



ISSN: 2149-0821

Sosyal Bilimler Dergisi / The Journal of Social Science

Yıl: 5, Sayı: 32, Aralık 2018, s. 552-560

Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz SEÇİM

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölümü, ysecim@konya.edu.tr

Öğr. Gör. Ali ŞEN

Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,
alisen@kmu.edu.tr

KONYA MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA

Özet

Konya tarih boyunca önemli bir yerleşim yeri olmuştur. Birçok farklı kültürlerin yaşaması zengin bir mutfak kültürünün oluşmasını sağlamıştır. Toplum tarafından kutlanan özel günlerde yapılan yemekler her zaman Konya mutfak kültüründe önemli yer tutmuştur. Bu araştırma ile Konya'da yaşayan belirli bir yaşın üzerindeki insanlarla yüz yüze görüşülerek, mutfak kültürü hakkında bilgi toplanılması ve kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Çalışma sonucunda çalışmaya katılanların aile olabilmek ve sosyalleşebilmek açısından mutfak kültürüne çok önem verdiği ortaya çıkmıştır. Ayrıca katılımcıların önemli bir kısmı özel günlerde yapılan âdetlerin günümüzde yaşatılmadığını ve değişmeye başladığını bildirmiştir. Geçmişte yapılan yemeklerin günümüzde değişim gösterdiği de katılımcılar tarafından bildirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Konya, mutfak kültürü, yiyecek, içecek

A QUALITATIVE RESEARCH ON KITCHEN CULTURE IN KONYA

Abstract

Konya has been an important settlement throughout history. The survival of many different cultures led to a rich culinary culture. The dishes made on special days celebrated by the society always occupied an important place in the culinary culture of Konya. The aim of this study is to gather face to face interviews with people over a certain age in Konya and to collect and record information about the culinary culture. As a result of the study, it was found that the participants gave great importance to the culinary culture in terms of being a family and socializing.

In addition, a significant number of the participants reported that the custom made in the special days could not be alive today and they started to change. It was also reported by the participants that the dishes made in the past have changed.

Key words: Konya, culinary culture, food, bevarage

1. GİRİŞ

Beslenme, insanın yaşamına devam edebilmesi için tüketmesi gereken besinler ve bu besinlerden aldığı yaşam enerjisidir. Beslenme ihtiyacı kişiden kişiye veya toplumdaki topluma farklılıklar gösteren kültürel birikimleri meydana getiren önemli sistemler bütünüdür (Türk ve Şahin, 2004). Bir milletin, tarihi boyunca oluşturduğu ve kuşaktan kuşağa aktardığı maddi ve manevi unsurlar genel olarak kültürün bir tanımıdır (Sandıkçıoğlu, 2016).

Türk Dil Kurumuna göre kutsal kelimesinin anlamı; “tapınılacak veya yolunda can verilecek mukaddes, tanrısal, tanrıya adanmış, karşı çıkılmaması gereken” şeklinde tanımlanmıştır (TDK, 1992). Eski Türkçede kutsal kelimesi ‘kut’ kelimesinden gelmektedir. Bu kelime Türkçede fırsat, bereket ve hayır anlamlarına gelmektedir (Başer, 1990). Arapçada kullanılan ‘qut’ kelimesinin ise kutsal kelimesi ile ilgisi yoktur ve yemek anlamına gelmektedir (Develioğlu, 1988). N. Söderblom din için en önemli ve belirleyici özelliğinin kutsallık olduğunu bildirmiştir. Ayrıca kutsallık din için tanrı anlayışının belirlenmesinden bile daha önceliklidir (Söderblom, 1951).

Gıda, giyinme, barınma gibi temel ihtiyaçların sağlanması için uygulanan yöntemler, inançlar, düşünceler, geleneksel tecrübeler, dinsel öğretiler, toplumsal tutumlar, kullanılan her türlü araç gereçler, davranış ve yaşama biçimlerinin hepsi kültürü oluşturan öğelerdir (Sevimli ve Sönmezdağ, 2017). Yemek kültürü, bir toplumda yiyeceğin üretilmesinden tüketilmesine kadar geçen bir süreçtir ve bu sürece bağlı olarak ortaya çıkan maddi-manevi kültür öğelerinin oluşturduğu önemli bir kültürel sistemdir (Türk ve Şahin, 2004). Her ülkenin, bu ülkede yaşayan milletlerin ve toplumların beslenme alışkanlıkları farklıdır, bu farklılıklar sosyo-kültürel ve ekonomik yapısına, tarihsel kimliğine, tarımsal üretim ve yapısına göre şekillenerek özgün bir mutfak ortaya çıkarmaktadır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Türkler, farklı coğrafyalarda birçok devlet kurmuşlardır. Kurulan bu devletler farklı inanç sistemlerini kabul etmişlerdir. Ancak Müslümanlık en etkili din olmuştur. Din dışında, Türkler, yeni yerleştikleri bölgelerde coğrafyanın bitki örtüsünden de faydalanarak mutfak kültürlerine yeni yemekler kazandırmışlardır (Artun, 1998).

Türkler, tarih sahnesinde yer almaya başladıkları zamanla birlikte beslenmeye önem vermişler ve yeme içme eylemi, sosyal hayatlarında her zaman önemli bir faktör olmuştur (Talas, 2005). Yüzyıllardır süregelen gelişimiyle Türk mutfağı, pişirme yöntemleri, mutfak mimarisi, yemek çeşitleri, araç gereçleri, servis usulleri, sofraya düzenleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine özel bir üsluba ve dünyanın en ünlü mutfaklarından biri olma niteliğine ulaşmıştır (Halıcı, 2001). Tarihsel geçmişi açısından Türk milleti zengin bir kültüre sahiptir. Bu zenginliğin en büyük etkenleri arasında ise Türklerin göçebe olması gösterilebilir. Türkler, Orta Asya’dan Anadolu’ya göç ederek et ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya’nın tahıllarını, Akdeniz çevresinin sebze ve meyvelerini, Güney Asya’nın baharatını kullanarak Türk yemek kültürünün gelişmesine katkıda bulunmuşlardır (Baysal, 1993).

Türklerin, İslam dinini seçmesi ile yemek konusunda pek çok uygulama ve gelenekler ortaya çıkmıştır. Özellikle XI. ve XII. Yy. dan sonra dinî kurumlar toplumsal yaşamda çok

önemli bir konuma gelmiştir. Başta imarethaneler ve tekkeler halkın mutfağı haline gelmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005). Ayrıca yemek yedikten sonra sofradan kalkmadan sofraya dua yapılması yaygın bir gelenek olarak bilinmektedir. Selçuklularda sakatat oldukça fazla tüketilirken, sebze yemekleri pek tercih edilmemiştir (Güler, 2010; Halıcı, 1982; Tezcan, 1997). Konya mutfak kültürünün atası olarak kabul edebileceğimiz Selçuklular, muhafaza, yemek pişirme teknikleri ve üretilen yemek çeşitleri ile Türk Mutfak sanatı içinde kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Selçuklularda kuşluk ve akşam (zevale) yemeği adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır ve bu öğünde tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeği hava kararmadan yenmektedir. Bu zaman genellikle akşam ezanı sonrasındır. Akşam yemeğinde sofranın zengin olmasında dikkat edilmektedir (Güler, 2010; Halıcı, 1982).

Selçuklular döneminde üretilen yemeklerin büyük bir kısmı ismi değişmeden günümüzde halen mutfaklarda yapılmaktadır. Bu gıda ve yemeklere başlıca paça yemeği, tutmaç, etli pide, hoşmerim, yufka yemeği, sucuk, boza, pastırma ve pekmez örnek verilebilir. Selçuklulardan bu yana saray mutfağının yanı sıra bir de halk mutfağı gelişmiştir. Selçuklu mutfağında kullanılan başlıca yiyecekler şu şekilde sıralanabilir: buğday, çavdar, arpa, pirinç, mısır, baklagiller: fasulye, nohut, mercimek, sebzeler: sarımsak, pırasa, soğan, patlıcan, kereviz, ıspanak, biber, haşhaş, nane, marul, turp, havuç, salatalık, kabak, tere, meyveler: ayva, elma, nar, armut, üzüm, dut, kayısı, incir, kavun, karpuz, keçiyoynuzu, kestane, ceviz, badem, fındık, şeftali, hurma ve turunçgiller, baharatlar: safran, susam, kimyon, tuz ve şeker, süt ürünleri: tereyağı ve yoğurt, hamur işleri: ekmek, simit, yufka, börek ve börektir (Akın ve ark., 2015; Gürsoy, 2004; Kızıldemir ve ark., 2014; Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005).

Bu çalışma ile Konya'da tüketilen yemekler ve halkın mutfak kültürüne ait bilgilerin edinilmesi amaçlanmıştır. Bilgiler kaynak kişilerden derlenerek kayıt altına alınmıştır. Araştırmada kayıt altına alınan bilgilerin gelecek kuşaklara aktarılması önem taşımaktadır.

2. MATERYAL VE METOT

Nitel araştırmalar besinler, beslenme ve mutfak kültürü ile ilgili olguların bütünüyle anlaşılmasında ve incelenmesinde başvurulan araştırma yöntemlerinden biridir (Harris vd, 2009). Algıların ve olayların doğal çıplaklığıyla gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya konduğu, nitel bir sürecin izlendiği araştırmalar nitel araştırma olarak ifade edilir ve bu tür araştırmalarda gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemleri kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2005).

Nitel araştırmalarda bir konunun derinlemesine ve ayrıntılı olarak incelenmesi amaçlanmaktadır ve dolayısıyla bu çalışmada nitel araştırma yöntemi ve derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır. Konya'da kutsal günler ile ilgili ritüeller ve bunlara bağlı mutfak kültürüne ait bilgilerin edinilmesine yönelik araştırma, Konya'da doğup büyümüş ve araştırmaya katılmaya gönüllü olan amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenen belirli bir yaş üzeri 9 kişi ile görüşülerek Ocak-Mart 2018 tarihinde yürütülmüştür. Araştırmanın veri toplama aracı araştırmacılar tarafından ilgili literatür incelenerek ve kaynak kişi olma özelliğine sahip olan bireylerle yapılan ön görüşmeler neticesinde hazırlanmış olup araştırmada verilerin elde edilmesinde hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır.

Görüşme formunda, kaynak kişilerin demografik özellikleri, Konya'da kutsal günler ile ilgili ritüeller ve bunlara bağlı mutfak kültürü ile ilgili görüş, bakış açısı ve eylemlerini belirlemeye

yönelik sorulara yer verilmiştir. Görüşmeler esnasında yeterli cevabın alınmadığı durumlarda da ek sorulara başvurulmuştur. Verileri desteklemek amacıyla kısa notlar tutulmuştur. Tüm görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Ayrıca araştırma bulgularının iç güvenilirliğini ve geçerliğini arttırmak amacıyla katılımcıların görüşlerinden alıntılara sıkça yer verilmiştir.

3. BULGULAR

Konya’da kutsal günler ile ilgili ritüeller ve bunlara bağlı mutfak kültürü ile ilgili bilgilerin ortaya çıkarılmasına yönelik araştırmadan elde edilen bulgular çalışmanın bu bölümünde sunulmuştur.

3.1. Ramazan Bayramı Dönemleri

Araştırmaya katılan katılımcıların tamamı “*Bayramdan bir hafta önce temizlik, alışveriş, bayram şekerleri, bayram tatlıları hazırlıkları başlar*” cevabını vermişlerdir. Ayrıca katılımcılar “*bayram sabahı erkekler bayram namazına gider, bu arada evde bulunan kadınlar ise dolma, sarma, su böreği, bütümetli patlıcan ve baklava gibi bayram günü yenecek yemeklerin hazırlıklarını yaparlar*” diye ifade etmişlerdir (K2, K4, K6, K7, K8,). Cevaplarda bildirilen bütümet hakkında katılımcılara “bütümet” nedir diye sorulması üzerine “*Bayramda yapılan Konya’ya özgü bir yemektir. Bütümet patlıcan ve bütün kuzu kol eti veya kuzu göğüsten yapılmaktadır*” şeklinde cevaplamışlardır. Özkafa (2010)’nın Gonya kitabı isimli eserinde ramazan hazırlıklarının 3 ayların girişi ile başladığı ve yemek hazırlıkları konusunda; eriştelere kesilir, şebitler açılır, etlikler kesilir, irişi-gavurma yapılır. Mutfakta, kilerde şeker, un ve yağ gibi temel gıda malzemeleri eksikle tamamlanırdı şeklinde bildirmiştir.

Bazı katılımcılar “*Erkekler, bayram namazı sonrası cami çıkışında cemaatle bayramlaşır eve gelir ve evde küçükler, büyüklerin ellerini öpüp bayramlaşırken, evin hanımı da eşinin elini öperdi. Çocuklara aile büyükleri bayram harçlıklarını verir yemeğe öyle geçilirdi*” diye ifade etmişlerdir (K1, K2, K4, K5, K6, K8,).

3.2. Kurban Bayramı Dönemleri

Katılımcıların tamamı Kurban Bayramı’nda hazırlıkların bir hafta önceden başladığını, kurban kesileceği için yemek hazırlığı yapılmadığını sadece bayramlaşmak için gelen misafirlere tatlı hazırlandığını ifade etmişlerdir. Ayrıca bayram sabahı erkeklerin namaza gittiklerini, namaz dönüşü evdeki bireylerle bayramlaşıldığını, alınan kurbanın kesilmek için hazırlandığını belirtmişlerdir. Katılımcılardan bazıları “*Konya’da genellikle küçükbaş kesilmesine rağmen durumu iyi olanlar büyükbaş hayvan keserlerdi. Kesilen kurbanın ilk önce ciğerleri kavrulur ve kurban günü bu eti yiyene kadar oruç tutulurdu. Bu oruca kurban orucu derlerdi. Tutulan bu oruç bir günlük oruç yerine geçerdi*” (K1, K4, K5, K6, K7, K9). Kurban etine tandır ekmeğiyle ekme salması yapılır ve bu yapılan yemek yenirdi” (K1, K2, K3, K8, K9) diye ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar ise “*Eskiden küçükbaş, (koyun ve keçi) kesildiğini şimdilerde büyükbaş hayvanların kurban için tercih edildiğini*” ifade etmişlerdir (K5, K6, K7, K8,). “*Yemekten sonra baklava, tel ya da ekme kadayıfı çıkarılırdı. Misafirlere kahve ve şeker ikram edilirdi*” (K1-K5). “*Ayrıca kurbanda, koyunun kuyruğu, derisi yüzüldükten sonra küçük küçük doğranıp, kavrulur, kavrulma sırasında içine bir miktar da süt ilave edilirdi böylece yapılan kıkırdak çok sert olmazdı. Yağı başka bir helkeye süzülükten sonra kalan kısım kıkırdak olarak adlandırılırdı. Bu da kahvaltıda, yat geberlikte (Gece geç vakitte yenilen yemek) ekmele ve yanında kuru soğanla yenirdi*” (K1, K2, K3, K4, K5). “*Ayrıca kurbandan çıkan sakatatların hepsi çekilerek kıyma haline getirilip kavrulur ve testilerde bekletilirdi. Yatgeberlik nedir sorusuna katılımcılar özellikle evin beyinin eve geç geldiği veya uzun*

gecelerde aile bireylerinin acıkması ile hazırlanan sofraya olduğu” bildirmişlerdir (K3, K5, K9).

3.3. Mevlit Kandili Dönemleri

Katılımcıların tamamı “Kandilden iki, üç gün önceden şebit yapılır ve bir iki direk kayılır. Hazırlanan şebitler Kandil sabahı erkenden sulanır, yumuşatılır; sıvı yağda kabartlama (pişi benzeri hamur işi) yapılır, şebitlerin arasına konur; bohça katlanır, tekrar ikiye katlanır, komşulara dağıtılırdı” diye ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar “Kabartlamanın kızartıldığı yağın kalanıyla pekmezle ‘kara helva’ denen helva yapılır, yufka veya şebit arasına konulup yakınlarla dağıtıldığını” ifade etmişlerdir (K5, K7, K8, K9). “Kara helva”nın ne olduğu kaynak kişilere sorulduğunda “Normal yapılan un helvasının pekmezle yapılmasına kara helva ismi verilirdi” diye belirtmişlerdir.

3.4. Şivlilik Dönemleri

Katılımcıların tamamı “Şivliliğin üç ayların başlangıcı anlamına geldiğini, çocuklarla ilgili bir uygulama olduğunu” ifade etmişlerdir. Ayrıca çocukların kandil günü sabahı ellerine poşet alarak,

“Şivli şivli şişirmiş

Erken kalkan pişirmiş

İki çörek bir börek

Bize şivlilik gerek” diye mani söyleyerek komşuları dolaştığını komşuların da şivlilikte çocuklara şeker, leblebi, iğde, erik kurusu, elma kurusu vb. evde ne varsa verdiklerini belirtmişlerdir. Katılımcıların tamamı, “Bu âdetin nasıl çıktığı sorusuna “Şivli adında bir veli, peygamber efendimiz annesinin karnına düştüğünde yanına çocukları alarak kapı kapı dolaşımış dememiştir. Ev sahipleri de kapıya gelen bu veliye çeşitli hediyeler ve yiyecekler vererek sevindirmişlerdir. O günden beri mevlit kandilinde çocuklar eline poşet alarak ev ev dolaşmaktadır” diye ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar “Şivlilik geleneğinin ekseri Konya kent merkezinde uygulandığını” belirtmişlerdir (K2, K7, K8). Bazı katılımcılar ise “Fakir olan çocukların poşetlerine belli etmeden para sıkıştırmanın âdet olduğunu” (K1, K3, K4, K5) belirtirken, bazıları ise “Şivlilik Konyalılar için kaynaşmak demektir” diye ifade etmişlerdir (K6, K7, K9). Bu dönemde çocukların şivlilik toplamasının yanı sıra akşam fener alayı yapılır. Kadınlar yuka (yufka) ekmek açıp şırlan (susam) yağıyla bişi pişirirlerdi (Özkafa, 2010).

3.5. Regaip Kandili Dönemleri

Katılımcıların tamamı “Regaip kandilinde Konya’da özel bir yemek yapılmadığını evde o gün hazırda bulunan yemeklerin tüketildiğini” ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar “Bu gün ve gecelerde ibadet edilip ihtiyaç sahiplerine yardım yapıldığını” (K1, K2, K8) bazı katılımcılar ise “Bu günlerde büyüklerin ellerinin öpülüp duaları alındığını” (K7, K8, K9) ifade etmişlerdir.

3.6. Miraç Kandili Dönemleri

Katılımcıların bazıları “Miraç gecesini süt gecesi olarak isimlendirdiklerini” ifade etmişlerdir (K2, K3, K4, K8). “Bu gecelerde ibadet edilir ve Mevlit okutulduğunu ve özellikle namazdan sonra süt içildiğini” (K1, K5, K9), bunun sebebinin ise “Hz. Muhammet’e (S.A.V) Miraç’ta süt ikram edildiği için bizde süt içiyoruz” (K7, K8) diyerek açıklamışlardır. Bazı katılımcılar da “Eskiden çoğu evde inek olurdu bunların sütü sağılıp bu gece cami önlerinde

yatsı namazından sonra camiden çıkan cemaate dağıtırdı” diye ifade etmişlerdir (K1,K2,K7,K9).

3.7. Berat Kandili Dönemleri

Katılımcıların tamamı “*Regaip kandilinde olduğu gibi bu kandilde de özel yiyecek hazırlanmaz, büyüklerin elleri öpülür ve ibadet edildiğini*”, evde bulunan en küçük çocuktan evin en büyüğüne kadar tamamının hep beraber camiye gittiklerini” bildirmişlerdir [K1-K9].

3.8. Kadir Gecesi Dönemleri

Katılımcıların tamamı “*Kadir gecesinde geç saatlere kadar ibadet edildiğini, özel bir yemek uygulamasının olmadığını*” ifade etmişlerdir [K1-K9].

3.9. Aşure Günü Dönemleri

Katılımcıların tamamı “*Hicri takvime göre bu günlerin muharrem ayı içerisinde olduğunu ve bu günlerde aşure yapıp dağıttıklarını*” ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar, “*Aşurede en az yedi çeşit gıda maddesi bulunması gerektiğini, pişirilen aşurenin ise en az 7 kapıya dağıtılması gerektiğini*” (K1, K3,K4,K5,K6, K9), “*Aşure pişirmeyen ailelerin en az üç komşuya şeker ya da tuz dağıttıklarını* (K4, K6, K7, K8, K9), “*Aşure pişirildikten sonra fakir, zengin seçilmeden herkesin evine götürüldüğünü*” (K4, K8, K9) ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar “*Aşure gününün hicri yılın birinci ayına tekabül eder. “Aşur” kelimesi on anlamına gelmektedir. Bu da aşurede on çeşit nevale bulunması anlamına gelir*” diye ifade etmişlerdir (K5, K7, K8). Bazı katılımcılar ise “*Aşure piştikten sonra üzerine kapak örtülüp 3 ihlas bir fatiha okuduklarını, aşure pişen kabın kapağını açıp biriken buharı elleriyle alıp yüzlerine sürdüklerini, büyüklerinin bunun kendilerine şifa olacağını söylediklerini*” belirtmişlerdir (K1).

3.10. Hacı Karşılama Dönemleri

Katılımcıların tamamı “*Hacıdan dönen kişiler için çeşitli yemekler pişirilip ikram edildiğini, bu yemekleri evdeki hanımlarla hacının akraba hanımlarının hazırladıklarını*” ifade etmişlerdir. Bazı katılımcılar “*Yemek ziyafetine çok sayıda misafir gelecekse ikram edilecek yemekleri özel aşçıların evde hazırladıklarını*” (K1, K3, K4, K9), bazıları ise “*bu yemek ziyafetlerinin artık ev dışında özel mekânlarda verilmeye başlandığını*” (K4, K5) bildirmişlerdir. Odabaşı (2001), ‘Konya mutfak kültürü’ isimli eserinde pilav dökme geleneğinin sadece düğünlerde değil hacı karşılama günlerinde de uygulandığını, pilav dökme işini hacıdan dönen kişinin yakınlarının hazırladığını bildirmiştir.

3.11. Mevlit Okutma Dönemleri

Katılımcıların tamamı, “*Konya da doğum, sünnet, ölüm gibi olaylardan sonra mevlit okutulur. Mevlit okumak için gelen hocaya bir miktar para verilip, bütçeye göre hediye hazırlanırdı. Bu hediye bir tülbent, küp şeker vb. olabilir. Mevlit okunan topluluğa, mevlidi okutan ev sahibi kara yemek takımından oluşan bir sofraya kurar veya tavuklu pilav, salata, ayran ve tatlı ikram edilir*” diye ifade etmişlerdir. Katılımcılara “*kara yemek nedir*” diye sorulduğunda “*kara yemeğin mevsime göre değiştiğini, yaz mevsiminde tutmaç, su böreği, kaygana, pilav ve kayısı hoşafı yapıldığını bildirirken kış mevsiminde yoğurt çorbası (Buğdaylı) su böreği, bamya, ak fasulye ve etli kurutulmuş dolma çeşitleri olduğunu*” (K1, K2, K4, K7, K8, K9) belirtmişlerdir.

4. SONUÇ

Günümüzde özellikle eskiye dönüş konusunda ciddi adımlar atılmaktadır. Geçmişte yaşanan kültür, yemek, yaşayış günümüzde bir yaşam biçimi olarak benimsenmeye başlamıştır. Konya medeniyetlere başkentlik yapmış oldukça eski bir tarihe sahip ender kentlerden biridir. Türk milleti için dinî ve millî günlerde kutlamalar büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle Avrupa'ya kıyasla aile bağlarının ve sosyal ilişkilerin daha güçlü olduğunu söyleyebiliriz. Dini gün etkinlikleri Türkiye dışında neredeyse dünyanın her yerinde Müslüman ve Türki devletler tarafından farklı etkinlikler ve yemek sunumları ile kutlanmaktadır. Türkiye'de dini günlerde yapılan uygulamalarda da farklılıklar görülmektedir. Konya ilinde dini gün etkinlikleri ve yemekleri önemli bir kültürel değerdir.

Konya, hem mutfak kültürü hem de geleneklerini yaşatma konusunda başarılı bir kent olarak bilinmektedir. Ancak yapılan araştırma sonucunda eski birçok alışkanlığın ve mutfak kültürünün zamanla değişmeye başladığı görülmüştür. Bu değişimin başlıca sebepleri köyden kente göç, internet, televizyon izlenme oranlarının artması ve sosyal ilişkilerin zayıflaması olarak gösterilebilir. Bir başka neden ise toplumda çalışan nüfusta kadın sayısının artması nedeniyle evde yemek yapımının azalması ve özel gün kutlamalarının ikinci plana atılması söylenebilir.

Kültürel değişimin içerisinde şüphesiz mutfak kültürünün değişimi ilk sıralarda gelmektedir. Kültürel değerler hakkındaki bilgileri yazılı hâle getirerek yeni nesillere aktarmak önem taşımaktadır. Özellikle geçmişte kutsal günlerde yapılan birçok kültürel uygulamaların günümüzde unutulduğu veya unutulmaya yüz tuttuğu bu araştırma ile tespit edilmiştir. Unutulan bu gelenek, görenek ve alışkanlıklar bu tarz nitel çalışmalar ile tespit edilerek yeniden literatüre kazandırılarak, toplumun bu alışkanlıkları yaşatmak için harekete geçmesini sağlayacaktır. Toplum dışında başlıca sivil toplum kuruluşları, belediyelere ve kamu daireleri de özel günlerde farklı etkinlikler düzenleyerek toplumsal bağı kuvvetlendirmeye çalışmalıdır.

KAYNAKLAR

- Artun, E. (1998). "Adana Mutfak Kültürü 1", Kâmil Toygar (Ed.). *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. Yayın No: 22, Ankara: 19-52.
- Akın, G. Özkoçak V, Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Antropoloji* (30), 33-53.
- Başer, S. (1990). Kutadgu Bilig'de Kut ve Töre, Ankara.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, s.12-20.
- Develioğlu, F. (1988). Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lugat, Ankara-1988.
- Güler, S. (2010), Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24- 30.
- Gürsoy, D. (2004), Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul: Oğlak Yayıncılık

- Halıcı, F., (1982), Neolitik Çağdan Günümüze Anadolu Mutfağı ve Bu Mutfağın İnancımızdaki Kutsal Yeri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi:12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi. 133-138.
- Halıcı, N., (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Güray Ofset Matbaacılık
- Harris, J.E., Glesanon, P.M., Sheean, P.M., Boushey, C., Beto, J. ve Bruemmer, B. (2009). *An Introduction to Qualitative Research for Food and Nutrition Professionals*. *Journal of the American Dietetic Association*, 109:80-90.
- Kızıldemir, Ö, Öztürk, E. ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.
- Odabaşı, A. S, (2001). Konya Mutfak Kültürü. Konya Ticaret Odası Kültür ve Eğitim Yayınları No:26. Konya.
- Özkafa, A. (2010). Gonya Kitabı. Memleket yayınevi, Konya.
- Sandıkçıoğlu, T. (2016). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. *Türk Mutfak Kültürü* (s. 2-21). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları. S. 2-21
- Sevimli, Y. ve Sönmezdağ, A. S. (2017). Özel Gün Tatlıları: Kültür Turizmi Açısından Önemi. *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi*, 1 (2): 18-28.
- Södrblom, N. (1951). ‘Holiness’, The Encyclopedia of Religion and Ethic, Ed. James Hasting, New York-1951, s.731.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özçelik, A.Ö., (2005), Eski Türk Besinleri ve Yemekleri. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. cilt-12. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayın No: 34. Ankara: Birlik Matbaacılık. 7-54.
- Sürücüoğlu, MS ve Özçelik, AÖ. (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi. 38. İCANAS Kongresi. (10- 15 Eylül 2007/Ankara). *Bildiriler Maddi Kültür III*. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. Ankara: Korza Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti. S.1289-1310.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, Konya. s.273-283.
- TDK (Türk Dil Kurumu), (1992). Türkçe Sözlük, Türk Dil Kurumu, İstanbul.
- Tezcan, M. (1997), Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, s. 139-146.
- Türk, H. ve Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 1 (2): 115-13.
- Yoldırım, A. ve Şimşek, H. (2005). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (5.Baskı). Ankara: Seçkin Yayınevi.

Kaynak Kişi Künyesi

- K1: Özkümüş H. (2018). Yüzyüze görüşme. 76, İlkokul, Konya (K1)
K2: Güdük M. (2017). Yüzyüze görüşme. 62, İlkokul, Konya (K2)
K3: Kaçar S. (2017). Yüzyüze görüşme. 68, İlkokul, Konya (K3)
K4: Sarutaş E. (2018). Yüzyüze görüşme. 72, ilkokul, Konya (K4)
K5: Koçak H. (2017). Yüzyüze Görüşme. 77, Okur yazarlığı yok, Konya(K5)
K6: Adıgüzel M. (2017). Yüzyüze görüşme. 70, Lise, Konya (K6)
K7: Yaman M. (2017). Yüzyüze görüşme. 60, Üniversite, Konya (K7)
K8: Kılınçarslan M. (2018). Yüzyüze görüşme. 76, okur yazarlığı yok, Niğde (K8)
K9: Kılınçarslan İY. (2018). Yüzyüze Görüşme. 77, Lise, Niğde (K9)