




Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 6, Issue 1, 103-122, 2022

Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

TÜRKİYE’DEKİ RAMAZAN RİTÜELLERİ VE ŞEHİRLERİN GASTRONOMİK KİMLİKLERİ İLE İLİŞKİLENDİRİLMESİ

The Link Between Ramadan Rituals in Turkey and Gastronomic Identity of Cities

* Samet Can CURKAN 

** Kaan KASAROĞLU 

*** Nilgün AVCI 

ÖZET

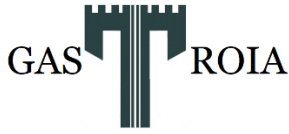
Gastronomi kavramı özellikle son yıllarda popülaritesini arttırmış, gerçekleştirilen bilimsel araştırmalarda yaygın şekilde ele alınan ve çalışılan bir konu haline gelmiştir. Öte yandan gastronomi ve oruç kavramlarını birlikte ele alan çalışmaların az olması bu araştırmanın temel motivasyonunu oluşturmaktadır. Dolayısıyla gerçekleştirilen bu çalışmanın temel amacı, Türkiye’de bulunan illerin ramazan ayına özgü iftar ve sahur ritüellerini ortaya koymaktır. Ayrıca gerçekleştirilen bu araştırmanın illerin gastronomik kimliklerinin ortaya çıkarılmasına da katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yapılandırılmış görüşme için ilgili literatür incelenerek soru formu oluşturulmuş, oluşturulan soru formu 1 Haziran – 1 Temmuz 2021 tarihleri arasında kartopu örnekleme yöntemi kullanılarak Türkiye’nin farklı illerinde yaşayan katılımcılara iletilmiştir. Araştırmada Türkiye’de bulunan 81 ilin tamamına ulaşılmaması hedeflenmiş, ancak bazı illere ulaşılamaması sebebiyle çalışma 52 il üzerinden yürütülmüştür. Araştırma nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni ve içerik analizi yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Araştırma kapsamında elde edilen veriler nitel araştırmalarda kullanılan MAXQDA analiz programı ile analiz edilmiştir. Analiz sonucunda, katılımcıların iftarda daha çok ürün tükettiği, iftardaki ürünlerin sahurdaki ürünlere göre yaklaşık üç kat daha çeşitli olduğu, şerbet gibi içeceklerin çok sık tercih edilmediği ve ramazan ayında gerçekleştirilen kültürel etkinliklerin kaybolmaya başladığı sonuçlarına ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Kimlik, Gastronomi ve Oruç, Oruç Ritüelleri, İftar ve Sahur Ritüelleri, Gastronomik Ritüeller ve İnanç.

ABSTRACT

In this study, it is aimed to determine what the street tastes in Eskişehir are, the reasons for their consumption, the role of immigrants in these tastes, and their positive/negative effects in terms of economic, cultural, environmental and hygiene. In addition to the existing street delicacies, identifying the dishes/products of Eskişehir cuisine that can be potential street delicacies is another aim of the study. In line with the research, businesses and consumers were included in the research with snowball sampling method, semi-structured interview technique was used and data were collected by face-to-face interviews with 18 people included in this scope between 29 May and 12 June 2021. As a result of the interviews, it has been determined that the street flavors obtained are quite diverse (meatballs, çibörek, boza, etc.) and Eskişehir has an important potential (lentil and chickpea ravioli, Sivrihisar baklava, etc.) apart from the existing flavors. It has been concluded that street flavors have positive effects on economic, cultural and environmental aspects.

.Keywords: Gastronomy, Gastronomy and Fasting, Fasting Rituals, Iftar and Sahur Rituals, Gastronomic Rituals and Belief.



Yayın Bilgileri

Geliş tarihi: 27.10.2021

Kabul tarihi: 11.02.2022

İletişim Bilgileri

* samet.can.curkan@ege.edu.tr

** kasaroglukaan@gmail.com

***nilgun.avci@ege.edu.tr



1. GİRİŞ

Maslow’un “İhtiyaçlar Hiyerarşisi” modelinde de en alt basamakta bulunan ve en temel ihtiyaçlardan biri olan beslenme ve yemek olgusu, insanoğlunun tarihi boyunca yaşamını etkileyen temel unsurlardan biri olmuştur. Öte yandan insanoğlu, yemeğini sosyal normlara, moda, inançlara ve geleneklere göre hazırlayan ve tüketen tek türdür (Rojas-Rivas vd., 2020). Diğer bir ifade ile geçmişten günümüze toplumların ve ulusların yeme-içme alışkanlıkları sahip oldukları dini inanışlara, içinde buldukları coğrafyaya, zamana ve geleneklere göre değişiklik göstermiş (İlban vd., 2021), bu farklılıklar da birbirinden farklı mutfak kültürlerini meydana getirmiştir. Toplumların sahip olduğu farklı mutfak kültürleri veya diğer tabiriyle gastronomik kimlikleri ülkeden ülkeye değişkenlik gösterebildiği gibi, aynı ülke içerisinde fakat farklı bölgelerde yaşayan toplumlar için de geçerlidir. Türkiye’nin Batı kısımlarında daha çok sebze tüketilirken, Doğu illere doğru gidildikçe daha çok et ve et ürünlerinin tüketilmesi bu duruma örnek niteliğindedir.

Toplumların mutfak kültürlerinin oluşmasında inanç, yani din önemli bir rol oynamaktadır. Nitekim din olgusu toplumların davranışlarını şekillendirdiği gibi yiyecek-içecek kültürlerini de etkilemiştir. Dinlerin haram kıldığı ürünlerin tüketilmemesi, adanan adaklar ve kurban edilen hayvanlar din ile gastronomi etkileşimini göstermektedir (Şengel, 2020). Din ile gastronominin etkileşim halinde olduğu bir diğer nokta da dini seremoniler ve dinen özel günlerde gerçekleştirilen gastronomik ritüellerdir. İslam Dininin kutsal kabul ettiği Ramazan ayında gerçekleştirilen oruç ibadeti ve bu aya özgü tüketilen yiyeceklerin yanı sıra Hristiyanlar için de dini açıdan önemli kabul edilen paskalya, vaftiz ve cimonyon törenleri ile “Careme” döneminde de çeşitli gastronomik ritüeller uygulanmakta, dolayısıyla gastronomi ve din ilişkisi açıkça görülmektedir.

İlgili literatürde gastronomi ve oruç kavramlarını birlikte ele alan çalışma sayısının az olması sonucundan hareketle gerçekleştirilen bu çalışmanın ana amacı, Türkiye’nin ramazan ayına özgü iftar ve sahur adetlerini (ritüellerini) ortaya koymakla birlikte ramazan ayında en sık tüketilen yiyecek-içecek çeşitlerini belirlemektir. Ayrıca bu çalışmanın, Türkiye’de bulunan illerin gastronomik çeşitliliğinin ortaya konmasına ve bundan sonra yapılacak çalışmalara da yardımcı olacağı düşünülmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Gastronomi Kavramı

Her ne kadar gastronomi kavramı klasikleşmiş olarak “yeme-içme sanatı” şeklinde ifade edilse de (Santich, 2004; Kivela ve Crofts, 2006; Sormaz vd., 2016; Cambridge, 2021; Oxford, 2021), yerli ve yabancı literatürde ilgili kavramı daha geniş bir perspektiften açıklamaya çalışan tanımlamalar da mevcuttur. Santich (2004), “*tarihsel ve etimolojik olarak gastronomi neyin, nerede, ne zaman, hangi şekilde ve hangi kombinasyonlarla yenilip içileceğine dair tavsiye ve rehberlik ile ilgilidir*” şeklinde bir tanımlama yaparken, (Zahari vd., 2009) gastronomiyi; “*gıdanın ana konu olduğu çeşitli sosyal, kültürel, tarihi bileşenler ile edebiyat, felsefe, ekonomik durum, din ve diğerlerinin anlaşılması*” şeklinde tanımlama yoluna gitmiştir. Benzer şekilde yerli literatürde de gastronomi kavramı; “*içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden*



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

başlayarak tüm özelliklerinin detaylı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalı” olarak ifade edilmiştir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Yapılan tanımlardan da anlaşılacağı üzere gastronomiyi yalnızca yeme-içme kapsamında ele almak eksik bir yaklaşımdır. Nitekim gastronomi; kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, müzik, felsefe, psikoloji, sosyoloji, tıp, beslenme ve tarımla doğrudan ilişkili disiplinler arası bir sanat ve bilim dalıdır (Kivela ve Crotts, 2006).

Etimolojik olarak incelendiğinde gastronomi, Yunanca’da mide anlamına gelen “gastros” ile kural, düzenleme ve yasa anlamlarına gelen “nomos” kelimelerinden türetilmiştir (Kivela ve Crotts, 2006; Altınel, 2009; Zahari vd., 2009; Gülen, 2017; Pavlidis ve Markantonatou, 2020). Öte yandan, bahsi geçen “gastros” kelimesinin yalnızca mide anlamı taşımadığı, ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemini ifade ettiği belirtilmektedir (Santich, 2004). Yukarıda görüldüğü gibi, her ne kadar gastronomi kelimesinin kökeni antik Yunan’a kadar dayansa da, Gastronomi kavramı ilk olarak 1801 yılında Joseph Berchoux’un kaleme aldığı “*Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan*” adlı eser ile literatürdeki yerini almıştır (Göker, 2011). Bu alanda gerçekleştirilen ilk resmi çalışma ise Fransız yazar Jean Anthelme Brillat-Savarin’e aittir. Bahsi geçen yazarın 1825 yılında “*La Physiologie du Gout*” adlı çalışması yayımlanmış ve bu eser “*The Physiology of Taste*” adı ile pek çok kez İngilizce diline çevrilmiştir. Eserin 2016 yılında Türkçe baskısı da yayımlanmıştır (Scarpato, 2002; Kivela ve Crotts, 2006).

Gastronomi’nin nihai amacı, mümkün olan en iyi beslenme ile insan sağlığını korumak, hayattan ve yemekten keyif alınmasını sağlamaktır (Sormaz vd., 2016; Pavlidis ve Markantonatou, 2020).

Gülen (2017), yemek olgusunu “bir toplumun kendisini ve yaşama tarzını ifade etme şekli” olarak tanımlamakta ve yemeği, kültürün en önemli unsurlarından biri olarak nitelendirmektedir. Tarih boyunca ülkelerin ve toplulukların sahip olduğu yeme-içme alışkanlıkları, buldukları coğrafyaya, dini inanışlara, geleneklere, yaşayış biçimlerine ve içinde bulunulan zamana göre farklılık göstermiş, bu faktörlerden dolayı da farklı mutfak kültürleri meydana gelmiştir (Akoğul, 2019; İlban vd., 2021). Din, yukarıda sayılan faktörlerin en önemlilerinden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Şengel (2020) bu durumu şu şekilde ifade etmektedir; “*Her iki kavram da en eski dönemlerden beri insanlık tarihinin önemli birer tamamlayıcısı olarak ön plana çıkmıştır. Bu açıdan insanlık tarihi ile eşdeğer bir geçmişe sahip olan din ve mutfak olgularının etkileşimde bulunmaları kaçınılmazdır*”. Öte yandan dinlerde yemek kavramı dini seremonilerin önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Çünkü bazı beslenme inançları ve uygulamaları dine dayanmaktadır. Örneğin her yıl milyonlarca Müslüman kutsal kabul edilen Ramazan ayında oruç tutmaktadır. Bu ay içerisinde Müslümanlar gündüzleri oruç tutar, şafaktan önce ve gün batımından sonra yeme-içme eylemi gerçekleştirirler (Sibal, 2018). İslamiyet’te oruç ibadeti son derece önemli kabul edilmekte ve dinde bulunan bazı ritüelleri de bünyesinde barındırmaktadır (Şengel, 2020). Bu aya özgü olarak hazırlanan ve tüketilen yiyecek ve içecekler Ramazan ayında gerçekleştirilen gastronomik ritüellere örnek olarak verilebilir. Öte yandan çalışmanın kapsamının daha iyi anlaşılabilmesi için “ritüel” kavramının da açıklanması yerinde olacaktır.



2.2. Gastronomik Kimlik

Türk Dil Kurumu (2021) kimliği; “herhangi bir nesneyi belirlemeye yarayan özelliklerin bütünü” şeklinde ifade etmiştir. Bir toplumun kimliğini yansıtan en önemli etkenlerden birisi de yemekleridir (Berik ve Kahraman, 2009: 12, Akt. Karaca ve Karacaoğlu, 2016). Yemek kavramı, bünyesinde önemli kültürel detaylar barındırması sebebiyle bir toplumun ve kültürün kimliğinin önemli bir kısmını oluşturmaktadır (Montanari, 2006). Tarih boyunca farklı inanç, yaşam tarzı ve coğrafyaya sahip toplumlar farklı gastronomik kimlikler oluşturmuşlardır (Kasar, 2021). Benzer şekilde, Harrington (2005)’da bir bölgenin gastronomik kimliğinin çevre ve kültür olmak üzere iki ana etmen tarafından meydana geldiğini ifade etmektedir. Bu iki temel etmen kendi içerisinde de alt başlıklara ayrılmakta ve kültür etmeni altında tarih, etnik çeşitlilik, yenilik, yapılabirlik, gelenekler, inançlar ve değerler; çevre etmeni altında ise coğrafya, iklim, mikro iklimler, yöreye özgü ürünler ve yeni ürünlerin yöreye uyumu gibi alt başlıkların bulunduğu görülmektedir. Günümüzde hemen hemen her toplumun ve her ülkenin kendine özgü gastronomik kimliklerinin olduğunu görmek mümkündür. Öte yandan, toplumların gastronomik kimlikleri yalnız ülke bazında kendini göstermemekte, iklim koşulları ve ürün çeşitliliği gibi etmenlerden ötürü bölgesel, hatta il bazında da oluşabilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008; Güler, 2010; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Yayla ve Aktaş, 2021).

Daha önce de bahsedildiği gibi, toplumların mutfak kültürlerinin ve gastronomik kimliklerinin oluşmasında farklı etmenler rol oynamaktadır. Din, bu etmenlerin en önemlilerinden biridir (Şengel, 2020). Din olgusu, yaşamın her alanında olduğu gibi toplumların mutfak kültürlerini ve tüketim alışkanlıklarını da etkilemiştir (Odabaşı ve Argan, 2009; Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017; Heiman, Gordon ve Zilberman, 2019). Farklı dinler farklı besinlerin tüketimini yasaklamış, toplumlar da inançları doğrultusunda yeme içme alışkanlıklarını şekillendirmişlerdir (Dilsiz, 2010; Şengel, 2020). Yahudilik ve İslam’ın aksine Hristiyanlıkta domuz etinin helal kabul ediliyor olması ve deniz ürünlerinin tüketiminin diğer dinlerden farklı olarak Yahudilere yasak olması bu duruma örnek olarak gösterilebilmektedir (Kaya, 2007; Heiman, Gordon ve Zilberman, 2019).

İslamiyet’in kabulü, Türk mutfak kimliğinin oluşumunda önemli bir rol oynamaktadır. İslam’ın kabulünden sonra mutfaklarda domuz eti ile eşek gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü kullanılmamış olmasının yanı sıra besmele ve yemek duası gibi sofrada adabı noktasında da çeşitli değişimlere gidilmiştir (Kasar, 2021). Bahsi geçen bu yasaklı gıdalar hala Türk mutfağında yer almamaktadır (Güler, 2010).

2.3. İnanç, Ritüel ve Gastronomi

Akyel İlgin (2020)’a göre ritüel kavramı, geçmişten günümüze farklı şekillerde ve kategorilerde anlamlandırılmaya çalışılan geniş çaplı bir analiz terimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Kavramsal olarak bakıldığında, Köse (2021), ritüeli; “*tekrara dayalı olarak üretilen davranışlar*” şeklinde tanımlamıştır. Bu öz tanıma ek olarak Olgun (2016), ilgili kavramı “*inananların üzerinde uzlaşarak simgesel anlam yükledikleri geleneksel uygulamalar*” şeklinde tanımlayarak daha geniş bir perspektiften ele almıştır. Benzer şekilde Gordon Marshall da bu kavramı; “*Uygun zamanlarda yerine getirilen ve sembollerin de kullanılabilirdiği, sık sık tekrarlanan bir davranış modeli*” şeklinde tanımlamıştır.



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

Ritüel sözcüğünün kökünde bulunan Latince “ritus” kelimesi, toplumsal alışkanlıklar, âdetler ve belirli bir değişmezlikle tekrarlanan hareketler anlamı taşımaktadır (Akarpınar, 2006). Ritüel kavramı ilk olarak 19.yy’ da kullanılmaya başlanmış (Collins, 2004) ve bu tarihten itibaren günümüze kadar geçen sürede din ve toplum araştırmalarının merkezinde yer almıştır (Bell, 2009). İlk başta dini kapsayan bir çerçevede ortaya çıkan ritüel, sonuç olarak toplumun bir amacına hizmet eder (Murtezaoğlu, 2012). Dolayısıyla bu kavramın her ne kadar ağırlıklı olarak din ile ilişkilendirildiği görülse de etki alanı seküler yaşamı da kapsamaktadır (Marshall, 1999; Karaman, 2010; Akyel Ilgın, 2020). Çünkü ritüellerin sosyokültürel yaşamın önemli bir parçası olduğu düşünülmektedir (Karaman, 2010).

Dini olduğu kadar toplumsal açıdan da son derece önemli olan ritüellerin bazı belirgin özellikleri ve katılımcılar açısından bazı çıktıları mevcuttur. Bu özellikler ve çıktılar şu şekilde maddeleştirilebilir (Collins, 2004; Olgun, 2016; Köse, 2021);

- Ritüel sayesinde bireyde, bireyselleşmeden toplumsallaşmaya doğru geçiş yaşanır,
- Ritüel, insani bir eylemdir,
- Ritüeller bireyleri bir araya getirir ve bireyler arasındaki bağları güçlendirir,
- Ritüeller toplumu canlı tutar,
- Katılımcılar için grup bilincini ve dayanışmayı ortaya çıkarır,
- Bireydeki duygusal enerjiyi, özgüveni, gücü ve coşkuyu harekete geçirir,
- Ahlak duygusunu pekiştirir.

Öte yandan, birçok din ve inanışta mutfak-din etkileşimi görmek, diğer bir ifade ile mutfakla ilgili dini ritüellere rastlamak mümkündür (Şengel, 2020). Yahudilik, İslam, Hinduizm ve Budizm gibi çeşitli dinlerde mutfak ile doğrudan ilişkili çeşitli dini ritüeller bulunmaktadır (Mahras, Cohen, Mandel ve Mick, 2015). Örneğin Yahudilik inancında “pesah” olarak bilinen bayramda yalnızca mayasız ekmek tüketilmektedir (Şengel, 2020). Benzer şekilde Hristiyanlık inancında, “Kutsal Komünyon” veya “Ekmek ve Şarap” ayini yapılmakta ve bu besinlere kutsal anlamlar yüklenmektedir (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017). Benzer şekilde İslam dininde de özellikle dini bayramlarda, kandillerde ve cenazelerde dini ritüelin gastronomi ve mutfak ile ilişkisi açıkça görülmektedir (Ünal ve Özışık Yapıcı, 2017; Şengel, 2020; Kalaycı, 2021). Kandillerde genellikle lokma dökülüp dağıtılması bu ilişkiye gösterilebilecek örneklerden yalnızca biridir (Güldemir, 2019).

İslam inancında dini ritüelin mutfak ile kesiştiği en önemli noktalardan biri de Ramazan ayında gerçekleştirilen “oruç” ibadetidir. Ramazan, yetişkin Müslümanların her yıl dini yükümlülüklerine uymaları gereken İslam dininin kutsal ayıdır (Odabaşı ve Argan, 2009) ve bu ay boyunca güneşin doğuşu ile batışı arasındaki geçen sürede besin tüketimi gerçekleştirilmemektedir (Yaman ve Özgen, 2006). Öte yandan, oruç ibadeti yalnızca İslam dininde yer almamakta, Musevilik ve Hristiyanlık inançlarında da görülmektedir (Kalaycı, 2021). Ancak bu oruç ritüellerini içerik ve uygulama açısından farklılıklar göstermektedir (Trepanowski ve Bloomer, 2010). Örneğin Yahudiler yılın 6 günü oruç tutarken Rum Ortodoks Hristiyanlarının oruç tutma süresi yılda 180-200 gündür. Ramazan ayında ise 28 ile 30 gün arasında oruç ibadeti gerçekleştirilmektedir (Kul, Savaş, Öztürk ve Karadağ, 2014). Gerçekleştirilen oruç ibadetlerinin ortak noktası ise, ibadet süresi bittikten sonra insanlara kutlama imkanı sunulmasıdır (Kalaycı, 2021).



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

Tıpkı farklı dinlerde olduğu gibi, farklı coğrafyalarda hayatlarını sürdüren Müslüman toplumların da özel günlerinde uyguladıkları çeşitli gastronomik ritüeller mevcuttur. Bu toplumlar, sahip oldukları farklı mutfak kültürlerini doğum, düğün, cenaze ve Ramazan gibi özel günlerde yansıtmakta ve uygulamaktadırlar. Örneğin Tunus’ta, “shorba” adı verilen çorba ve “breek” adındaki geleneksel yemek Ramazan ayında oldukça önemli kabul edilmekte ve sıklıkla tüketilmektedir. Bayramda da geleneksel kekler ve tatlılar yapılmakta ve servis edilmektedir (Touzani ve Hirschman, 2008).

Ülkemizde de çeşitli bölgelerde tüketilen ve Mardin tarafından coğrafi işaretli ürün olan “sembusek” yemeği, Arap mutfağın önemli Ramazan yemekleri arasında gösterilmekte ve tüketilmektedir (Şimşek, Soylu ve Durlu Özkaya, 2020).

Tarih boyunca Türkler ile etkileşim halinde olan Boşnak halkında da özel günlerde çeşitli mutfak ritüellerinin uygulandığı görülmektedir. Buna göre, doğumlarda çocuğun sağlıklı olması için “yumurta” hediye edilmekte, bayramlarda “paklama” adı verilen ve yalnızca bayrama özgü olan bir ekmek çeşidi üretilmekte ve “Paça çorbası”, “Postişte tatlısı” ve “keşke (keşkek)” Boşnak düğünlerinin olmazsa olmazı kabul edilmektedir (Özer, Albayrak ve Ağan, 2021).

Yukarıda verilen örneklerden farklı olarak Türkiye’de il bazında da özel görülen günlerde gerçekleştirilen gastronomik ritüeller mevcuttur. Buna en güzel örnek olarak Siirt’te kutlanan “Cigor” bayramı gösterilebilir. Kimi kaynağa göre mart ayının ikinci haftası (Yılmaz Çıldam, 2021), kimi kaynağa göre ise şubat ayının ilk pazartesi günü başlayıp 3 gün süren Cigor bayramında bunbar, cokat, pekmez tatlısı, rayoşu ve meketip yemekleri özel olarak görülür ve tüketilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021).

2.4. Literatür Çalışması

İlgili literatür incelendiğinde, özellikle ulusal alanyazında belirli bir bölgenin veya ilin gastronomik kimliğini belirlemeye yönelik çeşitli araştırmalar olduğu görülmüştür (örn. Suna ve Alvarez, 2019; Yılmaz Akçaözoğlu ve Koday, 2019; Irmak, 2019; Çıtak ve Sandıkçı, 2020; Kızıldemir, 2020; Süzer ve Özkanlı, 2020). Ayrıca, ele alınan konu ile ilişkili olarak tüketim alışkanlıkları, mutfak kültürü ve Ramazan ayı gibi dini ritüellerin uygulandığı dönemlerde oluşan tüketim alışkanlıkları ve farklılıkları gibi konularda da araştırmacılar farklı noktalara değinmişlerdir (Odabaşı ve Argan, 2009; Şahinbaş, 2018; Akoğul, 2019). Gerçekleştirilen bu çalışma ile paralellik arz ettiği düşünülen araştırmalardan bazıları şu şekildedir;

Şahinbaş (2018) Kayseri mutfak kültürünün Türkiye’deki yerini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirdiği çalışmada, doğum, ölüm, evlenme, dini bayramlar ve kutsal kabul edilen günlerde Kayseri iline özgü yapılan hazırlıkları, yemekleri ve uygulamaları incelemiştir. Gerçekleştirilen bu çalışma doğrultusunda Kayseri ilinde Ramazan akşamlarında sıklıkla bamyacı çorbası, un çorbası ve börek aşısı çorbasının yapıldığı, ayrıca yağlama, katmer, üzüm hoşafı ve kayısı hoşafının da hazırlandığı sonuçlarına ulaşmıştır.

Akoğul (2019) çalışmasında Erzurum ilinin Ramazan ayına ait mutfak kültürünü incelemiştir. Nitel araştırma yöntemi ve görüşme tekniği kullanılarak elde edilen bulgular doğrultusunda Erzurum’da Ramazan ayı boyunca aş çorbası, ıspanaklı yumurtalı kıyma, kadayıf dolması, kadayıf sarması, patates kızartması, güllaç ve sütlaç gibi besinlerin sıklıkla



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Sahur sofralarında ise klasik kahvaltılık ürünler ile birlikte kete ve çay tüketildiği bilgisi edinilmiştir.

Canbolat ve Yaman (2017), dinlerin gastronomiye etkisini araştırdığı çalışmada, farklı dini inançlara sahip insanların mutfak etkileşimini incelemiştir. Hatay ilinde yaşayan ve farklı inançlara sahip 376 kişi ile gerçekleştirilen bu çalışmada, kullanılan baharatlar noktasında dinler arasında gastronomik bir etkileşim olduğu ve sıklıkları değişkenlik göstermekle birlikte ortak yemekler yapıldığı sonuçlarına varılmıştır.

Ali ve Abizari, 2018 yılında Ramazan ayında oruç tutan Gana’lı genç bireylerin tüketim alışkanlıklarını, diyet çeşitliğini ve vücut ağırlığı değişikliklerini tanımlamak amacıyla bir araştırma gerçekleştirmişlerdir. Yapılan incelemeler sonucunda araştırmaya katılan bireylerin tükettiği yemeklerde, yeme sıklığında ve yenilen ana yemek miktarında değişiklikler olduğu görülmüştür. Ayrıca, tüketilen besinler incelendiğinde, A vitamini bakımından zengin meyveler, süt ve süt ürünleri tüketiminde artış gözlemlenirken, enerji içeceklerinde, sert kabuklu yemişlerde, baklagillerde, şekerlemelerde ve hazır gıda tüketiminde azalma olduğu gözlemlenmiştir.

Rianti, Novenia, Christopher, Lestari ve Parassih (2018), ele aldıkları çalışmada, Endonezya’nın geleneksel yemeği olan “ketupat”ın önemini, tarihçesini ve güncel durumunu ortaya koymuştur. Nüfusun büyük bir çoğunluğunun Müslüman olduğu Endonezya’da, pirinç ve hindistan cevizi yaprağı ile yapılan ketupat’ın dini bir öneme sahip olduğu, dini günlerde ve özellikle Ramazan Bayramı’nda sıklıkla tüketilen bir besin olduğu ve Endonezya’nın geleneksel yemeği ve Müslüman toplumunun kutlama yemeği olmasına rağmen zaman içinde farklı toplumlara da yayıldığı belirtilmiştir.

Odabaşı ve Arğan (2009)’ın gerçekleştirdikleri çalışmanın amacı; Türk tüketicilerin Ramazan ayındaki tüketim alışkanlıklarının altında yatan hususları ortaya koymaktır. Ramazan ayının dini bir dönemden fazlası olduğunu, Müslüman insanların kültürlerini, merhametini ve tüketimlerini yansıtan bir dönem olduğu vurgulanmıştır. 674 kişi ile Eskişehir’de gerçekleştirilen çalışmada, Ramazan tüketiminin medya, kültür, çekicilik, manevi zevk ve nostaljiden oluşan beş boyutlu bir yapı olarak kavramsallaştırılabileceğini ve bu faktörlerin plansız satın almayı, özel ürün tüketimini ve harcama miktarını önemli derecede etkilediği sonuçlarına ulaşılmıştır.

Harrington (2005), çalışmada bir bölgenin gastronomik kimliğini tanımlamaya yönelik araçların genel bir çerçevesini sunmuş ve gastronomik kimliğin belirlenmesinde kültür ile çevre olmak üzere iki temel etmen üzerinde durmuştur. Bu etmenler kendi içerisinde de alt başlıklara ayrılmakta, kültür etmeninin altında tarih, etnik çeşitlilik, yenilikler, yapılabirlik, gelenekler, inançlar ve değerler yer almaktadır. Çevre etmeninin altında ise coğrafya, iklim, mikro iklimler, yerel ürünler ve yeni ürünlere adaptasyon faktörlerinin yer aldığı belirtilmiştir.

Karaağaoğlu ve Yücecan (2000) oruç tutan bireylerin davranışsal ve beslenme değişiklikleri ile enerji tüketimlerini incelenmiş, beş farklı ilden ve toplam 750 kişiden elde edilen veriler doğrultusunda Ramazan ayında oruç tutan bireylerin sahurda genellikle peynir, zeytin, sosis, yumurta, reçel ve bal gibi kahvaltılık ürünleri tercih ettikleri, iftarda ise çorba ile birlikte taze sebze yemekleri, pilav, meyve, yoğurt gibi besinlerin bakliyat, zeytinyağında pişmiş



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

yiyecekler, kıyılmış etli yiyecekler ve köftelere göre daha çok tercih edildiği ve tüketildiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, iftardan sonra sıklıkla çay tüketildiği ve bu ay içinde en çok tüketilen ekmek türünün “pide” olduğu saptanmıştır.

Yılmaz Çildam (2021), Siirt mutfak kültürünü ve ilin coğrafi özelliklerinin mutfak kültürünü nasıl etkilediğini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirdiği çalışmada, Siirt ilinin yemek kültürünün Şanlıurfa, Mardin, Bitlis gibi çevre iller ile benzerlik gösterdiği, çorba, bulgur ve süt ve süttten üretilen besinlerin yoğun olarak tüketildiği ve büryan kebabı, siirt köftesi, sarımsaklı köfte, kitel, ayrınlı yarma, perde pilavı ve Aside gibi önemli yöresel lezzetlerin bulunduğu belirtilmiştir. Ayrıca mahalli bir bayram olan ve mart ayının ikinci haftası kutlanan “Cigor” gününe özel yapılan mumbar (Cokat) dolması ile yoğun olarak tüketilen kete’nin de Siirt ilinin mutfak kültüründe önemli bir yer tuttuğu görülmüştür.

Güldemir, Haklı ve Işık (2018) tarafından Türk mutfağında oldukça önemli bir yeri olan çorbaların illere göre kahvaltıda tüketimlerini ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilen çalışmada, ülkemizde il bazında farklılık görülse de tarhana başta olmak üzere mercimekli, unlu, yoğurtlu, sütlü, bulgurlu ve hamurlu çorbalar ile kelle paça çorbasının yaygın olarak tüketildiği sonucuna ulaşılmış ve bu doğrultuda bir harita oluşturulmuştur.

3. YÖNTEM

İnsanların tarih sahnesine çıkmasından bu yana coğrafi özellikler, dini inanışlar, toplumsal olaylar, gelenekler ve yaşam biçimleri toplumların yeme-içme alışkanlıklarında farklılıklara sebebiyet vermiştir (Akoğul, 2019; İlban vd., 2021). Türkiye’de bulunan illerin Ramazan ayında gerçekleştirdikleri gastronomik ritüeller var mıdır? Var ise bunlar nelerdir? sorularına cevap bulmak adına gerçekleştirilen bu çalışmada araştırma yöntemlerinden nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. En genel tanımı ile nitel araştırma yöntemi; “*istatistiksel prosedürler veya diğer nicelleştirme araçları ile ulaşılmayan bulguları üreten her türlü araştırma*” olarak ifade edilebilir (Strauss ve Corbin, 1990). Bu çalışmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme tekniği kullanılmış, veri toplama aracı olarak ise yapılandırılmış görüşme tercih edilmiştir. Kartopu örnekleme tekniğinde süreç araştırma için uygun olacağı düşünülen bir kişiye ulaşılarak başlamakta, ardından görüşülen kişinin önereceği diğer kişi veya kişilere ulaşılarak devam etmektedir (Koç Başaran, 2017).

Yapılandırılmış görüşme için ilgili literatür incelenerek soru formu oluşturulmuş (Karaağaoğlu ve Yücecan, 1999; Oğur, 2019; Akoğul, 2019), oluşturulan soru formu araştırmacılar tarafından elektronik posta aracılığıyla farklı illerde ikamet eden bireylere ulaştırılmıştır. Çalışmada kullanılan görüşme formu sekiz sorudan oluşmaktadır. Soruların üç tanesi demografik sorular, diğer beş soru ise, sahurda ve iftarda tüketilen yöresel yiyecek ve içecekler, bulunulan ilde Ramazan ayına özel üretilen gıdalar, bu aya özel olarak düzenlenen etkinlikler ve son olarak yaşanan bölgeye özgü Ramazan ayına özel kabul görmüş bir davranış ve toplumsal faaliyetin bulunup bulunmadığına dair sorulardır. Çalışma kapsamında kullanılan görüşme formu (Ek-I) detaylı olarak sunulmuştur.

Öncelikle 81 ilin tamamına ulaşılması hedeflenmiş ancak bazı illerin Ramazan ayına özel gastronomik ritüellerinin bulunmaması, gönderilen soru formuna geri dönüş sağlanmaması veya araştırmaya dahil edilecek düzeyde bilgi içermemesi gibi etmenlerden ötürü araştırma 52 ilden 52 katılımcı ile sınırlandırılmıştır. Görüşme formu; gastronomi, gastronomik



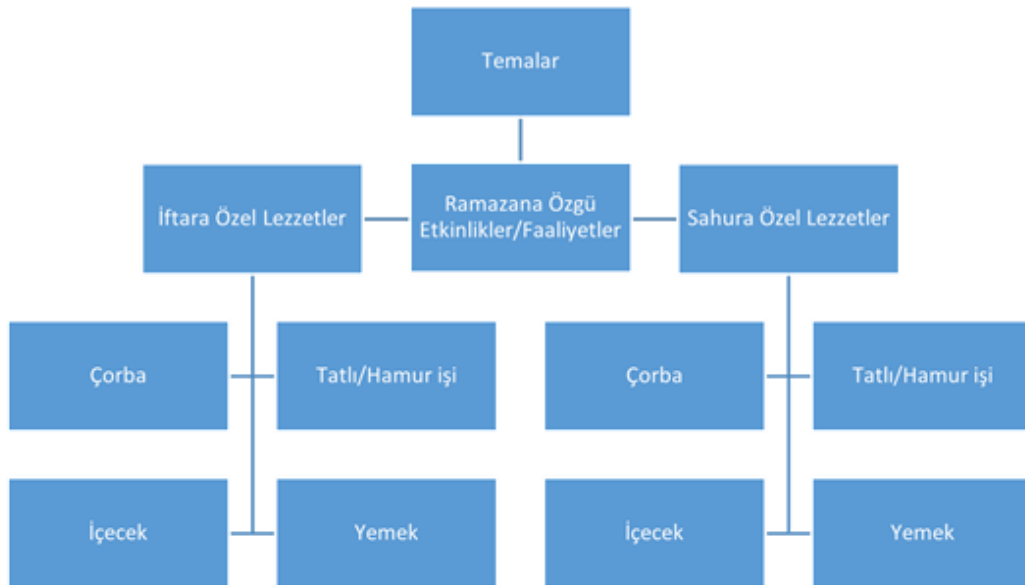
Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

kimlik, ritüel ve gastronomi anahtar kelimeleri ile arama yapılarak ulaşılan, konusunda uzman akademisyenlerle paylaşarak alınan geri dönüşler doğrultusunda son halini almıştır. Böylelikle araştırmanın geçerlilik ve güvenilirlik testleri de yapılmıştır. Bu durum aynı zamanda araştırmanın sınırlılığını oluşturmaktadır. Veriler 1 Haziran – 1 Temmuz 2021 tarihleri arasında katılımcılara elektronik posta yoluyla gönderilmiş ve toplanmıştır. Araştırma nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni ve içerik analizi yöntemi kullanılarak yapılmıştır. Veriler nitel araştırmalar için kullanılan MAXQDA programı ile analiz edilmiştir.

4. BULGULAR

Çalışmanın amacı doğrultusunda toplanan veriler nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan bir analiz programı (MAXQDA 2020) aracılığıyla tema, kategori ve kodlara ayrılmıştır. Araştırma kapsamında üç farklı tema belirlenmiştir. Bunlar; iftara özgü lezzetler, sahura özgü lezzetler ve ramazana özgü etkinlik ve faaliyetlerdir. Sonraki aşamada bu temaların altında kategoriler oluşturulmuştur. Tema ve kategorilere ait detaylı görünüm Şekil 1’de verilmektedir.



Şekil 1. Araştırma Kapsamında Belirlenen Temalar

Şekil 1 incelendiğinde çalışma kapsamında belirlenen üç tema; iftara özel lezzetler, ramazana özgü faaliyetler ve sahura özel lezzetlerdir. İlgili alanyazın incelendiğinde çalışmanın sonuçlarıyla benzerlikler görülmektedir. Şahinbaş (2018) tarafından yapılan çalışma Kayseri mutfak kültüründe Ramazan ayında farklı çorba ve hoşaf çeşitlerinin tüketildiğini göstermektedir. Aynı şekilde Akoğul (2019), Erzurum ilinin ramazan ayına ait mutfak kültürünü incelediği çalışmada ramazan ayına özgü çorba, yemek tatlı ve içecek çeşitlerinin sıklıkla tüketildiği sonucuna ulaşmıştır.



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

Araştırma kapsamına dahil edilen 52 ilden toplanan veriler ilgili temalara yerleştirilmiştir. Ek II’de tema ve kategorilerin şehirlere göre dağılımı detaylı olarak verilmiştir. Araştırmanın bulguları aşağıdaki şekilde özetlenmiştir.

- İftara özel lezzetler teması altında en fazla kodlanan kategorinin “yemek” olduğu görülmektedir (119 defa).
- En fazla iftara yönelik yemeği bulunan şehir Ordu’dur (10 adet).
- İftara özel lezzetler teması altında ikinci en fazla kodlanan “çorba” kategorisidir (49 defa).
- Türkiye’de en fazla iftara özel farklı çorbası bulunan şehir Afyonkarahisar ve Sivas’tır (4’er adet).
- Tatlı/hamur işi kategorisi toplam 33 kez kodlanmıştır. Araştırmaya dahil edilen 52 şehir incelendiğinde ilgili kategorinin en fazla Sivas ilinde kodlandığı görülmektedir (3 defa).
- İftara özel lezzetler teması altında bulunan son kategori ise “içecek”tir. Toplam kodlanma sayısı 14, en fazla kodlandığı şehir ise Mersin’dir (4 defa).
- Şekil 2’de iftara özel lezzetler temasına ait kategorilerin şehir bazında kodlanmasına ait rakamsal değerler gösterilmektedir (215 kod).



Şekil 2. İftara Özel Lezzetler Temasına Ait Kategorilerin Şehirlere Göre Kodlanma Sıklığı

Konuyla ilgili yapılan çalışmalar incelendiğinde bu çalışmayla benzerlik gösteren bazı araştırmalar bulunmaktadır. Karaağaoğlu ve Yücecan (2000), iftarda bireylerin daha çok çorba, et ve sebze yemekleri, köfte, pilav gibi ürünler tükettiği sonucuna ulaşırken, sahurda daha çok kahvaltılık ürünler tüketildiği sonucu öne çıkmaktadır.

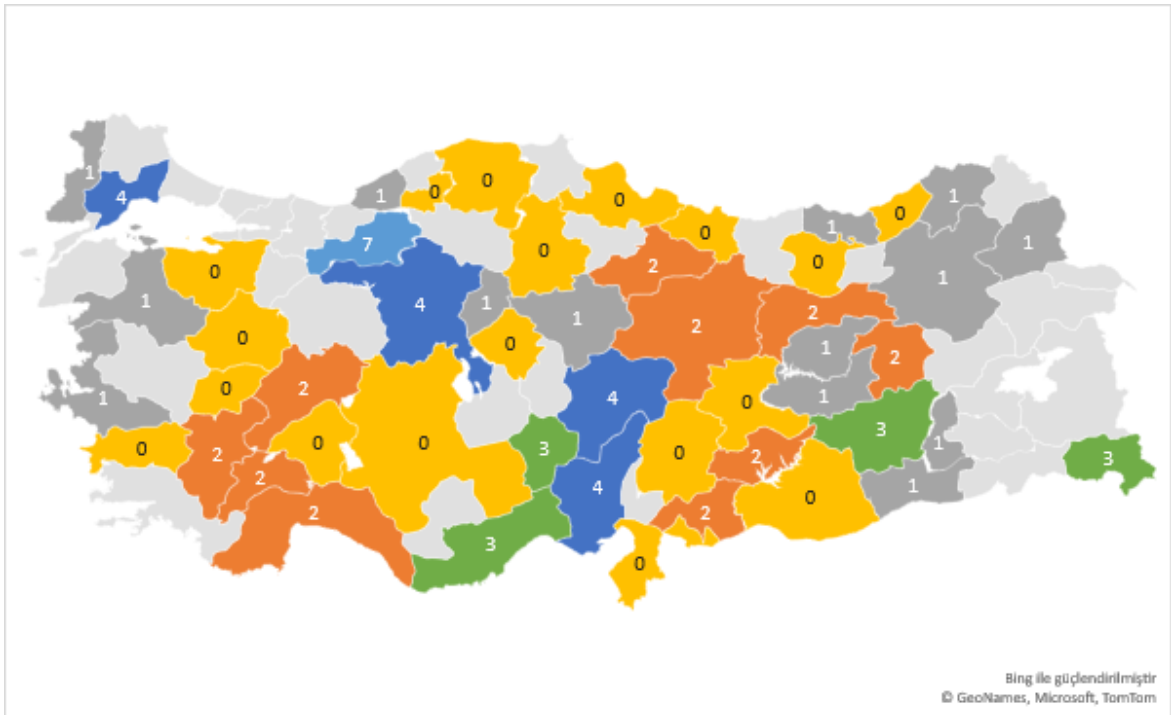
- Çalışmanın ikinci teması sahurda özel lezzetlerdir. Araştırmaya dahil edilen 52 il incelendiğinde; katılımcıların iftar ve sahurda ait aynı dört kategoriyi iftar için 215 defa, sahur için ise, 69 defa kodladığı görülmektedir.



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

- Sahura özel lezzetler teması altında en fazla kodlanan kategori “tatlı/hamur işi”dir (30 defa). İlgili kategoride en fazla kodlanan şehir Ankara’dır (4 defa).
- Sahura özel lezzetler teması altında ikinci en fazla kodlanan kategori “yemek”tir (24 defa). Sahura ait yapılan en fazla kodlama Adana ve Bolu illerine aittir (3’er defa).
- Katılımcılar sahura özel lezzetler teması altında bulunan diğer iki kategoriden içeceği 8 defa, çorbayı 7 defa kodlamıştır. İçecek kategorisi 8 farklı şehirde eşit olarak kodlanırken, çorba kategorisi ise en fazla Bolu ilinde kodlanmıştır (2 defa).
- Şekil 3. sahura özel lezzetler temasına ait kategorilerin şehir bazında kodlanmasına ait rakamsal değerleri göstermektedir (69 kod).



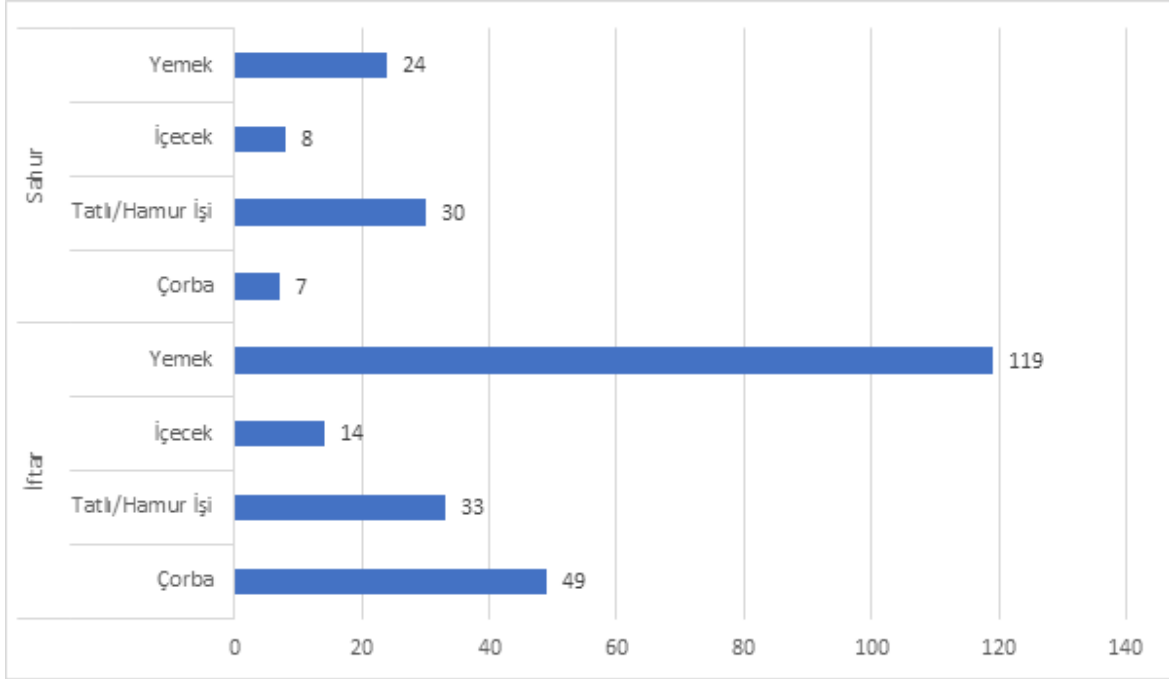
Şekil 3. Sahura Özel Lezzetler Temasına Ait Kategorilerin Şehirlere Göre Kodlanma Sıklığı

- İftara özel lezzetler teması altında bulunan dört kategoriye ait en çok kodlamanın yapıldığı üç şehir sırasıyla Sivas (14), Mersin (12) ve Ordu (11)’dur.
- Sahura özel lezzetler teması altında bulunan dört kategoriye ait en çok kodlamanın yapıldığı şehir Bolu’dur (7 defa).
- İftar ve sahura yönelik özel lezzetlere ait dört ortak kategorinin kodlanma sıklığına göre karşılaştırılması Şekil 4’te görülmektedir.



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI



Şekil 4. Ortak Kategorilerin Kodlanma Sıklığına Göre Karşılaştırılması

Şekil 4 detaylı incelendiğinde iftarda sahura oranla daha fazla ürün çeşitliliği bulunmaktadır. İftarda en çok tüketilen yemek grubunun “ana yemek” olduğu gözlenmektedir. Çorba ise ana yemekten sonra iftarda sık tüketilen ikinci üründür. İftarda en sık tüketilen diğer iki ürün ise sırasıyla tatlı ve içecektir. Sahurda iftardan daha az ürünün kodlanmasının nedeni sahurda daha çok kahvaltılık ürünlerin tüketilmesi ve insanların sahur yapma alışkanlıklarının giderek kaybolması olarak düşünülmektedir. Verilen yanıtlar sahurda ağırlıklı olarak hamur işi ve yemek ürünlerinin tüketildiğini göstermektedir. Bu sonuç Akoğul (2019) ve Karağaoğlu ve Yücecan (2000)’ın çalışmalarıyla benzerlik göstermektedir. Araştırmaya dahil olan 52 ilin 11 tanesinde ramazan ayı dışında bulunmayan ürünler Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1. Ramazan Ayı Dışında Bulunmayan Ürünler

Şehir	Ürün
Adıyaman	Kebablık pide
Batman	Mehir
Bursa	Kıymalı tırnak pide.
Diyarbakır	Meyan kökü şerbeti
Elazığ	Badem şekeri



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

<i>Erzincan</i>	Kuru yufka
<i>Kars</i>	Kuş ekmeği
<i>Mersin</i>	Kerebiç, şerbet
<i>Samsun</i>	Atom
<i>Şanlıurfa</i>	Külünçe
<i>Tokat</i>	İşkefe

Araştırmanın bulgularına göre tüm şehirlerde olmasa da bazı şehirlerde ramazan ayının dokusu itibariyle sadece bu aya ait davranışlar, toplumsal faaliyetler gelişmekte ve etkinlikler düzenlenmektedir. Literatür incelendiğinde benzer sonuçlara ulaşan çalışmalar bulunmaktadır (Harrington, 2005; Odabaşı ve Argan, 2009). Çalışmaya katılan 52 katılımcının 9 tanesi ramazan ayına özgü tüketilen ürün ve düzenlenen etkinlik/faaliyet olduğunu vurgulamaktadır. Bu konuyla ilgili verilen bazı cevaplar şu şekildedir;

“Ramazan ’ın ilk günü muhakkak pilav ve hoşaf tüketilmektedir”

(Artvin K-6)

“Bolu meydanında kukla gösterileri, bazı köylerde camide yemek dağıtılır, bazı köylerde bayram zamanı geldiğinde köyde belli haneler yemek hazırlar, bayramın 1. günü akşam camiden çıkıldığı zaman insanlar kendi yaşlılarına göre ayrılırlar; yaşlılar, orta yaşlılar, genç erkekler ve kız/erkek çocukları olarak, daha sonra her biri kura çeker, kurada hangi hane sahibinin ismi çıkarsa oraya gidip yemekler yenirdi”

(Bolu K-11)

“İreçel adı verilen bir reçel ile oruç açılır”

(Çorum K-14)

“İlk Sahurda muhakkak “Gendime pilavı” pişirilir. Ramazan bitinceye kadar o pilavın tespah çekeceğine inanılır”

(Gümüşhane K-22)

“Muhakkak ilk gün Çerkez çorbası ve Boşnak mantısı yapılmaya özen gösterilir”

(İzmir K-26)

“Arefe günü muhakkak “Maraş çöreği” yapılır”

(Kahramanmaraş K-27)

“Ramazan için erişte, dolmalık biber, patlıcan ve kabak tarzı sebzeler önceden kurutulur. Yaprak sarması ve mantı hazırlanır. Kete, yufka ekmeği ve katmer Ramazan için önceden hazırlanır”



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

(Kayseri K-31)

“Bayramdan 15 gün önce kahke ve gerebiç hazırlanır”

(Kilis K-32)

“Her yıl sahurda mehteran ekibi adı verilen ekip geceleri mehter marşı ile insanları sahur için uyandırmaları. Mahalle ve köylerde belediyenin düzenlediği iftar yemeği olur ve her akşam farklı bir mahallede düzenlenir. Her akşam iftardan hemen sonra, yatsı namazından önce ilahi grubu etkinliği düzenlenir”

(Tekirdağ K-46)

Araştırmaya katılanların verdiği yanıtlar incelendiğinde 43 katılımcı sahurda kahvaltılık ürünler tüketildiğini belirtmektedir (%82). Sahurda kahvaltının yanında lif oranı yüksek topk tutma özelliği olan ürünler de tüketildiği görülmektedir (Hoşaf, tarhana, tahin pekmez vb.). Ayrıca bazı katılımcılar oruç açarken genelde hurma, su ve zeytin gibi ürünler tüketildiğini belirtmektedir. Tüketilen ürünler ilgili alanyazındaki diğer çalışmalarla karşılaştırıldığında benzerlik göstermektedir. Fakat birçok çalışmada ramazan ayında öne çıkan ramazan pidesi ve çay bu çalışmada katılımcılar tarafından belirtilmemiştir. Bunun temel nedeninin araştırmanın görüşme formunda katılımcılara ramazan ayında olmazsa olmaz ürünlerin sorulmamasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir.

Yanıtlar incelendiğinde ramazan ayının ibadet etmenin yanında sadece bu aya özel adetler (ritüel) barındıran bir faaliyet olduğu gözlenmektedir. İnsanların oruç tuttıkları bu aylara özel bazı besinler tükettikleri gözlenirken, ramazan ayına özgü etkinlik ve faaliyetlerin de bulunduğu saptanmıştır. İlgili çalışmalar incelendiğinde Odabaşı ve Argan (2009) ramazan ayının sadece dini bir faaliyet olmadığını Müslüman insanların kültür, merhamet ve tüketim alışkanlıkları gibi boyutları içeren bir dönem olduğunu vurgulamaktadır. Aynı şekilde bu çalışmadan çıkan sonuçlar Karaağaoğlu ve Yücecan (2000) tarafından yapılan araştırmanın sonuçlarıyla da benzerlik göstermektedir. Çalışmada bölge insanının ramazan ayında davranış ve beslenme alışkanlıklarının farklılık gösterdiği vurgulanmaktadır.

5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Çalışmanın sonuçları genel olarak incelendiğinde araştırmaya katılan 52 farklı ilden katılımcının iftarda daha fazla ürün tükettiği görülmektedir. Ramazan ayında her bölgenin kendi gastronomik kimliğine uygun, bölgede daha fazla üretilen ürünler tükettiği görülmektedir. Örneğin Afyon’da iftarda tarhana çorbası, sahurda haşhaşlı çörek, Antalya’da sahurda ev yapımı portakal reçeli, Aydın’da ve Denizli’de iftarda kurutulmuş ürünler, Batman’da iftarda mumbar, Bursa’da iftarda pideli köfte, Burdur’da sahurda erişte pilavı ve hoşaf gibi ürünler tüketilmesi illerin ramazan ayında gastronomik kimlikleri ile doğrultulu ürünler tükettiğini göstermektedir. İftar ve sahur temalarına ait dört ortak kategoriye ait kodlamalar dikkate alındığında iftardaki ürünlerin sahurdaki ürünlere göre yaklaşık üç kat daha fazla çeşitli olduğu saptanmıştır (Şekil 4). Bu durum sahurdaki ürün çeşitliliğinin çoğu bölgemizde kahvaltılık ürünlerle sınırlı olmasıyla da ilgilidir ki çalışmadan çıkan bu sonuç alanyazındaki bazı çalışmalarla benzerlik göstermektedir (Karaağaoğlu ve Yücecan, 2000; Akoğul, 2019).



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

Bu çalışmanın sonuçlarından bir diğeri de “tatlı ve hamur işi” ortak kategorisinin iftar ve sahur için neredeyse eşit olarak kodlanmasıdır. Bu durum Türkiye’de iftar sonrası vücudun uzun süre aç kalmasından dolayı insanların şeker ihtiyacını karşılamak için tatlı tükettiğini, sahurda ise bir sonraki gün tok kalabilmek için hamur işi, yüksek enerji alabilmek için ise, tatlı tükettiğini göstermektedir. Bu sonuç; Karaağaoğlu ve Yücecan (1999), tarafından yapılan çalışmanın sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir. Oruç tutan bireylerin besin tüketimini inceleyen çalışmanın sonuçları, katılımcıların tatlı ve hamur işini iftar (%10,9) ve sahurda (%10,2) yakın oranda tükettiğini göstermektedir.

Özellikle ramazan ayında insan vücudu uzun saatler aç kaldığından yemeğe başlamadan önce mideyi rahatlatıcı ve yumuşatıcı özelliğe sahip farklı çorba çeşitleri tercih edilmektedir. Türkler çok eski dönemlerden bu yana çorba içmeyi seven, günün farklı öğünlerinde çorba içen bir toplumdur. Anadolu’ya geçişten sonraki dönemlerde çorba kültürü zenginleştirilerek beslenme kültürünün bir parçası olmuştur (Yerasimos, 2006). Araştırmanın “iftara özel lezzetler” temel temasının altında bulunan “çorba” kategorisi en fazla kodlanan ikinci ürün çeşidi olması bu çalışmanın sonuçlarını destekler niteliktedir.

Ayrıca çorba Anadolu kültüründe oldukça büyük bir öneme sahiptir. Arlı ve Gümüş (2007), yapmış oldukları çalışmada Türk mutfağındaki çorbaları yörelere göre incelemiştir. Altı farklı ürün grubuyla yapılan 124 farklı çorbanın 9 tanesi Sivas, 6 tanesi Afyonkarahisar bölgesinde yapılmaktadır. Bu çalışmanın kategorilerinden “çorba”nın en fazla kodlandığı illerin Sivas ve Afyonkarahisar olması Arlı ve Gümüş’ün çalışmasının sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir.

Bu çalışmanın sonuçları Erzurum bölgesinde iftara özel lezzetler teması altında bulunan “çorba” kategorisinin oldukça sık kodlandığını göstermektedir. Bulgulara göre Erzurum bölgesinde yaşayanlar, özellikle ramazan ayında “Aş Çorbasını” iftarda yoğunlukla tüketmektedir. Akoğul (2019)’un Erzurum ilinin ramazan ayına özgü mutfak kültürünü incelediği çalışmasında benzer bir sonuç ortaya çıkmıştır. Akoğul tarafından yapılan çalışmanın sonuçlarına göre, Erzurum ilinde iftar sofralarında neredeyse 30 gün boyunca “Aş Çorbası” tüketilmektedir.

Önceki dönemlerde Direklerarası, Hacivat ve Karagöz, Meddahlar gibi ramazan eğlenceleri zamanla unutulmuş günümüzde yok olma seviyesine gelmiştir. Bununla birlikte ramazan ayının maneviyatı gereği paylaşmak ve muhtaç olanı doyurmak üzere toplumun varlıklı kesimi tarafından gizli bir şekilde yapılan yardımlar günümüzde geçerliliğini yitirmektedir (Elmacıoğlu, 2019). Katılımcılardan sadece bir tanesinin ramazan ayına özel bir etkinlik yapıldığını belirtmesi ramazan geleneklerinin zamanla kaybolduğunu göstermektedir.

Çalışmanın sonuçları incelendiğinde; iftar ve sahura özel lezzetler teması altında en az kodlanan kategorilerin içecek olduğu görülmektedir. Osmanlı mutfağında oldukça önemli bir yeri olan şerbet sağlıklı olması, uzun süre aç kalan vücudun yemek öncesi dengesini sağlaması, tok tutması gibi birçok farklı özelliğiyle ramazan ayında en çok tüketilecek ürün olması gerekmektedir. Sonuçlar irdelendiğinde 52 şehrin 11 tanesinde şerbetin iftar sofralarında yer aldığı görülmektedir. Sahurda ise 8 farklı şehir şerbet tüketmektedir. Bu sonuçtan hareketle; şerbetin hem toplum sağlığına faydalı olması hem de çok eski yıllardan beri kültürümüzün önemli bir parçası olmasından bilinirliğini artıracak gerekli çalışmaların yapılması önerilmektedir. Şerbetin sağlıklı yönünün yazılı, görsel ve sosyal medyada



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

vurgulanması, şerbeti gastronomi ile ilişkilendirilerek bilimsel çalışmalar yapılması, Türk ve Dünya mutfağının menülerinde uygun yemeklerle birleştirilmesi ve şeflerin yeni şerbet reçeteleri yazmaya teşvik edilmesi kültürümüzün önemli parçası olan içeceğin imajının düzelmesine fayda sağlayacaktır.

Çalışmanın sınırlılıkları göz önüne alındığında Türkiye’deki tüm şehirleri kapsayan aynı şehirde birden fazla katılımcıya yönelik yapılacak bir çalışmanın daha farklı ve kapsamlı sonuçlar vereceği öngörülmektedir. Bu nedenle çalışmanın daha geniş bir örneklem grubuna yapılması önerilmektedir. Ayrıca nicel ve nitel yöntemlerin bir arada olduğu karma bir çalışma planlanması; bu konuyla ilgili daha geniş sonuçlara ulaşılabilmesi açısından önerilmektedir. Çalışmanın sonuçları ramazan ayına ait özel etkinlik ve faaliyetlerin yeterli olmadığını göstermektedir. Bu konuda yerel yönetim ve sivil toplum kuruluşlarının planlama yapması, ramazan ayının dokusuna uygun etkinlik ve faaliyetlerin düzenlenmesi önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- Akarpınar, R. B. (2006). Mevlid törenlerinin yapısı. *Türkbilig*, 12, 38-63.
- Akoğul, E. (2019). Erzurum ilinin ramazan ayına özgü mutfak kültürünün incelenmesi. *Tourism and Recreation*, 1(2), 44-49.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Akyel İlgin, N. (2020). *Popüler kutlama ritüelleri ve toplumsal yansımaları: Çanakkale ili örneği* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Zonguldak Bülent Ecevit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Zonguldak.
- Ali, Z. ve Abizari, A. R. (2018). Ramadan fasting alters food patterns, dietary diversity and body weight among Ghanaian adolescents. *Nutrition Journal*, 17(75), 1-14.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide menü yönetimi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2007). Türk mutfak kültüründe çorbalar. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi’nde sunulmuş bildiri*. (s. 143-158). Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Batu, A. ve Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5, 76-82.
- Bell, C. (2009). *Ritual theory, ritual practice*. New York: Oxford University Press.
- Cambridge. (2021). Cambridge Dictionary: <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6zl%C3%BCk/ingilizce/gastronomy> adresinden alındı.
- Canbolat, C. ve Yaman, M. (2017). Hatay ilinde yaşayan farklı dini inaçlara mensup bireylerin gastronomik etkileşimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 96-104.



Türkiye’deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

- Collins, R. (2004). *Interaction Ritual Chains*. New Jersey: Princeton University Press.
- Çıtak, B. ve Sandıkçı, M. (2020). Afyonkarahisar mutfağının yöresel çorbaları ve diğer şehirlerle karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de gastronomi ve turizm* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Elmacıoğlu, L. (2019, 06 14). *Independent Türkçe*. Osmanlı’dan günümüze unutulmaya yüz tutan ramazan gelenekleri: <https://www.indyurk.com/node/28416/k%C3%BCIt%C3%BCr/osmanl%C4%B1%E2%80%99dan-g%C3%BCn%C3%BCm%C3%BCze-unutulmaya-y%C3%BCz-tutan-ramazan-gelenekleri> adresinden alındı.
- Gillespie, C. (2001). *European gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Güldemir, O. (2019). Gastronomide dinsel kültürün etkileri. C. Avcıkurt ve M. Sağlam (Ed.), *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* (71-84). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Güldemir, O., Haklı, G. ve Işık, N. (2018). Türk Mutfağı’nda kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56-66.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi turizm potansiyeli ve geliştirilmesi kapsamında Afyonkarahisar ilinin değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Heiman, A., Gordon, B. ve Zilberman, D. (2019). Food beliefs and food supply chains: The impact of religion and religiosity in Israel. *Food Policy*, 83, 363-369.
- Irmak, Y. (2019). Bingöl mutfak kültürü ve gastronomi turizmi. *Bingöl Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 111-144.
- İlban, M. O., Güleç, E., Çolakoğlu, F. ve Karabıyık, Ş. N. (2021). Türkistan’dan günümüze Türk mutfak kültürünün gelişimi: Geleneksel Türk mutfağının günümüz yeme-içme alışkanlıklarındaki yeri. *Türk Dünyası Araştırmaları*, 127(251), 269-288.
- Kalaycı, Z. B. (2021). 18. Yüzyılın ilk yarısında Osmanlı Saray mutfağında Ramazan. *AVRASYA Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 9(28), 76-90.
- Karaağaoğlu, N. ve Yücecan, S. (1999). Oruç tutan bireylerin Ramazan’da ve Ramazan Bayramı’nda besin tüketim durumları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 28(1), 29-38.



Türkiye'deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

- Karağaoğlu, N. ve Yücecan, S. (2000). Some behavioural changes observed among fasting subjects, their nutritional habits and energy expenditure in Ramadan. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 51(2), 125-134.
- Karaca, O. B. ve Karacaoğlu, S. (2016). Conceptual analysis of Arabian cuisine in the framework of culture, religion and food interaction: The case of Adana. *Hitit University Journal of Social Sciences Institute*, 9(2), 561-584.
- Karaman, K. (2010). Ritüellerin toplumsal etkileri. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21, 227-236.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 347-358.
- Kaya, R. (2007). Kuran, Tevrat ve İnciller bağlamında helal ve haram gıdalar. *Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 24, 9-29.
- Kivela, J. J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(12), 100-113.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *AİBU Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.
- Koç Başaran, Y. (2017). Sosyal Bilimlerde örnekleme kuramı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(47), 480-495.
- Köse, S. (2021). Ritüel Bellek. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 14(33), 57-70.
- Kul, S., Savaş, E., Öztürk, Z. A. ve Karadağ, G. (2014). Does Ramadan fasting alter body weight and blood lipids and fasting blood glucose in a healthy population? A Meta-analysis. *J Relig Health*, 53, 929-942.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2021). Cigor. Erişim adresi: <https://siirt.ktb.gov.tr/TR-56356/cigor.html>, erişim tarihi: 22.12.2021.
- Mahras, D., Cohen, A., Mandel, N. ve Mick, D. G. (2015). The effects of religion on consumer behavior: A conceptual framework and research agenda. *Journal of Consumer Psychology*, 26(2), 1-14.
- Marshall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Montanari, M. (2006). Food is culture. Columbia University Press, New York.
- Murtezaoğlu, S. (2012). Kültürel belleğin ritüel yoluyla kuruluşu. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 344-350.
- Odabaşı, Y. ve Argan, M. (2009). Aspects of underlying Ramadan consumption patterns in Turkey. *Journal of International Consumer Marketing*, 21, 203-218.



Türkiye'deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

- Olgun, H. (2016). İbadet, Ritüel ve Kurban. *Milel ve Nihal*, 13(2), 82-99.
- Oxford. (2021, 6 22). Oxford Dictionary: <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/definition/english/gastronomy?q=gastronomy> adresinden alındı
- Özer, Ç., Albayrak, A. ve Ağan, C. (2021). Türkiye'de yaşayan boşnaklar ve mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(1), 407-428.
- Pavlidis, G. ve Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 1-10.
- Rianti, A., Novenia, A.E., Christopher, A., Lestari, D. ve Parassih, E.K. (2018). Ketupat as a traditional food of Indonesian culture. *Journal of Ethnic Foods*, 5(1), 4-9.
- Rojas-Rivas, E., Rendon-Dominguez, A., Felipe Salinas, J. A. ve Cuffia, F. (2020). What is gastronomy? An exploratory study of social representation of gastronomy and Mexican cuisine among experts and consumers using a qualitative approach. *Food Quality and Preference*, 83, 1-11.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. A. M. Hjalager., G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* (51-70). Burlington: Butterworth-Heinemann.
- Sibal, B. (2018, 06 20). *Food: Identity of Culture and Religion*. <https://www.wathi.org/food-identity-of-culture-and-religion-researchgate> adresinden alındı.
- Sormaz, Ü., Akmeşe, H., Güneş, E. ve Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia: Economics and Finance*, 39, 725-730.
- Strauss, A. ve Corbin, J. (1990). *Basics of Qualitative Research: Grounded Theory Procedures and Techniques*. New Delhi: SAGE Publications.
- Suna, B. ve Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic identity of Gaziantep: Perceptions of tourists and residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 7(2), 167-187.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö. (2008, Eylül). Türk mutfağı ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. 38. İcanas Kongresi'nde sunulmuş bildiri. Ankara.
- Süzer, Ö. ve Özkanlı, O. (2020). Bölge mutfaklarının kullanılan malzemeler bağlamında değerlendirilmesi: Gaziantep yemekleri üzerine bir inceleme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 117-138.
- Şahinbaş, K. (2018). Kayseri'de geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü. *Uluslararası Beşeri Bilimler ve Eğitim Dergisi*, Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi 1. Dil ve Kültür Çalışmaları Öğrenci Sempozyumu Özel Sayısı, 100-112. Retrieved from: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ijhe/issue/39012/438310>



Türkiye'deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri İle İlişkilendirilmesi

Samet Can CURKAN, Kaan KASAROĞLU, Nilgün AVCI

- Şengel, Ü. (2020). Din-Gastronomi etkileşimi üzerine: Dinlerde mutfak ritüelleri. E. Yıldız, Y. Seçim, S. Aras ve S. Yetimoğlu (Ed.), *Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli* (123-137). Konya: Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Şimşek, N., Soylu, A.G. ve Durlu Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan itibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın mutfak etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.
- Touzani, M. ve Hirschman, E. C. (2008). Cultural syncretism and Ramadan observance: Consumer research visits Islam. *Advances in Consumer Research*, 35, 374-380.
- Trepanowski, J. F. ve Bloomer, R. J. (2010). The impact of religious fasting on human health. *Nutrition Journal*, 9, 57-65.
- Türk Dil Kurumu (2021). Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/>, erişim tarihi: 17.12.2021.
- Ünal, İ. ve Özışık Yapıcı, O. (2017, Nisan). Semavi dinlerin mutfak kültürü üzerindeki etkileri. VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu'nda sunulmuş bildiri. Gaziantep.
- Yaman, M. ve Özgen, L. (2006). Oruç tutan bireylerin Ramazan ayı ve Ramazan bayramında besin tüketim durumlarındaki değişikliklerin saptanması. *Aile ve Toplum*, 8(3), 13-21.
- Yayla, Ö. ve Aktaş, S. G. (2021). Mise en place for gastronomy geography through food: Flavor regions in Turkey. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 1-9.
- Yerasimos, M. (2006). *Çorbalar*. İstanbul: Osmanlı Mutfağı Boyut Yayın Gurubu.
- Yılmaz Akçaözoğlu, E. ve Koday, S. (2019). Kültürel coğrafya bakımından Osmaniye ilinin mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23(2), 537-552.
- Yılmaz Çildam, S. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Zahari, M. S., Jalis, M. H., Zulfily, M. I., Radzi, S. M. ve Othman, Z. (2009). Gastronomy: An opportunity for Malaysian culinary educators. *International Education Studies*, 2(2), 66-71.