



Araştırma Makalesi • Research Article

Ramazan Ayında Sosyo-Kültürel Değişim Üzerine Bir Araştırma: Karaman Örneği

A Study on Socio-Cultural Change in Ramadan: The Case of Karaman

Mustafa Akturfan*, Tahir Dağcı**

Öz: Araştırmada Karaman'da Ramazan yemekleri üzerinden sosyo-kültürel değişim incelenmiştir. Gastronomi ve din bağlamında Karaman ilindeki sosyo-kültürel değişimi açıklamak çalışmanın temel amacıdır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve kartopu tekniği ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışma grubu olarak Karaman il merkezinde konuyu bilen, farklı yaşlardan 13 katılımcı ile görüşülmüştür. Elde edilen bulgulardan betimsel analizler yapılmıştır. Bulgulara göre Karaman ilinde Ramazan ayı öncesinde geçmişteki gibi yemek hazırlıkları yapılmaktadır. İftar ve sahur sofralarında bazı yiyecekler standartlaşmış, bazı yemekler günümüzde aynen korunmuştur. Bazı yemekler dönüşerek günümüzde devam etmiş, birçok yemek ise yeni kuşaklar tarafından unutulmuştur. Bayram sabahı gibi dini zaman dilimlerinde bütün ailenin bir arada olduğu özel yemekler yapılmaktadır. Geleneksel olarak tahıldan üretilen hamur türü yiyeceklerin; şehirleşme aşamaları, kadının iş hayatına katılması, yeni kuşakların yiyecek tercihi ve evlerin mimari yapısındaki değişiklikler sonucunda lokanta gibi işletmelerde üretilmeye başlandığı saptanmıştır. Sonuç olarak Karaman şehir merkezinde Ramazan ayında sosyo-kültürel bir değişimin meydana geldiği ve bu değişimin tüketim alışkanlıklarını da doğrudan etkilediği tespit edilmiştir. Karaman il merkezinde Ramazan ayındaki mutfak kültüründeki değişimin tespiti çalışmanın literatüre katkısıdır. Bu bağlamda çalışma ileride yapılacak sosyo-kültürel araştırmalara kaynak teşkil edecektir.

Anahtar Kelimeler: Sosyo-Kültürel Değişim, Ramazan Kültürü, Ramazan Yemekleri

Abstract: In the research, socio-cultural change was analyzed through Ramadan meals in Karaman. The main aim of the study was to explain the socio-cultural change in Karaman province in the context of gastronomy and religion. A qualitative research method was used, and face-to-face interviews were conducted using the snowball technique. As the study group, 13 participants of different ages who were informed about the subject in the city center of Karaman were interviewed. Descriptive statistics were used to analyze the data obtained. According to the findings, it was reported that in Karaman province, before the month of Ramadan, food preparations were made as in the past, some foods were standardized at Iftar and Sahur tables, and some meals were preserved the same. Moreover, it was also reported that some meals were transformed and continued, while many meals were forgotten by new generations. In addition to preparing special meals for the whole family together during religious periods such as Eid mornings, it was determined that dough-type foods traditionally produced from grain produced

* Öğr. Gör., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ORCID: 0000-0003-3918-9894, mustafaakturfan@kmu.edu.tr (Sorumlu Yazar)

** Doç. Dr., Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Sosyal Hizmet Bölümü, ORCID: 0000-0002-5520-5164, tdagci@kmu.edu.tr

Cite as/ Atıf: Akturfan, M. & Dağcı, T. (2024). Ramazan ayında sosyo-kültürel değişim üzerine bir araştırma: Karaman örneği. *Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 12(1), 13-31.

<http://dx.doi.org/10.18506/anemon.1239749>

Received/Geliş: 20 January/Ocak 2023

Accepted/Kabul: 08 March/Mart 2024

Published/Yayın: 30 April/Nisan 2024

in businesses such as restaurants due to urbanization phases, women's participation in business life, new generations' food preferences and changes in the architectural structure of houses. As a result, it was determined that a socio-cultural change occurred in Karaman city centre during Ramadan and this change directly affected consumption habits. The determination of the change in the food culture during Ramadan is the contribution of the study to the literature. In this context, the study will be a source for future socio-cultural research.

Keywords: Socio-Cultural Change, Ramadan Culture, Ramadan food

Giriş

Ay takvimine göre Şaban ayından sonra, Şevval ayından önce gelen dokuzuncu ay Ramazan ayıdır. Ramazan ayı İslam âleminde oruç ayı olarak ayrı bir öneme sahiptir. Hicretin ikinci İslamiyet'in ise on beşinci yılında Ramazan ayında oruç farz kılınmıştır. Akıl sorumluluğuna ulaşmış her Müslümanın oruç tutması dini bir yükümlülüktür. Milletlerin mutfak kültürünün oluşmasında din önemli bir unsurdur. Din, davranışları etkilediği gibi insanların yiyecek ve içecek kültürlerini de etkilemektedir (Curkan vd., 2022: 104).

Türk İslam âleminde olduğu gibi Karaman'ın sosyal hayatında da Ramazan ayı geldiğinde gündelik yaşam içinde değişiklikler yaşanmaktadır. Karaman'ın demografik özellikleri ve sosyo-kültürel yapısına göre Ramazan ayında tüketilen yiyecek ve içecekler bölgesel farklılıklar göstermektedir. Karaman'da Ramazan ayı geldiğinde evlerde yemek düzeninde bazı değişiklikler ve hazırlıklar yapılmaktadır (Işık, 1992: 5). Ramazan ayına hazırlık olarak mutfak için yiyecekler satın alınır, evlerin genel temizliği yapılır, iftar ve sahur yemekleri için et ürünleri, erişte, şebit ve mayalı ekmeğe gibi bazı yiyecekler önceden hazırlanır (Demir, 2020: 10; Işık, 1992: 6).

Ekonomik gelişmeler, kırsal hayattan şehir hayatına geçiş, kadınların kamusal hayat içine daha fazla dâhil olmaları, kitlesel üretimde daha fazla yer almaları ve lokanta odaklı tüketim kültürünün gelişmesi Ramazan ayındaki beslenme kültürünü, gelenek-görenekleri ve alışkanlıkları etkilemektedir. Farklı değişim faktörlerine rağmen günümüzde hala iftar ve sahur sofralarında Ramazan ayına özel yemeklerin hazırlıkları devam etmektedir. Karaman'da Ramazan ayındaki yemeklerin içinde bulunan mevsime göre hazırlandığı ve yemek gruplarının genel olarak çorba, ana yemek (et yemeği, sebze yemeği, hamur işi vb.) salata, tatlı ve içecek olarak sınıflandırıldığı görülmektedir. Sahurda erişte, erişte pilavı ve sıkma sık tüketilmektedir. Günümüzde mayalı ekmeğe, sıkma ve calla gibi fırın yemeklerinin yaygın bir şekilde tüketildiği görülmektedir.

Gelenek ve göreneklerin gelecek nesillere aktarılması ancak o gelenek ve göreneklerin yaşatılması ile mümkün olmaktadır. Ramazan ayında görülen ve Karaman mutfak kültürü içerisindeki yerel lezzetlerin sonraki kuşaklara aktarılması ve yaşatılması önemlidir. Bu sadece kültürel bir meseleden öte nesillerin sağlıklı beslenmesi için de önem arz etmektedir. İlgili literatür incelendiğinde Ramazan yemeklerindeki değişimi sosyolojik açıdan ele alan farklı çalışmalar bulunmaktadır. Bu bağlamda çalışmanın amacı tarihsel süreç içinde Karaman'daki Ramazan yemeklerinde, beslenme alışkanlıklarında bir değişim olup olmadığını, eğer yemek kültüründe bir değişim varsa bu değişimde nelerin etkili olduğunu tespit etmektir. Bu amaca ulaşmak için nitel araştırma deseniyle elde edilen veriler betimsel analize tabi tutulacaktır. Ayrıca bu çalışmanın bu konu ile ilgili yapılacak farklı çalışmalara da ışık tutacağı düşünülmektedir.

1. Kavramsal Çerçeve ve Literatür

1.1. Karaman Tarihi ve Mutfak Kültürü

Karaman'ın kuruluş tarihi net olarak bilinmemekle birlikte yapılan araştırmalar kentin ticaret ve kültür olarak önemli bir yerleşim yeri olduğu hakkında belgeler sunmaktadır (www.kmu.edu.tr, 2022). Yapılan araştırmalarda Çoban Ali Höyüğü'nün M.Ö. 9000 yıllarına kadar uzandığı bilgisine ulaşılmış ve M.Ö. 8000 yılından bu yana insanların Karaman'da yaşadığı bilgisi ortaya konulmuştur (Duru, 2020: 16; Şahiner, 2012: 35). Şehirde Hititler, Frigyalılar, Lidyalılar, Persler ve Romalıların hâkimiyet kurdukları bildirilmektedir. Selçukluların Anadolu'yu fethetmesinden sonra Danişmendoğulları'nın

hâkimiyetine giren Karaman II. Kılıçaslan tarafından M. S. 1165 yılında Selçuklu hâkimiyetine girmiştir. Karaman Bey (1255-1263) tarafından Karamanoğulları Beyliği kurulmuş ve şehir Karamanoğulları Beyliği hâkimiyetine girmiştir. Karaman 1471 yılında Fatih Sultan Mehmet tarafından Osmanlı topraklarına dâhil edilmiştir (Cengiz, 2008: 15; Şahiner, 2012: 36). Hitit döneminde Laranta adıyla var olduğu düşünülen Karaman; Selçuklular ve Karamanoğulları döneminde Larende; Osmanlılar döneminde ise Larende ve Karaman isimleriyle anılmış, 1863 yılında Larende bırakılmış ve Karaman ismi kullanılmaya başlanmıştır (Cengiz, 2008: 16). Cumhuriyet döneminde Konya'nın ilçesi konumunda bulunan Karaman 1989 yılında çıkarılan 3578 sayılı kanun ile Türkiye'nin 70'inci ili olmuştur (www.karaman.ktb.gov.tr, 2022). Karaman topraklarının bir kısmı İç Anadolu bir kısmı ise Akdeniz bölgesinde yer almaktadır. Kent Konya, Mersin ve Antalya şehirleri ile çevrilidir. Karaman merkezi ovaya kurulmuş olsa da arazinin bir kısmı coğrafi yönden dağlık yapıdadır. Kent Göksu, Gödet ve Yeşildere gibi akarsulara sahiptir. Şehir kışları soğuk ve kar yağışlı; yazın ise sıcak ve kurak bir iklime sahip olup güney taraflarında Akdeniz iklimi görülmektedir (Şahiner, 2012: 34). Karaman konumu gereği birçok bölgeyi kültür ve ticari açıdan birbirine bağlamaktadır. Karaman'ın konumunun kentin kültürel zenginliğini etkilediği belirtilmektedir. Birçok gezginin kentin tarihi, sosyal yapısı, kültürü ve turistik unsurları hakkında yazılarında yer verdiği ifade edilmektedir (Dilay, 2012: 1).

Karaman ili 6 ilçe, 11 belediye, 133 mahalle, 158 köyden meydana gelmektedir. Kent nüfusu 258,838 olup nüfusun %81,4'ü şehir merkezinde yaşamaktadır (www.data.tuik.gov.tr, 2021). Karaman verimli tarım arazilerine sahip olup tarım arazilerinin çoğunluğunda genellikle tahıl ürünleri yetiştirilmektedir. Buğday, üretimi yapılan tahıl ürünlerinin başında gelmekte ve daha çok makarna ve ekmek üretiminde kullanılmaktadır. Arpa, yulaf, çavdar, mısır, şeker pancarı, nohut, fasulye, mercimek ve patates üretimi Karaman'da yapılan diğer tarım ürünleri içerisinde yer almaktadır. Üretimi yapılan meyveler arasında elma ilk sırada yer alırken elmayı üzüm, armut, kiraz ve vişne izlemektedir. Kentin sahip olduğu çayır ve mera alanlarında hayvancılık yapılmaktadır. Koyun, arıcılık ve tavuk yetiştiriciliği eski yıllara göre gelişmiştir (Şahiner, 2012: 38). Genel bilgi vermek amacıyla ilçeler ve iklim bölgelerine göre Karaman'da yetiştirilen bazı yiyecek-içecek ürünleri Tablo 1'de belirtilmiştir.

Tablo 1. Karaman'da yetiştirilen bazı yiyecek-içecek ürünleri

Ilıman iklime sahip köyleri	Zeytinyağı, nar ekşisi, pekmez, peynir, küçükbaş hayvancılık, sebze ve meyve.
Sert iklime sahip köyleri	Ceviz, badem, patates, nohut, fasulye, arıcılık, hayvancılık.
Karaman, Ayrançı, Kazım Karabekir	Buğday, arpa, mısır, fasulye, nohut, pancar, elma, kiraz, süt ve süt ürünleri, hayvancılık.
Ermenek, Başyayla, Sarıveliler	Hayvancılık, süt ürünleri, pekmez, sebze, meyve, arıcılık.

Kaynak: (Duru, 2020: 33)

Karaman mutfak kültürü araştırmaları sonucunda elde edilen yukarıdaki bilgiler doğrultusunda yemek ve yemek tariflerinin 15 grupta incelendiği görülmektedir. Karaman mutfak kültürüne ait yemek grupları Tablo 2'de belirtilmiştir.

Tablo 2. Karaman Mutfak Kültürüne Ait Yemek Grupları ve Yemekleri

Yemek grupları	Yemekler
Çorbalar	Arabaşı çorbası, ekşili maş çorbası, hamur topalağı, soğuk çorba, sulu pilav, sütlü çorba, toyga çorbası, sucuklu tarhana çorbası, sütlü çorba, tutmaç çorbası, baş tarhana çorbası, yabani nane çorbası, kelle paça, mercimek çorbası, sakala sünen çorbası, şehriye çorbası ve yayla çorbası
Etler, kümes ve av hayvanları	Calla, cibe, ciğer kavurma, çullama, eğey dolması, fırında tavuklu patates, haşlama, patlıcan kebabı, piliç dolması, saç kavurma, salçalı köfte, sebzeli tavuk, tavuk saç kavurma, zülbiye, aside
Balıklar	Alabalık ızgara, balık buğulama, balık tava
Yumurtalar	Çılbr, ıspanaklı yumurta, kıymalı yumurta, menemen, mıkla
Kuru baklagiller	Kuru fasulye, mercimekli yahni, nohut yemeği,
Sebzeler	Biber kavurması, etli bamyaya, etli kabak yemeği, ilisıra dolması, kabak çullama, kabak yemeği, karnabahar yemeği, karnıyarık, patates yemeği, pırasa mihlaması, pırasa sarma, taze fasulye, türlü
Salatalar	Batırık, çoban salata, fasulye piyazı, kısır, patates salatası, patlıcan salatası, piyaz, yeşil salata,
Yenilebilen yabani otlar	Acı gıcı, dede sakalı (tekerce), dolaman yemeği, kangal, töğmeken yemeği, yimlik ve kuzukulağı
Meyveli yemekler	Erikli yahni, ayva dolması
Pilav, makarna ve Börekler	Bulgur pilavı, düğün pilavı, keşkek, sebzeli çoban pilavı, şebit pilavı, Erişte, erişte pilavı, yoğurtlu erişte, Bidik, çörek, dızmana, pişi, sac böreği, puf böreği, su böreği.
Tatlılar	Baklava, guymak, heyre, irmik helvası, kaygana, küncülü helva, lokma, oklavadan çekme, revani, tahinli un helvası, yufka ballaması, aşure, güllaç, muhallebi, sütlaç, sütlü köftü, yarma, zerde, ape yeşek, yufka ekmek tatlısı, nişan helvası, öküz helvası, palize
Ekmek ve ekmekten yapılan yemekler	Bazlama, ekmek atması, ekmek oğması, mayalı, papara, somun ekmeği, şebit, yufka,
Çarşı yemekleri	Calla, ciğer sarma, Karaman usulü etliekmek, kavurma, fırın kebabı, kakırdaklı ıspanak böreği, kuru üzüm helvası, hacı lokuru, karabiber kebabı (parmak kebabı), sebzeli peynir böreği, siyez, tirit, tahinli ekmek,

Kaynak: (Aslan, vd., 2019: 8; Duru, 2020: 6; Toklu, 2020: 81-93)

Tablo 2 incelendiğinde Karaman'ın zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu görülmektedir. Mevsime göre gündelik öğünler için yapılan hazırlıklar, özellikle kış mevsimine geçiş döneminde hazırlanan yiyecekler, dini günlerde ve kutlamalarda tüketilen gıdalar, sofraya düzeni, mutfak mimarisi ve mutfak araçları zengin mutfak kültürünün gelişimine katkı sağlamaktadır. Tablo 2'de Karaman'ın mutfak ve yemek kültürünün gelişkin ve zengin bir özelliğe sahip olduğu görülmektedir.

1.2. Toplum, Kültür ve Yemek İlişkisi

İnsan belli bir kültür içinde doğar ve bu kültürle çevrelenir. Kültür öğrenilen ve öğretilen, bir kuşaktan diğerine simgesel olarak geçirilen bir şeydir. Kültür süreklidir, toplumdaki bireylerin sosyal davranışlarını sistematize etmekte ve sosyal kişiliğin oluşmasında başat rol oynamaktadır (Fichter, 2004: 156-160). Kültür, insanların nasıl giyindikleri, aile yaşamları, çalışma örüntüleri, dinsel törenleri ve boş zamanları içermektedir (Giddens, 2005: 22). Kültür onu oluşturan unsurlar ve bunlar arasındaki denge zamana ve şartlara göre gelişir ve değişir. Geleneksel toplumlarda din kültürünün bütüncül yapısına hakimdir. Ancak modern sanayi toplumlarında bile din, kültürün kendisinden soyutlanması ve ayrılması mümkün olmayan önemli bir parçası olarak devam etmektedir (Günay, 2005: 414).

Kültür, bir toplumda beraber yaşayan insanların öğrendikleri ve paylaştıkları her şeyi kapsayan, insanlar arasındaki ilişkileri düzenleyen, rehberlik eden ve sürekli kendini yenileyen sistem olarak tanımlanmaktadır. Küreselleşen dünyada yaşamın dinamikleri ile birlikte kültür de değişim ve dönüşüm geçirmektedir (Genç, 2020: 524). Belli bir kültür içerisinde yaşayan her toplum daima bir değişim süreci

ile karşı karşıyadır. Bu değişimin derecesi zamana ve bir toplumdaki diğerine göre farklılık göstermektedir. Bu anlamda toplumun kendisi sürekli bir oluş ve hareketi temsil eden sosyal bir süreç olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumun kültüründe ortaya çıkan köklü değişiklikler sosyal değişim olarak adlandırılmaktadır (Günay, 2003: 358). Değişim aynı yerde kalan bir süreç değildir. Değişim yeni ihtiyaçları ortaya çıkarır. Bütünleşmiş bir kültür karmaşığının belirli bir kısmında meydana gelen değişiklik kültürün diğer unsurlarında da değişiklikleri zorunlu kılar (Dönmezer, 1994: 415). Nitekim sosyal, kültürel ve ekonomik yönden toplumun bir parçasında meydana gelen değişim toplumun diğer alanlarında da değişim meydana getirmektedir. Örneğin bir toplumdaki ekonomik yöndeki bir değişim o toplumun yemek ve beslenme kültürünü de değiştirebilmektedir.

Beslenme geçmişten günümüze toplumların kültürel unsurları içerisinde gösterilmektedir. Yemek kültürü toplumların beslenme ile ilgili yaşam stillerini yansıtmaktadır. Yemek fiziksel bir ihtiyaç olup yaşamsal faaliyetler için gerekli olmasının yanında kültürün belirleyici unsurları içerisinde yer almaktadır. Yemek kültürü toplumların inancı, hayata bakışı, gelenek göreneklere ve hayata olan bağlılıkları hakkında bilgi vermektedir (Beşirli, 2010:161). Bu anlamda yemek kültürü ve tüketilen yiyecekler toplumsal açıdan bireylerin sosyal statüsünü belirleyen semboller olarak yorumlanabilir.

Yemek kültürü toplumun dayanışma yönünü, benzerliklerini, ilişkilerini ve sosyal yönden değişimlerini açıklama imkanı verir. Şehir merkezi ve kırsal alanlar; kurak ve verimli bölgeler açısından toplumların coğrafi yerleşmelerine göre tükettikleri yiyecekler değişmektedir. İnanç sistemi ve kurallarının yemek kültürü üzerinde önemli etkiler meydana getirdiği belirtilmektedir. Haram ve helal yiyeceklerin var olması dinin yemek kültürü üzerinde etkisinin olduğunu kanıtlar niteliktedir. Cenaze yemeği, yağmur duası, aşure, dini törenler (Kandiller, Ramazan ayı, bayramlar, hacı yemeği) yemekle ilişkili kültürel öğeler arasında yer almaktadır (Sağır, 2012: 2682). Bu bağlamda yemeğin din, ekonomi ve coğrafya gibi sosyolojik kavramlarla yakından ilişkili olduğu görülmektedir (Kıstak, 2012: 281-284).

1.3. Ramazan Geleneği

İnsanlığın başlangıcından itibaren din olgusu var olmuştur. İnsanlık yardım istemek, sığınmak ve af dilemek için inanma ihtiyacını karşılayan dua ettiği yüce varlığı kutsal kabul etmiştir. Din bazı eylemleri kural olarak getirmekte ve bu eylemler yüce varlık tarafından kutsal kabul edilmektedir. Bu kutsallık zamanı, yeri, nesnelere ve insanları etkilemektedir. Bu bağlamda insanlığın ibadetini gerçekleştirdiği zaman da kutsal olarak kabul edilmektedir. Din, besinleri kültürel bir şekilde kodlayarak kutsallık atfetmekte ve besinlere yüklediği anlam neticesinde bireylerin yemek kültürlerini biçimlendirerek kendi inanç sistemini kurmaktadır. Ayrıca besinlere yüklediği dini anlamlarla bireylerin yemek tercihlerini onların inanç sistemlerinin bir parçası haline getirmektedir (Gürhan, 2017).

Varlığın ve hayatın dini değerler sistemine göre açıklandığı ve benimsendiği tarihsel süreçte insanlık, zamana Tanrı'nın belirlemiş olduğu ilahi hedefler doğrultusunda kutsal bir mahiyet atfetmiştir (Kaynak, 2016: 446). Bütün dinlerin kutsal zaman dilimleri olduğu gibi İslam dininde de Ramazan ayı Müslümanlar için kutsal zaman dilimlerinden kabul edilmektedir.

Ramazan ayı ile birlikte ortaya çıkan toplumsal hareketlilik ve günlük hayattaki değişimler zamanla bir Ramazan kültürü ve geleneği meydana getirmiştir. Ramazan ayında uygulanan davranışların gelenek olarak kabul edilebilmesi için toplum tarafından üretilmesi, benimsenmesi, aktarılması, tekrarlanması ve korunması gerekmektedir (Oğur, 2019: 110-114). Bu bağlamda gelenek; geçmişten günümüze ulaşan kültürel unsurlar, atalarımızdan bugüne aktarılan öğeler olarak tanımlanırken önceden gelen, aktarılan, teslim edilen, kavramlarla da açıklanmaktadır (Şallı, 2017: 67). Ramazan gelenekleri içerisinde semai kahvehaneleri, Ramazaniyeler, cerre çıkmak, sadaka taşları, dış kirası, Ramazan tenbihnameleri, iftar yemeği ve davetleri, hırka-i saadet ziyareti, mahya geleneği, top atışı, zimen defterleri, narh defterleri, tekne orucu ve tiyatrolar yer almaktadır (Çetin, 2020: 15-25). İslam dinine göre rahmet ve mağfiret ayı olan Ramazan yaklaştıkça Müslümanlar önemli bir misafir geliyormuş gibi hazırlıklar yapmaya başlar. Çarşı, Pazar, manav, dükkânlarda, camilerde, lokantalarda ve evlerde Ramazan hazırlıkları yapılır (Aşık, 2019: 4). İslam dininde ibadetlerin zamanları güneşin ve ayın hareketi ile gece ve gündüz ayırımına göre belirlenmektedir. Ramazan orucunun başlangıcı ayın

hareketine göre planlanan kameri takvime uyarak belirlenmektedir. Kameri aylar hilalin görünmesiyle başlar. Uçları sivri bir yay gibi görünen ayın şekli hilal olarak tanımlanmakta ve Hilal bazen 29 bazen 30 gün sürmektedir (Yıldırım, 2013: 29).

1.4. Literatür

Alan yazın incelendiğinde yemek kültürü üzerine yapılan çalışmaların bazı bölgelerle, tarihle ve gastronomi ile sınırlı olduğu görülmektedir. Sınırlandırılarak yapılan çalışmalara Akoğul, 2019; Aslan vd., 2019; Aşık, 2019; Işık, 1992 ve Kalaycı, 2021'nin çalışmaları örnek olarak verilebilir. Çalışmalarda Osmanlı saray mutfağında Ramazan yemekleri, Konya Ramazan yemekleri, Karaman mutfak kültürü gibi konular incelenmiş çalışmaların sonunda ana temanın mutfak kültürü, tüketim alışkanlıkları ve dini ritüeller ile açıklanmaya çalışılmıştır.

Karaman'da Ramazan ayındaki yemek kültürü üzerine yapılan ve bu araştırmaya paralellik gösterdiği düşünülen bazı çalışmalar şunlardır:

Işık (1992) "*Konya'da Ramazan Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*" isimli yüksek lisans çalışmasında Ramazan ayında tüketilen yöresel yemeklerin, tatlıların ve içeceklerin neler olduğunu ve genelde hangilerinin yapıldığını açıklamaya çalışmıştır. Çalışma sonunda besin ve yemek gruplarındaki tüketim oranlarının Konya'da Ramazan ayında dengeli olduğu ortaya çıkmıştır.

Gürhan (2017) "*Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme*" adlı çalışmasında İslam dini özelinde dinin yemek kültürünü etkilemesi çerçevesinde dinin insanların yemek tercihlerini nasıl etkilediğini ve beslenme üzerinde nasıl bir inanç sistemi kurduğunu ele almıştır. Çalışmada dinin, besinleri dinsel kimliğin bir parçası haline getirdiği, cennette besinleri mükafat olarak vaat ettiği, besinlerin üretim, tüketim süreçleri ve ekonomik şartların şekillenmesine kadar etkilediği ve besinler üzerinden bir inanç sistemi geliştirdiğini açıklamıştır.

Akoğul (2019) "*Erzurum ilinin ramazan ayına özgü mutfak kültürünün incelenmesi*" isimli çalışmasında Erzurum'da Ramazan ayında tüketilen yiyecek gruplarını ve hangi sıklıkla tüketildikleri üzerine incelemeler yapmıştır. Çalışma sonunda Erzurum mutfak kültürünün sürdürülebilirlik açısından gelecek nesillere aktarılması gerektiği, Erzurum mutfak kültürüne ait unsurların gastronomi turizmi potansiyelinin yüksek olduğu ve Ramazan ayında hazırlanan sofralarda yöresel ürünlerin eski zamanlara göre daha az tüketildiği sonucuna ulaşmıştır.

Oğur (2019) "*Kutsal Zaman Olarak Ramazan Ayının Sokak Kültürüne Yansımaları: Van Örneği*" isimli çalışmasında kutsal zaman dilimi olarak Ramazan'da iftar ve sahur arasındaki zaman diliminde Van'ın caddelerini gözlemlemiş, kutsal zaman dilimlerinin sokak kültürünü nasıl etkilediğini ortaya çıkarmayı amaçlamıştır. Çalışma sonunda Van'da yaşayan halkın homojen bir yapıya ve ortak bir zevke sahip olmadığı, tüketilen yemeklerin Van kültüründe 10-15 yıl öncesine kadar tüketilmediği, ortak bir damak tadının olmadığı, halkın geleneğini inandığı dine yaklaşılarak yaşadığı, Van ilinde Ramazan ayında toplumsal birlikteliğin olduğu ve Van halkının Ramazan'ı karnavala dönüştürdüğü saptamıştır.

Çetin (2020), "*Geçmişten Bugüne Ramazan Gelenekleri ve Geleneklerin Yaşatılarak Geleceğe Aktarılmasına Dair Öneriler*" adlı çalışmasında günümüz dünyasındaki kültür ve geleneklerden bahsederek Osmanlı'nın son dönemlerinde yaşayan fakat günümüze ulaşamayan ya da değişim ve dönüşüm geçiren Ramazan geleneklerini incelemiştir. Çalışmada geleneklerin kaybolma sebepleri, günümüzde nasıl yaşatılabileceği ve gelecek nesillere nasıl aktarılacağı hususlarında öneriler sunulmuştur. Çalışma sonunda geleneklerin toplum tarafından canlılığının korunması gerektiği, geleneklerin yaşayarak öğrenildiği zaman unutulmadığı ve ailelerin gelenekleri çocuklarıyla paylaşmaları gerektiğini önermiştir.

Curkan vd., (2022) "*Türkiye'deki Ramazan Ritüelleri ve Şehirlerin Gastronomik Kimlikleri ile İlişkilendirilmesi*" adlı makalesinde Türkiye şehirlerindeki Ramazan'a özgü iftar ve sahurda gerçekleştirilen ritüelleri tespit etmeyi amaçlamışlar, 52 ilde gerçekleştirilen çalışma sonunda katılımcıların iftarda daha çok gıda tükettikleri, şerbet gibi içeceklerin çok tercih edilmediği ve Ramazan ayı içerisinde gerçekleştirilen kültürel faaliyetlerin unutulmaya başlandığı sonucuna ulaşmışlardır.

Literatür araştırması Ramazan ayının Türk toplumunda önemli bir sosyal olgu olduğunu, geçmişten bu yana Ramazan ayına özel mutfak kültüründe bir değişim yaşandığını, toplumun birlik ve beraberliğine olan katkısının devam ettiğini ve farklı araştırmalara konu edildiğini göstermektedir.

1.5. Konu, Amaç ve Önem

Bu çalışma Karaman il merkezini kapsayan Ramazan ayı merkezinde sosyo-kültürel değişimi inceleyen bir araştırmadır. Karaman ili, tarihi kökleri olan bir yerleşim yeri olması dolayısıyla zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Araştırmada tarihsel süreç içerisinde Karaman’da Ramazan ayı içerisinde tüketilen yemek kültüründe bir değişimin olup olmadığı, bir değişim varsa bu değişimin etkenlerinin neler olduğunu tespit etmek amaçlanmıştır. Bu bağlamda nitel araştırma verileri ile Karaman ilinde Ramazan ayında yemek kültüründeki değişimi tespit etmek çalışmanın temel amacıdır.

Sosyal ve kültürel değerler yaşatılmadığı ve literatüre kazandırılmadığı zaman kaybolmaya başlamaklardır. Ramazan ayı dini çerçevede bazı kuralları olan, toplum için önemli gelenek ve göreneklere içerisinde barındıran bir zaman dilimidir. Ramazan ayı içerisinde gelecek nesillere aktarılması gereken yemek kültürü unsurları bulunmaktadır. Karaman mutfak kültürü içerisinde hala yaşatılmakta olan ve kaybolmaya başlamış Ramazan yemekleri bulunmaktadır. Bu unsurların literatüre kazandırılmasının önemli olduğu düşünülmektedir.

2. Yöntem

Araştırmaya başlamadan önce Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu’nun 21.03.2022 tarihli ve 02-2022-26 nolu kararı ile etik kurul onayı alınmıştır. Çalışma 2022 yılı Nisan ve Mayıs aylarında Ramazan ayı içerisinde Karaman merkezinde gerçekleştirilmiştir. Karaman il merkezi ile sınırlı olan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır.

Araştırmaya öncelikle Karaman’ın eski aşçılarından ve lokanta işletmecilerinden alınan bilgilerle yola çıkılmıştır. Çünkü yemek kültürünün inceliklerini bilen ve bunu sürdürülebilir kılan kişilerin başında lokanta işletmeleri ve aşçıların gelmektedir. Daha sonra Karaman’da ikamet eden aile büyüklerine ulaşılmıştır. Çünkü aile büyükleri geleneklerin ve kültürel öğelerin taşıyıcısı konumundadırlar. Ayrıca aile büyükleri yaşları dolayısıyla değişimi ve dönüşümü bizzat yaşayan kişilerdir.

Araştırma boyunca görüşme tekniğine başvurulmuş, bu noktada araştırma sürecinde katılımcılara ulaşmak amacıyla kartopu tekniği kullanılmıştır.

Katılımcılardan alınan verilerle geçmiş yıllardaki Ramazan yemekleri ile günümüzdeki yemekleri karşılaştırılmıştır. Bu nedenle görüşmeler gerçekleşmeden önce araştırma soruları hazırlanmış bu sorularla yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşme formundaki sorular Akoğul (2019) “*Erzurum ilinin Ramazan ayına özgü mutfak kültürünün incelenmesi*”, Aslan vd. (2019) “*Karaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*” çalışmalarındaki görüşme sorularından hazırlanmıştır. Yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler araştırmacılar tarafından bizzat yapılmış ve görüşme esnasında cevaplar görüşme formuna yazılı olarak kaydedilmiş ve ses kaydı alınmıştır.

Karaman Ramazan mutfak kültüründeki değişimleri ve dönüşümleri ortaya koymak amacıyla elde edilen ifadeler Maxqda veri analiz yazılımına aktarılmış ve analize tabi tutulmuştur. Program aracılığıyla öncelikle ifadelerden kod frekansı çıkarılmıştır. Kodlamalardan sonra konu ile ilgili alt tema ve temalara ulaşılmış böylece çalışmanın omurgası oluşturulmuştur.

Görüşmelerden elde edilen veriler günümüz Karaman’ında yapılan gözlemlerle desteklenmiştir. Gözlemler özellikle günümüz Ramazan ayında yaşayan kültür öğeleri ile geçmiş kültür öğeleri arasında mukayese imkânı vermiştir.

2.1. Çalışma Grubu

Araştırma yalnızca Karaman ili ile sınırlı tutulmuş olup çalışma Karaman il merkezini kapsamaktadır. Araştırmaya Karaman ilindeki lokanta işletmelerinde çalışan aşçı ve yerel halk içinde

geleneksel yemekleri bilen kişiler dâhil edilmiştir. Karaman’da uzun süre yiyecek-içecek sektöründeki kurumsal firmalarda ve yöresel toplu davetlerde aktif çalışan, Karaman mutfak kültürünün özelliklerini bilen, uygulayan ve bu kültürü gelecek nesillere aktarmayı kendisine görev addeden kişiler örneklem grubunda seçim kriterini oluşturmaktadır. Çalışma için yapılan görüşmelerde seçim kriterine uyan örneklem grubu Karaman mutfak kültürü ile ilgili çalışmalar yapmış, mutfak kültürüne hâkim, yemekleri hem modern hem geleneksel yönden uygulayabilen, belli bir yaşta ve atalarından gelen kültürü bilen kişiler seçilmiştir. Görüşme sürecinde 8. ve 9. kişilere geldiğinde verilen cevaplar tekrar eder duruma gelmiş, verilerin doyum noktasına ulaştığı anlaşılmıştır. Çalışma sürecinde kaynak kişilerle yapılan görüşmelere devam edilmiş ve örneklem sayısı 13’e ulaşmıştır. Araştırmaya katılan örneklem grubunun demografik bilgileri Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3: Araştırmaya Katılan Çalışma Grubunun Demografik Bilgileri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Mesleği
K1	Erkek	55	Lisans	Yönetici
K2	Erkek	51	İlkokul	İşletmeci
K3	Erkek	46	İlkokul	Aşçı
K4	Kadın	36	Lise	Aşçıbaşı
K5	Erkek	59	Lisans	Esnaf
K6	Kadın	65	İlkokul	Ev Hanımı
K7	Erkek	68	İlkokul	Emekli
K8	Erkek	71	Ortaokul	İşletmeci
K9	Erkek	70	Ortaokul	Emekli
K10	Erkek	53	İlkokul	Esnaf
K11	Erkek	51	İlkokul	Esnaf
K12	Erkek	52	Lise	Esnaf
K13	Kadın	65	İlkokul	Emekli

Görüşme yapılan katılımcılar 10 erkek ve 3 kadından oluşmaktadır. Katılımcıların eğitim seviyesine bakıldığında 2 lisans, 2 lise, 2 ortaokul, 7 ilkokul mezunu bulunmaktadır. Katılımcıların yaş aralığı ise 36 ile 71 yaş arasında değişmektedir. Katılımcıların genel durumu incelendiğinde işletmeciler, ev hanımları, emekliler ve esnaftan oluştuğu görülmektedir.

2.2. Sınırlılıklar

Karaman şehri geleneklerin ve modern yaşamın bir arada sürdürülmesi nedeniyle geleneksel yemeklerle modern yemek kültürünü birlikte yaşatmaktadır. Bu nedenle çalışma Karaman şehir merkezinde yer alan örneklem grubu ile gerçekleştirilmiştir. Çalışmada Karaman il merkezindeki yemek kültürü ve değişim konusu Ramazan ayı merkeze alınarak incelenmiştir.

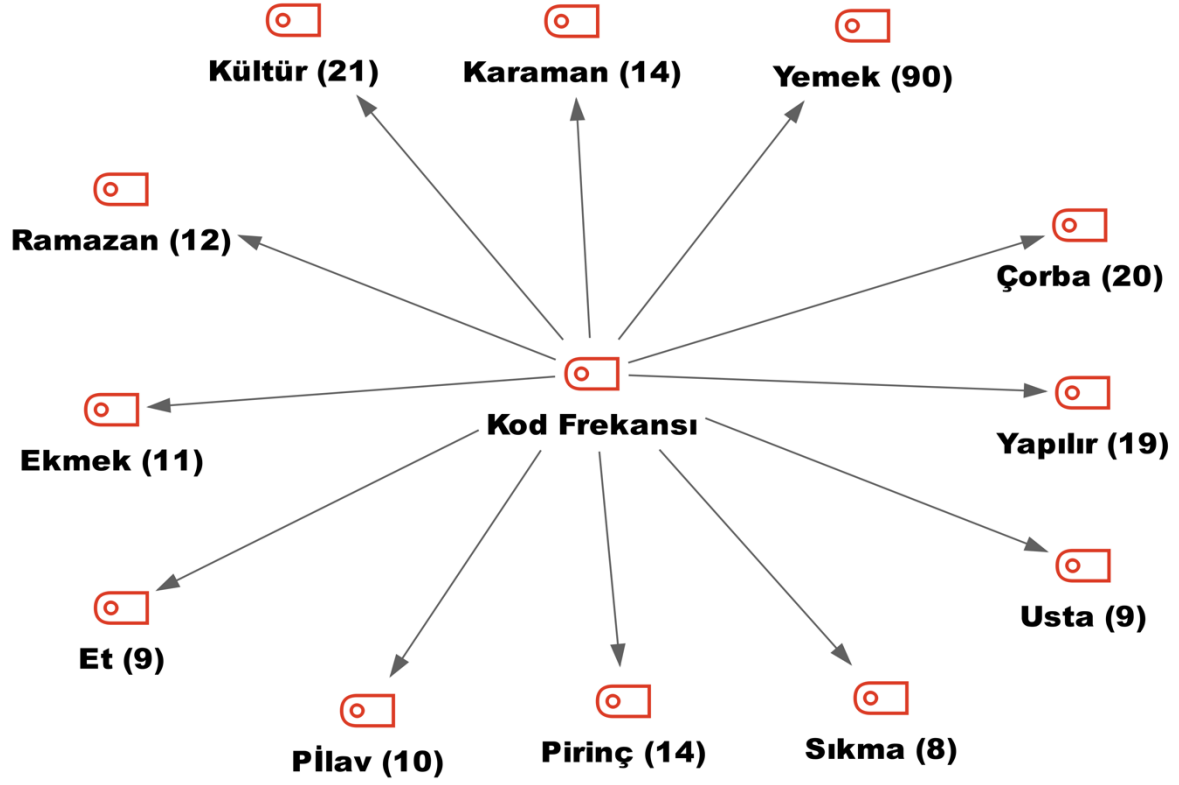
Çalışma tarihsel bir kesitte yapıldığı için ulaşılan sonuçlar dönemsel bir nitelik taşımaktadır. Aynı konu yıl veya mevsim bazında farklı tarihlerde ve farklı araştırmalarla ele alınabilir. Bu noktada yapılacak farklı çalışmalardan çıkacak sonuçlar farklı boylamlara doğru ilerleyebilir.

Çalışmaya Karaman’ın kırsal bölgeleri ve ilçeleri dâhil edilerek yapılırsa çalışmanın daha kapsamlı sonuçlar vereceği düşünülmektedir. Bu bağlamda çalışmanın daha geniş bir örneklem grubu ile gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Çalışma kullanılan nitel araştırma yöntemine nicel araştırma yöntemi de dâhil edilerek daha kapsamlı verilere ulaşılabileceği bu çerçevede yüz yüze görüşme formunda kullanılan soruların kapsamı ve niteliğinin artırılabilmesi önerilmektedir.

3. Bulgular

Çalışmada Karaman il merkezindeki kültürel değişim ve dönüşümü Ramazan yemekleri üzerinden incelemektedir. Araştırmanın temel verilerini katılımcı ifadeleri oluşturmaktadır. Araştırmanın amacına uygun olarak görüşme kayıtları Maxqda veri analiz programına yazılı olarak

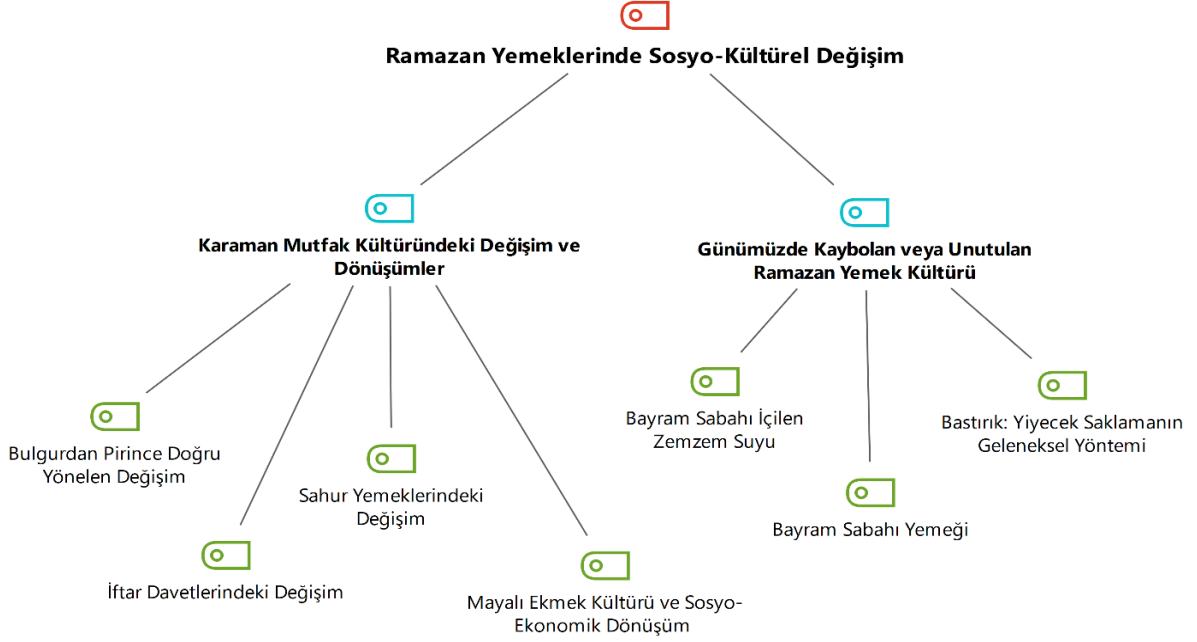
işlenmiştir. Program vasıtasıyla öncelikle katılımcı ifadelerinden kod frekansı çıkarılmıştır. Çalışmanın kod frekansı aşağıda Şekil-1’de görülmektedir.



Şekil 1: Kod Frekansı

Şekil 1 incelendiğinde “yemek”, “kültür”, “çorba”, “Karaman”, “Piriç”, “Ramazan”, “ekmek”, “pılav”, “yapılır”, “et”, “usta” kelimelerinin en sık kullanılan kelimeler olduğu anlaşılmaktadır. Çalışmanın ilk basmağı olan kod verilerinden alt tema ve temalara ulaşılmıştır. Bu noktada nitel araştırmalarda kullanılan betimsel analiz aracılığıyla çalışmanın ana teması “değişim ve dönüşüm” olarak belirlenmiştir. “Değişim” ana teması çerçevesinde iki alt tema belirlenmiştir. Bunlar; “sosyo-kültürel değişim” ve “kaybolan ve unutulmuş kültür” alt temalarıdır. Buna göre çalışmanın ana temasını Ramazan yemeklerinde sosyo-kültürel değişim, alt temalarını ise Karaman mutfak kültüründeki değişim, dönüşüm ve günümüzde kaybolan veya unutulmuş Ramazan yemek kültürü temaları oluşturmaktadır. Daha sonra bu temaların altında konunun içeriğine ilişkin kategoriler oluşturulmuştur. Ortaya çıkan tema, alt tema ve kategoriler aşağıda Şekil 2’de gösterilmiştir.

TEMALAR



Şekil 2: Tema ve Kategoriler

3.1. Karaman Mutfak Kültüründeki Değişim ve Dönüşümler

3.1.1. Mayalı Ekmek Kültürü ve Sosyo-Ekonomik Dönüşüm

Mayalı ekmek; un, su ve maya ile hazırlanmış hamurdan yapılan ve günlük olarak yemeklerin yanında tüketilen bir ekmek çeşididir. Mayalı ekmek büyüklük ve pişirme farklılıklarıyla Anadolu'nun birçok farklı bölgesinde yaygın olarak görülebilmektedir. Yapılmasının kolay olması, sıcak ve soğuk olarak tüketilebilmesi ve buğdayın Anadolu'da temel besin maddesi olması bu yaygınlığın sebepleri arasındadır. Ayrıca sofralarda her çeşit yiyeceğin yanında tüketilebilir olması ve doyurucu özelliği mayalı ekmeğin kullanımını artırmaktadır. Karaman'da yılın her mevsimi tüketilmekle birlikte Ramazan aylarında özellikle sahur yemeklerinde mayalı ekmek arasına et kavurması, peynir, tereyağı, yumurta gibi yiyeceklerin konularak tüketildiği görülmektedir.

Karaman'ın kalabalık ailelerinde hazır ekmeğin görece maliyetli olması ve erken bayatlaması nedeniyle hane halkı ev yapımı mayalı ekmek tüketimine yönelmiş ve böylece mayalı ekmek kültürü Karaman'da temel besin kaynağı olarak yaygınlaşmıştır (Duru, 2020: 68). Katılımcılardan K7 ve K8 "Yaklaşık olarak 20 yıl öncesine kadar mayalı ekmekler her evde ailenin kendi imkânları nispetinde 3-5 günlük aralıklarla yapılırdı. Fakat bu tarihten sonra mayalı ekmek üretimi ticari bir alana doğru kaymaya başlamıştır" şeklinde ifade etmişlerdir. K5 ise konu ile ilgili "Mayalı ekmek günümüzde genelde aynı aileden veya akrabalarından oluşan kadın işçilerin çalıştırdığı ticari dükkânlarda aynı usulle üretilmektedir. Üretim şeklinde bir değişiklik olmamakla birlikte odun ateşi yerine likit gazla ısıtılan endüstriyel ocaklarla üretilmeye devam edilmekte" olduğunu belirtmiştir. Karaman'da sosyo-ekonomik alandaki değişiklikler hane içindeki üretim ve tüketim kültürünü etkilemiş, geleneksel mayalı ekmek üretimi hanelerden işletmelere doğru yön değiştirmiştir. Benzer şekilde evlerde günlük olarak yapılan sıkma, su böreği, yufka ekmek ve erişte gibi hamur ürünleri de mayalı ekmek işletmelerinde üretilmeye başlanmıştır.

Katılımcılardan alınan bilgilere göre başka iş yerlerinde daha yüksek maaş olduğu halde kadın işçiler mayalı ekmek üretilen dükkânlarda çalışmayı tercih etmektedirler. Mayalı ekmek üretilen iş yerlerinde genellikle kadın işçilerin çalışması, üretim sürecinde çok ağır bir emek gerektirmemesi ve esnek bir mesainin olması nedeniyle bu iş yerleri kadınlar için önemli bir tercih sebebi olmaktadır. Diğer

tarafından mayalı ekmeğin üretim işletmelerinde aile bağları olan kişilerin çalışması bu işletmelerde kadınlar için bir güven unsuru meydana getirdiği belirtilmektedir (K4, K5).

Modern zamanlarda ev dışında çalıştığı için evine daha geç gelen kadın, zaman darlığından dolayı daha hızlı ve pratik çözümler üretmek zorunda kalmaktadır (Baysal, 1993: 39). Benzer durum Karaman'ın hane sosyolojisinde de görülmektedir. Günümüzde Karaman halkı mayalı ekmeği kadınların çalıştığı dükkânlardan çok sayıda satın alarak evlerindeki derin dondurucularda saklamakta ve gündelik öğünlerde bu ekmeği ısıtarak tüketmektedir. Bu durum mayalı ekmeğin beslenme bakımından işlevselliğini ve çalışan kadınlar için pratik bir yiyeceğe dönüştüğünü göstermesi açısından dikkat çekicidir.

Yirmi yıl öncesine kadar evlerde üretilen mayalı ekmeğin günümüzde işletmelere kayması hem kadınlar için yeni bir iş kolu ortaya çıkarmış hem de mayalı ekmeğin kültürünün devamlılığını sağlamıştır. Bu değişimin Karaman insanının hayatında olumlu yönde bir değişim ve süreklilik meydana getirdiğini söylemek mümkündür.

3.1.2. Bulgurdan Pirince Doğru Yönelen Değişim

Karaman'ın ova kısımları ve sert iklimli dağlık kesimleri yazları kurak ve sıcak, kışları soğuk olduğu için Karaman ili buğday, arpa gibi tahıl ürünlerinin yetiştirildiği bir iklime sahiptir. Bu nedenle buğdaydan elde edilen ürünler yemeklerin ana malzemesini oluşturmaktadır. Buğdaydan elde edilen bulgur, özellikle geleneksel bir yiyecek olan pilavdan başka çeşitli sulu, etli ve sebzeliler yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Bulgurun ana öğesini oluşturduğu yiyecekler arasında sarmalar, dolmalar, çorbalar ve keşkek gibi yiyecekler gösterilebilir. Ayrıca bulgur birçok yemeğin çeşitlenmesine eşlik etmektedir.

Karaman yemek kültüründe pilav çeşitleri sahur ve kahvaltı yemekleri de dâhil olmak üzere bütün öğünlerde görülmektedir. Çışırın pilavı, başbaş pilavı, kasap pilavı, mercimekli bulgur pilavı, şebit pilavı, Karaman tas kebab, çırpa şehriyeli bulgur pilavı, erişteli bulgur pilavı, domalanlı pilav gibi bulgurla yapılan birçok pilav çeşidi bulunmaktadır (Duru, 2020: 296-311).

Karaman'da şehirleşmenin ivme kazandığı 1990'lı yıllardan itibaren yemeklerde pirinç kullanımı yaygınlaşmaya başlamıştır (K8, K2). Öyle ki pirinç, yemeklerde coğrafyanın ana unsuru olan bulgurun yerine geçmiştir. Örneğin eski dönemlerde toplu yapılan düğün, sünnet gibi davet ve yemek organizasyonlarında bulgur olmazsa olmaz bir yere sahip iken günümüzde bu organizasyon yemeklerinde daha çok pirinç kullanılmaktadır. Ayrıca sarma ve dolma yemeklerinde bulgurun yerini pirincin aldığı görülmektedir. Yemek sektöründe çocukluğundan itibaren çalışan K2, bu duruma bizzat şahitlik ettiğini ve bu durumu şaşkınlıkla izlediğini belirtmektedir.

“Günümüzde bulgurun yerini pirinç aldı. On beş yıl öncesine kadar evlerde pirinç pişmezdi. Pirinci bilmezdik çünkü Karaman yöresinde pirinç yetişmez. Büyük davet yemeklerinde bulgur kullanılırdı. Bulgur hem mide için pirinçten daha faydalı, hem de yapılması ve kıvamının tutturulması daha kolay. Fakat şehirleşme modası çikalı beri yemeklerde pirinç çok yaygınlaştı.” (K2).

Bulgur üretiminin yöreye uygun, yapılmasının daha kolay, maliyetinin ucuz ve vücut için daha sağlıklı olmasına rağmen sosyal değişim dalgasından etkilenmesi dikkat çekicidir. Karaman'ın kentleşme aşamaları yaygın bilinen yemek kültüründe köklü değişiklikler meydana getirmiştir. Pirinç örneğinde olduğu gibi sağlık ve maliyet açısından olumsuz sonuçları olmasına rağmen pirinç bulgurun yerine geçmiş, beslenme kültüründe bir değişime neden olmuştur. İnsanların farklılığa olan ilgisi ve ticari ürünlerin bölgeler arasındaki dolaşımının eskiye göre daha kolaylaşması bu değişimin önünü açtığı kuvvetle muhtemeldir. Çocukluğundan bu yana açıcılık yapan K8, *“Zamanımızda pirincin yaygınlaşmasının sebebi farklı illerden fabrikalara çalışmaya gelen işçi göçüyle oldu.”* şeklinde ifade etmektedir. Toplu yemeklerde pirinç bulgura göre biraz daha farklı görüldüğü için toplu yemek veren fabrikalar pirinç kullanmaya başlamış, pirinç kullanımı yemeklerde yaygınlık kazanmıştır. Böylece pirinç kullanımı fabrikalarda personel olarak çalışan halk tarafından evlere taşınmıştır. Görüşme

gerçekleştirilen diğer yemek ustaları da günümüzdeki lokanta işletmelerinde pirinç pilavının daha yaygın olarak tüketildiğini belirtilmişlerdir (K8, K9, K4).

Pirinç ve bulgurdaki kültürel dönüşüm benzer şekilde erişte ve makarnada da görülmektedir (K6). Günümüzde erişte bazı evlerde hala yapılmasına rağmen çok fazla tüketilmemekte erişte yerine çoğunlukla fabrikasyon ürün olan makarna tercih edilmektedir.

Karaman'da yapılan başka bir çalışmada 1990'lı yıllardan itibaren fabrikaların kurulmasıyla nüfusun büyük çoğunluğu bu fabrikalarda çalışmaya başlamış böylece gündelik hayatın değişim ve dönüşümü kendini belli etmiştir. İnsanlar gündelik hayatını kendine göre değil fabrikaların çalışma mesailerine göre düzenlemeye başlamasıyla, yemeğe ayrılan zaman sınırlanmış ve özelleşmiştir. Bu durumun bir neticesi olarak modern insanın evde yemek yapımına ayrılan zaman ve yemek üretimi azalmış, gıda ürünleri hazır olarak marketlerden satın alınıp tüketilmeye başlanmıştır (Dağcı, 2023: 263). Çalışmanın da gösterdiği şekilde endüstri toplumu gündelik hayatla birlikte pirinç ve bulgur örneğinde olduğu gibi yemek kültüründe değişimlere neden olmuştur.

3.1.3. İftar Davetlerindeki Değişim

Din, oruç ibadetiyle inananlarına beslenme şekli ve pratikleri üzerinden dini bir ritüel sunarak iktidarını inananlarının bedenleri ve beslenme biçimleri üzerinde tesis etmektedir (Gürhan, 2017). Ramazan ayı Müslümanların anlam dünyasında "*on bir ayın sultanı*" olarak geçmektedir. Bu benzetme Müslümanlar için Ramazan ayının sembolik anlamının yüksek olduğunu göstermektedir. İnanan insanlar bu ayda Allah'a daha fazla yaklaşmak için farklı ibadet biçimleri yerine getirmektedirler. Bu noktada iftar davetleri pratik davranışa ve giderek kültüre dönüşen en önemli Ramazan ibadetlerinden bir tanesidir. İftar sofraları dinin sembolik boyutunun sosyo-kültürel bir eyleme dönüşmesinin önemli bir örneğini teşkil etmektedir. Türk-İslam kültüründe yemek gibi gündelik bir ihtiyacın dini anlatımlara bürünmesi iftar sofralarının hem zenginleşmesini sağlamış hem de yemek kültürünün nesiller boyu devamlılığına imkân vermiştir.

Karaman'da iftar davetleri yemek kültürünü koruyan, geliştiren ve sonraki kuşaklara aktarılmasını sağlayan önemli bir görev icra etmektedir. Şehirleşme hızının yavaş olduğu zamanlarda Karaman'da iftar sofralarına öncelikle yakın akrabalar davet edilir, bu sofralarda mevsimine göre en lezzetli ve gösterişli yemekler hazırlanırdı. Ramazan ayı gelmeden önce aile büyükleri bir araya gelir, evin et ihtiyacı için bir hayvanı kesip paylaşırlardı. Paylaşılan etler çeşitli yemeklerin yapımında kullanılmak üzere Ramazan boyunca iftar sofralarını süslerdi. Hanelerin modern tüketim kültürüne uyum sağlaması ve endüstriyel işlenen et ürünlerinin yaygınlaşması ile birlikte bu kültürde yavaş yavaş kaybolmaya yüz tutmuştur. Kadınların ev hanımlığından çalışan konuma doğru rol değiştirmesi, müstakil ev mimarisinden çok katlı bina mimarisine geçilmesi bu durumun diğer sebepleri olarak gösterilebilir.

Çocukluğundan bu yana yemek sektöründe çalışan K8, "*30-40 yıl öncesindeki Ramazan aylarında ayın yarısından fazlasında iftar daveti verilirdi, günümüzde ise 7-8 iftar daveti ancak yapılabilmektedir.*" şeklinde ifade etmiştir. Diğer görüşmeciler de benzer şekilde hanelerdeki iftar daveti sayısındaki azalmadan bahsetmektedirler (K12, K4, K3, K8).

Günümüz Karaman'ında maddi durumu iyi olan kişiler iftar davetlerini restoran, düğün salonu gibi işletmelerde vermeye başlamışlardır. Yeni bir yemek kültürü olarak, restoranlar iftara özel menüler hazırlamaktadır. Hanelerde yapılan iftar davetleri günümüzde işletmelere kaymaya başlamıştır. Bu noktada iftar daveti kültürünün işletmelere yönelmesi geleneksel yemek kültürünün değişmesine, yemek çeşitliliğinin daralmasına, yöresel lezzetlerin kaybolmasına neden olması açısından dikkat çekicidir. Ancak coğrafi işaretli ürünlere ve sağlık açısından doğal yöresel ürünlere olan ilgi bazı işletmelere menülerinde geleneksel ürünleri eklemeye sevk etmiştir. Bu sonuç literatürdeki Akoğul'un (2019) Erzurum ilinde Ramazan ayına özgü mutfak kültürünü incelediği çalışmasındaki sonuç ile benzeşmektedir.

Diğer taraftan geleneksel mutfak kültürünün en önemli taşıyıcısı olan tecrübeli ev hanımlarının yerlerini günümüzde işletmelerdeki mutfak şefleri ve aşçılar almıştır. Bu bağlamda geleneksel olarak

evlerde üretilen ve tüketilen yöresel yemeklerin yerini işletmelerde üretilen ve tüketilen fırın yemekleri, ızgara ve ocakbaşı kültürünün aldığı görülmektedir.

Karaman'da iftar davetleri günümüzde de yapılmakta fakat yemek çeşitlerinde farklılıklardan bahsedilmektedir. Ramazan gelmeden önce yapılan erzak hazırlığı zayıflamakta, yiyecekler günlük olarak market veya pazardan temin edilmektedir. Örneğin et yemekleri eski dönemlerdeki gibi yapılmakla birlikte et ürünleri gündelik olarak kasaplardan satın alınmaktadır. Bu durumun bir sonucu olarak Karaman şehir merkezindeki kasap dükkânı sayısında bir artış olmuş, marketlerde et reyonları yaygınlaşmıştır. Şehir merkezinde işlenmiş et ürünleri satan bağımsız “şarküteri” işletmeleri ortaya çıkmıştır.

3.1.4. Sahur Yemeği

Ramazan ayında oruç tutmaya hazırlık aşaması olan ve imsak vaktinden önce yenen yemeğe sahur denilmektedir. Sahur yemeği Ramazan ayının maneviyatını artıran ve bütünleyen bir özelliğe sahiptir. Bu yüzden oruç tutan insan için sahur yemeği yalnızca yeme içme ihtiyacından öte bir kutsallığı barındırır. Karaman insanı sahur yemeğini yöresel kültürü ile renklendirmiş ve ona ayrı bir önem atfetmiştir.

Karaman'da 20-30 yıl öncesine kadar sahur yemeklerinde şu ürünlerin tüketildiği belirtilmektedir: Çorba çeşitleri, tahinli pekmez, erişte, evde kurulmuş zeytin türleri, peynir çeşitleri, sıkma türleri, meyve kompostoları, pilav, çılıbır... (K4, K3, K6, K7). Bu yemekler sahurda hala tüketilmekle birlikte günümüzde hazırlanması kolay olan veya hazır olarak satın alınabilen yemek çeşitleri tercih edilmektedir. Ekmek ve börek çeşitleri unlu mamuller fırınlarından, peynir ve zeytin çeşitleri mandıra ürünleri satan işletmelerden, komposto ve şerbet ürünleri marketlerden hazır olarak satın alınmaktadır.

Günümüzde sahur yemeğinde mahalle fırınlarında yapılan tahinli pide meşhur olmuştur. Tahinli pide Karaman'da yeni dönemde türemiş bir yiyecek olup yaklaşık 20 yıllık bir tarihe sahiptir. Karaman'da iki kuşaktır fırın işletmecisi olan K10, “*Tahinli pide yeni meşhur olmuş bir gıdadır. Ramazan ayında sadece tahinli pide ve Ramazan pidesi üretip satıyorum.*” şeklinde ifade etmektedir. Bu durum sonradan meşhur olmasına rağmen tahinli pidenin Karaman'da sık tüketildiğini göstermektedir. Tahinli pide özellikle sahur yemeği için fırınlardan satın alınmakta eski zamanlardaki gibi evlerdeki üretimi azaldığı anlaşılmaktadır.

Sahur kültüründe başka bir değişim ise insanların sahura kalkmakta eskiye göre isteksiz olduğudur. Görüşmecilerden K4 ve K2; Karaman'da insanların sahur yemeğine eski günlerdeki kadar önem vermediğini, kendi çocuklarını bile kaldırmakta zorlandığını, sahur sofralarına geçmişteki kadar hazırlık yapılmadığını, insanların öğün geçiştirme derdinde olduğunu belirtmektedir. Bu noktada Ramazan ayında din ve kültürle örülmüş geleneksel yaşam öğelerinde bazı aşınmaların meydana geldiği, zamanın hızlı aktığı modern dönemlerde yemek hazırlama ve tüketme işleminin zaman aldığı düşünüldüğünden hazır ürünlere doğru bir dönüşüm geçirdiği söylenebilir.

3.2. Günümüzde Kaybolan veya Unutulan Ramazan Yemek Kültürü Teması

3.2.1. Bayram Sabahı Yemeği

Karaman'da dini bayramlarda hazırlanan yemekler gündelik yaşam içinde önemli bir şölen olarak algılanmaktadır. Çünkü bayram gelmeden önce evin hanımı, varsa kızları ve gelinleri bir araya gelir, bayramlık yemek ve tatlı çeşitlerini hazırlardı. Ev hanımları gelinleri ile birlikte yemek konusundaki maharetlerini gösterirlerdi. Anadolu'da bu durum “bayram telaşesi” olarak adlandırılmaktadır.

Karaman'da Ramazan Bayramı'nda tüketilen yemekler arasında toyga çorbası, bamyaya, patlıcan, su böreği, sarma, pilav, baklava, çörek, tepsi böreği, patatesli çörek, reyhan şerbeti, yufka kadayıfı, zerde gibi yemek çeşitleri bulunurdu (K8, K6; K5, K9, K4).

Karaman'da Ramazan Bayramı günü bayram namazından sonra ailenin en büyüğünün evinde bütün aile toplanır, önceden hazırlanmış yemekler şenlik havasında tüketilirdi. Bütün hane üyeleri yemek sofrasında bir araya gelirdi. Ana-baba, evlat ve torunların beraber bulunduğu bir ortamda yemekler yenirdi. Fakat günümüzde bayram sofralarındaki bu kalabalık aile anlayışı zayıflamıştır. K5 bu durumu “*Bayram yemeği geleneğini hala devam ettiren aileler vardır; fakat yeni kuşaklar bu alışkanlıklara pek hevesli değildir.*” şeklinde yorumlamıştır. Başka bir katılımcı olan K2 ise “*Alışkanlıkları değiştirmek zor, yaşı büyük aile üyeleri eski usul yemekleri ve sofrayı düzenini aynı şekilde devam ettiriyor.*” olduğunu belirtmiştir.

Karaman kültürü ile ilgili literatür çalışmaları olan K5, bayram yemeğinin kaybolmaya yüz tutmasının sebebini çekirdek ailenin yaygınlaşması ile açıklamaktadır. Günümüzde aile üyeleri aynı anda bir araya gelmek yerine, farklı günlerde ve daha kısa zamanlı olarak bir araya gelmektedirler. Çünkü aile üyeleri aynı bina veya aynı mahalle yerine farklı mahallelerde veya şehirde ikamet etmektedir. Dolayısıyla üç kuşağı bir araya getiren bayram yemekleri yavaş yavaş kaybolmaktadır.

Günümüzdeki ekonomik gelişmeler ve diğer nedenler kadının çalışma yaşamına katılmasını sağlarken, yemek yeme alışkanlıklarının ev dışına taşmasına neden olmuş, daha kısa sürede yemek ihtiyacını giderme zorunluluğu gibi sonuçlar ortaya çıkmıştır (Önçel, 2015: 38). Kadınların iş hayatına atılmaları ve zamanın çoğunluğunu işte geçirmeleri, bayram öncesi birlikte yemek hazırlama alışkanlıklarını zayıflatmıştır. İş hayatında daha fazla yer alan kadının yemek kültürü de bu durumdan dolayı etkilenmiştir. Örneğin Ramazan Bayramından önce evlerde tatlı ve baklava hazırlama âdeti günümüzde unlu mamuller üreten fırınlara ve pastane işletmelerine doğru yönelmiştir. Bayramdan önce pastane dükkânlarında “*bayramlık baklava tepsisi hazırlanır*” ilanlarını sıkça görmek mümkündür. Tatlı örneğinde görüldüğü üzere, Karaman'da bayram sabahı yenen yemekler günümüzde evde hazırlanmakla birlikte kent kültürünün etkileriyle toplu üretim yapılan işletmelere doğru yöneldiği anlaşılmaktadır.

3.2.2. Bastırık: Geleneksel Yöntemle Yiyecek Saklama

Günümüzdeki elektrikli teknolojik cihazların henüz yaygınlaşmadığı eski dönemlerde yiyecekler ancak mağara ve izbe gibi serin yerlerde, toprak altında veya tuzla muhafaza edilmekteydi. Evlerde şimdiki gibi buzdolabı imkânı olmadığından yiyeceklerin bozulmasını engellemek amacıyla Karaman yöresinde bastırık adı verilen bir işlem uygulanırdı. Özellikle güz mevsiminde topraktan yapılmış büyük küplerin içine peynir, kıyma, tereyağı, yoğurt gibi gıdalar saklanır, böylece uzun süre bekleyen gıdaların bozulması önlenirdi.

Karaman yöresinde bu işlem şu şekilde yapılırdı: Toprak küpün içine peynir, kıyma kavurması, kavurma, tereyağı gibi yiyecek malzemeleri uygun şekilde yerleştirilirdi. Bu küp ağzı açık şekilde gece serin ve soğuk havadan etkilenmesi için bekletilir, sabah soğuşunu alması sağlanırdı. Yiyecek dolu küp şafak soğuşunu yeterince aldıktan sonra üzeri kilim, çul veya uygun bir bezle kapatılır, yiyeceklerin hava alması, bayatlaması ve küflenmesi engellenirdi. Böylece yiyecekler daha uzun süre dayanıklı hale gelir ve zamanı gelince yemeklerde kullanılırdı (K1, K4, K6, K11).

Yine bezer bir geleneksel saklama yöntemi olarak bakraç yoğurdunda görülmektedir. Hayvanların sütünün yoğun olduğu zamanlarda bu sütlerden yoğurt yapılır, bu yoğurtların bozulması engellenerek daha uzun sürede tüketilmesi sağlanırdı. Öncelikle yoğurt uygun bir bakır helkeye mayalanır, bu yoğurt olgunlaştıktan sonra bakracın üzerine kesim hayvanından elde edilen iç yağ veya kuyruk yağı eritilerek bu bakracın üzerine dökülürdü. Bakracın üzerinde bu yağ donduktan sonra yoğurdun bozulması uzun süre engellenirdi (K1, K6, K7, K8). Bu gıda saklama alışkanlığı yiyeceklerin bekleme ömrünü uzatan teknolojik makinelerin yaygınlaşmasıyla ortadan kalkmıştır. Bastırık işlemi günümüzde nostaljik bir hikâye unsuru olarak anlatılmaktadır. Fakat bu saklama yöntemi geçmişte Karaman'ın gündelik kültür ve yaşamının ne şekilde sürdürüldüğüne dair örnek teşkil etmesi açısından önemlidir.

3.2.3. Bayram Sabahı İçilen Şifalı Su

İslamiyet'in beslenme üzerindeki bir etkisi de inananlar tarafından tüketiminin dinle ilişkilendirildiği ve bu anlamda kutsallık atfedilen yiyecekler oluşturmaktadır. Hurma, zezem suyu bu yiyeceklerin başında gelmektedir (Gürhan, 2017). Araştırma sürecinde yapılan görüşmelerde Karaman yöresinde kaybolmuş bir Ramazan geleneği tespit edilmiştir. Şöyle ki; Ramazan Bayramı sabahında seher vaktinde önce mahallelerde bulunan pınarlara gidilerek kaplara su doldurulur, bu suyun zezem olduğuna inanılırdı. Bu su zezem gibi şifalı olduğu düşünülüyor için aile fertlerine bayram sabahı özellikle içirilirdi (K4, 36). Dini bayram sabahı pınar suyuna atfedilen kutsallık insanların anlam evrenindeki din ve kültürün iç içe geçmiş örüntülerini sunmaktadır.

Günümüzde Karaman şehir merkezinde mahalle aralarında bu çeşmelerden çok az kalmıştır. Şehir merkezinde birkaç çeşme olmasına rağmen günümüzde bu çeşmelerin suyu evlerdeki şebeke suyu ile aynı hattan gelmektedir. Yani pınarlardaki doğal kaynak suyunun yerini artırılmış şebeke suyu almıştır.

Şehirleşmenin en önemli konfor göstergelerinden biri olarak hanelerin şebeke sularıyla donatılması gösterilebilir. Suyun boru hatlarıyla evin içine kadar girmesi doğal olarak mahalle çeşmelerinin ortadan kalkmasıyla sonuçlanmıştır. Mahalle çeşmelerinin ortadan kalkması bayram sabahlarındaki zezem suyu kültürünün zayıflamasına ve unutulmasına neden olmuştur. Günümüzde şifalı zezem suyu için şehir dışındaki doğal kaynak sularına gidildiği fakat genç kuşakların buna pek rağbet göstermediği belirtilmektedir (K4, 36).

Sonuç ve Tartışma

Karaman şehirleşme ve ekonomik kalkınma aşamalarında kırsal alanlardan göç almış, bu göç hareketleri sonucunda sosyo-kültürel dokuda değişim ve dönüşümler meydana gelmiştir. Bu bağlamda şehirleşme Karaman'daki yemek ve beslenme kültürünü de etkilemiştir. Araştırmanın yapıldığı il olan Karaman'da halihazırdaki Ramazan yemeklerindeki çeşitlilik ve zenginlik bu değişimin olumlu yönde seyrettiğine işaret etmektedir.

Karaman'da sosyal yapıdaki kültür öğeleri dönüşerek ve değişerek yeni kuşaklara aktarılmakla birlikte bu aktarım daha çok modernleşme süreçleriyle eşdeğer gitmektedir. Kentsel modernleşme hızı gıda üretiminde ve tüketim alışkanlıklarında farklılaşmalar oluşturmuştur. Yine teknolojik gelişmeler gıda ürünlerindeki saklama ve hijyen koşullarını, ürün dayanıklılığını ve üretim hızını olumlu yönde etkilemiştir. Diğer taraftan teknolojik gelişmeler bazı yemek kültürü öğelerinin (evde üretim, bastırık, zezem suyu vb.) kaybolmasına bazı lezzetlerin zayıflamasına veya yok olmasına neden olmuştur. Toklu'nun Karaman'da gerçekleştirdiği araştırma sonucunda teknoloji ve kentleşmenin yemek kültürünü değişime uğrattığı bilgisine ulaşmıştır (Toklu, 2020). Bu veri çalışmanın verileri ile benzerlik göstermektedir.

Ramazan ayı öncesinde yapılan gıda hazırlıkları hala geleneksel yemeklerin yeniden üretimi için insanlara bir motivasyon kaynağı oluşturmaktadır. Ramazan ayında gerçekleşen iftar davetleri ve sahur kültürü vesilesiyle birçok geleneksel yemek günümüze kadar devam edegelmiştir. Bu anlamda Ramazan ayı gündelik kültürü koruyan ve geleneklerin sürekliliğini sağlayan bir fonksiyona sahiptir. Dolayısıyla bütün modernleşme ve değişme parametrelerine rağmen Ramazan ayı Karaman'da geleneklerin yaşatılması ve aktarılması için sosyal bir mekanizma işlevi görmektedir.

Toklu'nun araştırmasında Karaman'daki yöresel yemeklerin kadınların iş gücü piyasasına girmesine ve kadın istihdamının artmasına yönelik bir fayda sağlayacağı belirtilmektedir (Toklu, 2020). Çalışma açısından değerlendirildiğinde Karaman şehir merkezindeki hanelerde üretilen bazı gıda çeşitlerinin zamanla ticari işletmelerde üretilmeye başlaması kadınlar için bir iş alanı ortaya çıkarmıştır. Örneğin yirmi yıl öncesine kadar günlük olarak üretilen mayalı ekmeğin günümüzde işletmelerde kayması geleneksel ekmek kültürünün devamlılığını sağlamıştır. Bu değişimin Karaman insanının sosyo-kültürel hayatında olumlu yönde bir değişim ve süreklilik meydana getirdiği belirtilebilir.

Kadınların modern dünyada ev dışındaki ticari işletmelerde çalışmaya başlaması gastronomi kültürünü etkilemiştir. Çalışan kadının dinlenmeye olan ihtiyacı artmış, daha basit ve yapması kolay yemekler tercih edilmeye başlanmıştır. Bu doğrultuda ev içinde hazırlanması uzun süre ve emek gerektiren bağırsak kurusu, yağlı devrik, kelle, yufka kadayıfı gibi birçok yemek unutulmaya yüz tutmuştur. Akoğul, Erzurum ilinde yaptığı araştırmada bazı yemeklerin yapımının bir emek istemesi ve yemeği yapmak için müsait yer ve zamanın olmayışı Ramazan ayında yapımının azalmasına neden olduğu sonucuna ulaşmıştır (Akoğul, 2019). Bu veri çalışmamız sonucu ile örtüşmektedir.

Eski dönemlerde evin en geniş yeri olan ve ortak kullanım alanı olan sofa gibi yerlerde sunulan davet yemekleri günümüzde mutfaklara doğru kaymıştır. Elektrikli cihazların ön planda olduğu bu mutfaklarda yere oturma düzeninden masa düzenine geçilmiş, yemeklerin karışık olarak aynı anda sofrayı donatma düzeninden sırasıyla servis düzenine geçilmiştir. Bütün bu değişim ve dönüşüm alanları yemeğin sadece bir gıda olmaktan öte hayatın akışına yön veren ve hayatın akışından etkilenen bir yaşam ögesi olduğunu göstermektedir.

Kaynakça

- Akoğul, E. (2019). Erzurum Ramazan mutfak kültürünün incelenmesi. *Tourism and Recreatio*, 1(2), 44-49.
- Aslan, F. P., Güldemir, O. & Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. H. Muşmal, E. Yüksel ve M.A. Kapar (Ed.), *Karaman Araştırmaları II* içinde (ss.231-245). Palet Yayınları.
- Aşık, F. (2019). *Osmanlı İstanbul'unda Ramazan kültürü ve Ramazan sofraları*. (Yüksek Lisans Tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Cengiz, A. (2008). *XVIII. Yüzyılda Larende (Karaman) şehrinin fiziki ve sosyo-ekonomik yapısı*. (Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Curkan, S. C., Kasaroğlu, K. & Avcı, N. (2022). Türkiye'deki Ramazan ritüelleri ve şehirlerin gastronomik kimlikleri ile ilişkilendirilmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6 (1), 103-122.
- Çetin, O. (2020). Geçmişten bugüne Ramazan gelenekleri ve geleneklerin yaşatılarak geleceğe aktarılmasına dair öneriler. *Türk Ekini Dergisi*, 6(1), 14-36.
- Dağcı, T. (2023). Karaman Helvacılar Sokağı ve Toplumsal Değişim. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 16(97), 255-266.
- Demir, U. (2020). *Türkiye'de modernleşme, toplumsal değişim ve ramazan ayı*. (Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Dilay, S. (2012). "Kültürel ve tarihi açıdan Karaman'daki Hatuniye Medresesi'nin yeri" *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23), 1-4.
- Dönmezer, S. (1994). *Toplumbilim*. (11. Baskı) Beta basım yayım.
- Duru, R. (2020). *Gelenekten aşeneye Karaman mutfağı*. Karaman Belediyesi Kültür Yayınları.
- Fichter, J. (2004). *Sosyoloji nedir*. (N. Çelebi, Çev.). Ankara: Anı Yayınları
- Genç, A. (2019). Kitap tanıtım ve değerlendirme: dijital kültür. *Hars Akademi Uluslararası Hakemli Kültür-Sanat-Mimarlık Dergisi*, 6(1), 523-527.
- Giddens, A. (2005). *Sosyoloji*, (C. Güzel, Çev.). İstanbul: Ayraç Yayınları
- Günay, Ü. (2003). *Din sosyolojisi*. (6. baskı). İstanbul: İnsan yayınları.

- Gürhan, N. (2017). “Yemek ve din: yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme.” *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Işık, N. (1992). *Konya’da Ramazan yemekleri üzerine bir araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Kalaycı, Z. B. (2021). “18. Yüzyılın ilk yarısında Osmanlı saray mutfağında Ramazan” *Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi*, 9(1), 76-90.
- Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi (2022, Nisan). *Karaman Tarihi*. <https://kmu.edu.tr/yos/sayfa/3507/sehirde-yasam/karaman-tarihi/tr#:~:text=Karaman ve çevresinin M.Ö. un işgaline ve talanına uğramıştır>.
- Karaman Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2022, Nisan). *Karaman tarihi*. <https://karaman.ktb.gov.tr/TR-129637/karaman.html>
- Kaynak, İ. H. (2016). Dinlerde kutsal zaman ve mekânın tarihsel yapısının fenomenolojik algısı. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* (39), 443-455.
- Kıstak, D. (2012). Yemek sosyolojisi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2(2). 281-284.
- Oğur, Ü. (2019). “Kutsal zaman olarak Ramazan ayının sokak kültürüne yansımaları: Van örneği.” *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 44(1), 109-130.
- Önçel S. (2015). “Türk mutfağı ve geleceğine ilişkin değerlendirmeler.” *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 33- 44.
- 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.
- Şahiner, T. (2012). *İnanç Turizmi Potansiyeli ve Halkın İnanç Turizmine Bakışı Açısından Karaman*. (Yüksek Lisans Tezi). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karaman.
- Şallı, A. (2017). “Modernlik, Gelenek ve Din İlişkisi: Bir Modernleşme Kuramı Eleştirisi. *Kırıkkale İslami İlimler Fakültesi Dergisi*”, 2, 55-82.
- Toklu, S. (2020). Karaman ilinin yöresel mutfağının kültürel kimlik bağlamında incelenmesi ve turizme kazandırılması. (Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayal%C4%B1-N%C3%BCfus-Kay%C4%B1t-Sistemi-Sonu%C3%A7lar%C4%B1-2021-45500&dil=1> Erişim Tarihi 21.04.2022
- Yıldırım, E. (2013). *Arşiv Belgelerinden Hareketle 18. Yüzyıl İstanbul’unda Ramazan*. (Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Beyan ve Açıklamalar (Disclosure Statements)

1. Araştırmacıların katkı oranı beyanı / Contribution rate statement of researchers: Birinci yazar /First author % 50, İkinci yazar/Second author % 50.
2. Yazarlar arasında çıkar çatışması durumu: Yazarlar tarafından herhangi bir çıkar çatışması beyan edilmemiştir (No potential conflict of interest was reported by the authors).

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

Religion, as a social institution, has the function of regulating social life. Religion also regulates the period of the individual and society and Ramadan is also among these periods. In this study, food preparations, Iftar and Sahur tables, and the elements of change during the month of Ramadan in Karaman were analyzed. In this context, this study aimed to explain the socio-cultural change in Karaman considering the relationship between gastronomy and religion.

The change that occurs in one part of society in terms of social, cultural, and economic aspects also creates changes in other areas of society. For example, economic changes in a society also change their food and nutrition culture.

The qualitative research method was preferred in the study. Data were obtained by using a face-to-face interview technique. The results of the research were interpreted using descriptive analysis techniques.

The population of the study consisted of Karaman province and rural areas and districts of Karaman were not included in the research. The sample consisted of chefs working in restaurants in the Karaman city center and local people who know traditional meals. In the study, the issues of food culture and change in Karaman were examined within the framework of the month of Ramadan.

Following the aim of the research, themes and sub-themes were created considering the data. At the end of the research, two sub-themes were determined under the main theme. Accordingly, the main theme of the study was Socio-Cultural Change in Ramadan Meals. The sub-themes consisted of changes and transformations in Karaman food culture and Ramadan food culture elements that were lost or forgotten. Then, categories were created under these themes. Changes and transformations in Karaman Culinary Culture, Iftar Invitations, and Ramadan Food Culture were included.

Results and Conclusion

It was observed that yeast bread production was made at home until twenty years ago, but today yeast bread production shifted to enterprises. The shift of yeast bread, which was previously consumed daily, to enterprises today ensured the continuation of the traditional yeast bread culture. A new line of work emerged for women, and this change had a positive impact and continuity on people. With the urbanization in Karaman, the use of rice in meals became widespread. Factories providing mass meals started to use rice and then it was carried to the houses by the people. Thus, the use of rice became widespread in meals.

While iftar invitations continue in Karaman, the preparations for the invitations and the types of food for the invitations changed. It was determined that the rate of invitations decreased, and the invitations shifted from homes to restaurants.

It was reported that the importance given to sahur meal decreased and pita and flat bread sold in the enterprises were preferred by individuals, some changes occurred in traditional life with religion and culture during Ramadan, and the food preparation process slowed down and there was a transformation towards ready-made products.

In Karaman, it was observed that the meal on the morning of the Eid was sociologically important for family unity in the past. Today, this unity is weakened and there is a transition from extended family structure to a nuclear family structure. The meals eaten on the morning of the Ramadan feast are prepared at home today, but with the effects of urban culture, it is directed towards enterprises where mass production is performed.

In the past, food was preserved in cold and cool places like caves, under the ground, or with salt. The name of this method is expressed as salting food preservation. This food storage technique disappeared with the spread of technological machines that extended the shelf life of food. The salting method process takes place today as a nostalgic story element.

Drinking Zamzam water on the morning of Eid is a forgotten tradition in Karaman region. It was noticed that the disappearance of the neighbourhood fountains weakened the culture of Zamzam water in the mornings of Eid and caused it to be forgotten. Nowadays, people go to natural springs outside the city center for the healing Zamzam water, but the younger generations do not follow this tradition.

Karaman attracted migration from rural areas during the stages of urbanisation and economic development and it was noticed that there were changes and transformations in the socio-cultural texture. In this context, migration and urbanisation also affected the food and nutrition culture in Karaman. The diversity and richness of Ramadan meals indicated that this change was in a positive direction.

Although cultural elements in the social structure in Karaman were transferred to new generations, this transfer was mostly equivalent to the modernization processes. The speed of urban modernization created diversity in food production and consumption habits. Again, technological developments positively affected the storage and hygiene conditions in food products, product durability, and production speed. On the other hand, technological developments caused some meals to disappear, and some flavors to weaken or disappear.

Food preparations before Ramadan provide a source of motivation for people to reproduce traditional foods. Many traditional foods survive to the present day thanks to the dinner invitations held during Ramadan. Ramadan has a function that preserves daily culture and ensures the continuity of traditions. Therefore, despite all the parameters of modernization and change, Ramadan functions as a social mechanism for the survival and transmission of traditions in Karaman.

The fact that some types of food produced in households started to be produced in commercial enterprises over time also created a business area for women. The fact that women started to work in commercial enterprises outside the home affected the gastronomy culture. The working woman's need for rest increased, and simpler and easier-to-make meals started to be preferred. In this direction, many meals that require a long time and labour to prepare at home such as Dried intestines, sheep's head, and a traditional dessert called "Yufka Kadayıfı" sunk into oblivion.

It was reported kitchens equipped with electrical appliances switched from floor seating to table seating. Besides, it was reported that the meals were served in mixed order and at the same time in the past, but nowadays the meals are served in service order. All these areas of change and transformation show that food is more than just food, it is an element of life that directs and affects the flow of life.