



## **ADANA YEMEK KÜLTÜRÜ**

**Fatma ARSLANTAŞ**

**Temmuz 2020  
DENİZLİ**

# **ADANA YEMEK KÜLTÜRÜ**

**Pamukkale Üniversitesi  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Yüksek Lisans Tezi  
Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı  
Halk Bilimi Bilim Dalı**

**Fatma ARSLANTAŞ**

**Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Habibe KAHVECİOĞLU SARI**

**Temmuz 2020  
DENİZLİ**

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini; bu çalışmanın doğrudan birincil ürünü olmayan bulguların, verilerin ve materyallerin bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini ve alıntı yapılan çalışmalara atıfta bulunulduğunu beyan ederim.

Fatma Arslantaş



## ÖN SÖZ

Kültür bir toplumun bütün maddi ve manevi olgularının tümünü kapsayan ve koruyan tek kavramdır. Toplumun inançları, yaşam biçimleri, gösterdiği davranışlar gibi kavramlar, toplumun içinde yer alan olgulara yansiyarak bir bütünlük oluşturur. Bu yüzden bir ürünü tamamen anlayabilmemiz için onun sosyal bağlam çerçevesinde işlevleri ile ele alınması gerekir. Kültürün kapsadığı unsurlardan biri de toplumun beslenme şekilleridir. Mutfak kültürü içinde yer alan bir ürün yalnızca yemek ve doymak için değildir. Bu ürüne sosyal bağlam çerçevesinde bakıldığında üzerinde birçok işlev olduğu görülmektedir.

Adana, mutfak kültürü zengin ve beslenme çeşitliliği bol olan bir kenttir. Kentin sosyal yapısına bakıldığı zaman, yıllar içerisinde çok fazla göç almasına rağmen birçok alanda gelenekselliğini koruyabilmiştir. Her toplumun mutfak kültürü kendine has özellikler taşır. Bu yüzden bir toplumun yemeklerine, içeceklerine, yapıldıkları özel zamanlara ve yapılış şekillerine bakıldığında, hem besinin o toplum için ne ifade ettiği hem de toplum hakkında ipuçları yakalayabiliriz. Bu çalışmada amaç Adana'nın mutfak kültürünü, beslenme şekillerini, yemeklerini, yemeklerin yapılış şekilleri ve yemeklerin sözlü kültür ortamındaki işlevlerine bakarak Adana mutfak kültürünün ana hatlarını belirlemek ve ortaya koymaktır. Çalışmanın sonuç bölümünde ise Adana yemeklerinin toplumsal kültür açısından önemi, sözel kültür ürünleri içindeki yeri ve yemeklerin turizme katılması hakkında çalışmaların değerlendirilmesi yapılmıştır.

Çalışmamız giriş ve üç bölümden oluşmaktadır. Çalışmanın giriş kısmında çalışma alanının coğrafi, ekonomik ve sosyal özellikleri anlatılarak alanın tanıtımı yapılmış ve bölge hakkında bilgiler verilmiştir. Bunun yanında yazılı kaynaklardan faydalanarak Türk yemekleri hakkında, ilk Türk devletlerinden başlanarak genel bilgiler verilmiştir. Çalışmanın birinci bölümünde derleme yapılmış ve kaynak kişilerin verdiği bilgiler ışığında Adana yemeklerinin yapılış yöntemleri sınıflandırılmış bir şekilde aktarılmıştır. Çalışmanın ikinci bölümünde Adana Halk kültürünün geçiş dönemi törenleri, bayramlar, özel günler ve Adana Halk Edebiyatı ürünlerinde yemek kültürü incelenmiştir. Çalışmanın üçüncü bölümünde ise yemeklerin turizme ve dünyaya tanıtılması hakkında yapılan çalışmalar ve bu çalışmaların önemi festival ve şenlikler örnek gösterilerek açıklanmıştır.

Öncelikle bu çalışmada derin bilgilerinden faydalandığım kaynak kişilerime, bu süreç boyunca bana yardımcı olan danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Habibe Kahvecioğlu Sarı hocama ve lisans ve yüksek lisans eğitimim boyunca bana desteklerini esirgemeyen Prof. Dr. Mustafa Arslan ve Doç. Dr. Mehmet Surur Çelepi hocama teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Fatma ARSLANTAŞ

## ÖZET

### ADANA YEMEK KÜLTÜRÜ

ARSLANTAŞ, Fatma

Yüksek Lisans Tezi

Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı

Halk Bilimi Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Habibe KAHVECİOĞLU SARI

Temmuz 2020, VIII +143 Sayfa

**Yüksek Lisans Tezi olarak hazırlanan “Adana Yemek Kültürü” isimli çalışmamızda Adana’nın yemekleri ve Adananın mutfak kültürünün sözlü kültür ürünlerine yansımaları konu edilmiştir.**

**Adana zengin mutfak kültürü ile tanınan bir kentimizdir. Bu çalışmada Adana’nın mutfak kültürü, yemekleri, içecekleri ve yemek yapımında kullanılan araç ve gereçleri tanıtılmıştır. Adana mutfak kültüründe yeme içmeye bağlı olarak gelişen inançlar açıklanmıştır. Eski Türk kültüründen yemek örnekleri verilerek işlevleri anlatılmıştır. Adana dışında Türk dünyasından ve Anadolu’dan tören ve festival yemekleri örneklendirilerek benzerlik ve farklılıklar belirlenmiştir. Son olarak Adana yemeklerinin turizme katılması hakkında yapılan çalışmalar derlenmeye çalışılmıştır.**

**Anahtar Kelimeler:** Adana, Yemek, İçmek, Halk Mutfağı, Halk Kültürü

## **ABSTRACT**

### **ADANA FOOD CULTURE**

ARSLANTAŞ, Fatma

Master Thesis

Folklore Programme

Turkish Language and Literature Department

Adviser of Thesis: Assist. Prof. Dr. Habibe KAHVECİOĞLU SARI

July 2020, VIII +143 Page

**In our study titled “Adana Food Culture” prepared as a Master Thesis, Adana’s cuisine culture on oral culture products were discussed.**

**Adana is a city known for its rich cuisine culture. In this study, Adana’s cuisines culture, dishes, beverages and tools and materials used in cooking were introduced. Beliefs which are developed in Adana cuisine culture based on eating and drinking were explained. Except Adana, ceremony and festival meals from the Turkish world and Anatolia were exemplified and similarities and differences were determined. Lastly, studies which are about Adana dishes to be included in tourism have been compiled.**

**Key Words:** Adana, Food, Drinking, Folk Cuisine, Folk Culture

## İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ .....	i
ÖZET.....	iii
ABSTRACT.....	iv
İÇİNDEKİLER .....	v
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	vii
SİMGE VE KISALTMALAR DİZİNİ .....	viii
GİRİŞ .....	1
1. Araştırmanın Konusu .....	1
2. Araştırmanın Amacı.....	2
3. Araştırmanın Yöntemi.....	2
4. Araştırmanın Alanı.....	3
4.1. Kapsam ve Sınırlılıklar .....	3
4.2. Coğrafi Özellikler .....	4
4.2.1. İklim.....	4
4.2.2. Bitki Örtüsü.....	5
4.2.3. Dağlar, Tepeler ve Ovalar .....	5
4.2.4. Nehirler, Göller ve Barajlar.....	6
4.3. Adana'nın Sosyal Yapısı.....	6
4.4. Adana'nın Tarihçesi.....	7
4.5. Adana Adının Tarihçesi .....	8
5. Türklerde Yemek Kültürü.....	10

### BİRİNCİ BÖLÜM ADANA YEMEKLERİ

1.1. Mevsim Hazırlıkları .....	18
1.2. Et Yemekleri .....	22
1.3. Sakatat İle Yapılan Yemekler .....	26
1.4. Sebze Yemekleri.....	27
1.5. Hamur İşi Yemekleri.....	29
1.5.1. Ekmekler .....	29
1.5.2. Börekler.....	32
1.6. Çorbalar.....	35
1.7. Pilavlar .....	42
1.8. Salatalar.....	44
1.9. Tatlılar.....	47
1.10. Reçeller .....	54
1.11. İçecekler.....	56

### İKİNCİ BÖLÜM ADANA HALK KÜLTÜRÜNDE YEMEK

2.1. Tören Yemekleri .....	59
2.1.1. Geçiş Dönemi Törenleri.....	60
2.1.1.1. Doğum İle İlgili Yapılanlar .....	60



2.1.1.1.1. Doğum Öncesi Yapılanlar .....	61
2.1.1.1.1.1. Kısır Kadına Yönelik Yapılanlar.....	61
2.1.1.1.1.2. Aşırme .....	63
2.1.1.1.1.3. Doğum Sonrası Yapılan Yiyecek ve İçecekler.....	64
2.1.1.2. Evlenme İle İlgili Yemekler .....	67
2.1.1.2.1. Kız Görme .....	68
2.1.1.2.2. Kız İsteme ve Küçük Tatlı .....	68
2.1.1.2.3. Büyük Tatlı.....	69
2.1.1.2.4. Nişan .....	69
2.1.1.2.5. Düğün.....	69
2.1.1.3. Ölüm İle İlgili Yemekler .....	72
2.1.2. Zamana ve Mevsime Bağlı Kutlama Yemekleri.....	76
2.1.2.1. Nevruz Günü Yemekleri .....	77
2.1.2.2. Hıdırellez Günü Yemekleri .....	80
2.1.3. Yağmur Yağdırma Törenleri İle İlgili Yemek Kültürü.....	82
2.2. Bayram Yemekleri .....	85
2.2.1. Ramazan Bayramı .....	86
2.2.2. Kurban Bayramı.....	87
2.3. Özel gün Yemekleri .....	90
2.3.1. Aşure Günü .....	90
2.4. Adana Halk Edebiyatında Mutfak Kültürü .....	92
2.4.1. Adana Efsanelerinde Yemek Kültürü .....	92
2.4.2. Adana Masallarında Yemek Kültürü .....	95
2.4.3. Adana Fıkralarında Yemek Kültürü.....	103
2.4.4. Adana Mânilerinde Yemek Kültürü.....	107
2.4.5. Adana Bilmecelerinde Yemek Kültürü.....	112
2.4.6. Adana Türkülerinde Yemek Kültürü .....	116

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### YEMEKLERİN TURİZME KATILMASI VE TANITILMASI HAKKINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR

3.1. Türkiye’de ve Adana’da Yeme İçme Ürünü Üzerine Yapılan Festivaller.....	120
3.1.1. Portakal Çiçeği festivali .....	124
3.1.2. Şalgam ve Kebap Festivali.....	125
3.1.3. Adana Lezzet Festivali.....	125
3.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Açısından Adana Mutfağı .....	126
SONUÇ .....	128
KAYNAKLAR .....	132
KAYNAK KİŞİLER .....	136
FOTOĞRAFLAR.....	137
SÖZLÜK.....	142
ÖZ GEÇMİŞ .....	143

## ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1 Tespit Edilen Yemek Türleri.....	129
Şekil 2 Yöresel Olduğu Düşünülen Yemek Türleri .....	130

## SİMGE VE KISALTMALAR DİZİNİ

AKM	:Atatürk Kültür Merkezi
bs.	:Basım
Bkz.	: Bakınız
C	:Cilt
çev.	:Çeviren
drl.	:Derleyen
haz.	:Hazırlayan
İst.	: İstanbul
MEB	: Milli Eğitim Bakanlığı
S.	:Sayı
s.	: Sayfa
TDK	: Türk Dil Kurumu
Yy.	: Yüzyıl

# GİRİŞ

## 1. Araştırmanın Konusu

Toplumların mutfak kültürü, yaşam biçimleri ile yakından alakalıdır. Zaman ilerledikçe yaşam biçimleri de değişmeye başlar. Çok eskiden insanlar kendi yaşam koşullarına uygun beslenmişlerdir. Zamanla topluluklar oluşmaya ve yaşam şartları gelişmeye başladı. Toplumun içinde bulunduğu coğrafya şartları çerçevesinde şekillenen beslenme alışkanlıkları, toplumsal kültür ile harmanlanarak zamansal süreçlerden geçerek günümüze ulaşmıştır. Bu bakımdan toplumların yaşam biçimlerinin değişmesinin mutfak kültürünün değişmesiyle ilişkisi açıklanmalıdır.

Yemekler yalnızca insanların doymak için yaptığı ürünler değildir. Her toplumun kendine özgü yaşayış tarzı olduğu gibi aynı zamanda kendine özgü yemekleri vardır. Bu yemeklerin altında yatan anlamları görmek, yemek kültürünü yaşatmak için önemli bir basamaktır. Geçiş dönemleri, kutlamalar, ziyafetler, özel günler gibi zamanlarda yapılan yemekler farklılık gösterir. Bu farklılık bir anda oluşmamıştır. Tarihsel süreç içerisinde insanların atalarından gördükleri davranışları tekrarlamaıyla oluşmuştur. Bu tekrarlar sayesinde davranışlar gelecek kuşaklara aktararak devam eder ve toplumun ortak unsuru kabul edilir.

Adana mutfak kültürünün coğrafi konumu ve tarihsel bağlarıyla kendine özgü bir durumu vardır. Adana mutfak kültürü çağlar boyu önemini korumuş, ulusal kültürün korunmasında ve taşınmasında önemli rol oynamıştır (Artun, 2006: 144). Adana yoğun nüfusu ile birlikte, çok kültürlülüğü sayesinde çeşitli lezzetlere sahiptir. Adana mutfağına, et yemekleri başta olmak üzere hamur işleri ve sebze yemekleri hâkimdir. Yemeklerde baharat çok kullanılır, özellikle kırmızıbiber, pul biber, kekik, nar ekşisi, süs biberi gibi. Tatlılardan ise ne kadar şerbetli tatlılar sevilsen de aşırı sıcaklardan dolayı bici bici gibi buzlu ve soğuk tatlılar gözdedir. Aynı zamanda bu çeşitli yemek kültürünün sözlü kültürde de yer alması toplumsal bellek açısından öneme sahiptir. Son olarak bu yeme içme çeşitliliğinin şehrin turizmine de büyük katkısı vardır. Şırdan, mumbar, kelle paça gibi diğer milletlerde rastlanılmayan fakat Adana ve çevresi olmak üzere Anadolu'da hem gençlerin hem de yetişkinlerin sevdiği bu tür yemekler özellikle de şehre mal edilmiş olduğu için birçok turist ve lezzet meraklılarını Adana'ya yönlendirmiştir.

## 2. Araştırmanın Amacı

Unesco, “Yaşayan Miras” ifadesini, somut olmayan kültürel miras olarak ve topluluklar tarafından kuşaktan kuşağa aktarılan uygulamaları, temsilleri, ifadeleri, bilgi ve becerileri içeren olgular şeklinde açıklamıştır (<http://www.unesco.org.tr/>). Bu ifadelerle bakarak toplumlar arası farklılık gösteren mutfak kültürü, sosyal kimliğin bir parçası niteliğinde olup korunması ve yaşatılması gereken kültürel bir ögedir. Her coğrafyanın kendine has kültürü olduğu gibi Çukurova bölgesinin de kendine has bir kültürü vardır. Yeme içme ve mutfak kültürü de bunun bir parçasıdır bu bakımdan çalışmamızın temel amacı, kültürel değerlerin yaşanması ve korunması kapsamında Adana'nın mutfak kültürünün, yeme içme adetlerinin, kullanılan araç gereçlerin derlenerek kayıt altına alınmasıdır.

## 3. Araştırmanın Yöntemi

Halk bilimi, halk kültürü unsurlarını, halk bilimi kuramlarına dayanarak açıklamaktadır. Temel olarak, halk bilimi ürünü üzerinden inceleme yapan metin merkezli kuramlar ve halk bilimi ürününü içinde bulunduğu sosyal bağlam ile birlikte inceleyen bağlam merkezli kuramlar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bağlam merkezli kuramlar, halk bilimi ürününü, sosyal çevre, aktaran ve aktarılan öğelerle birlikte inceler. Bağlam merkezli halk bilimi yöntemlerinden biri olan işlevsel halk bilimi yöntemi halk kültürü araştırmalarında kullanılan yöntemlerden biridir. İşlevsel halk bilimi yöntemi, kültür kavramı üzerinde yoğunlaşmış ve kültürün parçalarını açıklayarak aktarıcı unsurları tespit etmiş ve bu unsurlar çerçevesinde işlevlerini değerlendirmiştir.

Metin Ekici'ye göre, İşlevsel yöntemin hareket noktası halk edebiyatı yaratmalarının metinleri değil, bu metinlerin oluşturuldukları, yaratıldıkları ve yeniden yaratılıp nakledildikleri bağlamdır. İşte bu bağlam noktasında bir halk edebiyatı yaratmasının anlatılması veya söylenmesindeki temel neden, anlatıcı veya icracının onu yaratma, aktarma ve kullanma nedenleri, dinleyicilerin o yaratmayı dinleme, anlama ve kullanma nedenleri ve bunların dışındaki nedenleri ve bunların dışındaki nedenler işlevsel halk bilimi yönteminin temel sorunlarını oluşturmaktadır (Ekici, 2013: 87). Çobanoğlu, işlevsel teori çerçevesinde kültürü şu şekilde değerlendirmiştir: Kültürel gelenek bir kuşaktan sonrakine aktarılmalıdır, bu nedenle de her kültürde eğitime yönelik yöntemler ve mekanizmalar bulunmalıdır. Her kültürel başarının özü iş birliği olduğuna göre düzen ve yasa sürdürülmelidir. Her toplulukta töre, ahlak ve yasayı doğrulayan düzenlemeler

olmalıdır (Çobanoğlu, 2016: 270). William Bascom'a göre halk edebiyatı ürünlerinin işlevleri temelde dört tanedir:

1. Eğlenme, eğlendirme, hoşça vakit geçirme
2. Toplumsal kurumlara ve törenlere destek verme
3. Eğitim ve kültürün genç kuşaklara aktarılması
4. Toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulma (Bascom, 2005: 226).

Bu bağlamda Türk mutfak kültürünün bir parçası olan Adana mutfak kültürü araştırması, şekil ve yapı özellikleri bakımından değerlendirildiğinde işlevsel yöntem ile ilişkilendirilerek açıklanmalıdır.

Çalışmamızda öncelikle Adana ilinde doğup büyümüş ve burada yaşayan, kültürel aktarıcı olarak görülen kaynak kişiler ile yapılmış mülakat yönteminden ve önemli konular not alınarak gözlem yönteminden yararlanılmıştır. Mülakat yaparken derleme sorularının bir kısmı Metin Ekici'nin "Halk Bilgisi Derleme ve İnceleme Yöntemleri" adlı kitabından alınmıştır (Ekici, 2018: 234-238). Bir kısmı da konuya göre derlemeci tarafından eklenmiştir. Görüşmeler sonucunda Adana il merkezi ve çevre köylerden toplam 52 kaynak kişi ile mülakat yapılmıştır. Görüşmelerde uygulamalar gözlemlenirken, kamera ve ses kayıt cihazı kullanılmış, sözlü ifadelerde ise not alınmıştır. Bunlara ilave olarak konu ile ilgili tez, makale, dergi ve kaynak kitaplardan yararlanılmıştır.

#### **4. Araştırmanın Alanı**

Bu bölümde araştırma alanı olan Adana ili hakkında genel bilgiler verilmiştir. Adana'nın coğrafi yapısı, nüfus özellikleri tarihçesi ve ad alması hakkında bilgi yazılı kaynaklardan yararlanılarak anlatılmıştır. Coğrafyanın yapısı yetişen meyveler ve sebzeler, yapılan hayvancılık kısaca elde bulunan imkanlar mevcut beslenmeyi etkilediği için doğal olarak yeme içme alışkanlığını da etkileyecektir.

##### **4.1. Kapsam ve Sınırlılıklar**

Çalışmanın araştırma alanını, Adana il merkezi ve Adana'nın güneydoğusunda yer alan ilçe ve köyleri oluşturmuştur. Araştırmanın konusu ise, Adana'da yapılan yemekler, özel gün ve zamanlarda yapılan yöresel yemekler ve yemeklerin turizme katılması hakkında yapılan çalışmalar ile sınırlandırılmıştır. Derleme yapılan ilçe ve

köyler şunlardır: Adana il merkezi, Ceyhan ilçesi ve Yumurtalık beldesi, Seyhan, Yüreğir, İmamoğlu, Saimbeyli ve Feke İlçesi, Kozan İlçesi'nin Gaziköy, Havutlu, Anavarza, Reşadiye ve Hamamköy köyleridir.

## 4.2. Coğrafi Özellikler

Coğrafi konum olarak Adana, Toros dağlarının güneyinde yer alan Çukurova'da Seyhan nehrinin batı kısmı üzerine kurulmuştur. Tüm ova Adana ovası olarak bilinmektedir. Genel olarak güney kısmına Çukurova, Kuzey kısmına Anavarza denilmektedir. Adana'nın komşu illeri, Osmaniye, Kahramanmaraş, Gaziantep, Niğde, Hatay'dır. Akdeniz'e yaklaşık 160km'lik kıyısı vardır ve bu sebepten dolayı Asya'yı Avrupa'ya bağlayan önemli ulaşım avantajına sahiptir. Adana Türkiye'nin en yüksek sıcaklık ortalamasına sahip şehridir (<https://adana.csb.gov.tr/>).

### 4.2.1. İklim

Adana, Akdeniz iklimi özellikleri taşır Yazları sıcak ve kurak kışları ılık ve yağışlıdır. Ortalama yağış miktarı 625 mm'dir. Yağışların %51'i kışın, % 26'sı ilkbaharda, %18'i sonbaharda, %5'i yazın düşer. En soğuk ay Ocak, en sıcak ay Ağustos'tur. İklim özelliklerine bakılarak en yaygın yetişen bitkiler tahıl ağırlıklıdır. Pamuk, mısır, buğday, fıstık, karpuz gibi ürünler önemli geçim kaynağıdır ([adana.csb.gov.tr](http://adana.csb.gov.tr)). Bölgede dinamik nedenli yüksek basınç ve deniz ve barajların bir arada olması sebebiyle nem artar. İklimin ve enlemin etkisiyle ısınan hava yükselmez ve doyma noktasına ulaşamaz. Böylece yazın nem yüklü sıcak bir hava görülür. Bölgenin ortalama nemi %66, yaz mevsiminde ortalama nemi ise %90'dır (<http://adana.cu.edu.tr/cografya.asp>).

Yazın Akdeniz'de gökyüzü bulutsuz ve parlak bir mavilikle örtülüdür. Gökyüzünün bu parlak maviliği denizin sularını da açık mavi bir hale koyar ve dalgaları, bembeyaz, köpüklerle süsler. İşte bundan dolayıdır ki eski Türk denizcileri bu denize Akdeniz adını vermişlerdir (Güngördü, 2003: 31). Adana ve amik ovalarında yaz sıcakları çok fazladır. Ancak Seyhan ve Ceyhan'ın yukarılarında İç Anadolu'nun sert iklimi ortaya çıkar (Seçkin, 1954: 86).

#### 4.2.2. Bitki Örtüsü

Adana çevresindeki bitki örtüsü, makidir. Akdeniz iklim özelliklerini taşır. 700-800 m'ye kadar bodur ağaçlardan oluşan makiler görülür. Ancak, özellikle yerleşim ve tarım alanlarının yer aldığı alçak düzlüklerde, doğal bitki örtüsü insan eliyle büyük tahribe uğramış, çoğu yerde bütünüyle ortadan kaldırılmıştır. Daha önceleri bu yerlerin doğal bitki örtüsünü, dayanıklı kızılçam ve bazı meşe ormanları oluştururken, bütün Akdeniz bölgesinde geniş yayılma gösteren maki topluluğu, ormanların yok edilmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Ormanların ortadan kaldırılmadıkları yerlerde, hemen kıyı gerisinde başlayan ve 800 m'ye çıkan maki toplulukları içinde rastlanan küçük kızılçam orman kalıntıları, bu durumun kanıtıdır (<http://adana.cu.edu.tr/cografya.asp>).

Akdeniz Bölgesi'nde doğal bitki örtüsü, yüzey şekilleri ve iklimle sıkı ilişki içindedir. Orman deniz düzeyinde başlar. Akdeniz ikliminin tipik bitkisi olan zeytin ağacının, Toros yamaçlarının üstüne kadar çıktığı görülür. Akdeniz bölgesi ormanları, kıyından başlayarak batıda 2000, doğuda 2200 m'ye kadar çıkar. Alçak kesimlerde ormanlar kızılçamlarla kaplıdır. Yükselti arttıkça buna Karaçam, göknar ve sedir ağaçları da eklenir. Amonos dağlarının yüksek kesimlerinde bölgenin başka bir yerinde rastlanılmayan kayın ağacına rastlanır (İl Büyük Türkiye Ansiklopedisi: 4)

#### 4.2.3. Dağlar, Tepeler ve Ovalar

Bu bölümde batı Torosların bir kısmı, orta Toroslar, Amonos dağları ve Adana ovası vardır. Toroslar İçel Yarımadasında yüksek bir yayla durumunu gösterir. Buraya Taşeli yaylası denir. Göksu ve kolları derin vadiler kazmışlardır. Yapısı kireçli olan bu yaylada ormanlar azdır. Bolkar ve Aladağlar orta Torosların en yüksek yerlerini meydana getirir. Buna ek olarak, Orta Torosların kuzeydoğu uzantısını oluşturan Binboğa Dağları sınırın ötesine gider ve Kahramanmaraş'a uzanır. Bu iki dağlık kütle arasında eskilerin Kilikya Kapısı dedikleri Gülek Boğazı vardır.

Önceki ismi Bulgar Dağları olan Bolkar Dağları doğuda uzun bir kanal gibidir ve yerbilimcilerinin Taşeli Platosunun içinde Ecemiş Koridoru olarak adlandırdıkları derin kanyonla sınırlıdır. Batıda küçük tepelik olarak başlayan Bolkar Dağları kuzeydoğuya gittikçe yüksek belirgin sıradağ halini alır. Amonosların doğusunda Maraş'tan başlayan ve Amik ovasında genişleyen bir çöküntü alanı yer alır ve Suriye'ye devam eder.



Yükselti, kütleinin batısında 2.500 m'yi geçmediği halde (en yüksek tepeler 2.474 m ile Yüglük Tepesi ve 2.418 m ile Kümbet Tepe), orta kesimlerde birden 3.000 m'yi aşar. (Aydos Dağı 3.480 m) Kuzeydoğuya gidildikçe, 3500 m'yi aşan dağların, en yüksek tepesi olan Medetsiz Tepesi de (3.524 m) bu kesimdedir. Dağların üzerindeki diğer önemli doruklar; Gâvur Dağı (3.337 m), Yıldız Tepe (3.314 m), Meydan Dağı (3.132 m) ve Hacıhalil Dağı'dır (3.107 m) (Adana İl Yıllığı, 1991: 40-41)

#### 4.2.4. Nehirler, Göller ve Barajlar

Adana bölgesinin içinden Akdeniz'in en büyük ırmakları olan Seyhan ve Ceyhan akar. Düzensiz bir rejime sahip olan Seyhan, Toros dağlarından dökülerek Göksu ile buluşur ve Ceyhan nehrini oluşturur. Seyhan nehrinin uzunluğu 580 km'dir. Ceyhan nehrinin uzunluğu ise 509 km'dir. Ceyhan nehri Adana ve Akdeniz bölgesinin ikinci büyük ırmağıdır. Elbistan'ın kuzeyindeki dağlardan doğar, Karataş'ın batısından denize ulaşır. 1935 yılında meydana gelen taşma sonucunda güneye yol almıştır bu yüzden bu taşma olayından sonra Hurma boğazından denize dökülmektedir (<http://adana.cu.edu.tr/cografya.asp>).

#### 4.3. Adana'nın Sosyal Yapısı

Adana'nın nüfusu, Türkiye İstatistik Kurumu Sonuçlarına göre 2.237.940'tır. İlin nüfus bakımından en kalabalık ilçesi 793.480 nüfusıyla Seyhan'dır. Sırasıyla diğer büyük iller şu şekildedir: Yüreğir 415.198, Çukurova 365.735, Sarıçam 173.154 ile takip etmektedir. Adananın en küçük ilçesi Saimbeyli'nin nüfusu 15. 338'dir. Kentin yıllık nüfus artış hızı % 0,80'dir. (TÜİK, 2020: <http://www.tuik.gov.tr/HbGetir.do?id=6178>).

Doğum yerine göre nüfus, göçün yorumlanmasında kullanılan göstergelerden biridir. Göç alan illerde, doğduğu İlde yaşayanların payı azalmaktadır. Göç almayan illerde ise doğduğu illerde yaşayanların payı zaman içinde önemli değişim göstermemektedir 1935 yılında Adana ilindeki nüfusun % 81,2'si bu ilde doğmuştur, 2000 yılında ise Adana nüfusunun % 71,1'i bu İlde doğan kişilerden oluşmaktadır. Adana İli dışındaki illerde doğanlar içinde en yüksek paya Şanlıurfa İli doğumlular sahiptir. Adana ilinde özellikle 1980'li yıllardaki yoğun göç nedeniyle çeşitli sorunlarla karşılaşmıştır.

Bunlar:

1. Altyapı Sorunları

- Çarpık Kentleşme
- Alt Yapı ve Konut Yetersizliği

## 2. Sosyal Sorunlar

- Aşırı Nüfus Yığılması
- Sağlıksız Yaşam
- Yetersiz Eğitim
- Kentsel Kültürün Oluşmaması
- Sokak Çocukları

## 3. Ekonomik sorunlar

- Yetersiz İstihdam ve Yoğun İşsizlik
- Niteliksiz İşgücü
- İşportacılık

Adana'da 1975-1980 yılları arasında net göç hızı % 0.70, 1980-1985 yılları arasında % 16,40, 1985-1990 yılları arasında 15,80, 1995-2000 yılları arasında %-23,97, 2010-2013 yılları arasında % -2,06 olmuştur.” ([http://www.adana.gov.tr/?act=sosyal\\_durum](http://www.adana.gov.tr/?act=sosyal_durum)).

### 4.4. Adana'nın Tarihçesi

Adana Türkiye'nin altıncı büyük şehridir. Aynı zamanda da Akdeniz'in en büyük şehridir. Hem nüfus hem yüzölçümü bakımından eskiden beri hem ticaret hem turizm açısından büyük ilgi görmüştür. Su kenarları eskiden beri insanlığın merkezi yerleşimleri ve en önemli şehirleri olmuştur. Adana da bulunan Gülek Boğazı da şehrin tarihini İslam Öncesine kadar götürmektedir.

Çivi yazılı Hint tabletlerinde, MÖ. 2000 yılında Kizzuvatna'daki (Kilikya) büyük Samri (Saros, Seyhan) nehrinin kıyısında içinde bulunduğu bölgeye adını verecek kadar önemli bir Adaniya veya Ataniya şehrinin mevcut olduğu öğrenilmektedir. ( Sargon, 1988.349) Adana , nehir kıyısında olması dolayısıyla nehir çevresinde e kentte söğüt ağacı çok yaygındır. Söğüt ağacı bilindiği gibi Türklerde özellikle de Osmanlı döneminde oldukça önemli bir yere sahiptir. Köklü ve sağlam olan ağacın dalları olabildiğince genişler ve bol yapraklıdır. Bu simgeyi bir anlama büründürecek olursak net bir şekilde buraya gelip yaşayarak kendi kültürünü yaşatan toplumlardan Yunanlar İlyada ve Odiessa da bu bölgeye direk olarak Adana ismini vermişlerdir.( Adana İl Yıllığı, 1994. 24)

Çukurova, MÖ 6. Yüzyılda, Keyhüsrev zamanında Pers İmparatorluğuna bağlanır. Bu olaydan yaklaşık 150 yıl sonra, MÖ 401’de Pers eyaleti haline gelir. Pers yönetimi çok geniş bir coğrafi alanı tek ve büyük bir devletin yönetimi altında birleştirmeyi başarmıştır. Daha sonraki dönemlerde Adana Pompeus tarafından Roma İmparatorluğuna dahil edilmiştir. MS 4. yüzyılda Anadolu’nun bölündüğü 24 eyaletten biri olan Çukurova Roma İmparatorluğunun ikiye ayrılmasıyla birlikte Doğu Roma devletlerinin içinde kalmıştır. 6. Yüzyılın ortalarına gelindiğinde Büyük İstinyanus zamanında Çukurova’nın içinde bulunduğu Cilicia 1 ve Ciliicia 2, Bizans eyaletlerindedir. Romalıların bıraktığı kalıntılar mevcuttur. Gülek boğazından geöen ticaret yolu ve toprağın büyük ölçüde verimli olması nedeniyle ovada bulunan Tarsus, Adana gibi büyük kentler çok zengin olmuştur. Burada tahıl ve şarap üretimi yapılmaktadır. Ayrıca gelişen keten dokumacılığının hammaddesi durumundaki keten yetiştirilmektedir (Ramazanoğlu, 2012: 18).

Adananın Türkleşmesi, Anadoluya gööçlerle başlamıştır. 13. Yüzyılda Orta Asya da başlayan Moğol İstilasının Yakın Doğuya yayılmasıyla birlikte, Anadolu’ya ikinci büyük gööç dalgası başlamıştır. Bu olay Çukurova’yı ve Adana’yı da etkilemiştir. İlk çağlardan itibaren Klikya olarak adlandırılan ve tarih boyunca uğruna çok kan dökülen bölge Türklerin eline geöerek son ve geröek sahibini bulmuştur. Burada 1350 civarında Ramazanoğulları Beyliği kurulmuştur. Bölgede, 1071’den başlayarak, Oğuzlardan Kayıhan, Bayat, Döğer, Yazır, Dodurga, Avşar, Beydili, Bayındır, Salur, Peöenek, Öepni, Yapar, İğdir, Kınık ve Yüreğer kollarına mensup topluluk ve aşiretlerin yerleştiği bilinmektedir. Böylelikle Çukurova, 11. Yüzyıldan itibaren Türkler için anayurt olmuştur. Öte yandan Hunlar’ın bir kısmının MS 395 tarihinden itibaren bu bölgeye geldiklerini kaydeden Kafesoğlu, Adana civarındaki Türk varlığını çok daha erken tarihlere indirmektedir. 1360’da Adana ile Tarsus’un fethedilmesi 13 Nisan 1375 de Sis ve Anabarza’nın alınmasıyla Çukurovanın fethi tamamlanmıştır (Ramazanoğlu, 2012:33).

#### **4.5.Adana Adının Tarihöesi**

“Adana” adının kökeninin, eski yakındağu ve Mısır kaynaklarında MÖ 1550’den beri kaydedilen Adaniya ve Danuna’dan geldiği açıktır. Adana’nın adının Hitit dönemindekine yakın şekilde kullanılması, bu yer adının 3500 seneden beri değişmediğini göstermesi bakımından önemlidir. Kentin adı, Hitit öivi yazılı metinlerinde

Adaniya veya Ataniya biçiminde yazılır. Ve bu ada MÖ 1550’de Hitit kralı Telipnu’nun mektubunda rastlanır. Umar, Atana/ Adana adının Luwi dilinde olduğunu öne sürmektedir. MÖ 1350 civarında Hititler’e bağlanan bölge, din, dini ayinler, büyücülük, tıp, falcılık ve küçük el sanatları bakımından Hitit ülkesini etkisi altına almış, Hititler için büyük bir mistik merkez olmuştur. Örneğin Batı Anadolu seferine giderken Kula civarında küçük volkanik dağların patlamasından korkarak yüzüne felç gelip konuşamaz olan Mursili, tedavi için Kizzutwana’ya gelerek büyü ayini yaptırmıştır. Bu ayin gereği vücudu, giydiği kıyafetleri ve bindiği arabaya varıncaya kadar her şey, büyüsel olarak temizlenmiştir. Ayrıca, birçok Hitit kralı ve kraliyet ailesi mensubu kişiler, dini ayin ve bayramları kutlamak ve Kizzuwatna tanrılarının iyilik ve yardımlarına nail olabilmek uğruna hep buraya akın etmiştir. Bu avantajlı durumun da şehirlere ve mimariye taşındığı kesindir. Bölgedeki yerleşimlerin küçüklü büyüklü birçok kutsal yapılarla ve tapınaklarla donatıldığını ve onların yakınlarında da konaklama yapılarının bulunduğunu öne sürmek hatalı olmayacaktır. Tanrılar ve kutsal kişilere sunulan hediyelerin bölgede belirgin bir zenginlik meydana getirdiği gerçektir. Adana yakınındaki Sirkeli’de Hititler dönemine ait kaya kabartması bulunmuştur. Buna dayanarak da Kadeş savaşının bu bölgeye yakın Ceyhan yakınında olabileceği düşünülmektedir. Kendi mührünü bastıran prenses Pudupeha’nın kendini “ Hatti Ülkesinin Hanımefendisi, Kizzuwatna’nın kızı” olarak tanımlaması bölge adı hakkında önemli bir bilgidir.

Günümüzde de eski Anadolu zamanında da Çukurova dendiğinde akla ilk Adana gelir. Bu yüzden Çukurova adı ve Adana adının kökü paraleldir. Çukurova’da yerleşen hemen her kavim buraları farklı bir ad ile andığı için, çeşitli dönemlerde ve farklı kültürlerde bölgeye farklı adlar verilmiştir. Bölgenin belirlenebilen en eski ismi, Hurri dilinde olduğu anlaşılan Kizzuwatna olarak isimlendirilirken Geç Hititlerdeki adı Danuna’dır. Aynı zamanda yine Geç Hititlerde Çukurova’ya “ Büyük Ova” deniliyordu. Zaten şu anda da Türkiye’nin en büyük ovası Çukurova’dır (Ramazonoğlu, 2012: 14-20).

Araştırmacılar 1550-1485 tarihli bir belgeye dayanarak, Adaniya’nın Çukurovanın çok önemli bir merkezi olduğunu kaydeder. MÖ 2000 yılındaki yazılardan büyük Samri (Seyhan) nehrinin kıyısında önemli bir Adaniya şehrinin bulunduğu söylenilmektedir. Konunun uzmanları arasında Adana ile Adaniya şehirlerinin aynı bölge olup olmadığı tartışılmaktadır. Öte yandan kaynak, bilgilerinin Mimarlık Tarihi açısından değerlendirilmesi, Adaniya’nın Adana olduğunu benimsetmektedir (Ramazonoğlu, 2012: 16).

## 5. Türklerde Yemek Kültürü

Bilindiği gibi Türklerin ana vatanı Orta Asya'dır. Orta Asya uçsuz bucaksız bir bozkırdır. Bölgenin geneline, Bozkır kuşağının getirdiği karasal iklim hakimdir. Bu coğrafya özelliklerinin tarıma elverişli olmaması sebebiyle Türkler hayvancılıkla uğraşmışlardır. Hayvancılığın getirdiği zorunluluklarla birlikte de yaylak kışlak göçebe kültürü oluşmuştur. Yani yerleşik hayata geçene kadar su kenarları ve yeşilliğin olduğu yerlere göç etmişlerdir. Bu duruma bağlı olarak da temel besin kaynağı, doğal olarak kırmızı et olmuştur. Zaten genel olarak bakıldığında da bölgenin sert coğrafyasında sağlam kalabilmek için proteini yüksek kırmızı et yemek mecburiyeti doğmaktadır.

Yaşadıkları bölgenin şartları itibari ile beslenmelerini ağırlıklı olarak hayvansal ürünlerden sağlayan Türk topluluklarının, Hunlardan itibaren yetiştirdiği hayvanlar arasında ön planda at gelmekte, bunu koyun, keçi, deve ve büyükbaş hayvanlar izlemektedir. Türklerle ilgili bilgi veren Çin kaynaklarında da, Türklerin sefere giderken yanlarında et bulundurdukları belirtilmiştir. Yine Çin kaynaklarında Türklerin koyunları ve atları onların savaş erzakıdır denmekte böylece savaşa giden ordunun beslenmesinde etin önemi vurgulanmaktadır (Türk Mutfağı Ansiklopedisi 2008: 17).

Büyükbaş hayvan yetiştiriciliği, büyükbaş hayvanların beslenmesi ve bakılmasının zorluğu neticesiyle zamanla küçükbaş hayvancılığa dönüşmüştür. Eskiden beri yaylak kışlak olarak yaşayan Türklerde hayvancılık Anadolu'dan kalan bir varlık değil, bozkır zamanlarından kalan mirastır. Anadolu'da Türklerin göçü ile yaygınlaşmıştır. Aslında hayvancılık, herkesin evinde birkaç ineğin bulunması değildir. Büyükbaş hayvancılık daha doğrusu Türklerin hayvancılığı denildiğinde akla "Yaylacılık" gelmelidir. Koyunculuk da evde bulunan birkaç koyun demek değildir. Koyunculuk, ikiyüz kadar koyunun sürüyle bakılması demektir. Bunun için Anadolu'da Türklerden önceki tekinsiz sosyal hayatın etkisiyle yapılamayan hayvancılık Türklerle birlikte gelmiştir. Osmanlı devletinin kurucusu olan "Osman Gazi" de bir koyuncu idi." (Ögel, 1982: 19).

Türk aile yapısı anne, baba ve çocuklardan oluşur. Ailede evlenen erkek ya da kız çocuk kendine yeni bir ocak kurar. Bu da evlenen her bireyin temel ihtiyaçlarını kendinin karşılaması gerektiğini gösterir. Bu konuda temel kaynaklarımız sırasıyla Göktürk Kitabeleri, Divan-u Lügatit Türk, Kutadgu Bilig ve Dede Korkut hikayelerimizdir. İslamiyetden önce sahip olduğumuz yemek kültürümüzün temeli "Ülüş" terimine

dayanıyordu. Ülüş, hükümdar sofrasında sofraya oturanların pişirilen etten yiyecekleri bölümün önceden ayrılmasıdır. Kutadgu Bilig’ de de ayrıca yemek yeme usulü açıklanmaktadır (Kafesoğlu, 1998: 246).

Temel olarak saydığımız kaynaklardan Divanü Lügat-it Türk, Türk illerinin ilk ve ortak sözlüğüdür. Kaşgarlı Mahmud günümüzden yaklaşık bin yıl kadar önce tüm dünyayı gezerek Türk Dillerini derlemiş ve şu an ulaşabildiğimiz en saf Türkçeyi öğrenmemizi sağlayacak olan eseri kaleme almıştır. Eserde geçen aş: yemek, aşluk: yemek yapılan kap, aç: karnı tok olmayan, aşatmak: yemek yedirmek, yemiş: meyve gibi kelimeler günümüzde de hala anlamlarını korumaktadırlar (Divanü Lügat-it Türk, 1972: 10-148).

İslam kültürü etkisindeki ilk eserler, eski Türk töresinin ve İslamın uyumlu kaynaşmasının önemli kanıtlarıdır. Bu devirde (11. Yy) yazılan eserleri sanatsal ve öğretici olarak ayırmak pek doğru olmaz çünkü her dönemde olduğu gibi bu dönemde de yazarlar topluma ve hükümdara demek istediklerini, gelecekteki dönemlere göre daha çok aktarmışlardır. Kutadgu Bilig, ilk İslami ürün olma özelliği göstermesiyle birlikte edebiyatımızın ilk mesnevisidir. “Mutluluk veren bilgi” ya da “ Hükümet olma bilgisi” anlamlarını taşıyan eserde hükümdara ve topluma öğütler verirken aynı zamanda iyi bir aşçı nasıl olmalı, iyi bir içkici başı nasıl olmalı ve yemek davetine nasıl icab edilmeli nasıl yenmeli şeklinde bölümler de yer almaktadır. “Ögdilmiş Hakana komutanların nasıl olması gerektiğini söyler” başlıklı bölümde şu ifadeler geçer:

*Tuzu, ekmeği hem aş bol gerek,*

*At, elbise, silah ona denk gerek*

*Aş, içki, tuz, ekmek adını yayar,*

*Yemek içmek, derman ayakta tutar*

*Ne söyler işit sen İla adlısı*

*Tuz, ekmek bol olsun insan kutlusı.*

*İnsanlık yapan ve cömert inançlı,*

*Tuz ekmek hakkı der, öder er hakkı*

*Yiyecek içecek dağıt büyürsün,*

*Uzun ömür desen aşta bulursun* (Silahdaroğlu, 1996: 196).

Bu dizelerde Ögdülmüş, hakanın asker ve komutanlara iyi bakılması gerektiği yemeğinin içkisinin bol olması gerektiği, bu sayede askerlerin sağlam ve sadık kalacağını, devletin ve hükümdarın mutluluğunun da bunlarla birlikte geleceğinden haber verir. “Ögdülmüş, Hakan’a aşçı başının nasıl olması gerektiğini söyler” bölümünde şu şekilde ifade eder:

*Kişide seçkini, dürüst ve doğru,*

*Bulup vermelidir, ona aş suyu*

*Boğazdan gelir beye hep zarar*

*İş yaparken ona kim bakar,*

*Sağlam, dürüst, olgun, olmasa aşçı,*

*Tehlikeli olur beye aş işi,*

*Buna, geçkin, eski emektar gerek,*

*Acılı tatlılı aş verecek*

*Temiz olsa aşçı, temiz aş verir,*

*Temiz olsa aş, su, severek yenir* (Silahdaroğlu, 1996: 197).

Bu sözlerle aşçının dürüst, temiz, beyine sadık ve deneyimli olması gerektiğini anlatmıştır. “Ögdülmüş, Hakan’a, İçkici Başının nasıl olması gerektiğini söyler” başlıklı bölümde şu şekilde ifade edilir:

*Tüm çeşit otları tutar içkici*

*Hazım, macun katar, veya müşhili*

*Kuru, yaş meyvalar, içki ve şarap*

*Boğazdan geçmesi ondan olur hep*

*Boğazı gözetesen, başa faydası*

*Yemeği az yesen ağıza tadı*

*Eliyle karmalı, içkiyi görüp*

*Saklamalı kendi, damgayı vurup* (Silahdaroğlu, 1996: 200).

Bu sözlerle içkici başının aşçı gibi güvenilir, temiz, sadık, bilgili olmasını söylerken bazı dizelerde de az yenmesi gerektiğini canın boğazdan geldiğini fakat az yemeyenler erken yaşta öldüğünden bahsetmiştir. “Ögdülmüş Odgurmış’a yemeğe gitmenin töresini söyler” başlıklı bölümünde şöyle ifade eder:

*Çok çeşitli olur, çağırın kişi,*

*Pek çeşitli olur, konukluk aşu*

*Yakın komşu, davet etse yemeğe,*

*Veya ahiretlik, dostun çağırrsa,*

*Onlara hemen git, kırma gönlünü*

*Sevindir onları sevindir kendini*

*Bundan başka, dışta olsa yemek, aş*

*Giymesen iyidir, gönül dolmaz yaş*

*Senden büyük, aşu, uzatsın elin,*

*Sen sonra el uzat, böyle bilesin*

*Sağ elini uzat, Tanrı adıyla*

*Ye ki, artar, ve de zenginlik sana* (Silahdaroğlu, 1996: 200).

Bu sözlerle, yemeğe konuk nasıl gidilir, nasıl yenilir, nerden başlanır gibi usul ve adab öğretici kelimeler kullanılmıştır.

Sözlü kültür ve ürünleri toplumsal belleğin kişi yaşam ve davranışlarında gözlemlenebilir durumları açıklar. Sözlü geleneğe bağlı olan destan türünün, sözlü kültür döneminde ortaya çıktığı ve anlatıcılar tarafından toplumun yaşam biçiminden hareketle aktarıldığı biliniyor. Bu anlatılarda yemek kültürünün nasıl anlatıldığı, yenilip içilenlerin isimleri, varsa işlevlerine ulaşmak günümüzde yapılan araştırmalar için önem arz etmektedir. Türklerin, en eski dönemlerden kalma kahramanlık destanı olan Oğuz Kağan’da yemek kültüründen örnekler şu şekildedir:



*Bu çocuk, anasının göğsünden ilk sütü emdi ve bir daha emmedi. Çiğ et, çorba ve et istedi. Dile gelmeye başladı, kırk gün sonra büyüdü...*

*Sonra Oğuz Kağan büyük bir toy verdi. Oğuz Kağan kırk masa ve kırk sıra yaptırdı. Türlü yemekler, türlü tatlılar, şaraplar, kımızlar yediler ve içtiler. Toydan sonra Oğuz Kağan, beylere ve halka buyruk verdi.*

*Sağ yanına kırk kulaç direk diktirdi üstüne bir altın tavuk koydu, altına bir akkoyun bağladı. Sol yanına kırk kulaç direk diktirdi üstüne bir gümüş tavuk koydurdu altına bir karakoyun bağladı...Kırk gün kırk gece yediler, içtiler, eğlendiler (Arat, 1970: 1-14).*

Örnek gösterilen bu bölümlerde ana kahraman olan Oğuz Kağan'ın kutlu doğumu ve hükümdar alametleri gösterdiği satırlardan alınmıştır. Oğuz'un çiğ et istemesi, çok çabuk büyümesi ve buyruk vermeden önce mutlaka ziyafet vermesi yemek yemenin işlevlerine örnektir.

Rehber niteliğinde olan eserlerden diğeri de Dede Korkut Kitabı'dır. 14. Yy'da yazıya geçirildiğini bildiğimiz bu eserde olaylar 12 boy halinde anlatılmıştır. Fuad Köprülü Dede Korkut Kitabı hakkında: "Bütün Türk Edebiyatını terazinin bir gözüne, Dede Korkut'u diğer gözüne koysanız yine Dede Korkut ağır basar." ifadelerini kullanarak bu eserin değerini anlatmaktadır (Ergin, 1997: 5). Hikayelerin geçtiği çevre ve kişiler Türk kültürü hakkında önemli bilgiler vermektedir. Dede Korkut Kitabı'ndan Yemek kültürü hakkında alabileceğimiz ifadeler şu şekildedir:

Bayındır Han'ın verdiği ziyafette oğlu kızı olmayan beyler için söylediği sözler:

*Kimin ki oğlu kızı yok, kara otağa kondurun kara keçe altına döşeyin, karakoyun yahnisinden önüne koyun, yerse yesin yemezse kalksın gitsin.*

Dirsehan Oğlu Boğaç Han Boyunda Dirsehan'ın çocuğu olmayınca karısına yakınır ve karısı da ona şu şekilde cevap verir:

*Alaca çadırını yeryüzüne diktir, attan aygır, dededen erkek deve, koyundan koç kes, aç görse doyur çıplak görse donat, tepe gibi et yığ, göl gibi kımız sağdır, büyük ziyafet ver ola ki ağzı dualının hayır duası ile Tanrı bize topaç gibi bir çocuk verir (Ergin, 2003: 21-23).*

Bu örneklerde görüldüğü gibi Hakan ziyafet verir diğer beylere söylemek istediklerini bazı öğelere yüklenen anlamlarla verir. Dirsehan kara otağa, çocuğu olmadığı için oturtulur ve durumu anlayınca üzülür çocuğu olsun diye o da büyük bir ziyafet verir bu şekilde Allahın takdirini almayı düşünür.

Din, kültürü etkileyen önemli bir unsurdur. Yeme-içme alışkanlıkları kültürün bir zinciri olduğuna göre toplumun mevcut dininden mutlaka etkilenecektir. Uygurlar döneminde kabul edilen Mani dininin kesin olarak tarihi bilinmese de kaynaklara göre 762 yılında Uygur devleti bu dini kabul etmiştir. Yapılan bu değişiklik gerçek anlamda büyük bir yemek kültürü değişikliğine sebep olmuştur. Maniheizm'in getirdiği zorunlulukların en güçlüsü et yemenin yasak olmasıydı. Bu sebeple et ürünleri yerini sebzelere bıraktı, daha sonra çeşitli tahıl, ekme, çörekler yapılmaya başlandı. Bununla birlikte bazı kültürel değişikliklerde olmuştur. İlki ve en önemlisi temel geçim kaynağımız olan hayvancılığın yerini tarım almıştır. Hayvancılık azalınca göçebelik kalkmış ve tabii olarak yerleşik hayata geçilmiştir. Böyle olunca kent yaşamında çeşitli mimariler gelişmiştir (Tekin, 1988:9).

“Yemek Türklerde, sosyal düzeni kuran bir sembol gibiydi.” Türk toplulukları tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin içerisinde gelişmişlerdir. Çünkü çevrelerine karşı kendilerini koruyabilmek için birer askeri birlik oluşturmuşlardır. Halkın bir araya geldiği yer ise toylar ve ziyafetlerdi. Hanların ve beylerin halka yemek yedirme ve ziyafet verme zorunluluğu vardı. Bu Türk tarihinde vazgeçilmez bir gelenek olarak kalmaktadır. Halkın kendisine toy veya ziyafet çekmemiş bir han ile beyden şikayet etme hakkı bile vardır. Büyük Selçuklu Sultanı Melikşah'ın Türkistan akınında Çiğil ve Yağma Türkleri “Biz onun bir lokma yemeğini yemedik” diye, Melikşah'a hem şikayette bulunmuşlar hem de kırgın durmuşlardı. Türkmenler ile Orta Asya'da ki Kazaklarda sınıf yoktu fakat tabakalaşma vardı. Bu da ziyafetlerdeki toylarda ülüş ile ortaya çıkıyordu. Ayrıca bu ülüş de kötü bir hareketi olan veya cezası olan ülüş hakkını kaybediyordu. Toylarda bu hakkını kaybetmiş olanlar mera ve otlak alanlardaki haklarını da kaybetmiş oluyorlardı. Görülüyorki Türklerde yemek, yalnızca yenen ve insanların karınlarına girip doyuran bir madde değildi. Yemek topluluk düzeniyle disiplin ve onurları kuran bir vasıta ve sembol oluyordu (Ögel, 1982: 122).

Bozkır Türklerinin başlıca gıda maddesi etdi. En çok at ve koyun eti yenirdi. Bol miktarda et istihlal eden Türkler, bunu uzun süre muhafaza edebilmek için konserveyi

bulmuştur. Yahni ve tutmaç sevilen yemeklerdendi. Hunlardan beri en ünlü Türk içkisi kısırak sütünden yapılan kımızdı. Çeşitli içkilerden buğday ve darıdan yapılan Göktürklerde “begai” deniliyordu. Oğuzlar boza da yapıyorlardı. Sebzeye karşı fazla istek yoktu. Peynir ve yoğurt Bozkır yemekleridir. Türk Bozkırlarından dünyaya yayılan yoğurdun kiraz veya kayısı ile tatlılaştırılması şeklinde hazırlanan ve Çince’de “lo” adı ile geçen bir içki Hunlar arasında yaygındır. Yağ yemesini Çinliler Türklerden öğrenmişlerdir. Uygurlar üzüm yetiştiriyor pekmez ve şarap yapıyorlardı (Ögel, 1998: 318).

Göktürk ve Uygurlardan sonra İslamiyetin kabulü, feodal küçük beylikler ve daha sonra da Osmanlıya geçmeden Selçuklu beyliklerine göz atmalıyız. Anadolu’da bu devre 14. Yüzyıldan başlar ve 250 sene kadar sürer. Fakat Selçuklu mutfağı, yemek ve usul adetleri XX. Asra kadar süren 900 yıllık zamanı içine alır. Bugün Konya ‘da etli ekmek sık sık yapılır. El ile yemek adet olduğundan bardak yerine bir kutu içinde su veya ayran içilebilir. Elden ele dolaşacağına göre yağlı parmaklar ile tutulmaz. İki elin üstü ile tutulur. İki öğün yemek vardır. Kuşluk yemeği başta gelir. Başladığı zaman iki saate kadar sürer. Ayrıca öğle yemeği olmayacağına göre daha çok tok tutacak ve miktarı çokça bir hamur yemeği de ilave edilir. Yani bu esastır. İbni Sina’nın şöyle bir sözü vardır : “ Günde bir iki defa ye, kuvvetli ye, hazım uzun sürer, ziara bağırsaklarımız uzundur. Eğer kısa olsaydı, kuşların nefes alması gibi sık sık yerdik” (Ögel, 1998: 318).

Ziyafetlerde yemekler genelde tek çeşittir. İmaret yani yardım yemeklerinde de bu gelenek hakimdir, fakat istendiği kadar yenir. İmaret yemeklerinde tek çeşit yemek bolca ekmek, tek çeşit meyve ve helva konulurdu. Ayrıca ekmek olarak pide bulunurdu. Akşam yemekleri ışık olmadığına alacakaranlık zamanı bir mum yanacak zamanlarda yenilirdi. İmaret yemekleri Türk toplumu için çok değerlidir. Şimdiki sosyal hizmetler görevinin öncesidir diyebiliriz. İmaretlerde denildiği gibi iki öğün yemek verilirdi. Bunların vakfiye esasları içinde tevziiname dediğimiz tüzükleri, imaret aşhanelerinin çalışma şartlarını ortaya koyar. Buna örnek olarak Karaman’da İbrahim Bey Vakfiesinden bahsedelim. En iyi cins buğdaydan ekmek, ayrıca et pişirilerek hizmet edenlere, fakirlere ve muhtaç olanlara iki öğün icab ederse üç öğün yemek verilirdi. Bayram ve kandillerde İmaret’de çalışanlara fakir ve kimsesizlere helva verilirdi (Ünver 1982: 32)

11. Yy'a kadar Anadolu, büyük ölçüde Rumca konuşulan, Hristiyan hakimiyetindeki bir Bizans toprağıydı. Fakat sonra müslüman Türk kavimlerinin nüfusu artış gösterdi. Et, Anadolu'da en çok tüketilen besinlerden biridir. En fazla yetiştirilen ce tüketilen hayvan eti ise koyun etidir. Sığır, daha çok iş gücünde kullanıldığı için fazla tüketilmemekteydi. Koyun eti küçük küpler halinde kesilerek çoğunlukla güveçler için hazırlanarak tüketilmekteydi. Kullanılan kapkacaklardan, çatal ve kaşık Anadolu ve Bizans döneminde zaten bulunmaktaydı. Ekmek ise çoğu zaman kaşık kullanmak istemeyenlerin bir yemek yeme aracı olarak da görülmekteydi. Tahıllar ambarlarda saklanırken çoğu yiyecekler evlerde ayrı bir ocaklık denilen bölümlerde saklanmaktaydı (Akkor, 2014: 51-56).

Bu durumda Türk geleneklerinin çok eski zamanlardan geldiğı, savaş, doğum düğün, ölüm gibi mutlak dönemlerde yaptıkları, yedikleri ve içtikleri aynı zamanda belirli usuller içinde yemek yemenin sadece karın doyurmak değil belirli işlevleri olduğu görülmektedir.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### ADANA YEMEKLERİ

#### 1.1. Mevsim Hazırlıkları

Türk mutfak kültürü, içinde bulunduğu coğrafyaya bağlı olarak gelişmiştir. Kışların sert ve yazların sıcak geçmesi toplumu mevsimlik yiyecek hazırlıkları yapmaya yöneltmiştir. Ayrıca göçebe kültürün etkisiyle saklanabilir ve taşınabilir şekilde genellikle et ve süt ürünleri ağırlıklı yiyecekler hazırlandığı görülmektedir. Buna örnek olarak Prof. Dr. Mahmut Tezcan şu ifadeleri kullanmıştır: Eski Türklerin temel gıdası koyun eti ve süt ürünleri olmuştur. Sığır, koyun, kuzu, keçi, tavuk tüketilen hayvanlar arasındadır. Türklerin uzun yıllar konargöçer biçimindeki göçebe yaşayışları ve hayvancılıkla geçinmeleri, pastırma ve sucuk gibi ürünlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Çünkü bu yiyeceklerin uzun süre dayanıklı oluşları göçebelik yaşamına çok uygundur. Pastırma ve sucuğun savaşlarda da erzak olarak taşınmasıyla kurutulmuş etin değeri artmış ve yaygınlaşmıştır. Böylece Türkler eti uzun zaman korumanın sırrını keşfetmişlerdir (Tezcan, 2000: 24).

Et ve süt ürünlerinin yanı sıra zamanla meyve ve sebzelerde kışa hazırlık için saklanmaya başlamıştır. İlk keşfedilen uygulamalar arasında, salça ve turşu vardır. Bunun yanında yapılan bu kış hazırlıklarının toplumda bir işlevi vardır. Özellikle kırsal kesimde uygulanan kış hazırlıkları komşular arasında yardımlaşmalara, boş zamanlarının değerlendirilmesine ve genç kızlara beceri kazandırma gibi toplumsal işlevleri yerine getirmiştir (Tezcan, 2020: 24-25).

Mevsim hazırlığı her yörede olduğu gibi Adana'da da imece usulüyle yapılır. Köyün bütün kadınları sıra sıra birinin evinde toplanır ve o kişinin ekmeğine, salçasına, bulguruna, tarhanasına yardım eder. Yufka ekmeğe gelenlere keşikçi, ekmek yapma sırasına ise keşik denir. Eğer bir kadın diğerinin ekmeğine karşılık gitmezse keşiğim kaldı denilir.(KK15) Yazın hayvanlar ahırlarına hiç girmez dışarda bağlı ya da etrafı ağilla yani kamyş örgüden surlarla veya tellerle çevrili alanlarda serbest bırakılır. Bu yüzden yazları ahırlar boş olur. Burası böylece yazın ambar olarak değerlendirilir. Kış için en çok tahıl ürünleri saklanır. Örneğin hiç değirmenden geçmemiş darı ve buğday naylon torbalara veya tenekeden fiçılara konulur. Değirmenden geçmiş köftelik, pilavlık bulgur, buğday unu(kara un) mısır unu yapılmak için kırılan tahıllar bez torbalarda saklanır.

## Yufka Ekmeği

Yufka ekmeği kışlık hazırlanan bir yiyecektir. Anadolu'nun hemen hemen her bölgesinde yufka ekmeğ ya da ona benzer ince yapılmış lavaşa benzer sac ekmeğleri yapılır. Adana'da çok ince bir şekilde açılır ve her yapan kişi 100-110 civarı ekmeğ yapar. Mevsim hazırlıkları haricinde bayramlarda evler kalabalık olacağı için kurban ve ramazan bayramlarından önce de açılır. Yufka ekmeğ UNESCO, insanlığın somut olmayan kültürel miras listesine "İnce ekmeğ yapımı ve paylaşma geleneği: lavaş, katırma, jupka, yufka" şeklinde Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye'nin sunduğu ortak dosya neticesinde 2016 yılında eklemiştir ([www.unesco.org.tr](http://www.unesco.org.tr)).

Yufka ekmeği senede iki kere yapılır. İlbahar ve sonbahar da yağışın ve sıcaklığın az olduğu zamanlarda yapılır. Hamuru akşamdan yoğurmak için toplanılır. Evin avlusunda ya da aşağı bir yerde toprağın üstüne hasır serilir hasırın üstüne İtağa denilen dikilmiş büyük bir muşamba serilir içine teşt (leğen) konulur bakır olursa daha iyi olur. Daha sonra içine yarım torba beyaz un iki tas kadar da kara un katılır. Yavaş yavaş su eklenir sırayla yoğurulur. Tuzu eklenir iyice kıvam aldıktan sonra yumruk şeklinde kesilip bezelenir. Bezelenen hamur mısır ununa batırılır teşte dizilir. Sabah da toplanır hamur bitene kadar açılır kamış sepetlere üst üste dizilip mutfağın bir köşesine altına yükselti konularak kaldırılır (KK 14). (Bkz. Fotoğraf 7)

## Tarhana Çorbası

Tarhana çorbasının Türk kültürü için yeri ayrıdır. Yapımında kullanılan malzemelerin besleyiciliği ve doyurucu özelliği ile Anadolu'nun en çok yapılan çorbalarındandır. Anadolu'nun genelinde yoğurt ana malzemesi olacak şekilde yapılır. Kahramanmaraş, Gaziantep, Afyon gibi yörelerde yoğurt ve dövme ile yapılırken, Denizli, Aydın, Muğla gibi yörelerde un ve yoğurt ile yapılır (Günay, 1996: 8-9).

Tarhana çorbasının tarihi ile ilgili şu bilgileri verebiliriz. Çorbalardan özellikle tarhana Türk halkının beslenmesinde önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağında büyük bir yeri olan yoğurdun saklanma şeklidir. Bunun eskiden Türklerin "kurut" dedikleri kışlık azık çeşitlerinden biri olduğu belirtilmektedir. Bozulmayacak şekilde kurutulmuş tüm süt ürünlerine eskiden kurut adı verildiği bir gerçektir. Hayvansal ve bitkisel besin karışımı olan ve çoğunlukla bitkisel besinlerden ya yarma ya da unla yapılan bu yiyecek yüksek protein değerine sahiptir (Arlı, 1982: 21). Adana'da tarhananın ana malzemesi dövme ve yoğurttur. Adana tarhanasına kurutma aşamasında ege mutfağındaki gibi çok baharat

kullanılmaz. Eski dönemlerde yapılan göçler neticesinde unla yapılan tarhanalarda mevcuttur fakat yörede yaşayan insanların çoğu dövme kullanmaktadır.

**Malzemeler:** Üç kilo dövme, yarım kilo nohut, dört kilo süzme yoğurt, un, su, tuz.

**Yapılışı:** Üç kilo dövme seçilir kazanda kaynatılır. Önceden kaynatılmış yarım kilo kadar nohut içine katılır pilav gibi olana kadar karıştırılır. Tuz katılır ocaktan alınıp teşte konulur soğur soğuduktan sonra bir iki avuç un konularak yoğrulur. Dört kilo süzme yoğurt konulur. Tekrar yoğrulur. Dama ince bir bez serilir üstüne un serpilir elde sıkılarak serilir. Bir gün durduktan sonra alt üst edilir. İyice kurur sonra bez torbaya konur kış için saklanır (KK 1). (Bkz. Fotoğraf 8)

### **Macır Tarhanası**

**Malzemeler:** İki kilo kırmızıbiber, bir kilo domates, yarım kilo süzme yoğurt, yaş maya.

**Yapılışı:** İki kilo biber, domates haşlanır çıkarılır un, yoğurt ve maya ile yoğrulur. Her gün ekşiyene kadar yoğrulur. Ufak ufak parçalara bölünür ve sergiye serilir. Sonra tespertiği (kuruduğu) zaman toplanır elde üfelenir (ovalanır) elekten geçirilir ve saklanır (KK 20).

### **Gavut.**

**Malzemeler:** Firik buğday, karpuz ve kavun çekirdekleri.

**Yapılışı:** Buğday iyice yıkanır ve kurutulur. Sac ters çevrilir buğdaylar kavrulur. İçine kurutulmuş karpuz ve kavun çekirdekleri eklenir iyice kavrulur sonra hepsi birlikte el değirmeninde çekilir un gibi olur. Çıkan un pekmeze katılır yenilir (KK 12).

### **Erişte**

**Malzemeler:** Bir kilo un, ılık su, yaş maya, tuz.

**Yapılışı:** Yufka ekmek bittikten sonra ayrılan hamur kalın bir şekilde açılır. Sonra üst üste konulup üçgen üçgen kesilir. Dama bezin üstüne serilir kurutulur. Kuruyunca yine bez torbalarda saklanır (KK 14).

### **Kıtırdak**

Malzemeler: İki su bardağı un, bir yumurta, tuz ve ılık su.

Yapılışı: Kıtırdak, Adana'ya özgü bir söylemdir. Kıtırdaktan tek başına yemek yapılmasa da yüksük çorbalarına koymak için yapılır. Şu şekilde yapılır: hamur elde yuvarlanır. Küp şeklinde kesilir. Yağda kavrulur. Soğutulur sonra kavonoza konulur. Topalak ya da yüksük çorbasına lazım olunca konulur (KK 14).

### **Bulgur Kaynatma**

Yapılışı: Kuru buğday büyük bir kazanla kaynatılır. İki çuval kadar kaynatılır. Sonra helkelerle dama taşınır. Kurutulur. Lazım olunca değirmende çekilir. Un yapılır, bez torbalarda serin yerlerde saklanır (KK 19).

### **Biber Salçası**

Yapılışı: Biberler iyice temizlenir. Yeşili çekirdekleri ayrılır yıkanır. Sonra biber çekme makinesinde çekilir. Damda muşambanın üstüne serilir bol tuz atılır. Üstüne de cibinlik kurulur (KK 16).

### **Domates Salçası**

Yapılışı: Domatesler seçilir doğranır. Elde ezilir süzgeçten geçirilir. Çekirdekleri çıkarılır. Sonra sinilerle damda güneşte kurutulur (KK 1).

### **Sebze Kurutma**

Yapılışı: Bamya, yeşil fasulye, biber, patlıcan kurutulur. Patlıcan oyulur doldurulmak için sıcak suda bekletilir rengi dönünce ipe dizilir. Yeşil fasulyeye göveleme denir. Doğranır sergide güneşte kurutulur. Domates ikiye ya da dörde bölünür tuzlanır tahtanın üstünde bekletilir (KK 11).

### **Çemen**

Malzemeler: Dört yemek kaşığı domates salçası, iki yemek kaşığı biber salçası, dört diş sarımsak, 400 gr kıyma, birer yemek kaşığı tuz, pul biber, karabiber, kimyon.

Yapılışı: Pul biber, tuz, karabiber, kimyon karıştırılmış çekilmiş kıyma ile kaynatılır. Ezilmiş sarımsak ile yoğrulur. Kaplara basılır (KK 11).



### **Pekmez**

Yapılışı: Kara üzüm temizlenir yıkanır oluklara konulur. Sonra ayaklara çizme giyilir bu üzümler ezilir. Çıkan su kazanda kaynatılır. Şiresi eksikse şeker eklenir. Bidonlara doldurulup saklanır (KK 18).

### **Şalgam**

Malzemeler: Mayası için yarım su bardağı nohut ve yarım su bardağı buğday. Şalgam için iki kilo kara havuç bir kilo kırmızıturp ve iki litre sıcak su.

Yapılışı: Beyaz bir tülbentin içine nohut ve buğday koyulur sıkıca bağlanır. Bidona koyulur üstüne kara havuç ve kırmızıturp koyulur. Üstüne sıcak su eklenir. Soğuyunca kapağı sıkıca kapanır. 15 gün sonra mayalanır içilir hale gelir (KK 19).

### **Palıza (Nişe, Azık)**

Palıza günümüzde kullanılan nişastadır. Özellikle kahvaltılarda pekmeze ya da su ile karıştırılarak bebeklere yedirilir. Günümüzde pek yapılmasa da doğal nişasta yapmak isteyen insanlar hala yapmaktadır

Buğday bez bir torbaya konulur. Torbanın üzerine dört beş gün boyunca sıcak su dökülür. Buğdaylar yeşerince torba tepelenir buğdaylar ezilir suyu çıkarılır. Sonra buğdaylar tekrar güneşte kurutulur. Değirmende çekilir un edilir (KK 19).

### **Kus Kus**

Malzemeler: Bir kilo setik bulguru, on kilo süt, otuz adet yumurta, ılık su, tuz.

Yapılışı: Büyük bir hamur teştine bir kilo setik konulur daha sonra ayrı bir kaba on kilo sütün içine otuz tane yumurta kırılır. Teştin iki tarafından tutulur. Bir kepçe süt bir kepçe un konularak setik sepelenir ve elle üfelenir. Daha sonra küçük boncuk şeklini alınca bir bezin üstüne konulur ve bohça gibi kapatılır. Sonra büyük bir kazana su konulur içine üçayak demir sacayağı konulur kus kus bohçanın içinde bu demirin üstüne konulur ve suyun buharında pişer. Piştikten sonra bir bezin üstünde güneşte kurutulur kuruduktan sonra bez torbalara konulur ve kaldırılır (KK 20) (KK 21) (KK 1).

## **1.2. Et Yemekleri**

Türk mutfak kültürünün en çok tüketilen besinlerine et ve et ürünleri diyebiliriz. Göçebe kültürden Anadolu'ya gelinceye kadar hayvancılık gereği olarak et ürünleri

tüketilmiş ve daha sonra tekrar tüketebilmek için saklanmıştır. Et, günlük ihtiyaçlar için taze olarak tüketilir. Bunun yanında, önceki zamanlarda ise saklamak için ise güneşte kurutulurdu. Türkler güneşte kurutularak yenilen ete “Kak-et” diyorlardı. Aynı zamanda günümüzde de tüketilen pastırmaya benzer bir şekilde baharatlı bir şekilde kurutulan ete ise “yozok-et” , ciğer ve et karışımının baharatlı bir şekilde bağırsağa doldurularak kurutulmasına ise “soktu” adı veriyorlardı ( Genç, 1982: 61)

Adana’da çoğunlukla et yemekleri tüketilir. Yayılacılığın hala devam ettiği yörelerde hayvancılık ön plandadır. Özellikle bölgede yer alan yörük toplulukları hayvancılıkla uğraştığı için kırmızı et oldukça ön plandadır. Hemen hemen her yemeğe et girer.

### **Adana Kebap**

Adana kebab, her yörede gözde olan et yemeklerinin en başında gelir. Kebab kelimesi Arapçadan Türkçeye geçmiş bir kelimedir. Kelime kökü Arapça “Kebâbe, karabiberi andıran kuyruklu biber” anlamındadır. Günümüzde kullanılan “Kebab” ifadesi Arapça “ Kebâb, doğrudan doğruya ateşte veya kap içerisinde pişirilen et” anlamına gelmektedir (Devellioğlu, 2001: 500).

Et yemeklerinin en başına koyacağımız Adana kebab, Adana’nın en meşhur yemeğidir diyebiliriz. Düğün, bayram, kutlamalar, özel davetler gibi ziyafetlerde en önde yapılan yemektir. Şalgam Adana Kebab’ın ayrılmaz içeceği bu yüzden yörede düzenlenen festivalin ismi olmuştur. Yapılışında kullanılan baharatlar, özel şişler sayesinde diğer yörelerde yapılan kebablardan ayrılır. Birçok kişiye göre bu kadar lezzetli olmasının sebebi yörede yetişen hayvan etinden yapılmasıdır. Başka yörelerden gelen koyun etlerinden yapıldığında aynı lezzet elde edilmediği ve etin koku çıkardığı söylenmektedir. Koyun etinden yapılan kebaptan, hiçbir şekilde koyun eti kokusu çıkmaz. Bu şekilde hem yumuşak ve yağlı hem de lezzetli etler elde edilir. Adana’nın göstergesi olan bu yemek, yöreye özgü ve halk mutfağının en önde gelen yemeklerinden olduğu için Adana’daki kebab salonlarına ve kebab ustalarına yoğun ilgi oluşmuştur. Adana kebab, Adana’yı gastronomi şehri yapacak olan önde gelen lezzetlerden birisidir.(Bkz. Fotoğraf 1)

Malzemeler: Bir kilo kadar orta yağlı koyun etinden kıyma, tuz ve pul biber.

**Yapılışı:** Bir kilo kıymaya tuz ve bolca pul biber eklendikten sonra iyice yoğrulur. Kıyma kıvamını alınca birbirini tutunca el ile avuç içi kadar bölünür. Geniş kebab şişine tutturulur. Mangal da altı üstü kızarıncaya kadar kızartılır. Yufka ya da pide ekmeğin içinde yenilir (KK 30).

### **Büryan Kebabı**

**Malzemeler:** Bir tüm bölünmemiş kuzu eti, tuz, karabiber ve toz biber.

**Yapılışı:** Bu kebab diğerlerine göre biraz farklıdır. Siirt yöresinde de yapılan bu kebapta taze kuzu eti kullanılmalıdır. Kuzunun temizlenmiş bir şekilde tümü ya da sadece gerdan kısmı tuz, karabiber, pul biberle baharatlanır biraz bekletilir sonra tüm bir şekilde fırında pişirilir. Pişirdikten sonra etler dökülsün diye ayaklarından asılır. Ekmeğin içine çıkarılır (KK 30).

### **Kuzu Şiş Kebap**

**Malzemeler:** Bir kilo kuşbaşı doğranmış orta yağlı kuzu eti, kuşbaşı doğranmış kuyruk yağı, tuz ve pul biber.

**Yapılışı:** Kuzu eti kuşbaşı şeklinde doğranır. Baharatlanır. Biraz bekletilir. Kuzunun kuyruk yağı da kuşbaşı şeklinde doğranır. Daha sonra bir tike et bir tike kuyruk yağ kebab şişine dizilir. Közün üstünde mangalda pişirilir (KK 31).

### **Cağartlak Kebabı**

**Malzemeler:** Bir kilo kadar kuzu ciğer, böbrek ve dalağı, bir avuç kadar kuzunun gömlek yağı, tuz, karabiber ve pul biber.

**Yapılışı:** Koyunun gömlek yağı (cığındırık) kuşbaşı gibi doğranır. Koyunun ciğeri, dalağı ve böbreği de doğranır. Pul biber tuzla ovulur. Hepsisi şişe dizilir. Mangalda közde pişirilir (KK 28).

### **Patlıcan Kebabı**

**Malzemeler:** Yarım kilo kuzu kıyma, bir kilo patlıcan, bir yemek kaşığı biber salçası ve sıvı yağ, bir çay bardağı et suyu, tuz, karabiber, toz biber.

**Yapılışı:** Kıyma tuz, karabiber ve pul biberle yoğrulur. Biraz zeytinyağı dökülerek dinlenmeye bırakılır. Patlıcanlar kabuklu ve kalın bir şekilde halka halka

doğranır. Tepsiye iki parmak kalınlığında bir kıyma bir patlıcan konularak dizilir. Üzerine et suyuyla karıştırılmış salça ve zeytinyağlı sos dökülür. En son fırına sürülür (KK 14).

### **Boru Kebabı**

Malzemeler: Bir kilo kadar kuzu kaburgasından alınmış kıyma, tuz ve pul biber.

Yapılışı: Kaburganın eti çıkarılır kıyma şekline bıçakla iyice kıyılır. Buna çarklama işlemi denilir. Daha sonra tuz, pul biberle yoğurulur dinlenmeye bırakılır. Daha sonra bu kıyma dört köşeli boru şişi denilen şişe tutturuluyor. Kebap ismini bu şişten alıyor daha sonra geniş közde pişirilir (KK 30).

### **Lokma Kebabı**

Malzemeler: Bir kilo kadar dana etinden kıyma, bir yumurta, bir bayat ekmek içi, bir baş sarımsak, iki tane soğan, kekik, karabiber, pul biber, tuz.

Yapılışı: Dana etinden kıyma, bir yumurta sarısı, biraz bayat ekmek, sarımsak, soğan, tuz karabiber, kekik bir kabın içinde yoğurulur dinlenmeye bırakılır. Daha sonra bunlar küçük çöp şişlere dizilir. Üstü aliminyum folyo ile kapatılır fırınlanır. Daha sonra üstüne tereyağı ve salça karışımından sos yapılır. Fırından çıkan kebablar iki parmak kalınlığında kesilir. Tabağa konulur üzerine tereyağlı sos dökülür (KK 30).

### **Ciğer Kebabı**

Malzemeler: Yarım kilo kadar kuzu ciğeri, tuz, karabiber, kimyon.

Yapılışı: Koyun ciğeri tuz karabiber ve bolca kimyonla baharatlanır. Küp şeklinde doğranır. Aralarına bir iki tane kuyruk yağı konulur. şişe dizilir. Közde pişirilir. Yufka içinde yenilir (KK 31).

### **İçli Köfte**

Malzemeler: Bir kilo ince bulgur, yarım kilo yağsız kuzu kıyma, dört tane orta boy mor soğan, bir demet maydanoz, bir kaşık biber salçası ve sıvı yağ, bir su bardağı, yarma, yarım çay bardağı, bir tane limon, su, tuz, karabiber ve pul biber.

Yapılışı: Yarım kilo kadar yarma, bir su bardağı irmik, bir çay bardağı un ılık su ile yoğurulur ve köfte hamuru elde edilir. Daha sonra içi hazırlanır. İlk önce bir kilo kadar kıyma kavrulur daha sonra dört tane soğan kavrulur iç yağ ile kavrulurken kırmızıbiber salça ve tuz eklenir. Daha sonra kıyılmış maydanoz konulur soğumaya

bırakılır. Hamurdan küçük parçalar koparılır iki parmak yardımıyla olabildiğince ince bir şekilde açılır içine harcı konular sıkıca kapatılır unlu tepside dinlenmeye bırakılır. Yenilmeden önce limonlu suda haşlanır yufka ekmek ile yenilir (KK 16). (Bkz. Fotoğraf 5)

### **1.3. Sakatat İle Yapılan Yemekler**

Sakatat yemekleri, genellikle kentin lokantalarında ve sokaklarında en çok satılan yiyeceklerdendir. Yapılışının ve temizlenişinin zor olması dolayısıyla uğraştırıcı yiyeceklerdir. Birçok yörede çok fazla tüketilmese de Adana'da en çok tüketilen yemeklerdendir.

#### **Şırdan**

Malzemeler: 4 adet şırdan, üç su bardağı pirinç, üç adet soğan, bir yemek kaşığı biber salçası, tuz, karabiber, kimyon, pul biber

Şırdan koyun, kuzu, koç işkembesinden yapılan bir yemektir. Alınan mide ilk önce iyice temizlenir ve yıkanır ardından tuzlu limonlu suda bırakılır. Uzun süre kaynatıldıktan sonra tekrar çıkarılır ve yıkanır. Mutfakta tereyağı, kuyruk yağı, iç yağı, karabiber, pul biber ve pirinç ile iç hazırlanır ve işkembe doldurulur. Ağzı dikilir sonra salçalı suda pişirilir. Üstüne kimyon atılarak yenilir (KK 27). (Bkz. Fotoğraf 3)

#### **Mumbar**

Malzemeler: İki adet mumbar, yarım kilo pirinç, bir kaşık bulgur, dört diş sarımsak, iki adet soğan, bir adet domates, sıvı yağ, bir kaşık biber salçası, tuz, kimyon, karabiber.

Yapılışı: Bağırsak temizlenir limonlu ve sirkeli tuzlu suya yatırılır. Bir daha yıkanır. İçi hazırlanır. Rendelenmiş sarımsak, soğan, domates ve iç yağ pirinç ve bulgur ile karıştırılır. Mumbar ters çevrilerek içi doldurulur. Uçları iple bağlanır. Kazanın içine salça, kimyon, karabiber tuz atılır. Yarısına kadar su konur mumbarlar içine atılır haşlanır. Mumbar dört saat kadar haşlandıktan sonra yemeye hazır hale gelir. (KK 27). (Bkz. Fotoğraf 4)

### **Kırkkat**

Yapılışı: Koyunda bağırsağın yanındaki bir organdır. Bu sodalı suya yatırılır katı açılarak yıkanır iyice temizlenir. Sonra sellenmesin diye ekşili suya yatırılır. Sirke ve tuzla ovulur. Sonra közde pişirilir kebab gibi yenir (KK 20).

### **Kelle Paça**

Malzemeler: Bir tüm temizlenmiş kelle, temizlenmiş mide, bir kaşık biber salçası, bir baş sarımsak, tuz, pul biber, limon.

Yapılışı: Koyun ya da keçi kellesi ve ayakları ilk önce odun ateşinde ütülür (yakılır). Daha sonra yıkanır içi temizlenir. Suda haşlanır. Haşlandıktan sonra eti çıkarılır doğranır. Midesi de temizlenir haşlanır doğranır. Daha sonra tuz salça sarımsak pul biber kavrulur üzerine etler koyulur. Ve ilk haşlandığı su konulur ve pişirilir. Üzerine limon sıkılarak yenilir (KK 16).

## **1.4. Sebze Yemekleri**

Adana'da yapılan sebze yemeklerinde genellikle et kullanılır. Yabani otlardan yapılan yemek çeşidi oldukça fazladır. Sulu sebze yemekleri ve meze şeklinde yapılan sebze yemekleri yörede çoğu kişi tarafından bilinir.

### **Borani**

Malzemeler: İki demet kömeç (ebe gömeci), bir adet soğan, iki adet domates, iki kaşık biber salçası, bir su bardağı pirinç

Yapılışı: Soğan kavrulur domates, nane, salça, ekşi limon tuzu konulur. Bir tas suyu konulur ve kaynar. Pirinç konulur piştikten sonra en son kömeç konulur ve biraz koyu bırakılır çorba gibi yenilir (KK 16).

### **Süllüm**

Malzemeler: İki demet kömeç (ebe gömeci), nar ekşisi, pul biber, tuz.

Yapılışı: Kömeç sapıyla beraber doğranmadan yıkanır haşlanır. Suyu süzildikten sonra tekrar sıcak su konulur. Daha sonra nar ekşisi tuz ve pul biber, konulup tekrar haşlanır. Genelde kısırın yanında yenilir (KK 32).

### **Etlı Yeşil Fasulye**

Malzemeler: 250 gr. kadar doğranmış kuzu eti, yarım kilo yeşil fasulye, bir adet soğan, birer kaşık biber ve domates salçası, tuz ve karabiber.

Yapılışı: Fasulyeler temizlenir ve kesik uçlu bir şekilde doğranır. Daha sonra yağda kavru lan soğanlara bir kaşık biber ve domates salçası eklenir. Tuz ve kırmızıbiberde eklendikten sonra haşlanmış etler kavrulur ve soğanla birlikte kavrulur. Yeşil fasulyeler de eklenip karıştırıldıktan sonra sıcak su eklenir ve yarım saat kadar pişirilir (KK 14).

### **Patlıcan Sulusu**

Malzemeler: Yarım kilo patlıcan, bir adet soğan, 250 gr kuzu eti, iki adet domates, tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Bir kazana sıvı yağ konulur. Yağ ısınınca soğan ve salça eklenir. Soğanlar kavru lduktan sonra kuşbaşı doğranmış etler eklenir. Baharat olarak pul biber ve tuz eklenir. Oda kavru lunca küp küp doğranmış patlıcanlar eklenir. Üstüne domatesler eklenir. En son domatesleri geçmeyecek kadar sıcak su eklenir. Kaynamaya bırakılır (KK 9).

### **Hardal ve Tevek Sarması**

Malzemeler: Haşlanmış tevek (asma yaprağı) ya da hardal yaprağı, bir su bardağı pirinç, bir demet maydanoz, bir kaşık biber salçası, sıvı yağ, tuz, pul biber, kuru nane.

Yapılışı: Taze toplanmış hardal ile tevek (asma yaprağı), yıkanır sonra yırtılmasın diye üst üste konulur ve haşlanır. Sonra sarmanın içi hazırlanır. Çiğ pirinç, maydanoz, tuz, pul biber nane, yağ, salça karıştırılır. Yapraklar soğuyunca içleri konulup ince ince sarılır. Onar tane kadar sarma ipe bağlanır. Tencereye konulur. Üstüne de dağılmasın diye porselen tabak konulur (KK 19).

### **Kabak Çiçeği Dolması**

Malzemeler: Haşlanmış ve temizlenmiş yirmi adet kabak çiçeği, bir su bardağı pirinç, bir kaşık biber salçası, bir demet maydanoz, sıvı yağ, tuz, pul biber, nane.

Yapılışı: Kabak çiçeği el kadar açtığı zaman toplanır. Sirkeli suda bekletilir ve haşlanır. Daha sonra çiğ pirinç, maydanoz, tuz, biber nane, yağ, salça karıştırılır.

Çiçeklerin içleri doldurulur. Ağızları elle büzülür. Tencereye dizilir su konular pişirilir (KK 14 KK 1).

### **Kuru Bamyaya Yemeği**

Malzemeler: Yarım kilo temizlenmiş bamyaya, bir adet kuru soğan, bir yemek kaşığı biber salçası, 250 gr kuzu eti, tuz, pul biber.

Yapılışı: Önceden hazırlanmış başları kesilip ipte kurutulmuş bamyalar çıkarılır. Yıkanır bir beze konular. Tencereye yağ, soğan, salça, tuz eklenir kavrular. Üzerine doğranmış ya da kıyma şeklinde koyun ya da keçi eti konular. Domatesler eklenir. Yıkanmış olan bamyalarla birlikte başı düşük su eklenir ve kaynamaya bırakılır (KK 21).

## **1.5. Hamur İşi Yemekleri**

Ekmek, eski zamanlardan beri tüm insanlar için en az su kadar temel besin kaynağıdır. Hem kış hazırlıklarında hem de bayram ve düğünlerden önce mutlaka yapılır. Genellikle fırında, sacda ve tandırda yapılır. Börek ve çörekler ise hem misafirlere ikramlık olarak hem de kahvaltılarda yenmek üzere fırın ve sacda yapılır.

### **1.5.1. Ekmekler**

#### **Yufka Ekmek (Sac Ekmeği)**

Malzemeler: Yarım un torbası beyaz un, bir kilo kara un (buğday unu), ılık su, tuz.

Yapılışı: Hamur akşamdan yoğurulmak için toplanılır. Evin avlusunda ya da aşağı bir yerde toprağın üstüne hasır serilir hasırın üstüne İtağa denilen dikilmiş büyük bir muşamba serilir içine teşt (leğen) konular bakır olursa daha iyi olur. Daha sonra içine yarım torba beyaz un iki tas kadar da kara un katılır. Yavaş yavaş su eklenir sırayla yoğurulur. Tuzu eklenir iyice kıvam aldıktan sonra yumruk şeklinde kesilip bezelenir. Bezelenen hamur mısır ununa batırılır teşte dizilir. Sabah da toplanır hamur bitene kadar açılır kamış sepetlere üst üste dizilip mutfağın bir köşesine altına yükselti konularak kaldırılır (KK 14 KK 15).



### **Tandır Ekmeği (Çarpma)**

Malzemeler: Bir kilo un, bir kaşık yaş maya, tuz, ılık su.

Yapılışı: Hamur mayası sıcak suda eritilir. Hamur leheninin içine un konular unun ortası açılır ve maya ve tuz ortasına konular hamur yavaş yavaş yoğurulur. Sonra üstü ıslak bir bezle örtülür battaniyeyle sarılır mayalanması beklenir. Mayalandıktan sonra portakal büyüklüğünde bezelenir. Bezelendikten sonra unlanmadan ekme tahtasında küçük bir şekilde açılır. Ayrı bir kapta hazırlanan un, susam, yağ, su karıştırılarak bezin üstüne yapışan hamura sürülür ve közleri ortaya toplanan tandırın duvarına yapıştırılır. Çok pişirilmeden hafif kızarıncaya alınır (KK 20).

### **Setikli Ekme**

Malzemeler: Bir su bardağı setik bulguru, yarım kilo un, bir kaşık yaş maya, tuz, iki su bardağı ılık su.

Yapılışı: Setik (ince bulgur) bir tencerede üzeri geçecek şeklinde su konularak pişirilir ve pişirdikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra önce tuz ve maya ile sonra un ile yoğurulur. Bir iki saat mayalandıktan sonra ekme tahtasında bazlama büyüklüğünde açılır. Sac üstünde pişirilir yufka ekme gibi üst üste konularak bezin içinde saklanır (KK 21).

### **Acılı Ekme (Biberli Ekme)**

Malzemeler: Yarım su bardağı pul biber, bir adet kuru soğan, bir adet domates, üç su bardağı un, ılık su.

Yapılışı: Hamur mayalanır küçük bezeler halinde yağlı tepsiye dizilir. Başka bir kapta haşlanan pul biber soğan ve domatesle yağda kavrulur. Daha sonra fırına verilmeden önce tepsideki hamurların üzerine dökülür. Fırında pişirilir (KK 14).

### **Yağlı Katmer**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir kaşık tuz, ılık su, dört kaşık tereyağı.

Yapılışı: Bu ekme genelde yufka ekme yapımı bittikten sonra kalan hamur ile kadınlar kendi arasında yemek için yapar. Yufka ekmeğin hamuru mayasız yoğurulduğu için katmer de mayasız hamurdan yapılır. Bir ekme bezisi el büyüklüğünde açılır

ortasından delik açılır içine tereyağı konulur kıvrılır tekrar beze yapılır ve açılır. Sacın üstünde kızarana kadar pişirilir (KK 19).

### **Yağlı Ballı**

Malzemeler: : Yarım kilo un, bir kaşık tuz, ılık su, dört kaşık tereyağı, bir çay bardağı bal ya da bir çay bardağı toz şeker.

Yapılışı: Yufka ekmek yapımından sonra ikramlık olarak yapılır. Mayasız hamur orta incelikte açılır, içine tereyağı ve bal konulduktan sonra rulo yapılır ve tekrar orta büyüklükte açılır (KK 33).

### **Tahinli Ekmek**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir kaşık tuz, ılık su, dört kaşık tereyağı, bir çay bardağı tahin, bir çay bardağı toz şeker.

Yapılışı: Tahinli ekmek, katmer ve yağlı ballı gibi yufka ekmek yapımından sonra ikramlık olarak yapılır. Mayasız hamur orta incelikte açılır, içine tereyağı ve tahin konulduktan sonra rulo yapılır ve tekrar orta büyüklükte açılır (KK 37).

### **Küncülü Ekmek (Susamlı Ekmek )**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir çay bardağı susam, bir kaşık yaş maya, bir çay kaşığı tuz ve şeker, ılık su.

Yapılışı: Bu ekmek çok fazla yapılmaz yenilecek kadar yapılır. Un su ve yaş maya ile mayalanır. Yarım saat bekletildikten sonra bazlama büyüklüğünde ekmek tahtasında açılır. Üzerine tüm yüzeyi kaplanacak şekilde hem altına hem üstüne küncü sürülür. Sacda altı üstü pişecek şekilde pişirilir (KK 20).

### **Bayram Çöreği (Arife Çöreği)**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir su bardağı şeker, bir su bardağı ılık su, bir küp pak maya veya bir kaşık yaş maya, iki kaşık tereyağı, yarım çay bardağı susam, bir kaşık çörek otu, bir yumurta sarısı.

Yapılışı: Bu ekmek uzun süre bayatlamadan durmasıyla bilinir. Hamur lehenine ilk önce un konulur. İçine bir su bardağı şeker, bir su bardağı süt, bir küp pak maya bir yumruk tereyağı konulur hamur yoğurulur. Bir saate yakın mayalanır. Mayalanan hamur küçük bezelere ayrılır. Her bezi simit büyüklüğünde açılır kaşığın ucuyla desen verilir.

Ayrı kapta hazırlanan susam, çörek otu yumurta sarısı karışımı hamurun üstüne sürülür. Toprak fırında ya da sacda pişirilir (KK 36).

### **1.5.2. Börekler**

#### **Sac Böreği**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir kaşık tuz, ılık su. Börek içi için malzemeler: Dört adet haşlanmış patates ya da iki su bardağı çökelek, bir top kıyma, 250 gr peynir, iki baş soğan, bir demet maydanoz, sıvı yağ, pul biber, tuz.

Yapılışı: Böreklerin çoğu sacda pişirilir. Genelde de kalabalıkla yufka ekmeğinden sonra kalan ekmeğin hamurundan yapılarak yenilir. Hamur küçük bezelere ayrılır. Yufka ekmeğinden biraz daha kalınca bazlama büyüklüğünde açılır. İçine isteğe göre kavrulmuş patates, çiğden soğanlı ve maydanozlu peynir ya da kıyma konular ikiye katlanır sacın üstünde sürekli çevrilerek pişirilir (KK 16).

#### **Sac Böreği 2**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir kaşık tuz, ılık su. Börek içi için malzemeler: Dört adet haşlanmış patates ya da iki su bardağı çökelek, bir top kıyma, 250 gr peynir, iki baş soğan, bir demet maydanoz, sıvı yağ, pul biber, tuz.

Yapılışı: Un, maya, tuz ve ılık suyla hamur yoğrulur. Hamur biraz dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde bezelenir. Bezeler bazlama büyüklüğünde ince bir şekilde açılır. İçi önceden hazırlanır. İsteğe bağlı olarak soğanla kavrulmuş ıspanak, ısırganlı yapılacaksa eğer ısırgan temizlenir yıkanır süzülür. İçine çiğ soğan baharatları ve yağı konular karıştırılır açılmış hamurun içine konular. Eğer kömeçle yapılacaksa, kömeç yıkanır doğranır haşlanır. İçine limon tuzu, yağ, salça baharatları konular iyice karıştırılır açılmış hamurun içine konular kapatılır sacda pişirilir (KK 6).

#### **Tandır Böreği**

Malzemeler: Yarım kilo un, tuz, ılık su. Böreğin içi için malzemeler: Bir top haşlanmış ıspanak, bir kaşık sıvı yağ, bir adet kuru soğan, tuz, pul biber, bir top tereyağı.

Yapılışı: Un, maya, tuz ve ılık suyla hamur yoğrulur. Hamur biraz dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde bezelenir. Bezeler bazlama büyüklüğünde ince bir şekilde açılır. İçi önceden hazırlanır. İçine isteğe bağlı harç hazırlanabilir fakat genelde soğanla

kavrulmuş ıspanak konulur. Tandır böreğinin özelliği tandırda piştikten sonra tereyağı ile yağlanır. Yemeğe hazırdır (KK 21).

### **Kol Böreği (Ispanaklı)**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir bardak ılık süt, bir küp pak maya, bir çay kaşığı tuz ve şeker. Böreğin içi için malzemeler: Bir top haşlanmış ıspanak, bir adet kuru soğan, bir kaşık sıvı yağ, tuz.

Yapılışı: Kol böreği sadece fırında pişen bir börektir. Hamuruna un, tuz, bir çay kaşığı şeker, bir bardak süt ve pak maya konularak yoğurulur. Yarım saat kadar mayalandıktan küçük bir şekilde bezelenir. Ekmek tahtasında oklava ile yufka gibi ince büyük bir şekilde açılır. İçine soğanla kavrulmuş ıspanak konulur. Oklava gibi yuvarlanır yuvarlak bir şekilde tepsinin kenarlarına yerleştirilir yaptıkça içe doğru yerleştirilir. Piştikten sonra yemeden önce kesilerek yenilir (KK 15).

### **Çökelekli Börek**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir kaşık yaş maya, ılık su, tuz. Böreğin içi için malzemeler: Bir top çökelek, bir demet maydanoz, bir adet kuru soğan, tuz, kırmızıbiber, bir kaşık sıvı yağ.

Yapılışı: Un, maya, tuz ve ılık suyla hamur yoğurulur. Hamur biraz dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde bezelenir. Bezeler bazlama büyüklüğünde ince bir şekilde açılır. İçi önceden hazırlanır. Çökelek çiğden maydanoz, soğan, tuz ve kırmızıbiberle karıştırılır. Bazlama büyüklüğünde açılan hamurun içine içi konulur sacda pişirilir (KK 15).

### **Pazı Böreği**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir kaşık yaş maya, ılık su, tuz. Böreğin içi için malzemeler: Bir demet haşlanmış temizlenmiş pazı, bir kaşık zeytinyağı, bir kaşık biber salçası, bir adet soğan, tuz.

Yapılışı: Un, maya, tuz ve ılık suyla hamur yoğurulur. Hamur biraz dinlendikten sonra mandalina büyüklüğünde bezelenir. Bezeler bazlama büyüklüğünde ince bir şekilde açılır. İçi önceden hazırlanır. Pazı haşlanır soğan ve salçayla kavrulur bazlama büyüklüğünde açılan hamurun içine konulur toprak fırında ya da sac da pişirilir (KK 16).

### **Muska Böreği**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir küp pak maya, ılık su, tuz, bir bardak ılık süt. Böreğin içi için bir top çökelek veya peynir, bir demet maydanoz, tuz, bir kaşık sıvı yağ.

Yapılışı: Hamur un, tuz, ılık su ve maya ile yoğurulur daha yumuşak olması isteniyorsa bir bardak süt de konulabilir. Yarım saat kadar mayalanması beklenir. Mayalandıktan sonra bezilenmeden koparılarak el büyüklüğünde açılır. Üçgen şeklinde kesilir içine maydanozlu peynir ya da çökelek konulur kenarlardan bastırılarak kapatılır (KK 2).

### **Etli Kömbe**

Malzemeler: Bir kilo un, iki kaşık yaş maya, üç bardak ılık su, bir kaşık tuz. Kömbenin iç malzemesi: Yarım kilo kuzu kıyma, iki adet kuru soğan, bir çay bardağı un, ılık su, susam, bir kepçe sıvı yağ.

Yapılışı: Bu börek fırında ya da toprak tandırda pişirilir. Hamur lehenine un konulur ortası açılır. Maya, tuz ve ılık su eklenerek hamur elde edilir. Hamur iki saat kadar mayalanır. Büyükçe bir tepsi yağlanır. Bezilenen hamurlar tepsinin çapına göre açılır. Soğanla kavrulmuş et içine konulur dört beş kat yapılır. Her kata un, su ve susamdan hazırlanmış bulamaç dökülür. En üste bir çömçeden fazla yağ konulur. Fırına vermeden dilimlenir fırına sürülür (KK 17).

### **Sac Altı**

Malzemeler: Dört su bardağı un, bir küp pak maya, bir bardak ılık süt, iki bardak ılık su, bir kaşık tuz. Böreğin iç malzemesi için: Dört adet haşlanmış patates ya da bir top haşlanmış ıspanak, bir adet soğan, bir kaşık tuz. Böreğin üstü için: bir kâse yoğurt bir yumurta, bir kaşık sıvı yağ, iki kaşık susam.

Yapılışı: Hamur un, pak maya tuz ve ılık suyla mayalanır isteğe göre bir bardak süt konulur yoğurulur bir iki saat mayalanması beklenir daha sonra bezelenir. Bazlama boyutunda börekten daha kalın bir şekilde açılır. İçine isteğe göre ıspanak ya da patates konulur. Üstüne yoğurt, yumurta, yağ susam karışımı sürülür. Yağlanan tepsiye dizilir. Ateş yakılır üstüne demir konulur demirin üstüne bir tane sac ters çevrilir konulur. Tepsi içine konulur üstü de sac ile örtülür. Üstteki saçık üstüne köz konulur. Bu şekilde börek iki sac arasında pişer ( KK 17). (Bkz. Fotoğraf 9)

### **Kuş Böreği**

Bu börek serçe ya da sığırcık kuşunun etinden yapılır. Hamur un, pak maya, tuz ile yoğurulur. Mayalanınca börek gibi açılır. Kuş eti temizlenir yıkanır elde bıçakla kıyılır. Açılan börek hamuruna koyulur. Üzerine bir şey sürülmeden sacda pişirilir (KK 15).

### **Sıkma**

Yufka ekmekten sonra kalan hamurdan yapılır. Küçük küçük bezilenen hamur ince bir şekilde bazlama büyüklüğünde açılır. Sacda kızartılır hızlı bir şekilde kurumadan yağlanır. İsteğe göre içine patates ya da ıspanak konulur. Sıkı sıkı kapatılarak kıvrılır rulo yapılır kalın bir sofraya sarılır sıcak yenmesi gerekir (KK 14). (Bkz. Fotoğraf 10)

### **Peksimet (Dızmana)**

Un, tuz, maya ve ılık su ile hamur yoğurulur mayalanması beklenir. Mayalanan hamur daha sonra ufak bir şekilde (yumak) bezilenir. Bezi uzun ince bir şekilde açılır pide gibi içine maydanozlu çökelek konulur. Daha sonra kenarları kapatılır küçük kare şeklinde kesilir. Fırınlanmadan önce yoğurt, yağ, küncü karıştırılıp üzerine dökülür. Daha sonra fırına sürülür (KK 15).

### **Eleme**

Malzemeler: Dört su bardağı un, bir yumurta, bir çay bardağı sıvı yağ, bir kaşık ekşi maya. Eleme üstü için malzemeler: İki adet patlıcan, bir adet soğan, bir kaşık biber salçası, iki adet domates, 250 gr kuşbaşı ya da kıyma.

Yapılışı: Bir yumurta, sıvı yağ, ekşi maya akışkan bir hamur yapılır. Tepsi yağlanır hamur içine döşenir. Sonra üstüne malzemeleri hazırlanır. Soğan, et, domates, patlıcan salça ile kavrulur üstüne dökülür. Toprak fırında ya da sac altında pişirilir (KK 20 KK 21).

## **1.6. Çorbalar**

### **Yüzük Çorbası**

Malzemeler: Hamuru için, dört su bardağı un, bir küp pak maya, üç su bardağı ılık su. Hamur içi için malzemeler: Bir kilo çiğ kuzu kıyması, bir adet mor soğan, bir demet maydanoz, bir kaşık sıvı yağ, bir tutam tuz. Yemek yapımı için: İki kaşık biber salçası,

yarım çay bardağı sıvı yağ, bir yemek kaşığı sıvı yağ, bir su bardağı haşlanmış nohut, dört su bardağı sıcak su, bir yemek kaşığı kuru nane, pul biber, tuz.

**Yapılışı:** Un, ılık su ve pak maya ile yoğrulur mayalanması beklenir. Mayalanan hamur bezelenir yufka ekmeğinden biraz daha kalın olacak şekilde açılır. Ekmek tahtasında kare kare açılır. İçi önceden hazırlanır. Bir kilo çiğ kıyma bir baş mor soğan bir demet maydanoz salça karıştırılır. Hazırlanan harç parmak ucuyla kesilen hamurların içine konulur hamurun dört ucu kapatılır. Yapışmaması için unlu bir tepsiye konulur tepside sallanarak una bulanır. Yağda salça kavrulur sıcak su eklenir ilk önce nohut ve kızartılmış küp küp kesilmiş kıtırdaklar konulur biraz kaynayınca kıymalı hamurlar atılır baharatları ayılır kaynamaya bırakılır (KK 14).

### **Mercimek Çorbası**

**Malzemeler:** Bir adet patates, bir adet kuru soğan, iki yemek kaşığı sıvı yağ, iki yemek kaşığı biber salçası, bir yemek kaşığı un, bir çay kaşığı tuz, bir bardak kırmızı mercimek, birer tutam kuru nane, kimyon, pul biber, tuz.

**Yapılışı:** Bir adet patates ve soğan doğranır ve sıvı yağda kavrulur daha sonra bir tutam tuz ve kıvamı için bir çorba kaşığı un eklenir. Üzerine sıcak su ve bir bardak kırmızı mercimek eklenir. Tencere iyice kaynayınca süzgeçten geçirilir. Süzgeçten geçen çorbaya nane, kimyon, pul biber, biber salçası yağda kavrulur ve çorbaya karıştırılır (KK 1).

### **Tarhana Çorbası**

**Malzemeler:** İki su bardağı ıslatılmış tarhana, bir çay bardağı yoğurt, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, dört diş sarımsak, birer tutam karabiber, pul biber, tuz, kuru nane.

**Yapılışı:** Bir gece önceden ıslatılan tarhana, diğer gün ocakta beyazlayıncaya kadar kaynatılır. Daha sonra üzerine salça, nane, karabiber ve dört diş sarımsak kavrulur ve çorbanın üzerine eklenir. En son bir kâse yoğurt eklenerek tekrar karıştırılır ve altı kapatılır (KK 16).

### **Tırşik**

**Malzemeler:** İki demet yılan pancarı, bir çay bardağı un, bir çay bardağı dövme, dört diş sarımsak, bir yemek kaşığı biber salçası, iki yemek kaşığı sıvı yağ veya zeytin yağ, birer tutam tuz, karabiber, pul biber, kimyon

**Yapılışı:** Yılan pancarı toplanır yıkanır doğranır. Akşamdan un ve dövmeyle suya bastırılır. Sabah da karıştırarak pişirilir. Üstüne yağ ayrıca hazırlanır. Yağ kızdırılır içine sarımsak nane pul biber salça tuz kimyon katılır kaynayan yemeğe katılır ve karıştırılır. Yemeklerde en çok zeytinyağı kullanılır (KK 14).

### **Mırmırık Çorbası**

**Malzemeler:** Üç su bardağı et suyu, bir su bardağı yeşil mercimek, bir adet kırmızı soğan, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, bir tüm limon, bir çay kaşığı tuz.

**Yapılışı:** Bir bardak kadar yeşil mercimek et suyunda haşlanır. Koyulaşmaya başlayınca ayrı bir tavada hazırlanan yağda kavrulmuş bir baş kırmızı soğan ve salça kavrulur ve çorbaya eklenir. Ateşten almadan önce bir tane tüm limon sıkılır biraz daha kaynatılır. Özellikle hastalara yapılır (KK 20).

### **Tutmaç**

**Malzemeler:** Üç su bardağı un, bir yumurta, bir çay kaşığı tuz, iki su bardağı ılık su, bir su bardağı yeşil mercimek, bir yemek kaşığı biber salçası, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir tutam kuru nane.

**Yapılışı:** Un biraz tuz eklenerek bir tane yumurta ile yoğurulur ve erişte hamuru hazırlanır. Daha sonra ekmek tahtasında kesilen hamurlar unlu tepside bekletilir. Bir bardak yeşil mercimek tencereye eklenir kaynatılır. Daha sonra erişteler eklenir ve ayrı bir tavada hazırlanan yağ, salça, nane karışımı çorbaya eklenir ve karıştırılır (KK 3).

### **Topalak**

**Malzemeler:** Yarım kilo ince bulgur, bir buçuk su bardağı yarma, bir yumurta, iki su bardağı ılık su, bir çay kaşığı tuz (Topalakların içinde beklemesi için unlu bir tepsi).  
**Yemeğin hazırlanışı için:** Üç su bardağı et suyu, bir su bardağı haşlanmış nohut, üç çay kaşığı sıvı yağ, bir buçuk yemek kaşığı biber salçası, birer tutam kuru nane, karabiber, tuz.

**Yapılışı:** Yarım kilo ince bulgurla, bir buçuk bardak yarma ılık su ve yumurta ile yoğurulur. Yarım saat kadar bekleyen hamur bilve büyüklüğünde elde dökülür ve unlu tepside bekletilir. Topalaklar tencerede sıcak su ya da et suyunda haşlanır, kaynamaya



başlayınca önceden haşlanmış bir bardak nohut eklenir. Ayrı bir kaptaki salça, nane, karabiber kavrulur ve kaynayan yemeğe eklenir (KK 16). (Bkz. Fotoğraf 6)

### **Toga Çorbası (Toğga)**

Malzemeler: İki su bardağı dövme, bir su bardağı haşlanmış nohut, bir çay bardağı yoğurt, bir demet ıspanak, bir yemek kaşığı un, yarım çay bardağı ılık su, iki yemek kaşığı tereyağı, bir çay kaşığı tuz.

Yapılışı: Dövme yumuşayınca kadar haşlanır ve nohut eklenir. İyice çırpılan yoğurt ve ince ince kıyılan ıspanaklar pişmeye yakın tencereye eklenir. Bir yemek kaşığı un, yarım çay bardağı ılık suda çırpılarak yemeğe eklenir. Ateşten indirilmeden önce kızdırılan tereyağı yemeğin üstüne gezdirilir (KK 15).

### **Eksili Çorba**

Malzemeler: Yarım kilo dövme, bir su bardağı nohut, bir yemek kaşığı sumak, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, birer çay kaşığı, nane, karabiber, kimyon, tuz.

Yapılışı: Yarım kilo dövme ve nohut bir kaşık sumak ile haşlanır. Ayrı bir tavada yağ, bir kaşık salça, nane, karabiber, kimyon, karabiber kavrulur ve haşlanan çorbaya eklenir (KK 4).

### **Yarma Çorbası**

Malzemeler: Yarım kilo yarma, dört su bardağı sıcak su, iki su bardağı süzme yoğurt, İki çay kaşığı sıvı yağ, bir su bardağı ılık su, birer çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Yarım kilo yarma tencerede yumuşayınca kadar haşlanır. İki su bardağı kadar süzme yoğurt ılık suda çırpılır ve çorbaya eklenir. Tuz, karabiber ve pul biber eklenir. Pişmeye yakın ayrı bir tavada kızdırılan yağ çorbanın üstünde gezdirilir (KK 4).

### **Analı Kızlı Çorbası**

Malzemeler: Bir kilo ince bulgur, bir su bardağı un, bir yumurta, birer çay kaşığı tuz ve pul biber. Hamurun içi için: Bir kilo kıyma, bir adet kuru soğan, bir demet

maydanoz, birer çay kaşığı tuz ve pul biber. Yemeğin hazırlığı için: İki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, bir çay kaşığı kuru nane.

Yapılışı: Bir kilo kadar ince bulgur, bir bardak un ve bir yumurta ile tuz ve pul biber eklenerek yoğrulur. Bir kilo kıyma bir baş ince kıyılmış soğanla kavrulur. İçine tuz, pul biber ve ince kıyılmış maydanoz eklenir. Hamurdan küçük parçalar koparılır ve elde ceviz büyüklüğünde açılır içine soğumuş kıymalı iç konulur ve yuvalanır. Hamurun yarısı bu şekilde yapılırken diğer yarısı bilye büyüklüğünde boş bir şekilde yuvalanır ve suda haşlanır. Daha sonra içine bir bardak haşlanmış nohut eklenir ve pişirilir (KK 16).

### **Düğün Çorbası**

Malzemeler: 250 gr kuzu eti, iki adet havuç, bir adet kuru soğan, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir çay bardağı un, iki su bardağı et suyu, bir yumurta, bir adet limon, iki yemek kaşığı tereyağı, birer çay kaşığı tuz, pul biber, karabiber.

Yapılışı: Temizlenmiş koyun boynu, doğranmış bir iki tane havuç ve bir baş soğanla kazanda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve bir çay bardağı un bir miktar et suyu ile çırpılarak tekrar ateşe konulan et suyuna eklenir. Bir adet yumurta sarısı ve bir adet limon suyuyla çorba terbiyelenir. Ve haşlanmış boyun eti kemiğinden ayrılarak elle didilir ve çorbaya eklenir. Tuz ve pul biber eklenerek karıştırılır. Kızdırılan tereyağı üzerinde gezdirilerek ateşten indirilir (KK 16).

### **Tatar Çorbası**

Malzemeler: Yarım kilo un, üç su bardağı ılık su, bir çay kaşığı tuz. Yemeğin Hazırlığı İçin: İki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, bir çay kaşığı karabiber, pul biber ve tuz.

Hazırlanışı: Un, su ve tuz ile birlikte hamur yoğrulur. Dinlenen hamur yufkadan biraz daha kalın şekilde açılır ve ilk önce şerit şeklinde kesilir daha sonra küçük kareler şeklinde kesilir. Soğan ve salçayla kavrulmuş kıyma hamurların içine konur ve üçgen şeklinde kapatılır. Hamurlar suda haşlandıktan sonra yağda kızdırılmış salça eklenir ve birkaç dakika daha haşlanır (KK 15).

### **Dul Avrat Çorbası**

Malzemeler: Dört su bardağı un, bir tatlı kaşığı tuz, üç su bardağı ılık su. Yemeğin Hazırlanışı için: Bir su bardağı haşlanmış yeşil mercimek, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Un, bir tatlı kaşığı tuz ve ılık su ile yoğrulur. Hamur biraz dinlendikten sonra küçük üçgenler şeklinde kesilir ve et suyuna atılır. Daha sonra önceden haşlanmış bir bardak kadar yeşil mercimek eklenir. Altını kapatmadan önce yağda kavrulmuş salça eklenir ve biraz daha kaynatılır (KK 16).

### **Mahlûta Çorbası**

Malzemeler: Üç su bardağı et suyu, iki su bardağı kırmızı mercimek, bir çay bardağı pirinç, birer çay kaşığı tuz, pul biber ve kimyon.

Yapılışı: Kaynayan et suyuna iki su bardağı kadar yıkanmış kırmızı mercimek eklenir. Mercimekler yumuşayınca bir çay bardağı kadar pirinç eklenir. Tuz, pul biber ve kimyon da eklendikten sonra kızdırılmış yağ üzerinde gezdirilir (KK 20).

### **Acebek Çorbası**

Malzemeler: Yarım kilo acebek, üç su bardağı et suyu, yarım su bardağı pilavlık bulgur, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek biber salçası bir tatlı kaşığı tuz ve pul biber.

Yapılışı: Acebekler (Börülce) önceden ıslanır. Bir gün sonra et suyunda haşlanır. Yumuşamaya başladıktan sonra yarım su bardağı pilavlık bulgur eklenir. Çorba özleşince tuz ve kızdırılmış yağ ve salça eklenerek karıştırılır. Yemeğin altı söndürülür (KK 15).

### **Şehriye Çorbası**

Malzemeler: Üç su bardağı et suyu, yarım su bardağı tel şehriye, iki adet domates, bir yemek kaşığı biber salçası, iki yemek kaşığı sıvı yağ, birer tatlı kaşığı tuz, karabiber pul biber.

Yapılışı: Kaynayan et suyuna ya da normal suya yarım su bardağından daha fazla tel şehriye atılır. İki adet domates rendelenir ve kaynayan çorbaya eklenir. Aynı bir tavada yağ, salça, karabiber, nane ve tuz kavrulur ve kaynayan çorbaya eklenir, iyice karıştırılır (KK 16).

### **Un orbası (Un Aşı)**

Malzemeler: Yarım su bardağı pirinç, üç su bardağı sıcak su, yarım su bardağı un, iki su bardağı süt, iki yemek kaşığı sıvı yağ, birer çay kaşığı karabiber ve tuz.

Yapılışı: Kaynayan suya yarım su bardağı kadar pirinç eklenir. Yumuşamaya başlayınca yarım su bardağı un kaynayan sudan alınarak eritilir ve tekrar çorbaya eklenir. Daha sonra iki su bardağı süt eklenir ve kaynayınca kadar karıştırılarak pişirilir. Karabiber ve tuz eklendikten sonra kızdırılmış yağ üzerinde gezdirilir (KK 1).

### **Tavuk orbası**

Malzemeler: Bir tüm tavuk, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, birer çay kaşığı tuz ve karabiber, yarım su bardağı pirinç, iki yemek kaşığı yap ve yarım yemek kaşığı salça, bir çay kaşığı nane.

Bir tüm tavuk parçalanır ve suda haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzölür ve tavuk ayrı bir tencerede yağ ve salça ile biraz karıştırılır. Tuz ve karabiber eklendikten sonra tavuk suyu tekrar eklenir ve yarım su bardağı kadar pirinç eklenir. Pirinç yumuşamaya başlayınca kızdırılmış yağ ve salça eklenir biraz daha kaynatılır ve ateşten alınır (KK 1).

### **Yayla orbası**

Malzemeler: Bir tavukgöğsü, yarım su bardağı pirinç, bir su bardağı yoğurt, yarım çay bardağı un, yarım limon suyu. Yemeğın Hazırlanışı İçin: İki yemek kaşığı tereyağı, birer tatlı kaşığı tuz, nane, karabiber.

Yapılışı: Öncelikle haşlanan tavukgöğsü elde didiklenir. Daha sonra başka bir tencereye atılmış olan yarım su bardağı kadar pirinç yumuşamaya başlayınca göğüs eti tencereye atılır. Ayrı bir kaptaki bir su bardağı yoğurt, yarım çay bardağı un, yarım limon suyu eritilerek çorbaya eklenir. Tavada yağ, nane, tuz ve karabiber kaynayan çorbaya eklenir (KK 1).

### **Kara orba**

Malzemeler: Bir su bardağı dövme, dört su bardağı sıcak su, bir su bardağı nohut, bir su bardağı fasulye, bir demet ıspanak, iki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı biber salçası, birer tatlı kaşığı tuz ve kuru nane.

Yapılışı: Bir su bardağı kadar dövme bir litre suda haşlanır yumuşamaya başlayınca bir su bardağı nohut ve fasulye eklenir. Özleşmeye başlayınca ince ince kesilmiş ıspanaklar eklenir. Piştikten sonra ayrı bir tavada hazırlanan yağ, salça, nane ve tuz çorbanın üstünde gezdirilir (KK 20).

### **Pıttırıc Çorbası**

Malzemeler: Üç su bardağı un, bir su bardağı ılık su. Yemeğin Hazırlanışı İçin: İki yemek kaşığı sıvı yağ, bir yemek kaşığı salça, bir adet kuru soğan, iki yemek kaşığı tereyağı, birer tatlı kaşığı tuz, karabiber, pul biber.

Yapılışı: Üç su bardağı un tepsiye yayvan bir şekilde konulur. Tepsiye elle ılık su serpilir. Küçük yuvarlaklar oluşacak şekilde tepsi sallanır elle düzeltilir. Kus kus şeklindeki yuvarlaklar biraz güneşte kuruttuktan sonra tencerede yağ ve soğanla kavrulur. Üzerine su eklenir hamurlar yumuşayınca tereyağı, tuz, nane, pul biber çorbanın üstünde gezdirilir (KK 25).

### **Sütlü Çorba**

Malzemeler: Bir su bardağı pirinç, bir buçuk su bardağı sıcak su, dört su bardağı süt, bir tatlı kaşığı tuz ve karabiber.

Yapılışı: Bir su bardağı pirinç bir buçuk su bardağı su ile haşlanır. Yumuşayınca dört su bardağı süt eklenir ve kaynamaya başlayınca tuzu eklenir ve söndürülür. İsteğe göre kâselere karabiber atılır (KK 15).

## **1.7. Pilavlar**

### **Dövme Pilavı**

Malzemeler: Yarım kilo dövme, bir tüm tavuk, iki yemek kaşığı tereyağı, bir su bardağı haşlanmış nohut, üç su bardağı tavuk suyu, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Yarım kilo dövme bir gece önceden ılık suda haşlanır. Diğer gün haşlanan tavuk suyuna nohut ile birlikte atılır. Suyunu çekmesine yakın iki kaşık kızdırılmış yağ ve önceden haşlanmış tavuk eti didiklenerek içine konulur ve üzerine tülbent konularak dinlenmesi beklenir (KK 20).

### **Domatesli Bulgur Pilavı**

Malzemeler: Bir adet kuru soğan, iki adet domates, yarım yemek kaşığı biber salçası, iki su bardağı sıcak su, bir su bardağı ince bulgur, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir baş soğan rendelenerek yarım yemek kaşığı biber salçası ile yağda kavrulur daha sonra rendelenmiş iki tane domates eklenir özleşmeye başlayınca iki su bardağı sıcak su eklenir. Daha sonra bir su bardağı ince bulgur ve tuzu eklenir kapağı kapatılarak suyunun çekmesi beklenir (KK 20).

### **Mercimekli Bulgur Pilavı**

Malzemeler: Yarım su bardağı yeşil mercimek, iki su bardağı sıcak su, bir su bardağı ince bulgur, bir tatlı kaşığı tuz, üç yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Yarım su bardağı yeşil mercimek iki su bardağı su ile haşlanır hafif yumuşayınca bir bardak ince bulgur ve üç su bardağı sıcak su tuz ile birlikte eklenir. Suyunu çekmeye başlayınca kızdırılan tereyağı pilavın üstünde gezdirilir (KK 1).

### **Nohutlu Bulgur Pilavı**

Malzemeler: Bir su bardağı ince bulgur, iki yemek kaşığı tereyağı, bir su bardağı haşlanmış nohut, bir su bardağı et suyu, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir su bardağı ince bulgur tereyağında kavrulur. Ve önceden haşlanmış bir su bardağı nohut eklenir ve bir su bardağı et suyu ve tuz eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir (KK 3).

### **Şehriyeli Bulgur Pilavı**

Yarım su bardağı şehriye tereyağında kavrulur. Rengi dönmeye başlayınca bir su bardağı ince bulgur eklenir ve beş dakika daha kavrulur. Dört su bardağı sıcak su ve tuz eklenerek pişmesi beklenir (KK 7).

### **Sebzeli Pirinç Pilavı**

Malzemeler: Bir adet beyaz soğan, yarım çay bardağı sıvı yağ, bir su bardağı pirinç, bir adet havuç, yarım su bardağı haşlanmış bezelye, üç su bardağı sıcak su, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir baş beyaz soğan yağda kavrulur pembeleşmeye başlayınca bir su bardağı pirinç eklenir ve biraz daha kavrulur. Daha sonra bir adet havuç ve yarım su

bardağı önceden haşlanmış bezelye eklenir ve üç su bardağı sıcak su eklenerek suyunun çekmesi beklenir (KK 7).

### **Kömeçli Lepe**

Malzemeler: Yarım su bardağı pilavlık bulgur, bir adet beyaz soğan, bir demet ebe gömeci, iki su bardağı sıcak su, bir tatlı kaşığı tuz, iki yemek kaşığı tereyağı.

Yapılışı: Yarım su bardağı bulgur, bir baş soğan ve kömeçle yağda kavrulur. Daha sonra iki su bardağı sıcak su eklenir ve suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Ilımaya başlayınca sarımsaklı yoğurt dökülür ve üzerinde kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Kömeç yerine ıspanak, acebek ve bakla da kullanılabilir (KK 16).

### **Kısır**

Malzemeler: Bir su bardağı kısrılık bulgur, bir su bardağı ılık su, bir demet yeşil soğan, bir demet maydanoz, bir adet domates, bir adet yeşilbiber, birer kaşık domates ve biber salçası, yarım çay bardağı zeytinyağı, bir tüm limon, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Bir su bardağı kısrılık bulgur ılık su ile ıslatılır ve şişmesi için üstü örtülerek beklenir. Diğer taraftan yeşil soğan, bir adet domates, maydanoz ve yeşilbiber doğranır. Şişen bulgura bir kaşık domates ve biber salçası eklenir. Daha sonra doğranan yeşillikler eklenir ve yarım çay bardağı zeytinyağı ve limon suyu eklenir ve karıştırılır (KK 18).

## **1.8. Salatalar**

### **Babanüş (Gâvur Aşı)**

Malzemeler: İki adet patlıcan, iki adet yeşilbiber, bir adet kırmızıbiber, bir adet beyaz soğan, bir demet maydanoz, bir tatlı kaşığı tuz ve sumak.

Yapılışı: Közde pişirilen patlıcan ve yeşilbiberler soyulup doğranır. Soğanlar ayrı bir kaptaki halka şeklinde doğranır sumak, doğranmış maydanoz ve tuz ile ovulur daha sonra doğranmış patlıcan ve biberler eklenir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir (KK 7).

### **Muhammara**

Malzemeler: İki adet ekmek, yarım su bardağı ılık su, bir adet limon, birer yemek kaşığı biber ve domates salçası, yarım su bardağı ezilmiş ceviz içi, birer tatlı kaşığı tuz, pul biber, kuru nane.

**Yapılışı:** İki tane beyaz bayat ekmeğin içi bir kaptan yumuşayacak kadar ılık su ve birkaç damla limon ile ıslanır. Yumuşayınca yarım bardak ceviz içi ile elde karıştırılır daha sonra bir adet limon suyu, tuz, biber, nane ve salça karışımı yağda kavularak salatanın üstüne dökülür (KK 7).

### **Pişmiş Soğan Salatası**

**Yapılışı:** Soğanlar kabukları ile birlikte köze gömülür ya da tandırın bir köşesine atılır. Yumuşayınca çıkarılır ve dörde bölerek tuz ve yağ ile elde karıştırılır (KK 15).

### **Soğan Salatası**

**Malzemeler:** İki adet beyaz soğan, bir tatlı kaşığı tuz, iki tatlı kaşığı sumak, bir yemek kaşığı zeytinyağı.

**Yapılışı:** İki baş soğan halka şeklinde doğranır ve suyunu salması için önceden tuz ile elde ovulur ve bekletilir. Beş on dakika sonra sumak atılarak tekrar ovulur ve en son üzerinde zeytinyağı gezdirilir (KK 15).

### **Patates Salatası**

**Malzemeler:** Dört adet patates, bir demet maydanoz, bir demet yeşil soğan, iki yemek kaşığı, zeytinyağı, tuz.

**Yapılışı:** Patatesler kabuğu soyulmadan tüm bir şekilde haşlanır. Çok yumuşamadan tencereden alınır ve kabuğu soyulur. Çok küçük olmayacak şekilde doğranır, ince bir şekilde doğranan yeşil soğan, tuz ve maydanozlar da eklenir ve zeytinyağı ile karıştırılır (KK 15).

### **Teretür**

**Malzemeler:** Birer demet maydanoz ve marul, bir tatlı kaşığı tuz, yarım su bardağı tahin, iki adet limon suyu, altı diş sarımsak, iki tatlı kaşığı sumak, bir yemek kaşığı zeytinyağı.

**Yapılışı:** Marul ve maydanoz çok ince bir şekilde kıyıldıktan sonra tuz ile ovulur. Ayrı bir kaptan hazırlanan dövülmüş altı diş sarımsak, iki tane limon suyu ve yarım bardak tahin karıştırılarak marul ve maydanozun üstüne dökülür. Üzerine sumak serpilir ve zeytinyağı gezdirilir (KK 18).



### **Ezme**

Malzemeler: İki adet mor soğan, bir tatlı kaşığı tuz, iki adet domates, bir demet maydanoz ve nane, birer tatlı kaşığı tuz, pul biber, zeytinyağı, yarım limon suyu.

Yapılışı: Kuru soğan küçük bir şekilde kıyılır ve tuzla ovularak bekletilir. Daha sonra domatesler kabuğu soyularak kare şeklinde doğranır. Yeşil nane ve maydanoz kıyılır. Pul biber, tuz, limon suyu ve zeytinyağı eklenerek iyice karıştırılır (KK 20).

### **Turp Salatası**

Malzemeler: İki adet beyaz ve kırmızıturp, bir demet tere ve roka, bir adet limon suyu, bir tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Beyaz ya da kırmızıturp halka şeklinde doğranır. Tere ve rokanın da yaprakları seçilir ve büyük büyük doğranır. Tuz ve limon suyu eklenir (KK 20).

### **Acılı Çökelek**

Malzemeler: Bir kâse çökelek, bir adet beyaz soğan, bir demet maydanoz, bir tatlı kaşığı sumak, bir çay kaşığı tuz, iki yemek kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı: Çökelek bir kaba alınıp elde karıştırılır. İçine kavrulmamış kuru soğan, maydanoz, sumak, tuz ve zeytinyağı ile tekrar karıştırılır (KK 15).

### **Haydari**

Malzemeler: Bir demet dereotu, bir kâse süzme yoğurt, tuz.

Yapılışı: İnce bir şekilde kıyılan dereotu, süzme yoğurt ve tuz ile karıştırılır (KK 21).

### **Hombaç**

Yapılışı: Yufka ekmek elde iyice ovulur. Ayrı bir kaptan hazırlanan tuzlu peynir, kare şeklinde doğranmış domates ve ince kıyılmış maydanozla tekrar ovulur ve zeytinyağı ile karıştırılır. Elde sıkma köfte şeklinde sıkılır ve tabaklara konulur. Hem kahvaltılarda hem akşamüstü çayında ikram edilir (KK 20).

### **Cacık**

Yapılışı: Yoğurt tuz ile özenir ve içine küçük bir şekilde doğranmış salatalıklarla su eklenir. Semizotu ile de yapılır (KK 20).

## 1.9. Tatlılar

### Bici Bici

Malzemeler: Bir buçuk litre su, bir su bardağı nişasta, rendelenmiş buz, pudra şekeri, gül suyu, isteğe göre muz ve elma.

Yapılışı: Bici Bici Adana'nın simgesi olmuş bir tatlıdır. Özellikle yaz günlerinde serinlemek için yenilir. Sokaklarda özellikle sadece bici yapan dükkânlar vardır. İlk önce ana malzemesi hazırlanır bir buçuk litre suya bir su bardağı nişasta konular çelik tencerede tahta kaşıkla koyulaşmaya kadar karıştırılır fazla derin olmayan bir kaba dökülerek üstüne ıslak sofra bezi örtülür buzdolabına konular. Daha sonra buz kalıbı rendelenerek kar haline getirilir. Soğuyan nişastalı su küp şeklinde doğranır ve cam kâselere konular üzerine kar, pudra şekeri, gül suyu ve isteğe göre meyve konularak yenilir (KK 21). (Bkz. Fotoğraf 14)

### Karakuş Tatlısı (Sarı Burma)

Malzemeler: Yarım kilo irmik, iki su bardağı ılık su, üç su bardağı un, bir adet yumurta, bir su bardağı sıvı yağ. Tatlının İçi İçin Malzemeler: Bir su bardağı toz şeker, yarım su bardağı dövülmüş ceviz içi, bir adet rendelenmiş limon kabuğu. Tatlının Şerbeti İçin Malzemeler: Kızarması için yarım litre sıvı yağ, şerbeti için dört su bardağı toz şeker, dört su bardağı su, iki damla limon suyu.

Yapılışı: Tatlı yapılmadan bir gün önce yarım kilo irmik iki bardak ılık süt ile ıslatılır. Diğer gün un, bir tane yumurta, bir bardak sıvı yağ yoğurular. Hamur büyük şekillerde bezelenir üzerine nemli bez konular dinlenmeye bırakılır. Yarım saat bekletilir. Daha sonra içi hazırlanır. Bir bardak şeker, dövülmüş ceviz içi rendelenmiş limon kabuğu karıştırılır. Dinlenen hamurlar yufka ekmekten daha ince baklava yufkası inceliğinde açılır içine harcı koyular yufka o, bir bardak irmik oklavaya sarılır parmak büyüklüğünde kesilir. Daha sonra ısınmış bol yağda iyice kızartılır çıkarılınca direk tatlı şerbetine atılır şerbetini tam çekince çıkarılır tepsiye konular ( KK 15).

### Halka Tatlı (Adana Tatlısı)

Yarım kilo un, bir bardak irmik, kabartma tozu ve pak maya ılık su ile cıvık yumuşak bir hamur elde edilir, ıslak sofra ile sarılır mayalanması beklenir. Hamur yıldız kalıbına koyularak kızgın yağa halka şekli verilerek sıkılır. Bir bardak şeker bir bardak

su ile hazırlanmış şekere kesmemesi için limon damlatılmış soğuk şerbete direk atılır. Şerbetini çekince çıkarılır tepsiye konulur. Sokakta çarşılarda çok tüketilen bir tatlıdır (KK 31).

### **Lokma Tatlısı**

**Malzemeler:** Bir kilo un, bir su bardağı irmik, bir çay bardağı nişasta, bir paket kabartma tozu, bir kaşık kuru maya, bir çay kaşığı tuz ve şeker, üç adet yumurta, kızarması için yarım litre sıvı yağ. **Şerbeti İçin Malzemeler:** Üç su bardağı şeker, üç su bardağı su, iki damla limon suyu

**Yapılışı:** Bir kilo un, bir su bardağı irmik, bir çay bardağı nişasta ve kabartma tozu karıştırılır. İçine pak maya, bir çay kaşığı şeker, bir çay kaşığı tuz, üç yumurta konularak cıvık akışkan bir hamur elde edilir. Daha sonra lokmanın şerbeti hazırlanır yine bire bir ölçüyle şekeri ve suyu hazırlanır. İçine birkaç damla limon damlatılır. Hazırlanan hamur bir litre kadar kızdırılan yağa avucun içinden sıkılarak yemek kaşığı ile atılır. Birkaç dakikada kızarır oradan çıkarılıp hemen soğumuş şerbet kazanının içine atılır. Soğumadan yenilir (KK 19).

### **Kabak Tatlısı**

**Malzemeler:** Bir kilo bal kabağı, bir çay bardağı toz şeker, bir-iki tane karanfil.

**Yapılışı:** Kabak tatlısı bal kabağından yapılır. Kabak öncelikle yıkanır çekirdekleri temizlenir dörde bölünür kireçli suya yatırılır, iki gün suyu değiştirilerek bekletilir. Daha sonra tekrar yıkanır parmak kalınlığında uzun ince doğranır. Tencereye yerleştirilir üzerine şeker serpilir bir çay bardağı şeker serpilir koku vermesi için bir tane karanfil atılır pişirilir kabaklar soğuyunca üzerine ceviz atılır yenilir (KK 39).

### **Ayva Tatlısı**

**Malzemeler:** Bir kilo ayva, bir su bardağı toz şeker, iki damla limon suyu.

Ayvalar soyulur dilimlenir birkaç gün kireçli suya yatırılır. Kabak tatlısı gibi tencereye konulur üzerine şeker serpilir. Bir çay bardağı su konulur piştikten sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kaymak ile yenilir (KK 40).

### **İrmik Tatlısı**

Malzemeler: Yarım kilo irmik, bir paket kabartma tozu, bir paket vanilya, bir su bardağı toz şeker, iki buçuk su bardağı süt, iki su bardağı un, yarım su bardağı ılık su. Şerbeti İçin Malzemeler: Altı su bardağı şeker, beş su bardağı su, iki damla limon suyu.

Yapılışı: İrmik pişirilen tepsiye konular ortası açılır. İçine bir paket kabartma tozu, bir çay kaşığı karbonat, bir paket vanilya, bir su bardağı şeker, iki buçuk su bardağı süt konular iyice karıştırılır. Sonra yavaş yavaş iki su bardağı kadar un eklenir. Yarım su bardağı kadar ılık su ile hamur yumuşatılır. Fırına verilir. Bu sırada şerbeti hazırlanır. Beş su bardağına altı su bardağı şeker ve su ayarlanır tutması için birkaç damla limon damlatılır. İrmik sıcak şerbet soğuk üstüne dökülür üstü kapatılır bez ile sarılır (KK 17).

### **Zerde**

Malzemeleri: Bir tutam safran, bir çay bardağı gül suyu, bir su bardağı pirinç, iki bardak sıcak su, iki su bardağı toz şeker, bir tutam zerdeçal, bir adet nar.

Yapılışı: Adana'nın meşhur tatlılarından olan Zerde aynı zamanda, Osmanlı döneminde özel günlerde, bayramlarda ve uzaktan gelen misafirlere yapılan bir tatlıdır. Öncelikle en önemli malzemesi olan safran bir gece önceden gül suyunda bekletilir. Bir su bardağı kadar pirinç bir gece önceden ılık suda ıslanır. Bekleyen pirinç bir gün sonra haşlanır, iki bardak şeker ve safran ve bir tutam zerdeçal eklenir ve hafif koyulaşınca kadar pişirilir. Kâselere doldurulur üstüne yine zerdeçal ve nar taneleri ile yenilir (KK 1).

### **Aşure**

Malzemeler: Birer su bardağı kuru fasulye, nohut, dövme, birer çay bardağı yer fıstığı, üzüm, doğranmış kırmızı elma ve kuru kayısı, dört su bardağı şeker, beş su bardağı sıcak su.

Yapılışı: Aşureye girecek tahıllar bir gece önceden ılık suda bekletilir. Bunlar; Kuru fasulye, nohut, dövmedir. Diğer gün ilk olarak kazana bunlar koyular yumuşayınca kadar kaynatılır daha sonra incir, kayısı, kuru üzüm başka bir tencerede kaynatılır suyu süzülür doğranır aşureye katılır. Daha sonra küçük küçük doğranmış kırmızı elma ve fıstık eklenir kurutulmuş bir parça et bereket versin diye konular hepsi yumuşayınca dört su bardağı kadar şeker konular ve kıvam alıncaya kadar kaynatılır. Aşureye kırk türlü girmesinin gerektiği söylenir fakat çoğu insan tadı tutsun diye bu şekilde yapmaktadır (KK 20). (Bkz. Fotoğraf 12)

### **Elma Tatlısı**

Malzemeler: Bir kilo kırmızı elma, iki su bardağı toz şeker, iki bardak ılık su.

Yapılışı: Elma tatlısı tıpkı ayva ve kabak tatlısı gibi yapılır ve yenilir fakat taze elma ile yapıldığı için kireçle yapılmaz. Elmalar dikine bir şekilde dilimlenir tencereye yerleştirilir aralarına şeker atılır. Bir kilo elmaya iki su bardağı kadar şeker kullanılır yarıya kadar ılık su konulur ve reçel gibi kaynamaya bırakılır. Genellikle kaymak ile yenilen bir yaz tatlısıdır (KK 18).

### **Fıstıklı Baklava**

Malzemeler: Yarım kilo un, bir paket kabartma tozu, bir adet yumurta, bir çay bardağı sıvı yağ, bir tatlı kaşığı sirke, yarım çay kaşığı tuz. Tatlının İç Malzemesi: Bir su bardağı fıstık içi, bir çay bardağı toz şeker. Tatlının Üstü İçi: Yarım çay bardağı susam ve sıvı yağ.

Yapılışı: Adana baklavasının en önemli özelliği bölgenin de büyük geçim kaynağından biri olan yer fıstığı ile yapılmasıdır. Baklava hamuru hazırlanır. İlk önce yarım kilo kadar un, bir paket kabartma tozu, bir tane yumurta, bir çay bardağı sıvı yağ, bir kaşık sirke ve bir cimcik tuz eklenir kulak memesi olana kadar yoğrulur. Hamur üstü örtülüp dinlenmeye bırakılınca baklavanın içi hazırlanır. Fıstık içleri tülbent içine konulur taşla ezerek küçültülür içine toz şeker konularak karıştırılır. Yufkadan daha ince açılan hamur tepsinin çapına göre yerleştirilir üçüncü kattan sonra her kata fıstık atılır. Tepsiden artan parçalar aralara yerleştirilir. Yedi kat yapıldıktan sonra en üste de küncülü yağ sürülür fırına verilir (KK 15). (Bkz. Fotoğraf 13)

### **Kaynar**

Malzemeler: 150 gr tereyağı, bir su bardağı pekmez ya da toz şeker, bir su bardağı sıcak su.

Yapılışı: Bu tatlı lohusa kadınlar için yapılır. Kadının gücünün yerine gelmesi sütünün gelmesi için sıcak bir şekilde tabakta ekmek ile yenilir. İlk önce taze tereyağı tencerede yakılır sonra içine varsa pekmez yoksa şeker konulur ve yağ ile iyice kavrulur daha sonra içine su eklenir koyu bir kıvama gelinceye kadar karıştırılır. Hamile kadın sıcak bir şekilde tabakta ekmek ile yer (KK 37).

### **Lohusa Şerbeti**

Malzemeler: Birer tatlı kaşığı tarçın, muska, karanfil, zencefil, karabiber, yenibahar ve havluca, iki su bardağı toz şeker.

Yapılışı: Bu şerbet kıvamında olur hem hamile kadın yer hem de onu ziyarete gelenlerin içtiği sıcak bir içecektir. Yine şekerli olmasından dolayı lohusa kadına şifa olması niyetiyle yapılır. İlk önce su kaynatılır daha sonra içine tarçın, muska, karanfil, zencefil, karabiber, yenibahar ve havluca yani yedi türlü baharat temiz bir tülbentle bohça yapılarak atılır. Baharatların rengi çıkınca tülbent çıkarılır. Bol şeker konulur ve kırmızı renkte sıcak bir şekilde içecek kıvamında içilir (KK 37).

### **Künefe**

Malzemeler: 300 gr kadayıf, üç yemek kaşığı tereyağı, 400 gr tuzsuz beyaz peynir, bir su bardağı Şam fıstığı içi. Şerbeti İçin Malzemeler: Dört su bardağı şeker, beş su bardağı su, iki damla limon suyu

Yapılışı: Çiğ kadayıfın üstüne erimiş tereyağı dökülerek elde parçalanır. Pişirilecek olan tepsinin dibine tereyağı sürülür. İkiye bölünen kadayıfın biri tepsiye serilir üstüne başka bir tepsi le bastırılır kadayıf sıkıştırılır üzerine tuzsuz beyaz peynir döşenir. Kalan kadayıfta tepsiyi kaplayacak şekilde serilir bu da başka bir tepsi ile bastırılır üstüne biraz Şam fıstığı serpilir. Daha sonra fırına atılır ve dört bardak şeker beş bardak su konularak şerbeti hazırlanır. Fırından çıkan künefe sıcak, şerbeti soğuk bir şekilde üstüne dökülür şiresini çekene kadar dinlenir (KK 15).

### **Peynir Tatlısı**

Malzemeler: İki kalıp tuzsuz peynir, 150 gr margarin, iki su bardağı pudra şekeri, üç adet yumurta, iki su bardağı un. Şerbeti İçin Malzemeler: Dört su bardağı şeker, üç su bardağı su, iki damla limon suyu.

Yapılışı: İki kalıp kadar tuzsuz peynir ılık suda bekletilir, yarım paket margarin, bir paket pudra şekeri, üç yumurta iyice çırpılır ve alabildiğince un eklenir. Yağlanan tepsiye ceviz büyüklüğünde yuvalanarak konulur ve fırınlanır. Şerbeti bir kilo şeker ve üç su bardağı su birkaç limon damlatılarak hazırlanır. Kızaran tatlının üzerine soğuk şerbet dökülür (KK 20).

### **Ekmek Tatlısı**

Malzemeler: Bir tüm ekmek, iki su bardağı süt, iki adet yumurta, bir fincan tarçın, bir çay bardağı toz şeker, yarım su bardağı un, bir su bardağı sıvı yağ.

Yapılışı: Fırın ekmeği dilimlenir. Daha sonra iki su bardağı süt, iki yumurta, bir fincan tarçın ve pudra şekeri yarım su bardağı un ile çırpılır. Kızaran ekmek dilimleri hazırlanan bu karışıma bulanır ve bol yağda kızartılır. Kızaran ekmeklerin üstüne pudra şekeri dökülerek yenilir (KK 20).

### **Yoğurt Tatlısı**

Malzemeler: Bir bardak toz şeker, iki adet yumurta, bir bardak yoğurt, bir paket kabartma tozu, bir su bardağı sıvı yağ, iki su bardağı un, yarım su bardağı ceviz ya da fıstık içi. Şerbeti İçin Malzemeler: Üç su bardağı toz şeker, üç su bardağı su, iki damla limon suyu.

Yapılışı: Bir bardak şeker, iki tane yumurta, bir bardak yoğurt, bir paket kabartma tozu, bir bardak yağ iyice çırpılır alabildiğine un eklenir yoğurulur. Elde ceviz büyüklüğünde yuvalanır yağlı tepsiye dizilir üzerine ceviz ya da fıstık oturtulur. Şerbeti bire bir ölçü ile hazırlanır. Tatlı ılık, şerbet soğuk bir şekilde dökülür üstü örtülerek şiresini çekmesi beklenir (KK 20).

### **Revani**

Malzemeler: Dört adet yumurta, bir su bardağı yoğurt, bir su bardağı toz şeker, iki su bardağı irmik, bir su bardağı un, bir yemek kaşığı margarin, bir paket vanilya. Şerbeti İçin Malzemeler: Dört su bardağı şeker, dört su bardağı su.

Yapılışı: Dört tane yumurta beyazı bir su bardağı şeker ve yoğurt konularak iyice çırpılır. İyice beyazlayınca çırpılan yumurta sarıları eklenir. Sonra iki su bardağı irmik, bir su bardağı un bir kaşık margarin ve bir paket vanilya konularak cıvık bir hamur elde edilir ve hafif yağlanmış tepsiye dökülür. Tatlı kızarıncaya çıkarılır ve bire bir ölçü ile hazırlanan soğutulmuş şerbet konulur (KK 17).

### **Un Tatlısı**

Malzemeler: İki adet yumurta, bir su bardağı toz şeker, bir su bardağı sıvı yağ, bir adet kabartma tozu, üç su bardağı un, yarım su bardağı dövülmemiş ceviz içi. Şerbeti İçin Malzemeler: Dört su bardağı toz şeker, dört su bardağı su.

**Yapılışı:** İki yumurta, bir su bardağı şeker, bir su bardağı yağ, bir tane kabartma tozu alabildiği un ile yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelince ekmek tahtasında yuvarlanır ortasına ceviz oturtulur. Fırına verilir kızarınca çıkarılır ve kaynatıp soğurulmuş birebir ölçülü şerbet dökülür (KK 18).

### **Şekerpare**

**Malzemeler:** İki adet yumurta, bir su bardağı toz şeker, bir su bardağı sıvı yağ, iki buçuk su bardağı kadar un, bir su bardağı çiğ fıstık içi. **Şerbeti İçin Malzemeler:** Üç su bardağı toz şeker, üç su bardağı su.

**Yapılışı:** Bu tatlının özelliği pudra şekeri ile yapılmasıdır. İki yumurta, bir su bardağı şeker, bir su bardağı yağ iyice çırpılır alabildiğine un eklenir ve küçük küçük koparılarak elde yuvarlak şekil verilir ortasına yer fıstığı oturtulur. Ve bire bir ölçüyle hazırlanan soğuk şerbet üzerine dökülür (KK 18).

### **Tel Kadayıf**

**Malzemeler:** Yarım kilo tel kadayıf, 150 gr tereyağı, iki su bardağı dövülmüş ceviz, bir su bardağı ılık su. **Şerbeti İçin Malzemeler:** Üç su bardağı toz şeker, üç su bardağı su.

**Yapılışı:** Yarım kilo kadar tel kadayıf ısıtılmış tereyağında elle açılır ve ikiye bölünür. Bir yarısı yağlanmış tepsiye döşenir başka bir tepsi ile bastırılır. Arasına ceviz döşenir daha sonra kalan kadayıf üstüne serilir hafif tepsiyle bastırılır üstüne biraz daha ceviz serpilir ve tereyağı gezdirilir fırınlanır. Kızardıktan sonra üstüne bir su bardağı ılık su dökülür ve bire bir ölçü ile hazırlanmış şerbeti dökülür ve üstü örtülerek şerbetini çekmesi beklenir (KK 15).

### **Yufka Tatlısı**

**Malzemeler:** On adet ince yufka, bir su bardağı dövülmüş ceviz, yarım litre sıvı yağ. **Şerbeti İçin Malzemeler:** Üç su bardağı toz şeker, üç su bardağı su.

**Yapılışı:** Kızarmamış yufkalar iki parmak büyüklüğünde yatay bir şekilde kesilir. Daha sonra içine dövülmüş ceviz konulur ve muska şeklinde kapatılır. Muska tatlılar ilk önce bol kızmış yağa daha sonra kaynayıp soğumuş bire bir ölçü ile hazırlanmış şerbete atılır ve şerbetinin çekmesi beklenir (KK 18).



### **Muhallebi**

Malzemeler: Bir ay bardağı pirinç, dört su bardağı süt, bir buçuk su bardağı toz eker, dövülmüş ceviz içi ve tarçın.

Yapılışı: Bir ay bardağı pirinç bir gece önceden yıkanır ve ılık suya ıslanır. Diğer gün Şişen pirinç havanda ya da taş el değirmeninde öğütülür. Dört bardak kaynatılıp soğutulmuş sütün içine atılır ve koyulaŐıncaya kadar pişirilir. Tam koyulaŐmadan bir buçuk su bardağı Şeker konulur ve koyulaşınca kapatılır. Kselerde zerine ceviz ya da tarçın konularak yenilir (KK 15).

### **Palıza**

Malzemeler: Yarım litre süt, bir su bardağı toz eker, bir su bardağı nişasta.

Yapılışı: Yarım litre süt bir buçuk su bardağı Şekerle kaynatılır hafif yođunlaŐınca bir su bardağı nişasta konulur ve karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince kâselere konulur ve tarçınla süslenir (KK 19).

### **Karsamba**

Yapılışı: Temiz kar veya kalıp buzların rendelenmiş haline pekmez konulur ve karıştırılır (KK 31).

## **1.10. Reçeller**

### **Böğürtlen Reçeli**

Malzemeler: Yarım kilo böğürtlen, yarım kilo toz eker, bir bardak ılık su,  diş limon tuzu.

Yapılışı: Yarım kilo kadar irice toplanmış böğürtlenlerin yarısı bir tencereye konur, zerine Şekerin yarısı serpilir, diğer yarısı konulur ve Şeker serpilir, bir gece boyunca suyunu salması beklenir. Diğer gün bir bardak ılık su eklenir ve böğürtlenler ezilmeden karıştırılır, kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra üç diş limon tuzu eklenir ve yarım saat daha pişirilir. Kıvamını alınca ateşten alınır ve tencerenin ağzına tülbent örtülerek güneşe konur. Bir gün gneŐlendikten sonra cam kavanozlara doldurulur (KK 15).

### **Çilek Reçeli**

Malzemeler: Bir kilo çilek, bir kilo toz şeker, bir bardak ılık su, üç diş limon tuzu.

Yapılışı: Çilekler temizlendikten sonra yıkanır ve süzülür daha sonra ikiye bölünür tencerede bir gece boyunca şekerde bekletilir. Diğer gün bir bardak ılık su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca üç diş limon tuzu eklenir ve yarım saat daha kaynatılır. Bir gün güneşlenir ve cam kavanozlara doldurulur (KK 15).

### **Kiraz Reçeli**

Malzemeler: Yarım kilo kiraz, yarım kilo toz şeker, bir bardak ılık su, üç diş limon tuzu.

Yapılışı: Yarım kilo kadar kiraz yıkanır ve çekirdekleri ayrılır. Kirazlar tencerede yarım kilo şekerle bir gece bekletilir. Diğer gün bir bardak ılık su ile kaynatılır. Kaynamaya başlayınca üç diş limon tuzu eklenir ve yarım saat daha kaynatılır. Bir gün güneşlenir ve cam kavanozlara doldurulur (KK 1).

### **Patlıcan Reçeli**

Malzemeler: Bir kilo patlıcan, bir kilo toz şeker, bir tüm limon suyu.

Yapılışı: Bir kilo patlıcan yıkanıp temizlenir. Kabuğu soyulup ikiye bölünür ve bir gece boyunca kireçli suda bekletilir. Diğer gün iyice durulanır ve küçük parçalara doğranır. Bir kilo şeker ve bir limon suyu ile hazırlanmış olan kaynayan şerbetin içine atılır koyulaşınca kapatılır ve güneşte bekletilir (KK 1).

### **Turunç Reçeli**

Malzemeler: On adet turunç kabuğu, üç su bardağı sıcak su, bir kilo şeker, altı su bardağı ılık su, bir adet limon.

Yapılışı: Turunç kabukları taze bir şekilde rulo halinde iple dikilir ve suda haşlanır. Kabuklar haşlanırken şerbeti hazırlanır. Bir kilo şekere altı su bardağı ılık su ve bir tüm limon suyu eklenir ve kaynatılır. Haşlandıktan sonra ipleri çözülen turunç kabukları şerbete atılır ve iki saate yakın koyulaşmaya kadar kaynatılır. Soğuduktan sonra büyük kavanozlarda saklanır (KK 39).

### **Kabak Reçeli**

Malzemeler: Yarım kilo kireçli su, bir kilo bal kabağı, bir kilo toz şeker, bir adet limon, bir bardak ılık su.

Yapılışı: Öncelikle yarım kilo kadar kireç suya atılır kirecin üstüne çıkan su alınır ve temizlenip doğranmış bal kabağı bu suda bir gece boyunca bekletilir. Diğer gün iyice durulanır ve küçük parçalara doğranır. Bir kilo şeker ve bir limon suyu ile hazırlanmış olan kaynayan şerbetin içine atılır koyulaşınca kapatılır ve güneşte bekletilir (KK 39).

### **Dut Reçeli**

Malzemeler: Yarım kilo yaş dut, üç su bardağı toz şeker, bir bardak ılık su, üç diş limon tuzu.

Yapılışı: Yarım kilo kadar irice toplanmış dutların yarısı bir tencereye konur, üzerinde şekerin yarısı serpilir, diğer yarısı konulur ve şeker serpilir, bir gece boyunca suyunu salması beklenir. Diğer gün bir bardak ılık su eklenir ve ezilmeden karıştırılır, kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra üç diş limon tuzu eklenir ve yarım saat daha pişirilir. Kıvamını alınca ateşten alınır ve tencerenin ağzına tülbent örtülerek güneşe konur. Dört gün güneşlendikten sonra cam kavanozlara doldurulur (KK 7).

## **1.11. İçecekler**

### **Şalgam**

Şalgam, Adana'nın gösterge içeceği. Adana'da şalgam genellikle acılı yapılır. Kültürel turizmin en önemli unsurlarından biri de o kültüre, bölgeye ait yemek, içecek türleri ve alışkanlıklarıdır. Adana bölgesinin yeme- içme kültürünün bir parçası olan şalgam suyu, bölgenin var olan kültürel turizminin kullanılması, tanıtılması ve sunulması açısından turistlere sunulabilecek bir ürün olarak ön plana çıkmaktadır. Özellikle bölgenin gastronomisinde büyük yer tutan Adana kebabının yanında turist gözünde olumlu bir lezzet deneyimi bırakılır (Say, 2017:618). Yapılışı şu şekildedir:

Malzemeler: Bir kilo kırmızı havuç, beş litre su, bir küp pak maya, iki yemek kaşığı setik bulguru, yarım çay bardağı limon tuzu, bir çay bardağı tuz. (İsteğe göre pul biber ya da tüm biber eklenebilir)

**Yapılışı:** Bir kilo kırmızı havuç yıkanır, soyulur ve dilimlenir. Beş litrelik bidonlara doldurulur. Bir tülbentin içine pak maya ve bulgur setiği konulur, sıkıca bağlanır ve içine atılır. Bir çay bardağı limon tuzu ve bir çay bardağı tuz eklenir. Önceden kaynatılıp soğutulmuş su bidona doldurulur ve ağzı sıkıca kapatılır. Yirmi gün içerisinde içmeye hazır hale gelir (KK 15). (Bkz. Fotoğraf 2)

### **Yayık Ayranı**

**Yapılışı:** Yayık ayranının en belirgin özelliği çok köpüklü olmasıdır. Adana'nın en meşhur ayranıdır. Genelde Misis ayranı diye bilinir. Ceviz ağacından yapılmış silindir şeklindeki yayık iki dal arasına bağlanır içine soğuk su ve yoğurt koyulur ve sürekli bir şekilde sallanır. Tereyağı üste çıkar kalanı ayran olur (KK 20).

### **Tuluk Ayranı**

Tuluk ayranını genelde Adana ve Osmaniye yöresinde belirgin nüfusa sahip olan Yörükler yapar. A:dana'da bu ayranın diğer adı Yörük ayranıdır.

**Yapılışı:** Keçi derisi güneşte kuruduktan sonra tüyleri yakılır ve çam tozu ve tuzdan elde edilen bulamaç sürülür tekrar güneşte on gün boyunca kurur. Daha sonra arka ve ön bacakları dikilir. Çadır direği gibi kurulan üçayaklı tahtalara bağlanır. İçine yoğurt ve soğuk su konulur ve yağı üzerine çıkana kadar ucu yayvan, üç delikli bişşeğa denilen araçla dövülür. Yüzüne çıkan yağ alınır gerisi ayran olur (KK 20).

### **Ekşili Şerbet**

**Malzemeler:** Bir yemek kaşığı nar ekşisi, iki su bardağı toz şeker, bir buçuk litre su.

**Yapılışı:** Nar ekşisi bir sürahinin içinde şekerle iyice özenir. Şeker eridikten sonra içine soğuk su ve buz atılır ve köpürene kadar çalkalanır (KK 31).

### **Limonata**

**Malzemeler:** Yarım kilo limon, bir demet taze nane yaprakları, iki su bardağı toz şeker, bir buçuk litre su.

**Yapılışı:** İlk önce limonların kabuğu rendelenir. Daha sonra rendelenmiş limonlar küçük bir şekilde dilimlenir. Üzerine nane yaprakları, şekeri eklendikten sonra telle iyice karıştırılır ve soğuk su eklenerek karıştırılır (KK 15).

**Aşlama Şerbet**

Malzemeler: Bir su bardağı meyan kökü, bir litre soğuk su, bir çay bardağı şeker.

Yapılışı: Bir avuç meyan kökü suda iyice yıkanır ve süzülür. Daha sonra tülbentin içine konularak ağzı iyice bağlanır. Üzerine soğuk su dökülür ve birkaç saat demlenmeye bırakılır (KK 31)

## İKİNCİ BÖLÜM

### ADANA HALK KÜLTÜRÜNDE YEMEK

#### 2.1. Tören Yemekleri

Toplumların tıpkı kişiler gibi kendilerine has özellikleri vardır. Tarih, dil, din, ırk gibi unsurlar ve bunların hepsini maddi ve manevi kapsayan kültürün bazı yaptırımları vardır. Bu yaptırımlar, gelenek ve görenekler ile desteklenir. İnsan, doğuştan aitlik hissiyle doğar bu yüzden bu kültürlerin yaptırımları bireyin topluma ait olmasını ve bulunduğu topluma ayak uydurarak kendi kişiliği ile bilincinin şekillenmesini sağlar. Törenler de bu gelenek ve göreneklerin toplu bir şekilde uygulandığı davranışlardır.

Tören kelimesi dil devriminden sonra kullanılmaya başlanan bir kelimedir. İlk zamanlarda resmi devlet işleri için kullanılan bir kelime olsa da zamanla anlam genişlemesine uğrayarak eski kültürden bu yana gelen bütün bir araya gelmeleri ve kutlamaları kapsayacak şekilde büyük başlık olarak kullanılmaya başlanır. Öyle ki doğum, evlenme, ölüm gibi geçiş dönemi gelenekleri, bereket ve kurban ritüelleri, bayramlar, mistik ayinlerin tümü “ tören “ kelimesi ile karşılanabilir hale geldi. (Çelepi, 2017: 17)

Tören, toy, şölen, bayram ifadelerinin hepsi birbiriyle aynı gibi dursa da aslında birbiriyle ilişkili kelimelerdir. Tören kelimesinin, düzen kanun anlamına gelen “töre” kelimesinden geldiği savunulur (Gülensoy, 2007: 927). TDK’ye göre tören, “Bir toplulukta, üyelerin belli bir olayı, kişiyi veya değeri ayırt edip sembolleştirmesi, bunların anlam ve öneminin güçlendirilmesi amaçlarıyla düzenlenen hareket dizisi, merasim.” şeklinde tanımlanmaktadır.

Anadolu birçok uygarlığa ev sahipliği yapmıştır ve bu yüzden de bu kültürlerin izlerini taşır. Türkler Orta Asya kültürünü, İslamiyet ve Anadolu kültürü ile Anadolu coğrafyasında harmanlamıştır. Bu harmanlama, zaman içinde ufak farklılıklarla değişim gösteren değer yargılarını oluşturmuştur.

Türklerin törenlerini dinsel, toplumsal ve kişisel başlıklarda toplayabiliriz. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme iç içedir. Bu törenlerle birlikte, bu törenlere özgü bir mutfak ve yiyecek içecek çeşidi ortaya çıkmıştır. İnsanın beslenmeyle ilgili davranış ve uygulamaları çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur, gelişir. Bir yemek sistemine özellik

kazandıran başlıca öğeler yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılaş biçimi kadar yapılaşma nedenidir.

### **2.1.1. Geçiş Dönemi Törenleri**

İnsan hayatının başlıca üç önemli geçiş dönemi vardır. Bunlar; doğum, evlenme ve ölümdür. Her biri kendi bünyesi içerisinde bir takım alt bölüm ve basamaklara ayrılır. Bu önemli üç aşamanın çevresinde birçok inanç, adet, töre, tören, ayin, dinsel ve büyüsel özlü işlem kümelenerek söz konusu geçişleri bağlı buldukları kültürün beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde yönetmektir. Bunların hepsinin amacı da kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, kutlamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilerden korumaktır. Çünkü yaygın olan inanca göre insan bu tür dönemler sırasında zararlı etkilere açıktır (Örnek, 1995: 131).

#### **2.1.1.1. Doğum İle İlgili Yapılanlar**

Doğum, her zaman mutlu bir olay olarak kabul edilmiştir. Doğum, toplumda anaya babaya olan saygıyı arttırır. Çağlar boyu doğuma ve onun kendi bünyesi içindeki evrelerine bir takım geçiş töreleri ve törenleri eşlik ederler. İnançlar ve gelenekler insanları gebelik öncesinden başlayarak bir takım adetlere uymaya ve adetlerin gerektirdiği işlemleri yerine getirmeye zorlamaktadır (Örnek, 2014: 132).

Kadınlar doğum aşamasında çok hassas olurlar. Dünyaya yeni bir can getirmek kadını duygusal olarak etkilerken, dokuz ay boyunca karnında taşıması sebebiyle de fizyolojik olarak etkilenir. Bunun için bazı pratikler yapılır. Doğum öncesi, doğum sonrası ve doğum sonrası hamile kalmak isteyen, kısır, ya da hamile kadının etrafında yapılacak olan bu pratiklerin önemli bir kısmını beslenme karşılar. Yörelere göre bazı değişiklikler gösteren beslenme alışkanlıkları yalnızca tadı ile ilgili değil işlevleri ve toplumsal algıya göre de tercih edilir.

Adana'da, doğum öncesi kısırlığı giderme yöntemlerinden, doğum sonrası bebeğin ve annenin kırkının çıkmasına kadar olan süreçte bazı pratikler yapılır. Bu pratiklerin bazıları beslenmeler ile alakalıdır. Yeme içme durumları genellikle kadınlar için olsa da bazı durumlarda erkeklerin de yediği içtiği yararlı olacağına inanılan besinler vardır.

### **2.1.1.1.1. Doğum Öncesi Yapılanlar**

Anne babanın çocuk sahibi olmaya karar vermesinden başlayıp doğuma kadar süren dönem, doğum öncesini oluşturur. Bu dönem başta anne olmak üzere anne ve çocuk açısından zorlu ve değerlidir. Bu yüzden etraf ve akrabalar tarafından da hamile olan ya da hamile kalmak isteyen kadın için çeşitli uygulamalar yapılır. Kadın aileye bir birey daha kazandırdığı için doğum zamanına kadar toplumun ileri gelenleri tarafından kutsanır ve korunur. İnsanlar, özellikle doğum gibi geçiş dönemlerinde zararlı dış etkilerle ve doğaüstü kuvvetlerden gelebilecek tehlikelerle karşı karşıya kalabileceğinden bu tehlikelere karşı çeşitli dinsel ve büyüsel çarelere başvurulmaktadır.

Kadim Türklerden aktarılan, çocuğun Tanrı'nın hediyesi olduğu düşüncesi, Türk kültür coğrafyasında yaşamaya devam etmektedir. Bu anlayış çerçevesinde gebe kalamayan kadınlar çeşitli dini-sihri ritüellerle Tanrı'ya; halk hekimliği uygulamalarıyla tıbbı müracaat ederek bunun üstesinden gelmeye çalışırlar (Çelepi, 2017: 216).

Doğum öncesinde yapılan pratikler ve yiyecekler, kısır kadına yönelik olanlar ve hamile kaldıktan sonra bebeği ve kendisini korumak için yapılanlar olarak iki aşamada inceleyebiliriz.

#### **2.1.1.1.1.1. Kısır Kadına Yönelik Yapılanlar**

Türk kültüründe kadının, toplum tarafından benimsenmesi, saygı görmesi gerçek bir birey olması için mutlaka çocuk sahibi olması gerekir. Anadolu'da özellikle kırsal kesimlerde evlenmenin üzerinden belli bir dönem geçmesine rağmen çocuk sahibi olunmaması ya da olunamaması hoş karşılanmaz. Çocuk sahibi olamayan anne toplum tarafından dışlanır, hor görülür çoğu yerde meyvesiz ağaca benzetilir. Çocuk sahibi olamayan baba da toplum tarafından erkek yerine konmadığı için ezilir üzerinde toplumsal bir baskı oluşturulur. Bunun en güzel örneğini Dede Korkut'ta görmek mümkündür. Dede korkut anlatılarında Hanlar Hanı Bayındır Hanın Oğuz Beyleri için kurdurduğu toyda "Kimin ki oğlu kızı yok kara otağa kondurun, kara keçe altına döşeyin, kara koyun yahnisinden önüne getirin, yerse yesin yemezse dursun gitsin. Oğlu olanı ak otağa, kızı olanı kızıl otağa kondurun, oğlu kızı olmayanı Allah Ta'ala kargayupdur biz dahi kargaruz" (Ergin, 1997: 22-23)

Bütün Türk topluluklarında kısırlığa; Tanrıdan gönderilmiş bir felaket, bir hastalık gibi bakılır. Kısırlık kadın veya erkekten birinin çocuğunun olması için gereken şartlar



olmaması halidir. Türkler bu durumun genel olarak kadının eksikliğinden kaynaklandığını düşünmekte ve bu konuda yardımcı olacağını düşündükleri bazı uygulamalar yapmaktadırlar. Türklerin geleneksel geçinme örfleri esasında bir olduğundan, bu hadiseye karşı da birbirlerine yakın inanışlar taşımaktadırlar. (Kuşdemir, 2004: 9)

Genç kadının çocuk sahibi olması için evliliğin henüz başlangıcında uygulanan işlemler vardır. Yeni gelinin yatağında; daha gerdekten önce bir oğlan çocuk yuvarlamak kucağına bir oğlan çocuk vermek gibi. Bütün bunlar bir çeşit ihtiyat tedbirleridir. Ama evlendikten sonra uzunca bir zaman geçip de çocuğun geleceğini bildirmesi beklenen belirtiler görülmeince genç kadın kısırlık kuşkusuna düşer ve kusurunu ya da bu gecikmeye yol açan herhangi bir sebebi, gidermek için çeşitli çarelere başvurur (Boratav, 1999: 143-144)

Manas Destanı'nda da Yakup Han, uzun süre çocuğu olmayınca karısını, kayınbabasına şikâyet etmektedir. Manas Destanı'nda ayrıca, kutsal bir yere gidip dilek dileme, kutsal bir pınarın yanında yatma ve elma ağacının altında yuvarlanma gibi kısırlıktan kurtulma yollarını görmekteyiz. (Ögel, 2010: 506) Çocuk sahibi olmanın bu kadar hayati öneme sahip olduğu bir toplumda çocuk sahibi olamayan ailelerin çocuk sahibi olmak için birçok yöntem denemesi kaçınılmazdır. Geçmişten günümüze kadar çocuk sahibi olmayı engelleyen veya kolaylaştıran unsurlar, öğeler hakkında birçok inanış ve uygulama ortaya çıkmıştır. Hemen hemen bütün Türk topluluklarında aileler bu inanışlara dikkat edip onlara göre hareket etmektedirler.

Yer su ruhlarının en önemli temsilcisi dağdır. Şamanist Türklerde dağ kültü Gök tanrı kültüyle ilgili bir kült olmuştur. Dağların Tanrı makamı olduğuna inanılıyordu. Her boyun ve her oymağın kendilerine mahsus mukaddes ıduk dağı dağları vardı (İnan, 2000: 48-53)

Çocuğu olmayan ailelerin, çocuk sahibi olmak için Tanrı'nın rızasını almak istedikleri, bu yüzden de bazı davranışlarda bulunduğu görülmektedir. Bazı davranışlar halk hekimliği ile ilgili olurken bazıları ise inanç merkezli olmuştur. Buna örnek olarak Adana'da Çocuğu olmayan kadınlar, Düldül Dağı'na giderler. Burada beşiğe benzeyen bir taş vardır, buraya bir taş koyarlar. “ Al sana göbek, ver bana bebek” diyerek 7 kere göbeklerini kayaya sürerler. Dua ederler ve tavuk kesip yerler. Eğer çocuk olursa tekrar buraya giderek tavuk kesip yerler. (KK 16)

Bir çiftin çocuğu olmuyorsa ilk önce kadında kusur bulunur bu yüzden öncelikle kadının rahminde bir sıkıntı olduğu düşünülür ve buna yönelik yiyecekler yedirilir.

Maydanoz kaynatılır ve kadın bunu her gün gece yatmadan içer. (KK 20) (KK 21) (KK 14) (KK 16)

Böğürtlen kökü temizlenir, kaynatılır ve süzülür, kadın yedi güne bir bu suyu içer (KK 16, KK 17).

Kısır kadın türbenin yakınındaki ağaca köğneğinden (atlet) bir parça yırtıp bağlar. Orda ki yanan ateşten kül alır ve suya koyup içer (KK 16).

Adana'da hamile kalmak isteyen kadın bir kâse balın içine bol fıstık ve olan bütün kuruyemişlerden koyar macun gibi karıştırır aynı zamanda haşlanmış deve dili küçük bir şekilde doğranır ve özenir ( Artun, 20006: 246).

Hamile kalmak isteyen kadın kırk kapıdan para toplar, o parayı hacca giden birine verir ve oradan adak için kesilmiş deve eti ister, deve eti gelir gelmez kadın bunu haşlar ve yer kısa sürede çocuğunun olacağına inanır (KK 6, KK 14, KK 15).

Kadın, Tılan Köyünde bulunan hocaya götürülür. Burada hoca ona bir dua yazar ve kâğıdı yakar yakılan küller suya atılır ve karıştırılır kadına içirilir (KK 13, KK14).

Adana'nın Seyhan ilçesinde bulunan Çoban Dede Türbesine gidilir burada namaz kılınır, kurban kesilir, kız olursa adı, erkek olursa adının ne koyacağı söylenir dilek dilenir. Eğer çocuk doğarsa tekrar türbeye gidilip kurban kesilir ve dağıtılır eğer gidilmezse çocuğun öleceğine inanılır ( KK 34, KK1).

Erkeğe ise bol şekerli, ballı, pekmezli tatlılar et ve ciğer yedirilir (KK 1).

Görüldüğü gibi Adana'da genel olarak adaklık kurban törenleri aynı zamanda da kadına ve erkeğe yönelik bazı besinler özel günlerde yedirilerek çocuk sahibi olmaya çalışılır.

#### **2.1.1.1.1.2. Aşerme**

Gebelik sırasında kadınlar ilk önce sağlıklı olması için daha sonra yiyeceklerin gözünde kalmaması, çocukta bir eksiklik olmaması için her şeyden yemeye çalışırlar. Bilindiği gibi hamile bir kadının canı bir şey ister de yiyemezse, çocukta leke olacağı, bir organın eksik ya da hasta doğacağına inanılır. Hamile kadının bünyesinde büyük bir

değişiklik olur, hamile kaldığından itibaren anne, bebeği korumaya yönelik davranışlar sergiler ve vücutta hangi vitamin eksikse annenin canı onu çeker.

Aşerme, hamile kadının fizyolojisi gereği bazı yiyecek ve içecekleri tüketebilmesi, bazılarını da tüketememesi ile ilgilidir. Bu seçimler, fizyolojik bakımdan kadının bünyesindeki kimi maddelerin eksikliğini gidermek için yenilir ya da içilirken, öte yandan bilinçaltında yatan ve analogik büyümenin etkisiyle de yeğlenmektedir. Aşerme kelimesinin aslı “Aş Yerme” yani yiyeceklerden tikslenme olsa da daha çok kadının canının istedikleri olarak karşılık bulur (Örnek, 2014: 187).

Gebe kadın sürekli ekşi yerse kız, sürekli tatlı yerse oğlan çocuğu olur. Ye ekşiyi doğur Ayşe’yi, ye tatlıyı doğur Hakkı’yı derler (KK 15)

Gebe kadın canının çektiği yiyeceği yemezse çocuğun bir organı eksik doğar (KK 5, KK 20).

Gebe kadın ciğer yer ve kendi vücudunda bir yerine dokunursa, bebekte dokunduğu yerde ciğer lekesi olur (KK 5)

Gebe kadın kelle paça çorbası ya da sakatlatı yemek yerse çocuk pis olur pis kokulu olur (KK 1)

Kadın toprak bile aşerse yemelidir yoksa humma hastalığına yakalanır (KK 14)

Gebe kadın sürekli ayva aşererse çocuğu kıllı tüylü olur (KK 14).

Bebek gamzeli olsun diye ayva, al yanaklı olsun diye elma, beyaz tenli olsun diye süt içirilir (KK 18, KK 1, KK 14).

### **2.1.1.1.3. Doğum Sonrası Yapılan Yiyecek ve İçecekler**

Doğum sonrasında annenin, bütün fizyolojisi baştan aşağı değiştiği için özenli bir bakıma ihtiyacı vardır. Annenin beslenmesi ne kadar iyi olursa o kadar çok sütü gelir böylece bebekte sağlıklı beslenmiş olur. Doğumdan sonra anne güç kaybeder kan şekeri düşer, bu yüzden gücü yerine gelene kadar sürekli bal, pekmez, helva gibi şireli yemekler ve et, tavuk yer.

Loğusa kadının mezarı kırk gün açık durmuş (KK 20).

Çukurova bölgesinde erkek çocuk çok değerlidir, erkek bebeği olan anneye daha çok saygı gösterilir. Doğumdan sonra anne ve bebeği yakınları ziyarete gider buna

“Hayırlamak” denilir. Ailenin yakınları altın takar ya da hediye getirir. Anneye terlik, şalvarlık, yazma, bebeğe de tulum, patik gibi hediyeler getirilir.

Loğusa kadın için ilk gün yakı yapılır. Şekerli su kaynatılır içine pekmez konulur kadın ekmekle yer. Her gün şekerli şerbet içer. Bebeğe anne sütünden başka arada ağzına inek yağı çalınır. Kız bebek de doğar doğmaz tuzlandıktan sonra her yerine bal sürülür ki kısmeti açık olsun kocası iyi baksın diye (KK 16, KK 17).

Loğusa kadına süt yapması için bulgur pilavı ve kuru soğan yedirilir, sakatat yedirilmez (KK 8).

Yeni doğum yapmış kadın pekmezli lokum yer. Pekmez hamurla yoğrulup fırına verilir. Kadın bunu her gün yer. Lohusalığı daha kolay atlatır. Bebek anne sütü haricinde un çorbası yedirilir. Tarhana yapılıp yedirilir. Bulamaç ve sebze çorbası içirilir. Bulamaç çökelek ve yumurta ile yapılır çocuğa yedirilir (KK 20).

Yeni doğum yapmış kadına ilk yakı yapılır pekmez ve tereyağı karıştırılır, ilk önce tereyağı yakılır ardından üstüne pekmez dökülür hem çocuğa süt olur hem de kadının yaraları çabuk iyileşir. Kadın 3 gün bunu yer. Kayınbaba tarafı çocuğa ve anneye hediye alamazlarsa oğlak ya da keçi hediye edilirdi (KK 22).

Loğusa kadına ve onu ziyarete gelenlere kırk gün boyunca kaynar ikram edilir. İçine yedi türlü baharat muskat, havlıcan, zencefil, karanfil, tarçın, karabiber ve yenibahar konulur. Bu baharatların hepsi ayrı ayrı dövülür ve bir tülbentin içine konulup sıkı bir şekilde bağlanır kaynayan suyun içine atılır. Rengi çıkmaya başlayınca bir litre suya üç su bardağı şeker olacak şekilde kaynatılır. Bardaklara konulur üstüne dövülmüş ceviz serpilir (KK 30, KK 18, KK 2).

Loğusa kadına bol bol et ve közde ciğer yedirilir, kuru soğanı da bol yer (KK 3).

### **Diş Hediği**

Hediğin ilk kez Hz. Muhammet’in ilk dişini çıkardığı zaman annesi tarafından yapıldığına inanılır. Çocuğun ilk dişini çıkarması sevinçle karşılanır. Çıkan dişle birlikte, diğer dişlerin sağlam olması için uygulanır. Diş buğdayına, diş hediği adı da verilir. Üzerine şeker dökülerek yenir, komşulara dağıtılır (Artun, 2006: 247).

Yapılan bu uygulamaya “diş bulguru” diyenlerde vardır fakat genel adlandırma “diş hediği”dir.

Diş hediğinin ana malzemesi buğdaydır. Buğday Türk kültüründe berekettir. Örneğin gelinlerin başından mısır ve şekerle birlikte karıştırılır serpilir ki gittiği evi bereketlendirsın bolluk içinde yaşasın. Bu ayınle ilgili ve benzerleri hemen hemen her yörede yapılır ve sağlam kalan unutulmayan davranışlarımızdandır. Buğdaydan ekmek, dövme, yarma, nişe gibi bir yığın besin elde edilir. Arpası hayvanlara verilir, kalan sapı kurutulur yakacak olur ekmek yapılır. Ayrıca bu besinin yetiştirme şartlarına bakıldığında da bir tohumdan bir tane filiz verir büyür bir dal olur firik verir bir avuç dolusu buğday verir.

Temel örnek, çocuğun ilk dişinin çıkmasıyla birlikte bulgurun kaynatılması ve komşulara dağılıp yenmesidir. Tabi ki bunun değişik yörelerde varyantları geliştirilmiştir. Bu temel örneğin dışındaki kalıplaşmalar ise; çocuğun dişinin çıktığını fark eden kişinin, çocuğa bir gömlek alması veya dikmesi, bulgurun kaynatılması, kaynatılan bulgurun çocuğun başından dökülmesi, çocuğun önüne birkaç eşya konulup çocuğa seçtirilmesi, hediğın komşulara dağıtılması ve eve gelenlerin çocuğa hediye getirmesidir. Bu örneği ve kalıplaşmış davranışları gösterdikten sonra diş hediğine ritüel diyebiliriz (Gürbüz, 1995: 81)

Adana'da diş hediği için yapılan en yaygın davranışlardan birine şöyle örnek verebiliriz: Bebeğin ilk dışı çıktığında buğday ve nohut haşlanır pilav gibi tuzlanır ve komşulara dağıtılır. Komşularda karşılığında bebeğe hediyeler verir (KK 16).

Bebekler diş çıkarırken hasta olduğundan dolayı bu durum hem bebeği hem anneyi zorlar bu yüzden bazı rahatlatıcı uygulamalar yapılır. Bazı bölgelerde birkaç diş çıkınca yapılır sebebi ölene kadar o dişlerin çocuğun ağzında kalmasının istenmesidir. Bazı bölgelerde yalnızca bulgur kaynatılır, sebebi çocuğun dişlerinin bulgur gibi kaynaması çabuk çıkmasıdır.

Çocuğa getirilen hediyeler genellikle para ve kıyafetten ibarettir. Ama bazı değişikliklerde görmek mümkündür. Örneğin Ağrı'da çocuğa bir sabun ile bir metre kumaş getirilir. Adana bölgesinde de hedik komşulara tabak içinde dağıtılır. Komşularda tabağa çorap, mendil oyuncak ve para koyarlar (Örnek, 1979: 194).

Adana yöresinde çocuk ilk dişini çıkardığı zaman bunu ilk gören kişiye "Muştucu" denir. Bu kişi ona ya altın takar ya elbise ya da oyuncak alır. Daha sonra büyük kazanlarda buğday ve nohut kaynatılır içine başka bir şey konmaz, kaynadıktan sonra

tabaklara konulur tüm komşuya dağıtılır. Komşularda karşılığında tabağa ya bir çorap ya da bir oyuncak veya para koyar (KK 14, KK 16, KK 19, KK 20, KK 31).

Her ne kadar bölgelere göre anlamları değişse de bu ritüelin yapılmasının temel nedeni, çocuğun diş çıkarması ile büyümeye başlaması ve artık evin bir üyesi olma yolunda adım atması, bunun yanında da bereketinin arttırılmasını istemektir (Gürbüz, Milli Folklor Sayısı: 85).

### **2.1.1.2. Evlenme İle İlgili Yemekler**

Evlenme, kadınla erkeğin aile kurmak için yasaca birleşmeleridir. Kızın ve erkeğin sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasıdır. Aileler arasında dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi belirler, düzenler. Evlenme törenleri bağlı bulunduğu kültür tipinin ön gördüğü belirli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilir. Evlenme töre, tören, adet, gelenek görenek ve inanma bakımından zengin bir tablo çizer (Örnek 2014: 185).

Türkler belirli bir olgunluğa erişen bireylerin evlenmelerine çok önem vermişlerdir. Bunun temelinde aile olmaya verilen önem vardır. Türkler arasında evlilik sosyal açıdan birçok değere sahiptir. Evlilik sadece bireyin hayatında önemli bir an değil, bütün boy açısından da önemlidir. Evlilik, topluluğun hayatının devamını ve bereketini sağlayacak kuşaklar zincirini devam ettirir. Bu nedenle evlenme, toplumsal ve önemli bir iş durumundadır (Çelepi 2017: 276).

Kaşgarlı Mahmud, DLT’ de “Oğuş” kelimesini hısım, aile şeklinde açıklar. Evlenmek ile ilgili bir kadının bir beye varması anlamında “Beglen” kelimesini kullanmaktadır (Divan-ı Lügat-it Türk, 1972: 16- 98). Ere varmak, kavuşmak, ev bark sahibi olmak gibi cümlelerde kullanılır. Evlenen kıza gelin, erkeğe ise güvey denilir. Gelin “gelmek”, güvey “güvenmek” fiillerinden türemiş kelimelerdir. Türkçede güvey kelimesinin karşılığı Eski Türkçede “Küdegü” şeklindedir (İnan 1965: 335).

Türklerde evlenme kutsal sayılır ve bunu kutlamak için dinsel törenler gerçekleştirilir. Tüm geçiş törenlerinde olduğu gibi bu törenlerde de bazı ritüeller yapılır. Bazı davranışlar nazardan yani kötü ruhlardan korunmak için yapıldığı gibi bazıları bereket, bazıları şans, bazıları kızın ve oğlanın geleceği için yapılan iyi dilekleri içerir. Yapılan davranışların çoğu bilinçli olarak yani davranışın altındaki anlam bilinerek

bazıları ise zamanla ufak değişiklikler uğramış fakat yapılmadan geçilmeyen alışkanlıklardır.

Bildiğimiz gibi Türklerin geleneksel aile yapısında geniş aile yoktur. Bir ocaktan ayrılan birey kız da olsa erkek de olsa kendisine mutlaka başka bir ocak kurar ve kendi ocağının ekmeğini kazanır.

#### **2.1.1.2.1. Kız Görme**

Öncelikle askerliğini yapmış işini kurmuş erkek çocuk evlenmek istediğini ilk annesine söyler. Türk töresinde de olduğu gibi akraba içi evlilikler hoş görülmemektedir. Bu sebeple düğünde dernekte gördüğü kızları soruşturmaya başlar beğendiği olursa bir arabulucu kadınla haber gönderir. Bulamazsa yine bir arabulucu bir komşu kadına söyler, kadın sağa sola haber gönderir. Yaşı gelmiş evlenmek isteyen bir kız olursa erkek tarafı kızını görmek istediğini söyler ve arabulucu ile kız tarafına haber gönderilir. Kız tarafı da kabul ederse oğlan, annesi, babası, arabulucu ve aile büyüğü birlikte kız evine gider. Kız ile oğlan burada ilk defa birbirlerini görürler. İlk gidişte hediye götürülmez. Çay içilir kız beğenilirse bazı imalarda bulunulur. Çay ikram edilir.

#### **2.1.1.2.2. Kız İsteme ve Küçük Tatlı**

Oğlanla kız birbirlerini gördükten sonra ikisinin de gönlü olursa, oğlan tarafı bütün aile büyükleri ile birlikte kız tarafına kız istemeye gider. Allah'ın emriyle ailenin en büyüğü kızını ister, kahveler ikram edilir. Eğer kız tarafı kızını verirse arabada bekletilen baklava ya da lokum bisküvi veya yakınlardaki bakkaldan lokum alınır, ağız tatlılığı olsun diye yenilir. Eğer kız verilmezse tatlı çıkarılmaz, hiçbir şey yenilmeden geri dönülür.

Eğer kız verilirse lokum bisküvi dağıtılır aile içindekiler ve o an o evde bulunanlar ağız tatlılığı olsun diyerek tatlı şeyler yerler ( KK 32).

Türkiye’de başlık denen ödemeye “ağırlık, kalın, süt hakkı, ana yolluğu” gibi isimler verilir. Yapılan eyleme ise başlık kesimi, kesin kesildi gibi isimler verilir (Erdentuğ 1976: 94). Fakat Adana’da başlık parası isteme durumuna rastlanmaz ya da çok göç alan kısımlarda nadiren rastlanır.

### 2.1.1.2.3. Büyük Tatlı

Küçük tatlı yendikten sonra uzun zaman geçmeden hazırlıklar yapılır ve eşe dosta bu evlilik adımını haber etmek ve büyüklerin elini öpmek için büyük tatlı yenilir. Büyük tatlıda söz kesilir. Erkek tarafı en az bir tepsi cevizli baklava, kuru pasta ve çerez alır kız tarafının evine gelir. Burada öncelikle hoca çağırıldıysa eğer Yasin okunur fakat çağırılmadıysa aile büyüğü kendince iyi dileklerde bulunur ve yüzükleri takarak kırmızı kurdeleyi keser. Daha sonra ikramlar sunulmaya başlar, baklavanın yanında genellikle limonata ya da ekşi şerbet ikram edilir (KK 11 KK 20 KK 32).

### 2.1.1.2.4. Nişan

Nişan, işaret anlamına gelmektedir. Adana yöresinde nişan törenleri söz kesme törenlerine göre daha büyük ve gösterişli yapılır. Bütün tanıdıklar çağırılır ve çiftin nişanlandığı herkese duyurulur. Nişan töreni kız evinde olur yemek yapılmaz yine tatlı ve çerez yenir fakat nişan töreninin tamamının masraflarını kız tarafı karşılar.

Nişan şerbeti hazırlanır. Limon suyu ve limon kabuğu ile şeker eritilir ve soğuk su ile karıştırılır. Bu şerbet cam bardaklarda kız ve oğlana verilir birer yudum içtikten sonra bardakları değişip içerler ve şerbet bitince bardağı kırarlar. Nazardan koruyacağına ve uğur getireceğine inanırlar.

### 2.1.1.2.5. Düğün

Düğün davetlilerin katılımıyla yapılan bir törendir. Düğünler yardımlaşmanın en çok görüldüğü törenlerdir. Eskiden düğünler üç günle bir hafta arası sürerdi, ancak günümüzde bir güne inmiştir. Adana'da düğün yemekleri aile büyüklerinden oluşan kadınlar tarafından pişirilir. Bunlara "Aşganacı" denir. Kız ve erkek evinde ayrı ayrı yemek pişer, oğlan evi koyun veya davar keser, yemeklerde kullanılmak üzere kız evine gönderir. Ahçıyı oğlan evi tutar, misafir ağırlayan evlere de yemek gönderilir (Artun 2006: 286).

Düğün öncesinde davetlilere okuntu dağıtılır yakınlara havlu, cam su bardağı, şalvarlık, gömleklik kumaş ya da gömlek dağıtılır. Okuntu yetmezse düğün sahibi evlere giderek çağırır. Günümüzde davetiye ile çağırılır.

Düğün öncesinde yörede düğün olacağı dair haber göndermeler başlar. Kadınlar arası toplantılarda herkes toplantı yapacağını birbirine duyurur. Evlenme törenlerine



davet aşamasında yapılan çağrıya “Yol verme” denilir. Çağırılan kişiye okuyucu, çağırma işine “Okuntu” adı verilir. Okuyucu ev ev dolaşarak insanları toplantıya çağırır. Çağırılan kişilere başörtüsü, çorap, mendil, havlu, yazma, gömleklilik gibi hediyeler verilir. Bazı köylerde ise şenlik ve toplantılar için Tellak tutularak haber verilir (Artun, 2006:63).

Düğün yemeğinde yardımlaşma çok önemlidir. Öncelikle bir aşçı tutulacaksa mutlaka oğlan evi tutar karşılığında para ya da aşçı bohçası verilir. Bu bohçanın içinde, şalvarlık, havlu, para, gömleklilik kumaş, mendil gibi eşyalar konulur. Bu bohçayı gelin hazırlar gönlünden koptuğunca bohçayı hazırlar (KK 20 KK 21).

Düğün öncesi hazırlıklar uzun süreli hazırlıklardır. Kızın çeyizi hazırlanır, kınalık dikilir, ev düzülür, damat bohçası, gelin bohçası hazırlanır. Günümüzdeki düğünler her ne kadar bir gün sürse de Adana yöresinde en az üç gün çalgı çalınır. Birinci gün cumadan başlanır. Sabahtan kızın çeyizi alınmaya gelinir. Oğlan tarafı çeyizi almaya gelirken bir koç getirir gelinin kapısının önünde kesilir, bu koç, kız tarafının olur ve o evde pişecek yemekler bu koçun etinden yapılır.

İkinci gün oğlan tarafında koç kesilir, eve Türk bayrağı asılır. Bu yüzden oğlan evinde pişirilen yemeklere “Bayrak Yemekleri” denilir. Bayrak direğinin üstüne bir de kuru soğan konulur, Pazar günü bu soğana genç oğlanlar ateş eder kim vurursa ona para verilir.

Üçüncü gün kız tarafı erkek tarafına gelerek tek kazanda yemek pişirilir, bütün kadınlar hep birlikte ya da erkek tarafının tuttuğu aşçıyla yemek yapılır. Pazar günü pişen bu yemeği imam dua okuyarak açar daha sonra herkese dağıtılır. Burada amaç hayır yaparak Allah’ın Rızasını kazanmaktır.

**Düğün Ekmeği:** Adana’da düğünden önce düğün ekmeği pişirilir. Düğün ekmeği pişirmek için hamur açıcı kadınlar çağırılır. Hamur, tef çalınıp türkü söylenerek bir şenlik havasında yoğrulur. Bir döküm ekmek açıldıktan sonra ekmek tahtaları kenara çekilerek halay çekilir. Damat geldiğinde ona yağlı bazlama pişirilir bunun karşılığında damattan bahşiş alınır (Artun, 2006: 248).

Türk kültür coğrafyasında bir toy olarak kabul edilen düğünlerin en önemli aşamalarından biri davetlilerin tümüne aş vermektir. Aş vermek düğünle özdeşleşen bir uygulamadır. Bunun için hazırlıklar önceden yapılmaya başlanır. Bu aşların verilebilmesi için belirli bir dönem öncesinden erzaklar alınmaya başlanır. Düğün aşlarının çoğu erkek

tarafında olmak üzere hem erkek hem kız tarafında verilir. Burada erkek tarafının kız tarafına erzak açısından yardım etmesi gerekir. Düğünden önce özellikle kurbanlık hayvan gönderilir. Bu kurbanlık hayvan, kız tarafına kesilerek gelenlere ikram edilir. Örneğin Nogay Türklerinde, düğünden önce güvey tarafı kız evine “sogım” adı verilen kesilecek koç gönderir. Koç avluya getirildikten sonra, gelinin yengelerinden biri koça yaklaşarak “nerede kaldın şimdiye kadar?” der. Bu yengeye hediyeler verilir (Ekrem, 1992: 93).

Düğün ekmeğinde bütün komşulara haber verilir özel olarak kimse çağırılmaz gönüllü olanlar yardıma gelir karşılık beklemez, böyle şeyler kalabalıkla güzel olur. Bir hafta önceden hamur akşam serinliğinde yoğurulur, damadın ya da gelinin annesi hamur bezelerine para saklar. Sabah hamurlar açılmaya başlayınca hamur bezelerinin içindeki parayı kim bulursa para onun olur (KK 14 KK 20).

Erkek tarafında yapılan düğün ekmeğinde ise ekmek bittikten sonra yapan kadınlar damattan bahşiş alır (KK 14).

**Gelin Tatari:** Erişte üçgen şeklinde kesilir yüksük çorbası gibi pişirilir. İçine mutlaka yağda kızarttığımız Kıtırdak hamuru olmalıdır. Bu yemek gelinin oğlan evine geldiği gün pişirilir (KK 34).

**Davul Aşı:** Düğün gününde yapılan etli dövme pilavı, etli bulgur pilavı, etli kuru fasulye, patlıcan dolması, lahana ve yaprak sarmasına davul aşı denir (Artun, 2006: 248)

Bunların haricinde günümüzde en çok acılı lahmacun ayran dağıtılır. Bunun yanında yemek pişecekse yüksük çorbası, patates sulusu, keşkek, dövme pilavı yapılır.

Bununla birlikte gelin kendi evinden çıkmadan önce evin erkekleri geline sırayla kuşak bağlar kuşak bağlama töreni olur, gelinin başına kırmızı yazma örtülür, evden çıkar oğlan tarafı kızı almaya gelir. Oğlan evine gelindiğinde gelin ve damat birlikte kapıdan girmeden önce damadın annesi büyük bir kabın içine çincik şeker, buğday, darı, leblebi ve bozuk para koyup karıştırır ve çiftin başından serper çocuklar bunları toplar. Bu davranışın sebebi çiftin ağız tatlılığıyla ve bol bereket içerisinde yaşam sürmesi olarak bilinir (KK 14 KK 18 KK 20 KK 21).

Başka bir davranış ise gelin içeri girmeden önce yine içi şeker ve buğday dolu testiye kırar. Daha sonra gelinin eline tereyağı ile limon kabuğu verilir. Evin eşiğinin üstüne yağ ile limon kabuğunu yapıştırır. Yapırsa gelin o eve bağlı olacağı söylenir aynı

zamanda yine eve girmeden önce gelinin koltuğunun altına fırın ekmeği verilir, kapıdan bu şekilde geçer (KK 14 KK 18 KK 20 KK 21).

Düğün günü kullanılan araç gereçlerin bazıları evden bazıları köyün ortak mallarından kullanılır. Yetişmeyen malzeme olursa komşulardan toplanır. Düğünde yapılan yemeklerin hepsi kazanlarda yapılır. Yüksük çorbası, topalak gibi yemekler küpeli kazanlarda pişirilir. Küpeli kazan köylerde bulgur kaynatmak içi bulundurulan büyük bir kazandır. Yetişmeyen kap kacağı komşular getirir, genelde öncelikle köylerde bulunan varlıklı kişiler, böyle törenlere hayır kazanmak için aldığı kap kacağı gönderir. Genellikle tahta ve aliminyum tabak kaşıklar kullanılır. Bu sebeple olacak ki herkes kap kacağının arkasına, kaşıkların saplarına boyayla işaret yapar.

Düğün sonrasında gelin kaynanasının evine el öpmeye gider ve kendi evine yemeğe çağırır. Bunun amacı gittiği aileye bağlılığını belli etmeye çalışmaktır.

### **2.1.1.3. Ölüm İle İlgili Yemekler**

Ölüm çevresinde birçok inanma, adet, töre, tören, ayin, kalıp davranış kümelenmektedir. Ölüm çevresinde kümelenen ve ölüyle toplum olaylarını kuşatan bu inanmalar, adetler, törenler ve kalıp davranışlar vardır. Ölüm kaçınılmaz bir sondur, ölümle ilgili adet ve işlemler zengin bir görünüm sergiler (Örnek, 2014: 14).

Ölümle ilgili inanç ve pratikleri Erman Artun şu başlıklara ayırmıştır; ölüm öncesinde ölümü düşündüren belirtiler, ölümden kaçınma işlemleri, ölümün duyurulması, ölüm anı, ölüğün gömülmeye hazırlanışı, ölüm sonrasında ilgili dinsel, büyüsel adetler, inanmalar ve işlemlerdir.

Türkler çok dinli bir millet değildir. Ulaşılan kaynaklardan edindiğimiz bilgilere göre daha tapınaklar, dinler ortaya çıkmamışken Türkler her şeyi yaratan bir yaratıcının olduğunu bilerek Yaratılış Destanında bu bilinenleri açıklamışlardır. Savaşa gitmeden önce, ava çıkmadan önce yapılan törenlerde yaratıcıdan yardım dilemiş bu gibi olaylardan başarılı dönüldüğünde ise, Tanrıya teşekkürlerini sundukları törenler düzenleyip kurban kesmişlerdir.

Dünyaya bir can geldiğinde ne kadar değerliyse, dünyadan giderken de o kadar değerlidir. Önceki zamanlarda da günümüzde de bir insan iyi de olsa kötü de olsa, bazı temel davranışlar yapılmadan bu kişi dünyadan uğurlanmaz.

Mucizevi bir olay olan doğumla başlayan hayat; soruların, kaçınmaların, korkuların kutsala dönüşmenin kaynağı olan ölümle son bulur. Bu son buluş, bir travmaya neden olur ve beraberinde birçok ritüelin gerçekleşmesi için alan yaratır. Oluşan bütün ritüellerin esasını ölümlere karşı duyulan korku ve aynı zamanda saygı oluşturur. Bu durum Türk kültüründeki Atalar Kültü ile ilgilidir. Atalar Kültüne göre, ölen ataların ruhları insanları yalnız bırakmayarak her daim onları korurlar. Bu yüzden ölüden korksalar da ölenin ruhuna cenaze ve kurban merasimlerinden sonra ata ruhuna döneceği için saygı gösterirler. Korku hem ölenle hem de geride kalanla ilgilidir.

Milletler, ölümün sırrını çözmeye çalışırken, bunun aynı zamanda yeni bir başlangıç olduğunu düşünmüşlerdir (Çelepi, 2017: 349).

Ölümden sonra başka bir dünyaya göç olduğuna Türklerin inancı her zaman vardı. Buna kanıt olarak Göktürklerde başlayan balbal kültürü gösterilebilir. Balbal yani mezar taşları bir Türk Hakanının öldürdüğü düşman sayısı kadar mezarının etrafına dikilen kısa taşlardır. Bu onun saygınlığını kahramanlığını gösterir. Bu davranış altında yatan inanç ise öldürülen düşmanların kahramana öbür dünyada hizmet edeceğine inanılmasıdır. Türklerin İslamiyet'i kabul etmesiyle geçmişten gelen güçlü Türk kültürüyle İslam harmanlanmaya başladı. Böylece Türk Kültürü ve İslamiyet etkileşim içine girdi. Bu bakımdan günümüzde yaptırılan mezar taşlarının prototipinin balbal taşlar olduğunu söylemek mümkündür.

Ölen kişi arkasından hayır yapmak Türklerde, İslamiyet'ten önce de var olan bir davranıştı. Tüm Türk ülkelerinde din gözetilmeksizin ölen kişi, ölümden sonraki hayatında rahat etsin diye, onun adına Allah'ın rızasını almak için açların karnı doyurulur, yoksullara yardım edilir.

Adana'da genellikle etli yemekler yapılır, ya da yalnızca et dağıtılır. Bu durum hem düğün hem cenaze mevlitlerinde yapılır. Yemek etli olduğu zaman ev sahibinin bir bakımdan saygınlığı olur bir taraftan da her evde alınmadığı için daha çok sevaba geçtiği düşünülür. Eski Türk Kültüründe kullanılan "Canına değsin" deyimini günümüzde de kullanılmaktadır ve canı yani ruhuna değsin rahat etsin anlamındadır.

Adana'da ölenin dinsel törenle ve yemekle anıldığı belirli günler vardır. Bunlar ölünün ölümünün yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde verilen ölü aşı yemekleridir. Adana ve çevresinde ölü evine yedi gün yemek getirilir. En yaygın olanı yedinci gün ölü evinin ölünün hayrına yemek vermesidir (Artun, 2006: 249).

Adana'nın Kozan ilçesinde, bir evde bir kişi öldüğü zaman ilk gün ilk iş olarak çay ocağı kurulur. Ölen kişi sabah öldüyse öğlen namazı öncesi, öğlenden sonra öldüyse ikindi namazı öncesi gömülür. Akşam cenaze gömülmez toprak mühürlenir derler (KK 14).

Ölü ardından eğer hayır yapılmazsa, yemek dağıtılmazsa, mevlit okutulmazsa, ölen kişinin yakınlarının rüyasına çıplak gireceği hayır isteyeceği ve toprağın sıkacağı rahat edemeyeceği düşünülür (KK16 KK 18 KK 21).

Hayır, işlemek, Allah'ın rızasını kazanmak hayatın her döneminde çok önemlidir fakat ölen kişi ardından hayır yapmak en önemlisidir diyebiliriz. Sevdiğimiz insanların ölmesini engelleyemeyeceğimiz için en azından öldükten sonra onu rahat ettirmek adına, vefatın yakınları hayır duası toplamak ister, bunu en çok ruhuna dua okutarak aç, yetim, öksüz doyurarak duaların en büyüğünü almaya çalışırlar. Cenaze ardından yapılan ve dağıtılan yemekler, süreçleri ve bölgeleri ile birlikte örneklenmiştir.

Cenaze evinde, cenaze sahibine yük olmamak için komşular yedi gün boyunca o eve yemek taşırlar. Eskiden bunun kırk gün olduğu söylenirdi. Adana'nın Seyhan ilçesinde cenaze gömülürken, kadınlar evde kalır kazanlar kurulur yemek yapılmaya başlanır. Cenaze mezarlığa götürülüp gömüldükten sonra mezarlıkta simit dağıtılır, eğer dağıtılamazsa cenaze sahibinin durumu yoksa yedi eve somun ekmek dağıtılır. O gün eve gelinir, hoca Yasin okur yemekler dağıtılır, ölünün ruhuna dualar okunur daha sonra yemekler yenir, insanlar dağılır cenaze yakınları o evde kalır (KK2 KK3 KK9 KK11 KK12).

Eski Türklerden günümüze kadar gelen ölünün gömüldüğü gün mezardan dönenlere ölü evinde yemek yeme pratiğine Adana ve çevresinde de rastlıyoruz. Kazma kürek yemeği ya da kazma takırtısı adı verilen bu yemek toplu bir şekilde ölünün ruhu için yenilmektedir. Ölü evinde verilen yemeği genellikle komşular getirirler. Bazen durumu iyi olan ev sahibi koyun ve dana keser, bununla yemek yapılır. Genellikle pilav ve hoşaf pişer (Artun 2006: 249).

Ölünün gömüldüğü gün, cenaze sahibi zengin de olsa fakir de olsa o evde yemek pişmez konu komşu getirir buna da kazma takırtısı yemeği denilir (KK 18).

Adananın, Kozan, Ceyhan ve genel tüm bölgesinde, aslında her yerde yapılan ölü helvası kavrulur. Asıl olarak bakıldığında yine buğdayın kullanıldığı bir yemektir. Kişinin ölümünün üçüncü günü helva kavrulur ( KK1 KK8 KK15 KK14 KK32).

Vefat eden kişinin evinde gömüldüğü gün ışıklar açık bırakılır, ayakkabıları kapının önüne konur, çünkü o gün mezarda uyandıktan sonra arkamdan ağlayanım var mı diyerek evini gezdiği düşünülür.

**Ölü Helvası:** Ölünün helvası için aşçı tutulmaz tanıdık kadınlar pişirir karşılığında bir şey alınmaz. Eğer yemek yapılırsa aşçıya da tanıdıklara da hediye verilir. Helva için dışarıya büyük bir kazan kurulur. Kazanın altında bol odun olur. İlk önce kazan ısıtılır. Daha sonra bol tereyağı konulur, ardından irmik konur rengi kararana kadar tereyağı ile kavrulur. İrmik kavrulduktan sonra temizlenmiş çiğ yer fıstığı konur. Kavrulmaya başlamasıyla birlikte dua okunmaya başlanır. Kazanın etrafında kadınların her biri en az üç kişi olmakla birlikte karıştırdıkça dua okurlar. Ne kadar irmik konduyorsa onun bir buçuk katı sıcak suya suyun yarısı kadar şeker konur eritilir. Daha sonra bu su yavaş yavaş helvaya eklenir. Bundan sonra ölünün yakınları teker teker gelir helvayı karıştırır. Helvanın kapağı hiç kapanmaz sürekli karıştırılır. Pişmeye yakın altından odunlar azaltılır. Daha sonra teker teker tabaklara konur ve herkese dağıtılır. Yanında portakal ya da limondan şerbet yapılır (KK 15 KK18 KK32). (Bkz. Fotoğraf 11)

**Yedi Mevlidi:** Ölünün yedinci günü verilen yemektir. Bu günde yine mevlit okunur, yakınlar gelir. Önceden et kavrulur yufka ekmeğin arasına sokum edilip dağıtılırdı. Fakat şimdi lahmacun ayran dağıtılıyor, gelenler evde bekleyen çocuklarına da yemek götürür. Aynı zamanda yedisinde ölünün eşyaları evden çıkarılır ihtiyacı olanlara verilir.

**Kırk Yemeği:** Cenazenin kırkıncı gününde durumu olan cenaze sahipleri, ölünün ruhu için kurban keserler genelde koyun kesilir. Etiyle yemek yapılır. Bu mevlit daha büyük olacağı için genellikle aşçı tutulur. Büyük kazanlarda yemek kaynamaya başlayınca yapan kişi ölünün canı için dua okur, yemek masraflarını karşılayan kişiler için dua okur ve yemek piştikten sonra kapağı açmadan önce dua okuyarak açar ve yemekler dağıtılmaya başlanır. Kuru fasulye pilav, etli dövme pilavı, nohut yahnisi, keşkek yapılır. Yakınlar eve çağırılır, imece usulüyle sofralar kurulur. Kap kacak yetmezse komşular getirir, mevlit bittikten sonra kadınlar sofraları toplar herkes kendi kacağı alır.

**Elli İkisi:** Vefat eden kişi için pişirilen son yemek elli iki yemeğidir. Yine yakınlar çağırılır. Cenazenin elli ikisinde mutlaka etli kemik ya da kemik kaynatılır çünkü o gün ölünün eti kemiğinden ayrılır. Kemik kaynarken ağzı açık bırakılır, kaynadıktan sonra eti ve suyuyla yemek yapılır. Elli iki mevlidinde mutlaka dövme pilavı yapılır. Genelde yakınlar çağırılır ya da çağırılacak kadar çok yemek yapılmaya bile kemik kaynar suyuyla dövme pilavı yapılır (KK 16).

Cenazenin elli ikisinde ateş yakılır üstüne su güğümü konur, içine yufka açılan ince oklava konur. O gün sabaha kadar o ateş yanar çünkü o gün ölünün ruhu yaşadığı eve gelir oklavanın kaynayan suyunun buharını koklayıp “ burcu burcu ekmek kokuyor, doydum” der evdekilere Allah razı olsun diyerek geri gider (KK 16).

### **2.1.2. Zamana ve Mevsime Bağlı Kutlama Yemekleri**

İnsanlar takvim ve saat yokken zaman kavramını mevsimlere göre anlıyorlardı. Özellikle bozkırda yaşayan Türkler için bahar çok önemliydi. Kışların sert geçmesi, baharı dört gözle beklemelerine sebep oluyordu. Bazı bitkilerin yetişme zamanı, sıcaklık, kuraklık, soğuk gibi durumlar üzerinden halk takvimi oluşmaya başladı.

Türk takviminin ilk özelliği, orta kuşak coğrafyasının imkân verdiği zamanlamaya sahip olmasıdır. Bu durum güneşin hareketlerine bağlı olarak kolaylıkla belirlenebilir. Böylece tabiata bağlı olarak, kolaylıkla düzenlenebilecek güneş saatleriyle iki zaman kesinlikle bilinebilir. Bunlar güneşin en aşağıda olduğu 21 Aralık ve en tepede olduğu 21 Haziran’dır. Bunlardan birisi, güneşin uç noktaya gelişi kolaylıkla bilinir ki aynı yere ikinci gelişine kadar geçen zamana “yıl” denmiştir. Böylece güneşe bakılarak yaz ve kış olarak yıl ikiye ayrılmış olur. Senenin içinde, iki uç noktanın dışındakine, gece ile gündüzün eşit olduğu zaman vardır. Bunlar 21 Mart ve 23 Eylül’dür. Bu tarihlerde eklenince yıl dörde bölünmüş olmaktadır. Nitekim Türk takviminin esası da yılın dörde bölünmesidir. Bunlar sırasıyla” kış, yaz (ilkbahar), yay (yaz) ve güz” dür (Baykara, 2001: 33).

Gökyüzündeki ayın belirli zamanlarda aynı şekli almasıyla “ay” dediğimiz zaman kavramı ortaya çıkmıştır ve böylece yıl on ikiye bölünmüştür. Daha sonra her mevsimi ikiye bölen bir ayırım yapılmıştır. Ortalama doksan gün kabul edilen bir mevsim, 45 günlük iki birime ayrılıyordu. 21 Aralık sonrasındaki 45 gün 5 Şubat’a geliyordu. Aynı şekilde 21 Mart sonrasındaki 6 Mayıs, 21 Haziran sonrası 6 Ağustos ve 22 Eylül sonrası

da 7 Kasım'a denk gelmektedir. Burada belirleyici tarihlere 6 Mayıs "Hızır günleri" ve 7 Kasım "Kasım Günleri" denilmektedir (Baykara, 2001: 35).

Bu bakımdan toplum yılın bereketli zamanlarının ne zaman geldiğini anlamış ve bu durumu kutlamak için tarih belirlemiştir. 21 Mart'ta Nevruz günü olarak baharın gelişi ve tabiata teşekkür adına, 6 Mayıs'ta Hıdırellez günü olarak iyi dilekler ve bereket adına kutlamalar yapılmıştır. Geleceğe dair dilekler, adaklar ve eğlenceler ile geleceğe uzanan bir gelenek oluşturmuştur.

### **2.1.2.1. Nevruz Günü Yemekleri**

Toplumların belirli dönemlerde yaptığı kutlamalar onların kültürel kimlikleri için çok değerlidir. Ortak bir durumun bitişi ya da başlangıcına bir anlam yükleyip bunun etrafında davranış gösterirler. Zamansal bir süreç ve tekrar gerektiren bu davranışlar kültürel belleğin taşınmasında önemli bir rol oynar.

Bütün milletlerin kültürlerinde görülen yeni yıl törenleri, yaşama biçimlerine, coğrafyalarına, ekonomik yapılarına, inanç yapılarına uygun koşullarda, uygun zamanlarda çeşitli pratiklerle kutlanır. İnanca bağlanan yeni yıl törenleri, Asya toplumlarında benzer iklim ve coğrafya şartlarında zaman, ad ve pratik benzerliğiyle kutlanmıştır. Temeli dine dayanan benzer veya aynı öğeler, kültürel bir güç olarak karşımıza çıkar (Malinowski, 1990: 154).

Milletleri meydana getiren en önemli temel dinamiklerden biri, kültürdür. Kültür, bir kişinin, grubun ya da toplumun fiziksel ve ruhsal ihtiyaçlarını karşılamak için geliştirdiği inanışlar, kabullenişler ve davranışlar sonucunda oluşan bir hayat alanıdır. Gelenek ve görenekler, aynı kültür içinde yaşayan insanların birbirlerini daha iyi anlamaları, birbirlerine sahip çıkarak aynı soyun mensubu olmanın verdiği dayanışma ile birlikte, toplumsal bilinci arttırmada önemli bir rol üstlenir. Kutlamalar da bu gelenek göreneklerin bir parçasıdır. Türk dünyası ile dayanışma ve ortak kültürümüzden hareketle manevi alandaki bütünleşme unsurlarımızdan biri de, nevrüz şenliği olup bugün hala yaşatılmaktadır (Parlakıyıldız, 2001: 121).

Nevruz, Türk dünyasında, ortak kültürel değer olması yönüyle önemli bir yere sahip olup, Türklük dünyasında ve Anadolu'da ortak inanmalarla, ortak heyecanlarla yüzyıllardır Türk kültürüne özgü özelliklerle kutlanmaktadır (Artun, 2006: 205). Nevruz çeşitli toplumlarda kendi kültürünün derinliklerindeki bir olayı kaynak göstererek kültür



değerleriyle özdeşleştirip sembolleştirerek bayram niteliğinde kutlanılan gündür. Nevruz, çeşitli kültürel ortamlarda farklı bir içeriğe ve anlama sahip olmuştur. Kültürel yayılma yoluyla çeşitli kültürlerle girmiş ve benimsenmiştir

Bayramlar, kökenlerini grup hayatından alan kolektif bir olgu olarak takvime bağlı günlerde topluluk tarafından paylaşılan ve grup kimliğinin dışı vurulduğu çok amaçlı veya karmaşık yapılara sahip davranış kalıplarını içeren kültürel formlardır. İslamiyet'e geçip İslam kültürünü kabul edenler, birçok eski inanç, gelenek ve ayinlerini yeni dinlerine sokmayı başarmışlardır (İnan 1954: 204). Eskiden yapılan ayin, şenlik ve törenler daha sonra semavi dinlere de girerek yeni bir nitelik kazanmıştır. Ayların, mevsimlerin, yılların düzenli geçişleri bunlara bağlı olarak bitkilerin yeşermesi ve sararması, törenleri belirli bir takvime bağlamıştır (Artun, 2006: 206).

Nevruz, ortak Türk kültüründe baharın gelişi için kutlanılan bir bayramdır. Nevruz farsça yeni "nev" ve gün "ruz" şeklinde oluşmuş "Yenigün" anlamına gelen birleşik bir sözcüktür. Türklerde Nevruz yılbaşı olarak kabul edilmiştir. Rumi takvimde 9 Mart'a, Miladi takvimde 21 Mart'a denk gelen bu gün, Asya kavimlerinde hem yılbaşı bayramını hem de bahar bayramını karşılar şekilde kutlanmış ve Nevruz olarak adlandırılmıştır (Yıldız, 2004: 37). Hayvancılıkla, tarımla uğraşan topluluklar için kışın bitip baharın gelmesi yapısal, işlevsel ve yeniden dirilişin sembolleşen başlangıcı olan, gece ve gündüzün eşitlendiği, doğanın uyandığı ve dolayısıyla üremenin başlangıcı olarak kabul edilen 21 Mart tarihi pek çok takvimde ve kültürde yılbaşı olarak kabul edilmiştir. 21 Mart aynı zamanda Alevi-Bektaşî kültürü için de çok değerlidir. 21 Mart, Hz. Ali'nin doğum günü ve halife olduğu gün, Hz. Hasan Ve Hz. Hüseyin'in Doğduğu gün, Kerbela olayının olduğu gün olarak kabul edilir (Çobanoğlu, 2000:34).

Nevruz bahar ve bereketi, yeni yıl ve yılın başlangıcını çağrıştırır. Nevruz, Türk kültüründe baharı, yaşama sevincini, su ve kutsal arınmayı, yenilenmeyi, uyanan doğa ile birlikte bolluk-bereketi ve üremeyi simgeleyen anlam ve öğelerle yüklüdür. Geleneksel ve toprağa bağlı her sosyal grubun toprakla ilgili baharı, hasadı ve kışa girişi törenlerle kutlandığı şenlikler vardır. Nevruz da Türk dünyasının ortak şenliğidir.

Nevruz için Türk Coğrafyasında benzer isimler kullanılır. Kırgızlar "Nooruz" ifadesini kullanır. Nooruz bayramı için "Toprak Ananın göğsünün kabardığı gün, Gök Kut (bitkilerin) gözünü açtığı gün, yeryüzünde saadetin yuva yaptığı gün" gibi tanımlar kullanılır. Azerbaycan'da "Hızır Nebi Bayramı" denilir (Amanoğlu, 2001:26).

Türkmenlerde “Nowruz” denilir (Geldiyev, 2001: 79). Kazaklarda “Navrız” denilir. Kazaklarda sofraya süttten yapılmış yiyecekler konulur, sofranın ortasına da bir kâse ak süt konulur. Ak süttün bereket getirdiğine inanılır (Kadaşeva, 2001: 100).

Nevruz bayramı için deyişler söylenir Buna örnek olarak Kırgız halkının bazı deyişleri vardır:

*Nooruzlamada kar çiçeği*

*Karı delerek çıkagelir*

*Kar çiçeği bayramı*

*Kazanı yoğurtla doldur*

*Kaynatır herkes sümölök*

*Bayram eder genci yaşlısı*

*Nooruzla bahar geldi*

*Geri dönüp, ördek kaz geldi (Akmataliyev, 2001: 21).*

Nevruz günü bütün halk toplanır, köcö ve sümölök kaynatılır. Köcö, yeni yıl çorbası anlamına gelir, içerisinde et, mısır, havuç, patates olan etli mısır çorbasıdır. Yeni yıl çorbası denmesinin sebebi halk arasında şöyle anlatılır: Senenin birinde kış çok sert geçer, derelerin suyu donar değirmenler çalışmaz hale gelir, un tükenir. Elde bir tek darı kalır herkes darı kaynatmaya başlar daha sonra bahar gelir dereler çözülür tekrar yiyecekler bollaşır bu yüzden Kırgızlar her Nevruz’da köcö kaynatırlar (Akmataliyev, 2001: 23).

Nevruz bayramında sofraya baş harfleri aynı olan yedi çeşit yemek konulur. Kırgızlarda genellikle, Kuurdak, kuymak, kurut, kattama, kesme, kalama, külçötay yemekleri konulur (Akmataliyev, 2001: 24). Azerbaycan’da kavut (buğday çorbası) pişirilir. Herkes evinde pişirir, gece bir kap boş bir odaya bırakılır, gece gelip Hızır’ın içeceği ve o eve bereket getireceği düşünülür (Amanoğlu, 2001: 26).

Buna benzer olarak Adana’da yapılan kutlamalarda kurulan sofralarda baş harfi “s, ş” olan yedi çeşit yemek konulmaya çalışılır. Bunlar süllüm, sıkma, sarma, şırdan, şerbet, şekerpare gibi yemeklerdir ( KK 32).

Nevruz hazırlıkları günler öncesinden başlar. Her yer temizlenir yeni ve renkli kıyafetler alınır. Kuruyemişler, sütler, etler hazırlanır. 21 Mart günü gençler odun toplar köyün meydanında yakarlar sofralar kurulur, ateş üstünden atlanır ve dilekler dilenir.

Adana'nın Ceyhan ilçesinde, Nevruz günü iş yapılmaz, ev temizlenmez eğer yapılırsa bütün yıl işlerin ters gideceği söylenir (KK 12).

Meydandaki büyük ateş haricinde evde de ateş yakarız, yemekleri dışarda pişiririz. Etlı dövme pilavı mutlaka olur ve yedi komşuya dağıtılır. Nevruz haftası evlerimizin en dış kapısına ısırğan otu sararız, kötülüklerden korur (KK 9).

Anadolu coğrafyasında diğer örneklerde Çanakkale'de adak kesilir ve etinden yemekler yapılıp dağıtılır. Çocuklar evlerin kapılarında “gelin ada, gelin ada” diye bağırırlar evde bulunan gelin ya da kız varsa çocuklara kuru üzüm ve leblebi verir (Parlakıyıldız, 2001: 129).

Kahramanmaraş'ın Elbistan İlçesinde 21 Mart'ta maddi durumu iyi olanlar toplanıp bir kurban keser, imece usulü yemekler yapılır ve toplu bir şekilde yendikten sonra akşam ateş yakılıp üstünden atlanır ve halay çekilir bu şekilde günahlarından arınacakları düşünülür (Kasımoğlu, 2005: 28).

Kars'ta, Nevruz'dan önceki Çarşamba günü genç kızlar “Kılık” adından ekmek hamuru yoğururlar ve yakında bir ormana ya da bahçeye bırakırlar. Hamuru yiyen kuşlar hangi yöne giderse genç kızın o yöne gelin gideceğine inanılır (Kasımoğlu, 2005: 29).

21 Mart'ın tüm Türk dünyasının ortak kutlaması olduğunu kabul eden UNESCO 2009 yılında Âşıklık Geleneği ve Karagöz ile birlikte Nevruz Şenliklerini de 21 Mart “Nevruz Günü” olarak Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesine kaydetmiştir. 2009 yılında Azerbaycan, İran, Özbekistan, Pakistan, Hindistan, Kırgızistan tarafından ortak dosya sunulmuş, 2016 yılında Afganistan, Irak, Kazakistan, Pakistan Tacikistan ve Türkmenistan katılmıştır. ([www.unesco.org.tr](http://www.unesco.org.tr)).

### **2.1.2.2. Hıdırellez Günü Yemekleri**

Hıdırellez Bayramı Hızır ile İlyas'ın yeryüzünde buluştukları gün olarak 5 Mayıs gecesi başlar 6 Mayıs günü kutlanır. Hızır Arapça kökenli bir kelimedir ve “ Yeşil” anlamına gelir. Hızır'ın yeryüzünde yardıma muhtaçlara yardım ettiği İlyas'ın da denizde yardıma muhtaç olanlara yardım ettiği bilinir. Rivayetlere göre Hızır ve İlyas ölümsüzlük

suyunu bulup içmişlerdir ve yardıma muhtaç olanlara yardım etmek için farklı bedenlere bürünüp yeryüzüne gelirler. Yıl da bir kere de yeryüzünde bir araya geldiklerine inanılır bu yüzden de 6 Mayıs'ta kutlamalar yapılır ve dilekler dilenir (Oğuz, 2001: 113).

Anadolu'da, Kırşehir'de "Köme Şenlikleri" denilir. Bu şenliklerde kadınlar ve erkekler ayrı ayrı oturduğu için bu şekilde ifade edilmiştir (Kasımoğlu, 2005: 42). Yozgat'ta "Eğrice" denilir. Çünkü 6 Mayıs'tan önce ekilen sebzelerin eğri çıkacağına inanılır (Kasımoğlu, 2005: 44).

Anadolu dışında Kırım Türkleri arasında "Tepreş", Makedonya'da "Ederlez, Edirlez, Hıdırles" gibi ifadeler kullanılır (Çay, 1990: 22).

Hıdırellez hazırlıkları öncelikle temizlikle başlar. Ev, bahçe, kapılar pencereler özellikle temizlenir. Evlerin içleri sirkeli su ile temizlenir. Bütün kap kacaklar yıkanır. Daha sonra vücut temizliğine geçilir ve mutlaka temiz kıyafetler giyilir. 5 Mayıs gecesi herkes dileğini bir kâğıda yazar ya da çizer. Ev, araba, para, çocuk gibi dilekler dilenir ve gül ağacımın dibine gömülür dileğin oluncaya dek dilekler orda kalır çıkarılmaz. Bundan daha önceki zamanlarda ise dilekler gül ağacının dibinde toprağa yazılır ya da çizilirmiş. 6 Mayıs günü ise ya hiç giyilmemiş ya da temizlenmiş kıyafetler giyilir. Ve o gün evde durulmaz hiçbir iş yapılmaz durumu olanlar adak kesmek için yakınlarda yüksek bir tepe varsa tepeye, türbe varsa türbeye gidilir ve kurban kesilir tanıdıkların hepsi çağırılır orada yenilir içilir ve eğlenilir.

Afyon'da Hıdırellez kutlamaları Hıdırlık Dağı ve Karahisar Kalesi'nde kutlanır ve dileği olanlar orada dilek diler (Kasımoğlu, 2005: 48).Balıkesir'de Hıdırellez'den bir gün önce tabaklara un serpiştirilir ve bir kenara konulur. Sabah kalkıldığında tabakta parmak izi varsa o eve Hızır uğramış demektir. Bütün yılın bereketli geçeceğine inanılır (Kasımoğlu, 2005: 60).

Gaziantep'te Hıdırellez kutlamaları Kavaklık parkında kutlanır. Burada yenilir içilir ve eğlenilir. Daha sonra bir gece önceden gül dibine gömülmüş dilekler çıkarılır ve Allaben Nehrine atılmaya gidilir. Dilek suya atılırken bir kutu şeker adanır, eğer dilek kabul olursa gelecek yıl bu nehre gelinir ve şeker dağıtılır (Kasımoğlu, 2005: 66).

Isparta'da kutlamalar ilçe meydanlarında yapılır. Durumu olanlar keçi kurban eder ateş yakılır ve keçiler pişirilir. Yemekler yendikten sonra eğlenilir halay çekilir. Genç

kızlar bir dahaki seneye evlenmek için birbirlerinin başında kilit açarlar (Kasımoğlu, 2005:67).

Adana'da Hıdırellez kutlamaları genellikle piknik alanlarında geçer. Kozan İlçesi ve civar köyleri genellikle Dağılıcık'ta bulunan piknik alanına giderler. Kadirli tarafındaki köyler Şahin tepesine çıkarlar. Kurban kesebilecek durumu olanlar kurban keser fakat genellikle evlerden getirilen yiyecekler yenilir oyunlar oynanır.

Hıdırellez sabahı güneş doğmadan önce sabah yakınlarda bir dereye ya da akan bir suya gidilerek abdest alınır. (KK14 KK15).

Hıdırellez sabahı dereye yıkanılır baştan aşağı üç kez su dökülür (KK 18).

Hıdırellez günü kimse evinde oturmaz mutlaka dışarı çıkılır hiçbir iş yapılmaz yapılırsa bütün sene işler ters gider. Eğer hiçbir yere gidilemezse bile evin önüne salıncak kurulur sallanılır bahçede dolaşılır (KK 15).

Hıdırellez öncesindeki gece herkes bahçede kendine bir sarımsak seçer ve yerle bir olacak şekilde keser. Sabah kalkıldığında kimin sarımsağı toprağı geçerse o uzun ömürlü olur (KK 18).

Hıdırellez sabahı dereye getirilen su evdeki hayvanlara ve bahçeye dökülür, bereket getireceğine inanılır (KK16).

Kozan'ın Gaziköy Köyünde Hıdırellez öncesindeki gece köyün tüm genç kızları toplanır iyi dilekle biten ya da kötü dilekle biten maniler yazar ve gülün dibine gömerler. Sabah tekrar toplanıp tek tek çıkarırlar ve seçtikleri bir kişi şansına okurlar (KK 20).

Kozan'ın Akköprü Köyünde geceden cüzdanlar, tencere kapakları, erzak kutuları açık bırakılır. Küçük bir tencereye hamur yoğurulup boş bir odaya bırakılır eğer sabah kalkıldığında hamurda parmak izi varsa Hızır gelmiş demektir. Ve bütün yılın bereketli geçeceği söylenir (KK 18).

### **2.1.3. Yağmur Yağdırma Törenleri İle İlgili Yemek Kültürü**

Su hayatımızın çok önemli bir unsuru ve yaşam kaynağıdır. Önceleri temiz suya ulaşılması zordu ve yağmur yağmadığı zamanlar kıtlık ve kuraklık başlıyordu. Anadolu'da, birçok yerde köy ve kasabalarda uzun süre yağmur yağmadığı zaman

yağmur duası için toplanıp namaz kılınır. Köyün imamı buna öncülük eder. Hep birlikte yağmur yağması için bu şekilde çaba gösterilir.

Yağmur ilkellerden günümüze, insanlık tarihinde çok önem taşır. Gökten inen bereket olarak nitelenen yağmur, kutsal bir nitelik kazanmıştır. Yağmur dualarının kökeninde kutsallık yatar. Doğayla barışık olma dileği bir takım ibadetlerle tamamlanır. İnanç insana özgü bir olgudur (Artun,2006: 173).

Türk kavimlerinde çok eski devirlerden beri yaygın bir inanca göre, büyük Türk Tanrısı Türklere “yada, cada, yat” denilen sihirli bir taş hediye etmiştir. Bu taş ile insanlar istedikleri zaman yağmur, kar, dolu yağdırabiliyorlardı. Bu taş her dönemde Türk Kamlarının ve büyük Türk komutanlarının ellerinde bulunmuştur. Anadolu’nun bazı bölgelerinde “yağmur duası” ile ilgili gelenekler arasında kırk bir taşa dua okuyup suya atmak âdeti tespit edilmiştir. Bu adetin “yada taşı” efsanesine bağlı bir gelenek olması mümkündür (İnan, 1986: 160). Türk yağmur dualarında suya taş atma ögesiyle Orta Asya Türklerinin yağmur taşı arasında bir bağ vardır. Çin ve Arap kaynaklarında yada taşı ile ilgili epeyce bilgi buluyoruz (Boratav, 1997: 64).

Yağmur duaları, toplumsal niteliktedir. Genellikle iki şekilde yapılır. Birincisi, bütün bir köyün veya büyük bir grubun katılmasıyla yapılan uygulamadır. İkincisi ise çocukların toplanarak yaptığı uygulamadır. Büyüklerin katıldıkları yağmur yağdırma törenlerine yaşlı, genç, kadın, erkek ve çocuklar katılır. Yağmur duası yapılmasına karar verildiğinde hazırlıklar yapılır. Çeşitli yörelerde farklılıklar gösteren bu hazırlıklar, oruç tutma, mevlit okutma, yemek hazırlama, kurban kesilecekse kurban temin etme, kurban sonrası toplu yemek için kap kacak hazırlama, dilek için suya atmak üzere taş toplama, hayvan kafatasları toplama şeklindedir. Törenin ikinci aşaması yağmur duası yürüyüşüdür. Önde hoca yürür, köylüler onu izler. Bazı yörelerde ceketler ters giyilir, dua edilir ve ilahiler söylenir (Artun, 2006: 174).

Anadolu’nun çeşitli yerlerinde yağmur yağdırma törenleri yapılır. Bayburt’un Tomlacık köyünde her yıl Mayıs’ın ilk haftası “Dodo Gezme” kutlamaları yapılır. Şenliğin amacı Mayıs’ta düşen ilk yağmurla Allah’a şükretmek ve bereketin artmasını dilemektir. Dodo gezme kutlamasını çocuklar başlatır. Köyün çocukları süpürgeye bir sopa ve hırka geçirir. Bununla bütün evleri tek tek gezerek şu dörtlüğü söylerler:

*Dodo Dodo gezerim*

*Allah'tan yağmur isterim*

*Veren cennet hatunu*

*Vermeyen cehennem kütüğü*

Gittikleri ev sahibi de önceden hazırladığı pirinç, yumurta, bulgur gibi yiyeceklerden çocuklara verir. Köyün kadınları toplanarak köy meydanında yemek yaparlar ve hep birlikte yenilir (Kasımoğlu, 2005: 106).

Yağmur yağdırma törenlerine diğer bazı yörelerde Ankara'da "Emekli Şenlikleri", Kayseri'de "Evliyalar Günü" gibi adlandırma yapılır (Kasımoğlu, 2005: 110-114).

Adana'da yağmur yağdırma törenine "Çomçalı Gelin" denilmektedir. Toprağa düşen cemreden sonra Mayıs ayında bu tören düzenlenir. Çocuklar tarafından başlatılır. Çocuklar yeni ve temiz kıyafetlerini giyerler evleri tek tek gezerek erzak toplarlar, toplanan erzakla köyün kadınları yemek yapar ve hep birlikte yenilir (KK16 KK22 KK14 KK17 KK9).

Yağmur yağdırma törenlerinde genellikle yapma bir bebek kullanılır. Bazı yörelerde bereketi temsil eden gelim ve kadın simgesinin öne çıktığı görülür. Çomçalı gelin gibi isimler verilen yapma bebek ile evler tek tek dolaşılır ve yiyecek toplanır. Buna yağmur gezmesi adı da verilir. Tören yağmur yağdırma dileğinde bulunmak üzere yapıldığı için gezdirilen bebeğe sürekli su dökülür (Artun, 2006: 175).

Temiz kıyafetler giyen çocukların her birinin elinde yazma örtülmüş, sopalı süpürgeler olur. Çocuklar bu bebelere çullu gelin, badi boston, dodu, çomça gelin gibi isimler verirler. Sonra teker teker evleri dolaşarak şu dörtlüğü söylerler:

*Çömçe gelin çöm ister*

*Yağdan bulgurdan ister*

*Yağ verenin oğlu olsun*

*Bulgur verenin kızı olsun*

Kadınlar evlerinde erzak ne varsa çocukların torbalarına koyar ve ellerindeki bebeklerin üstüne su dökerler. Erzak toplama işi bitince evlerin birinde toplanılır ve o erzaklardan yemekler yapılarak hep birlikte yenilir (KK4 KK13 KK15 KK20 KK 36).

Birlik ve beraberlik içinde yapılan bu davranışın cansız bebeklerin ıslatılması ve evlerin dolaşılması gibi motiflere bakılarak Orta Asya'ya dayandığı düşünülmektedir.

## 2.2. Bayram Yemekleri

Bayramlar her millette görülen ve toplumun bütün fertleri tarafından benimsenen ve *gününde* bütün imkânlarıyla halkın katıldığı ortak adetlerdendir. Bu haliyle bayramlar, insanlar arasındaki karşılıklı sevgi ve saygının perçinlendiği gündür. Bayramlar, insanların birbirleriyle olan dargınlıkları unuttukları, barıştıkları, kardeşçe kucaklaştıkları gündür. Bayramlar, mili ve dini duyguların, inançların, örf ve adetlerin uygulandığı, sergilendiği, bir toplumda millet olma şuurunun şekillendiği ve kuvvetlendiği gündür (Çay, 1990: 6).

Bayram kelimesinin anlamı Divan-ı Lügat' it Türk'te “ Bedhrem” olarak geçer. “Halk arasında gülme ve sevinme, bir yerin ışıklarla bezenmesi ve orada sevinç içinde eğlenilmesi” anlamına gelir (Divan-ı Lügat 'it Türk, 1972: 176). Diğer Türk Lehçelerine örnek olarak; Uygur ve Kırgız Türkçesinde bayram ifadesine “Toy” kelimesi karşılık gelir (Caferoğlu, 2009: 248).

Bayramlar, bir dizi gösteriden oluşur, onların biçimlenişini, kurallarını gelenek belirler. Bayram, bir topluluğun bütünü için düzenlenen uygulanan törenlerin bileşimidir. Dini bayramların günleri kameri takvime göre hesaplandığı için her yıl dönümünde güneş takviminin aynı günlerine rastlanmaz. Uzun zaman dilimlerinde bayramların mevsimleri değişir, bu değişim bayramların farklı mevsimlerde yapılmasını sağlayarak çeşitlilik kazandırır. Dini bayramların başlıca özelliği, dost ve akrabaların bayramlaşmak için karşılıklı ziyaretlerde bulunmasıdır. Adana'da bayramlarla ilgili adet ve inanmalara baktığımızda İslam kültüründen pek fazla ayrılmadığını görüyoruz. Bayram namazına gitme, namazdan çıkınca bayramlaşma, kurban bayramında kurban kesme, etlerin üç parçaya bölünüp dağıtılması, bayram ziyaretlerine gitme İslamiyet'in gereğindedir (Artun, 2006: 249).

Dini bayramlar, Ramazan ve Kurban bayramıdır. Türk İnsanı bu bayramlara ayrıca önem verir. Bu bayramlarda dini görevlerini yerine getiren insanlar daha eş dost ziyaretine ve eğlenceye geçerler. Özellikle köylerde güzel giysilerini giyen genç kızlar, köy meydanı ya da harman yeri gibi köyün belirli yerlerinde toplanır ve türküler maniler söyleyip eğlenirler. Köyün delikanlıları da kızları uzaktan seyrederek. Böylece bayramlar



genç kızların ve erkeklerin birbirlerini görme fırsatı buldukları zamanlardır. Kentlerde ise özel bayram yeri kurulur. Buraya salıncak, dönme dolap, atlıkarınca gibi pek çok oyun aracı bulunmaktadır. Seyyar satıcılar ve çadır tiyatrocuları da bayram yerlerini renklendirmektedir. Bayramlarda en çok eğlenenler ise her zaman çocuklar olur. Yeni bayramlıklarını giymiş çocuklar harçlıklarını bu bayram yerlerinde harcarlar (Özdemir, 1997: 281).

Bayramlar fertleri bir araya getirir, onlar arasında toplumsal bağları güçlendirir ve ortaklıkları pekiştirir. Bu yüzden toplumumuzda bayram törenlerine büyük önem verilir. Dini bayramlara genel olarak bakıldığında toplumlar arasında büyük farklılıklar göstermez. Ramazan bayramı ve kurban bayramında belirli davranışlar vardır ve bunlar herkes tarafından hemen hemen aynı şekilde uygulanır. Bayram hazırlıkları birkaç gün öncesinden başlar. Ziyaretler olacağı için ev temizliği ve vücut temizliği yapılır. Yeni kıyafetler alınır. Konuklara ikram edilmek üzere yemekler yapılır. Küçüklere verilmek üzere harçlıklar hazırlanır. Adana'da da hazırlıklar önceden başlar ve yapılması gerekenler büyük küçük, zengin fakir fark etmeksizin herkes tarafından yerine getirilir.

### **2.2.1. Ramazan Bayramı**

Ramazan bayramı, Türklerin İslamiyet'i kabul etmesiyle kültürümüze geçen bir bayramdır. Otuz gün oruç tutulur ve orucun bitiminde olan üç günlük bayrama Ramazan bayramı veya şeker bayramı denilir. Ramazan bayramının hazırlıkları günler öncesinden başlar. Bayram temizliği yapılır, yeni kıyafetler alınır. Bayramdan bir gün öncesine “Arife günü” denir. Yemekler genelde bu günden yapılmaya başlanır. Arife günü sabah ilk olarak mezarlığa gidilir.

Arife günü ölülerin bayramıdır, ziyarete gidilmezse ölüler benim kimsem yok diye bekledikleri söylenir (KK 22).

Ramazan bayramı arifesinde sabah mezarlığa gidilir ve mezar başlarına şeker konulur. Mezarların otları temizlenir, toprak sulanır, başucuna bir kap su konulur (KK 1)

Ramazan ve Kurban bayramlarının başlıca özelliği dostların, hısım ve akrabaların karşılıklı ziyaretleridir. Gençler yaşlıların ellerin öper ve hayır dualarını alırlar. Çocuklara para ya da ufak hediyeler verilir. Yaşlılar evlerinden çıkmaz ve ziyarete gitmez, onları ziyarete küçükler gelir. Ziyarete gelenlere şeker ikram edilir, bunun içindir ki bu bayramın diğer adına “Şeker Bayramı” denilir (Boratav, 1999: 204).

Bayram günü sabah erkekler bayram namazına gider. Evde büyük bayram sofraları kurulur. Kahvaltı da özel olarak kömbe olur. Bunun yanında çökelekli biber kızartması, eleme, ciğer kavurması gibi özel kahvaltılıklar da hazırlanır. Kahvaltı yapıldıktan sonra yeni kıyafetler giyilir, küçükler büyüklerin ellerini öpmeye gider, çocuklarda ellerine annelerinin hazırladığı çantaları alıp evleri dolaşarak şeker ve harçlık toplarlar.

**Arife Çöreği:** Ramazan bayramının arifesinde yapılır. Hamur lehenine ilk önce un konulur. İçine bir su bardağı şeker, bir su bardağı süt, bir küp pak maya bir yumruk tereyağı konulur hamur yoğurulur. Bir saate yakın mayalanır. Mayalanan hamur küçük bezelere ayrılır. Her bezi simit büyüklüğünde açılır kaşığın ucuyla desen verilir. Ayrı kapta hazırlanan susam, çörek otu yumurta sarısı karışımı hamurun üstüne sürülür. Toprak fırında ya da sacda pişirilir (KK 36). En az yedi eve dağıtılır. Eskiden beri bilinen ve değişmeyen davranışlardandır. Aşure günlerinde yapıldığı gibi arife gününde de herkes birbirine ekmek verdiği için birbirlerinin ekmeklerini yemiş olurlar ve büyük bir aş paylaşımı olur.

**Kömbe:** İkramlık olarak normal zamanlarda da çok sık yapılan fakat ramazan ayında daha çok yapılan ikramlık kuru pastadır. Osmaniye kömbesi diye bilinir. Susamlı ve şekerli küçük çörek şeklinde yapılır ve genelde çayın yanında ikramlık olarak verilir. Etlî kömbe yemeğinden farklı bir yemektir. Muhtemelen toprak fırınlarda pişirildiği için kömbe denilmiştir. Dört su bardağı un, bir su bardağı şeker, bir su bardağı süt, bir yemek kaşığı tarçın, bir yemek kaşığı toz karanfil ile yoğurulur ve mandalina büyüklüğünde elde açılır. Açılan hamurların her tarafı susam olacak şekilde susama batırılır ve tepsiye dizilerek fırına atılır (KK 8).

Ramazan bayramının birinci günü evler çok kalabalık olduğu için akşam yemeğinde lahmacun yapılır. İkramlık olarak misafirler için cevizli baklava, çökelek böreği, eleme, patlıcan dolması gibi çeşitli yemekler yapılır. İçecek olarak genelde nar ekşisinden yapılan şerbet ve yemeklerin yanında şalgam ya da ayran içilir.

### 2.2.2. Kurban Bayramı

Kurban bayramı da İslamiyet'ten sonra kültürümüze geçen bir dini bayramdır. Ramazan bayramından iki ay sonra kutlanır. Bu bayramın amacı kurban kesip durumu olmayanlara et dağıtarak onların hayır duaları ile Allah'ın rızasını kazanmaktır. Dini

boyutundan ayrı olarak bayramların en öncü işlevi olarak toplumsal birliktelik sağlanmış olur.

Türkler İslamiyet kabulünden önce de kurban keserlerdi. Ölü ardından ölünün diğer dünyadaki ruhu için, devlet toylarında hükümdarın halkını doyurmak için, av törenlerinden sonra Tanrıya teşekkür için kurban kesilirdi. Buna örnek olarak şu ifadeleri kullanabiliriz: “Şamanist Türklerde kurban sunulmadan önce ayin ve tören yapılmaz. Her ayin için kanlı veya kansız kurban sunulması gerekir. Kanlı kurbanların en önemlisi at kurban etmektir. Attan sonra koyun gelir. Sığır kurban edildiği hakkında ancak Kazak ve Kırgız destanlarında rastlanır (İnan, 1986: 100). Kurban merasimine “ yağışlık tapıg” adı verilir. Bu merasim sırasında koç, koyun, at, geyik ve dağ keçisi kurban edilirdi. Türklerde kurban geleneği en eski devirlerden beri bilinmektedir. Çeşitli sebeplerle kurban kesilirdi. Bunlar doğum, ölüm, ant, savaş, yağmur, duası, düğün, bereket ve diğer ayinlerdir. Yapılan tespitlere göre kurban üç yolla yapılmaktadır. Kanlı, kansız ve ıdık/ızuk (Çay, 1990: 51).

Kurban Bayramı, Türkiye’de, eğlenceler yönünden, Ramazan bayramına göre daha sönük geçer. İbrahim Peygamber’in oğlunu, Tanrıya kurban etmek üzere keseceği sırada gökten inen bir koçun Tanrı’nın emriyle oğlunun yerine geçmesinin bir anısı olarak İslam dinine geçmiştir. Ramazan Bayramı’nın kutlandığı şevval ile Kurban Bayramı’nın kutlandığı zilhicce arasındaki zilkadeyi, halk “Aralık” olarak adlandırır. Bu ayda evlenme halk inancında uğurlu sayılmaz (Boratav, 1999: 207).

Kurban Bayramı birçok yörede çok fazla değişikliğe uğramadan gerçekleştirilir. Genelde kurban kesilmeden önce hayvanın gözü bağlanır, dua edilir ve eziyet edilmeden kesilir. Kurban kesildikten sonra etler hazırlanır ve kurban kesmeyenlere dağıtılır.

Türkiye’de kurbanlık olarak hemen hemen yalnız koyun kesilir. Hayvanın erkek olması, sakatlığının bulunmaması şarttır. Kurbanın kesilmesinde gözetilmesi gereken bir takım töreler vardır. Bunlardan bir bölümü İslam dinine bağlıdır, fakat birçoğu bölge ve yörelerin kendi geleneklerine bağlıdır. Örneğin bazı bölgelerde, kurbanlık koçları yıkama, kınalama ve gelin telleri ile süsleme gelenekleri vardır. Tellerle hayvan süsleme Orta Asya’dan kalma bir gelenektir. Moğollar, Tanrı’ya adanan hayvanı kurdelelerle süslerlerdi (Boratav, 1999: 208).

Adana'da Kurban Bayramı'nda bayram hazırlıkları temizlikle başlar. Evin her yeri ve bahçeler temizlenir. Kurban kesilecek yer ve eşyalar hazırlanır (KK2 KK5 KK11 KK7)

Kurbanı kesmek için, hacca gitmiş gelmiş ya da dini bütün görülen kişilerin kesilmesi istenir. Kurban kesen kişiye bir hediye ya da para verilir. Kurban kesen kişinin erkek bir çocuğu ya da torunu varsa yanında onu getirir, çocuk hem para toplar hem de işi büyüğünden el almaya çalışır (KK36)

Kurban edilecek hayvan bir gün önce mutlaka eve getirilir, bir gece önceden yem verilmemeye başlanır yalnızca su verilir. Bayram günü hayvan bıçağı ve kesecek kişiyi görmeden gözleri ve ayakları bağlanır, dua okunarak kesilir (KK33 KK36).

Kurban eti, kurban kesmemiş yedi aileye dağıtılır (KK11 KK17 KK36).

Kurban etinin sağ tarafı ev halkına bırakılır sol tarafı dağıtılır (KK14).

Durumu çok iyi olanlar kurbanının vekâletini başkasına verdiğiğinde vekâleti veren üç kez "Vekâletimi aldın kabul ettin mi?" diye sorar, vekâleti alan üç kez "Aldım kabul ettim" dedikten sonra kurban o kişi adına kesilmiş olur (KK 20 KK14 KK36).

Kurban bayramında en çok lahmacun, kebab, ciğer şiş, ciğer kavurma, içli köfte mutlaka yapılır. Bunların yanında yöreye özel Namaz çorbası ve etli dövme pilavı kurban etiyle yapılan bayramın olmazsa olmaz yemekleridir.

**Etli Dövme Pilavı:** Dövme ve nohut bir gece önceden suya ıslatılır. Et haşlanır, etin suyu ile dövme ve nohut haşlanır, tuzu eklenir, suyunu çekince kurbanın iç yağı ile kavruktan ince bir şekilde doğranmış etler ilave edilir. Yenilmeden önce on dakika kadar dinlendirilmelidir (KK14 KK36).

**Namaz Çorbası:** Kurban bayramında yapılan çorbadır. Et kazanda pişirildikten sonra etin suyu süzülür, bu suya dövme eklenir. Bir süre kaynatıldıktan sonra eritilmiş iç yağı ve tuzu konulur. Çorba piştikten sonra karabiber ve kimyon eklenir (KK 22). Bu çorbanın önemli bir noktası, bayramın son günü yapılmasıdır. Yemek yapmaya başlamadan önce kuran okunur ve namaz kılınır. Yemeği yiyecek olanlarda yemeden önce dua okur (KK14 KK22 KK36 KK17).

Bayramın ilk günü bazı işlemler mutlaka yapılmalıdır. Kurban kesilip dağıtıldıktan sonra etler yemeklik kebablık olarak ayrılır sakatatlar ayrılır ve temizlenir.

Kurbanın yenilmeyen kısımlarına “cığındırık” denir. Bunlar uzakta bir yere toprağa gömülür. Hayvanın derisi tuzlanır ve kurutulur. Baş ve ayakları zaman geçmeden temizlenir, derisi yüzülmez ateşte ütülür (yakılır). Kelle paça yapılır.

Kurban bayramında pişirilen yemekler genellikle etli olur, kahvaltılarda ciğer kavurma olur. Kurban etinden yüksük çorbası dökülür. Yapılan yemekler çoğunlukla komşulara dağıtılır.

### **2.3. Özel gün Yemekleri**

Her toplumun geçmişten gelen gelenek ve görenekleri vardır. Zamanla eksilmeler ve değişiklikler yaşansa da asıl olan kültür varlığını korur. Yeni kültüre, yeni bir dine geçildiğinde birden bire eski inançlara ait her şey silinip atılamaz. Bu inançlar görünüm değiştirerek yeni inançtaki yerini alır. İnsanlar atalarının binlerce yıllık deneyimleri sonucunda oluşan inançları bazen farkında olmadan bazen farkında olarak korur, saklar ve taşır. Geleneklerde süreklilik vardır. Geleneğe bağlılık insanları bir duygu ve düşünce etrafında, insanı koruyan güç olur (Malinowski, 1990: 30).

Adana yöresi, geçmişten getirdiği kültür ve inanç izlerini barındırdığı gibi, günümüzde farklı kültür ve inançların birlikte yaşandığı yerdir. Adana halk kültüründe çeşitli özel günler ve bunlara bağlı mutfak kültürü vardır. Bu yemeklerin çoğu günümüzde de yapılmaktadır. Fakat bazı günler ve anlamları unutulmaya başlanmıştır.

#### **2.3.1. Aşure Günü**

Hicri takviminin ilk ayı olan Muharrem ayının onuncu gününde hububat ve baklagillerle pişirilen tatlı bir yiyecektir. Bu tatlının yapılmasının nedeni çeşitli olaylara dayandırılır. Fakat en yaygın olanı Hz. Nuh ile ilgili olandır. Nuh'un gemisi tufanın sona erdiği gün karaya oturur. Yiyecekleri bitmiştir. Elde kalan çeşitli hububatlar şekerle kaynatılarak yenilmiş ve şükür edilmiştir. Günümüzde bu olayın anısına, buğday kırığı, yeşil mercimek, acebek, nohut ve bakla haşlanır, şekerli su ile pişirilir. Aşurenin ateşten inmesine yakın içine kuru incir, çekirdeksiz üzüm, kestane ve elma konulur, üzerine ceviz, tarçın ve nar serpilerek komşulara dağıtılır (Artun, 2006: 251).

Hicri Takvimin ilk ayı olan Muharrem ayının on günü içerisinde, özellikle de onuncu günü aşure pişirilip dağıtılır (Özsabuncuoğlu, 2009: 19). Aşure- Aşura- Aşur, Hicri yılın ilk ayı olan Muharrem'in onuncu günü anlamındadır. İslam'dan önce

Kureyşliler ve Yahudiler bu güne saygı gösterirler ve oruç tutarlardı. Tevrat'ta da bugün “Kefaret Günü” olarak adlandırılır (Yücehan, 1994: 321).

Aşure yaparken her kuru bakliyatı koyulduğunda Fatiha suresi okunur. Aşure bittikten sonra Yasin okunur ve kaplara koyularak yedi eve dağıtılır (KK20).

Aşurenin ana malzemesi dövmedir ve içinde mutlaka kırk türlü yiyecek olmalıdır. Kırk çeşit olması için farklı ağaç yapraklarından bir parça koparılıp içine atılır (KK14 KK17)

Aşure eskiden Adana'da tatlı değil tuzlu yapılırdı. Aşure ayında dövme ve diğer bakliyatlar ile pişirilirdi. İçine kırk çeşit malzeme olması için hem şeker hem tuz konulurdur fakat zamanla tuz bırakıldı ve tatlı oldu (KK20 KK16).

Aşure önceden kâselerde dağıtılmazdı. Aşure pişirildikten sonra temiz helkelere konulur ve evlere ev sahiplerinin kendi kaplarına konularak dağıtılırdı (KK18).

## 2.1. Adak Yemekleri

Adak yemekleri, bir durumun olması için dilek dilerken “Olursa şu yemeği yapacağım” diyerek dilemen dileklerden sonra dileğin olması ardından yapılan yemeklerdir. Genelde yatır ve türbe ziyaretlerinden sonra yapılır. Çocuk olması ve evlenmek isteyen genç kızlar ve aileleri türbelere giderek buralara adak adarlar. Dilekleri olursa tekrar gidip türbenin yakınlarında kurban keserler.

Adana'da yatır ve ziyaretlerinde yapılan pratiklerde eski inanç ve izlerini görmek mümkündür. Ziyaretteki ağaçların kutsal kabul edilmesi, adak çaputlarının(bezlerinin) bağlanması, günlük yakılıp onun dumanıyla tütsüleme, ziyaret yerlerinde yatılıp gelecekle ilgili rüya görme isteği, kurban keserek üzerindeki kötülüklerin gideceği inancı eski inançların kalıntılarının günümüzde de sürdüğünün en belirgin örneklerindedir (Artun, 2006: 252). Günümüzde Adana'da, doğması adına kurban adanan çocukların doğumundan sonra, herhangi bir dileğin gerçekleşmesinin ardından, hastalıktan kurtulma, evlenme, uzun yolculuklardan ve askerden gelme gibi olumlu sonuçlanan olaylardan sonra kurban kesilir. Herhangi bir olaya dayalı olumlu etkinin ya da durumun ortaya çıkması gibi isteklerin gerçekleşmesi üzerine daha önce sözü verilen, adanan kurbanlar, adandığı yatır ve ziyarette kesilerek fakirlere dağıtılır.

**Acele Bacı Adağı:** Bu adağı genelde kadınlar adar. Dileği olduktan sonra eve bir kadın hoca ve komşu kadınlar çağırılır. Kuran okunmaya başlayınca helva kavrulmaya

başlanır. Evde bulunan kadınlar tek tek kaşıkla helvayı karıştırır. Helvayı karıştırırken birbirlerine “Acele et bacı!” der. Her karıştıran üç İhlas bir Fatıha okur. Kuran okuma bitince helva hep birlikte yenilir. Adak sahibine “Allah kabul etsin” denilir. (KK14).

**Sütlü Kahve Adağı:** Bir kadın herhangi bir adak toplantısında ev sahibinin şekerliğinde şeker alarak adak adar ve onu saklar. Dileği olursa kadın hoca ve komşular çağırılır, sakladığı şekerini sütlü kahvenin içine atarak pişirir. Kuran okunduktan sonra sütlü kahveler ikram edilir. Başka birinin adağı olursa yine gittiği evden şeker alır ve saklar bu şekilde devam eder. (KK16).

**Halil İbrahim Sofrası Adağı:** Bu adak yemeğinin günü, yemeğin yapılışı, malzemesi gibi kısıtlamaları yoktur. Bir kişi adak adadıktan dileği yerine gelirse kırk türlü yiyecek ve içecek olan bir sofraya kurulur ve yakınlar çağırılır (KK9).

**Derder Pilavı:** Mercimekli bulgur pilavıdır. Bu adağı çocuğu olmayan kadınlar adar. Eğer adak adadıktan sonra çocuğu olursa, çocuk doğduktan sonra kırkı çıkmadan, kadın bu pilavı pişirir ve herkese dağıtır (KK18).

## 2.4. Adana Halk Edebiyatında Mutfak Kültürü

Türk halk kültürü, Yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş, kuşaktan kuşağa aktarılan bir değerler bütünüdür. Halk kültürü ürünleriyle yaşadıkları yöre arasında bir bağ vardır. Bu ürünlerin şekillenmesinde tarihi ve kültürel mirasın önemli bir rolü vardır. Halk kültürü ürünleri halk arasında mayalanmış, halkın kültür yapısını belirleyen yaşadığı toplumun dokusudur. Halk kültürü ürünlerinin halkın ortak duygu ve düşüncelerini dile getirmeleri bakımından Türk kültürünün korunmasında, yaşatılmasında da önemli işlevleri bulunmaktadır (Artun, 1996: 25).

### 2.4.1. Adana Efsanelerinde Yemek Kültürü

Efsane terimi günümüz Türkiye Türkçesinde kullanıldığı şekliyle dilimize Farsçadan geçmiştir. Farsçada masal, öykü gibi anlamlara gelmekte olan efsane, sözlük anlamı olarak Türkçede; masal, dilden dile dolaşan hikâye veya destan, büyü ve etkileyici söz anlamına gelir (Parlatır, 2003: 22). Arapçada “usture/ esatir” terimi ile karşılaşılırken Batı’da çoğunlukla Latince kökenli “legendus” kökünden türemiş terimler kullanılmaktadır. (Sakaoğlu, 1980:4).

Anadolu Türkleri arasında “efsane”, “menkıbe”, “esatir” ve “mitoloji” terimleri yaygınlık kazanmıştır. Anadolu dışında yaşayan Türklerden, Azerbaycan Türkleri, “esatir”, Türkmenler “epsana”, Özbekler “rivayat”, Kazaklar “anız/rivayat” gibi terimler efsane karşılığı olarak kullanılmaktadır (Ergun, 1997: 2).

Boratav, efsaneyi “kendine özgü bir üslubu, kalıplaşmış, kurallı biçimleri olmayan, düz konuşma dili ile bildirilen bir anlatı türüdür” şeklinde tanımlar (Boratav, 1999: 99). Efsaneler, sözlü geleneğin ürünü olan bir anlatı türüdür. Efsaneler kaynaklarını mitolojiden, dinden, tarihten ve günlük olaylardan alabilirler. Temelinde inanç unsuru vardır. Efsaneyi anlatanlar ve onu dinleyenler, efsanenin gerçek üstüne kurulduğuna inanırlar. Bu gerçek, objektif bir gerçek değildir. Efsanelerde gizli bir âlem vardır. Bu âlemin sırlarına erişilemez. Gerçeklik unsurunun yanında, olağanüstülük ve kutsallık da sahip olduğu unsurlardandır. Bir efsanenin temelinde inanç mutlaka bulunur fakat diğer özelliklerden birkaçı veya biri ancak bulunabilir. Efsaneler tarihi devirler içinde teşekkül etmişlerdir. Konusu, bir olay, tarihi veya dini bir şahsiyet veya belli bir yer olabilir. Efsane kahramanlarının olağanüstü güçleri vardır fakat tanrı ya da yarı tanrı değildirler (Seyidoğlu, 2005: 14).

Saim Sakaoğlu efsane türünün özelliklerini şu şekilde sıralamıştır:

- Şahıs, yer ve hadiseler hakkında anlatılırlar.
- Anlatılanların inandırıcılık vasfı vardır.
- Genellikle şahıs ve hadiselerde tabiatüstü olma vasfı vardır.
- Efsanenin belirli bir şekli yoktur, kısa ve konuşma diline yer veren bir anlatıdır (Sakaoğlu, 2003:17).

Efsane türünün işlevleri konusunda görüşlerini Bilge Seyidoğlu şu şekilde sıralamıştır:

- Efsaneler, gelenek ve göreneklerin koruyucusudurlar. Efsanelerin teşekkül ettiği cami ve türbe gibi yerlerde uyulması gereken bazı kurallar vardır. Bu tip yerler ziyaret edilirken abdest alınır, dualar edilir. Temiz kıyafetler giyilir. Ziyaret yerinin etrafında üç, yedi, bazen kırk defa dönülür. Dileğin kabul olmuşsa bu ziyaret tekrar edilir ve adak yerine getirilir.
- Efsaneler topluma yön verir, onlara iyi olmayı ve nelerin yapıp nelerin yapılmayacağını telkin eder. Hastaların, zayıfların, fakirlerin korunmaları



gerektiğini telkin ederek insanları iyilik yapmaya teşvik eder ve onların manevi yönden üstün olabileceklerini telkin ederek her insana aynı gözle bakılması fikrini vermeye çalışırlar.

- Efsaneler, etraflarında teşekkül ettikleri yerlere mana kazandırır. Tarihi gerçeğin dışında halkın gerçek ve kutsal olarak belli bir yer etrafında efsane yaratması, o yerde birleşmesi anlamına gelir. Böylece insanlar o yerleri kendilerinde bir parça olarak görüp sahiplenirler.
- Koruyucu ve tedavi edici rolü vardır. Mekânla ilgili efsanelerin hem oluştuğu yerleri hem de buna inananları koruyucu fonksiyonları vardır. İçinde kutsal birisinin yattığına inanılan bir mezarın yerinin değiştirilmesi mümkün değildir. Buralara ve çevresine el sürülemediği için hem yapılar hem de etrafındaki ağaçlar varlıklarını korurlar. Efsanelerin bu yönlerinin yanında tedavi edici işlevi de vardır. Halk, çeşitli rahatsızlıklar için buraları ziyaret eder ve böylece şifa bulacağına inanır (Seyidoğlu, 2005: 273).

Sözlü kültür ürünü olan efsaneler, kaynağını çok eski zamanlardan aldığı için yapılan araştırmalarda önemli bir yere sahiptir. Efsaneler bir anlatıcı ve dinleyicinin olduğu ortamlarda icra edilir. Bu yüzden yazıya aktarılan efsaneler içinde mevcut olan yemekler, içecekler ve mutfak kültürü ile ilgili bilgiler toplum kültürü için belirleyici özelliktedir.

### **Dedebeli Efsanesi**

Dedebeli, Tozlu Köyü'nün ilerisinden Tahtacı dağlarının sonlarına doğru yerde büyük kayanın içinde yattığına inanılan ermiş bir din büyüğümüştü. Bu yerle ilgili çeşitli söylentiler bulunmaktadır. Eski zamanlarda bir çobanın buradan geçerken dedebeli ile konuştuğu biliniyormuş. Yatırın olduğu yerde geceleri sesler geldiği ve ışık görüldüğü söylenmektedir. Bu söylentilerden dolayı burada yatır olduğu düşünülmektedir. Bazı zamanlarda Tozlu Köyünden Tufanbeyli'ye ışık ve top seslerinin yayıldığı söylenmektedir. Yatırın bulunduğu dağın etrafındaki kayalardan su sızdığı için buralara ziyarete gelenler bu sudan şifa bulmak içmektedir. Kötü niyeti kişiler geldiği zaman suyun akmadığı söylenmektedir. Biriken suya para atarak ve etrafındaki ağaçlara bez bağlayarak dilek dilerler. Aynı zamanda buraya gelerek adak adarlar ve adakları

gerçekleşirse burada kurban keserek dağıtırlar ya da etinden yemek yapıp dağıtırlar (Savur, 2010: 421).

### **Gümülek Dağı Efsanesi**

Gümülek Dağı, Tufanbeyli ve Sar Köyü arasında bulunan etrafı taşlarla örülü bir dağdır. Bu dağdan eski zamanlarda top patlama sesine benzer bir şekilde ses geldiği özellikle ramazan ayının iftar vaktinde “güm” sesi geldiği söylenmektedir ve bu yüzden bu dağın adı “Gümülek Dağı” kalmıştır. Dağda mezarlar ve kayalar var, kayaların arasından akan küçük su sızıntıları var. Eğer buralara kötü bir insan giderse o kişinin bu suları görmeyeceğine inanılmaktadır. Yöre halkı yağmur duasını buraya gelerek yapmaktadır. Uzun süre yağmur yağmadığında köylüler buraya gelerek kurban keser ve ihtiyacı olanlara dağıtır. Ve daha sonra yağmur yağdığı söylenmektedir (Savur, 2010: 422).

### **Anavarza Kalesi Efsanesi**

Anavarza Kalesi, Kozan'ın Kocakışla köyündedir. Bazı söylentilere göre bu kalenin altında bir ucu kalede bir ucu Kozan'da olan içi altın dolu bir mağara olduğu zannedilmektedir. Kalenin etrafı sularla çevrilidir ve tek geçiş yolu vardır. Eski zamanlarda bir adam kızını vermek ister. Bir Kadırlılı, bir de Kozanlı oğlan kızı ister. Adam kim kaleye suyu getirirse kızını ona vereceğini söyler. Suyu Kozanlı getirir fakat kızın gönlü Kadırlılı oğlandadır. Bu yüzden kaleye su gelir fakat kız intihar eder. Civar köylerden insanlar buraya sıklıkla ziyarete gelir ve burada kurban kesip adak adarlar. Bazı rivayetlere göre de bu kalenin altında “Evran yılanı” yattığı söylenir (Üzelgök, 2008: 207).

Değerlendirilen bu efsane örneklerinde geçen Anavarza, Gümülek ve Dedebeği yerleri efsanelere isimlerini veren mekânlardır. Bu mekânlarda geçen bazı olaylar ve kişiler üzerine kurulmuş yerlerin, yağmur duası, çocuk sahibi olmak ve evlenmek için adak adama ve kurban kesmek için ziyaret edildiği tespit edilmiştir. Bu mekânların adak adamak ve adağın gerçekleşmesinden sonra kurban kesip dağıtarak ya da bu ismi geçen yerlerde yemek yapıp yenilerek bir adak yemeği kültürü oluşturduğu görülmektedir.

### **2.4.2. Adana Masallarında Yemek Kültürü**

Masallar halk arasında yüzyıllardan beri anlatılmakta olan ve içinde olağanüstü kişilerin, olağanüstü olayların bulunduğu, bir varmış bir yokmuş gibi klişe bir anlatımla

başlayan, belli bir uzunluğu olan anlatı türüdür. Masalların sonunda yediler içtiler muratlarına erdiler veya onlar erdi muradına biz çıkalım kerevetine, gökten üç elma düştü, biri anlatana, biri dinleyene, biri de bana gibi belli sözler yer alır. Zaman ve mekân kavramları belirli değildir (Seyidoğlu, 2005: 280). Saim Sakaoğlu masalı: “ olağanüstü karakterlerin ve yaratıkların gerçeküstü dünyasında şöhret ve talih kazanan sıradan kahramanları ve olağanüstülükleri içine alan nesirler” şeklinde tanımlar. Masal kelimesi Arapça “mesel” den gelmektedir. Anadolu dışında yaşayan Türkler arasında “erteği, ertek, ekiyet, çörçök, şörşek, çöçek, tool, nımah, ımak, nağıl, hallep, matal, ötkünç” gibi farklı adlandırmalar mevcuttur (Sakaoğlu, 1999:3).

Masal kahramanları, insanlar “padişah, tüccar, oduncu, keloğlan vb.”, hayvanlar “tilki, at, güvercin, aslan, papağan vb.”, bitkiler “ağaç, çiçek vb.”, maddi unsurlar, alet ve eşya “dağ, taş, mağara, kuyu, su, sofrası, seccade, değirmen, ayna vb.” , hayali yaratıklar “dev, cin, peri vb.” gibi akla gelen her şey olabilir (Elçin, 1988: 368).

Mustafa Arslan, masal kavramının temel özelliklerini şu şekilde sıralar:

- Masallar genel olarak nesir anlatılardır ve sözlü kültür ortamında oluşturulup icra edilirler. Fakat az da olsa, çoğunlukla masal kahramanının ağzından söylenen, nazım parçaları ihtiva eden masallar da vardır. Bu nazım parçaları beyitler olabileceği gibi seci (iç kafiye) nesirler ve tekerlemeler de olabilir.
- Masallar kalıp ifadelerle başlar ve kalıp ifadelerle sona erer. İcra ortamında kalıplaşmış bir yapıya sahiptir.
- Masalın içinde doğaüstü ve olağandışı olaylar da anlatılmaktadır.
- Masal gerçek ve gerçeküstü olayla iki yönlü ifadelerle ortaya konur ve bunlar seçilemeyen anlamlar içerir.
- Masalda anlatılan konular evrensel bir özellik arz etmesine karşın, anlatıldığı ülkeye ve bölgeye has unsurları da (ağız özellikleri, gelenek, görenek, adet, dini inançlar, yaşam şekilleri, anlayışlar, görgü ve ahlak kuralları vs.) ihtiva ederler.
- Masallarda iyi kötü çatışmasını ortaya koyan zıt karakterlerdeki insan veya hayvan kahramanların maceraları anlatılır. Sonucunda iyiler başarıya ve mutluluğa erişirler.

- Masallardaki kahramanlar kalıplaşmış niteliklere sahiptirler ve genellikle tip özelliği göstermektedirler.
- Masallarda belirli motifler kullanılmaktadır ve bunlar olay örgüsünün şekillenmesinde önemli bir yere sahiptirler.
- Masallarda mecaz, teşhis, intak teşbih gibi belirli söz sanatları yer alır.
- Masalda kullanılan açık, akıcı ve anlaşılır bir dil kullanılır. Cümleler –miş’li geçmiş zaman ve şimdiki zaman kipleri kullanılarak oluşturulur. İcrada söz dışında başka bir vasıta kullanılamaz.
- Masalların profesyonel anlamda kalıplaşmış özelliklere sahip belli bir tip oluşturan anlatıcısı yoktur.
- Masallar oluşturulan sohbet ortamlarında icra edildikleri için belirli bir zaman ve yerde anlatılmaları da söz konusu değildir (Arslan,2008: 27-28).

Masallar sözlü kültür ürünleri içerisinde, toplumun kültürel yapısını taşıyan ve aktaran bir türdür. Dinleyicileri genelde çocuklar olduğu için örnek olabilecek davranışlarla ve ibretle biter. Anlatıcı masalda daha önce dinlediği anlatıyı aktarırken kendinden ve yakınlarından da bir şeyler katabilir. Adana masallarında anlatılan metinlerin, yeme içme ile ilgili bölümleri bize mutfak kültürden ipuçları gösterecektir.

### **Dal Yusuf Masalı**

Bir varmış bir yokmuş, eski zamanların birinde bir Padişah varmış. Bu padişahın çocuğu olmamış ve karısıyla sürekli üzülürlermiş. Bir gün Allaha dua ederken:

-Allah’ım bana kız ya da erkek bir çocuk ver, bir dereden yağ bir dereden bal akıtacağım, diye adak adanmış.

Zaman geçmiş bu Padişahın kızı olmuş. Kız büyümüş serpilmiş evlenme yaşına gelmiş fakat Padişah hala adağını yerine getirmemiş. Halk bu durumdan rahatsız olup yakınıyormuş. Cenabı-ı Allah bir gün rüyasında:

-Sözlerini yerine getir yoksa kızını kaybedersin, demiş.

Padişah diğer gün Tellalı çağırtmış, halka haber göndermiş:

-Herkes yarın tuluğunu, sepetini hazırlasın, Padişah yarın falanca yerden bir dereden yağ bir dereden bal akıtacak, demiş.

Hazırlıklar yapılmış, Padişah sözünü tutmuş bir deren yağ bir deren bal akıtmış. Halk akşama kadar yağ ve bal taşımışlar. Bunların arasında yaşlı bir kadın varmış. Padişahın kızı camdan bakarken bu kadını görmüş. Kadın sırtında yağ ve bal taşırken kız bir taş atmış ve yaşlı kadının sepeti delinmiş bütün yağ ve balları yere akmış. Bunun üzerine kadın kıza bakmış:

-Dal Yusuf'un hışmına gelesin, demiş ve gitmiş.

Zaman geçmiş, Padişah'ın kızı bu lafı çok merak etmiş ve hep bunu düşünürmüş. O kadar düşünürmüş ki hasta olup yataklara düşmüş. Padişah hekimler çağırtmış, elinden gelen her şeyi yapmış ama kızına derman bulamamış. Bir gün kızın cariyesi Padişah'a olanları anlatmış. Padişah, kadını buldurtup saraya getirtmiş. Kadına:

-Kızıma ne yaptın çabuk söyle yoksa kellen gider. Demiş.

Kadın:

-Ben hiçbir şey yapmadım. Bir tavuk bulun, bu tavuğu üç gün aç susuz bırakın daha sonra kesip bir kazana koyup pişirin ve kazanın kapağını kapatın. Kıza götürün, kız bunun kapağını açtığı anda derdini bu tavuğa anlatacak, demiş.

Kadının dediklerini yapıp, kazanı kıza götürmüşler. Kız kazanın kapağını açınca:

-Ben Dal Yusuf'un hışmına uğradım ya sana ne oldu? Demiş ve tavuğu yemeden geri yatmış. Cariye olanları gidip Padişaha teker teker anlatmış. Padişah, yaşlı kadını tekrar buldurtmuş ve Dal Yusuf'un kim olduğunu sormuş. Kadın da Dal Yusuf'un kendi oğlu olduğunu ve uzaklarda yaşadığını söylemiş. Padişah oğlana bir mektup yazmış ve kızı ile evlenmesini söyleyerek onu davet etmiş. Oğlan bu mektubu alıp Padişaha cevap yazmış:

-Padişahım ister kellemi alın, ister denize atın yine de sizin kızınızla evlenmem, demiş. Padişah tekrar mektup yazmış, oğlan yine reddetmiş. Sonun da kız, annesine derdini anlatmış ve bir heybe altınla sarayından kaçıp Dal Yusuf'u bulmaya gitmiş. O yere vardığında Dal Yusuf'un ablası ile karşılaşmış. Ablası altınları görünce kızı eve almış ve inci dizdirmeye başlamış. Dal Yusuf'a kızı göstermemiş. Sonra Dal Yusuf'a yalnızca kızın su vermesini söylemiş. Dal Yusuf zamanla kıza aşık olmuş. Kız ile birlikte Padişah'a varıp izin isteyerek evelenip sonsuza kadar mutlu olmuşlar (Yolcu, 2008: 271-274).

### **Kedi Masalı**

Bir varmış bir yokmuş develer tellal iken pireler berber iken ben annemin beşiğini tıngır mıngır sallar iken bir ülkede iki kız kardeş varmış. Bu kız kardeşlerden küçük olanı zengin, büyük olan fakirmiş. Büyük kız kardeş her gün küçük kız kardeşin evine temizliğe gidiyormuş. Bir gün büyük kız kardeşin kızının canı ciğer çekmiş. Kadın da bir parça ciğer alıp evin direğine asmış. Bir parça ciğeri kedi alıp kaçmış, kadında kedinin peşinden gitmiş. Kedi bir mağaraya girmiş kadın da arkasından girmiş. Kadın girince görmüş ki kediler bulaşık yıkıyor. Kadın kedilere sormuş:

-Kediler ne güzel bulaşık yıkıyorsunuz. Buradan ağızda ciğer olan bir kedi geçti mi? , demiş. Kedilerde:

-Geç öte, demişler. Kadın öbür tarafa geçmiş bu seferde kedilerin çamaşır yıkadığını görmüş. Kadın:

-Kediler ne güzel çamaşır yıkıyorsunuz. Buradan ağızda ciğer olan bir kedi geçti mi? , demiş. Kedilerde:

-Geç öte, demişler. Kadın öbür tarafa geçmiş bu seferde kedilerin hamur yoğurduğunu görmüş. Kadın:

-Kediler ne güzel hamur yoğuruyorsunuz. Buradan ağızda ciğer olan bir kedi geçti mi? , demiş. Kedilerde:

-Geç öte, demiler. Kadın öbür tarafa geçmiş ve bu defa bir sürü kedi görmüş yine ve kadına:

-Doldur, demişler. Kadın çuvala bir şeyler doldurmuş ve eve getirmiş. Evde açmış ve görmüş ki bir çuval dolusu altın. Daha sonra zengin olunca kız kardeşine temizliğe gitmemiş. Kız kardeşi bunu merak edip eve geldiğinde kardeşinin çok zengin olduğunu görmüş. Büyük kız kardeş de durumu anlatınca, küçük kız kardeş eve gelmiş. Onun da kızının canı ciğer çekmiş ve evinin önüne ciğer asmış (Yolcu, 2008: 274-275).

### **Falcı**

Günlerden bir gün çok fakir bir karı koca yaşarmış. Kadın bir gün yolda bir falcı görmüş bakmış ki hiç çaba sarf etmeden bir sürü para kazanıyor. Eve varmış kocasına olanları anlatmış ve onun da falcılık yapmasını istediğini söylemiş. Kocası bu duruma hiç yanaşmamış ve aklına yatmamış. Kadın:

-Ne var iki yalan atıp tutacaksın o kadar, demiş. Bunun üstüne kocası bunu kabul etmiş falcılık yapmak için yola koyulmuşlar. Yolda giderken yaşlı bir kadın durdurmuş bunları ve fal baktırmak için eve çağırılmış. Adam eve girerken bakmış duvarda asılı bir köşesi ısırılmış simit var. Birde kapının önüne bakmış hiç erkek ayakkabısı yok. Adam:

-Tez zamanda oğlun askerden sağ salim gelecek, demiş. Tekrar yola koyulmuşlar kadın onları yoldan çevirip ayaklarına kapanmış ve oğlunun askerden geldiğini söylemiş. Tekrar eve çağırıp bir kurban keserek ziyafet vermiş. Falcıya da giderken kurbanın bir budunu vermiş. Bunu gören falcının karısı çok sevinmiş ve bu işe devam etmesini söylemiş. Daha sonra yine yolda giderlerken başka bir kadın durdurmuş fal baktırmak için eve çağırılmış. Adam eve girerken bakmış ki evde hiç çocuk ayakkabısı yok ve evde genç bir kadın var. Genç kadının evin gelini olduğunu düşünerek yaşlı kadına:

-Bu genç kadının uzun zamandır çocuğu olmuyor ama merak etmeyin tez zamanda çocuğu olacak, demiş. Bu olaydan birkaç zaman sonra kadının hamile olduğu haberi gelmiş. Adama bir avuç altın vermişler. Bu falcı adamın methini duyan halk adama hep fal baktırmak istemiş. Adam bu şekilde herkes tarafından tanınmış.

Günlerden bir gün ülkenin Padişah'ının hazinesi çalınmış. Ne yapıp etseler de hazineleri kimse bulamamış. Padişaha, bu falcı adamdan bahsederek:

-Bulsa bulsa bu hazineyi o falcı bulur, demişler bunun üstüne Padişah adamı buldurtup getirmiş. Padişah;

-Hazinemi bulamazsam kelleni alırım, demiş. Bunun üstüne ne yapacağını şaşırان falcı Padişah'tan kırk gün istemiş. Padişah ona kırk gün süre vermiş. Adam dertli bir şekilde eve gelip karısına olanları anlatmış. Karısına:

-Kırk tane küçükten büyüğe doğru ekmek yap, her gün bir tanesini yiyeyim ki ne zaman öleceğimi bileyim, demiş. Kadın kırk tane ekmek yapmış. Padişahın hazinesini çalan kırk haramiler, Padişahın bu falcıya emir verdiğini duyunca, adamın evine gözetmek için her gün birisinin gitmesine karar verirler. İlk gün için en küçüklerini gönderirler. Falcı karısına acıktım der ve karısı yaptığı en küçük ekmeği getirince:

- Ee kırk tanenin içinden en küçüğü soframa hoş geldin, der. Bunu duyan kırk haramilerden en küçüğü korkar ve koşarak olanları diğerlerine anlatır. Diğerleri inanmaz ve diğer gün en küçükten bir büyüklerini gönderirler. O da gözetlemeye gidince, falcı karısına acıktım der ve karısı en küçükten bir büyük olan ekmeği sofraya getirir. Falcı:

-Ee en küçükten bir büyük soframa hoş geldin, der. Bunu duyan harami, korkar ve olanları diğerlerine anlatır. Bu defa buna da inanmayan haramiler kırk tanesi birden adamın evine gelirler falcıyı gözetlemeye başlarlar. Falcı karısına acıktım der. Kadın sofraya ekmek getirirken ayağı takılır ve bütün ekmekler sofraya yuvarlanır. Falcı:

-Ee ben bir tanenizi bekliyordum siz hepiniz geldiniz, der. Bunu duyan kırk haramiler korkar ve adama yalvararak:

-Hazineleri sana verelim yeter ki bizi Padişaha şikâyet etme, derler. Falcı hemen kabul eder ve hazineleri Padişaha götürür. Padişah çok sevinir ve adamı ikinci vezir yaparak ona kendi sarayının karşısında büyük bir saray yaptırır. Falcı bir gün yine acıkır ve karısına:

-Karşıdan bana kömeç topla da bir güzel soğanla kavurup yiyelim, der. Kadın kömeç toplarken falcıda balkonda soğanları nasıl keseceğini, kömeci nasıl yapacağını düşünerek el hareketleri yapar. Bunu gören Padişah, falcının kendisini çağırdığını sanarak kendi sarayından çıkar. Padişah çıkar çıkmaz saray bir anda çöker ve yerle bir olur. Bunu falcını canını kurtarmak için yaptığını sanarak falcıya bir dolu altın verir ve onu baş vezir yapar ve uzun yıllar mutlu bir hayat sürerler (Uğurlu, 2010: 184-186).

### **Tembeller Kralı**

Ülkenin birinde bir Padişah ile kızı yaşarmış. Bunlar bir gün aralarında tartışmaya başlamış. Padişah, yuvayı erkek kuş yapar diyormuş, kızı, yuvayı dişi kuş yapar diyormuş. Padişah kızına bir ders vermek istemiş ve bir ferman buyurarak ülkedeki tüm tembelleri saraya davet etmiş. Ülkedeki bütün tembeller gelmiş Padişah koyun kestirmiş, zengin bir sofraya kurdurmuş, büyük ziyafet vermiş. Tembellerin hepsi o kadar yemiş ki çoğu uyuyakalmış. Onlar uyuyakalınca Padişah bir yangın çıkarttırmış. Tembellerin çoğu uyanmış kalkmış gitmiş. Fakat aralarında öyle bir tembel varmış ki hiç umursamamış. Bir kişi kalınca yangını söndürmüşler. Padişah, adamı karşına alarak:

-Demek yangından bile kaçmıyorsun seni tembeller kralı! , demiş. Kızını çağırtmış ve bu adamla evlenmesini buyurmuş. Kız ne kadar istemese de tek bir şartla kabul etmek zorunda kalmış:

- Tamam, evlenirim ama iki katlı büyük bir ev yaptıracaksın mutfağı da yukarda olsun, demiş. Padişah bunu kabul etmiş ve kız bu tembel adamla evlenerek iki katlı evlerine gitmişler. Kız ilk gün yemek yapmış, adama yukarı gelip yemesini söylemiş.



Yemek çok güzel koksa da adam kalkıp da yemeye üşenmiş ve gitmemiş. İkinci gün de aynısı olmuş adam çok acıkmış ve yemek için yukarı gitmeye başlamış. Birkaç gün böyle devam ettikten sonra bir gün kız yemek pişirmemiş. Adam acıktığını söylemiş. Kız:

-Babamın verdiği para bitti, yemek yapmam için mecbur çalışmak zorundasın, demiş. Adam:

-Tamam, ama ben nerede çalışırım? , diye sorunca kız karşıdaki taş ocağını göstermiş. Adam uzun süre boyunca çalışmış ve çok zengin olmuş ve kendilerine büyük bir köşk yaptırmış. Böyle günler geçmiş Padişah kızını unutmuş. Padişah bir gün ava çıkmış, vaktin geçtiğini fark etmeyince bir de bakmış ki akşam olmuş. İlerde bir köşte duman tütüğünü görmüş ve varmış o eve gitmiş. Kız görür görmez babasını tanımış ama Padişah kızını tanımamış. Kız akşam yemeğinde salataya babasının kendisine verdiği yüzüğü koymuş. Padişah salatayı bir ağzına almış ki yüzüğü fark etmiş. Bunun üzerine kızını tanıyan Padişah kızına dönerek “Kızım sen haklıymışsın” demiş (Gerek, 2012: 282).

Bu masallar da yer olan yiyeceklerin metin içinde önemli işlevleri olduğunu görmekteyiz. Dal Yusuf masalında Padişahın bir dereden yağ bir deren bal akıtması ve halkın o derelerden akşama kadar yağ bal taşınması, toplumda bu yiyeceklerin çok tüketildiği ve çok kıymetli olduğunu bize anlatıyor. Kedi masalında kedinin ciğer kaçırmasının, ciğerin Adana’da çok fazla tüketilmesiyle alakalı ve anlatının bu yörede geçtiğini bize gösteriyor. Falcı masalında, falcının fal baktığı yaşlı kadının oğlunun gelmesi üzerine bir hayır yaptığı ve ziyafet verdiği, kestiği kurbanın bir budunu da ona bu müjdeyi veren falcıya verdiği görülüyor. Falcının kırk gün sonra öleceğini bilerek ekmek yaptırması ve her gün bir ekmek yiyeceğini söylemesi, ekmeğe yüklenen başka bir ifadeyi karşılamakta olduğu görülüyor. Falcı masalında, falcının karısından kömeç istemesi ve kömeci soğanla kavurup yemek istemesi, bu anlatının bize Adana yöresinde geçtiğinin ipuçlarını verdiği görülüyor. Tembeller Kralı masalında, Padişahın büyük bir ziyafet vermesi, ülke yönetiminde Padişahın halkın karnını doyurmak için ziyafetler verdiğini göstermektedir. Yine Tembeller Kralı masalında, tembel adamın üşengeçliğinin her şeye dayandığını fakat açlığa dayanamayıp yemek için çalışmaya başladığını ve üşengeçliğini yendiğini görmekteyiz.

### 2.4.3. Adana Fıkralarında Yemek Kültürü

Fıkralar, toplumun mizah ile karışık tenkitlerini sözlü olarak ortaya koydukları bir halk edebiyatı ürünüdür. Fıkralar küçükler ve büyükler arasında eğlenme amaçlı birbirlerine anlatılan ya da içlerinde oldukları durumu kısaca anlatabilmek için kullanılan bir eğlenme ve eğlendirme aracıdır.

Fıkralar, temelinde az çok nükte, mizah, tenkit ve hiciv unsuru bulunan sözlü, kısa mensur ve yoğun bir anlatım tekniği kullanılan hikâyelerdir (Boratav, 1987: 91). Saim Sakaoglu'na göre fıkralar, tek motife yer veren kısa anlatmalardır (Sakaoglu, 1984:44). Erman Artun'a göre fıkralar, düşüncüyü bir örnekle güçlendirmek, bir hareketi eleştirmek için tasarlanan sözlü edebiyat ürünü kısa anlatmalardır (Artun, 2006: 6)

Fıkralar yörelere özgü anlatıldığı gibi, fıkraların Anadolu'da ve tüm Türk dünyasında tanınan bazı tipler vardır. Pertev Naili Boratav'a göre kahramanları halkın çoğunluğunca benimsenmiş, hikâyeleri önce sözlü gelenek te oluşmuş ve gelişmiş, sonradan kitaplara da geçmiş, ama yine de halk içinde ve sözlü anlatma yoluyla yayılmalarını sürdüren üç ünlü fıkra tipinden bahsetmiştir. Bunlar: Nasrettin Hoca, Bekri Mustafa ve İncili Çavuş'tur (Boratav, 1987: 88).

Fıkralar, bir kişiye ve kişilere aitmiş gibi görünse de, gerçekte toplumun tümüne mal olmuştur. Fıkranın sahibi gibi gözüken kahramanlar halkın yarattığı fıkra tipleridir. 15. Yy' dan sonra dini, ahlaki ve tasavvufi nitelikte yazılmış eserlerde geniş ölçüde yer almaya başlayan fıkralar konularını yaşanmış hayat sahnelerinden alırlar. Bir fıkra genelde tek olay üzerine kurulur. Fıkraların merkezinde, insan- insan, insan- toplum ilişkileri vardır. Toplum yaşayışının çelişkileri düşünce ve davranış farklarından doğan çatışmalar fıkraların konularını oluşturur. Fıkraların yapılarındaki gülme olayını yaratan öğeler göz önünde tutulunca, halkın yaratma gücünden doğan bu estetik biçimlerde ince bir mizah keskin bir alay ya da hikmetli bir söz mutlaka olur (Artun, 2006: 6).

Fıkraların konuları ve anlatının içindeki güldürme unsurları ve güldüren karakterleri halkın ortak düşüncesinden doğmuş ve halkın ortak malıdır. Anadolu da Nasrettin Hoca gibi ortak güldüğümüz fıkralar olsa da yörelere özgü fıkra karakterleri ve fıkra konuları vardır. Adana yöresinde genellikle fıkra deyince akla Karatepeliler gelir. Karatepe Osmaniye'ye doğru olan Adana'nın bir bölümüdür. Adana yöresinde "Nerede bir tuhaflık olsa, ya da biri bir saflık yapsa, karşısında ki kişi ona:

-Karatepeli misin sen? , diye sorar zaten bu cümleyi duyuca karşıdaki kişide ortada bir tuhafılık olduğunu anlar. Bu yüzden Adana yöresinde anlatılan fıkraların genelde “Karatepeli Fıkraları” olarak adlandırıldığını bilmeliyiz.

Karatepeli fıkra tipine benzer saf fıkra tiplerine Anadolu ve dünya fıkralarında rastlıyoruz. Boratav bu konuda “ Almanların Schildburger’leri ve bizim Karatepelilerimiz gibi Sivrihisarlılar üzerine de onları akıldan, mantıktan, sağduyudan yoksun kişiler olarak alaya alan fıkralar vardır” ifadesini kullanmıştır (Boratav, 1987: 92). Karatepeli fıkralarında dil ve anlatım açısından, yöre halkının dil özelliklerini taşır. Fıkralarda genellikle öğrenilen geçmiş zaman ve geçmiş zaman kullanılır. Fıkralarda mekân olarak genelde Kadirli, İstanbul, Kayseri, Karatepe yer adları geçer ve zaman belirsizdir. Fıkralardaki kişiler günlük hayatta her zaman karşılaşılabilecek olan gerçek, doğal ve din ve inanç konusunda bilgisiz insanlardır. Bu fıkralarda Karatepelilerin yaşam tarzlarına, geçim kaynaklarına ve gelenek göreneklerine değinilmiştir.

Fıkralarda geçen kişi isimleri, çoban kız, araştırmacı, nüfus memuru, berber, ayakkabıcı, ağa, geveze Niyazi, çoban, köylüler, manav, imam, Kara oğulları, Sarı oğulları, yolcu, akıllı Mehmet, değirmenci ve Kozanoğlu Beyi’dir (Artun, 2006: 12).

### **Emmini Eşek Belleme (Zannetme)**

Karatepelinin biri Kadirli’ye gelir. Canı pekmez ister. Fırından bir çörek satın alır. Sonra da pekmez aramaya çıkar. Gezerken bir, ayakkabı tamircisine rastlar. Gön suyunu (Ayakkabı derisini ısladıkları su) pekmeze benzeterek:

- Oğlum bana elli kuruşluk pekmez ver, der. Adam pekmez satmadığını söyler. Karatepeli biraz daha gezinir ama pekmez bulamaz. Tekrar ayakkabıcının yanına gelir:
- Oğlum elli kuruşluk pekmez ver, der. Adam dayanamaz bir tasın içine gön suyu dökerek verir. Karatepeli, çöreğini gön suyuna batırarak yer ve bitirir. Sonunda ellerine silerek:
- Oğlum, emmini de eşek belleme, pekmezin pek de iyi değilmiş, der(Artun, 2006: 19).

### **Kartlaşmış**

Karatepeli ilk defa gittiği il pazarında gördüğü ama adını bilmediği incirden bir kilo alıp yiyor. Tadını çok beğeniyor. Ertesi gün pazara gidecek komşusuna:

-Pazarda güzel bir yemiş var. Aman bana ondan bir kilo al, diyor. Komşusu:

-Nasıl bir yemiş bu?

-İçi darı gibi, dışı deri gibi.

Pazara giden komşusu, araya araya bu tarife uygun patlıcan buluyor ve alıyor. Dışı deri gibi, kıvrınca da içinde darı gibi tohumları var. Köye gidince patlıcanları komşusuna veriyor. Karatepli ısırıp tadına bakınca:

-Yahu bir haftada kartlaşmış be hem uzamış hem tadı bozulmuş, diyor (Artun, 2006: 26).

### **Bal Kovanı**

Köylüler toplanıp dağdaki kovanlardan bal almaya karar verirler. Beş on kişi bir araya gelip gezmeye başlarlar. Bir tane kovan görürler ve almaya karar verirler. Üst üste çıkarlar. Tam kovana yetişmişken, en alttaki:

-Biraz durun, elimi yalayayım, der. Üsttekiler yere düşünce de:

-Ne oldu? , balı paylaşamadınız mı? (Artun, 2006: 29).

### **Dam Direği**

Karatepelinin biri ekmek yapmak ister. Bunun için de su testisini ve hamur karacağı kabı yanına alarak un çuvalının yanına gelir. Çuvalın önünde dam direği vardır. Gelin bir elimi un çuvalına daldırır, diğer elini de direğin etrafından dolandırarak un çuvalına daldırır. Gelin ellerine un doldurur ve çuvaldan dolu bir şekilde çekmek ister ama arada adam direği vardır. Gelin bağırarak komşuları yardıma çağırır. Fakat komşularda bu duruma bir çare bulamazlar. Köyün akıllı hocası, Akıllı Mehmet'i yardıma çağırırlar. Mehmet elini alnına koyup düşünür ve der ki:

-Şimdi evin direğini kesersek dam çöker, gelin de ölür. En iyisi gelinin bir kolunu keselim, en azından bir kolundan tek kollu olmak iyidir. Ve kadının bir kolunu keserler (Artun, 2006: 29).

### **Boynu Bükük Boz Tanrı**

Hayatında hiç deve görmemiş Karatepelinin karpuz bahçesine bir gün bir deve girmiş, bütün karpuzları yemeye, talan etmeye başlamış. Karatepli:

-Bu ne olabilir, olsa olsa Tanrı dedikleridir diyerek “Eee demiş, karpuzu bostana veren bu, karpuzu yeme desek olmaz. Belki gazabına geliriz, demiş. O sırada bir yandan söyleniyor bir yandan da boynunu büküyormuş.

-Ey boynu bükük boz Tanrı, sen verdin sen alıyorsun, ben ne yapayım? (Artun, 2006: 31).

### **Döğüş Gediği**

Karatepeliler bir gün Kadirli pazarına gidiyorlar. Giderken de bir yerde mola verip konuşmaya başlıyorlar. Birisi:

-Ne yiyelim Kadirli’ye varınca? , diyor. Diğeri tahinle pekmez yiyelim diyor ve anlaşıyorlar. Diğeri:

-Ya çomağını kim yiyecek? , çomak dedikleri tahinle pekmezi karıştırırken kullanılan, çomak biçimindeki ekmek. Sen yerdin ben yerdim derken bir kavga çıkıyor. Taşla sopayla saldırıyorlar birbirlerine. Sonuçta beş altısı orada ölüyor. O günden beri mola verdikleri o yere döğüş gediği adı veriliyor (Artun, 2006: 31).

### **Yörük Fıkrası**

Yörük biri, bir gün Adana’ya gelmiş. Köyünden ilk defa çıkıyormuş. Bir eve misafir olmuş ev sahibi önce kahve, sonra çay ikram etmiş. Baya bir süre oturup sohbet etmişler. Daha sonra yörük giderken ev sahibi adama çizme hediye etmiş. Adam köye gelince sormuşlar “Neler yaptın?” ,diye. Adam başlamış anlatmaya:

-Valla ilk önce beyaz küçük bir bardakta kara bir su getirdiler. Ondan bir fırt çektim bitti. Daha sonra cıncık (cam) bir bardakta kırmızı su getirdiler. Ondan da iki fırt çektim bitti keşke kazan kazan olsaydı da içseydim, içtikçe içim açıldı. Bittikçe doldurdular, demiş.

Köylüler hayretle dinlemeye devam etmişler. Adam çizmeleri göstererek:

-Aha bir de şunları verdiler ama ne olduğunu anlamadım, demiş. Köylüler de bakmış iyice düşünmüş ve demiş ki:

-Yahu sana kazma kılıfı hediye etmişler ( Yolcu, 2008: 279).

Adana yöresinde anlatılan fıkralarda genellikle Karatepelinin saflığı ve Aydınlinın uyanıklığı etrafında kurulmuştur. Fıkralarda genelde yemek isimleri olarak,

buğday, darı, karpuz gibi çok ekilen mahsullerin ve Adana da çok yetiştirilmediği için balın çok kıymetli olması görülmektedir. Bazı yörük fıkralarında ise Yörüklerin kendi kültürlerinden çok çıkmadığı için başka bir köye ya da şehre gittiklerinde çay kahve gibi kültürümüze sonradan dâhil olan yiyecek ve içecekleri gördüklerinde ortaya çıkan tepkileri çoğu fıkraya da konu olmuştur. Döğüş Gediği ve Emmini Eşek Belleme fıkralarında pekmezin iyisinin Kadirli'de olduğu ve az bulunur olduğu için yine çok kıymetli olduğu anlaşılmaktadır.

#### 2.4.4. Adana Mânilerinde Yemek Kültürü

Kültürel bir kimliği olan milletler uygarlıkları oluşturur. Bir insan topluluğunun, oluşturduğu, geliştirdiği, içinde yaşadığı ve yaşattığı ortamın tümü kültüre dâhildir. Mâniler, İslamiyet öncesinden bizlere kalan sözlü kültür mirasıdır. İnsanlar, en içten gelen duygu ve düşüncelerini mâninin yapısına uygun bir estetikle, kendi gelenek ve göreneklerini, yaşamdan izlerini taşıyacak şekilde, kısa ve öz şekil yapısıyla, karşı tarafa aktarırlar.

Mâni söyleme; yüzyılların deneyimlerinin süzülerek biçimlenmiş, belirli kuralları olan, kuşaktan kuşağa aktarılacak günümüze ulaşmış bir gelenektir. Mânilerde Anadolu insanının düşünce yapısını, beğenisini, dertlerini, kıskançlıklarını, özlemlerini, sevgilerini vb. ortak kültürün sergilenişini görürüz. Kendine özgü bir gelenek içinde söylenen mâniler bir ucuyla geçmişe, bir ucuyla günümüze uzanır. Diğer halk kültürü ürünleri gibi toplumu ayakta tutan dinamikleri belirlemekte önemli bir rolü olan mânilerde, Anadolu insanının dünyaya bakışının yanı sıra estetik modelleri de temsil eder (Artun, 2006: 59).

Mâni Anadolu'nun bazı bölgelerinde farklı adlarla anılmaktadır. Bunun hakkında Boratav şu tespiti yapmıştır: “Anadolu’da mâniye, mânâ, değışleme, meani, hoyrat, meni, fıcek, karşıberi; Anadolu dışında: beyâti mâni, meni, mahnı, mahna, hoyrat, çing, çinile, çır, aşule, aytıpa, kayın ölenk, törtsap, aytıspa törtlik, martifal vb. denilmektedir (Boratav, 1999: 184).

Mani genellikle yedi heceden oluşan dört dizelik bir türdür. Bir tek dörtlük içinde bir anlam bütünlüğü gösterir. Genellikle anlamın ağırlığı üçüncü ve dördüncü dizelerdedir. Manilerde anlamın dört dizeye yayılması, ilk iki dizede çizilen tablo maniyi estetik bir yapıya kavuşturur. İlk iki dize maninin dış dünya ile bağıdır. Üçüncü ve

dördüncü dizede duygu ve düşünce ortaya konur. Manilerin doğaçlama söylenmesi maniyi iki bölüme ayırır. Birinci bölüm genellikle hazırlıktır ve maniciye genellikle söz için zaman kazandırır. Manici için birinci bölüm çağrışım, duygu ve düşünce için hareket noktasıdır (Boratav, 1999: 185).

Mâniciler, mâninin kafiye ve redif bölümüne ayak adı verirler. Mâniciden ayak bulmak, ayağı ayağına denk getirmesi beklenir. Mâniler, mânici, mâni yakıcı, mâni düzücü, mâni atıcı adı verilen kişiler tarafından doğmaca olarak özel bir ezgi ile söylenir (Dizdaroğlu, 1969: 67). Mâni söyleme geleneğinde, mâniciyle söylenen yer ve dinleyiciler arasındaki uyum çok önemlidir. Aynı zamanda dinleyicinin içinde bulunduğu ortam ve durum da mâniciyi etkiler. Mânici uygun ortamda, dinleyicinin yaş grubu, kültür düzeyi ve yapısı, inanç yapısını dikkate alarak mânilerini seçer ve söyler. Dinleyici söylenen mânilerde, dile getirilen acı ve sevinçlerle bütünleşir. Usta mâniciler, hazırlık mânileri söyleyerek dinleyicileri mâninin iç dünyasına sokarlar. Dinleyici topluluğunun özelliğine ve ortamına göre mânilerin konuları çeşitlenir. Mâni söylenirken konuşanlar ve havayı bozanlar uyarılır. Mâni söylenen ortamdan ortama kurallar değişir. Mâniler, söylendiği köy odaları, konaklar, kahvehaneler, evlenme törenleri, imece, kış geceleri, Ramazan geceleri, kır toplantıları gibi ortamlara göre belirlenir (Artun, 2006: 60).

Mâniler, çeşitli törenlerde eğlencelerde, toplantılarda, inanış ve adetlerin arasında ve mektuplara yazılan rumuzlu mânilerle haberleşme gibi işlevler üstlenmiştir. Ayrıca mânilerin, saya gezme, Hıdırellez, Nevruz, yağmur duası, çömçe gelin, köy seyirlik oyunları gibi tören ve toplantılarda ritüel kalıntısı taşıyan sözlerle söylendiğini görüyoruz (Başgöz, 1986: 230).

Adana, mâni söyleme geleneğinin yoğun yaşandığı bölgelerden biridir. Mânilerde geçen ifadeler genelde karşılıklı atışmaya dayalıdır. Önceden de Anadolu'da birçok yerde görüldüğü gibi Adana'da da erkekler ve kızlar bayramlarda törenlerde, dere kenarlarında birbirlerini gördükleri zaman duygularını mânilere dökerek anlatırlardı. Erman Artun bu konu hakkında şöyle demiştir:

Çağlar boyu yaygın bir biçimde süren Adana mâni söyleme geleneği 1960'lı yıllardan sonra eskiye oranla önemini kaybedip azalmaya başlamıştır. Adana'da kızlar, kadınlar ve erkekler ekin ekerken, davar güderken, hasat kaldırırken, bayramlarda şenliklerde, evlenme törenlerinde, kına gecelerinde, gelin hamamında, düğün bayrağı dikildiğinde, gelinin başında, sünnet töreni gibi törenlerde mâni söylenir. Bunun yanında

imeceyle iş tutarken, saya gezmelerinde, Hıdırellez törenlerinde, yağmur yağdırma törenlerinde ve pamuk tarlalarında çalıp oynayarak mâniler söylenir. Bu örnekler genele dayalı yörede herkesin söylediği örneklerdir. Bunun yanında bir de usta söyleyiciler vardır. Adana yöresinde iyi mâni söyleyip düzenlere, Mânici, Mânici başı, Mânidar, Âşık, Bağrıyanık, Yanık, Türkücü gibi isimler verilir. Bununla birlikte şehirde mâni söyleyenlere Şair, sevda mânileri söyleyenler Delimine, gibi adlandırmalar yapılır (Artun, 2006: 61).

Mânilerde, söyleyen kişilerin duygu ve düşüncelerinin karşı tarafa kısa aktarımı kişiden kişiye değişse de icra edildiği yörenin özelliklerini büyük ölçüde taşır. Adana mânilerinin içeriğinde bulunan yemek adları ve yiyeceklerden yola çıkarak mutfak kültürü hakkında çıkarımlar yapmaya çalışacağız.

*Ben seni pekmez sandım*

*Yüreğim yakmaz sandım*

*Yediğim tuz ekmeği*

*Başıma kakmaz sandım*

*Ekmek yaptım terledim*

*Dama çıktım parladım*

*Ben yârimi görünce*

*İpek mendil salladım*

*Mâni demeye geldim*

*Kaymak yemeye geldim*

*Kaymak başını yesin*

*Yâri görmeye geldim*

*Bal idim pekmez oldum*



*Gül idim kokmaz oldum*

*Kıymetim pek çok idi*

*On para etmez oldum*

*Sac üstünde gözleme*

*Yalancıktan özleme*

*Ne muradın var ise*

*Sakın benden gizleme*

*Kahveyi pişir dursun*

*Koy fincana durulsun*

*Bizi böyle edenler*

*Sol böğründen vurulsun*

*Bahçelerde lahana*

*Kıydım koydum sahana*

*Hiç ömrümde görmedim*

*Böyle gâvur kaynana*

*Masa üstünde pekmez*

*Bu pekmez bize yetmez*

*Adana'nın kızları*

*Davulsuz gelin gitmez*

*Ak yemiş karayemiş*

*Yaprağı suya değmiş*

*Güvey namaz kılarken*

*Gelin baklava yemiş*

*Davulumun ipi koptu*

*Çocuklar neden korktu*

*şu sokaktan geçerken*

*Burnuma çörek koktu*

*Geldik erzak yanına*

*Oturduk başucuna*

*Yardım etmeye geldik*

*Kız senin erzakına*

*Köyümüze kentimize*

*Sevgi saygı saçalım*

*Kış geliyor gelin bacım*

*Haydi, ekmek açalım*

*Bugün sana yarın bana*

*Çalışalım hep yan yana*

*İmeceyle yapılır*

*Bulgur, dövme, tarhana (Artun, 2006: 70-76).*

Adana’da söylenen mânilerde yeme içme unsuru olarak: pekmez, şeker, bal, karpuz, darı, buğday, bulgur, dövme, börek, çörek, ekmek gibi yemek adlarının geçtiğini görmekteyiz. Yine pekmezin çok kullanıldığını, özellikle sevda mânilerinde daha çok adı geçtiğini görmekteyiz. Mâniler halk arasında çok kullanıldığı ve karşılıklı olarak o anda oluşan duygu ve düşünceyi halk ağzından yansıttığı için sade ve açık bir dili var. Aynı zamanda mânilerin tarlalarda, işlerde ve dere kenarlarında daha çok söylendiğini buralarda olan meyve sebze adlarının bu yüzden daha fazla geçtiğini söyleyebiliriz.

#### **2.4.5. Adana Bilmecelerinde Yemek Kültürü**

Bilmeceler toplumda genel olarak büyüklerin küçüklere eğlendirmek amaçlı sordukları kısa sorulardır. Halk edebiyatında yer alan ve Anadolu’da çok bilinen bu türün küçüklere yani yeni nesle kültürel aktarımda büyük bir işlevi vardır. Mâni, masal ve türkü gibi aktarıcının ve yörenin özelliklerini taşıdığı için bölgesel farklılıklar gösterse de bazı temel kuralları aynıdır.

Bilmece sorma, çağlar boyu halk kültürünün deneyimleri sonucu biçimlenerek günümüzdeki şeklini almış, belirli kuralları olan, kuşaktan kuşağa aktarılacak günümüze gelmiş bir gelenektir. Bilmecelerde toplumun düşünce yapısını, ortak beğeni ve kültür yapısının izlerini görmek mümkündür. Bilmeceler, kendilerine özgü bir usul ve gelenek içinde sorulur. Diğer halk kültürü ürünleri gibi toplumun, temel taşları olan değerleri ve dinamikleri belirlemede büyük rol oynar. Ayrıca bilmecelerde sorulduğu yöre insanının dünyaya bakış ve estetiği görülür. Bununla birlikte bilmece sorma geleneğinin oluşmasında, şekillenmesinde geçmişten günümüze gelen tarihi ve kültürel miras belirleyicidir. Her geçen gün unutulmaya, kültür alışverişiyle gelenek dışı biçim almaya başlanan, bilmece sorma geleneği halkın belleğinden silinmeden her yörede derlenerek bir kültür varlığı olarak gelecek kuşaklara aktarılmalıdır (Artun, 2006:35).

İlk bilmece örnekleri Kıpçak sahasının 14. Yüzyıla ait en önemli eserlerden biri olan Codex Cumanicus’ta görülmektedir. Bilmece ifadesini, Anadolu ve Türk coğrafyasında “bilmece, masal, mesel, hikâye, metel, bulmaca, söz, dele, fıcık, gazelleme, tapmaca, tappaca, tabzu, topollar, tapkır, tavısak, matal, cumbak, yumak vb.” gibi ifadeler karşılamaktadır (Elçin, 1988: 663).

Bilmeceler kendine özgü sorulma yöntemi ve geleneği vardır. Bilmeceler bireysel veya ikiye ayrılarak sorulur. Cevap bilinmezse ipuçları için karşıya sorular sorulur. Bazen

ipuçları pazarlıkla verilir. Bilmeceler çözümü benzerlikler ve zıtlıklarla bulunur (Elçin, 1988: 662). Bilmeceler, diğer anonim ürünler gibi başlangıçta birey tarafından yaratılır. Ancak halk tarafından söylenmeye başlandığında ortak kültürle beslenerek anonim hale gelirler (Boratav, 1999: 115).

Adana'da bilmece geleneği toplantılarda, davetlerde ve törenlerde kalabalık ortamlarda hem büyüklere hem küçüklere bilmeceler sorularak devam eder. Kısa, kafiyeli ve bir cevabının olması ezberlenmesini kolaylaştırdığı için hem tören ve davetlerde hem de aile arasında ve küçük toplantılarda kolayla aklı gelir. Bilmece sorulan ortam genelde kalabalıktır ve soru sorulan kişi bilmeceyi dikkatle dinler ki gülünç duruma düşmesin. Eğer bilmeceyi bilirse alkışlanır ve zeki gözüyle bakılır. Bilmece sorulurken sessiz ve dikkatli olunur. Adana bilmecelerinde bulunan yiyecek ve içeceklerle ilgili bilmeceler bize mutfak kültürü hakkında bilgiler verecektir.

*Gözenek gözenek gözü var*

*Bey önünde sözü var (Bal)*

*Tuzsuz pişen aş (Aşure)*

*Sıra sıra olmuşlar*

*Hak yoluna durmuşlar*

*Vakit gelmiş, ermiş sararıp solmuşlar (Buğday)*

*Dört kardaş bir yerde yatar (Ceviz)*

*Alçacık tepe*

*Kırmızı küpe (Çilek)*

*Çum Çum çukurda mısın?*

*Beyaz yumurta mısın?*

*Eller yaylaya gitti*

*Sen hala burada mısın* (Dondurma)

*Dağdan gelir takla makla*

*Aman abla beni sakla* (İçli Köfte)

*Dam ardında teke bağlı*

*Boynuzu köke bağlı* (Kabak)

*Benim bir kızım var*

*Kırmızı kazaklı*

*Siyah düğmeli*

*Yeşil montlu* (Karpuz)

*Hanım içerde saçı dışarda* (Mısır)

*Damda çingil(küçük kova) asılı*

*İçi kavurga basılı* (Nar)

*Yük dibinde Yusuf durur*

*Burnunu kısıp durur* (Nohut)

*Salkım saçak*

*Gümüşlü bıçak* (Pırasa)

*Elemez belemez ocak başına gelemes*

*Gelse bile çok fazla duramaz* (Tereyağı)

*Fındıklı fıstık*

*Duvara astık* (Un Eleği)

*Sıtma tuttu, berkçe bastır*

*Bilin bakalım bunun adı nedir* (Yoğurt)

*Beyaz saray içinde*

*Sarı sultan oturur* (Yumurta)

*Dışı kazan karası*

*İçi odun parçası* (Zeytin)

*Dışı katık, içi kütük* (Zeytin) (Artun, 2006: 35-55).

Adana bilmecelerinde yiyecek ve içecek isimlerinin yanında, araç gereç isimlerinin de bu bilmecelere konu olduğunu görmekteyiz. Yine diğer anlatılarda yer alan, bal, pekmez gibi çok bulunamayan kıymetli yiyeceklerin, karpuz, buğday gibi mevsimlik yetişen tarım ürünlerinin, içli köfte gibi yemek isimlerinin yanında un eleği, gibi araç gereçlerin adının geçtiği görülmektedir. Bu durum Anonim Halk Edebiyatında yer alan ürünlerin yörelerde anlatıcılardan ve çevreden izler olduğunu göstermektedir.

#### 2.4.6. Adana Türkülerinde Yemek Kültürü

Türkü, Anonim Halk Edebiyatının bir türü olarak Anadolu’da büyük bir öneme sahiptir. Türkü içerisinde yer alan ezgiler ve sözler söyleyen kişi ile bütünleşerek, kişinin duygularını estetik bir biçimde dışa vurur. Türküler de diğer anonim ürünler gibi bireysel yaratılmış fakat zamanla halka mâl olmuştur. Bu türde, söyleyen kişinin uslubu, türkünün ezgisi ve sözleri ile birlikte, dinleyiciler tarafından bu unsurlara bakılarak hangi yöreye ait olduğunun anlaşılması zor değildir.

Türkü, ifadesi Türkçe söylenmiş şiir anlamına gelen “Türki” kelimesinden gelmektedir. “Türki”, Arapça –i ilgi eki halinin “Türk” kelimesine gelmesiyle oluşmuştur. Aynı zamanda Türk’e has anlamına gelen bu söz halk ağzında “Türkü” şeklini almıştır (Kaya, 1999: 131). Türkü için diğer Türk boylarında farklı adlandırmalar yapılır. Azerbaycan’da “mahni”, Başkurlarda “halk yırı”, Kazaklarda “Türki”, Kırgızlarda “eldik ır ve türkü”, Özbeklerde “türkî ve halk koşigi”, Tatarlarda “halık cırı”, Türkmenlerde “halk aydımı”, Uygurlarda “nahşa” denilmektedir (Türk Lehçeleri Sözlüğü, 1991: 908).

Sözlü ve yazılı edebiyatımızda duyulan ve söylenen türküler, atasözleri, bilmeceler, masallar ve mâniler gibi yaygın ürünlerdir. Bu ürünlere Doğu ve Kuzey Türkleri aynı kökten gelen “yır” veya “cır” adını vermişlerdir. Batı Türkleri, Türk kelimesinden gelişen, Türklere mahsus ezgi anlamına gelen “Türkü” ifadesini kullanmışlardır (Elçin, 1988: 189). Türkünün tanımı hakkında benzer ifadeler kullanılmıştır. Boratav’a göre: “düzenleyicisi bilinmeyen, halkın sözlü geleneğinde oluşup gelişen, bölgeden bölgeye ve çağdan çağa, zenginleşme, kırılma ve bozulma gibi biçim değişikliklerine uğrayabilen ve her zaman koşulmuş olarak söylenen şiirlere “türkü” denir (Boratav, 1999: 163). Köprülü’ye göre ise: “Türklere mahsus bir beste ile söylenen halk şarkıları” denir (Köprülü, 1993:246).

Türkülerde çok çeşitli dize kümelenişleri ve nakarat söyleyişleri vardır. Türkülerin kafiyeye örgülerine göre çeşitli nazım şekilleri olduğu görülmektedir. Mânî katarlarının dizilmesinden oluşan türküler, koşma nazım biçimiyle söylenen türküler dışında yaygın olarak söylenen türkülerin kafiyeye örgüsü “aaa/bb, ccc/b, ddd/bb, eee/bb” şeklindedir (Artun, 1996: 48).

Türküler köy odalarında, köy kahvelerinde, imeceyle evde tarlada iş yaparken, düğün törenlerinin yapıldığı düğün evi odaları ve köy meydanlarında, kırdan yapılan

toplantı ve şenliklerde söylenir. Genç kızlar ve kadınlar genellikle darbuka eşliğinde kırlarda, bahçelerde, çeşme ve kuyu başlarında bir araya gelebildikleri her ortamda sevgilerini, dertlerini anlatmak, konuşma isteklerini belirtmek, dilek tutmak, sitem ve özlemlerini belirtmek, ayrılığın hüznünü hafifletmek ve eğlenceli zaman geçirmek için türkü söylerler. Bu mekânlarda, bazı zamanlar yalnızca kadınlar bazı zamanlar yalnızca erkeler, bazı zamanlar ise kadın erkek karışık toplanırlar. Kadınların kendi aralarında toplandıkları günlere “ferah günü” adı verilir. Erkeklerin toplantılarına ise “sıra gecesi” adı verilir (Artun, 2012: 51).

Türkülerde geçen yiyecek ve içecek isimleri, araç ve gereç isimlerinin yanında bazen direkt olarak yemekler üzerine söylenen türküler de vardır. Buna örnek olarak:

*Çiğ köfteler ne acı*

*Ayran bunun ilacı*

*Çok yoğur gelin bacı*

*İlle canım çiğ köfte*

*Çiğ köfte dama kaçtı*

*Ayran peşine düştü*

*Çok yedim karnım şişti*

*İlle canım çiğ köfte*

*Çiğ köfteyi yoğuran*

*Yemez bunu doyuran*

*Bol ayran taze soğan*

*İlle canım çiğ köfte* (Kaya 1999: 198).

Adana’da söylenen halk türkülerinde, bireyler diğer sözlü kültür ürünlerine göre, duygu ve düşüncelerini yansıtmının yanı sıra söz ve besteler ile sevgilerini, aşklarını, acılarını, üzüntülerini, kederlerini ve yaşadıklarına dair izleri türkülere çok daha fazla



yansıtırlar. Aynı zamanda bunların yanında beslenme kültürü hakkında önemli bilgiler de mevcuttur.

*Çattılar ocak taşını*

*Koydular düğün aşını*

*Kızım da gelin gidiyor*

*Çığırınılar kardaşını*

*Baba ekinin bitti mi?*

*Kardaş ekmeğın yetti mi?*

*İşte geldim gidiyorum*

*El gızı keyfin yetti mi?*

*Hopladım çıktım eşiği*

*Sofrada buldum kaşığı*

*İşte geldim gidiyorum*

*Evimin yakışığı (Savur, 2010:181).*

*Karabiber aş olmaz*

*Bundan ala kaş olmaz*

*Karabiberim karabiberim*

*Top top şekerim*

*Zaptiyeler geliyor*

*Kalk da gidelim gidelim*

*Karabiber aş için*

*Yandım hilal kaş için*

*Karabiberim biberim*

*Zaptiyeler gidiyor*

*Kalk da gidelim gidelim (Gerek, 2012: 179).*

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### YEMEKLERİN TURİZME KATILMASI VE TANITILMASI HAKKINDA YAPILAN ÇALIŞMALAR

#### 3.1. Türkiye’de ve Adana’da Yeme İçme Ürünü Üzerine Yapılan Festivaller

İnsanlar doğası gereği çoğu zaman üstündeki yüklerden, görev ve sorumluluklardan kaçmak ister. Dünyada çok gelişmiş, gelişmiş, gelişmekte olan ve gelişmemiş ülkeler vardır. Buralarda yaşayan insanların, çok gelişmiş olanlar haricinde hepsinde bir geçim sıkıntısı, yaşam standartlarını yükseltme arzusu, daha çok para kazanma çabası vardır. Böylece insanlar yetişkinlik düzeyine gelmeden dahi çalışmaya başlamaktadırlar. Buna bağlı olarak stres, yorgunluk, mutsuzluk gibi duygular hissederler. Bu yüzden bazı zamanlarda eğlenmek ve kısa süreliğine de olsa bu kaygılardan kurtulmak isterler. Toplumun bu ihtiyacını büyük oranda karşılayan etkinliklerin başında festival ve şenlikler gelir.

Giderek küreselleşen dünyada, küreselleşme yanlısı olan ülkeler büyük organizasyonlarla kültürlerini empoze etmeye çalışırken bu festivallerden yararlanır. Fakat birde bu durumun tam tersi olan olarak bazı ülkeler küreselleşmemek ve kendi kültürlerini yaşatmak ve tanıtmak adına bu festivallerden yararlanırlar. Bu iki durumda da asıl amacın kültür kavramı üzerinde dolaştığı görülmektedir. Dolayısıyla festivaller özellikle Batı kültüründe evrensel nitelik taşıırken genel olarak hem evrensel hem de geleneksel yönleri ile karmaşık bir yapıdadır.

Festivaller bireyin ve toplumun eğlence ihtiyacını karşılamamanın yanı sıra toplum için kültürel önem taşır. Bu işlevleri ile birlikte devlet adına, ekonomik, ticari ve turizmde gelişmeler ile maddi açıdan da önem taşımaktadır.

Festival sözcüğü etimolojik olarak Türkçeye batıdan geçmiştir. Festival ifadesinin Türk Dili Sözlüğünde karşılığı:

- Dönemi, yapıldığı çevre, katılanların sayısı veya niteliği programla belirtilen ve özel önemi olan sanat gösterisi
- Belli bir sanat dalında oyun ve filmlerin sunulması ve gösterilmesi sonunda ödül, derece verilmesi biçiminde düzenlenen ulusal veya uluslararası gösteri, şenlik

- Bir bölgenin en ünlü ürünü için yapılan gösteri, şenlik, düzensiz toplantı, curcuna” şeklinde geçmektedir (Türk Dili Sözlüğü, 2011: 194).

Başka bir ifadeyle festival “ dönemi, yapıldığı çevre, konusu, katılanların sayısı gibi nitelikleri belli bir programla belirtilen ve özel önemi olan sanat, kültür, bilim, ekonomik faaliyet, ürün, dönem veya belli bir temaya yönelik olarak düzenlenen, tek seferlik veya belli aralıklarla tekrarlanan gösteri ve etkinlikler dizisi” anlamına gelmektedir (Atak, 2009: 37).

Batı da daha çok, belli bir kalabalığa sahip topluluğun inanç ve bu inançlarını kutlama adına düzenlediği eğlence organizasyonları olarak görebiliriz. Türkiye’de ise genel olarak kutlanan festivaller ışığında yapılan tanımlara ve görüşlere bakılacak olursa, festivalleri genelde bir ürün ve bölge üzerinden düzenlenen eğlenceler olarak değerlendirebiliriz.

Türkiye’de yapılan festivallerin birçoğu yiyecek-içecek ve tarım ürünlerine dayanmaktadır. Yöresel yemekleri ve yemek ürünlerini tanıtmamanın en iyi yolu da festivaller olarak görülmektedir. Adana’da yapılan Festivaller ayrıca açıklanmak üzere Türkiye’de yapılan diğer Yiyecek ve İçecek Ürünleri ile ilgili yöresel festivaller şunlardır:

- Afyon’da Temmuz’un başında vişne festivali,
- Aksaray’da pilav günü şenlikleri,
- Amasya’da Ekim ayında Bamya Festivali,
- Ankara Kavun ve Ata sporları Festivali ve Ayaş Domates Festivali, Ayaş Dut Festivali, Ankara Güdül Kiraz Festivali
- Ardahan Göle Kaşar Festivali,
- Aydın Umurlu Erik Festivali,
- Balıkesir Burhaniye Zeytinyağı Festivali ve Susurluk Keşkek Festivali
- Batman Sason’da Bal ve Ceviz Festivali
- Bilecik İnhisar ’da Nar ve İncir Festivali
- Bingöl Merkez’de Elma ve Bal Festivali
- Bitlis Adilcevaz’da Ceviz Festivali
- Bolu Akçakoca’da Fındık Festivali
- Burdur Çavdır’ da Geleneksel Tarhana Şenlikleri, Gölhisar’da Havuç Festivali, Çamköy Soğan Festivali

- Bursa Mustafakemalpaşa'da Salçalık Yağ Biberi Kültür ve Sanat Festivali, Merkez'de Domates Festivali, Orhaneli'nde Çilek ve Kiraz Şenliği
- Çanakkale Kepez'de Kayısı Festivali
- Denizli Çivril'de Elma, Tarım ve Kültür Festivali, Geleneksel Kale Biberi Festivali, Honaz Kiraz Festivali, Buldan Üzüm Festivali
- Diyarbakır Üzüm ve Bal Festivali
- Erzincan İliç Tulum Peynir Festivali
- Gaziantep Merkez Fıstık Festivali
- Giresun Çamoluk Bal Festivali, Tirebolu Fındık Festivali
- Isparta Yalvaç Ceviz ve Yahni Festivali, Gönen Aşure Şenliği, Senirkent Pilav Şenliği, Sütçüler Dut Pekmezi Şenliği
- İstanbul Avcılar Geleneksel Anadolu Yemeklerini Tanıtma Şenliği
- İzmir Beydağ İncir Festivali
- Karaman Bal Festivali ve Ermenek Ceviz Festivali
- Kayseri İncesu Üzüm Festivali ve Sarız Pilav Festivali
- Kırıkkale Hasandede Karpuz Festivali
- Kırklareli Demirköy Çilek Festivali
- Kırşehir Pilav, Üzüm ve Ceviz Festivalleri
- Kocaeli Armut, Ayva, Helva ve Fındık Festivalleri
- Konya Yayla ve Bal Festivali
- Kütahya Leblebi Festivali
- Malatya Kale Çilek Festivali
- Manisa Kiraz ve Üzüm Festivalleri
- Mardin Kiraz Festivali
- Mersin Çilek, Keşkek, Kayısı, Kiraz, Limon ve Şeftali Şenlikleri
- Muğla Badem, Domates, Mandalina Şenlikleri
- Nevşehir Kiraz Festivali ve Yöresel Yemek Festivali
- Niğde Kiraz Festivali
- Ordu Çilek, Fındık ve Kızılelma Festivalleri
- Osmaniye Fıstık ve Kiraz Festivalleri
- Rize Anzer Balı Festivalleri
- Sakarya Fındık Festivalleri

- Samsun Karpuz Festivali
- Sivas Dut, Bal ve Pilav Günü Şenlikleri
- Şanlıurfa Aşure Festivali
- Tokat Kiraz ve Kır Yemeği Şenlikleri
- Trabzon Patates ve Mısır Kültür Sanat Festival, Ekmek Festivali, Tereyağı Şenlikleri
- Tunceli Dut, Peynir ve Kültür Festivali
- Yozgat Bal ve Pilav Günü Şenlikleri
- Zonguldak Yoğurt Festivali (Türkmen, 2017:95-160).

Festivallerin bazıları gayri resmi yapıldığı, aralıklı senelerle yapılışı veya birkaç senedir yapılmayışı sebebiyle sayısal bir değerle ifade edilememektedir. Bu festival ve şenliklerin bir kısmı il merkezlerinde olmakla birlikte bir kısmı ilçe ve kasabalarda düzenlenmektedir. İller arasında ürüne sahip çıkma ve o ürün ile meşhur olma rekabeti olduğu gibi aynı il içinde ilçe ve kasabalar arasında da ürüne sahip çıkma adına rekabet vardır. Bu sebeple festivaller, çağımızın ürün çeşitliliğinin artması ile birlikte bu festivallere olan yoğun ilgi üzerine her sene artmakta ve halk tarafından da talep edilmektedir.

Adana'nın, verimli toprak yapısı, ılıman iklimi ve uygun coğrafi koşulları sayesinde bölgenin ürün çeşitliliği boldur. Tarım ürünlerinin bolluğu ve hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olması Adana'nın mutfak kültürüne sebze ve et yemeklerinin çok yapılmasını sağlamıştır. Adana'da yapılan festival ve şenliklerde bu bölgede çok yetişen ve lezzetli olan ürünler üzerine düzenlenmiştir. Adana'da yiyecek ve içecek ürünleri dâhil olmak üzere toplam 31 festival yapılmaktadır. Bunlardan yiyecek ve içecek ürünleri ile ilgili olanlar şunlardır:

- Adana Merkez'de Nisan'ın ilk haftası Portakal Çiçeği Festivali
- Adana Merkez'de 14 Aralık (Dünya rakı gününde) Rakı Festivali- 2016 yılından sonra adı Şalgam ve Kebap Festivali şeklinde değiştirilmiştir.
- Adana Merkez'de Ekim ayında Lezzet Festivali
- Adana'nın İmamoğlu İlçesinde Haziran ayında İmamoğlu Şeftali Festivali
- Adana Ceyhan İlçesinde Haziran ayında Karpuz Festivali
- Adana Saimbeyli İlçesinde Haziran ayında Kiraz Festivali
- Adana Ceyhan'da Ekim ayında Zeytin Festivali

- Bunlar dışında yayla şenlikleri, Güreş şenlikleri, Yörük ve Varsak şenlikleri düzenlenmektedir.

### 3.1.1. Portakal Çiçeği festivali

Portakal çiçeği festivali Adana'da 2013 yılından beri her yıl 5-20 Nisan arasında Adana Merkez'de çarşıda kutlanmaktadır. Nisanda portakal çiçeklerinin çıkmasıyla birlikte baharın gelişi bu vesileyle kutlanmış olur. Bu festival kortej yürüyüşü, kostüm ve konserlerle şimdye kadar Türkiye'nin yapılmış ilk karnavalı olma niteliğindedir. Ayrıca yapılan bazı açıklamalar göre ise Türkiye'nin her yerinden gelen misafirler ile Türkiye'nin en kalabalık ve en çok ilgi gören festival olması nedeniyle Adana için mutfak kültürünü tanıtmaya adına çok büyük bir fırsattır.

Festival fikrinin öncüsü Adanalı iş adamı Ali Haydar Bozkurt'tur. Festivalin sloganı "Nisanda Adana'da" olarak belirlenmiştir. İlk karnaval 2013 yılında düzenlendi 12-14 Nisan tarihleri arasında düzenlendi ve kortej dâhil festivale 100.000 kişi katıldı. İkinci kez, 2014 yılında 11-14 Nisan'da tarihlerinde yapılmış ve toplam 140.000 kişi katılmıştır. 2015 yılında programa konserlerin de dâhil olmasıyla yaklaşık 350.000 kişi katıldı ve yoğun bir turist akışıyla festival alanı yakınlarına çadırlar kurulmaya başlandı. 2016 yılında yaklaşık 911.000 kişi katıldı. 2017, 2018 ve 2019 yıllarından programa kültür ve sanat aktiviteleri dâhil oldu ve katılan sayısı 1,5 milyona ulaştı ([www.nisandaadanada.com](http://www.nisandaadanada.com)).

Festival için Atatürk, Reşatbey, Gazipaşa ve Ziyapaşa caddeleri kapatılır ve Atatürk caddesi sonuna konser alanı kurulur. Konser alanının etrafına yöresel tatlar taşıyan standlar kurulur. Sokakta yer alan restoranlar dışarıya boydan boya masalar kurarak kebab, çorba ve et yemekleri başta olmak üzere yemekler sunarlar. Bunlar dışında kurulan küçük stantlarda tatlıcı, börekçi, simitçi, sıkmacı gibi hamur işleri satan, dönerci, tantunici, ciğerci, şırdancı, mumbarcı gibi et ürünleri satan, şalgamcı, ayrıncı, şerbetçi gibi içecekler satan ve ev yemekleri satan insanlar vardır.

Bu festival yöresel yemekleri tanıtmak adına çok değerlidir. Bu festivalde herkes istediği yemeği istediği yerde yiyebilir. Zaten bu tüm festivallerin özelliğidir. Festival yerinde yenilen yemekler haricinde insanların oradan alıp evlerine götürdüğü birçok ürün vardır. Bunların en başında şalgam gelir. Bidon ve şişeler kurulu şalgamları insanlar evlerine götürmek için satın alırlar. Bunun dışında portakal reçeli ve diğer reçeller,

tarhana, bulgur, salça gibi el yapımı ürünleri en çok satılan yiyeceklerdendir. Festivale gelen yerli ve yabancı turistler, festival alanında yediği yiyecekler haricinde bu yöresel tatları da kendi memleketlerine götürerek Adana mutfak kültürünü tanımış olur.

### **3.1.2. Şalgam ve Kebap Festivali**

Adana’da çok eski zamanlardan beri devam eden halk tarafından düzenlenen bir festivaldir. Adana’nın tarihi Kazancılar Çarşısında, tarihi Saat Kulesi etrafında toplanılarak kutlanılan festivalin süresi bir gündür. Festivalin eski adı Rakı Festivali’dir. Her yıl 14 Aralık Dünya Rakı Gününde kutlanır. Fakat 2015 yılında valilik tarafından yasaklanmasının ardından halkın yoğun talebi ile 2016 yılında adı “Şalgam ve Kebap Festivali” olarak değiştirilmiş ve 2016, 2017 yılında kutlanılmaya devam edilmiştir. 2019 yılında ise tekrar yasaklanmıştır.

Bu festival diğer festivallerden biraz daha farklıdır. 14 Aralık gecesinden başlar ve katılanlar yetişkin insanlardır. Festivalde çarşıda yer alan dört cadde kapatılır ve tüm kebabçılar sokaklara uzun masalar kurarlar. Festivalde çok fazla kebab ve içecek tüketildiği için restoran sahipleri günler öncesinden hazırlıklarını yapmaya başlarlar. Festivalde kebab ve şalgama, ciğer, mumbar, şırdan, paça çorbası gibi yiyecekler eşlik eder. Festival gecesini sabaha kadar müzik, eğlence ve dansa devam eder. Sabahın ilk ışıklarıyla festival sona erer. Türkiye ve Dünya’dan bu festivali merak edip gelen binlerce insan hem mekânın tarihi olması hem de Adana lezzetlerinin mükemmelliği ile festivalden memnun kalarak ayrılırlar.

### **3.1.3. Adana Lezzet Festivali**

Adana Lezzet Festivali, Adana’nın lezzetlerini ustaca tanıtan uluslararası bir festivaldir. Festivali, Kültür ve Turizm Bakanlığı desteğiyle Adana Valiliği organize etmektedir. Festivalin ilki 2017 yılında düzenlenmiştir. Daha sonra 2018 ve 2019 yıllarında da devam eden festivalin her sene yapılması planlanmaktadır. 3 gün boyunca devam eden festival, Adanın merkez park ve çevresinde fuar alanında yapılmaktadır. 2019 yılında “Büyük Akdeniz Şöleni” sloganıyla dünyaca ünlü aşçıları ve lezzet meraklılarını Adana’ya toplamıştır.

Festivalde Adana’nın ünlü restoranları ve şefleri yöresel lezzetleri tanıtmaya adına büyük stantlar açmaktadır. Festival alanında gastroshowlar, tadım seansları, söyleşiler, paneller, sergiler ve mutfak atölyeleri yer almaktadır. Festivale en son İtalya, Fransa ve



Belçika'dan ünlü şefler katılmıştır. Bu bakımdan festivale Türkiye ve dünya çapında ilginin büyük olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca 2019 yılında yapılan Lezzet Festivalinde dünyanın en uzun kebabı yapılmıştır.

Bu festival yalnızca yemek ve eğlence bazında değildir. Uluslararası olmasından dolayı yöresel lezzetleri tanıtmak için çok büyük bir fırsattır. Adana'ya özgü tatlar dünyaca ünlü şeflere Adana'da bulunan ünlü ustalar tarafında tanıtılmaktadır.

Yapılan karpuz, kiraz, şeftali ve zeytin festivalleri ilçelerde belediyelerin düzenlediği tarım festivalleridir. Tarım ve ticaretin gelişmesine büyük katkı sağlar.

### **3.2. Somut Olmayan Kültürel Miras Açısından Adana Mutfağı**

Her toplumun kendine özgü bir kültürü vardır. İnsanlar çevreleri ve çevrelerindeki insanlarla birçok ortak davranışlarda bulunur. Kültür, bir toplumun maddi ve manevi tüm olgularını kapsayan toplumsal kimlik özelliğini taşır. Kimlik yalnızca kendini ne olarak gördüğü değildir. Aynı zamanda diğerlerinin o kişi ve kişileri ne olarak gördüğü ile alakalıdır. İnanç, değer ve tutumlarda oluşan kültür de toplumların kültürel kimliği ile somutlaşır. Kültürel kimlik, hem toplumun kendini nasıl tanımladığı hem de diğer toplumların, o toplumu nasıl tanımladığını gösterir. Bir toplumun kültürel kimliğini anlamak için yalnızca somut öğelere değil, toplumun içinde yaşadığı sosyal bağlamla birlikte değerlendirilmelidir.

Kültürlerin zamanla tek tipleşmeye başlamasının fark edilmesinin ardından UNESCO, Birleşmiş Milletler örgütü tarafından 2003 tarihinde “ Somut Olmayan Kültürel Miras” sözleşmesini imzalamıştır. Türkiye bu sözleşmeye 2006 yılında dâhil olmuştur. Somut olmayan kültürel miras sözleşmesi, bir toplumun kendi kültürel kimliğinin bir parçası olarak gördüğü ve kuşaktan kuşağa aktarmak suretiyle günümüze kadar getirdiği somut olmayan kültürel miraslarını korumasına ve gelecek kuşaklara aktarmasına katkı sağlayacak yol, yöntem ve imkânlar bütünüdür (Oğuz, 2013: 105).

Bir bölgenin mutfak kültürü, o bölgenin kültürel kimliğinin bir parçası olması sebebiyle, o bölgenin somut olmayan kültürel mirasıdır diyebiliriz. Türkiye'nin somut olmayan kültürel miras listesine eklediği yiyecek ve içecek unsurları şunlardır:

- Tören Keşkeği Geleneği (2011)
- Mesir Macunu Festivali (2012)

- Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği (2013)
- İnce Ekmek (Yufka) Yapma ve Paylaşma Kültürü (2016)  
([www.unesco.org.tr](http://www.unesco.org.tr)).

Adana, mutfak kültürü açısından zengin bir kenttir. Örnek olarak kebab denilince akla ilk Adana kebab gelir. Adana'ya özgü lezzetlerden somut olmayan kültürel miras listesine eklenebilecek birçok lezzet vardır. Adana Kebab ve şalgam, başta olmak üzere şırdan, mumbar, bici bici, karakuş tatlısı gibi lezzetler Adana'ya özgüdür ve çok uzun zamandan beri değişime uğramayarak saf kalmış ve yaşatılmış Adana mutfağının en öncü lezzetleridir. Her ülke kendi kültürünü ulusallıktan çıkarıp evrensel niteliğe çıkarmak ister. Somut olmayan kültürel miras listesine girebilecek olan bu lezzetler ile bu tatlar Türk kültürünü doğru bir şekilde yansıtacak ve Türk yemeklerini dünya turizmine katmış olacaktır.

## SONUÇ

Kültürler toplumların en değerli unsurlarıdır. Tüm topluluklar dünyada kültürleri ile tanınacağı için kendi kültürlerini koruyarak ve yaşatarak güçlendirmeye, aynı zamanda ne kadar eski ve köklü olduğunu kanıtlamaya çalışırlar. Türk kültürünün, birçok milletlerin kültüründen eski ve köklü olduğu bir gerçektir. Türk halk kültürünün bir parçası olan Türk mutfak kültürü de günümüzde yapılan yemek çeşitleri ve bazı pratiklerle eskiye dayanmaktadır. Metin içinde örneklendirdiğimiz Divan-ı Lügat 'it Türk'te yer alan “aş, aşluk, aç, aşatmak, yemiş” kelimelerinin günümüzde kullanılan “aş ve yemek” sözlükleri ile aynı etimolojik özellikler taşıdığı görülmüştür. Divan'ı Lügat 'it Türk'ün 11. Yy'in Türkçe sözlüğü olması sebebiyle bu kelime kökleri eskiye dayanan ve günümüzde kullanılmaya devam edilen kelimelerdir.

“Kutadgu Bilig” 11. Yy'in hükümdara ve halka öğüt vermek amaçlı yazılan değerli bir eserdir. Bu eserde hükümdara, halkı korumasının yanında halkın karnını tok tutması, törenler düzenlemesi, ziyafetler vermesi, sofrayı bol tutması ve eli açık olması hakkında öğütler vermiş eğer bunları yaparsa halkı kendine bağlayacağını söylemiştir. Bunun yanında aşçı başının ve içkici başının nasıl olması gerektiğini anlatmış ve ilk önce temiz ve dürüst daha sonra yemek ve içeceklerden anlayan işinde usta kişiler olması gerektiğini öğütlemiştir. Bu öğütlerin ne kadar değerli olduğu günümüzde de anlaşıldığı ve halkın huzurunun bu yollardan geçtiği görülmektedir.

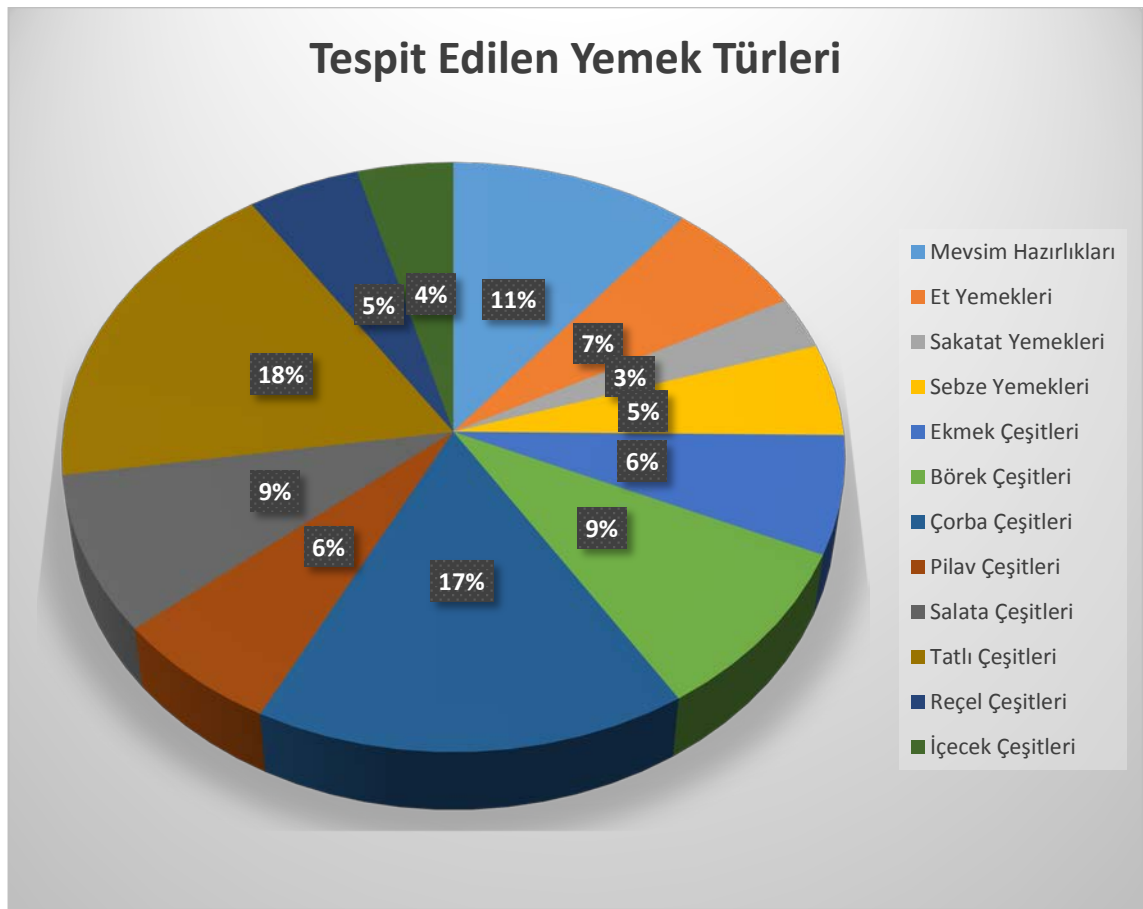
Türk Edebiyatının kanon eseri diyebileceğimiz “Oğuz Kağan” destanında Oğuz Kağan'ın doğumunda görülen olağanüstü durumlar, Oğuz Kağan'ın annesinden bir kere emdikten sonra bir daha emmemesi ardından çiğ et ve çorba istemesi, Oğuz Kağan'ın bir destan kahramanı olarak dünyaya geldiğini gösteren işaretler yemekler üzerinden verilmiştir. Yine Oğuz Kağan'ın buyruk vermeden önce ziyafetler vermesi, toy düzenlemesi halkı doyurarak bir arada tuttuğu görülmüştür.

Türk halk kültürünün tüm yönlerini açık bir dille anlatan Dede Korkut hikâyelerinde Bayındır Hanın verdiği davete katılan Dirse Hanın çocuğu olmadığı için kara otağa oturtulması ve önüne kara koyundan et sunulması, Bayındır Hanın, Dirse Hana söylemek istediklerini yemek kültürüne dayalı bir dille anlattığı görülür. Bayındır Hanın bu davranışına bakarak, Tür Kültüründe kızı ya da oğlu olmayanlara iyi gözle bakılmadığını günümüzde açıkça anlaşılmaktadır. Bununla birlikte Dirse Hanın çocuk sahibi olmak için Tanrıya dua etmesi ve ziyafet düzenleyip halkı doyurması Allah'ın

rızasını alarak dileklerinin yerine geleceğine inanması ve gelecek zamanlarda çocuğunun olması yemek kültürü etrafında toplanan pratiklere örnek gösterilebilir.

Yukarıda örneklendirilen, Türk Kültürü açısından kıymetli eserler içerisinde yer alan yemek ve ziyafet kültürünün, toplumsal açıdan işlevsel ve tarihsel olarak eskiye dayandığını gördük. Günümüzde de tüm Türk dünyasında olduğu gibi Türkiye ve Adana’da buna benzer pratikler yapıldığını yemeklerin tarihi geçmişi ve işlevselliğinin ana hatlarıyla korunduğunu açıkça söyleyebilir. Bu durumda yörelerde yapılan mutfak kültürü çalışmalarlarıyla bu olguyu kanıtlayabilir ve evrensel kültür içerisinde Türk halk mutfağının sağlam bir yeri olduğunu söyleyebiliriz.

Çalışmamızın giriş bölümünde Türk mutfağının geçmişe dayandığı anlatılmıştır ve ardından birinci bölümde Adana halk mutfağının yemekleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Kaynak kişilerden toplanan bilgilere dayanarak şu tespitler yapılmıştır:



Şekil 1 Tespit Edilen Yemek Türleri



*Şekil 2 Yöresel Olduğu Düşünülen Yemek Türleri*

Toplam 139 adet yemek tarifi elde edilmiştir. Yalnızca Adana'ya özgü olmayan, Adana'da yapılan tüm yemekler hedef alınarak toplamda 139 yemek tarifi tespit edilmiş ve kaydedilmiştir. Bunlardan 78'inin, diğer yörelerden farklı malzemeler ve farklı yapılaş şekilleri olması dolayısıyla yöresel olduğu düşünülmektedir. UNESCO'nun "Yaratıcı Şehirler Ağı" projesi, bazı alanlarda diğer şehirlere göre daha üstün durumda olan şehirleri tespit etmek için tasarlanmış bir projedir. Bu çalışmanın hizmet edeceği asıl amaçlardan biri Adana'ya "Yaratıcı Şehirler Ağı" içerisinde "Gastronomi Şehri" unvanını kazandırmaya katkı sağlamaya çalışmaktır. Daha önce birçok çalışma UNESCO tarafından değerlendirilmiştir. Ülkemizde bu başarıyı, 2015 yılında Gaziantep, 2017 yılında Hatay, 2019 yılında ise Afyon, elde etmiştir. Adana'nın kendine has yemekleri, yemek çeşitliliği, kaliteli restoranları, ustaları, düzenlenen festivaller ve yerel ürünleri ile yakın zamanda Gastronomi şehri olması umut edilmektedir.

Çalışmamızın ikinci bölümünde yer alan pratikler ve bu pratikler etrafında oluşan yemek çeşitlerinin işlevsellikleri anlatılmaya çalışılmıştır. Geçiş dönemlerinden doğum döneminde gebe kalmak isteyen kadınların adak adadıkları bu adakları yerine getirip ya

adak eti dağıttıkları ya da adak etinden yemek yapıp dağıttıkları görülmüştür. Bu davranışın belli bir amacı vardır. Adak yerine getirilmezse çocuğun başına kötü şeyler geleceğine inanılır. Adak, hem Tanrıya şükranlarını sunma hem de gelecekte çocuğun iyi olmasını sağlamak için Tanrı ile bir bağ kurma aracıdır. Diğer geçiş dönemlerinden biri evlenme döneminde, kız görme aşamasından evlenme aşamasına kadar birçok pratikler yapılır. Kız görmede ağız tatlılığı yenmesi, büyük tatlı, küçük tatlı, nişan ve düğün basamaklarında mutlaka misafirler ağırlanır ve ikramlıklar verilir. Evlenme törenlerinde yapılan yemekler toplumu bir arada tutan önemli bir işlevi üstlenir.

Mevsime ve zamana bağlı törenlerden, Nevruz ve Hıdırellez törenleri Adana'da birçok pratiğe bağlı olarak kutlanır. Yazın habercisi olan bu törenlerde temizlik, eğlence ve bu eğlencelere özel ikramlıklar yapılır. Hıdırellez de temiz evlere Hıdırellez gecesi gece bir kaba un konularak boş bir odaya kaldırılır. Sabah bakıldığında unda el izi varsa bu Hızır'ın o eve uğradığını ve bütün senenin bereketli geçeceğine işarettir. Un, Hıdırellez ile inançlar arasında bir aracı olmuştur.

Halk edebiyatı ürünleri, toplumun duygu ve düşüncelerini, bağlamsal koşullarda en güzel şekilde anlatan türlerdir. Aynı zamanda halk edebiyatı ürünlerinde toplumun yaşam biçimine ve davranışlarına dair izler de görülmektedir. Adana mâniler, bilmeceleleri, fıkraları, türküleri ve masallarında geçen yemek isimleri ve yemek kültürüne bağlı söylemleri tespit edip, bölgenin halk kültüründen örnekler çıkarılmaya çalışılarak Adana halk edebiyatı açısından, mutfak kültürü açıklanmaya çalışılmıştır.

Yapılan tüm bu çıkarımlar doğrultusunda bir yörenin kültürel açıdan gelenekselliğini korumasının önemi anlatılmaya çalışılmıştır. Toplumların, sürekli gelişen ve değişen zaman içerisinde, küreselleşmenin etkisine kapılıp tamamen kaybolmamak için kültürlerini korumaları gerekmektedir. Toplumu kapsayan kültür kavramı ne kadar eski ve köklü olursa o kadar çok özlüğünü koruyabilir. Ancak bu koşul tek başına yeterli olmaz. Bunun yanında kültürel unsurları yaşatarak ve koruyarak aktarılması gerekir. Bu durumda gelecek kuşaklara aktarma boyutunun ne kadar önemli olduğu görülmektedir. Türk halk kültüründe yer alan, doğum, evlenme, ölüm, dini törenler gibi halk mutfağı da bu kültürün parçasıdır. Tüm halk kültürü unsurlarının araştırılarak kayıt altına alınması gerektiği gibi Türk halk mutfağı da değişen zamanda kaybolmamak ve gelecek kuşaklara aktarılmak adına kayıt altına alınmalıdır.

## KAYNAKLAR

- Adana Valiliği (1994). *Adana İl Yıllığı* Kemalpaşa Matbaası, Adana
- Akkor, Ömür (2014). *Selçuklu Mutfağı*, Alfa Yayıncılık, İstanbul
- Akmalatiyev, Abdıldacan (2001). *Kırgızlarda Nooruz, Türk Dünyasında Nevruz*, Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri, Ankara
- Amanoğlu, Ebulfez (2001). *Nevruz Öncesi Hıdır Nebi Bayramı*, Türk Dünyasında Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri, Ankara
- Arat, Reşit Rahmeti (1970). *Oğuz Kağan Destanı*, MEB, İstanbul
- Arlı, Mine(1982). *Türk Mutfağına Genel Bir Bakış*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara
- Arslan Mustafa(2008). *Denizli Yöresinde Derlenmiş Masallar*, Zirve Yayınları, Denizli
- Artun, Erman (1996). *Günümüzde Adana Âşıklık Geleneği ve Âşık Feymani*, Adana
- Artun, Erman (1998). *Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemekleri*, ÇUKTOB Kültür Yayınları, Adana
- Artun, Erman (2006). *Adana Halk Kültürü*, Ulusoy Yayınevi, Adana
- Başgöz, İlhan (1986). *Manilerimiz*, Adam Yayınları, İstanbul
- Baykara, Tuncer (2001). *Türk Takvimi*, Türk Dünyasında Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri, Ankara
- Baysal, Ayşe (1993). *Türk Mutfağından Örnekler*, Kültür Bakanlığı, Ankara
- Baysal, Ayşe(1987). *Türk Mutfağının Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirilmesi*, Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Ankara
- Bascom, William (1954). *Four Functions of Folklore*, Journal of American Folklore
- Bican, Ahmet (1991). *Türk Lehçeleri Sözlüğü*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Boratav, Pertev Nail (1999). *100 Soruda Türk Folkloru*, Gerçek Yayınevi, İstanbul
- Caferoğlu, Ahmet (2009). *Eski Uygur Türkçesi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara
- Çay, Abdülhaluk (1990). *Hıdırellez Kültür ve Bahar Bayramı*, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara
- Çelepi, Mehmet Surur (2017). *Türk Kültür Evreninde Toy*, Kömen Yayınları, Ankara
- Çobanoğlu, Özkul (2000). *Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları*, Akçağ Yayınları Ankara
- Çobanoğlu, Özkul (2016). *Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemlerine Giriş*, Akçağ Yayınları Ankara
- Devellioğlu, Ferit (2001). *Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lügat*, Aydın Kitapevi, Ankara
- Dizdaroğlu, Hikmet (1969). *Halk Şiirinde Türler*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara

- Ekici, Metin (2018). *Halk Bilgisi Derleme ve İnceleme Yöntemleri*, Geleneksel Yayıncılık, Ankara
- Elçin, Şükrü (1988). *Halk Edebiyatı Araştırmaları*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Ergin, Muharrem (1997). *Dede Korkut Kitabı*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara
- Ekici, Metin vd. (2013). *Türk Halk Edebiyatı*, Grafiker Yayınları, Ankara
- Gerek, Hilal (2012). *Adana İli Pozantı İlçesi Halk Kültürü Araştırması*, (Basılmamış Yüksek Lisan Tezi), Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Adana
- Genç, Reşat (1982). 9. Yy'de Türk Mutfağı, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara
- Gülensoy, Tuncer (2007). *Köken Bilgisi Sözlüğü*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara
- Günay, Umay (1996). *Folklor, Reklam ve Tarhana*, Milli Folklor Sayısı
- Güngördü, Ersin (2003). *Türkiye'nin Coğrafyası*, Asil Yayınevi, Ankara
- Gürbüz, Elif (1995). *Diş Hediği Geleneginin Ritüel Karakteri ve Fonksiyonları*, Milli Folklor Sayısı 28
- <http://adana.cu.edu.tr/cografya.asp>. (Erişim: 25. 12. 2019).
- [http://www.adana.gov.tr/?act=sosyal\\_durum](http://www.adana.gov.tr/?act=sosyal_durum) (Erişim: 14. 01. 2020)
- <http://www.unesco.org.tr/>. (Erişim: 25. 12. 2019).
- <http://www.tuik.gov.tr/HbGetir.do?id=6178>. (Erişim: 05.04.2020)
- İnan, Abdülkadir (1976). *Eski Türk Dini Tarihi*, İstanbul
- Kadeşeva, Karlıgaş (2001). *Kazak Medeniyetindeki Semboller*, Türk Dünyasında Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri, Ankara
- Kafesoğlu, İbrahim (1984). *Türk Milli Kültürü*, İstanbul
- Kamacıoğlu, Yalçın (2000). *İl Büyük Türkiye Ansiklopedisi*, Milliyet Yayınları, İstanbul
- Kasımoğlu, Seval (2005). *Yaşayan Geleneksel Kutlamalar*, Gazi Üniversitesi Türk Halk Bilimi Araştırma Merkezi Yayınları, Ankara
- Kaşgarlı, Mahmut (1972). *Divan-ı Lügatit't Türk*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara
- Kaya, Gülcan (1999). *Halk Türkülerinde Kadının Konumu*, İstanbul Teknik Üniversitesi (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul
- Köprülü, Fuad (2004). *Saz Şairleri*, Ankara
- Kuşdemir, Orhan Fatih (2004). *Türk Dünyası Halk İnanışlarında Doğum*, Gece Kitaplığı Yayınevi, İstanbul
- Malinowski, Bronislaw (1990). *İnsan ve Kültür*, V Yayınları, İstanbul
- Ögel, Bahaeddin (1982). *Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri*, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara



- Ögel, Bahaeddin (1998). *Türk Kültür Tarihi*, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara
- Örnek, Sedat Veyis (2014). *Türk Halk Bilimi*, Bilgesu Yayıncılık, Ankara
- Özdemir, Nebi (2005). *Türk Eğlence Kültürü*, Akçağ Yayınları, Ankara
- Özsabuncuoğlu, İsmail (2009). *Gaziantep- Halep Mutfak Kültürü*, Fersa Yayıncılık, Gaziantep
- Parlakıyıldız, Hayrettin (2001). *Çanakkale ve Çevresinde Nevruz*, Türk Dünyasında Nevruz Uluslararası Bilgi Şöleni Bildirileri, Ankara
- Parlatır, İsmail (2009). *Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*, Yargı Yayınevi, Ankara.
- Ramazanoğlu, Gözde (2012). *Adana'da Tarih Tarihte Adana*, Güney Rota Yayınevi, İstanbul
- Sakaoğlu, Saim (2003). 101 Türk Efsanesi, Akçağ Yayınları, Ankara
- Sakaoğlu, Saim (2012). *Masal Araştırmaları*, Akçağ Yayınları, Ankara
- Savur, Suat (2010). Adana İli Tufanbeyli İlçesi Halk Kültürü Araştırması, (Basılmamış Yüksek Lisan Tezi), Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Adana
- Say, Dilek (2017). Şalgam Suyunun Özellikleri ve Adana Bölgesi'nin Gastronomi Turizmindeki Önemi, İkinci Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi, Antalya
- Seyidoğlu, Bilge (1985). *Masal*, Türk Dili ve Edebiyat Ansiklopedisi, Ankara
- Seyidoğlu, Bilge (2002). *Erzurum Efsaneleri*, Dergâh Yayınları, İstanbul
- Silahdaroğlu, Fikri (1996). Günümüz Türkçesi ile Kutadgu Bilig Uyarlaması, Kültür Bakanlığı Milli Kütüphane Basımevi
- Tekin, Şinasi (1988). Mani Dininin Uygurlar Tarafından Devlet Dini Olarak Kabul Edilişinin 1200. Yıldönümü Dolayısıyla Birkaç Not, TDK Yayınları, Ankara
- Tezcan, Mahmut (1982). *Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları*, Türk Mutfak Sempozyumu Bildirileri, Ankara
- Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara
- Toygâr, Kamil (1998). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Halk Kültürü Araştırmaları ve Tanıtıma Vakfı, Ankara
- Türkmen, Nilgün (2017). Türkiye'de Festivaller ve Şenlikler, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas
- Türk Lehçeleri Sözlüğü* (1991).
- Türk Mutfak Ansiklopedisi* (2008). Doğan Yayıncılık, İstanbul
- Uçakçı, İsmail (2003). *Orta Anadolu Halk Kültürü*, Ankara Ticaret Odası Yayınları, Ankara
- Ünver, Süheyl (1982). *Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri*, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara

- Üzelgök, Özlem (2008). *Adana İli Kozan İlçesi Halk Kültürü Araştırması*, (Basılmamış Yüksek Lisan Tezi), Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Adana
- Yıldız, Naciye (2004). *Nevruz Adlandırmaları*, Türk Dünyası Nevruz Ansiklopedisi, AKM Yayınları, Ankara
- Yolcu, Fatmagül (2008). *Adana İli Ceyhan İlçesi Halk Kültürü Araştırması*, (Basılmamış Yüksek Lisan Tezi), Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Adana
- Yücehan, Sevinç (1994). *Aşure*, Beşinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Kültür Merkezi Başkanlığı, Ankara

## KAYNAK KİŞİLER

Sıra No	Adı Soyadı	Doğum Tarihi	Eğitim Durumu	Mesleği	Yaşadığı Yer
KK 1	Nuran Tabbaş	1965	Lise	Emekli	Yüreğir
KK 2	Aliye Mutluer	1953	İlkokul	Ev Hanımı	Seyhan
KK 3	Hülya Yüzer	1950	İlkokul	Ev Hanımı	Seyhan
KK 4	Ezgi Sırlıbaş	1985	Lise	Ev Hanımı	Karşıyaka
KK 5	Melis Yüzer	1990	Üniversite	Öğretmen	Seyhan
KK 6	Hatun Onur	1952	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Yüreğir
KK 7	Saran Aytimur	1960	İlkokul	Ev Hanımı	Karaisalı
KK 8	Mehmet Çiçek	1973	İlkokul	Muhtar	Yüreğir
KK 9	Ayşe Ulubaş	1990	Lise	Ev Hanımı	Yüreğir
KK 10	Aysel Ergüç	1972	İlkokul	Ev Hanımı	Havutlu
KK 11	Sabriye Ulubaş	1950	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Yüreğir
KK 12	Zehra Sırlıbaş	1950	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Seyhan
KK 13	Nihat Sırlıbaş	1945	İlkokul	Emekli	Seyhan
KK 14	Fatma Arslantaş	1940	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Kozan
KK 15	Belma Arslantaş	1970	Ortaokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 16	Hasbiye Arslantaş	1959	Ortaokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 17	Hacer Kocaman	1954	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Kozan
KK 18	Hayat Nar	1955	Ortaokul	Ev Hanımı	Ceyhan
KK 19	Sevilay Arslantaş	1969	İlkokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 20	Münevver Avan	1956	İlkokul	Ev Hanımı	Gaziköyü
KK 21	Tuğçe Avan	1980	Ortaokul	Ev Hanımı	Gaziköyü
KK 22	Bahtiyar Süner	1955	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Feke
KK 23	Fatma Avan	1953	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Anavarza
KK 24	Mehmet Avan	1952	İlkokul	Muhtar	Anavarza
KK 25	Nebahat Köylü	1967	İlkokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 26	Yasemin Ilgaz	1970	İlkokul	Ev Hanımı	Kurdoğlu
KK 27	Fuad Gök	1964	Ortaokul	Kebapçı	Hamamköy
KK 28	Ahmet Altınten	1985	İlkokul	Şırdancı	Seyhan
KK 29	Murat Tayboğa	1980	Ortaokul	Kokoreççi	Sarıçam
KK 30	Uğur Aydın	1993	Ortaokul	Kebapçı	Yavuzlar
KK 31	Umutcan Yıldız	1990	Ortaokul	Büfeci	Yüreğir
KK 32	Cumali Arslantaş	1964	İlkokul	Çiftçi	Kozan
KK 33	İlknur Köylüoğlu	1964	İlkokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 34	Selvi Arslantaş	1945	İlkokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 35	Emsal Doğan	1956	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Saimbeyli
KK 36	Gülümser Doğan	1967	İlkokul	Ev Hanımı	Saimbeyli
KK 37	Elif Kalmaz	1984	Ortaokul	Ev Hanımı	Saimbeyli
KK 38	Zeynep Kara	1965	İlkokul	Ev Hanımı	Karaisalı
KK 39	Yıldız Arslantaş	1964	İlkokul	Ev Hanımı	Reşadiye
KK 40	Yusuf Arslantaş	1960	İlkokul	Çiftçi	Reşadiye
KK 41	Hasibe Göçer	1948	Okuma-Yazma Yok	Ev Hanımı	Kozan
KK 42	Ummu Kocaman	1962	Ortaokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 43	Döne Köylüoğlu	1968	Ortaokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 44	Kadriye Vurur	1989	Lise	Ev Hanımı	Feke
KK 45	Elif Göçer	1976	Ortaokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 46	Kiraz Vurur	1967	Ortaokul	Ev Hanımı	Feke
KK 47	Zeliha Kayacı	1963	İlkokul	Emekli	İmamoğlu
KK 48	Merve Kayacı	1978	Lise	Ev Hanımı	İmamoğlu
KK 49	Ayşe Kaygusuz	1960	İlkokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 50	Hatice Kaygusuz	1989	Lise	Ev Hanımı	Kozan
KK 51	Remziye Saygı	1963	İlkokul	Ev Hanımı	Kozan
KK 52	Hülya Karaman	1981	Ortaokul	Ev Hanımı	Kozan

## FOTOĞRAFLAR



Fotoğraf 1: Meşhur Adana Kebap (Arslantaş, 2019)<sup>1</sup>



Fotoğraf 2: Acılı Adana Şalgamı (Arslantaş, 2019)

---

<sup>1</sup> Bu bölümde yer alan tüm fotoğraflar Fatma Arslantaş (tezi hazırlayan kişi) tarafından çekilmiştir.



Fotoğraf 3: Şirdan (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 4: Mumbar Dolması (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 5: İçli Köfte (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 6: Etlı Topalak Yemeği (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 7: İmece Usulü Yufka Ekmek Yapılırken (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 8: Aşiret Tarhanası Kurutma Aşaması (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 9 : Sac Altı – Sac Arası(Arslantaş,2019)



Fotoğraf 10 : Çökeleklilik Sıkma(Arslantaş,2019)



Fotoğraf 11: Ölü Helvası(Arslantaş,2019)



Fotoğraf 12: Muharrem Ayında Aşure Dağıtılırken (Arslantaş, 2019)



Fotoğraf 13: Fıstıklı Baklava(Arslantaş,2019)



Fotoğraf 14: Meyveli Bici Bici (Arslantaş, 2019)



## SÖZLÜK

Ağız: Doğum yapmış hayvanın ilk sütü

Ağartı: Süt

Avcar: Sos

Bacit: Sürahi

Banadura: Domates

Bakraç: Bakırdan yapılan kap kacakların tümü

Beze: Hamurun açılmadan önceki yuvarlanmış hali

Bişşeğa: Tuluk ayranı yaparken kullanılan tahta sopa

Çötürge: Yayık

Evreağacı: Yufka ekmeği sac üstünde çevirmek için kullanılan yassı biçimde sopa

Hareni: Yemek kazanı

İbrik: Su konulan sürahi biçiminde kap

İteğa: Yufka ekmeğin hamuru için serilen beyaz çul

İrişgin: Et sucuğu

Keşir: Havuç

Küpelî: Köyün ortak kullandığı büyük, yanları demir saplı kazan

Maya: İncir

Nişe: Nişasta

Öteberi: Yiyecek içeceklerin tümüne verilen isim

Sele: Yufka ekmeğin konulduğu kamış sepet

Teleme: Keçi sütüne incir sütü damlatılarak yapılan peynir çeşidi

Teşt: Hamur yoğurulan leğen

Tevek: Asma yaprağı

## ÖZ GEÇMİŞ

### KİMLİK BİLGİLERİ

**Adı Soyadı** : Fatma ARSLANTAŞ  
**Doğum Yeri** :Kadirli / OSMANİYE  
**Doğum Tarihi** :11.08.96  
**E-posta** :fatma6272@gmail.com

### EĞİTİM BİLGİLERİ

**Lise** : Kadirli Anadolu Lisesi  
**Lisans** : Pamukkale Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı  
**Yüksek Lisans** : Pamukkale Üniversitesi Halk Bilimi Bilim Dalı (Halen)  
**Yabancı Dil ve Düzeyi:** İngilizce (Orta)