396947>
- Yıldırım , F. (2010). **333'ten 1933'e Seyahatnamelerde Sakarya**. Sakarya: Değişim Yayınları.
- Yıldırım, F. (2004). **Sakarya Kaleleri**. Sakarya: Adapazarı Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Yıldırım, F. (2011). **Evliya Çelebi Sakarya'da**. Sakarya: Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Yıldırım, K. (2015). "İlk Çin Yıllıklarında Geçen Doğu Türkistan Tarihine Dâir Bazı Hususî Terimler", **II. Avrasya Terim Dergisi**, 22-26.

- Yıldırım, N. (2008). "14. ve 15. Yüzyıl Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar". **Türk Mutfağı**, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, s. 153-163.
- Yıldız, G. (2018). **Sakarya Türkmen/Manav Mutfağı**. Sakarya: Sakarya Yerel Kültür Derneği Yayınları.
- Yılmaz, A. (2004, Haziran). "Rüştiye Sokağı". **Irmak Kültür-Sanat Dergisi**, s. 21.
- Yılmaz, A. (2019). "Sakarya'daki Etnik Çeşitliliğin Mutfak Kültürü Fotoğraflarıyla Temsili". Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Erişim adresi: <https://acikerisim.sakarya.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12619/90240>
- Yılmaz, E. (2006). **Sait Faik'in Sakarya'sı**. Sakarya: Değişim Yayınları.
- Yılmaz, E. (2008). **Ada'da Zaman**. Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi Yayınları.
- Yılmaz, H. (2005). "Gelenek, Gelenekçilik ve Gelenekselcilik". **Muhafazakar Düşünce Dergisi**, 39-53.
- Yılmaz, H. (2018). "Çağdaş Kaynak ve Belgeler Işığında Sakarya'nın Fethi ve Fethin Bilinmeyen Târîhi". **Geçmişten Günümüze Sakarya: Tarih/Kültür/Toplum Uluslararası Sakarya Sempozyumu**, Sakarya: Sakarya Büyükşehir Belediyesi, s. 75-130.
- Yüzüncüyıl, K. (2021). "Sakarya Manav Mutfakları". **Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi**, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s. 71-134.
- Yüzüncüyıl, K. S., & Uybadın, A. (2021). "İlk Sözler". **Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı Bir Yemek Antropolojisi**, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, s. 11.
- Zafer, C. (2019). **Çarşılar, Trenler, Hatıralar**. Sakarya: Değişim Yayınları.

Fotoğraf Kaynakçası:

- Fotoğraf 1 - Nurullah Yavaş, Tersiyeye Köyündeki Orhan Cami, Kaynarca, 2023: 20.
- Fotoğraf 2 - Nurullah Yavaş, Dartılı Keşkek, Adapazarı, 2023: 105.
- Fotoğraf 3 - Ahmet Savaş, Karaaptiller Keşkek Şenliği Hazırlığı, Arifiye, 2023: 107.
- Fotoğraf 4 - Nurullah Yavaş, Keşkek Hazırlığı, Kaynarca, 2023: 113.
- Fotoğraf 5 - Nurullah Yavaş, Kına İçin Hazırlanan Dartılı Keşkek, Kaynarca, 2023: 114.
- Fotoğraf 6 - Nurullah Yavaş, Cumartesi Pazarında Keşkek Satışı, Adapazarı, 2023: 116.
- Fotoğraf 7 - Nurullah Yavaş, Tereyağlı Keşkek, Taraklı, 2023: 118.
- Fotoğraf 8 - Nurullah Yavaş, Macır Keşkeği, Adapazarı, 2023, 119.
- Fotoğraf 9 - Kadir Kazın, Buğday Yıkama İşlemi, Hendek, 2023: 121.
- Fotoğraf 10 - Kadir Kazın, Odun Ateşinde Pişen Keşkekler, Hendek, 2023: 122.
- Fotoğraf 11 - Nurullah Yavaş, Keşkek Taşınma İşlemi, Hendek, 2024: 122.
- Fotoğraf 12 - Nurullah Yavaş, Kemik Ayırma İşlemi, Hendek, 2024: 123.
- Fotoğraf 13 - Nurullah Yavaş, Bayram Sabahı Keşkek İkramı, Hendek, 2024: 124.
- Fotoğraf 14 - Hakan Aba, Sukenarı Köyü Keşkek Hazırlığı, Akyazı, 2024: 127.
- Fotoğraf 15 - Nurullah Yavaş, Dibek Tokmakları, Pamukova, 2023: 130.
- Fotoğraf 16 - Nurullah Yavaş, Taraklı'daki Dibek Taşlarından Bir Örnek, Taraklı, 2023: 131.
- Fotoğraf 17 - Nurullah Yavaş, Keşkek Pişirmede Kullanılan Bakır Kazanlar, Hendek, 2023: 132.
- Fotoğraf 18 - Nurullah Yavaş, Kaşık Ustasının Yaptığı Keşkek Kepçesi, Taraklı, 2023: 133.
- Fotoğraf 19 - Nurullah Yavaş, Keşkek Pişirme Testi İçin Kullanılan Fındık Dalı, Hendek, 2023: 134.

Tablo 3 – Kaynak Kişi Listesi

Adı Soyadı	Doğum Yılı	Doğum Yeri	Mesleği
Fahri Tuna	1959	Kaynarca	Emekli - Endüstri Mühendisi
Gülseven Tuna (Altay)	1962	Adapazarı	Ev Kadını
Ekrem Yavaş	1952	Kaynarca - Kandıra	Emekli - Memur
Orhan Öcay	1975	Kaynarca	Çiftçi - Muhtar
Safiye Yavaş	1955	Sinanoğlu - Sakarya	Ev Kadını
Mehmet Demirel	1964	Taraklı	Aşçı
Alaattin Yılmaz	1951	Taraklı	Emekli - Memur
Şaban Memiş	1955	Kaynarca	Keşkek Ustası
Kadriye Memiş	1957	Kaynarca	Ev Kadını
Sabri Özşahin	1947	Taraklı	Kaşık Ustası
Tacettin Özkaraman	1958	Taraklı	Emekli - Öğretmen/ Belediye Başkanı
Faruk Ulusoy	1954	Dikmen - Hendek	Emekli - Tır Şoförü
Hüseyin Kıt	1963	Dikmen - Hendek	Çiftçi - Keşkek Ustası
Recai Polşak	1976	Dikmen - Hendek	Çiftçi - Keşkek Ustası
Gülşen Yıldız	1966	Adapazarı	Yemek Yazarı - Şef
Şükriye Yavaş	1958	Kaynarca	Ev Kadını
Musa Kocaoğlu	1982	Adapazarı	Şef - Aşçı
Ayşe İskender	1969	Adapazarı	Ev Kadını
Semra Soylu	1966	Adapazarı	Ev Kadını
Osman Işık	1967	Pamukova	Muhtar
Ahmet Savaş	1968	Arifiye	Emekli
Hakan Aba	1979	Akyazı	Muhtar
Ersin Yaşar	1964	Akyazı	Muhtar

ÖZET

Bu çalışmada, geleneksel mutfağın şehrin hafızasındaki yeri üzerinde durulmaktadır. Marmara Bölgesinin doğusunda yer alan Sakarya ilinin geleneksel mutfağında yer alan ve coğrafi tescil işaretine sahip “Adapazarı Dartılı Keşkek” üzerinden etnografik alan araştırması yöntemiyle keşkek ustaları, geleneksel mutfak ürünlerini üreten aşçılar, şehir ve kültür araştırmacıları, keşkek yapımını bilen ve tüketen yetişkin bireylerden oluşan kaynak kişilerle yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiş ve hafızalarındaki bilgiler derlenmiştir. Keşkeğin nasıl yapıldığından ziyade hafızalarda durduğu yere ve nasıl hatırlandığına odaklanılan çalışma kapsamında, geleneksel mutfak, Manav toplumu, Sakarya ili, keşkeğin tarihi ve geleneksel arka planı kavramsal olarak ele alınmaktadır. Bu bağlamda, keşkeğin Sakarya için önemi tespit edilerek görünür olması öncelenmekte ve literatüre katkı sağlanarak yeni çalışmaların teşvik edilmesi amaçlanmaktadır.

Anahtar Sözcükler: Hafıza, Şehir, Keşkek, Sakarya, Manav Toplumu, Halk Mutfağı

ABSTRACT

In this study, the place of traditional cuisine in the memory of the city is emphasised. Through the ‘Adapazarı Dartılı Keşkek’, which is included in the traditional cuisine of Sakarya province located in the east of the Marmara Region and has a geographical indication, face-to-face interviews were conducted with source persons consisting of keşkek masters, cooks who produce traditional cuisine products, urban and cultural researchers and adult individuals who know and consume keşkek, and the information in their memories was compiled through ethnographic field research method. Within the scope of the study, which focuses on how keşkek is remembered rather than how it is made, traditional cuisine, Manav society, Sakarya province, the history and traditional background of keşkek are conceptually discussed. In this context, it is aimed to determine the importance of keşkek for Sakarya and to make it visible and to encourage new studies by contributing to the literature.

Keywords: Memory, City, Keşkek, Sakarya, Manav Society, Folk Cuisin