



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2021, 5(2): 1349-1368.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.770](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.770)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAşTIRMA MAKALESİ

Osmaniye Mutfak Kùltüründe Yer Alan Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma

Dr. Öğr. Üyesi Meral ÜZÜLMEZ, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Osmaniye, e-posta: meraluzulmez@osmaniye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8913-9532>

Arş. Gör. Merve ONUR, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Kadirli Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Osmaniye, e-posta: merveonur@osmaniye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7985-1243>

Öz

Yemekli ritüeller, tarihin en eski dönemlerinden beri geleneklerin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Yapılan çalışma ile Osmaniye ilindeki yemekli ritüellerin neler olduğunun belirlenmesi amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda, çalışma Osmaniye merkez ilçe başta olmak üzere Kadirli, Bahçe, Düziçi, Toprakkale, Hasanbeyli ve Sumbas ilçelerinde doğup büyüyen bayan katılımcılar örnekleminde gerçekleştirilmiştir. Veriler, açık uçlu olarak hazırlanan soruların katılımcıların bir kısmıyla yüz yüze bir kısmıyla da telefonla (ilçelere olan ulaşım, zaman kısıtı ve özellikle Covid-19 tedbirleri nedeniyle) görüşülerek yanıtlanması sonucu elde edilmiştir. Bu kapsamda, veriler, 29 Ocak-8 Şubat 2021 tarihleri arasında amaçsal örnekleme yöntemlerinden ölçüt örnekleme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Toplamda 18 katılımcıya ulaşılmıştır. Elde edilen veriler, içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi sonucunda 11 kod türetilmiş ve bu kodlar 4 kategoride birleştirilmiştir. Osmaniye'de gerçekleştirilen yemekli ritüellerin; geçiş döneminde yapılan yemekli ritüeller, dinî bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller, uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller ve mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller olduğu tespit edilmiştir. Çalışma, Osmaniye'deki yemekli ritüel geleneğinin korunması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla bazı öneriler sunarak son bulmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Osmaniye Mutfağı, Yöresel Mutfak, Mutfak Kùltürü, Yemek Ritüelleri.

Makale Gönderme Tarihi: 12.01.2021

Makale Kabul Tarihi: 02.06.2021

Önerilen Atf:

Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye Mutfak Kùltüründe Yer Alan Yemek Ritüelleri Üzerine Bir Araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2): 1349-1368.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



Journal of Turkish Tourism Research

2021, 5(2): 1349-1368.

DOI: [10.26677/TR1010.2021.770](https://doi.org/10.26677/TR1010.2021.770)

ISSN: 2587-0890 Journal Homepage: <https://www.tutad.org>



RESEARCH PAPER

A Research on Food Rituals in Osmaniye Culinary Culture

Assistant Prof. Dr. Meral ÜZÜLMEZ, Osmaniye Korkut Ata University, Kadirli School of Applied Sciences, Osmaniye, e-mail: meraluzulmez@osmaniye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8913-9532>

Research Assistant Merve ONUR, Osmaniye Korkut Ata University, Kadirli School of Applied Sciences, Osmaniye, e-mail: merveonur@osmaniye.edu.tr

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7985-1243>

Abstract

Meal rituals have been an important part of traditions since the earliest times of history. The aim of this study is to determine the rituals with meals in the province of Osmaniye. For this purpose, the study was carried out in the sample of female participants born and raised in Kadirli, Bahçe, Düziçi, Toprakkale, Hasanbeyli and Sumbas districts, especially in the central district of Osmaniye. The data were obtained as a result of answering open-ended questions face-to-face with some of the participants and some of them by phone (due to transportation to the districts, time constraints and especially Covid-19 measures). In this context, the data were collected between January 29 and February 8, 2021 using criteria sampling technique, one of the purposeful sampling methods. A total of 18 participants were reached. The obtained data were subjected to content analysis. As a result of the content analysis, 11 codes were derived and these codes were combined in 4 categories. It has been determined that the rituals with meals in Osmaniye are rituals with meals during the transition period, religious festivals and rituals with meals on special days, rituals with meals on farewell days, and rituals with meals on special seasonal days. The study ends by offering some suggestions in order to preserve, introduce and pass on the tradition of ritual with meals in Osmaniye to future generations.

Keywords: Osmaniye Cuisine, Local Cuisine, Culinary Culture, Food Rituals.

Received: 12.01.2021

Accepted: 02.06.2021

Suggested Citation:

Üzülmez, M. and Onur, M. (2021). A Research on Food Rituals in Osmaniye Culinary Culture, *Journal of Turkish Tourism Research*, 5(2): 1349-1368.

© 2021 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.

GİRİŞ

Her milletin kültür yapıları birbirinden farklıdır. Bu kültür farkı, coğrafi farklılıklar ile birlikte her ülkede, bölgede, şehirde hatta köylerde dahi farklı grup kültürlerinin ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Koz, 2002: 453). Kültür, toplumsal kimliğin oluşmasında birincil araç olmakla birlikte, aynı zamanda topluma şekil vermekte ve onu hem soyut hem de somut imajlarla şekillendirmektedir. Bu kapsamda, inanç, din, tutum, algı ve değerler soyut imajlar olarak kültürün temel dinamiklerini; gelenekler, adetler, kurumlar, festivaller ve bunların etrafında şekillenen yemekli ritüeller gibi somut imajlar ise kültürün yapısal unsurları olarak değerlendirilmektedir (Sağır, 2016: 272). Aynı zamanda, gerçekleştirilen yemekli ritüellerde hazırlanan yemekler toplumların somut kültürel mirasları olarak kabul edilmektedir (Andarabi ve Hassan, 2019: 176). Garzone (2017) özellikle kimliğini kaybetme korkusu yaşayan topluluklar için somut kültürel miras kapsamında mutfak geleneklerinin korunmasının önemli olduğunu belirtmektedir. Yemek, tarihsel süreç içinde biyolojik ihtiyaç dışında kültürel, dinsel ve toplumsal kimliği ifade etmenin bir aracı olarak da önem kazanmış (Ay ve Şahin, 2014: 331) ve yiyeceklerin üretilmesi, taşınması, depolanması ve tüketimi aşamasında ortaya çıkan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenmedeki önemini ortaya koymuştur (Beşirli, 2010: 159). Benzer şekilde, Kızılırmak vd., (2014) bir kültüre ait yemeklerin hazırlanma, pişirilme ve tüketilme süreçlerinde meydana gelen davranış kalıpları, inanış ve ritüellerin söz konusu toplumun mutfak kültürünün temelini oluşturduğunu belirtmektedir. Bu kapsamda, kültürel kimliğin ve kültür hafızasının önemli bir parçası olduğu için geleneksel yemeklerin ve yemekle ilgili ritüellerin bir toplumu ve yaşadığı yöreyi anlama konusunda önemli ipuçları barındırdığı ifade edilmektedir (Chiaro ve Rossato, 2015: 239; Cronin, 2015: 249).

Bir toplumda, düzenli aralıklarla yapılan ritüellerde belli toplumsal gerekler yerine getirilmektedir. Hemen hemen her toplumda kabul gören ve yaşamsal döngüsellik içindeki bazı önemli olaylar, birer ritüelistik davranış şekline dönüşmektedir. Söz konusu ritüeller, toplumsal yapının tekrar tekrar inşa edilmesine hizmet ederek toplumsal yapının sürekliliğini sağlamaktadır (Murtezaoğlu, 2012: 347). Buradan hareketle, özellikle doğum, sünnet ve evlilik gibi birçok ritüellerde yapılan eğlence ve organizasyonlar toplumsal kültürün şekillenmesine katkıda bulunmaktadır. Bu özel günler, aynı toplumdan insanları bir araya getirerek, sosyal bağlarının güçlenmesine, geleneklerini pekiştirmelerine, adetlerini canlı tutmalarına ve kültürlerini gelecek kuşaklara aktarmalarına olanak sağlamaktadır. Söz konusu faaliyetlerin gerçekleşmesi sırasında ikram edilen yiyecekler ve yemekler de toplum kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Sezgin ve Onur, 2017: 203). Aynı zamanda, yemek ve yemeğin etrafında biçimlenen gelenek, adet ve ritüeller, toplumsal belleğin en taze şekilde yaşadığı unsurlardan biridir. Yemek kültürü, nesiller arasında bağlantılar kuran, kişilerin toplumsal aidiyet duygusunu pekiştiren ve kişiler arası sosyal ilişkileri kuvvetlendiren özel bir paylaşım alanıdır (Samancı, 2018). Bu nedenle yemekler, ritüellerde anlattığı sembolik anlamlarla daha da güçlenmektedir. Kandil, düğün ve cenaze gibi ritüellerde yemeklerin yüklendikleri sembolik ifadeler, bu yemeklerin pişirilişindeki temel güdülerden birisi haline gelmektedir (Gürçayır Teke, 2016: 92). Dolayısıyla, yemek temelli ritüeller, bir toplumda önemli bir yer tutmakla birlikte, söz konusu ritüellerin bir topluluğu diğerlerinden ayıran temel davranış örüntüleri olduğu da vurgulanmaktadır (Beşirli, 2010: 168). Nitekim, toplumların veya kültürlerin farklılığını gösteren en karakteristik ürünlerin başında yiyeceklerin gelmesi tesadüf değildir.

Ritüeller, toplumdaki bireylerin sevinçlerinin ve üzüntülerinin paylaşılmasını sağlayarak grup içindeki dayanışmayı artırmaktadır. Ayrıca, yemekli ritüellerin tekrarlanması, toplumların geçmişte kalan ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin ve pişirme tekniklerinin korunarak söz konusu unsurları gelecek nesillerin de öğrenmesine katkı sağlamaktadır. Bu bağlamda, ritüellerin geçmiş, şimdi ve gelecek arasında bir bağlantı/köprü kurduğu ifade edilebilir.

Ritüeller, tekrarlanmaları ile zamanları birbirine bağladıkları gibi aynı zamanda tarihsel ve kültürel değişimi de sağlamaktadırlar. Bir toplumdaki ritüellerin eskiye oranla tekrarlanmaması söz konusu ritüellerin unutulmasına veya yerini yeni moda uygulamalara bırakmasına neden olabilir. Benzer şekilde, Sağır (2016) da geleneksel kültürlerde gündelik hayatta yalnızca ihtiyaç olarak algılanan, ancak festivaller ve törenlerde bir paylaşımaya dönüşen “yeme” eyleminin, günümüzde bireylerin estetik kaygılarla süslediği bir “seremoni”ye dönüştüğünü ifade etmektedir. Bu durum, yemeğin sunuluş biçiminin, kullanılan araç gereçlerin ve yemek yenilen mekânların farklılaşmasına neden olmuştur. Söz konusu yemek kültürünün ve yemeğe özgü ritüellerin farklılaşması, bir toplumun geçmişinin, kültürünün ve kimliğinin unutulması anlamına gelmektedir. Ritüelin toplumsal manada yerine getirdiği fonksiyonlar genel bir ifadeyle bir toplumun varlığını devam ettirmesi için zorunludur. Dolayısıyla, birçok toplumda olduğu gibi Osmaniye ilinde de geçmişten günümüze kadar gelmiş olan ve yörenin geleneklerini ve mutfak kültürünü yansıtan birçok yemekli ritüellerin olduğu aktarılmaktadır. Toplumsal kimliğin devam etmesi için söz konusu ritüellerin ortaya çıkarılması ve bunların yazılı hale getirilmesi gelecek kuşaklara da aktarılması açısından önem taşımaktadır. Bu bağlamda, çalışma kapsamında Akdeniz bölgesinin önemli illerinden biri olan Osmaniye'nin toplumsal kültürünün temsili olan yemek ritüellerinin neler olduğunun tespit edilmesi ve bu ritüellerde yapılan yemeklerin ortaya çıkarılması amaçlanmaktadır. Osmaniye mutfak kültürüne ait olan yemek ritüellerinin belirlenmesiyle söz konusu kültüre ait yemek ritüellerinin canlı tutulması, geleneklerin unutulmaması ve bu yemek ritüellerinin gelecek kuşaklara aktarılmasına katkı sağlamak istenmektedir. Ayrıca, Osmaniye'de yer alan yemek ritüellerinin ortaya çıkarılması sayesinde yöredeki mutfak kültürünün ön plana çıkarılarak destinasyon çekiciliğinin arttırılmasına katkı sağlamak hedeflenmektedir.

OSMANİYE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Bireylerin beslenmeyle alakalı davranış ve uygulamaları tarım, coğrafya, ekonomi, dini inançlar ve eğitim gibi birçok faktörün etkisiyle oluşmakta ve gelişmektedir (Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 537). Bu bağlamda, iklim özellikleri, Osmaniye mutfak kültürü üzerinde etkili olan bir unsurdur. Osmaniye ili Akdeniz Bölgesi'nin Adana Bölümü'nde yer alması nedeniyle Akdeniz ikliminin tüm karakteristik özellikleri mutfak kültürü üzerinde etkisini göstermektedir (Tıraş ve Besnek, 2017: 762). Dolayısıyla, Osmaniye mutfağı, Çukurova mutfağının genel karakteristik özelliklerini taşımasının yanı sıra, Akdeniz mutfağının özelliklerini de yansıtmaktadır (Doğaka, 2019). Mutfak kültürünü etkileyen bir diğer önemli faktör ise yörenin coğrafi konumudur. Osmaniye ili gastronomi turizmde önemli bir yere sahip olan Adana, Hatay, Gaziantep ve Kahramanmaraş gibi komşu illerine geçiş bölgesi özelliği taşımakta ve bu illerin mutfağındaki birçok yemek çeşidi Osmaniye mutfağında da benzer bir şekilde yer almaktadır (Doğaka, 2019). Özellikle Osmaniye'nin Çukurova'nın Doğu ucunda yer alması, coğrafi konumu ve doğal yapısı, tarımsal üretime, hayvancılık ve ormancılık faaliyetlerine oldukça elverişli bir yapıya erişmesine katkı sağlamıştır (www.sbb.gov.tr) ve bu durum da yörenin mutfak kültürü üzerinde etkili olmuştur.

Tarım ve hayvancılığa dayalı yemek kültürü, bölgesine özgü nitelikler taşımakta ve bu pratikler nesilden nesile aktarılmaktadır. Bu kapsamda, Osmaniye mutfak kültürünü bölgede yetiştirilen tarımsal ürünler şekillendirmektedir (Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 540). Osmaniye'nin tarımsal üretimi incelendiğinde, tahıllardan mısır ve buğday, yağlı tohumlardan yer fıstığı ve ayçiçeği, bahçe bitkilerinden turp, zeytin, marul ve ıspanak en fazla yetiştirilen ürünler arasındadır (www.sbb.gov.tr). Aynı zamanda, karpuz, salatalık, turşuluk ve salçalık biber, domates, bamya, pancar, pırasa, soğan ve kabak gibi ürünlerde bölgede üretilen ve tüketilen yiyeceklerdir. Özellikle, yağlı zeytin üretimi de yörede son yıllarda artış gösteren bir üründür (Bahçeci, 2015:

3). Bu kapsamda, il genelinde toplamda 12 adet zeytinyağı işleme tesisi ve 2 adet yerel zeytinyağı markası (Zeytinost Kastabala ve Beymail) yer almakta ve ilde yetiştirilen zeytinyağı yalnızca mekanik yöntemlerle işlenerek hiçbir kimyasal işlemlere tabi tutulmadan üretilmektedir (Üzülmez, 2020: 192). En çok yetiştirilen ürünler arasında olan yerfıstığı ise “Osmaniye Fıstığı” ismiyle coğrafi işarete sahip önemli bir tarım ürünüdür. Yer fıstığı gibi değerli ve üretimi fazla olan bir diğer tarım ürünü ise turp turpu. Osmaniye’nin Kadirli ilçesinde ilçe ekonomisine büyük katkı sağlayan turp, halk arasında “Kırmızı Altın” olarak nitelendirilmektedir (www.osmaniye.meb.gov.tr). Benzer şekilde, Kadirli turpu da ilin menşee adıyla coğrafi işaret tescilli almış olan önemli bir tarımsal ürünüdür (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2020). Dolayısıyla, söz konusu tüm bu tarımsal ürünler, Osmaniye mutfak kültürünün temel besin kaynaklarını oluşturmaktadır. Tarımın yanı sıra, hayvancılığında bölgede önemli bir geçim kaynağı olması, Osmaniye mutfak kültürünü etkileyen bir unsurdur. Bu kapsamda, özellikle yöre insanının süt ve süt ürünlerine kolay ulaşımı; süt, yoğurt ve ayran tüketiminin artmasını sağlamıştır. Bu nedenle, Osmaniye iline özgü çorbaların birçoğu ayran ile yapılmakta ve yörede yoğurt katılarak yapılan soğuk çorbalar dikkat çekmektedir (Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 543). Pirpirim (semiz otu) ve Osmaniye ilinde halk arasında “andırın doktoru” olarak da bilinen tırşik yöre mutfağında yaygın olarak yapılan ot yemekleridir (Yayla ve Yayla, 2019: 63). Nitekim, baharın gelişiiyle birlikte hayvanlarını otlatmak amacıyla yaylaya giden göçebe çobanların, besin gereksinimini doğal ortamda yetişen otlarla karşılaması, Osmaniye mutfağında doğal otlardan yapılmış yemeklerin oldukça yaygın olduğunu göstermektedir. Özellikle, kömeç otunu (ebegümeci) soğanla kavurup bulgur ilave ettikten sonra pilav gibi pişirmek yöre mutfağında sık yapılan bir ot yemeğidir (Akçaözoğlu ve Koday, 2019: 549).

Tarımsal ve coğrafi özellikleriyle dikkat çeken, mutfağında yöreye özgü lezzetleri barındıran ve yemek kültürü bağlamında da çeşitlilik gösteren Osmaniye mutfak kültüründe (Üzülmez ve Akdağ, 2019: 458) genel olarak yemeklerin zeytinyağı, etli, salçalı, acılı ve ekşili olduğu görülmektedir (www.osmaniye.meb.gov.tr). Ayrıca, mutfak kültüründe baharatların da yemeklerin lezzetlerine etkisi büyüktür. Yöre mutfağında genellikle pul biber, karabiber, kekik, kuru nane, sumak ve kimyon gibi baharatlar kullanılmaktadır. Ayrıca, nar ekşisi ve turunç ekşisi il genelinde özellikle salatalarda kullanılan önemli lezzet vericilerdir (Kaya, 2017). Osmaniye mutfağı incelendiğinde, birçok ürünün ön plana çıktığı ve söz konusu bu ürünlerin sırasıyla; çorbalar, hamur işleri, yemekler, salatalar, mezeler ve ekşiler şeklinde sınıflandırılarak aktarıldığı görülmektedir (Üzülmez ve Akdağ, 2019: 462). Bu kapsamda, Osmaniye mutfağında yemek çeşitleri incelendiğinde, geniş bir coğrafyada farklı isimlerle anılan ve yörede anlatılan hikâyelerde bahsedilen “Toğga çorbası” yöreye özdeşleşen önemli bir yemektir. Toğga çorbası, yörede düğün ve eğlence çorbası olarak bilinmektedir. Osmaniye’ye ait diğer yöresel yemekler ise etli sac kömbesi, bayram kömbesi, dövme pilavı, gavurdağ salatası, Kadirli sucuğu, mahluta çorbası, zorkun tava, batırık, tırşik, çakıldaklı çorba, ekşili çorba, bazlama ve tutmaç çorbasıdır (Erol, 2020: 33; www.osmaniye.meb.gov.tr). Yöre mutfağında bulgur ile yapılan yemeklerin de yaygın olduğu görülmektedir. Çiğ köfte, içli köfte, bulgur pilavı, mercimekli bulgur köfte, kısır, sarma içi ve batırık gibi yemekler bulgurla yapılan ve sık tüketilen yöresel yemekler arasındadır (Osmaniye Belediyesi, 2020). Bunların yanı sıra, kebab çeşitleri (yanında salata çeşitleri ve şalgam tüketilmekte) ve etli yemekler il genelindeki restoranlarda en sık tüketilen yiyecekler arasında yer almaktadır (Erol, 2020: 32). Etli ve sebze yemeklerinin genellikle tencere yemekleri şekline sulu olarak pişirildiği görülmektedir (Oktay, 2018: 147). Yöre mutfağına, hamur işi ürünlerin de hâkim olduğu görülmektedir. Bu kapsamda, özellikle yöreye özgü yoğurtlu kömbe geleneği yer almaktadır. Şeker, yoğurt ve çörek otu karışımının ekşi mayalı bir hamur üzerine koyularak pişirilmesiyle oluşan yoğurtlu kömbe özellikle bayram günlerine özel olarak yapılmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 43). Bunun dışında, çökeleli sac böreği (D börek), pekmezli kömbe ve ıspanaklı sac kömbesi yöre mutfağında sık yapıлып tüketilen hamur işi ürünlerdir. İl genelinde

yapılan tatlıların büyük bir çoğunluğu da hamurlu ve şerbetli tatlılardan oluşmaktadır. Bu kapsamda, yağlı ballı, katmer, halka tatlı, lokma tatlısı, burma tatlısı ve karakuş tatlısı yöre mutfağında yer alan tatlılardır. Ayrıca, coğrafi işaret tescilli almış olan Osmaniye yer fıstığından yapılan ezme ve şekerlemeler de ilde yapılan tatlılar arasındadır (İnce, 2017: 9). Dolayısıyla, Osmaniye mutfağının beslenmeyle ilgili tutum ve uygulamalarında coğrafya, tarım, hayvancılık ve ekonominin etkili olduğu ve yöre mutfağının şekillenmesinin bu faktörlere bağlı olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu durum ise, ilde tarım ve hayvancılığın etkisiyle birlikte bulgur, sebze yemekleri (özellikle ot yemekleri) ve hamur işlerinin yöre mutfağına hâkim olmasına neden olmuştur.

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNDE YER ALAN YEMEKLİ RİTÜELLER

Bir birey, hangi toplumda yaşarsa yaşasın hayatının bazı dönemlerinde gerek kişisel gerekse de toplum içindeki yerinin ve konumunun değiştiği çeşitli dönemlerden geçer, bu dönemlerde toplumdaki topluma değişmekle beraber, amacın ve özün aynı kaldığı bazı tören ve kutlamalar gerçekleştirilir (Yeşil, 2014:118). Kutlama ve törenlerde kümelenen adetler ve gelenekler, bir ülkenin veya belirli bir yörenin geleneksel kültürünün temel parçalarından birisini oluşturmaktadır (Örnek, 2000:131) ve söz konusu bu kutlama ve törenlerde çeşitli ritüeller gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda, ritüeller, kültürel mirası sonraki kuşaklara aktaran ve çeşitli toplumsal fonksiyonları da faaliyet alanında barındıran biçimsel uygulamalar olarak tanımlanmaktadır. Bu yönleri ile ritüeller, geleneklerin sürdürülmesine, değer yargılarının kökleşmesine katkı sağlayarak birtakım kültürel unsurları canlı tutmakta, kişileri bir araya getirmekte, kişiler arasındaki toplumsal bağı güçlendirmekte ve toplumdaki çeşitli ortaklıkları pekiştirmektedir (Temur, 2011:158). Olgun (2016) ritüel kelimesinin Latince "Rit" kelimesinden türetildiğini ve bir şey yapmak anlamına geldiğini ifade etmektedir. Scott (2014) ise ritüel kavramını, uygun zamanlarda gerçekleştirilen ve sembollerin kullanımını kapsayan, belli aralıklarla tekrarlanan bir davranış şekli olarak tanımlanmaktadır. Bu kapsamda, bir topluma ait olan ritüellerde sembolleşmiş olan en önemli unsurlardan birisini de bir bölgenin yöresel yemekleri oluşturmaktadır. Giddens (2000) söz konusu yöresel yemeklerin ritüele dönüşen törenlerde veya kutlamalarda toplumsal etkileşimin gerçekleştirilmesi için ilgili ortamları oluşturduğunu belirtmektedir. Iomaire (2018) ise bir bölgenin yöresel yemeklerinin ve bunlar etrafında şekillenen ritüellerin bir toplumun somut olmayan kültürel miras değeri olarak son derece önemli olduğunu belirtmektedir. Benzer şekilde, Türker ve Çelik (2012) toplumsal uygulamalar ve kutlamalarda (nişan, düğün, doğum, nevrüz gibi) gerçekleşen yemekli ritüellerin somut olmayan kültürel miras kapsamındaki önemli değerler olduğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda, toplumların gerçekleştirdikleri ritüeller kapsamında hazırladıkları ve sundukları yiyecek ve içecekler söz konusu toplumun mutfak kültürünü yansıtmakla birlikte, geçmiş zamanlarda yapılan yemeklerin tekrarlanması sayesinde unutulmasını engellemekte ve yiyeceklere simgesel bir anlam da kazandırmaktadır (Andarabi ve Hassan, 2019:188).

Bir toplumun mutfağında yer alan yemekler, hazırlanış aşamasından sofraya getirilene kadar içinde bulunan kültür tarafından biçimlenmekte ve ayrıca kültürü de biçimlendirmektedir (Gürçayır, 2010:67). Bu bağlamda, yaşanan coğrafyalar değiştikçe yemeklerin ve yemeklere dair toplumsal kültür biçimlerinin de değiştiği ortaya çıkmaktadır. Yemek kültürünün çeşitlenip bir yöreye özgü hal almasında, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeyleri, ekolojik çevreye kültürel mirasın her birinin damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi vardır (Sağır, 2012:2676). Emiroğlu (2013:327) da toplumsal yapı, sağlık anlayışı, kutsallık ve ritüellerle birlikte kültürün en temel alanını oluşturan yemek kültürünün birbiri içine geçmiş bir bütünün parçaları olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda, İlkçağlardan bu yana, yemek ve inanç

arasındaki ilişki birçok farklı şekilde yorumlanmıştır. Geçmişten günümüze kadar yiyecek malzemelerinin elde edilişi insanüstü güçlerin, tanrıların veya tek bir tanrının bağlı veya esirgemesi olarak kabul edilmiş; bolluk ve bereket zamanlarında duyulan “şükran” ve “minnet”; açlık ve kıtlık zamanlarında ise ifade edilen “yakarış” yemek ve ritüeli bir arada tutmuştur (Çölbay ve Sormaz, 2015:1730). Anadolu'nun, geçmiş zaman içinde çok sayıda kültüre ev sahipliği yapması ve kültürlerde yaşanan etkileşimlerden dolayı Anadolu’ da İslamiyet odaklı olarak görünen birtakım inanç, pratiklerin bir bölümü ve bunlara bağlı mutfak kültürünün İslamiyet kökenli olmayıp eski kültürlerden öğeler içerdiği belirtilmektedir. Bu kapsamda, halka özgü din dışı gelenek ve adetlerle yine halka özgü düş gücünün her türlü inanç, inanma, pratik ve bunlara dayalı yemek kültürünü çeşitli ritüellerin şekillendirdiği aktarılmaktadır (Artun, 2001:36). Dolayısıyla, eski zamanlardan beri yemek, ritüel etrafında bir yerde biçimlenmiş ve bir geleneğin parçası olmuştur. Yemek ve ritüel arasındaki ilişki, günümüzde özel gün ve tebrikler, aile bireylerinin bir araya geldiği anlar, yakın arkadaşlarla yapılan sohbetler, kutlamalar ve festivaller gibi hayatın birçok zamanında karşımıza çıkabilmektedir (Yıldız, 2016:120). Söz konusu bu bütünleşmenin bir kanıtı olarak hemen her toplum, belli ritüellerle vaktinin belirli bir kısmını yemeğe ayırmakta ve bu anlamda yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da bir aracı olarak önem kazanmaktadır. Dost muhabbetleri, misafir ağırlama, doğum, nişan, düğün, bayram ve eğlence gibi etkinlikler yemek kültürüyle birleşerek toplumda iletişim ağının oluşmasını ve var olan iletişimin güçlenmesini sağlamaktadır (Sağır, 2012:2675).

Yemekli ritüeller, tarihin en eski zamanlarından beri geleneklerin önemli bir parçasıdır. Türk kültüründe de önemli bir yere sahip olan gelenek, görenek, adet ve törenler Türk milletinin varlığını yüzyıllar boyunca devam ettirmesini sağlamış olan önemli kültürel değerlerdir (Yeşil, 2014:118). Bu bağlamda, Türk mutfak kültürü de nesiller arası aktarımlarla çeşitli ritüel ve gelenekler etrafında yüzyıllar içinde bir şekil almış olan zengin bir mutfaktır. Türk mutfak kültürü, geçmişi Orta Asya'ya dayanan, Anadolu'ya göç etme zamanında zenginleşen, Selçuklu Dönemi'nde temelleri şekillenip Osmanlı döneminde farklı kültürel etkileşimlere girip zenginleşerek gelişen ve günümüze kadar gelen önemli bir mirastır. Bu anlamda, bu zengin kültürel miras içinde günümüze kadar gelenek ve ritüelleriyle beraber yaşamaya devam etmiş olan sayısız yemek ve yemek âdeti yer almaktadır (Samancı, 2018).

Ritüeller, genellikle özel zamanlarda ve yerlerde gerçekleşmektedir. Bu bağlamda, bazı ritüel uygulamaları mevsimlerin geçişini, tarım takvimindeki olayları ya da bir bireyin hayatının önemli aşamalarını işaretlemeye yardımcı olmaktadır (Güzel ve Kurnaz, 2020: 165). Gürçayır (2010) birtakım çalışmalarda, ritüellerin; geçiş ritüelleri ve dini ritüeller olmak üzere iki farklı biçimde incelendiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda, Türk toplumu yaşamındaki her türdeki önemli değişikliği, geçiş dönemlerini, bireysel/toplumsal, özel/resmi, dinî veya eğlenceye dayalı yaşam tarzını toplu biçimde törenler veya ziyafetler vererek kutlamışlardır. Dolayısıyla, özel günlerde, ziyafet verme veya toplu olarak yemek yeme geleneksel bir ritüel haline dönüşmüştür (Yalçın Çelik, 2010:127). Düğünlerde, başarılı bir işten dönüşte, savaşa gidişte ve ölü gömme törenlerinde toplu biçimde yemekli ritüellerin yapıldığı belirtilmektedir (Akman, 2019:175). Benzer şekilde, Eker (2018:175) Yusuf Has Hacib'in Kutadgu Bilig'de de belirttiği gibi tören yemekleri olan “düğün yemeği (küdenke aş), ölü yemeği (yoğ=yuğ aş), doğum yemeği (togum aş), sünnet yemeği (sünnet aş), ad kazanma yemeği (at aş), arkadaş yemeğinin (koldaş aş)” Türk kültüründe grup aidiyetiyle oluşturulan yemekli ritüeller olduğunu aktarmaktadır. Bu kültürel mirasın devamı şeklinde günümüzde Anadolu'da doğum ve ölümlle ilgili törenlerde, düğünlerde, bayramlarda, sünnet törenlerinde, yağmur dualarında, nevrüz ve hidrellez zamanlarında ziyafet sofraları kurulup kalabalık bir katılımı yemekler yenmektedir (Akman, 2019:175). Türk kültüründe baharın habercisi olan Hidrellez içerisindeki uygulamalar yemekli ritüellere örnek teşkil etmektedir. Bu bağlamda, ata mezarlarının ziyaretleri ile başlayan

uygulamalar, yemeklerin yapılarak dağıtılması, toplu eğlencelerin yapılması ve ateş üstünden atlanması gibi çeşitli pratiklerle sürdürülmektedir (Sağır, 2016:11). Benzer şekilde, Özkan (2020) çalışmasında, bazı köylerde Hidrellez zamanında, yörede Hidrellez pilavı (etli veya tavuklu) olarak bilenen yemeğin yapılarak dağıtıldığını ve bu geleneğin civar köylerin, ilçe merkezinde yaşayan kişilerin ve dışarıda yaşayan köylülerin bir araya gelmesini sağlayan önemli bir ritüel olduğunu belirtmektedir. Dolayısıyla, Türk mutfak kültüründe de birçok özel günde yemeğin ritüel haline geldiği görülmektedir. Bu bağlamda, insanın yaşamsal döngüsünde kişi için rol değişikliklerinin habercisi niteliğindeki doğum, sünnet, kız isteme, söz, nişan, düğün, askere uğurlama ve ölüm gibi olaylar etrafında şekillenen ritüeller gerçekleştirilmekte ve söz konusu olaylarda yemek, ritüellerinin önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Gürçayır, 2010:68). Ayrıca, dini bayramlar Anadolu'da yaşayan bireyler için en önemli törenler arasında yer almaktadır. Kına ve düğün gibi evlilik, cenaze de gerçekleştirilen mevlit, dua ve özellikle Müslümanlar için önemli görülen sünnet ve dini bayram günlerinde misafirleri veya konukları ağırlamak da bir o kadar önemli kabul edilmektedir (Erol ve Alaşhan, 2019:113). Benzer şekilde Irmak (2016:114) da doğum, sünnet, evlenme ve ölüm ile ilgili inanç ve uygulamalarda ve özel günlerde yapılan yemekli ritüellerin, Türk toplumunun sahip olduğu kültürel değerler bağlamında önemli bir yere sahip olduğunu belirtmektedir.

Yiyeceklerin, yaşamın sürdürülmesini sağlamanın yanı sıra, kimliği, aidiyeti ve tarihi süreç içinde milletlerin birbiriyle ilişkilerini tespit etmesinin de göstergelerinden birisi olduğu görülmektedir. İnsanların yaşadıkları coğrafya ve iklimle bağlı olarak yüzyıllardır yiyip içtikleri arasında bazı besinler önem kazanıp ön plana çıkmakta ve söz konusu besinlerin mitolojik ve sembolik değerlerine ek olarak bazılarının etrafında şekillenen birtakım ritüellerin oluştuğu ortaya çıkmaktadır. Tüm bu unsurlar, yeme içme kültürünün ne kadar önemli olduğunu göstergeleri niteliğindedir (Duvarcı, 2017:1809). Aynı zamanda, ritüelin bir parçası hâline gelen yemeğin toplu bir biçimde grup aidiyetinin hissedilmesini sağladığı belirtilmektedir. Aynı ritüele katılan insanların, imece usulüyle pişirdikleri yemekleri yine imece usulüyle hazırladıkları sofralarda beraber oturarak ve çoğu zaman aynı kaplardan yiyerek kendilerini ritüelin bir parçası olarak hissetmeleri söz konusu aidiyeti ortaya çıkaran önemli bir etkidir (Gürçayır, 2010:69). Bu bağlamda, Türk mutfağında yer alan yemek kültürünü; ritüelleri, gelenekleri, örf ve adetleriyle beraber hatırlamanın ve yaşatmanın toplumsal kimliğin sürdürülmesi amacıyla son derece önemli olduğu ifade edilebilir (Samancı, 2018).

ALANYAZIN TARAMASI

Alanyazında yemek ritüelleri birçok araştırmacı tarafından ele alınmıştır. Ancak, söz konusu çalışmaların birçoğunda yemek ritüellerinin geçiş dönemi yemekleri, tören yemekleri veya özel gün yemekleri başlığı altında irdelendiği görülmektedir. Yemek ritüellerinin bir toplumun sahip olduğu en önemli kültürel miras değerlerinden birisi olduğu dikkate alındığında, konuyu gelecek yıllarda inceleyecek yazar sayısının artacağı söylenebilir. Söz konusu bu çalışmalar genel olarak; Artun (2001), Çetin (2008), Ersoy (2010), Yalçın Çelik (2010), Gülçayır (2010), Yeşil (2014), Çölbay ve Sormaz (2015), Erdem Nas (2015), Irmak (2016), Çakıcı ve Zencir (2018), Akdağ vd., (2019), Çiftçi (2019), Fidan ve Özcan (2019) ve Erol ve Alaşhan (2019) şeklindedir.

Artun (2001) çalışmasında, Adana'nın yemek ritüelleri ve söz konusu ritüellerde yapılan yemek çeşitlerinin neler olduğunu ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Bu amaç doğrultusunda, çalışmadaki veriler Adana'da toplamda 14 katılımcıdan elde edilmiştir. Çalışma sonucunda, Adana'da yemek ritüellerinin belli törenler kapsamında gerçekleştiği; bu törenlerin ise genel anlamda, doğum, evlenme, ölüm, dini bayramlar, özel günler, adak ve ziyaret yerleri ve çeşitli törenlerle ilgili

yemekler olduğu ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca, bu törenlerde yöreye özgü birçok özel yemek çeşitlerinin de yapıldığı tespit edilmiştir.

Ersoy (2010) çalışmasında, Türkiye ve Makedonya'da ritüellere bağlı olarak gerçekleştirilen kutlamalarda yapılan yemeklerin neler olduğunu araştırmıştır. Bu amaçla çalışmada veriler, Makedonya'nın Kumanova, Kratova, Ohri, Prespa ve Bitola şehirleri ile Türkiye'nin İzmir, Manisa ve Aydın (Söke) şehirlerinde araştırmaya dahil edilen katılımcılardan elde edilmiştir. Elde edilen veriler sonucunda, dini ritüellerde tüketilen yiyecekler kapsamında özellikle hamur işleri açısından Makedonya mutfağının zengin bir içeriğe sahip olduğu ve zelnik, peçivo, poğaç, banitza ve kol böreği gibi pek çok hamur işinin Vasilitza ve Noel ritüellerinde bolca tüketildiği ortaya çıkarılmıştır. Makedonya'da "bişi", Türkiye'de ise "bişi", "pişi", "cızlak" gibi isimler verilen hamur kızartmasının her iki ülkede ortak olan hamur işlerinden birisi olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca, Makedonların ve Türklerin dini ritüellerinin vazgeçilmez ürünlerinden birisi olan baklavanın Makedonya'da Paskalya, Slava ve Noel'de, Türkiye'de ise Ramazan Bayramı'nda sunulduğu tespit edilmiştir.

Yalçın Çelik (2010) çalışmasında, Mengen'de törenler, özel günlere ait inançlar ve pratiklerin neler olduğunu değerlendirmeyi amaçlamıştır. Bu amaçla yapılan değerlendirme sonucunda, Mengen'de özel gün yemekleri ve toplu biçimde yenilebilen yemekleri; dinî bayram ve özel gün yemekleri (bayram, sahur, iftar, kandil, mevlit yemekleri), aşama törenleri yemekleri (doğum, ölü yemekleri, nişan, düğün), kutlama/uğurlama/karşılama törenleri yemekleri, mevsimlik bayram ve özel gün yemekleri (hasat kaldırma tören yemekleri, yaylaya gidiş ve dönüş) iş/yol yemekleri (azıkları) olmak üzere beş başlık altında sınıflandırdığı ortaya çıkmıştır. Söz konusu bu özel günlerde ritüel haline gelmiş olan pek çok yemeğin veya yiyeceğin de törenlerde yapıldığı ve tüketildiği tespit edilmiştir.

Gürçayır (2010) çalışmasında, Türk ve Makedon kültüründe geçiş törenleri ve söz konusu törenlerde yapılan yemeklerin neler olduğunu kıyaslamıştır. Bu amaçla, Makedonya'da Kumanovo, Kratova, Resen, Ohrid, Bitola, Prespa yöresinde 27 ve Türkiye'de Aydın (Söke), İzmir ve Manisa illerinde 28 kaynak kişi ile görüşme gerçekleştirmiştir. Yapılan görüşme sonucunda, doğum, kız isteme, nişan, düğün ve cenaze gibi geçiş ritüellerinin Makedonlar ve Türkler arasında benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir. Ayrıca, Türklerin İslamiyet'e inanmalarından dolayı Makedonlardan farklı olarak sünnet ritüellerinin ve Türkiye'de her Türk erkeği için "vatani görev" sayılan askere uğurlama ritüellerinin de yer aldığı tespit edilmiştir. Belirtilen tüm ritüellerde birtakım pratik ve uygulamaların yapıldığı ve bu uygulamalar sırasında çeşitli yiyeceklerin/yemeklerin yapılarak yendiği de ortaya çıkarılmıştır.

Yeşil (2014) araştırmasında, geçmişten günümüze kadar Türk boylarının törenleri konu alan geçiş dönemi ritüellerini araştırmıştır. Söz konusu inceleme sonucunda, çalışmada geçmişten günümüze Türk boylarında doğum, sünnet, evlenme, ölüm ve askere uğurlama gibi geçiş dönemi ritüelleri olduğu ortaya çıkarılmıştır. Söz konusu ritüellerde ise örneğin doğumda kavurma; ölümden önce yemek verme ve hayvan kesme gibi yemekli ritüellerin gerçekleştirildiği tespit edilmiştir.

Çölbay ve Sormaz (2015) çalışmalarında, Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yemek ritüellerini araştırmışlardır. Çalışma, Konyalı aile büyükleri örnekleminde gerçekleştirilmiştir. Bu amaçla çalışmadaki veriler, yaşları 48 ile 71 arasında değişen toplamda 10 katılımcıdan yüz yüze görüşülerek elde edilmiştir. Elde edilen veriler sonucunda, Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yemekli ritüellerin; doğum, diğ buğdayı, sünnet, askere uğurlama, söz kesme, nişan, düğün hamamı, kına gecesi, zamah/çetnevir, düğün, yüz açımı ve ölüm gibi uygulamalar ve törenler olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca çalışmada, söz konusu ritüellerde yapılan yiyeceklerin ve yemeklerin neler olduğu da ayrıntılı bir şekilde ele alınmıştır.

Erdem Nas (2015) çalışmasında, Anamur'da yaşayan Yörüklerin özellikle Toroslar civarında yerleşik hayata geçmiş olanların kültürel değerlerini tespit etmeyi amaçlamıştır. Bu amaçla çalışmada, Yörük kültüründe yer alan düğün ve ölüm ritüellerinin neler olduğu incelenmiş ve toplamda 12 kaynak kişiden veriler elde edilmiştir. Çalışma sonucunda, düğünlerde ve benzer şekilde ölümlerde de özellikle keşkek yemeğinin ritüellerin önemli bir parçası olduğunu tespit etmiştir.

Irmak (2016) çalışmasında, Bingöl'de geçiş dönemleri inanç ve uygulamalarını belirlemeyi amaçlamıştır. Bu amaçla, çalışmada veriler, toplamda 30 kaynak kişiden elde edilmiştir. Çalışma sonucunda, Bingöl'de yer alan geçiş dönemi ritüellerinin; doğum, sünnet, evlenme, nişan, düğün ve ölüm ritüelleri olduğu tespit edilmiştir. Söz konusu ritüellerde de birçok farklı yiyeceğin yapıldığı belirtilmiştir. Özellikle ölümle ilgili ritüellerde, bir kişinin öldükten sonra ilk gecesi, üçüncü, yedinci, kırkıncı, elli ikinci ve ölüm yıldönümü gibi özel sayılan günlerde kurbanların kesilerek yemeklerin yapıldığı ortaya çıkarılmıştır.

Çiftçi (2019) çalışmasında, Afyonkarahisar'da tören yemeklerinin bilinirliği üzerine kuşaklar arasındaki farklılıkları ve katılımcıların yörede katıldıkları törenlerin neler olduğunu belirlemeyi amaçlamıştır. Çalışma sonucunda, kuşak değiştikçe törensel yemeklerin bilinirliğinde de azalma meydana geldiği tespit edilmiştir. Ayrıca, yapılan analizler sonucunda, katılımcıların en çok katıldığı törenlerin sünnet, düğün ve bayram yemekleri, en az katıldıkları törensel sunumların ise zinardı yemeği, gezek ve diş çıkarma yemeği olduğu ortaya çıkarılmıştır. Katılımcılar tarafından en çok bilinen ve tadılan tören yemeklerinin tavuklu pilav, etli pilav, bükme, bişi, sütlaç, üzüm-vişne hoşafı olduğu, en az bilinen ve tadılan tören yemeklerinin; kedi külümbe, maydanoz musakka, palize ve duvaklı hindi olduğu belirlenmiştir.

Erol ve Alaşhan (2019) çalışmasında, Ürgüp'te özel günlerde yapılan yiyecek ve içecek ürünlerinin belirlenmesini amaçlamışlardır. Bu amaçla, Ürgüp merkez ilçeye bağlı mahalle veya köylerde yaşayan toplamda 25 kadın katılımcıyla görüşme gerçekleştirmişlerdir. Çalışma sonucunda, özel günler; evlilik için düzenlenen (1) kına ve düğün, (2) sünnet düğünü ya da mevlidi, (3) cenaze mevlidi/duası/töreni ve (4) Ramazan ve Kurban Bayramı olmak üzere 4 kategoride ele alınmıştır. Buna göre, belirtilen her bir özel günde farklı yiyecek ve içecek ürünlerinin hazırlandığı tespit edilmiştir. Özel günlerde ritüel haline gelen yiyecek ve içecekler incelendiğinde, düğün/kına gününde ve Ramazan/Kurban Bayramı'nda en çok baklava ve yaprak sarma; sünnet düğünü/mevlidinde etli bulgur pilavı ve cenazede ise çömlekte kuru fasulyenin yapıldığı ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca özel günlerde tandır geleneğinin ve bölgesel ürünlerin yayılmasına devam edildiği tespit edilmiştir.

Literatürü toparlamak gerekirse, bir destinasyona yönelik yemekli ritüellerin genel anlamda söz konusu destinasyona özgü mutfak kültürünü yansıttığı görülmektedir. Bu bağlamda, yöreye veya bölgeye özgü yöresel yemeklerin söz konusu yemekli ritüeller kapsamında imece usulü yapıldığı ve çoğu ritüelin özel günlerde veya törenlerde gerçekleştirildiği ortaya çıkmaktadır.

YÖNTEM

Çalışma, temel araştırmalar kapsamında açıklayıcı düzeyde tasarlanmıştır. Karasar (2014: 24) bu türdeki araştırmaların, "varlığı hissedilen bir problemin gerçekten ne olduğu ve hangi değişkenlerin etkisinde oluştuğu, durumu ortaya çıkarmak için en uygun yaklaşımların neler olabileceğinin ana çizgilerle belirlenmeye çalışıldığı" araştırmalar olduğunu ifade etmektedir. Bu doğrultuda, çalışmada, Osmaniye'de yemekli ritüellerin neler olduğu belirlenmeye çalışılmıştır. Veriler alanyazında yer alan çalışmalar (Yalçın Çelik, 2010; Çakıcı ve Zencir, 2018; Fidan ve Özcan, 2019) temel alınarak hazırlanan görüşme formu aracılığıyla toplanmıştır. Bu kapsamda,

katılımcılara "Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri nelerdir?" ve Osmaniye'de yer alan söz konusu yemek ritüellerinde hazırlanan yemekler/yiyecekler nelerdir?" şeklinde hazırlanan sorular yöneltilmiştir. Araştırmanın evrenini, Osmaniye il merkezi başta olmak üzere Kadirli, Bahçe, Düziçi, Toprakkale, Hasanbeyli ve Sumbas ilçelerinde doğup büyüyen bayan katılımcılar oluşturmaktadır. Orta yaş ve üzerindeki bayanların mutfak kültürünü ve geçmişte yapılan yemekleri daha iyi bildikleri ve hatırladıkları varsayılarak araştırmaya 40 ve üzeri yaşta kadın katılımcılar dahil edilmek istenmiş ve bu nedenle çalışmada, amaçsal örnekleme yöntemlerinden olan ölçüt örnekleme tekniği kullanılmıştır. Veriler, 29 Ocak-8 Şubat 2021 tarihleri arasında katılımcıların bir kısmıyla yüz yüze bir kısmıyla da telefonla (ilçelere olan ulaşım, zaman kısıtı ve özellikle Covid-19 tedbirleri nedeniyle) görüşülerek toplanmış olup; toplamda 18 bayan katılımcıdan elde edilmiştir. Bu doğrultuda, nitel veri toplayan çalışmalarda tavsiye edilen örnek büyüklüğünün en az 15 olarak ifade edilmesi (Mason, 2010: 3), söz konusu çalışmanın katılımcı sayısının nispeten yeterli olduğunu göstermektedir. Katılımcılardan elde edilen yanıtlar, içerik analizine tabi tutulmuştur. İçerik analizi, yazılı veya sözlü olarak toplanan verilerin kodlanarak sayısallaştırılması, sonrasında kavramsallaştırılması, ortaya çıkan bu kavramlara göre mantıklı bir şekilde düzenlenerek veriyi açıklayan kategorilerin saptanması süreci olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 259). Gerçekleştirilen içerik analizi sonucunda tespit edilen kodlar, üst kategorilerde birleştirilmiştir. İçerik analizinde 11 kod üretilmiş, bunlar 4 kategoride birleştirilmiştir.

BULGULAR

Araştırmaya dahil olan bayan katılımcıların, demografik özelliklerine göre dağılımı Tablo 1'de sunulmuştur. Tablo 1 incelendiğinde, katılımcıların yaş ortalamasının 56 olduğu; eğitim seviyesi açısından araştırmaya katılanların yarısının (n=9) ilkököl mezunu ve yaklaşık olarak yarısından fazlasının (n=10) ise ev hanımı olduğu görülmektedir. Ayrıca, katılımcılar doğup büyüdüğü ilçeler bazında değerlendirildiğinde ise çalışmaya ağırlıklı olarak Merkez (n=5) ve Kadirli (n=4) ilçelerinden katılım sağlandığı ortaya çıkmaktadır.

Tablo 1. Osmaniye İl Genelinde Görüşülen Katılımcılar ile İlgili Bilgiler

Katılımcı (K)	Yaş	Meslek	Eğitim Seviyesi	Doğup Büyüdüğü İlçe
K1	41	Öğretmen	Lisans	Toprakkale
K2	61	Emekli	İlkökököl	Düziçi
K3	47	Öğretmen	Lisans	Bahçe
K4	58	Ev Hanımı	İlkökököl	Merkez
K5	89	Ev Hanımı	Okuma yazması yok	Merkez
K6	43	Ev Hanımı	İlkökököl	Sumbas
K7	55	Ev Hanımı	İlkökököl	Bahçe
K8	57	Ev hanımı	İlkökököl	Düziçi
K9	50	Çiftçi	İlkökököl	Hasanbeyli
K10	52	Emekli	Lise	Merkez
K11	85	Ev Hanımı	Okuma yazması yok	Kadirli
K12	57	Memur	Lisans	Kadirli
K13	41	Memur	Lisans	Kadirli
K14	41	Aşçı	Ortaökököl	Merkez
K15	40	Ev Hanımı	Lise	Merkez
K16	78	Ev Hanımı	İlkökököl	Toprakkale
K17	63	Ev hanımı	İlkökököl	Hasanbeyli
K18	52	Ev Hanımı	İlkökököl	Kadirli

Araştırma kapsamında gerçekleştirilen içerik analizinde öncelikle her bir soruya yönelik alınan yanıtlardan kodlar üretilmiştir. Ardından bu kodlamalar, anlamlı bütünler oluşturacak şekilde bir araya getirilerek kategoriler oluşturulmuş ve ilgili tablolarda sunulmuştur. Katılımcılara yöneltilen “Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri nelerdir?” sorusuna verdikleri yanıtlardan elde edilen kodlar ve kategoriler, Tablo 2’de yer almaktadır. Tabloya göre, katılımcıların Osmaniye mutfağında yer alan yemekli ritüeller arasında ‘düğün’, ‘ölü yemeği’ ve ‘doğum’ ritüellerini daha çok belirttikleri görülürken; en az belirtilen yemekli ritüellerin ise ‘hacca uğurlama’ ve ‘yağmur yağdırma’ olduğu görülmektedir.

Tablo 2. Yemek Ritüellerine Yönelik Katılımcı İfadeleri

Katılımcı Numarası	Düğün	Nişan	Ramazan Bayram	Ölü yemeği	Askere uğurlama	Hacca uğurlama	Doğum	İftar	Kurban Bayramı	Yaylaya gidiş	Yağmur yağdırma	Σ
K1	X	X	X	X	X	X						6
K2	X		X		X		X					4
K3	X	X		X			X	X				5
K4	X	X		X	X		X	X				6
K5	X	X		X			X	X	X	X		7
K6	X	X	X	X					X	X		6
K7	X		X	X		X	X		X		X	7
K8	X	X		X				X	X	X		6
K9	X	X	X	X			X	X	X	X		8
K10	X	X		X	X		X	X				6
K11	X		X	X		X	X	X			X	7
K12	X		X	X						X		4
K13	X		X	X	X		X				X	6
K14	X	X	X		X	X	X	X	X			8
K15	X		X	X		X	X		X			6
K16	X	X	X	X			X	X		X	X	8
K17	X		X	X	X	X	X	X	X	X		9
K18	X	X	X	X			X	X			X	7
Σ	18	11	13	16	7	6	14	11	8	7	5	116
%	15,5	9,5	11,2	13,8	6,0	5,2	12,1	9,5	6,9	6,0	4,3	100

Osmaniye’de yer alan yemek ritüellerinin neler olduğuna ilişkin Tablo 2’de katılımcıların görüşlerinden elde edilen 11 kod (ifade), 4 kategoride birleştirilerek Tablo 3’te sunulmuştur. Tablo 3’te söz konusu kategoriler ‘Geçiş döneminde yapılan yemekli ritüeller’, Dinî bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller’, ‘Uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller’ ve ‘Mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller’ şeklinde isimlendirilmiştir. Katılımcıların Osmaniye’deki yemekli ritüellerin neler olduğuna dair yanıtların %50,9’luk kısmını geçiş döneminde yapılan yemekli ritüeller oluştururken, %27,6’lık kısmı dini bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller, %11,2’lik kısmı uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller ve %10,3’lük kısmını ise mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller oluşturmaktadır.

Böylece, Osmaniye mutfak kültürünü geçiş döneminde yapılan yemekli ritüellerin şekillendirdiği anlaşılmaktadır.

Tablo 3. KatılımcılarınYapılan Yemek Ritüellere Yönelik İfadelerinin Kategorilendirilmesi

Yapılan Yemekli Ritüeller	Kullanılan İfadeler	Σi	Σi (116)	%	% (100,0)
(1) Geçiş döneminde yapılan yemekli ritüeller	(1.1) Düğün	18	59	30,5	50,9
	(1.2) Ölü yemekleri	16		27,1	
	(1.3) Doğum	14		23,8	
	(1.4) Nişan	11		18,6	
(2) Dini bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller	(2.1) Ramazan Bayramı	13	32	40,7	27,6
	(2.2) İftar	11		34,3	
	(2.3) Kurban Bayramı	8		25,0	
(3) Uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller	(3.1) Askere uğurlama	7	13	53,9	11,2
	(3.2) Hacca uğurlama	6		46,1	
(4) Mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller	(4.1) Yaylaya gidiş	7	12	58,3	10,3
	(4.2) Yağmur yağdırma	5		41,7	

Geçiş döneminde yapılan yemekli ritüellerde en çok söz edileni düğünlerdir (30,5). Böylece, düğünlerde ritüel haline gelmiş olan yemeklerin Osmaniye mutfağında önemli bir rolü olduğu ortaya çıkmaktadır. Bu konuda 5 numaralı katılımcı, şu ifadeyi kullanmıştır.

...Oğlan evi olarak düğün öncesinde yapılacak yemekler için büyükbaş bir hayvan keseriz ve düğündeki tüm yemekleri kesilen bu hayvanın etiyle yaparız. Düğünden bir hafta önce, düğün sahibi olarak yakın akrabaları ve komşuları davet ederek önceden hazırlık yapılması gereken yemeklerimizi imece usulü hazırlarız...

Konu hakkında 17 numaralı katılımcı ifadesi şu şekildedir:

...Düğün yemeklerimiz artık bir gelenek olarak bizim buralarda hala sürdürülür. Düğün yemeklerimiz kadınlar tarafından imece usulü yapılır. Kazanların kapakları düğün sahibi tarafından besleme ile açıldıktan sonra düğün sahibi yemek yapan kadınlara bahşiş verir. Buna bizim buralarda "çomça tutma" da denir. Erkek evinde pişen yemeklerin bir kısmını kız evine de göndeririz.

Osmaniye ve yöre mutfağında yer alan yemekli ritüellerin geçiş döneminde yapılan ritüellerle ilgili olduğu kategoriye, 4 numaralı katılımcı ifadesi ise şu şekildedir:

...Cenazelerimizde üç gün ölü evine yemek yaptırmayız, komşularla aramızda anlaşır, sıra takip ederek yemekleri yapar ölü evine götürürüz. Cenazenin üçüncü günü 'ölünün hayrına yapılınsın, kokusu burnuna gitsin' inancıyla helva yapar dağıtırız...

Dini bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller kategorisi içinde RamazanBayramı'nda yapılan ritüel katılımcılar tarafından en fazla ifade edilen unsurdur (40,7). Bu bağlamda, Osmaniye'de mutfağında yer alan yemekli ritüellerin dini bayram ve özel günde yapılan ritüellerle ilgili olduğu kategoriye, 9 numaralı katılımcının görüşü açıklama getirebilecek türdendir.

...Ramazan ayının ilk günü iftarda hayır olması için bugüne özel çeşitli yemekler yaparak en az yedi eve dağıtmak âdettendir. Hayır dualarını almak için yapılan yemekleri özellikle yaşlılarımıza götürürüz. Ramazan bayramlarımızda misafire ikram etmek için çörekler yaparız, hazırlıklarına ise bir hafta önceden başlarız. Her komşuda bir gün yapılacak şekilde imece usulü bir sıra takip ederiz, pişirmek için mahalle fırından da gün sırası alırız...

Uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller kategorisi içerisinde %53,9'luk bir oranla yer alan askere uğurlama ritüeli hakkında 10 numaralı katılımcı şunları söylemektedir.

...Askere gidecek olan gencimizin sevdiği yemekleri akrabaları 1 hafta önceden sırayla yapar ve her gün birisi çağırarak genci ağırlarlar. Bazen ev sahibi diğer akrabalarını da çağırarak kalabalık ortam oluşturur. Bu nedenle, kalabalık ortamlar için kolay yapılacak yemekler yaparız. Askere gitme gününde eğlence yapar, bu gecede genelde karışık çerez dağıtırız. Askeri uğurlarken de askerin cebine harçlık koyarız...

Son olarak mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller kategorisi altında ise %58,3'lük bir oranla katılımcılar yaylaya gidiş, %41,7'lik bir oranla da yağmur yağdırma ritüelinin bölgede gerçekleştirildiğini belirtmişlerdir. Bu kapsamda, mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüellerle alakalı olan kategoriye, 16 numaralı katılımcının görüşü şu şekildedir.

...Yağmur yağdırma törenlerimizde tilki kılığına giren çocuğu beraberinde köyün diğer çocuklarıyla kapı kapı dolaştırır, gittiği evlerde 'tilki tilki pağğuk' diyerek un, yağ gibi yiyecekleri toplatırız. Toplanan malzeme ile çeşitli yiyecekler yapar yine çocukların yemesi için dağıtırız...

Konu hakkında 13 numaralı katılımcının görüşü ise şu şekildedir:

...Yağmur yağdırma törenlerimizde "çomçalı gelin çom ister bir kaşıkçık yağ ister, yağ verenin oğlu olur, bulgur verenin kızı olur, hiç vermeyenin kel kızı olur" diye mani söyler ardından herkesten malzeme toplayarak kısır yaparız...

Araştırmada, ayrıca katılımcılara Osmaniye'de gerçekleştirilen yemekli ritüellerde hazırlanan yemekler veya yiyeceklerin neler olduğuna yönelik görüşleri de sorulmuştur. Bu soruya verilen yanıtlar Tablo 4'te özetlenmiştir. Buna göre, katılımcıların Osmaniye mutfağında gerçekleştirilen ritüellerde yapılan yemekler veya yiyeceklerin neler olduğuna yönelik cevaplarının %36,1'lik kısmını düğün ritüellerinde yapılan yemekler, %17,4'lük kısmını ölü yemekleri ve %7,1'lik kısmını ise askere uğurlama ritüellerinde yapılan yemeklerin oluşturduğu görülmektedir. Ayrıca, katılımcıların verdiği yanıtların en düşük oranla %2,4'lük kısmın ise nişan ritüellerinde yapılan yiyeceklerin oluşturduğu tespit edilmiştir. Aynı zamanda, geçiş dönemlerinde düğün ritüellerinde yapılan yemekler incelendiğinde, araştırmaya dahil olan katılımcıların yanıtlarının %13,8'lik kısmı düğünler için yüksük (manti) çorbası, yine aynı oranla sarma dolma ve %13'lük kısmı ise etli kuru fasulye yapıldığını belirtmişlerdir. Ayrıca, katılımcıların yanıtlarının %5,1'lik kısmı kavurma ve bulgur pilavının da düğün ritüellerinde yapılan yemekler olduğunu ifade etmişlerdir. Geçiş dönemi ritüellerinden olan ölü yemeklerinde katılımcıların yanıtlarının, %21,4'lük kısmı kuru fasulye-pilav, %17,9'lük kısmı ise sırasıyla sac kömbesi ve helva olduğunu belirtmişlerdir. Doğum ritüellerinde yapıldığı belirtilen yiyeceklerin %40'lık kısmını asıda (bulamaç), %35'lik kısmını akıt ve %25'lik kısmını ise yağlı ballı; nişan ritüellerinde yapıldığı ifade edilen pekmezli kömbenin de katılımcıların yanıtlarının %100'lük kısmını oluşturduğu görülmektedir.

Tablo 4'e göre, Osmaniye'de yer alan dini bayram ve özel gündeki ritüellerde yapılan yemekler incelendiğinde, katılımcıların yanıtlarının %72,2'lik kısmı Ramazan Bayramı'nda bayram kömbesi yapıldığını belirtmişlerdir. Kurban Bayramı'nda yapılan yemeklerden kebab %40'lık bir oranla ifade edilirken; iftarın ilk günü yapılan tavuk doldurma ve dövme pilavının her birinin katılımcıların yanıtlarının %50'lik kısmını oluşturduğu görülmektedir. Uğurlama günlerinde yapılan ritüellerden olan askere ve hacca uğurlama ritüellerinde katılımcıların verdiği yanıtlardan bu günlerde en çok yapılan yemeğin içli köfte olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, mevsimlik özel günlerde yapılan ritüellerde ise zorkun tava ve doğrambaç yaylaya gidiş ritüelinde; bazlama, bayram kömbesi ve kısırın ise yağmur yağdırma ritüellerinde yapılan yemekler olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4. Osmaniye Mutfağında Gerçekleştirilen Ritüellerde Yapılan Yemekler/Yiyecekler

Kategori	Gerçekleşen Ritüeller	Yapılan Yemekler	Σ_i	Σ_i (321)	%	% (100)
(1) Geçiş dönemlerinde yapılan yemekli ritüeller	(1.1) Düğün	Yüksük (mantı) çorbası	16	116	13,8	36,1
		Sarma dolma	16		13,8	
		Etlı kuru fasulye	15		13,0	
		Sulu patates (etli)	10		8,7	
		Dövme pilavı	9		7,8	
		Kıymalı lahana sarma	8		6,9	
		Nohut yahnisi	8		6,9	
		Patlıcan tava	8		6,9	
		Döş dolmalı dövme pilavı	7		6,0	
		Türlü	7		6,0	
		Et kavurma	6		5,1	
		Bulgur pilavı	6		5,1	
		Kuru fasulye pilav	12		21,4	
		Sac kömbesi	10		17,9	
(1.2) Ölü yemekleri	Helva	10	56	17,9	17,4	
	Sarma dolma	9		16,1		
	Pilav üstü et kavurma	8		14,2		
	Lahmacun	7		12,5		
	Asıda (bulamaç)	8		40,0		
(1.3) Doğum	Akıt	7	20	35,0	6,2	
	Yağlı ballı	5		25,0		
	Pekmezli kömbe	8		8		100,
(2) Dini bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller	(2.1) Ramazan Bayramı	Bayram kömbesi	13	18	72,2	5,7
		Yoğurtlu kömbe	5		27,8	
	(2.2) Kurban Bayramı	Kebap	8	20	40,0	6,2
		Sac kavurma	7		35,0	
		Et haşlama	5		25,0	
	(2.3) İftar	Tavuk doldurma	11	22	50,0	6,9
		Dövme pilavı	11		50,0	
(3) Uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller	(3.1) Askere uğurlama	İçli köfte	7	23	30,4	7,1
		Lahmacun	6		26,0	
		Güveç	5		21,8	
	(3.2) Hacca uğurlama	Etlı kömbe	5	13	21,8	4,1
		İçli köfte	7		53,9	
(4) Mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller	(4.1) Yaylaya gidiş	Ispanaklı-patatesli kömbe	6	12	46,1	3,8
		Zorkun tava	7		58,3	
	(4.2) Yağmur yağdırma	Doğrambaç	5	13	41,7	4,1
		Bazlama	5		38,4	
		Bayram kömbesi	5		38,4	
Kısır	3	23,2				

SONUÇ ve ÖNERİLER

Gelenek, görenek ve adetler, nesilden nesile uygulamalarla aktarılmaktadır. Söz konusu kültür aktarımını sağlayan ve aynı zamanda toplumların davranışlarını da şekillendiren en önemli unsurlardan birisini de bir topluma özgü yemek kültürü oluşturmakta ve davranış kalıplarının günlük hayattaki etkisinde yemek temelli ritüeller önemli bir hal almaktadır. Bu bağlamda, çalışmada, Osmaniye'de yer alan yemekli ritüellerin neler olduğunun ortaya çıkarılması amacıyla yapılan analiz sonucunda, Osmaniye mutfak kültüründe yer alan ritüellerin; geçiş dönemlerinde yapılan yemekli ritüeller, dinî bayram ve özel günde yapılan yemekli ritüeller, uğurlama günlerinde yapılan yemekli ritüeller ve mevsimlik özel günlerde yapılan yemekli ritüeller olduğu ve Osmaniye'de yemekli ritüeller olarak geçiş dönemlerinde yapılan ritüellerin katılımcıların yanıtlarının yarısından fazlasını oluşturduğu tespit edilmiştir. Bu bağlamda, Osmaniye halk kültürünün, Orta Asya'dan gelen Türk kültürünü daha çok geçiş dönemleri (doğum, nişan, düğün ve ölüm) ile dini bayram ve özel gün yemeklerinde yaşattığı görülmekle birlikte, Osmaniye'de gerçekleştirilen söz konusu bu yemekli ritüellerin, yörede özel bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına katkı sağladığı söylenebilir. Bu kapsamda, araştırma sonucunun Artun (2001), Yalçın Çelik (2010), Erol ve Alaşhan (2019), Fidan ve Özcan (2019) tarafından yapılan çalışmalarla bazı benzerlik ve farklılıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Fidan ve Özcan (2019) Gaziantep'te gerçekleştirilen yemekli ritüellerin neler olduğunu araştırdığı çalışma sonucunda; kutsal ve geleneksel gün yemekleri, geçiş törenleri yemekleri, uğurlama-karşılama yemekleri ve mevsimlik özel gün yemekleri gibi ritüellerin olduğunu tespit etmiştir. Söz konusu sonuç, bu araştırma sonucuyla benzerlik göstermektedir. Çalışma, Yalçın Çelik (2010) tarafından yapılan çalışmadan elde edilen bulgularla da birtakım farklılıklar göstermektedir. Yalçın Çelik (2010), Mengen'de gerçekleştirdiği çalışmada, iş/yol yemeklerinin (azıkları) de önemli ritüeller olarak ön plana çıktığını tespit etmiştir. Ancak, Osmaniye'de söz konusu bu ritüelin yer almadığı görülmektedir. Dolayısıyla, bir toplumda gerçekleştirilen özel günlerde ve törenlerde birtakım yerleşmiş ritüellerin ve söz konusu ritüellerde de değişmez yiyecek veya yemeklerin sunulduğu ve tüm bu unsurların bir toplumun mutfak kültürünün temellerini oluşturduğu belirtilebilir. Bu nedenle, her yörenin veya bölgenin kendine özgü olan mutfak kültürü etrafında şekillenen yemek ritüelleri söz konusudur. Ayrıca, Osmaniye'de gerçekleştirilen ritüellerde yapılan yemeklerin tespit edilmesi amacıyla yapılan analiz sonucunda geçiş dönemi ritüellerinden olan düğün yemeklerinin yöre mutfağında önemli bir yer tuttuğu ortaya çıkarılmıştır. Söz konusu düğün törenlerinde bölgeye özgü birçok yerel yemek ve yiyecek çeşitlerinin yapıldığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda, çalışmada elde edilen sonuç, Erol ve Alaşhan (2019) tarafından yapılan çalışma sonucuyla benzerlik göstermektedir. Erol ve Alaşhan (2019) Ürgüp'te yer alan özel gün ritüellerinde yapılan yiyeceklerin neler olduğunu araştırdığı çalışma sonucunda, düğün ritüeli için hazırlanan yiyecek ve yemeklerin diğer ritüellere oranla yöre insanı tarafından daha fazla belirtildiğini saptamıştır. Aynı zamanda, söz konusu çalışma sonuçlarından farklı olarak araştırmada, Osmaniye'de mevsimlik özel günler de yapılan yemekli ritüeller kategorisi altında farklı olarak yağmur yağdırma ritüelinin olduğu ortaya çıkarılmıştır. Bu bağlamda, birey için bir toplumdan diğerine geçişin sembolü olan geçiş dönemi ritüelleri başta olmak üzere gerçekleştirilen tüm ritüellerin ve bu ritüellerde sunulan yemeklerin her toplum için birçok kültürel unsuru ve inancı içinde barındırdığı ifade edilebilir. Bu nedenle de ritüellerin tüm toplumlar tarafından sergilenen özel ve gözlemlenebilir bir davranış biçimi olmasından dolayı toplumları anlamının bir yolu olarak değerlendirilebilir.

Osmaniye mutfak kültürünün temelini oluşturan yemekli ritüellerin birçoğunun katılımcılar tarafından devam ettiği belirtilmiş olmakla birlikte günümüz koşullarında bu yemekli ritüellerin yeni şekillerinde değişim yaşandığı, önemini yitirdiği veya unutulmaya yüz tuttuğu ifade edilmiştir. Özellikle, yöreye özgü yemek kültürünün ve söz konusu yapılan yemekli ritüellerin

yeni nesle öğretilmemesi veya aktarılamayışı bu durumun en önemli nedenidir. Ayrıca, söz konusu yemekli ritüellerin günümüzde küreselleşmeyle birlikte önemini yitirerek eskiye kıyasla pek yapılmaması (yapım aşamasının zor ve zahmetli olması) ya da tekrarlanmaması da unutulmasına neden olan bir diğer önemli faktördür. Bu bağlamda, Osmaniye'deki yemekli ritüel geleneğinin korunması, tanıtılması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla çeşitli öneriler sunulabilir. Osmaniye'de yemekli ritüelleri sürdüren ilçelerdeki kültür aktarıcılarının belirlenerek kayıt altına alınması ve geleneği yaşatacak kişileri geliştirebilmeleri için sosyal destek projelerinin geliştirilmesi sağlanabilir. Ayrıca, uygulanabilir yemek ritüellerinin ilgili olduğu özel günlerde aşçılık ve gastronomi eğitimi veren il genelindeki okullarda ders kapsamında sembolik bile olsa icra edilmesi söz konusu ritüelleri genç kuşakların öğrenmesini sağlayarak unutulmasını engelleyebilecek bir önlem olabilir. Aşçılık ve gastronomi eğitimi veren okullarla birlikte ildeki sivil toplum kuruluşlarının ortak çalışması ile ildeki yemek ritüellerinin derinlemesine araştırılarak yazılı ve basılı hale getirilmesi sağlanabilir. Söz konusu yiyeceklerin standart reçeteleri oluşturularak yazılı ve basılı hale getirilmesi ritüeller kapsamında yapılacak olan yemeklerin/yiyeceklerin gelecek kuşaklara da aktarılması açısından son derece önemlidir. Bu türdeki araştırmalar, ildeki birçok inanç ve pratikler etrafında şekillenmiş olan uygulamaların belirlenmesine ve ritüel olarak nitelendirilecek olguların tespit edilmesine katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda, ritüel haline gelmiş olan yeme kültürünü devam ettirmede sıkıntı yaşayan veya diğer kültürler tarafından da öğrenilmesini isteyen destinasyonların, söz konusu ritüeller için araştırma enstitüleri, gastronomi ve/veya somut olmayan kültürel miras müzeleri kurması önerilebilir. Osmaniye ilinin coğrafi konumu dikkate alındığında, gastronomi turizminde ön plana çıkan Hatay, Adana, Gaziantep ve Kahramanmaraş gibi komşu illerine geçiş bölgesi özelliği taşıdığı görülmektedir. Bu bağlamda, söz konusu şehirler kapsamında oluşturulacak gastronomi rotalarına, Osmaniye ilinin de dahil edilmesi ve gastronomik bir çekicilik unsuru olarak yemek ritüellerine yönelik etkinliklere tur programlarında yer verilmesi söz konusu kültürün gastro turistler tarafından öğrenilmesine katkı sağlayacaktır. Dolayısıyla, Osmaniye mutfağına ait yemekli ritüellerin belli zaman aralıklarında tekrarlanması söz konusu ritüellerin hem yöre insanı hem de turistler tarafından öğrenilerek canlı tutulmasına ve süreklilik kazanmasına yardımcı olacak ve kültüre ait unsurlar ritüel, tören, gelenek gibi araçlarla nesilden nesile taşınacaktır.

Her araştırmada olduğu gibi bu araştırmanın da çeşitli sınırlılıkları mevcuttur. Bu bağlamda, çalışma, tüm il genelinden temsilcileri kapsayacak şekilde planlanmış olmasına rağmen bazı ilçelerden yeterli sayıda temsilciye ulaşılamaması araştırmanın kısıtı olarak ifade edilebilir. Bu nedenle, bu alanda ileride gerçekleştirilecek olan çalışmalarda örneklem, tüm ilçeleri eşit temsil edecek şekilde planlanabilir. Çalışmaya, yemek ritüellerine yönelik sadece 40 ve üzeri yaştaki bayan katılımcılardahil edilmiştir. Benzer araştırmalar konu ile alakalı olan diğer gruplara (bay katılımcılar, yemekli ritüeller konusunda fikir sahibi olan 40 yaş altı bay ve bayan katılımcılar gibi) yönelik olarak da gerçekleştirilebilir. Söz konusu araştırmadan elde edilen bulgular, bu araştırmanın sonuçlarıyla benzerlik ve farklılıklar açısından kıyaslanabilir.

KAYNAKÇA

Akçaözöğlü, E. Y. ve Koday, S. (2019). Kültürel Coğrafya Bakımından Osmaniye İlinin Mutfak Kültürü, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2): 537-552.

Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2019). Yas Törenlerinde Yemeğin Varlığı: Ölüm Sonrası Yemek Ritüelleri VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Mersin Üniversitesi 19-20 Nisan 2019. Anamur/Mersin. ss: 566-571.

- Akman, A. (2019). Kandıra Mutfak Kültüründe Tören Yemekleri Üzerine Bir Değerlendirme, *Uluslararası Millî Mücadele Servetiye Cephesi ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu VI*, 8-10 Mart 2019. Kocaeli. ss. 175.
- Andarabi, F. F. ve Hassan, A. (2019). *Nevruz Ritüellerinde Sembol Tatlılar*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Artun, E. (2001). Adana'da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü, *Millî Folklor*, 13(49): 27-37.
- Ay, Ş ve Şahin, K. (2014). Eski Yakınoğlu'da Yemek Simgeselliği Üzerine Bir Değerlendirme, *Uluslararası Tarih ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12: 331-358.
- Bahçeci, Ö. (2015). *Osmaniye Yöresel Yemekler Kitabı*. Osmaniye: Gelişim Matbaacılık.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, 22(87): 159-169.
- Chiaro, D. and Rossato, L. (2015). Food and Translation, Translation and Food. *The Translator*, 21(3): 237-243.
- Cronin, M. (2015). The Moveable Feast: Translation, Ecology and Food. *The Translator*, 21(3): 244-256.
- Çakıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3): 285-297.
- Çetin, C. (2008). Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48(2): 111-126.
- Çiftçi, N. (2019). *Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 4(4): 1729-1736.
- Doğaka (2019). *Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı Bülten*. Erişim Adresi: https://www.dogaka.gov.tr/assets/upload/dosyalar/wwwdogakagovtr_908_ca3i13fa_dogaka-bulten-nisan-2019-sayi-17.pdf [Erişim Tarihi: 22.01.2021].
- Dıvarcı A. (2017). Divanû Lûgat'it Türk'teki Yeme İçme Kültürünün Kocaeli Manav Türkmenlerindeki Yansımaları. *Uluslararası Çoban Mustafa Paşa ve Kocaeli Tarihi-Kültürü Sempozyumu*, 24-26 Mart 2017. Kocaeli.
- Eker, G. Ö. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri, *Milli Folklor*, 30(120): 170-183.
- Emiroğlu, K. (2013). *Gündelik Hayatımızın Tarihi*: İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Erdem Nas, G. E. (2015). Yörük Kültüründe Düğün-Ölüm Âdetleri ve Adlandırmaları (Anamur Örneği), *Journal of Turkish Language and Literature*, 1(2): 25-32.
- Erol, İ. (2020). *Doğu Akdeniz Bölgesindeki Kırsal Turizm Alanlarının Gastronomik Ürün Haritası*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Erol, G. ve Alaşan, A. (2019). Özel Günlerde Geleneksel Yemek Anlayışı: Ürgüp Örneği, 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 19-21 Eylül 2019. Nevşehir. ss: 108-115.
- Ersoy, P. (2010). Türkiyeve Makedonya'da Ritüellere Bağlı Kutlamalarda Yapılan Yemekler. (Editör) Kalpaklı, M., Oğuz, Ö., Koneska, E. ve Sönmez, N. D.: *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve*

Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı Bildiri Kitabı içinde (ss. 52-65) Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.

Fidan, S. ve Özcan, F. (2019). Gastronomi Kenti Gaziantep'te Özel Gün Yemekleri Üzerine Bir Araştırma, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(67): 65-80.

Garzone, G. (2017). Food, Culture, Language and Translation. *Journal of Multicultural Discourses*, 12(3): 214-221.

Giddens, A. (2004). *Sosyoloji*, (çeviren, Güzel, C.) Ankara: Ayraç Yayınevi.

Gürçayır, S. (2010). Türk ve Makedon Kültürlerinde Geçiş Ritüelleri ve Yemekler. (Editörler) Kalpaklı, M., Oğuz, Ö., Koneska, E. ve Sönmez, N. D.: *Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye ve Makedonya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştayı Bildiri Kitabı* içinde (ss. 66-73) Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.

Gürçayır Teke, S. (2016). Türk ve Macar Mutfaklarında Yemeklerin "Gelenekselliği" ve Sürdürülebilirliği, (Editör) M. Hoppal, Ö. Oğuz ve Ö. Özünel: *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* içinde (ss. 83-90) Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.

Güzel, Ö. ve Kurnaz, H. A. (2020). Türk Kültüründe Bir Miras Olarak Bocuk Gecesi Ritüeli İçeriği: Fenomenolojik Bir Araştırma, *Millî Folklor*, 16(128): 163-178.

https://osmaniye.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2020_02/11101447_SehrimizOsmaniye.pdf. [Erişim Tarihi: 22.01.2021].

https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2018/11/Osmaniye_ili_raporu.pdf [Erişim Tarihi: 22.01.2021].

Iomaire, M. M. C. (2018). Recognising Food as part of Ireland's Intangible Cultural Heritage, *Folk Life*, 56(2): 93-115.

Irmak, Y. (2016). Doğumdan Ölümüne Bingöl Geçiş Dönemleri İnanç ve Uygulamaları, *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11): 113-132.

İnce, G. (2017). *Osmaniye Yemekleri*. *Osmaniye*: Akdeniz Ofset ve Sürekli Form.

Karasar, N. (2014). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.

Kaya, G. (2017). *Osmaniye Mutfağı*. (Online) <http://gulhankaya.com/2017/06/06/osmaniye-mutfagi/> [Erişim Tarihi: 15.01.2021].

Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1): 75-83.

Koz, M. S. (2002). *Yemek Kitabı. Kadirli Osmaniye Mutfağı ve Mahalli Yemekler Bölümü*. İstanbul: Dış Kırası Kitapları.

Mason, M. (2010). Sample Size and Saturation in PhD Studies Using Qualitative Interviews. *Forum Qualitative Social Research*, 11(3): 1-19.

Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel Belleğin Ritüel Yoluyla Kuruluşu, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 2(2): 344-350.

Olgun, Hakan. (2016). İbadet, Ritüel ve Kurban. *Milel ve Nihal*, 13(2):83-99.

Oktay, S. (2018). *Gastronomi Bilimine Giriş*. İstanbul: Der Yayınları.

Osmaniye Belediyesi. (2020). *Osmaniye Kültürü* <https://osmaniye-bld.gov.tr/kentimiz/osmaniye-kulturu> [Erişim Tarihi: 19.12.2020].

- Örnek, S. V. (2000). *Türk Halk Bilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özkan, Ç. (2020). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru: Hidrellez Pilavı Üzerine Bir Araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1): 361-373.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı, *Turkish Studies - International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7(4): 2675-2695.
- Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1: 271-298.
- Scott, J. (2014). *A dictionary of Sociology*. UK: Oxford University Press.
- Samancı, Ö. (2018). *Türk Mutfağı Kültüründe Helva Geleneği*. [Online] <https://turkasihaberleri.com/HaberDetay/32719/index.html> [Erişim Tarihi: 20.01.2021].
- Sezgin, A. C. ve Merve, O. (2017). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, ÖS IV: 203-214.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin Yöresel Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Temur, N. (2011). Kültürel Bellek Bağlamında Deve Oyunu, *Millî Folklor*, 23(90): 156-163.
- Tıraş, M. ve Besnek, F. (2017). Osmaniye İli'nin Turizm Potansiyeli, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2): 757-777.
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2020). <https://www.ci.gov.tr/cografya-isaretler/detay/38577> [Erişim Tarihi: 28.12.2020].
- Türker, A. ve Çelik, İ. (2012). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarının Turistik Ürün Olarak Geliştirilmesine Yönelik Alternatif Öneriler, *Yenifikir*, 9: 86-98.
- Üzülmez, M. (2020). Osmaniye İlinin Coğrafi İşareti Ürün Potansiyelinin Değerlendirilmesi, *Journal of Academic Value Studies*, 6(2): 188-196.
- Üzülmez, M. ve Akdağ, G. (2019). Osmaniye İli Gastronomik Mirası ve Sürdürülebilirliği Üzerine Bir Araştırma, VIII. Ulusal IV. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, Mersin Üniversitesi, 19-20 Nisan 2019. Anamur/Mersin. ss: 457-464.
- Yayla, Ö. ve Yayla, Ş. Kadirli Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme. 3. *Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi*, 28-29 Aralık 2019. Diyarbakır. ss: 60-72.
- Yalçın Çelik, D. (2010). Mengen'de Özel Gün Yemekleri. *Millî Folklor*, 22(86): 127-139.
- Yeşil, Y. (2014). Türk Dünyası'nda Geçiş Dönemi Ritüelleri Üzerine Tespitler, *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Dergisi*, 3(9): 117-136.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız, T. (2016). Türk ve Macar Ortak Mutfağında İçme Kültürü: Şifa, Ritüel, Gelenek, (Editörler) M. Hoppal, Ö. Oğuz ve Ö. Özünel.: *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* içinde (ss. 119-124) Ankara: UNESCO Türkiye Milli Komisyonu Yayınları.