

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**20. YÜZYILDAN GÜNÜMÜZE KADAR ORTA
TOROSLARDA YAŞAYAN YÖRÜKLERİN YEMEK
KÜLTÜRÜ VE MUTFAK YAPISI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HASAN ERSAVAŞ

GAZİANTEP
ŞUBAT 2018

T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

**FOOD CULTURE AND CULINARY STRUCTURE
OF THE YORUKS WHICH IS LIVING IN THE
MIDDLE TAURUS FROM THE 20TH CENTURY TO
THE PRESEDENT DAY**

MASTER'S THESIS

HASAN ERSAVAŞ

GAZİANTEP
FEBRUARY 2018

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**20. YÜZYILDAN GÜNÜMÜZE KADAR ORTA
TOROSLARDA YAŞAYAN YÖRÜKLERİN YEMEK
KÜLTÜRÜ VE MUTFAK YAPISI**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

HASAN ERSAVAŞ

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
ŞUBAT 2018

T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

FOOD CULTURE AND CULINARY STRUCTURE OF
THE YORUKS WHICH IS LIVING IN THE MIDDLE
TAURUS FROM THE 20TH CENTURY TO THE
PRESEDENT DAY

MASTER'S THESIS

HASAN ERSAVAŞ

Supervisor: Asst. Prof. Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
FEBRUARY 2018

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**20. Yüzyıldan Günümüze Kadar Orta Toroslarda Yaşayan Yörüklerin
Yemek Kültürü ve Mutfak Yapısı**

HASAN ERSAVAŞ

Tez Savunma Tarihi: 28.02.2018


Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı


Doç. Dr. Zekiye ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığımı onaylarım.


Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.


Jüri Üyeleri:

Yrd. Doç. Dr. Hidayet SAĞLAM

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Yrd. Doç. Dr. Fatma ALBAK YALINIZ

İmzası




T.C.
UNIVERSITY OF GAZİANTEP
GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS

Food Culture and Culinary Structure of the Yoruks Which is Living in the
Middle Taurus from the 20th Century to the Present Day

HASAN ERSAVAŞ

Date of Viva: 28.02.2018

Approval of the Graduate School of Social Sciences



Assoc. Prof. Zekiye ANTAKYALIOĞLU
Director

I certify that this thesis satisfies all the requirements as a thesis for the degree of
Master's.



Asst. Prof. Oya ÖZKANLI
Head of Department

This is to certify that I have read this thesis and that in my opinion it is fully
adequate, in scope and quality, as a thesis for the degree of Master's.



Asst. Prof. Oya ÖZKANLI
Supervisor

This is to certify that we have read this thesis and that in our opinion it is fully
adequate, in scope and quality, as a thesis for the degree of Master's.

Examining Committee Members:

Signature

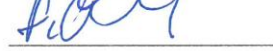
Asst. Prof. Hidayet SAĞLAM



Asst. Prof. Oya ÖZKANLI



Asst. Prof. Fatma ALBAK YALINIZ



ÖZET

20. YÜZYILDAN GÜNÜMÜZE KADAR ORTA TOROSLARDA YAŞAYAN YÖRÜKLERİN YEMEK KÜLTÜRÜ VE MUTFAK YAPISI

ERSAVAŞ, Hasan

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Şubat 2018, 100 Sayfa

Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan Türk Kültürünün izlerini bulabileceğimiz Yörükler tarafından bizlere - her anlamda olduğu gibi - mutfak ile ilgili bilgiler de verilmektedir. Bu çalışmayla, Orta Toroslarda yaşayan Yörükler ele alınarak onların 20. yüzyıl ve sonrası mutfak yapıları ile yemek kültürleri incelenmiştir. Yörüklerin mutfaklarına özel bir araştırma bulunmadığından dolayı; bu araştırmanın Yörüklerin yemek kültürleri ve mutfak yapıları üzerine odaklanılmasını kolaylaştıracağı düşünülmektedir. Bu çalışma nitel araştırma teknikleri kullanılarak sahadan elde edilen verilerin konu ile ilgili literatürden taranan verilerle desteklenmesi sonucu hazırlanmıştır. Yörüklerin yemek biçimlerini daha iyi analiz edebilmek adına, hala göçebe yaşam stilini devam ettiren bir topluluk olan Sarıkeçililer örneklem alınarak, Nisan 2015'te Mersin'in Silifke İlçesine bağlı Yeşilovacık Beldesi'nde yapılandırılmış görüşme ve katılımcı gözlem teknikleri uygulanmıştır. Araştırmanın genelinde ise metodolojik bir yol izlenmiştir.

Tüm Yörüklerde olduğu gibi Orta Toroslardaki Yörüklerin de mutfaklarıyla yaşam koşulları birbirine bağlı olduğu için araştırmada onların genel yaşam biçimleri de aktarılmıştır. Bu araştırmayla Yörüklerin geçmişte kullandıkları ve günümüzde kullanmış oldukları mutfak eşyalarının tanıtılması düşünülmüş olup Yörüklerin yemek kültürlerinin şekillenmesini sağlayan tarım ve hayvancılığa yer verilmiştir. Yörüklerin geleneksel yapısı hakkında irdelemeler yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yörük, Mutfak, Yemek, Kültür, Orta Toroslar

ABSTRACT

ERSAVAS , Hasan
Master's Thesis , Department of Gastronomy and Culinary Arts
Thesis Supervisor : Assistant Professor Oya ÖZKANLI
February 2018 , 100 pages

**THE FOOD CULTURE AND CULINARY STRUCTURE OF YORUKS
WHICH IS LIVING MIDDLE TAURUS FROM THE 20TH CENTURY TO
THE PRESENT DAY**

Information about the culinary is given to us by Yoruks, who will find traces of Turkish Culture from Central Asia to Anatolia - as it is in every sense. In this study, Yoruks living in the Central Taurus were examined and their 20th century and later culinary structures and food cultures were examined. Since there is no special research on the culinary of the Yoruks it is thought that this research will make it easier for Yoruk to focus on cooking cultures and culinary structures. This study was prepared as a result of supporting the data obtained from the field using qualitative research techniques in the related literature. In order to better analyze the eating styles of the Yoruks , the Sarikeçililer, a community that still maintains the nomadic lifestyle, has been applied and interviewed and participatory observation techniques structured in Yeşilovacık District of Mersin's Silifke District in April 2015 have been implemented..A methodological approach was followed in the whole of the study.

As it is in all the Yoruks, the living conditions of the Yoruks in the Central Taurus are also connected with the culinary, so their general life styles have also been reported in the research. In this research, it is planned to introduce the kitchen materials that the Yoruks used in the past and used today, and the agriculture and livestock that enable the shaping of the food cultures of the Yoruk have been included. Discussions were made on the traditional structure of Yoruks

Key Words: Yoruk , Culinary , Meal, Culture , Central Taurus

ÖNSÖZ

Günümüzde konargöçer yaşam stiline Anadolu'da sadece birkaç aşiretten ibaret olması, onların incelenmesini de zorlaştırmaktadır. Bu anlamda Orta Toroslarda yer alan Mersin İli ve buradaki Silifke, Gülnar, Mut, Aydıncık ve Anamur ile ilgili araştırmalar yapılmıştır. Bu araştırmalar kaynak taraması şeklinde olmuştur. Kaynak taramasının yanı sıra hala konargöçer şekilde yaşayan Sarıkeçili aşiretinden bir aile ile görüşme yapılmıştır. Kışları Mersin iline bağlı Yeşilovacık beldesinde yaşayan aile çadırlarında ziyaret edilmiştir. Bu aile ile Yörüklerin genel yaşam biçimi, yemek kültürü, mutfak yapısı ve yaşam çizgisinde nasıl ilerledikleri öğrenilmiştir. Bu aileden edinilen bilgi, Orta Toroslardaki Yörüklerin geçmiş ve şimdiki durumlarının karşılaştırılmasına olanak sağlamıştır.

Araştırmada yerleşik yaşama geçen Yörüklerden bahsederken Yörükleri daha iyi anlayabilmek adına daha çok kırsal bölgelerde yaşayan (köy, köy altı yerleşmeleri gibi) Yörüklerden veri sağlanmıştır.

Araştırma genel olarak Orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü ve yapısı olsa da öncelikle Yörüklerin Anadolu'daki ve Orta Toroslardaki tarihine değinilmiştir. Ayrıca Orta Toros Yörüklerinin kültürel anlamdaki dokularından da bahsedilmiştir. Mutfak konusunda ise Yörük mutfağını oluşturan tüm unsurlar ele alınmıştır.

Yörük mutfağında gıdaların hayvansal ağırlıklı olması bu alanda araştırmayı yoğunlaştırmıştır. Hayvansal ürünlerin yoğun kullanımı kendini yemek tariflerinde de göstermektedir. Çoğunlukla Yörük kökenli kişilerden alınan bu tariflerle literatürde olmayan yemeklerin tanıtılması ya da bilinen ancak yöresel olarak isim ve malzeme farklılıkları olan yemeklerin ortaya konması hedeflenmiştir.

Çalışmada gözlem ve görüşme yöntemlerinden yararlanılmıştır. Bilgi toplamak için yapılan belgesel taramaların yanı sıra katılımsız gözlem tekniğinden de yararlanılmıştır. Araştırma kapsamında 5 bayan 1 erkek olmak üzere konu ile doğrudan ilgili 6 kişi ile yapılandırılmamış görüşme gerçekleştirilmiştir. Yapılan bu görüşmeler metin içerisinde K.K. şeklinde kısaltmalarla gösterilmiş, katılımcılarla ilgili bilgiye kaynakçada yer verilmiştir.

Genel olarak metin içerisinde yerel dilde kullanılan kelimelere yer verilmiştir. Bu kelimelerin olduğu gibi verilmesi o kültüre dair olan izlerin yaşatılmasına yöneliktir. Kullanılan bu kavramlar ya da kelimeler sözlük kısmında belirtilmiştir.

Şubat 2018
Hasan ERSAVAŞ

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa No</u>
ÖZET	II
ABSTRACT	III
ÖNSÖZ	IV
İÇİNDEKİLER	V
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	VIII
SEMBOLLER VE KISALTMALAR	X
1. GİRİŞ	1
1.1. GİRİŞ	1
2. YÖRÜK YAŞAMI.....	4
2.1. YÖRÜK TARİHİNE GENEL BİR BAKIŞ	4
2.1.1. Orta Toroslara Yerleşen Yörükler	5
2.1.1. Orta Toroslara Yerleşen Yörükler	6
2.2. HAYVANCILIK.....	9
2.1.1. Keçi	11
2.1.1. Koyun	12
2.1.1. Deve	13
2.1.1. İnek	13
2.3. TARIM	13
2.4. AVCILIK	14
3. YİYECEK İÇECEK	15
3.1. YÖRÜK MUTFAĞINDA YİYECEK VE İÇECEK	15
3.2. ET ÜRÜNLERİ	16
3.2.1. Keçi Eti	17
3.2.2. Koyun Eti	18
3.3. SÜT ÜRÜNLERİ	19
3.3.1. Süt	19
3.3.2. Yoğurt	21
3.3.3. Tereyağı	23
3.3.4. Ayran	23
3.3.5. Peynir	24
3.3.5.1. Lor	25
3.3.5.2. Çökelek	25
3.3.5.3. Tulum	26

3.5.3.3.1. Deri tulumu	27
3.5.3.3.2. Bidon tulumu	29
3.3.6. Teleme	30
3.3.7. Ağız	31
3.4. TAHİL ÜRÜNLERİ	31
3.4.1. Hububatlar	31
3.4.2. Gavurga	32
3.5. SEBZE – MEYVE	33
3.5.1. Sebze Kuruları	32
3.5.2. Meyve Kuruları	35
3.6. BAHARAT	37
3.7. MANTARLAR	37
4. MUTFAK	39
4.1. MUTFAK EŞYALARI	39
4.1.1. Çuval	41
4.1.1.1. Un Çuvalı	42
4.1.1.2. Kıl Çuvalı	44
4.1.1.3. Tuz Çuvalı	44
4.1.2. Tencere	45
4.1.3. Tabak	47
4.1.4. Tas	47
4.1.5. Sürahi	48
4.1.6. Sıtıl	49
4.1.7. Gaz Ocağı	50
4.1.8. Orak, Düven ve Yaba	51
4.1.9. Yayık Tuluğu ve Bişşek	53
4.1.10. İbrık	54
4.1.11. Gözer ve Kalbur	54
4.1.12. Su Kabağı	55
4.1.13. Yemek Tahtası	56
4.1.14. Kutu	57
4.1.15. Dibek	57
4.1.16. Taş Değirmen	58
4.1.17. Güğüm	59
4.1.18. Senit, Oklava ve Şiş	59
4.1.19. Küp	61
4.1.20. Deri Tuluk	61
4.1.21. Bocut	62
4.1.22. Toprak Testi	62
4.2. DİĞER MUTFAK EŞYALARI	63
5. GELENEKLER	65
5.1. GELENEKSEL YEMEK TÖRENLERİ	65
5.1.1. Düğün	65
5.1.2. Cenaze	66
5.1.3. Doğum	67
5.1.4. Asker Yollama.	67
5.1.5. Çadır Dikimi	68

5.1.6. Hidrellez	69
5.1.7. Sünnet	69
6. TARİFLER	70
6.1. YEMEK TARİFLERİ	70
6.1.1. Yufka	70
6.1.2. Yörük Pilavı	72
6.1.3. Yahni	73
6.1.4. Kavurma/Et Kavurma	74
6.1.5. Ayva Yemeği	75
6.1.6. Dövme	76
6.1.7. Kulak Mantarı	78
6.1.8. Akıtmaç	79
6.1.9. Buğday Çorbası	80
6.1.10. Çörek	80
6.1.11. Dolaz (Ekmek Aşı)	81
6.1.12. Keşkek	81
6.1.13. Tarhana Çorbası	82
6.1.14. Tutmaç	82
6.1.15. Tutmaç (2)	83
6.1.16. Arabaşı Çorbası	83
6.1.17. Topalak Çorbası	84
6.1.18. Batırık	85
6.1.19. Ayranaşı Çorbası	86
6.1.20. Öğcel	87
6.1.21. Küncülü Yufka Ekmek	88
6.2. TATLI TARİFLERİ	89
6.2.1. Teleme	89
6.2.2. Pelize	90
6.2.3. Pekmez Helvası	90
6.2.4. Asıda	91
SONUÇ	93
KAYNAKLAR	95
ÖZGEÇMİŞ	100
VITAE	100

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 2.1	8
Fotoğraf 2.2	10
Fotoğraf 2.3	12
Fotoğraf 3.1	20
Fotoğraf 3.2	22
Fotoğraf 3.3	24
Fotoğraf 3.4	25
Fotoğraf 3.5	26
Fotoğraf 3.6	28
Fotoğraf 3.7	28
Fotoğraf 3.8	29
Fotoğraf 3.9	30
Fotoğraf 3.10	32
Fotoğraf 3.11	33
Fotoğraf 3.12	33
Fotoğraf 3.13	34
Fotoğraf 3.14	34
Fotoğraf 3.15	35
Fotoğraf 3.16	36
Fotoğraf 3.17	36
Fotoğraf 3.18	37
Fotoğraf 4.1	40
Fotoğraf 4.2	40
Fotoğraf 4.3	41
Fotoğraf 4.4	42
Fotoğraf 4.5	42
Fotoğraf 4.6	43
Fotoğraf 4.7	44
Fotoğraf 4.8	45
Fotoğraf 4.9	46
Fotoğraf 4.10	46
Fotoğraf 4.11	47

Fotoğraf 4.12	48
Fotoğraf 4.13	48
Fotoğraf 4.14	49
Fotoğraf 4.15	50
Fotoğraf 4.16	50
Fotoğraf 4.17	51
Fotoğraf 4.18	52
Fotoğraf 4.19	52
Fotoğraf 4.20	53
Fotoğraf 4.21	53
Fotoğraf 4.22	54
Fotoğraf 4.23	55
Fotoğraf 4.24	55
Fotoğraf 4.25	56
Fotoğraf 4.26	56
Fotoğraf 4.27	57
Fotoğraf 4.28	58
Fotoğraf 4.29	58
Fotoğraf 4.30	59
Fotoğraf 4.31	60
Fotoğraf 4.32	61
Fotoğraf 4.33	62
Fotoğraf 4.34	63
Fotoğraf 4.35	63
Fotoğraf 5.1	68
Fotoğraf 5.2	69
Fotoğraf 5.3	69
Fotoğraf 6.1	70
Fotoğraf 6.2	71
Fotoğraf 6.3	72
Fotoğraf 6.4	73
Fotoğraf 6.5	74
Fotoğraf 6.6	75
Fotoğraf 6.7	76
Fotoğraf 6.8	77
Fotoğraf 6.9	78
Fotoğraf 6.10	78
Fotoğraf 6.11	78
Fotoğraf 6.12	89
Fotoğraf 6.13	89
Fotoğraf 6.14	91
Fotoğraf 6.15	92

SEMBOLLER VE KISALTMALAR

Ark.	Arkadaşları
cm	santimetre
Çev.	Çeviren
Ed.	Editör
g	Gram
IU	International Unit
Kg	Kilogram
K.K.	Kaynak Kişi
Mg	Miligram
Megep	Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
vb.	ve benzerleri
vd.	ve diğerleri

BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ

1.1. GİRİŞ

Konargöçer yaşam stiline bağlı olan, belirli bir toprak parçasına bağlı kalmayan, geleneksel yapılarını koruyan, hayvancılıkla uğraşan ve geçmişi göçebe Oğuz boylarına (Türkmenler) dayanan Yörükler Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türk aşiretleridir. XVI. yüzyıl Osmanlı Devleti'nin tahrir defterlerine dayanan Yörük kavramı Türkmen ismiyle eş anlamda kullanıldığı bilinmektedir (Gelekçi, 2004: 13 – 15). Yörüklerin ve Türkmenlerin etnik olarak aynı kökenden geldiğinin ve Anadolu'daki geçmişi için 1500'lü yıllara dayanmaktadır diyebiliriz.

Konargöçer yaşam şekline dayanan Yörük kültürü Anadolu'da yazın yaylalık alanlarda kışın ise sahil gibi ılıman bölgelerde yaşamak şeklinde gelişmiştir. Bu şekilde göçebe olarak yaşayan Yörük aşiretleri Osmanlı Devletinden itibaren yerleşik hayata geçtiği için sayıları oldukça azalmıştır (Doğan ve Doğan, 2006: 16 – 26). Bu göçebe yaşam şekli Yörüklerin tüm hayat şeklini etkilemiştir. Sürekli göç halinde olan Yörükler daha geniş alanlara ve hayvancılığın gereği olan bol otlak olan coğrafyalarda bulunmak durumunda olmuşlardır.

Anadolu'ya gelen Türk aşiretlerindeki konargöçerliğin sosyal temelleri, onların toplumsal örgütlenmeleri şeklindedir. Geleneksel olan bu aşiretler farklı topluluklara kendini kapatmış olmakla beraber kendi iç yapılarında kan bağına dayalı bir sistemle örgütlenmişlerdir. Ekonomileri ise göçebe hayvancılık şeklinde gelişmiştir (Dulkadir, 2016: 14). Konargöçerliğin yansımalarından biri olan hayvancılık belirli bir toprak parçasına ait olmamakla ilgilidir. Bunun sonucu olarak hayvancılık Yörüklerin hem geçim kaynağı olmuş, hem de beslenme şeklini oluşturmuştur.

Bu çalışmada Orta Toroslardaki Yörükler ele alınmış olup, bölgenin kendi içinde farklılaşan coğrafi yapısının ve iklim şartlarının Yörükler ile olan etkileşimi

incelenmiştir. Bölgede yerleşik, yarı yerleşik ve konargöçerliğe devam eden nüfusların varlığı Yörük şeklinin birden fazla olduğunu göstermektedir.

Türklerdeki göçebe yaşam kültürünün izlerini taşıyan Yörükler, hayatları ve bakış açılarıyla unutulmaya yüz tutmaktadır. Yörüklerin yaşayış biçimleri, onların kimliklerini belirlemektedir. Konargöçer bir kültürde yetişen Yörük insanı zorluklara katlanabilen, özgürlüğüne düşkün, geleneklerine bağlı, doğa ve hayvanlarla iç içe yaşayan kişilerdir. Konargöçer yaşam şeklinden yerleşik yaşama geçen Yörükler zamanla kültürel yönden değişmişlerdir. Bu değişim uzun süreli bir durum olması ve Yörüklere dair literatür yetersizliği sebebiyle bu araştırmada 20. yüzyıl gibi bir süre kısıtlamasına gidilmiştir.

20. yüzyılda Orta Toroslarda yaşamış olan Yörüklerin incelenmesiyle, onların mutfak kültürlerinde bilinmeyen yönlerin ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda hareket edilerek, Yörük kavramına, onların yaşam alanlarına, giyimlerine, yiyip içtiklerine ve mutfaklarına eğilmeye çalışılmıştır.

Anadolu'daki konargöçer yaşayan aşiretlerin beslenme alışkanlığı ve mutfak kültürü yaşam şekilleriyle bağlantılıdır. Hayvancılıkla uğraşan konargöçer Yörüklerin tükettikleri gıda maddelerinin çoğunluğunu da hayvansal gıdalar oluşturmaktadır (Kalkan ve Çulha, 2017: 794). Orta Toroslarda yaşayan konargöçer Yörükler hayvansal olarak daha çok süt ürünleri tüketmektedirler. Et ürünlerini ise özel günlerde ya da kutlamalarda tüketmektedirler. Onlar için hayvancılık daha çok kazanç elde etme yöntemi olmuştur.

Tüm Anadolu'da olduğu gibi Orta Toroslarda yaşayan Yörüklerin de yemek yapısı genellikle –yaşam standartlarının zor olması sebebiyle- kısa sürede yapılabilen tariflerden oluşmaktadır. Tükettikleri gıda maddeleri genellikle besledikleri hayvanlar ya da önceden tedarik ettikleri bakliyat ve hububatlardır. Böylece Yörük kadınlarının zorlu yaşamında yemekler kısa sürede halledilebilmektedir.

Günümüzde yaşayan Yörükler kendi içinde yaşam şekli bakımından ayrılmaktadır. Belirli bir toprak parçasına bağlı olmadan konargöçer yaşayan topluluklar olduğu gibi yazın ve kışın sahibi olduğu farklı meskenlerde, kırsal bölgelerde yaşayan Yörükler de mevcuttur. Bazı Yörük aileleri ise geçmişteki ataları gibi göçer olmayıp, şehirde yaşayıp sadece yazları –yaz sıcaklığının yüksek olmaması sebebiyle- yaylada yaşamaktadır.

Orta Toros Yörüklerinin yemek kültürünü ve mutfak yapısını inceleme amacıyla oluşturulan bu çalışmada Yörüklerin mutfak eşyaları, yemeklerde

kullandıkları gıda maddeleri, yemekli törenleri, mutfaklarını oluşturan kültürel yapıları, yaşadıkları coğrafyanın yeme içme şekline olan etkileri, yemek ve tatlı tarifleri yer almaktadır.

Hasan ERSAVAŞ

Şubat 2018



İKİNCİ BÖLÜM

YÖRÜK YAŞAMI

2.1. YÖRÜK TARİHİNE GENEL BİR BAKIŞ

Yörük, Anadolu ve Rumeli’de göçebe şeklinde yaşayan Türk kabilelerine verilen isimdir. Bu isim birçok kaynakta farklı anlamlar ihtiva etse de genel olarak “yürümek” fiilinden türetilip “yürüyen çadır halkı” anlamına gelmektedir. Orta Asya’da hayvancılıkla geçimlerini sağlayan Türkler Moğol baskısı sebebiyle XI. yüzyıldan itibaren Anadolu’ya gelmişlerdir. Hayvancılığın getirmiş olduğu doğal yaşam koşullarından dolayı da sahil bölgelerine yerleşmişlerdir. Sahil bölgelerine yerleşen Türkler ekonomik koşullardan ötürü Orta Asya’daki yazlak ve kışlak kültürünü Anadolu’ya uyarlamışlardır (Dulkadir, 1997: 9-13). Buradan Anadolu halkının göçebe bir geçmişe sahip olduğu söylenebilir. Ayrıca çeşitli bölgelere yerleştirilen bu göçebe halk yazlak ve kışlak olarak farklı yaşam alanlarına kavuşmuştur.

Anadolu’ya yerleşen Türkmenler XVI. yüzyıl Osmanlı Devleti zamanında konargöçer yapılarından dolayı “Yörük” adını almışlardır. Türkmenler ile Yörükler aynı kökenden gelmekle beraber Anadolu’ya gelip, buraya yerleştikten sonra gerek yaşayış şekli gerekse buldukları coğrafi bölge bakımından “Yörük” ile “Türkmen” isimlerini kullanmışlardır (Dulkadir, 1997: 15). Bu noktada “Yörük” ve “Türkmen” kelimelerinin içerik bakımından aynı olduğu söylenebilir.

Yörüklerin göç durumu Orta Asya’daki Türklerin göçerliği temeline dayanmaktadır. Yörüklerin geçim kaynağı olarak hayvancılığı devam ettirmeleri, kışın sahilde ılıman bir iklimde, yazın ise yaylada serin bir iklimde yaşamaları sonucunu doğurmuştur (Dulkadir, 1997: 12-16). Türk kültürünün konargöçer yaşam stilini geçmişten itibaren en doğal haliyle devam ettiren göçer topluluklarını günümüzde gözlemlemek mümkündür. Bu çerçevede yer alan ve araştırma konusu içinde bulunan Yörük aşiretlerinden biri Sarıkeçili Yörükleridir (Aksoy, 2008: 15-16). Orta Toroslarda konargöçer yaşamı devam ettiren Sarıkeçili Yörükleri

günümüz modern yaşam koşullarından dolayı (karayolları, trafik, belediye denetimleri) zorluk yaşasalar da geçmişten gelen alışkanlıklarını da devam ettirmektedirler.

Anadolu'da yaşayan Yörükler Osmanlı Devletinin bozulan ekonomik yapısı, uç bölgelerdeki asayiş bozukluğu ve şehirleşme kaygılarından dolayı iskan ettirilmişlerdir. İskan ile Yörüklerin yerleşim yerlerini terk eden toplulukların bıraktıkları boşlukları doldurmaları ve zarar görmüş bölgeleri kalkındırmaları hedeflenmiştir. Yörükler, 1917 yılından itibaren Anadolu'da kurulan komisyonlar aracılığı ile sistemli bir yerleştirme çalışması kapsamına alınmışlardır. Türkiye Cumhuriyeti kuruluş yıllarında da çeşitli sorunlar oluşturan göçerlerin iskan durumu sonucu Türkiye Büyük Millet Meclisi 3 Mart 1924'te Dahiliye Vekaleti yetkisinde iskan ettirilmesi kanununu kabul etmiştir. Bu tarihten itibaren çoğu Yörük aşireti kendiliğinden iskana tabi olmuş ve kendi istedikleri bölgelere yerleşimleri resmileştirilmiştir. Bu veriler doğrultusunda yerleşik yaşama geçen Yörüklerin iskan bölgeleri genel olarak; İçel, Adana – Aydın, Isparta, Kütahya ve Bilecik – Çorum, Tokat, Ordu ve civarı ile Kayseri, Niğde ve Aksaray olmak üzere 4 bölge şeklinde ele alınmıştır (Erdal, 2008: 2-6). Bu bölgelerden biri olan İçel bölgesi günümüz Mersin (İçel) ilinin sınırları içerisinde. Bu bölgede yoğun bir şekilde bulunan Yörüklerin izlerini bulmak mümkündür. Bölgedeki halkın kendi ihtiyaçlarını hayvancılık yaparak kendileri üretmeleri ve mutfak yapıları bu izlere örnek olarak verilebilir.

2.1.1. Orta Toroslara Yerleşen Yörükler

1071 Malazgirt Savaşı'nın ardından Anadolu'nun kapılarının Türklere açılmasıyla Orta Asya'dan Anadolu'ya göç hareketleri yoğunlaşmıştır. Anadolu'ya gelen Türkler çeşitli bölgelere yerleştirilmişlerdir. Bu yerleşim bölgelerinden biri de Akdeniz bölgesindeki Orta Toroslardır. Türklerin Orta Asya'daki genel yaşam biçimi olan konargöçerliği Orta Toroslara yerleştirilen Türk halkının 16. yüzyıla kadar koruduğu bilinmektedir. Osmanlı Devleti'nde Akdeniz Bölgesi genel anlamda İçel Sancağı diye anılmaktadır ve bu sancak devlet için önemli bir merkezdir. Bu bölgede yoğun bir nüfus kaynağı olmakla birlikte; devlet bu nüfusu bölgenin asayiş, ekonomik yapının ilerlemesi, buradan yeni fethedilen merkezlere yapılacak iskan, savaş zamanları asker ihtiyacını karşılama ve en önemlisi de bölgenin Türkleştirilmesi anlamında potansiyel bir güç olarak kullanmıştır (Dulkadir, 1997).

Yörüklerin Anadolu'daki yaşam alanlarında çeşitli amaçlarla kullanılmaları sonucunda buldukları bölgelerdeki halkla kültür alışverişi içerisine girdikleri düşünülmektedir.

Türkiye Cumhuriyeti tarafından 1924'te çıkarılan İskan Kanunu ile konar göçerlerin yerleşme durumuna netlik kazandırılmak istense de, diğer bölgelerde olduğu gibi Akdeniz Bölgesi'ndeki Yörüklerde de çeşitli yerleşim sıkıntıları yaşanmıştır. Bölgenin yerleşik köylüleri ile çıkan anlaşmazlıklar, çoğu Yörük aşiretinin yerleşik yaşama geçmek istememesi, Yörüklerin beslediği hayvan sayısının fazlalığı nedeniyle verilen toprakların yetersiz kalması ve tarıma elverişsizlik gibi sebeplerden dolayı yerleşik yaşama geçiş zor olmuştur. Bu göçüşat yaklaşık 1960'lara kadar devam etmiştir. 1960'dan sonra çoğu Yörük ailesi yerleşik yaşama geçmiştir. Konargöçerliğe devam eden Yörükler ise (İçel Yörüklerinden olan Sarıkeçililer hariç) 1990'lara gelindiğinde yerleşik yaşama geçtiği bilinmektedir (Erdal, 2008: 5-11).

Günümüzde Türkiye'de konargöçerliği devam ettiren tek Yörük topluluğu Sarıkeçililer Aşiretidir. İçel Yörükleri olan bu aşiret kışın Mersin ilinin Anamur, Mut, Gülnar, Aydıncık ve Silifke ilçelerine bağlı köylerde ormanlık alanlara yakın yerlerde (Yörüklerin kışlak olarak geçirdikleri yer), yazın ise yazlak dedikleri Konya-Karaman illerinin güney taraflarındaki yüksek arazilerde yaşamaktadırlar. Ekim ile Mayıs ayları arasında kışlakta, Mayıs ile Ekim arasında ise yazlakta (yayla) kalmaktadırlar. Kaynak Kişi (K.K) K.K.4'ün söylemine göre; Mersin ilinde ortalama 65 Sarıkeçili ailesi konargöçer olarak yaşamaktadır.

2.1.2. Orta Toroslara Yerleşen Yörüklerin Genel Yaşam Biçimi

Orta Toroslarda yaşamını sürdüren Yörükler yerleşik yaşama geçmeden önce konargöçerliğin sonucu olarak belirli bir toprak parçasına bağlı olmamışlardır. Bu sebeple Mayıs ayında havaların ısınmasıyla birlikte Torosların yüksek yerleri olan yaylalık (yaylak) bölgelere, ekim ayında ise daha ılıman olan sahil bölgelerine göçmüşlerdir. 20. Yüzyıla kadar gerek devlet eliyle iskan ettirilen gerekse kendiliğinden yerleşik yaşama geçen Yörükler yarı göçer duruma geçmişlerdir. Eski yerleşim merkezlerinde kalıcı barınaklar yaparak oba, kom ve mezra gibi dağınık yerleşme biçimleri oluşturmuşlardır. Kış aylarını burada geçirmekle beraber yaylacılık faaliyetleri devam etmişlerdir. Yaylacılık Yörükler için vazgeçilmez bir yaşam şekli olmuştur. Burada geçmişten getirilen hayatın devam ettirildiği de

görülmektedir. Yaylacılığın sonucu Yörüklerin temel geçim kaynağı hayvancılık olagelmıştır. Genellikle keçi besleyen Yörükler bunun yanı sıra deve ve koyun da beslemişlerdir. Yörüklerin temel barınağı olan çadır keçi kılından yapılmaktadır (Fotoğraf 2.1). “Kıl çadır” olarak bilinen bu çadır hala günümüzde konargöçer olarak yaşayan Sarıkeçili Yörükleri tarafından kullanılmaktadır (Artun, 1996: 25-27). Geleneklerine bağlı olduğu görülen Yörüklerin yaşam şekilleri kültürlerini oluşturmuştur. Yörük kültürü ise geleneksel yapının devam etmesini sağlamıştır diyebiliriz.

Temel geçim kaynakları hayvancılık olan Yörükler besledikleri keçilerin kılından giyecek yapmışlar; kilim, heybe ve çuval dokuyup yine bu kıldan çadır dikmişlerdir. Keçi sütünden yoğurt, peynir ve yağ elde etmişlerdir. Üretemedikleri çeşitli gıda mamullerini, mutfak eşyaları ve süsleme araçlarını ise dışarıdan temin etmişlerdir. Yazın iyi beslenen hayvanlardan elde edilen gelirlerin yanı sıra kışlak bölgesine göçerken keçilerinin ve koyunlarının yaşlısını, erkeğini, yavrusunu uğradıkları köy pazarlarında satmışlardır. Yine bu pazarlarda yazın elde edilen yünler; dokudukları kilim, heybe ve çuvallar; fazla üretilen yağ ve peynirler satılarak kazanç sağlanmıştır (Seyirci, 1996: 193-194). Yörükler günümüzde Mersin ilinde yazın kurulan pazarlarda hala yaylada besledikleri hayvanlardan elde ettikleri süt ürünlerinin satışını yapmaktadırlar.

Geleneksel hayat tarzlarının doğaya bağlı kalmayı gerektirmesi Yörüklerin yeme içme şekillerinin de doğal kalmasını sağlamıştır. Geçmişten gelen kültürel yapının devamı niteliğinde olan bu yaşam formu Yörük kimliğinin yaşatılması için bir katkı olarak düşünülebilir.

Kadının sosyal statüsünün oldukça önemli bir mertebede olduğu Yörüklerde çadırın içindeki yönetim evin en yaşlı kadınına ait olmuştur. Kadınlar çocuklara bakmak, kilim ve kıyafet dokumak, hayvanlardan sütü sağıp yoğurt ve peynir yapmak, yün elde etmek, yemek ve ekmek yapmak gibi işlerle meşgul olmuşlardır. Erkekler ise evin güvenliğini sağlamak, pazara gitmek gibi işlerle ilgilenmişlerdir. 1950'lere kadar konargöçer ya da yarı göçer olan Yörükler çocuklarını sadece kış aylarında sahildeki köylerde bulunan okullara gönderebilmişlerdir. Yörük erkekleri her zaman askerlik görevini yerine getirmekten onur duymuşlardır (Seyirci, 1996:198-199).



Fotoğraf 2.1. Keçi Kılından Yapılan Yörük Çadırı

20. yüzyıldan itibaren Orta Toroslarda konargöçer Yörükler sadece birkaç aşiret olarak varlığını sürdürmektedir. K.K.6'dan edinilen bilgiye göre Silifke Yörükleri 1950'li yıllardan itibaren kışlarını Silifke'de köylerde geçirip, ilkbaharın sonlarında ise gelişen teknoloji sayesinde yaylalara traktörlerle çıkmışlardır. Zamanla şehirleşmenin artması, yeni yolların oluşturulması ve ulaşım imkanlarının gelişmesiyle yaylaya gidiş gelişler de kolaylaşmıştır. Yerleşik yaşama geçen Yörükler her ne kadar geleneksel yapılarını sürdürseler de, buldukları yerleşim merkezlerine entegre olmuşlar ve komşularıyla yakın ilişkiler içerisinde olup; kültürel alışverişlerde bulunmuşlardır. Ev eşyaları, kıyafetleri, kullandıkları aletler ve genel yaşam biçimi değişerek günümüz yaşam formuna dönüşmüştür. Buna rağmen yayla kültürünü devam ettiren Yörükler, artık eskisi gibi çadırlarda değil tapusunu aldıkları topraklara taş evler inşa etmişler ve her yaz bu evlerde yaz aylarını geçirmişlerdir. Günümüzde ise yaz aylarını yaylada geçiren Yörükler az olsa da bu kültür hala varlığını devam ettirmektedir. Geçmişteki gibi hayvancılıkla uğraşmayıp, bazı tarımsal ürünler yetiştirmektedirler.

Mersin iline bağlı Aydıncık İlçesinin Yeşilovacık beldesindeki saha araştırmasında konargöçer varlığını devam ettiren Sarıkeçili Yörükleriyle görüşülmüştür. Onlardan edinilen bilgiye göre; Orta Toroslarda yaşayan Yörüklerin yaşayış şekilleri bazı alanlarda değişime uğramıştır. Teknolojiden çeşitli şekillerde

yararlanmışlardır (televizyon, uydu alıcısı, cep telefonu, güneş enerjisi, jeneratör, akü, cam mutfak eşyaları vb.). Yine de konargöçer haldeki Yörükler ataları gibi kıl çadırda oturmaya devam etmektedirler. Çadırın iç düzeni, hayvanları otlatma ve göç şekilleri, yedikleri yemekler, giydikleri kıyafetler geleneksel biçimini korumaktadır. Çadır sahibi K.K.4 artık göç etmenin zorlaştığını, yerleşik yaşama geçmek istediklerini söylemektedir.

2.2. HAYVANCILIK

Yörüklerde hayvancılık hayati önem taşımaktadır. Esasen Yörüklüğün devamı için Yörük geleneklerine göre yaşamın anlamı bir bakıma hayvancılıkla meşguliyetin bir gereğidir. Yüzyıllardır hayvancılıkla geçimlerini sağlayan Yörükler birçok nedenden dolayı ekonomilerinin temel ürünü olan koyun yerine çeşitli tür hayvan besleme yoluna gitmişlerdir. Bu insanların besledikleri hayvanların türü iklime ve coğrafi yapıya göre de değişebilmektedir. Diğer taraftan beslenen hayvan sayısı genellikle insanların ekonomik durumunu belirtmektedir. Yörüklerde en çok beslenen hayvanlar sırasıyla koyun, keçi, sığır ve devedir. Türk göçebelerinin Anadolu'ya geldikten sonra coğrafi nedenlerden dolayı keçi beslemeleri yaygınlaşmıştır. Keçi (davar) beslemenin 17. Yüzyıldan sonra giderek yaygınlaştığı, hatta bu durumun yaşanılan konutlara da etkisini gösterdiği ve keçe çadırlar yerine kıl çadırlar kullanılmaya başlandığından söz edilmektedir (Eröz, 1991: 93). Zamana ve mekana bağlı olarak değişen koşullarla beraber Yörüklerin yaşam standartları da değişmiştir. Ancak yine de kültürlerine ve alışkanlıklarına bağlı kalmışlardır.

Orta Toros Yörüklerinde hayvancılık temel geçim kaynağı iken Cumhuriyet Dönemi ve sonrasında tarım politikalarının iyileştirilmesi ve Yörüklerin göçebelikten yerleşik hayata geçişi, tarıma yönelişi de beraberinde getirmiştir. Mersin ovalarında sulu tarıma geçilmesi Yörüklerin hayvancılıktan uzaklaşmasına neden olmuştur. (Kaştan ve Kaştan, 2009:415). Yörük ailelerinin yaşadıkları alanlara uyum sağlamalarının bir yandan modernize olmalarını ve hayat şartlarının kolaylaşmasını sağladığı diğer yandan ise kültürel dokularında bazı noktaları kaybetmelerine sebep olduğu söylenebilir.

Göç sebeplerinin başında hayvancılık gelmektedir. Yaylak alanların yaz aylarında bol miktarda otlaklara sahip olması hayvanların iyice beslenmesini, yavruların büyümesini, hayvanların sütünün artmasıyla elde edilen süt ürünlerinin satışa hazırlanmasını ve hayvanların rahatlamasını sağlamaktadır. Yerleşik hayat,

gelişen ülke yapısı ve buna bağlı ulaşım imkanlarının artışı, başta deve olmak üzere hayvan sayılarının azalmasına neden olmuştur. Ekonomik yapının tarımsal faaliyetlere kaymasının da etkisiyle 1950’li yıllardan itibaren göçler hayvancılıktan ziyade yaz dönemini serin geçirmek amaçlı olmaktadır (Sarı, 2013). Sarıkeçili Yörüklerinden olan K.K.4, göçebeliği yalnızca Sarıkeçililer’in devam ettirdiğini ve artık sadece keçi beslediklerini aktarmaktadır.

Orta Toroslarda yerleşik yaşamın içindeki günümüz Yörüklerinden bazı aileler hayvancılığı devam ettirmektedir. Bu faaliyeti devam ettiren aileler genellikle tarım arazisine sahip olamayan ve kırsal bölgelerde yaşamak zorunda olanlardır. Mersin ilinin Gülnar, Silifke ve Mut ilçeleri dağlık ve engebeli arazi yapılarından dolayı hayvancılığa uygundur. Bundan dolayı buralarda hayvancılık önemli bir geçim kaynağı olmuştur. Mersin ilinin genel olarak bütün ilçelerinde hayvancılık yapılmaktadır. En yaygın hayvan türü ise küçükbaş hayvanlardan keçi olagelmıştır (Fotoğraf 2.2). Bunun başlıca sebebi ise iklim ve yer şekillerinin keçi beslemeye müsait olmasıdır. Ancak keçinin ormanlık alanlarda tahribat oluşturması sebebiyle keçi besleme gittikçe azalmış; keçiye alternatif olarak koyun ön plana çıkmıştır (<http://www.gulnar.bel.tr/Gulnar.aspx?id=4>). Ovalık alanlarda tarımın yapılması ve burada koyun yetiştirilmesi, daha engebeli olan dağlık bölgelerde ise keçinin beslenmesi verim elde edilmesini sağlamıştır. Yörükler ise bunu doğal bir şekilde gerçekleştirmektedirler.



Fotoğraf 2.2. Keçi Sürüsü ve Yörük Kadını.

Yörükler büyük baş hayvanlarda daha çok sığır beslemektedirler. Sığırın keçi ve koyuna nazaran oldukça az sayıda olması sebebiyle çok rağbet görmemektedir. Daha çok tarımın yapıldığı alanlarda yetiştirilen sığır, son zamanlarda devlet desteği ve kalkındırma projelerindeki süt inekçiliği nedeniyle artmaya başlamıştır. Köylerde ise gerek kendi tüketimleri için gerekse üretim fazlası ürünleri satmak için genellikle aileler birkaç küçük ve büyük baş hayvan beslemektedir. İlçe yerleşimlerinde hayvancılık faaliyetleri çoğunlukla yaylalarda yapılmaktadır. Bunun başlıca sebebi ise yayladaki iklim koşullarının hayvanların beslenmesi için uygun oluşudur. Ancak son zamanlarda yayla olarak kullanılan alanlar azalmaya başlamıştır. Gittikçe yeni açılan tarım alanlarının artışı, ağaçlandırma çalışmaları ve modern zamanın getirdiği koşullar yüzünden ise Toroslarda hala konar – göçer yaşayan Sarıkeçili, Karatekeli, Karakoyunlu ve Gebzeli Yörüklerinin yaşam alanları daralmaktadır. Bu durum ise onların göç hareketlerini azaltmaktadır (<http://www.gulnar.bel.tr/Gulnar.aspx?id=4>). Konargöçer halkın azalmasıyla bu bölgede yapılan geleneksel hayvancılık faaliyeti ise unutulmaya yüz tutmuştur. Bu durum ise kültürel değerlerin kaybolmasına neden olmaktadır.

2.2.1. Keçi

Yörüklerin başlıca geçim kaynağı olan keçi, gündelik hayatı da şekillendirmiştir. Keçilerin yaşam formunun yansıması olan davranışlarından göç takvimini belirleyen Yörükler, süt sağma ve keçinin kılının elde edilme zamanını da yine bu hayvanlara göre ayarlamışlardır (Beşirli, 2007:125).

Yörüklerin keçiye ehemmiyet vermesinin sebebi; keçilerin dağlık, kayalık ve engebeli araziye kolay uyum sağlaması olmuştur (Fotoğraf 2.3). Koyuna göre daha dayanıklı olan keçi, maddi imkanları az olan çoğu Yörük aileleri için daha uygun bir seçenek olmuştur. Ocak ve Şubat zamanı doğuran keçilerin süt verimi yavruya ayrılması gerektiği için daha az süt temin edilip, peynir ve tereyağı üretimi için ilkbahar sonları ve yaz ayları beklenmektedir. Mayıs ayından itibaren yaylaktaki bol miktarda otlardan beslenen keçilerin süt ve kıl verimi artmaktadır. Yaz bitip kışlağa dönüşte bu sütlerden elde edilen peynir ve tereyağı pazarlarda satılmaktadır. Elde edilen kılların bir kısmı yine pazarlarda satılırken, arta kalan kısmı ise çadır yapımında kullanılmaktadır (Eröz, 1999:140-144). Ancak günümüzde bu yaşam şekli yerleşik yaşamdan dolayı pek görülmemektedir. Sadece Sarıkeçili Yörükleri gibi konargöçer yaşayan aşiretler bu geleneği devam ettirmektedirler.



Fotoğraf 2.3. Keçi Sürüsü

20. yüzyıla beraber göçebeliğin bitmesiyle köylerde yaşayan Yörük torunları evlerinin bahçesinde ya da ağaçlarda besledikleri keçilerin sütlerini, bu sütlerden elde ettikleri yoğurt, peynir ve tereyağı haftalık pazarlarda satmaktadırlar. Belirli bir yaşa gelen keçinin eti ise, besicilik yapan ailenin mutfağında kullanılmaktadır.

2.2.2. Koyun

Orta Toroslarda yaşayan Yörükler yaşadıkları coğrafyanın dağlık ve engebeli oluşu sebebiyle koyunu daha az yetiştirmişlerdir. Özellikle göç sırasında koyunun keçiye göre hantal olması Yörüklere engel oluşturmuştur. Koyunun bakımı daha hassas olduğu için; koyun, keçiye göre daha seyrek olarak, yerleşik yaşama geçen Yörükler tarafından beslenmiştir (Ak, 2003:6-9).

Günümüzde yerleşik durumdaki özellikle kırsal bölgedeki Yörükler kendi ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla evlerine yakın alanlarda birkaç koyun besleyip bunlardan sağladıkları sütü, yoğurdu, tereyağını, yünü ve eti değerlendirmektedirler (Önay, Bayrak ve Akman, 2007: 13).

2.2.3. Deve

Deve açlığa ve susuzluğa dayanıklı olması sebebiyle özellikle göç zamanlarında (20. Yüzyıl öncesi Orta Toroslarda daha yaygın olan) kullanılmıştır. Develere özen gösteren Yörükler, deveyi genellikle yük hayvanı olarak kullanmışlardır. Yerleşik yaşamdan sonra Yörüklerin bahçe işlerine devam etmesiyle, bahçelere zarar veren develer kullanılmaz olmuştur. Ayrıca artan ulaşım imkanlarıyla da develer Yörükler için gereksiz hale gelmiştir (Doğan ve Doğan, 2005, s. 701- 702). Silifke Yörüklerinden K.K.6 ise; “ *çocukluğumda bizim ve komşularımızın develeri vardı. Develerle yüklerimizi taşırdık. Tarladaki ürünleri develere yüklerdik.* ” diye develerin 50 yıl önce daha önemli olduğunu belirtmektedir.

2.2.4. İnek

Yerleşik yaşama geçen Yörükler, az sayıda da olsa evlerinin etrafında (genelde kırsal alanlarda ya da köy gibi yerleşkelerde) süt elde edebilmek için inek beslemektedir. Sürekli süt verebilme kapasitesi olan inek, besleyenler için oldukça önemlidir (Ak, 2013:9 – 10).

2.3. TARIM

Yerleşik yaşam beraberinde tarımsal faaliyetleri de getirmiştir. Akdeniz bölgesinin arazi yapının engebeli oluşu salt tarımla uğraşmayı engellemiş ve geçmişten gelen hayvancılığın da etkisi ile Yörüklerin hayatında tarım ve hayvancılık iç içe geçmiştir. Ekili dikili araziler, Akdeniz Bölgesinin orta kısımlarında, genellikle buğday ve arpa şeklinde olmuştur. 19. Yüzyılın başlarında özellikle hububat ağırlıklı kuru tarım yapan Orta Toros Yörükleri, yükseltinin imkan verdiği bölgelerde de bağcılık yapmışlardır. Yörede doğal yetişme alanı bulan harnup (keçiboynuzu) bitkisi de yine bu bölgedeki Yörükler için geçim kaynağı olmuştur (Ak, 2013:8-10). Sarıkeçili Yörükleri için yapılan saha araştırmasında rehberlik eden Esmâ Deveci, son 50 yıl içerisinde Silifke ve Mersin’in diğer ilçelerinde evleri, arazileri, tarlaları bulunan Yörüklerin bu bölgenin bereketli topraklar olması sebebiyle birçok tarım ürünü yetiştirildiğini söylemektedir. Burada yetiştirilen başlıca tarımsal ürünler ise; zeytin, incir, erik, çilek, limon, hububat türleri (buğday, arpa), harnup, nar, üzüm, dikenli incir, muşmula, cennet meyvesi (hurma), elma, armut, bademdir. Bu ürünlerin bir kısmı yükseltinin az olduğu denize yakın olan yerlerde, bir kısmı ise yayladaki evlerin etrafındaki yerlerde yetiştirilmektedir. Bu

ürünler genellikle ürün sahibinin ihtiyacını karşılayacak şekildedir. Ancak geniş tarlalara/bahçelere sahip kişiler ise ihtiyaç dışında ekonomik kazanç sağlamak amacıyla bu ürünleri yetiştirmektedir. Seracılığın çok yaygın olduğu Silifke ve çevresinde, Yörükler de sera ile uğraşmaya başlamıştır. Esmâ Deveci; erik konusunda oldukça fazla üretim elde eden Silifke yöresinin her yıl geleneksel olarak bu ürünle ilgili “Erik Festivali” adı altında festival bile düzenlediğini söylemektedir.

Torosların genelinde yaşayan Yörükler, özellikle Cumhuriyet’in kuruluşundan sonra, yerleşik hayatla birlikte yaşam şekillerini değiştirerek tarım ve çiftçiliğe yönelmişlerdir (<http://www.durmusyilmaz.com/icerikoku.asp?ids=220>).

Genel olarak 16. yüzyıla kadar ekonomik yapının hayvancılık üzerine olduğu bilinmektedir. 16. yüzyıldan sonra ise Yörüklerin daha yoğun bir biçimde yerleşik yaşama geçişiyle hayvancılığın yanı sıra tarımsal faaliyetlerini artırdıkları da görülmektedir. 16. yüzyıldan itibaren diğer Yörüklerde olduğu gibi çoğunluğu Orta Toroslar olmak üzere; tüm Akdeniz Bölgesi’ne yayılmış olan Bozdoğan Yörükleri de tarımsal faaliyet olarak daha çok buğday, arpa, mısır, susam, börülce ve keçiboynuzu yetiştirmişlerdir (Demir, 2007: 77 – 88).

2.4. AVCILIK

Akdeniz Bölgesi’nin coğrafi yapısı sebebiyle dağlık ve ormanlık alanlarının geniş oluşu; avcılık kültürüne de elverişli bir yapı oluşturmuştur. Türklerin Orta Asya’dan getirdikleri geleneklerden biri olan avcılık ise Anadolu’da, özellikle Orta Toroslarda Yörükler tarafından devam ettirilmiştir. Yazın yaylalara çıkan Yörükler göç esnasında ve yaylada oldukları süre zarfında avlanmayı sürdürmektedirler. Yörükler genellikle avcılığı iki şekilde yapmaktadırlar. İlki kendilerini, sürülerini ve yetiştirdikleri tarım ürünlerini korumak amaçlı avcılık; ikincisi ve konuyu alakadar eden beslenmek için yapılan avcılık (Kaştan ve Kaştan, 2009:412-417).

Kaştan ve Kaştan (2009) yazısında Yörükler için avcılığın vazgeçilmez öneminden bahsederken, eti için yapılan avcılık da; “*geyik, dağ keçisi, tavşan, çoban aldatan, keklik, güvercin, kepelcen, yöresel küçük kuş çeşitleri, göçmen kuşlar, göl, sazlık ve sulak arazi kuşları*” yer almaktadır. Av yemekleri konargöçer Yörükler için geleneksel olmaktan ziyade yaşam biçimlerine de oldukça uygun olmuştur.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM YİYECEK İÇECEK

3.1. YÖRÜK MUTFAĞINDA YİYECEK VE İÇECEK

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir. Beslenmeye bu tür yaklaşımda da insan metabolizmasının besin ve enerji ihtiyacının karşılanması sürecine gönderme söz konusudur. Ancak söz konusu enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Yemek büyük ölçüde biyolojik bir eylem kabul edildiği için birçok sosyolog bu konuya çok az ilgi göstermiştir. Ancak yemek sosyoloji teorilerinde doğal bir eylem olarak görülmüştür. Birçok teorisyen insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine ima ve açık yollarla göndermede bulunmuştur (McIntosh 1996: 1). Buradan anlaşılacağı üzere her toplumun yiyecek içecek etkinlikleri ile yaşadığı kültür alışverişi içerisinde. Toplumların yaşayış şekilleri yemek kültürlerini ortaya çıkarmıştır diyebiliriz.

Yörüklerde yiyecek diğer unsurlarda olduğu gibi bu konuda da konargöçer yapı ve yerleşik yaşamdaki yapı olmak üzere değişmektedir. K.K.5'e göre; konargöçer durumdayken tarımsal faaliyeti olmayan Yörükler yazın çadırının etrafında sadece yaz mevsimi için sebze yetiştirmişlerdir. Bunun yanında bahar aylarında ormanlık alanlardan çeşitli mantarları toplamaktadırlar. Yerleşik yaşama geçen Yörükler tarımsal faaliyetle birlikte daha çok ekip biçmeye; hem kendi ihtiyacını üretmeye hem üretim fazlasıyla ekonomik gelir elde etmeye başlamışlardır. Tarımsal alanda ise kışın ikamet ettikleri kıyı bölgelerinde turuncgiller (portakal, mandalina, limon), zeytin, keçiboynuzu (harnup) ve mısır gibi ürünler yetiştirip; yazın çıktıkları yaylalar da ise elma, kayısı, şeftali, üzüm ve armut gibi meyve yetiştiriciliğine başlamışlardır.

Yerleşik olmayan, yazı ve kışı farklı bir bölgede geçiren Yörükler tarımdan ziyade hayvancılıkla uğraşmışlardır. Bunun sonucu olarak tükettikleri gıdalar

hayvanlardan elde edilen yiyecek ve içecekler olmuştur. Yapılan yemeklerin çoğu et ve süt ürünleriyle elde edilen yemeklerdir. Ayrıca yemeklerde bulgur ve çeşitli otlar da görülmektedir. Mutfağa dair üretmedikleri ihtiyaçlarını ise hayvanlarından elde ettikleri yağı, peyniri, sütü ve yoğurdu yaşadıkları bölgeye yakın çevrelerde kurulan pazarlarda satarak tedarik etmişlerdir (Seyirci, 2000:9). Bu pazarlara hala günümüzde, zamana uyarlanmış modern bir durumla iç içe olsa da, rastlamak mümkündür. Ataları gibi çadırda kalmasalar da; onların yaşam tarzını devam ettiren günümüz Yörükleri özellikle yazları yaylaya çıkıp Ekim – Kasım ayına kadar burada kalmaktadırlar (konut sahibi olanlar). İklimin ve toprak yapısının elverdiği ölçüde tarımsal faaliyet de sürdüren Yörükler elde ettikleri ürünleri pazarda satıp; ya ekonomik gelir elde etmekte ya da elde ettiği gelir ile kendisinde eksik olan diğer gıda veya ev işlerinde kullanılan başka eşyalar temin etmektedirler.

Sarıkeçili Yörükleri üzerinde yapılan araştırmalar sonucu elde edilen bilgilere göre, konargöçer yaşamındaki Yörüklerin başlıca yiyecekleri et ve süt ürünleri (yoğurt, tereyağı, peynir) ile satın aldıkları tahıl ürünleridir (buğday, arpa). İçecek ise yaygın olarak kendi sürülerinin sütlerinden yapılan yoğurttan elde ettikleri ayrandır. Bunun yanı sıra çevredeki ormanlık alanlarda avcılık sonucu yakaladıkları tavşan, keklik, yöresel kuşlar (bozlak, çukka, çulluk, falak, üveyik, bildircin, turaç), dağ keçisi ve geyik gibi yabani hayvanların etlerinden de istifade etmektedirler. Yazın yayladan topladıkları adaçayı ve kekiği ise kışın çay olarak tüketmektedirler.

3.2. ET ÜRÜNLERİ

Yörüklerin beslediği hayvanlar küçükbaş olarak keçi ve koyun olması sebebiyle; tükettikleri et de yine bu hayvanlardan elde edilmektedir. Ancak daha çok keçi besleyen Yörüklerin mutfağında ise keçi eti oldukça yaygındır.

Sosyoekonomik yapıyla bağlantılı olan beslenme durumu Yörük topluluklarında da kendini göstermektedir. Daha az sürüsü olan ya da gelir düzeyi düşük olan ailelerde et tüketimi buna bağlı olarak daha az düzeydedir. Ancak yine de aileler için önemli günlerde ve çeşitli ailesel toplantılarda yemekler genellikle et ağırlıklı olmaktadır. Bayramlarda ve misafir geldiğinde hayvan kesilmesi Yörüklerin geleneklerinden biridir (<http://www.gurkangenc.com/tr/rota-oku/yoruklerin-toros-daglari-eteklerindeki-hayatları/211>). Burada Yörüklerin misafirperver olduğunu görmekteyiz. Yörük aileleri ekonomik durumu ne olursa olsun misafiri iyi bir şekilde ağırlamak istemektedir.

3.2.1. Keçi Eti

Yörüklerin hayatında vazgeçilmez olan keçi, etiyle mutfakta da ilk planda yer almaktadır. Besledikleri keçilerin en gürbüzünü seçip kestiklerini ifade eden Sarıkeçili Yörük K.K.3; atalarının koyun etine nazaran hep keçi eti yediklerini, daha çok ovalık yerlerde yaşayan Yörüklerin koyun beslediklerini ve koyun eti tükettiklerini söylemektedir.

Keçi eti tüketimini hala devam ettiren günümüz Yörüklerinden K.K.1; keçinin atalarından süregelen bir adet olduğunu, keçi etine alışkın oldukları için diğer kırmızı etleri tüketmektense bayramlarda kesilmek üzere keçi tercih ettiklerini; diğer zamanlarda da mümkünse keçi eti aldıklarını ifade etmektedir.

Yörüklere dair Pantır Koç'la görüşme yapan Karaosmanoğlu Mustafa Koç, keçi etiyle ilgili şunları aktarmaktadır:

“Yörükler açısından etin iyisi, etin yağlı olanıdır. Etli keçinin seçimi önemlidir: Keçinin kuyruğu kalın, boynunda yağ bezi varsa; beli kalınsa ve kemikleri de çıkmamışsa eti “iyi” demektir. Zayıf keçinin beli açık olur, el ile sıvazlandığında eğe kemikleri ele gelirse keçi zayıf, yağsızdır. Erkek ya da dişi keçinin eti üç yaşına kadar yumuşaktır.

Üç yaşını geçen keçilerin eti değişir. Erkek keçinin eti bu yaştan sonra lezzetli ne var ki sert olur. En sert et, koca keçi etidir.

Keçiyi keser kesmez, hemen yüzmek gerekir. Yüzme gecikirse et imzıkır (ekşir, bozulur). Kızgın tekenin eti kokar, yenmez. Hamile keçinin etinin de yenilmesi uygun görülmez. Et, güneşe değil, gölgeye asılır. Pişirilecek et, suda yıkanmaz. Suda yıkanan etin tadı gider. Et gölgede asılı durduktan bir süre sonra suyunu çeker. Suyunu çekmiş et idealdir.

Yörüklerin tercih ettiği etlerden birincisi koyun-keçi yüreğidir. Eğe kemiklerinin dibinde bulunan etler; bel eti en lezzetli olanıdır. Arka but eti ön but etinden lezzetlidir. Ön but eti arka but etinden daha yumuşaktır”

(http://ahmetler.net/index.php?option=com_content&view=article&id=44:yorukler&catid=40:kara-mustafa-koc&Itemid=99, 28.09.2015).

Keçi eti protein bakımından koyun ve sığır etine yakındır; ancak yağ oranı olarak % 50 – 65 daha düşük bir değere sahiptir. 100 gram koyun etinde 17.22 gram yağ varken; keçi etinde ise bu oran 9.22'dir. Keçi etinde B1, B2 ve B3 vitamin miktarının diğer etlere nazaran daha yüksek oluşu ve doymamış yağ asitlerinin

zenginliği, doymuş yağların azlığı bakımından, kas içi, kas arası ve deri altı yağı olarak en az yağa sahip olması keçiyi koyun ve sığırdan ayırmaktadır. Bilinen diğer ayırt edici özellikleri ise; kalp ve damar sağlığı açısından çok rahatlıkla tetekebilecek et olmasıdır. Diğer faydaları ise; sinir sistemini koruması, cilt ve deri hastalıklarının oluşumunu engellemesi, enerji metabolizmasını hızlandırıcı bir etki göstermesi, sinir sistemi için gerekli vitamin miktarlarının uygun ölçülerde olması, demir oranının tüm etlerden daha yüksek olması, kanı asidik yapmamasıdır. Tavuk etinden bile daha düşük kalorisi olan keçi eti bu özelliğiyle de öne çıkmaktadır (Parmaksız vd. 2014).

Keçi etinin koyun etine göre besin değerinin yüksek olması içeriğinden de anlaşılmaktadır; Sodyum (mg) değerı keçi etinde 44.00 değerindeyken koyun etinde 63.00'dır, Potasyum (mg) keçi etinde 263.00 iken koyun etinde 241.00'dır Vitamin A değerı keçi etinde 32.00 iken koyun etinde 0.00'dır, Demir değerı keçi etinde 1.75 iken koyun etinde 1.54'dr, Protein (g) değerı ise keçi etinde 27.08 iken koyun etinde 17.16'dır (Parmaksız vd. 2014). Buradan da anlaşılacağı üzere keçi etinin besin değerı koyun etine göre daha fazladır. Bu durum Yörüklerin keçi eti seçmesinin doğal sonuçları olarak görülebilir. Keçi etinin daha az yağ oranına sahip olması ise keçi karkaslarının kemik oranının fazla olmasından kaynaklanmaktadır. Ortalama 20 – 80 kg ağırlığa sahip olan keçilerde yağ gelişimi oldukça geç oluşmaktadır. Keçilerde yağ depolanması büyük oranda iç organların etrafında olmakta ve bu yüzden keçi karkasları koyun karkaslarına göre daha az yağlı olmaktadır. Ayrıca keçi eti doymamış yağ asitleri bakımından zengindir ve bu oran diğer kırmızı etlerle kıyaslandığında daha düşüktür (Kurşun ve Yalçın, 2014:7 – 11).

3.2.2. Koyun Eti

Orta Toros Yörüklerinin yaşam alanları gereği keçiye kıyasla koyunu daha az tercih etmektedirler. Bunun sonucu olarak Yörükler tarafından koyun eti daha az tüketilmektedir. K.K.3. ile yapılan görüşmelerde ve Sarıkeçili Yörüklerinin yaşadığı alanlardaki incelemelerde koyun sürüsünün yok denilecek kadar az olduğu görülmüştür. Hala konargöçer olan Yörükler beslediği az sayıda koyundan elde edilen et, sofralarına gelmektedir.

Keçi etine göre daha yağlı olan koyun etine baktığımızda; 100 gram koyun etinde ortalama 17.22 gram iken, keide ise bu oran yaklaşık koyununkinin yarısı kadardır. A vitamini keçi etinde varken; koyun etinde bulunmamaktadır. Protein, potasyum ve demir açısından keçi etinin değerı daha yüksek iken; Sodyum ve

kalsiyum açısından ise koyun eti keçi etine göre daha yüksek değere sahiptir (Parmaksız vd. 2014).

3.3. SÜT ÜRÜNLERİ

Yapılan araştırmalar sonucu, Yörükler için süt ve süt ürünleri vazgeçilmez bir gıda maddesidir. Eski Türk geleneklerinden gelen bir yaşam formu olan hayvancılık ve bu hayvanlardan elde edilen süt, kutsal anlamlar yüklü bir gıda maddesidir (Kılıç ve Albayrak, 2012: 709-711).

3.3.1. Süt

İnsan sağlığı açısından son derece önemli olan süt, Yörüklerin yaşamlarının temelinde yer almaktadır. Yörüklerin hayatında her zaman keçi ve keçiden elde edilen süt olagelmıştır.

İlkbahar ve yazın otlakların bol olması nedeniyle keçi ve koyundan elde edilen sütler de daha bol ve yağlı olmaktadır. Bu mevsimlerde hayvanların sağımı da artmakta ve buna bağlı olarak süttten elde edilen ürünlerde artış görülmektedir (Önay vd. 2007: 937).

Süt özellikle demir, C vitamini ve bunun dışında insan fizyolojisi için gerekli tüm besin maddeleri içinde barındırmaktadır. Bilinen en iyi kalsiyum kaynaklarından biri olan süt; her çağda insanların temel besin maddelerinden biri olmuştur (Önay vd. 2007: 939).

Yörüklerde de temel besin maddelerinden biri süttür. Konargöçer Yörüklerin et ve buğday dışında en önemli besin kaynağı süt ve türevleridir. Bunun sonucu olarak hem geleneksel bir geçmişten hem besin değerinden dolayı günümüz Yörükleri de hala, özellikle keçi sütünden elde edilen ürünleri mutfaklarında bulundurmaya gayret etmektedirler.

Orta Toroslarda Konargöçer yaşayan Sarıkeçili Yörüklerine yapılan ziyaretin ilkbahar aylarında olması sebebiyle K.K.4'ün bir keçiden sağmış olduğu süttün (Fotoğraf 3.1) genellikle kaynatıp aile tarafından sek olarak tüketildiği bilgisine ulaşılmıştır. Süttün sek içiminin yanında bazen önce tencerede biraz un kavurup, un biraz esmerleşince süttü içine koyup kaynatarak aromalı olarak tüketildiği de öğrenilmiştir.



Fotoğraf 3.1. Keçiden Süt Sağımı

Yörüklerin tükettikleri ve tüketim fazlasıyla elde edilen süt ürünlerinin kaynağı olan keçi, koyun ve inek sütleri; içerik bakımından da farklılık göstermektedir. Bu farklılıkların başında protein, yağ, potasyum, fosfor, magnezyum, B1 vitamini, B6 vitamini ve mineral maddeler gelmektedir. Keçi Sütü; bileşimindeki proteinli maddelerin yaklaşık %75'i kazeinden oluştuğu için, kazeinli sütler gurubuna dahildir. Karoten miktarı düşük olduğu için inek sütüne göre daha beyazdır. Keçi sütünün içerik olarak %4,5'i yağ, %3,2'si protein, %4,1'i laktoz, %0,8'i mineral madde olarak bulunması, inek sütüyle arasındaki farkı da göstermiş olmaktadır. Değerlere baktığımızda keçi sütü A vitamini bakımından inek sütüne oranla daha zengindir (Anitaş vd. 2014). Ayrıca kalsiyum oranları ve protein değerleri göz önüne alındığında bebeklerin beslenmesi açısından ideal değerlere sahip olan keçi sütü Yörüklerin yüzyıllardır keçilere ve keçi sütüne neden önem verdiğini açıklamaktadır.

Orta Toroslarda bulunan Yörükler genellikle keçi beslemektedirler. Bu bölgede keçi türü olarak kıl keçisi vardır. Kıl keçisi sütünün besin değerleri; kuru madde % 14.95, yağ %5.49, protein % 4.56, şeker % 4.11 ve kül oranı % 0.78 şeklindedir. İnsan ve keçi sütü mukayese edildiğinde insan sütünde 100 gramda protein 1.0, fosfor 14, kalsiyum 32, magnezyum 3, demir 0.03, sodyum 17, çinko 0.17, potasyum 51 ve vitamin B6 0.01; bu oranlar keçi sütünde ise protein 3.6, fosfor 111, kalsiyum 134, magnezyum 14, demir 0.04, sodyum 50, çinko 0.30, potasyum 204 ve vitamin B6 0.05 değerlerindedir. Ayrıca esansiyel yağ asidi keçi sütünde daha fazladır. Bu oranlarda da görüldüğü gibi keçi sütü kas gelişimi için gerekli olan protein, yağ ve enerji için karbonhidrat oranları yüksektir. Bunların yanı sıra keçilerin hastalıklara ve zor şartlara dayanıklı olması keçi sütünün tercih edilme sebebi olarak görülebilir. Verem hastalığına sebep olan bruselloz virüsü tüm hayvansal sütlerinde bulunur ancak keçi sütünde bulunmaz. Bu sebeple keçi sütünün çiğ tüketilmesinde bir sakınca görülmemektedir. Yapılan bir araştırmada, keçi sütü tüketen çocuklar inek sütüyle beslenen çocuklara göre boy, kas ve iskelet mineralizasyonu ve kan analizlerinde tiamin, riboflavin, niasin, kalsiyum, Vitamin A ve hemoglobin seviyeleri daha yüksek oranlarda çıkmıştır (Coşkun ve Öndül, 2004: 414 – 415). Tüm bu sonuçlar keçi sütünün oldukça besleyici olduğunu ve tercih şansı olduğunda keçi sütünün seçilmesi gerektiğini göstermektedir. Keçi sütünü tüketen Yörük aileleri içinde buldukları zorlu hayat şartlarında gerekli besin değerlerine de sahip olmaktadır.

3.3.2. Yoğurt

İnceleme alanı Orta Toroslar olunca; yoğurt kısmında söz sahibi olan Mersin'in İlçesi Silifke bu anlamda kaynak yer olarak gösterilebilir. Orta Torosların genelinde olduğu gibi Silifke'de yaşayan Yörüklerden hala hayvan besleyen aileler genellikle keçi tercih etmektedir. Yapılan gezi sırasında ilçe merkezine uzak dış kısımlarında yaşayan Yörük ailelerinin evinin çevresinde genellikle kendilerine yetecek kadar hayvan (keçi, koyun, inek) besledikleri gözlemlenmiştir. Bazı aileler ise geçim kaynağı olarak besledikleri hayvanlardan elde ettikleri süt ürünlerini ilçe merkezinde cuma günleri kurulan pazarda satmaktadırlar.

Yörükler için önemli bir besin maddesi olan yoğurt, çoğunlukla keçi sütünden sütün mayalandırma yöntemiyle elde edilmektedir (Fotoğraf 3.2). Eski bir saklama tekniği olan mayalandırma sayesinde sütte var olan şekerin aside

dönüşmesiyle ekşimsi bir tat ve katı bir yapı ortaya çıkmaktadır. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerden gelen yoğurt yapma kültürü, sütün yüksek yaz sıcaklarında uzun süre dayanamamasından dolayı ortaya çıkmış olup; zamanla mayalandırma tekniğinin geliştirilmesiyle günümüze kadar gelmiştir (Önay vd. 2007:936 – 939). Yörükler süttten elde ettikleri yoğurdun bir kısmını yine sütün içine karıştırıp belirli bir süre beklettikten sonra yine yoğurt elde etmektedirler (yapılan görüşmelerde ortalama olarak 5 kg kaynatılıp ılıyan süte bir kase ya da 6 -7 kaşık yoğurt karıştırıp, havanın sıcaklığına göre, yazın 2 – 3 saat, kışın 4 – 5 saat -etrafına örtü sarılan sütün bulunduğu tencere- bekletilmektedir).

Sütün yoğurda dönüşmesiyle; içerisinde yer alan laktöz laktik aside, proteinler peptit ve aminoasitlere, yağ ise yağ asidine dönüşmektedir. Gelişen teknoloji sayesinde elde edilen verilerle yoğurdun insan sağlığı için yaşamsal bir fonksiyona sahip olduğu sonucu, yoğurdun içeriğinde yer alan; protein, kalsiyum, fosfor, B1 (tiamin), B2 (riboflavin), ve B12 vitaminleri içeriği bakımından oldukça zengin bir ürün olması ile kanıtlanmaktadır. Bunun dışında yoğurdun insan sağlığı için vazgeçilmez oluşu; folik asit, niasin, magnezyum ve çinko değerleri de süte kıyasla daha yüksek değerlere sahip olmasından kaynaklanmaktadır. Normal şartlarda bir insanın günlük ihtiyacı olan Vitamin A'nın, folik asidin, vitamin B12'nin, kalsiyumun ve magnezyumun büyük bir miktarını karşılamaktadır (Gıda Teknolojisi, 2011:3-4).



Fotoğraf 3.2. Sarıkeçili Yörüklerinin Keçi Sütünden Yaptığı Yoğurt.

Gülnar –Silifke arasında yaşayan Yörükler yoğurtlarını genelde helke dedikleri -metal kova işlevi gören- mutfak malzemesinde yaptıkları ve genellikle eski usullere riayet ettikleri öğrenilmiştir. Günümüzde modernleşme ve teknoloji sayesinde yoğurt yapıp bunun satışını gerçekleştiren Yörükler, yoğurt yapma makinesini kullanarak kısa sürede yoğurt elde etmektedirler. Her ne kadar hızlı elde edilen bir yöntem olsa da, Yörüklerin geneli makine yapımı yoğurtları oldukça lezzetsiz bulmaktadırlar.

3.3.3. Tereyağı

Yörükler önceden hazırlamış oldukları yoğurdu tereyağı çıkarmak için yayığa (tuluk) boşaltırlar. Daha sonra yayık atmaya asılır ve bişsek yardımıyla yoğurt dövülmeye başlanır. Bu işleme *yayık yayma (yanık dğme)* denir. İşlem devam ederken zaman zaman bişsek yayığın içerisinden çıkarılır ve yağ tutmasını diye üzerine soğuk su serpilir. Nihayet dipte ayran üstte yağ olmak üzere ayrılır. Bişsek artık hareket edemez hale gelince me ile yayıkta biriken tereyağı alınır ve başka bir kabın içerisine konulur. Geri kalan yayığın içerisine bişsek yeniden vurulur ve yağ tekrar toparlanır, me ile alınır. Tereyağı bitinceye kadar bu işlem devam eder. Bu işlemlerden sonra toparlanan yağların hepsi kıvamlanması için kapla beraber sallanarak - kabın altına yerleştirilen bezler yardımıyla da kabın sallanmasının kolaylaşması sağlanır - hala var olan ayranın yağdan ayrılması sağlanır. Daha sonra tereyağının muhafazası için tereyağı tuzlanıp, tüyünden arındırılmış ve ters çevrilmiş keçi derisinin içine yerleştirilir. Böylece derinin içerisinde belirli bir süre bekleyerek suyunu iyice çeken tereyağı kıvamlı hale gelmiş olur (Fotoğraf 3.3). Hazırlanan bu tereyağına Yörükler arasında tuluk yağı da denilmektedir (Eröz, 1991: 165-166). Yörükler her zaman yemeklerinde ve tatlılarında yağ olarak tereyağını kullanmışlardır. Ancak günümüzde tarımsal faaliyetlerin getirisi olarak yoğun bir biçimde zeytin yetiştiriciliği yapan kırsal bölgelerdeki Yörük kökenli aileler tereyağıyla beraber zeytinyağını da kullanmaktadırlar.

3.3.4. Ayran

Yörükler yemeklerin yanında genelde ayran içmektedirler. Ziyaret ettiğimiz Yörük ailelerinden ayranı yemeklerin yanında, misafir geldiğinde ve yazın serinlemek amaçlı içtikleri öğrenilmiştir. Yapmış oldukları yoğurt kadar lezzetli olan

Yörük yapımı ayran; yemeklere eşlik eden başlıca içecek olarak yerini korumaktadır. Günümüzde ise küreselleşen dünyanın getirisi olarak herkes de olduğu gibi Yörük aileleri de içecek olarak hazır gıda maddelerini tüketmektedirler.



Fotoğraf 3.3. Tereyağı

3.3.5. Peynir

Yörükler için diğer vazgeçilmez bir süt ürünü olan peynir; bütün bir yılı geçirmek için oldukça önemlidir. Genellikle kış için yapılan peynir bir sonraki bahara kadar Yörüklerin mutfağında başrolde (Doğan ve Doğan, 2005: 27).

Oldukça eski zamanlara dayanan peynir, yakın zamana kadar Yörükler tarafından eski usul yöntemlerle yapılmıştır. Kaynatılan süt ılıması için bekletilir. Maya görevi gören şey, yeni doğan süt kuzusunun ya da oğlağının midesidir. İliyan süt bu midenin içine boşaltılır. Bazı Yörükler bu sütün içine biraz kuru incir, nohut ya da çabuk tutması için keçiboynuzu (Harnup) da koymaktadırlar. Belirli bir süre mayalanmaya bırakılan peynir, süre sonunda istenilen peynir çeşidi hazırlamak için elde edilmiş olunur (Eröz, 1991:167).

Günümüze geldiğimizde ise peynirini kendi yapan aileler, yağı alınmış sütü hafifçe ısıtıp içine hazır peynir mayası koymaktadırlar. Belirli bir süre bekleyip; suyu süzildükten sonra işlenmemiş peynir/ham peynir oluşmaktadır (Fotoğraf 3.4). Bu işlenmemiş peynirlerden diğer peynir çeşitleri elde edilmektedir.



Fotoğraf 3.4. İşlenmemiş Peynir

3.3.5.1. Lor

İşlenmemiş peynir elde edildikten sonra geriye kalan su kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Buradan pıhtılaşan kısım bez torbalara konular ve suyu süzdürülür. Böylece lor elde edilmiş olunur (Eröz, 1991:168). Lor diğer peynir çeşitleri kadar uzun ömürlü olmadığı için kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir. Bu sebeple Yörükler loru ticaret amacıyla kullanmayı; kendi tüketimleri için kullanmaktadırlar.

3.3.5.2. Çökelek

Yayık yardımıyla işleme alınan ayran yağı alındıktan sonra kaynatılmaktadır. Kaynatıldıktan sonra elde edilen pıhtının, içeriğindeki suyunun süzülmesi için bez torbalarda bekletilmektedir. Belirli bir süre sonra kuruyan bu peynir çökelek olarak hazır hale gelmektedir (Eröz, 1991: 168).

Yörükler yemeklerin yanında içtiği ayranın artan kısmını dökmeyip; bununla çökelek elde etmektedirler. Çökeleği sade tüketen aileler olduğu gibi, baharat, biber ve soğanla kavurup çeşnilendirip tüketen aileler de vardır (Fotoğraf 3.5).



Fotoğraf 3.5. Baharat, Soğan ve Sebzeyle Kavrulup Çeşnilendirilen Çökelek

3.3.5.3. Tulum

Tulum peyniri Akdeniz Yörüklerinin sofralarında yer alan başlıca peynir çeşididir. Tulum peynirinde Akdeniz Yörükleri genellikle keçi sütü kullanmaktadırlar. Tulum peyniri genellikle deri tulumu ve bidon tulumu şeklinde iki çeşit tüketilmektedir. Deri tulumu Yörüklerin eski peynir yapım yöntemlerinden ve zahmetli bir yapılış süreci olduğundan dolayı pek tercih edilmemektedir. Bidon tulumun hazır halde satılması ve daha az zahmetli olması, bu türün daha çok tercih edilmesini sağlamıştır.

Tulum peyniri işlenmemiş peynirin parçalara ayrılarak ve tuzlanarak tulumlara (deri, bez ya da bidon) basılmasıyla elde edilmektedir. Tulum peynirinin olgunlaşması için basıldıktan sonra belirli bir süre geçmesi gerekmektedir. Kuru madde ve yağ oranı yüksek olan tulum peyniri, kolay dağılmayan bir yapıya sahiptir. Ağızda daha kolay eriyebilen ve genellikle tereyağı aroması hissedilen, orta sertlikte, belirgin bir asidik tada sahip olan bir peynir çeşididir. Bol miktarda protein,

kalsiyum, yağ ve fosfor oranına sahip olan tulum peyniri insan sağlığı açısından oldukça yararlıdır (Sert ve Akın, 2008:717-718).

3.5.3.3.1. Deri Tulumu

Deri tulum peynirinin çoğunlukla keçi derisine basılması; keçi derisinin daha dayanıklı olması sebebiyledir (Kara, 2011: 12). Deri tulumun kıllarını temizlemek isteyen aileler, ölen hayvanların (genellikle keçilerin) derisini yüzüp, içerisinde belirli bir miktar kireç bulunan suya bastırırlar. Yaklaşık iki hafta bu kireçli suda bekleyen deriden kıllar bıçak yardımı ile kolaylıkla sıyrılır hale gelmektedir (Eröz, 1991:169).

Orta Toros Yörükleri yeni kesilmiş keçinin postunu temizleyip, tuzlayıp kurutup daha sonra kıllı bölge dışarıda kalacak şekilde dikip, bir kısmında açıklık bırakarak tuluk denilen deri tulum elde etmektedirler (Fotoğraf 3.6). İşlenmemiş peyniri ise tulumdaki açık kısımdan deri tulumunun içine yerleştirmektedirler. Hazırlanan deri tulumu yerleşik yaşama geçmeyen Yörükler serin ortamda beklemesi için çevredeki soğuk yerler olan mağaralar ya da obruklara koymaktadırlar. Bu yöntemin dışında üzerinde araştırma yapılan Sarıkeçili Yörükleri ve diğer birçok Yörük ailesi ilkbaharda yayla bölgelerine göçtükleri için, serin bölge bulma çabasına girmemektedirler. Elde ettikleri deri tulum 3-6 ay gibi bir süre güneş görmeyen bir yerde, yemeye hazır hale gelmesi için bekletilmektedir.

Deri tulumu daha çok geleneksel yapısını sürdüren Yörük aileleri ve hala konargöçer yaşayan Yörükler arasında yaygın olarak tüketilen bir peynir çeşididir. Yapımı zahmetli olduğu için bu peyniri satın alma yoluna giden günümüz Yörük aileleri, bu peyniri genellikle pazarlardan ya da peyniri yapan kişiden satın almaktadırlar.

Günümüzde farklı fiziksel ve kimyasal yapıda peynir çeşidi elde edilmesine rağmen deri tulumu peyniri Orta Toroslarda sıkça tüketilen ürünlerden biridir. Bu kültürün devam etmesi tat alışkanlığından ve kültürel olarak süregelen yapıdan kaynaklanmaktadır.



Fotoğraf 3.6. Deri Tulumu.



Fotoğraf 3.7. Eskiden Kullanılmış Bir Deri Tulumu

3.5.3.3.2. Bidon Tulumu

Tulum peyniri çeşidi olarak bidon tulumu, ambalajlamasında plastik bidon materyali kullanılması sebebiyle *bidon tulumu* ismini almıştır (Fotoğraf 3.8). Geçmişte peynirin muhafazasında alternatif materyallerin olmaması sebebiyle peynirlerin olgunlaştırılması ve saklanmasında deri tulumlar kullanıldığı düşünülmektedir. Şu anki modern zamanda ilerleyen teknoloji sayesinde tahta, plastik ambalajlar veya çömlükler tulum peynirlerinin olgunlaştırılmasında kullanılabilir. Kullanım açısından daha pratik ve ekonomik olan plastik ambalajlar, tulum peynirinin olgunlaştırılması ve saklanması açısından da rağbet görmektedir. Plastik ambalajlarda (bidonlarda) muhafaza edilen peynirlerin deri tulumu ile karşılaştırıldığında görünüş bakımından tüketicilerce daha çok beğeni kazandığı ortaya çıkmaktadır (Sert ve Akın, 2008: 718).



Fotoğraf 3.8. Bidon Tulumu

Tulum peyniri bol miktarda protein, yağ, kalsiyum ve fosfor kaynağıdır. Tulum peyniri insanların yeterli beslenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Beyaz peynire kıyasla kalsiyum, fosfor, demir, protein ve yağ oranı daha yüksektir (Ayar ve ark. 2006:321).

Akdeniz bölgesindeki birçok şehirde kurulan pazarlarda (Mersin, Adana ve Antalya) ve şarküterilerde tulum peyniri plastik materyallerde (bidon gibi) hazır halde satılmaktadır. Günümüz modern insanları için tüketime hazır halde sunulmaktadır.

3.3.6. Teleme

Telemeyi, Orta Toroslardaki kırsal alanlarda yaşayan ya da yaylada bulunan Yörüklerin daha çok yaptığı gözlemlenmiştir. Kaynayıp soğutulan sütün içerisine (miktarı göre yarım litre süt için 6-7 incir yaprağı) yeni koparılmış incir yaprağının sap kısmının ucunda bulunan süte benzeyen sıvının, ısıtılıp soğutulan süte batırılması ve 3-4 dakika karıştırılması ile elde edilen yoğurt kıvamındaki süt ürünüdür (Fotoğraf 3.9).

Yayladaki çobanlar keçi ya da koyundan sağdıktan sonra incir sütünü ya da teleme otunu kullanarak da teleme elde etmektedirler. İncirle elde edilen telemeye diğer yörelerde “incir telemesi” diyenlerde vardır. Genellikle 10 – 15 dakikada hazır hale gelmektedir (<http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,78719/sut-ve-sutten-elde-edilen-urunler.html>).



Fotoğraf 3.9. Teleme

3.3.7. Ağız

Doğum yaptıktan sonra yavrusunu emzirmeden inek, koyun ya da keçiden (Orta Toros Yörüklerinin beslediği hayvan olduğu için bu Yörükler için genellikle keçi örneği baz alınabilir) alınan yoğun kıvamlı süte ağız denilmektedir (Eröz, 1991:164). Yörük aileleri bu sütün içeriğinin çocuklar için besleyiciliğinin fazla olması sebebiyle bu süte önem vermektedirler.

3.4. TAHIL ÜRÜNLERİ

3.4.1. Hububatlar

19. yüzyılın başlarında Yörüklerin geçim kaynakları tarım ve hayvancılıktır. Fakat arazilerin engebeli oluşundan dolayı tarım faaliyetleri sınırlı alanlarda yapılabilmıştır. Buna rağmen Mersin ili Gülnar ilçesine bakıldığında burada yaşayan Yörüklerin buğday ve arpa ekimi gerçekleştirmişlerdir. Tabiat şartları gereği hububat ağırlıklı kuru tarım yapan Gülnar Yörükleri tarımsal ihtiyaçlarını kendileri üretip, kendileri hasat etmektedirler. Bu hasattan elde ettikleri buğdayı işleyip bulgura, una dönüştürmektedirler. Arpa ise hayvan yeminden köpek yemine kadar farklı alanlarda ihtiyacı karşılamıştır (Ak, 2013:8).

Genellikle Yörüklerin yayla bölgelerinde buğday, mercimek ve nohut tarımı yaptıkları görülmektedir. Göçebelikten yerleşik hayata geçen Yörükler ikamet ettikleri köylerin çevrelerinde buğday ve baklagiller yetiştirmeye başlamışlardır (Bazin, 1993: 331-346). Teknolojinin ilerlemesi ve modern tarım şekillerinin geliştirilmesiyle kuru tarımdan sulu tarıma geçilmiştir. Böylece kuru tarımdan buğday, arpa, yulaf ve çavdar elde edilirken sulu tarımdan da mısır, fasulye, susam ve çörekotu elde edilmiştir.

Günümüzde konargöçer yaşam şekline devam eden Sarıkeçili Yörükleri tarımsal faaliyet yapmadıkları için, buğday, nohut, bulgur ve un gibi tahıl ürünlerini hayvancılıktan elde ettikleri gelirlerle satın aldıklarını belirtmektedirler. Atalarının ise bu tahıl ürünlerini takas yöntemiyle aldıklarını aktaran bu Yörükler; tarım yapan yerleşik hayattaki köylülerden süt, tereyağı, peynir ve yün karşılığı tahıl ürünü almışlardır.

3.4.2. Gavurğa

Yörüklerin kışın yenmek üzere yazın hazırladıkları gavurğa; susam, buğday, çitlembik (menengiç), nohut, yer fıstığı, keten tohumu ve kendir tohumu içermektedir. Malzemelerin ayrı ayrı tuzla kavrulup sonrasında kavrulan ürünlerin birleştirilmesi ile karışım elde edilir (Fotoğraf 3.10).



Fotoğraf 3.10. Gavurğa.

3.5. SEBZE VE MEYVE

3.5.1. Sebze Kuruşu

Kış yiyecekleri olan sebze ve meyve kuruları için hazırlıklar yazın yapılmaktadır. Yazın genelde evlerin etrafında ya da ekip biçilen arazilerden elde edilen sebzeler kurutulmak üzere hasat edilir. Ürünü kendi yetiştiremeyen aileler ise ya komşularından ya da pazarlardan alınan sebzelerle kurutma işlerini yapmaktadırlar. Genelde patlıcan, biber, taze fasulye, kabak ve semizotunu kuruluk olarak kullanan Yörükler, bu sebzeleri kesip küçülterek güneşte kurutmaktadırlar (Fotoğraf 3.11, Fotoğraf 3.12, Fotoğraf 3.13 ve Fotoğraf 3.14). Yazın yayla alanlarında ikamet eden Yörükler için havanın kuru ve güneşli olması itibarıyla sebzeleri kurutmak da kolaylaşmaktadır.



Fotoğraf 3.11. Patlican Kuru



Fotoğraf 3.12. Kabak Kuru



Fotoğraf 3.13. Semizotu Kuru



Fotoğraf 3.14. Biber ve Taze Fasulye Kuru

Bu kurutulan sebzeler kışın yağda pişirilerek tüketilmektedir. Ana yemeklerin yanında yağda pişen bu sebzeler bazen yoğurt ve ceviz ile de çeşnilendirilmektedir.

3.5.2. Meyve Kuruları

Sebzeler gibi meyve kurularını da yazın yaylada hazırlayan Yörükler, buldukları alanlar içinde hangi meyveler daha iyi yetişiyorsa o meyvelerden kuruluk elde etme yoluna gitmişlerdir. Yörük Aileleri genelde domates, erik, elma, armut, incir ve vişne kurutmaktadırlar.

Yayla bölgelerinde araziler dağınık olması sebebiyle meyve bahçeleri de dağınık bir yapı sergilemektedir. Yörüklerin yoğun olduğu bölgelerden biri olan Orta Toroslarda taban suyu seviyesinin yüksekliği, tarımsal faaliyette aileler için iyi bir imkan oluşturmaktadır. Bu durum meyvelerin çeşitlenmesini de beraberinde getirmektedir. Özellikle elma, üzüm, kayısı, badem, erik, zeytin, kiraz, incir, armut, şeftali gibi meyveler yoğunluk kazanmıştır (Fotoğraf 3.15, Fotoğraf 3.16, Fotoğraf 3.17 ve Fotoğraf 3.18). Bölgede iklim şartları gereği elma ve badem yetiştiriciliği yoğunluk kazanmıştır. Elma bahçeleri genellikle tüm yayla alanlarında görülmektedir (<http://www.gulnar.bel.tr/Gulnar.aspx?id=4>).



Fotoğraf 3.15. Kuru Erik

Kurutma yapılan meyvelerin besin değerlerinde C vitamini dışında tüm mineraller korunmaktadır. Ayrıca meyveler kuruduktan sonra antioksidan özelliği kazanarak insan vücudunu serbest radikallere karşı korumaktadır (Megep, 2008: 3).



Fotoğraf 3.16. Kuru Armut.



Fotoğraf 3.17. Kuru Elma



Fotoğraf 3.18. Kuru Badem.

3.6. BAHARAT

Yörüklerin yaşantıları yemeklerde kullandıkları baharatları da şekillendirmiştir. Konargöçer durumdayken malzeme temini yaşamakta zorlanan Yörükler genellikle yemeklerine tuz ve satın aldıkları pul biber ile nadiren de karabiber kullanmışlardır. Bunların dışında bazı Yörük aileleri ise kekik, nane ve biberiyeyi yemeklerinde kullanmışlardır. Yerleşik yaşamla birlikte kültürel değişimlerin yaşanması sonucu yemeklerin biçim ve tatlarında da değişiklikler ortaya çıkmıştır. Baharatlara daha kolay ulaşım sağlanmış, yerleşik yaşamdaki diğer ailelerle etkileşim yaşanmış; buna bağlı olarak diğer baharatlar da kullanılmaya başlanmıştır.

3.7. MANTARLAR

Konargöçer yaşayan Sarıkeçili Yörükleri bahar ve güz aylarında konakladıkları bölgelerin etrafında, özellikle ormanlık alanlarda yenebilen mantarlara rastladıklarını ve bunları tükettiklerini ifade etmişlerdir.

K.K.3 yedikleri mantarları; sarı mantar, keçi mantarı, et mantarı, çayır mantarı, Aladağ mantarı, çukur çanak mantar, kulak mantarı, kuzu göbeği mantarı ve yatak mantar olarak sıralamaktadır. K.K.3 bu mantarların közleme, haşlama, kavurma ve çorba olarak yemeğinin yapıldığını belirtmektedir.

Yerleşik yaşamla birlikte bu mantarlara dair bilgilerin unutulması ve tüketiminin azalması bir kültürün izlerinin silinmesine neden olmuştur. Yerleşik yaşamdaki çoğu Yörük bu mantarların çoğunu bilmemekte ya da bildiklerine ise ulaşmamaktadır.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAK

4.1. MUTFAK EŞYALARI

Yörüklerdeki konargöçer yaşam şekli, ev içerisinde kullanılan malzemeleri de etkilemiştir. Genellikle taşınmasının kolay olması için hafif ve fonksiyonel eşyalar bulundurmışlardır. Ekonomik olması ve kullanışlılığı bakımından; besledikleri hayvanların kılından ve yününden yararlanarak ev eşyaları elde etmişlerdir. Hayvanlardan sağladıkları kıl ve yünlerden ev eşyaları yapmaları Yörüklerin dokumacılık alanında da ilerlemesini sağlamıştır. Çoğu mutfak eşyalarını buna bağlı olarak dokumalardan elde etmişlerdir. Konargöçer Yörüklerin evini oluşturan çadır ve küçük mutfak eşyalarını taşıma da kullanılan çuvallar dokuma ürünlerdir (Akan, 2016: 41-42).

Konargöçer durumdaki Sarıkeçili Yörükleri çadırlarını beş adet direğin üzerine kurmaktadırlar. Bunun anlamı ise onlara göre İslamiyet'tin şartlarında kendini göstermektedir. Genellikle ön direğin hemen yanında ocak bulunmaktadır (Fotoğraf 4.1). Çadır hayatı içerisinde oldukları için gaz ya da mutfak tipi tüpler kullanmamaktadırlar. Bunun yerine etraftan topladıkları çalı çırpı ve odunlarla doğal ocak kurmaktadırlar. Mutfak eşyaları ise ocağın yanında ya da arka direklere yakındır. Çadırda kurulan ocak hep yanmaktadır. Genellikle tüm işleri yanar vaziyette olan ocakta görmektedirler. K.K.2'nin aktardığına göre; Yörük kadını yemeğini, ekmeğini, peynirini ocakta yapmakta; sütünü ve suyunu ocakta ısıtmaktadır.

Yörük çadırlarındaki mutfak aletlerine baktığımızda eskiden kullanılan tahta kaşıkların yerini metal kaşıklara, bakır ve alüminyum tencerelerin ise yerini çelik tencerelere bıraktığı gözlenmektedir. Mutfak malzemeleri değişmiş olsa da yemek yeme şekilleri geleneğe uymaktadır. Çadırın ortasına açılan bir örtü üzerinde topluca yenilen yemekler sofrada devam ettiğini göstermektedir.

Yörük ailelerinden daha varlıklı olanları ise sofra bezi serip üzerine ortalama 20 cm yüksekliğinde ahşap çember şeklinde kasnak koyup; bunun üzerine bakır, alüminyum ya da başka metalden yapılmış sını yerleştirmektedirler. Yemek tabakları ise bu sini içerisine yerleştirilmekte; yemek bu şekilde yenmektedir (Doğan ve Doğan, 2005:703).



Fotoğraf 4.1. Sarıkeçili Yörüklerinin Kullandığı Ocak.



Fotoğraf 4.2. Ocakta Pişen Keçi Sütü

Yörük sofrasında yemekler genellikle aynı tabaklardan yenilmektedir. Her yemek çeşidi ayrı bir tabakta sofraya konmakta; her tabaktan ise –sofradaki kişilerin azlığına çokluğuna göre değişen bu tabak sayısı- birer tane sofraya yerleştirilmektedir (Fotoğraf 4.3). Yörüklerin, mutfak aletlerini sofrada kullanımı açısından da geleneksel yapılarını sürdürdükleri görülmektedir.



Fotoğraf 4.3. Yörük Sofrası.

4.1.1. Çuval

Yörük çadırından sofraya, tahılların saklandığı çuvallardan kilimlere kadar hemen her eşyada dokuma işlere rastlanmaktadır. Yörükler için çuval önemlidir. Birçok mutfak eşyasını, gıda maddelerini, ev aletlerini, kıyafetlerini ve diğer tüm malzemelerini çuvallarda muhafaza etmektedirler. Mutfakta kullandıkları çuval ise un çuvalı ve kıl çuval şeklinde iki farklı çeşittir. Un çuvalında tahılları ve yemeklik gıda maddeleri bulunurken; kıl çuvalda ise mutfak eşyaları bulunmaktadır (Fotoğraf 4.4).

Göçebe hayatının bitme noktasında olması ve göç ederken taşımacılıkta kullanılan motorlu araçlar sebebiyle dokuma ürünlerde artık üretilmez duruma gelmiştir. Taşımada develerin yerine traktör ve kamyonet gibi araçların kullanılması mutfakta kullanılan bu çuvalların da öneminin azalmasına neden olmuştur. Hala konar göçer yaşayan Yörük ailelerinden dar gelirli olanlar telis çuval kullanır duruma

gelmişlerdir. Un gibi gıda maddelerinin saklanmasında kullanılan telis çuvallar yırtılsa bile atılıp yerine yenisinin alınması bütçelerine zarar vermemesi açısından kullanışlı görünmektedir. Bu durum ise geleneksel dokumacılığı ve Yörük kültürünün unutulmasına neden olmaktadır (Akan, 2007: 36-38).



Fotoğraf 4.4. Kıl Çuvallar.

Yörükler tarafından kullanılan bu çuvallar estetik ve sanatsal değer taşımaktadır. Yörükler dokumalarına, geçtikleri bölgelerde gördükleri çeşitliliği ve renkliliği yansıtmaktadır. Böylece hem fonksiyonel, hem de sanat değeri taşıyan ürünler ortaya çıkmaktadır.

4.1.1.1. Un Çuvalı

Mutfak eşyası olan un çuvalı, Yörük yemeklerinin başlıca kaynağını oluşturan un ve tahıl malzemelerinin saklandığı çuvaldır (Fotoğraf 4.6).



Fotoğraf 4.5. Eskiden Kullanılan Bir Un Çuvalı.



Fotoğraf 4.6. Yörüklerin Kullandığı Un Çuvalı

Atkı ve çözülerinde yün kullanılan un çuvaları, taşımada kullanılan hayvanlara yüklenme suretiyle kullanılmaktadır. Kullanışlık bakımından sağlam olması önemlidir. Bunun yanı sıra bu çuvaların göze hitap etmesine de özen gösterilmektedir. Çuvalara genelde basit ve düz motifler dokunmaktadır. (Akan, 2007: 25-26).

4.1.1.2. Kıl Çuval

Yörükler kıl çuvalını genellikle mutfak malzemelerini muhafaza etmek ve bunları taşımak için kullanmaktadırlar. Bazı aileler ise bu çuvallarda giydikleri kıyafetleri de saklamaktadırlar (Fotoğraf 4.7).

Bu çuvalların üzerinde genellikle fazla motif bulunmamaktadır. Tahıl ve yiyecek saklanan bu çuvalların ebatları ise pek büyük olmamakla beraber ortalama bir boyuta sahiptir. Bu çuvalların ağzını kapatmak ve muhafaza etmek için atkı ve çözümleri vardır. Bu atkı ve çözümlerde yine keçi kılından dokunmaktadır. Kıl çuvalının biraz daha büyükçe olanında saman taşıyan Yörükler bu büyüklükteki çuvala ise *harar* demektirler (Akan, 2007: 26).



Fotoğraf 4.7. Kıl Çuval

4.1.1.3. Tuz Çuvalı

Yemeklerde kullanılan tuzun saklandığı çuvallardır. Genellikle asılarak kullanılan tuz çuvaları büyük ebatlarda olmamakla birlikte, bu çuvalların değişik boyutlarına rastlanmaktadır (Fotoğraf 4.8). Tuz çuvalı diğer çuvallar gibi Yörüklerde yeni evlenecek kızın çeyizinde olması gereken eşyalardan biridir. Bu çuvallar çarpana ya da topak örüm örme tekniği ile örülmektedir (Akan, 2007: 26).



Fotoğraf 4.8. Tuz Çuvalı

4.1.2. Tencere

Yörüklerin kullandıkları tencereler genellikle bakırdan üretilmiştir. Genellikle büyük tencereler kapaksız olmaktadır (Fotoğraf 4.9). K.K.3'ten alınan bilgilere göre; kapaksız olan büyük tencereler kalabalık misafirlerin ağırlandacağı zaman yapılan yemeklerde kullanılmaktadır. Bu tencerelerde pişirilen yemekler tüketilip bitirildiği için ve arda kalan yemek olmayıp yemeğin daha sonra saklanmasına gerek kalmadığı için kapaksız olduğu bilinmektedir. Büyük tencereye bazı yörelerde (Gülнар Yörükleri tarafından) *Haranı* ya da *Kuzu Tenceresi* de denilmektedir. Küçük boyutlardaki, hane halkı için kullanılan tencereler ise kapaklı tencerelerdir (Fotoğraf 4.10). Bu yemekler artınca tencerenin kapaklı olması yemeğin saklanması ve muhafazasını sağlamaktadır. Su ısıttıkları büyük kazanlar ise genelde demir çelik karışımı diye bilinmektedir. Yemekleri pişirdikleri tencerelerin büyüklükleri hanedeki kişi sayısına göre değişmektedir.



Fotoğraf 4.9. Yemek Pişirilen Kapaksız Büyük Tencere.



Fotoğraf 4.10. Kapaklı Tencere.

4.1.3. Tabak

Her yörede olduğu gibi Yörüklerde de yemeklerin sunumu için kullanılan tabaklar, çeşitli ölçülerde ve derinliklerde kullanılmagelmiştir. K.K.5'in aktardığına göre; tabaklarda kullanılan malzeme, model ve sayı evin ekonomik düzeyiyle doğru orantılı olmuştur. Genellikle ekonomik düzeyi iyi olan, sürüsündeki hayvan sayısı çok olan ya da sürüsünden elde ettikleri ürünleri iyi değerlendirebilen aileler bakır tabak kullanmışlardır (Fotoğraf 4.11). Ekonomik geliri çok az olan ya da ekonomik açıdan diğer ailelere bağımlı olanlar ise bulabildikleri ya da alabildikleri krom tabakları kullanmışlardır.



Fotoğraf 4.11. Yörüklerde Kullanılmış Bakır Tabaklar

4.1.4. Tas

Yörüklerde tas genellikle üç şekilde kullanım alanı bulmuştur. Mutfak alanındaki kullanımı özellikle sıvı indeksi yüksek olan çorba gibi yemekleri koymak için kullanılmaktadır. K.K.3'ten alınan bilgilere göre; yine mutfakta arta kalan süt ve ayran gibi likit gıdaları koymak için kullanılmaktadır (Fotoğraf 4.12). Bir diğer kullanım alanı ise banyoda su dökmek için olmasıdır. Son olarak Yörükler, büyükbaş hayvanlarının su içmesi için kullandıkları *inek tası* olarak da bilinen tas çeşitlerini kullanmışlardır (Fotoğraf 4.13). Bu taslar gelişen teknolojiyle beraber günümüzde pek görülememektedir.



Fotoğraf 4.12. orba Tası



Fotoğraf 4.13. Büyükbaş hayvanlara su verilen kap (İnek Tası)

4.1.5. Sürahi

Genellikle su, bazen de ayran koydukları bakırdan yapılan bu mutfak eşyası Yörüklerin temel mutfak eşyalarından biridir (Fotoğraf 4.14). K.K.5'ten Yörüklerde, sürahi kullanımı olmadan önce suyu ya da likit gıdaları su kabağında taşıdıkları bilgisi edinilmiştir.



Fotoğraf 4.14. Sürahi

4.1.6. Sıtıl

Yörükler tarafından kullanımı fazla olan sıtıl, kova işlevi görmektedir. K.K.5 ile yapılan görüşme sonucu öğrenilen bilgilere göre, birçok işte kullanılan sıtıl evin temel malzemelerinden biridir (Fotoğraf 4.15 ve Fotoğraf 4.16). Yörüklerde sıtıl denilince; hayvanın sütü içine sağılan, dereden ya da kuyudan su taşınan, içinde yoğurt yapılan mutfak eşyası akla gelmektedir. Yörük kadınları için önemli olan bu eşyanın sayısı evin ekonomik gelirine göre değişmektedir. Kimi Yörük ailesinin bir tek sıtılı olup; bununla günlük işlerini yaparken, kimi aileler ise birden fazla sıtıla sahip olup biraz daha rahat işlerini yapabilmişlerdir. Sıtıl de diğer birçok mutfak eşyası gibi bakırdır.



Fotoğraf 4.15. Sital



Fotoğraf 4.16. Sital

4.1.7. Gaz Ocağı

Genellikle odun ateşini kullanan göçebe Yörükler toplumun modernize oluşuyla beraber, kullandıkları aletler ve eşyalar değişime uğramıştır. K.K.3'ten alınan bilgilere göre; özellikle 1950'den sonra Yörükler arasında kullanılmaya başlanan gaz ocağı daha fazla zaman gerektiren odun ateşine alternatif oluşturmuştur (Fotoğraf 4.17). En yakın pazardan alınan gaz ile ocağı yakan Yörükler, bu ateşle yemeklerini pişirip, kahvelerini yapıp, sıcak su elde etmek için suyu ısıtabilmişlerdir. Gaz ocağını her zaman kullanmayıp; odun ateşinin yetişemeyeceği durumlarda kullanan ailelerin bu durumunu içinde buldukları zayıf ekonomik yapı ile değerlendirebiliriz. Her ne kadar yerleşik yaşama geçen Yörüklerde gaz ocağının kullanımı daha yaygın olsa da, hala konargöçer yaşayan Yörüklerde de gaz ocağını görmek mümkündür.



Fotoğraf 4.17. Gaz ocağı

4.1.8. Orak, Düven ve Yaba

K.K.5'e göre; 1970 ve öncesinde kırsal alanda yaşayan Yörüklerin - buldukları ekonomik şartlar ve yaşam şekilleri gereği- buğday tarlalarından ürün elde etmeleri günümüz şartlarına göre oldukça zor olmuştur. Bunun sebebi tarımın insan gücüne dayalı olmasıdır. Yörükler tarladaki buğdayı orak denilen hilal şeklini andıran ince, yassı, demirden keskin bir aletle kesmektedirler (Fotoğraf 4.18). Buğday başaklarını hasat ettikten sonra üst üste yığıp; ortasında boşluk bırakan Yörük aileleri, düven denilen kızak biçimindeki aleti yığılı olan buğday başaklarının üzerine yerleştirirler (Fotoğraf 4.19). Yığının her iki yanındaki atlara halkalarla bağlı olan düveni başak yığınının üzerine yerleştirirler. Düvenin üzerindeki boşluklara yerleştirdikleri keskin çakmak taşı, atlar yığının etrafında döndükçe başakları keserek sapları ve taneleri ayırtmaktadır. İşlem bittikten sonra bir kişi çatal şeklindeki yaba denilen aletle ayrışan sapları rüzgara doğru savurarak sapların uçuşup tanelerin kalmasını sağlamaktadır. Böylece buğdayı elde etme şekli kolaylaşmaktadır. Tarımda ortaya çıkan makineleşmeden önce kullanılmış olan düven artık

kullanılmamaktadır. Artık hasat işlemlerinde düven yerine biçerdöver kullanılmaktadır.



Fotoğraf 4.18. Orak.



Fotoğraf 4.19. Altta düven ve düvenin üstündeki yaba

4.1.9. Yayık Tuluğu ve Bişşek

En çok kullanılan aletlerden biri de yayık tuluğu olmuştur. Yörüklerin en çok tükettiği ürün olan süt ve türevleri için çokça başvuru olan yayık tuluğuyla süt ürünleri elde edilmiştir. Yayık tuluğu denilen mutfak aleti Yörüklerin beslediği keçi derisinden elde edilmektedir. Metin içindeki süt ürünleri bölümünde tulumların yapılış şeklinde anlatıldığı üzere keçi derisinin tuzlama işleminden sonra kıllardan temizlenen derinin baş kısmı dikilerek kapatılır; arka ayaklar ve kuyruk kısmından ise daha önce üç adet uzunca ağaç direklerinden çapraz birleştirilerek elde edilen desteğin üst kısmına bağlanır (Fotoğraf 4.20). Tuluğu içindeki malzemeyi dövme için ise yine ağaçtan sapı ve uç kısmında çember yapısı olan *bişşek* kullanılır (Fotoğraf 4.21).

Hazırlanan tuluğu içine yoğurt koyup üzerine eğer yoğurt soğuksa ılık su, ılıksa soğuk su ekleyerek içindeki bişşekle sürekli bir biçimde (ortalama 45 dakika) dövülür. Genellikle iki kişiye ihtiyaç duyulan bu işlemde ortam sıcaklığı da işlem süresini değiştirebilmektedir. Bu işlem devam ederken su eklenen ayranın yüzeyinde yağlar toplanarak birikir. Üzerinde biriken bu yağa *tereyağı* denilmektedir. Tamamen yağdan ayrılana kadar bu işleme devam edilmektedir. Böylece tereyağı elde edilirken, geriye ise lezzetli yayık ayranı kalmaktadır.



Fotoğraf 4.20. Yayık Tuluğu ve Bişşek



Fotoğraf 4.21. Bişşek

4.1.10. Ibrık

Ibrık bir su kabıdır (Fotoğraf 4.22). K.K.1'in aktardığına göre Yörükler ibrık ile su taşıma, abdest alma ve el yüz yıkama işlemlerini gerçekleştirmişlerdir. Kışın ise suyun sıcak olması için ibrık ocak üstünde bekletilmektedir.



Fotoğraf 4.22. Ibrık.

4.1.11. Gözer ve Kalbur

K.K.5'den alınan bilgiye göre kalbur, tahıl türlerinin elenip toz toprak ve saman gibi maddelerden ayrılmasını sağlayan alettir (Fotoğraf 4.23). Gözer ise kalburun iri gözlü halidir (Fotoğraf 4.24). Buğday hasat işleminde düvenle saplarından ayrılan taneler daha sonra gözer yardımıyla elenir. Ardından buğday tanelerinin elde edilmesi için kalbur kullanılır. Böylece buğday taneleri ve sapları birbirinden tamamen ayrılmış olur.



Fotoğraf 4.23. Kalbur



Fotoğraf 4.24. Gözer

4.1.12. Su Kabağı

K.K.5'ten edinilen bilgiye göre su kabağı, sapı dar alt kısmı şişmanca bir sebze olup, Yörükler tarafından çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra su tası ya da şişe olarak kullanılmaktadır (Fotoğraf 4.25). Su tası olarak kullanılabilmesi için önce sap kısmından bir delik açılarak kabağın içine su doldurulur. İçi su dolu kabak 15 gün bekletilir. Buradaki amaç kabağın iç kısmındaki maddelerden kurtulmaktır. Bu işlem birkaç defa yapıldıktan sonra kabak –genellikle- inek gübresinin içinde ortalama bir hafta kadar bekletilir. Böylece kabağın dış kabuğu soyulmuş olur. Şişmanca kısmında avuç içi büyüklüğünde delik açılırsa tas olarak kullanılabilir. Eğer şişe olarak kullanılmak istenirse şişmanca kısımda delik açılmayıp, şişenin sap kısmındaki delik ortalama bir şişe kapağı kadar genişletilir. Yörük aileleri eskiden şişe bulunmadığı için bu su kabaklarını şişe olarak kullanıp, bunlarda kuru çökelek, susam, tereyağı gibi yiyecekler muhafaza etmişlerdir.



Fotoğraf 4.25. Su Kabağı.

4.1.13. Yemek Tahtası

Yörüklerin genellikle yer sofrasında yemek yediklerini belirten K.K.5, ekonomik olarak iyi durumda olanların yemeklerini yemek tahtasında yediklerini ifade etmiştir. Yemek tahtası ahşap malzemedен yapılmış olup, engin bir sehpaye benzemektedir (Fotoğraf 4.26).



Fotoğraf 4.26. Yemek Tahtası.

4.1.14. Kutu

Yörükler tarafından ölçü birimi olarak kullanılan ve *kutu* olarak adlandırılan bu malzemeyle genellikle tahıl ürünlerinin ölçüldüğünü belirten K.K.5, bu ölçü aletinin 8 kg aldığını aktarmaktadır. Yörüklerin çoğu malzemesinde olduğu gibi bu ölçü birimi de ahşap malzemedendir (Fotoğraf 4. 27).



Fotoğraf 4.27. Kutu.

4.1.15. Dibek

K.K.5, dibek için günümüzdeki karşılığının havan olduğunu söylemektedir. Dibek; içinde genellikle gıda ürünlerini dövüp ufalamaya yarayan ahşap malzemedendir. Bazı Yörük ailelerinde pirinçten yapılmış dibeklerin olduğu öğrenilmiştir. İç yüzeyi çukurca olan dibekte malzemeleri dövmek için Yörüklerin *el* dediği bir de tokmak vardır (Fotoğraf 4.28).



Fotoğraf 4.28. Dibek.

4.1.16. Taş Değirmen

Taş değirmenin tahıl ürünlerinin ufalanması, öğütülmesi gibi işlemlerde kullanıldığını söyleyen K.K.5, ayrıca buğdayı yarma kuru çökeleği keş (Yörüklerin yedikleri bir peynir türü) haline getirmek için bu değirmenden yararlandığını ifade etmiştir. Tekerlek şeklinde iki adet taştan oluşan değirmen, üstteki taşın kenarına oturtulmuş ahşap sapın çevrilmesiyle kullanılmaktadır (Fotoğraf 4.29).



Fotoğraf 4.29. Taş Değirmen.

4.1.17. Güğüm

K.K.5'ten alınan bilgiye göre güğüm genellikle su ısıtmak ve ısınmış suyu ocağın üstünde muhafaza etmek için kullanılmaktadır. Metal malzemedен yapılmış olan güğüm uzun, kapaklı ve saplı olan bir görünme sahiptir (Fotoğraf 4.30).



Fotoğraf 4.30. Güğüm.

4.1.18. Senit, Oklava ve Şiş

Yörük kadınlarının yufka ekmek elde etmek için kullandığı senit, oklava ve şiş takımı K.K.5'e göre her evde bulunan malzemelerden biridir. Ahşap malzemelerden oluşan bu ekmek yapım malzemelerinden senit ortalama bir yufka ekmeğın sığabileceği düz dikdörtgen bir yüzeye sahiptir ve kısa bir sehpayı andırmaktadır. Oklava uzun ve silindir şeklinde yine ahşaptan oluşmaktadır. Şiş ise ince, yassı ve uzun ahşap malzemedendir (Fotoğraf 4.31). Hamuru senit denilen düz

tahtada oklava ile açan Yörük kadını şış yardımıyla da ocak üstündeki yufka ekmeği çevirmekte ve pişirmektedir.



Fotoğraf 4.31. Üstte Senit, Altta Soldan İlk İki Sırada Şış ve Yanındaki Oklavalar.

4.1.19. Kp

Anadolu'da köklü bir gemiŖe sahip olan kp, gıdaları muhafaza etmek için kullanılmıŖtır (Fotoğraf 4.32). Genellikle et ve süt ürünlerinin eŖitli iŖlemlerden geçirildikten sonra bu küplerde saklanması, gıdaların daha sonra tüketilmesini sağlamaktadır (Gültekin vd. 2015: 42 – 46). Yörüklerde küplerin kullanımı ise yine et ve süt ürünlerini muhafaza etmektir. Kplerde et ve süt ürünlerinin yanı sıra pekmez gibi sıvı gıdaların da saklandığını aktaran K.K.5, bu küplerin miktarının ve büyüklüğünün ailenin ekonomik durumuna bağlı olduğunu da söylemektedir.



Fotoğraf 4.32. Kp.

4.1.20. Deri Tuluk

Deri tuluğun peynir yapmak için kullanıldığını anlatan K.K.5, bu iŖlem için Yörüklerin keçi derisinden yararlandığını bildirmiŖtir. Peynir yapmadan önce keçi

derisi kül ve sıcak suyla uzun süre temizlenmektedir. Ardından deri, tuz ile ovulduktan sonra iç kısmında var olan yağlar sıyrılır ve derinin alt tarafı birleştirilerek dikilir. Beklemeye bırakılan deri peynir basmaya hazır hale gelmiş olmaktadır (Fotoğraf 3.7).

4.1.21. Bocut

K.K.5'e göre Yörüklerin genellikle ayran ya da su içtiği bardak şeklindeki metal araca *bocut* denmektedir. Su bardağına benzemekle beraber ortadan boğumlu ve kulplu bir yapısı vardır (Fotoğraf 4.33).



Fotoğraf 4.33. Bocut.

4.1.22. Toprak Testi

İçine pekmez ya da yağ gibi sıvı maddeler koyup sakladıklarını anlatan K.K.5, bu testinin hem şişe görevi hem saklama kabı görevi gördüğünü aktarmaktadır. Toprakta yapılan bu kap ortalama bir şişeden biraz daha uzundur. Alt tarafı geniş, ağız kısmı dar olmakla birlikte tutmak için bir kulpa sahiptir (Fotoğraf 4.35).



Fotoğraf 4.34. İkili Toprak Testi



Fotoğraf 4.35. Toprak Testi

4.2. DİĞER MUTFAK EŞYALARI

Yörüklerin yaygın olarak kullandığı mutfak eşyaları arasında solku, iteğe, kahve değirmeni, somad, sini, helke, çomça gibi eşyalar da vardır (http://kazancihaber.com/haber_detay.asp?haberID=1320). Orta Toroslarda yaşayan Yörüklerin buldukları ilçeler arasında bu isimlerin değiştiği görülmektedir. Bazı Yörükler aletlerin Anadolu'daki genel ismini kullandığı gibi bazı Yörük aşiretleri ise o yöreye has isimler kullanmaktadırlar. Bu mutfak aletlerinin hangi amaçlarla kullandığını bakacak olursak;

Solku: Havanda ya da dibekte tahıl dövmede kullanılan tokmak.

İteğe: Un elerken unun dökülmemesi için yere serilen bez ya da şaplanmış deriden yapılan örtü.

Kahve Değirmeni: Çekirdek halindeki kahveleri öğütmek için kullanılan alet.

Somad: Yemek yenileceği zaman yere serilen ya da yufka ekmeği sarmak için kullanılan kumaş örtü.

Sini: Büyük bakır tepsi.

Helke: Su, süt vb. şeyleri koymaya yarayan, çoğunlukla bakırdan yapılan, bakraçtan büyük bir çeşit kova.

Çomça (Kepçe): Yemekleri tabaklara koymak için yarayan çukur, uzun saplı alet.

Sac: Üzerinde yufka ekmek pişirmek için kullanılan daire şeklinde ince ortaya doğru çukurlaşan demir alet.

Bunların dışında Anamur yöresinde yaşayan Yörüklerin kullandıkları bazı mutfak aletleri vardır. Yukarıdaki mutfak aletleriyle benzerlik göstermekle birlikte yöresel ağız farklılıkları vardır (Tokatlı ve Nas, 2012: 33-45). Mutfak aletleri ve yöresel isimleri ise şu şekildedir:

Kulpluca: Bir çeşit kova.

Cadırtma: Üç ahşap sırtığın tepeden bağlanarak kullanıldığı bir alet. Peynir ve çökeleğin suyunu sıkmaya yaramaktadır.



BEŞİNCİ BÖLÜM

GELENEKLER

5.1. GELENEKSEL YEMEK TÖRENLERİ

Mersin ilinin geneline yayılmış durumda olan Yörük ailelerinden geleneklerini devam ettirenler yemekle ilgili ritüelleri de uygulamayı uygun görmektedirler. Yerleşik yaşama geçmiş aileler bu geleneksel yapının modernizasyona uygun olan yanlarını devam ettirmeye çalışmaktadır. Mesela bir ölüm merasiminde, asker uğurlama ya da bir doğum sonrasında verilen yemekler bu geleneksel yapıyı korumaya yöneliktir. Çadır dikme töreni gibi göçebelik kültürüne ait olan gelenekler ise hala konargöçer yaşayan aileler tarafından devam ettirilmektedir.

Bu törenlerde verilen yemekler Yörük mutfağında önde gelen menüleri oluşturmaktadır. Bu menüler için bazen (eğer çadır dikme töreni gibi büyük merasimler ise) birkaç gün önceden hazırlıklar başlamaktadır. Bu ise Yörüklerin misafire ve yaptıkları işe önem verdiklerini göstermektedir.

Yörüklerde genel olarak düğün, cenaze, doğum, asker yollama, çadır dikimi, hıdrellez ve sünnet gibi törenler yapılmaktadır.

5.1.1. Düğün

Yörüklerin düğünleri genellikle yemekli olup; gelen misafirler yemek eşliğinde ağırlandığıdır. Ancak günümüzde yemekli düğünler yok denecek kadar azalmıştır. Şu an ise kırsal yerleşim alanlarında yaşayan Yörük aileleri düğünlerini yemekli yapmaktadırlar. Gülnar Yörüklerinden K.K.5; bulunduğu yörede düğünden bir gün önce misafir sayısına göre keçi kesildiğini ve keçi etiyle nohutlu yahni yapıldığını yahninin yanına ise dövme ıslanıp dövmeyle keşkek yapıldığını aktarmıştır.

Nişan töreninin düğün kadar önemli olduğu Yörüklerde nişan günü damat ailesi keçi kesip ve pilav yapıp bunu çalgılı eğlence eşliğinde gelinin evine göndermektedir (Demir ve Bakar, 2014: 123). Yörüklerde evlenme söz konusu olduğunda evliliğe dair gerçekleşen basamaklarda hep yemek ve mutfağa dair izleri görmek mümkündür.

Düğünün yapılacağı günün sabahında kız evine gelen misafirler gelirken beraberlerinde yapılacak yemekler için pişirme ve servis araçları gibi malzemeler getirmektedirler. Hatta kızın yakın akrabaları düğün evine pişirilmesi için keçi ya da koyun göndermektedirler (Yılmaz, 2007: 102 – 103). Son 10 – 15 yıldır yemekli düğünler Yörük geleneklerinde hala az da olsa görülmektedir. Bu yemekler ise genellikle yahni ve keşkek olmaktadır.

Özellikle Silifke yöresindeki Yörüklerde görülen bir gelenek de düğünden sonraki gün gelinin paça yemeği yaparak gelen misafirlere ikram etmesidir (Yılmaz, 2007: 108). Genellikle tüm Anadolu da olduğu gibi Mersin yöresinde yaşayan Yörüklerde de gelin, geldiği evdeki ev işlerini yapmakla yükümlü olduğu gibi yemekleri hazırlamaktan da sorumlu kişi olmuştur.

Düğünlerde misafirlere dağıtmak üzere önceden alınıp bir çul üzerinde karıştırılarak poşetlenen çerezlik malzemeler Yörük düğünlerindeki yeme içme kültürünün bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Çerezin yanı sıra sucuk ve lokum dağıtmak da yine düğünlerdeki misafirlere yapılan ikramlar arasındadır (Artun, 1996: 34). Sosyolojik bir algı olarak düğün sahiplerinin misafirleri ağırlaması düğündeki prestijlerini yansıtmak amaçlı olarak anlaşılabilir.

5.1.2. Cenaze

Yörük geleneklerinde cenaze törenleri incelendiğinde cenazeden üç gün sonra ölü için helva dağıtıldığı, yedi gün sonra ise mevlit okutulmaktadır. Cenazenin kırkıncı gününde ise lokma dağıtılmaktadır (Demir ve Bakar, 2014: 123). Yörük adetlerinde gelen misafir aç bırakılmadığı için yine cenaze merasimlerinde de yeme içme olgusu karşımıza çıkmaktadır.

Yörüklerle ilgili diğer bir cenaze adeti ise ölen kişinin evine yemeğin yanı sıra ekmek de gönderilmesidir. Ölen kişi gömüldükten sonra misafirleri yemekli ağırlayan ev sahibi; ölen kişinin rahat olması için yedi gün boyunca çörek dağıtıp, helva yapmaktadır (Artun: 1996: 45). Mersin ilinin geneline bakıldığında artık eskisi

gibi tencerelerde yemek yapmak yerine Anadolu'da yaygın olan cenaze merasimi sırasında ve sonrasında yemek olarak lahmacun dağıtıldığı görülmektedir.

5.1.3. Doğum

Yörüklerde doğum oldukça önemli bir olaydır. Geçim kaynağının hayvancılık olması sebebiyle soyun devamının sağlanması ve çalışma gücüne duyulan ihtiyacın fazla olması doğum geleneklerinin önemini artırmaktadır. Bu sebeple doğum yapan kadına verilen değer de oldukça fazladır. Lohusa kadına akrabaları ve komşuları ziyaretleri sırasında güç ve enerji verici besinler olarak helva, bal getirmekte; daha yakınları ise davar dedikleri keçi hediye etmektedirler (Demir ve Bakar, 2014: 119 – 120). Toplumsal olarak her olay yemek kültürüyle bağlantılı olup; dayanışma ve iletişimi de beraberinde getirmektedir. Günümüze ise evrilerek gelen bu gelenekler, Yörük toplumunda oldukça köklü olduğunu bize göstermektedir.

Yörük kadınları doğum sonrası annenin güç kazanması ve iyi beslenmesi açısından *kaynarca* adlı bir şurup hazırlayıp yeni doğum yapan anneye içirmektedirler. Tereyağının içinde pekmezin kaynatılmasıyla elde edilen şerbet lohusa kadınlar için yapılmaktadır (Yılmaz, 2007: 86 – 87). Bu şerbet yapımı aynı zamanda kadınlar arasında bir dayanışma ortamı da yaratmaktadır. Böylece komşular ve akrabalar arasındaki bağ devam etmektedir.

Bebek büyüyüp de diş çıkardığı zaman *diş börtmesi* denilen geleneksel bir yemek yapılarak eve çağrılan misafirler ağırlandı ya da komşulara yapılan yemekler dağıtılmaktadır (Yılmaz, 2007: 89). Yörüklerde diş çıkartan çocuk için genellikle buğday kaynatılmaktadır. Kaynatılan buğday yine komşulara dağıtılmaktadır. Bazı yörelerde ise buğdayla beraber sütün de kaynatılıp dağıtıldığı görülmüştür (Artun, 1996: 44).

5.1.4. Asker Yollama

Askerlik çağı gelmiş genç erkekleri askere uğurlamak için ailesi ekonomik durumu iyiyse bir ziyafet vermektedir (Artun, 1996: 45). K.K.5'e göre, Yörük aileleri asker yollama yemeği olarak genellikle yöresel yemeklerden seçim yapmaktadırlar. Düğünlerde olduğu gibi genellikle yahni ve dövme yapılmaktadır. Eğer askere gidecek kişinin ailesinin ekonomik durumu elverişli ise kurbanlık hayvan kesmekte ve hayvanın etiyle de yemekler yapılmaktadır.

5.1.5. Çadır Dikimi



Fotoğraf 5.1. Sarıkeçili Yörüklerinin Çadır Dikimi.

Sarıkeçili Yörüklerinden K.K.3'ün daveti üzerine çadır dikme törenine katılmış olup; bu törende hala konargöçer yaşayan Yörüklerin geleneksel yaşam biçiminden bir parça hakkında bilgi edinilmiştir. Bu törende çadırı eskiyen ya da yeni bir çadıra ihtiyaç duyan aileler için erkekler bir araya gelerek çadır dikmektedir. Tören Yörükler arasında Kuran okumasını bilen ya da bölgede bulunan bir imam tarafından Kuran okunarak ve dua ile başlamaktadır. Duadan sonra bir ya da birkaç keçi yemek yapmak için kesilmektedir. Ardından çadır dikmek de hünarlı olan erkekler çadırı dikmeye başlamaktadır (Fotoğraf 5.1). Genellikle sabah erken saatlerde başlanan bu törene öğle vaktinde ara verilmektedir. Erkekler çadır dikerken kadınlar da öğle ve akşam yemeği için yemek hazırlıkları yapmaktadırlar. Yemekler çadır dikme alanının etrafındaki çadır sahibi kişilerin çadırları etrafındaki açık alanda odun ateşinde pişirilmektedir. Genellikle çadır dikme töreninde yahni ve et kavurması yapılmaktadır. Yahni için kesilen keçinin üzerinde bolca et bulunan kemikleri kullanılmakta ve derin tencerelerde pişirilmektedir. (Fotoğraf 5.3). Et kavurması için daha çok yumuşak etler kullanılmaktadır. Et kavurması ise yayvan ve genişçe kaplarda pişirilmektedir (Fotoğraf 5.2).



Fotoğraf 5.2. Et Kavurma.



Fotoğraf 5.3. Yahnı

Yörük ailelerinde yemek yenirken kadınlı erkekli karışık oturulurken; çadır dikme töreninde erkek ve kadınların ayrı yemek yedikleri gözlenmiştir. Bunun sebebi ise erkeklerin çadır dikmesi ve buna bağlı olarak onların yemek yemesi için kadınların yemek servisini yapmasıdır. Kadınların yanı sıra Yörük erkeklerinin yemek yemesi için genç erkeklerin servis yaptığı da görülmektedir.

5.1.6. Hıdrellez

Yörükler için hıdrellez kutsal nitelikli bir gündür. Sarıkeçili Yörükleri hıdrellez günü yağın yağmur suyu ile yoğurt mayalamaktadırlar. Yine bu günde yağmur suyu ile ellerini yüzlerini yıkayan Yörükler, tekkelerde dilek dileyip kurban kesmektedirler (Dulkadir, 1997: 169).

5.1.7. Sünnet

Genellikle 5 yaşına kadar sünnet ettirilen erkek çocukları için mütevazı merasimler yapan Yörük aileleri, sünnet ettirilen çocuğun ailesine destek olmak amacıyla çeşitli hediyeler getirmektedirler. Silifke yöresinde sünnet merasimlerinde müzikli eğlencenin yanında misafirlere ikram edilmek üzere çeşitli içecek ve çerezler sunulmaktadır (Yılmaz, 2007: 73 – 74). Konargöçer Yörük ailelerinde ise sünnet törensel merasimle kutlamayıp çocuk sünnet etmesini bilen birine sünnet ettirilir.

ALTINCI BÖLÜM

TARİFLER

Yörüklerin yaptıkları yemeklere baktığımızda genel olarak kullandıkları malzemeler; hububat, bakliyat, et ve süt ürünlerinden oluşmaktadır. Bu çalışmada Yörük kadınları ile yapılan görüşmeler sonucunda kadınların yemek yaparken belirli bir ölçü kullanmayıp; göz kararı ölçülerle yemeklerini yaptıkları bilgisine ulaşılmıştır. Bu ölçü genellikle yemeğin yapılacağı kişi sayısına göre değişkenlik göstermektedir. Bu sebeple çalışmada verilen tariflerde ölçü verilmemiştir.

Yörükler tarafından yapılan yemekler genellikle ya içerdiği malzemelerin sade olması ya da önceden yemek malzemelerinin hazır bulunmasından dolayı zaman açısından uzun sürmemektedir.

6.1. YEMEK TARİFLERİ

6.1.1. Yufka



Fotoğraf 6.1. Yufka (Yörük Ekmeği)

Malzemeler

- Buğday Unu
- Su
- Tuz

Yapılışı

Un önce elek aracılığı ile elenir. Elenmiş un leğen denen geniş bakır kaplarda su ile karıştırılır. Karışım homojen bir hal almadan içine göz kararı tuz atılır ve karıştırılır. Hamur hazırlandıktan sonra -genelde birkaç kişi ile yapılan yufka-hamurdan bir parça alınarak oklava ile senit üzerinde kağıt inceliğine yakın olacak şekilde 50-60 cm'lik daireler biçiminde açılır. Açılan hamur yakılan ocağın (sacayağının üzerine ters oturtulmuş olan sac) üzerine serilir. Pişen tarafı şiş denilen ince uzun genişçe ahşap malzeme aracılığı ile çevrilerek diğer tarafın pişirilmesi sağlanır. Bu şekilde pişen yufkalar geniş kumaş sofra içinde üst üste biriktirilerek ve sarılarak saklanır (Eröz, 1991: 215-216). Kuru olan yufka (Fotoğraf 6.1) daha sonra kullanılacağında -kullanım miktarına göre- ayrı bir sofra üzerine alınır ve her iki tarafına da biraz su serpilerek bekletilir. Bekleyip yumuşayan yufka ekmeği yemeğe hazır hale gelecektir.



Fotoğraf 6.2

Yörüklerde yufka ekmek genellikle taze tüketilmektedir. Her sabah Yörük kadını hane halkı uyanmadan hamur yoğurup bazlama hazırlar. Bazlamayı kahvaltıda ya da hane halkı hayvanlarını (keçi, koyun, deve) otlatmaya gittiğinde yenmesi için hazırlarlar. Yufka ekmekten biraz daha küçük boyutta olan bazlamayı yağlayıp içine genellikle peynir ya da çökelek koyarak dürerler. Çökelekle beraber eğer varsa buldukları yerde yetişen çeşitli otları (semizotu, ısırgan) içine kavurup koydukları görülmektedir (Fotoğraf 6.2). Günümüzde buna *sıkma* da denilmektedir.

Yörüklerin anlattıklarına göre yufka ekmek, atalarından gelen bir mirastır. Bu ekmeğin yapımının her zaman süregeldiğini anlatan Sarıkeçili Yörüğü K.K.4; annesinin, ninesinin ve ondan öncekilerin hep yufka ekmek yaptığını söylemektedir.

6.1.2. Yörük Pilavı



Fotoğraf 6.3. Yörük Pilavı

Malzemeler

- Bulgur
- Soğan
- Domates
- Tuz

- Su
- Tereyağı

Yapılışı

Kişi sayısına göre göz kararı ayarını kullanan Yörük kadını önce tereyağını bakır tencerede erittikten sonra malzemenin çokluğuna göre soğanları doğrayıp yağda pembeleşinceye kadar kavurur. Eğer çadırda domates varsa kavrulan soğanların üzerine doğranan domatesler atılır. Domatesler piştikten sonra üzerine su koyarak kaynaması beklenir. Tenceredeki karışım kaynayınca üzerine bulgur eklenir ve kapağı kapatılarak suyun çekmesi beklenir. Ortalama 20-30 dakika sonra pilav yemeğe hazır hale gelir (Fotoğraf 6.3). Bu tarifi veren Sarıkeçili Yörüklerinden K.K.4 pilavın asıl tarifinde domates olmadığını eğer köylülerden domates alıp çadırda saklanmışsa pilava domates koyduklarını aktarmıştır.

6.1.3. Yahni



Fotoğraf 6.4. Yahni

Malzemeler

- Kemikli et (Keçi eti)

- Su
- Salça
- Tuz
- Nohut (İsteğe bağlı)
- Soğan (İsteğe bağlı)

Yapılışı

Sarıkeçili Yörüklerinin çadır dikme töreninde, törende bulunan ve yemek hazırlayan K.K.4'ten alınan bu tarifte nohut ve soğan bulunmamaktadır. K.K.4'e göre, yörede bu yemeği soğan ve nohut ekleyerek yapan ailelerde mevcuttur. Yörüklerin genel adeti üzerine bu yemekte keçi etinden yapılmaktadır. Malzemeler konuk sayısına göre değişkenlik gösterdiği için; kemikli et suyun içinde odun ateşinde pişirilir. Kaynamaya yakın içerisine tuz ve salça ilave edilir. Ortalama 1 – 2 saat süren pişme işleminin ardından yemek servise hazır hale gelir (Fotoğraf 6.4). Genellikle bu yemek bayramlarda, düğünlerde, çadır dikme törenlerinde, doğum ve ölüm merasimlerinde, asker yollama da yapılmaktadır. Konargöçer Yörükler bu yemeğin yapılması için eğer keçi besliyorsa; konuk sayısına göre bu keçilerden kesip taze etin kullanılmasını uygun görmekte-dirler.

6.1.4. Kavurma/ Et Kavurma



Fotoğraf 6.5. Et Kavurma

Malzemeler

- Et (keçi eti)
- İç yağ
- Tuz

Yapılışı

Et kavurmayı tarif eden K.K.4, Yörüklerde genellikle kalabalık misafir geldiğinde, düğün ve ölüm merasimlerinde, bayramlarda ya da çadır dikme törenlerinde bu yemeğin yapıldığını belirtmiştir. Yine K.K.4'e göre, yemek hazırlığı öncesi eğer varsa keçi kesilerek taze et elde edilir. Elde edilen etten kavurmalık için kesilen hayvanın daha yumuşak bölgeleri (kol, but gibi) kullanılır.

Yörükler genellikle keçi eti kullandıkları için etlerin etrafında yağ bulunmaktadır. Bu yağ ile karışık etler kuşbaşıdan biraz daha küçük olacak şekilde doğranır. Etlerin doğrama işlemi bittikten sonra içerisine iç yağ ilave edilerek geniş tencerelerde ve mümkünse odun ateşinde pişirilir. Etin pişmesine yakın içerisine göz kararı tuz eklenir. Ortalama 1 – 1,5 saat pişme işlemi gerçekleştikten sonra kavurma servise hazır hale gelir (Fotoğraf 6.5).

6.1.5. Ayva Yemeği

Fotoğraf 6.6. Ayva Yemeği

Malzemeler

- Ayva kuru su
- Et
- Nohut
- Soğan
- Biber Salçası
- Zeytinyağı
- Su
- Tuz

Yapılışı

Yemeğin yapılışı K.K.5'ten alınan tarife göre, ayva kuruları bir tencerede sıcak suda 1 saat civarında yumuşamaya bırakılır. Başka bir tencerede zeytinyağı içerisinde doğranan kuru soğanlar kavrulur ve içine kuşbaşı doğranan etler atılarak kavurma işlemine devam edilir. Etler kavrulurken üzerine salça koyup kavurma işlemi devam ettirilir. Etler iyice kavrulunca yapılacak yemek miktarına göre su eklenir ve aynı zamanda daha önceden haşlanmış nohutlar tencereye ilave edilir. Su kaynayınca yumuşayan ayvalarda tencereye eklenir ve kısık ateşte yemek pişmeye bırakılır. Ortalama 45 dakika daha piştikten sonra yemek hazır hale gelir (Fotoğraf 6.6).

6.1.6. Dövme

Fotoğraf 6.7. Dövme

Malzemeler

- Dövmе
- Tereyağı
- Tuz
- Su

Yapılışı

Bir gün önceden suda bekletilen dövmе bir tencereye aktarılır ve tencere ağzına bir parmak kala su ile doldurulur. Tencereye tuz da ilave edilerek ocakta pişmeye bırakılır. Ortalama 1 – 1,5 saat piştikten sonra iyice suyunu çeken dövmenin üzerine eritilen sıcak tereyağı eklenir ve karıştırılır (Fotoğraf 6.7). Yemek servise hazır hale gelmiştir. Tarifi anlatan K.K.5, genellikle etsiz keşkek ile servis edilen yahniyi et ile yapan aileler olduğunu da aktarmıştır. Çeşitli törenlerde ve kalabalık bir gruba verilen ziyafetlerde de yahninin et ile yapıldığı bilinmektedir. Bazı Yörük aileleri ise keşkek ve üzerine et ekledikleri yahniyi birlikte servis etmektedir (Fotoğraf 6.9).



Fotoğraf 6.8. Dövmе ve üzerinde etli yahniyle servisi.

6.1.7. Kulak Mantarı



Fotoğraf 6.9. Kulak Mantarı



Fotoğraf 6.10. Ayıklanmış ve Yıkanmış Kulak Mantarı



Fotoğraf 6.11. Kulak Mantarının Servise Hazır Hali.

Malzemeler

- Kulak mantarı
- Kuru soğan

- Tuz
- Karabiber
- Tereyağı

Yapılışı

K.K.5'e göre tencerede eritilen tereyağının üzerine ince doğranmış soğanlar atılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan soğanların üzerine kulak mantarı eklenir ve kavurma işlemine devam edilir. Bir tutam tuz ve karabiber eklendikten sonra karıştırılır. Mantarlar yumuşayıp küçüldükten ve suyunu verdikten sonra tencere ocaktan alınır. Yemek servise hazırdır.

Kışın Mersin'in Aydıncık İlçesinde geçiren Sarıkeçili Yörüklerinden Öksüzoğlu ailesi, Yörüklerin mantar hakkında bilgi sahibi olduğunu ve mantar yemeklerinden en çok kulak mantarının yemeğinin lezzetli olduğunu söylemektedirler. Kulak mantarı ilkbaharla birlikte mart sonundan itibaren nisan sonuna kadar iğne yapraklı çam ormanlarında bulunmaktadır. Yağmur yağdıktan birkaç gün sonra yerdeki kuruyup dökülen çam yapraklarının altında bulunan bu mantar bazen direkt görülmekte, bazen yerdeki kuru yapraklar elle eşelendiğinde ortaya çıkmaktadır (Fotoğraf 6.9). Kulak şekline benzediği için Yörükler tarafından bu mantara *kulak mantarı* denilmektedir. Bu mantar topraktan çıktığı için oldukça taşlı ya da topraklı olabilmektedir. Bu yüzden yemek yapımından önce mantarın iyice ayıklanması ve yıkanması önemlidir (Fotoğraf 6.10).

6.1.8. Akıtmaç

Malzemeler

- Süt (Deve ya da keçi sütü)
- Un
- Tuz

Yapılışı

Sütün içerisine bir parça tuz ve azar azar un eklenir. Karışım akışkan bir kıvam oluncaya kadar bu işleme devam edilir. Akışkan bir kıvam elde ettiğimizde daha önceden harlı ateş elde edilen odun ocağındaki sacın üzerine kaşıkla aldığımız

karışım boşaltılır. Sacın üzerine pişen taraf ters yüz edilir ve her iki tarafın da pişmesi sağlanır. Böylece Yörüklerin hamur yemeklerinden birini elde edilmiş olunur (Eröz, 1991:216). Bu yemeği zamana bağlı olarak deve, koyun ya da keçi besleyen Yörük aşiretleri besledikleri hayvanlar doğurduğunda anneden gelen ilk süt ile yapmayı tercih ederler. Bu yemeğin yapılışı ise besledikleri hayvanların yavrulama zamanından dolayı genelde ilkbahar ve yaz aylarına denk gelmektedir.

6.1.9. Buğday Çorbası

Malzemeler

- Buğday (Yarma)
- Tereyağı
- Tuz
- Su

Yapılışı

Tencerede eritilen tereyağına kişi sayısına göre su eklenir. Kaynayan suyun içerisine önceden el değirmeninde yarılmış olan buğday eklenir. Karışıma az bir miktar tuz atılarak tencerenin ağzı kapatılır. Suyunu biraz çeken ve kıvam alan çorba servis edilir. (Eröz, 1991:216).

6.1.10. Bulgur Aşı

Malzemeler

- Bulgur
- Tereyağı
- Su
- Tuz
- Varsa et (Genellikle keçi eti)

Yapılışı

Yemek için önce tereyağı eritilir ve su eklenir. Kıvam olarak pilavdan farkı içerisine eklenen su miktarının daha fazla olmasıdır. Su kaynayınca önce tuz eklenir

ardından bulgur ilave edilir. Tencerenin ağı kapatılır ve bulgurların suyu çekmesi beklenir. Hafif kıvamlı bir yapıya gelince yemek hazır hale gelir.

Eğer pilavın içinde et olursa bazı yöreler buna etli pilav da derler. Yemeğin yanında genellikle yoğurt ya da ayran olur. (Eröz, 1991:216).

6.1.11. Çörek

Malzemeler

- Un
- Su
- Küncü (Susam)
- Tereyağı

Yapılışı

Genellikle bakır bir leğen içerisinde un ve su yoğrularak hamur elde edilir. Mayasız olan bu hamurun üzerine küncü serpilir ve parçalar halinde tereyağı eklenir. Leğenin üzeri saca kapatılır ve sacın üzerine daha önceden hazırlanmış olan odun ateşinden közler yerleştirilir. Leğenin altında yanan köze dönüşen ateşle alttan ve üstten çöreğin pişmesi beklenir. (Eröz, 1991:216). Bu çörek kısık ateşte piştiğinden, pişme süresi bir iki saati bulabilir.

6.1.12. Dolaz (Ekmek Aşı)

Malzemeler

- Yufka ekmeği
- Tereyağı
- Pul biber

Yapılışı

Yufka ekmeklere su serpilerek yumuşaması sağlanır. Bir tencere ya da tava içerisinde eritilen tereyağının içine pul biber eklenir. Yumuşayan yufka ekmekler parçalar halinde biberli yağın içine atılıp karıştırılır. Tüm malzemeler az bir süre pişirildikten sonra yemek hazır olur. Bu yemeğe bazı Yörük aşiretleri

(Karakoyunlular gibi) *Dolaz* demektir (Eröz, 1991:216). Mersin'in bazı yörelerinde bu yemeğe *övelemeç* ismi de verilmektedir.

6.1.13. Keşkek

Malzemeler

- Dövme
- Et (Keçi)
- Su
- Tuz
- Tereyağı
- Pul biber

Yapılışı

Dövme de denilen, kabuğu dibeklerde dövülerek çıkartılan buğday, et ve su ile piştikten sonra biraz tuz ilave edilir. Elde edilen karışım geniş bir bakır kazana alınarak homojen bir kıvam alıncaya kadar kepçelerle ezilir. Elde edilen yemeğin üzerine tereyağında pişen pul biber ilave edilir (Eröz, 1991:216). Bu yemek genelde düğünlerde, şenliklerde, çadır dikme törenlerinde, asker yollamada ya da büyük bir ziyafette yapılmaktadır.

6.1.14. Tarhana Çorbası

Malzemeler

- Kurutulmuş Tarhana
- Su
- Kuru Nane (Varsa)

Yapılışı

K.K.5'e göre genellikle kış mevsiminde yapılan bu çorba için Yörükler yaz bitmeden tarhana hazırlamaktadırlar. Böylece çorba yapılacağı zaman tarhana hazırda mevcut bulunmaktadır. Kuru tarhanayı kişi sayısına göre tencere su ile

kaynattıktan sonra kıvamı artan çorbaya tuzu eksikse tuz eklenir. Bazı aileler tencereyi ocaktan indirdikten sonra varsa üzerine nane ekleyip servis etmektedir.

6.1.15. Tutmaç

Malzemeler

- Un
- Yumurta
- Tuz
- Su
- Tereyağı
- Yoğurt
- Sarımsak

Yapılışı

K.K.5'e göre; un, yumurta, tuz ve su bir kapta yoğrularak hamur elde edilir. Elde edilen hamur ince ince kıyılarak bir kenarda bekletilir. Bir tencerede ya da küçük bir kazanda su kaynatılarak içerisine az bir miktar tuz ve tereyağı atılır. Kaynayan bu suya bekletilen hamurlar atılır ve pişmesi sağlanır. Pişen hamurlar süzülerek geniş bir kabın içine alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan pişmiş hamurların üzerine, daha önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt eklenir. Böylece tutmaç yemeğe hazır hale gelir.

6.1.16. Tutmaç (2)

Malzemeler

- Et suyu
- Un
- Su
- Kıyma (Normal Yağlı)
- Yoğurt
- Pul biber
- Tuz

- Kuru nane
- Tereyağı

Yapılışı

Un su ile yoğrularak hamur haline getirilir. Normal kalınlıkta açılan hamur kareler halinde kesilir. Önceden kavrulmuş kıyma ya da haşlanmış mercimek hamurların ortalarına yerleştirilerek küçük bohça biçiminde yapıştırılır. Bu malzeme güneşte bırakılır. Kuruyan hamurlar et suyunda haşlanır. Daha sonra yoğurt ilave edilerek kaynatılır. Ateşten alınan çorbanın üzerine tereyağında kızdırılan pul biber, kuru nane gezdirilir. Tuz ilave edilerek servise hazır; hale getirilir. İki türlü hazırlanan tutmacın bu tarifi daha çok Torosların Adana'ya yakın kısımlarında yapılmaktadır (Artun, 1994: 34).

6.1.17. Arabaşı Çorbası

Malzemeler

- Tavuk eti
- Un
- Domates Salçası
- Pul Biber
- Limon
- Tuz
- Tereyağı

Yapılışı

K.K.1'e göre Yörüklerin yöresel yemeklerinden olan Arabaşı çorbası göçebe Yörükler tarafından keklik etiyle yapılmaktadır. Yerleşik yaşama geçen Yörükler avcılığı da bıraktığı için bu yemek tavuk etiyle yapılmıştır. Tavuk eti önce tencerede haşlanır ve soğumaya bırakılır. Bir tencerede su kaynatılır ve içerisine tuz eklenir. Başka bir kabın içerisinde su ile un karıştırılarak hamur elde edilir. Elde edilen bu hamur kaynar su dolu tencereye sürekli çırpılarak ilave edilir. Hamur hafif koyulaşana kadar sürekli çırpılarak pişirilir. Elde edilen hamur daha önce ıslatılmış geniş bir tepsiye boşaltılır ve soğumaya bırakılır. Başka bir tencerede tereyağı

eritilerek biraz un eklenir ve kavrulur. Kavrulan unun üzerine salça, pul biber eklenir ve pişirilir. Elde edilen karışım pişince daha önce haşladığımız tavuğun suyundan ilave edilir. Soğumaya bırakılan tavuk etleri didiklenir ve tencereye eklenir. Elde malzemeye göre limon ya da limon tuzu eklenir ve tencere ocaktan alınır. Soğumaya bırakılan hamur tepsisinin ortasına bir yuvarlak açılır ve servis kasesine dökülen çorba bu yuvarlak boşluğa yerleştirilir. Tepsideki hamurdan parçalar halinde çorbaya eklenir servis yapılır. Çorbaya eklenen pişmiş hamur çorbaya lezzet katmakla birlikte sıcak olan çorbayı ılık hale getirmektedir.

6.1.18. Topalak Çorbası

Malzemeler

- Az yağlı kıyma
- İnce bulgur
- Yumurta
- Un
- Kuru soğan
- Haşlanmış nohut
- Tereyağı
- Salça
- Kimyon
- Tuz
- Karabiber

Yapılışı

K.K.5'e göre; bir kabın içerisine kıyma, kıymanın yarısı kadar bulgur, yumurta, kimyon, karabiber eklenir ve hamur kıvamına gelene kadar yoğrulur. Yoğrulan bu karışımdan bilye büyüklüğünde olacak şekilde kopartılarak yuvarlanır ve içi un serpili tepsiye konulur. Yuvarlama işi bitince tepsiyi sallayarak tüm hamur toplarının una belenmesi sağlanır. Bu yuvarlanan toplar bir kenarda bekletilir. Genişçe bir tencerede tereyağı eritilir ve doğranan soğanlar yağda kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine salça eklenerek pişirilir. Bu pişen karışıma bolca su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynayan tencerenin içerisine daha önce haşlanmış nohutlar ve

yuvarlanan hamur topları atılır. Yuvarlanan hamurların pişip yumuşadığı anlaşılınca tencere ocaktan indirilir ve servis edilir.

6.1.19. Batırık

Malzemeler

- Köftelik bulgur
- Yer fıstığı
- Susam
- Kuru nane
- Kırmızı pul biber
- Biber salçası
- Kuru soğan
- Salatalık
- Maydanoz
- Domates
- Domates kuru su
- Nar ekşisi
- Limon

Yapılışı

K.K.1'e göre çorba kıvamında olan bu yemek Yörükler için oldukça önemlidir. Orta Toroslarda yaşayan birçok Yörük ailesiyle bu çalışma için yaptığım görüşmede yaz mevsiminde tüketilen yemek olarak hep batırık ismi ortaya çıkmıştır. Yaz aylarında içilen batırık hem serinlemek hem de bir araya gelen tanıdıklarla yapılan bir nevi yemek etkinliği gibi olmuştur. Genellikle bir araya gelen kadınlar pratik ve soğuk olması sebebiyle batırık yapmaktadırlar. Batırık Yörükler için geleneksel bir yemek olduğu için Yörük kadınları da bu geleneği devam ettirmektedirler.

Batırık malzemesi olan yer fıstığı ve susam kavrulmuş olmalıdır. Eğer bu malzemeler kavrulmamış ise öncelikle kavrulur ve kavrulan yer fıstığı ufaltmak amacıyla dövülür. Batırığın yapılacağı kaba ilk olarak bulgur eklenir. Domatesler rendelenir ve bulgur bu rendelenmiş domatesle ıslatılır. Salça, domates kuru su, yer

fıstığı, susam ve ince doğranmış soğan ıslanan bulgurun üzerine eklenir ve iyice ovulur. Ovulan bu karışıma kuru nane, kırmızı pul biber ve tuz eklenir. Karışım yoğrulmaya devam edilir. Daha sonra karışıma ince doğranmış maydanoz, salatalık ve limon suyu eklenir. Yoğrulup hazırlanan karışımın yarısı küçük sıklmalar halinde ayrı bir tabağa konur. Karışımın diğer yarısına ise soğuk su ve buz eklenir. Çorba kıvamına gelen karışım kaselerle servis edilir. Genellikle batırığın yanında, batırıkla beraber haşlanmış lahana, turşu, doğranmış domates ve salatalık da servis edilir.

6.1.20. Ayran Aşı Çorbası

Malzemeler

- Haşlanmış buğday
- Yoğurt
- Dereotu
- Su
- Tuz

Yapılışı

Buğday genellikle bir gece önceden su içerisinde bekletilir. Suda bekletilen buğday süzülerek bir tencereye alınır ve buğdayı biraz geçecek kadar su eklenir. Tencereyi ocağa koyup; kaynamaya bırakılır. Bir yandan başka bir kaba yoğurt koyup; bu yoğurda biraz su eklenir. Yoğurt ayran kıvamında değil daha akışkan yoğurt kıvamında olmalıdır. Kaynayıp iyice şişen buğdayın üzerine hazırladığımız akışkan yoğurt eklenir. Ocakta biraz daha kaldıktan sonra kaynamadan ocaktan alınır ve biraz tuz eklenip karıştırılır. Üzerine birkaç tutam dere otu eklendikten sonra buzdolabında soğumaya bırakılır. Soğuyan çorba servis edilir (<http://www.gulnarmedya.com/?pnum=56&pt=SOĞUK+AYRAN+AŞI+ÇORBASI>, 23.09.2017). Bu çorbayı Yörükler genellikle yaz aylarında içmektedirler. Bazı Yörük aileleri bu çorbaya nohut da eklemektedir.

6.1.21. Öğcel

Malzemeler

- Un
- Yoğurt
- Su
- Pazı (Pancar)
- Tuz
- Sarımsak
- Kuru nane

Yapılışı

Un, su ve tuz ile bir kap içerisinde karıştırılıp yoğrularak hamur elde edilir. Hamurdan küçük parçalar koparılıp yuvarlanır ve bir kenarda bekletilir. İnce doğranmış pazılar tencerede bol ise ile haşlanır. Haşlanan pazıların üzerine hamur parçaları ve tuz eklenerek 10 dakika civarında pişirilir. Suyu çeken yemek ocaktan alınır ve ılımaya bırakılır. Sarımsaklar ezilerek yoğurda karıştırılır. İliyan yemeğin üzerine sarımsaklı yoğurt eklenerek servis edilir (Özdemir, 2010: 284 – 285).

6.1.22. Küncülü Yufka Ekmek

Malzemeler

- Un
- Su
- Tuz
- Küncü (Susam)

Yapılışı

Leğen ya da genişçe bir kapta un, su ve bir tutam tuz karıştırılıp yoğrulur. Yoğrulan hamur mukavva karton inceliğinde dairesel şekilde oklava ile açılır. Açılan hamurların üzerine küncü serpilir ve oklava ile tekrar küncülü ekmeğin üzerinden geçilerek küncülerin hamura yapışması sağlanır. Aynı işlem açılan hamurun diğer yüzüne de uygulanır ve pişirme işlemine geçilir. Hamurun her iki yüzü de

gevreyecek şekilde pişirilip bekletilir. K.K.5'in verdiği bu tarif ile küncülü yufka ekmeğın kışa hazırlık yiyeceğı olduğı öğrenilmiştir. K.K.5 tüm işlemler bittikten sonra kuruyan ekmeğın parçalanıp ufaltılarak bez torbalarda saklandığını belirtip, bunun bir çerez olarak tüketildiğini aktarmıştır (Fotoğraf 6.12).



Fotoğraf 6.12. Küncülü Yufka Ekmek

6.2. TATLI TARİFLERİ

6.2.1. Teleme



Fotoğraf 6.13. Teleme.

Malzemeler

- Süt
- İncir yaprağı

Yapılışı

K.K.1'e göre Yörüklerin içerisinde şeker olmayan ancak tatlı olarak yediği teleme, genellikle keçi sütünden elde edilmektedir. Kaynatıldıktan sonra soğuyan sütün içerisine yeni koparılan incir yaprağının sapı sütün içerisine batırılarak 1 – 3 dakika karıştırılır. İncir yaprağının ucundaki süt ile mayalanan süt pelteleşerek hafif akışkan yoğurt kıvamına gelmektedir (Fotoğraf 6.13). Yörüklerin sıkça yaptığı teleme yine kendi yaptıkları yufka ekmekle tüketilmektedir. Oldukça pratik ve maliyetsiz olması teleme seven kişilerce kolayca ulaşılabilen bir tarif olmaktadır. Sütün kendi şekerinden dolayı hafif düzeyde tatlı bir tat elde edilmektedir.

6.2.2. Pelize

Malzemeler

- Pekmez
- Buğday nişastası
- Su

Yapılışı

Bir tencereye kişi sayısına belirli bir miktar pekmez konup; pekmeze su ilave edilerek sulandırılır. Üzerine buğday nişastası eklenerek karıştırılır ve tencere ocağa alınır. Karışım kaynayana kadar karıştırılır. Pelte kıvamına gelen karışım kaynayınca ocaktan alınarak servis edilir (Yılmaz, 2007: 123). İsteğe göre üzerine ceviz ya da badem eklenebilir.

6.2.3. Pekmez Helvası

Malzemeler

- Pekmez

- Yağ (Tercihen Tereyağı)
- Un
- Su

Yapılışı

Bir tencere içinde yağda un iyice kavrulur. Başka bir kap içerisinde pekmez sulandırılır ve kavrulan unun üzerine eklenir. Karışım kaynamaya başlayınca kıvamı koyulaşmaya başlar ve helva görünümünü alır (Fotoğraf 6.14). Pişen helva servise hazırdır (Yılmaz, 2007: 123). Yörükler tereyağı kullandığı için bu helvayı da çoğunlukla tereyağı ile yapmaktadırlar.



Fotoğraf 6.14. Pekmez Helvası

6.2.4. Asıda

Malzemeler

- Şeker
- Nişasta
- Su

Yapılışı

Su ile şekerin eritildiği tencere ocağa konur. Farklı bir kap içerisinde nişasta az bir su ile eritilerek ocaktaki şekerli suya eklenir ve pişirme işlemine devam edilir. Karışım kaynamaya başlayınca kıvamı artar. Pelte kıvamında olunca tencere ocaktan indirilir ve soğumaya bırakılır (Fotoğraf 6.15). Ilık haldeki tatlı servise hazır hale gelir (Yılmaz, 2007: 123).



Fotoğraf 6.15. Asıda

SONUÇ

Her coğrafyada olduğu gibi Orta Toroslarda da konargöçer Yörük halkının doğaya bağlı yaşaması doğayı dönüştürüp, doğanın o coğrafyada yaşayan halkın dönüşmesini de sağlamıştır. Yörükler her zaman doğa ile iç içe olmuştur. Yedikleri, içtikleri, giydikleri ve kullandıkları eşyalar hep doğadan gelmiş, arkalarında bıraktıkları ise doğaya yarar sağlamıştır. Yörükler tükettiklerinden fazlasını üretmemişlerdir. Eğer fazladan bir şey üretildiyse o zaman yine kullanılmak üzere başka bir şeye dönüştürme çabası içerisine girmişlerdir. Nitekim içilmeyip arta kalan ayrandan çökelek peynirinin elde edilmesi buna en güzel örnektir.

Yörüklerin genel yaşam biçimi her zaman durağanlıktan uzak, hareket halinde olan bir formdadır. Bu dinamizmin çarklarını çeviren ve çadırı ayakta tutan ise Yörük kadını olmuştur. Bu sebeple konargöçer Yörük kadını demek Yörük kültürünün özü demektir.

Orta Toroslarda 20. yüzyılda yaşayan Yörüklerin mutfak yapısı ve yemek kültürünün araştırıldığı bu çalışma da Yörüklerin tükettikleri gıda maddelerinin nasıl üretildiğine, işlendiğine ve dönüşüm geçirdiğine ışık tutulmaya çalışılmıştır.

Yörüklerin belirli bir toprak parçasına bağlı kalmayıp göçer halde yaşaması onların yaşamlarını stilize etmiştir. Bunun bir parçası olan mutfak yapısı ise yine bu göçerlik temeline dayanmaktadır. Yörüklerin yemeklerde kullandıkları ana malzeme hayvansal gıda olmuştur. Yörüklerin, mutfakta kullandıkları eşyalar ise göçebelğe uygun hafif ve az sayıda dayanıklı malzemelerdir.

Yapılan yemeklere bakıldığında yine göçer kültürün izlerini görebilmek mümkündür. Yapımı pratik ve ekonomik olan menüler Yörüklerin yaşam standartlarıyla paralellik içerisindedir. Genelde az sayıda malzeme ile yapılan yemek ve tatlılar kısa sürede hazırlanmaktadır.

Yörüklerin değişen dünya düzeniyle beraber yaşam şekilleri de farklılaşmıştır. Konargöçerden bazı Yörükler mülk edinip, yerleşik yaşama geçerken; bazıları ise yerleşik yaşama geçmekle beraber yazın ve kışın çadır hayatı yerine

konutlarda yaşayıp Yörüklüğe dair yazlak – kışlak kültürünü yaşamaya çalışmaktadırlar. Çok azı tamamen atalarının izinden gidebilmiştir. Sarıkeçililer konargöçer yaşamı devam ettiren, çadırda yaşayıp, göçebelik ruhunu taşıyan birkaç aşiretten biridir. Bu çalışma için Silifke'ye bağlı Yeşilovacık mahallesinde ormanlık alanda kışı geçiren bir Sarıkeçili ailesiyle görüşülmüş ve konargöçer Yörüklerle dair bulgular elde edilmiştir. Her ne kadar günümüz teknolojisinin sonuçları onlara zarar verse de yine hayvanlarıyla beraber göç etmeye çalışmaktadırlar. Bu sayede yok olmaya yakın olan Orta Toroslardaki konargöçer Yörüklerin şu anki yaşamı ve geçmişi öğrenilmiş; gelecekleri ise bir kültürün kaybolması gibi görünmektedir.

Yörüklerle baktığımızda keçinin oldukça önemli olduğunu görebiliriz. Yaptıkları hayvancılık faaliyetinin yanı sıra keçi Yörükler için hayatla kurulan bağlardan biridir. Yedikleri peynir ve tereyağı, yemeklerdeki et, içtikleri ayrandaki yoğurt, barındıkları çadırdaki iplik, giydikleri kıyafetlerdeki kumaş, eşyalarını taşıdıkları çuval ve daha birçok eşya hep Yörüklerin besledikleri keçiden elde edilmektedir. Orta Toroslarda Yörüklerin besledikleri *Kıl Keçisi* doğa ile onlar arasında bir köprü vazifesi görmektedir. Kısacası Yörükler için keçi, bir yaşam anahtarı olmuştur.

Yörükler yaşadıkları toprakla kurdukları bağ sayesinde yeni gıda maddeleriyle tanışmış ve böylece Yörüklerin mutfak yapılarında değişimler başlamıştır. Mutfak yapılarıyla beraber aslında Yörüklerin kendileri de değişmiştir. Yörüklerle ait olan yemekler ve tatlılar unutulurken, kültürleşmenin sonucu olarak birçok şehirde ya da birçok ülkede yapılan ortak menüler mutfaklarda yerini almıştır. Bakır ya da ahşap malzemeler yerini; çeliğe, alüminyuma, plastiğe ve porselenlere bırakmıştır.

Yörükler yaşadıkları coğrafyaya uyum sağlayıp, o bölgeye hakim olan koşulları değerlendirmişlerdir. Bu anlamda Orta Toroslarda Akdeniz ikliminin görüldüğü düşük rakımlarda ılıman iklim gerektiren tarımsal faaliyetlerle uğraşırken, yüksek rakımlı yayla alanlarında ise sert iklim koşullarına uygun tarımsal faaliyetlerle uğraşmışlardır. Böylece buldukları toprak ve toprağın verdiği karşılık sayesinde dönüşüm gerçekleşmiş olmaktadır.

Yalnızca Orta Toroslar değil tüm Anadolu'daki yaşayan ya da yaşamış olan Yörüklerin mutfak yapısına dair bir kaynak bulunmaması sebebiyle bu araştırma için kaynak bulmak oldukça zorlayıcı bir etmen olmuştur. Bu araştırmanın bundan sonraki araştırmalara kaynaklık etmesi ve ışık tutması ümit edilmektedir.

KAYNAKLAR

- Ak, M. (2013). 19. Yüzyılın İlk Yarısında Gülnar Yörükleri. *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 34, Ankara, 1-18.
- Akan, M. (2007). Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar. 38. İCANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi), Ankara, 21-43.
- Akan, M. (2016). Anadolu Yörük Yaşamında Dokuma Geleneği. *Kalem İş Dergisi*, 4 (7). DOI: 10.7816/kalemisi-04-07-03.
- Aksoy, E. (2008). Konar Göçer Yörük Alt Kültüründe Kadın Kimliği. (Der.) Beşirli, H. ve Erdal, İ. (Editörler). *Osmanlıdan Cumhuriyete Yörükler ve Türkmenler*. Phoenix Yayınevi, Ankara, 14 – 17.
- Anıtaş, Ö., Bingöl, S. ve Mevliyoğulları, E. (2014). Türkiye Keçi Sütü Üretimi ve Keçi Sütünün Özellikleri. Türkiye’de Keçi Eti Üretimi ve Keçi Eti Özellikleri. Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü. Adana.
- Artun, E. (1994). Adana Mutfak Kültüründe Ekmekler ve Hamur İş Yemekler. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Geleneksel Ekmekçilik Hamur İş Yemekler*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vaka Yayınları, Yayın No: 14, Ankara, 33 – 34.
- Artun, E. (1996). Çukurova Yörüklerinin Gelenek ve Göreneği. Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları. *I. Akdeniz Yöresi Türk Topulukları Sosyo- Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu Bildirileri*, Ankara.
- Ayar, A. Akın, N. ve Sert, D. (2006). Bazı Peynir Çeşitlerinin Mineral Kompozisyonu ve Beslenme Yönünden Önemi. Türkiye 9. Gıda Kongresi; 24-26 Mayıs 2006, Bolu.
- Bazin, M. (1993). Orta Toros Yörüklerinde Sarıkeçili Aşireti. Kara, H.(Çev.). *Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 3, 323-350.

- Beşirli, H. (2007). Sarıkeçili Yörüklerinde Hayvancılık. (Der.). Beşirli, H. ve Erdal, İ. (Editörler). *Anadolu'da Yörükler: Tarihi ve Sosyolojik İncelemeler*. Phoenix Yayınevi, Ankara, 124 – 126.
- Coşkun, H. Ve Öndül, E. (2004). Keçi Sütü ve İnsan Beslenmesindeki Önemi. *Gıda Dergisi*, 29 (6) 414 – 415.
- Demir, A. (2007). 16. yüzyılda Bozdoğan Teşekküllerinin Nüfus ve İktisadi Yapısı (Der.). Beşirli, H. ve Erdal, İ. (Editörler). *Anadolu'da Yörükler: Tarihi ve Sosyolojik İncelemeler*. Phoenix Yayınevi, Ankara, 76 – 78.
- Demir, Ö. ve Bakar, N. (2014). Silifke Yörüklerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm Gelenekleri Üzerine Bir Araştırma. *Selçuk Üniversitesi: Türkiyat Araştırma Dergisi*, 35,111-134, ISSN 1300-5766.
- Doğan, M.S. ve Doğan, C. (2005). Yörüklerin Hayat Tarzı. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 49, 677-708.
- Doğan, M.S. ve Doğan, C. (2006). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Sosyoloji Dergisi*, 3 (13), 16-132, ISSN: 2148-9165.
- Dulkadir, H. (1997). *İçel'de Son Yörükler: Sarıkeçililer*. İçel Valiliği Yayınları, Mersin, 9-169.
- Dulkadir, H. (2010). Yörükler. (Der.). Çağlar, T. A. (Ed.). *Toroslarda Yörükler: Erdemli ve Silifke Çevresi*. Kargıpınarı Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları, No:4, Mersin, 17 – 22.
- Dulkadir, H. (2015). Yörük Tarihi ve Yörük Kültürü. Sucuka, D. (Ed.). *Toros Yörüklerinin Yaşamsal Sorunları Çalıştayı*. Mersin Üniversitesi, 14-16.
- Erdal, İ. (2008). Cumhuriyet Döneminde Yörüklerin İskan Konusu. (Der.) Beşirli, H. ve Erdal, İ. (Editörler). *Osmanlıdan Cumhuriyete Yörükler ve Türkmenler*. Phoenix Yayınevi, Ankara, 2 – 12.
- Erdal, İ. (2007). Anamur'da Yerleşik Yörük Türkmen Aşiretleri ve Kıbrıs'a İskanları Konusu.(Der.). Beşirli, H. ve Erdal, İ. (Editörler). *Anadolu'da Yörükler: Tarihi ve Sosyolojik İncelemeler*. Phoenix Yayınevi, Ankara.
- Eröz, M. (1991). Yörükler. *Türk Dünyası Araştırma Vakfı*, İstanbul, 90 – 230.
- Gelekçi, C. (2004). Türk Kültüründe Oğuz–Yörük–Türkmen Kavramları. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü. Türkiyat Araştırmaları*, 1, 13-15.
- Gıda Teknolojisi. (2011). *Gıda Teknolojisi “Yoğurt”*. Milli Eğitim Bakanlığı. Ankara.

- Gökşen, C. (2007). Sandal Köyü (Tarsus) ve Çevresinde Keçilere Verilen Adlar ve Davarcılıkla İlgili Bazı Uygulamalar. *Milli Folklor Dergisi*, 76, 134-148, ISBN: 1300-3984.
- Gültekin, T. Akın, G. ve Özkoçak, V. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30. Ankara.
- Kalkan, A. ve Çulha, O. (2017). Turizmde Kırsal Göçerlerin İzini Sürmek. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10/49, 794.
- Kara, R. (2011). Geleneksel Bir Peynir: Afyon Tulum Peynirinin Karakterizasyonu ve Deneysel Olarak İnokule Edilen *Brucella Abortus* ve *Brucella Melitensis* Suşlarının Üreme ve Canlı Kalma Yeteneklerinin Araştırılması. Afyon Kocatepe Üniversitesi Besin/Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Anabilim Dalı. Afyonkarahisar.
- Kaştan, Y. ve Kaştan, Y. (2009). Antalya Yöresi Yörüklerinde Av. Naskali, E.G. ve Altun, H.O. (Editörler). "Türk Kültüründe Av". *Acta Turcica Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1, 413-433.
- Kılıç, S. ve Albayrak, Ali. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies: International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 7/2 Spring*. Ankara.
- McIntosh, A. (1996), *Sociologies of Food And Nutrition*, Plenum Press, New York p. 1-2
- Megep (2008). *Gıda Teknolojisi. Meyveleri Kurutma*, Ankara, 3 – 4
- Önay, D., Bayrak, E. ve Akman, M. (2007). *Silifke Yöresi Mutfağındaki Geleneksel Ürünlerin Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi*. 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi (ICANAS) Konferansı Bildirileri, Ankara, 925-944
- Özdemir, O. vd. (2010). Yörüklerde Yemekler (Der.). Çağlar, T. A. (Editör). *Toroslarda Yörükler: Erdemli ve Silifke Çevresi*. Kargıpınarı Belediyesi Kültür ve Sanat Yayınları, No:4, Mersin, 283 – 285.
- Parmaksız, K., Mevliyaoğulları, E. ve Bingöl, S. (2014). Türkiye’de Keçi Eti Üretimi ve Keçi Eti Özellikleri. Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Zootečni Bölümü. Adana.

- Sarı, C. (2013). Batı Toroslar'da Yaylaların Fonksiyonel Değişim Süreci ve Yayla Şenlikleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 27, İstanbul, 242-261
- Sert, D. ve Akın, N. (2008). Türkiye'de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum.
- Seyirci, M. (1996). Batı Akdeniz'de Yörükler. Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları. *I. Akdeniz Yöresi Türk Topulukları Sosyo- Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu Bildirileri*, Ankara, 191 – 200.
- Seyirci, M. (2000). Batı Akdeniz Bölgesi Yörükleri. Der Yayınları, Yayın No:262, İstanbul, 9 -200.
- Tokatlı, S. ve Nas, G. (2012). Anamur Ağzından Derleme Sözlüğü'ne Katkılar, *Diyalektolog Dergisi*, 5, 33 – 45.
- Yılmaz, Ç. (2007). Kabasakallı Köyü Folkloru. Lisans Tezi. Giresun Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Giresun, 122 – 123.
- Yurdakul, Ö. K. (2014). Keçi Etinin Özellikleri ve Faydaları. *Ayrıntı Dergisi*, 2 (19). İstanbul, 7 - 11
- http://ahmetler.net/index.php?option=com_content&view=article&id=44:yorukler&catid=40:kara-mustafa-koc&Itemid=99 (28.09.2015)
- <http://www.durmusyilmaz.com/icerikoku.asp?ids=220> (10.01.2016)
- <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,78719/sut-ve-sutten-elde-edilen-urunler.html>, (18.08.2017)
- <http://www.gulnar.bel.tr/Gulnar.aspx?id=4> (22.05.2016)
- <http://www.gulnarmedya.com/?pnum=56&pt=SOĞUK+AYRAN+AŞI+ÇORBASI>, (23.09.2017)
- <http://www.gurkangenc.com/tr/rota-oku/yoruklerin-toros-daglari-eteklerindeki-hayatlari/211> (08.03.2016)
- http://kazancihaber.com/haber_detay.asp?haberID=1320 (20.08.2017).

KAYNAK KİŞİLER

- Kaynak Kişi 1. Ayhan, Berna. Öğretmen. (Gülнар Yörüklerinden) Görüşme Tarihi: 12.10.2015.
- Kaynak Kişi 2. Deveci, Esmā. İşletme Sahibi. Yörük Kültürü Araştırmacısı. (Silifke Yörüklerinden) Görüşme Tarihi: 08.04.2015.

Kaynak Kişi 3. Öksüzoğlu, Halil. Sarıkeçililer Derneği Başkanı. (Silifke Yörüklerinden) Görüşme Tarihi: 08.04.2015.

Kaynak Kişi 4. Öksüzoğlu, Emine. Ev Hanımı. (Silifke Yörüklerinden) Görüşme Tarihi: 08.04.2015.

Kaynak Kişi 5. Öz, Gülsüm. Ev Hanımı. (Gülнар Yörüklerinden) Görüşme Tarihi: 11.04.2015.

Kaynak Kişi 6. Yılmaz, Fatma. Ev Hanımı. (Silifke Yörüklerinden) Görüşme Tarihi: 15.04.2015.



ÖZGEÇMİŞ

Hasan Ersavaş 1988 yılında Gaziantep’te doğdu. İlk ve orta öğretimi Gaziantep’te tamamladı. Yüksek öğretimini 2012 yılında Felsefe Grubu Öğretmenliği alanında Çukurova Üniversitesinde lisans eğitimiyle beraber tezsiz yüksek lisans şeklinde tamamladı. 2014 yılında Milli Eğitim Bakanlığında Rehber Öğretmenlik sertifikası aldı. Buna bağlı olarak da ortaöğretim bünyesinde rehber öğretmenlik görevini sürdürmektedir.

VİTAE

Hasan Ersavaş was born in 1988 in Gaziantep. He completed primary and secondary education in Gaziantep. He completed his higher education in 2012 in department of Teaching Philosophy at Çukurova University with a master’s without thesis. In 2014, he received the Guidance Counselor Certificate from the Ministry of National Education. Correspondingly , he continues to work as a Guidance Counselor in the secondary education.