



MUĞLA MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN GEÇİŞ DÖNEMLERİ PERSPEKTİFİNDEN İNCELENMESİ¹

EXAMINATION OF MUĞLA CULINARY CULTURE FROM THE PERSPECTIVE OF TRANSITION PERIODS

Serkan ÇİFTÇİ 
Bilim Uzmanı, Muğla, Türkiye,
serkanciftci48@hotmail.com

Gürkan AKDAĞ* 
Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Mersin, Türkiye,
gurkanakdag@mersin.edu.tr

Geliş Tarihi: 21.11.2024 *Kabul Tarihi:* 16.12.2024

Özet: Geçiş dönemleri insan hayatının yaşadığı kritik kültürel ve sosyolojik unsurlara verilen isimdir. İnsan hayatında iz bırakan ve adeta bir ritüele dönüşen geçiş dönemleri uygulamaları da kültürden kültüre farklılıklar gösteren ve insanın ait olduğu coğrafya ile özdeşleşmesine sebep olan etkinliklerdir. Bu çalışmada bireylerin yaşadığı geçiş dönemi unsurlarının mutfak ile olan ilişkisi üzerinde durulmuştur. Özellikle geçiş dönemi ritüellerinin bir yansıması olarak mutfak ve mutfak kültürü üzerinde titizlikle durulması gereken bir alandır. Bu çalışmada, nitel araştırma kapsamında veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ve doküman inceleme yöntemi kullanılmıştır. Aynı zamanda, literatüre bağlı kalarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşmeler yüz yüze, elektronik posta ve telefon görüşmeleri aracılığıyla gerçekleştirilmiştir. Görüşme formları, Mayıs 2021 ve Haziran 2021 tarihleri arasında toplanmıştır. Görüşmeler, Muğla ilinde yaşayan ve kültürel ritüellerini sıkı sıkıya devam ettiren belirli yaş üzeri kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Özellikle kartopu örnekleme yöntemi ile toplanan verilerde geçiş dönemleri ritüellerine bağlı kalmaya devam eden kişiler tercih edilmiştir. Elde edilen bulgulara göre; farklı etnik kökenlerden bireylerin geçiş dönemleri ile ilgili farklı uygulamaları sürdürdükleri sonucuna ulaşılmıştır. Özellikle Yörük ve Türkmen geleneğinden gelen kişilerde ise İslamiyet öncesi Türk inanışlarının sürdürüldüğü çalışmada rastlanılan önemli bulgular arasındadır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak Kültürü, Geçiş Dönemleri, Mutfak Uygulamaları, Muğla.

Abstract: Transition periods are the name given to the critical cultural and sociological elements that human life experiences. Transition periods, which leave traces in human life and turn into a ritual, are also activities that differ from culture to culture and cause people to identify with the geography they belong to. In this study, the relationship between the transition period elements of individuals and the kitchen is emphasized. Especially as a reflection of the transition period rituals, cuisine and culinary culture is an area that should be meticulously focused on. In this research, semi-structured interview method and document review method were used as data collection tools within the scope of qualitative research. At the same time, a semi-structured interview form was prepared by adhering to the literature. Interviews were conducted

¹ Birinci yazarın “Geçiş Dönemleri Perspektifinden Muğla Mutfak Kültürünün İncelenmesi” başlıklı yüksek lisans tezinden oluşturulmuştur.

* Sorumlu Yazar

face-to-face, via e-mail and phone calls. Interview forms were collected between May 2021 and June 2021. The interviews were carried out with people over a certain age who live in Muğla and continue their cultural rituals strictly. Especially in the data collected by snowball sampling method, people who continue to adhere to the rituals of transition periods were preferred. According to the findings; It has been concluded that individuals from different ethnic origins maintain different practices regarding the transition periods. It is among the important findings found in the study that pre-Islamic Turkish beliefs are maintained, especially in people from the Yörük and Turkmen traditions.

Keywords: Culinary Culture, Transition Periods, Culinary Practices, Muğla.

GİRİŞ

Her insan doğduğu andan itibaren kendisini belirli bir kültür, gelenek ve adetler içerisinde bulur. Toplum olarak insanları bir arada tutan temel değerler de bu perspektifte gelişmektedir. İnsanlar, bu yapı içerisinde yoğrulur, bakış açıları ona göre şekillenir. Toplumdan topluma farklı olmakla beraber, zamanla bazı değerler kaybolurken bazı değerler ise değişerek günümüze kadar gelmeyi başarmaktadır. Bu değişim ve gelişim unsurlarının en rahat şekilde gözlemlenebileceği davranış kalıpları, geçiş dönemleri olarak adlandırılmaktadır (Ecemiş, 2019, s. 1). Geçiş dönemleri insan hayatının önemli durakları arasındadır. Her bölgede farklı özellikler taşıyan geçiş dönemleri insanları hayatlarının bir noktasından farklı bir noktaya uğurlama törenleri olarak da kabul edilir. Genel olarak alanyazın incelendiğinde, geçiş dönemleri doğum, sünnet, askerlik, evlilik ve ölüm kavramları kapsamında incelenmiştir. Yine bu özelliklerle birlikte toplumsal normlar ve inanışlar ile şekillenen farklı ritüeller de geçiş dönemleri kapsamında incelenmektedir. Örneğin dini anlamı olan günlerde gerçekleştirilen etkinlikler ve dinsel kazanılmış normlar da geçiş dönemleri içerisinde kabul edilmektedir. Dini günlerde gerçekleştirilen ibadet çeşitleri ya da hacca gitmek bu anlamda ilk akla gelen özelliklerdir.

Geçiş dönemleri ritüelleri farklı coğrafyalarda farklı özellikler taşıyan unsurlardır. Diğer yandan aynı coğrafyada yaşayan insanlar açısından da geçiş dönemi ritüelleri etnik özellikler sebebiyle farklılıklar gösterebilmektedir. Kültürel zenginliğin bir nişanesi olarak geçiş dönemleri ile ilgili uygulamaların var olması toplumsal miras unsurlarının yaşatılabilmesi açısından da son derece değerlidir. Geçiş dönemleri uygulamaları ile ilgili farklı yaklaşımlar bulunmasına rağmen sözü edilen uygulamaların birer ritüel olarak gerçekleştirilmesi kendi içerisinde yazılı olmayan pek çok kuralı da barındırmaktadır. Bu kurallar nesilden nesile aktarılmakta ve günümüzde de özellikle kırsal coğrafyalarda sürdürülmektedir. Geçiş dönemleri ile ilgili ritüeller incelendiğinde, gerçekleştirilen pek çok aktivite olmasına rağmen yiyecek- içecek merkezli uygulamaların sözü edilen ritüellerin merkezinde yer aldığını söylemek mümkündür. Toplumsal mirası son derece zengin Anadolu coğrafyasında yaşayan insanlar açısından geçiş dönemi ritüellerinin mutfak mirası kapsamında sürdürülüyor olması mevcut mutfak kültürü mirasının korunmasına da olanak sağlamaktadır.

Geçiş dönemleri perspektifinden Muğla ili mutfak kültürünün araştırıldığı bu çalışma üç bölüme ayrılmıştır. Çalışmanın ilk bölümünde kavramsal çerçeve üzerinde durulmuştur. Geçiş dönemlerini var eden mutfak ve mutfak kültürü kavramı öncelikli olarak irdelenmiştir. Türk mutfak kültürünün içinden geçtiği değişimler detaylı olarak belirtilmiştir. Daha sonrasında ise çalışmanın merkezini oluşturan geçiş dönemi kavramı üzerinde durulmuştur. Geçiş dönemi kavramının ne olduğu ve insan hayatında geçiş dönemleri olarak kabul edilen başlıklar bu bölümde irdelenmiştir. Çalışmanın ikinci bölümü, gerçekleştirilen araştırmanın yöntemsel özelliklerine değinmektedir. Çalışmanın üçüncü bölümü elde edilen bilgilerin bulguya dönüştürülmesinden oluşmaktadır.

Toplanan veriler farklı başlıklar altında geçiş dönemleri özelinde incelenmiş ve kültürel farklılıklar ile benzerliklerin geçiş dönemi ritüellerinde uygulanış biçimleri detaylıca anlatılmıştır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mutfak ve Mutfak Kültürü Kavramları

Kültür; bir toplumun tarihsel süreç içerisinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı her türlü maddi ve manevi özelliklerin bütünüdür. Milletleri yok olma tehlikesinden koruyan, diğer toplumlardan farklılaştıran, kimliklerinin oluşmasını sağlayan onların kültürel değerleridir. Her milletin kültürel dokusu o milletin kimliğidir. Kültür kavramının geniş bir kullanım alanı vardır. Her toplum, sosyal yaşamda ve dini inanç sisteminde kendilerine özgü belirli değerler içerisinde geleneksel yaklaşımlarla oluşturdukları maddi-manevi değerler bütününe sahiptir. Toplumlar, bu değerler bütününe korumak ve geleceğe taşımakla sorumludurlar. Bu değerler toplumların geleceğinin şekillenmesinde etkili olur; çünkü bir toplumu yüceltecek, başka toplumların kültürel egemenliğinin baskısı altında şekil almasını önleyecek davranış kalıpları kendi öz değerleridir (Akgün, 2019, s. 20). Mutfak kültürü ise, beslenmeyi sağlayan yiyecek- içecek türlerinin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi ve saklanmasını kapsayan bir süreci betimlemektedir. Mutfak kültürü aynı zamanda tüm bu işlemlerin gerçekleştirildiği mekân, donanım, yeme-içme geleneği, bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalardan oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı da içermektedir (Durlu, Özkaya, 2009 akt. Çınar, 2019, s. 11).

İnsanların en temel ihtiyaçlarından birini oluşturan beslenme sisteminin ortaya çıkardığı mutfak kültürü tarihsel olarak incelendiğinde; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi faktörlerle paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri savaşların ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün şekillenmesinde önem teşkil etmiştir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015, s. 42). Mutfak kültürü kavramının doğru bir şekilde anlaşılması ve özümsemesi ise konu ile ilgili gerçekleştirilecek çalışmaların verimli sonuçlara ulaşabilmesine olanak sağlayacaktır. Mutfak kültürü, sahip olunan öz yapının korunması, uygulamaların sağlıklı bir şekilde sürdürülebilmesi ve toplumsal mirasın geleceğe aktarılması ile ilgili tüm süreçlerin merkezinde yer almaktadır.

Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimi

Anadolu coğrafyası, insanların ilk tarımsal faaliyetleri gerçekleştirdikleri coğrafyalar ile yakın etkileşimde olması ve üç kıta arasında köprü vazifesinde bulunması sebebiyle, tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşim içerisinde buldukları bir kavşak noktası olmuştur. Tarih boyunca Anadolu'ya hâkim olan medeniyetlerin mutfakları hiçbir zaman izole bir ortamda gelişmemiş, mutfak kültürünün gelişiminde kendilerinden önce gelenler, komşu toplumlar ve Anadolu'ya göç edenlerin etkilerinin önemli katkıları olmuştur. Bu nedenden dolayı, etkileşimle şekil alan tüm gelişmiş mutfaklar gibi, Türk mutfağında da zengin bir mirasın izleri görülmektedir (Işın, 2019, s. 8). Çok uzun yıllara uzanan Türk mutfak kültürü ve bu kültürün miras unsurları Türk insanının yaşadığı coğrafyalara göre farklılıklar göstermektedir. Tarihsel süreç içerisinde savaşlar, göçler ve pek çok farklı sosyolojik olay ile karşı karşıya kalan Türk insanı bu etkileşimlerini mutfaklarında da sürdürmüşlerdir. Orta Asya steplerinde yaşanan dönemde daha çok hayvansal ürünler ile beslenen toplum gerçekleştirdiği göçler ve yerleşik hayatın kazanımlarıyla beraber mutfak kültürünü de bu süreçte değiştirmiştir. Selçuklu döneminde daha mistik ve doğu etkisi altında bulunan mutfak kültürü Osmanlı İmparatorluğu

döneminde isminin hakkını verecek ölçüde gelişmiş bir uluslararası nitelik kazanarak imparatorluk mutfağı haline gelmeyi başarmıştır. Osmanlı İmparatorluğunun ağırlıklı olarak batıya yaptığı seferler sebebiyle Avrupa mutfak unsurları her geçen yıl daha fazla bir şekilde imparatorluk mutfağına dahil olmuştur. Türkiye Cumhuriyetinin kurulduğu yıllardan itibaren ise mutfak yine toplumsal göçlerle oluşan kozmopolit unsurlardan etkilenmiştir. Komşu ülkeler ile olan akrabalıklar ve ilişkiler mutfağın yapısını etkilerken artan iletişim teknolojileri ve sosyolojik yapının eğilimleri sebebiyle cumhuriyet dönemi sonrası mutfak yapıları dünya ile entegre bir hale bürünmeye başlamıştır.

Geçiş Dönemi Kavramı

İnsan hayatının geçiş dönemlerinde ortaya çıkan çeşitli halk inanışları, âdetler, gelenek- görenekler, dinsel, bütünsel ayinler ve törenler günlük yaşamı şekillendirir. Her toplumun kendine ait bir kültür ögesi haline getirdiği inanışlar, hayat akışının olağan birer parçası gibi kabul görülmekte ve toplumda uygulanmaktadır (Akgün, 2019, s. 54). Toplumdan topluma ve bir sosyal durumdan başka bir sosyal duruma değişen çeşitli ve başarılı geçiş uygulamaları vardır. Geçiş dönemleri ritüelleri ile insanın hayatı, başlangıç ve bitişleri belirginleşmiş hale gelir. Alanyazında geçiş dönemleri; doğum, sosyal erginlik, evlilik, babalık/analık, sosyal gelişme, meslekî uzmanlaşma ve ölüm gibi başlıklar altında sınıflandırılmaktadır. Bu olayların her biri için farklı törenler ve uygulamalar bulunmaktadır. Bu törenlerin temel görevi ve işlevi, bireyi tanımlanmış, belirgin bir durumdan bir başkasına geçişte yardımcı olmaktır (Çobanoğlu, 2015, s. 205).

Doğum ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

Hayatın önemli geçiş dönemlerinden ilki olan doğum, her ailede sevinçle karşılanana bir olaydır. Çünkü, her doğum hem anne ve babanın hem de onların mensubu olduğu ailenin soyunun devam etmesi, o ailenin ocağının tütmesi anlamına gelmektedir (Duman, 2019, s. 47). Doğum, kelime anlamı olarak Türk Dil Kurumu Sözlüğünde; tevellüt ve veladet anlamlarına gelmektedir. Türk dilinin ilk sözlüğü ve ansiklopedisi olan “Divan-ü Lügat-it-Türk’te ise doğumla ilgili “umay”, “bala”, “beşik”, “bele”, “egit”, “emüz”, “ısrık”, “igen”, “kap”, “kaplıg oğul”, “kutul“, oğulçuk”, “sibek”, “tolgağ”, “togur”, “monçuk” gibi terim ve kavramlar betimlenmiştir. Divan-ü Lügat-it-Türk doğum ve doğum adetleri ile ilgili on birinci yüzyıldan bilgiler vermektedir (Yılmaz, 2020, s.18). Bu durum da aslında doğum denilen olgunun Türk toplumu açısından taşıdığı önemin yüzlerce yıllık geçmişi olan bir kavram olduğunu ortaya koymaktadır. Ailecek kutlanılan, soyun devam edişini simgeleyen doğum ile ilgili toplumsal yapıda pek çok farklı ritüeller bulunmaktadır. Doğum öncesi dönemden başlayarak, doğum ve doğum sonrası döneme kadar geçen sürede Türk kültüründe farklı geçiş dönemleri ritüelleri uygulanmaktadır.

Sünnet ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

Türk toplumları için sünnet törenleri ise İslamiyet’in kabulünden sonraki dönemi kapsar (Berber, 2009, s. 2). Ergenliğe geçiş törenlerinde en yaygın uygulama, sünnet ya da diğer jenital işlemlerdir. Müslüman toplumlarda erkek çocukla ilgili pratiklerden birine örnek oluşturan ve erkek çocuğun yetişkin olmaya doğru ilk adım atışını simgeleyen uygulama sünnettir (Kırımlı, 2012, s. 22). Hadisi şeriflerde yer alan sünneti Müslüman toplumlar İslamiyet’in şartlarından biri olarak kabul ettiğinden sünnet ettirilmeyen kişiyi Müslüman olarak görmezler. Ancak Kuran’da sünnet ile ilgili bir ayet bulunmamaktadır. Sünnet, bir nevi çocukluk döneminin sonunu simgeler. Türk kültüründe törenler eşliğinde yapılır. Diğer geçiş törenlerinde olduğu gibi sünnet töreninde de sosyal statü ve ekonomik imkanlar kutlamaların özelliklerinde belirleyici faktördür (Alyar, 2020, s. 48). Gerçekleştirilen görkemli bir sünnet töreniyle hem aile üyeleri bulunduğu grup

içerisindeki saygınlığını tazeler ve artırır, hem de çocuklarının mürüvvetini görmüş olurlar. Türk toplumunda çocuğun bakımı, sünneti ve evlendirilmesi anne ve babanın temel sorumlulukları arasında kabul edilmektedir (Örnek, 1977, s. 174).

Evlenme ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

Evlilik, tüm toplumlarda farklı şekillerde gerçekleşen bir geçiş dönemi ritüelidir. Evlilik aynı ortak tarihi paylaşan toplum içerisindeki insanlarda dahi farklı özellikler ve davranışlarla hayat bulan bir törendir. Din, mezhep, kültür ve inanışlar evlenme aktinin sınırlarını ve kapsamını belirleyen özellikler arasındadır. Her toplumda olduğu gibi Anadolu toplumunda da çok farklı evlilik biçimleri çok eski dönemlerden bu yana var olmaktadır. Bu evlilik biçimlerinin çeşitliliği gelenek ve göreneklerini koruyan toplumlarda daha da artmaktadır. Günümüzde en yaygın olarak rastlanılan evlilik çeşidi doğrudan bir insanla tanışıp evlenmekten, geçmiş dönemlerde bu uygulamaların sayısının daha az olduğunu söylemek mümkündür (Bolat, 2020, s. 65). Evlilik, toplumsal ölçekte ailenin ve akrabalığın kurulmasında bir ön şarttır. Toplumun değer yargılarının belirleyici olduğu evlilik aşamasının, eş seçim sürecinden evlilik aktine kadar toplumdan topluma değişiklik gösterebilen seremoniler ve uygulamaları mevcuttur (Bekki, 2009, s. 31).

Askere Uğurlama-Karşılama ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

Türk milleti bozkır kültüründen gelmektedir. Bozkır kültürü; yaşadığı yeri yurt edinmeyi ve tehlikelere karşı savunmayı; bunun için de sürekli tetikte olmayı beraberinde getirmektedir. Bu özellikler Türklerin savaşçı yönlerini geliştirmesini ve güçlü bir askeri yapılarının olmasını sağlamıştır. Tarih boyunca Türklerde vatan sevgisi, vatan toprağının bir karışı için canını hiçe saymak bir gelenek halinde sürmüştür. Bu gelenek, halk arasında kullanılan '*Her Türk asker doğar*', '*Askerlik vatan borcudur*', '*Askerlik namus borcudur*' gibi heyecan verici sözlerin oluşmasını da sağlamıştır. Türk töresi de ordu ve askerlik oluşumunu etkileyen temel taşlardandır. Türklerde bulunan hükümdarın tanrının yeryüzündeki vekili olması inancı, daha sonraları cihan hâkimiyeti mefkûresi halkı askerlik konusunda teşvik ve motive eden inanışlar olmuştur (Yıldırım, 2019, s. 150).

Ölüm ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

İnsan hayatı açısından en muhakkak olan kavram ölümdür. İslam inancı da her canlının bir gün hayatını kaybedeceğini kutsal kitapta özellikle vurgulamıştır. Aileden ya da sevilen birinin ölümü sonrası geride kalanlar açısından hayatını kaybeden kişiyi anmak ve ölüm acısını beraber paylaşan insanlarla ortak zaman geçirmek son derece değerlidir. Cenaze sonrası yemek yemek ve topluca ölen kişiyi anmak davranışı farklı toplumlarda binlerce yıldır sürdürülen bir gelenektir. Her toplum farklı günlerde ya da farklı şekillerde ölüm sonrası yemek ritüelleri geliştirmiştir. (Akdağ vd., 2019, s. 554). Ölü yemeği, eski Türklerden günümüze yaygın bir şekilde devam eden geleneksel unsurlardan birisidir. Dinsel özellikle taşımakla birlikte toplumsal anlamda ölüm sonrası kişinin yokluğunun kapatılmaya çalışıldığı, acının hafifletilmesi üzerine odaklı bir pratik olarak da dikkat çekmektedir. Cenaze sonrası yenilen yemek davranışı, hem Anadolu'da hem de Türk kültürü coğrafyalarında farklı biçimlerde uygulanarak günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir. Ölüm sonrası verilen yemek, genelde ölünün defnedildiği gün ve sonrası üç gün boyunca, kırkinci ölüm günü ya da kararlaştırılan herhangi bir günde hayatını kaybeden kişinin yakınlarının cenazede görev alanlara, cenazeye katılanlara, komşulara ve akrabalara verdikleri yemektir. Cenaze yemeği bazı yerlerde cenaze evinde cenaze sahipleri tarafından yapılmakta, bazı yerlerde ise komşu ve akrabaların cenaze evine getirmeleriyle şekillenmektedir (Sağır, 2012, s. 2682).

Özel Günler ile İlgili Gelenek, Görenek ve Ritüeller

Geçiş dönemi ritüelleri arasında önemli unsurlardan birisi de dini günler ve gecelerde gerçekleştirilen aktivitelerdir. Bunun yanında hacca gitmek de toplumsal ölçekte önemli bir sosyal etkileşim unsuru yarattığı için hac görevini de bireylerin hayatındaki önemli geçiş dönemi aktivitelerinden birisi olarak kabul etmek mümkündür. Hac görevi, ülkemizde Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı'na bağlı olan Diyanet İşleri Başkanlığı'nın Hac ve Umre Hizmetleri Genel Müdürlüğü tarafından organize edilmektedir. İlgili kurum hac ile ilgili başvuruları, kayıtları değerlendirir, kuraların çekimini yapar, hacı adaylarının eğitilmesine görevlerinin sağlıklı bir şekilde yerine getirilmesine hizmet eder (Diyanet İşleri Başkanlığı, 2021). Geçiş dönemi içerisinde kabul edilmeyen ancak toplumsal normlar içerisinde yazılı olmayan kurallardan birisi ise dini anlamı yüksek gün ve gecelerden oluşmaktadır. Başta kandil geceleri olmak üzere farklı günlerde toplumun içerisindeki farklı insan gruplarının gerçekleştirdiği dua, hayır hasenat gibi etkinlikler geçiş dönemi uygulamalarının farklı örnekleri olarak kabul edilmektedir.

YÖNTEM

Araştırmanın Modeli ve Türü

Bu çalışmanın temel amacı, Muğla ili sınırları içerisinde yaşayan farklı bireylerin geçiş dönemleri konusunda gerçekleştirdikleri mutfak uygulamalarının ayrıntılı bir tasnifini gerçekleştirmektir. Bu noktadan hareketle çalışmada tarama modeli tercih edilmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Yöntemin özelliğinden yola çıkılarak nitel araştırmalar açısından en güvenilir veri toplama yollarından biri olarak mülakat ve yazılı doküman tarama modelleri tercih edilmiştir. Nitel araştırma, olay ve olguları doğal ortamlarında gerçekçi bakış açısıyla inceleyen; gözlem ve görüşme yöntemlerinin kullanıldığı araştırma yaklaşımı şeklinde ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 40). Tür olarak araştırmalar çeşitli sınıflandırmalara ayrılabilir. Amaçlarına göre araştırmalar, tanımlayıcı, keşfedici ve açıklayıcı olmak üzere üç türe ayrılmaktadır. Tanımlayıcı araştırmalar; mevcut durumu tanımlar, keşfedici araştırmalar; mevcut durumu ortaya çıkarırken açıklayıcı araştırmalar, mevcut durumu açıklamaktadır (Büyüköztürk, vd., 2018, s. 23). Bu araştırma amacı doğrultusunda hem tanımlayıcı hem de keşfedici özellik göstermektedir.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırma evreni, araştırmanın amacı doğrultusunda örneğin seçildiği, konu ile ilgili elemanların oluşturduğu kümedir (Özen ve Gül, 2007, s. 395; Büyüköztürk vd., 2018, s. 82). Daha farklı bir ifadeyle evren, araştırma kapsamında sınanacak araştırma sorularından elde edilen sonuçların genellenebileceği ana kitledir (Başaran, 2017, s. 487). Bu araştırmanın evrenini Türkiye'de yürütülen geçiş dönemi aktivitelerini hala sürdürmekte olan bireyler oluşturmaktadır. Araştırma evrenleri, içinde bulunan elemanların tamamına, zaman ve maddi olanaklar gibi nedenlerle ulaşılması güç büyüklükte olmaktadır. Bu nedenle araştırmanın gerçekleştirileceği daha küçük çalışma grupları bulunmaktadır. Bu gruplar araştırma evrenine benzer özellikler taşıyan alt gruplardır. Bu alt gruplar; araştırmanın örneklem grubu olarak kabul edilmektedir (Kılıç, 2012, s. 44). Bu araştırmanın örneklem grubunu Muğla ili sınırları içerisinde yaşayan ve geçiş dönemi ritüellerini hala titizlikle sürdürmekte olan kadın bireyler oluşturmaktadır.

Veri Toplama Yöntemi ve Veri Süreci

Nitel araştırma yönteminde çeşitli veri toplama yöntemleri bulunmaktadır. Mülakat, gözlem, örnek olaya incelemesi, doküman incelemesi bu yöntemlerden bazılarıdır (Coşkun vd., 2015, s. 303). Araştırmada nitel araştırma kapsamında veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ve doküman inceleme yöntemi kullanılmıştır. Öncelikle araştırma kapsamında, detaylı olarak alanyazın taraması yapılmıştır. Ardından alanyazına bağlı kalarak yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşmeler e-postalar ve telefon görüşmeleri aracılığıyla sağlanmıştır. Görüşme formları, Mayıs 2021 ile Haziran 2021 tarihleri arasında toplanmıştır. Görüşmeler amacıyla hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu Alyar (2020) ve Sheshi (2018) tarafından gerçekleştirilen çalışmalardan yola çıkılarak oluşturulmuştur. Araştırmada cevap aranan temel geçiş dönemi ritüellerine ile ilişkin soru başlıkları şunlardır:

- 1) Doğum sürecinde takip edilen ve gerçekleştirilen yiyecek-içecek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?
- 2) Çocukların sünnet oldukları süreçte takip edilen ve gerçekleştirilen yiyecek-içecek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?
- 3) Erkeklerin askerliğe uğurlanış ve askerlikten dönüşlerini takip eden dönemde gerçekleştirilen yiyecek-içecek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?
- 4) Evlilik öncesi ve düğün merasiminde gerçekleştirilen yemek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?
- 5) Bir kaybınız olduktan sonra (ailenizden birisi hayatını kaybettikten sonra) gerçekleştirilen yemek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?
- 6) Dini anlamı yüksek özel günlerde gerçekleştirilen yemek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?

Veri Analiz Teknikleri

Nitel araştırma yöntemlerinde üzerinde durulan en önemli konu nitel verilerin analizi konusudur. Araştırma kapsamında, bu araştırmada betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Betimsel analiz, kısaca dört aşamadan oluşmaktadır. Bu aşamalar; betimsel analiz çerçevesi oluşturma, bu çerçeveye göre verileri işleme, bulguları tanımlama ve bulguları yorumlama şeklinde sınıflandırılmaktadır (Coşkun, vd., 2015, s. 324). Bu araştırmada da öncelikle araştırma amacı doğrultusunda alanyazından elde edilen bilgiler eşliğinde hazırlanan görüşme formları kullanılarak veriler toplanmıştır. Ardından katılımcılardan elde edilen veriler işlenmiştir. Elde edilen bulgular raporlanmış ve sonuçlar araştırmacı tarafından yorumlanmıştır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bilimsel araştırmaların pek çoğunda çeşitli sınırlılıklar mevcuttur. Araştırmanın gerçekleştirildiği zaman ve mekân gibi faktörler araştırma için sınırlılık oluşturabilmektedir. Her araştırmada olduğu gibi bu araştırmada da sınırlamalar söz konusudur. Bu araştırmada, gerçekleştirilen ritüellerin yalnızca bunları gerçekleştiren bireylerce biliniyor olması son derece kısıtlayıcı bir durumdur. Pandemi döneminde yürütülen saha araştırması katılımcılarla görüşülmesini oldukça zorlayıcı bir duruma sokmuştur. Ayrıca, ritüellere ilişkin yazılı kaynak eksikliği araştırmacıyı doküman bulma konusunda zorlamıştır. Diğer yandan görüşülebilen kişi sayısı sonuçların genellenebilirliği açısından bir kısıt yaratmaktadır.

BULGULAR

Katılımcıların Demografik Özellikleri

Araştırma kapsamında Muğla ili sınırları içerisinde yaşayan ve günümüzde hala geçiş dönemi ritüellerini yaşatan bireylere ilişkin demografik özellikleri belirten tablo aşağıda detaylı olarak verilmiştir. Katılımcıların tasnif edilebilmesi için hepsi tek tek kodlanarak bireylerden elde edilen bilgiler detaylı olarak tasnif edilmiştir.

Tablo 1.

Katılımcıların Demografik Özelliklerine İlişkin Bilgiler

Kod Adı	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Katılım Yeri
MG-1	67	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Merkez
MG-2	65	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Ortaköy
MG-3	69	Kadın	Emekli	Muğla-Kavaklıdere-Merkez
MG-4	63	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Göktepe Köyü
MG-5	65	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Fethiye-Seki Köyü
MG-6	75	Kadın	Emekli	Muğla-Yatağan-Şahinler Köyü
MG-7	66	Kadın	Emekli	Muğla-Dalaman-Merkez
MG-8	64	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Marmaris- Taşlıca Köyü
MG-9	45	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Ortaca-Dalyan
MG-10	52	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Düğerek Köyü
MG-11	56	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Yatağan-Bencik Köyü
MG-12	71	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Milas-Kafaca Köyü
MG-13	59	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Yerkesik Köyü
MG-14	69	Kadın	Emekli	Muğla-Köyceğiz-Merkez
MG-15	38	Kadın	Turizm İşletmecisi	Muğla-Marmaris-Selimiye Köyü
MG-16	57	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Marmaris-Turgut Köyü
MG-17	53	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Marmaris-İçmeler Beldesi
MG-18	67	Kadın	Emekli	Muğla-Marmaris-Hisarönü
MG-19	60	Kadın	Turizm İşletmecisi	Muğla-Marmaris-İçmeler Beldesi
MG-20	87	Kadın	Emekli	Muğla-Bodrum-Göltürkbükü
MG-21	80	Kadın	Emekli	Muğla-Datça-Merkez
MG-22	61	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Yatağan-Yeniköy
MG-23	60	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Dokuzçam Köyü
MG-24	61	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Menteşe-Gülağzı Köyü
MG-25	68	Kadın	Sinema Oyuncusu	Muğla-Menteşe-Merkez
MG-26	69	Kadın	Emekli	Muğla-Seydikemer-Merkez
MG-27	57	Kadın	Ev Hanımı	Muğla-Ula-Yeşilova Köyü

Araştırmaya katılan bireylerin demografik özellikleri tablo 1. üzerinde detaylı olarak gösterilmiştir. Katılımcılar Muğla ilinin farklı ilçelerinde ikamet etmektedirler. Katılımcıların farklı ilçelerden seçilmesinin sebebi, geçiş dönemi ritüellerinin il içerisinde farklı özellikler gösterip gösterilmediğinin tespit edilmesi amacıyla. Diğer yandan katılımcılar ağırlıklı olarak orta yaş üzeri bireyler arasından seçilmiştir. Kültürel unsurların nesiller arası aktarımında önemli bir unsur olarak yaş, hem tecrübe hem de uygulama açısından değerli bir göstergedir. Son olarak katılımcıların hepsi özellikle kadınlardan seçilmiştir. Bunun sebebi ise geçiş dönemlerinde uygulanan mutfak ritüellerini gerçekleştirmede kadınların oynadığı rolün yadsınamaz bir gerçek olmasıdır.

Doğum ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

Geçiş dönemleri açısından kabul edilen ilk önemli kavram “doğum” olgusudur. Bu perspektiften bakıldığında farklı kültürlerden bireylerin doğum kavramına yaklaşımlarında da çalışma içerisinde farklı cevaplar verildiği görülmüştür. Doğum başlığı altında altı farklı soru mevcuttur. Sözü edilen sorulardan ilki olan “*Doğum sürecinde takip edilen ve gerçekleştirilen uygulamalar nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız*” sorusuna verilen cevaplar incelendiğinde; MG1, MG10, MG11 kodlu katılımcılar günümüzde evde doğumlar gerçekleştirilmediğini, genel olarak doğumların hastanelerde gerçekleştirildiğini belirtmişlerdir. Ancak evde gerçekleştirilen doğumlarda eskiden komşular doğum gerçekleştirilen eve giderken yanlarında süt, sütlaç ve muhallebi gibi tatlıları da götürdüklerini beyan etmiştir. Evde gerçekleştirilen bu ziyaret “çocuk yaşı” olarak adlandırılır. Ev sahipleri ise gelen misafirleri genel olarak anne ve bebeğin yanında çok tutmaz ve misafirleri farklı bir odada ağırlarken onlara yiyecek-içecek ikramında bulunurlar. Bu yiyeceklerin en bilineni adına “Lokum Kıştırması” denilen bisküvi ve lokumun bir araya geldiği ikramlıklardır. Doğum yapan annenin sütünün artması için anneye kuru börülce yedirilir. Sütlaç ikram edilir ve sık sık pekmez içmesi için teşvikte bulunulur. Diğer yandan misafirler için loğusa şerbeti de hazırlanır ve her gelene mutlaka ikram edilir. Son olarak Yörükler doğan çocuk için küçükbaş bir hayvanı kurban ederler ve bu kurban etinin bir kısmı komşulara dağıtılırken bir kısmıyla da evde yemekler hazırlanarak gelen misafirlere ikram edilir. Kendisini Yörük olarak adlandıran MG2 ve MG5 kodlu katılımcılar doğum sürecinde gerçekleştirilen ilk uygulamanın doğum yapan anneye oğlak ciğeri kavurması yedirilmesi olduğunu belirtmiştir. Doğum yapan kadının güçlenmesi ve sütünün artması için bu ritüelin mutlaka uygulandığını belirten katılımcı doğum yapan kadının daha fazla sütü olması için gerçekleştirilen diğer uygulamanın ise üzerine bol ceviz ilave edilmiş peltenin sıklıkla tüketilmesinin olduğunu vurgulamıştır. Misafirlige gelen komşular ve akrabalar için geleneksel bir yemek olan keşkek mutlaka ikram edilirken yanında tüketilmesi için hoşaf ikram edilmesi de sıklıkla gerçekleştirilen bir uygulamadır. Misafirler için oğlak eti haşlaması ve pilav ikramı da ailenin maddi gücü ölçüsünde gerçekleştirilen uygulamalar arasındadır. Çocuğun kırkı çıktıktan sonra gerçekleştirilen ve adına kırk uçurması denilen ziyaretlerde ise çocuğa yumurta verilmesi sıklıkla gerçekleştirilen bir uygulamadır. MG3 kodlu katılımcı Kavaklıdere bölgesinde gerçekleştirilen uygulamaların Muğla’nın diğer ilçeleri ile benzerlikler taşıdığını vurgularken anne sütünü arttırmak amacıyla doğum yapan kadına mutlaka tahin helvası ve soğan yedirildiğini belirtmiştir. Ayrıca yeni doğan çocuk erkek ise yüzüne un sürülmesinin de bilinen örf ve adetlerden olduğunu vurgulayan katılımcı bu durumun sebebini ise çocuğun uzun ömür sürmesi amacıyla gerçekleştirildiğini öne sürmüştür. MG4 ve MG26 kodlu katılımcılar loğusa şerbetinin önemli bir ikram unsuru olarak kabul edildiğini belirtirken, yaz aylarında gerçekleştirilen doğumlarda soğuk, kış aylarında gerçekleştirilen doğumlarda ise sıcak şerbet ikram edildiğini vurgulamıştır. Diğer yandan anne sütünün artırılması amacıyla benzer uygulamaları vurgulayan katılımcı ilave olarak kendi ilçelerinde özellikle tarhana aşı olarak adlandırılan yemeğin mutlaka doğum yapan kadına yedirildiğini de vurgulamıştır. MG6, MG7 ve MG8 kodlu katılımcılar loğusa şerbeti uygulamasının köylerde eskiden uygulanmadığını, bunun yerine mevsimsel özelliklere uygun olarak hoşaf ya da komposto ikramının gerçekleştirildiğini vurgulamıştır. Ayrıca doğum yapan kadının ve bebeğin zeytin yaprakları ile kaynatılan suda yıkanmalarının kötülükleri uzaklaştırma adına önemli bir ritüel olarak kabul edildiğini de belirtmiştir. MG9 kodlu katılımcı diğer katılımcıların belirttiği hususları vurgularken kendi köylerinde buğday nişastası, su ve şeker ile hazırlanan peltenin hem anneye hem de misafirlere mutlaka ikram edildiğini belirtmiştir. MG12 ve MG18 kodlu

katılımcılar, doğum yapan kadın ile ilgili ailenin pek çok yükümlülük yerine getirdiğinden bahsederken özellikle adak kurban kesiminin sıklıkla gerçekleştirilen bir uygulama olduğundan bahsetmiştir. Diğer yandan doğum yapan kadının sütünün artması için başta baklava ve lokum olmak üzere şekerli gıdalar ile beslenme takviyesi yapılmasının da başvurulan ritüellerden olduğunu öne sürmüştür. MG13, MG14 ve MG 16 kodlu katılımcılar doğum yapan kadınlara asla soğuk içecek içirmediklerini özellikle bol su ve sıvı takviyesi yapılırken içeceklerin sıcak olarak verilmesinin kendi örf ve adetlerinin önemli bir göstergesi olduğunu öne sürerken özellikle tarhana çorbasının bu süreçte evlerde sıklıkla tüketildiğini söylemiştir. MG15 kodlu katılımcı doğum sürecinde bebek görmeye gelenlere şekerli içecekler ikram ettiklerini ve bu ikramların tatlı olmasının bebeğin bahtının açık olması için bir nişane olarak sergilendiğini belirtmiştir. Diğer yandan doğum yapan kadına soğan suyu içirilmesi geleneğinin önceden sıklıkla uygulanan bir ritüelken yeni doğum yapan kadınların bu geleneği genellikle sürdürmediklerini vurgulamıştır. MG17 ve MG19 kodlu katılımcı Muğla yerli halkının doğum sonrası ritüellerinin genel olarak birbirine benzediğini söylerken, kendi yaşadıkları İçmeler beldesi özelinde doğum yapılan evde şükür amacıyla Akika Kurbanı kesilmesinin son derece önem verilen bir adet olduğunu vurgulamıştır. MG 25 kodlu katılımcı ise kurban kesilmesinin özellikle erkek çocukların doğumunu takip eden süreçte gerçekleştiğinden bahsederken kız çocuklarının ise ellerine kına vurulmasının sıklıkla uygulanan bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. MG20 ve MG22 kodlu katılımcılar doğum yapılan eve komşuların muhakkak ziyarete gittiklerini vurgularken gelen komşuların helva, katmer, saray tatlısı gibi tatlı yiyecekleri getirmelerinin sıklıkla karşılaşılan bir gelenek olduğunu belirtmiştir. Misafirlige gidilen ailenin ise gelen bu ikramlara karşılık tabakları boş göndermemek amacıyla leblebi, badem gibi çerezler ya da lokum gibi yiyeceklerle tabakları geri iade ettiklerini vurgulamıştır. Diğer yandan bebeğin ilk dişinin çıkmasını takip eden süreçte evde bulgur ve buğday kaynatılıp komşulara ikram edilmesinin de sıklıkla rastlanılan ritüellerden olduğunu sözlerine eklemiştir. MG21 kodlu katılımcı doğum yapan kadına nişasta ve su karışımı bir besin olan ve yöresel dilde “bulamaç” olarak adlandırılan besinin yedirilmesinin önemli bir gelenek olduğundan bahsederken MG23 kodlu katılımcı köylerinde uygulanan doğum sonrası ritüellerinin Muğla’nın diğer ilçeleri ile benzerlikler taşıdığından bahsederken en önemli farklılığın “Muğla Halkası” denilen bir çeşit tatlının köy içerisinde dağıtıldığından bahsetmiştir. MG24 kodlu katılımcı köylerinde “zerde” ikramının doğum sonrası ritüelleri arasında en önemlilerinden birisi olduğunu öne sürerken bebeğin doğumunu takip eden yirminci ve kırkıncı günlerde “Tirit” adı verilen yemeğin pişirilerek komşulara ikram edilmesinin de son derece önemli olduğunu vurgulamıştır. Son olarak MG27 kodlu katılımcı doğum sürecinde anne ve bebeğe nazar değmemesi adına kırk gün boyunca dışarı çıkarılmadığını ve bu süreçte ev ahalisi ve komşular tarafından sürekli yemek ikramları gerçekleştirildiğinden bahsederken kırkıncı günü yaptırılan kırk banyosu sonrası anne ve çocuğun dışarıya çıkabildiğinden bahsetmiştir. Kırk banyosu için toplam kırk adet taş toplanıp banyo suyuna atılır ve diğer yandan zeytin yaprakları da banyo suyuna atılarak anne ve bebeği bu su ile yıkanır. Bu ritüelin temel sebebi olarak nazardan ve kötü ruhlardan korunmak amacıyla gerçekleştirilen bir ritüel olduğu vurgulanmıştır.

Sünnet ile İlgili Gelenek, Görenek, İnançlar

Çocukluktan ergenliğe geçiş sadece biyolojik bir olay değildir, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir olaydır. Bazı toplumlarda çocukluktan ergenliğe geçiş ayrıntılı törenlerle kutlanır ve bu törenlerde beden üzerine çeşitli uygulamalar müdahaleler yapılır. Yapılan bu uygulamaların bir bölümü beden üzerinde kısa süreli iz bırakırken, birçok uygulamanın izi, yaşam boyu beden üzerinde kalıcı olmaktadır. Başka bir deyimle bu törenler sonucunda, kültürün beden üzerine yazılımı gerçekleşir (Bock, 2001, s. 397). Bu açıdan değerlendirildiğinde, toplumumuzda erkek çocuklar için gerçekleştirilen sünnet kavramı sadece basit bir ameliyat işlemi değil kültürel olarak da kutlanılan bir etkinlik olarak kabul edilmektedir. Bu sebeple araştırmanın ikinci temel sorusu “Çocukların sünnet oldukları süreçte takip edilen ve gerçekleştirilen uygulamalar nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız” şeklinde sorulmuştur. MG1 ve MG21 kodlu katılımcılar sünnet töreni öncesi evlerde yemek verilmesinin en bilinen uygulama olduğunu belirtmiştir. Sünnet yemeği olarak adlandırılan bu ikramlarda kuru fasulye, yağlı patlıcan yemeği, etli nohut, yoğurtlu karışık kızartma, salata, pirinç pilavı, keşkek ve zerde en fazla ikram edilen çeşitler olduğunu belirtmiştir. MG2 ve MG4 kodlu katılımcı sünnet düğünü öncesi kına gecesi düzenlendiğini ve bu tören sırasında gelenlere şeker dağıtıldığını söylemiştir. Sünnet merasiminin olacağı gün ise sabahtan itibaren büyük kazanlarda yemeklerin pişirilip sünnet düğününe katılanlara ikram edilmesinin olmazsa olmaz uygulamalardan olduğunu belirten katılımcı, yemek olarak kıymalı patlıcan oturtma, yahni, salata, cacık ve irmik helvasının en fazla tercih edilen yemekler olduğunu vurgulamıştır. Kış aylarında gerçekleştirilen düğünlerde yağlı pırasa ve lahanası sarmasının mutlaka ikram edilen yiyecekler olduğunu belirtmiştir. Ayrıca kış aylarında gerçekleştirilen sünnet merasimlerinde başta tavuk suyuna çorba olmak üzere farklı çorbaların da ikram edilmesinin önemli bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. MG3 kodlu katılımcı sünnet merasimi öncesinde dualar edildiğini ve kesilen bir horozun kanının sünnet öncesi çocuğun alınına sürüldüğünü belirtirken, horozun akşam yemeğinde başta sünnet çocuğu olmak üzere yakın akrabalara ikram edildiğini de vurgulamıştır. MG5 kodlu katılımcı sünnet düğününü yapan ailenin ekonomik gücü ölçüsünde ikram edilen yemeklerin farklılaştığını belirtirken yemekler arasında en önemli olanın sünnet keşkeği olarak adlandırılan keşkek yemeği olduğunu belirtmiştir. MG 6 ve MG 7 kodlu katılımcılar düğün yemeklerinin Muğla yöresinde benzer özellikler taşıdıklarını belirtirken tatlı olarak düğün sahibi tarafından hazırlanan ev baklavasının bilinen en kıymetli sünnet yemeği çeşitlerinden biri olduğunu vurgulamışlardır. MG8 kodlu katılımcı sünnet yemekleri olarak “Keşkek, Yoğurtlama, Musakka” gibi yemeklerin ön plana çıktığını vurgularken eğer sünnet töreni eski takvim ile Muharrem ayına denk gelen bir zamanda gerçekleştirilirse tatlı olarak mutlaka “aşure” ikram edildiğini vurgulamıştır. MG9 kodlu katılımcı, kendi yaşadıkları bölgede sünnet merasiminin aynı zamanda toplumsal dayanışmayı da sergileyen bir gelenek olduğundan bahsederken bunun nişanesi olarak ise eğer düğünü yapan aile zenginse kendi çocukları ile birlikte fakir ailelerin çocuklarını da sünnet ettirdiklerini belirtmiştir. Bu toplu sünnet törenleri için de küçükbaş hayvanların kurban edilerek etlerinden yapılan kavurmanın pirinç pilavı ile birlikte törenle ikram edildiğini belirtmiştir. MG10 ve MG27 kodlu katılımcılar özellikle yaz aylarında gerçekleştirilen düğünlerde yemeklerin insanı ferahlatacak çeşitte hazırlanmasına dikkat ettiklerini belirtirken içecek olarak limona dağıtımının özellikle tercih edildiğini vurgulamıştır. Diğer yandan köylerde sürdürülen adetler ile şehirde gerçekleştirilen aktiviteler arasında fark olduğunu belirten katılımcı şehirde gerçekleştirilen sünnet düğünü merasimlerinde son yıllarda dondurma dağıtılmasının da artık sıklıkla görüldüğünü belirtmiştir. MG11 ve MG26 kodlu katılımcılar eski sünnet merasimlerinde

eğlence unsurunun daha geride olduğunu belirtirken özellikle dua ve mevlit şeklinde gerçekleştirilen törenlerin daha fazla olduğunu belirtmiştir. Bu törenlerde sünnet olan çocuk için dualar okunduktan sonra yemeklerin yendiğini ve fakir insanlar için de yemek dağıtımının mutlaka gerçekleştirildiğini belirten katılımcı değişen zamanla birlikte bu tip örf ve adetlerin kaybolmaya başlamasından duyduğu üzüntüyü de dile getirmiştir. MG12 ve MG25 kodlu katılımcılar düğün merasimleri sırasında kazanlarla yemek kaynamasının bereket ve bolluğu gösteren bir detay olduğunu vurgularken yemeklerde okunan dualar sonrasında gül suyu ve şeker ikramının da hala devam eden bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. MG13 ve MG23 en fazla ikram edilen yemeklerin kuru fasulye, etli nohut yahnisi, yoğurtlu kızartma ve pilav olduğunu belirtmiştir. Odun ateşinde pişen keşkek yemeğinin ise düğünler açısından uzun yıllardan bu yana sürdürülen bir gelenek olduğunu vurgulamıştır. MG 14 düğün yemeği olarak adlandırılan yemeklerin Muğla genelinde benzer özellikler taşıyan yemeklerden oluştuğunu öne sürmüştür. Diğer yandan sünnet olan çocuğa zeybek oynatılmasının da Muğla kültürü açısından en belirgin özelliklerden biri olduğunu söylemiştir. MG15, MG22 ve MG24 kodlu katılımcılar sünnet merasimlerinde verilen yemeklerde bütçenin önemli olduğunu belirtmişlerdir. Maddi açıdan durumu zayıf kimselerin son yıllarda tavuklu pilav ve ayran ikram ettiğini belirten katılımcı maddi durum zenginleştikçe merasimlerde ikram edilen yemeklerin çeşitlerinin de arttığını belirtmiştir. MG16 ve MG17 kodlu katılımcılar köylerinde gerçekleştirilen sünnet düğünleri öncesi mutlaka kurban kesildiğini ve düğün yemeklerinin bu kurbandan yapılmasının hala devam eden bir gelenek olduğunu söylemiştir. Ayrıca akşam eğlencesi düzenlenecek sünnet merasimlerinde alkol kullanan misafirler için evin avlusunda uygun bir yerde masalar kurularak eğlencenin tüm gece devam ettiğini belirten katılımcı bu misafirler için başta et olmak üzere farklı ikramlıkların da sunulduğunu belirtmiştir. MG18 ve MG19 kodlu katılımcılar dualar ile gerçekleştirilen sünnet merasimlerinde lokum ve şerbet dağıtımının mutlaka gerçekleştiğini söylerken yemeklerin hazır olarak alınmadan mutlaka sünnet merasimine ev sahipliği yapılan evde özenle hazırlanmasının öneminden bahsetmiştir. Diğer yandan özellikle köylerde sünnet çocuklarının atlar ile gezdirilmesinin de hala devam eden bir gelenek olduğunu belirtmişlerdir. MG20 kodlu katılımcı sünnet merasimlerinde hazırlanan yemeklerin kültürel olarak imece usulü hazırlanmasının uzun yıllardır süren bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. Özellikle teferruat isteyen yemeklerin hazırlıklarının günler öncesinden başladığını belirten katılımcı oğlunun sünnet merasiminde otuz tepsi baklava yaptığını ve tüm köye bu baklavalardan ikram ettiklerini de vurgulamıştır.

Askerlik ile İlgili Gelenek, Görenek ve Ritüeller

Geçiş dönemleri ritüellerinin erkekler açısından uygulandığı en önemli süreçlerden biri ise erkek çocuklarının askerlik görevlerine yönelik olarak gerçekleştirilenlerdir. Askerlik öncesi ve askerlik sonrası olmak üzere ikiye ayrılan bu süreçte mutfak kültürünün temel özelliklerini yansıtan yemekler ikram edilmektedir. Çalışmada cevap aranan üçüncü soru "*Erkeklerin askerliğe uğurlanış ve askerlikten dönüşlerini takip eden dönemde gerçekleştirilen uygulamalar nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?*" şeklinde sorulmuştur. Bu soruya cevap veren MG1 ve MG5 kodlu katılımcılar, askere gidecek gencin askerlik öncesi sırayla akrabalar tarafından yemeğe davet edildiğini ve olabildiğince misafirin sevdiği yemeklerin hazırlandığını söylemiştir. MG2 ve MG11 kodlu katılımcılar askerlik öncesi gerçekleştirilen ritüelleri iki başlık altında özetlemişlerdir. Birinci uygulamada içkili yemek eğlencesinin varlığından bahseden katılımcı sözü edilen yemek için yöresel mezelerden hazırlanan bir sofranın kurulduğunu vurgulamıştır. Et kavurma, ciğer kavurma, köz patlıcan ve yoğurtlu kızartma eğlence

sofrasında bulunan başlıca yemeklerdir. İçkisiz düzenlenen ritüellerde ise öncelikle evde mevlit okutulması, sonrasında ise gelen misafirlere lokum, bisküvi ve şeker gibi yiyeceklerin ikram edilmesi en fazla gerçekleştirilen uygulamalar olarak rastlanılmaktadır. MG3 ve MG8 kodlu katılımcılar, askere gidecek gencin akrabaları dışında kendi arkadaşları tarafından da askerlik öncesi yemeğe davet edilmesinin önemli bir gelenek olduğunu belirtmiştir. Bu yemeklerde çorba, et yemeği, kuru fasulye, cacık ve salatanın menülerde en fazla yer bulan besinler olduğunu vurgulayan katılımcı yemek öncesi askere gidecek gence istediği yemek çeşitlerinin neler olduğunu da sıklıkla sorulduğunu söylemiştir. MG4 ve MG14 kodlu katılımcılar asker yemeklerinin bölgelerinde son derece değerli bir gelenek olduğundan bahsederken askere gidecek genç için okutulan mevlitlerde şerbet ikramına da sıklıkla rastlandığı üzerinde durmuştur. MG6 ve MG19 kodlu katılımcılar askerlik öncesi verilen yemeklerin günler boyu devam eden bir zaman aldığı söylerken askerden dönüşte ise maddi durumu yerinde ailelerin maddi güçleri ölçüsünde kurbanlar keserek bu kurbanları fakirlere dağıttıklarını belirtmiştir. MG7 ve MG22 kodlu katılımcı asker öncesi verilen yemekleri “asker eğlencesi” olarak tanımlamış ve bu yemeklerin gençlerce organize edilen bir eğlence yemeği olarak gerçekleştirildiğini öne sürmüştür. MG9 ve MG25 kodlu katılımcılar, köylerinde askere gidecek gençler için ailelerin kurban kestğini ve bu kurbanın kanının askere gidecek kişinin alınına sürüldüğünü belirtmiştir. Askere gidecek genç için kesilen kurbanla ise yemekler yapıp komşulara dağıtılır ya da etler fakirlere dağıtılarak hayır hasenat gerçekleştirilir. MG10 ve MG23 kodlu katılımcılar, askere gidecek gençlerin ellerine mutlaka kınalar yakıldığını ve bu kına merasimi sonrası eş, dost, akrabaya yemek verildiğini belirtmiştir. Sözü edilen bu yemekte Keşkek, kuru fasulye, pilav et ve tatlı olarak ise zerdenin ikram edildiği bilinmektedir. MG12 ve MG13 kodlu katılımcılar köylerinde gençler tarafından “asker uğurlama yemeği” olarak adlandırılan bir yemek düzenlendiğini ve bu yemeğe askere gidecek genç ile arkadaşlarının katıldığını belirtmiştir. Sözü edilen yemeğin genel olarak alkollü içkilerden oluşan içecekler ile birlikte tüketildiğini belirten katılımcı, yemeğin masraflarının ise askere gidecek gencin arkadaşlarıncaya karşılandığını belirtmiştir. MG15 kodlu katılımcı askere uğurlanacak genç için ailesinin “Külünçe” denilen bir çeşit delikli halka lokma yaptırdığını ve bu lokmayı çevre ahaliye dağıttığını söylemiştir. Katılımcı, köylerde gençlerin gerçekleştirdiği yemek organizasyonlarının askere gidecek gençlerin topluca askere uğurlandığı birer yemek ziyafeti olarak da adlandırmanın mümkün olduğunu öne sürmüştür. MG16, MG24 ve MG27 kodlu katılımcılar, köylerinde gerçekleştirilen askere uğurlama merasimlerinin gündüz ve gece farklı nitelikleri olduğundan bahsetmiştir. Gündüzleri mevlit okutulan ve şerbet ve tatlıların ikram edildiği daha konservatif gerçekleştirilen etkinliklerin akşam devam eden yemek organizasyonlarının ise mutlaka alkollü içeceklerden oluşan bir şekilde gerçekleştirildiğini belirtmiştir. MG17 ve MG18 kodlu katılımcılar mevlitlerin yemekli olduğu etkinlikleri sıklıkla gerçekleştirdiklerini belirtirken yemek organizasyonunun düğünleri aratmayacak ölçüde zengin olması için ellerinden geleni yaptıklarını iddia etmiştir. MG20 ve MG26 kodlu katılımcılar, askere gidecek kişinin çevresinde bulunan arkadaşlarından da askerlik görevi ifa edecekler var ise asker yemeği organizasyonlarını bir araya gelerek bu kişilerin organize ettiğini belirtmiştir. Keşkek, su böreği ve ev yapımı baklavaların mutlaka yer aldığı zengin yemek sofralarının kurulmasının öneminden bahseden katılımcı asker adaylarının mutlaka zeybek oynatılarak uğurlandığını da sözlerine ilave etmiştir. MG21 kodlu katılımcı ise köy yerlerinde fakirliğin olduğu gençlik dönemlerinde yemek organizasyonlarının düzenlenmediğini asker adayı gençler için yalnızca mevlit okutulup lokum dağıtıldığını belirtmiştir.

Evlilik ile İlgili Gelenek, Görenek ve Ritüeller

Evlilik iki insanın hayatlarını birleştirdikleri ortak bir yuvaya adım attıkları son derece özel bir ritüeldir. Evlilik süreçleri ve düğün merasimi ile ilgili dünyanın farklı ülkelerinde farklı organizasyonlara rastlamak mümkün iken Anadolu coğrafyasında da etnik farklılıklar ve inanış çeşitliliği sebebiyle öznel uygulamalara rastlamak mümkündür. Sözü edildiği ölçüde geniş kapsamlı bir kavram olarak evliliğin Muğla ili içerisinde hangi tür ritüeller ile karşılandığı ve bu ritüeller içerisinde yemeğin varlığını tespit edebilmek amacıyla çalışmada sorulan soru “*Evlilik öncesi ve düğün merasiminde gerçekleştirilen yemek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?*” şeklinde sorulmuştur. MG1 ve MG12 kodlu katılımcılar sözü edilen soruyu kız isteme merasiminden itibaren özetlerken kız isteme merasimine gidilirken lokum götürülmesinin en eski adetlerden biri olduğunu vurgulamıştır. Kına gecesinde ise gelin ve damadın üzerinde, bir tepsi içerisinde akide şekeri kırılarak gelen misafirlere dağıtıldığını belirten katılımcı, bu durumun sebebinin bolluk ve bereketi kutsamak amacıyla gerçekleşen bir aktivite olduğunu ön sürmektedir. Diğer yandan düğün günlerinin özel olduğunu vurgulayan katılımcı, düğün yemeklerinin imece usulü olarak hazırlandığını ve sabahtan akşama kadar eve gelen misafirlerin yemek sofrasında ağırlandığını öne sürmektedir. MG2 ve MG14 kodlu katılımcılar köy geleneği olarak kız isteme merasimlerinde erkek tarafının çay ve şeker ile kız evine gitmesinin eski bir adet olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca nişan törenlerinin kız evinde gerçekleştiğini söyleyen katılımcı bu merasim sırasında ikram edilen tüm yiyecek ve içeceklerin kız evi tarafından karşılandığını belirtmiştir. Köy düğünleri hakkında detaylı bilgi veren katılımcı, düğünlerin köylerde gündüz gerçekleşip bittiğini ve kız evinin içerisine iş pilavı doldurulmuş büyük bir köy tavuğunu erkek evine ikram olarak gönderdiğini de belirtmiştir. MG3 ve MG18 kodlu katılımcılar kız isteme törenleri sırasında ikram edilen tuzlu kahvenin çok eski bir gelenek olduğunu öne sürerken düğün yemeklerinin ise ailelerin ekonomik gücü ile doğru orantılı olarak değiştiğini vurgulamıştır. Kendi yörelerinde en fazla ikram edilen yemeklerin yahni, kuru fasulye, yoğurtlu kızartma ve keşkek olduğunu belirten katılımcı tatlı olarak ise zerde ya da helvanın tercih edildiğini belirtmiştir. MG4 ve MG8 kodlu katılımcılar düğünlerin köy ya da şehirde gerçekleşme durumuna göre ikram edilen yemeklerin çeşitlerinin değiştiğinden bahsederken, özellikle nişan dönemine denk gelen kurban bayramları sırasında erkek tarafının kız tarafına koç armağan etmesinin son derece önemli olduğundan bahsetmiştir. MG5 ve MG23 kodlu katılımcılar kız isteme ve nişan merasimlerinde kız tarafının pek çok ikramlık yaparak misafirlere ikram etmesinin Muğla’ya özgü bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. Katılımcı, eski köy düğünlerinin hafta sonuna tekabül edecek şekilde organize edildiğini ve yaklaşık üç gün süren düğün törenlerine sıklıkla rastlanabileceğini belirtirken bu düğün sürecinde üç gün boyunca sofraların hep hazır tutulduğu ve gelen misafirlerin öncelikle yemekte ağırılarak sonrasında düğüne katıldıklarını vurgulamıştır. MG6 ve MG13 kodlu katılımcılar düğün yemeklerinin imece usulü hazırlanmasının köylerinde hala devam eden bir gelenek olduğundan bahsederken odun ateşinde pişen yemekler için odun toplanmaya gidilmesinin de davul zurnalar eşliğinde gerçekleştirildiğini belirtmiştir. Özellikle köy düğünlerinde alkol ikram edilmesinin hala devam ettiğini belirten katılımcı alkol tüketen erkekler için uzun sofraların hazırlandığını vurgulamıştır. MG7 ve MG24 kodlu katılımcılar düğün merasimi öncesi gerçekleştirilen kına gecesine ağırlıklı olarak kadınların katıldığını ve bu gece boyunca başta çerezler olmak üzere farklı atıştırma türlerinin ikram edildiğini belirtmiştir. MG9 ve MG25 kodlu katılımcılar köylerinde gerçekleştirilen düğün yemeklerinin birkaç gün devam ettiğini belirtirken yemekleri köyün yaşlı kadınları tarafından hazırlandığını söylemişlerdir. Özellikle keşkek hazırlamanın son derece önemli olduğunu belirten katılımcı “Borona” denilen yoğurtlu

karişik kızartmanın da yaz dđđnlerinde mutlaka ikram edildiğini belirtmiştir. Alkol kullanan erkekler için “*Raki Masası*” denilen ziyafet sofralarının hazırlanmasının eski bir gelenek olduğunu belirten katılımcı sözü edilen bu masalar için mezeler, piyaz, patlıcan salatası ve balıktan hazırlanan yiyeceklerin aralıksız olarak ikram edildiğini vurgulamıştır. MG10 kodlu katılımcı eski döneme ilişkin ritüeller arasında lokumun önemli bir yeri olduğunu belirtmiştir. Hem kız isteme merasiminde hem de nişanda lokum ve bisküvi ikramının sıklıkla gerçekleştirilen bir aktivite olduğunu belirten katılımcı dđđn yemeklerinin ise yere serilen sofralarda ortaya konulan tepside beraberce tüketildiğini söylemektedir. Bu tip eski geleneklerde içecek olarak sadece ayran ve su ikramı yer almaktadır. MG11 ve MG27 kodlu katılımcılar gençlik dönemlerinden bahsederken kız isteme törenine damat adayının katılmadığını vurgulamışlardır. Yine nişan töreni sonrası kız tarafı tarafından hazırlanan baklava, börek ve tavuklu pilav gibi yemeklerin “nişan ardı” adı verilen bir gelenek çerçevesinde erkek tarafına hediye olarak götürüldüğü de katılımcılar tarafından belirtilen ritüeller arasındadır. MG15 kodlu katılımcı İslami usullere yönelik gerçekleştirilen dđđnlerde genellikle yalnızca dua edildiğini ve erkek-kadın ayrı şekilde bu duaların gerçekleştirildiğini belirtmiştir. Bu tip dđđn merasimlerinde yiyecek-içecek servisinin de oldukça kısıtlı bir şekilde gerçekleştirildiğini belirten katılımcı daha çok tavuk, pilav ve ayrandan oluşan bir ikramın duadan sonra katılımcılara dağıtıldığını belirtmiştir. MG16 kodlu katılımcı köy evlerinde gerçekleştirilen dđđnlerde evlenen kişilerin ikisinin de aynı köyden olmaları durumunda dđđn yemeğinin hem kız evinde hem de erkek evinde verildiğini söylemiştir. Özellikle köyde gerçekleştirilen dđđnlerde ana yemek olarak kırmızı et ile hazırlanmiş yemeklerin ikram edilmesinin de son derece önemli olduğunu belirten katılımcı, sadece dđđnde ikram edilmek için hayvanların önceden satın alınıp dđđn gününe kadar ahırlarda iyice beslendiğini vurgulamıştır. MG17 kodlu katılımcı geleneksel köy dđđnlerinde yemeklerin başrolde olduğunu belirtirken, artık şehir dđđnlerinin sayısının arttığını ve geleneksel yemeklerden uzaklaşılarak dđđn salonunda pasta kesmenin sıklıkla karşılaşılan bir adet olduğunu vurgulamıştır. MG19 kodlu katılımcı kız isteme merasimine gidilirken erkek tarafının büyük bir tepsi baklava hazırlayarak gelmesinin günümüzde nadir de olsa devam eden bir gelenek olduğunu öne srmiştir. Kız evine giden tepsinin boş çevrilmediğini ve içerisine mutlaka en azından çerez konularak kız tarafına iade edildiğini belirten katılımcı akşamları gerçekleştirilecek dđđn töreni öncesi gündüz saatlerinde beraberce yenilen yemeklerin de toplumsal birlik açısından önemli bir nişane olduğunu öne srmiştir. MG20 kodlu katılımcı Yrk kökenli köylerde gerçekleşen dđđn ritüellerini anlatmıştır. Buna göre dđđnden bir hafta önce damat tarafından yiyecek ve hediyeler ile yüklü bir deve kız evine armağan olarak götürülür. Özellikle ekmek ve helvadan oluşan bu yiyecekler kız evinde gelen misafirlere dağıtılır. Adına “ağırlık töreni” denilen bu durum karşısında kız evi de eve gelen damat adayına yiyecekler vererek ona şükranlarını sunar. Dđđn merasimi sırasında büyük kazanlarda hazırlanan yemekler misafirlere bolca dağıtılırken gelinin yaşayacağı eve girişi sırasında kapılara yağ ve bal sürülerek evliliğin bereketli geçmesi temenni edilir. MG21 kodlu katılımcı dđđnlerde ev sahibi varlıklı ise bolca et yemeği yapılmasının bilinen bir gelenek olduğunu öne sürerken adına “sızdırma” denilen odun ateşinde iki gün pişirilerek hazırlanan bir tür et yemeğinin de hazırlanarak gelen misafirlere ikram edildiğini belirtmiştir. M22 kodlu katılımcı Yatağan ilçesinde gerçekleştirilen dđđn yemeği adetlerini özetlerken bu yemeklerin hafta sonuna tekabül eden üç gün boyunca devamlı olarak ikram edilmesinin öneminden bahsederken yemeğe çorbayla başlamanın köy dđđnlerinde devam eden bir gelenek olduğu belirtmiştir. Kuru patlıcan dolması, karnıyarık ve haşlama etin bu sofraların vazgeçilmezi olduğunu belirten katılımcı

özellikle büyük tepsilere konularak servis edilen yemeklerin beraberce yenmesinin düğünün önemli, ritüelleri arasında yer aldığını belirtmiştir. M26 kodlu katılımcı yaşadığı köyde gerçekleştirilen düğün ritüellerinden bahsederken kız isteme merasimi sırasında gerçekleştirilen bir uygulamadan bahsetmiştir. Bu geleneğe göre kız istemeye giden erkek tarafı tatlılar ile kız evine giderken kız tarafı da misafirler için “höşmerim” tatlısı hazırlarlar. Diğer yandan erkek adayın yemesi için hazırlanmış bir yumurta da damadın önüne bırakılır. Damadın yumurtayı yemesi evlilik için hazır olduğu ve bu evliliği gerçekleştirmeyi istediği anlamına gelmektedir.

Ölüm ve Cenaze Sonrası ile İlgili Gelenek, Görenek ve Ritüeller

İnsanlar için hayatta var olan mutlak gerçeklerden birisi ölümdür. Bireylerin hayatlarını kaybetmelerinden sonra geride kalanların gerçekleştirdiği pek çok farklı ritüel bulunmaktadır. Muğla ili sınırları içerisinde yakınlarını kaybeden insanların gerçekleştirmiş oldukları mutfak ritüelleri sıradaki soruyu oluşturmaktadır. Bu duruma ilişkin sorulan araştırma sorusu; *bir kaybınız olduktan sonra (ailenizden birisi hayatını kaybettikten sonra) gerçekleştirilen yemek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?* Olarak sorulmuştur. MG1 kodlu katılımcı bu soruya ilişkin verdiği cevapta cenaze merasimi sonrası eve dönüldüğünde yemek pişirilmediğini ve bir hafta süreyle komşularca yemek getirildiğini söylemiştir. Ayrıca taziyeye gelenlere şerbet ve limonata ikramının da yaygın bir şekilde süren bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. MG2 ve MG17 kodlu katılımcılar cenazenin yedinci günü lokma dağıtımını gerçekleştirildiğini söylerken elli ikinci gün ise katmer yaptırıldığından bahsetmektedirler. Hazırlanan katmer nişasta helvasından ve pekmez helvasından hazırlanır. Böylece hem beyaz hem de kahverengi içeriğe sahip olan katmerler elde edilir. Ayrıca katılımcı kurban bayramı öncesi gerçekleşen ölümlerde kurban bayramı arife gününde hayatını kaybeden kişinin ruhu için kurban kesildiğini de vurgulamıştır. MG3 kodlu katılımcı Kavaklıdere ilçesinde cenaze sonrası kırk gün boyunca başta katmer olmak üzere farklı yiyeceklerin hazırlanıp çevreye dağıtıldığını belirtmiştir. Yine Kavaklıdere ilçesinde hayatını kaybeden kişinin kırkı çıktığında keşkek hazırlanıp dağıtıldığı da katılımcı tarafından belirtilen yemek ritüelleri arasındadır. MG4 ve MG19 kodlu katılımcılar cenaze sonrası dua okutulduğunu ve bu dua sonrasında şerbet ikramının yapıldığını vurgulamıştır. Ayrıca defin işlemi sonrası komşularca kavru lan helva da komşulara dağıtılarak ev sahibine manevi destek verilir. Katılımcının ölüm ile ilgili belirttiği en farklı ritüel ise cenaze sahipleri tarafından taziyeye gelenlere kibrit ikram edilmesidir. Kibrit ikram edilmesinin sebebi hayatını kaybeden kişinin mezarının aydınlığa kavuşturulması içindir.

MG5 ve MG22 kodlu katılımcılar cenaze evinde komşularca hazırlanan keşkek, pilav, salata ve kuru fasulye gibi yemeklerin ikram edildiğinden bahsederken hayatını kaybeden kişinin ölüm yıldönümünde de yemek organizasyonunun gerçekleştirildiğini söylemiştir. MG6 kodlu katılımcı Yatağan ilçesinde hayatını kaybedenler için komşuların kırk gün boyunca yemek hazırlayıp cenaze evindekilere getirdiğini belirtmiştir. Yine yatağan ilçesinde hayatını kaybedenler için cenazeyi takip eden üçüncü ve yedinci günlerde lokma dağıtılarak komşulara dağıtılır. MG7 kodlu katılımcı cenaze sonrası gerçekleştirilen yemek ritüellerinde akraba ve komşuların önemli bir rolü olduğundan bahsederken cenaze sonrası elli ikinci gün tavuklu pilav, ırmik helvası ve ayrandan oluşan bir yemeğin verildiğini belirtmiştir. MG8 ve MG23 kodlu katılımcılar normal şartlarda cenaze evinin yemek vermediğini ancak değişen adetlerle birlikte, özellikle defin sonrası pide ve ayran dağıtımının yeni bir gelenek olarak son yıllarda hızla yayıldığını söylemiştir. MG9 kodlu katılımcı yaşadıkları beldede cenazenin yedinci günü “Çöremek” adı verilen bir yiyeceğin hazırlanıp komşulara dağıtıldığını vurgulamıştır. Sözü edilen yemek

yağlanmış yufkanın kare şeklinde kesilip pişirilmesiyle elde edilmektedir. MG10 ve MG24 kodlu katılımcılar komşu dayanışmasının cenazelerden sonra son derece önemli olduğunu vurgulayarak özellikle ilk bir hafta boyunca cenaze çıkan evde yemek yapılmadığını, evde yaşayan bireylerin yemek ihtiyacının komşularca sağlandığını belirtmiştir.

MG11 kodlu katılımcı köylerinde cenaze sonrası lokum ve bisküvi dağıtıldığını söylerken cenazenin elli ikinci gününde komşulara yemek verildiğini ve bu yemeğin adeta bir düğün yemeği gibi görkemli olduğunu vurgulamıştır. Yine aynı şekilde hayatını kaybeden kişi adına üç kurban bayramı boyunca kurban kesilmesinin de köylerinde süregelen adetlerden biri olduğunu belirtmiştir. MG12 ve MG25 kodlu katılımcı cenaze evlerinde yemek pişirilmediğini ve köylerinde cenazeyi takip eden elli ikinci gün tavuk, pilav, ayrandan oluşan yiyecek-içeceklerin komşulara dağıtıldığını söylemiştir. MG13 ve MG26 kodlu katılımcılar cenazenin gömüldüğü gün taziyeye gelenlere pide ve ayran ikram edildiğini belirtmiştir. Yine cenazenin yedinci günü Yasin okunması ve müteakiben lokma dağıtılmasının da hala sıklıkla gerçekleştirildiğini söylemiştir. MG14 kodlu katılımcı cenaze sonrası komşuluğun önemini vurgularken “cenazesi olan evde ocak yanmaz” diyerek komşu ve akrabaların yemek organizasyonunu üstlendiğini belirtmiştir. MG15 kodlu katılımcı hayatını kaybeden kişinin ardından aynı gün mevlit okutulduğunu ve bu mevlide gelen komşulara meyve suyu, şeker, lokum ikram edildiğini belirtmiştir. MG16 kodlu katılımcı cenaze sonrası okutulan mevlit sonrasında gülsuyu, kolonya ikramının yapıldığını belirtirken ölümün yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günleri ailenin maddi gücü ölçüsünde yemek dağıttığını vurgulamıştır. MG18 kodlu katılımcı cenazenin defnedilmesinden sonra eve dönüldüğünü ve kısa bir dua merasiminin gerçekleştirildiğini söylerken dua sonrasında pilav üstü kavurma et, salata ve tatlıdan oluşan bir yemeğin taziye evine gelenlere ikram edildiğini sözlerine ilave etmiştir. MG20 ve MG27 kodlu katılımcılar hayatını kaybeden kişi için yedi gün boyunca Yasin okunduğunu belirtirken cenazenin yedinci hazırlanan keşkek ve lokmanın komşulara dağıtıldığını söylemiştir. Ayrıca katılımcı, hayatını kaybeden kişi adına elli ikinci gün de mevlit okutulduğunu ve bu mevlit için un helvası kavrukları gelenlere ikram edildiğini belirtmiştir. MG21 kodlu katılımcı hayatını kaybeden kişi adına yedinci gün katmer hazırlanarak dağıtılmasının hala devam eden bir gelenek olduğundan bahsederken elli ikinci gün ise pirinç ve bulgur karışımından hazırlanan bir pilavın komşulara dağıtıldığını söylemiştir.

Özel Günler ile İlgili Gelenek, Görenek ve Ritüeller

Hayat içerisinde var olan önemli geçiş ritüelleri gibi dini ve manevi anlamda da değer taşıyan farklı günler ve özellikler bulunmaktadır. Bireyin hacca gitmesi ve toplumda bu anlamda farklı bir statüye kavuşması ya da kandiller gibi özel günlerde toplum içerisinde gerçekleştirilen toplumsal ritüeller bulunmaktadır. Diğer geçiş dönemi ritüelleri gibi bu tip özel durumlar için de farklı yiyecek-içecek unsurlarını barındıran yemek ritüelleri Muğla kültüründe günümüzde devam etmektedir. Bu noktadan hareketle çalışmanın son sorusu “*Dini anlamı yüksek özel günlerde gerçekleştirilen yemek ritüelleri nelerdir? Detaylı olarak açıklar mısınız?*” olarak sorulmuştur. MG1, MG4 ve MG14 kodlu katılımcılar kandillerde evlerde ekmek, katmer ve lokma gibi yiyecekler hazırlanarak komşulara dağıtılır diyerek özel gün ritüellerini özetlemiştir. MG2 ve MG15 kodlu katılımcılar hacca gidecek kişilerin seyahat öncesi akraba ve komşuları tarafından yemeğe davet edildiğini söylemiştir. MG3 kodlu katılımcı, köylerinde kandil günlerinde mutlaka helva yapıldığını ve bu helvanın köy içerisinde dağıtıldığını belirtmiştir. MG5 ve MG18 kodlu katılımcılar köy hayatında bu tip ritüellerin hala devam ettiğini belirtirken maalesef şehirleşme ile birlikte bu davranışların oldukça azaldığını söylemiştir. Özellikle

köylerde çörek, ırmık helvası ve pişi gibi yiyeceklerin hala özel günlerde dağıtılıyor olmasından duyduğu mutluluğu açıklamıştır. MG6 ve MG19 pilav, dolma, keşkek, lokma ve helvanın dini günlerde en sıklıkla hazırlanan ürünler olduğunu belirtirken MG7 kodlu katılımcı ise kandil günlerinde en önemli unsurun kişinin gönlünden geçen iyilikleri yapması olduğunu belirterek herkesin maddi gücü ölçüsünde bir şeyler dağıttığını belirtmiştir. MG8 ve MG21 kodlu katılımcılar kandillerde Muğla yöresine özgü yiyeceklerin hazırlanıp dağıtıldığını söylemiştir. Diğer yandan Ramazan bayramından hemen önce Allah rızası için kesilen bir kurbanın etlerinin komşulara dağıtılmasının da sıklıkla gerçekleşen bir uygulama olduğunu sözlere ilave etmiştir. MG9 kodlu katılımcı dini bayram günlerinde “Çöremek” yapılarak tatlı niyetine misafirlığe gelenlere ikram ettiklerini söylemiştir. MG10 dini günlerde evlerinde baklava yapılmasının çok uzun yıllara dayanan bir aile geleneği olduğunu belirtirken hacca gidecek kişiler için hediyeler hazırlanmasının ve hacı adaylarının zengin sofralarda ağırlandığının da hala devam eden bir gelenek olduğunu sözlere eklemiştir. MG11, MG17 ve MG22 kodlu katılımcılar köylerinde gerçekleştirdikleri kandil etkinliğinde keşkek hazırlamanın önemini belirterek, nohutlu et ve hazırlanan keşkekin bir tabağa konulup üzerine de karabiber ekilerek fakirlere dağıtıldığını söylemiştir. MG12 kodlu katılımcı köylerinde dini günler özelinde gerçekleşen tek etkinliğin lokma hazırlayıp dağıtmaktan ibaret olduğunu belirtmiştir. MG13 ve MG 16 kodlu katılımcılar kandil simidi hazırlayıp bunun komşulara dağıtmanın önemli bir gelenek olduğundan bahsederken, özellikle kandil geceleri kadınların toplanarak kuran okumalarının ve sonrasında şeker dağıtılmasının hala devam eden bir gelenek olduğundan bahsetmiştir. MG20 ve MG24 kodlu katılımcılar kandillerde lokma, helva, katmer gibi yiyeceklerin hazırlandığını belirtirken, kavrulmuş susamın dövülüp üzerine şeker ilave edilmesiyle hazırlanmış bir harcın lokmanın üzerine dökülerek servis edildiğini de sözlere ilave etmiştir. MG23 kodlu katılımcı dini önemi olan günlerde “yağ koksun” denilerek özellikle lokma dökülmesinin tercih edildiğini belirtmiştir. MG25 kodlu katılımcı yağ kokması kavramının hayır hasenatı tüm çevrenin duyabilmesi açısından önemli bir unsur olarak belirtirken özellikle yardım kolisi hazırlamanın da son yıllarda gittikçe artan bir davranış şekli olduğunu söylemiştir. MG26 ve MG27 kodlu katılımcı geleneksel Muğla yöresi adetlerin varlığını betimlerken ilave olarak ekmek ve tuz dağıtımının da sıklıkla tercih edilen bir uygulama olduğunu söylemişlerdir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Geçiş dönemleri ve bu dönemlerde sergilenen toplumsal davranışlar pek çok farklı bilim dalının ilgi alanına girmektedir. Gastronomi özelinde düşünüldüğünde ise geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen ritüellerin mutfak uygulamaları ve başta ikram edilecek yemekler olmak üzere yöresel lezzetlerin bu tip ritüeller için kullanılması toplumsal farklılıkları gösteren en önemli özelliklerden birisidir. Diğer yandan, bu durum sadece farklılık olarak kabul edilmemekte aynı zamanda kültürel zenginlik ve kültürel çeşitliliği de kanıtlayan bir durum olarak görülmektedir. Yöreden yöreye farklılık gösteren geçiş dönemi ritüelleri Anadolu coğrafyasında temel açılardan benzerlikler taşısa da bölgesel farklılıklar ve etnik köken özellikleri gibi diğer faktörler her yörede uygulanan geçiş dönemi ritüellerini o bölgeye has özellikler taşıyor hale getirmiştir.

Muğla ili sınırları içerisinde gerçekleştirilen geçiş dönemleri ritüellerinin mutfak özellikleri açısından taşıdığı yöresel unsurların incelendiği bu çalışmada geçiş dönemlerinde Muğla ilinde gerçekleştirilen ritüellerin neler olduğu detaylıca irdelenmeye çalışılmıştır. Muğla ilinde geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen ritüellerden yemek ile ilgili olanlarında en dikkat çekici unsur doğum yapan kadının beslenmesini takviye edici gıdaların kullanılmasıdır. Başta protein kaynağı ciğer olmak üzere şeker oranı yüksek

gıdalar ve soğan gibi besleyici unsurların doğum yapan kadınlara yedirildiği çalışma içerisinde ulaşılan bulgular arasındadır. Diğer yandan doğumun gerçekleştirildiği eve gelen bireylere de yine başta tatlı olmak üzere şekerli gıdaların ikram edildiği çalışma içerisinde ulaşılan sonuçlar arasındadır. Özellikle, nazardan kaçınmak adına tatlı yiyeceklerin ikram edildiği de çalışma sırasında gerçekleştirilen görüşmelerde ulaşılan sonuçlar arasındadır. Geçiş dönemlerinden ikincisi olarak kabul edilen erkek çocuklarının sünnet merasimleri ile ilgili verilen cevaplar incelendiğinde ise özellikle maddi gücün büyüklüğü tören yemeklerinin çeşitli olmasında önemli rol oynamaktadır. Başta keşkek olmak üzere sünnet düğünü yapılan evde yöresel pek çok yemek ikramı yapılırken bu yemek ve yemeklerin yanında verilen içeceklerde mevsimler farklılıklarına da dikkat edilmektedir. Diğer yandan Muğla ili köyleri ve şehir merkezinde gerçekleştirilen sünnet gelenekleri de yıllar içerisinde farklılıklar sergilemeye başlamıştır. Köylerde hala geleneksel olarak büyük sofralarda ve uzun uzadıya devam eden yemek adetleri bulunurken şehir merkezi ve merkez ilçelerde yaşayanlar için düğün merasimleri daha kısa daha öz ve yemek çeşitliliği açısından ise daha zayıftır.

Askerlik Türk toplumu açısından kutsal sayılan bir vatan borcudur. Bu açıdan değerlendirildiğinde askere uğurlanacak gençler de toplum içerisinde büyük bir saygı ve sevgiyle karşılanır. Muğla ilinde gerçekleştirilen askere uğurlama törenlerinin yöresel açıdan kendine has bazı özellikleri olduğunu söylemek mümkündür. Askere gidecek kişiler için mevlitler okutulması ve dualarla bu sürecin kutsanması sıklıkla karşılaşılan bir durum iken diğer yandan asker eğlencesi olarak adlandırılan yemek organizasyonlarının ise ağırlıklı olarak alkollü içeceklerin eşlik ettiği yemek aktiviteleri olduğu çalışma içerisinde ulaşılan sonuçlar arasındadır. Diğer yandan askerlik dönüşünde de yine dualar okutulması ve şükür amacıyla kurbanların kesilip etinin fakirlere dağıtılması da Muğla'da sıklıkla karşılaşılan ritüeller arasındadır.

Evlilik ile ilgili süreçlerin farklı evrelere ayrıldığı Muğla kültüründe kız isteme merasimi sırasında erkek tarafının tatlılar ve çikolatalar götürmesi yaygın bir şekilde sürdürülmekte olan gelenekler arasındadır. Kız tarafının baskın bir özellik taşıdığı nişan törenlerinde ise yiyecek- içecek ile ilgili tüm ikramlar kız evi tarafından karşılanmaktadır. Düğün törenlerinin özellikle köylerde birkaç gün olarak sürmesi günümüzde hala sıklıkla karşılaşılan bir durumdur. Köy düğünlerinde evlilik merasimi bir şölen şeklinde kutlanmakta ve misafirlere sürekli yemek ikramında bulunmaktadır. Sünnet merasiminde olduğu gibi evlenme merasimlerinde de yemekler imece usulü olarak hazırlanmakta ve herkes elinden geldiği kadar ev sahibine yardım etmeye çalışmaktadır. Kültürel değişim ve şehir hayatı Muğla ilinde gerçekleştirilen düğünlerin de yapısını değiştirmiştir. Günümüzde özellikle şehirde gerçekleştirilen düğünlerde yalnızca düğün salonunun menüsünde bulunan yiyecek-içecekler ikram edilirken düğün evinde bir parça da olsa yemek ikram etme geleneği devam etmektedir.

Cenaze ve ölüm kavramları insanları dayanışmaya iten zor günlerdir. Muğla ilinde gerçekleşen ölümler sonrası gerçekleştirilen yemek ritüelleri de bu dayanışmanın bir göstergesi olarak anlaşılmaktadır. Hayatını kaybeden kişinin acısını yaşayabilmesi için yemeklerin belirli sürelerce komşular tarafından hazırlanması bu dayanışmanın en güzel örnekleri arasındadır. Diğer yandan hayatını kaybeden kişi için ölümünün yedinci, kırkıncı ve elli ikinci günleri gerçekleştirilen farklı yemek ritüelleri günümüzde de aksatılmadan devam ettirilmektedir. Özellikle ölen kişi adına lokma döktürülmesi ya da katmer hazırlattırılması ölüm sonrası yemek ritüellerini en bilinenleridir. Diğer yandan hayatını kaybeden kişi adına kurbanlar kesilmesi de Muğla ilinin farklı ilçelerinde süregelen gelenekler arasındadır. Son olarak dini günler ve özel durumlar ile ilgili

gerçekleştirilen ritüeller incelendiğinde; Hacca gidecek bireyler için yemek davetlerinin verilmesi ve bu kişilerin akraba-komşular tarafından ağırlanmasıyla sıklıkla gerçekleştirilen bir uygulama olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca başta kandiller olmak üzere dini anlamı yüksek günlerde ise Muğla ilinin karakteristik beslenme unsurları olan keşkek, lokma ve katmer yapıp dağıtılmasının da günümüzde hala takip edilen adetler içerisinde olduğunu söylemek mümkündür.

Geçiş dönemi yemek ritüellerinin Muğla özelinde incelendiği bu çalışma ile gastronomi perspektifinden konunun açıklanması hedeflenmiştir. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak bire bir görüşmelerle toplanılan veriler neticesinde sözü edilen ritüelleri hala gerçekleştirilen insanlarla görüşülerek konunun detaylı bir şekilde irdelenmesine çalışılmıştır. Elde edilen bulgular; alanyazında Üzülmaz ve Onur (2021), Sormaz ve Çölbay (2015) ile Yetim ve Akdağ (2022) tarafından Türkiye'nin farklı coğrafyalarında gerçekleştirilen çalışmalar ile benzer sonuçlar sergilemektedir. Bundan sonra konu ile ilgili gerçekleştirilecek çalışmalarda seçilecek farklı örneklem grupları ile yöresel farklılıkları daha net ortaya koymak mümkün olabilecektir. Ayrıca başta nicel ölçüm yöntemleri olmak üzere kullanılacak farklı ölçüm teknikleri ile süregelen ritüeller ile ilgili daha kapsamlı sonuçlara da ulaşmak mümkün olabilecektir. Muğla ili ve çevre ilçelerde gerçekleştirilecek karşılaştırmalı çalışmalar ile mevcut ritüellerin uygulandığı benzerlikler ve farklılıklara da ulaşmak mümkündür. Ayrıca Muğla ilinin yerlisi olmayıp yaşamının sonraki dönemlerinde Muğla iline yerleşmiş farklı etnik kökenlerden bireyler ile gerçekleştirilecek çalışmalarda kültürler arası etkileşim unsurlarının ortaya çıkartılabileceğini de söylemek mümkündür.

Etik Kurul Onayı

Araştırmanın yürütülebilmesi için Mersin Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu Kararı kapsamında 12/07/2021 tarih ve 51 sayılı yazı ile gerekli izinler alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2019). Yas törenlerinde yemeğin varlığı: Ölüm sonrası yemek ritüelleri. *VIII. National IV. International Eastern Mediterranean Tourism Symposium*, 552-557.
- Akgün, Ö. (2019). *Van-Erciş geçiş dönemleri ve Erciş geçiş dönemleri bağlamında kadın*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi], Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van.
- Alyar, G. (2020). *Kazak Türkleri ve Bodrum'da geçiş dönemi (doğum, düğün, ölüm) gelenek ve uygulamaları üzerine karşılaştırmalı bir inceleme*. [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi], Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Muğla.
- Başaran, K. Y. (2017). Sosyal bilimlerde örnekleme kuramı. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 5(47), 480-495.
- Bekki, S. (2009). Uzak Türk illerinde destanlaşan evlilikler. *Öncü*.
- Berber, O. (2009). Türk kültüründe eğlence ve birlik unsuru olarak düğünler. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (10), 1-11.
- Bock, P. K. (2001) İnsan davranışının kültürel temelleri, (Çev. N. S. Altuntek). İmge Kitabevi.
- Bolat, Y. E. (2020). *Tokat Erbaa'da geçiş dönemleri inanış ve uygulamaları*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Amasya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Amasya.
- Büyükoztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2018). *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*. Pegem Akademi.
- Coşkun, R., Altunışık, R., Bayraktaroğlu, S., ve Yıldırım, E. (2015). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri SPSS uygulamalı*. Serkan Yayıncılık.

- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege bölgesinde nitel çalışma*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Çobanoğlu, Ö. (2015). *Halkbilimi kuramları ve araştırma yöntemleri tarihine giriş*. Akçağ Yayınevi.
- Diyanet İşleri Başkanlığı (2020). Hac ve umre hizmetleri. Erişim: 24 Mart 2020 tarihinde <https://hacumre.diyaret.gov.tr/sayfa/53/tanitim> adresinden alınmıştır.
- Duman, A. Z. (2019). *Aydın Yılmazköy yöresi tahtacılarında geçiş dönemleri*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Uşak Üniversitesi, Uşak.
- Durlu Özkaya, F. (2009). *Türk mutfağında zeytinyağı*, F. Göğüş, M. Taha Özkaya ve S. Ötleş (Ed.). Eflatun Yayınevi.
- Düzgün, E. ve Durlu Özkaya, F. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 41-47.
- Ecemiş, E. (2019). *Hayatın geçiş dönemine ilişkin inanç ve ritüeller: Niğde Gümüşler kasabası örneği*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Bolu.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- Kılıç, S. (2012). Örneklem yöntemleri. *Journal of Mood Disorders*, 3(1), 44-46.
- Kırımlı, Y. (2012). Yetişkin olmaya ilk adım sünnet, *Antropoloji*, 24,19-36.
- Örnek, V. S. (1977). *Türk halkbilimi*. İş Bankası Kültür Yayınları.
- Özen, Y. ve Gül, A. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15, 394-422.
- 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.
- Sheshi, Z. (2018). *Kosovo and Transitional Justice: How do post-conflict measures affect the intergroup relations across the country*. [Unpublished Master Thesis], Sabancı Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Sormaz, Ü. ve Çölbay, Ş. (2015). Konya'da geçiş dönemlerinde yapılan yöresel mutfak uygulamaları. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 4, (4), 1729-1736.
- Üzülmez, M. ve Onur, M. (2021). Osmaniye mutfak kültüründe yer alan yemek ritüelleri üzerine bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 1349-1368.
- Yetim, A. ve Akdağ, G. (2022). *Hatay'da geçiş dönemlerinde gerçekleştirilen yöresel mutfak uygulamaları (Doğum-Evlilik-Ölüm)*. Gazi Kitabevi. ISBN:978-625-8275-49-0.
- Yıldırım, Z. (2019). *Dünden bugüne Samsun-Çarşamba ilçesinde geçiş dönemleri (Doğum- Evlenme- Ölüm, Sünnet- Askerlik -Hac)*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, Ç. (2020). *Nevşehir'de geçiş dönemlerinin halkbilimsel yönden incelenmesi*. [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Sivas.