



**T.C.  
GAZİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**DOKTORA  
TEZİ**

**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN  
TÜRKÜLERDEKİ YANSIMASI**

**MEHMET KABACIK**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**ŞUBAT 2020**



**TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TÜRKÜLERDEKİ YANSIMASI**

**Mehmet KABACIK**

**DOKTORA TEZİ**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**

**GAZİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**ŞUBAT 2020**

Mehmet KABACIK tarafından hazırlanan ‘‘Türk Mutfak Kùltürünün Türkùlerdeki Yansıması’’ adlı tez çalışması aşağıdaki jùri tarafından OY BİRLİĞİ / ~~OY ÇOKLUĐU~~ ile Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalında DOKTORA TEZİ olarak kabul edilmiştir.

**Danışman:** Doç. Dr. Mustafa AKSOY

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~ .....



**Başkan:** Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~ .....



**Üye:** Doç. Dr. Gonca GÜZEL şAHİN

Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı, Atılım Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~ .....



**Üye:** Doç. Dr. Semra AKAR şAHİNGÖZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi

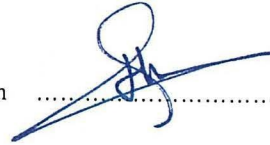
Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~ .....



**Üye:** Doç. Dr. Hüsne DEMİREL

Sosyal Hizmet Ana Bilim Dalı, Gazi Üniversitesi

Bu tezin, kapsam ve kalite olarak Doktora Tezi olduğunu onaylıyorum/~~onaylamıyorum~~ .....



Tez Savunma Tarihi: 05/02/2020

Jùri tarafından kabul edilen bu tezin Doktora Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.



Prof. Dr. Figen ZAİF

Enstitü Müdürü

## ETİK BEYAN

Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmasında yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.



Mehmet KABACIK

05.02.2020

TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN TÜRKÜLERDEKİ YANSIMASI  
(Doktora Tezi)

Mehmet KABACIK

GAZİ ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
Şubat 2020

ÖZET

Günümüzde insanlar yedikleri ve içtikleri ile her geçen gün daha fazla ilgili olmaya başlamışlardır. İnsanlar yiyecek ve içeceklerin sadece lezzet ve sunumu ile değil, yiyecek ve içeceklerin tarihi, kültürü, üretildiği coğrafya, üretim aşamaları ve hazırlanmasıyla ayrıca, yiyecek ve içeceklerin sosyolojik ve psikolojik etkileriyle de ilgilenmektedirler. Burada yiyecek ve içeceklerin tüm bu özellikleriyle ilgilenen, özellikle yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi kavramı ön plana çıkmaktadır. Gastronominin ilgi alanlarından mutfak kültürü, kültür aktarımının ve kültürün sözlü unsurlarından olan türkülerin ilişkilendirildiği bu çalışmanın amacı; Türk Mutfak Kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasında ve yansıtılmasında türkülerin rolünün saptanmasıdır. Bu kapsamda araştırmada amaca ulaşmak için bir nitel araştırma yöntemi olan belgesel tarama modeli kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini, Türkiye Radyo Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabı oluşturmaktadır. Bu kitapta yer alan 4252 adet türkü sözü tek tek incelenerek mutfak kültürü ile ilgili unsurlara ulaşılmıştır. Bu unsurların türküde nasıl yer aldığı ve nasıl yansıtıldığı araştırmacı tarafından yorumlanarak, mutfak kültürünün hangi unsuru ile alakalı olduğu saptanmıştır. Yapılan bu çalışmalar sonucunda; Türkiye Radyo Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözünün içerisinde mutfak kültürü ile ilgili 1019 türküde mutfak kültürü unsuru tespit edilmiştir. Bu da toplam türkü sayısının %25'ine tekabül etmektedir. Türkülerde, Türk kültürünün hâkim olduğu her bir yörede tarımı yapılan 70 farklı tür sebze ve meyve (yörede yetişen tarım ürünleri), yöre mutfağına özgü 22 farklı kavram-terim, Türk mutfağına özgü 32 araç-gereç, 2 farklı pişirme yöntemi (haşlama, kavurma), 2 farklı yiyecek içecek ritüeli (kız isteme, düğün), 2 öğün (sabah, akşam), 2 farklı yiyecek saklama yöntemi (kurutma ve salamura), 66 farklı yiyecek içecek tespit edilmiştir. Türkülerin tarihi belge niteliği taşımasından dolayı, türküler sayesinde Türklerin tarih boyunca günlük diyetlerinde tükettikleri yiyecek ve içecekler ortaya çıkarılmıştır.

Bilim Kodu : 116909  
Anahtar Kelimeler : Gastronomi, Türk Mutfak Kültürü, Türkü  
Sayfa Adedi : 499  
Tez Danışmanı : Doç. Dr. Mustafa AKSOY

## THE REFLECIION of TURKISH CULINARY CULTURE in TURKISH FOLK MUSIC

(Ph. D. Thesis)

Mehmet KABACIK

GAZİ UNIVERSITY

GRADUATE SCHOOL OF SOCIAL SCIENCES

February 2020

## ABSTRACT

Lately, people have been more and more concerned what they eat or drink. They not only concern the taste and presentation but also consider related history, background culture, features of the region, production stages and preparation, even more; sociological and psychological effects of the foods and drinks. At this point, gastronomy emerges as a field concerning all the listed features of the food and drinks and combining food and culture concepts. The aim of the present study, associating culinary culture as a subdomain of gastronomy with Turkish folk songs (Türkü) as a means of cultural transmission and one of the verbal entities of culture, is to determine the role of Turkish folk sons in transmission and reflection of Turkish culinary culture from generation to generation. Along with this aim, a qualitative method; documentary review method was adopted in the study. The universe of the study was composed of the book called the Anthology of Turkish Folk Music Verbal Works, which was printed as two volumes by Turkish Broadcasting Institution (TRT) Music Administration Directorate. 4252 folk music songs in this book were examined one by one with the aim of detecting the elements related to culinary culture. How these elements were referred and reflected and which subdomains of culinary culture they were related to were interpreted by the researcher. As a result of this process it was determined that, among 4252 Turkish folk songs in two volumes of the Anthology of Turkish Folk Music Verbal Works by Turkish Broadcasting Institution (TRT) Music Administration Directorate, in 1019 songs elements of culinary culture were determined, which is 25% of the total song number. 70 different vegetable and fruit (local crops) which are harvested in all Turkish culture dominated regions, 22 different concepts peculiar to local cuisine, 32 peculiar tools of the Turkish cuisine, two different cooking methods (boiling, roasting), two culinary rituals (asking a girl's hand in marriage, wedding ceremony), two meals (breakfast, dinner), two food preservation methods (drying and brining), 66 different foods and drinks were identified. Since folk songs are attributed as historical documents, thanks for the Turkish folk songs, the foods and drinks that the Turks have consumed in their daily diet throughout the history were revealed.

Science Code : 116909

Key Words : Gastronomy, Turkish Culinary Culture, Turkish Folk Music

Page Number : 499

Supervisor : Associate Professor Mustafa AKSOY

## TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın hazırlanmasında örnek teşkil eden rehberliğinden ve her konuda sınırsız desteklerinden dolayı danıőmanım Doç. Dr. Mustafa AKSOY' a çok teşekkür ederim. Ayrıca tez jürimde yer alan Prof. Dr. İrfan YAZICIOĞLU, Doç. Dr. Gonca GÜZEL ŞAHİN, Doç. Dr. Semra AKAR ŐAHİNGÖZ ve Doç. Dr. Hüsne DEMİREL' e değerli katkılarından dolayı çok teşekkür ederim.

Uzun ve meőakkatli bu süreçte bana katlanan ve desteklerini esirgemeyen eőime, kızlarıma ve oğluma çok teşekkür ederim.





**İÇİNDEKİLER**

|  | <b>Sayfa</b> |
|--|--------------|
| ÖZET .....   | iv           |
| ABSTRACT.....  | v            |
| TEŞEKKÜR.....  | vi           |
| İÇİNDEKİLER .....                                    | vii          |
| ÇİZELGELERİN LİSTESİ.....                            | x            |
| KISALTMALAR.....                                     | xi           |
| 1. GİRİŞ.....  | 1            |
| 2. KÜLTÜR.....                                       | 9            |
| 2.1. Kültürün Özellikleri .....                      | 10           |
| 2.2. Kültür Aktarımı.....                            | 10           |
| 2.3. Sözlü Kültür .....                              | 11           |
| 3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ .....                         | 13           |
| 3.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi .....         | 13           |
| 3.2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü.....       | 15           |
| 3.3. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü .....       | 16           |
| 3.4. Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü .....        | 17           |
| 3.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü.....      | 18           |
| 3.6. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü .....        | 20           |
| 3.6.1. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü.....           | 21           |
| 3.6.2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü .....              | 23           |
| 3.6.3. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....           | 25           |
| 3.6.4. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü .....       | 27           |
| 3.6.5. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü.....         | 28           |
| 3.6.6. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü.....      | 31           |
| 3.6.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü..... | 33           |

|  |     |
|--|-----|
| 4. TÜRK HALK MÜZİĞİ VE TÜRKÜ KAVRAMLARI.....   | 35  |
| 4.1. Türk Halk Müziği.....   | 35  |
| 4.2. Türkü.....  | 35  |
| 4.2.1. Türkülerin Genel Özellikleri.....   | 36  |
| 4.2.2. Türkülerin Çeşitleri.....   | 36  |
| 4.2.3. Türkü Sözlerinde Kullanılan Öğeler.....   | 38  |
| 5. YÖNTEM.....   | 39  |
| 5.1. Varsayımlar.....  | 39  |
| 5.2. Kapsam ve Sınırlılıklar.....  | 39  |
| 5.3. Veri Toplama Tekniği.....   | 40  |
| 5.4. Verilerin Analizi.....  | 42  |
| 6. BULGULAR.....   | 43  |
| 6.1. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yetişen Tarım Ürünleri.....  | 45  |
| 6.2. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler.....  | 194 |
| 6.3. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Kullanılan Yöreye Ait Araç-Gereçler.....   | 214 |
| 6.4. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Kullanılan Yöreye Ait Pişirme Yöntemleri.....  | 249 |
| 6.5. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yiyecek-İçecek Ritüelleri (bayramlar, kutlamalar, şenlikler, alışkanlıklar, doğum ve ölüm gibi)..... | 254 |
| 6.6. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Öğünler.....   | 257 |
| 6.7. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yiyecek ve İçecekler.....  | 260 |
| 6.8. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yiyecek Saklama Yöntemleri ve Kış Hazırlıkları.....  | 352 |
| 6.9. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Sofra Gelenekleri.....   | 355 |
| 6.10. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Türk Mutfak Kültürü Unsurları.....  | 355 |
| 6.10.1. Türkülerin Ortaya Çıkmasının Etkili Olan Yörede Yetişen Tarım Ürünleri.....  | 373 |

|  |     |
|--|-----|
| 6.10.2. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Mutfakla İlgili Kavramlar-<br>Terimler..... | 416 |
| 6.10.3. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Mutfak Araç-Gereçleri .....                 | 417 |
| 6.10.4. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Pişirme Yöntemleri .....                    | 426 |
| 6.10.5. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Yiyecek-İçecek Ritüelleri.....              | 427 |
| 6.10.6. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Öğünler.....                                | 427 |
| 6.10.7. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Yiyecek-İçecekler.....                      | 428 |
| 6.11. Ana Teması Türk Mutfak Kültürü Unsuru Olan Türküler.....                               | 446 |
| 6.11.1. Ana Teması Yörede Yetişen Tarım Ürünleri Olan Türküler .....                         | 449 |
| 6.11.2. Ana Teması Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler Olan Türküler.....                         | 452 |
| 6.11.3. Ana Teması Yiyecek İçecek Ritüelleri Olan Türküler.....                              | 452 |
| 6.11.4. Ana Teması Yiyecek İçecekler Olan Türküler .....                                     | 453 |
| 7. SONUÇ VE ÖNERİLER .....   | 463 |
| KAYNAKLAR.....   | 471 |
| ÖZGEÇMİŞ .....   | 497 |

## ÇİZELGELERİN LİSTESİ

| Çizelge   | Sayfa |
|---|-------|
| Çizelge 1.1. Halkbilimi kuramları .....   | 4     |
| Çizelge 6.1. Türkülerde mutfak kültürü unsurlarının dağılımı .....                                  | 45    |
| Çizelge 6.2. Türkülerde yörede yetişen tarım ürünlerinin dağılımı.....                              | 46    |
| Çizelge 6.3. Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri .....  | 47    |
| Çizelge 6.4. Türkülerde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimler .....                                | 194   |
| Çizelge 6.5. Türkülerde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimler .....                                | 195   |
| Çizelge 6.6. Türkülerde mutfak araç-gereçleri .....   | 214   |
| Çizelge 6.7. Türkülerde yöre mutfağına özgü mutfak araç-gereçleri .....                             | 215   |
| Çizelge 6.8. Türkülerde Pişirme Yöntemleri .....  | 250   |
| Çizelge 6.9. Türkülerde yörelere göre pişirme yöntemleri .....                                      | 250   |
| Çizelge 6.10. Türkülerde yiyecek içecek ritüelleri .....  | 254   |
| Çizelge 6.11. Türküler ve yörelere göre yiyecek içecek ritüelleri .....                             | 255   |
| Çizelge 6.12. Türkülerde öğünler .....  | 258   |
| Çizelge 6.13. Türküler ve yörelere göre öğünler .....   | 258   |
| Çizelge 6.14. Türkülerde yiyecek-içecekler .....  | 261   |
| Çizelge 6.15. Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler .....                                      | 261   |
| Çizelge 6.16. Türkülerde yiyecek saklama yöntemleri.....  | 352   |
| Çizelge 6.17. Türkülerde yörelere göre yiyecek saklama yöntemleri .....                             | 352   |
| Çizelge 6.18. Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurlarının<br>dağılımı..... | 358   |
| Çizelge 6.19. Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları ....           | 360   |
| Çizelge 6.20. Ana teması Türk Mutfak Kültürü unsuru olan türkülerin dağılımı .....                  | 447   |
| Çizelge 6.21. Ana teması Türk Mutfak Kültürü unsuru olan türküler.....                              | 447   |

## KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

### Kısaltmalar

### Açıklamalar

**ARAGEM**

Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim  
Genel Müdürlüğü

**KKTC**

Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

**MEB**

Milli Eğitim Bakanlığı

**TDK**

Türk Dil Kurumu

**TRT**

Türkiye Radyo ve Televizyon Kurumu

**TSE**

Türk Standartları Enstitüsü

**TURSAB**

Türkiye Seyahat Acentaları Birliği

**UNESCO**

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü

## 1. GİRİŞ

Bu bölümde, tezin adı, konusu, amacı ve önemine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

### Tezin adı

“Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması”

### Tezin konusu

Türk Mutfak Kültürünün araştırılması, bu kültürün kuşaktan kuşağa aktarılmasında ve yansıtılmasında türkülerin ne derece etkili olduğunun tespit edilmesi.

### Tezin amacı

Türk Mutfak Kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasında ve yansıtılmasında türkülerin rolünün saptanması amacıyla planlanıp yürütülmüştür.

Bahsedilen amaca ulaşmak için şu soruların cevapları araştırılmıştır.

- Türk Mutfak Kültürünü aktarmada ve yansıtma türkülerin rolü var mıdır? Varsa ne derece etkilidir?
- Türk Mutfak Kültürünü oluşturan unsurlar nelerdir?
- Türk Mutfak Kültürünü oluşturan unsurlar türkülerin ortaya çıkmasında etkili midir? Etkiliyse ne derece etkilidir?
- Türkülerde yer alan mutfak kültürü ile ilgili kavramlar o türkünün ana teması mı?
- Mutfak kültürü ile halk müziği arasında nasıl bir ilişki vardır?
- Türkülerin ortaya çıktığı zamanlardaki mutfak kültürü hakkında, türkülerden yola çıkılarak çıkarsamalar yapılabilir mi?
- Mutfak kültüründeki değişimleri türkülerden yola çıkarak tespit etmek mümkün müdür?

## Tezin önemi

Toplumunu bir arada tutan ve millet yapan en önemli bağ kültürdür. Kültürün en önemli unsurlarından biri de mutfaktır. Yiyecek ve içecekler, malzemenin temininden saklanmasına, pişirilmesine ve tüketilmesine kadar her safhada kültürün en önemli özelliklerini taşır ve yaşatır. Neresinde ve hangi safhasından ele alınırsa alınsın yiyecek ve içecekler, çok geniş kapsamlı bir inceleme alanıdır.

İnsanın giderilmesi zorunlu temel fizyolojik ihtiyaçlarından birisi beslenmedir. Bu denli önemli olan beslenme, çalışma alanı son derece geniş olan bir bilim dalıdır. Bu alanda uzman kişiler, beslenmenin milletlerin sahip oldukları kültürle ilgili olduğunu, her milletin kendine özgü yemek sistemi olduğu bu sistemin, kültürle şekillendiğini ve bu kültürün incelenmesinin gerektiği sonucuna varmışlardır (Ersoy, 2016).

Türk Dil Kurumu'na (TDK, 2016) göre kültür "*Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü*" şeklinde tanımlanmaktadır. Kültür sözcüğü Fransızca *culture* sözcüğünden gelmektedir. Kelime anlamına bakıldığında; inşa etmek, süslemek, bakmak anlamına gelmektedir. Bir toplumun tarihsel süreç içerisinde ürettiği ve geçmişten günümüze ve geleceğe aktarılan her türlü maddi ve manevi özelliklere kültür denilmektedir (Bekar ve Zağralı, 2015)

Kültür, kendisini var eden değişkenlerin nesilden nesle aktarımıyla yaşar, değişimini ve dönüşümünü sürdürür. Taşıyıcı eserler sayesinde varlığını ve intikalini sürdüren kültür öğeleri, eğitim ve öğretim yoluyla tanıtılır ve yayılır. Kültür aktarımında en kalıcı ve öğretici unsur, kuşkusuz sanat; sanatın ise en yaygın dalı olan müziktir. Müzik sanatının/biliminin öğretimi ve aktarımı görevini üstlenmiş olan müzik eğitimi de kültürü yaşatan ve geliştiren unsurlar içinde yer alır (İstanbullu, 2014:1). Türklerin halk şarkısı olan türküler de Türk kültürünün ve tarihinin yansıtıcısıdır. Geleneksel Türk halk müziğinin en bildik formu olan türkü, 12. yüzyıl Farsçasında Türk'e ait ve Türk'e mahsus anlamına gelen 'Türki'den gelmiş Türk sözcüğüne, bir aidiyet eki olan (i) vokalinin eklenmesiyle Türkçe telaffuza uydurulmuştur (İstanbullu, 2014:2). Türküler melodik açıdan olduğu kadar, sözleri açısından

da incelemeye değer eserlerdir. Onların sözlerinde topluma ait her özellik vardır. Sosyo-kültürel alışkanlık ve nitelikler de bunların başında gelir (Başgöz, 2012:134).

Bir yörenin mutfak kültürü denildiğinde akla mutfağın evdeki konumu ve önemi, o yöreye has mutfak araç-gereçleri, yiyecek-içecek adları ve yapıları, sofrada yemek öğünleri, yiyecek saklama ve kışık hazırlama yöntemleri ve özel günlerde yapılan yöreye özgü yemekler gelmektedir. Bir bütün olarak düşünüldüğünde mutfak kültürünü etkileyen ve şekillendiren önemli unsurlar vardır. Bu unsurlar; başta yörenin baskın olan üretim ilişkileri olmak üzere, bölgenin coğrafi konumu ve özelliği, yetiştirilen tarım ürünleri, sosyo-ekonomik durumu, iç ve dış göçlerdir. Mutfak kültürü; bir bölgede yaşayanların iklim ve coğrafi koşullara uygun olarak yetiştirdikleri/sağladıkları yiyecek ve içecekleri, bu ürünlerle üretilen yemekleri, yemeklerin pişirme ve servis edilme şeklini kapsamaktadır (Kızılırmak ve diğ., 2014). Bu tanımda, yemeklerin hazırlanma, pişirilme ve tüketilme süreçleri sırasında ortaya çıkan davranış kalıpları, ritüeller ve inanmalar yer almamaktadır. Başka bir tanımda mutfak kültürü kavramı beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır (Türkoloji, 2016). Böylece mutfak kültürü; yemeği oluşturan malzemelerin elde edilişi, yemeğin hazırlanması, tüketilmesi, saklanması süreçlerini ve bu süreçlerde ortaya çıkan her türlü davranış kalıplarını, rutinleri, ritüelleri, inanmaları kapsayan bir kavram olarak tanımlanabilir.

Türk mutfağı Türkiye'nin ulusal mutfağıdır. Osmanlı kültürünün mirasçısı olan Türk mutfağı hem Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenmiştir. Ayrıca Türk mutfağı yörelere göre de farklılıklar gösterir. Karadeniz mutfağı, Güneydoğu mutfağı, Orta Anadolu mutfağı gibi birçok yöreler kendilerine ait zengin bir yemek hazinesine sahiptirler (Yemek ve Kültür, 2005).

Türkiye'nin coğrafi konumu, tarihsel süreç içerisinde ilişki kurulan uygarlıklar, iki büyük imparatorluğun (Selçuklu ve Osmanlı) yeme-içme geleneğine getirdiği yeni açılımlar Türk mutfak kültüründeki çeşitliliğin belirleyici etkileridir. Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır.



Türk Mutfağı; Klasik Türk mutfağı ve Türk Halk Mutfağı olarak ele alınabilir. Klasik mutfak, İstanbul saray, konak ve lokantalarında gelişen ve 19. Yüzyılın sonları ile 20. Yüzyılın başlarında son şeklini bulan bir mutfaktır. Türk Halk Mutfağı, Klasik Türk Mutfağının yemekleriyle birlikte, Anadolu'nun yöresel yemeklerini de bünyesinde barındıran ve Anadolu'da hala yaşamakta olan bir mutfaktır (Halıcı, 2009: 17).

Yöresel halk mutfağı her devirde varlığını imkânlar ölçüsünde sürdürmüştür (Toygur, 1982:154). Yöresel yemekler hazırlandığı ve tüketildiği yörenin geleneksel alışkanlıkları, ekonomik imkânları, hazırlama usulleri ve kullanılan malzeme bakımından çeşitlilik ve zenginlik arz eder. İklim ve çevre şartları da yöresel yemek kültürünün oluşmasında ve bölgelere göre farklılaşmasında etkin rol oynar (Karagöz, 2006:663).

Yöresel halk mutfağı, daha çok o bölgede yetişen ürünlerden yapılan yiyecek ve içecekleri, yiyecek içecek hazırlamada kullanılan ve yine o bölgeye has araç ve gereçleri ve o bölgede yaşayanların inanç, gelenek-görenek ve adetlerini yansıtır, bu haliyle yöresel halk mutfağı halkbilimi ile yakından ilgilidir.

Halkbilimi, kültürel yaşamın bütününe inceleyen bir disiplindir (Artun, 2016:11). Halkbilimi, halka ait olan her şeyi ele alıp incelerken, inceleme alanının genişliğinden dolayı uzmanlık alanlarına ayrılmaktadır. Bu uzmanlık alanlarından biri de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü geçmişten beri halkbilimi alanında çalışan bilim insanlarının ilgi odağı olmuştur. Halkbilimi ile uğraşanlar çeşitli kuram ve yöntemler geliştirmişlerdir.

#### Çizelge 1.1. Halkbilimi kuramları

| Metin Merkezli Kuramlar |  | Bağlam Merkezli Kuramlar        |   |
|-------------------------|--|---------------------------------|---|
| <i>Gelişme Kuramı</i>   | Birbirinden çok uzakta ve tarihin hiçbir döneminde birbiri ile ilişkisi olmayan farklı kültürlerde benzer yaratmalar bulunduğunu savunan kuram | <i>İşlevsel Kuram</i>           | Metnin kendisi, tepki gösterecek bir izleyici kitlesine sunulmaz ya da icra edilmezse anlamsızdır, tezini savunan ve metinle birlikte metnin icra edildiği ortamı da ele alan kuram |
| <i>Yayılma Kuramı</i>   | Halkbilimi unsurlarının bir yerden başka bir yere sözlü veya başka bir şekilde taşınmasını savunan kuram                                       | <i>Sözlü Kompozisyon Kuramı</i> | Sözlü metinlerin kompozisyonu ve yapısının anahtarı olarak anlatıcılığı ve anlatıcının icrasını ön planda tutan kuram   |

Çizelge 1.1. (devam) Halkbilimi kuramları

|                                      |   |                                    |  |
|--------------------------------------|---|------------------------------------|--|
| <i>Tarihi-Coğrafi<br/>Fin Kuramı</i> | Sözlü halk anlatılarının özellikle de bir masalın ilk şeklinin nerede, ne zaman ortaya çıktığını belirlemeye dayanan kuram  | <i>Performans<br/>(icra) Kuram</i> | Anlatan ve dinleyen arasında geleneksel bir anlatı yoluyla kurulan iletişim biçimi olarak halkbilimin canlı icralarını inceleyen kuram |
| <i>Psikoanalitik<br/>Kuram</i>       | Sigmund Freud'un bilinçaltı çalışmalarına destek için mitlere, masallara, fıkra tabularına, sözcük oyunlarına ve batıl inançlara yönelmesiyle ortaya çıkan ve halkbilimcilerinde ilgisini çeken kuram |                                    |  |
| <i>Yapısalcı<br/>Kuram</i>           | Belli bir bölge veya anlatı grubu üzerinde inceleme yapıp, ortaya çıkan yapıyı bir formül haline getiren kuram  |                                    |  |

Kanak: Artun, 2016:75-88; Bayraktar, 2013; Küçükbasmacı, 2009:3-8; Ekici, 2004:86; Dorson,2006:59.

Bu çalışma özellikle bir metine bağlı kalarak türkü sözlerinde mutfak kültürünü incelemesinden dolayı metin merkezli halkbilimi kuramları ile yakından ilgilidir. Özellikle de bir halkbilimi unsuru olan türkülerin, Türk Mutfak Kültürünün kuşaktan kuşağa aktarılmasındaki rolünü inceleyen bu çalışma ile halkbilimi unsurlarının bir yerden başka bir yere sözlü veya başka bir şekilde taşınmasını savunan yayılma kuramı ile örtüşmektedir.

Günümüzde insanlar yedikleri ve içtikleri ile her geçen gün daha fazla ilgili olmaya başlamışlardır. İnsanlar yiyecek ve içeceklerin sadece lezzet ve sunumu ile değil, yiyecek ve içeceklerin tarihi, kültürü, üretildiği coğrafya, üretim aşamaları ve hazırlanmasıyla ayrıca, yiyecek ve içeceklerin sosyolojik ve psikolojik etkileriyle de ilgilenmektedirler. Burada yiyecek ve içeceklerin tüm bu özellikleriyle ilgilenen, özellikle yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi kavramı ön plana çıkmaktadır.

Gastronomi kelime anlamı olarak, Yunancada “Gastro” mide ve “Nomos” kural, yasa ya da düzenleme anlamına gelen kelimelerden türetilmiştir (Altınel, 2009: 2). Buradan yola çıkarak gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade ettiği söylenebilir (Aksoy ve Sezgi, 2015). Bu açıklamadan da gastronominin ilgi alanını, nerede, ne zaman,

nasıl ne kadar, ne şekilde ve neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair tavsiye ve rehberlik olarak genişletmek mümkündür (Üner, 2014: 16).

Gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını içeren bir bilim dalıdır. Akgöl'ün (2012) Gillespie ve Cousins'den (2001) aktardığına göre "Gastronomi yiyecek ve içecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır" (Akgöl, 2012: 16).

Gastronomi; antropoloji, sosyoloji, ekonomi, kimya, ziraat, çevrebilim, tıp bilimleri gibi çeşitli bilim dallarıyla etkileşime girerek; sadece yiyecek içecekten ibaret olmadığını göstermektedir. Gastronomi aynı zamanda, bu işin ilgililerini; daha iyiye yöneltip, üstün bir rekabet gücü elde etmelerine yardımcı olmaktadır (Göker, 2011). Şengül ve Türkay (2016) gastronomiyi; mutfak kültürü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin, sofraya düzenlerini, lezzetlerini, yapılarını, görünümlerini ve bunlar arasındaki ilişkiyi irdeleyen, lezzetli yemek ve hoş içecekleri araştıran ve bu aktiviteye katılanlarca sanatsal bir faaliyet olarak adlandırılan bir disiplin olarak tanımlamaktadırlar.

Kısaca gastronomi; yiyecek ve içecek ile ilgili kullanılan malzemelerin nasıl kullanılması gerektiğini anlatan, farklı mutfak kültürlerinin arasındaki benzerlik ve farklılığı ortaya koyan, bir yemekten alınan tadı doruk noktasına çıkarmaya ve tarih, kültür ve yemeği bir arada sunmaya çalışan bir bilim dalıdır (Akgöl, 2012: 17). Bucak ve Ateş'in (2014) Kivela ve Crotts (2006)'dan aktardığına göre, gastronominin çoğu zaman kimya, biyoloji, jeoloji, edebiyat, tarih, antropoloji, müzik, tarım, felsefe, psikoloji ve sosyolojiden bir anlayış ve değerlendirme içerdiğini ve bu yönüyle gastronominin disiplinler arası bir alan olduğunu belirtmektedir. Tüm bu tanımlar çerçevesinde gastronomi; yiyecek ve içeceklerin üretiminden, sunumuna kadar geçen süreçteki, geçirmiş olduğu tüm aşamaların (tarım ürünleri, satın alma, saklama, hazırlama, sunum) ve yiyecek-içeceklerin kültür ve sanat ile ilişkisini inceleyen bir disiplindir.

Alanyazın incelendiğinde yapılan çalışmaların daha çok Türk Mutfağının tanıtımı (Güler, 2007; Güler, 2010; Köroğlu vd., 2007; Güler ve Olgaç, 2010; Arman, 2011). Turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşleri (Akman,1998; Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer, 2005, Arslan, 2010; ve Albayrak, 2013) ve Türk Mutfağı uygulamaları (Özdemir,2003; Okumuş vd.,2007; Schulp ve Tirali, 2008; Akman, 1998), ile ilgili çalışmalar olduğu görülmektedir. Ayrıca; Türk mutfak kültürü ile sağlıklı beslenme arasındaki ilişki (Ertaş ve Karadağ, 2013), Teknolojinin Türk Yemek Kültürü üzerine etkileri (Bekar ve Zağralı, 2015), gibi Türk mutfak kültürü ile ilişkili çalışmalar da bulunmaktadır. Türkülerle ilgili çalışmalar incelendiğinde; Kültürün bir parçası olarak türküler (Vural, 2011) ve türkülerde kadın, turna, değirmen, dağ gibi temaların incelendiği türkülerle ilgili çalışmalara rastlanılmaktadır (Gökşen ve Gökşen, 2016; Mirzaoğlu, 2012; İstanbullu, 2014; Aytas, 2016). Gastronomi tanımlarından anlaşılacağı üzere gastronomi birçok disiplinle ilişki içerisindedir. Bu da gastronominin yararlandığı kaynakların çok geniş olmasına neden olmaktadır. Toplulukların mutfağına dair araç gereçleri, kap kacağı kültürün maddi öğeleri iken yemeğin pişirilmesi ve sunulma şekilleri kültürün hem maddi hem de maddi olmayan öğeleri içerir. Gastronominin ilgi alanlarından mutfak kültürü, kültür aktarımının ve kültürün sözlü unsurlarından olan türkülerin ilişkilendirildiği herhangi bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Bu nedenle Türk Mutfak Kültürünün yansıtılmasında ve kuşaktan kuşağı aktarılmasında türkülerin rolünün belirlenmesi amacıyla bu çalışma yapılmıştır.



## 2. KÜLTÜR

Sözcük olarak kültür, bir toplumda geçerli olan ve gelenek halinde devam eden, her türlü duygu, düşünce, dil, sanat yaşayışlarının tümü, belli bir konuda edinilmiş, geniş ve sistemli bilgi olarak ifade edilmektedir. Günlük konuşmalarımızda ya da sanat ve bilim çalışmalarında kullandığımız kültür sözcüğü, Latince kökenli olup Türkçeye Fransızca dan geçmiştir. Latince *culture*, toprağa bir şeyler ekip ürün almak, üretmek anlamlarında kullanılıyordu. Kültür sorunlarıyla uğraşan dala, “etnoloji” veya “sosyal kültürel antropoloji” adı verilmekte olup bu alandaki kültür sözcüğü günlük dilimizdeki kültür sözcüğünden çok daha geniş kapsamlı bir kavram olarak uygarlık anlamında kullanılmaktadır. Kültür, en geniş sınırlarına sosyolojik çerçevede ulaşmakta olup sosyolojik olarak bir yaşama biçimidir. (Milli Eğitim Bakanlığı (MEB), 2011:11).

Kültür, insanın bir organizma ve bir tür olarak hayatta kalabilmek için, değiştirerek ve biçimlendirerek dış ve iç doğaya dâhil olma potansiyelidir. İnsan, bu süreç içerisinde kendi çevresinden hareketle ve bu çevreyle ilgili olarak araçlar ve değerler yaratır. Bu araç ve değerler, değişen dünya koşullarına göre bunlardan uzaklaşmak gerekinceye kadar, kurumsallaşmalarla ve geleneklerle bağıntılıdır. Kültür, insanın icra ettiği tüm alanları kapsar, yani, materyallerle ilgili yaşam güvencesinden hareket ederek, sosyal yaşam düzenleri üzerinden geçip, estetik ve değerlere uyumlandırılmış çevre şartlarına kadar uzanır. (Ültanır, 2003).

Kısaca “kültür, bir toplumda bir grup insan tarafından oluşturulan ve kuşaklardan kuşaklara aktarılan yaşama biçimleri” olarak tanımlanabilir. Kültür, maddi ve manevi kültür öğeleri olmak üzere iki başlıkta gruplandırılabilir. Maddi kültür öğeleri içerisinde evler, binalar, teknoloji, eşyalar, her türlü araç ve gereçler, giysiler ve takılar gibi somut öğeler bulunmaktadır. Manevi kültür öğeleri arasında da dil, din, inançlar, gelenekler, normlar, düşünce biçimleri gibi soyut kavramlar yer almaktadır (Koç, 2015:407-408)

UNESCO Evrensel Kültürel Çeşitlilik Deklarasyonu'nun (UNESCO, 2002) 1. Maddesine göre Kültür; zaman ve mekânlar boyunca farklı formlar alır. Bu çeşitlilik, insanlığı oluşturan grup ve toplumların kimliklerindeki eşsizlik ve çoğullukta vücut bulur. Nasıl biyolojik çeşitlilik doğa için gerekli ise, bir değişim, inovasyon ve yaratıcılık kaynağı

olarak kültürel çeşitlilik de insanlık için gereklidir. Bu yönüyle kültür, insanlığın ortak mirasıdır.

## 2.1. Kültürün Özellikleri

Kültürlerin özellikleri içinde buldukları toplumsal yapıya ve sosyo-ekonomik, sosyo-kültürel koşullara bağlı olarak değişebilir. Ancak evrensel anlamda her kültürde olması gereken bazı özellikler vardır, bu özellikler şöyle sıralanabilir (Çeçen, 1985, Çağlar, 2001);

- Kültür öğrenilebilir, çünkü kültür, her bireyin doğumundan sonraki yaşantısı içinde kazandığı alışkanlıklardır.
- Kültür tarihidir ve süreklidir. Kültür bir toplumdan diğerine geçerek sürekli olma özelliğini korumaktadır.
- Kültür toplumsaldır. Bir grubun üyeleri tarafından paylaşılan alışkanlıklar, kabul edilen davranış ve tutumlar, o grubun kültürünü oluşturur.
- Kültür değişebilir. Kültür değişimleri uyum yoluyla sağlanır.
- Kültür dinamiktir. Kültür çevresel gelişmelere bağlı olarak gelişir ve canlılığını korur.
- Kültür, kendi analizinin bilimsel yöntemlerle yapılmasına olanak verecek düzenleri sergiler.
- Kültür, bireyin temel yapısına uydurduğu bir araçtır.
- Kültür, ideal ya da idealleştirilmiş kurallar sistemidir.
- Kültürün en önemli fonksiyonu, toplum fertlerinin bireysel ve ortak ihtiyaçlarını karşılaması ve bu yönde belirli bir doyum sağlamasıdır.
- Kültür sistemi, kavramsal boyutta soyut bir sistemdir.
- Kültür, bütünleştirici eğilimler taşır.

## 2.2. Kültür Aktarımı

Kültür, yaşam için gerekli mal ve hizmetlerin üretimindeki devamlılığı sağlar. Üyelerinin biyolojik ve psikolojik ihtiyaçlarını giderir. Kültür, yaşadığı toplumdan etkilenir ve onu etkiler. Bu sebeple farklı inanış, eğilim, düşünce, kullanım ve davranış tarzları her toplumun kültür unsurlarını teşkil eder. O halde bu farklılıklara sahip her topluluk bir kültüre

sahiptir Kültür aktarımı en sade anlamıyla bir millete ait kültürel özelliklerin yeni nesillere anlatılması ve benimsetilmesi işidir. Bu işi, bir toplum devamlılığını sağlamak için yapar. Toplumda kendisini meydana getiren bireylerin tarih, kültür, dil gibi ortak özellikleri taşımaları ve bunları gelecek nesillere aktarmaları gerekir. Toplumlar için kültür aktarımı sosyal yaşam açısından önemlidir (Kılınç, 2016:28). Kültürel aktarım konusunu daha iyi anlayabilmek için bu süreç esnasında karşımıza çıkan bu iki kavramın iyi anlaşılması gerekmektedir. Bu kavramlar kültürel aktarımın neden önemli olduğu noktasında daha somut ve gerçekçi bir tablo çizmemize yardımcı olabilirler. Bu kavramlar şu şekilde sıralanabilir. Sosyalleşme; çocuğa mensubu olduğu toplumun kültürel değerlerini, örf, âdet, gelenek göreneklerini anlatma, öğretme ve benimsetme işidir (İnanç, 2004:62). Kültürleme; toplumların kendisini oluşturan bireylere belirli bir kültürü aktarma, toplumun istediği insanı eğitme ve onu denetim altında tutarak kültürel birlik ve beraberliği sağlama, bu yolla da toplumsal barış ve huzuru oluşturma sürecidir (Kılınç, 2016:30). Türküler geçmiş toplulukların kültürel öğelerini gelecek nesillere sözlü ve yazılı olarak aktaran önemli kültür aktarımı unsurlarıdır. Bu çalışma, kültür aktarımının en etkili yollarından olan türkülerini ve türkülerde yer alan mutfak kültürünü ele almaktadır. Türkülerin ortaya çıktığı dönemdeki mutfak kültürü, türküler sayesinde geleceğe taşınarak kültür aktarımına iyi bir örnek teşkil etmektedir.

### 2.3. Sözlü Kültür

Sözlü kültür veya sözlü gelenek, kültürel malzemelerin ve geleneklerin bir kuşaktan başka bir kuşağa sözlü olarak aktarımıdır. İletişim veya ifadeler türküler, halk hikâyeleri, atasözleri, deyimler, destanlar gibi anlatılarla sözlü/sözel olarak taşınır, aktarılır ve üretilir. Böylece, toplumlarda yazı sistemi olmasa da edebiyat, tarih, hukuk ve diğer bilgilerin nesiller arasında iletimi de gerçekleşir (Gümüş, 2011:10). Pertev Naili Boratav (1982: 165-166)'a göre; "sözlü edebiyat kavramı içine giren söz yaratmaları (ninniler, türküler, atasözleri, ağıtlar, masallar, bilmeceler, oyun tekerlemeleri, kuklanın Karagöz'ün çeşitli törelik oyunların söz içerikleri) toplumun günlük yaşamına sıkı sıkıya bağlı kültür ürünleridir.

Yazılı kültür ortamının en önemli kaynaklarından biri de sözlü kültürdür. Yazılı kültür ortamının yazarları eserlerini üretirken pek çok kez sözlü geleneğe ait malzemelerden yola çıkar ve bu malzemeleri olduğu gibi veya yeniden kurgulayarak ikincil kültür ortamına



aktarırlar. Bu da sözlü kültürün ne kadar önemli olduğunun bir göstergesidir. Sözlü kültür ortamı insanları çok şey öğrenir, pek çok bilgiye sahip olur ve bunları kullanabilir. Bu bilgiyi araştırmakla öğrenmezler, onlar icracıyı dinleyerek, işittiklerini belleklerine kazıyarak, atasözlerini benimseyerek, kalıp halindeki bazı bilgileri özümseyerek, toplu bir anımsamanın içine girerek öğrenirler. Yani sözlü kültürde öğrenme süreci daha çok bağlam merkezlidir. Bu çalışmada incelenen türkü sözleri her ne kadar yazılı birer metinden alınmışsa da bu türkü sözleri o metne yazılmadan önce sözlü olarak nesilden nesle aktarılmakta idi. Ayrıca türküler gözden ziyade kulağa ve gönle hitap eden halkbilimi unsurlarıdır. Dolayısıyla bu çalışmanın temelinde sözlü kültür unsurları yatmaktadır.



### 3. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel, coğrafi, ekolojik, ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Türk mutfağı denildiğinde Türkiye'de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar akla gelmektedir (ARAGEM, 2016).

Mutfak kültürü bir ülkenin ya da bölgenin kendine özgü gıda ürünlerini, yemeklerini ve yemek pişirme tekniklerini tanımlar. Ayrıca mutfak kültürü; tarihsel gelişim, coğrafi konum, yemek çeşitleri, hazırlanış, beslenme biçimleri çerçevesinde şekillenir (Yarış ve Özkaya, 2015). Türk Mutfağı ise Orta Asya'dan günümüze kadar çeşitli etnik kökenli milletlerin bir arada yaşayarak oluşturduğu şekliyle günümüze kadar gelmiş ve dünya mutfakları arasındaki seçkin yerini almıştır (Cömert ve Özkaya, 2014). Yemek ve kültür dergisi yayın kurulu, Türk mutfağını, Türkiye Cumhuriyeti topraklarında geçmişten bugüne, yaratılmış bütün mutfakların birleşimi olarak bir üst kimlik şeklinde tanımlamaktadır (Yemek ve Kültür, 2005:5).

Türk mutfak kültürü incelediğinde; yemeğin sadece bir beslenme aracı olmadığını, sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsur, devlet idaresi ve resmî törenlerde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlandığında diğer faaliyetler kadar etkili olduğu görülmektedir (Şimşek, 2008:701).

#### 3.1. Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi

Türkler Cilalı Taş devrinde Orta Asya'ya gelip yerleştikten sonra Ural ve Altay dağları arasındaki Asya'nın geniş bozkırlarını yurt edinmişlerdir. Türklerin tarihi sadece Orta Asya ile sınırlı olmayıp, Kafkaslar, Karadeniz'in kuzeyi ve hatta Macaristan ovalarına kadar uzanan geniş bölgeleri de kapsamaktadır (Kızıldemir ve diğ. 2014). Türklerin 10. yüzyıldan sonra İslamiyet'i kabul etmesiyle, İslam ülkeleri ile olan temasları artmış, bu da Türklerin Batı'ya, İran'a, Anadolu'ya gelmelerine neden olmuştur (Yolalıcı, 2008).

Orta Asya'dan Anadolu'ya doğru gelen Türkler, geçtikleri ülkelerin mutfaklarıyla etkileşimde bulunmuş, mutfaklarını zenginleştirmiş ve bir sentez mutfağı olma yolunda ilk adımlarını bu göç yolunda atmışlardır (Sandıkçioğlu 2016a:9). Orta Asya ve Anadolu

topraklarının Türklere sunduğu çeşitlilik, uzun bir tarihsek süreç boyunca birbirinden çok farklı kültürlerle yaşanan etkileşim, Selçuklu ve Osmanlı saraylarında gelişen yeni tatlar, Türk mutfak kültürünün karakteristiğini oluşturmaktadır (Sandıkçıoğlu 2016a:3). Türk Mutfağında, İslami anlayışın etkisiyle beraber, geleneksel gıda maddelerinin kullanımının ve israftan kaçınmanın getirdiği bir kısıtlama ve sadelik göze çarpmaktadır (Gürsoy, 2013).

İslamiyet, Türk Mutfak kültüründe yemek konusunda pek çok uygulama ve gelenekler yaratmıştır (Tezcan,1997:141). İslam'a giren Türklerin her alanda olduğu gibi mutfakları da İslamlaşarak bu büyük değişimden payını almıştır. Ancak Türkler etkileşim sürecinde İslam'ın genel anlayışına ters düşmeyen eski geleneklerini de mutfakta ve diğer alanlarda muhafaza etmişlerdir (Közleme, 2012:111). Yemek yedikten sonra sofrada duanın yapılması çok yaygın bir gelenektir. Türklerin, İslamiyet'i seçmelerinden sonra yiyecek içecek kültürlerinde dinin etkisi oldukça görülmektedir. Örneğin, Kuran-ı Kerimde yasak olan domuz eti Türk Mutfak kültüründe hiç yer almamıştır. Eşek, at, katır gibi tek tırnaklı hayvanların eti ve sütü de yine dinin etkisiyle mutfağımıza hiç girmemiştir. Günümüzde de Türk Mutfak kültüründe bu tür hayvanlar hala yer almamaktadır. İslam dininin etkisiyle Arap mutfağının varlığı Türk Mutfak kültüründe daha çok hissedilmeye başlamıştır (Baysal ve diğ.,1993:3). Anadolu'yu yurt edinen Selçuklular yerleşik düzene geçişle sabit bir mutfak düzenine kavuşmuş, ayrıca Anadolu'nun zengin coğrafyasının ve yerleşik kültürlerinin ürünleriyle mutfaklarını zenginleştirmişlerdir (Sandıkçıoğlu 2016a:9).

Selçuklu Türklerinin Anadolu'ya geldikleri XII. yüzyıldan sonra oluşmaya başlayan Türk mutfağı, XIV. ve XV. yüzyılda gelişmiş, XVI. ve XVII. yüzyıllarda Osmanlılar döneminde saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008:1302). Osmanlılar, hiç kuşkusuz Türk mutfak kültürünün büyük bir zenginliğe ulaşmasına çok katkı sağlamışlardır, bunda üç kıtaya yayılan bir imparatorluk kurmaları en önemli etkidir. Bu sınırlar içinde yaşayan, birbirinden çok farklı geleneklere sahip kavimler, topluluklar başka ülkelere göre daha yoğun kültür alışverişinde bulunmuşlardır (Gürsoy, 2013).

Cumhuriyet dönemi mutfağı, saray, konak, aşçılar üçgeniyle İstanbul'da gelişen ve artık yalnızca evlerde yaşayan Klasik Türk Mutfağı, büyük oranda Batı yemekleriyle karışmış olarak lokanta ve otellerde uygulanan karma mutfak ve Anadolu'da uygulanarak

ve bölgesel ürünlerle bütün canlılığıyla var olan Türk Halk Mutfağından oluşmaktadır (Halıcı, 2009:25).

### 3.2. Orta Asya Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Orta Asya Dönemi Türk mutfağı hakkında bilgilere çoğunlukla, Orhun Kitabelerinden, Divan-ı Lügat'it Türk'ten, Kutadgu Bilig'den ve Dede Korkut Hikâyelerinden ulaşılmaktadır. Kutadgu Bilig'de ziyafet sofralarında hangi yemeklerin nasıl ikram edileceği hakkında bilgi verilirken, Divan-ı Lügat'it Türk'te Türk Mutfağı, mekân, yiyecek ve içeceklerin yapıları hakkında bilgi verilmektedir (Anadolu Türkmenleri, 2017).

Türk mutfak kültürü, Orta Asya bozkırları, Çatalhöyük ve Anadolu uygarlıklarının ilkçağlardan günümüze getirdiği bir bileşimden meydana gelmiştir (Halıcı 2009;17). Türk dünyasında, “yemek” isminin yerine “aş” ismi kullanılmaktadır. Göktürk Kitabelerinde de “yemek” bu anlamda kullanılmıştır (Talas, 2005). Orta Asya, geniş bozkırları ve büyük oranda tarıma elverişsiz arazileri nedeniyle konargöçer hayat tarzını benimseyen Türk topluluklarının beslenme alışkanlıklarını da önemli ölçüde şekillendirmiş bir coğrafyadır. Bu yaşam tarzı kaçınılmaz olarak hayvancılığın hâkim olduğu ekonomiyi ve buna bağlı bir beslenme kültürünü oluşturmuştur (Şahin, 2016:24).

Eski Türklerde, et olarak en çok koyun eti daha sonra keçi ve sığır eti tüketilmiştir. Kısırak ve eti yenen diğer hayvanlar aynı zamanda sütü için de kullanılmıştır. Et ürünlerini saklamak için kavurma yöntemi veya tuzlayıp baharatlayarak kurutma yöntemlerinden (sucuk ve pastırma) yararlanılmıştır. Süt, yoğurt, kıymız, kefir ve peynir en çok tüketilen süt ürünleri olmuştur. Yoğurttan ayrılan tereyağı ve kalan ayranın tuzlanarak kaynatılmasından elde edilen lor, çökelek, keş gibi ürünler de tüketilen besinler arasındadır. Bitkisel besinlerin başında buğday ve arpa gelmiştir. Buğdaydan elde edilen unun su ile yoğrulup tandır veya sac üzerinde ekmek, börek, gözleme, katmer ve pidelerin yapılması eski çağlardan beri devam etmektedir. Hamur açıldıktan sonra küçük parçalara kesilerek et veya mercimekle pişirilmesiyle yapılan tutmaç aşısı da eski Türklerden günümüze gelen yemeklerdendir. Buğday ve arpa ezmesinin mayalandırılmasıyla bozanın yapımı günümüzde hala sürdürülmektedir. Geçmişte elma, erik, armut, ayva, üzüm gibi meyveler taze olarak yendiği gibi kurutularak kış için de saklanmış, kuru meyveler pekmeze tatlandırılarak hoşaf

yapılmıştır. Sebzelerden başta patlıcan olmak üzere salatalık, havuç, ıspanak, soğan ve turp Türklerin beslenmesinde önemli bir yer almıştır (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Türk mutfağında yemek genellikle sofrada yenirdi. Sofraya bazı Türk boyları *tergi* adını vermişlerdir. Bazı bölgelerde tepsi de sofranın anlamında kullanılmaktaydı. Sofranın temiz ve düzenli olmasına çok dikkat edilirdi (Şahin, 2016:32). Bozkır ikliminde çadırda yaşayan eski Türkler, bu çadırın bir bölümünü mutfak haline getirmişlerdi (Közleme 2012:108). *Divanü Lugat'it Türk*'te ismi geçen metal eşyalar *bardak*, *selçi bıçak* (*aşçı bıçağı*), *etlik* (*et çengeli*), *ıvrık* (*ibrik*), *tewsi* (*tepsi*), *kova*, *saç*, *şiş*, *soku* (*havan*) ve *susgak* (*susak*) bulunurken; *küp*, *çanak*, *çömçe*, *kaşuk*, *tekne*, *tuzluk*, *yasgaç* (*yasdıgaç*) gibi toprak ve ahşap eşyalar bulunmaktadır. Ayrıca yine aynı eserde geçen *sanaç* (*dağarcık*), *sarnıç* (*sutulumu*), *tagar* (*dağarcık*), *tulkuk* (*tuluk*) gibi deriden yapılan mutfak eşyalarının günümüz Anadolu'sunun dört bir yanındaki köylerinde neredeyse aynı isimlerle kullanılıyor olması, eski bozkır mutfak kültürünün Türk toplumunda hatırı sayılır biçimde devam ettiğini göstermektedir (Genç, 2008:4).

### 3.3. Selçuklu Dönemi Türk Mutfak Kültürü

Selçuklular Orta Asya'dan başlayan göç süreci boyunca, geçtikleri coğrafyaların ve nihayet yerleştikleri Anadolu'nun yemek kültüründen etkilenmişlerdir. Anadolu'nun coğrafi konumu ve bu konumun getirdiği avantajlar Selçuklu mutfağına ayrı bir zenginlik kazandırmıştır (Şahin, 2016:32). Selçuklu mutfağı ile ilgili bilgilere daha çok *vakayinâmeler*, *seyahatnâmeler*, Anadolu Selçuklularının ana kaynaklarından *Selçuknâmeler*, *sûfi menâkıbnâmeleri*, Mevlâna ve Eflâki gibi dönemin mutasavvıflarının günümüze ulaşan eserlerinde rastlanılmaktadır (Közleme, 2012:114).

Selçuklu mutfağı genel anlamda göçebe geleneğin doğal bir sonucu olan et ve süt gibi hayvansal ürünler ve yerleşik hayatın temel geçim kaynağını teşkil eden zirai ürünler olmak üzere iki ana kısımdan meydana gelmekteydi (Şahin, 2016:32). Selçuklular; Orta Asya'dan getirdikleri et ve mayalanmış süt ürünlerini, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanarak Türk yemek kültürünün zenginleşmesinde etkili olmuşlardır. (Baysal 1993:12). Anadolu Selçukluları üzerinde yaşadıkları toprağın bereketine rağmen her konuda olduğu gibi mutfakta da aşırı şatafattan uzak, yerleşik hayata henüz geçmiş göçebe milletlere has sadelikte bir yeme içme kültürüne

sahiptiler (Közleme, 2012:115). Anadolu Selçukluları biri kuşluk vakti, diğeri akşam güneş batmadan önce olmak üzere iki öğün yemek yerlerdi. Kuşluk vakti yemeği uyanma ve işe çıkma saatine göre değişirdi. Kuşluk öğününde özellikle yağlı ve hamur işi gibi tok tutacak kuvvetli yemekler tercih edilirdi. Öğle vakti meyve ve içeceklerle geçirilirdi. Akşam yemekleri ise, mum ışığından başka bir aydınlık olmadığından güneş batmadan önce yenilirdi (Gürsoy, 2013:83).

Türk mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Et, un ve yağ, Selçuklular döneminde yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Bu gıda maddelerinin diğerk gıda maddeleri ile veya birbirleriyle karıştırarak çeşitli pişirme teknikleri ile nefis tatlar ortaya çıkarmışlardır (Gülal ve Korzay, 1987:103).

Selçuklu döneminde kullanılan başlıca mutfak eşyaları; bıçak çatal, kaşık, kepçe, sinitepsi, kâse, tas, tencere, kazan, havan, etlik (et asmaya yarayan çengel), güveç, testi, küp, sürahi, ibrik, maşrapa, sağrak, kadeh, susak, tabak, tekne, elek ve kalbur şeklinde sıralanmaktadır (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011).

### **3.4. Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü**

Osmanlı mutfağı gerek damak zevkindeki incelik ve gerekse beslenme kültürü açısından döneminin zirvesinde olan ve bugünlere iz bırakan bir mutfaktır. Osmanlı mutfağı denilince oldukça geniş bir havzadaki mutfakların birleşiminin İslami bir hassasiyetle yeniden yorumlanması anlaşılmalıdır (Közleme, 2012:125). Yerasimos'a (2007) göre Osmanlı mutfağı, İstanbul'daki saray mutfağında ve çevresinde yaşayan, güzel yemeklerden hoşlanan bir seçkinler grubu tarafından 15.yüzyıldan itibaren biçimlendirilmiş bir yemek kültürüdür. Başaran'a (2016) göre ise Osmanlı İmparatorluğu'nun bünyesinde iki farklı mutfak kültürü bulunmaktadır. Bunlardan biri, merkezin etkisi altında biçimlenmiş bir mutfaktır. Bu mutfak saray ve çevresinde şekillenmekle beraber daima eski mutfak kültürlerinin etkisi altındadır ve diğerk kültürlerle etkileşim içindedir. Bir de imparatorluk sınırları içerisinde yaşayan toplulukların mutfakları vardır ki bu mutfaklar bulunduğu çevre kültürlerle bağlantılı mutfaklardır.

Osmanlı mutfağını oluşturan dört temel unsur vardır. Bunlardan birincisi, Türklerin Orta Asya'daki beslenme tarzıdır. Hayat biçimleri ve coğrafyanın özelliğinden kaynaklanan et ve süt ürünlerine dayalı beslenme alışkanlıkları, bir kısım değişikliklere rağmen Osmanlı döneminde de devam etmiştir. İkinci temel unsur olarak Arap ve İran kültürlerinin etkisidir. Genelde göçler sırasında ve kısmen sonraki dönemlerde İran ve Arap kültürüne ait öğeler, Osmanlı mutfağına girmiş ve yıkılışa kadar da etkisini sürdürmüştür. Osmanlı mutfağındaki pek çok yemek ve ürün isimlerinin Arapça ve Farsça olması da bunu göstermektedir. Bununla birlikte, bu iki kültürden devşirilen yemeklerin içeriği büyük ölçüde değişerek Türklerin damak zevkine uygun hale getirilmiştir. Osmanlı mutfağını etkileyen üçüncü temel unsur ise, Anadolu'da yetişen ürünler ve bu topraklarda bulunan yerli kültürlerin etkisidir. Dördüncü temel unsur da İslam'ın etkisidir (Bilgin, 2004, Közleme, 2012;126).

Osmanlı Mutfağında; tahıl, et, süt ve süt ürünleri, sebze, meyve, baharat ve diğer gıda maddelerinin dengeli bir biçimde tüketildiği ve mutfağın sağlıklı beslenme alışkanlıklarına sahip bir mutfak haline geldiği ifade edilebilir (Hatipoğlu, 2014;65-66). Osmanlı Döneminde Matbah-ı Amire denilen saray mutfağı, yemeklerin pişirildiği, kilerlerin, aşçıların, yamakların ve diğer mutfak görevlilerinin koğuşları, bir çeşme, bir cami ve bir hamamın bulunduğu büyük bir kompleksten oluşmaktadır (Yerasimos, 2004:28). Osmanlı mutfağının bol et, bol pirinç, bol yağ ve bol tatlı içeren menüleri, bir imparatorluğa yakışır zenginlikte olmasına rağmen, Osmanlıların yemek yeme alışkanlıklarında, şenlikler dışında büyük bir sadelik hakimdi. Yemek, saray ve konaklarda sofralarda yenirdi. Sarayda bile Batılı anlamda bir yemek odası ve ona uygun mobilyalar yoktu ve sofrada kullanılan tek araç kaşıktan ibaretti (Yerasimos, 2004:33-36). Osmanlılarda yemek alışkanlıkları önce Tanzimat'la değişti. Sarayda Batı usulü sandalyede oturarak masada yeme alışkanlığı, Sultan II Mahmud döneminde (1808-1839) başladı. Bu şekilde yemek düzeni önce İstanbul'da saray, köşk ve konaklarda benimsenmiştir (Yerasimos, 2004:33-36). Osmanlılarda halk genellikle iki öğün yemek yerd, bunlar kuşluk vakti yenen daha çok çorba ağırlıklı bir yemek, bir diğeri ise ikindi ile akşam arası yenen sabahkine nazaran daha zengin olan ve bütün aile fertlerinin bir arada yediği akşam yemeğidir.

### **3.5. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfak Kültürü**

Cumhuriyet mutfağını temel olarak iki kısımda incelemek yerinde olacaktır. Bunlardan birincisi İstanbul mutfağı, ikincisi ise Anadolu mutfağıdır (Kızıldemir ve diğ.

2014:202). İstanbul mutfağının temel özellikleri olarak, sofraya gelen yemekler hem doyurucu hem de hafiftir, ayrıca göz zevkine de hitap eder. Büyük bir ticari merkez olan İstanbul' a çok çeşitli gıda ürünleri mevcuttur (Ünsal, 2003: 130). Anadolu mutfağında ise, sofrada düzeni, pişirme yöntemleri, kışa hazırlık için hazırlanan yiyecekler olarak çok zengin bir mutfak olduğu görülmektedir. Yani homojen bir mutfak kültüründen bahsetmek mümkün değildir. Anadolu mutfak kültürü ve yemek anlayışı halk mutfağını oluşturur. Halk mutfağı da şehir ve kırsal kesim olarak ayrılabilir. Kırsal kesimde sofrada adabı hala yerde sini üstünde devam etmektedir. Ancak şehirde, yemekler masa üzerinde tüketilmektedir (Kızıldemir ve diğ. 2014).

Cumhuriyet döneminde kent merkezli Türk mutfak kültüründe, 19. Yüzyılın sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofrada düzeni ve adabı ile birlikte yeni yemek teknikleri ve malzemelerin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır (Samancı, 2016:88). Cumhuriyetin ilk yıllarında iletişim ve teknolojik gelişmelerin yetersizliğine bağlı olarak belirli yörelere özgü yemekler korunurken, iletişim ve teknolojik gelişmelerin giderek yaygınlaşmaya başlamasıyla yörelere özgü yemekler diğer yörelerde de bilinmeye, yapılmaya başlanmıştır. Ayrıca Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye mutfağı ile ilgili yazılı kaynaklar daha çok İstanbul mutfağından oluşmuştur. Türkiye Cumhuriyeti Dönemi'nde yemekler, Anadolu'da daha önce yaşamış tüm topluluk ve devletlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması ve etkileşimi ile oluşan yemeklerdir (Akın ve diğ, 2015). Cumhuriyet döneminden itibaren özellikle İstanbul, İzmir, Ankara gibi kentlerde gelişen lokanta ve restoran kültüründe alaturka ve alafranga yemek sentezi hayat bulmuştur (Samancı, 2016:95).

Osmanlı'da olduğu gibi Türkiye Cumhuriyeti'nin de beslenme kültürünün temelinde tahıllar, süt, nebati ve hayvani ürünler bulunmaktadır. Özellikle bulgur ve hamur işleri ile tahıllar Türk mutfak alışkanlıklarının temelidir. Hamur işleri cenneti olan Türk mutfağında aynı zamanda gündelik hayatta her zaman tamamlayıcı bir besin olarak süt ürünleri ile sebze ve meyveler bütün ülke çapında kullanılmaktadır (Közleme, 2012;167). Osmanlı döneminde iki öğün yemek yenirken Cumhuriyet döneminde kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinde oluşan üç öğün düzenine geçilmiştir (Samancı, 2016:96). Kırsal kesimde yemek, genellikle yer minderlerine oturularak ve sini denen yuvarlak bir tepsi etrafında diz çökülerek ya da bağdaş kurularak yenilmektedir. Yer sofrası ve aynı kaptan yeme alışkanlığının 1980'li yıllarda %60'larda olduğu Türkiye'de, pek çok sebeple şehirleşmenin köyleri de etkisi altına



aldığı günümüzde her geçen gün daha da azalmaktadır (Közleme, 2012;167). Yine şehirleşmenin artmasıyla artık köy ve şehir alışkanlıkları arasında farklar iyice azalmış olsa bile alaturka ve alafranga usuller bazı yerlerde halen devam etmektedir. Günümüzde halen Anadolu'nun bazı bölgelerinde yer sofrası alışkanlığı devam etse de çatal kullanımı yaygın hale gelmiştir (Samancı, 2016:96).

Anadolu'da şehir kültürünün yol açtığı değişimlerle daha önce kasabalarda pek bulunmayan lokantalar, elektrikli fırınlar ve buzdolapları 1960'lı yıllardan itibaren yaygınlaşmaya başlamıştır. Böylelikle pişirme teknikleri de düdüklü tencere, çelik tencere ve fırınların kullanılmasıyla değişime uğramıştır. Anadolu'da görülen bütün bu değişimlere rağmen, şehir ve köy arasındaki yemek alışkanlıklarının farkının, önemli bir sosyal sorun olarak var olmaya devam ettiğini de belirtmek gerekmektedir. Yemek kültüründe değişiklikler her dönemde yaşanmış olmakla birlikte, diğer konularda olduğu gibi yemek konusundaki değişimlere damgasını vuran 1980'ler olmuştur. Türkiye'nin 1980'lerde dışa açılması, pazar ekonomisinin genişlemesi, şehirlere yoğun göç akımı, kadınların iş hayatına yoğun katılımı ve medyanın gelişmesi gibi sebepler bu durumu belirlemiştir (Közleme, 2012;168).

### **3.6. Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü**

Mutfak kültürleri iklim ve yeryüzü şekilleri gibi coğrafi değişkenler başta olmak üzere tarih, kültürel altyapı ve ekonomik koşullara göre farklılık göstermektedir (Zencir, 2016). Yaşanılan bölgenin iklimi ve elde edilen tarımsal ürünler, o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirmiş ve bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan ve yalnızca yöreye has olan yemekler bütünü olarak tanımlanan yöresel mutfaklar kavramını ortaya çıkarmıştır (Cömert, 2014). Yöresel mutfak, bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu yiyecek ve içeceklerin yanı sıra bu yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve servis edilmesine ilişkin yöntemler, sunumunda kullanılan araç ve gereçler, mutfakın konumu, mimarisi, yemek törenleri ve bu çerçevede geliştirilen inanç ve uygulamalarından oluşan kendine özgü kültürel bir yapıyı ifade eden bir kavramdır (Akgöl, 2012:45). Türk halk mutfakına ait yemekler uygulama açısından yöresel farklılığa sahiptir. Ortak yemekleri, pişirme ve saklama yöntemleri olduğu gibi farklı uygulamalarda söz konusudur. Aynı yemekler katkı maddelerinin farklı olması nedeniyle değişmektedir. Farklı yörelerde yapılan yemekler değişik adlarla anılabilmektedir (Ersoy, 2016).

Mutfak kültürü ile ilgili çalışmaları, yakın zamana kadar halkbilimi ile uğraşanlar ortaya koymuşlardır. Günümüzde de halkbiliminin alanı içerisinde de gösterilmektedir ve halkbilimciler mutfak kültürü ile ilgili çok önemli çalışmalar ortaya koymaktadırlar. Ancak son yıllarda gastronomi ile uğraşanlar mutfak kültürü ile ilgili hatırı sayılır çalışmalar yapmışlar ve mutfak kültürünü daha geniş bir açıdan sunmaya başlamışlardır. Halkbilimciler, mutfak kültürünü, yiyecek ve içecek türleri, yiyeceklerin pişirilmesi, saklanması, yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan araç ve gereçler, sofraya gelenekleri, yiyecek-içecek ritüelleri alt başlıkları şeklinde ele almışlardır. Gastronomi alanında çalışanlar bu alt başlıklara ek olarak, yiyecek ve içecek hazırlamada kullanılan ve o yörede yetişen tarım ürünleri, yöre mutfağına ait kavramaları ve o mutfak kültürüne ait öğünleri de mutfak kültürü unsuru olarak değerlendirmişlerdir. Tüm bunlar göz önünde bulundurularak, Türk Mutfak kültürünü oluşturan unsurlar aşağıda yer alan başlıklar altında incelenebilir. (Artun, 2016; Oğuz, 2002; Kut, 2002; Genç, 2008; Ersoy, 2016; Halıcı, 2001; Şengül ve Diğ., 2015; Arıkan Dünder, 2016):

1. Türk Mutfağında Bölgelere Özgü Yetişen Tarım Ürünleri
2. Türk Mutfağında Bölgelere Özgü Kavramlar-Terimler
3. Türk Mutfağında Kullanılan Bölgelere Ait Araç-Gereçler
4. Türk Mutfağında Kullanılan Bölgelere Ait Pişirme Yöntemleri
5. Türk Mutfağında Kullanılan Bölgelere Özgü Yiyecek-İçecek Ritüelleri  
(bayramlar, kutlamalar, şenlikler, alışkanlıklar, doğum ve ölüm, vb.)
6. Türk Mutfağında Bölgelere Özgü Öğünler
7. Türk Mutfağında Bölgelere Özgü Yiyecekler ve İçecekler
8. Türk Mutfağında Bölgelere Özgü Yiyecek Saklama Yöntemleri ve Kış Hazırlıkları
9. Türk Mutfağında Bölgelere Özgü Sofra Gelenekleri

Bölgelere göre mutfak kültürleri incelenirken bu başlıklar dikkate alınarak bilgi verilmiştir.

### **3.6.1. Marmara Bölgesi Mutfak Kültürü**

Marmara Bölgesi'nde coğrafi özelliklerde yaşanan çeşitlilik yemek kültürüne de yansımıştır. Balıkçılıktan sebze ve meyve yetiştiriciliğine, hayvancılıktan, tahıl üretimine

kadar yemeğe malzeme olabilecek her türlü ürünü bölge mutfağında bulabilmek mümkündür (Gökçe, 2016:8). Bölgede çeşitli iklim özelliklerinin görülmesi, yetiştirilen tarım ürünlerinin de çeşitlenmesine ve mutfakta kullanılmasına neden olmuştur. Akdeniz ikliminin etkili olduğu yerlerde (Edremit, Ayvalık, Mudanya) zeytin ve zeytinyağı, Ege Denizi'ne komşu olan yerlerde (Çanakkale, Bozcada, Gökçeada) balık, şarap, Ege'nin ot yemekleri ve Rumeli'nin damak tatlarının hâkim olduğu görülmektedir (Polat, 2015). Karadeniz'e kıyısı olan yerlerde (Kırklareli, Kocaeli ve Sakarya'nın kıyı kesimleri) balık, iklimin biraz çetin geçtiği Trakya Bölümü'nde ise hayvancılığa bağlı olarak et ve süt, ayrıca tahıl ürünlerinin mutfaklarda hâkim olduğu görülmektedir. Bölge mutfak kültürünü oluşturan bir diğer etmen ise bölgeye gelen göçlerdir. Marmara bölgesi sanayileşmenin etkisiyle Türkiye'de en fazla göç alan bölgedir. Bunun sonucu olarak bölgeye farklı bölgelerden ve farklı kültürlerden gelenler beraberinde kendi mutfak kültürlerini de getirmişlerdir. Özellikle İstanbul, Sakarya, Bursa ve Kocaeli'nde Karadeniz, Doğu ve Güneydoğu Anadolu, Orta Anadolu, Kafkaslar ve Boşnak, Arnavut, Makedon gibi Rumeli mutfak kültürü ve yemeklerine rastlanılmaktadır. Bir zamanlar Rum nüfusunun yoğun olduğu yerlerde (İstanbul, Çanakkale, Edirne, Tekirdağ ve Kırklareli'nde) Rumlarla etkileşim sonucu dışarıda yemek yeme kültürü oldukça yoğundur (Mil, 2016:42).

Marmara Bölgesi mutfağında hemen hemen bütün hazırlık ve pişirme yöntemleri kullanılmasına rağmen farklı yörelerde kullanılan birtakım teknik ve yöntemler, diğerlerine göre ağırlık kazanmaktadır. Trakya Bölgesi'nde çoğunlukla ızgara, kızartma ve fırında pişirme teknikleri kullanılmaktadır. Özellikle bu yörede yapılan et yemekleri, ızgara ve kızartma tekniği ile pişirilmektedir. Türk mutfağının klasiği olan tencere yemekler ise çokça tercih edilmektedir. Yörenin karasal iklim etkisinde olan bölümlerinde hamur işleri ve kök sebzeler daha sıklıkla tüketilirken, denize kıyısı olan bölgelerde deniz ürünleri, çoğunlukla ızgara yapılarak tüketilmektedir (Mil, 2016:43).

Marmara Bölgesi'nde öğünler günümüz klasik Türk Mutfağındaki öğünlerden pek farklı değildir. Sabah öğününde, çoğunlukla kahvaltılıklar (zeytin, peynir, reçel, bal, yumurta vb.) çay ile birlikte tüketilirken, bazı yörelerde çorba tüketildiği de görülmektedir. Öğle yemeği iş yaşamının etkisiyle birlikte daha çok pide, börekler, gözleme gibi yiyeceklerle geçiştirilmektedir. Akşam yemeği ise bütün aile fertlerinin bir arada olmasıyla daha zengindir. Çorba çeşitleri, tencere yemekleri, ızgaralar, pilavlar, salatalar, su, ayran en

çok tüketilen yiyecek ve içeceklerdir. Bazı yörelerde rakı ve şarap gibi alkollü içecekler de tüketilmektedir (Mil, 2016:46, Güldemir, 2016:108).

Marmara Bölgesi mutfak kültüründe özel günler ve anlara dair yiyecek-içecek ritüellerini, diğer tüm bölgelerde olduğu gibi, geleneksel ve dini olarak ayırmak mümkündür. Geleneksel olan ritüeller; doğum, diş buğdayı, sünnet, asker uğurlama, söz kesme, nişan, düğün ve ölüm, dini olanlar ise, Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, kandiller, Aşure Günü, Hıdrellez'dir. Tüm bu ritüellerde mutlaka yiyecek ve içecek ikramı yapılmaktadır. Çoğunlukla yapılan kutlamaya göre değişse de şerbetler, kandil simitleri, hamur işleri, helva, tatlı çeşitleri, özellikle düğünlerde et çeşitleri, ayran, meşrubat ve alkollü içecekler ikram edilmektedir (Mil, 2016, Güldemir, 2016, Şengül ve diğ, 2015).

### 3.6.2. Ege Bölgesi Mutfak Kültürü

Ege Bölgesinin mutfak kültürünün oluşmasında coğrafi şartlar ve iklim özellikleri önemli yer tutmaktadır. Bölge, iklim özelliklerinden dolayı tarım için oldukça elverişlidir. Bölgenin kıyı kesimleri zeytin ağaçları, turunçgiller ve incir ağaçlarının yetişmesine uygundur. Ayrıca tütün, pamuk, pirinç, şeftali, nar ve elma, sebzelerden; domates, patates, patlıcan, biber, enginar, kereviz, pırasa yetiştirilmektedir. İç kesimlerde çam fıstığı, ayçiçeği, haşhaş, buğday, arpa gibi tahıllar ile şekerpancarı, nohut, fasulye gibi baklagiller yetiştirilmektedir (Özdoğan, 2016:170). Ege Bölgesi'nin sahil kesimlerinde kültür balıkçılığı ve deniz balıkçılığı yapılırken, iç kesimlerde hayvancılık ve süt üretimi yapılmaktadır.

Ege Bölgesi mutfak kültürü denince ilk akla gelen zeytinyağı ve zeytinyağlı yemeklerdir. Diğer yandan bölgenin iç kesimlerinde zeytinyağı pek kullanılmazken, buralarda sıklıkla, Ayçiçek yağı, haşhaş yağı ve tereyağı kullanılmaktadır (Özdoğan, 2016:172). Ayrıca kıyı kesimlerde balık restoranları rağbet görürken, iç kesimlerde pide çeşitlerine talep artmaktadır.

Ege Bölgesi mutfak kültüründe zeytinyağlı yiyeceklerin yanı sıra, *ebegümeçi*, *sarmaşık*, *ısırgan*, *cibez*, *turp otu*, *kenger*, *hindiba*, *şevket-i bostan*, *gelincik*, *labada*, *kuşotu*, *sinirotu*, *helvacık*, *radika*, *deniz börülcesi*, *kuşkonmaz*, *arapsacı*, *marata*, *tarla çakısı*, *tarla*

*çivisi, su teresi* gibi otlardan yapılan yemeklerinin de öne çıktığı görülmektedir (Gökçe, 2016, Özdoğan, 2016).

Ege Bölgesi mutfak kültürünün oluşmasında bir diğer etmen de göçlerdir. Özellikle İzmir’de, Girit yemekleri, Selanıklilerin getirdiği, *susamlı kumru* (bir çeşit sandviç), *mayalı ekmek*, *Selanik tatlısı*, bademle yapılıp sıcak içilen *somata*, Arnavutların getirdiği, *elbasan tava*, *Arnavut ciğeri*, *piriştine tavası*, *kirde kebabı*, Yahudilerin getirdiği, *boyoz*, *pırasa köftesi*, *kabaklı firitada*, *falafel* bölge mutfak kültürüne katkı sağlamış ve çeşitlendirmiştir (Kılıç, 2010:22).

Ege Bölgesi mutfak kültüründe kullanılan araç ve gereçler Türkiye’nin diğer bölgelerinde kullanılan araç ve gereçlerle temelde benzerlik gösterse de sadece Ege bölgesinde kullanılan araç ve gereçlere rastlanılmaktadır. Bunlardan en özgün olanı Afyonkarahisar’da kullanılan *haşhaş daşdır*. Bu taş iki parçadan oluşmaktadır. Alt taş dikdörtgen şeklinde ve kenarları haşhaşın dağılması için hafif yüksektir. Üst taş ise haşhaşı ezmek için kullanılır ve iki elle tutacak şeklindedir (Özdoğan, 2016:175).

Ege Bölgesi’nde köylerde evlerin bahçelerinde bulunan ve köy ekmeği, bazlama gibi ekmeklerin yapımında kullanılan ocaklar yer almaktadır. Ayrıca kış aylarında kuzine tipi sobalar kullanılmakta, bu sobalarla ev ısıtılırken aynı zamanda fırın gözündeki ve üstündeki yemek pişirilmekte ve su ısıtılmaktadır. Ege kıyılarında yemekler pişirilirken, buharda pişirme, haşlama, kavurma yöntemi yaygınken, iç kesimlerde fırınlama, haşlama, kavurma ve kızartma daha çok kullanılmaktadır (Özdoğan, 2016:178).

Ege Bölgesi mutfak kültüründe özel günler ve anlara dair yiyecek- içecek ritüellerinde, diğer bölgelerden farklı olarak, özellikle düğünlerde verilen yemeklerde keçi eti yaygın olarak kullanılır (Güldemir, 2016:118).

Ege Bölgesi’nde sabah kahvaltısı oldukça zengindir, bölgede yetişen zeytin çeşitleri, peynir çeşitleri, reçel çeşitleri, bal, yumurta, bölgede yetişen yeşillikler, özellikle İzmir’de boyoz, kumru sandviç ve İzmir gevreği, yaz aylarında kavun, karpuz, Kütahya’da pide çeşitleri, Denizli’de patates buğulama ve yumurta salatası, Afyonkarahisar’da haşhaş ve kaymak, Uşak’ta ise tarhana çorbası kahvaltılarının vazgeçilmezidir. Öğle yemeği ise çoğunlukla hafif geçiştirilmektedir. Akşam yemeği sabah kahvaltısı gibi zengindir,

çoğunlukla çorbayla başlayıp et yemekleri, tahıl ve kurubaklagil yemekleri ve bölgenin yeşillikleri sofralarda yer alır (Özdoğan, 2016; Güldemir, 2016; Şengül ve diğ, 2015). Ege Bölgesi'nde diğer bölgelerden farklı olarak yemeklerle birlikte üzüm yetiştirilen yörelerde, henüz olgunlaşmamış üzümünden yapılan koruk suyu ve Kütahya yöresinde kızılıcık (güren) şerbeti tüketilmektedir (Özdoğan, 2016:184).

### 3.6.3. Akdeniz Bölgesi Mutfak Kültürü

Akdeniz Bölgesi, uygun iklim koşulları ve verimli topraklara sahip olması nedeniyle genellikle tahıllardan buğday başta olmak üzere, arpa, mısır, çavdar ile fasulye, nohut gibi kuru baklagiller, taze sebze ve meyveler özellikle kıyı şeridinde turunçgiller yetiştirilmektedir. Ayrıca Akdeniz Bölgesi seracılığın yaygın olduğu bölgedir. Bölgenin verimli ovası Çukurova'da tahıllardan, baklagillere, sebzelerden meyvelere, bademden yer fıstığına, zeytinden ayçiçeğine pek çok tarım ürünü yetiştirilmektedir (Işık, 2016:200).

Akdeniz mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz bölümlerinde farklılık göstermektedir. Batı Akdeniz'de yer alan Isparta, Burdur ve Antalya illerinde İç Anadolu mutfak kültürünün ve Türk mutfak kültürünün tahıl ve hamur işi ağırlıklı etkileri görülmektedir. Bu bölgede özellikle Türk mutfağında yaygın olan tarhana, yoğurt gibi ürünler yöre halkı sofralarında oldukça yaygındır. Doğu Akdeniz'de yer alan Mersin, Adana, Osmaniye, Hatay, Kahramanmaraş illerinde ise Güney Doğu Anadolu mutfak kültürü ve Arap mutfak kültürünün etli ve yağlı yemeklerinin daha ağırlıklı olduğu görülmektedir. Kebap çeşitlerinin yoğunlukta olduğu yörede sebze ve meyvelerden yapılan kebab çeşitleri bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016).

Akdeniz Bölgesi beslenme sistemi geleneksel olarak tahıl, zeytinyağı, sebze ve meyve, su ürünleri, sür ürünleri, baharat ve üzüm suyuna dayanmaktadır (Şengül ve diğ, 2015:97). Akdeniz beslenme sisteminde birinci sırayı alan tahıllardan en çok bulgur, yarma, firik ve kuskus gibi ürünleri olan buğday almaktadır (Çevik, 1996). Bölge mutfağında balık kültürünün tatil ile özdeşleşen Antalya ve çevresinde daha yaygın olduğu ve mutfak kültürü bakımından doğu bölgelere yakın olan illerde ise balıktan kırmızı ete doğru geçiş olduğu görülmektedir (Şengül ve diğ, 2015:98). Akdeniz mutfağı et yemeklerinden en çok kebab ve pideler tüketilmektedir, etler daha çok bulgur, pirinç gibi tahıllarla ve sebzelerle birlikte tüketilmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Doğu Akdeniz Bölümü'nde bulunan illerin mutfak kültürleri incelendiğinde zengin kültürü ve verimli toprakları ile köklü bir mutfak kültürüne sahip olan Hatay şehri karşımıza çıkmaktadır. Birçok dinin ve medeniyetin kültürlerinin yoğrulması ile zenginleşen bu mutfağın en önemli temsilcileri arasında *künefe*, kireç kaymağından yapılan *kabak tatlısı*, *cara çökeleği*, *sürk* ve bunlardan yapılan salatalar ön plana çıkmaktadır (Şahin, 2012:8-9).

Akdeniz Bölgesi'ne özgü yiyeceklere bakıldığında, Mersin'de *cezerye*, Kahramanmaraş'ta şehre özgü *Maraş tarhanası*, *Maraş biberi* ve *Maraş dondurması*, Antalya'da, balık ile birlikte yenilen salata ve piyazlar. Burdur da *şiş köfte* ve *Burdur ceviz ezmesi* ile tanınmaktadır. Isparta'da köfte çeşitleri ve sakatat yemekleri ile birlikte, göl balıkları mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). İçecekler ise, Isparta'da *gül çayı*, Silifke'de *nohut ve badem kahvesi*, Gülnar'da *kenger kahvesi*, Kahramanmaraş'ta *menengiç kahvesi*, Adana, Mersin'de *şalgam suyu*, Isparta ve Burdur'da *koruk suyu*, Antalya/Akseki'de *domatesli ve kuru naneli sirke* ön plana çıkmaktadır (Işık, 2016:213).

Akdeniz Bölgesi'nde yemekler genellikle, haşlama, fırında pişirme, ızgara, kuru ısıda pişirme yöntemleriyle pişirilmektedir, bunların dışında bölgede bazı özel pişirme yöntemleri de kullanılmaktadır. Hatay'da *tuzda tavuk*, Isparta'da *tuzda balık* ve külde pişirilen *külür*, Kahramanmaraş'ta, tulumda pişirilen *dağ kebabı* bu pişirme yöntemlerine örnek gösterilebilir. (Işık, 2016:206). Akdeniz Bölgesi yiyecek içecek ritüelleri diğer bölgelerle oldukça benzerlik göstermektedir. Diğer bölgelerden farklı olarak, Akdeniz Bölgesi'nde doğum yapan anneye daha çabuk iyileşmesi için *yağlı ballı* denilen eritilmiş yağ ve bal karışımı veya yağ pekmez karışımı içirilmektedir (Güldemir, 2016:120).

Akdeniz Bölgesi'nde öğünler diğer bölgelerden farklı olarak, öğle yemeğinde, akşamdan kalan yemekler ve çorba, makarna gibi pratik yemekler yenir. Bölgenin batı bölümünde Antalya, Burdur, Isparta çevresinde, dördüncü bir öğün olarak, çoğunlukla uzun kış gecelerinde, *yat geber ekmeği* yenilir. Yat geber yemeği olarak kış aylarında, çerez, pilav, helva, turşu, kahvaltılık yiyecekler, makarna ve ceviz helvası pişirilir, yaz aylarında ise meyve ve çerez tüketilir (Güldemir, 2016:120; Işık, 2016:210).

### 3.6.4. İç Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

İç Anadolu Bölgesi'nde yer şekilleri ve iklim koşullarından dolayı tahıl tarımı öne çıkmıştır. Ülke genelinde tahıla ayrılan toprakların yarıya yakını bu bölgede olduğundan bölge tahıl ambarı olarak bilinmektedir. En çok buğday üretilmektedir. Bölgenin sulanabilen bölümlerinde şeker pancarı tarımı yapılmaktadır. Diğer bölgelerle karşılaştırıldığında bölgede buğday, şeker pancarı, elma ve yeşil mercimek üretimi oldukça fazladır. Bunların yanı sıra üzüm, yulaf, çavdar, ayçiçeği, gibi çeşitli sebze ve meyve üretimi de yapılmaktadır. Bölgenin kuzey ve doğusunda büyükbaş hayvancılık, bölge genelinde ise küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Bölgedeki tarım ve hayvancılık faaliyetlerine bağlı olarak üretilen ürünler, yöresel mutfaklarda kullanılan temel malzemeleri oluşturmaktadır (Gökçe, 2016:11).

İç Anadolu Bölgesi'nde özellikle buğday üretimin etkisini hamur işleriyle yöresel mutfaklarda görmek mümkündür. Kayseri'de *mantı* ve Eskişehir'de *çi börek*, mutfaklarda hamur işlerinin en güzel örnekleridir. Yine hayvancılığın öne çıktığı bölgede, yemeklerde, koyun eti ağırlıklı olarak kullanılmaktadır, sığır ve dana etleri daha çok sucuk ve pastırma yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca, bölge özellikle Orta Asya'dan Anadolu'ya göç etmiş medeniyetlerin yerleşim alanı olması nedeniyle çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Orta Asya'dan gelen Türklerin yanlarında getirdikleri ve tamamen Türk ismi ile özdeşleşen yoğurt, bulgur, pastırma ve tarhana gibi ürünler İç Anadolu Bölgesi mutfak kültürü için temel bileşenleri oluşturmaktadır (Şengül ve diğ., 2015:117; Yüncü, 2016:68; Gökçe, 2016:11).

Bölgenin kültürel çeşitliliği, mutfak kültürünün de zenginleşmesine katkı sağlamaktadır. Boşnak, Çerkez, Muhacir, Pomak, Tatar, Türkmen, Yörük gibi pek çok topluluğa ev sahipliği yapan Eskişehir, bu kültürel çeşitlilik ile gastronomik miras açısından büyük bir potansiyele sahiptir (Işık, 2016:11). Kökeni Selçuklu ve Mevlevi mutfak geleneklerine dayanan Konya mutfağında, *etli ekmek*, *bıçak arası*, yemeklerden sonra yenen *bamya çorbası*, *fırın kebabı*, *küflü peynir* ve *Mevlana şekeri* önemli yer tutmaktadır (Şengül ve diğ., 2015:117). Ayrıca Konya mutfağı, mutfak mimarisi, araç-gereçleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri ve servis usulleri ile kendine özgü bir mutfak kültürü meydana getirmiştir (Işık, 2016:12). Kayseri, Selçuklular döneminde önemini korumuş ve üç yüz yıl boyunca panayır ve ticaret merkezi olmuştur. Bundan dolayı Kayseri mutfağında, Rum,



Ermeni, Yahudi, İran, Kafkasya kültürlerinin etkisini görmek mümkündür (Gürsoy, 2013:81). Nevşehir, klasik Türk mutfağını yansıtmakla birlikte, tarih öncesi kültürlerin, farklı dinlerin ve toplumların da birikimlerini barındırdığından ayrıca önemli görülmektedir (Güldemir ve Işık, 2011: 1).

İç Anadolu Bölgesi'nde elde edilen besinlerin toplanması, depolanması için yapılan işlemler elde ve doğal işlemlerden geçirilip küplerde, tahta ambarlarda ve besin saklama kuyularında muhafaza edilmektedir. Yemekler genellikle kilden, porselenden, kalaylanmış bakırdan yapılmış kaplarda odun veya odun kömüründe yavaş yavaş pişirilmektedir (Yüncü, 2016:69).

İç Anadolu Bölgesi yiyecek içecek ritüelleri diğer bölgelerle oldukça benzerlik göstermektedir. Diğer bölgelerden farklı olarak, Kırıkkale/Keskin'de *çörek üleşme* denilen gelenekte Ramazan ve Kurban Bayramı'ndan bir gün önce köydeki kadınlar çörekler yaparak köydeki çocuklara paylaşırlar. Konya'da üç ayların başlangıcı olan Recep ayının ilk günü başlayıp ertesi gün akşama kadar yani Regaip Kandili akşamına kadar süren *şivlilik* geleneğinde, bişi adı verilen, yumurtalı hamurun yağda kızartılmasıyla yapılan yöresel bir yemek dağıtılır (Yüncü, 2016:70).

İç Anadolu Bölgesi'nde sabah kahvaltısında, kahvaltılıklardan başka, süt çorbası, omac çorbası, tarhana çorbası, bulgur pilavı, haside ve yayık ayranı gibi yiyecek ve içecekler de bulunur. Öğle yemeğinde patates piyazı, mantı, patlıcandan yapılan çeşitli yemekler bulunur. Akşam yemeğinde ise mantı, börek gibi hamur işlerinin yanında koyun, sığır ve kümes hayvanları etlerinden yapılan tencere yemekleri ve kebablar ağırlıklı olarak yer alır (Güldemir, 2016:114).

### **3.6.5. Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü**

Karadeniz'in tertemiz sularından çıkan balıklar, tarlalarda yetişen mısırlar ve diğer tarımsal ürünlerden oluşturulan lezzetler Karadeniz mutfağının temelini oluşturur. Coğrafi konum ve iklim özelliklerinin mutfak kültürlerine katkısı tartışılmaz bir gerçektir. Karadeniz Bölgesi ise coğrafi özelliği nedeniyle çok fazla yağış alan bir bölgedir, bu yüzden de zengin bitki örtüsüne sahiptir. Karadeniz'in zengin bitki örtüsü ve yeşil doğası da bu bölgenin sofralarına katkıda bulunmuştur. Sebze ve her çeşit yeşilliğin bol olduğu Karadeniz

Bölgesi’nde balıkçılık ve bahçe sebzeçiliği oldukça gelişmiştir. Sebze ve ot yemekleri için sadece lezzetli demek yetmez, aynı zamanda bu yiyecekler şifa kaynağıdır. Tarih boyunca diğer dünya mutfaklarının birbirlerinden etkilendiği görülmüştür fakat Karadeniz Mutfağı, tarih boyunca kendine özgü yapısını korumuş ve hiçbir mutfak kültüründen etkilenmeden kendi mutfak kültürünü yaratmıştır (Kabacık, 2016:139).

Her mevsim yağış görülmesi, yaz kuraklığı isteyen (buğday, arpa, yulaf, çavdar, mercimek, pamuk) ürünlerin yetişmesini önlemiştir. Kıyı kesimde tahılın yerini mısır almıştır. Kış mevsiminde Doğu Karadeniz’de kış ılıkılığı fındık, çay, turunçgiller, zeytin gibi ürünlerin yetişmesini kolaylaştırmıştır. İç bölgelerde yağış azlığı orman örtüsünün azlığına, tahıl ve şekerpancarı gibi ürünlerin öne çıkmasına yol açmıştır. Bölgede hayvancılık faaliyeti önemli bir ekonomik etkinliktir. Kıyı kesiminde bitki örtüsünün gür olması, yüksek dağ çayırlarının bulunması ve arazinin engebeli olması ve nemli iklim nedeniyle büyükbaş hayvancılık yapılır. Bölgenin kuzeyindeki Karadeniz, balık potansiyeli bakımından zengindir. Türkiye balık üretiminin yaklaşık %80’i Karadeniz’den karşılanır. Bölgenin ekolojik koşulları, arıcılık açısından büyük potansiyel gösterir. Karadeniz kıyısından başlayarak, yaylalara ve Karadeniz ardındaki yarı kurak bölgelere kadar olan son derece zengin bir ot topluluğu ve bunların farklı zamanlarda çiçek açmaları, aracılığın bölge genelinde yapılmasına olanak vermektedir (Atalay ve Mortan.2003:75; Coğrafya, 2017; Ordu Ticaret Borsası, 2017).

Karadeniz Bölgesi mutfağı genel olarak pratik ve basit bir mutfağa sahiptir. Karadeniz Bölgesi mutfağı denince akla balık ve özellikle hamsiden hazırlanan yiyecekler gelir. Öyle ki hamsinin birçok yemeği yapılır. Hamsi türküleri ve fıkralarıyla birlikte, hamsi için yazılmış şiir ve gazellere rastlanır. Bölgede en çok tüketilen yiyeceklerden birisi de mısır unu ve mısırdan yapılan yiyeceklerdir. Lahana ve karalahanadan yapılan yiyecekler de bölgede sevilerek tüketilen yiyeceklerdir. Çay sadece bölgede değil tüm ülkede sevilerek tüketilen ve bu bölgede (Rize, Trabzon, Artvin) üretilen bir içecektir (Kabacık, 2016:143).

Özellikle Doğu Karadeniz’de tüketilen yiyecekler Gürcistan ve Kafkaslarla benzerlik taşımaktadır. Bunun nedeni de, göçlerle bölgeye yerleşen çeşitli Kafkas (Gürcü, Çerkez, Abhaz, Laz gibi) halklarının kendi mutfak kültürlerini bölgeye taşıyarak Karadeniz Bölge’si mutfak kültürünü zenginleştirmeleridir (Kabacık, 2016:144).

Özellikle Doğu Karadeniz Bölümünde mutfak kültürünün önemli bir parçası olan, *seranderler (nayla)* direkler üzerine kurulmuş, genellikle tahıl ambarı veya erzak deposu olarak kullanılan geleneksel küçük ahşap yapılarıdır. Hemen her evin yanı başında konumlanan bu mimari eserin ana işlevi; bir kültür bitkisi olan mısırı, ekşimeden veya acımadan uzun süre tüketebilmek amacıyla, ihtiyaç duyulduğunda el değirmeninde yarma ya da su değirmeninde un yapmak için kurutmak ve saklamaktır. Ayrıca; arpa, yulaf, fasulye, patates, kabak, soğan, sarımsak, kırmızıbiber, fındık, ceviz, elma, armut, hurma, yağ, peynir, turşu, pekmez gibi yiyecekler de bu kuru ortamda muhafaza edilebilirler (Birlik, 2011:125).

Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri olan aşçılık mesleğinin usta çırak ilişkisinin yanında, babadan oğula geçtiği, Türkiye’de ilk aşçılık okulunun açıldığı ve hala aşçılık sektörüne her yıl önemli sayıda aşçı yetiştiren Aşçılık Meslek Lisesi ve aşçılarıyla ünlü Bolu/Mengen bu bölgededir. Ayrıca 1. Dünya savaşında sürgün gittikleri Rusya’da öğrendikleri fırıncılık ve pastacılık mesleğini, daha da geliştirerek bugün Türkiye’de ve Dünya’da bu meslek dalında önemli bir yere sahip olan pastacılarıyla ünlü Rize/Hemşin de bu bölgededir.

Karadeniz Bölgesi farklı coğrafi yapılardan meydana geldiği için Türk Mutfağında kullanılan hemen hemen tüm pişirme yöntemleri kullanılır. Kıyıya yakın yerlerde balık ve sebze ağırlıklı yiyecekler çoğunlukla yetiştirildiği ve tüketildiği için, haşlama, yağda kavurup sos içerisinde pişirme, buharda pişirme, kendi suyunda pişirme, sote, yağda kızartma, ızgara ve roti gibi daha çok kısa sürede pişirilen yöntemler kullanılır. Bu yöntemlerle yemek pişirilirken çoğunlukla kuzine ve ocak kullanılır. İç kesimlerde ise kıyı kesimlerinde kullanılan yöntemlere ek olarak, yiyecekler kuru ısıda kuyuda, tandırda ve taş fırında uzun süre pişirilir (Kabacık, 2016:147).

Karadeniz Bölgesinde önemli günlerde ve gecelerde kullanılan yiyecek ve içecekler diğer bölgelerdeki yiyecek içeceklerle benzerlik göstermektedir. Ancak bölgenin farklı coğrafi yapısından dolayı kullanılan yiyecek ve içeceklerde bazı farklılıklara rastlanılmaktadır. Neşeli günlerden özellikle Hıdırellez’de dolma çeşitleri, börekler ve et yemekleri hazırlanmaktadır. Tokat ve Giresun’da rastlanılan *Sultan Nevruz* kutlamalarında daha çok piknik yiyecekleri hazırlanır. Ordu ve Giresun’da *Mayıs Yedisini* kutlamaları yapılır, burada daha çok piknik yiyecekleri hazırlanır. Bunlardan başka *Bağ bozumu* (Tokat, Amasya, Çorum, Samsun), *Kafkasör* (Artvin), *Yayla Şenlikleri* (Artvin, Rize, Trabzon,

Gümüşhane, Giresun, Ordu, Samsun, Tokat), *Koç Katımı* (Tokat, Amasya, Bayburt) gibi etkinliklerde çoğunlukla piknik yiyecekleri hazırlanır (Halıcı, 1997, Kabacık, 2016:138-163).

Karadeniz Bölgesinde günlük öğünlerde Anadolu'nun hemen hemen tüm bölgelerinde olduğu gibi eskiye göre değişmeler olmuştur. Eskiden iki öğün olan yemek öğünlerinin günümüzde üçe çıktığı gözlenmektedir. Yaz mevsiminde kahvaltıda çoğunlukla peynir çeşitleri, tereyağı, zeytin çeşitleri, reçel çeşitleri, bal, mevsimine göre sebzeler bulunurken kış mevsiminde yukarıdakilere ek olarak çorba çeşitlerinin de kahvaltılarda tüketildiği görülmektedir. Bunlardan başka özellikle Doğu Karadeniz'de *et haşlama* (Trabzon, Giresun ve Ordu) ve *et kavurma* (Rize) da kahvaltılarda tüketilmektedir. Ayrıca özellikle Pazar sabahları Trabzon, Samsun, Ordu, Zonguldak ve Giresun'da fırınlarda hazırlanan *pide* tüketimi oldukça yaygındır. Bunu yanında Doğu Karadeniz'de, Zonguldak ve Düzce'de kahvaltılarda *muhlama veya kuymak* tüketimi de yaygındır, özellikle Ordu ve Giresun'da kahvaltılarda yörede yetişen fasulyelerden yapılan *turşu kavurması* da oldukça yaygındır. Bölge'de öğle öğünleri için ayrıca yemek yapılmaz, çalışma hayatının gereklerinden dolayı daha çok akşamdan ve sabah kahvaltısından kalan yiyecekler tüketilir. Akşam öğünlerinde yer alan yiyecekler Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi en güzel yemeklerden oluşmaktadır. Bu yemekler çoğunlukla et, tavuk ve balık yemekleridir. Bütün aile akşam yemeğinde toplandığı için yemeklerin çeşidi biraz fazladır (Kabacık, 2016:149).

Bölge'de sadece Bayburt ve Gümüşhane'de "*kindilik*" denen ikinci sofrası vardır. Bayburt'ta *kindilik* öğününde, yaz mevsiminde peynir, lor, çökelek, domates, ekmek, çörek, börek gibi yiyecekler çayla birlikte tüketilirken; Gümüşhane'de *kindilik* öğününde en çok kuymak yapılır, ayrıca, fasulye kavurması, patates haşlaması, turşu, su böreği, hurma (kalbura bastı), zeytinyağlı dolmalar, börekler ve çörekler çayla sunulur (Halıcı, 1997).

### 3.6.6. Doğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Doğa koşullarının olumsuz etkisinin yaşandığı Doğu Anadolu Bölgesi'nde en önemli ekonomik faaliyet hayvancılıktır. Bölgenin kuzeyinde büyükbaş hayvancılık, güneyinde ise küçükbaş hayvancılık gelişmiştir. Hayvancılığın yanı sıra tarım etkinlikleri bölgenin güneyinde daha çok yoğunlaşmıştır. Buralarda daha çok patates, lahana gibi sebzeler, arpa, buğday gibi tahıllar, kayısı gibi meyveler yetiştirilmektedir. Bu durum bölgenin mutfak

kültürüne de yansımış, sebze yemeklerinin bölge mutfağında çok az yer tutmasına neden olmuştur (Gökçe, 2016:14). Hayvancılığın yaygın olmasından dolayı, bölgede çoğunlukla et ve süt ürünlerine dayalı bir mutfak kültürü gelişmiştir. Geleneksel mutfak kültüründe et, baklagiller, tahıllar, süt ürünleri ve kurutulmuş sebze ve meyveler önem kazanmıştır.

Doğu Anadolu Bölgesi'nin Türk Mutfak Kültürüne kazandırdığı gastronomik unsurlara bakıldığında, Erzincan'ın *tulum peyniri*, *üzümü*, *kavun ve karpuzu*, Erzurum'un *cağ kebabı*, *çivil peyniri* ve *lor peyniri*, *dut pekmezi*, Kars'ın *eski kaşar peyniri*, *balı*, Van'ın oldukça zengin hazırlanan *kahvaltısı*, Malatya'nın, *kayısı*, Elazığ'ın *üzümü* ve *Harput köftesi* ön plana çıkmaktadır (Şengül ve diğ, 2016; Önçel, 2016, Serçeoğlu, 2014; Güllüdağ, 2011; Ertaş ve Karadağ, 2013; Karabacak, 2013; Gelibolu, 2009).

Doğu Anadolu Bölgesi'nde mutfak kültürü içerisinde yer alan en önemli araçlardan birisi tandırdır. Geleneksel Erzurum evlerinde yer alan mutfak ve tandırlar, diğer illerdeki tarihi evlerden mimari olarak ayrılmaktadır. Erzurum evlerini diğer bölge evlerinden ayıran kendi içerisinde belirleyici olan temel unsur *tandirevinin* bulunmasıdır. Doğu Anadolu Bölgesi'nin genelinde hüküm süren iklim şartları, bölgesel faktörler, ekonomik koşullar ve gelenekler tandır kültürünün yaşatılmasında önemli faktörler arasında yer almaktadır. Eski Erzurum evlerinde en önemli bölümü oluşturan *tandirevi* günlük hayatın neredeyse tamamına yakınının geçirildiği yer olup dinlenmek ve yemek pişirmek gibi amaçlara yönelik kullanılmaktadır (Önçel, 2016:90). Erzurum evlerinin zemin katında yer alan tandır evi kare veya dikdörtgen plan düzenlemesine sahiptir. Evin büyüklüğüne göre tandır evi iki mekândan oluşabilir. Tandır evi, ambar ve kiler çoğu zaman bitişik inşa edilen ahır ile doğrudan ilişkilidir (Serçeoğlu, 2014).

Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe yiyecek içecek ritüelleri bakımından Malatya'da bir farklılık gözlenmektedir. Burada ölünün ardından verilen yemekler diğer günlerdeki yemek çeşitleri gibidir. Bu yemeğe *can aşu* veya *kırk yemeği* adı verilir (Önçel, 2016:91).

Doğu Anadolu Bölgesi'nde öğünlerde kahvaltı kültürü diğer öğünlere göre daha fazla öne çıkmaktadır. Özellikle Van ve Erzincan'da peynir çeşitleri, yumurta çeşitleri, süt ürünleri, ve yerel otlar bakımından oldukça zengin kahvaltı sofraları hazırlanır. Öğle yemeklerinde çorba başta olmak üzere tahıl, kurubaklagil ve et yemekleri hazırlanır, akşam

ise öğle yenen yemeklerden sofraya getirilir. Elazığ'da üç öğün yemeğin dışında *kuşluk yemeği ve yatsılık* denen pestil, ceviz, orcık, meyve gibi yiyeceklerin bulunduğu sofralar hazırlanır (Kılıçhan ve Köşker, 2015; Önçel, 2016:91).

### 3.6.7. Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü

Güneydoğu Anadolu bölgesi de yöresel lezzetleriyle ün salmış, mutfak kültürünün gözde bölgelerindedir. Bu bölgede Türkler ile Araplar uzun yıllar birlikte yaşadıkları için kültürel bakımdan birbirlerinden etkilenmişlerdir (Dilsiz, 2010: 68). Bölgede genel olarak Arap beslenme kültürünün etkileri görülmektedir. Bu etki bol baharatlı yiyecekler ve acı biber kullanımıyla göze çarpmaktadır. Güneydoğu Anadolu'da yapılan kebablar Türkiye'nin hemen her yerine yayılmıştır. Tahıl ve bakliyat yaygın olarak kullanılmaktadır. Güneydoğu Anadolu mutfağında buğday ve bulgur, etten sonra en çok kullanılan malzemelerdir. Bunun yanı sıra nohut, mercimek, pirinç gibi bakliyat da yaygın olarak kullanılır. Baharatlı kebablar; etten ziyade kıyma ile yapılan kebab çeşitleri, mercimek ve bulgur kullanımı fazla olduğundan ötürü de kısır, içli köfte, çiğ köfte yöre mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir (Dilsiz, 2010: 69; Aksoy ve Sezgi, 2015). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin mutfak kültüründe, bitkisel ve hayvansal ürünler dengelidir. Et, tahıl, yoğurt, sebze ve meyveler dengeli bir şekilde kullanılmakta ve bu denge yiyeceklerin hazırlanması ve pişirilmesinde farklı pişirme yöntemlerinin kullanılmasında olduğu kadar, mevsimlik yiyeceklerin saklanmasında da kendini göstermektedir (Bekar, 2016:111-114).

Süt ürünleri bölgenin diğer önemli mutfak malzemeleridir. Kırmızı et olarak daha çok koyun eti tercih edilir. Bunun en büyük nedeni yörede küçükbaş hayvancılığın yaygın olmasıdır. Bölgede bulunan ürünlerin bir şekilde yemeklerde kullanılması bölge mutfağının zengin yemek çeşitlerini oluşturmuştur. Yoğurdun pişirilerek et, sebze ve tahılla karıştırılmasıyla yapılan yemek çeşitlerine oldukça sık rastlanır. Güneydoğu illerinde daha çok baklava ve kadayıf gibi hamur tatlılarının tüketildiği gözlemlenmiştir. Bunun yanında fıstıklı ağır tatlılar da yörede oldukça popülerlik taşımaktadır. Ayrıca; hayvansal yağ kullanımı daha yaygındır ve simit, poğaç ve börekler bölge mutfağında çok geniş yer tutmaktadır (Akman, 1998: 11; Aksoy ve Sezgi, 2015).

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde mutfak kültürünün önemli özelliklerinden biri de sofraya düzenidir. Yemekler sofraya diğer bölgelerde olduğu gibi ayrı ayrı ve sırayla değil,

aynı anda getirilir. Yemeklerin yanında salata, turşu ve ayran hep beraber sunulur. Tatlı ve meyve ise çay ve kahve servisinden sonra ayrı bir sofraya olarak sunulmaktadır (Bekar, 2016:113).

Gaziantep'in en meşhur tatlılarından olan baklavanın Orta Asya'dan geldiği iddia edilmektedir. Orta Asya Türk Kültürü üzerinde çalışan bazı araştırmacılar, göçebe Türklerin yufkayı temel gıda olarak kullandıklarını, tek tek açılmış ve pişirilmiş yufkalar arasına çeşitli harçlar koyarak katmerli hamur işleri oluşturduklarını, kaymak ve bal gibi tatlandırıcıları harç olarak kullanıp, çok katlı yufkadan, hamur tatlıları yapmış olmalarının baklavanın kökeni olacağını söylemektedirler (Akkoyunlu, 2012).

Yörenin önemli içeceklerinden biri *meyan kökü şerbetidir*. Meyan kökünden elde edilen meyan şerbeti serinletici bir içecektir ve yazın bolca tüketilir (Aksoy ve Sezgi 2015). Yörede içilen bir diğer içecek de, özellikle Şanlıurfa ve Mardin'de sıklıkla tüketilen acı kahve olan *murradır*. Antep fıstığının aşılammamış hali olan, farklı yörelerde *çitlembik*, *çedene*, *çitlik*, *çitemik*, *bittim* gibi değişik isimlerle anılan ağaç meyvelerinin kavrulup öğütülmesi ile yapılan *menengiç kahvesi* özellikle Gaziantep, Şanlıurfa ve Kilis'in önemli içecekleri arasında yer almaktadır (Bekar, 2016:125-126).

Güney Doğu Anadolu Bölgesi mutfak kültüründe yiyecek içecek ritüelleri bakımından diğer bölgelerden farklı olarak Şanlıurfa ile özdeşleşen ve önemini hiç kaybetmeyen önemli geleneklerden biride *sıra geceleridir*. *Sıra gecesini*, birlikte oturup kalkmanın, gelenek ve göreneklerin, görgü krallarının, konuşma adabının, büyüklere saygının öğrenildiği yerelerdir. Sıra gecelerinde genellikle çiğ köfte başta olmak üzere, yöresel yemekler tüketilir (Bekar, 2016:120).

Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde sabah kahvaltılarında diğer yörelerden farklı olarak, özellikle ev dışında tüketilen, Gaziantep'te, *ciğer ya da cartlak kebabı*, *kelle ve paça çorbası*, Siirt'te *biryani kebabı*, Diyarbakır ve Kilis'te *patates*, *patlıcan*, *biber kızartması*, Şanlıurfa'da *nohut tavası* tüketilmektedir. Öğle yemeğinde, ev dışında kebab veya lokanta yemekleri yenilmesi örneklerine daha çok varlıklı kesim arasında rastlanılmaktadır. Şanlıurfa'da *lolazlı dürüm*, Gaziantep'te *nohutlu dürüm* gibi yiyecekler dar gelirliğin öğle yemeğinde ev dışında tercih ettikleri yemeklerdir. Bölgede en çok önem verilen öğün akşam yemeğidir (Güldemir, 2016:124-125, Bekar, 2016:121).

## 4. TÜRK HALK MÜZİĞİ VE TÜRKÜ KAVRAMLARI

Müzik kültürün söz yoluyla aktarımını ve akılda kalmasını kolaylaştıran bir gereçtir. Bir müzik türü olan Türk halk müziği ve türküler, Türklerin tarih boyunca yaşam biçimlerini, gelenek ve göreneklerini, duygu ve düşüncelerini nesilden nesle aktaran bir sözlü kültür unsuru olmuşlardır. Bu bölümde Türk halkının yarattığı ve kendi öz değerlerini estetik bir şekilde ortaya koyduğu Türk Halk Müziği ve türkü kavramları üzerinde durulmaktadır.

### 4.1. Türk Halk Müziği

Kültürün en önemli unsurlarından biri de müziktir. Türk müziği, coğrafi yönden oldukça geniş bir alana yayılmış, değişik coğrafyalarda değişik şekillerde gelişimini sürdürerek kendi içerisinde son derece renkli ve zengin bir yapı oluşturmuştur. Anadolu da bu coğrafyalardan birisidir. Anadolu'nun, her bölgesinin her şehrinin hatta bazı ilçelerinin bile kendine özgü bir müzik icrası vardır. Türk halk müziği denilen bu müzik, Türk insanının çeşitli olaylar sonucunda değişik şekillerde duygulanması ve bu duygularını değişik şekillerde ifadesinin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır (Ekici, 2004). Halk müziği olarak adlandırdığımız bu müzik türü, doğrudan halkın öz değerlerine hitap ettiği için hiçbir şekilde halkın genel duygu, düşünce ve algılayışından ayrı tutulamaz. “Halkın estetik eğilimini yansıtan, bir yandan halkın yarattığı, öte yandan sevgi ile benimsediği, çoğunlukla dinlediği müzik” türüdür (Özbek, 1998:88). Günümüzde Türk Halk Müziği olarak adlandırılan bu sanat alanı, çoğunlukla Anadolu Bölgesi ve bu bölgeye yakın ülkelerin halkına özgü bir müzik şekli olarak adlandırılmaktadır (Yücel, 2011).

### 4.2. Türkü

Türkü, Türk Dil Kurumu tarafından hazırlanan Türkçe Sözlükte “hece ölçüsüyle yazılmış ve halk ezgileriyle bestelenmiş manzume” şeklinde kısaca tanımlanmıştır. Terim olarak türkü, Türk sözcüğünden türemiştir ve Türk’e özgü anlamına gelir (Vural, 2011). Türkü kelimesinin kökeniyle ilgili olarak birbirine benzer pek çok görüş öne sürülmüştür. Bu görüşlerden en fazla kabul göreni, türkü kelimesinin Türk kelimesine eklenen “nispet î’si” ile türetildiği, kelimenin sonundaki nispet î’sinin zamanla yuvarlaklaşması (kelimenin Türkçenin ses uyumuna uyması) sonucunda bu sözcüğün zamanla “türkü” biçimine girdiğidir. “Türklere ait, Türklere has, Türk usulü” anlamında kullanılan bu kelime geçmişten günümüze kadar bir edebî türün adı olarak kullanılmaktadır (Öncü, 2011:20).



Türkü, halkın maddi ve manevi tüm değerlerini bünyesinde barındıran, sevinçlerini, kederlerini, duygularını, düşüncelerini yansıtan ve doğumdan ölüme kadar halkın yaşamış olduğu olaylara ve durumlara bağlı olarak ortaya çıkan; Türk toplumundaki en yaygın, en eski ve en sevilen türlerden biridir (Gökşen ve Gökşen, 2016). Bir başka tanımda ise türkü, halk şairleri tarafından belli ölçüler dahilinde oluşturulan, sözlü kültür ortamında genellikle profesyonel icracılar tarafından aktarılan ezgili şiirdir (Duman, 2013:796). Türkülerdeki dil, zengin, büyük ve saygın bir uygarlığın dilidir. Binlerce yıllık bir süreçte oluşan, sade ama alımlı, damıtılmış, rafine, insani her duygu ve düşünceyi en kısa, en anlamlı şekilde anlatabilen bir dildir (Küçükbezirci, 2006: 11-12).

#### 4.2.1. Türkülerin Genel Özellikleri

Biçim bakımından koşmaya benzeyen türküler iki bölümden meydana gelir: Türkünün asıl sözlerinin bulunduğu bölüme *bent*, bentlerin sonunda tekrarlanan nakarat bölümlerine ise *kavuştak* (*bağlama/bağlantı/nakarat*) adı verilir. Bağlantı bölümü her türküde bulunmayabilir. Bentler, manilerden veya koşmalardan oluşabilir (Öncü, 2011, 16).

Türkünün en belirleyici unsuru ezgisidir. Türkü, sadece bir şiir şeklini değil, özel bir ezgiyle okunan değişik metinleri de içine almaktadır. Ezgisi olmayan bir türkü düşünülemez. “Bu bakımdan ezgisine ve ritmine bakmadan türkülerini özellikle yapıları bakımından çeşitli şekillerde sınıflandırma çalışmaları yapmak, eksik bir çalışma olarak kalmak zorundadır (Gözaydın, 1989).

Türkünün belirleyici bir diğer özelliği de insanî ve millî yönüdür. Türküler, genellikle çeşitli sosyal ya da beşerî olaylar üzerine yakılırlar. Türkülerde toplumun yüzyıllar boyunca yaşadığı acıları, hasretleri, aşkları bulmak mümkündür. Türkülerin içinde bütün yönleriyle “insan” vardır Türküler, gösterdikleri çeşitlilik bakımından vezinlerine, yapılarına, konularına ve ezgilerine göre olmak üzere dört bakımdan sınıflandırılmaktadır (Öncü, 2011, 17).

#### 4.2.2. Türkülerin Çeşitleri

Türküler, gösterdikleri çeşitlilik bakımından vezinlerine, yapılarına, konularına, ezgilerine göre usullü ve usulsüz oluşlarına, söylendikleri yörelere, ağızlara göre

sınıflandırılabilirler (Vural, 2011; Öncü, 2011:17). Bu çalışmada türkülerin mutfak kültürü ile ilişkisi ele alınacağından konularına göre türkülerin sınıflandırılması, bu çalışma açısından daha çok önem arz etmektedir.

Konularına Göre Türküler (Yakıcı, 2007).

1. Aşk/ Sevda Konulu Türküler
2. Gurbet/ Ayrılık/ Hasret Konulu Türküler
3. Beşik/ Bebek/ Çocuk Türküleri/ Ninniler
4. Ölüm Türküleri/ Ağıtlar
5. Tören Türküleri
  - 5.1. Düğün Türküleri
    - 5.1.1. Kına Türküleri
    - 5.1.2. Gelin Alma/ Karşılama/Kutlama Türküleri
    - 5.1.3. Güvey Türküleri
  - 5.2. Bayram Türküleri
6. Asker/Askerlik Türküleri
7. Hapishane Türküleri
8. Olay Türküleri
  - 8.1. Tarihî Olayları Anlatan Türküler
    - 8.1.1. Savaş Türküleri
    - 8.1.2. Yiğitlik/Kahramanlık Türküleri
    - 8.1.3. Eşkîya Türküleri
  - 8.2. Sosyal Olayları Anlatan Türküler
    - 8.2.1. Toplum ve Aile İçi Olayları Konu Alan Türküler
    - 8.2.2. Göç Türküleri
    - 8.2.3. Hastalık Türküleri
9. Doğal Çevre ile İlgili Türküler
  - 9.1. Doğayı Konu Alan Türküler
  - 9.2. Bitki ve Çiçekleri Konu Alan Türküler
  - 9.3. Hayvanları Konu Alan Türküler
10. Beslenme ve Yiyecekleri Konu Alan Türküler
11. İş ve Meslek Hayatıyla İlgili Türküler
12. Övgü Türküleri

13. Yergi/ Alay/ Eleştiri Türküleri
14. Şikâyet Türküleri
15. Eğitici /Öğretici Türküler
16. Arzu/İstek Türküleri
17. Dinî/Tasavvufi Nitelikli Türküler
18. Oyun Türküleri
  - 18.1. Çocuk Oyunlarındaki Türküler
  - 18.2. Kadın Oyunlarındaki Türküler
  - 18.3. Erkek Oyunlarındaki Türküler

#### **4.2.3.Türkü Sözlerinde Kullanılan Ögeler**

Türkülerde işlenen temalar, somut ögeler ve soyut ögeler diye ayrılabilir, somut ögeler, iş ve meslek terimleri, gündelik kullanıma yönelik eşyalar (kahve, cezve, orak, kazma gibi), coğrafi ögeler (dağ, dere, yayla, deniz vb.) kıyafet ve aksesuarlardır. Soyut ögeler ise sevgi, nefret, ümit, korku, yiğitlik, ayrılık, sitem, kıskançlık, ölüm, yas, ağıt, özlem, hoşgörü, kin, bağışlama, bağnazlık, sevinç, umut, hayal, gerçeklik, kahramanlık, baş kaldırma, düzene bağlanma gibi insana ait her duygu ve durumu anlatan türküdeki kişilerin duygusal durumlarını ortaya koyan etkenlerdir (İstanbulu, 2014:7, Vural, 2011). Türkülerde, somut ve soyut unsurlardan daha etkili olan ve türküye hayat veren, türkünün oluşumu ve dile gelmesinde esas olan unsur, “insan”dır. Yaşananları söze döken, tarihe, doğaya, topluma, kültüre tümüyle yön veren insan, başına gelen her tür olayda kendisini sözle ifade etmiş; sözlerini türküye dönüştürerek dilden dile aktarmıştır (İstanbulu, 2014:7).

## 5. YÖNTEM

Bu bölümde araştırması yapılan tez ile ilgili varsayımlar, kapsam ve sınırlılıklar, araştırmada kullanılan veri toplama araçları ve elde edilen verilerin nasıl analiz edildiğine ilişkin bilgiler verilmiştir.

Bu çalışma, Türk Mutfak Kültürünün aktarılmasında ve yansıtılmasında türkülerin rolünü belirlemeye yönelik belgesel tarama modeline dayalı betimsel karakterli bir araştırmadır. Var olan kayıt ve belgeleri inceleyerek veri toplamaya belgesel tarama adı verilir. Yazılı belgelerle tarama işlemi; belli bir amaca dönük olarak, kaynakları bulma, okuma, not alma ve değerlendirme işlemlerini kapsar (Karasar, 2006:183). Betimsel analiz yaklaşımına göre elde edilen veriler, daha önceden belirlenen temalara göre özetlenir ve yorumlanır. Bu tür analizde amaç, elde edilen bulguları düzenlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunmaktır. Bu amaçla elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenir. Daha sonra yapılan bu betimlemeler açıklanır ve yorumlanır, neden sonuç ilişkileri irdelenir ve birtakım sonuçlara ulaşılır. Ortaya çıkan temaların ilişkilendirilmesi, anlamlandırılması ise araştırmacının yapacağı yorumların boyutları arasında yer alabilir (Özdemir, 2010; Yıldırım ve Şimşek 2013:256).

### 5.1. Varsayımlar

1. Türk Mutfak Kültürünü oluşturan unsurların türkülerin ortaya çıkmasında etkili olduğu,
2. Türkülerde yer alan mutfak kültürü ile ilgili kavramlar o türkünün ana temasını oluşturduğu,
3. Mutfak kültürü ile halk müziği arasında bir ilişkinin olduğu,
4. Türkülerin dönemin mutfak kültürü hakkında bilgi verdiği, varsayılmaktadır.

### 5.2. Kapsam ve Sınırlılıklar

1. Araştırma Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) türkü repertuarında yer alan Türkiye’de bulunan 81 ili, Azerbaycan, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC), Kerkük ve Rumeli yörelerine ait türkülerini kapsamaktadır.

2. Araştırma Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü ile sınırlıdır.

### 5.3. Veri Toplama Tekniği

Nitel araştırmada, en yaygın olarak kullanılan üç veri toplama yöntemi vardır. Bunlar, görüşme (odak grup görüşmesi dâhil), gözlem ve yazılı dokümanların incelenmesidir. Nitel araştırmada bu yöntemler ayrı ayrı kullanılabilirdiği gibi çeşitleme yapılarak aynı araştırmada birlikte de kullanılabilirler. Çeşitleme (triangulation), farklı veri toplama ve analiz yöntemlerinin kullanılmasıyla araştırma sonuçlarının inandırıcılığının artırılmasına yönelik çabaların bütünüdür (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 46).

Araştırmada kullanılan Türk Mutfak Kültürü ve türkülerle ilgili bilgiler yazılı doküman incelemesi yolu ile elde edilmiştir. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu ve olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 217). Hangi dokümanların önemli olduğu ve veri kaynağı olarak kullanılabilirdiği araştırma problemi ile yakından ilgilidir. Dokümanlar, nitel araştırmalarda etkili bir şekilde kullanılması gereken önemli bilgi kaynaklarıdır. Bu tür araştırmalarda, araştırmacı, ihtiyacı olan veriyi, gözlem veya görüşme yapmaya gerek kalmadan elde edebilir. Bailey'e (1982) göre doküman incelemesinin güçlü yönleri şunlardır (Yıldırım ve Şimşek, 2013:220).

- Kolay ulaşılamayacak özneler
- Tepkiselliğin olmaması
- Uzun süreli (zamana yayılmış) analiz
- Örneklem büyüklüğü
- Bireysellik ve özgünlük
- Göreli düşük maliyet
- Nitelik

Doküman incelemesi yaparken izlenebilecek bir dizi aşama vardır. Araştırmacı bu aşamaları araştırma probleminin niteliğine, doküman incelemesi sonucunda elde etmeyi hedeflediği veriye veya dokümanları ne kadar kapsamlı ve derinlemesine incelemek

istediğine bağılı olarak yeniden yorumlayabilir. Bu aşamalar şu şekildedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013:223).

- Dokümanlara ulaşma
- Orijinalliğin kontrol edilmesi
- Dokümanları anlama
- Veriyi analiz etme
- Veriyi kullanma

Ayrıca türkülerde yer alan mutfak kültürü unsurlarının güncelliğini test etmek için bir gözlem türü olan yapılandırılmamış alan çalışması yapılmıştır. Araştırmacı bulunduğu yörelerde katılımcı gözlem yöntemiyle türkülerde yer alan mutfak kültürü unsurlarını yerinde gözlemlemeye çalışmıştır. Alan gözlem çalışmaları, belirli bir kültürü içeriden tanımlamayı amaç edinen kültür analizi çalışmalarıdır. Burada amaç, belirli bir kültürü içeriden tanımlamak olduğu için, araştırmacının elinde herhangi bir standart gözlem veya görüşme formu yoktur. Araştırmacı burada, çalıştığı kültür veya alt kültürü tanımlamaya çalışır, bu tanımlamaya; dil, adet, gelenek ve görenekler, değerler, dinsel törenler, yazılı ve yazılı olmayan kurallar ve yasalar dâhildir (Yıldırım ve Şimşek, 2013:201). Bu çalışmayı yürüten araştırmacı, gastronomi alanında ortaöğretim, lisans ve yüksek lisansının tamamlamış, üniversitelerin açılış programlarında Türk Mutfağı, Yöresel Mutfaklar gibi dersler vermektedir. Ayrıca Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ile ilgili yayınları mevcuttur. Araştırmacı özellikle bu çalışmada Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü'nü katılımcı gözlem yöntemiyle gözlemleyip Karadeniz Bölgesi türkülerinde mutfak kültürünü kendi gözlemleri sonucunda raporlaştırmıştır. Bu çalışmada doküman inceleme ve gözlem gibi farklı veri toplama ve analiz yöntemleri kullanılmıştır. Bu şekilde farklı yöntemlerin bir arada kullanılmasına çeşitleme denir. Nitel araştırmada, geçerliliğin ve güvenilirliğin sağlanmasında kullanılan çeşitlemede amaç farklı kaynaklardan veri toplamak ve bu şekilde sonuçlarda ortaya çıkabilecek önyargıların ve yanlış anlamaların önüne geçmektir (Yıldırım ve Şimşek, 2013:102).

Araştırma kapsamında incelenen türküler 2006 yılında Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü (TRT, 2006) incelenerek mutfak kültürü ile ilgili unsurlara ulaşılmıştır.

#### 5.4. Verilerin Analizi

Türk Mutfak Kültürünün yansıtılması ve aktarılmasında türkülerin rolünün incelendiği bu çalışmada betimsel analiz yöntemi ile elde edilen veriler analiz edilip raporlaştırılmıştır. Betimsel analiz dört aşamada gerçekleşmektedir: (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 256).

1. Betimsel analiz için bir çerçeve oluşturma,
2. Tematik çerçeveye göre verilerin işlenmesi,
3. Bulguların tanımlanması,
4. Bulguların yorumlanması.

Bu çalışmada Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü tek tek incelenerek mutfak kültürü ile ilgili unsurlara ulaşılmış, bu unsurların türküde nasıl yer aldığı ve nasıl yansıtıldığı araştırmacı tarafından yorumlanarak, mutfak kültürünün hangi unsuru ile alakalı olduğu saptanmıştır. Türkülerin derleme tarihine (bazı türkülerin derleme tarihlerine ulaşamamıştır) göre dönemin mutfak kültürünü hakkında bilgiye ulaşılmaya çalışılmış ve türkülerin bu kültürü günümüze aktarmadaki rolü saptanmaya çalışılmıştır. Bunların sonucunda, mutfak kültüründeki değişimler saptanarak raporlaştırılmıştır. Bazı türkülerin repertuarda derleme tarihi yerine inceleme tarihleri yer almaktadır, çalışmada da bu şekilde olan türkülerin inceleme tarihine yer verilmiştir.

## 6. BULGULAR

Bu bölümde mutfak kültürü unsurlarının türkülerde nasıl yer aldığı ve bu unsurların günümüzde yöre mutfağında yer alıp almadığı saptanmaya çalışılmıştır. Çalışmada türküler, türkü ismi, türkünün yöresi ve varsa türkünün derleme ve inceleme tarihi ile birlikte verilmiştir, ayrıca türkü sözlerinin tamamı değil sadece mutfak kültürü ile ilgili unsurun geçtiği bölüm verilmiştir. Türkünün ismi ile türküde geçen mutfak kültürü unsurunun o türkünün ortaya çıkmasında etkili olup olmadığı saptanmaya çalışılmıştır. Türkünün geçtiği yöre ile o yöre mutfak kültürü hakkında ve beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi sahibi olunması amaçlanmış, derleme ve inceleme tarihi ile de dönemin mutfak kültürü hakkında bilgiye ulaşmak ve türkülerin bu kültürü günümüze aktarmadaki rolünü saptamak amaçlanmıştır. Tüm bu amaçlara ulaşmak için öncelikle türkülerde geçen mutfak kültürü unsurları hakkında (Türkiye’de yetiştirilen alanlar ve mutfakta kullanım alanları ) kısa bilgiler verilmiş, daha sonra türkü sözlerine yer verilmiş ve son olarak türküde geçen bu mutfak kültürü unsurlarının türküde nasıl ele alındığı, dönemin ve yörenin mutfak kültürü hakkında ve beslenme alışkanlıkları ile ilgili hangi bilgileri verdiği ve türkünün geçtiği yörede günümüzde mutfak kültürüne yansımaları hakkında bilgiler verilmiştir. Hemen hemen her türkünün bir hikayesi vardır, bu çalışmada türkülerin hikayesine değinilmemiş, türkülerde yer alan gastronomi ile ilgili kavramlara yer verilmiştir.

Türkülerde geçen bazı ürünler bahsi geçen yörede yetiştirilmeyip kafiye ya da türkü bütünlüğü açısından türkülerde yer almaktadır. Örneğin:

Ak Çeşmenin Taşları

Yöre: İzmir/Bergama

Ak çeşmenin taşları

Civir civir kuşları

Halkalı şeker kırmızı *findık*

Kara kara kaşları (TRT, 2006:14). Bu türküde geçen findık İzmir/Bergama’da yetiştirilen ürünler arasında yer almamaktadır (Bergama Tarım, 2017).

Bu şekilde türkülerde geçen ürünlere bu çalışmada yer verilmemiştir.



Bu çalışmanın amaçları arasında yer almamasına rağmen türkülerde mutfak kültürü unsurlarını araştırırken, kapsamlı bir mutfak kültürü envanteri de ortaya çıkmıştır. Ortaya çıkan mutfak kültürü envanteri her mutfak kültürü unsurunun sonunda sayısal olarak verilmiştir. Bu denli kapsamlı bir mutfak kültürü unsuruna literatürde rastlanılmamıştır. Sadece Yerasimos'un 1. Baskısını 2011 yılında yaptığı "Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü" isimli çalışmasında, Eyliva Çelebi'nin 1630 ile 1676 yılları arasında kapsayan seyahatinde kaleme aldığı seyahatnamesinde belirtilen yiyecek-içecek ve mutfak araçlarının belirtildiği çalışmaya rastlanılmıştır. Yerasimos'un çalışmasında seyahatnamede yer alan 2245 gıda maddesi ile 416 mutfak aracı ile ilgili bir dizin oluşturulmuştur.

Bu çalışmada Yerasimos'un çalışmasından farklı olarak türkülerde yer alan bütün mutfak kültürü unsurları tespit edilmiş ve günümüzde bunların geçerliliği saptanmaya çalışılmıştır. Ayrıca Yerasimos'un çalışmasında belirli bir tarih aralığı (1630-1676) incelenirken, bu çalışmada bazı türkülerin her ne kadar derleme tarihlerine ulaşılsa bile tam olarak ortaya çıktığı tarih bilinmemekte ve çok eskiye dayanmaktadır. Bu haliyle çok eski tarihlerden beri gelen mutfak kültürü saptanmaya çalışılmıştır.

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde mutfak kültürü ile ilgili 1019 türküde mutfak kültürü unsuruna rastlanılmıştır. Buda toplam türkü sayısının %25'ine tekâbül etmektedir. Türkülerde mutfak kültürü unsurunun dağılımı Çizelge 6.1'de gösterilmiştir. Türkülerde en çok (598 türkü) yörede yetişen tarım ürünleri yer almıştır. Tarım ürünleri insan beslenmesinin vazgeçilmez unsurlarıdır, türküler bu durumu ispat eder niteliktedir. Tarım ürünlerini 241 türkü ile yiyecek ve içecekler takip etmektedir. Türkülerde sofraya gelenekleri ve yiyecek-içecek servisine hiç rastlanılmazken, yiyecek saklama yöntemleri ve kış hazırlıklarına 6 türküde, öğünlere ise 7 türküde rastlanılmıştır. Türkülerde en çok rastlanılan tarım ürünleri ve bunlardan üretilen yiyecek ve içecekler insan beslenmesinin en temel gereçlerdir ve günlük yaşantısının vazgeçilmezidir. Türküler insan yaşamındaki her şeyin müzik aletleri ve ezgilerle yansıtılmasıdır. Bundan dolayı bu iki unsurun türkülerde fazla yer alması doğal karşılanabilir. Sofra gelenekleri ve yiyecek-içecek servisi, yiyecek saklama yöntemleri ve kış hazırlıkları, öğünlere az rastlanılması, bu kavramların günlük insan yaşamında çok fazla elzem olmamasından dolayı türkülerde az rastlanması sonucunu doğurmuş olabilir.

Çizelge 6.1. Türkülerde mutfak kültürü unsurlarının dağılımı

| <b>Mutfak Kültürü Öğeleri</b>                                 | <b>Türkü Sayısı</b> |
|---|---------------------|
| Yörede Yetişen Tarım Ürünleri                                 | 598                 |
| Yöreye Özgü Kavramlar- Terimler                               | 34                  |
| Mutfak Araç-Gereçleri   | 103                 |
| Pişirme Yöntemleri  | 18                  |
| Yiyecek-İçecek Ritüelleri (bayramlar, ölüm, doğum, düğün vb.) | 12                  |
| Öğünler   | 7                   |
| Yiyecekler ve İçecekler                                       | 241                 |
| Yiyecek Saklama Yöntemleri ve Kış Hazırlıkları                | 6                   |
| Sofra Gelenekleri ve Yiyecek-İçecek Servisi                   | -                   |
| Toplam  | 1019                |

### 6.1. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yetişen Tarım Ürünleri

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde yörede yetişen tarım ürünlerinin dağılımına bakıldığında 598 adet türküde 70 farklı tarım ürününe rastlanılmıştır. Türkülerde yörede yetişen tarım ürünlerinin dağılımı Çizelge 6.2’de gösterilmiştir. Türkülerde geçen tarım ürünleri içerisinde en çok 70 türkü ile üzüme rastlanılmıştır. Bunun sebebi üzümün farklı çeşitleriyle hemen hemen her türlü iklim şartlarında yetişmesinden kaynaklanıyor olabilir. Üzümü 51 türkü ile elma, 31 türkü ile armut takip etmektedir. Bu iki meyve de üzüm gibi farklı iklim şartlarında yetişmektedir. Türkülerde en az rastlanılan tarım ürünleri birer türkü ile biberiye, domates, çiriş, fasulye, haşhaş, ısırgan, mantar, melengiç, muşmula ve nohut olarak tespit edilmiştir. Bu tarım ürünlerinden çiriş, haşhaş, melengiç ve biberiyenin belirli iklim şartlarında ve buna bağlı olarak kısıtlı alanlarda yetişmesinden dolayı türkülerde az rastlanılması doğal olarak karşılanabilir. Ancak Türk mutfağında oldukça fazla kullanılan ve birçok iklim şartlarında yetişebilen domates, fasulye, nohut, mantar, muşmula ve ısırganın türkülerde az rastlanılmasının iki nedeni olabilir, birincisi; türkülerin her ne kadar derleme tarihleri belirli olsa da asıl ortaya çıktıkları zaman tam olarak belli değildir. Türküler o yörede yıllardır süregelen gelenek ve göreneklerin, duygu ve düşüncelerin, yörenin coğrafi ve iklim

özelliklerinin bir birikimi sonucu ortaya çıkmışlardır. Bunun sonucu olarak türkülerde az rastlanan domates ve fasulyenin Anadolu coğrafyasına girmesi nispeten daha yakın tarihlere aittir, bunun neticesinde de bu ürünler türkülerde kendilerine pek yer bulamamış olabilirler, ikincisi; mantar, muşmula ve ısırgan yetiştikleri yörede özellikle tarımı yapılan ürünler değildir, kendiliğinden doğada yetişen ürünlerdir. Buna bağlı olarak da insanların beslenmesinde önemli yer tuttukları söylenemez, bu durum türkülerde de yansımıştır. Türkülerde yer alan ve türkünün geçtiği yörede yetişen tarım ürünleri Çizelge 6.3’de gösterilmiştir. Daha sonra bu tarım ürünleri hakkında kısaca bilgi verilmiş, bu tarım ürününün günümüzde yöre mutfağında kullanıldığı yerler belirtilerek türkülerin mutfak kültürünü nasıl yansıttıkları saptanmaya çalışılmıştır. Bahsi geçen tarım ürününün mutfakta kullanıldığı yerler genel olarak açıklanmış, türkünün geçtiği her yöre mutfağında kullanımı tek tek açıklanmamıştır. Son olarak da yörede yetişen tarım ürününün türkülerde geçtiği bölüm belirtilmiştir.

Çizelge 6.2. Türkülerde yörede yetişen tarım ürünlerinin dağılımı

| Yörede Yetişen Tarım Ürünleri | Türkü Sayısı | Yörede Yetişen Tarım Ürünleri | Türkü Sayısı | Yörede Yetişen Tarım Ürünleri | Türkü Sayısı |
|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------|
| Alıç                          | 5            | Ispanak                       | 2            | Nohut                         | 1            |
| Armut                         | 31           | İncir                         | 6            | Pancar                        | 4            |
| Arpa                          | 25           | İğde                          | 9            | Patlıcan                      | 7            |
| Ayva                          | 15           | Kabak                         | 10           | Pazı                          | 6            |
| Badem                         | 5            | Karayemiş                     | 3            | Pırasa                        | 2            |
| Bakla                         | 5            | Karpuz                        | 7            | Pirinç                        | 3            |
| Biber                         | 13           | Kavun                         | 10           | Portakal                      | 5            |
| Biberiye                      | 1            | Kayısı                        | 4            | Reyhan                        | 4            |
| Börülce                       | 2            | Kereviz                       | 4            | Salatalık                     | 3            |
| Buğday                        | 10           | Kestane                       | 15           | Semizotu                      | 2            |
| Ceviz                         | 23           | Kızılcık                      | 2            | Soğan                         | 4            |
| Çay                           | 5            | Kiraz                         | 32           | Susam                         | 5            |
| Çiriş                         | 1            | Kışniş                        | 2            | Şeftali                       | 8            |

Çizelge 6.2. (devam)Türkülerde yörede yetişen tarım ürünlerinin dağılımı

|          |    |          |    |         |     |
|----------|----|----------|----|---------|-----|
| Darı     | 16 | Kuşburnu | 5  | Üzüm    | 70  |
| Domates  | 1  | Lahana   | 3  | Vişne   | 5   |
| Dut      | 24 | Limon    | 5  | Zerdali | 6   |
| Elma     | 51 | Madımak  | 3  | Zeytin  | 8   |
| Enginar  | 2  | Mantar   | 1  |         |     |
| Erik     | 20 | Marul    | 6  |         |     |
| Fasulye  | 1  | Maydanoz | 2  |         |     |
| Fesleğen | 7  | Melengiç | 1  |         |     |
| Fındık   | 16 | Mercimek | 4  |         |     |
| Fıstık   | 3  | Mısır    | 6  |         |     |
| Haşhaş   | 1  | Muşmula  | 1  |         |     |
| Hurma    | 5  | Nane     | 9  |         |     |
| Isırgan  | 1  | Nar      | 12 |         |     |
| Toplam   |    |          |    |         | 598 |

Çizelge 6.3. Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

| Ürün  | Türkü Adı             | Yöre               |
|-------|-----------------------|--------------------|
| Alıç  | Bir Taş Attım Alıca   | Çorum/Alaca        |
|       | Bir Taş Attım Alıca   | Konya/Bozkır       |
|       | Derelerde Aluç Ağacı  | Manisa             |
| Armut | Hey Kargalar Kargalar | Çorum/Sungurlu     |
|       | Şu Derenin Armudu     | Eskişehir/Çifteler |
|       | Ali'm Armut Yer Misin | Eskişehir          |
|       | Armut Dalda Dik Durur | Bilecik/Söğüt      |
|       | Armut Dalda Dik Durur | Sakarya/Geyve      |
|       | Armudu Taşhıyalım     | Malatya            |
|       | Armudumu Dişledim     | Rumeli/Selanik     |
|       | Armut Ağacı           | Manisa/Turgutlu    |
|       | Armut Dalda Esniyor   | Burdur/Tefenni     |
|       | Armut Dalını Eğmeli   | Burdur             |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|      |                                    |                       |
|------|------------------------------------|-----------------------|
|      | Armut İdin Günden Yanım Yarıldı    | Ankara/Ayaş           |
|      | Armuttan Kayacağım                 | Tokat                 |
|      | Ben Bağa Vardım                    | Ağrı                  |
|      | Bir Taş Attım Alıca                | Konya/Bozkır          |
|      | Çarşıya Vardım Erikten Aldım       | Kayseri               |
|      | Dere Geliyor Dere                  | Kırklareli/Lüleburgaz |
|      | Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri    | Sivas                 |
|      | Hey Kargalar Kargalar              | Çorum/Sungurlu        |
|      | Kalk Gelin Hanım Yürü Aygın Baygın | Rumeli/Prizren        |
|      | Karşıda Fiğ Otlanır                | Sivas                 |
|      | Karşıdan Gel Göreyim               | Konya/Akşehir         |
|      | Karşıdan Aşık Gider                | Tokat                 |
|      | Kula'ları Gece Çeteler Bastı       | Manisa/Gördes         |
|      | Mavili Mavili Ela Kız              | Bartın                |
|      | Mektup Yazdım Acele                | Giresun/Görele        |
|      | Ordu'nun Sokakları                 | Ordu                  |
|      | Oyalı Da Yazma Başında             | Ankara/Elmadağ        |
|      | Şu Derenin Armudu                  | Eskişehir/Çifteler    |
|      | Şu Derenin Boyuna                  | Ordu/Ünye             |
|      | Şu Derenin Uzunlu                  | Orta Anadolu          |
|      | Tokat'ın Mezerliği                 | Amasya/Merzifon       |
|      | Yıkırgan'ın Armudu                 | Ordu/Akkuş            |
|      | Yürü Dilber Yürü Saçın Saz Gibi    | Eskişehir/Sivrihisar  |
| Arpa | Ak Çeşmenin Taşları                | İzmir/Bergama         |
|      | Ali'm Gitme Pazara                 | Ankara                |
|      | Arpaçay'ın Kenarı                  | Ağrı                  |
|      | Arpa Buğday Çec Olur               | Orta Anadolu          |
|      | Arpa Buğday Daneler                | Yozgat/Akdağmadeni    |
|      | Arpada Ektim Olacak                | Bursa/Orhaneli        |
|      | Arpa Ektim Süt İken                | Malatya/Darende       |
|      | Arpa Ektim Leğene                  | Ardahan /Çıldır       |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|      |                                  |                        |
|------|----------------------------------|------------------------|
|      | Arpa Ektim Biçemedim             | Van                    |
|      | Arpa Ektim Olacak                | Bursa                  |
|      | Arpa Orağa Geldi                 | Diyarbakır             |
|      | Arpalar Hasır Oldu               | Uşak/Banaz             |
|      | Arpalar Orak Oldu                | Sivas/Kangal           |
|      | Arpalar Destesiyim               | Malatya/Hekimhan       |
|      | Arpalara Orak Oldu               | Bayburt                |
|      | Arpalıktan Arpa Biçer            | Afyon                  |
|      | Buğdayla Dolu Harman             | Manisa                 |
|      | Ektiğim Yonca                    | Erzurum                |
|      | Evleri Görünüyor                 | Elazığ                 |
|      | Evlerinin Önü Arpa               | Ankara/Şereflikoçhisar |
|      | Evlerinin Önü Yoldur             | Erzurum/Aşkale         |
|      | Halkalı Şeker Şam Fıstık         | Eskişehir              |
|      | Haydin Arkadaşlar Gına Yakalım   | Afyon/Dinar            |
|      | İndim Çayırı Biçmeye             | Artvin/Şavşat          |
|      | İşte Geldi Arpa Buğday Harmanı   | Şanlıurfa              |
| Ayva | Al Geydim Alsın Diye             | Çanakkale/Yenice       |
|      | Ayaş Yollarından Aştım Da Geldim | Ankara/Ayaş            |
|      | Ayva Çiçek Açmış Yaz mı Gelecek  | Balıkesir              |
|      | Ayva Dibi Serin Olur Yatmaya     | İsparta/Eğirdir        |
|      | Ayva Turunç Narım Var            | Kırşehir               |
|      | Bacadan Aşıyor Ayvanın Dalı      | Bayburt/Gümüşhane      |
|      | Bahçeye Kuzu Girdi               | Şanlıurfa              |
|      | Bayburt'un İnce Yolunda          | Bayburt                |
|      | Dramanın İçinde Yaparlar Pazar   | Tekirdağ/Şarköy        |
|      | Gara Guş Yuva Yapmış             | Erzurum/Aşkale         |
|      | Hep Beraber Başlayalım           | Kastamonu/İnebolu      |
|      | Kıbrız Dağlarının da Aman Şarına | Hatay/Antakya          |
|      | Kız Pınar Başına Desti Doldurur  | Rumeli                 |
|      | Köprü Altında Miller             | Balıkesir/Savaştepe    |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|          |  |                        |
|----------|--|------------------------|
|          | Sepet Alıp Bağa Girmiş Üzüme           | Kütahya                |
| Badem    | Ali Gavak Kesiyor                      | Isparta/Senirkent      |
|          | Avlu Dibi Yanlama                      | Bursa/Orhaneli         |
|          | Evlerinin Önleri Sarı Karınca          | Balıkesir              |
|          | Hosta'nın Bademleri                    | Erzincan/Kemaliye      |
|          | Mendilimde Kışmış ile Badem Var        | Van/Erciş              |
| Bakla    | Bahçalarda Gök Bakla                   | Manisa/Demirci         |
|          | Evlerinin Önü Handır                   | Adana                  |
|          | Evlerinin Önü Yonca                    | Kerkük                 |
|          | Gökçe Ağacın Kilimi                    | Kastamonu              |
|          | Sıyrıldım Düştüm Yamaçtan              | Erzincan               |
| Biber    | Acı Biberim Acı                        | Balıkesir/Bandırma     |
|          | Bahçalarda Biberim                     | Diyarbakır/Çınar       |
|          | Bahçaya Biber Ekdim                    | Nevşehir/Hacıbektaş    |
|          | Bahçelerde Gök Biber                   | Burdur/Göhlhisar       |
|          | Bahçeden Hudar Geldi                   | Kilis                  |
|          | Bahçalarda Gök Bakla                   | Manisa/Demirci         |
|          | Bir Bostan Ektim Pazı                  | Erzurum/İspir          |
|          | Kalenin Ardı Büber                     | Ege                    |
|          | Kara Kaş Altına Çekmiş Sürmeler        | Ankara/Şereflikoçhisar |
|          | Mavrova'da Aldım Bir Okka Nohut        | Rumeli                 |
|          | Oy Bahçenize Ben Giremedim<br>Gazelden | Giresun                |
|          | Yeşil Olur Sandık'ın Biberi            | Afyon/Sandıklı         |
|          | Yeşil Olur Şu Dirmil'in Biberi         | Burdur/Dirmil          |
| Biberiye | Bahçelerde Biberiye                    | Kırklareli             |
| Börülce  | Ak Buğdayım Buğdayım                   | Uşak/Eşme              |
|          | Bahçalarda Börülce                     | Tekirdağ               |
| Buğday   | A Buğdeyim Buğdeyim                    | Kütahya/Domaniç        |
|          | Ak Buğdayım Buğdayım                   | Uşak/Eşme              |
|          | Akçadağ'ın Düzüne                      | Malatya                |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|       |   |                  |
|-------|---|------------------|
|       | Buğdayla Dolu Harman                      | Manisa           |
|       | Hey Buğdayım Buğdayım                     | Manisa           |
|       | İşte Geldi Arpa Buğday Harmanı            | Şanlıurfa        |
|       | Kırmızı Buğday Ayrılmıyor Sezinden        | Manisa           |
|       | Kırmızı Buğday Daneler                    | Samsun/Ladik     |
|       | Kırmızı Buğday Sec Olur                   | Edirne/Keşan     |
|       | Sabah Güneşi Doğmuş                       | Sivas/Zara       |
| Ceviz | Ak Çalının Dibinde                        | Erzincan         |
|       | Allı Gelin Taş Başını Yol Eder            | Afyon/İhsaniye   |
|       | Alnı Delmeli Yarım                        | Çorum            |
|       | Ayağında Mesi Var                         | Uşak             |
|       | Ben Atımı Nallatırım                      | Kahramanmaraş    |
|       | Beyaz Giyme Toz Olur                      | Bolu             |
|       | Büyük Cevizin Dibi                        | Erzincan         |
|       | Büyük Cevizin Dibi                        | Malatya/Arapkir  |
|       | Ceviz Arasında Vardır Evimiz              | İçel/Silifke-Mut |
|       | Ceviz Oynamaya Geldim Odana               | Kayseri/Bünyan   |
|       | Cevizin Yaprağı Dal Arasında              | Afyon/Dinar      |
|       | Erkilet Güzeli Bağlar Bozuyor             | Kayseri          |
|       | Dağda Kırarlar Cevizi                     | Kars/Sarıkamış   |
|       | Gara Guş Yuva Yapmış                      | Erzurum/Aşkale   |
|       | Hey Kargalar Kargalar                     | Çorum/Sungurlu   |
|       | Kına Yolladım Sana                        | Bolu/Mudurnu     |
|       | Küp Dibinde Bulgurum                      | Uşak             |
|       | Manisa'yla Bergama'nın Arası              | Kütahya/Altıntaş |
|       | Pınara Vurdum Kazmayı                     | Hatay/Antakya    |
|       | Sarı Çiçeğinen Donandı Dağlar             | Kayseri          |
|       | Tokat'a Gidemiyorum Sana Fistan<br>Alayım | Tokat/Reşadiye   |
|       | Yar Sana Beşik Alayım mı                  | Ordu/Ünye        |
|       | Yüzüğüm Var Al Taşlı                      | Denizli/Acıpayam |



Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|                      |                                  |                   |
|----------------------|----------------------------------|-------------------|
| Çay                  | Ben Eleyim Eleyim                | Rize              |
|                      | Çayeli'nden Öteye                | Rize/Çayeli       |
|                      | Derenin Kuyuları                 | Rize              |
|                      | Kızıl Ağaç Yapağı                | Rize              |
|                      | Peştemal Tezgahına               | Karadeniz         |
| Çiriş (Dağ Pırasası) | Çiriş'e Gitmezdim Anam Yolladı   | Erzurum           |
| Darı                 | Aşağıdaki Tarlanın Darısı        | Manisa/Kırkağaç   |
|                      | Bahçalarda Kum Darı              | Muğla/Fethiye     |
|                      | Ben Bir Avuç Darı Olsam          | Iğdır             |
|                      | Ceniki'den Duttum Darı           | Ordu/Mesudiye     |
|                      | Dağda Darı Harmanı               | Erzurum/Aşkale    |
|                      | Darı Goydum Ambara               | Tokat/Reşadiye    |
|                      | Ektiğim Yonca                    | Erzurum           |
|                      | Gine Yeşillendi Acıpayam Yolları | Denizli/Acıpayam  |
|                      | İzmir'in İçinde Al Yeşil Bayrak  | Sivas             |
|                      | Kalanın Ardında Ekerler Küncü    | Şanlıurfa         |
|                      | Kaladan Kalaya Ekerler Darı      | Diyarbakır        |
|                      | Kalenin Ardında Ekerler Darı     | Çankırı           |
|                      | Kalenin Başında Ekerler Darı     | Sivas/İmranlı     |
|                      | Kalenin Dibinde Bir Daş Olaydım  | Kerkük            |
|                      | Karşıda Gördüm Seni              | Gaziantep         |
|                      | Sabahınan Gün Doğar              | Malatya/Hekimhan  |
| Domates              | Bugün Ayın Ondördü               | İçel/Mersin       |
| Dut                  | Ah Elmadan Elmadan               | Erzincan/Kemaliye |
|                      | Beyaz Gül Kırmızı Gül            | Kerkük            |
|                      | Bizim Yerler Dutludur            | Artvin/Şavşat     |
|                      | Durnalar Dizi Dizi               | Adıyaman          |
|                      | Dut Ağacı Boyunca                | Azerbaycan        |
|                      | Dut Ağacı Boyunca                | Erzincan          |
|                      | Dut Ağacı Dut Verir              | Denizli/Acıpayam  |
|                      | Dut Ağacı Dut Verir              | Kayseri/Pazarören |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|      |                                   |                   |
|------|-----------------------------------|-------------------|
|      | Dut Ağacı Dut Verir               | Afyon/Sincanlı    |
|      | Dut Ağacı Dut Verir               | Sivas/Gürün       |
|      | Dut Dibine Yaslanırlar            | Gümüşhane         |
|      | Dut Fidanı Boyunca                | Edirne/Keşan      |
|      | Dut Yedi Duttu Beni               | Tekirdağ/Malkara  |
|      | Evlerinin Önleri Sarı Karınca     | Balıkesir         |
|      | Evlerinin Önü Dumanlı Dayler      | Bilecik           |
|      | Evlerinin Önü İğde                | Isparta           |
|      | Gurbete Gidişimdir                | Erzincan/Kemaliye |
|      | İbrişim Örmüyorlar                | Adana             |
|      | İndim Yarın Bahçesine             | Rumeli/Gümölcine  |
|      | Kara Duta Yaslandım               | Sivas/Divriği     |
|      | Kara Duta Yaslandım               | Orta Anadolu      |
|      | Tarlam Kesek Değilmi              | Muğla/Fethiye     |
|      | Vardım Düştüm Isırganlı Koyağa    | Sivas/Kangal      |
|      | Vurdum Testiyi Gümlesin           | Bitlis/Adilcevaz  |
| Elma | Ağlama Yar Ağlama                 | Diyarbakır        |
|      | Ah Elmadan Elmadan                | Erzincan/Kemaliye |
|      | Al Alma Gönül Alma                | Kars/Sarıkamış    |
|      | Al Alma Kızıl Alma                | Kayseri/Tomarza   |
|      | Al Almanın Dördünü                | Malatya           |
|      | Al Almayı Daldan Al               | Elazığ            |
|      | Al Elmanı Yedin mi?               | Tokat             |
|      | Başımda Tülbendim Var             | Yozgat/Boğazlıyan |
|      | Batlıcan Oynadın mı?              | Yozgat            |
|      | Ben Bağa Vardım                   | Ağrı              |
|      | Ben Bir Avuç Darı Olsam           | İğdir             |
|      | Bir Dalda İki Elma                | Ankara            |
|      | Bir Dilim İki Dilim Üç Dilim Elma | Erzurum           |
|      | Bu Dere Baştan Başa Almalı Bağ    | Kerkük            |
|      | Çay İçinde Ot Bitmiş              | Manisa/Alaşehir   |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|  |                                 |                  |
|--|---------------------------------|------------------|
|  | Çeper Çektim Yol Açtım          | Artvin/Şavşat    |
|  | Çıra Çattım Yanmadı             | Çankırı/Çerkeş   |
|  | Darı Goydum Ambara              | Tokat/Reşadiye   |
|  | Eldivan'nın Kirazı              | Çankırı/Eldivan  |
|  | Elma Aldım Bartın'dan           | Çorum/Sungurlu   |
|  | Elma Aldım Elmadan              | Denizli/Acıpayam |
|  | Elma Attım Yuvarlandı           | Erzurum/Aşkale   |
|  | Elma Attım Yuvarlandı           | Bolu/Gerede      |
|  | Elma Dalda Bitermi              | Kütahya/Gediz    |
|  | Elma Attım Yuvarlandı           | Tunceli/Ovacık   |
|  | Elma Tekerlendi Yar             | Kilis            |
|  | Elmalar Allanıyor               | Gümüşhane        |
|  | Elmaların Yongası               | Konya            |
|  | Elmanın Aline Bak               | Ankara/Beypazarı |
|  | Elmanın Bir Yanı Pembe          | Bilecik/Söğüt    |
|  | Elmayı Dildim Dildim            | Rumeli/Selanik   |
|  | Elmayı Nazik Soyarlar           | Bilecik          |
|  | Elmayı Nazik Soyarlar           | İstanbul         |
|  | Elmayı Top Top Yapalım          | Sakarya/Hendek   |
|  | Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri | Sivas            |
|  | Garşıda Elmalıklar              | Erzurum          |
|  | Gız Pınar Başında Yatmış Uyumuş | Bilecik/Bozöyük  |
|  | Giderken Bize Uğra              | Giresun          |
|  | Gidiyom Çorum'a                 | Çorum/Alaca      |
|  | Göle Gideli Göle                | Ankara           |
|  | Güllü Hamamın Üstüyem           | Muş              |
|  | Hacı Farac'ın Kızısan           | Kerkük           |
|  | Hamam Yaptım Taşına             | Tokat/Reşadiye   |
|  | İğdır'ın Al Alması              | İğdır            |
|  | Kilo Kilo Elmalar               | Amasya           |
|  | Köşküm Var Deryaya Karşı        | Rumeli           |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|          |                                      |                    |
|----------|--------------------------------------|--------------------|
|          | Leblebi Koydum Tasa                  | Çankırı/Çerkeş     |
|          | Liverimin Kaytanı                    | Erzurum            |
|          | Sıra Sıra Siniler                    | Çanakkale          |
|          | Suya Giden Sürmeli Gız Kimindir      | Artvin/Şavşat      |
|          | Yandan Oyna                          | Yozgat/Akdağmadeni |
| Enginar  | Bahçelerde Kum Darı                  | Burdur/Altınyayla  |
|          | Mavi Yelekli Yarım                   | Bursa/Karacabey    |
| Erik     | Arda Boylarında Kırmızı Erik         | Rumeli             |
|          | Aşşahdan Gelirem Yüküm Eriktir       | Erzurum            |
|          | Bahçalarda Bal Erük                  | Elazığ             |
|          | Bahçalarda Üzerklik                  | Isparta            |
|          | Bahçede Erik Dalı                    | Bursa/Keles        |
|          | Bahçelerde Hıyar                     | Sivas/Şarkışla     |
|          | Çarşıya Vardım Erikten Aldım         | Kayseri            |
|          | Çık Daldan Erik Devşir               | Malatya/Darende    |
|          | Dombayı Bağladım Ben Bir Erik Dalına | Manisa/Salihli     |
|          | Erik Ağacı Çüt Saçağı                | Van/Erciş          |
|          | Erik Dalı Gevrek Olur                | Isparta            |
|          | Erikten Kestim Deynek                | Bilecik/Gölpazarı  |
|          | Estirir Oğlan Estirir                | Antalya/Akseki     |
|          | Ezem Ezedem Oğlan                    | Van/Erciş          |
|          | Gara Guş Yuva Yapmış                 | Erzurum/Aşkale     |
|          | Gülüm Seni Alır Dağa Kaçarım         | Malatya            |
|          | Kara Erük Çağala                     | Elazığ             |
|          | Karşıda Kara Erik                    | Adıyaman           |
|          | Kırda Erik Ağacı                     | Sinop              |
|          | Kuyu Dibi Derinden                   | Balıkesir          |
| Fasulye  | Ak Fasulle Oldu mu                   | Burdur/Dirmil      |
| Fesleğen | Budarım Bağlar Budarım               | Antalya/Elmalı     |
|          | Fesliğenin Bir Budağı Mavidir        | Antalya/Korkuteli  |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|        |   |                  |
|--------|---|------------------|
|        | Feslikenin Dam Başında Çanakta              | Uşak             |
|        | İndim Yarın Bahçasına Da Feslihan<br>Yoldum | Bursa/Keles      |
|        | Pınara Vurdum Kazmayı                       | İçel/Silifke     |
|        | Şu Dağlar Tepe Tepe                         | Denizli/Acıpayam |
|        | Uzun Olur Fesliğin Dalları                  | Afyon/Dinar      |
| Fındık | Bahçeye Gel Bahçeye                         | Ordu             |
|        | Bir Fındığın İçini                          | Giresun          |
|        | Bizim Köyün Kızları Bakarlar<br>Aynalara    | Trabzon/Maçka    |
|        | Çayeli'nden O Yani                          | Trabzon          |
|        | Çıktım Fındık Dalına                        | Ordu             |
|        | Dalda Fındık Kalmasın                       | Ordu             |
|        | Fındık Attım Harmana                        | Giresun/Görece   |
|        | Fındık Toplayan Kızlar                      | Ordu             |
|        | Gine Yeşerdi Fındık Dalları                 | Ordu             |
|        | Giresun'un Evleri                           | Giresun          |
|        | Giresun'un İçinde                           | Giresun          |
|        | İndim Çayırı Biçmeye                        | Artvin/Şavşat    |
|        | Kar Yağayı Yağayı                           | Trabzon/Çaykara  |
|        | Okudun Mu Güzelim                           | Artvin/Arhavi    |
|        | Ormanda Alacalar                            | Trabzon/Maçka    |
|        | Salına Salına Suya Gidersun                 | Karadeniz        |
| Fıstık | Bilmeden Kapını Çaldım                      | Diyarbakır       |
|        | Fes Başına Fes Başına                       | Gaziantep/Nizip  |
|        | İşte Geldi Arpa Buğday Harmanı              | Şanlıurfa        |
| Haşhaş | Bahçelerde Biberiye                         | Kırklareli       |
| Hurma  | Bir Oda Yaptırdım Hurma Dalından            | Trabzon          |
|        | Koyunum Kuzuladı                            | Giresun/Görece   |
|        | Pazardan Aldım Halı                         | Aydın/Bozdoğan   |
|        | Sende Sevdalı Benda                         | Karadeniz        |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|         |  |                    |
|---------|--|--------------------|
|         | Serez'in Başında Bir Yeşil Bostan            | Rumeli             |
| Isırgan | Hayde Hayde Gidelim                          | Giresun/Görece     |
| Ispanak | Ispanaktan Ezel Çıkar Merdeme                | Burdur             |
|         | Tumb Üstünde Oturdum                         | Sivas              |
| İncir   | Bekir Ağam Bağları                           | Rumeli/Selanik     |
|         | Hastane Önünde İncir Ağacı                   | Yozgat/Akdağmadeni |
|         | Kale Kapısından Girdim İçeri                 | Bartın             |
|         | Kütahya Yolunda Bir Ocak İncir               | Manisa/Soma        |
|         | Yarimin Giydiği Yeşil Entari                 | Ordu               |
|         | Yalılarda Olur Geyik Tekesi                  | Antalya/Akseki     |
| İğde    | Evimizin Önü Hatice'm Duttur<br>Geçilmez     | Rumeli             |
|         | Evlerinin Önü İğde                           | Burdur             |
|         | Evlerinin Önü İğde Dalları                   | Antalya/Korkuteli  |
|         | Evlerinin Önü Kavak                          | İçel/Mut           |
|         | İğdenin Dalı Gevrecik Olur                   | Manisa/Selendi     |
|         | İğdenin Dalı Sapsarı Çiçek                   | Kütahya/Tavşanlı   |
|         | İğdenin Dalinede Bastımda Dal<br>Kırılıverdi | Nevşehir/Ürgüp     |
|         | İğdenin Dalları Yerdedir Yerde               | Çorum/Alaca        |
|         | İğdenin İğdesi Yok                           | Manisa/Demirci     |
| Kabak   | Atlı Geliyor Atlı                            | Bartın             |
|         | Ayağında Kundura                             | Burdur             |
|         | Bahçelerde Bal Kabak                         | Rumeli/Gümölcine   |
|         | Bahçen Bozuk Değil mi?                       | Burdur             |
|         | Dağların Başındayım                          | Denizli            |
|         | Elif Kızımında Mendiline Mestine             | Konya              |
|         | Entere Aldım Kırkbeşe                        | Sinop/Boyabat      |
|         | Gara Gabak Kökeni                            | Denizli/Çivril     |
|         | Kara Kabak Kökeni                            | Antalya/İbradı     |
|         | Şu Kabak Çiçeği Ne Açar Ne Kokar             | Rumeli/Selanik     |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|           |                                     |                   |
|-----------|-------------------------------------|-------------------|
| Karayemiş | Bu Dere Akmayınan                   | Rize/Ardeşen      |
|           | Teyze Kizun Ayişe                   | Rize              |
|           | Yeni Yaptım Evimi                   | Trabzon/Beşikdüzü |
| Karpuz    | Eğrem De Büğrem Gavrasar'ın Yolları | Aydın/Nazilli     |
|           | Entarisi Pembeden                   | Denizli/Çivril    |
|           | Kalk Gidelim O Viran Bostana        | Rumeli/Prizren    |
|           | Karpuz Kestim Sulandı               | Gaziantep         |
|           | Karpuz Kestim Suyumuş               | Kırşehir/Mucur    |
|           | Karpuz Kestim Yiyen Yok             | Ankara            |
|           | Karpuz Kestim Yiyeyim               | Diyarbakır        |
| Kavun     | Aptaslıktan Su Damlar               | Muğla/Fethiye     |
|           | Hey Bostancı Bostancı               | Denizli/Acıpayam  |
|           | Hey Güzeller Güzeller               | Sivas/İmranlı     |
|           | Kalede Kavun Yerler                 | Elazığ            |
|           | Kapıda Gavun Yerler                 | Erzurum           |
|           | Karpuz Kestim Sulandı               | Gaziantep         |
|           | Karşıda Kavun Yerler                | Çorum             |
|           | Sarı Kavun Dilimi                   | Bayburt           |
|           | Sarı Kavunun Yılı                   | Sivas             |
|           | Üşüdüm Emine'm Üşüdüm               | Rumeli            |
| Kayısı    | Bahçalarda Üzerklik                 | Isparta           |
|           | Çarşıya Vardım Erikten Aldım        | Kayseri           |
|           | Yeşil Gey Yeşil Kuşan               | İzmir/Ödemiş      |
|           | Yeşil Giy Yeşil Kuşan               | Denizli/Sarayköy  |
| Kereviz   | Çiçekdağı Derler Varmı Sana Zararım | Orta Anadolu      |
|           | Kalenin Bayır Düzü                  | Orta Anadolu      |
|           | Kiremit Bacaları                    | Sivas             |
|           | Şeftali Ağaçları                    | Sinop             |
| Kestane   | Ada Yolu Kestane                    | Bolu              |
|           | Bağlamam Var Üç Telli               | Muğla/Ula         |
|           | Bilettim Orağumi                    | Rize/Hemşin       |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|           |                                       |                   |
|-----------|---------------------------------------|-------------------|
|           | Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye       | Antalya           |
|           | Çarşıdan Aldım Kestane                | Edirne            |
|           | Çay Kenarında İnadına Bitiyor Kestane | Afyon/Sandıklı    |
|           | Dağ Başında Kestane                   | Kütahya/Simav     |
|           | Dam Üstünde Kestane                   | Manisa            |
|           | Gideriz Biz İkimiz                    | Tekirdağ/Şarköy   |
|           | Hani Benim Elli Direm Kesdenem        | Konya             |
|           | Kestaneyi Kavurdum                    | Muğla             |
|           | Şapkamın Tereği Düz                   | Trabzon           |
|           | Şu Bursa'nın Kestanesi                | Bilecik/Gölpazarı |
|           | Şu Karşıdan Yar Geliyor               | Antalya/Elmalı    |
|           | Uzun Uzun Birmanlar                   | Çanakkale         |
| Kızılıcak | Kızılıcaklar Çiçek Açtı               | Antalya/Elmalı    |
|           | Kızılıcaklar Oldumu                   | Edirne/Keşan      |
| Kiraz     | Al Perde Yeşil Perde                  | Giresun           |
|           | Ala Çorap Örmedim                     | Tokat/Reşadiye    |
|           | Bağa İndim Üzüme                      | Erzincan/Kemaliye |
|           | Bir Dalda İki Kiraz                   | İstanbul          |
|           | Boyakçının Gelini                     | Van/Erciş         |
|           | Bursa'da Eylendim Biraz               | Manisa/Soma       |
|           | Cimdalli Çarşısında                   | Niğde             |
|           | Çarşıdan Aldım Kestane                | Edirne            |
|           | Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi       | Samsun/Ladik      |
|           | Çeşmeden Döndü Geliyor                | Uşak/Banaz        |
|           | Depe Başı Kirezler                    | Tokat/Reşadiye    |
|           | Eğdim Kiraz Dalını                    | Konya/Çumra       |
|           | Eldivan'nın Kirazı                    | Çankırı/Eldivan   |
|           | Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri       | Sivas             |
|           | Gadunuma Şinanay                      | Bartın            |
|           | Gelin Çıkma Kiraza                    | Artvin/Şavşat     |
|           | Gireniz'in Çayları                    | Denizli/Acıpayam  |



Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|                |                                   |                    |
|----------------|-----------------------------------|--------------------|
|                | Güver Bostanım Güver              | Adana/Saimbeyli    |
|                | Havuzun Başına Varmasın Eller     | Bolu               |
|                | İstanbul'a Saz Yolladım Yar Geldi | Burdur             |
|                | Kaleden Kaleye Ben Gördü Onu      | Muş                |
|                | Kaynar Kazan Taşmaz mı            | Bilecik/Gölpazarı  |
|                | Kerez Çiçek Açıyor                | Rize               |
|                | Kiraz Aldım Dikmeden              | Bolu               |
|                | Kiraz Dalda Dört Olur             | Isparta            |
|                | Kiraz Dalı Eymeli                 | Muğla/Fethiye      |
|                | Mayıs Ayı Gelende                 | Trabzon            |
|                | Mektup Yazdım Acele               | Giresun/Görece     |
|                | Potininin Bağına                  | Ankara             |
|                | Serenler Serenler Yüksek Serenler | Burdur             |
|                | Sıra Sıra Kazanlar                | Aksaray            |
|                | Yema Kara Kirazı                  | Karadeniz          |
| Kışniş         | Ben Bir Avuç Kışnişem             | Artvin             |
|                | Mahramamda Badem İle Kışniş Var   | Artvin/Şavşat      |
| Kuşburnu       | Eğdim Söğüt Dalını                | Diyarbakır         |
|                | Derelerde Guşburnu                | Sinop/Boyabat      |
|                | Kayayı Gırcı Tuttu                | Çorum/Alaca        |
|                | Kuşburnu Pürlenirmi               | Erzurum            |
|                | Kuşburnu'yu Budarlar              | Yozgat/Akdağmadeni |
| Lahana (Kelem) | Garşıda Çam Kesiyor               | Ankara/Çubuk       |
|                | Hala Geldum Evune                 | Rize/Ardeşen       |
|                | Hapanos'tan Yükladiler Çelemi     | Tunceli/Çemişgezek |
| Limon          | Gül Islattım Billura              | Denizli            |
|                | Güle Çıktım Gülmedim              | Burdur             |
|                | Haldoz'un Portikali               | Rize               |
|                | İlimonum Sulandı                  | Burdur             |
|                | Limonun Çiçeği Açılıyor           | Manisa/Soma        |
| Madımak        | Madımah Bitti M'ola               | Sivas/Gemerek      |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|                         |  |                        |
|-------------------------|--|------------------------|
|                         | Madımak Oylum Oylum                      | Sivas                  |
|                         | Madımak Uzar Gider                       | Tokat/Erbaa            |
| Mantar                  | Iraktan Gel Iraktan                      | Bartın                 |
| Marul                   | Anne Ben Hastayım Marul İsterim          | İzmir/Karaburun        |
|                         | Bahçelerde Biberiye                      | Kırklareli             |
|                         | Evlerinin Önleri Kuyu                    | Uşak                   |
|                         | Evlerinin Önü Arpa                       | Ankara/Şereflikoçhisar |
|                         | Evlerinin Önü Marul                      | Kırşehir               |
|                         | Top Yatağın Önü Gayfe                    | Aydın                  |
| Maydanoz                | Evlerimizin Önü Nane Maydanoz            | Rumeli                 |
|                         | Evlerimizin Önü Nane Maydanoz            | Bursa                  |
| Melengiç<br>(Çitlembik) | İndim Geldim Silifke'den Buraya          | İçel/Silifke           |
| Mercimek                | Evimizin Ardında Bir Tarla Mercimek      | Balıkesir              |
|                         | Hanıma Bak Hanıma                        | Rumeli                 |
|                         | Mercimeğin Tohumu                        | Erzurum/Aşkale         |
|                         | Mercimek Dallenir mi                     | Bursa/Orhaneli         |
| Mısır                   | Anam Ayasın Beni                         | Trabzon                |
|                         | Beşparmak Dağı Sıra                      | Kıbrıs                 |
|                         | Bizim Köyün Kızları Bakarlar<br>Aynalara | Trabzon/Maçka          |
|                         | Mısırmı Kazmalı                          | Burdur/Tefenni         |
|                         | Peştemal Tezgahına                       | Karadeniz              |
|                         | Suda Pişmiş Mısırı                       | Rize                   |
| Muşmula                 | Koca Kavak Yarıldı                       | Muğla/Ula              |
| Nane                    | Ayağında Mesi Var                        | Uşak                   |
|                         | Bahçesinde Naneyem                       | Erzurum                |
|                         | Evlerimizin Önü Nane Maydanoz            | Rumeli                 |
|                         | Evlerinin Önü Nane                       | Bilecik                |
|                         | Evlerinin Önü Nane                       | Isparta                |
|                         | Halay Çekin Düzülsün                     | Amasya                 |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|          |                                     |                     |
|----------|-------------------------------------|---------------------|
|          | Kıbrız Dağlarının da Aman Şarına    | Hatay/Antakya       |
|          | Uzunda Kavak Dalında Sallanıyorsun  | İzmir               |
|          | Yaş Nane Kuru Nane                  | Kastamonu           |
| Nar      | Bağa Vardım Nar İçin                | Bitlis              |
|          | Bağya Gittim Nar İçin               | Rumeli/Manastır     |
|          | Bahçe Bahçe Gezdim Nar Bulamadım    | Rumeli              |
|          | Bahçede Nar Ağacı                   | Şanlıurfa           |
|          | Bahçeye Kuzu Girdi                  | Şanlıurfa           |
|          | Gırma Taşın Kenarı                  | Malatya             |
|          | Giderim Böylesine                   | Sivas/Kangal        |
|          | Kıbrız Dağlarının da Aman Şarına    | Hatay/Antakya       |
|          | Nar Ağacı Narsız Olurmu             | Orta Anadolu        |
|          | Nar Ağacı Ulam Ulam                 | Kayseri             |
|          | Şirin Nar Dane Dane                 | Gaziantep           |
|          | Şu İzmir'den Çekirdeksiz Nar Gelir  | İzmir               |
| Nohut    | Mavrova'da Aldım Bir Okka Nohut     | Rumeli              |
| Pancar   | Pancar Pezik Değilmi                | Nevşehir/Hacıbektaş |
|          | Pancar Pezük Değilmi                | Sivas/Hafik         |
|          | Tumb Üstünde Oturdum                | Sivas               |
|          | Yozgat'ın Mahlesinde                | Yozgat              |
| Patlıcan | Ahmet'im Handadır Handa             | Balıkesir/Gönen     |
|          | Badılcını Doğradım                  | Isparta             |
|          | Batlıcan Oynadın mı?                | Yozgat              |
|          | Ovalar Ovalar Engin Ovalar          | Burdur              |
|          | Pencerenin Üstüne Boya Sürerim Boya | Giresun             |
|          | Perşembe'nin Düzleri                | Ordu                |
|          | Yüksek Hanaylarda Padılcın Soyar    | Konya/Çumra         |
| Pazı     | Bir Alçacık Gügem Dalı              | Rumeli              |
|          | Bir Bostan Ektim Pazı               | Erzurum/İspir       |
|          | Bu Tepe Pulli Tepe                  | Erzurum/Narman      |
|          | Ey Gül Dalı Gül Dalı                | Bayburt             |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|                   |                                    |                  |
|-------------------|------------------------------------|------------------|
|                   | Kapısının Önünde Yeşiller Pazıları | Trabzon/Maçka    |
|                   | Oklavıyam Pazıyam                  | Şanlıurfa        |
| Pırasa            | Hani Benim Elli Direm Kesdenem     | Konya            |
|                   | Tepsi de Tepsi Fındıklar           | Denizli/Acıpayam |
| Pirinç            | Çarşıdan Aldım Kestane             | Edirne           |
|                   | Haydi Be Ramize'm                  | Rumeli           |
|                   | Tosya'dan Geliyor Pirinci          | Kastamonu/Tosya  |
| Portakal          | Haldoz'un Portikali                | Rize             |
|                   | Ispanaktan Ezel Çıkar Merdeme      | Burdur           |
|                   | Portakal Oyamadım                  | Rumeli           |
|                   | Portakalım Tekerlendi              | İçel/Silifke     |
|                   | Zeytin Dalı Çürük Olur             | Muğla/Fethiye    |
| Reyhan            | Hesen Gel Hey Hesen Gel            | Azerbaycan       |
|                   | İreyhan Ekermisin                  | Sivas            |
|                   | Odana Serdim Halı                  | Orta Anadolu     |
|                   | Suda Oynayan Balıktan              | Kayseri/Tomarza  |
| Salatalık (Hıyar) | Bahçelerde Hıyar                   | Sivas/Şarkışla   |
|                   | Bir Bostan Ektim Pazı              | Erzurum/İspir    |
|                   | Masada Yeşil Desti                 | Erzurum          |
| Sarımsak          | Güvercinim Süt Beyaz               | Aksaray/Ortaköy  |
| Semizotu          | Bahçadan Hudar Geldi               | Kilis            |
|                   | Karyolamın Demiri                  | Çanakkale        |
| Soğan             | Çiy Köfte Ne Acı                   | Kahramanmaraş    |
|                   | Ela Gözlerini Sevdiğim Güzel       | Tokat/Reşadiye   |
|                   | Tarlaya Ektim Soğan                | Trabzon          |
|                   | Tarlaya Ektim Soğan                | Giresun          |
| Susam             | Evlerinin Önü Mersin               | Isparta          |
|                   | Evlerinin Önü Yonca                | Kerkük           |
|                   | Kalanın Ardında Ekerler Küncü      | Şanlıurfa        |
|                   | Kaladan Kalaya Ekerler Darı        | Diyarbakır       |
|                   | Kalenin Başında Ekerler Küncü      | Sivas/İmranlı    |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|         |                                |                   |
|---------|--------------------------------|-------------------|
| Şeftali | At Bağladım Denizli'nin Hanına | Denizli           |
|         | Gadunuma Şinanay               | Bartın            |
|         | Oduncular Gelmez Oldu Odundan  | Samsun/Vezirköprü |
|         | Oğlan Adın İsmail              | Burdur            |
|         | Sürmeli Yardan Ayrıldım        | Bursa             |
|         | Şeftali Ağaçları               | Nevşehir/Ürgüp    |
|         | Şeftali Ağaçları               | Sinop             |
|         | Yeşil Olur Sandıklı'nın Biberi | Afyon/Sandıklı    |
| Üzüm    | Ak Üzümü Üzümü                 | Ankara/Çubuk      |
|         | Ak Üzümün Salkımı              | Manisa            |
|         | Alt'aydır Dağ Dağ Gezerim      | Muğla/Fethiye     |
|         | Amasya'nın Dağları             | Amasya            |
|         | Antalya'nın Mor Üzümü          | Antalya/Akseki    |
|         | Ardıçlıktır Evleri             | Denizli/Acıpayam  |
|         | Aşşahdan Gelirem Yüküm Erikdir | Erzurum           |
|         | Asma Salmış Filizi             | Balıkesir         |
|         | Asmalarda Kol Uzatmış Dallere  | Kayseri           |
|         | Asmam Senin Dalından           | Trabzon/Maçka     |
|         | Asmanın Tepesinde              | Sivas             |
|         | Aşağıdan Gelen Üzüm Kağnısı    | Yozgat/Boğazlıyan |
|         | Atladım Girdim Bağa            | Burdur            |
|         | Ayağına Giyer Üç Güllü Çorap   | Nevşehir/Ürgüp    |
|         | Bağ Altında Otururken          | Orta Anadolu      |
|         | Bağa Gel Bostana Gel           | Erzurum           |
|         | Bağa Gel Bostana Gel           | Orta Anadolu      |
|         | Bağa Girdim Üzüm Yok           | Çankırı           |
|         | Bağa Giresim Geldi             | Denizli/Acıpayam  |
|         | Bağa Girdim Üzüme              | Kars              |
|         | Bağa Girdim Üzüme              | Niğde             |
|         | Bağa Girdim Üzüme              | Gaziantep/Nizip   |
|         | Bağa Girdim Üzüme              | Orta Anadolu      |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|  |   |                   |
|--|---|-------------------|
|  | Bağa İndim Üzüme                              | Erzincan/Kemaliye |
|  | Bekir Ağam Bağları                            | Rumeli/Selanik    |
|  | Çatal Çam Başına Koydum Keseri                | Kütahya           |
|  | Çatal Çama Gırşun Attım Geçmedi               | Samsun/Ladik      |
|  | Dama Attım Deynekleri                         | Kayseri/Bünyan    |
|  | Denizin Ortasında                             | Bursa             |
|  | Derede Davşan İzi                             | Burdur            |
|  | Eldivan'nın Kirazı                            | Çankırı/Eldivan   |
|  | Eli Elekli Gelin                              | Burdur/Tefenni    |
|  | Evlerinde Bir İpekten Halı Var                | Gaziantep         |
|  | Evlerinin Önü Pazara Yakın                    | Tokat             |
|  | Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri               | Sivas             |
|  | Evlerinin Önünde Gara Üzüm Asması             | Giresun/Görele    |
|  | Gırma Taşın Kenarı                            | Malatya           |
|  | Gülüm Seni Alır Dağa Kaçarım                  | Malatya           |
|  | Ha Buranın Ekini                              | Rize              |
|  | Hadi Gidelim Bağlara                          | Bursa/Orhaneli    |
|  | Hadi Gidelim Gardaş'a Üzüme                   | Uşak              |
|  | Hatice'me Varayım                             | Rumeli            |
|  | Haziran'ı Temmuz'u Getirdik Dize              | Erzurum/Oltu      |
|  | Kara Üzüm Salkımı                             | Denizli/Honaz     |
|  | Karşı Dağlar Bizimdir                         | Gümüşhane         |
|  | Kaynar Kazan Taşmaz mı                        | Çanakkale/Ezine   |
|  | Koca Kavak Yarıldı                            | Muğla/Ula         |
|  | Mayıs Ayı Gelende                             | Trabzon           |
|  | Meclisinde Mayıl Oldum Ben Bir Kaşı<br>Karaya | Diyarbakır        |
|  | Mendilim Dilim Dilim                          | Burdur            |
|  | Perşembe'nin Düzleri                          | Ordu              |
|  | Sepet Alıp Bağa Girmiş Üzüme                  | Kütahya           |
|  | Su Bulanık İçilmez                            | Sivas             |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|         |                                  |                     |
|---------|----------------------------------|---------------------|
|         | Sigaramın İncesi                 | Manisa              |
|         | Silifke'nin Yoğurdu              | İçel/Silifke        |
|         | Siverek Yaş Üzümü                | Diyarbakır          |
|         | Susuz Köy Başlarında             | Rumeli/Deliorman    |
|         | Tevekte Üzüm Kara                | Sivas/Zara          |
|         | Tevekteki Üzümdür                | Erzincan/Eğir       |
|         | Üzüm Aldım Bal Oldum Efem        | Muğla/Fethiye       |
|         | Vangel Çantası Elinde            | Balıkesir           |
|         | Yayladan Gelirim Yüküm Üzümdür   | Sivas               |
|         | Yemenimi Al İsterim              | Çankırı             |
|         | Yeni Yolun Bükmesini Dolaşamadım | Ordu                |
|         | Yozgat'ın Asmasıyım              | Yozgat              |
|         | Yumak Yumak Olmuş Saçının Teli   | Tokat/Reşadiye      |
|         | Yürü Dilber Yürü Ömrümüm Varı    | Ankara              |
|         | Zeybek Derler Adına              | Eskişehir/Seyitgazi |
|         | Zeytinyağı Şişesi                | Rumeli              |
|         | Zeytinyağlı Yiyemem              | Bursa               |
| Vişne   | Altın Tabakta Vişne              | Rumeli              |
|         | Bahçenizde Bir Taş Attım Vişneye | Malatya             |
|         | Dere Kenarında Vişneler Açar     | Rumeli              |
|         | Eşme Eştım Sabahtan              | Yozgat/Akdağmadeni  |
|         | Vişne Dalı Eğilmiş               | Balıkesir/Erdek     |
| Zerdali | Bahçalarda Zerdali               | Gaziantep           |
|         | Bedevraden Evceğizin             | Bolu                |
|         | Çay Kenarında Evimiz             | Burdur              |
|         | Fistan Giymiş Kırmalı            | Çorum/Sungurlu      |
|         | Zerdali Çiçek Açtı               | Gümüşhane           |
|         | Zerdali Çiçeklendi               | Muğla/Bodrum        |
| Zeytin  | Akbelenden Aşağı Sallandım Yaya  | Antalya/Kaş         |
|         | Çift Candarma Geliyor            | Artvin              |
|         | Derede Değirmenim                | Artvin              |

Çizelge 6.3. (devam) Türküler ve yörede yetişen tarım ürünleri

|  |                        |                |
|--|------------------------|----------------|
|  | Gidiyor musun Yarım    | Çanakkale/Biga |
|  | İndim Dere Irmağa      | Artvin         |
|  | Kalk Gidelim Elmasa    | Burdur         |
|  | Zeytin Dalı Çürük Olur | Muğla/Fethiye  |
|  | Zeytin Yaprağı Yeşil   | Kilis          |

### *Alıç*

Alıç ya da halk arasında bilinen bir diğer adıyla yemişen, gülgiller familyasından bir bitkidir. Dikenli bir bitki olması nedeniyle akdiken olarak da anılmaktadır. Meyveleri daha çok kırmızı-sarı renkler arasında tonlara sahiptir. Görünüş olarak muşmulaya benzediği için kimi bölgelerde ekşi muşmula da denilmektedir. Dünyada en çok Kuzey Amerika, Avrupa ve Asya'da olduğu görülen alıç, Türkiye'de ise daha çok kayalık yerlerde, derelere bakan yamaçlarda, çalılıklar içinde ve dağlık bölgelerde kendiliğinden yetişmektedir (yemek.com, 2018). Türkiye'de özellikle Orta Anadolu yöresinde rağbet gören alıç, meyve şeklinde doğrudan tüketilebileceği gibi kurutulmuş haliyle çay yapılarak tüketilmektedir. Aynı zamanda reçel ve marmelat haline getirilerek yıl boyunca tüketilmektedir.

Türkülerde 5 türküde rastlanılan alıç daha çok ağacının özellikleri ile yer almıştır. Mutfakta kullanımı veya mutfak kültürü içerisindeki yerine değinilmediği tespit edilmiştir.

Bir Taş Attım Alıca

Yöre: Çorum/Alaca

Derleme Tarihi:1978

Bir taş attım *alıca*

Bir kuş vurdum delice (TRT, 2006:161).

Bu türkü aynı isimle Konya/Bozkır yöresinde de yer almaktadır.

Derelerde Aluç Ağacı

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1991

Derelerde *aluç* ağacı

Debinde keklik pilici (TRT, 2006:274).



Hey Kargalar Kargalar  
Yöre: Çorum/Sungurlu  
Derleme Tarihi:1952  
Şu derenin *alıcı*  
Kınalı parmak ucu (TRT, 2006:466).

Şu Derenin Armudu  
Yöre: Eskişehir/Çifteler  
Şu derenin *alıcı*  
Gınalı parmak ucu (TRT, 2006:724).

### **Armut**

Türkiye’de hemen hemen bütün yörelerde armut yetiştiriciliği yapılmaktadır. Armutlar genelde taze olarak tüketilmektedirler. Ancak bir kısmı püre ve meyve suyu olarak kullanılmaktadır. Ayrıca mutfaklarda tatlı olarak, salatalarda ve pekmez yapımında kullanılmaktadır. Aşağıda armudun yer aldığı türküler sıralanmıştır. Bu türkülerin geçtiği tüm yöre mutfaklarında çoğunlukla komposto olarak armut yemeklerine rastlanılmaktadır.

Türkülerde 31 farklı türküde armut tespit edilmiştir. Bu türkülerde büyük çoğunlukla armut ağacının özellikleri belirtilmiştir. Sivas, Kırklareli, Ordu ve Bartın yörelerine ait türkülerde armudun özellikleri belirtilmiş, Kayseri yöresine ait türküde de çarşıda satılan armuttan bahsedilmektedir.

Ali’m Armut Yer Misin  
Yöre: Eskişehir  
İnceleme Tarihi: 1985  
Ali’m *armut* yermisin  
Dünyalarda bir misin (TRT, 2006:31).

Armut Dalda Dik Durur  
Yöre: Bilecik/Söğüt  
Derleme Tarihi: 1949  
*Armut* dalda dik durur

Dibinde yiğit durur (TRT, 2006:51).

Armudu Taşlıyalım

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi: 1975

*Armudu taşlıyalım*

Altında kışlayalım

*Armudun* altı kuyu

Uyu sevdiğim uyu

*Armut* dalda sallanır

Yere düşer ballanır (TRT, 2006:52).

Armudumu Dişledim

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi: 1947

*Armudumu* dişledim

Sapını gümüşledim

*Armut* daldan düşer mi

Karıncalar üşer mi

*Armut* dalda bir iki

Saydım baktım oniki (TRT, 2006:52).

Armut Dalda Dik Durur

Yöre: Sakarya/Geyve

Derleme Tarihi: 1951

*Armut* dalda dik durur

Dibinde yiğir durur

*Armut* dalın eğmeli

Meyvasını yemeli (TRT, 2006:52).

Armut Ağacı

Yöre: Manisa / Turgutlu

Derleme Tarihi:1977

*Armut* ağacı *armut* ağacı başında tacı

Kalksın samah eylesin anaynan bacı (TRT, 2006:52).

Armut Dalda Esniyor

Yöre Burdur/Tefenni

Derleme Tarihi:1973

*Armut* dalda esniyor

Birbirini besliyor (TRT, 2006:52).

Armut Dalını Eğmeli

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi: 1989

*Armut* dalını eğmeli

*Armudunu* yemeli

*Armut* daldan düşer mi

Günden yanı pişer mi

*Armut* dalda yüz dirhem

Yardır gözü süzdüren (TRT, 2006:52).

Armut İdin Günden Yanım Yarıldı

Yöre: Ankara/Ayaş

Derleme Tarihi:1945

*Armut* idin günden yanım yarıldı

Ne dedim kömür gözlüm yarıldı

*Armudu* dalında bazar eyledim

Gaşına gözüne nazar eyledim (TRT, 2006:53).

Armuttan Kayacağım

Yöre: Tokat

Derleme Tarihi: 1973

*Armuttan* kayacağım

Sallan gel bakacağım

*Armut* dalda bir sıra

Yarım gitmiş Mısır'a (TRT, 2006:53).

Ben Bağa Vardım

Yöre: Ağrı

İnceleme Tarihi:1975

Ben bağa vardım

*Armuttan* aldım (TRT, 2006:125).

Bir Taş Attım Alıca

Yöre: Çorum/Alaca

Derleme Tarihi:1978

Şu derenin *armudu*

Anan baban var mıydı (TRT, 2006:161).

Çarşıya Vardım Erikten Aldım

Yöre: Kayseri

Çarşıya vardım *armuttan* aldım

Yârin haberini Mahmut'tan aldım (TRT, 2006:210).

Dere Geliyor Dere

Yöre: Kırklareli/Lüleburgaz

Derleme Tarihi:1949

Ben *armudu* dişledim

Sapını gümüşledim (TRT, 2006:271).

Bu türküde geçen armut aynı sözlerle Ankara/Elmadağ yöresine ait “Oyalı Da Yazma Başına” isimli türküde de yer almaktadır.

Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1975

Evlerinin önü üç ağaç *armut* yeri (TRT, 2006:346).

Hey Kargalar Kargalar

Yöre: Çorum/Sungurlu

Derleme Tarihi:1952

Şu derenin *armudu*

Anan baban var mıydı (TRT, 2006:466).

Kalk Gelin Hanım Yürü Aygın Baygın

Yöre: Rumeli/Prizren

Kalk gelin hanım süpür *armut* altını

Sana kocan getirecek borsa altuni (TRT, 2006:505).

Karşıda Fiğ Otlanır

Yöre: Sivas

*Armut* dalda sallanır

Yere düşer ballanır (TRT, 2006:527).

Karşıdan Gel Göreyim

Yöre: Konya/Akşehir

*Armudun* dayağına

Oturdum koyağına (TRT, 2006:529).

Karşıdan Aşık Gider

Yöre: Tokat

*Armut* daldan düşer mi

Günden yanı pişer mi

*Armut* dalda yüz dirhem

Yüzlerini dürem dürem (TRT, 2006:529).

Kula'ları Gece Çeteler Bastı

Yöre: Manisa/Gördes

Kula'ları aman efem gece çeteler bastılar

*Armut* dallarına mavizerler astılar (TRT, 2006:568).

Mavili Mavili Ela Kız

Yöre: Bartın

Ahmet *armut* yer misin

Mahallede bir misin (TRT, 2006:586).

Mektup Yazdım Acele

Yöre: Giresun/Görece

*Armudun* dallarını

Varıp budayacağım

*Armudun* dallarını

Budama dallarını (TRT, 2006:589).

Ordu'nun Sokakları

Yöre: Ordu

*Armudun* irisine

Göz koydum birisine (TRT, 2006:631).

Şu Derenin Armudu

Yöre: Eskişehir/Çifteler

Şu derenin *armudu*

Anan baban var mıydı (TRT, 2006:724).

Şu Derenin Boyuna

Yöre: Ordu/Ünye

*Armut* dalda dal yerde

Bülbül ötmez her yerde (TRT, 2006:725).

Bu türküde geçen armut aynı sözlerle Orta Anadolu yöresine ait “Şu Derenin Uzunı” isimli türküde de geçmektedir.

Tokat'ın Mezerliğı

Yöre: Amasya/Merzifon

*Armudun* dibi guyu

Uyu sevdiğim uyu (TRT, 2006:747).

Yıkırgan'ın Armudu

Yöre: Ordu/Akkuş

Derleme Tarihi:1975

Yıkırgan'nın *armudu*

Saramışı var mudu (TRT, 2006:797).

Yürü Dilber Yürü Saçın Saz Gibi

Yöre: Eskişehir/Sivrihisar

*Armut* dalda gül bahçede sallanır

Şeker olur yere düşer ballanır (TRT, 2006:811).

### ***Arpa***

Serin iklim tahılları içerisinde arpa, dünyada ve Türkiye’de de ekiliş ve üretim yönünden buğdaydan sonra 2. sırayı alan tahıldır. Önceleri insan beslenmesinde kullanılan arpa, bugün hayvan beslenmesinde ve bira sanayinde olmak üzere başlıca iki amaçla yetiştirilmektedir (Kün, 1988). Arpa günümüz mutfaklarında en çok pilavla birlikte kullanılır, bunun yanında çorbalarda, et yemeklerinin yanında garnitür olarak bazı salatalarda kullanılmaktadır. Arpanın yer aldığı türküler aşağıda sıralanmıştır. Yörelere bakıldığında arpanın Türkiye’de oldukça geniş bir alanda yetiştirildiği gözlenmektedir. Türkülerin derleme tarihlerine bakıldığında bu yörelerde dönemin mutfak kültüründe arpanın yer aldığı anlaşılmaktadır.

Türkülerde 25 türküde arpa tespit edilmiştir. Bu türkülerde arpanın özellikleri, arpanın ekimi, arpanın biçilmesi, arpanın harmanı ve arpa ile buğdayın birlikte kullanımı gibi arpa üretim aşamaları belirtilmektedir. Türkülerde arpanın mutfakta kullanımı veya insan beslenmesinde kullanımı ile ilgili direkt bilgilere rastlanılmamıştır.

Ak Çeşmenin Taşları

Yöre: İzmir/Bergama

Yola çıkma başaçık

*Arpalar* kara kılçık (TRT, 2006:14).

Ali’m Gitme Pazara

Yöre: Ankara

Derleme Tarihi:1977

Ali’m de *arpa* biçiyor

Suyunuda nereden içiyor (TRT, 2006.31).

Arpaçay'ın Kenarı

Yöre: Ağrı

*Arpa* ekdim az geldi

Zülûf boyda saz geldi

*Arpa* ekdim hozana

Zülûf boydan uzana (TRT, 2006:53).

Buğdayla Dolu Harman

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1991

Dama çıkma başa çık

*Arpalar* gara gılçık (TRT, 2006:188).

Arpa Buğday Çeç Olur

Yöre: Orta Anadolu

Derleme Tarihi:1941

*Arpa* buğday çeç olur

Güzeller güleç olur

*Arpa* da buğday biçerim

Bulur gelir geçerim (TRT, 2006:53).

Not: Bu türküde geçen çeç yörede tahıl yığına verilen isimdir.

Arpa Buğday Daneler

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

İnceleme Tarihi:1977

*Arpa* buğday daneler

Yıkılsın meyhaneler

*Arpa* buğday çeç olur

Güzeller güleç olur

*Arpa* buğday seçerim

Yolum budur geçerim (TRT, 2006:53).

Bu türküde geçen arpa aynı isimle ve aynı sözlerle Orta Anadolu yöresinde de yer almaktadır.



Arpa da Ektim Olacak

Yöre: Bursa

İnceleme Tarihi:1990

*Arpa* da ektim olacak

Dertlerin beni alacak

*Arpa* da ektim gül bitti

Dalında bülbül öttü (TRT, 2006:54).

Arpa Derdim Süt İken

Yöre: Malatya/Darende

Derleme Tarihi:1980

*Arpa* derdim süt iken

İçinde sarı diken (TRT, 2006:54).

Not: Bu türkü aynı sözlerle Malatya/Darende yöresinde Arpalar Destesiyem ismiyle geçmektedir.

Arpa Ektim Leğene

Yöre: Ardahan/Çıldır

*Arpa* ektim leğene

Sümbül boynun eğene

*Arpa* ektim biçemem

Derdin nedir seçemem

*Arpa* ektim biçmişem

Biçende and içmişem (TRT, 2006:54).

Arpa Ektim Biçemedim

Yöre: Van

İnceleme Tarihi:1973

*Arpa* ektim biçemedim

Bir düş gördüm seçemedim (TRT, 2006:54).

Arpa Ektim Olacak

Yöre: Bursa

Derleme Tarihi:1961

*Arpa* ekdim olacak  
 Dertlerin beni alacak  
*Arpa* ekdim gül bitti  
 Dalında bülbül öttü (TRT, 2006:54).

Arpa Orağa Geldi  
 Yöre: Diyarbakır  
 Derleme Tarihi:1976  
*Arpa* orağa geldi  
 Zülûf tarağa geldi (TRT, 2006:55).

Bu türkûde geçen arpa aynı sözlerle Sivas/Kangal yöresine ait “Arpalar Orak Oldu” ve Bayburt yöresine ait “Arpalar Orak Oldu” isimli türkûlerde de yer almaktadır.

Arpalar Hasır Oldu  
 Yöre: Uşak/Banaz  
 İnceleme Tarihi:1984  
*Arplar* hasır oldu  
 Sevdiğim nasıl oldu (TRT, 2006:55).

Arpalıktan Arpa Biçer  
 Yöre: Afyon  
 Derleme Tarihi:1973  
 Arpalıktan *arpa* biçer  
 Destesinden güller saçar (TRT, 2006:56).

Ektiğim Yonca  
 Yöre: Erzurum  
 Derleme Tarihi:1966  
 Ektiğim *arpa*  
 Biçtiği *arpa*  
 Sevdiğim körpe (TRT, 2006:303).  
 Evleri Görünüyor  
 Yöre: Elazığ  
 Derleme Tarihi:1970

*Arpa* ektim düzlere

Mail oldum gözlere (TRT, 2006:336).

Evlerini Önü Arpa

Yöre: Ankara/Şereflikoçhisar

Evlerinin önü *arpa*

Atlar yayılıyo gırpa gırpa (TRT, 2006:341).

Not: Erzurum/Aşkale yöresine ait “Evlerinin Önü Yoldur” adlı türküde de arpa aynı sözlerle yer almaktadır.

Halkalı Şeker Şam Fıstık

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1973

Halkalı şeker şam fıstık

*Arpalar* kara kılçık (TRT, 2006:444).

Haydin Arkadaşlar Gına Yakalım

Yöre: Afyon/Dinar

Derleme Tarihi:1973

Evlerinin önü *arpa* tınazı

Suya yollamaya gorkar anası (TRT, 2006:459).

Not: Türküde geçen *tinaz* yörede savrulmak için hazırlanan dövülmüş ekin yığımına verilen addır.

İndim Çayırı Biçmeye

Yöre: Artvin/Şavşat

Evlerinin önü *arpa*

Koyun gelir kırpa kırpa (TRT, 2006:484).

İşte Geldi Arpa Buğday Harmanı

Yöre: Şanlıurfa

İşte geldi *arpa* buğday harmanı

Elimdedir kanlıların fermanı (TRT, 2004:492).

## Ayva

Ayva için en uygun iklim ılıman deniz iklimidir. Ayvanın en fazla olduğu alanlar Türkiye'nin batı ve kuzey taraflarıdır (Durmuş ve Yiğit, 2003). Ayva mutfaklarda çiğ olarak da tüketilebildiği gibi, kahvaltıda reçel ve marmelat olarak, bazı yörelerde et yemeklerinin yanında ve sulu yemeklerde lezzet vermesi için, komposto, hoşaf ve tatlısı yapılarak, yüksek pektin içermesi nedeniyle, jöle, pelte ve şekerlemelerde kullanılmaktadır.

Ayva türkülerde kendine çoğunlukla fiziksel özellikleriyle, çiçeğiyle, nar ve turunçla oluşturduğu ikiliyle yer bulmuştur. Özellikle türkülerde ayva nar ile birlikte yer almaktadır, ayvanın geçtiği yörelere bakıldığında çoğunlukla ayva yetiştiriciliği yapıldığı ve ayvanın yöre mutfaklarında kullanıldığı tespit edilmiştir, ancak nar için aynı şeyleri söylemek mümkün değil çünkü ayva nar ikilisinin geçtiği türkülerin yer aldığı yörelerde çoğunlukla nar yetiştiriciliği yapılmamaktadır. Ayva ve narın yer aldığı türküler tüm sözleriyle ele alındığında ayva mümkün olanı nar ise imkânsız tasvir etmektedir.

Türkülerde 15 türküde ayvaya rastlanılmıştır. Bu türkülerde ayvanın özellikleri, ayva ağacının özellikleri, ayvanın turunç, nar ve hurma ile ikili oluşması, ayvanın çiçeklenmesi gibi unsurlar yer almaktadır. Ayvanın yöre mutfaklarında kullanımı ile ilgili veriye rastlanılmamıştır.

Al Geydim Alsın Diye

Yöre: Çanakkale/Yenice

Derleme Tarihi:1968

Ayva sarısı yarım

Limon yarısı yârim (TRT, 2006:23).

Ayaş Yollarından Aştım Da Geldim

Yöre: Ankara/Ayaş

İnceleme Tarihi:1996

Ayva çiçek açmış yaz mı gelecek

Gönül bu sevdadan vaz mı geçecek (TRT, 2006:87).

Bu türkü aynı sözlerle Balıkesir yöresinde de geçmektedir (TRT, 2006:91).

Ayva Dibi Serin Olur Yatmaya

Yöre: Isparta/Eğirdir

*Ayva* dibi serin olur yatmaya

Kızlar gelir saklı gizli bakmaya (TRT, 2006:91).

Ayva Turunç Narım Var

Yöre: Kırşehir

*Ayva* turunç narım var

Benim ah-u zarım var

*Ayva* turunç nar bende

Aldı aklım yar bende

*Ayva* turunç neyleyim

Halimi arz eyleyim (TRT, 2006:92).

Bacadan Aşıyor Ayvanın Dalı

Yöre: Bayburt-Gümüşhane

Bacadan aşıyor *ayvanın* dalı

Aman güzel aman *ayvanın* dalı (TRT, 2006:95).

Bahçeye Kuzu Girdi

Yöre Şanlıurfa

Derleme Tarihi:1966

Bahçe bar verende gel

*Ayva* nar olanda gel (TRT, 2006:113).

Bayburt'un İnce Yolunda

Yöre: Bayburt

İnceleme Tarihi:1974

Bayburt'un ince yolunda

Bir *ayva* buldun dalında (TRT, 2006:119).

Dramanın İçinde Yaparlar Pazar

Yöre: Tekirdağ/Şarköy

Derleme Tarihi:1972

Dramada satarlar *ayvayla* hurma  
Kızlara yakışır davulla zurna (TRT, 2006:287).

Gara Guş Yuva Yapmış  
Yöre: Erzurum/Aşkale  
Gara guş yuva yapmış  
*Ayvannın* oyuğunda (TRT, 2006:369).

Hep Beraber Başlayalım  
Yöre: Kastamonu/İnebolu  
Hep beraber başlayalım  
*Ayva* turunç aşlayalım (TRT, 2006:463).

Kıbrız Dağlarının Da Aman Şarın  
Yöre: Hatay/Antakya  
Kıbrız dağlarının da aman şarına  
Bal koymuşlar *ayvasına* narına (TRT, 2006:547).

Kız Pınar Başına Desti Doldurur  
Yöre: Rumeli  
*Ayva* yeşillendi güller çimlendi  
Yarimin boynunda yazması kirlendi (TRT, 2006:553).

Köprü Altında Miller  
Yöre: Balıkesir/Savaştepe  
*Ayvalar* çiçeklendi  
Yaprağı pürçeklendi (TRT, 2006:562).

Sepet Alıp Bağa Girmiş Üzüme  
Yöre: Kütahya  
*Ayva* dibi serin olur yatmaya  
Kızlar gelir pencereden bakmaya (TRT, 2006:687).

## ***Badem***

Türkiye’de Doğu Karadeniz Kıyıları ve çok yüksek yaylaları dışında her yörede badem yetiştirilmektedir. Badem yetiştiriciliği Ege Bölgesinde yoğunlaşmış olup, bunu Akdeniz Bölgesi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi takip etmektedir (Tarım kütüphanesi, 2017). Badem çiğ tüketildiği gibi kavru olarak da tüketilmektedir. Türk mutfağında daha çok tatlılarda, salatalarda ve bazı et yemeklerinin yanında lezzet vermesi için kullanılır.

Türkülerde 5 türküde badem tespit edilmiştir. Bu türkülerde bademin kavrulması ve yörede badem yetiştirilmesinden bahsedilmektedir. Türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde badem yetiştiriciliği yapılmakta ve yöre mutfaklarında badem kullanılmaktadır(Tarım kütüphanesi, 2017).

Ali Gavak Kesiyor

Yöre: Isparta/Senirkent

Derleme Tarihi: 1977

Bizim aldığımız kız

Gavrulmuş *badem* içi (TRT, 2006:31).

Avlu Dibi Yanlama

Yöre: Bursa/Orhaneli/Kınık Köyü

Derleme Tarihi:1947

Avlunun *bademleri*

Döndürün gidenleri (TRT, 2006:77).

Evlerinin Önleri Sarı Karınca

Yöre: Balıkesir

Derleme Tarihi:1971

Evlerinin önleri *badem* avlusu

Ben geldim de gelmedi ana kuzusu (TRT, 2006:341).

Hosta’nın *Bademleri*

Yöre: Erzincan/Kemaliye

Hosta’nın *bademleri*

Seyredin gidenleri (TRT, 2006:469).

Mendilimde Kışmış ile Badem Var

Yöre: Van/Erciş

Derleme Tarihi:1979

Mendilimde kışmış ile *badem* var

Yavaş söyle köşelerde adem var (TRT, 2006:594).

### ***Bakla***

Türkiye’de 2002 yılında bakla ekim alanı 170000 dekar, üretimi 32000 ton ve verimi 188.2 kg/da’dır. Türkiye’de bakla en fazla sırası ile Ege, Marmara, Orta Kuzey Anadolu, Karadeniz, Akdeniz ve Ortadoğu Anadolu tarım bölgelerinde yetiştirilmektedir. Türkiye’de iller bazında ise en fazla bakla ekimi Balıkesir, Muğla, Çanakkale ve Manisa illerinde yapılmaktadır (Artık ve Pekşen, 2005). Bakla mutfaklarda, taze bakla, taze iç bakla ve bunların konserveleri, çorbası, zeytinyağlısı, enginarla karışık yemekleri ve özellikle kış aylarında pişirilen ve fava adı verilen bakla ezmesi yapılarak değişik şekillerde tüketilmektedir.

Türkülerde 5 türküde bakla tespit edilmiştir. Bu türkülerde sadece bakla yetiştirilmesi belirtilirken mutfakta kullanımına değinilmemiştir.

Bahçalarda Gök Bakla

Yöre: Manisa/Demirci

İnceleme Tarihi:1989

Bahçalarda gök *bakla*

Dakla kekliğim dakla (TRT, 2006:105).

Bu türkünün geçtiği Manisa yöresi Türkiye Ziraat Odaları Birliği (2017) verilerine göre, 2015 yılında 284 ton bakla üretimi ile Türkiye’de ilk sıralarda yer almaktadır. Günümüzde Manisa mutfağının önemli yöresel yemekleri arasında yer bakla dizmesi, yapımında bakla kullanılan yemeklerdendir.

Evlerinin Önü Handır

Yöre: Adana



İnceleme Tarihi:1974

Evlerinin önü *bakla*

Güvercinler döner takla (TRT, 2006:343).

Evlerinin Önü Yonca

Yöre: Kerkük

Evlerinin önü *bakla*

Güvercinler atar takla (TRT, 2006:347).

Gökçe Ağacın Kilimi

Yöre: Kastamonu

Bahçede *bakla* kaynana

Dibini de yokla kaynana (TRT, 2006:416).

Sıyrıldım Düştüm Yamaçtan

Yöre: Erzincan

Evlerinin önü *bakla*

Güvercinler döner takla (TRT, 2006:692).

## ***Biber***

Türkiye’de biber daha çok taze ve salça olarak yemeklere tat ve renk vermek için kullanılır. Bunun yanında biberler taze, pişmiş, konserve, salça, turşu, sos, ketçap, konsantre domates çorbaları, hazır çorbalar, sucuk, tarhana, pastırma, çocuk maması, zeytinlerin içinde, peynirlerde dondurulmuş gıda olarak, kurutularak, toz ve pul biber yapımında, boya sanayinde, ilaç sanayinde vb. gibi çeşitli alanlarda kullanılır (Adana Tarım, 2017).

Türkülerde 13 türküde biber tespit edilmiştir. Bu türkülerde biberin özellikleri (acı olması ve yeşil rengi) ve biber ekiminden bahsedilmektedir. Türkülerde biberin mutfakta kullanımını ile ilgili veriye rastlanılmamıştır.

Aşağıda Balıkesir/Bandırma yöresine ait türküde geçen biberin günümüzde, özellikle salçalık biber üretimi oldukça yaygın yapılmaktadır. Ortalama olarak yılda 45 bin ton salçalık biber üretilmektedir (Balıkesir Valiliği, 2017). Aynı zamanda bu biberlerden salça

yapımı yörede yaygındır. Bu türküdeki derleme tarihine bakıldığında biberin yöre mutfağında kullanımın en az 40 yıldır var olduğu anlaşılmaktadır. Bu da dönemim mutfak kültürü hakkında bize bilgi vermektedir.

Acı Biberim Acı

Yöre: Balıkesir/Bandırma

Derleme Tarihi: 1977

Acı *biberim* acı

Ocağa koydum sacı

Şimdiki kızlar kaçıyor

Nedir bunun ilacı (TRT, 2006:4).

Bahçalarda Biberim

Yöre: Diyarbakır/Çınar

Derleme Tarihi:1978

Bahçalarda *biberim*

Ağızlarda şekerim (TRT, 2006:105).

Bahçaya Biber Ekdim

Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş

Derleme Tarihi:1942

Bahçaya *biber* ekdim de

Anne ne zaman gabaracak da (TRT, 2006:107).

Bahçelerde Gök Biber

Yöre: Burdur/Göhlhisar/Dirmil

Derleme Tarihi:1971

Bahçelerde gök *biber*

Şimdiki kızlar çok kibar (TRT, 2006:110).

Bahçeden Hudar Geldi

Yöre: Kilis

İnceleme Tarihi:1973

Bahçeden hudar geldi

İçinde *biber* geldi (TRT, 2006:109).

Not: Bu türküde geçen hudar, yörede zerzevat, sebze anlamına gelmektedir.

Bahçalarda Gök Bakla

Yöre: Manisa/Demirci

İnceleme Tarihi:1989

Bahçalarda gök *biber*

Şimdiki kızlar pek kibar (TRT, 2006:105).

Not: Bu türküde geçen gök biber, türkünün geçtiği Manisa yöresinde yeşil bibere verilen isimdir.

Bir Bostan Ektim Pazı

Yöre: Erzurum/İspir

Derleme Tarihi.1984

Bir bostan ektim *biber*

Bu yol bostana gider (TRT, 2006:146).

Kalenin Ardı Büber

Yöre: Ege

Kalenin ardı *büber*

Gemiler gelir gider (TRT, 2006:503).

Kara Kaş Altına Çekmiş Sürmeler

Yöre: Ankara/Şereflikoçhisar

Bahçenize *biber* ektim biterse

Garip bülbül gül dalında öterse (TRT, 2006:516).

Mavrova'dan Aldım Bir Okka Nohut

Yöre: Rumeli

Mavrova'dan aldım sümbül bir okka *biber*

Kazada kaza geldim sümbül yok senden diber (TRT, 2006:587).

Oy Bahçenize Ben Giremedim Gazelden

Yöre: Giresun

Oy bahçenize ben giremedim *biberden*

Oy başım alıp ben gidemedim dilberden (TRT, 2006:634).

Yeşil Olur Sandıklı'nın Biberi

Yöre: Afyon/Sandıklı

İnceleme Tarihi:1973

Yeşil olur Sandıklı'nın *biberi*

Genç gelinler getirirler haberi (TRT, 2006:795).

Bu türküde geçen biber aynı isim ve aynı sözlerle Burdur/Dirmil yöresinde de geçmektedir.

### ***Biberiye***

Zencefile benzer tadı ve kokusu nedeniyle biberiye günümüzde de mutfaklarda bol miktarda kullanılmaktadır. Balık ve et yemeklerinde, özellikle de kuzu rostosunda ve kümes hayvanlarının pişirilmesinde tercih edilmektedir. Akdeniz ülkelerinde patates ile zeytinyağlı patlıcan, biber ve domates kızartmalarında; sucuk, sosis, sos, güveç yemekleri ve salatalarda kullanılmaktadır. Sirke, sıvı yağ ve tereyağına tat vermek için tercih edilmektedir. Taze filizleri özellikle ızgaralarda etlere tat vermek amacıyla kullanılır. Pek çok mutfakta bitkinin taze yaprakları kurusuna göre daha fazla tercih edilmektedir (Biberiye, 2018). Ege bölgesinde kuşdili olarak da adlandırılan biberiye, pizzalarda, alkollü ve alkolsüz içeceklerden hazırlanan kokteyllerde de kullanılmaktadır (Şahin ve Kılıç, 2014:204).

Türkülerde sadece Kırklareli yöresine ait bir türküde biberiye tespit edilmiş, bu türküde de biberiyenin ekiminden bahsedilmektedir.

Bahçelerde Biberiye

Yöre: Kırklareli

İnceleme Tarihi:1997

Bahçelerde *biberiye*

Şişe dolu anberiye (TRT, 2006:109).

### **Börülce**

Türkiye’de börülce daha çok Ege Bölgesi’nin bir ürünü olarak görülmektedir. Birinci derecede Isparta, Manisa ve Muğla’da daha sonra Denizli, İzmir, Çanakkale ve Balıkesir’de yetiştiriciliği yapılır. Börülce yetiştirilen ikinci bölge Akdeniz Bölgesi olup Antalya ve Hatay’da yetiştiriciliği yapılmaktadır (Ünlü ve Padem, 2005). Börülce yetiştirildiği yerlerde taze ve kuru olarak yemeklerde kullanılmaktadır. Tazesi, zeytinyağlı ve salata olarak, kurusu da et yemeklerinde, pilavlarda ve salatalarda kullanılır.

Türkülerde börülce iki türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde börülcenin yetiştirilmesinden bahsedilmektedir. Uşak yöresine ait türküden yörede börülceye *sıyırma* denildiği anlaşılmaktadır. Türküler bize aynı zamanda mutfak kültürü unsurlarının yöresel kullanımları hakkında bilgiler de vermektedir.

Ak Buğdayım Buğdayım

Yöre: Uşak/Eşme

Bahçalarda *sıyırma*

Sırrımı ellere duyurma (TRT, 2006:14).

Not: *Sıyırma*, Uşak yöresinde yeşil (taze) börülceye verilen isimdir.

Bahçalarda Börülce

Yöre: Tekirdağ

İnceleme Tarihi:1973

Bahçalarda *börülce*

Oynar gelin görünce (TRT, 2006:105).

### **Buğday**

Buğday Türkiye’de çok geniş bir alanda yetiştiği için birçok yöre türkülerinde kendisine yer bulmuştur. Buğday Türk Mutfağında, çorbadan, hamur işlerine, ekmekten tatlıya kadar birçok yemeğin yapımında ve hatta boza gibi bazı içeceklerde kullanılan bir tarım ürünüdür.

Türkülerde 10 türküde buğday tespit edilmiştir. Bu türkülerde özellikleri (kırmızı olması), buğdayın ekimi, harmanlanması, kurutulması gibi gastronomik etkinliklerden bahsedilmektedir.

A Buğdeyim Buğdeyim

Yöre: Kütahya/Domaniç

*A buğdeyim buğdeyim*

Sereyim gurudeyim (TRT, 2006:1).

Bu türküde buğdayın kurutma yöntemi ele alınmaktadır. Günümüzde bulgur yapımında kullanılan buğdaylar Kütahya'da kaldırımlara serilerek kurutulmaktadır (Bulgurluk Buğday, 2017). Bu şekilde buğdayın kaynatılıp kurutularak bulgur elde edilmesi önemli bir gastronomik faaliyettir.

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Manisa ve Uşak/Eşme yörelerinde de geçmektedir.

Akçadağ'ın Düzüne

Yöre: Malatya

Derleme Tarihi: 1983

Akçadağ'ın düzüne

*Buğday* ekim yüzüne (TRT, 2006:18).

Buğdayla Dolu Harman

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1991

*Buğday* dolu harman

Ben oğlana varmam (TRT, 2006:188).

İşte Geldi Arpa Buğday Harmanı

Yöre: Şanlıurfa

İşte geldi arpa *buğday* harmanı

Elimdedir kanlıların fermanı (TRT, 2004:492).

Bunların dışında Manisa yöresine ait “Kırmızı Buğday Ayrılmıyor Sezinden”, Samsun/Ladik yöresine ait “Kırmızı Buğday Daneler” ve Edirne yöresine ait “Kırmızı Buğday Sec Olur” isimli türkülerde buğdayın cinsi hakkında bilgi vermektedir.

Sabah Güneşi Doğmuş

Yöre: Sivas/Zara

İnceleme Tarihi:1973

Bir şinik *buğday* verdim

Ezvalı dabancıya (TRT, 2006:660).

### **Ceviz**

Türkiye'nin her bölgesinde ceviz ağaçları doğal olarak yetişebilmektedir. Zengin ceviz ağacı toplulukları içinde yöre isimleri ile tanınan çok sayıda tipler meydana gelmiştir. Şebin, Niksar, Kemah, Göynük, Adilcevaz, Bitlis, Hekimhan, Kahramanmaraş Bahri (Koz), Ermenek, Kaman cevizi bu örneklerden bazılarıdır (Yiğit ve diğ, 2009). Ceviz çoğunlukla kuru meyve olarak tüketildiği gibi, tatlı ve pastalarda, pekmez yapımında, pestil ve köme yapımında ve bazı mezelerde kullanılmaktadır.

Türkülerde ceviz 23 türküde tespit edilmiştir. Türkülerde cevize hemen hemen bütün yöre türkülerinde rastlanılmıştır. Bu durum cevizin Anadolu'da ki bütün iklim şartlarında yetişebilmesinden kaynaklanabilir. Türkülerin çoğunluğunda ceviz ağacından bahsedilmektedir, sadece Uşak yöresine ait türküde cevizin küp içerisinde saklanmasından bahsedilmektedir.

Ak Çalının Dibinde

Yöre: Erzincan

Derleme Tarihi: 1967

Ak çalının dibinde

*Cevize* bak *cevize* (TRT, 2006:14).

Erzincan Kemah cevizi Kuzey Doğu Anadolu Bölgesi'nde yetiştirilen cevizlerin en kalitelisi olma özelliğine sahiptir (Yiğit ve diğ, 2009).

Allı Gelin Taş Başını Yol Eder

Yöre: Afyon/İhsaniye

İnceleme Tarihi: 1973

Şu derenin ardı *cevzi* ağacı

O yarde bulunur gönül ilacı (TRT, 2006:34).

Alnı Delmeli Yarım

Yöre: Çorum

Derleme Tarihi:1964

*Ceviz* dibi yurdumuz

Gine halay kurdunuz (TRT, 2006:34).

Ayağında Mesi Var

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1973

*Ceviz* dalı eymeli

Kaş kirpiğe deymeli/TRT, 2006:86).

Ben Atımı Nallatırım

Yöre: Kahramanmaraş

İnceleme Tarihi:1973

Çıktım *cevizin* dalına

Dal kırılıverdi (TRT, 2006:124).

Beyaz Giyme Toz Olur

Yöre: Bolu

İnceleme Tarihi:1977

Alçak *ceviz* dalları

Sıva beyaz kolları (TRT, 2006:140).

Bu türkü geçen *ceviz* Bolu/Mudurnu yöresine ait “Kına Yolladım Sana” isimli türküde de aynı sözlerle yer almaktadır.

Büyük *Cevizin* Dibi

Yöre: Erzincan



Derleme Tarihi: 1956

Büyük *cevizin* dibi

Ne gezersin el gibi

Büyük *ceviz* yarıldı

Annen bana darıldı

*Ceviz* meyvasın güzel

Güz gelir döker gazel (TRT, 2006:196).

Bu türkü aynı isim ile Malatya/Arapkir yöresinde de yer almaktadır.

Ceviz Arasında Vardır Evimiz

Yöre: İçel/Silifke-Mut

Derleme Tarihi:1977

*Ceviz* arasında vardır evimiz

Yar seninle böyle miydi kavlimiz (TRT, 2006:202).

Ceviz Oynamaya Geldim Odana

Yöre: Kayseri/Bünyan

İnceleme Tarihi:1991

*Ceviz* oynamaya geldim odana

Nişanlın da bu mu derler adama (TRT, 2006:202).

Cevizin Yaprağı Dal Arasında

Yöre: Afyon/Dinar

Derleme Tarihi:1955

*Cevizin* yaprağı dal arasında

Güzeli severler bağ arasında (TRT, 2006:195).

Not: Bu türküde yer alan *ceviz* Kayseri yöresine ait “Erkilet Güzeli Bağlar Bozuyor” isimli türküde de aynı sözlerle geçmektedir.

Dağda Kırarlar Cevizi

Yöre: Kars/Sarıkamış

İnceleme Tarihi:1977

Dağda kırarlar *cevizi*

Hani ya gelinin çeyizi (TRT, 2006:241).

Gara Guş Yuva Yapmış

Yöre: Erzurum/Aşkale

Gara guş yuva yapmış

*Cevizin* oyuğunda (TRT, 2006:369).

Hey Kargalar Kargalar

Yöre: Çorum/Sungurlu

Derleme Tarihi:1952

Hey kargalar kargalar

*Ceviz* dalı ırgalar (TRT, 2006:466).

Bu türküde geçen ceviz aynı sözlerle Kütahya/Altıntaş yöresine ait “Manisa’yla Bergama’nın Arası” isimli türküde de yer almaktadır.

Küp Dibinde Bulgurum

Yöre: Uşak

Derleme Tarihi:1953

Küp dibinde *cevizim*

Serilmiyor çeyizim (TRT, 2006:573).

Pınara Vurdum Kazmayı

Yöre: Hatay/Antakya

Pınarın başında *ceviz*

*Cevizin* dalları semiz (TRT, 2006:653).

Sarı Çiçeğinen Donandı Dağlar

Yöre: Kayseri

Vardım baktım *ceviz* altı döşeli

Yanım benim ilaç dolu şişeli (TRT, 2006:674).

Tokat’a Gidemiyorum Yar Sana Fistan Alayım

Yöre: Tokat/Reşadiye

Fadime’ın fistan kırmalar

*Ceviz dalı ırgalar* (TRT, 2006:746).

Yar Sana Beşik Alayım mı

Yöre: Ordu/Ünye

Onbeş karga bir olmuş

*Ceviz dalı ırgalar* (TRT, 2006:771).

Yüzüğüm Var Al Taşlı

Yöre: Denizli/Acıpayam

*Cevizim* govuk govuk

Ağlarım göyük göyük (TRT, 2006:812).

## Çay

Çay, milattan önce 2700 yılından beri Çin’de bilinmektedir. Önceleri ilaç, sonradan da keyif verici bir madde olarak kullanılmıştır. Çin’den bütün dünyaya yayılmıştır. Bugün çay, çeşitli şekilleriyle dünyada ve Türkiye’de sudan sonra en çok tüketilen içecek olarak kabul görmektedir (Duman,2008b:1). Türkiye’de çay Giresun’dan başlayıp Gürcistan sınırına kadar olan Çoğunlukla Doğu Karadeniz’in kıyı kesimlerinde yetiştirilen ve yılda üç kez hasadı yapılan bir bitkidir. Çay bitkisinin yeşil yaprakları toplanarak işleminden geçirilip siyah çay elde edilmektedir. Son yıllarda yeşil çay da kullanılmaya başlanmıştır. Çay keyif verici bir madde olarak özellikle sabah kahvaltısında ve günün her saatinde yaygın olarak tüketilen bir içecektir.

Anadolu’da çay Rize başta olmak üzere Doğu Karadeniz Bölgesi’nde yetiştirilmektedir. Bu durum türkülerde de kendini göstermektedir. Türkülerde 5 türküde tespit edilen çaya, sadece Rize yöresi türkülerinde rastlanılmıştır. Bu türkülerde çay bahçeleri ve çayın toplanmasından bahsedilmektedir.

Ben Eleyim Eleyim

Yöre: Rize

Derleme Tarihi:1969

Emine’ın çay toplayı

Gene girdi çayluğa (TRT, 2006:129).

Çayeli'nden Öteye

Yöre: Rize/Çayeli

Derleme Tarihi:1968

Karlı dereden beri

Yeşil çay bahçeleri

Çay filizi toplayi

Peştemalli kızları (TRT, 2006:218).

Derenin Kuyuları

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1985

Yağmur yağdı ıslandı

Çay filizinin dibi (TRT, 2006:276).

Kızıl Ağaç Yaprağı

Yöre: Rize

Akluna gelurmuyum

Çayluklara inende (TRT, 2006:554).

Peştemal Tezgahına

Yöre: Karadeniz

İnceleme Tarihi:1978

Gelim oldum deyine boş mu oturacasun

Bizim çay bahçesine yaprak toplayacasun (TRT, 2006:650).

### **Çiriş (Dağ Pırasası)**

Çiriş, pırasa yaprağına benzeyen, ancak pırasaya nazaran oldukça küçük boyutta olan ve çoğu yörede yabani pırasa, güllük diye adlandırılan bir bitkidir. Çeşitli yörelerde iklim ve yükselti değişimlerine göre Nisan ve Temmuz arası çiçek açmaktadır. Türkiye'nin hemen her yöresinde yetişir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu ile Ege ve Akdeniz'de çiriş otu bolca yetişmekte ve bilinmektedir. Çiriş otunun tadı oldukça lezzetlidir ve yemeklere et tadı vermektedir (organik.com, 2018). Türkiye'de yüksek dağlarda yetişen bu bitkinin topraktan çıkan yeşil yaprakları kesilerek toplanmakta ve sebze olarak pazarlarda görülmektedir.

Haşlaması, çorbası, salatası, kavurması, yahnisi, pilavı ve böreği gibi birçok yemekleri yapılarak mevsiminde sıkça tüketilmektedir (Badayman ve diğ, 2018, yemek.com, 2018b).

Anadolu'da yetiştirilme alanı kısıtlı olan çiriş türkülerde sadece Erzurum yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde çirişin toplanmasından bahsedilmektedir.

Çiriş'e Gitmezdim Anam Yolladı

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1973

Çirişi topladım götürün yeyin

Taze gelin oldum ağlama deyin (TRT, 2006:236).

### **Darı**

Bir çeşit tahıl olan darı, yuvarlak bir şekle sahip, küçük, beyaz, sarı veya kırmızı renklindedir. Darı ismi bazı bölgelerde mısır için de kullanılır. Türk mutfağında daha çok çorba, bazı tencere yemeklerinde, boza yapımında ve şarap yapımında kullanılmaktadır. Türkülerin geçtiği yörelerde darı ile yapılan yemeklere rastlanılmamıştır, muhtemelen burada geçen darı ile mısır kast edilmektedir, çünkü türkülerin yer aldığı yörelere bakıldığında yaygın olarak mısır yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Türkülerde 16 türküde darı tespit edilmiştir. Bu türkülerde darının ekilmesi, biçilmesi, harmanlanması, ambarda saklanması ve tabakta servisi gibi gastronomik faaliyetlerden bahsedilmektedir.

Aşağıdaki Tarlanın Darısı

Yöre: Manisa/Kırkağaç

İnceleme Tarihi:1992

Aşağıdaki tarlanın *darısı*

Borcuma yetmez yarısı (TRT, 2006:61).

Bahçalarda Kum Darı

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1973

Bahçalarda kum *darı*

Ben istemem o yâri (TRT, 2006:106).

Ben Bir Avuç Darı Olsam

Yöre: Iğdır

Derleme Tarihi:1973

Ben bir avuç *darı* olup

Yere serpilecek olsam (TRT, 2006:125).

Ceniki'den Duttum Darı

Yöre: Ordu/ Mesudiye

Ceniki'den duttum *darı*

Bindiğim at doru (TRT, 2006:201).

Dağda Darı Harmanı

Yöre: Erzurum/Aşkale

İnceleme Tarihi.1974

Dağda *darı* harmanı

Gelir yarin fermanı

Dağda *darı* ekerler

Külüngünen sökerler

Dağda *darı* bitirdim

Akıl başa yetirdim (TRT, 2006:241).

Darı Goydum Ambara

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1974

*Darı* goydum ambara

Darıydın mı sen bana (TRT, 2006:256).

Ektiğim Yonca

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1966

Ektiğim *darı*

Biçtiği *darı*

Sevdiğim sarı (TRT, 2006:303).

Evlerinin Önü Guşlar Darısı

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1967

Evlerinin önü guşlar *darısı*

Oynar oynar gelir gece yarısı (TRT, 2006:343).

Gine Yeşillendi Acıpayam Yolları

Yöre: Denizli/Acıpayam

Milas ovasında bir dönüm *darı*

Darının yaprakları ayvadan sarı (TRT, 2006:409).

İzmir'in İçinde Al Yeşil Bayrak

Yöre: Sivas

İzmir'in içinde ekerler *darı*

Ekerler biçerler ederler karı (TRT, 2006:492).

Not: Bu türküde geçen *darı* Çankırı yöresine ait “Kalenin Ardında Ekerler Darı” ve Sivas/İmranlı yöresine ait “Kalenin Başında Ekerler Darı” isimli türkülerde de aynı sözlerle yer almaktadır.

Kaladan Kalaya Ekerler Darı

Yöre: Diyarbakır

Kaladan kalaya ekerler *darı*

Ekerler biçerler yarı yarı (TRT, 2006:498).

Bu türküde geçen *darı* Şanlıurfa yöresine ait “Kalannın Ardında Ekerler Küncü” ve Kerkük yöresine ait “Kalenin Dibinde Bir Daş Olaydım” isimli türkülerde de geçmektedir.

Karşıda Gördüm Seni

Yöre: Gaziantep

*Ak darı beyaz darı*

O yandan aktar beni (TRT, 2006:527).

Sabahınan Gün Doğar

Yöre: Malatya/Hekimhan

Tabakta *darı* gördüm

Düşümde yari gördüm (TRT, 2006:666).

### ***Domates***

Ana yurdu Amerika kıtası olan domates tüm dünyada ve Türkiye’de yaygın olarak yetiştirilmektedir. Toprak açısından fazla seçici olmayan domates, günümüzde gelişen seracılık sayesinde, Türkiye’de bütün bölgelerde özellikle seralarda bütün yıla yayılarak yetiştirilmektedir (Kılıç, 2016:101). Domates mutfaklarda; birçok yemeğın hazırlanmasında, salatalarda çiğ olarak, çorbalarda, yeşil olgunlaşmamış olanlarından turşu yapımında, bazı bölgelerde reçel yapımında kullanılır. Ayrıca konserve, salça ve ketçap yapımında da kullanılan domates son yıllarda meyve suyu olarak da kullanılmaya başlamıştır.

Türkülerde domatese pek değinilmemiştir, sadece Mersin yöresine ait bir türküde yöresel ismi ile yer almaktadır. Bunun nedeni domatesin Türkiye’de yetiştiriciliğinin yapılmasına nispeten yakın tarihlerde başlanılmasından kaynaklanıyor olabilir. İsmi geçen türkünün derleme/inceleme tarihi de bunu doğrular niteliktedir.

Bugün Ayın Ondördü

Yöre: İçel/Mersin

İnceleme Tarihi:1973

Çarşıda *banadura*

Sarardım dura dura (TRT, 2006:182).

Not: Banadura yörede domatese verilen addır.

### ***Dut***

Meyvesi böğürtlen ve ahududu ile benzerlik gösteren dut; akdut ve karadut olmak üzere ikiye ayrılır. Türkiye’de başta Bursa olmak üzere tüm Marmara Bölgesinde yoğun olarak yetiştirilir. Ege, İç Anadolu, Karadeniz ve Doğu Anadolu bölgelerinde de yetiştirilir. Meyvesi çiğ olarak tüketilebilen dut, kurutulmuş halde de pek çok kullanım alanına sahiptir.



Çerezlerin ve mısır gevreklerinin içerisinde, sıkılarak elde edilen suyundan meyve suyu, şerbet ve şurup üretiminde, kaynatılmış halinden pestil, köme, marmelat, reçel ve pekmez yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca, geleneksel tatlılar, kekler, pastalar ve dondurmalarda da kullanılmaktadır (yemek.com, 2017).

Yetiştirilme alanı en geniş meyvelerden olan dutun bu durumu türkülerde de kendini göstermektedir. Azerbaycan'dan Kerkük'e, Artvin'den Edirne'ye kadar 24 farklı yöreye ait türküde dut tespit edilmiştir. Bu türkülerde çoğunlukla dut ağacından bahsedilirken, dutun renginden ve yenilmesinden de bahsedilmektedir.

Ah Elmadan Elmadan

Yöre: Erzincan/Kemaliye

Bayırda *dut* dizildi

Dalı üzüm üzümdü (TRT ,2006:10).

Bu türkünün geçtiği Erzincan yöresinde, dut yaprağından sarma ve dut yoğurtlaması (Önçel, 2016:85) duttan yapılan önemli gastronomik ürünlerdir. Bu türkünün geçtiği Kemaliye İlçesinin diğer adı Eğin'dir. Erzincan ilinin Eğin ilçesi ve çevresinde yetiştirilen beyaz dut, eşsiz tadı ve çekirdeksiz beyaz meyveleriyle tanınır. Dutlar Eğin'in köylerindeki ağaçlardan mayıs ve haziran aylarında toplanarak güneşte kurutulur ve kurutulmuş meyvelerden pekmez yapılır. Eğin'de üretilen dut pekmezi diğer yörelerden farklı olarak yalnızca kurutulmuş beyaz dut kullanılarak yapılmaktadır. Gevrek dokusuyla kolayca ayırt edilebilen Eğin dut pekmezinin eşsizliği, onun taze değil, kuru dut ile yapılmasından kaynaklanmaktadır. Dut pekmezi, aşure ve kabak tatlısı gibi çokça bilinen tatlıların hazırlanmasında geleneksel olarak kullanılmaktadır (Anadolu Lezzet Envanteri, 2017:65).

Beyaz Gül Kırmızı Gül

Yöre: Kerkük

Derleme Tarihi:1982

Kapımın önü *duttu*

Dutun altı buluttu (TRT, 2006:140).

Bizim Yerler Dutludur

Yöre: Artvin/Şavşat

Derleme Tarihi:1950

Bizim yerler *dut*ludur

Dibi çimen otludur (TRT, 2006:171).

Durnalar Dizi Dizi

Yöre: Adıyaman

İnceleme Tarihi:1990

*Dut* ağacı burulur

Dibinde su durulur (TRT, 2006:291).

Dut Ağacı Boyunca

Yöre: Azerbaycan

İnceleme Tarihi:1989

*Dut* ağacı boyunca

*Dut* yemedim doyunca (TRT, 2006:292).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Erzincan yöresinde de geçmektedir.

Dut Ağacı Dut Verir

Yöre: Denizli/Acıpayam

İnceleme Tarihi: 1984

*Dut* ağacı *dut* verir

Yaprağını gıt verir (TRT, 2006:292).

Not: Bu türkü aynı isim ve sözlerle Kayseri/Pazarören, Afyon/Sincanlı, Sivas/Gürün yörelerinde de geçmektedir.

Dut Dibine Yaslanırlar

Yöre: Gümüşhane

Derleme Tarihi:1986

*Dut* dibine yaslanırlar

Çise vurur ıslanırlar (TRT, 2006:293).

Bu türküde geçen *dut* Gümüşhane yöresi ile özdeşleşen Gümüşhane'nin kent kimliğinin oluşmasında ilk sıralarda gelen ve Coğrafi İşaret alan pestilin hammaddesini oluşturmaktadır.

Dut Fidanı Boyunca

Yöre: Edirne/Keşan

Derleme Tarihi:1948

*Dut* fidanı boyunca

*Dut yemedim doyunca* (TRT, 2006:293).

Not: Bu türküde geçen dut aynı sözlerle Erzincan/Kemaliye yöresine ait” gurbete gidişimdir” isimli türküde de yer almaktadır.

Dut Yedim Duttu Beni

Yöre: Tekirdağ/Malkara

Derleme Tarihi:1993

*Dut yedim duttu beni*

Tuttu uyuttu beni (TRT, 2006:294).

Evimizin Önü Hatice’ın Duttur Geçilmez

Yöre: Rumeli

Evimizin Önü Hatice’ın *duttur* geçilmez

*Dudun* yaprakları sıktır geçilmez (TRT, 2006:335).

Not: Bu türküde yer alan dut aynı sözlerle Balıkesir yöresinde “Evlerinin Önü Sarı Karınca” isimli türküde de geçmektedir. Ayrıca aynı sözler “Evlerinin Önü Dumanlı Daylar” isimli türkü ile Bilecik yöresinde de geçmektedir.

İbrişim Örmüyorlar

Yöre: Adana

*Kara dut* parmak gibi

Kız yüzün kaymak gibi (TRT, 2006:475).

Bu türküde geçen karadut aynı sözlerle Muğla/Fethiye yöresine ait “Tarlam Kesek Değilmi” isimli türküde de geçmektedir.

İndim Yarın Bahçesine

Yöre: Rumeli/Gümölcine

İndim yarın bahçesine

*Kara dut* parmak gibi (TRT, 2006:487).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Rumeli/Priştine yöresinde de yer almaktadır.

Kara Duta Yaslandım

Yöre: Sivas/Divriği

Derleme Tarihi:1956

*Kara duta* yaslandım

Yağmur yağdı ıslandım

*Kara dut* oyulur mu

Güzele doyulurmu (TRT, 2006:515).

Bu türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Orta Anadolu yöresinde de yer almaktadır.

Vardım Düştüm Isırganlı Koyağa

Yöre: Sivas/Kangal

*Karadutun* var bir yaprağı ince

Dillerin dutulur yarı görünce (TRT, 2006:766).

Vur Destiyi Gümlesin

Yöre: Bitlis/Adilcevaz

*Dut* ağacı burmalı

Gölgesinde durmalı (TRT, 2006:770).

### ***Elma***

Bugün Türkiye'nin hemen her bölgesinde elma yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bundan dolayı hemen hemen tüm yöre türkülerinde elma geçmektedir. Elmanın en uygun kültür merkezleri yabanisinin yayılma alanlarına paralel olarak Kuzey Anadolu'da bulunmaktadır. Kuzey Anadolu, Karadeniz Kıyı Bölgesi ile İç Anadolu ve Doğu Anadolu yaylaları arasındaki geçit bölgeleri ve son yıllarda güneyde Göller bölgesi elmanın önemli yetiştiricilik alanlarını oluşturmaktadır (Türkiye Tohumcular Birliği, 2017). Türk mutfağında taze tüketilmesinin yanında, daha çok tatlısı, kompostosu, hoşafı, meyve suyu, sirkesi, marmelatı ve pekmezi yapılmaktadır.

Türkülerde en çok rastlanılan meyvelerden biri olan elma 51 türküde tespit edilmiştir. Hemen hemen her yörede yetişen elmaya türkülerde de birçok yörede rastlanılmaktadır. Bu

türkülerde elmanın ağacı, avya ile ikilemesi, elmanın rengi, şekli, elmanın soyulması, lezzeti, servisi gibi elma ile ilgili birçok özelliğinden bahsedilmektedir.

Ağlama Yar Ağlama

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi: 1983

*Elma* da al olaydın

Selvide dal olaydın

*Elma* al olanda gel

Ayva nar olanda gel (TRT, 2006:9).

Ah Elmadan Elmadan

Yöre: Erzincan/Kemaliye

Ah *elmadan elmadan*

Bir dal kestim elmadan (TRT, 2006:10).

Al Alma Gönül Alma

Yöre: Kars/Sarıkamış

İnceleme Tarihi:1977

Al *alma* gönül alma

Allanıp yenil *alma* (TRT, 2006:22).

Al Alma Kızıl Alma

Yöre. Kayseri/Tomarza

Derleme Tarihi.1987

Al *alma* gızıl *alma*

Dallara düzül *alma* (TRT, 2006:22).

Al Almanın Dördünü

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi: 1984

Al *almanın* dördünü

Sev yiğidin merdini (TRT, 2006:22).

Al Almayı Daldan Al

Yöre: Elazığ

İnceleme Tarihi: 1977

Al *almayı* daldan al

Daldan alma benden al

Al *alma* dört olaydı

Yiyene dert olaydı

Al *alma* kızıl alma

İrafa dizil alma (TRT, 2006:22).

Al Elmanı Yedin mi?

Yöre: Tokat

*Al elmanı* yedin mi

Sırrımı ele verdin mi

*Al elma* soyulur mu

Güzele doyulur mu (TRT, 2006:23).

Başımda Tülbendim Var

Yöre: Yozgat/Boğazlıyan

Derleme Tarihi:1970

Suya giderim suya

*Elmayı* soya soya (TRT, 2006:117).

Batlıcan Oynadın mı?

Yöre: Yozgat

İnceleme Tarihi:1994

*Elma* attım karşıya

Yuvarlandı çarşıya (TRT, 2006:119).

Ben Bağa Vardım

Yöre: Ağrı

İnceleme Tarihi:1975

Ben bağa vardım

*Elmadan* aldım (TRT, 2006:125).

Ben Bir Avuç Darı Olsam

Yöre: Iğdır

Derleme Tarihi:1973

Ben bir güzel *elma* olup

Sandığa girecek olsam (TRT, 2006:125).

Bir Dalda İki Elma

Yöre: Ankara

Derleme Tarihi:1961

Bir dalda iki *elma*

Birini al birini alma (TRT, 2006.148).

Bir Dilim İki Dilim Üç Dilim Elma

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1983

Bir dilim iki dilim üç dilim *elma*

Gel sarıl boynuma almazsan sen alma (TRT, 2006:148).

Bu Dere Baştan Başa Almalı Bağ

Yöre: Kerkük

Derleme Tarihi:1973

Budere baştan başa *almalı bağ*

Almalar kızarıptı dön geri bak (TRT, 2006:176).

Not: Bu türkü aynı isimle Diyarbakır yöresinde de yer almaktadır, Ayrıca “Bu Dere Baştan Başa Ayvalı Bağ”, “Bu Dere Baştan Başa Kirazlı Bağ”, “Bu Dere Baştan Başa Narlı Bağ”, isimleriyle ve türkü içerisinde geçen sözlerle, Elazığ, Kerkük, Diyarbakır yörelerinde de yer almaktadır.

Çay İçinde Ot Bitmiş

Yöre: Manisa/Alaşehir

Derleme Tarihi:1958

*Elmayı* soydum dildim

Yere düştü de sildim (TRT, 2006:215).

Çeper Çektim Yol Açtım

Yöre: Artvin/Şavşat

İnceleme Tarihi:1977

Karşıda *elmalıklar*

Suda oynar balılar (TRT, 2006:226).

Çıra Çattım Yanmadı

Yöre: Çankırı/Çerkeş

*Elmanın kabukları*

Güzelin topukları (TRT, 2006:233).

Darı Goydum Ambara

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1974

Çıktım çıtır *elmaya*

Yaprağını yolmaya (TRT, 2006:256).

Eldivanı'nın Kirazı

Yöre: Çankırı/Eldivan

Derleme Tarihi:1990

*Elmanın ağaçları*

Hep kurumuş başları

Elma Aldım Bartın'dan

Yöre: Çorum/Sungurlu

Derleme Tarihi:1952

*Elma* aldım Bartın'dan

Tabancam var altından

*Elma* koydum sahana

Hastalık kız mahana (TRT, 2006:312).

Elma Aldım Elmadan

Yöre: Denizli/Acıpayam

Derleme Tarihi:1972



*Elma* aldım elmadan  
Dallarını gırmadan  
*Elmanın* irisine  
Ben yandım birisine (TRT, 2006:312).

Elma Attım Yuvarlandı  
Yöre: Erzurum/Aşkale  
İnceleme Tarihi:1984  
*Elma* attım yuvarlandı  
Gitti beşiğe dayandı (TRT, 2006:313).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Bolu/Gerede ve Tunceli/Ovacık yörelerinde de geçmektedir.

Elma Dalda Biter mi  
Yöre: Kütahya/Gediz  
*Elma* dalda biter mi  
Günden yanı pişer mi  
*Elma* dalda bir sıra  
Yarım gitti hisara (TRT, 2006:313).

Elma Tekerlendi Yar  
Yöre: Kilis  
İnceleme Tarihi:1974  
*Elma* tekerlendi yar  
Güzel şekerlendi yar (TRT, 2006.314).

Elmalar Allanıyor  
Yöre: Gümüşhane  
*Elmalar* allanıyor  
Dalları sallanıyor (TRT, 2006:314).

Elmalar Yongası  
Yöre: Konya  
*Elmaların* yongası

Sağ cebinde aynası (TRT, 2006:314).

Elmanın Aline Bak

Yöre: Ankara/Beypazarı

*Elmanın* aline bak

Goparda daline bak (TRT, 2006:314).

Elmanın Bir Yanı Pembe

Yöre: Bilecik/Söğüt

*Elmanın* bir yanı pembe

Hak nazarım kaldı sende (TRT, 2006:314).

Elmayı Dildim Dildim

Yöre: Rumeli/Selanik

*Elmayı* dildim dildim

Çamura düştü sildim (TRT, 2006:314).

Not: Bu türküde geçen elma Ankara yöresine ait “Göle Gidelim Göle” isimli türküde de aynı sözlerle yer almaktadır.

Elmayı Nazik Soyarlar

Yöre: Bilecik

*Elmayı* nazik soyarlar

İçine bade koyarlar

*Elmanın* bir yanı yeşil

Bakmaya gözler kamaşır (TRT, 2006:315).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle İstanbul yöresinde de geçmektedir.

Elmayı Top Top Yapalım

Yöre: Sakarya/Hendek

*Elmayı* top top yapalım

Kızlara bahşiş yapalım (TRT, 2006:315).

Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1975

Evlerinin önü üç ağaç *elma* yeri (TRT, 2006:346).

Garşıda Elmalıklar

Yöre: Erzurum

Garşıda *elmalıklar*

Suda oynar balıklar (TRT, 2006:374).

Bu türküde geçen elma aynı sözlerle Artvin/Şavşat yöresine ait “Suya Giden Sürmeli Gız Kimindir” isimli türküde de geçmektedir.

Gız Pınar Başında Yatmış Uyumuş

Yöre: Bilecik/Bozöyük

*Elmalar* yolladım

Çevreler salledim (TRT, 2006:396).

Giderken Bize Uğra

Yöre: Giresun

İnceleme Tarihi:1973

*Elmayı* soldum dildim

Yere düştü de sildim (TRT, 2006:402).

Gidiyom Çorum’a

Yöre: Çorum/Alaca

*Elmayı* yüke koydum

Ağzımı dike koydum (TRT, 2006:405).

Bu türküde geçen elma Çankırı/Çerkeş yöresine ait “Leblebi Koydum Tasa” isimli türküde de aynı sözlerle yer almaktadır.

Güllü Hamamın Üstüyem

Yöre: Muş

*Elmayı* koydum harala

Gorkarım yanı karala

*Elmayı* koydum bacaya

Gorkarım yanı acıya (TRT, 2006:431).

Hacı Farac'ın Kızısan

Yöre: Kerkük

Git güzel oğlan yanağım neynisen

Bahçada *yewel alma* hiç görmeyipsen (TRT, 2006:440).

Not: Yewel alma yörede yetişen bir elma türüne verilen addır.

Hamam Yaptım Taşına

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1943

Terekte sekiz *elma*

Dördün al dördün alma (TRT, 2006:444).

Iğdır'ın Al Alması

Yöre: Iğdır

Iğdır'ın al *alması*

Yemeye bal alması

Iğdır'dan *alma* aldım

Yarimi yola saldım (TRT, 2006:472).

Kilo Kilo Elmalar

Yöre: Amasya

Kilo kilo *elmalar*

Pazarlarda satarlar (TRT, 2006:556).

Köşküm Var Deryaya Karşı

Yöre: Rumeli

*Elmayı* tabağa koyarlar

Çini tabağa koyarlar (TRT, 2006:566).

Liverimin Kaytanı

Yöre: Erzurum

Al *elmanın* dördünü

Sev yiğidin merdini (TRT, 2006:577).

Sıra Sıra Siniler

Yöre: Çanakkale

Suya giderim suya

*Elmayı soya soya* (TRT, 2006:692).

Yandan Oyna

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

*Elmayı diliyorlar*

Karşımda gülüyorlar (TRT, 2006:777).

### ***Enginar***

Enginar, tarihin eski çağlarından beri bilinen, hatta eski Yunan ve Romalılar dönemlerinden kalan sütun başlıklarında motif, antik Mısır'da kurban ve doğurganlık sembolleri olarak kullanılan ve kral sofralarındaki özel yemekler arasında yer almaktadır (Kargiglioğlu ve Kabacık, 2017). Geleneksel enginar üretiminin en yoğun yapıldığı bölgeler; Ege, Doğu Marmara ve Akdeniz'dir (Bektaş ve Saner, 2013). Türkiye'de yerli, bayrampaşa, sakız, şıra ve darıca gibi türleri bulunan enginarın dolması, zeytinyağlısı yapılır. Ayrıca konserve olarak saklanabilen enginar salatalarda da kullanılmaktadır (Kılıç, 2016:109).

Yetiştirilme alanı kısıtlı sebzelerden biri olan enginar 2 türküde geçmektedir. Burdur ve Bursa yörelerine ait türkülerde tespit edilen enginarın türkülerde bahçede yetiştirilmesi ve soyulmasından bahsedilmektedir.

Bahçelerde Kum Darı

Yöre: Burdur/Altınyayla

İnceleme Tarihi:1985

Bahçelerde *enginar*

Her güzelin dengi var (TRT, 2006:110).

Mavi Yelekli Yarım

Yöre: Bursa/Karacabey

*Enginarı* oydurdum

İçine gül doldurdum (TRT, 2006:586).

### ***Erik***

Erik Türkiye’de bi kaç istisna yer hariç (Doğu Anadolu’nun yüksek yayla kısmı, Güneydoğu Anadolu’nun kurak kısımları) hemen her yerde yetiştirilebilmektedir (Gıda bilinci, 2017). Can eriği, Japon eriği, Avrupa eriği, Kara erik gibi bir sürü erik çeşidi olmasına karşın Türkiye’de Can eriği, Papaz eriği, Mürdüm eriği ve Tatlı Üryani eriği yaygındır. Türk mutfağında erik taze ve kuru olarak tüketilmektedir. Tazesi daha çok pasta ve tatlılarda kullanılır. Kuru erik ise hoşaf yapımında ve kuruyemiş olarak kullanılır. Bunun dışında eriğin pekmezi ve marmeladı da yapılır.

Türkülerde 20 türküde erik tespit edilmiştir. Bu türkülerde eriğin rengi, ağacı, bahçede yetiştirilmesi, çarşıda satılmasından bahsedilmektedir.

Arda Boylarında Kırmızı Erik

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi:1968

Arda boylarında kırmızı *erik*

Halime’nin ardında on yedi belik (TRT, 2006:49).

Aşşahdan Gelirem Yüküm Eriktir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1979

Aşşahdan gelirem yüküm *eriktir*

Eriğin dalları delik deliktir (TRT, 2006:69).

Bahçalarda Bal Erük

Yöre: Elazığ

Bahçalarda bal *erük*

Dallarımı eyerük (TRT, 2006:104).

Bahçalarda Üzerklik

Yöre: Isparta/Deregün Köyü

Derleme Tarihi:1942

Bahçalarda bal *erik*

Yaprağı delik delik (TRT, 2006:107).

Bahçede Erik Dalı

Yöre: Bursa/Keles

İnceleme Tarihi:1997

Bahçede *erik* dalı

Dibinde gördüm yâri (TRT, 2006:109).

Bahçelerde Hıyar

Yöre: Sivas/Şarkışla

Derleme Tarihi:1970

Bahçelerde *erik*

Dallarını eyerik (TRT, 2006:110).

Çarşıya Vardım Erikten Aldım

Yöre: Kayseri

Çarşıya vardım *erikten* aldım

Yarın haberini everekten aldım (TRT, 2006:210).

Çık Daldan Erik Devşir

Yöre: Malatya/Darende

Derleme Tarihi:1989

Çık daldan *erik* devşir

Dibinde kahve pişir

*Erik* dalı incedir

Ne karanlık ne gecedir

Eğidim *erik* dalını

Gel salını salını (TRT, 2006:228).

Dombayı Bağladım Ben Bir Erik Dalına

Yöre: Manisa/Salihli

İnceleme Tarihi:1984

Dombayı bağladım ben bir *erik* dalına  
Kırdı da ipini dombay saldı da geline (TRT, 2006:284).

Erik Ağacı Çüt Saçağı  
Yöre: Van/Erciş  
*Erik* ağacı çüt saçağı  
Kollarım dolandı saça  
*Erik* altında üç bacı  
Küçüğü başımın tacı (TRT, 2006:323).

Erik Dalı Gevrek Olur  
Yöre: Isparta  
*Erik* dalı gevrek olur  
Basmaya gelmez  
*Erik* dalı pek incedir  
Eğmeye gelmez  
*Erik* dalı kırıldı  
Elimde kaldı (TRT, 2006:323).

Erikten Kestim Deynek  
Yöre: Bilecik/Gölpazarı  
*Erikten* kestim deynek  
Şalvarı benek benek (TRT, 2006:323).

Estirir Oğlan Estirir  
Yöre: Antalya/Akseki  
Bahçede *erik* dalları  
Fırladı atın nalları (TRT,2006:330).

Ezem Ezeden Oğlan  
Yöre: Van/Erciş  
*Erikler* çiçek açtı  
Etrafa gökü saçtı (TRT, 2006:355).  
Gara Guş Yuva Yapmış



Yöre: Erzurum/Aşkale  
Gara guş yuva yapmış  
*Eriğin* oyuğunda (TRT, 2006:369).

Gülüm Seni Alır Dağa Kaçarım  
Yöre: Malatya  
İnceleme Tarihi:1991  
Evlerinin önü uzunca *erik*  
Gülümü sormayın kınalı ferik (TRT, 2006:431).

Kara Erük Çağala  
Yöre: Elazığ  
Kara *erük* çağala  
Yeki yaran sağala (TRT, 2006:515).

Karşıda Kara Erik  
Yöre: Adıyaman  
Karşıda *kara erik*  
Dalları eğerik (TRT, 2006:527).

Kırda Erik Ağacı  
Yöre: Sinop  
Kırda *erik* ağacı  
Etrafında alıcı (TRT, 2006:549).

Kuyu Dibi Derinden  
Yöre: Balıkesir  
Bahçede *erik* dalı  
Dibine serdim halı (TRT, 2006:572).

### ***Fasulye***

Fasulye, ekim alanı ve üretim yönünden yemeklik tane baklagiller içerisinde ilk sırada yer almakta ve taze sebze yanında kuru tane olarak da yaygın bir şekilde tüketilmektedir

(Anlarsal ve diğ, 2000). Fasulye mutfakta taze olarak, çoğunlukla zeytinyağlı ve salatalarda kullanılır, kuru olarak ise tencere yemeklerinde etli olarak, bazı çorbalarda ve salatalarda kullanılmaktadır.

Türkülerde fasulyeye sadece Burdur yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türküde fasulyenin rengi vurgulanmaktadır. Fasulyenin türkülerde pek yer bulamaması fasulyenin Anadolu coğrafyası için yeni sayılabilecek bir ürün olmasından dolayı olabilir.

Ak Fasulle Oldu mu

Yöre: Burdur/Dirmil

Derleme Tarihi: 1977

Ak *fasulle* oldumu

Ambarlara doldumu

Ak *fasulle* soyulmaz

Gökte yıldız sayılmaz (TRT, 2006:15).

Not:Burdur yöresinde fasulye *fasulle* diye söylenir. Bu türküde geçen fasulye beyaz renkli kuru fasulyedir.

### ***Fesleğen***

Fesleğen tek yıllık ve genellikle ılıman bölgelerde yetişen bir bitkidir. Bu yüzden Türkiye’de çoğunlukla Ege ve Akdeniz bölgesinde yetiştiriciliğine rastlanılmaktadır. Hem taze hem de kurutularak kullanılan fesleğen, pişirilerek ya da çiğ yenen yemeklerde yaygın olarak kullanılır. Pişirildiğinde tadını çabuk yitirdiği için, genellikle yemeklere sonradan katılır. Türk mutfağında salatalarda baharat olarak da kullanılan fesleğen Akdeniz yemeklerinde özellikle hamur işlerinin yanında domates ve sarımsakla birlikte yaygın olarak kullanılmaktadır.

Türkülerde 7 türküde fesleğen tespit edilmiştir. Bu türkülerde fesleğenin ekimi, rengi, toplanması gibi özelliklerinden bahsedilmektedir.

Budarım Bağlar Budarım

Antalya/Elmalı

İnceleme Tarihi:1992

*Fesliğen* ekim yalıya

Kurudu döndü çalıya (TRT, 2006:182).

Bu türküde geçen fesleğen İçel/Silifke yöresine ait “Pınara Vurdum Kazmayı” isimli türküde de yer almaktadır.

Fesliğenin Bir Budağı Mavidir

Yöre: Antalya/Korkuteli

Derleme Tarihi:1946

*Fesliyenin* bir budağı mavidir

Sen gidersen beni kimler avudur (TRT, 2006:359).

Feslikenim Dam Başında Çanakta

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1978

*Feslikenin* dam başında çanakta

Benim yarım şu karşiki konakta (TRT, 2006:359).

Not: Fesliken yörede fesleğene verilen addır.

İndim Yarın Bahçasına Da Feslihan Yoldum

Yöre: Bursa/Keles

İnceleme Tarihi:1980

İndim yarın bahçasına da *feslihan* yoldum

Yolmasını da bilmezdim dalını gırdım (TRT, 2006:486).

Şu Dağlar Tepe Tepe

Yöre: Denizli/Acıpayam

*Fesliğen* dallanır mı

Top züluf sallanır mı (TRT, 2006:722).

Uzun Olur Fesliğenin Dalları

Yöre: Afyon/Dinar

Uzun olur *fesliğenin* dalları

Akar durur yanağından balları (TRT, 2006:759).

## ***Fındık***

Türkiye’de Dünya fındık üretiminin %75’i gerçekleştirilmektedir. Kabuklu ve kabuksuz iç fındık günümüze kadar en önemli tarımsal ihraç ürünlerimiz arasında yer almıştır. Fındığın birinci derecede yetiştirildiği yerler; Ordu ve Giresun’dur, bu illeri sırasıyla, Trabzon, Samsun, Düzce, Zonguldak, Rize ve Artvin izlemektedir. Ayrıca Karadeniz Bölgesi dışında Sakarya ve Kocaeli’de de fındık üretimi yapılmaktadır.

Fındık, çerez olarak yaş, kuru ve kavrulmuş, bazen de çeşitli baharatlar eklenmiş olarak tüketilir. Fındıktan ezmeler, dondurmalar yapılır, helvalara konur, birçok tatlısı ve yemeği yapıldığı gibi bazı tatlı ve yemekler yapılırken fındıktan yararlanılır. Fındıktan elde edilen yiyecekler denilince akla fındık tanesi gelir, ancak fındığın yaprağından yapılan dolmalar, fındık ağaçları ve dalları yakılarak elde edilen yüksek kalorili mangal kömürleri ve mutfaklarda yemeklik yağ olarak ve kozmetik sanayinde kullanılan fındık yağında fındığın diğer ürünleridir (Kabacık, 2016:149-150).

Türkiye’de başta Doğu Karadeniz Bölümü olmak üzere Karadeniz kıyı şeridinde yetiştirilen fındığın bu durumu türkülerde de kendini göstermektedir. 16 türküde fındık tespit edilmiştir. Bu türkülerin çoğu Ordu ve Giresun yöresine aittir. Günümüzde de fındık en çok Ordu ve Giresun yörelerinde yetiştirilmektedir. Ayrıca Trabzon ve Artvin yörelerine ait türkülerde de fındık tespit edilmiştir. Türkülerde fındığın ağacından, toplanmasından, harmanda kurutulmasından ve fındığın özelliklerinden bahsedilmektedir.

Bahçeye Gel Bahçeye

Yöre: Ordu

İnceleme Tarihi:1975

Bahçeye gel bahçeye

Kuru *fındık* bulursun

*Fındık* dalda tekleme

Kız saçların ekleme (TRT, 2006:113).

Bir Fındığın İçini

Yöre: Giresun

İnceleme Tarihi:1974

Bir *findığın* içini

Yar senden ayrı yemem (TRT, 2006:150).

Bizim Köyün Kızları Bakarlar Aynalara

Yöre: Trabzon/Maçka

*Findığı* toplayıp da

Harmanda kurutacak (TRT, 2006:170).

Çayeli'nden O Yani

Yöre: Trabzon

Derleme Tarihi:1980

Eğdim *finduk* dalını

Gel dösüre dösüre

Güz gelende dökülür

*Finduğun* yaprakları (TRT, 2006:218).

Çıktım Fındık Dalına

Yöre: Ordu

Çıktım *findık* dalına

Baktım yarin yoluna

*Findık* dalı büyüyecek

Asıldım eğilecek (TRT, 2006:231).

Dalda Fındık Kalmasın

Yöre: Ordu

İnceleme Tarihi:1977

Dalda *findık* kalmasın

Başakcılar almasın

Dalda *findık* tekleme

Derdime dert ekleme

Bir *findığın* içini

Yar senden ayrı yemem (TRT, 2006:248).

Fındık Attım Harmana

Yöre: Giresun/Görele

Derleme Tarihi:1974

*Fındık* attım harmana

Hep garişti samana (TRT, 2006:359).

Fındık Toplayan Kızlar

Yöre: Ordu

İnceleme Tarihi:1988

*Fındık* toplayan kızlar

*Fındık* dalda kalmasın

*Fındık* dalda tekleme

Kız saçların ekleme

*Fındık* toplayan kızlar

Dallarını kırmadan (TRT, 2006:360).

Gine Yeşerdi Fındık Dalları

Yöre: Ordu

Gine yeşerdi *findık* dalları

Acep ne olacak yarın halleri (TRT, 2006:409).

Giresun'un Evleri

Yöre: Giresun

Giresun'da kayıklar

Kızlar *findık* ayıklar (TRT, 2006:410).

Giresun'un İçinde

Yöre: Giresun

Giresun'un içinde

Yeşil *findık* bahçesi (TRT, 2006:411).

İndim Çayırı Biçmeye

Yöre: Artvin/Şavşat

Evlerinin önü *findık*

*Fındığın* dalına konduk (TRT, 2006:484).

Kar Yağayı Yağayı

Yöre: Trabzon/Çaykara

Kar yağayı yağayı

*Fındığın dallarına* (TRT, 2006:513).

Okudun Mu Güzelim

Yöre: Artvin/Arhavi

*Oy fındığım fındığım*

Ballarına konduğum (TRT, 2006:629).

Ormanda Alacalar

Yöre: Trabzon/Maçka

*Fundukluk* bahçesinde

Tüşduk kara ocağa (TRT, 2006:631).

Salına Salına Suya Gidersun

Yöre: Karadeniz

*Finduğun* arasından gördüm yuzuni

Gara gaşlaruni da ela gözünü (TRT, 2006:669).

### ***Fıstık***

Dünyada Yakınoğu, Akdeniz Bölgesi ve Asya'nın batı bölgelerinde yetişen Antep fıstığı, Türkiye'de ağırlıklı olarak Gaziantep yöresinde yetişmektedir. Yine Antepfıstığı yetiştirilen toplam il sayımız 44 olup, bu iller Güneydoğu, Akdeniz, Ege ve İç Anadolu Bölgelerimizde bulunmakla birlikte, üretimde en çok söz sahibi olan iller Gaziantep, Kahramanmaraş, Adıyaman, Şanlıurfa, Mardin, Kilis, Diyarbakır ve Siirt'tir. Türkiye'de üretim bölgelerinde bağlı olarak, birçok fıstık çeşidi mevcut olup, Siirt fıstığı bu çeşitlerin arasında önemli bir pay almaktadır. Gaziantep ve Şanlıurfa gibi bölgelerde daha çok yerli çeşitlerin yetiştiriciliği yapılırken, Siirt yöresinde, bölgeye uyum sağlamış Siirt çeşidi yetiştirilmektedir (Aydın ve Saltuk, 2018). Antep fıstığı, çam fıstığı ve yer fıstığı gibi çeşitleri olan fıstık, mutfaklarda daha çok tatlıların yapımında özellikle baklavanın içinde ve üstünde kullanılmaktadır. Bunun yanında helvalarda, lokum çeşitlerinde, çikolata sanayinde ve yaygın olarak ta çerez olarak kullanılmaktadır.

Türkülerde fıstık, Gaziantep, Diyarbakır ve Şanlıurfa yörelerine ait 3 türküde tespit edilmiştir. Günümüzde de fıstık en çok bu yörelerde yetiştirilmektedir. Türkülerde fıstığın ağacından, renginden ve pazarda satılmasından bahsedilmektedir.

Bilmeden Kapını Çaldım

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1987

Damda *fıstık* ağacı

Çift gezer iki bacı

Damda *fıstık* olurmu

Ateş yastık olurmu (TRT, 2006:142).

Fes Başına Fes Başına

Yöre: Gaziantep/Nizip

Sabah pazara varayım

Dişine *fıstık* alayım (TRT, 2006:359).

İşte Geldi Arpa Buğday Harmanı

Yöre: Şanlıurfa

Yeşil olur şu Urfa'nın *fıstığı*

Kuş tüyünden Halil Beyin yastığı (TRT, 2004:492).

### ***Haşhaş***

Haşhaşın kültür bitkileri arasında, yağ bitkisi ve tıbbi bitki olarak önemli bir yeri vardır. Türkiye'nin toprak ve iklim koşulları, bol ve özellikle yüksek nitelikli ürün alabilmek için haşhaş tarımına çok uygundur (Giray, 1985). Tohumları kavrularak çerez olarak yendiği gibi ezilmek suretiyle çörek pide gibi hamur işlerinin yapılmasında kullanılır. Halk tarafından çok tutulan bu çöreklerle şılgın böreği, haşgeşli çörek gibi isimler verilir. Tohumdaki yağ yemeklik olarak kullanıldığı gibi, yarı kuruyan yağlardan olduğundan boya, vernik sanayinde, sabun yapılmasında ve endüstrinin diğer kollarında kullanılmaktadır. Haşhaş küspesi kuvvetli bir hayvan yemi olup, süt ineklerinin ve mandaların süt verimleri üzerine olumlu etki eder. Afyon, Eskişehir, Kütahya illerinde kaymakçılığın meşhur olması bu küspeye bağlıdır. Haşhaşın taze yaprakları çiftçilerimiz tarafından salata yapılmasında



kullanılır (İpek ve Arslan, 2002:100). Türkiye'de haşhaş ekimine 1974 yılında çıkarılan Bakanlar Kurulu kararı gereğince, sadece Afyon, Burdur, Denizli, Isparta, Konya, Kütahya ve Uşak illerinde yapılmasına izin verilmektedir (Giray, 1985:110).

Türkülerde haşhaş sadece Kırklareli yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde haşhaşın bahçede yetiştirilmesinden bahsedilmektedir. Yasalar gereği ekiminin yasak olması nedeniyle Anadolu insanının günlük yaşamında yer bulamayan haşhaş bu durumun sonucu olarak türkülerde de kendine pek yer bulamamıştır.

Bahçelerde Biberiye

Yöre: Kırklareli

İnceleme Tarihi:1997

Bahçelerde olur *haşhaş*

Rakı içtim oldum serhoş (TRT, 2006:109).

### ***Hurma (Trabzon Hurması)***

Anavatanı Çin olan Trabzon hurması Çin'den Japonya'ya oradan da diğer ülkelere yayılmıştır. Türkiye'ye girişi çok eskilere dayanmakta olup o dönemde giriş yaptığı Trabzon üzerinden diğer illere dağıldığından Trabzon hurması adını almıştır. Bu meyve Türkiye'de yerel olarak, Hurma, Amme, Aşılı Uvaz, Rus Hurması, Japon Hurması, Batum Hurması, Laz Hurması, Cennet meyvesi gibi adlarla da tanınmaktadır (Kaya ve Diğ, 2016). Türkiye'de yıllık toplam üretimi 10 bin tona yaklaşan Trabzon hurması üretiminin yaklaşık yarısı İskenderun körfezi kıyıları ile Hatay yöresinin güneyinden sağlanır. Çukurova ile birlikte Türkiye üretiminin 2/3'si Doğu Akdeniz bölgesinden karşılanır. Trabzon hurmasının bir diğer üretim alanı Doğu Karadeniz kıyılarıdır. Bu iki alan dışında Batı Karadeniz kıyı kesimi ile özellikle Adapazarı ve Kocaeli çevresinde ve Büyük Menderes oluğu ile Antalya körfezi kıyılarında da üretimine rastlanmaktadır (Durmuş ve Yiğit, 2003). Trabzon hurması meyveleri, taze tüketim yanında kurutularak ve dondurularak da değerlendirilebilmektedir. Trabzon hurmaları püre haline getirilip dondurulmakta ve bu püre daha çok marmelat, jöle, nektar, kek, sos, dondurma, krema ve muhallebi yapımında kullanılmaktadır (Kaya ve Diğ. 2016).

Türkülerde 5 türküde hurma tespit edilmiştir. Bu türkülerde hurmanın ağacından ve pazarda satılmasından bahsedilmektedir.

Bir Oda Yaptırdım Hurma Dalından

Yöre: Trabzon

İnceleme Tarihi:1985

Bir oda yaptırdım *hurma* dalından

İçini döşettim acem şalından (TRT, 2006:157).

Koyunum Kuzuladı

Yöre: Giresun/Görece

Bi guş gondu *fırmaya*

Gittim onu vurmaya (TRT, 2006:561).

Not: Firma yörede hurmaya verilen addır.

Pazardan Aldım Halı

Yöre: Aydın/Bozdoğan

Pazardan aldım halı

Sevdiğim *hurma* dalı (TRT, 2006:644).

Sende Sevdalı Benda

Yöre: Karadeniz

Geldi guşlar vurmaya

Yaş *hurmanın* dalına (TRT, 2006:684).

Serez'in Başında Bir Yeşil Bostan

Yöre: Rumeli

Serez'den aldirayım bir okka *hurma*

Çaldırayım sana davulla zurna (TRT, 2006:688).

### ***Isırgan***

Isırgan otu Türkiye'de tarla, yol ve orman kıyılarında doğal olarak bulunan ve dızlağan, ağdalak, dalagan, ısırgı gibi yöresel adlara sahip tek veya çok yıllık otsu bir tıbbi

bitkidir. Özellikle Karadeniz Bölgesinde çok yoğun olarak yayılış gösteren bitki kimyasal içerik yönünden oldukça zengin olup yüzyıllardan buyana; ilaç, gıda, lif, boya ve kozmetik olarak kullanılmaktadır. Gerek Türkiye’de ve gerekse diğer ülkelerde ısırgan otundan gıda olarak faydalandığı bilinmektedir. Taze ısırgan otu yapraklarının çorba olarak tüketilmesi oldukça yaygındır. Ayrıca yaprak kurutulularak kış aylarında da değerlendirilmektedir. ısırgan otundan kültürlere göre değişmekle birlikte ısırgan otu otlu omlet, ısırgan otu çorbası, ısırgan otu otlu tavuk köftesi, ısırgan otu püresi, ısırgan otu otlu lahmacun, gözleme ve ısırgan otlı börek gibi birçok yemek yapılmaktadır (Ayan ve diğ, 2006).

Türkülerde ısırgana sadece Giresun yöresine ait türküde rastlanılmıştır. Bu türküde ısırganın yemeğinden bahsedilmektedir. Günümüzde yörede ısırgan yemeği halen yapılmaktadır (Kabacık, 2016:146).

Hayde Hayde Gidelim

Yöre: Giresun/Görece

Derleme Tarihi:1974

Hayde hayde gidelim hayde gelmiyo musun

Ne incecik belin var *ısırgan* yemiyo musun (TRT, 2006:457).

### ***Ispanak***

Ispanak bitkisinin ana vatanı Orta Asya’dır. Serin iklim sebzesidir. Kış ve ilkbahar aylarında üretimi yapılır. Ispanak Türkiye’nin sadece aşırı yağış alan Doğu Karadeniz bölgesinde çok sınırlı olmak üzere, bunun dışındaki bütün bölgelerimizde yetişebilen ve büyük miktarlarda üretilen bir sebzedir. Ispanak sıcak bölgelerimizde yaz sonlarında ve kışın, soğuk yörelerimizde ise kış ve ilkbahar döneminde üretilir. Kış mevsimi boyunca bütün bölgelerimizde tüketilen bir sebzedir. (Milli Eğitim Bakanlığı, 2009). Ispanak Türk Mutfağında çorbalarda, böreklerde, makarnalarda, yoğurtlu ve sade olarak salatalarda, mücverlerde, özellikle son yıllarda et ve balık yemeklerinin yanında garnitür olarak sıkça kullanılmaktadır.

Türkülerde ıspanak Burdur ve Sivas yörelerine ait 2 türküde rastlanılmıştır. Burdur yöresine ait türküde ıspanağın yetiştirilmesinden bahsedilirken, Sivas yöresine ait türküde

ıspanak yemeğinin sofralarda pezik turşusu ve pilav ile birlikte servis edildiği anlatılmaktadır.

Ispanaktan Ezel Çıkar Merdeme

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1974

*Ispanaktan ezel çıkar merdeme*

Zülüfleri tel tel etmiş dökmüş gerdane (TRT, 2006:474).

Not: Merdeme yörede yetişen bir tür bitki.

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

*Ispanağın gardaşı*

Pilavların sırdaşı

Sofraların yoldaşı (TRT, 2006:749).

## **İğde**

Ilık iklimli yerlerde yetişen bir ağaç olan iğde genel olarak kıyılardan uzaklaştığını ve ülkenin orta kesimine yayıldığı görülmektedir. İç kesimlerdeki vadi tabanları bu üretimin yoğun olarak yapıldığı alanlara karşılık gelir. Üretimin en fazla yapıldığı alan Ankara civarında Mürted ovası ve Kızılırmak vadisi boyunca kuzeyine doğru uzanan alanlarda karşımıza çıkar. İkinci yoğun alan Akşehir gölünün doğusunda uzanan Erenler dağı yamaçlarıdır. Daha sonra Göller yöresindeki Acıpayam ve Tefenni ovaları boyunca, kuzeye doğru gidildikçe Simav yöresinde, yine İç Anadolu bölgesinde Tuz gölü doğusunda uzanan vadi tabanlarında, Ege bölgesinin kıyı ve iç kesimleri, İç Anadolu ile Doğu Anadolu bölgesinde yetişmektedir (Durmuş ve Yiğit, 2003). Türk mutfağında iğde çoğunlukla taze olarak tüketilmektedir, kurutularak tüketilenler kaynatılarak çay olarak tüketilmekte ayrıca reçel ve marmelatı yapılarak da tüketilmektedir.

Türkülerde 9 türküde iğde tespit edilmiştir. Bu türkülerde çoğunlukla iğde ağacından bahsederken Manisa yöresine ait türküde iğde meyvesinden bahsetmektedir.

Evimizin Önü Hatice'm Duttur Geçilmez

Yöre: Rumeli

Evimizin Önü Hatice'm *yeşil iğdedir*

*İğdenin* dalları Hatice'm sarkmış yerdedir (TRT, 2006:335).

Evlerinin Önü İğde

Yöre: Burdur

Evlerinin önü *iğde*

*İğdenin* dalları yerde (TRT, 2006:343).

Not: Bu türkü yer alan *iğde* aynı sözlerle İçel yöresine ait "Evlerinin Önü Kavak" isimli türküde de geçmektedir

Evlerinin Önü İğde Dalları

Yöre: Antalya/Korkuteli

Evlerinin önü *iğde* dalları

Dal boynunu eğmiş hakka yalvarı

Evlerinin önü *iğde* çiçeği

Boyacıoğlu nerde buldun böyle köçeği (TRT, 2006:344).

İğdenin Dalı Gevrecik Olur

Yöre: Manisa/Selendi

*İğdenin* dalı gevrecik olur

Kırılıverir kırılıverir (TRT, 2006:475).

İğdenin Dalı Sapsarı Çiçek

Yöre: Kütahya/Tavşanlı

*İğdenin* dalı *iğdenin* dalı

Sapsarı çiçek sapsarı çiçek (TRT, 2006:475).

İğdenin Dalide Bastımda Dal Kırılıverdi

Yöre: Nevşehir/Ürgüp

*İğdenin* dalide bastımda dal kırılıverdi

*İğdeyi* devşiren ellerde yoruluverdi (TRT, 2006:476).

İğdenin Dalları Yerdedir Yerde

Yöre: Çorum/Alaca

*İğdenin* dalları yerdedir yerde

Gız siyah kekilin yüzüne perde (TRT, 2006:476).

İğdenin İğdesi Yok

Yöre: Manisa/Demirci

*İğdenin* iğdesi yok

Dibinin gölgesi yok (TRT, 2006:476).

### ***İncir***

Ana vatanı Anadolu olan incir, Türkiye'nin hemen bütün kıyı boylarında ve iç bölgelerin alçak vadilerinde incir bitkisine rastlanır. İncir Hopa'dan başlayıp Karadeniz, Marmara, Ege ve Akdeniz sahili boyunca İskenderun'a kadar tüm kıyı şeridine yayılmış bulunmaktadır. Bazı kesimlerde nehir kenarları ve vadileri izleyerek 100-150 km içlere kadar yayılan incir, kurağa dayanıklılığı nedeniyle Güneydoğu Anadolu'nun da önemli meyve türleri arasında yer alır. Anadolu'nun iç kısımlarında bazı lokal klimalarda az da olsa incir yetişebilmektedir. Türkiye'de incirin en önemli üretim alanı, Ege bölgesinde Aydın dağları ile Menteşe dağları arasında kalan Büyük Menderes ovası ile yine Aydın dağlarının kuzeyinde ve Bozdağlar'ın güneyinde yer alan Küçük Menderes ovalarıdır (Durmuş ve Yiğit, 2003). Türk mutfağında incirin en çok reçeli yapılır, bunun yanında taze ve kurutulmuş olarak tüketimi de oldukça yaygındır. Hem taze hem de kurutulmuş olarak tatlılarda, pastalarda, hoşaf ve komposto olarak da kullanılmaktadır.

Türkülerde 6 türküde incir tespit edilmiştir. Bu türkülerin hepsinde incir ağacından bahsedilmektedir.

Bekir Ağam Bağları

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi.1985

Bekir ağam bağları

*İncir* dalları (TRT, 2006.122).

Hastane Önünde İncir Ağacı

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

Derleme Tarihi:1953

Hastane önünde *incir* ağacı

Doktor bulamadı bana ilacı (TRT, 2006:452).

Kale Kapısından Girdim İçeri

Yöre: Bartın

Kalenin içinde üç ağaç *incir*

İncir sallandıkça her yanım acır (TRT, 2006:499).

Kütahya Yolunda Bir Ocak İncir

Yöre: Manisa/Soma

Kütahya yolunda bir ocak *incir*

Ellerim kelepçe dal boynum zincir (TRT, 2006:575).

Yarimin Giydiği Yeşil Entari

Yöre: Ordu

Evlerinin önü üç ağaç *incir*

Kollarım kelepçe boynumda zincir (TRT, 2006:773).

Yalılarda Olur Geyik Tekesi

Yöre: Antalya/Akseki

*İncirin* dibinde içtim cigara

Kolundan yapıştım çektim duvara (TRT, 2006:776).

### **Kabak**

Türkiye’de kabak yetiştiriciliği bütün bölgelerimizde az veya çok yapılmakla birlikte, özellikle Akdeniz ve Ege Bölgelerimizin sahil kesimlerinde örtü altında önemli ölçüde yetiştirilmektedir (Nacar ve diğ. 2011). Kabak bütün yıl boyunca insan beslenmesinde kullanılmaktadır. Yazlık kabaklar değişik şekillerde yemeklik olarak, kışlık kabaklar ise genellikle kış aylarında börek ve tatlı olarak değerlendirilmektedir (Kaya, 2007). Kışlık kabaklardan, taze tüketimin yanı sıra konserve ve hazır yemek sanayinde ve tatlı ve reçel

yapımında faydalanılmaktadır. Tohumları ise Türkiye’de ve Akdeniz ülkeleri ile Ortadoğu ülkelerinde kuruyemiş olarak yaygın bir şekilde tüketilmekte, ekme ve pasta endüstrisinde kullanılmaktadır. Bazı kabuksuz kabak çekirdeği çeşitlerinden yağ çıkarmak amacıyla da faydalanılmaktadır (Kurtar ve diğ. 2016).

Türkülerde 10 türküde kabak tespit edilmiştir. Bu türkülerde daha çok bal kabağından bahsedilmektedir ve kabağın yetiştirilmesi anlatılmaktadır.

Atlı Geliyor Atlı

Yöre: Bartın

Bahçelerde *bal kabak*

Dökülür tabak tabak (TRT, 2006:75).

Bu türkünün geçtiği Bartın yöresinde bir çeşit baklava olan kabak burması, hala popülerliğini koruyan yöresel bir bal kabağı yemeğidir.

Ayağında Kundura

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi.1977

*Kabağı kökeniyim*

Dibinin dikeniyim (TRT, 2006:85).

Bahçelerde Bal Kabak

Yöre: Rumeli/Gümölcine

Derleme Tarihi.1983

Bahçelerde *bal kabak*

Açılı tabak tabak (TRT, 2006:110).

Bahçen Bozuk Değil mi?

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi:1973

Bahçelerde *bal kabak*

Açılır tabak tabak (TRT, 2006:111).

Dağların Başındayım



Yöre: Denizli

İnceleme Tarihi:1973

Avluda *kabak* kökeni

Elime battı dikenini (TRT, 2006:247).

Elif Kızınında Mendiline Mestine

Yöre: Konya

Derleme Tarihi:1975

*Kabaklar* içinde

*Balkabağını* seçtinmi (TRT, 2006:307).

Entere Aldım Kırkbeşe

Yöre: Sinop/Boyabat

Sarı *kabak* kökeni

Ele batar dikenini (TRT, 2006:319).

Gara Gabak Kökeni

Yöre: Denizli/Çivril

İnceleme Tarihi:1990

*Gara gabak* kökeni

Dizilere batar dikenini (TRT, 2006:369).

Bu türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Antalya/İbradı yöresinde de yer almaktadır.

Şu Kabak Çiçeği Ne Açar Ne Kokar

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi:1978

Şu *kabak* çiçeği ne açar ne kokar

Sevdiğimin kanleri salından akar (TRT, 2006:728).

### ***Kara Yemiş***

Zeytin (yuvarlakça) biçimindeki, tek çekirdekli (düzgün, sivri, çarpık yumurta biçimli) az-çok sulu mayhoş-buruk (olgunlaşmış mahlep tadına benzer) meyveleri; 8-10 mm boyunda, önceleri yeşil, olgunlaşınca siyaha yakın (koyu mor) bir renk alır. Sarı kırmızı

alacalı renkleri de olan karayemiş, Türkiye’de değişik yöresel adlar verilir. Bunlar arasında en yaygın olarak kullanılan "Taflan"dır. *Laurocerasus officinalis*'e "taflan" dışında, özellikle Ordu'nun doğusunda "gürcü kirazı", "karayemiş", "Laz kirazı", "Laz üzümü", "Laz yemişi", Giresun'da "Tanal", Artvin'de "tçkoo" gibi yöresel adlar verilir. Çoğunlukla Karadeniz Bölgesinin kıyı kesimlerinde rastlanan karayemişe az da olsa Marmara Bölgesinin Karadeniz Kıyılarında da rastlanılmaktadır. Türkiye’de dikkate değer ekonomik büyüklükte karayemiş bahçeleri yoktur. Ancak, Doğu Karadeniz bölgesi karayemişi severek tüketmekte, ağaçlar daha çok evlerin, bahçelerin, genellikle çay ve fındık bahçelerinin kenarlarında, yol kenarlarında ve orman içlerinde bulunmaktadır. Doğu Karadeniz bölgesinde meyveleri yenir ve pazarlarda satılır. Ayrıca meyvelerinden likör yapılır. Tek başına veya fındık ve cevizle birlikte çerez olarak yenen taflan meyveleri, pasta, kek ve özellikle hoşaf ve kompostolara koku ve tat kazandırmak için ilave edilir. Reçel ve turşuda hazırlanmaktadır (Tarım ve Orman Bakanlığı, 2019).

Daha çok Doğu Karadeniz yöresinde yetiştirilen karayemiş, Rize ve Trabzon yörelerine ait 3 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerin hepsinde de karayemiş ağacı betimlenmektedir.

Bu Dere Akmayınan

Yöre: Rize/Ardeşen

İnceleme Tarihi:1992

Asmalı *karayemiş*

E kızım onu yani (TRT, 2006:176).

Teyze Kizun Ayişe

Yöre: Rize

Teyze kizun Ayişe

Çıktı *kara yemişe* (TRT, 2006:744).

Yeni Yaptım Evimi

Yöre: Trabzon/Beşikdüzü

Çıktım *kara yemişe*

Ne yedim de ne bişe (TRT, 2006:792).

***Karpuz***

Sıcak ve ılıman iklim bitkisi olan karpuz soğuklardan çabuk etkilenir, bundan dolayı Türkiye’de sıcak ve ılıman iklimin hâkim sürdüğü, Akdeniz, Marmara, Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yoğun olarak üretimi yapılmaktadır. Bol sulu ve lezzetli olduğu için hasat zamanı olan yaz aylarında tüketimi oldukça yaygındır. Genellikle taze olarak tüketilen karpuzun kabuklarından reçel ve turşu da yapılmaktadır. Ayrıca karpuz çekirdekleri kuru yemiş olarak da tüketilmektedir (Kılıç, 2006).

Türkülerde karpuz 7 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde daha çok karpuzun sulu olmasından bahsedilmektedir.

Eğrem De Büğrem Gavrasar’ın Yolları

Yöre: Aydın/Nazilli

Derleme Tarihi:1941

Had’aman da hadi *karpuz* kestim dalından

Anlıyamadım senin bir hoş halinden (TRT, 2006:301).

Entarisi Pembeden

Yöre: Denizli/Çivril

Derleme Tarihi:1953

*Karpuz* kestim yiyen yok

Halin nedir diyen yok (TRT, 2006:321).

Kalk Gidelim O Viran Bostana

Yöre: Rumeli/Prizren

Kalk gidelim o viran bostana

Toplayalım o sivre *karpuzi* (TRT, 2006:506).

Karpuz Kestim Sulandı

Yöre: Gaziantep

*Karpuz* kestim sulandı

Gine gönlüm bulandı (TRT, 2006:525).

Karpuz Kestim Suyumuş

Yöre: Kırşehir/Mucur

*Karpuz* kestim suyumuş

Yar dizimde uyumuş

*Karpuz* kestim tırmandan

Yar geliyor harmandan (TRT, 2006:525).

Karpuz Kestim Yiyen Yok

Yöre: Ankara

*Karpuz* kestim yiyen yok

Halin nedir diyen yok (TRT, 2006:525).

Karpuz Kestim Yiyeyim

Yöre: Diyarbakır

*Karpuz* kestim yiyeyim

Aç koynuna gireyim

*Karpuzlar* yenmez oldu

Sıcaktan benzim soldu (TRT, 2006:526).

### ***Kavun***

Kavun daha çok meyve olarak çiğ tüketilen, bazı yörelerde olgunlaşmamış hali olan kelek olarak da tüketilen bir bitkidir. Türkiye’de Doğu Karadeniz kıyıları dışında hemen hemen bütün bölgelerde yetiştirilen kavun mutfaklarda daha çok taze olarak tüketilmesinin yanında, salata olarak, bazı tatlıların ve pastaların yapımında da kullanılmaktadır.

Türkülerde 10 türküde kavun tespit edilmiştir. Bu türkülerde yetiştirilmesi, rengi ve tüketilmesinden bahsedilmektedir.

Aptaslıktan Su Damlar

Yöre: Muğla/Fethiye

Aptaslıktan su damlar

Bostan verin adamlar

Bostan yerinde yoksa

Dam altında *kavunlar* (TRT, 2006:45).

Muğla/ Fethiye yöresi Türkiye’de kavun yetiştirilen önemli merkezlerdendir, türküde de geçen bostan yörede kavun ve karpuzla verilen isimdir.

Hey Bostancı Bostancı

Yöre: Denizli/Acıpayam

Hey bostancı bostancı

Bostan *gavınlık* mı olur (TRT, 2006:466).

Hey Güzeller Güzeller

Yöre: Sivas/İmranlı

Karşıda *kavun* yerler

Biz de varsak ne derler (TRT, 2006:466).

Bu türküde geçen kavun aynı isim ve aynı sözlerle Çorum yöresine ait “Karşıda Kavun Yerler” isimli türküde de yer almaktadır.

Kalede Kavun Yerler

Yöre: Elazığ

Kalede *kavun* yerler

Ben de gitsem ne derler

Yarı sarı *kavun* dilimi

Oğlan yıkma evimi (TRT, 2006:499).

Bu türküde geçen kavun Erzurum yöresine ait “Kapıda Gavun Yerler” ve Gaziantep yöresine ait “Karpuz Kestim Sulandı” isimli türkülerde de aynı sözlerle geçmektedir.

Sarı Kavun Dilimi

Yöre: Bayburt

Sarı *kavun* dilimi

Dost dilimi dilimi (TRT, 2006:675).

Sarı Kavunun Yılı

Yöre: Sivas

Sarı *kavunun* yılı

Ektim kadife gülü (TRT, 2006:675).

Üşüdüm Emine'm Üşüdüm

Yöre: Rumeli

*Sarı da kavun dilimi*

Oğlan yıkma evimi

*Sarı da kavun yarısı*

Tuttu başım ağrısı (TRT, 2006:764).

### ***Kayısı***

Türkiye’de, yoğun kayısı yetiştiriciliği başta Malatya olmak üzere, Elazığ, Erzincan, Sivas, İçel (Mut), Antalya, Hatay, Kars, Iğdır yörelerinde yapılmaktadır. Isparta ilinde Eğirdir gölünün kuzeyinde Yalvaç ve Senirkent ilçelerinde sofralık kayısı yetiştiriciliği yapılmaktadır. Üretilen kayısının önemli bir bölümü sofralık olarak tüketilmektedir. Ancak kayısıda hasat döneminin kısa olması ve taze kayısının çabuk bozulması nedeni ile kayısı daha çok kurutulmuş veya işlenerek değerlendirilmektedir. Kayısı dondurularak, konserve yapılarak, pulpu, nektarı çıkarılarak reçel, marmelat, jöle ve krema yapılarak şekerleme, likör, pasta, yoğurt ve dondurma sanayinde kullanılmaktadır. Kayısı çekirdeklerinden tatlı olanları çerez olarak tüketilmekte, acı olanları ise kozmetik sanayinde hammadde olarak değerlendirilmektedir (Meyvecilik Araştırma İstasyonu, 2011:2).

Türkülerde kayısı Isparta, İzmir, Denizli ve Kayseri yörelerine ait 4 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde, kayısının yetiştirilmesinden ve çarşıda satılmasından bahsedilmektedir.

Bahçalarda Üzerklik

Yöre: Isparta/Deregün Köyü

Derleme Tarihi:1942

Bahçalarda *kayısı*

Ölmüş yörük karısı (TRT, 2006:107).

Bu türkünün geçtiği Isparta yöresinde kayısı daha çok, üzüm ve duttan yapılan pestilin içerisinde kullanılır (Isparta Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü, 2017).

Çarşıya Vardım Erikten Aldım

Yöre: Kayseri

Çarşıya vardım *kayısıdan* aldım

Yarin haberini dayısından aldım (TRT, 2006:210).

Yeşil Gey Yeşil Kuşan

Yöre: İzmir/Ödemiş

*Kayıstır kayısı*

Yere düştü yarısı (TRT, 2006:794).

Bu türküde geçen kayısı aynı isim ve aynı sözlerle Denizli/Sarayköy yöresinde de geçmektedir.

### ***Kereviz***

Kök ve yaprakları tüketilen ve bir kış sebzesi olan kereviz Türkiye’de daha çok Marmara ve Ege bölgelerinde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Soğuğa dayanıklı olan kereviz bu özelliğinde dolayı iç bölgelerde de yetiştirilmektedir. Kereviz çiğ olarak ve pişirilerek tüketilmektedir. Çorbalarda, salatalarda ve turşularda kullanımı yaygındır.

Türkülerde kereviz 4 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerin hepsinde kerevizin yetiştirilmesinden bahsedilmektedir.

Çiçekdağı Derler Var mı Sana Zararım

Yöre: Orta Anadolu

*Kereviz özüyüen*

Kim görmüş gözüyüen (TRT, 2006:234).

Kalenin Bayır Düzü

Yöre: Orta Anadolu

*Kereviz özüyüen*

Kim görmüş gözüyüen (TRT, 2006:504).

Kiremit Bacaları

Yöre: Sivas

*Kereviz bitmezindi*

Postamız gitmezindi (TRT, 2006:557).

Şeftali Ağaçları

Yöre: Sinop

Bahçalarda *kereviz*

Biz kereviz yemeyiz (TRT, 2006:716).

### ***Kestane***

Eski çağlarda ormanlık bölgelerde yaşayan ve yeterli buğday ununa sahip olmayan topluluklar, temel besin kaynakları olan kestaneye “ekmek ağacı” demişlerdir.

Anadolu kestanesi yurdumuzda Kafkaslardan başlayarak Kuzey Anadolu (Karadeniz sahili) boyunca Bulgaristan sınırına kadar, Marmara çevresi ve Batı Anadolu’da yayılış göstermektedir. Ayrıca Akdeniz Bölgesi’nde (Isparta, Manavgat, Alanya) de lokal olarak bulunmaktadır (Orman ve Su İşleri Bakanlığı, 2017). Kestane çiğ olarak tüketildiği gibi haşlanarak, soba üzerinde veya fırında pişirilerek de tüketilmektedir. Ayrıca kestanenin şekeri, püresi, ezmesi ve pastası da yapılmaktadır (Karadeniz, 2013).

Türkülerde kestone 15 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde kestanenin ağacı, pazarda satılması ve kavrulması anlatılmaktadır.

Ada Yolu Kestane

Yöre: Bolu

Derleme Tarihi: 1973

Ada yolu *kestone*

Dökülür dane dane

Kızlar yola dizilmiş

Alalım birer dane (TRT, 2006:5).

Bağlamam Var Üç Telli

Yöre: Muğla/Ula

İnceleme Tarihi:1997

Kesik başı *kestone*

Gölgesi bastı üstüme (TRT, 2006:101).



Bilettim Orağumi

Yöre: Rize/Hemşin

Derleme Tarihi:1988

Bilettim orağumi

Ettum *kestane* moli (TRT, 2006:142)

Not: Moli yörede taze ağaç yapraklarına verilen addır.

Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye

Yöre: Antalya

İnceleme Tarihi.1192

Bir kilo *kestaneyi* aldım elliye

Kabuğunu soydurdum esmer benliye (TRT, 2006:154).

Çarşıdan Aldım Kestane

Yöre: Edirne

İnceleme Tarihi:1973

Çarşıdan aldım *kestane*

Gözleri benzer mestane (TRT, 2006:209).

Çay Kenarında İnadına Bitiyor Kestane

Yöre: Afyon/Sandıklı

Derleme Tarihi:1971

Çay kenarında inadına bitiyor *kestane*

Selamımı söylen müfrezeler gelsin üstüme (TRT, 2006:215).

Dağ Başında Kestane

Yöre: Kütahya/Simav

Dağ başında *kestane*

Dökülür dane dane (TRT, 2006:241).

Dam Üstünde Kestane

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1984

Dam üstünde *kestane*

Oğlan gider askere (TRT, 2006:251).

Gideriz Biz İkimiz

Yöre: Tekirdağ/Şarköy

Derleme Tarihi:1974

Gideriz biz ikimiz

*Kestanedir* yükümüz (TRT, 2006:402).

Hani Benim Elli Direm Kesdenem

Yöre: Konya

Hani benim elli direm *kesdenem*

Konya'lı dan başkasını istemem (TRT, 2006:448).

Kestaneyi Kavurdum

Yöre: Muğla

*Kestaneyi kavurdum*

Dumanını savurdum (TRT, 2006:546).

Şapkamın Tereği Düz

Yöre: Trabzon

Derleme Tarihi:1966

Dağ başında *kestane*

Dökülür tane tane (TRT, 2006:715).

Şu Bursa'nın Kestanesi

Yöre: Bilecik/Göhlisar

Şu Bursa'nın *kestanesi*

Okka çekerek beş tanesi (TRT, 2006:720).

Şu Karşıdan Yar Geliyor

Yöre: Antalya/Elmalı

Elmalı'nın *kestanesi*

Okka da çekiyor beş tanesi (TRT, 2006:729).

Uzun Uzun Birmanlar

Yöre: Çanakkale

Dere boyu *kestane*

Toplarım tane tane (TRT, 2006:759).

### ***Kızılcık***

Sert çekirdekli bir meyve olan kıızılcık Türkiye’de, genelde bahçe ve tarla kenarlarında tek veya birkaç ağaç halinde veya ormanlık alanlarında doğal olarak yetişmektedir (Kalyoncu, 1996:2). Kıızılcık kuraklığa dayanıklı olduğu için Türkiye’de bütün bölgelerde rastlanılmaktadır. Kiren diye de adlandırılan kıızılcık mutfaklarda taze olarak, komposto ve hoşaf yapılarak, şerbet yapılarak, reçel ve marmelat yapılarak tüketilmektedir.

Türkülerde kıızılcık Antalya ve Edirne yörelerine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde kıızılcığın yetiştirilmesi ve toplanması anlatılmaktadır.

Kızılcıklar Çiçek Açtı

Yöre: Antalya/Elmalı

*Kızılcıklar* çiçek açtı

Koç yiğitler bayrak açtı (TRT, 2006:555).

Kızılcıklar Oldumu

Yöre: Edirne/Keşan

*Kızılcıklar* oldumu

Selelere doldumu (TRT, 2006:555).

### ***Kiraz***

Kiraz, vişne kadar soğuğa dayanıklı olmadığı için daha çok Karadeniz kıyı şeridi ile Kocaeli yarımadası ve Güney Marmara bölümü ile bazı iç bölge ova ve vadi tabanlarında üretilmektedir. Buraların dışında, Göller yöresi ve çevresi, Orta Karadeniz bölümü ile İç Anadolu’nun kuzeyinde bir geçiş sahası olan Tokat ve Amasya çevresinde de kiraz üretilmektedir (Durmuş ve Yiğit, 2003). Mutfakta, özellikle pastacılıkta kullanılan kirazdan komposto, meyve salata, dondurma, tart, sufle, kek, puding, likör ve mayalandırılan kiraz

suyuyla kiraz şarabı yapılır. Beyaz ve sarı kirazdan reçel hazırlanır. Kiraz cenneti olarak bilinen Giresun'da ise "Kiraz kavurması", "Kirazlı dible", "Kiraz tuzlusu kavurması", "Kiraz tuzlusu diblesi" gibi tatlı-tuzlu pek çok yemeği yapılır. Mevsimden dolayı kışın bulunamayan kiraz, alternatif olarak aynen vişnede olduğu gibi kurutularak kullanılır (sofra.com, 2017).

Adını "Kerazus" kirazdan alan Giresun, beyaz kirazdan nefis iki yemek yaratmıştır. Beyaz kirazın tazesinden yapılan dible ve kavurması, turşusu kurularak da yapılmaktadır. Kiraz diblesi yalnız Giresun'da verilen bir yemektir. Diblesi yemek ve ikindi çaylarıyla sunulurken, kiraz kavurması kahvaltıda da yer almaktadır. Dible; pirinç ile hazırlanan sebze yemeklerinin genel adıdır (Güldemir ve Halıcı, 2009:562).

Türkülerde en çok rastlanılan meyvelerden olan kiraz 32 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde kiraz ağacından, yetiştirilmesinden, toplanmasından, pazarda satılmasından, renginden ve kirazın tadından bahsedilmektedir.

Al Perde Yeşil Perde

Yöre: Giresun

*Kiraz* da dalını eğmeli

Meyvesini yemeli (TRT, 2006:25).

Ala Çorap Örmedim

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1974

*Kiraz* koydum sepete

Yar oturu tepede (TRT, 2006:28).

Bağa İndim Üzüme

Yöre: Erzincan/Kemaliye

Derleme Tarihi:1984

Bağda *kiraz* ağacı

Çift gezer iki bacı (TRT, 2006:99).

Bir Dalda İki Kiraz

Yöre: İstanbul

Derleme Tarihi:1946

Bir dalda iki *kiraz*

Biri al biri beyaz (TRT, 2006:148).

Bu türküde geçen kiraz aynı sözlerle Bilecik yöresine ait “Kaynar Kazan Taşmaz mı” isimli türküde de yer almaktadır.

Boyakçının Gelini

Yöre: Van/Erciş

Derleme Tarihi:1973

Edremit *kirazları*

Ne hoş olur yazları (TRT, 2006:172).

Bursa’da Eylemdim Biraz

Yöre: Manisa/Soma

Bursa’da eylendim biraz

Erişti turfanda *kiraz* (TRT, 2006:190).

Cimdallı Çarşısında

Yöre: Niğde

Derleme Tarihi:1951

Çık daldan *kiraz* devşir

Altında kahve pişir (TRT, 2006:204).

Bu türküde geçen kiraz aynı sözlerle Aksaray yöresine ait “Sıra Sıra Kazanlar” isimli türküde de yer almaktadır.

Çarşıdan Aldım Kestane

Yöre: Edirne

İnceleme Tarihi:1973

Çarşıdan aldım *kirazi*

Elinde altın terazi (TRT, 2006:209).

Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi

Yöre: Samsun/Ladik

Derleme Tarihi:1943

Al *kirezi* daldan üzümüde bağdan

Kömür gözlü yardan ayrıldım (TRT, 2006:210).

Çeşmeden Döndü Geliyor

Yöre: Uşak/Banaz

Derleme Tarihi:1986

Bahçede *kiraz* topluyor

Hopul hopul hopluyor (TRT, 2006:227).

Depe Başı Kirezler

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1948

Depe başı *kirezler*

Niçin meyve vermezler (TRT, 2006:268).

Eğdim Kiraz Dalını

Yöre: Konya/Çumra

Derleme Tarihi:1940

Eğdim *kiraz* dalını

Sevdim beyaz gelini (TRT, 2006:299).

Eldivanı'nın Kirazı

Yöre: Çankırı/Eldivan

Derleme Tarihi:1990

Eldivan'ın *kirazı*

Dosta gider birazı (TRT, 2006:306).

Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1975

Evlerinin önü üç ağaç *kiraz* yeri (TRT, 2006:346).

Gadunuma Şinanay

Yöre: Bartın

İnceleme Tarihi:1993

Ey hızara hızara

Dalda *kiraz* kızara (TRT, 2006:364).

Gelin Çıkma Kiraza

Yöre: Artvin/Şavşat

İnceleme Tarihi:1995

Gelin çıkma *kiraza*

Boylanur ellerun (TRT,2006.385).

Gireniz'in Çayları

Yöre: Denizli/Acıpayam

*Kiraz* goydum sepete

Yar oturur tepede (TRT, 2006:410).

Güver Bostanım Güver

Yöre: Adana/Saimbeyli

*Kiraz* dalında sıra

Yarım gitti Mısır'a

*Kiraz* altında ekin

Aldırdım elimdekin (TRT, 2006:433).

Havuzun Başına Varmasın Eller

Yöre: Bolu

Havuzun başında yedik *kirazı*

Gitti gelmez ahbabların birazı (TRT, 2006:456).

İstanbul'a Saz Yolladım Yar Geldi

Yöre: Burdur

Mayhoş olur Aziziye'nin *kirazı*

Yağlık yağlık gelirde yarın çerezi (TRT, 2006:491).

Kaleden Kaleye Ben Gördü Onu

Yöre: Muş

Kalenin dibinde bir sepet *kiraz*

Aşağıdan geliyor gerdanı beyaz (TRT, 2006:502).

Kerez Çiçek Açıyor

Yöre: Rize

*Kerez* çiçek açıyor

Aykırı dal üstüne (TRT, 2006:544).

Kiraz Aldım Dikmeden

Yöre: Bolu

*Kiraz* aldım dikmeden

Dallarını bükmeden (TRT, 2006:556).

Kiraz Dalda Dört Olur

Yöre: Isparta

*Kiraz* dalda dört olur

İçinde dolu kurt olur

*Kiraz* daldan devşir

Altında kahve pişir

*Kiraz* dalı eğmeli

Dallarından yemeli (TRT, 2006:557).

Kiraz Dalı Eymeli

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1991

*Kiraz* dalı eymeli

Meyvesini yemeli (TRT, 2006:557).

Mayıs Ayı Gelende

Yöre: Trabzon

İnceleme Tarihi:1973

Bahçelerde *kerez*



Kerezi asma sarar (TRT, 2006:587).

Mektup Yazdım Acele

Yöre: Giresun/Görece

Kapıdaki *kirazdan*

Çıkıp yemedinmi (TRT, 2006:589).

Potinimin Bağına

Yöre: Ankara

Dalları bastı *kiraz*

Gel bize biraz biraz (TRT, 2006:657).

Serenler Serenler Yüksek Serenler

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi:1946

Mayhoş olur şu yaylanın *kirazı*

Yağlık yağlık yenir yarin çerezi (TRT, 2006:687).

Yema Kara Kirazı

Yöre: Karadeniz

Yema *kara kirazı*

Kararacak ellerun (TRT, 2006:788).

### ***Kişniş***

Maydanozgiller ailesinden, yaprakları maydanozu andıran yeşilden açık kahverengiye kadar değişebilen renklerde meyveleri olan bir yıllık ve otsu bir bitkidir. Bu bitkinin kurutulmuş meyvesi veya bunların öğütülmüş hali baharat olarak kullanılır. Yaprakları ve gövdesi yemeklere katılır. Türkiye’de bazı yörelerde *kuzbere*, *kinzi* diye de adlandırılır. Türkiye’de hem yabani hem de kültür bitkisi olarak yetişmektedir. Kişniş tohumları pastacılıkta, baharat olarak çorbalardan dolmalara, deniz ürünlerinde pilavlara kadar kullanılmaktadır. Bazı yörelerde, körpe yaprakları salatalara ve güveçlere katılır (Yiğit, 2016:230). Türkiye’de özellikle *kinzi* adı ile Gürcü mutfağında yaygın olarak

kullanılmaktadır. Dolayısıyla Gürcü nüfusun yoğun olarak yaşadıkları yörelerde özellikle taze yaprakları yemeklerde çokça kullanılmaktadır.

Kişnişe Türkiye’de Gürcü nüfus yoğunluğunun en çok olduğu yörelerden olan Artvin’de2 türküde rastlanılmıştır (artvinden.com, 2019). Bu türkülerde kişnişin az bulunduğu ve değerli olduğu betimlenmektedir.

Ben Bir Avuç Kişnişem

Yöre: Artvin

Ben bir avuç *kişnişem*

Cepten cebe düşmüşem (TRT, 2006:125).

Mahramamda Kişniş ile Badem Var

Yöre: Artvin/Şavşat

Mahramamda *kişniş* ile badem var

Yavaş yürü köşelerde âdem var (TRT, 2006:580).

Not: Mahrama, yörede kadınların giydikleri bir çeşit elbise

### ***Kuşburnu***

Türkiye’nin hemen hemen her yerinde yetişen dikenli bir çalı ya da ağaçcık türüdür. Kırmızı renkli etli meyvelerinin içi tüylüdür ve çok sayıda tohumu vardır. Sonbaharda olgunlaşır, ekşi bir tadı vardır. *Yabangülü*, *itburnu*, *gülelması*, *yiric* gibi adlarla bilinir. Türkiye’de Gümüşhane, Erzincan ve Tokat’ ta fabrikalarda işlenip meyve suyu ve poşet çay olarak değerlendirilmektedir (Yiğit, 2016). Ayrıca mutfakta marmelat, reçel ve püresi yapılmaktadır.

Türkülerde kuşburnu 5 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde, kuşburnunun ağacı ve kurusu anlatılmaktadır.

Derelerde Guşburnu

Yöre: Sinop/Boyabat

İnceleme Tarihi:1977

Derelerde *guşburnu*

*Guşburnuyu* guş yermi (TRT, 2006:274).

Eğdim Söğüt Dalını

Yöre: Diyarbakır

*Kuşburnunun* kurusu

Geçti kızlar sürüsü (TRT, 2006:298).

Kayayı Gırcı Tuttu

Yöre: Çorum/Alaca

Derleme Tarihi:1987

*Guşburnuyu* budarlar

Işgın sürmesin deyi (TRT, 2006:537).

Kuşburnu Pürlenirmi

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1991

*Kuşburnu* pürlenirmi

Dibi süpürlenirmi

*Kuşburnunun* altında

Mendil serdim dalına

*Kuşburnunun* kurusu

Geçti kızlar sürüsü (TRT, 2006:570).

Kuşburnu'yu Budarlar

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

*Kuşburnuyu* budarlara

Işkın sürmesin deyi (TRT, 2006:571).

### ***Lahana (Kelem)***

Turpgiller ailesinden olan lahananın, baş (beyaz), kırmızı, Brüksel, karalahana gibi türleri bulunmaktadır. Lahana kış sebzesi olduğundan en iyi serin ve nemli yerlerde yetişir. Bu bakımdan Türkiye'de en çok Karadeniz, Marmara ve Ege bölgesinde yetiştirilmektedir. Özellikle baş lahana Türkiye'nin bütün bölgelerinde, karalahana ise Karadeniz bölgesinde

yetiştirilmektedir (Kılıç, 2016:108). Mutfaklarda kapuskası, çorbası, dolma ve sarması, turşu ve salatası yapılmaktadır.

Lahana türkülerde Ankara, Rize ve Tunceli yörelerine ait 3 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde lahananın yemeğinden ve tüketilmesinden bahsedilmektedir.

Garşıda Çam Kesiyor

Yöre: Ankara/Çubuk

Beşpınar dedikleri

*Kelemdir yedikleri* (TRT, 2006:374).

Hala Geldum Evune

Yöre: Rize/Ardeşen

Hala geldum evune

*Yedum karalahana* (TRT, 2006:443).

Hapanostan Yükladiler Çelemi

Yöre: Tunceli/Çemişgezek

Derleme Tarihi:1944

Hapanostan yükladiler *çelemi*

Kar yağa ki düğürçüler ölemi (TRT, 2006:449).

Not: Çelem yörede pancar kelemine verilen addır.

### ***Limon***

Turunçgiller ailesinde olan limon Türkiye’de çoğunlukla Akdeniz ve Ege bölgesinde yetiştirilmekte, az da olsa Doğu Karadeniz kıyılarında da yetiştirilmektedir. Mutfakta genellikle yemeklere lezzet vermesi için suyu sıkılarak kullanılan limon, salata soslarında, et yemeklerinin yanında hazırlanan soslarda, balık yemeklerinin yanında taze ve sos olarak, ayrıca tatlıların yapımında kabuğu rendelenerek kullanılmaktadır.

Türkülerde limon 5 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde limonun yetiştirilmesinden ve kurusundan bahsedilmektedir.

Gül Islattım Billura

Yöre: Denizli

Derleme Tarihi:1984

*İlimonun* gurusu

Guru da sevda zor oluyo doğrusu (TRT, 2006:428).

Güle Çıktım Gülmedim

Yöre: Burdur

Bahçalarda var *limon*

O *limonu* ben almam (TRT, 2006:429).

Haldoz'un Portikali

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1978

Haldoz'un portikali

Kuvaroz'un *limoni* (TRT, 2006:443).

İlimonum Sulandı

Yöre: Burdur

*İlimonum* sulandı

Gine gönlüm bulandı

*İlimonum* çiçeğim

Bir yol verin geçeyim (TRT, 2006:481).

Limonun Çiçeği Açılıyor

Yöre: Manisa/Soma

*Limonun* çiçeği açılıyor

Gerdanda benleri saçılıyor (TRT, 2006:577).

## ***Madımak***

Madımak otu, doğada kendiliğinden yetişebilen ve farklı iklim koşullarına dayanıklı olduğundan Türkiye'nin birçok yerinde görülebilen yapraklı bir ottur. Farklı yörelerde keçi memesi, söğüt otu, kuş ekmeği ve çoban ekmeği gibi farklı isimlerle de anılan madımak otu, nisan ve haziran ayları arasında toplanılmaktadır. Madımak otunun yaprakları ve sapları yemeklerde kullanılmaktadır (yemek.com, 2019). Madımağın taze yaprakları ve sapları çorbalarda, salatalarda, böreklerde, gözlemelerde kullanılmaktadır, ayrıca yumurtalı, zeytinyağlı ve yoğurtlu olarak ta tüketilmektedir.

Madımak türkülerde Sivas ve Tokat yörelerine ait 3 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde madımağın yetiştirilmesinden, toplanmasına, kurutulmasından, tüketilmesine kadar geçirdiği bütün gastronomik aşamalar ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır. Bu yörelerde günümüzde de madımak aynı ritüellerle tüketilmektedir (yemek.com, 2019).

Madımah Bitti M'ola

Yöre: Sivas/Gemerek

İnceleme Tarihi:1974

*Madımah* bitti mi ola

Yolları duttu mu ola

Ah *madımah* *madımah*

Dönde bir yol geri bah

*Madımah* kurutmadım

Yar seni unutmadım (TRT, 2006:579).

Madımak Oylum Oylum

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1978

*Madımak* oylum oylum

Geliyor civan da boylum

Oy *madımak* teke tüke sakalı

Oy *madımak* evelik yemlik

Oy *madımak* guşguşu yemlik oy *madımak*

*Madımak* bişer oldu

Tencerem taşar oldu  
*Madımak* biçim biçim  
Ölüyom senin için  
*Madımak* toplar iken  
Başımdan düştü çitim (TRT, 2006:579).

Madımak Uzar Gider  
Yöre: Tokat/Erbaa  
Derleme Tarihi:1955  
*Madımak* uzar gider  
Yaprağın düzer gider  
*Madımak* destesiyim  
Güzeller hastasıym (TRT, 2006:579).

### ***Mantar***

Doğa mantarları, yüzyıllardır çeşitli kültürlerde gıda olarak tüketilmektedir. Mantarlar içerdikleri yüksek protein, lif, mineral ve vitaminler yanında düşük yağ içeriği nedeniyle değerli besinlerdir ve insan beslenmesine önemli katkılar sağlarlar. Mantarlar kendilerine özgü aromalarıyla katıldıkları çeşitli gıdalara özel bir lezzet kazandırmaktadırlar (Pekşen ve Kaplan, 2017). Doğa mantarları genellikle taze olarak çorbalarda, salatalarda ve ana yemeklerin yanında garnitür olarak tüketilmekte olup, kışlık tüketim için salamura/turşu yapılarak, kurutularak veya dondurularak muhafaza edilmektedir. Mantarların Türk Mutfağında en yaygın kullanımı çeşitli sebzelerle kavru olarak tüketilmesi şeklindedir.

Türk Mutfağında oldukça geniş kullanım alanı olan mantara türkülerde sadece Bartın yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türküde mantarın kurutulmasından bahsedilmektedir.

Iraktan Gel Iraktan  
Yöre: Bartın  
Iraktan gel iraktan  
*Mantar* kurur kuraktan (TRT, 2006:473).

## **Marul**

Suyu çok seven marul en iyi ılıman iklim bölgelerinde her mevsim yetiştirilir. Marulların göbekli, göbeksiz, kıvırcık, aysberg gibi çeşitli türleri vardır (Kılıç, 2016:109). Çoğunlukla yeşil taze olarak tüketilen marul, Türkiye’de hemen hemen tüm bölgelerde yetiştirilen bir bitkidir. Mutfaklarda daha çok salata yapımında kullanılan marul, bazı çorbalarda ve et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanılmaktadır.

Türkülerde marul 6 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde sadece marulun yetiştirilmesinden bahsedilmektedir.

Anne Ben Hastayım Marul İsterim

İzmir/Karaburun

Derleme Tarihi:1970

Anne ben hastayım *marul* isterim

Haftanın başında düğün isterim (TRT, 2006:44).

Bahçelerde Biberiye

Yöre: Kırklareli

İnceleme Tarihi:1997

Bahçelerde olur *marul*

Sular akar hırıl hırıl (TRT, 2006:109).

Evlerinin Önleri Kuyu

Yöre: Uşak

Evlerinin önü *marul*

Sular akar harıl harıl (TRT, 2006:341).

Not: Bu türküde yer alan marul aynı sözlerle Ankara/Şereflikoçhisar yöresinde geçen “Evlerinin Önü Arpa” isimli türküde de yer almaktadır. Ayrıca Kırşehir yöresinde geçen “Evlerinin Önü Marul” isimli türküde de aynı sözler yer almaktadır.



Top Yatağın Önü Gayfe

Yöre: Aydın

Top yatağın önü *marul*

Sular akar harıl harıl (TRT, 2006:747).

### **Maydanoz**

Türkiye’de bütün bölgelerde yaygın olarak yetiştirilen maydanozun yaprak ve kök olmak üzere iki çeşidi bulunur. Maydanoz çoğunlukla taze olarak yemeklerde garnitür olarak kullanıldığı gibi salatalarda kullanımını oldukça yaygındır.

Türkülerde maydanoz sadece Rumeli ve Bursa yöresine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde de marul yetiştirilmesinden bahsedilmektedir.

Evlerimizin Önü Nane Maydanoz

Yöre: Rumeli

Evlerinin önü nane *maydanoz*

Sizde bizim maleye gelmez oldunuz (TRT, 2006:338).

Not: Bu türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Bursa yöresinde de geçmektedir.

### **Melengiç (Çitlembik)**

Türkiye’de menengiç bitkisi çoğu bölgede kendiliğinden yetişmektedir. Özellikle Güneydoğu Anadolu bölgesinden, Akdeniz’in yüksek kesimlerinden ve İç Anadolu bölgesinden toplanan bu bitki köken olarak sakız ağacı kökeninden gelmektedir. Elde edildiği bölgelerde “çedene”, “bıttım”, “çıtlık” ve “çitlenbik” gibi isimlerle anılan bu bitki, esasen fıstık ağaçlarının aşısı görmemiş hali olarak da bilinmektedir. Bu bitkinin meyveleri şekerleme yapımında, hamur işi yapımında ve çerez olarak kullanılabilir. Ayrıca baharat olarak çeşni görevi de gören bu besinin yağı çıkartıldığında “bıttım sabunu” isimli özel ve yararlı bir yağ elde edilmektedir (Mailce.com, 2019). Güneydoğu Anadolu Bölgesinde melengiç çekirdeklerinden kahve elde edilerek oldukça yaygın olarak tüketilmektedir.

Melengiç türküde sadece İçel yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde melengiç ağacından bahsedilmektedir.

İndim Geldim Silifke'den Buraya

Yöre: İçel/Silifke

Gün görünmez *melengicin* dalinden

Kimse bilmez ben garibin halinden (TRT, 2006:485).

### ***Mercimek***

Baklagiller içerisinde düşük ve değişen sıcaklıklara dayanıklılığı en fazla olan bitkilerden olan mercimek, bu özelliği sayesinde farklı iklim şartlarına sahip bölgelerde yetiştirilmektedir. Türkiye'de kırmızı ve yeşil olmak üzere iki çeşit mercimek yetiştirilmektedir. Kırmızı mercimek yaygın olarak Güneydoğu Anadolu Bölgesinde, yeşil mercimek ise çoğunlukla İç Anadolu Bölgesinde yetiştirilmektedir (Karakaş, 2016:81-83). Mercimek Türk Mutfağında, çorba olarak, köftesi yapılarak soğuk tüketilen salata çeşidi olarak, pilavlarda kullanılmaktadır.

Türkülerde mercimek 4 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde mercimeğin tohumu, ekimi, yetiştirilmesi ve kilo ile satılması anlatılmaktadır.

Evimizin Ardında Bir Tarla Mercimek

Yöre: Balıkesir

Derleme Tarihi:1960

Evimizin ardında bir tarla *mercimek* var

Düşün daşın a yarım ölünceye geçinmek var (TRT, 2006:334).

Hanıma Bak Hanıma

Yöre: Rumeli

*Mercimek* kile kile

Ölçerler sile sile (TRT, 2006:447).

Mercimeğin Tohumu

Yöre: Erzurum/Aşkale

Derleme Tarihi:1984

*Mercimeğin* tohumu

Hiç almadım uykumu

*Mercimeği ekerler*

Ufak ufak biçerler (TRT, 2006:597).

## Mercimek Dallenirmi

Yöre: Bursa/Orhaneli

Derleme Tarihi:1947

*Mercimek dallenirmi*

Yaprağı sellenirmi (TRT, 2006:597).

***Mısır***

Mısır Türkiye’de hemen hemen her bölgede yetiştirilmektedir, ancak özellikle Karadeniz Bölgesi ile özdeşleştirilmiştir. Karadeniz Bölgesi’nin sahip olduğu pek çok kültürel değerden biri de, yöre mutfağının vazgeçilmez temel gıdası olarak kabul edilen *mısırdır*. közlemesinden haşlamasına, mısır ekmeğinden çorbasına, sadece Karadeniz insanının değil, hemen her yöre insanının damak zevkine hitap etmektedir. Yemeklerin vazgeçilmez malzemesi çoğunlukla mısır, yarma (çekilmiş mısır) ve mısır unudur. Mısır unu; “fırın darısı/fırınlı mısır unu” ve “seren unu/fırınsız mısır unu” olarak yemeklerde ve tatlılarda katkı malzemesi olarak kullanılır (Kabacık, 2016:150).

Türkülerde mısır çoğu Karadeniz bölgesi olmak üzere 6 yöreye ait türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde mısırın, ekimi, toplanması, depolanması, pişirilmesi ve ekmeği gibi aşamaları ve mısırdan yapılan ürünler anlatılmaktadır.

## Anam Ayasın Beni

Yöre: Trabzon

Notaya Alınma Tarihi:1969

Bu yıl mısır çok oldu

Doldu *serendi* doldu (TRT, 2006: 42).

## Beşparmak Dağı Sıra

Yöre: Kıbrıs

Derleme Tarihi: 1953

Beşparmak dağı sıra

Ot sarılmış *mısır*a (TRT, 2006: 139).

Bizim Köyün Kızları Bakarlar Aynalara

Yöre: Trabzon/Maçka

Keserler *mısırları*

Değirmene giderler (TRT, 2006: 170).

Mısırimi Kazmalı

Yöre: Burdur/Tefenni

Derleme Tarihi: 1947

*Mısırimi* kazmalı

Başı yeşil yazmalı

*Mısırim* çapa ister

Çapacı para ister

Çaşıdan aldım *mısır*

Odaya serdim hasır (TRT, 2006:604).

Peştemal Tezgahına

Yöre: Karadeniz

İnceleme Tarihi:1978

Bahçeye *misirleri*

Sen çabalıyacasun (TRT, 2006:650).

Suda Pişmiş Mısırı

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

Suda pişmiş *mısırı* tuzlayıp yiyeceksun

*Mısırim* türküsünü benden dinleyeceksun

*Mısırı* kuruttun mi ambarada duruttun mi

Nenen çaruk giyerdi bunları unuttun mi

*Mısırim* ekmeğini ederler sac altına

Bizim sofrada *mısır* benzer sarı altına (TRT, 2006:707).

### ***Muşmula***

Muşmula kışın yaprağını dökken, genellikle 3-5m boyunda, küçük taç yapısına sahip, Gülgiller familyasına ait bir türdür. sert bir yapıya sahip olan bu meyvenin dışı kılı ve ceviz büyüklüğündedir. Halk arasında *töngel*, *beşbüyük* olarak da adlandırılan muşmula daha çok Marmara Bölgesi, Batı Karadeniz ve Ege Bölgelerinde yaygın olarak yetişmektedir. Özellikle Karadeniz Bölgesinde ev bahçelerinde ya da ormanlık sahalar içerisinde münferit olarak yetişme alanları bulmuştur (Yılmaz ve Gerçekcioğlu, 2013; muşmula.gen, 2019). Muşmula yetiştiği bölgelerde çoğunlukla taze olarak ve marmelat yapılarak tüketilmektedir. Karadeniz Bölgesinde bunların yanında turşu olarak tüketimi de yaygındır.

Türkülerde muşmula sadece Muğla yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde muşmulanın ağacından bahsedilmektedir.

Koca Kavak Yarıldı

Yöre: Muğla/Ula

Bahçelerde *muşmula*

*Muşmulayı* taşlama (TRT, 2006:558).

### ***Nane***

Nane güçlü kokusu ve tadı ile tıbbi ve aromatik bitkiler içinde yer alan önemli bitki türlerinden biridir. Türkiye’de bütün bölgelerde yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bahçe, kıvırcık, su, yarpuz ve tüylü nane gibi türleri vardır (Kılıç, 2016:113). Salata, çorba, yemeklere, tatlılara, şekerlemelere ve dondurmalara lezzet vermek için kullanılan nane kuru ve taze olarak tüketilmektedir.

Türkülerde nane 9 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde nanenin ekilmesi, biçilmesi ve yaş nane, kuru nane gibi nane çeşitlerinden bahsedilmektedir.

Ayağında Mesi Var

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi: 1973

İndim *nane* biçmeye

Eyildim su içmeye (TRT, 2006:86).

Bu türküde geçen nane Amasya yöresinde geçen “Halay Çekin Düzülsün” isimli türküde aynı sözlerle yer almaktadır.

Bahçesinde Naneyem

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1953

Bahçesinde *naneyem*

Yel esme pervaneyem (TRT, 2006:112).

Evlerimizin Önü Nane Maydanoz

Yöre: Rumeli

Evlerinin önü *nane* maydanoz

Sizde bizim maleye gelmez oldunuz (TRT, 2006:338).

Evlerinin Önü Nane

Yöre: Bilecik

Evlerinin önü *nane*

Ben kül oldum yane yane (TRT, 2006:345).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Isparta yöresinde de geçmektedir.

Kıbrız Dağlarının Da Aman Şarın

Yöre: Hatay/Antakya

Kıbrız ellerinde dağlar *naneli*

Gönül coşkun amma yürek yareli (TRT, 2006:547).

Uzunda Kavak Dalında Sallanıyorsun

Yöre: İzmir

Evlerinin önü de *nane*

Ben kül oldum yane yane (TRT, 2006:760).

Yaş Nane Kuru Nane

Yöre: Kastamonu

İnceleme Tarihi:1973

*Yaş nane kuru nane*

Kül oldum yane yane (TRT, 2006:779).

### *Nar*

Nar, tropikal ve sub-tropikal iklimlerin bitkisi olup Türkiye’de de Akdeniz ikliminin karakteristik bitkisi olarak başta Akdeniz Bölgesi olmak üzere Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri’nde kıyıda 1000 m. yükseltiye kadar olan sahalarda en yaygın yetişme ortamı bulur. Nar Türkiye’nin güney kıyıları boyunca başta Antalya olmak üzere en fazla Muğla, Mersin ve Adana’da ziraatı yapılmaktadır. Bununla beraber ortam şartlarına uyum yeteneğinin yüksek oluşu ve toprak çeşidi açısından fazlaca seçici olmamasıyla son yıllarda yayılış sahasında ciddi bir gelişme gözlenmiştir (Kurt ve Şahin, 2013:). Nar, tarihî çağlar öncesine dayanan bir meyvedir. Çok eski zamanlara ait olan tapınaklarda yapılan arkeolojik kazılarda nar bitkisinin yaprak, dal ve tohumları bunun bir kanıtı olsa gerek. Bilim adamlarına göre narın vatanı Azerbaycan’dır, dünyaya buradan yayılmıştır (İsmail, 2008). Nar mutfakta meyve olarak taze tüketilmesinin yanında, ekşisi yemeklerde ve salatalarda, taneleri tatlılarda kullanılmaktadır, ayrıca şerbeti, lokumu ve reçeline de Türk Mutfağında rastlanılmaktadır.

Türkülerde nar 12 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde narın yetiştirilmesi, ağacı, ayva ile ikilemi ve tadı anlatılmaktadır.

Bağa Vardım Nar İçin

Yöre: Bitlis

İnceleme Tarihi.1973

Bağa vardım *nar* için

Gül kopardım yar için (TRT, 2006:100).

Bağya Gittim Nar İçin

Yöre: Rumeli/Manastır/Pirlepe

Bağya gittim *nar* için

Öldüm kara kaş için (TRT, 2006:102).

Bahçe Bahçe Gezdim Nar Bulamadım

Yöre: Rumeli

İncelem Tarihi:1997

Bahçe bahçe gezdim *nar* bulamadım

Hararetim bastı kar bulamadım

Kendime münasip bir yar bulamadım (TRT, 2006:108).

Bahçede Nar Ağacı

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1997

Bahçede *nar* ağacı

Sensin başımın tacı (TRT, 2006:109).

Bahçeye Kuzu Girdi

Yöre Şanlıurfa

Derleme Tarihi:1966

Bahçe bar verende gei

Ayva *nar* olanda gel (TRT, 2006:113).

Gırma Taşın Kenarı

Yöre: Malatya

Gırma taşın kenarı

Dibinde yedik *narı* (TRT, 2006:395).

Giderim Böylesine

Yöre: Sivas/Kangal

İnceleme Tarihi:1992

Otuz iki meyvenin

En tatlısı *nar* imiş (TRT, 2006:401).

Kıbrız Dağlarının Da Aman Şarın

Yöre: Hatay/Antakya

Kıbrız dağlarının da aman şarına

Bal koymuşlar ayvasına *narına* (TRT, 2006:547).

Nar Ağacı Narsız Olurmu



Yöre: Orta Anadolu

*Nar* ağacı narsız olurmu

Yiğid olan gönül yasız olurmu

*Nar* ağacı budam budam

Yarı yitirdim nerede bulam (TRT, 2006:610).

Nar Ağacı Ulam Ulam

Yöre: Kayseri

*Nar* ağacı ulam ulma

Yar yitirdim nerelerde bulam

*Nar* ağacı *nar* ağacı

*Nar* yaprağından acı

*Nar* ağacı *nar* değilmi

Ela gözlü de yar değilmi (TRT, 2006:610).

Şirin Nar Dane Dane

Yöre: Gaziantep

Şirin *nar* dane dane

Gel güzel döne döne (TRT, 2006:718).

Şu İzmir'den Çekirdeksiz Nar Gelir

Yöre: İzmir

Şu İzmir'den çekirdeksiz *nar* gelir

Sırma cepken ince bele dar gelir (TRT, 2006:728).

### ***Nohut***

Ana vatanı Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesi olarak gösterilen nohut mercimekten sonra kurağa ve sıcağa en dayanıklı baklagil çeşididir. Nohut bu özelliğinden dolayı en çok Güneydoğu Anadolu ve İç Anadolu Bölgesinde yetiştirilmektedir (Karakaş, 2016:80). Nohut Türk Mutfağında, kıyma ve kuşbaşı gibi etlerle yemek yapımında, nohut mayası ile ekmek yapımında, şalgam suyu yapımında katkı maddesi olarak, kavru olarak elde edilen leblebisi çerez olarak, salatlarda ve kış aylarında boza yapımında ve bozanın üzerinde kullanılmaktadır.

Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan nohut türkülerde sadece Rumeli yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde pazardan nohut alınması betimlenmektedir.

Mavrova'dan Aldım Bir Okka Nohut

Yöre: Rumeli

Mavrova'dan aldım sümbül bir okka *nohut*

Al beni bre sar more sümbül yanında uyut (TRT, 2006:587).

### ***Pancar***

Ispanakgiller ailesinden olan pancar serin iklim bitkisidir. Bu nedenle en çok Ege, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yetiştirilmektedir. Kırmızı pancar, şeker pancarı, hayvan pancarı ve pazı başlıca türleridir (Kılıç, 2016:118). Türk mutfağında çoğunlukla çorbası, salatası ve turşusu yapılır.

Türkülerde pancar, Sivas, Nevşehir ve Yozgat yörelerine ait 4 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde pancarın pezik ile olan ilişkisi ve pancarın toplanması anlatılmaktadır.

Pancar Pezik Değilmi

Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş

Derleme Tarihi:1978

*Pancar* pezik değilmi

Ciğer ezik değilmi (TRT, 2006:643).

Bu türkü aynı isim ve anı sözlerle Sivas/Hafik yöresinde de geçmektedir. Ayrıca bu türküde geçen pancar Yozgat yöresine ait “Yozgat’ın Mahlesinde” isimli türküde de geçmektedir.

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

Tumb üstünde oturdum

*Pancarımı* süpürdüm (TRT, 2006:749).

### ***Patlıcan***

Türk mutfak kültüründe “sebzelerin şahı” olarak tanımlanan patlıcan, sayılmayacak kadar çok çeşitli yemeğiyle mutfağımızın vazgeçilmezlerindedir (Erduran ve Şerifoğlu, 2008:341). Türkiye'nin bütün bölgelerinde özellikle seracılığın gelişmesiyle yetiştirilen patlıcanın asıl yaygın olduğu bölgeler Ege, Akdeniz ve Güney Doğu Anadolu Bölgesi'dir. Özellikle Gaziantep'te patlıcanın (Yöre ağzıyla balcan) yaklaşık 200 çeşit yemeği yapılmaktadır (Erduran ve Şerifoğlu, 2008). Türk Mutfağında hemen hemen bütün yemeklerde kullanılan hatta turşusu ve reçeli de yapılan bir sebzedir.

Türkülerde patlıcan 7 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde patlıcanın yetiştirilmesi, rengi, doğranması ve tadından bahsedilmektedir.

Ahmet'im Handadır Handa

Balıkesir/Gönen

Derleme Tarihi: 1982

Ahmetim oturmuş *batlıcan* oyar

*Patlıcan* rengine bastonun boyar (TRT, 2006:12).

Badılcını Doğradım

Yöre: Isparta

İnceleme Tarihi:1974

*Badılcını* doğradım

Doğradım da vurmadım (TRT, 2006:97).

Bu türkünün geçtiği Isparta yöresinde, Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2017) verilerine göre, patlıcandan yapılan *oturtma* denilen sebze yemekleri, patlıcan kurusu, patlıcanlı pilav, patlıcan dolması, içi doldurularak yapına patlıcan turşusu Isparta'ya has patlıcan yemekleri olarak yer almaktadır.

Batlıcan Oynadın mı?

Yöre: Yozgat

İnceleme Tarihi:1994

*Batlıcan* Oynadın mı

Dadına doymadın mı (TRT, 2006:119).

Ovalar Ovalar Engin Ovalar

Yöre: Burdur

Bahçalarda *badılcan*

Ben askere yazılcan (TRT, 2006:633).

Pencerenin Üstüne Boya Sürerim Boya

Yöre: Giresun

Tarlanın kenarında

Su verdim *patlıcana* (TRT, 2006:648).

Bu türküde geçen patlıcan aynı sözlerle Ordu yöresine ait “Perşembe’nin Düzleri” isimli türküde de geçmektedir.

Yüksek Hanaylarda Badılcan Soyar

Yöre: Konya/Çumra

Derleme Tarihi:1940

Yüksek hanaylarda *badılcan* soyar

*Badılcanın* boyası ellerin boyar (TRT, 2006:809).

### **Pazı**

Ispanakgiller ailesinde bir pancar türü olan pazının kökleri değil yaprakları daha çok değerlendirilir. Uzun saplı ve iri yaprakları olan pazının yapraklarının rengi, açık yeşilden koyu yeşile doğru değişir. Türkiye’de en çok Ege, Akdeniz, Marmara ve Karadeniz Bölgelerinde yetişir (Kılıç, 2016:111). Türk Mutfağında pazının yapraklarında salata, sarma, çorba, yemeği ve kavurması yapılırken, saplarından kavurma ve turşu yapılır.

Pazıya türkülerde 6 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde pazının ekilmesi ve yetiştirilmesinden bahsedilmektedir.

Bir Alçacık Gügem Dalı

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi.1975

Bahçelerde koca *pazı*

Ne zaman yetişecek (TRT, 2006:145).

Bir Bostan Ektim Pazı

Yöre: Erzurum/İspir

Derleme Tarihi.1984

Bir bostan ektim *pazı*

Gel bize bazı bazı (TRT, 2006:146).

Bu Tepe Pulli Tepe

Yöre: Erzurum/Narman

Derleme Tarihi:1968

Bir tarla ektim *pazı*

Suwardım bazı bazı (TRT, 2006:181).

Ey Gül Dalı Gül Dalı

Yöre: Bayburt

Bahçe *pezik* değilmi

Çiğer ezik değil mi (TRT, 2006:351).

Kapısının Önünde Yeşiller Pazilari

Yöre: Trabzon/Maçka

Derleme Tarihi:1986

Kapısının önünde

Yeşiller *pazilari* (TRT, 2006:511).

Oklavıyam Pazıyam

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1974

Oklavıyam *pazıyam*

Ak gerdanda yazıyam (TRT, 2006:629).

### ***Pırasa***

Zambakgiller ailesinden olan pırasa bir kış sebzesidir. Serin iklimi seven pırasa en çok Ege, Marmara, Akdeniz ve Karadeniz Bölgelerinde yetiştirilir (Kılıç, 20016:115). Pırasa, Türk Mutfağında genellikle zeytinyağlı olarak, çorbalarda, salatalarda, kıymayla pişirilerek yemek olarak, turşusu yapılarak ve böreği yapılarak tüketilir.

Türkülerde pırasaya Konya ve Denizli yörelerine ait 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde pırasanın satın alınmasından ve servisinden bahsedilmektedir.

Hani Benim Elli Direm Kesdenem

Yöre: Konya

Hani benim elli direm *pırasam*

Mumlar yaksam Konya'lıyı arasam (TRT, 2006:448).

Tepsi de Tepsi Fındıklar

Yöre: Denizli/Acıpayam

Tepsi de tepsi *pırasa*

Ufecicik yaprağına gar yağsa (TRT, 2006:742).

### ***Pirinç (Çeltik)***

Buğdaygiller ailesinden olan pirinç, daha çok sıcak ve nemli iklimlerde yetiştirilir. Türkiye'de, Trakya Yarımada'sında, Edirne, Kırklareli ve Tekirdağ, Güney Marmara'da Çanakkale ve Bursa, Orta Karadeniz'de Çorum, Sinop ve Samsun, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Diyarbakır, pirincin yetişme alanlarıdır (Günay-Aktaş, 2016:47). Türk Mutfağında, özellikle pilavlarda, çorbalarda, dolmalarda, sütlaç, aşure, zerde, muhallebi gibi tatlıların yapımında kullanılmaktadır.

Türk mutfak kültüründe tarih boyunca en çok kullanılan yiyeceklerden olan pirinç türkülerde sadece günümüzde de önemli pirinç tarımı yapılan Rumeli, Edirne ve Tosya yörelerine ait 3 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde pirincin harmanından, satın alınmasından ve Tosya'nın pirincinden bahsedilmektedir.

Çarşıdan Aldım Kestane

Yöre: Edirne

İnceleme Tarihi:1973

Çarşıdan aldım turuncu

İçine koydum *pirinci* (TRT, 2006:209).

Haydi Be Ramize'm

Yöre: Rumeli

*Pirinç* harmanlarında Ramize'm

Alayların düzülür (TRT, 2006:459).

Tosya'dan Geliyor Pirinci

Yöre: Kastamonu/Tosya

Tosya'dan geliyor *pirinci*

Köylü köyünde de birinci (TRT, 2006:748).

### **Portakal**

Turunçgiller ailesinin en yaygın türü olan portakal sıcak iklimlerde yetiştirilir. Türkiye'de Akdeniz Bölgesinin kıyı kesimleri en çok portakal yetiştirilen bölümdür. Akdeniz Bölgesi dışında Ege Bölgesinde Büyük Menderes Havzası ve Doğu Karadeniz Bölgesinde Hopa Rize arasındaki kıyı kesimlerinde de portakal yetiştiriciliği yapılmaktadır. Türkiye'de yetiştirilen portakallar çekirdekli ve çekirdeksiz diye ikiye ayrılır (Gökçe, 2016:137). Bir kış meyvesi olan portakalın özellikle kış aylarında soğuk algınlığına karşı tüketimi artmaktadır. Taze olarak tüketilebilen portakalın suyu sıkılarak da kahvaltılarda ve yemeklerin yanında tüketimi yaygındır. Bunun yanında salatalarda, tatlılarda kullanımı da yaygındır. Özellikle yetiştirildiği bölgelerde reçeli de yapılmaktadır.

Türkülerde portakal 5 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde portakalın yetiştirilmesinden, renginden ve dilim dilim yenilmesinden bahsedilmektedir.

Haldoz'un Portikali

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1978

Haldoz'un *portikali*

Kuvaroz'un limoni (TRT, 2006:443).

İspanaktan Ezel Çıkar Merdeme

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1974

*Portakalım* çiçeğim

Yol verin ki geçeyim (TRT, 2006:474).

Portakal Oyamadım

Yöre: Rumeli

*Portakal* oyamadım

Tablaya koyamadım

*Portakal* dilim dilim

Darılmış benim gülüm

*Portakalın* sarısı

Yere düştü yarısı

*Portakalın* beyazı

Etme yarım bu nazı (TRT, 2006:656).

Portakalım Tekerlendi

Yöre: İçel/Silifke

*Portakalım* tekerlendi

Yedik sıra şekerlendi

*Portakalım* soyamadım

Yemesine doyamadım

*Portakalım* taş üstüne

Kalem oynar kaş üstüne

*Portakalım* sarı saza

İndi gitti toza toza (TRT, 2006:656).

Zeytin Dalı Çürük Olur

Yöre: Muğla/Fethiye

*Portakal* soyamadım elimde kaldı



Cavırın kızı pek güzelmiş gözümde kaldı (TRT, 2006:816).

### ***Reyhan***

Ballıbabagiller ailesinde olan reyhan Türkiye’de fesleğenle birlikte anılmaktadır, fesleğenle aynı özelliklere sahip olsa da farklılıkları vardır. Fesleğen küçük çalı formlarında olurken, reyhan daha geniş yapraklara sahip bir bitkidir. Türkiye’de bazı yörelerde fesleğen bazı yörelerde reyhan olarak adlandırılır (azbitki.com, 2019). Ege bölgesinde ise fesliken olarak isimlendirilir. Soğuğa karşı duyarlı olan bu bitki sıcak ve kuru ortamları sever. (Yiğit, 2016:235). Reyhan hem taze hem de kurutulmuş olarak mutfaklarda kullanılmaktadır gerek taze gerekse kurutulmuş kullanılsın, yemeklere pişmesine yakın ilave edilir. Taze olarak çorbalarda garnitür olarak, salatalarda, tatlıların üzerinde servis edilir, kurutulmuş olarak baharat grubuna girer ve Türk mutfağında, çorbalara, dolma ve sarmalarda, et yemeklerinde, hamur işlerinde kullanılır, ayrıca şerbeti yapılarak da servis edilir.

Türkülerde reyhan 4 türküde tespit edilmiştir ve bu türkülerin hepsinde reyhan ekiminden bahsetmektedir.

Hesen Gel Hey Hesen Gel

Yöre: Azerbaycan

*Reyhani* ekim düze

Göğerdı kalktı dize (TRT, 2006:465).

İreyhan Ekermisin

Yöre: Sivas

*İreyhan* ekermisin

Balınan şekermisin (TRT, 2006:489).

Odana Serdim Halı

Yöre: Orta Anadolu

Odana serdim halı

Boyun *ireyhan* dalı (TRT, 2006:624).

Suda Oynayan Balıktan

Yöre: Kayseri/Tomarza

*Reyhan* gelir esen yelden

Turnamdaki sarı telden (TRT, 2006:706).

### ***Salatalık (Hıyar)***

Salatalık (Hıyar) yazlık sebzeler grubunda yer alır. Sofralık ve turşuluk olarak yaz aylarında açık tarla koşullarında, kış aylarında ise örtü altında olmak üzere bütün yıl boyunca üretilir. Özellikle turşuluk hıyar üretiminin çok büyük bir bölümü turşu olarak talep görmektedir (tohumcu.org, 2018). Ilıman iklimi sevdiğinde Türkiye’de çok sıcak ve soğuk iklimlerde pek yetiştiriciliği yapılmamaktadır. Mutfak kültürümüzde çoğunlukla turşu ve salatalarda kullanılır.

Türkülerde salatalık 3 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde salatalığın ekimi ve rengi anlatılmaktadır.

Bahçelerde Hıyar

Yöre: Sivas/Şarkışla

Derleme Tarihi:1970

Bahçelerde *hıyar*

Nazik nazik soyar (TRT, 2006:110).

Bir Bostan Ektim Pazı

Yöre: Erzurum/İspir

Derleme Tarihi.1984

Bir bostan ektim *hıyar*

Boyun boyuma uyar (TRT, 2006:146).

Masada Yeşil Desti

Yöre: Erzurum

Masada yeşil *hıyar*

Elmas bıçağım soyar (TRT, 2006:584).

### ***Sarımsak***

Zambakgiller ailesinde olan sarımsak, ılık iklim bitkisidir, soğuk ve nemli bölgeleri pek sevmez. Türkiye’de hemen hemen bütün bölgelerde yetiştirilir, en çok Orta Karadeniz ve Batı Karadeniz’de yetiştirilir (Kılıç, 2016:115). Tatlılar dışında hemen hemen bütün yemeklerde kullanılan sarımsağın kendine has turşusu da yapılmaktadır.

Türk mutfağında kullanımı yaygın olan sarımsak türkülerde sadece Aksaray yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde de sarımsağın taşınmasından bahsedilmektedir.

Güvercinim Süt Beyaz

Yöre: Aksaray/Ortaköy

İnceleme Tarihi:1986

Yük üstünde *sarımsak*

Bir ay bari sarılsak (TRT, 2006:434).

### ***Semizotu***

Semizotu, 16 ayrı çeşit ve 500’e yakın türü bulunan, semizotugiller familyasından bir bitki olup, yaprakları salata olarak ya da ıspanak gibi yemeklerde kullanılan bir sebzedir. Sebzeler arasında en fazla Omega-3 içeren bitkidir. Tüm bitki yenilebilir olup, çiğ, pişirilmiş ve turşu olarak kullanılabilir. Yaprakları dondurularak ya da kurutularak birkaç yıl saklanabilmektedir (Karaaslan ve Erdem, 2009). Türkiye’de, taze olarak kullanıldığı gibi İç Anadolu ve Güneydoğu Anadolu’da kurutulmaktadır (Karaca ve diğ, 2015). Pirpirim, temizlik otu, soğukluk ve can otu olarak da adlandırılır. Etili ve hafif ekşimsi yapraklarıyla saplarının uca yakın taze kısımlarından pirinçli ve kıymalı yemeği yapılmaktadır (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008; Karaca ve diğ, 2015). Semizotundan Ege Bölgesinde, kıymalı semizotu, Güneydoğu Anadolu Bölgesinde, Kıymalı semizotu kavurması ve pirpirim (semizotu) salatası, Akdeniz Bölgesinde, semizotu çorbası, İç Anadolu Bölgesinde, pirinçli semizotu çorbası (Karaca ve diğ, 2015) semizotu kullanılarak yapılan yemeklerden birkaçıdır.

Türkülerde semizotu Kilis ve Çanakkale yörelerine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Her iki türküde de semizotu yerine pirpirim ismi kullanılmış ve her iki türküde de semizotunun yetiştirilmesinden bahsedilmiştir.

Bahçadan Hudar Geldi

Yöre: Kilis

Derleme Tarihi:1973

Bahçalarda *pirpirim*

Devşirdik birim birim (TRT, 2006:109).

Karyolamın Demiri

Yöre: Çanakkale

Bahçelerde *pirpirim*

Hasta oldum yatırım (TRT, 2006:530).

## ***Soğan***

Sarımsak ile aynı aileden olan soğan, serin iklim sebzesi olmakla birlikte farklı iklimlerde de yetişebilmektedir. Soğan kuru ve yeşil olmak üzere iki şekilde kullanılmaktadır. Türkiye’de kuru soğan çoğunlukla, Orta Karadeniz ve İç Anadolu Bölgelerinde yetiştirilmektedir (Kılıç, 2016:114). Soğanın mutfakta kullanım alanı oldukça geniştir, çorbalarda, salatalarda, mezelerde, et yemeklerinin yanında, tencere yemeklerinde, son yıllarda fast food yemeklerin yanında yaygın olarak kullanılmaktadır.

Türkülerde soğan 4 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde çoğunlukla soğan ekiminden bahsedilirken, Kahramanmaraş yöresine ait “Çiğ Köfte Ne Acı” isimli türküde çiğ köftenin yanında servis edilmesi anlatılmaktadır.

Çiy Köfte Ne Acı

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1941

Bol ayran tere *soğan*

İlle canım çiy köfte (TRT, 2006:237).

Ela Gözlerini Sevdiğim Güzel

Yöre: Tokat/Reşadiye

İnceleme Tarihi:1998

Bizim köyde er ekerler *soğanı*

Keklik için beslerlermiş doğanı (TRT, 2006:304).

Tarlaya Ektim Soğan

Yöre: Trabzon

Derleme Tarihi:1973

Tarlaya ektim *soğan*

Bitmedi yedi doğan (TRT, 2006:739).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Giresun yöresinde de geçmektedir.

### ***Susam***

Susamgiller ailesinden bir yağ bitkisi olan susam, kapsül meyvelerinin içinde çok sayıda tohumlardan oluşmaktadır. Susam, sıcak iklim bitkisi olmasına rağmen, ılıman iklim kuşaklarında da yetiştirilmektedir. Türkiye’de özellikle Ege, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinde yaygın olarak yetiştirilmektedir (Yiğit, 2016:235). Susam mutfaklarda, simit, pide, çörek, börek ve kurabiyelerin üstüne serpilerek kullanılmaktadır. Ayrıca, hamur işlerinin içinde ve üstünde, tahin ve helva yapımında kullanılmaktadır.

Türkülerde susam 5 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerin bazılarında susam küncü ismi ile yer almaktadır. Türkülerin hepsinde susamın ekiminden bahsedilmektedir.

Evlerinin Önü Mersin

Yöre: Isparta

Derleme Tarihi:1975

Evlerinin önü *susam*

Su bulsam çevremi yusam (TRT, 2006:345).

Evlerinin Önü Yonca

Yöre: Kerkük

Evlerinin önü *susam*

Sıyrılıp koynuna girsem (TRT, 2006:347).

Kalanın Ardında Ekerler Küncü

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1973

Kalanın ardında ekerler *küncü*

Ekerler biçerler bir avuç içi (TRT, 2006:498).

Not: Küncü yörede susama verilen isimdir.

Ayrıca bu türküde geçen küncü Diyarbakır yöresine ait “Kaladan Kalaya Ekerler Darı” ve Sivas/İmranlı yöresine ait “Kalenin Başında Ekerler Darı” isimli türkülerde de aynı sözlerle geçmektedir.

### ***Şeftali***

Elma üretiminde olduğu gibi şeftali üretimi de Doğu Anadolu'nun kuzeydoğusunda ve Güneydoğu Toroslar yöresi hariç diğer alanlarında üretime rastlanmamaktadır. Ayrıca Güneydoğu Anadolu'nun bir bölümünde ve İç Batı Anadolu da üretim yapılmamaktadır. Şeftali üretiminin yoğun olduğu alanların başında Güney Marmara bölümünde bulunan ovalar ve vadi tabanları gelir. Yalova, İzmit körfezi ve çevresi, Balıkesir ovası, Çanakkale ve Ezine ovaları ile bölümün kuzeyinde bulunan Pamukova ve Adapazarı ovası gelir. Bu alanlar Türkiye toplam üretiminin %41'ini karşılar (Durmuş ve Yiğit, 2003). Taze olarak tüketildiği gibi meyve suyu konsantresi, pulp ve derin dondurucu ile uzun süre muhafaza etmek mümkündür. Şeftali, pasta ve tatlılarda tat verici ve garnitür olarak, hoşaf ve komposto yapımında kullanılır. Ayrıca reçel, marmelat ve kurutulmuş olarak da tüketilmektedir.

Türkülerde şeftali 8 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde şeftali ağacı, pazarda satılması ve tadının güzel olması anlatılmaktadır.

At Bağladım Denizli'nin Hanına

Yöre: Denizli

Derleme Tarihi:1970

*Şeftali* pazarları kuruldu kaldı

Güzellerin yazması yazıldı da kaldı (TRT, 2006:70).

Şeftali üretiminin yoğunlaştığı üçüncü alan ise bu türkünün geçtiği Denizli yöresini de içine alan Ege bölümünde oluşturan Gediz, Küçük ve Büyük Menderes depresyon

ovalarıdır. Bu alanlar toplam Türkiye üretiminin %22'sine karşılık gelir (Durmuş ve Yiğit, 2003).

Gadunuma Şinanay

Yöre: Bartın

İnceleme Tarihi:1993

Maniye başlayayım

*Şeftali* taşılayayım (TRT, 2006:364).

Oduncular Gelmez Oldu Odundan

Yöre: Samsun/Vezirköprü

Kesmeli boncuk çıkmaz oldu kolundan

*Şeftaliler* yenmez oldu tadından (TRT, 2006:626).

Oğlan Adın İsmail

Yöre: Burdur

Bir *şeftali* ver bana

Hem sevaptır hem hayır (TRT, 2006:627).

Sürmeli Yardan Ayrıldım

Yöre: Bursa

Aşağı yoldan geliyor üç atlı

Yemişler içinde *şeftali* tatlı (TRT, 2006:712).

Şeftali Ağaçları

Yöre: Nevşehir/Ürgüp

Derleme Tarihi:1941

*Şeftali* ağaçları

Türlü çiçek başları (TRT, 2006:716).

Bu türküde geçen şeftali aynı isim ve aynı sözlerle Sinop yöresinde de yer almaktadır.

Yeşil Olur Sandıklı'nın Biberi

Yöre: Afyon/Sandıklı

İnceleme Tarihi:1973

Ay oğlan tatarmısın

*Ŗeftali* satarmısın *Ŗeftali* pazarında (TRT, 2006:795).

## **Üzüm**

Meyve çeŖitliliđi açısından Ŗanslı coğrafyalardan biri olan Türkiye’de, üzümün onlarca farklı türü yetiŖir. Tarihin en önemli ve en eski meyvelerinden biri olan üzüm meyvesinden yaprağına hatta çekirdeklerine kadar çok değerli bir bitkidir. Üzümün kullanım alanları ise oldukça çeŖitlidir. Kuru veya taze meyve olarak tüketilmesinin dıŖında Ŗarap, sirke, meyve suyu, Ŗıra, pekmez, tatlı ve reçel yapımında da üzümde yararlanılır. Taze üzüm genellikle meyve olarak tüketilir. Bunun dıŖında yoğurtlarda, müsli karıŖımlarında, salatalarda, meyve sularında, Ŗerbetlerde, hoŖaflarda, meyve pürelerinde ve çeŖitli tatlılarda kullanılabilir. Kuru üzüm de benzer Ŗekilde taze üzümün kullanıldığı hemen hemen her tarifte yer alabilir (nasilkolay.com, 2017).

Türkülerde en fazla yer alan tarım ürünü 70 türkü ile üzümdür. Üzüm yetiŖtirilme koŖulları itibariyle hemen hemen her yörede farklı çeŖitlerde yetiŖtirilmektedir. Bu durumdan olması muhtemeliyle hemen hemen her yöre türkülerinde üzüme rastlanılmaktadır. Türkülerde genellikle üzümün rengi, yetiŖtirilmesi, toplanması, yaŖ üzümü, kuru üzümü, tadının güzel olması ve üzüm suyu gibi birçok gastronomik faaliyet anlatılmaktadır.

Üzüm, Türk kültüründe asma ve bağ olarak da adlandırılmaktadır. AŖađıda içinde asma ve bağ geçen trklere yer verilmiŖtir.

Ak Üzümü Üzümü

Yöre: Ankara/ubuk

Derleme Tarihi: 1945

*Ak üzümü üzümü*

DeŖirirler güz günü (TRT. 2006:17).

Ak Üzümün Salkımı

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1990



Ak *üzümün* salkımı

Ayşe de aldı aklımı (TRT, 2006:17)

Manisa yöresine ait bu türküde geçen *üzüm*, yörenin en önemli tarımsal gelir kaynağıdır. Manisa İli kurutmalık *üzüm* ve sofralık *üzüm* üretiminde Ülke birincisidir (Manisa Tarım, 2017).

Alt'aydır Dağ Dağ Gezerim

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1975

Aman gızım sepetinde *üzüm* var

Küçük hanım benim sende gözüm var (TRT, 2006:35).

Amasya'nın Dağları

Yöre: Amasya

Derleme Tarihi: 1947

Amasya'nın dağları

*Üzümlüdür* bağları (TRT, 2006:41).

Antalya'nın Mor *Üzüümü*

Yöre: Antalya/Akseki

Derleme Tarihi:1953

Antalya'nın mor *üzümü*

Severler boyu uzununu (TRT, 2006:45).

Bu türküde *üzümün* fiziksel özelliği ele alınmıştır.

Ardıçlıktır Evleri

Yöre: Denizli/Acıpayam

İnceleme Tarihi: 1978

Ardıçlıktır evleri

*Üzümlüdür* bağları (TRT, 2006:50).

Aşşahdan Gelirem Yüküm Erikdir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi: 1979

Aşşahdan gelirem yüküm *üzümdür*

Üzümün dalları düzüm düzümdür (TRT, 2006:69).

Asma Salmış Filizi

Yöre: Balıkesir/Türkali Köyü

Derleme Tarihi:1967

*Asma salmış filizi*

Bulamam evinizi

*Asmada davşan govarım*

Düştüm dizimi ovarım (TRT, 2006:59).

Asmalarda Kol Uzatmış Dallere

Yöre. Kayseri

İnceleme Tarihi.1973

*Asmalarda kol uzatmış dallere*

Sen düşürdün beni halden hallere (TRT, 2006:59).

Asmam Senin Dalından

Yöre: Trabzon/Maçka

*Asmam senin dalından*

Alamadım *uzumi* (TRT, 2006:60).

Asmanın Tepesinde

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1955

*Asmanın tepesinde*

Kuru *üzüm* olurmu (TRT, 2006:60).

Aşağıdan Gelen Üzüm Kağnısı

Yöre: Yozgat/Boğazlıyan

Derleme Tarihi:1970

Aşağıdan gelen *üzüm* kağnısı

İçindede güzellerin benlisi (TRT, 2006:62).

Bu türküde geçen üzüm aynı sözlerle Tokat/Reşadiye yöresine ait “Yumak Yumak Olmuş Saçının Teli” isimli türküde de yer almaktadır.

Atladım Girdim Bağa

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1973

Ak *üzüm* ersin diye

Sepete girsin diye (TRT, 2006:75).

Ayağına Giyer Üç Güllü Çorap

Yöre: Nevşehir/Ürgüp

İnceleme Tarihi:1977

İstanbul yolunda bir küfe *üzüm*

Aklıma geldikçe kan ağlar gözüm (TRT, 2006:85).

Bağ Altında Otururken

Yöre: Orta Anadolu

İnceleme Tarihi: 1973

*Bağ* altında otururken

Gül güle bade doldururken (TRT, 2006:97).

Bağa Gel Bostana Gel

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

*Bağa* gel bostana gel

Zülüfün destele gel

Bağa girdim *üzüme*

Diken battı gözüme (TRT, 2006:97).

Bağa Girdim Üzüm Yok

Yöre: Çankırı

Derleme Tarihi:1945

*Bağa* girdim *üzüm* yok

El yarinde gözüm yok (TRT, 2006:98).

Bağa Giresim Geldi

Yöre: Denizli/Acıpayam/Alaattin Köyü

Derleme Tarihi:1968

*Bağa giresim geldi*

*Üzüm yiyelim geldi* (TRT, 2006:99).

Bağa Girdim Üzüme

Yöre: Kars

Derleme Tarihi: 1952

*Bağa girdim üzüm*

Diken değdi gözüm (TRT, 2006:98).

Bu türkü aynı sözlerle, Niğe, Gaziantep/Nizip, Orta Anadolu, Erzincan/Kemaliye yörelerinde de yer almaktadır (TRT, 2006). Ayrıca Rize yöresine ait “Ha Buranın Ekini” isimli türküde de aynı sözler yer almaktadır.

Bekir Ağam Bağları

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi.1985

Bekir ağam bağları

Buz gibi *üzüm* (TRT, 2006.122).

Çatal Çam Başına Koydum Keseri

Yöre: Kütahya

Derleme Tarihi:1968

Şu derenin *üzümleri* bellendi

Ben vuruldum zaptiyeler dinlendi (TRT, 2006:210).

Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi

Yöre: Samsun/Ladik

Derleme Tarihi:1943

Al kirezi daldan *üzüm*de bağdan

Kömür gözlü yardan ayrıldım (TRT, 2006:210).

Dama Attım Deynekleri

Yöre: Kayseri/Bünyan

Derleme Tarihi:1953

Taşlı bayır bağ olurmu

Kara *üzüm* ağ olurmu (TRT, 2006:251).

Denizin Ortasında

Yöre: Bursa

Derleme Tarihi:1976

Bağa girdim *üzüme*

Çubuk değdi gözüme (TRT, 2006:268).

Bu türküde geçen üzüm aynı sözlerle İçel/Silifke yöresine ait “Silifke’nin Yoğurdu” isimli türküde de yer almaktadır.

Dereleer Davşan İzi

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi:1987

*Üzüm* koydum sepete

Yar oturmuş tepede (TRT, 2006:273).

Eldivan’nın Kirazı

Yöre: Çankırı/Eldivan

Derleme Tarihi:1990

*Üzüm* koydum sepete

Yar oturu tepede (TRT, 2006:306).

Bu türküde geçen üzüm aynı sözlerle Yozgat yöresine ait “Yozgat’ın Asmasıyım” isimli türküde de yer almaktadır.

Eli Elekli Gelin

Yöre: Burdur/Tefenni

İnceleme Tarihi:1974

Tepside *üzüme* bak

Biraza da gözüme bak (TRT, 2006:306).

Evlerinde Bir İpekten Halı Var

Yöre: Gaziantep

Sepet aldım bağa girdi *üzüme*

Yollar ırak yar görünmez gözüme (TRT, 2006:339).

Evlerinin Önü Pazara Yakın

Yöre: Tokat

İnceleme Tarihi:1974

Evlerinin önü *üzüm* asması

Taşkıran'ın geydiği hürriyet basması (TRT, 2006:346).

Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1975

Evlerinin önü üç ağaç *üzüm* yeri (TRT, 2006:346).

Evlerinin Önünde Gara Üzüm Asması

Yöre: Giresun/Görece

Evlerinin önünde *gara üzüm* asması

Gözettim de gelmedi o andırın yosması (TRT, 2006:348).

Bu türküde geçen kara üzüm asması aynı sözlerle Diyarbakır yöresine ait "Meclisinde Mayıl Oldum Ben Bir Kaşı Karaya" isimli türküde de yer almaktadır.

Gırma Taşın Kenarı

Yöre: Malatya

Daşa serdim *üzümü*

Sıyrdı dizimi (TRT, 2006:395).

Gülüm Seni Alır Dağa Kaçarım

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi:1991

Evlerinin önü uzunca *asma*

Gülümü sormayın olmuş bir yosma (TRT, 2006:431).

Hadi Gidelim Bağlara

Yöre: Bursa/Orhaneli

Hadi gidelim bağlara

*Üzüm* verelim ağlara (TRT, 2006:441).

Hadi Gideli Garadaş'a Üzüme

Yöre: Uşak

Hadi gidelim garadaşa *üzüme*

Gelin sürme çekmiş gözlerine kaşına

Garadaş'ın bağlarında *üzüm* var

Şu giden güzelde benim gözüm var (TRT, 2006:441).

Hatice'me Varayım

Yöre: Rumeli

Bağa gittim *üzüme*

Yar ilişti gözüme (TRT, 2006:453).

Haziran'ı Temmuz'u Gtirdik Dize

Yöre: Erzurum/Oltu

*Kara üzüm ak üzüm*

Asmaları doldurmuş (TRT, 2006:461).

Kara Üzüm Salkımı

Yöre: Denizli/Honaz

*Kara üzüm salkımı*

Benim yarım saklımı

Bağa girdim *üzüme*

Çıbık deydi gözüme (TRT, 2006:518).

Bu türküde geçen üzüm aynı sözlerle Burdur yöresine ait "Mendilim Dilim Dilim" ve Sivas yöresine ait "Su Bulanık İçilmez" isimli türkülerde de geçmektedir.

Karşı Dağlar Bizimdir

Yöre: Gümüşhane

Karşı dağlar bizimdir

*Kara salkım üzümdür* (TRT, 2006:526).

Kaynar Kazan Taşmaz mı

Yöre: Çanakkale/Ezine

İnceleme Tarihi:1990

*Asmada üzüm suyu sıkılır*

Yari asker olanın canı sıkılır (TRT, 2006:538).

Koca Kavak Yarıldı

Yöre: Muğla/Ula

Ak *üzüm* asmasıyım

Nazilli basmasıyım (TRT, 2006:558).

Mayıs Ayı Gelende

Yöre: Trabzon

İnceleme Tarihi:1973

Bahçelerde kerez

Kerezi *asma* sarar (TRT, 2006:587).

Perşembe'nin Düzleri

Yöre: Ordu

*Asmada üzüme bak*

Kaşıma gözüme bak (TRT, 2006:649).

Sepet Alıp Bağa Girmiş Üzüme

Yöre: Kütahya

Sepet alıp bağa girmiş *üzüme*

Bir incecik sızdı girdi dizime (TRT, 2006:687).

Sigaramın İncesi

Yöre: Manisa

Manisa'nın *üzümü*

Karartmadı yüzümü (TRT, 2006:693).



Siverek Yaş Üzüümü

Yöre: Diyarbakır

İnceleme Tarihi:1978

Siverek yaş *üzümü*

Bağlayın sağ gözümü (TRT, 2006:695).

Susuz Köy Başlarında

Yöre: Rumeli/Deliorman

Susuz köy başlarında

Bir sıra *üzüm* var (TRT, 2006:709).

Tevekte Üzüm Kara

Yöre: Sivas/Zara

Tevekte *üzüm* kara

Salkımı düzüm kara (TRT, 2006:744).

Tevekteki Üzümdür

Yöre: Erzincan/Eğir

Tevekteki *üzümdür*

*Üzüm* iki gözümdür

*Üzüm* aldım basmadan

Dallarına basmadan (TRT, 2006:744).

Üzüm Aldım Bal Oldu Efem

Yöre: Muğla/Fethiye

*Üzüm* aldım bal oldu

Koca dağlar yol oldu (TRT, 2006:764).

Vangel Çantası Elinde

Yöre: Balıkesir

*Bağa* girdim *üzüme*

*Üzüm* attım ağzıma (TRT, 2006:765).

Yayladan Gelirim Yüküm Üzümdür

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1973

Yayladan gelirim yüküm *üzümdür*

Yaylanın kızları düzum düzümdür (TRT, 2006:783).

Yemenimi Al İsterim

Yöre: Çankırı

Ayaş'ın *üzüm asması*

Urumeli yosması (TRT, 2006:789).

Yeni Yolun Bükmesini Dolaşamadım

Yöre: Ordu

Evlerinin önünde *üzüm asması*

*Üzümünü* yediler kaldı tasmaı (TRT, 2006:792).

Yürü Dilber Yürü Ömrümün Varı

Yöre: Ankara

*Asmalarda üzüm*

Yosmalarda gözüm (TRT, 2006:811).

Zeybek Derler Adına

Yöre: Eskişehir/Seyitgazi

*Kara üzüm* kurusu

Sepet sepet dolusu (TRT, 2006:815).

Zeytinyağı Yiyemem

Yöre: Bursa

Derleme Tarihi:1954

*Kara üzüm asması*

Yeşil olur yazması

*Asmadan üzüm* aldım

Kapını uzun aldım (TRT, 2006:817).

Zeytinyağı Şişesi

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi:1988

Bayır bağın *üzümü*

Gel süzülü süzülü (TRT, 2006:817).

### ***Vişne***

Vişne yetiştiriciliği Türkiye'nin bütün bölgelerine yayılmış olmakla beraber, ticari yetiştiricilik uygun iklim koşullarına sahip sınırlı alanlar içerisinde yapılmaktadır. Yurdumuzda vişne üretiminin en fazla olduğu iller; Afyon, Ankara, Konya, Isparta ve Kütahya'dır (Önal, 2002). Mutfakta genellikle reçel, marmelat, komposto, meyve suyu olarak kullanılan vişne, bazı tatlılarda, pastalarda ve et yemeklerinde kullanılmaktadır.

Türkülerde vişne 5 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde vişne ağacı, vişnenin rengi ve vişnenin tabakta servis edilmesine değinilmiştir.

Altın Tabakta Vişne

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi.1988

Altın tabakta *vişne*

Oğlan ardıma düşme (TRT, 2006:36).

Bahçenizde Bir Taş Attım Vişneye

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi: 1988

Bahçenizde bir taş attım *vişneye*

Kimselere yarından ayrı düşmeye (TRT, 2006:112).

Dere Kenarında Vişneler Açar

Yöre: Rumeli

Dere kenarında *vişneler* açar

Kömürcü Hüseyin merağından konaklar yapar (TRT, 2006:272).

Eşme Eştım Sabahtan

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

Derleme Tarihi:1952

Eşme eştim sabahtan

*Vişne* yedim tabaktan (TRT, 2006:331).

Vişne Dalın Eğilmiş

Yöre: Balıkesir

İnceleme Tarihi:1983

*Vişne* dalın eğilmiş

*Vişneleri* yeşilmiş (TRT, 2006:770).

### **Zerdali**

Kayısıya benzer, meyveleri kayısıdan daha küçük ve ekşicedir. Kurak bölgelerde ve kumlu topraklarda kolaylıkla yetişir. Sıcağa kayısıdan daha dayanıklıdır. Çoğu bölgelerde kayısıya anaç olarak yetiştirilir ve aşılama sureti ile kayısı yetiştiriciliği yapılır. Zerdali üretiminde ilk sırayı Erzincan ovası alır. İkinci yoğun alanı Kayseri-Nevşehir-Niğde yöresidir. Bir diğer yoğun bölge Kızılırmak vadisi boyunca karşımıza çıkar (Durmuş ve Yiğit, 2003). Zerdali mutfaklarda daha çok hoşaf, komposto ve reçel yapımında kullanılır. Bazı yörelerde (Orta Anadolu, Gaziantep) et yemeklerinde de kullanıldığına rastlanılmaktadır.

Türkülerde zerdali 6 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde zerdali bahçelerinden ve zerdali ağacından bahsedilmektedir.

Bahçalarda Zerdali

Yöre: Gaziantep

Derleme Tarihi:1954

Bahçalarda *zerdali*

Benim yarım güldalı (TRT, 2006:107).

Bedevradan Evceğizi

Yöre: Bolu

Haydi gidek bahçalara

*Zerdali* goyam bahçalara (TRT, 2006:121).

Çay Kenarında Evimiz

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1994

Penceresi perdeli

Çiçek açmış zerdali (TRT, 2006:215).

Bu türküde geçen zerdali bu türkü olduğu gibi Çorum/Sungurlu yöresine ait “Fistan Giymiş Kırmalı” isimli türküde de geçmektedir.

Zerdali Çiçek Açtı

Yöre: Gümüşhane

Zerdali çiçek açtı

Bir daha da var açacak (TRT, 2006:815).

Zerdali Çiçeklendi

Yöre: Muğla/Bodrum

Zerdali çiçeklendi

Dalları pürçeklendi (TRT, 2006:815).

### **Zeytin**

Anayurdu Doğu Akdeniz kıyı bölgesi olan zeytin, Akdeniz ikliminin tanıtıcı tipik bir bitkisidir. Her ne kadar Akdeniz kıyılarında yaygın olarak yetişiyor görünse de bir yandan Karadeniz sahillerimizde öte yandan Güneydoğu Anadolu'nun güney kesimlerinde de yetiştirilmektedir. Bundan hareketle sadece Akdeniz bölgesinin değil bozulmuş Akdeniz ikliminin de karakteristik ürünüdür (Durmuş ve Yiğit, 2003). Zeytin Türkiye’de gerek sofralık gerekse yağ ve yağdan elde edilen çeşitli ürünlerde hammadde olarak kullanılmaktadır. Özellikle, Marmara, Ege ve Akdeniz bölgelerinde yaygın olarak yetiştirilmektedir. Ayrıca Doğu Karadeniz Kıyıları ve Artvin’in iç kesimlerinde de yetiştirilmektedir. Türk mutfağı açısından zeytinyağı ise son derece önemli bir unsur olmuş ve Türk yemeklerinde başta saray mutfağı olmak üzere daha sonrada klasik Türk mutfaklarında zeytinyağı kullanılmaya başlanılmıştır. Türk mutfağında özellikle zeytinyağlıların ve mezelerin ana malzemesi zeytinyağıdır (Karabina ve diğ, 2006).

Zeytine türkülerde 8 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde zeytin ağacı, yaprağının yeşil olması ve tabakta servis edilmesi gibi zeytinle ilgili hususlara değinilmektedir.

Akbelenden Aşağı Sallandım Yaya

Yöre: Antalya/Kaş-Kalkan

Akbelende aşağı sallandım yaya

Hörü Kız *zeytin* silkiyor arbilmiş dala (TRT, 2006:17).

Çift Candarma Geliyor

Yöre: Artvin

İnceleme Tarihi:1974

*Zeytin* yaprağı yeşil

Altında gayfe bişür (TRT, 2006:234).

Derede Değirmenim

Yöre: Artvin

Derleme Tarihi:1954

İndim dere ırmağa

*Zeytin* dalı kırmağa (TRT, 2006:273).

Gidiyor musun Yarım

Yöre: Çanakkale/Biga

Derleme Tarihi:1970

Oğlanın adı Metin

Çini tabakta *zeytin* (TRT, 2006:406).

İndim Dere Irmağa

Yöre: Artvin

İndim dere ırmağa

*Zeytin* dalı kırmağa (TRT, 2006:485).

Kalk Gidelim Elmasa

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1973

Kalk gidelim ırmağa  
Zeytin dalı kırmağa (TRT, 2006:506).

Zeytin Dalı Çürük Olur  
Yöre: Muğla/Fethiye  
Zeytin dalı çürük olur basmaya gelmez  
Elin oğlu pek cavır olur küsmeye gelmez (TRT, 2006:816).

Zeytin Yaprağı Yeşil  
Yöre: Kilis  
Zeytin yaprağı yeşil  
Altında kahve pişir (TRT, 2006:817).

## 6.2. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimlerin dağılımına bakıldığında 34 adet türküde 22 farklı kavram-terime rastlanılmıştır. Türkülerde yer alan kavram-terimlerin sayısal dağılımı çizelge 6.4'te verilmiştir. Türkülerde geçen yöre mutfağına özgü kavramlar ve terimlerin isimleri, hangi türkülerde geçtiği ve türkülerin yöreleri Çizelge 6.5'te gösterilmiştir. Daha sonra bu kavramlar kısaca açıklanmış, türkülerde nasıl yer aldığı belirtilmiş ve türkünün geçtiği yörede günümüzde kullanılıp kullanılmadığı saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.4. Türkülerde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimler

| Kavram-Terim | Türkü Sayısı | Kavram-Terim | Türkü Sayısı | Kavram-Terim | Türkü Sayısı |
|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ambar        | 3            | Göce         | 1            | Serender     | 1            |
| Baloz        | 1            | Havyar       | 1            | Siyez        | 1            |
| Bostan       | 1            | Hedik        | 2            | Tandır       | 8            |
| Değirmen     | 1            | Konpir       | 1            | Telve        | 1            |
| Döğme        | 1            | Koruk        | 1            | Terek        | 2            |

Çizelge 6.4. (devam) Türkülerde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimler

|              |   |         |   |       |    |
|--------------|---|---------|---|-------|----|
| Fetir        | 1 | Manca   | 1 | Tirit | 1  |
| Fırın Darısı | 1 | Mastika | 1 |       |    |
| Gavurga      | 1 | Nişasta | 2 |       |    |
| Toplam       |   |         |   |       | 34 |

Çizelge 6.5. Türkülerde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimler

| Kavram-Terim     | Türkü Adı                          | Yöre               |
|------------------|------------------------------------|--------------------|
| Ambar            | Ak Fasulle Oldu Mu?                | Burdur             |
|                  | Sabah Güneşi Doğmuş                | Sivas/Zara         |
|                  | Suda Pişmiş Mısıırı                | Rize               |
| Baloz            | Galata'da Yanar Gazlar             | Kırklareli         |
| Bostan           | Apdaslıktan Su Damlar              | Muğla/Fethiye      |
| Değirmen         | Bizim Değirmen Döner Döner Un Eder | Kütahya/Simav      |
| Döğme            | Sokuda Bulgur Gelinim              | Adana/Ceyhan       |
| Fetir            | Kef Üstünde Kefimize               | Azerbaycan         |
| Fırın Darısı     | Görece'nin İçinde İkiliyim İkili   | Giresun/Görece     |
| Gavurga          | Gatıranlar Gatıranlar              | Isparta/Sütçüler   |
| Göce             | Bizim Değirmen Döner Döner Un Eder | Kütahya/Simav      |
| Havyar           | Gemiciler Kalkalım                 | Trabzon            |
| Hedik            | Bir Tel Çektim Mardin'den          | Mardin             |
|                  | Sabah Olur Oğlan Gider İşine       | Malatya/Arguvan    |
| Konpir           | Yıkılsaydı Meyhaneler              | Rumeli             |
| Koruk            | Oklavıyam Pazıyam                  | Şanlıurfa          |
| Manca            | Hadi Gidelim Çorttan               | Trabzon/Şalpaazarı |
| Mastika          | Kahvenin Önünden Gelir Geçersin    | Rumeli             |
| Nişasta          | Çarşıda Bal Var                    | Diyarbakır         |
|                  | Küp İçinde Nişasta                 | Edirne             |
| Serander (Nayla) | Anam Ayasın Beni                   | Trabzon            |
| Siyez            | Nebişih Dedikleri                  | Tokat/Reşadiye     |
| Tandır           | Çıktım Tandır Başına               | Erzurum            |
|                  | Damın Ardı Tandıram                | Adıyaman           |



Çizelge 6.5. (devam) Türkülerde yöre mutfağına özgü kavramlar-terimler

|       |                                 |                   |
|-------|---------------------------------|-------------------|
|       | Gedikte Duvak Allanır           | Erzurum/Aşkale    |
|       | Gül Menekşe Senden Almış Kokuyu | Sivas             |
|       | İki Döne Bir Kuş İdi            | Kars/Sarıkamış    |
|       | Kaleden İniş Mi Olur            | Orta Anadolu      |
|       | Su Gelir Akmayınan              | Niğde             |
|       | Tandıra Koydum Paçayı           | Erzurum           |
| Telve | Kahve Piştiği Yerde             | Kastamonu-Çankırı |
| Terek | Bardağı Koydum Tereğe           | Erzurum           |
|       | Hamam Yaptım Taşına             | Tokat/Reşadiye    |
| Tirit | Aşağıdan Geliyor Türkmen Goyunu | Kastamonu/Tosya   |

### **Ambar**

Ambarlar bölgelere göre değişiklik gösterirler, İç Anadolu Bölgesinde ambarlar, evin zeminine veya yakınlarında kayaların oyulması ile elde edilmiş, kuyu, mağara, kaya veya in olarak tanımlanır. Doğu Karadeniz’de ise evden ayrı direkler üzerinde yer alan serander yapılmıştır. İç Anadolu evlerinde serpin denen ahşaptan yapılmış büyük buğday, un ambarları bulunmaktadır (Karpuz ve Karpuz, 2008:394).

Türkülerde ambara 3 türküde rastlanılmıştır. Günümüzde türkünün geçtiği Burdur yöresinde kapısı mutfağa açılan ya da yakın bir yerlerde kiler ya da ambar bulunur, burada uzun süre muhafaza edilecek yiyecek ve içecekler saklanır (Işık, 2016:202). Türkünün geçtiği Sivas yöresinde ambarlar, daha çok kış için hazırlanan yiyeceklerin bekletildiği depolardır. Sivas’ta kiler yada ambar için hazırlanan yiyecekler şunlardır; un, bulgur, kıymalık (kavurma) yapılması, sucuk, pastırma, sade yağ, peynir, çökelik, peskütan, erişte (yumurta ve kavurma erişttesi), kuskus, kadayıf, yufka böreği, bal, pekmez, turşu, reçel, mercimek, nohut ve fasulye, soğan, patates, salamura yaprak hazırlamak, salça ve tuz (Üçer, 2008). Bir diğer türkünün geçtiği Rize yöresinde mısırların kurutulup bekletildiği ambarlara serander (serendi) denilmektedir. Seranderler günümüzde de yöre halkı tarafından kullanılmaktadır.

Ak Fasulle Oldu mu

Yöre: Burdur/Dirmil

Derleme Tarihi: 1977

Ak *fasulle* oldumu

*Ambarlara* doldumu (TRT, 2006:15).

Sabah Güneşi Doğmuş

Yöre: Sivas/Zara

İnceleme Tarihi:1973

*Ambar*da unum kaldı

Gümanlıyam gümanlı (TRT, 2006:660).

Suda Pişmiş Mısıra

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

Mısıra kuruttun mi *ambar*da duruttun mi

Nenen çaruk giyerdi bunları unuttun mi (TRT, 2006:707).

### **Baloz**

Türk Dil Kurumu'na (TDK) (2019) göre baloz; gemici, işçi vb. kimselerin eğlenmek için gittikleri içkili, danslı yer demektir. Özellikle İstanbul'da ve Trakya yöresinde restoran kültürü (meyhanecilik), Osmanlı döneminde Rumların faaliyet gösterdiği alanlardı. O dönemlerde alkol satışı Müslüman ahali tarafından yapılmamaktaydı, dolayısıyla bu alanda Rumların ve daha sonra Ermenilerin restoran ve meyhane sektöründe ön plan çıktığı görülmektedir. Günümüzde Rumların ve Ermenilerin yerini onların yanında yetişmiş Türkler almıştır (Mil, 2016:42). Günümüzde İstanbul'da baloz ismiyle hizmet veren birkaç meyhane bulunmaktadır, eski balozlardan farkı mezelerden ve içkilerden başka Türk Mutfak kültüründe önemli yer tutan kebaplarında menülerinde yer almasıdır. İçecek olarak eskiden şarap ve rakı çoğunlukla servis edilirken şimdilerde ise içki yelpazesi oldukça geniştir (Meyhaneler, 2019).

Kırklareli yöresine ait türküde İstanbul'da bulunan balozlardan bahsetmektedir. Günümüzde balozlara pek rastlanılmamaktadır, onun yerini günümüzde içkili meyhaneler

almıştır. Buradan türkünün derlendiği 1960'lı yıllarda içkili meyhanelere baloz denildiği anlaşılmaktadır. Bu türkü mutfak kültüründeki değişimleri de yansıtmaktadır.

Galata'da Yanar Gazlar

Yöre: Kırklareli

Derleme Tarihi:1967

Galata'da yanar gazlar

Sıra sıradır *balozlar*

İçinde oynar kızlar (TRT, 2006:366).

*Baloz*: Eski İstanbul'da Kumkapı civarındaki Rum meyhanelerine verilen ad.

### ***Bostan***

Türk Dil Kurumu'na (TDK) (2019) göre bostan, sebze bahçesi, kavun karpuz tarlası, kavun karpuzuna verilen ortak addır. Bostan ayrıca sebzelerin yetiştirildiği küçük alanlara da verilen isimdir (sebze bahçesi), bu bahçede yetiştirilen sebzelere de verilen addır (bostan patlıcan gibi).

Muğla/Fethiye yöresine ait türküde bahsedilen bostan, yörede, kavun, karpuzun genel adıdır. Özelde Fethiye genelde ise Muğla'da Türkiye'de üretilen kavunun %1.13'ü karpuzun ise %2,2'si karşılamaktadır (Muğla tarım, 2019).

Apdaslıktan Su Damlar

Yöre: Muğla/Fethiye

Apdaslıktan su damlar

*Bostan* verin adamlar

*Bostan* yerinde yoksa

Dam altında kavunlar

Püryan yedik usandık

Hararetten pek yandık

*Bostan* verin a dostlar

Kapımıza dayandık (TRT, 2006:45).

## **Değirmen**

Türk Dil Kurumu'na (TDK) (2019) göre değirmen, içinde öğütme işi yapılan yer, kahve, buğday, nohut, vb. taneleri öğüten araç veya alettir. Değirmen kültürü, temel besin maddesi tahılın öğütüldüğü değirmen ve öğütme işinin etrafında oluşan gelenekleri, inanışları ve diğer pratikleri kapsar. Değirmenler, kullanılan enerjiye göre yel değirmeni, su değirmeni ve el değirmeni olmak üzere üçe ayrılır. Anadolu'da yaygın olarak su değirmeni ve el değirmeni kullanılmakla birlikte Batı bölgelerinde yel değirmenleri de görülür.

Değirmenin ilk örneklerine, tarım etkinliklerinin başladığı Neolitik dönemde rastlanmaktadır. M.Ö. 1. yüzyılda yaşamış olan Amasyalı Strabon'un Geographika adlı eserinde, ilk su değirmeninin bugünkü Tokat Niksar'da Kelkit Çayı üzerinde yapıldığı ifade edilmektedir.

El değirmenleri ortası delik, kalınlığı az, iki silindirik taştan oluşur. Evlerde ve daha çok kadınlar tarafından kullanılan el değirmenleri, üstteki taşa takılan kolun elle çevrilmesi ile döndürülür. Bir kişi tarafından rahatlıkla kullanılabilen el değirmenleri ile daha çok bulgur ve türleri öğütülür.

Su değirmenleri genel olarak yerleşim yerinin biraz uzağında ve su kaynağına yakın yerlerde kurulur. Sert bir kayadan elde edilen değirmen taşının öğüten yüzeyi çekiçlenerek pürüzlü hale getirilir. Değirmen, yüksekte hızla akan suyun değirmenin altındaki pervaneye çarpması ve pervaneye bağlı mekanizmanın değirmen taşını döndürmesi ile çalışır. Değirmende, değirmenciye öğütülen üründen değirmenci hakkı verilir. Anadolu'da buğday, un ve ekmek kutsal kabul edildiğinden değirmenci hakkı da kutsal sayılır. Su değirmenlerine yoğun talep olduğunda karışıklığı önlemek için "değirmen sırası" denilen ve herkes tarafından özenle uyulan bir sıra takip edilir. Bu sıranın da hakkı vardır. Değirmeni iyi kullanabilen başka bir deyişle "değirmen taşının dilinden anlayan" değirmencinin müşterisi çok olur. Bir çeşit kamusal mekân olan değirmenin seyran yeri denilen tarafı çiçekli olur ve burada türküler söylenir, sohbet edilir (ARAGEM, 2019).

Değirmen günümüzde eskisi kadar işlevini yürütmese bile Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde farklı yöntemlerle kullanılan değirmenlere rastlanılmaktadır, ancak türkülerde değirmene sadece Kütahya/Simav yöresinden derlenen türküde rastlanılmıştır.

Bizim Değirmen Döner Döner Un Eder

Yöre: Kütahya/Simav

Derleme Tarihi:1986

Bizim *değirmen* döner döner un eder

Yar senin aşkın yakar beni un eder

Bizim *değirmen* yemez oldu göceyi

Şimdiki kızlar kendisi bulur kocayı (TRT, 2006:169).

### ***Dövme***

Türk Dil Kurumu'na (TDK) (2019) göre dövme; dövülerek kabuğu çıkarılmış buğdaya verilen isimdir. Çok eski yıllardan itibaren tüketilen temel gıda maddelerinden biri olan buğday, Türk mutfağının vazgeçilmez tahılları arasında yer alır. Buğdayın dış kabuğunun yani kepeğinin bazı işlemler ile giderilmiş ve ezilmiş hali olan dövme buğday ise en çokta aşure yapımında kullanılır. Diğer bir adı yarma olan dövme buğdaydan aynı zamanda keşkek yemeği de yapılabilir (Buğday, 2019).

Aşağıda Adana yöresine ait türküde geçen döğme, günümüz Adana mutfağında, hayır çorbası, yarma çorbası, daha çok düğünlerde yapılan ekşili köfte, bayramlarda yapılan namaz çorbası ve aşure (Artun, 2008; Artun, 2001) yapımında kullanılmaktadır.

Sokuda Bulgur Gelinim

Yöre: Adana/Ceyhan

Derleme Tarihi:1969

Sokuda *döğme* gelinim

Kendini öğme gelinim (TRT, 2006:700).

### ***Fetir***

Fetir; mayalanmış hamurun, yufka şeklinde açılarak doğrudan sacın üzerinde pişirilmesidir. Yağlanarak veya kuru olarak yenir. Yufkadan kalın lavaştan incedir. Genelde et yemeklerinin yanında tüketilir (Kemaloğlu, 2011).

Türkülerde fetir kavramına sadece Azerbaycan yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bütün Türk dünyasında olduğu gibi Azerbaycan mutfağında da ekmeğin çok önemli bir yer

tutmaktadır. Dünya çapındaki ilk ekmek müzesi Karabağ Bölgesi'ndeki Ağdam şehrinde açılmıştır. Burada eski olan ve bugün yapılan ekmeklerin bütün çeşitlerini görmek mümkündür Azerbaycan'da kırsal kesimde halk ekmeğini kendisi evde tandırda pişirir. Azerbaycan'da çörek olarak nitelendirilen “kalın” ve “fetir” lezzetli ve besleyici ekmeklerdir. Ayrıca lavaş denilen dayanıklı yufka ekmeği belli aralıklarla pişirilip kapalı bir sandıkta muhafaza edilen ekmekleri de vardır (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Kef Üstünde Kefimize

Yöre: Azerbaycan

Derleme Tarihi:1986

*İssi kebab issi fetir*

Doymağ olmur gene getir (TRT, 2006:539).

Not: Türküde geçen issi yörede sıcak anlamında kullanılmaktadır, yine türküde geçen fetir yörede tandır ekmeğine verilen addır.

### ***Fırın Darısı***

Fırın darısı, özellikle Doğu Karadeniz Bölgesinde yaz aylarında hasat edilen taze mısırların fırın denilen taş fırınlarda kurutularak daha sonraları öğütülmesiyle elde edilen bir mısır unudur. Taş Fırın, Karadeniz Bölgesinde özellikle kışlık sebze ve meyveleri (fasulye, mısır, elma, armut, vb.) kurutmak, bazı yiyecekleri (ekmek, pide gibi) pişirmek için kullanılır (Kabacık, 20116:147). Anadolu köyleri ve kasabalarının çoğunda (Özellikle Karadeniz Bölgesinde) evlerin avlusunda sadece o ev için yapılmış veya aynı sokakta ya da mahallede oturanların ortaklaşa kullandıkları, çoğu zaman dışı çamurla sıvanmış ev fırınları hemen göze çarpar. Bu fırınlar genelde kerpiç, tuğla ve kiremitten yapılır. Malzemenin arasına harç veya killi çamur, çamurun çatlamasını önlemek için de tuz (veya saman) kullanılır. Kiminin tuğla veya briketten yapılan bacaları vardır. Kimi ise yandan delikli kuyu biçimindedir. (Ünsal 2011: 133).

Günümüzde Karadeniz Bölgesinde fırın darısı kullanılarak sacda mısır ekmeği yapılır, ayrıca fırın darısı biraz kalın öğütülerek yarma yapılır bu yarma lahanadan yapılan sarmanın içine konulur, yine lahanadan yapılan birçok yemeğin yanında kullanılır.

Görelle'nin İçinde İkiliyim İkili

Yöre: Giresun/Görelle

Gaç kere dedim sağa

Yeme *fırın darısı* (TRT, 2006:423).

### **Gavurğa**

Gavurğa, kavrulmuş buğdaya verilen addır (TDK, 2019). Kavurğa; Türklere özgü, tahıldan yapılan geleneksel ve yöresel bir kuruyemiş çeşididir. Genellikle arpa, buğday gibi tahılların kavrulmasıyla elde edilen kavurğa, farklı yörelerde çeşitli tohumların buğday tanelerine karıştırılmasıyla da yapılmaktadır. Daha çok Nevşehir, Malatya, Çankırı, Afyonkarahisar, Sivas, Kayseri, Yozgat, Erzurum, Kars gibi Anadolu'da kışın uzun ve sert geçtiği illere özgü bir yemiş türüdür. (Tümer, 2017:10).

Aşağıda türkünün geçtiği Isparta yöresinin yüksek kıraç kesimlerinde buğday üretimi yaygındır, bu buğdaylardan yapılan gavurğa yörede tüketilen yiyecekler arasındadır.

Gatıranlar Gatıranlar

Yöre: Isparta/Sütçüler

İnceleme Tarihi:1994

*Gavurğayı* ben gavurdum

Çıktım tepeye savurdum (TRT, 2006:376).

### **Göce**

Göce; tarhana, bulgur yapmak için kullanılan kabuğu soyulmuş ve kırılmış buğday, yarılmış ve kırılmış bulgurdan yapılan çorbaya verilen addır (Göce, 2019). TSE 2282 standardına göre un, göce, irmik ve karışık tarhana olmak üzere dört ayrı tipe ayrılan tarhananın yapım şekli ve içerdiği malzemeler, yörelere göre farklı özellikler taşımaktadır. Çorum, Amasya, Kahramanmaraş, Nevşehir, Gaziantep, Aydın, Afyonkarahisar, Muğla gibi bazı illerde tarhana yapılırken tahıl grubundan kabuğu çıkarılmış buğday yarması (gendime veya buğday kırması) kullanılmaktadır. Bu tarhana türüne Göce tarhanası denilmektedir. Göce ve un tarhanasında, göce (buğday kırması) ve buğday unu yoğurtla karıştırılmaktadır (Yörüköğlü ve Dayısoylu, 2016).

Aşağıdaki türküde değirmende göce öğütülmesinden bahsedilmektedir. Günümüz Kütahya mutfağında göce ile yapılan tarhana yaygın olarak tüketilmektedir (Tarhana, 2019).

Bizim Değirmen Döner Döner Un Eder

Yöre: Kütahya/Simav

Derleme Tarihi:1986

Bizim değirmen yemez oldu göceyi

Şimdiki kızlar kendisi bulur kocayı (TRT, 2006:169).

### ***Havyar***

Çoğunlukla mersin, kefal, alabalık, turna, inci kefali ve sazan balıklarının salamura edilmiş yumurtası. Aperatif ve meze olarak tüketilen tuzlanmış ve kürlenmiş balık yumurtasına verilen addır (TDK, 2019). Türk Standartları Enstitüsü (TSE) havyarı, “Çoğunlukla Mersin balıklarından, Kefal balıklarından, alabalıklardan, Turna balığı, İnci Kefali ve Sazan balıklarından, henüz canlı iken sağılarak elde edilen yumurtaların veya karınları açılarak çıkarılan yumurtalıkların, barsak parçalarından, kan damarlarından iyice ayıklanıp yıkandıktan sonra tuzlu suda 30-60 dakika haşlama veya kuru tuzlama ya da yaş tuzlama ile, istendiğinde tütsüleme işlemine tabi tutulup, yumurtalıklardan yumurtalar ayrılarak ve gerektiğinde katkı maddeleri de katılarak, tekniğine uygun şekilde hazırlanan, kutulanmış olanları ısıtma işlemiyle dayanıklı hale getirilen, çiğ, kızartılarak veya ızgara yapılarak tüketilen mamuldür.” şeklinde açıklamaktadır (TSE, 2004).

Karadeniz Bölgesinde havyar özellikle mezgit balığının yumurtalığına verilen isimdir. Bölgede mezgit havyarları tavada yumurtayla birlikte pişirilerek tüketilir.

Gemiciler Kalkalım

Yöre: Trabzon

İnceleme Tarihi:1973

Tutalım balık *havyar*

Keyfimize bakalım (TRT, 2006:389).



### ***Hedik***

Hedik, kaynatılmış buğday, bulgur, mısır gibi şeylere verilen addır (TDK, 2019). Buğday tanelerinin nohut ile birlikte haşlanması ile hazırlanan yiyeceğe “hedik” denir (Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, 2019). Haşlanan buğday ve nohut kuru olarak yenebileceği gibi; soğanlı, salçalı çorbadan biraz daha katı bir kıvama getirilerek de tüketilebilir (Karakaş, 2019). Ayrıca, çocuğun ilk çıkan dişinin kutlanması, dişlerinin daha sağlam ve rızkının bol olmasını sağlamak amacıyla hediğin çerezle karıştırılarak komşu ve akrabalara dağıtılması etrafında oluşan uygulamalara da diş hediği geleneği denir. Bu gelenek diş buğdayı, diş bulguru adlarıyla da bilinir. Diş hediği geleneği, yörelere göre değişen farklılıklar gösterse de Anadolu’nun birçok yöresinde yüzyıllardan beri uygulanmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, 2019).

Aşağıdaki türkülerin geçtiği Mardin ve Malatya yörelerinde günümüzde, hedik daha çok diş hediği geleneğinde ikram edilmektedir. Mardin yöresinde hedik sulu yapılır, Malatya yöresinde nohut ile birlikte hazırlanmaktadır (Güldemir, 2016).

Bir Tel Çektim Mardin’den

Yöre: Mardin

İnceleme Tarihi:1990

Dama seriyor *hedik*

Saçları belik belik (TRT, 2006:162).

Sabah Olur Oğlan Gider İşine

Yöre: Malatya/Arguvan

Önüme koydular ıssı *hediği*

Aramızda vardır karhan gediği (TRT, 2006:663).

### ***Konpir***

Türkiye’de, özellikle Anadolu’nun orta kısımlarında Karadeniz’den Akdeniz’e uzanan geniş bir mntıkada patates yerine sıkça kumpir, gumpir, gömpir gibi biçimler kullanılır (Blasing, 2008:). Türk Dil Kurumu (TDK)’na göre kumpir; özel fırında pişirilen iri patatesin

içine peynir, mısır, bezelye vb. malzeme konularak yapılan yiyecektir. Anavatanı Balkanlar ve eski Yugoslavya olduğu söylenen kumpir 1994 yılında Türkiye'nin yemek kültürüne dâhil olarak bugün fast food zincirlerine benzer bir yemek pazarlama zinciri haline gelmiştir. Halk dilinde patatesi niteleyen 'kumpir' sözü yerel ağızlarda kompir, konpir olarak da geçer. Türkiye'de insanların çok büyük bir kısmı ham patatesi ve patatesten yapılan bazı yemekleri kumpir diye adlandırmaktadırlar (Blasing, 2008). Türk Dil Kurumunun Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlülüğünde (2019) de kumpir teriminin karşılığı patates olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca kumpir kelimesi patates için Bulgaristan ve Makedonya olmak üzere Balkanların çoğunda kullanılmaktadır (Blasing, 2008).

Yıkılışydı Meyhaneler

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi:1991

*Konpirleri* sen satarsın

Paraları sen saçarısın (TRT, 2006:797).

*Konpir*: Yörede patatese verilen addır.

### **Koruk**

Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre koruk, henüz olgunlaşmamış ekşi üzümüne verilen addır. Mutfakta çeşitli kullanımları olsa da daha çok suyu çıkartılarak tüketimi yaygındır. Kullanılan üzüm cinsinin de etki ettiği ekşi, sert ve asidik bir yapısı vardır. Bağcılık kültüründe derin deneyimlere sahip Ege ve Marmara mutfağında bazı yemeklerde taneli olarak kullanılan koruk, daha yaygın olarak suyu sıkılarak tüketilmektedir. Yaz aylarında ferahlatıcı bir içecek olarak tercih edilen koruk suyu, ekşi tada ihtiyaç duyan zeytinyağlı yemeklerde (pırasa, sarma, dolma, bamya, taze börülce, taze fasulye vb.), kısır, mercimek köftesi gibi salatalarda, bazı et, balık ve tavuk yemeklerinde kullanılmaktadır. Şeker, ıtır otu ve/veya bazı baharatlarla tatlandırılarak şerbeti hazırlanabilmektedir. Taneleri turşu gibi muamele edilerek, suyu ise bir parça tuz ve zeytinyağı ilavesiyle kışlık olarak saklanabilmektedir (Koruk suyu, 2019).

Şanlıurfa yöresinde ait türküde tespit edilen koruk, günümüzde koruk salatası yapımında kullanılmaktadır (Şanlıurfa Belediyesi, 2019).

Oklavıyam Pazıyam

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1974

Bu bağ bizim olaydı

*Koruk* üzüm olaydı (TRT, 2006:629).

*Koruk*: Yörede olmamış üzüme verilen addır.

### ***Manca***

Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre yiyecek olarak adlandırılan manca, Rize başta olmak üzere Doğu Karadeniz Bölgesinde, bazı sulu yemeklere verilen addır. Bunlar çorba türü yemekler olarak isimlendirilmelerine rağmen yörede çorbalardan farklı olarak gruplandırılır ve çorbalardan daha koyu kıvamlı hazırlanırlar. Fasulye mancası, lahana mancası, kabak mancası gibi (Rize Halk Eğitim Merkezi, 2004:69). Ayrıca *manca*; Rumeli göçmenlerinin mutfak uygulamalarında küçük nüanslarla rastladığımız iştah açıcı bir meze-salatadır. Daha çok genel adıyla “manca” diye anılsa da uygulamadaki küçük nüanslara göre patlıcan mancası, papaz mancası, bağ mancası, köpoğlu salatası vb. gibi isimlerle de bilinir (Manca, 2019).

Türkünün geçtiği Trabzon/Şalpazarı yöresinde manca, günümüzde de yöre insanı tarafından koyu kıvamlı sebze yemekleri için kullanılan bir mutfak terimidir, ayrıca yörede karalahanadan yapılan bir yemeğe de verilen addır (Salpader, 2019).

Hadi Gidelim Çorttan

Yöre: Trabzon/Şalpazarı

Derleme Tarihi:1996

Vardım yarin evine

*Manca yiyorum manca* (TRT, 2006:441).

Not: *Manca* yörede sulu yemeklere verilen genel bir addır.

### ***Mastika***

Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre mastika, sakız rakısı olarak adlandırılmaktadır. Sakız Adasında yetişen sakız ağaçlarının, kabuğu yarılarak özsuyunun sızması beklenir, sızan

özsular kristalleşerek reçineyi meydana getirir, bu reçineler rakıya yapım aşamasında katılarak mastika elde edilir (Discovergreece, 2019).

Rumeli yöresine ait bir türküde tespit edilen mastika, Balkanlarda sevilerek tüketilen alkol oranı%45 civarında olan bir rakıdır. Bu rakı mezelerle birlikte, buz katılarak veya aperiatif olarak tüketilmektedir (Travelingturks, 2019).

Kahvenin Önünden Gelir Geçersin

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi:1973

Yar orada ben burada hoş şimden geru

Buz gibi *mastikayı* iç şimden geru (TRT, 2006:498).

*Mastika*: Yörede sakızla tatlandırılmış rakıya verilen addır.

### ***Nişasta***

Nişasta; tahıl tanelerinden, mercimek, bezelye vb. bakla türleri veya patates gibi birtakım yumrulardan özel yöntemlerle çıkarılan una benzer bir maddedir (TDK). Nişasta üretiminde kullanılan başlıca bitkiler mısır, buğday, çeltik, darı gibi tahıllar ile patates, gibi yumrulu ve depo-köklü bitkilerdir. Bunlar arasında mısır, buğday ve patates Türkiye’de en fazla yetiştirilenlerdir (Günel ve diğ, 2005). Nişasta mutfaklarda çorbalarda, soslarda, sütlü tatlılarda kıvam artırıcı, keklerde, pastalarda, kurabiyelerde istenilen kıvamı sağlamak için kullanılmaktadır.

Türkülerde Diyarbakır ve Edirne yöresine ait 2 türküde nişasta tespit edilmiştir. Bu türkülerde nişastanın küp içinde saklanması ve pazardan satın alınması belirtilmektedir. Bu yörelerde nişasta günümüzde ambalajlanmış paketlerde pazarlanmaktadır.

Çarşıda Bal Var

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1949

Çarşıda *nişe*

Kebabı pişe (TRT, 2006:209).

Not: Nişe yörede nişastaya verilen addır.

Küp İçinde Nişasta

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1978

Küp içinde *nişasta*

İşittim yarım hasta (TRT, 2006:574).

### *Serander (Nayla)*

Serander, direkler üzerine kurulmuş, genellikle tahıl ambarı veya erzak deposu olarak kullanılan geleneksel küçük ahşap yapılardır. Seranderlere, özellikle Doğu Karadeniz de rastlanır, hemen hemen her evin yanı başında konumlanan bu yapının ana işlevi, bir kültür bitkisi olan mısırı, ekşimeden veya acımadan uzun süre tüketebilmek amacıyla, ihtiyaç duyulduğunda el değirmeninde yarma ya da su değirmeninde un yapmak için kurutmak ve saklamak, haşere ve kemirgenlere karşı korumaktır. Ayrıca; arpa, yulaf, fasulye, patates, kabak, soğan, sarımsak, kırmızıbiber, fındık, ceviz, elma, armut, hurma, yağ, peynir, turşu, pekmez gibi yiyecekler de bu kuru ortamda muhafaza edilmektedir (Kabacık, 2016:146-147).

Türkülerde Trabzon yöresine ait bir türküde serandere rastlanılmıştır. Bu türküde mısırın türkünün notaya alındığı yılda Trabzon'da bol olduğu ve seranderleri doldurduğu anlatılmaktadır. Duman (2008) aynı türkü için "mısırın bol olduğu, erzak saklamak için yapılan seranderlerin mısırla dolduğu bereketli yıl olduğu" tabirini kullanmaktadır. Türkünün derleme tarihine bakıldığında seranderin bölgede geçmişin eski olduğu anlaşılmaktadır. Seranderler yörede eskisi kadar olmasa da kullanımı devam etmektedir.

Anam Ayasın Beni

Yöre: Trabzon

Notaya Alınma Tarihi:1969

Bu yıl mısır çok oldu

Doldu *serendi* doldu (TRT, 2006:42).

## ***Siyez***

Siyez buğdayı, kavuzlu primitif bir buğday türüdür. Bu buğday türü ticari olarak üretimi yapılan buğday türlerine göre fitokimyasallar (karotenoidler, tokoferoller, fenolik asitler), protein ve mineral madde miktarları açısından önemli üstünlüklere sahiptir (Kibar, 2018). Yerel buğday genetik kaynaklarımızdan olan siyez yüzyıllar boyunca topraklarımızda gelişen kültürel mirasımızın bir parçasıdır. Hititler ve Frigler tarafından da tarımı yapılan siyez buğdayına verilen ilk adlardan biri, Hititçe bir kelime 'Zız'dır. Daha sonra siyez ve kaplıca adı verilmiştir. siyez buğdayı Türkiye'de özellikle Batı Karadeniz Bölgesi'nde Kastamonu'nun İhsangazi ilçesinde yetiştirilmektedir. İhsangazi ilçesi genelinde üretilen toplam buğday miktarı ise 8.250 tondur ve bunun 1.250 tonu (%15) siyez buğdayından oluşur (yaklaşık beş bin dekar alanda yetiştirilir). Sıcak suda kaynatılan siyez buğdayı doğal koşullarda kurutulur ve suyla çalışan değirmenlerde kabuklarından ayrılır. İnsanlar siyez buğdayından bulgur olarak yararlanırken; buğday sapları da hayvanlar için besin kaynağıdır (Atak, 2017). Siyez bulguru günlük yemeklerde kullanılır, ama en çok da genellikle tereyağında kıyılmış soğan ile sote edilip kapalı bir tavada pilavı yapılır (Mutfak Dostları Derneği, 2019:38).

Aşağıdaki türkünün geçtiği Tokat/Reşadiye yöresinde siyez buğdayı üretimi ya da siyez buğdayından yapılan yemeklere rastlanılmamıştır.

Nebişih Dedikleri

Yöre: Tokat/Reşadiye

Nebişih dedikleri

*Siyezdir* yedikleri (TRT, 2006:616).

## ***Tandır***

Adının Akadca Tinuri sözcüğünden geldiğini bildiğimiz tandırların Anadolu, Mezopotamya ve Mısır'da yaygın bir kullanımının olduğunu ve hatta günümüzde de bu kullanımın devam ettiğini söylemek mümkündür. Tandır, genellikle yere kazılan silindirik bir çukurun iç yüzeyinin kerpiç bloklarla veya pithos kırıklarıyla döşenip bunların üzerinin kille sıvanmasıyla yapılmaktadır. Başka bir yerde yakılan ateşten alınan korların içine konulduğu ve bu sayede dumansız bir pişirmenin sağlandığı tandırlarda zaman zaman

ekmek/lavaş yapımı sırasında tandırın iç yüzeyine kuyruk yağı sürülerek ekmeğin/lavaşın bu yüzeye yapışmadan pişirilmesi sağlanır (Uhri 2003: 113). Türklerin tandırlarında en mühim olan nokta, tandırın peteği, yani küpüdür. Tandırın üzerine örtülen “keçe örtüye” Türkler, tandır kebesi denir. Tandırın ateşinin karıştırılması için de ayrı bir alet kullanılmaktadır. Anadolu’da buna kırdavuç, kırdavuç, eğiş, köşeği gibi en eski Türk izlerini taşıyan adlar verilir. Ekmeği tandırdan almak içinse eğiç, eğri, şiş, gelberi gibi isimler verilen araçlar kullanılmaktadır (Ögel 1991: 49).

Türkülerde tandırla ilgili 8 türkü tespit edilmiştir. Bu türkülerde tandırda pişirilen kete, paça gibi yiyecekler belirtilmektedir. Türkünün geçtiği Erzurum yöresinde tandır pişirme amacının dışında günlük hayatın neredeyse tamamına yakınının geçirildiği dinlenmek, oturmak, yemek pişirmek, yatmak gibi birçok amaca yönelik kullanılmaktadır ve buna tandirevi denilmektedir (Köşklü, 2005). Türkülerin geçtiği Adıyaman ve Kars/Sarıkamış yörelerinde tandır, Erzurum yöresindeki gibi aynı özelliktedir ve aynı amaçla kullanılmaktadır. Türkünün geçtiği Sivas ve kırsalında (Ulaş, Kangal gibi) tandırlık veya ev yüzü olarak isimlendirilen tandır evin içinde olup burada yere gömülü bir şekilde pişirme amaçla kullanılmaktadır (Köşklü, 2005). Geleneksel Orta Anadolu evinde kışlık mutfakta (yörede tokana ve tafana diye de adlandırılmaktadır) bulunan tandır, ocak sekisi zeminden yükseltilmiş taş kaplı, önü taş kemerli bir düzenleme gösterir. Tokana ya da tafananın ortasında ekmek ve yemek pişirilen, su ısıtılan ve aynı zamanda ısınma amacıyla kullanılan tandır bulunur. Ayrıca bu bölgede hayat denilen avluya bakan eyvan biçimindeki çardaklar yaz mutfağı olarak kullanılmakta ve bu mekanın bir köşesinde ocak ortasında ise tandır yer almaktadır (Karpuz ve Karpuz, 2008:397; Köşklü, 2005).

Çıktım Tandır Başına

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1984

Çıktım *tandır* başına

Başım değdi kaşına

Çıktım *tandır* başına

Demlik çıktı karşıma

Doldur doldur ver içem

Aklım gelsin başıma (TRT, 2006:232).

Tandıra Koydum Paçayı

Yöre: Erzurum

*Tandıra* koydum paçayı

Üstüne örttüm keçeyi

Yedi bir güveç paçayı

Ev yıkanın kedisi (TRT, 2006:736).

Gedikte Duvak Allanır

Yöre: Erzurum/Aşkale

Derleme Tarihi:1976

Çıktım *tandırın* başına

Elimi vurdum taşına (TRT, 2006:380).

Damın Ardı Tandıram

Yöre: Adıyaman

Derleme Tarihi:1987

Damın ardı *tandıram*

Maşa vuram yandıram (TRT, 2006:254).

İki Döne Bir Kuş İdi

Yöre: Kars/Sarıkamış

İnceleme Tarihi:1982

*Tandır* yahtım terledim

Çıhtım seyran eyledim (TRT, 2006:479).

Gül Menekşe Senden Almış Kokuyu

Yöre: Sivas

Savrulsun harmanda yarin eteği

Çıkarsın *tandırdan* sıcak keteği (TRT, 2006:249).

Kaleden İniş mi Olur

Yöre: Orta Anadolu

İnceleme Tarihi:1978

Kalenin ardı *tandır*



Yandır allahım yandır (TRT, 2006:502).

Bu türküde geçen tandır aynı sözlerle Niğde yöresine ait “Su Gelir Akmayınan” isimli türküde de yer almaktadır.

### ***Terek***

Terek, sözlükte (TDK), eski evlerde ocağın iki yanındaki kalın duvarlar oyularak yapılan ve ufak tefek şeyler koymaya yarayan göze verilen addır. Erzurum yöresinde tandirevinin yan duvarında birkaç bölüm halinde ahşaptan yapılmış oymalı dolaplara terek denir, bu dolaplara, mutfak içinde kullanılan, kap-kaçaklar kullanılış durumuna göre, ihtiyaca ve büyüklüklerine göre sıralanır (Karpuz ve Karpuz, 2008:396). Terek Erzurum yöresinde kullanıldığı gibi aynı amaçla Giresun yöresinde de yer almaktadır. Rize yöresinde de tereklere kap-kaçak dışında un, mısır gibi yiyecekler konur, bu terekler fare ve sineklerin giremeyeceği şekilde yapılmıştır (Rize Halk Eğitim Merkezi, 2004:52).

Türkülerde 2 türküde tespit edilen terek türkülerin geçtiği yörelerde halen aynı isim ve aynı amaçla kullanılmaktadır.

Bardağı Koydum Tereğe

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1995

Bardağı koydum *tereğe*

Emanet ettim feleğe (TRT, 2006:116).

Hamam Yaptım Taşına

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1943

*Terekte* sekiz elma

Dördün al dördün alma (TRT, 2006:444).

### ***Telve***

Türk Dil Kurumu'na (2017) göre; kahve fincanının dibine çöken tortu olarak adlandırılan telve, Türk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Sohbetlerin bahanesi olan

kahve, pişirilip servis edilirken, telvesi fincanın dibinde kalır; içilmez. Bu durum yine sadece Türk kahvesine özgü “fal” geleneğinin doğmasına da neden olmuştur. Bu ve bunun gibi nedenlerden dolayı, Türk kahvesinin telvesinin olması önemlidir.

Türkülerde sadece Kastamonu-Çankırı yöresinde telve tespit edilse bile, günümüzde geleneksel Türk kahvesi tüketimi Türk mutfağında yaygın olarak tüketilmektedir. Dolayısıyla Türkiye'nin hemen hemen her yerinde kahve ve kahve içme geleneği hala geçerliliğini sürdürmektedir.

Kahve Piştiği Yerde

Yöre: Kastamonu-Çankırı

Derleme Tarihi:1974

Kahve piştiği yerde

*Telve taşıdığı yerde (TRT, 2006:497).*

### ***Tirit***

Türk Dil Kurumu'na (2017) göre tirit; et suyuna kızartılmış veya bayat ekmek konularak yapılan bir yemek ve yemeğin suyu olarak tarif edilmektedir. Günümüzde pişirilen et yemekleri büyük çoğunlukla geçmişte pişirilen bu yemekler ile benzerlik göstermektedir. Kebap, közde pişirme, kavurma, buharda pişirme, et suyu ile ıslanan ekmek parçalarından yapılan tirit et yemekleri hazırlamada ya da pişirmede hala kullanılan yöntemlerdir (Şeren-Karakuş ve diğ, 2015).

Türkülerde Kastamonu/Tosya yöresine ait bir türküde tirit tespit edilmiştir. Türkünün derlendiği yılda tirit ne kadar popülerse günümüzde hala aynı popülerliğini devam ettirmektedir. Büyük şehirlerde ve Kastamonu'da yer alan yiyecek ve içecek işletmelerinin menülerinde en çok yere alan yiyecekler sıralamasında başı çekmektedir (Avcı ve Şahin, 2014).

Aşağıdan Geliyor Türkmen Goyunu

Yöre: Kastamonu/Tosya

İnceleme Tarihi: 1973

*Tiridine tiridine tiridine bandım*

Bedavamı sandın para vidim aldım (TRT, 2006:65).

### 6.3. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Kullanılan Yöreye Ait Araç-Gereçler

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde mutfak araç-gereçlerinin dağılımına bakıldığında 103 adet türküde 32 farklı araç-gerece rastlanılmıştır. Çizelge 6.6'da türkülerde yer alan mutfak araç-gereçlerin sayısal dağılımı gösterilmiştir. Türkülerde geçen mutfak araç-gereçlerinin isimleri, hangi türkülerde geçtiği ve türkülerin yöreleri çizelge 6.7'de gösterilmiştir. Daha sonra bu araç-gereçler hakkında bilgiler verilmiş, türkülerde nasıl yer aldıkları belirtilmiş ve günümüzde türkülerin geçtiği yörelerde kullanımları saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.6. Türkülerde mutfak araç-gereçleri

| Araç-Gereç  | Türkü Sayısı | Araç-Gereç         | Türkü Sayısı | Araç-Gereç | Türkü Sayısı |
|-------------|--------------|--------------------|--------------|------------|--------------|
| Badiya      | 1            | Fincan             | 5            | Sac        | 4            |
| Bakraç      | 2            | Guşhane            | 1            | Semaver    | 3            |
| Bardak      | 1            | Güveç              | 1            | Sini       | 3            |
| Bıçak       | 1            | Kahve<br>Değirmeni | 1            | Tabak      | 10           |
| Cezve       | 6            | Kalbur             | 2            | Tava       | 2            |
| Çanak       | 2            | Kaşık              | 1            | Tencere    | 6            |
| Çay Bardağı | 1            | Kazan              | 8            | Testi      | 2            |
| Demlik      | 1            | Külek              | 3            | Yayık      | 3            |
| Dibek       | 10           | Küp                | 7            |            |              |
| Elek        | 2            | Lenger             | 4            |            |              |
| Et Çengeli  | 1            | Mangal             | 2            |            |              |
| Fırın       | 6            | Oklava             | 1            |            |              |
| Toplam      |              |                    |              |            | 103          |

Çizelge 6.7. Türkülerde yöre mutfağına özgü mutfak araç-gereçleri

| Araç-Gereç   | Türkü Adı                            | Yöre                   |
|--------------|--------------------------------------|------------------------|
| Badiya       | Evlerinde Var Badiya                 | Şanlıurfa              |
| Bakraç       | Ak Bakraçlar Susuz Galdı             | Sinop                  |
|              | Sabahtan Erkenden Gelmiş Çeşmeye     | Sivas/İmranlı          |
| Bardak       | Bardağı Koydum Tereğe                | Erzurum                |
| Bıçak        | Masada Yeşil Desti                   | Erzurum                |
| Cezve        | Bir Fırtına Tuttu Bizi Deryaya Kardı | Rumeli/Selanik         |
|              | Delhadır Başındayım                  | Kütahya/Simav          |
|              | Eski Evin Merteği                    | Ankara/Kalecik         |
|              | Kartal Kuşun Kanadında Al Olur       | Konya/Akşehir          |
|              | Sokak Başı Meyhane                   | Giresun                |
|              | Sürüverin Cezveler Kaynasın          | İstanbul               |
| Çanak        | Aşağıdan Gelen Hanım Oynasın         | Bilecik                |
|              | Gaynananın Kilimi                    | Ankara/Şereflikoçhisar |
| Çay Bardağı  | Gel Çıkalım Tepelerden Tepelere      | Gümüşhane              |
| Demlik       | Çıktım Tandır Başına                 | Erzurum                |
| Dibek (Soku) | Denizde Kara Balık                   | Bolu                   |
|              | Evlerinin Önü Bulgur Dibeği          | Isparta                |
|              | Evlerinin Önü Bulgur Sokusu          | Nevşehir/Hacıbektaş    |
|              | Evlerinin Önü Dardır Geçilmez        | Güneydoğu Anadolu      |
|              | Evlerinin Önü Yoldur Yolaktır        | Şanlıurfa/Siverek      |
|              | Evlerinin Önü Bulgur Dibeği          | Uşak                   |
|              | Giderim Böylesine                    | Sivas/Kangal           |
|              | Sokuda Bulgur Gelinim                | Adana/Ceyhan           |
|              | Sürmelinin Ortasında Dibeği          | Bilecik/Gölpazarı      |
|              | Yazı Yazdım Sokuya                   | Amasya/Merzifon        |
| Elek         | İnce Eleğim Duvarıda                 | Sivas/Kangal           |
|              | Un Elerler Eleğinen                  | Erzurum                |
| Et Çengeli   | Miras Hak Değilmi                    | Ağrı                   |
| Fırın        | Evreşe Yolları Dar                   | Çanakkale/Gelibolu     |
|              | Fırın Üstünde Fırın                  | Kayseri                |

Çizelge 6.7. (devam) Türkülerde yöre mutfağına özgü mutfak araç-gereçleri

|                 |                                  |                    |
|-----------------|----------------------------------|--------------------|
|                 | Fırın Üstünde Fırın              | Konya              |
|                 | Fırın Üstünde Kürek              | Tokat              |
|                 | Görece'nin İçinde İkiliyim İkili | Giresun/Görece     |
|                 | Kar Yağar Alçaklara              | Rumeli             |
| Fincan          | Gidemem Şiraz'a Ben              | Ordu/Mesudiye      |
|                 | Kahve Koydum Fincana             | Giresun            |
|                 | Kahveciler Kahve Koyar Fincana   | Trabzon            |
|                 | Odasına Vardım Gayfe Büşürür     | Erzincan/Eğir      |
|                 | Odasına Vardım Olurmu Böyle      | Diyarbakır         |
| Guşhane         | Tumb Üstünde Oturdum             | Sivas              |
| Güveç           | Tandıra Koydum Paçayı            | Erzurum            |
| Kahve Değirmeni | Köprünün Altında Kahve Değirmeni | Bursa/Keles        |
| Kalbur          | Gül Kuruşu Kalburda              | Uşak               |
|                 | İlimonum Galburda                | Çankırı            |
| Kaşık           | Atladı Geçti Eşiği               | Sivas              |
| Kazan           | Çattılar Gazan Daşını            | Afyon/Sincanlı     |
|                 | Çattılar Gazan Daşını            | Uşak/Eşme          |
|                 | Evlerinin Önü Bulgur Dibeği      | Isparta            |
|                 | Evlerinin Önü Bulgur Kazanı      | Denizli            |
|                 | Kaynar Kazan Taşmazmı            | Bilecik/Gölpazarı  |
|                 | Kaynar Kazan Taşmazmı            | Çanakkale/Ezine    |
|                 | Sıra Sıra Kazanlar               | Aksaray            |
|                 | Şu Kışlanın Kapısına             | Adana              |
| Külek           | Elinde Süt Küleği                | Samsun/Bafra       |
|                 | Elinde Süt Küleği                | Erzincan/Kemaliye  |
|                 | Elinde Süt Küleği                | Erzurum/Tortum     |
| Küp             | Ay İkinci İkinci                 | Rumeli/Vlandova    |
|                 | Arpalar Hasır Oldu               | Uşak/Banaz         |
|                 | Çökeleği Çökerttim               | Sivas              |
|                 | Küp Dibinde Bulgurum             | Uşak               |
|                 | Küp İçinde İreçel                | Karabük/Safranbolu |

Çizelge 6.7. (devam) Türkülerde yöre mutfağına özgü mutfak araç-gereçleri

|         |                                    |                     |
|---------|------------------------------------|---------------------|
|         | Küp İçinde Nişasta                 | Edirne              |
|         | Pencerede Perde Ben                | Amasya              |
| Lenger  | İlenger Attım Bağa                 | Yozgat/Akdağmadeni  |
|         | İlengeri Eğdiler                   | Erzincan/Refahiye   |
|         | Miras Hak Değil mi                 | Ağrı                |
|         | Tumb Üstünde Oturdum               | Sivas               |
| Mangal  | Şişedeki Gül Yağı                  | Burdur              |
|         | Yaktım Mangalımı Koydum Dükkane    | İçel/Silifke        |
| Oklava  | Oklavıyam Pazıyam                  | Şanlıurfa           |
| Sac     | Acı Biberim Acı                    | Balıkesir/Bandırma  |
|         | Atladı Geçti Eşiği                 | Sivas               |
|         | Ayağında Kundura                   | Burdur              |
|         | Suda Pişmiş Mısırı                 | Rize                |
| Semaver | Bir Semaver Almışam Silenim Yoktur | Kars                |
|         | Evlerinin Önü Tahta Daraba         | Ankara              |
|         | Sabahtan Kalktım Semaver Kurdum    | Kars                |
| Sini    | Deli Kız Sinin Geliyor             | Bayburt             |
|         | Sıra Sıra Siniler                  | Çanakkale           |
|         | Sıra Sıra Siniler                  | Siirt               |
| Tabak   | Altın Tabakta Vişne                | Rumeli              |
|         | Al Şalım Mavi Şalım                | Erzurum/Oltu        |
|         | Eşme Eştım Sabahtan                | Yozgat/Akdağmadeni  |
|         | Gidiyormusun Yarım                 | Çanakkale/Biga      |
|         | Köşküm Var Deryaya Karşı           | Rumeli              |
|         | Sabah İle Sabah İle                | Şanlıurfa           |
|         | Sabahınan Gün Doğar                | Malatya/Hekimhan    |
|         | Sabahınan Sabahınan                | Malatya/Darende     |
|         | Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı       | Edirne              |
|         | Tabakta Bal Olaydım                | Şanlıurfa           |
| Tava    | Meşeden Gel A Sürmelim Meşeden     | Kütahya             |
|         | Pancar Pezik Değilmi               | Nevşehir/Hacıbektaş |

Çizelge 6.7. (devam) Türkülerde yöre mutfağına özgü mutfak araç-gereçleri

|         |                           |                  |
|---------|---------------------------|------------------|
| Tencere | Et Koydum Tencireye       | Bilecik/Söğüt    |
|         | Gelin Çıkma Kiraza        | Artvin/Şavşat    |
|         | Kiraz Dalı Eymeli         | Muğla/Fethiye    |
|         | Madımak Oylum Oylum       | Sivas            |
|         | Mendilimim Dört Ucu       | Bursa            |
|         | Sırt Üstüne Tencere       | Rize/Hemşin      |
| Testi   | Desti İçi Pekmez          | Denizli/Acıpayam |
|         | Masada Yeşil Desti        | Erzurum          |
| Yayık   | Türkmen Kızı Un Eliyor    | Sivas            |
|         | Yayığımı Kurdum Düze      | Erzurum          |
|         | Yayık Yayıdım Kolum Şiştı | Diyarbakır       |

### **Badiya**

Türk Dil Kurumu'na göre, büyük bakır kap, çorba tası, ağzı dar, dibi geniş yağ kabı, yemek kabı, büyük bakır tencere anlamına gelen badiya; Türk Mutfağında yörelere göre farklı isimlerde kullanılsa da genel olarak Anadolu'nun her yerinde bulgur yapmak, pekmez kaynatmak, helva yapmak, et kavurmak, su ısıtmak, yemek pişirmek ve çamaşır kaynatmak gibi değişik amaçlarla yapılmış farklı büyüklükte bakır kazanlara verilen genel bir addir (Özdemir ve Ozan Kaya, 2011). Farsçada batıye tabiri, “tas; şarap testisi” anlamına gelmektedir. Türkçenin diğer lehçelerine bakıldığında, badiya olarak tabir edilmekte ve “kulplu fiçı, büyük kova” anlamlarında kullanılmaktadır (Özşahin, 2011;1677).

Şanlıurfa yöresine ait bir türküde tespit edilen badiya, günümüzde yörede kullanımı eskisi kadar yaygın olmasa da hala geçerliliğini sürdürmektedir (Bekar,2016:116, Özdemir ve Ozan-Kaya, 2011).

Evlerinde Var Badiya

Yöre: Şanlıurfa

Derleme Tarihi:1967

Evlerinde var *badiya*

Şeker yedirem duduya (TRT, 2006:339).

*Badiya*; yörede tencereden büyük, içerisine yağ veya su konulan bakır kap

## **Bıçak**

Sözlükte sap ve çelikten oluşan kesici araç ve çeşitli kesme işlerinde kullanılan keskin ağızlı araç olarak adlandırılan bıçak; Türklerin tarih boyunca mutfak kültürlerinde yer alan en temel mutfak araçlarından biri olmuştur. Günümüzde elektrikli bıçak, rondo, mutfak robotu; manuel olarak, ekmek bıçağı, et bıçağı, meyve bıçağı, yemek bıçağı (Abalı, 2017) gibi amacına uygun olarak isimlendirilmekte ve kullanılmaktadır. Türk Kültüründe bıçak yerine tarih boyunca farklı isimlerde kullanılmıştır; eğri, nöygün, soya, soyacak, çakı, soyha, soyka, topana, gibi. Bıçaklar tarih boyunca kullanım amaçlarına ve şekillerine göre farklı isimlerle adlandırılmışlardır.

Bıçakların biçim ve özelliklerine göre: salam, sallama, saluç: pala, büyük bıçak, saldırma, saya. İnce, dar ağızlı bıçak; sayanı.

Kör, kesmeyen (bıçak, makas vb. için), soğluk.

Mutfak bıçağı, soranı, büyük hançer, suğluk, küçük bıçak, küçük hançer, kıyma bıçağı, büyük bıçak, suluk, hançer, büyük mutfak bıçağı, tahmaz, zırh.

Paslı, iyi kesmeyen nesne (bıçak, keser vb. için), tara, tağra, tare, tarha.

Bunlar dışında, tekebıçağı, saldırma, tıntı, sapsız bıçak, tiydili, küçük cep çakısı, üngürüş, üngüz et bıçağı, yamçı, yatır, büyük bekçi bıçağı, yumuca, ağaç saplı çakı (Güngör ve diğ, 2014). Bu isimlerden bazıları günümüzde de kullanılmaktadır.

Türkülerde bıçağa sadece Erzurum yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türküde bıçağın elmastan yapıldığı ve yeşil hıyar soymada kullanıldığı belirtilmektedir. Günümüzde yörede elmas bıçağın kullanımı ile ilgili bir veriye rastlanılmamıştır.

Masada Yeşil Desti

Yöre: Erzurum

Masada yeşil hıyar

Elmas *bıçağım* soyar (TRT, 2006:584).



## **Bakraç**

Türk Dil Kurumu'na (2017) göre bakraç, çoğunlukla bakırdan yapılan küçük kova olarak tanımlanmaktadır. Mutfaklarda ise daha çok süt ve süt ürünlerini taşıma ve saklamak için kullanılan günümüzde kullanımı oldukça azalan bir mutfak aracıdır. Bakraçta çoğunlukla bakırdan yapılan küçük kova dibi geniş, ağzı daha dar olan kazandır. Bakraç aslında süt sağmaya, kuyudan su çekmeye yarayan ve bakırdan yapılmış, kapaksız taşıma kaplarıdır (Özdemir ve Ozan-Kaya, 2011). Anadolu mutfağında yaygın olarak kullanım alanı bulan bakraçlar farklı yörelerde farklı adlarla anılmaktadır. Bunlar arasında en çok kullanılanları şunlardır: *Sitil* (Sivas, Malatya, Nevşehir, Gümüşhacıköy-Amasya, Çameli-Denizli, Akkuş-Ordu); *çingil* (Ceyhan, Osmaniye, Dört Yol, Kayseri, Tarsus, Mersin köyleri, Silifke, İçel, Ereğli-Konya, Eğridir-Isparta, Kars); *cingil* (Niğde, Karaman, Ereğli-Konya, Kayseri, Yalova-İstanbul, Avanos-Kırşehir, Çorum, Salihli-Manisa, Aksaray-Niğde); *aşırma* Ankara, Kayseri, Kırşehir, Seyhan, Isparta, Erzurum); *çitil-helke* (Boyalı, Morcalı, Karaman, Konya, Alanya-Serik-Antalya, Finike-Antalya, Göksun-Maraş, Kayseri, Adana), *sıtl* (Urfa); *satıl* (Gaziantep) kullanılan isimlerdir (Karpuz, 2002:695).

Türkülerde Sinop ve Sivas yörelerine ait 2 türküde bakraç tespit edilmiştir. Bu türkülerde bakracın su taşımada kullanıldığı belirtilmektedir.

Ak Bakraçlar Susuz Galdı

Yöre: Sinop

Derleme Tarihi:1990

Ak *bakraçlar* susuz galdı

Büyük evler ıssız kaldı (TRT, 2006:13).

Sabahtan Erkenden Gelmiş Çeşmeye

Yöre: Sivas/İmranlı

Derleme Tarihi:1966

Pınarın başında elimi yudum

Elinde *bakracı* geliyor Dudum (TRT, 2006:667).

## ***Bardak***

Türk Dil Kurumuna (2019) göre, su vb. şeyleri içmek için kullanılan genellikle camdan yapılan kap olarak tanımlanmaktadır. İçecekleri tüketmekte kullanılan camdan yapılmış bir mutfak eşyası olan bardağın, kullanılış amacına göre, su bardağı, çay bardağı gibi çeşitleri vardır. Ayrıca içkilerin tüketiminde kullanılan bardaklara içki bardağı veya kadeh denilmektedir.

Tarih boyunca mutfaklarda farklı malzemelerden yapılan ve farklı amaçlar için kullanılan bardağa, türkülerde sadece Erzurum yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır.

Bardağı Koydum Tereğe

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1995

Bizim *bardak* helli melli

Etrafı sırma telli (TRT, 2006:116).

## ***Cezve***

Cezve; kahve pişirmeye yarayan, saplı, küçük kaptır. Cezve, Türk kahvesini pişirmek için kullanılan araçtır ve Türk coğrafyasına özgün bir objedir. Cezvenin uzun sapı, kahvenin ateş üzerindeyken kontrolü sağlar ve ısıdan uzak kalarak tutmayı kolaylaştırır. Ayrıca, bu saplar ahşaptan da yapılmıştır. Cezve sapına, ıstıyı daha az ileten bir malzeme olan ahşap eklenmiş ve bu ahşap üzerinde dekoratif öğeler de kullanılmaya başlanmıştır. Cezvenin dibi geniştir, ağızına doğru daralan bir boynu vardır. Türk kahvesinin ateşin üzerinde belli bir süre kalması gerekmektedir. Bu form havayla temas eden yüzeyi daraltarak kaynama süresini uzatır. Daralan boyunda ise köpük daha yoğun elde edilir. Türk kahvesinin köpüğü vardır ve bu köpük kahve ritüeli açısından önemlidir. İyi bir Türk kahvesi fincanlara servis edildiğinde, üst tabakada yoğun bir köpük olması tercih edilir. Bu nedenle, servis yapılırken, kahveyi ve köpüğü kontrollü ve eşit dağıtmak ihtiyacı doğar. Cezvenin sapı, bu kontrolü sağlar. Ayrıca cezvenin ağız kısmında bulunan küçük çıkıntıda, bu ihtiyaca karşılık verir. Geleneksel cezvenin malzemesi, Türk zanaatında da çok kullanılan bir maden olan bakırdır. Bakır Türk zanaatkârlar tarafından çok yoğun kullanılmış ve iyi şekilde işlenmiştir.

Günümüzde cezveler, modern üretim yöntemleri ile ve bu yöntemlere uygun malzemeler ile de üretilmektedir. Bakırın yerini çelik, ahşabın yerini plastik almıştır (Sunal, 2009).

Türkülerde cezve, Rumeli, Kütahya, Ankara, Konya, Giresun ve İstanbul yörelerinde tespit edilse de kahve kültürünün oldukça yaygın olduğu Türk kültüründe hemen hemen bütün yörelerde cezveye rastlanılmaktadır.

Bir Fırtına Tuttu Bizi Deryaya Kardı

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi:1978

Yeni *cezve* yeni *cezve* kaynıyor ocakta

Kasatura belimizde martinimiz kucakta (TRT, 2006:150).

Delhadır Başındayım

Yöre: Kütahya/Simav

Derleme Tarihi:1948

*Cezvenin* sapı yeşil

Şekerli kahve pişir (TRT, 2006:262).

Eski Evin Merteği

Yöre: Ankara/Kalecik

İnceleme Tarihi:1975

Kaldır kolun oynasın

Sür *cezveler* kaynasın (TRT, 2006:327).

Kartal Kuşun Kanadında Al Olur

Yöre: Konya/Akşehir

Derleme Tarihi:1958

Kaynar *cezve* gibi kaynadım coştum

Kendi yağım ile kavruldum piştim (TRT, 2006:530).

Sokak Başı Meyhane

Yöre: Giresun

Hanım oynasın oynasın

Sür *cezveler* kaynasın (TRT, 2006:700).

Sürüverin Cezveler Kaynasın

Yöre: İstanbul

İnceleme Tarihi:1974

Sürüverin cezveler kaynasın

Rabiye'min kolları oynasın (TRT, 2006:712).

### **Çanak**

Türk Dil Kurumu'na göre çanak toprak, metal vb. bir madden yapılmış yayvan çukurca bir kap olarak tarif edilmektedir. Mutfakta ise özellikle sıvı yiyecek ve içecekleri saklamak ve servis etmek için kullanılan bir kaptır.

Türkülerde çanak, Bilecik ve Ankara yöresine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde çanağın yoğurt mayalamada ve yoğurdun saklanmasında kullanımı belirtilmektedir. Türkülerin derlendiği tarihe bakıldığında bu çanakların o dönemlerde en çok kullanılan bakır kaplardan olması muhtemeldir. Günümüzde bu yörelerde bakır çanaklarda yoğurt mayalama ve saklanması ile ilgili bir veriye rastlanılmamıştır.

Aşağıdan Gelen Hanım Oynasın

Yöre: Bilecik

İnceleme Tarihi:1977

Yoğurdum var yeşil meşil *çanakta*

Benleri var ak gerdanda yanakta (TRT, 2006:63).

Gaynananın Kilimi

Yöre: Ankara/Şereflikoçhisar

Derleme Tarihi:1945

*Yoğurt çaldım çanağa*

Gelin çıktı gonağa (TRT, 2006:378).

### **Çay Bardağı**

Çay içmekte kullanılan ve çoğunlukla camdan yapılan bardağa verilen addır. Türk kültüründe çay içeceğinin çok önemli bir yeri vardır. Çay içmek, Türk kültüründe belli

anlamlar içeren bir eylemdir. Türk siyah çayının içildiği geleneksel lale şekilli cam çay bardağı, güçlü bir geleneğin yansımalarını taşıyan bir nesnedir. Öncelikle çayın sıcak içilmesi gerekir. Bu nedenle, büyük hacimli, geniş ağızlı, porselen, metal gibi ısıyı hızlı ileten malzemelerden yapılmış fincan ya da kupalar bu ihtiyacı karşılamaz. Geleneksel çay bardağı küçüktür ve dar bir ağız vardır. Bardak, çayın soğumadan bitirilebileceği bir hacimdedir ve bardağın içindeki çay havayla geniş bir yüzeyde temas etmez. Ayrıca, çay bardağının en önemli özelliği olan ince belli formu, çayın soğumasını yavaşlatır ve bardağın kolayca kavranmasını sağlar (Sunal, 2009).

Çay kültürünün Türkiye’de yaygınlaşmaya başlamasıyla çay bardağı kullanımı da yaygınlaşmıştır. Ancak çay bardağına sadece Gümüşhane yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır, bu türküde de çay bardağının yöresel ismi *istikani* kullanılmıştır.

Gel Çıkalım Tepelerden Tepelere

Yöre: Gümüşhane

Derleme Tarihi:1955

Doldur doldur *istikani* tazele

Kurban olam kapıdaki güzele (TRT, 2006:381).

Not: İstikan yörede çay bardağına verilen addır.

### ***Demlik (Çaydanlık)***

İçerisinde çay demlenen emzikli kap olarak tanımlanan demlik (çaydanlık), Türk çay kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Çaydanlık çay hazırlamada, pişirmede kullanılan genelde iki parçalı ve metalden yapılmış, bazen demliği porselen olan pişirme gereçidir. Geleneksel Türk çaydanlığı alt kısmı daha büyük olacak şekilde iki parçalıdır. Bazı yörelerde alta bulunana çaydanlık, üste bulunana demlik adı verilmektedir. Ancak yaygın olanı her iki parçaya birden çaydanlık ya da demlik adının verilmesidir. Her iki parçanın üzerinde geniş bir ağız ve bu ağızı örtmeye yarayan bir kapak bulunur. Suyun çay servisi yapılırken bardaklara doldurulması için gövdede el ve bardak arasında en uygun açı ile dökülmesini sağlayacak şekilde dar ağızlı ibrik kısmı vardır. Çaydanlığın bir özelliği, demlikte çay demlenirken çaydanlıkta kaynayan suyun demliği sıcak tutmasıdır. Bununla beraber yoğun dem, çaydanlığın içindeki kaynar su eklenerek açılmaktadır. Çaydanlık Türk mutfağının demirbaşısıdır. Günlük kullanım kadar sayıca misafirler için fazladan hacimce büyük

çaydanlıklar bulunmaktadır. Çaydanlıklar farklı malzemelerden olsa da genelde çelik çaydanlık-porselen demlik, çelik çaydanlık-çelik demlik birleşimleri yaygındır. Günümüzde pratikliğin bir uzantısı olarak elektrikli çaydanlıklarda bulunmaktadır. (Güneş, 2012).

Türkünün geçtiği Erzurum, Türkiye'nin en çok çay içilen ve çayı seven illerinden birisidir (Serçeoğlu, 2014). Bu durum türkülerde de karşımıza çıkmaktadır.

Çıktım Tandır Başına

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1984

Çıktım tandır başına

*Demlik* çıktı karşıma

Doldur doldur ver içem

Aklım gelsin başıma (TRT, 2006:232).

### ***Dibek (Soku)***

Dibek, sözlüklerde daha çok içi oyulmuş taş, içinde tokmakla buğday, bulgur, yarma veya kuru dut, kuru biber dövülen büyük bir araç olarak tarif edilmektedir. Dibek köken olarak Türkçe bir kelimedir. Tepesine vurulan, tepesine vurularak dövülen, yayık, ağaç, havan, anlamına gelmektedir (Eyüboğlu, 1998: 83). Eski Türkçe de dibek karşılık yine Türkçe bir kelime olan “soku” sözcüğü kullanılmıştır. Divânü Lügâti't-Türk'te “soku” kelimesi yer almaktadır. Dibek için Farsça bir kelime olan “havan” kelimesi de kullanılmıştır. Dibek, taş veya ağaç kütüğünden yapılır (İpek, 2013:136).

Dibek eskisi kadar yaygın kullanılmasa da günümüzde geleneksel olarak özellikle buğdayın dövülmesinde ve el yapımı bulgur hazırlanmasında dibek kullanılmaktadır. Türkülerde 10 farklı yörede dibeye rastlanılmıştır. Bu türkülerde dibekte bulgur, karabiber ve kahve dövülmesi belirtilmektedir. Günümüzde bu yörelerde, dibeye nadiren de olsa rastlanılmaktadır.

Denizde Kara Balık

Yöre: Bolu

İnceleme Tarihi:1987

Kara biber *dibekte*

Benim yarım gurbette (TRT, 2006:266).

Evlerinin Önü Bulgur Dibeği

Yöre: Isparta

Derleme Tarihi:1942

Evlerinin önü bulgur *dibeği*

Sokuya vurduk sıra ağlar bebeği

Evlerinin önü bulgur *sokusu*

Yel estikçe gelir yarin kokusu (TRT, 2006:342).

Not: Soku yörede taştan yapılan dibeğe verilen addır.

Bu türküde geçen bulgur sokusu, Şanlıurfa/Siverek yöresine ait 1982 yılında derlenen “Evlerinin Önü Yoldur Yolaktır” isimli türküde de aynı şekilde yer almaktadır. Yine aynı türküde *kahve dibeği* de geçmektedir.

Ayrıca bu türkü aynı isimle 1990 yılında incelemeye alınan Uşak yöresinde de geçmektedir.

Evlerinin Önü Dardır Geçilmez

Yöre: Güneydoğu Anadolu

Evlerinin önü kahve *dibeği*

Dibeğe vurdukça oynar yüreği (TRT, 2006:343).

Bu türkü aynı sözlerle” Evlerinin Önü Bulgur Sokusu, Evlerinin Önü Bulgur Kazanı” isimleriyle Denizli, Nevşehir/Hacıbekaş yörelerinde de geçmektedir.

Giderim Böylesine

Yöre: Sivas/Kangal

İnceleme Tarihi:1992

*Soku* dibi kar imiş

Günde yanı erimiş (TRT, 2006:401).

Sokuda Bulgur Gelinim

Yöre: Adana/Ceyhan

Derleme Tarihi:1969

*Sokuda* bulgur gelinim

Peçeni kaldır gelinim (TRT, 2006:700).

Sürmelinin Ortasında Dibeği

Yöre: Bilecek/Gölpazarı

Sürmelinin ortasında *dibeği*

Dibeği vurdukça oynar yüreği (TRT, 2006:712).

Yazı Yazdım Sokuya

Yöre: Amasya/Merzifon

Yazı yazdım *sokuya*

Gelen giden okuya (TRT, 2006:787).

### ***Elek***

Türk Dil Kurumu'na (2019) göre elek, taneli veya un gibi toz durumunda olan şeyleri yabancı maddelerden ayıklamak veya incisini kabasından ayırmak için kullanılan, tahta bir kasnak ve tek tarafa gerilmiş, gözenekli tel, kıl, bez vb. oluşan araçtır. Belirli gıda malzemelerini elemekte kullanılan bir mutfak eşyasıdır. Çeşitli boyları bulunan elek, ahşap bir kasnağın tek tarafına ibrişim, kıl veya tel gerilerek yapılır. Pirinç ve buğdayı elemek için kullanılan kaba delikli eleklerle de “gırbal” ya da “kalbur” denmiştir. Bunun dışında şerbet süzmek için de küçük delikli elekler kullanılmıştır (Işın, 2010: 105).

Türkülerde elek, Sivas ve Erzurum yöresine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Her iki türküde de eleğin un elemekte kullanıldığı belirtilmektedir. Türkülerde eleğin geçtiği Sivas ve Erzurum yöresinde (Erzurum'da eleğe ilistir de denilmektedir) (Önçel, 2016:90) elek kullanımını devam etmektedir.

İnce Eleğim Duvarıda

Yöre: Sivas/Kangal

Derleme Tarihi:1973



İnce *eleğim* duvarda  
 Bir yar sevdim hovarda  
 İnce *eleğin* unuyum  
 Ben kapının kuluyum (TRT, 2006:482).

Un Elerler Eleğinen  
 Yöre: Erzurum  
 İnceleme Tarihi:1990  
 Un *elerler eleğinen*  
 İşim döner feleğinen (TRT, 2006:755).

### ***Et Çengeli***

Et çengeli genellikle kasaplarda etin kesiminde, etin kesildikten sonra saklanması ve teşhir edilmesinde kullanılan paslanmaz çelikten imal edilen bir araçtır.

Türkülerde Ağrı yöresine ait bir türküde et çengeli tespit edilmiştir. Türküde belirtildiği gibi pelit ağacından yapılan et çengeline yörede rastlanılmamıştır.

Miras Hak Değilmi  
 Yöre: Ağrı  
 Derleme Tarihi:1990  
 Hani babamın toprak lengeri  
 Has palıttandı *et çengeli* (TRT, 2006:605).

Not: Türküde geçen *lenger* yörede içine pilav ve kebapları konulan yayvan bir kaba verilen isimdir. *Palıt*, yörede pelit ağacına verilen isimdir.

### ***Fırın***

Fırın, ekmeğin ve çeşitli yemeklerin pişirildiği, çoğunlukla taş, kerpiç ve tuğladan yapılan bir araç olmanın yanında aynı zamanda bir kültür ve bir meslektir. Fırın, ayrıca pişirildiği yemeğe ismini de vermektedir (Fırın balık, fırın sebze gibi). Türkçede fırın teriminin yerini daha çok tandır kullanılmaktadır. Ancak tandır ile fırın arasında farklılıklar vardır, tandır toprağın altındadır, fırın ise toprağın üstündedir ve mimari yapı olarak farklıdır.

Mimari olarak fırınlar, biçim ve yapım tekniklerine göre, kubbeli fırın ve tandır diye iki şekilde karşımıza çıkmaktadır. Birde konumlarına göre fırınlar vardır, bunlarda, mekan içi ve mekan fırınlar diye gruplandırılabilirler (Uhri, 2003:113).

Türkülerde fırına, Çanakkale, Kayseri, Konya, Tokat, Rumeli ve Giresun yörelerinde rastlanılmıştır. Günümüzde türkülerde fırının rastlanıldığı yörelerde farklı yapım tekniği olan fırınlar olsa da hepsi pişirme amaçlıdır, sadece Giresun yöresinde fırın pişirme amacının dışında yiyecek kurutmada da kullanılmaktadır.

Evreşe Yolları Dar

Yöre: Çanakkale/Gelibolu

İnceleme Tarihi:1978

Bir *fırın* yaptırđım

Doldurdum ekmekleri (TRT, 2006:349).

Fırın Üstünde Fırın

Yöre.Kayseri

Derleme Tarihi:1953

*Fırın* üstünde *fırın*

Giden askerler durun

*Fırın* üstünde kürek

Ne efilersin yürek

*Fırın* üstünde bakır

Yosmam gözlerin çakır (TRT, 2006.360).

Bu türkü aynı isimle ve sözlerle Konya yöresinde de geçmektedir. Ayrıca, Tokat yöresinde yer alan “Fırın Üstünde Kürek” ve Rumeli yöresine ait “Kar Yağar Alçaklara” isimli türkülerde de bu türkü ile aynı sözler yer almaktadır.

Görece'nin İçinde İkiliyim İkili

Yöre: Giresun/Görece

*Fırın* garuşdururum

Almazdın beni yavrum (TRT, 2006:423).

### ***Fincan***

Sözlükte (TDK) çay, kahve vb. sıcak şeyler içmekte kullanılan, genellikle kulplu, porselen veya camdan yapılmış küçük kap olarak tarif edilen fincan, Arapça kökenli bir kelime olup Osmanlı Türkçesine ne zaman ve hangi anlamda girdiği kesin olarak bilinmemektedir. Zaman içerisinde daha çok kahve içmek için kullanıldığı anlaşılmaktadır. 16. yüzyıl sonlarında kahvehaneleri tasvir eden iki kulpları ve tabakları olmayan küçük kaplarda kahve içtikleri görülmektedir. Fincanlar, genelde porselenden üretilmiştir. 16. yy.'dan başlayarak Çin porseleni, İznik ve Kütahya çinisi fincanları kullanılmıştır (Saral, 2016). Günümüzde daha çok kahve ile özdeşleşen fincan, süt içmek ve çay içmek içinde kullanılmaktadır. Fincanın kulplu, kulpsuz olmak üzere çeşitli şekilleri vardır. Bunların altlarına konmak üzere bir de tabakları bulunur bu tabaklara fincan altlığı ya da fincan tabağı da denir.

Türkülerde çokça rastlanılan kahve (36 Türküde) ve kahve kültürüne karşın, kahve içme kültürünün ayrılmaz parçası olan fincana sadece 6 türkü ve yörede rastlanılmıştır.

Gidemem Şiraz'a Ben

Yöre: Ordu/Mesudiye

Kahve içtim *fincandan*

Kenarları mercandan (TRT, 2006:399).

Kahve Koydum Fincana

Yöre: Giresun

Kahve koydum *fincana*

Hele bakın Mican'a (TRT, 2006:497).

Kahveciler Kahve Koyar Fincana

Yöre: Trabzon

Kahveciler kahve koyar *fincana*

Dudakları benzer leyli mercana (TRT, 2006:498).

Lofça'nın Ardında Kaya

Yöre: Hatay

Canım Lofçalı Lofçalı

Doldur *fincanı fincanı* (TRT, 2006:577).

Odasına Vardım Gayfe Büşürür

Yöre: Erzincan/Eğın

Odasına vardım gayfe büşürür

Gınalı barmaklar *fincan* devşürür (TRT, 2006:624).

Bu türküde geçen fincan aynı sözlerle Diyarbakır yöresine ait “Odasına Vardım Olurmu Böyle” isimli türküdede yer almaktadır.

### **Guşhane**

Çoğunlukla yemek pişirmek amacıyla kullanılan kulplu ve kulpsuz kapaklı bir tencere çeşididir. En yaygın olarak kullanılan ve bulundurulmuş kap çeşitlerindedir. Form olarak düz dipli, silindirik gövdeli, fazla derin olmayan kaplardır (Karpuz, 2002:698, Bezirci, 2001.108).

Türkünün geçtiği Sivas yöresinde guşhane eskiden kullanılan işlevsel bir tencere çeşidi iken günümüze kullanımı oldukça azdır, daha çok bakırdan yapılan guşhaneye günümüzde Sivas müzesinde rastlanılmaktadır (Üçer, 2019).

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

Turşuların şahıdır ah pezik

Lengeri bırak *guşhaneyle* gel beri (TRT, 2006:749).

### **Güveç**

Türk Dil Kurumu Güncel Sözlükte (2019), içinde yemek pişirilen kap ve bu kapta pişirilen yemeğe verilen ad olarak tanımlanmaktadır. Güveçlerin içine konulan yiyecekler pişirilirken bu kapların üzerine hava almaması için hazırlanan çamur, güvecin ağzına kapak görevi görmesi için sıvanır. Güvecin ağzı iyice kapatılmış olur ve hava alması engellenir. Böylece yiyecekler daha çabuk ve güzel pişer, daha lezzetli olur. Günümüz düdüklü

tencereleriyle yemek pişirmek yerine geçebilecek bu yöntem, doğal yöntemler kullanılarak keşfedilmiş çok başarılı ve sağlıklı bir yemek pişirme yöntemidir (Kasapoğlu Akyol, 2012). Güveç kaplar, günümüzde birçok yörede et yemeklerinin, bakliyat yemeklerinin ve sütlü tatlıların pişirilmesinde ve servis edilmesinde kullanılmaktadır.

Güveç geçmişten beri Türk mutfağında en çok kullanılan mutfak araçlarından biri olmuştur ve kullanımı günümüzde de yaygındır. Ancak türkülerde sadece Erzurum yöresine ait paça güveci yemeğinin anlatıldığı bir türküde tespit edilmiştir.

Tandıra Koydum Paçayı

Yöre: Erzurum

Tandıra koydum paçayı

Üstüne örttüm keçeyi

Yedi bir *güveç* paçayı

Ev yıkanın kedisi (TRT, 2006:736).

### ***Kahve Değirmeni***

Çekirdek haindeki kahveleri öğütmek için kullanılan basit el aletidir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018). Kahve değirmeni, bir kutu üzerinde öğütme kolu ve onun geçtiği deliğin etrafına çekirdek kahvenin döküldüğü ağzı yayvan madeni bir çanak, altta ise öğütülen kahvenin toplandığı, sürgülü bir çekmecelerin olduğu bir düzenekten oluşmaktadır.

Türkülerde Bursa yöresine ait türküde tespit edilen kahve değirmeni, eskiden ahşaptan yapılırken bu araçlar günümüzde daha çok çelikten yapılmakta, elle çalışabildiği gibi elektrikle çalışanları da kullanılmaktadır.

Köprüünün Altında Kahve Değirmeni

Yöre: Bursa/Keles

Köprüünün altında *kahve değirmeni*

Şu gelenlerde Nazmiye Hanımın seğmeni (TRT, 2006:565).

### ***Kalbur***

Türk Dil Kurumu'na (2017) göre kalbur; tahıl ve başka iri taneli maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli veya telli elek olarak tanımlanmaktadır. Mısır, buğday, nohut, arpa gibi tahılların tozunu elemek için kullanılan bir tür elektir. Genellikle tahıl elemeye yarayan, büyükçe delikli ya da seyrek telli büyük eleğe denir.

Türkülerde kalbur, Uşak ve Çankırı yöresine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde, kalburda gül kurusu ve limon belirtilmektedir. Kalbur, elek, ilistir gibi isimlerle adlandırılan bu araç, günümüz mutfak kültüründe yöresel araçlar olarak kullanılmaktadır. Türkülerin geçtiği Uşak ve Çankırı yörelerinde kalbur daha çok buğdayın elenmesinde kullanılmaktadır (Zengin, 2016).

Gül Kurusu Kalburda

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1992

Gül kurusu *kalburda*

Neler vardır sabırda (TRT, 2006:248).

İlimonum Galburda

Yöre: Çankırı

İlimonum *galburda*

Neler vardırsa burda (TRT, 2006:481).

### ***Kaşık***

Kaşık, en eski yemek gereçlerinden biri olarak bilinmektedir. İlk kaşık, yuvarlak ağız kısmından sapa doğru incelen “incir” şeklinde tasarlanmıştır. Bugün kullanılan oval formlu çorba kaşıkları ise 17. yüzyılda ortaya çıkmıştır (Gürsoy, 2004: 134). Osmanlı sarayında ağaçtan yapılan kaşıkların yanında çok değerli maden ve taşlarla süslenen, niteliği ve estetiği yüksek kaşıklar da kullanılmıştır (Bilgin, 2008: 291). Günümüzde kaşıklar çoğunlukla metalden yapılmaktadır. Kaşıklar başta sulu yemekler olmak üzere bütün yemeklerin tüketiminde kullanılmaktadır.

Türkülerde kaşık, Sivas yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir.

Atladı Geçti Eşiği

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1973

Atladı geçti eşiği

Sofrada kaldı *kaşığı* (TRT, 2006:74).

### **Kazan**

Kelime anlamı olarak çok miktarda yiyecek pişirmek veya su ısıtmak için kullanılan kapların geneline verilen addır. Büyük miktarda yemek pişirmek veya su koymak için kullanılan iki kulplu büyük madenî kaptır. Türklerin sosyal yaşantısını ve halk biliminde ayrı bir yeri olan kazanlar genellikle bulgur, pekmez, aşure kaynatmak, yemek pişirmek, et kavurmak ve çamaşır suyunu ısıtmada kullanılmaktadır. Anadolu'da farklı şekilde adlandırılmaktadır. En çok kullanılanları şunlardır: Aşırma (Sinop, Tokat, Şebinkarahisar, Giresun, Sivas, Niksar); deşt (Pekmez kazanı-Kayseri); hille (Leğen kadar kenarlı olan büyük kazan, Urfa); Badya (Gaziantep); parha (Erzurum); katneri (Rize-Hemşin köyleri), tağan, dağan, dığan (Dinar Uluköy, Bursa, Denizli, Aydın, Manise çevre ilçe ve köylerinde) (Karpuz, 2002:695).

Türk mutfağının tarih boyunca en çok kullanılan araçlarından biri olan kazan, günümüzde özellikle düğün yemeği, mevlit, cenaze yemeği, bayram yemekleri gibi bir çok etkinlikte kullanılmaya devam etmektedir. Türkülerin geçtiği yörelerde kazan kullanımı hala mevcuttur. Türkülerde kazanın pişirme aracı olarak düğünlerde, asker yemeğinde ve bulgurun kaynatılması kullanıldığına vurgu yapılmıştır.

Çattılar Gazan Daşını

Yöre: Afyon/Sincanlı

İnceleme Tarihi:1992

Çattular *gazan* daşını

Kurdular düğün aşını (TRT, 2006:211).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Uşak, Uşak/Eşme, Manisa/Salihli yörelerinde de yer almaktadır

Evlerinin Önü Bulgur Dibegi

Yöre: Isparta

Derleme Tarihi:1942

Evlerinin önu *bulgur kazanı*

Herkes sever okuyanı yazanı (TRT, 2006:342).

Bu türkü aynı sözlerle” Evlerinin Önu Bulgur Sokusu, Evlerinin Önu Bulgur Kazanı” isimleriyle Denizli, Nevşehir/Hacıbektaş yörelerinde de geçmektedir.

Kaynar Kazan Taşmazmı

Yöre: Bilecik/Gölpazarı

Kaynar *kazan* taşmazmı

Yol buradan aşmazmı (TRT, 2006:538).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Çanakkale/Ezine yöresinde de yer almaktadır.

Sıra Sıra Kazanlar

Yöre: Aksaray

Sıra sıra *kazanlar*

Kara yazı yazanlar (TRT, 2006:691).

Şu Kışlanın Kapısına

Yöre: Adana

Kara *kazan* kaynamasın

Atım cirit oynamasın (TRT, 2006:730).

### ***Külek***

Külek, Türk Dil Kurumu Güncel Sözlükte (2019) bal, yağ, yoğurt gibi şeyleri koymaya yarayan tahta kova olarak tanımlanmaktadır. İçerisine pekmez, tarhana, tereyağı, turşu, yoğurt vb. gıdaların konulduğu üzeri kapaklı kaplardır ayrıca külek içerisine konulan yoğurdun suyunu çekerek süzme yoğurt oluşmasını sağlar (Yeni ve Çetin, 2015).

Türkülerde küleğe Erzincan, Erzurum ve Samsun yörelerine ait türkülerde rastlanılmıştır. Bu türkülerde küleğin süt taşımada kullanımı belirtilmektedir. Türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde külek kullanımına ilişkin bir veriye rastlanılmamıştır.



Elinde Süt Küleği

Yöre: Samsun/Bafra

Derleme Tarihi:1943

Elinde *süt küleği*

Sütten beyaz bileği (TRT, 2006:310).

Bu türkü aynı sözlerle ve aynı isimle Erzincan/Kemaliye ve Erzurum/Tortum yörelerinde de yer almaktadır.

### ***Küp***

Küp, dar dipli, geniş karınlı, dar ağızlı ve iki kulplu, çok amaçlı çömlek çeşididir. Bu eşyalar genellikle siyah veya kırmızı renktedir. Turşu, yağ, sirke, pekmez, su, kavurma gibi yiyeceklerin saklanması ve taşınmasında kullanılırlar. Parlak ve perdahlı tek renk üretilen küpler Anadolu geleneğinin örneklerindedir. Anadolu’da yapılan çeşitli kazılarda ortaya çıkan kalıntılar bunun en iyi kanıtıdır (Çömlekçilik, 2017).

Türkülerde 7 türküde küp geçmektedir ve bu küplerde un, kavurma, bulgur, ceviz, reçel, çökelek, pastırma, nişasta gibi çok farklı türden yiyeceklerin saklandığı görülmektedir.

Günümüzde bu türkülerin geçtiği yörelerde küp kullanımı yok denecek kadar azdır (Çömlekçilik, 2017)., burada bahsi geçen ürünler buzdolabı ve derin dondurucu gibi teknolojik araçlarda saklanmaktadır, küpler ise daha çok nostaljik ürünlerin sergilendiği yerlerde kendine yer bulmaktadır.

Ay İkinci İkinci

Yöre: Rumeli/Vlandova/Bahçebuz Köyü

*Küp* içinde unum var

Allah’tan umudum var (TRT, 2006:82).

Arpalar Hasır Oldu

Yöre: Uşak/Banaz

İnceleme Tarihi:1984

*Küp* dibinde kavurma

Yar saçların savurma

*Küp* dibinde unum var

Allah'tan umudum var (TRT, 2006:55).

Çökeleği Çökerttim

Yöre: Sivas/Karaçayır Köyü

Derleme Tarihi:1969

Çökelek *küpte* saklı

Çalanın varmı aklı (TRT, 2006:238).

Küp Dibinde Bulgurum

Yöre: Uşak

Derleme Tarihi:1953

*Küp* dibinde bulgurum

Kaşlarına vurgunum

*Küp* dibinde cevizim

Serilmiyor çeyizim (TRT, 2006:573).

Küp İçinde İreçel

Yöre: Karabük/Safranbolu

Derleme Tarihi:1948

*Küp* içinde ireçel

İyi gün gelir geçer

*Küp* içinde naneler

Açılsın meyhaneler

*Küp* içinde bastırma

Gız zilifin kestirme (TRT, 2006:574).

Bu türkü aynı sözlerle Amasya yöresine ait “Pencerde Perde Ben” isimli türküde de geçmektedir.

Küp İçinde Nişasta

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1978

*Küp* içinde nişasta

İşittim yarım hasta (TRT, 2006:574).

## *Lenger*

Daire gövdeli, yayvan ve derinliği az, kenarları geniş olan ve içine susuz yemekler konan bir servis kabıdır. Bu kaplar hiçbir zaman pişirme kabı olmayıp, sadece taşımak ve sunmak için kullanılmaktadır (Karpuz, 2002:696). Lenger günümüzde daha çok yemek servis edilmekte kullanılan bir çeşit sahandır (Bezirci, 2001:114). Anadolu'da şekli ve kullanım amacı pek değişmemekle birlikte söylenişleride benzerlik göstermektedir. Lengeri (Aksaray, Bursa, Ürgüp, Çerkeş, Avşar, Dinar); ilenger (Gümüşhacıköy-Amasya, Gaziantep, Aksaray, Niğde); tabansıra (Kandıra-Kocaeli ve Kocaeli); mertebani (Diyarbakır, Afyon, Antalya).

Anadolu da geniş bir kullanım alanı olan lenger türkülerde Sivas, Yozgat, Erzincan ve Ağrı yörelerinde kendine yer bulmuştur. Bu türkülerde lengerin bakırdan olduğu ve içinde tuz ve pezik turşusu olduğu belirtilmektedir. Bugün bu yörelerde bazı yiyeceklerin servisinde lenger kullanılmaktadır (Yüncü, 2016, Önçel, 2016).

İlenger Attım Bağa

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

*İlenger* attım bağa

Gitti de deydi yaprağa

*İlengerim* testim var

Bakır kabı seçtim yar

*İlengerin* kalayı

Kızlar çeker halayı (TRT, 2006:480).

İlengeri Eğdiler

Yöre: Erzincan/Refahiye

*İlengeri* eğdiler

İkimizi gördüler

*İlenger* eğmek için

Bal dudak kaymak için

*İlengerde* tuz olsam

Evde büyük kız olsam (TRT, 2006:481).

Miras Hak Değilmi

Yöre: Ağrı

Derleme Tarihi:1990

Hani babamın toprak *lengeri*

Has palıttandı et çengeli (TRT, 2006:605).

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

Turşuların şahıdır ah pezik

*Lengeri* bırak guşaneyle gel beri (TRT, 2006:749).

### ***Mangal***

Mangal, Türk Dil Kurumu Güncel Sözlükte (2019) ısınmaya, bir şey pişirmeye yarayan, sac, bakır ve pirinçten, türlü biçimlerde üstü açık ayaklı ocak, korluk olarak tanımlanmaktadır. Günümüzde daha çok ızgara etlerin pişirilmesinde ve kahvenin pişirilmesinde kullanılmaktadır.

Türkülerde Burdur ve İçel yörelerine ait 2 türküde mangala rastlanılmıştır. Türkülerde mangalın hangi amaçla kullanıldığı belirtilmemiş olsa da yörede bugün mangal daha çok ızgara etlerin pişirilmesinde kullanılmaktadır.

Şişedeki Gül Yağı

Yöre: Burdur

*Mangal* maşasız olmaz

Burdur paşasız olmaz (TRT, 2006:718).

Yaktım Mangalımı Koydum Dükkane

Yöre: İçel/Silifke

Derleme Tarihi:1965

Yaktım *mangalımı* koydum dükkane

Üstü kakiş yanı başı meyhane (TRT, 2006:776).

### ***Oklava***

Oklava hamur açmakta kullanılan çoğunlukla ahşaptan yapılmış silindir biçiminde uzunca bir mutfak aracıdır. Günümüzde sert plastikten yapılan oklava çeşitleri de mutfaklarda kullanılmaktadır.

Tarih boyunca Türk mutfağında en çok kullanılan ve bugünde de kullanımı yaygın olan oklava türkülerde sadece Şanlıurfa yöresine ait türküde yer almaktadır, yörede özellikle baklava hamuru ve yufkaların açılmasında kullanılmaktadır (Bekar, 2016:111).

Oklavıyam Pazıyam

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1974

*Oklavıyam* pazıyam

Ak gerdanda yazıyam (TRT, 2006:629).

### ***Sac***

Sac Anadolu'da çoğunlukla ekmek pişirmek için kullanılan, bunun yanında gözleme, kete, börek gibi hamur işlerinin ve bazı et ve sebze yemeklerinin pişirilmesinde kullanılan bilhassa demirden yapılan yassı iç bükey bir mutfak aracıdır. Sac, kullanım ve taşıma kolaylığından ötürü çoğunlukla göçebe Yörüklerin kullandığı ve belki de bu sayede Türkiye'nin her yerine yayılan geleneksel bir pişirme aracıdır (Koca ve Yazıcı, 2014). Ayrıca sac pişirildiği yemeğe de adını vermektedir (sac kavurma gibi).

Türkülerde sac, Balıkesir/Bandırma ve Sivas yöresinde yufkanın pişirilmesinde, Burdur yöresinde sac kavurma yapılmasında, Rize yöresinde de mısır ekmeğinin pişirilmesinde kullanıldığı belirtilmektedir. Günümüzde bu yörelerde sac halen bu yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılmaktadır (Yüncü, 2016; Kabacık, 2016; Mil, 2016).

Acı Biberim Acı

Yöre: Balıkesir/Bandırma

İnceleme Tarihi:1977

Acı biberim acı

Ocağa koydum *sacı* (TRT, 2006:4).

Atladı Geçti Eşiği

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1973

Ocağa koydular yuha *sacını*

Başına koydular kahır tacını (TRT, 2006:74).

Ayağında Kundura

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi.1977

*Sac* üstünde kavurma

Yar saçların savurma (TRT, 2006:85).

Suda Pişmiş Mısırı

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

Mısırın ekmeğini ederler *sac* altına

Bizim sofrada mısır benzer sarı altına (TRT, 2006:707).

### ***Sini***

Üstüne yerleştirilen yemek sahanlarıyla aynı anda birçok kişinin yerde oturarak yemek yiyebildiği, daire gövdeli, ince kenarlı, büyük servis, sunma ve taşıma kabıdır. Siniler, bakır, pirinç ve ahşaptan yapılmaktadır. Düğün, toplantı gibi törenlerde kullanılan ve büyük grupların oturabildiği büyük ebatlı sinilere “divan sinisi” veya “meydan sinisi” adı verilmektedir. Anadolu’nun her yöresinde aynı adla anılmaktadır. Siniler altına yerleştirilen ahşap kaide üzerine konulur (Karpuz, 2002:697).

Türkülerde siniyi anlatırken Bayburt yöresine ait kız isteme geleneğinden de bahsedilmektedir. Bayburt’ta kız isteme merasiminde bir sini üzerinde şeker, lokum, kolonya ve kahve ikram edilir (Bayburt Valiliği, 2019). Türkülerde sininin geçtiği Çanakkale ve Siirt yörelerinde sininin sofraya kullanımı anlatılmaktadır.

Deli Kız Sinin Geliyor

Yöre: Bayburt

Derleme Tarihi:1956

Deli kız *sinin* geliyor

Sininde neler geliyor (TRT, 2006:263).

Sıra Sıra Siniler

Yöre: Çanakkale

Sıra sıra *siniler*

Hasta olan iniler (TRT, 2006:692).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Siirt yöresinde de yer almaktadır.

### ***Semaver***

Semaver kelimesinin kökeni Rusçada “kendi kendine kaynayan” anlamına gelen Samovar kelimesinden gelmektedir. Rusya başta olmak üzere, Orta Asya Türki Cumhuriyetleri, İran ve Azerbaycan’da yoğun bir şekilde kullanılan bu araç Türkiye’de de çay demlemek için kullanılmaktadır. Günümüzde çaydanlığın pratikliği nedeni ile daha sık kullanılmasına karşın semaver özellikle Erzurum, Van, Amasya ve Samsun Vezirköprü’de hâlâ üretimi yapılan bir üründür. Temel olarak bir yanma odası ve onu çerçeveleyen ve dibinde bir adet musluk bulunan su haznesinden oluşan semaverin tepesinde demliğin konulduğu demtaş bulunur. Semaverde bulunan yanma odası en yüksek enerji verimliliği için tasarlanmıştır. Zeminden demtaş kadar uzanan boru ile en geniş ısı yüzeyine ulaşmak amaçlanmıştır. Suyun kaynaması ile bir miktarı demlikteki çayın üzerine alınarak dem hazırlanır. Çay servisinde demlikten dem bardaklara aktarılır, bardaktaki demli çayın açılması için gereken kaynar su haznesindeki musluktan sağlanır. Genelde Erzurum ve Van bölgesinde geleneksel metotlarla bakır, pirinç ve saçtan silindir ve dikdörtgen prizması şeklinde üretilen semaver, özellikle Samsun’un Vezirköprü ilçesinde galvanizli saçtan ve yassı olarak üretilir. Bununla beraber hali hazırda küçük ev aleti olarak üretilen elektrikli endüstriyel semaverler piyasada bulunmaktadır (Güneş, 2012:).

Semaver günümüzde yaygın olarak kullanılan bir araç olmasına rağmen türkülerde Kars ve Ankara yöresinde geçen türkülerde yer almaktadır. Özellikle Kars ve Erzurum’da semaver kültürü ortaya çıkmıştır. Bu kültür ile ilgili Erzurum’da 1935 yılından beri “Rus

Pirinç Semaver” tamiri yapan Feyzi Yalçın Konca’ya göre, Çarlık döneminde halka sim semaverlerin demirbaş olarak verildiği, bu semaverlerin Rusya’nın Bataşov şehrinde üretildiği için Bataşov şemaveri denilmektedir. Ayrıca 1917 öncesi Rus sınırının açık olmasından dolayı Rusya da çalışmaya gidenler semaveri ve çay kültürünü bölgeye getirmişlerdir (Erzurum Portalı, 2019).

Bir Semaver Almışam Silenim Yoktur

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1977

Bir *semaver* almışam silenim yoktur

Bir derde düşmüşem bilenim yoktur (TRT, 2006:159).

Evlerinin Önü Tahta Daraba

Yöre: Ankara

Derleme Tarihi:1978

Evlerine vardım *semaver* kurmuş

İçtiğim çaylara ballar mı katmış (TRT, 2006:346).

Sabahtan Kalktım Semaver Kurdum

Yöre: Kars

Derleme Tarihi:1959

Sabahtan kalktım *semaver* kurdum

*Semaver* kurdum bade doldurdum (TRT, 2006:667).

### **Tabak**

Tabak Türk Mutfağında yüzyıllardır yemeklerin servisinde kullanılan önemli bir araçtır, eskilerin “sahan” diye adlandırdığı bu araç, bakır, toprak ve ahşaptan yapılmıştır. Çoğunlukla bakır olanlarının kullanıldığı bu araca Çorum’da “kapaklı” denilmektedir. Bu bakır tabakların kapakları bulunmasından dolayı bu ismi almış olabilir (Tombuş, 2008:570). Günümüzde ise daha çok porselenden yapılan tabaklar kullanıldığı gibi, cam ve plastikten yapılan tabaklarda yiyecek hazırlama ve servisinde kullanılmaktadır.



Tarih boyunca kullanımı yaygın olan tabak, türkülerde 10 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde tabağın yapıldığı malzeme (çini) ve tabakta bulunan yiyecekler (elma, vişne, kahve, bal, kaymak) belirtilmektedir.

Altın Tabakta Vişne

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi:1988

Altın *tabakta* vişne

Oğlan ardıma düşme (TRT, 2006:36).

Al Şalım Mavi Şalım

Yöre: Erzurum/Oltu

Derleme Tarihi:1976

Çini *tabakta* vişne

Oğlan ardıma düşme

Çini *tabakta* bal var

Oğlan Anama yalvar (TRT, 2006:26)

Eşme Eştim Sabahtan

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

Derleme Tarihi:1952

Eşme eştim sabahtan

Vişne yedim *tabaktan* (TRT, 2006:331).

Gidiyor musun Yarım

Yöre: Çanakkale/Biga

Derleme Tarihi:1970

Oğlanın adı Metin

Çini *tabakta* zeytin (TRT, 2006:406).

Köşküm Var Deryaya Karşı

Yöre: Rumeli

Elmayı *tabağa* koyarlar

Çini *tabağa* koyarlar (TRT, 2006:566).

Sabah ile Sabah İle

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1978

Sabah ile sabah ile

Kahve gelir *tabağ* ile (TRT, 2006:660).

Bu türküde yer alan tabak Malatya/Darende yöresine ait “Sabahınan Sabahınan” isimli türküde de yer almaktadır.

Sabahınan Gün Doğar

Yöre: Malatya/Hekimhan

*Tabakta* darı gördüm

Düşümde yarı gördüm (TRT, 2006:666).

Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1953

*Tabağa* koyarlar kaymağı balı

Aç odanı döşe ibrişim halı (TRT, 2006:734).

Tabakta Bal Olaydım

Yöre: Şanlıurfa

*Tabakta* bal olaydım

Eriyip yağ olaydım (TRT, 2006:734).

### ***Tava***

Ateş üzerinde bir şey tavlama, yani kavurmak veya kızartmak için kullanılan yuvarlak gövdeli, derin, bir veya iki kulplu bir kaptır. Özellikle kırsal kesimde yağ kızartma, kavurma yapma, pekmez kaynatma ve yöresel yemek pişirmede her bölgenin kendine özgü biçim ve büyüklükte tavaları bulunmaktadır (Özdemir ve Ozan Kaya, 2011). Anadolu’da yaygın olarak kullanılan tavaya farklı isimler verilmiştir. Kavurcak (Akhisar-Manisa); mücver tavası (Bursa ve Batı Anadolu’da); sahariç, soğaraç veya sıvhariç (Samsun); tağan (Muğla); tigan (Denizli; tigan (Konya) (Karpuz, 2002:698).

Mutfakta birçok yemeğin pişirilmesinde kullanılan tava, türkülerde sadece Kütahya ve Nevşehir yöresine ait iki türküde kahvenin kavrulduğu bir mutfak aracı olarak yer almaktadır. Günümüzde bu yörelerde kahvenin tavada kavrulmasıyla ilgili taranan literatürde bir veriye rastlanılmamıştır.

Meşeden Gel A Sürmelim Meşeden

Yöre: Kütahya

Derleme Tarihi:1961

Harman olsam düz ovada savrulsam

Kahve olsam *tavalarda* kavrulsam (TRT, 2006:601).

Pancar Pezik Değil mi

Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş

Derleme Tarihi:1978

Gızlar gahve kavurur

Çingirdaklı çingirdaklı *tavada* (TRT, 2006:643).

### **Tencere**

Çoğunlukla yemek pişirmek amacıyla kullanılan kulplu ve kulpsuz kapaklı kaptır. Tencereler yemek pişirmenin yanında yemekleri saklamak içinde kullanılır. Mutfakta en yaygın olarak kullanılan ve bulundurulmuş kap çeşitlerinden olan tencereler şekil olarak düz dipli, silindirik gövdeli, fazla derin olmayan kaplardır (Özdemir ve Ozan Kaya, 2011; Bezirci, 20001:108). Ocak veya ateşin üzerine konularak kullanılan kaplar olan tencereler form olarak büyük değişiklik göstermez. Ancak çalpara (küçük tencere-Trabzon ve köyleri); harama, harana, hereni, herene, kuşhane, guşane, gaşgana, guşene, güşene. kuşane gibi söyleniş şekilleri de vardır (Karpuz, 2002:698). Eskiden daha çok bakır kaplardan yapılan tencereler günümüzde yaygın olarak çelik, alüminyum ve camdan yapılmaktadır.

Mutfakta en çok kullanılan araçlardan bir olan tencere, türkülerde de kendine yer bulmuştur. Bilecik, Muğla, Artvin, Sivas, Bursa ve Rize yörelerine ait türkülerde tencere tespit edilmiştir. Bu türkülerde tencerede etin (Bilecik/Söğüt), sütün (Muğla/Fethiye ve Bursa) ve madımağın (Sivas) pişirilmesi belirtilmektedir.

Et Koydum Tencereye

Yöre: Bilecik/Söğüt

Derleme Tarihi:1946

Et koydum *tencireye*

Yar geldi pencereye (TRT, 2006:332).

Gelin Çıkma Kiraza

Yöre: Artvin/Şavşat

İnceleme Tarihi:1995

Tumb üsdünde *tencere*

Gun vurup kaynıyacak (TRT, 2006:385).

Kiraz Dalı Eymeli

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1991

Süt koydum *tencereye*

Yar geldi pencereye (TRT, 2006:557).

Madımak Oylum Oylum

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1978

Madımak bişer oldu

*Tencerem* taşar oldu (TRT, 2006:579).

Mendilimim Dört Ucu

Yöre: Bursa

İnceleme Tarihi:1992

Ocakta süt pişiyor

Toprak *tenceresinde* (TRT, 2006:594).

Sırt Üstüne Tencere

Yöre: Rize/Hemşin

Sırt üstüne *tencere*

Güneşten kaynayacak (TRT, 2006:692).

### **Testi**

Testi, Türk Dil Kurumuna (2019) göre, geniş gövdeli, dar boğazlı, emzikli veya emziksiz olabilen, toprak, cam, metal vb. maddelerden yapılan su kabıdır. Ana maddesi balçık olan ve fırında pişirilen, ağız kısmı dar ve uzun, aşağı kısmı ise karınlı olan su, yağ, bal ve yoğurt testisi olarak farklı büyüklüklerde hazırlanmaktadır. Toprak, çini, porselen ve camdan tasarlanan su testisi için Türkler topraktan yapılanı tercih etmişlerdir (Saral, 2016).

Türkülerde testi 2 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde testinin rengi (yeşil) ve içinde saklandığı pekmez belirtilmektedir. Günümüzde kullanımı pek yaygın olmayan testi, türkülerde saklama aracı olarak yer almaktadır. Bugünlerde nadiren de olsa testi yiyecek saklama aracı olarak kullanılmaktadır.

Desti İçi Pekmez

Yöre: Denizli/Acıpayam

Derleme Tarihi:1977

*Desti* içi pekmez

Bu pekmez bile yetmez (TRT, 2006:277).

Masada Yeşil Desti

Yöre: Erzurum

Masada yeşil *desti*

Kemer belimi kesti (TRT, 2006:584).

### **Yayık**

Yayık tereyağı çıkarmak için sütün, yoğurdun içinde çalkalandığı veya dövüldüğü kap veya makinedir. Yoğurt veya kaymaktan yağ elde etmek için silindir şeklindeki ahşaptan yapılan mutfak kabıdır. Sütten tereyağı ve ayran elde etmek için kullanılan yayık iki tarafından ip bağlanıp tavana asılır ve içerisine konulan süt veya ayran çalkalanır ve üst kısmındaki ağız boşluğundan dökülerek alınır (Edebiyat ve Sanat Akademisi, 2019). Bunların dışında da deriden yapılan yayıklarda uzun yıllardır Anadolu'da kullanılmaktadır. Günümüzde ahşap ve deri yayıkların kullanımı azalırken yerini daha çok elektrikle çalışan yayıklar almıştır.

Türkülerde yaygın geçtiği yöreler (Sivas, Diyarbakır, Erzurum) hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı yerlerdir. Günümüzde de bu yörelerde yayık kullanılmaktadır (Önçel, 2016, Bekar, 2016).

Türkmen Kızı Un Eliyor

Yöre: Sivas

*Yayık* yaydım kolum şişti

Kolumdan kol bağım düştü (TRT, 2006:752).

Yayığımı Kurdum Düze

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

*Yayığımı* kurdum düze

Ela gözler süze süze (TRT, 2006:781).

Yayık Yaydım Kolum Şiştii

Yöre: Diyarbakır

İnceleme Tarihi:1983

*Yayık* yaydım kolum şiştii

Kolumdan kol bağım düştü (TRT, 2006:781).

#### 6.4. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Kullanılan Yöreye Ait Pişirme Yöntemleri

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde pişirme yöntemlerinin dağılımına bakıldığında 18 adet türküde 2 farklı pişirme yöntemine rastlanılmıştır. Türkülerde yer alan pişirme yöntemlerinin sayısal dağılımı Çizelge 6.8'te verilmiştir. Türkülerde geçen pişirme yöntemlerinin isimleri, hangi türkülerde geçtiği ve türkülerin yöreleri Çizelge 6.9'da gösterilmiştir. Daha sonra bu pişirme yöntemleri kısaca açıklanmış, türkülerde nasıl yer aldığı belirtilmiş ve türkünün geçtiği yörede günümüzde kullanılıp kullanılmadığı saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.8. Türkülerde Pişirme Yöntemleri

| Pişirme Yöntemi | Türkü Sayısı |
|-----------------|--------------|
| Haşlama         | 6            |
| Kavurma         | 12           |
| Toplam          | 18           |

Çizelge 6.9. Türkülerde yörelere göre pişirme yöntemleri

| Pişirme Yöntemi               | Türkü Adı                       | Yöre                |
|-------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| Kavurma (Sote)                | Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye | Antalya             |
|                               | Çık Pencereye Paşa Dudu         | Rumeli/Kavala       |
|                               | Gatıranlar Gatıranlar           | Isparta/Sütçüler    |
|                               | Kahveyi Kavururlar              | Eskişehir           |
|                               | Kara Da Koyun Hoş Koyun         | Kayseri/Pınarbaşı   |
|                               | Kara Koyun Etli Olur            | Ankara              |
|                               | Kavurma Koydum Tasa             | Erzurum             |
|                               | Kekliği Vurdum Geldim           | Denizli/Çal         |
|                               | Kestaneyi Kavurdum              | Muğla               |
|                               | Meşeden Gel A Sürmelim Meşeden  | Kütahya             |
|                               | Vardım Takmaz Hanına            | Uşak                |
|                               | Yoncayı Bellediler              | Erzurum/Oltu        |
|                               | Haşlama                         | Bulguru Kaynatırlar |
| Bulguru Kaynatırlar           |                                 | Çankırı/Kurşunlu    |
| Bulguru Kaynatırlar           |                                 | Amasya              |
| Fidayda (Bulguru Gaynadırlar) |                                 | Ankara              |
| Gurdular Düğün Daşını         |                                 | Manisa/Sancaklı     |
|                               | Suda Pişmiş Mısırı              | Rize                |

### ***Kavurma***

Kavurma; yiyeceklerin, az yağ konmuş ve kızdırılmış tavada veya tencerede yüksek ısıda sürekli karıştırılarak pişirilmesi işlemidir. Kavurma yöntemi Türk Mutfağında daha çok etlere yapılan bir işlemdir, ancak etlerin yanında sebzelere yaygın olarak uygulanan bir yöntemdir. Bu pişirme yönteminde kavurma yapılacak yiyeceklerin eşit boylarda olması ve

kavurma yapılacak tavanın veya tencerenin iyi kızdırılmış olması gerekir, aksi takdirde kızgın olmayan tava veya tencerede kavrulacak yiyeceklerde su kaybı olacaktır, yine eşit boylarda doğranmayan yiyeceklerin pişme süreleri aynı olmayacaktır. Türk mutfağında bu yöntemle pişirilen yemekler kavurma adı ile anılmaktadır (Et kavurma, kuzu kavurma, sebze kavurma gibi). Ayrıca Türk Mutfağında et ve sebzelerin dışında kahvede kavrulmuş olarak pişirilir.

Türkülerde kavurma yöntemi 12 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde, kahvenin kavrulması, kestanenin kavrulması, buğday kavurgası, et kavurma ve keklik kavurma geçmektedir. Bu yiyecekler günümüzde de yöre mutfaklarında yer almaktadır ve kavurma yöntemiyle pişirilmektedirler (Zencir, 2016).

Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye

Yöre: Antalya

İnceleme Tarihi:1992

*Kestane kavurdum* soba üstünde

Kabuğunu soydurdum sofa üstünde

*Kestane kavurdum* arabalarda

Kabuğunu kuruttum darabalarda (TRT, 2006:154).

Çık Pencereye Paşa Dudu

Yöre: Rumeli/Kavala

Derleme Tarihi:1980

Paşa Dudu'nun annesi *kahve kavurur*

Paşa da Dudu'm sokaklarda fistan savurur (TRT, 2006:228).

Gatıranlar Gatıranlar

Yöre: Isparta/Sütçüler

İnceleme Tarihi:1994

*Gavurgayı* ben gavurdum

Çıktım tepeye savurdum (TRT, 2006:376).

Kahveyi Kavururlar

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1982



*Kahveyi kavururlar*

İçmeden savururlar (TRT, 2006:498).

Bu türküde geçen kavurma aynı sözlerle Erzurum/Oltu yöresine ait “Yoncayı Bellediler” isimli türküde de geçmektedir.

## Kara da Koyun Hoş Koyun

Yöre: Kayseri/Pınarbaşı

Derleme Tarihi:1990

Kara da koyun etli olur

*Kavurması* tatlı olur (TRT, 2006:514).

Bu türkü geçen kavurma aynı sözlerle Ankara yöresine ait “Kara Koyun Etli Olur” isimli türküde de yer almaktadır.

## Kavurma Koydum Tasa

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1950

*Kavurma* koydum tasa

Doldurdum basa basa (TRT, 2006:534).

## Kekliği Vurdum Geldim

Yöre: Denizli/Çal

Kekliğim var gümeli

*Gavurup da yimeli* (TRT, 2006:540).

## Kestaneyi Kavurdum

Yöre: Muğla

*Kestaneyi kavurdum*

Dumanını savurdum (TRT, 2006:546).

## Meşeden Gel A Sürmelim Meşeden

Yöre: Kütahya

Derleme Tarihi:1961

Harman olsam düz ovada savrulsam

Kahve olsam tavalarda *kavrulsam* (TRT, 2006:601).

Vardım Takmaz Hanına

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1987

Kekliğim dağ içinde

*Gavururlar yağ içinde* (TRT, 2006:767).

### ***Haşlama***

Haşlama; kaynayan bol suda yiyeceklerin pişirilmesidir. Bu yöntemde suyun iyi kaynamış olması gerekir, aksi takdirde kaynamayan suyun içerisine atılan yiyecekler dibe çöker ve yapışır. Bu yöntemle hemen hemen bütün yiyecekler pişirilebilir. Haşlama yöntemi, kuru baklagillerin pişirilmesinde, etlerin pişirilmesinde, et ve kemik sularının hazırlanmasında, yumurtaların haşlanmasında, kabuklu deniz ürünlerinin pişirilmesinde, patates garnitürleri ve sebzelerin pişirilmesinde, su böreği, mantı gibi hamur işlerinin hazırlanmasında, pilavların pişirilmesinde, çorbaların pişirilmesinde, makarnaların pişirilmesinde ve bazı sütlü tatlıların hazırlanmasında kullanılır. Türk Mutfağında en yaygın kullanılan pişirme yöntemlerinden biri olan haşlama yöntemi pişirildiği yemeğe de adını vermektedir (Et haşlama, tavuk haşlama, mısır haşlama, gibi).

Türkülerde haşlama yöntemi 6 türküde tespit edilmiştir. Haşlaması yapılan yiyecekler bulgur, mısır ve keşektir. Günümüzde de bu yörelerde bu yiyecekler haşlama yöntemi ile yapılmaktadır (Zencir, 2016).

Bulguru Kaynatırlar

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1973

*Bulguru kaynatırlar*

Serine yaylatırlar (TRT, 2006:188).

Bu türkü, aynı isimle Çankırı/Kurşunlu, Amasya ve Ankara yörelerinde de yer almaktadır.

Gurdular Dügün Daşını

Yöre: Manisa/Sancaklı

Derleme Tarihi:1982

Gurdular düğün daşını

*Gaynadırlar* keşgek aşını (TRT, 2006:426).

Suda Pişmiş Mısıra

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

*Suda pişmiş mısıra* tuzlayıp yiyeceksun

Mısıraın türküsünü benden dinleyeceksun (TRT, 2006:707).

### 6.5. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yiyecek-İçecek Ritüelleri (bayramlar, kutlamalar, şenlikler, alışkanlıklar, doğum ve ölüm gibi)

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde pişirme yöntemlerinin dağılımına bakıldığında 12 adet türküde 2 farklı yiyecek içecek ritüeline rastlanılmıştır. Türkülerde yer alan yiyecek-içecek ritüellerinin sayısal dağılımı çizelge 6.10'da verilmiştir. Türkülerde geçen yiyecek-içecek ritüellerinin isimleri, hangi türkülerde geçtiği ve türkülerin yöreleri çizelge 6.11'de gösterilmiştir. Daha sonra bu ritüeller kısaca açıklanmış, türkülerde nasıl yer aldığı belirtilmiş ve türkünün geçtiği yörede günümüzde kullanılıp kullanılmadığı saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.10. Türkülerde yiyecek içecek ritüelleri

| Yiyecek İçecek Ritüeli | Türkü Sayısı |
|------------------------|--------------|
| Düğün                  | 11           |
| Kız İsteme             | 1            |
| Toplam                 | 12           |

Çizelge 6.11. Türküler ve yörelere göre yiyecek içecek ritüelleri

| Ritüel     | Türkü Adı                 | Yöre               |
|------------|---------------------------|--------------------|
| Düğün      | Çattılar Gazan Daşını     | Afyon/Sincanlı     |
|            | Çattılar Gazan Daşını     | Uşak/Eşme          |
|            | Çattılar Gazan Daşını     | Uşak               |
|            | Çattılar Gazan Daşını     | Manisa/Salihli     |
|            | Çattılar Ocak Daşını      | Manisa             |
|            | Çattılar Ocak Daşını      | İçel/Silifke       |
|            | Çattılar Ocak Taşını      | Kayseri/Sarız      |
|            | Gelini Getirdiler         | Şanlıurfa          |
|            | Goca Kapının Güllabı Ağır | Bilecik            |
|            | Gurdular Düğün Daşını     | Manisa/Sancaklı    |
|            | Güveyi Dama Çıkamaz       | Karabük/Safranbolu |
| Kız İsteme | Deli Kız Sinin Geliyor    | Bayburt            |

### **Düğün**

Düğün, Türk Kültüründe önemli geçiş dönemlerinden biridir, düğün kız tarafı ve erkek tarafı için önemli bir statü simgesi ve sosyal törendir. Her iki tarafta gelen düğüne gelen misafirlerini en iyi şekilde ağırlamak için ikramlarda bulunurlar. Bu ikramlar içerisinde en önemlisi düğün yemeğidir. Düğün yemeği Türkiye’de bölgelere göre farklılık gösterse de, yaygın olarak görülen yemekler; pirinç pilavı, et ile yapılan kavurma veya haşlama, keşkek, börek çeşitleri, dolma çeşitleri, çorba çeşitleri, baklava, sütlaç, hoşaf çeşitleridir (Artun 2016:429).

Türkler yaşamlarının her aşamasını türkülerde yansıtırken, düğünlerini ve düğünlerinde pişirdikleri yemeklerini de türkülere aktarmışlardır. Türkülerde 11 türküde düğün yemeği tespit edilmiştir. Bunların hemen hemen hepsinde düğün aşısı gibi genel bir tabir kullanılırken, bir tanesinde düğün yemeği olarak pilavın pişirildiğinden bir tanesinde de keşkek pişirildiğinden bahsedilmektedir. Diğer türkülerin geçtiği yörelerde de farklı düğün yemeklerine rastlanılsa bile bütün yörelerde düğün yemeği olarak pilav ve keşkek en çok pişirilen düğün yemeği olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu durum bugünde geçerliliğini

sürdürmektedir (Zencir, 2016; Şengül ve diğ, 2015; Güldemir, 2016; Şengül ve Türkay, 2017).

Çattılar Gazan Daşını

Yöre: Afyon/Sincanlı

İnceleme Tarihi:1992

Çattılar gazan daşını

Kurdular *düğün aşını* (TRT, 2006:211).

Bu türkü aynı isim ve benzer sözlerle Uşak/Eşme, Uşak, Manisa/Salihli, Manisa, İçel Silifke ve Kayseri/Sarız yörelerinde de yer almaktadır.

Gelini Getirdiler

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1989

*Gelin çardaktan*

*Şerbet verir bardaktan* (TRT, 2006:386).

Goca Kapının Güllabı Ağır

Yöre: Bilecik

İnceleme Tarihi:1973

*Düğünü şenlikli gelin*

*Pilavı lezzetli gelin* (TRT, 2006:414).

Gurdular Düğün Daşını

Yöre: Manisa/Sancaklı

Derleme Tarihi:1982

Gurdular *düğün daşını*

Gaynadırlar keşgek aşını (TRT, 2006:426).

Güveyi Dama Çıkamaz

Yöre: Karabük/Safranbolu

Derleme Tarihi:1978

*Güveyinin aşısı da pişer*

Saducu önüne düşer (TRT, 2006:435).

### ***Kız İsteme***

Kız isteme, Türk Kültüründe evlenme aşamaları içerisinde oldukça saygın bir yere sahiptir. Bazı yörelerde kız isteme ve söz kesme birlikte yapılmaktadır. Bu saygın ritüel yerine getirilirken kız tarafı, erkek tarafından gelen misafirlere yiyecek-içecek ikramlarında bulunur. Bu ikramlar içerisinde en yaygın olanı kahve ikramıdır (Bulduk ve Süren, 2008:301). Kahve dışın da bölgelere göre farklılık gösterse de şerbet, lokum ve şeker, tatlı, meyve ve çerez ikram edildiğine rastlanılmaktadır (Artun, 2016:428).

Türkülerde kız isteme geleneği sadece Bayburt yöresine ait bir türküde geçmektedir. Günümüzde, Bayburt'ta kız isteme merasiminde bir sini üzerinde şeker, lokum, kolonya ve kahve ikram edilir (Bayburt Valiliği, 2019).

Deli Kız Sinin Geliyor

Yöre: Bayburt

Derleme Tarihi:1956

Deli kız sinin geliyor

Sininde neler geliyor

Sinide çerez geliyor (TRT, 2006:263).

### **6.6. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Öğünler**

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde öğünlerin dağılımına bakıldığında 7 adet türküde 2 farklı öğüne rastlanılmıştır. Türkülerde yer alan öğünlerin sayısal dağılımı çizelge 6.12'de verilmiştir. Türkülerde geçen öğünler, bu öğünlerin hangi türkülerde geçtiği ve türkülerin yöreleri çizelge 6.13'te gösterilmiştir. Daha sonra öğünlerde nelerin tüketildiği kısaca açıklanmış, türkülerde nasıl yer aldığı belirtilmiş ve türkünün geçtiği yörede günümüzde bu öğünlerde aynı tür yiyeceklerin tüketilip tüketilmediği saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.12. Türkülerde öğünler

| Öğün   | Türkü Sayısı |
|--------|--------------|
| Sabah  | 5            |
| Akşam  | 2            |
| Toplam | 7            |

Çizelge 6.13. Türküler ve yörelere göre öğünler

| Öğün  | Türkü Adı                       | Yöre              |
|-------|---------------------------------|-------------------|
| Sabah | Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi | Samsun/Ladik      |
|       | Sabah ile Sabah ile             | Şanlıurfa         |
|       | Sabah Olur Çocuk Gider Oyuna    | Burdur/Yeşilova   |
|       | Sabahınan Kalktım Südü Pişirdim | Yozgat            |
|       | Sabahınan Sabahınan             | Malatya/Darende   |
| Akşam | Evlerine Vardım Ağşam           | Isparta/Senirkent |
|       | Evlerinin Önü Guşlar Darısı     | Erzurum           |

### **Sabah**

Günlük öğünlerde Anadolu'nun hemen hemen tüm yörelerinde olduğu gibi eskiye göre değişmeler olmuştur. Eskiden iki öğün (Kuşluk, akşam) olan yemek öğünlerinin günümüzde üç öğüne çıktığı gözlenmektedir (Kabacık, 2016:149). Önceleri sabah (kuşluk) öğününde, çorba, ayran içine ekmeğ doğranarak yapılan un ya da buğday lapası veya süt içilirdi (Gürsoy, 2013:129). Günümüzde ise sabah öğününde bal, reçel çeşitleri, peynir çeşitleri, zeytin çeşitleri, poğaç ve simit çeşitleri, yumurta çeşitleri, ekmeğ ve içecek olarak çay, kahve veya meyve suyu çeşitleri tüketilmektedir.

Türkülerde sabah öğünün ile ilgili 5 türkü tespit edilmiştir. Bu türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde de bu yiyeceklerin tüketildiğine rastlanılmaktadır (Kabacık, 2016; Güldemir, 2016; Bekar, 2016; Işık, 2016; Şengül ve Türkay, 2017). Ancak sabah öğününde kahvenin geçtiği Şanlıurfa ve Malatya yörelerinde günümüzde sabah öğününde kahve tüketimine rastlanılmamıştır.

Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi

Yöre: Samsun/Ladik

Derleme Tarihi:1943

*Sabahınan kalktım yarım uyurdu*

*Gaymak tabakları beni doyurdu (TRT, 2006:210).*

Sabah ile Sabah İle

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1978

*Sabah ile sabah ile*

*Kahve gelir tabağ ile (TRT, 2006:660).*

Bu türküde geçen sabah aynı sözlerle Malatya/Darende yöresine ait “Sabahınan Sabahınan” isimli türküde de yer almaktadır.

Sabah Olur Çocuk Gider Oyuna

Yöre: Burdur/Yeşilova

Derleme Tarihi:1978

*Sabah olur çorbasını içemez*

*Öğle olur oyundan geçemez (TRT, 2006:663).*

Sabahınan Kalkdım Südü Pişirdim

Yöre: Yozgat

Derleme Tarihi:1953

*Sabahınan kalktım südü pişirdim*

*Südü köpüğünü yere daşırdım (TRT, 2006:666).*

### ***Akşam***

Akşam öğünü Türk Mutfak Kültürü’nde eskiden beri bütün aile fertlerinin bir arada yemek yediği önemli öğündür. Eskiden akşam yemeğinde çorba, et yemeği, pilav ve hoşaf ya da tatlı tüketilirdi (Gürsoy, 2013:131). Günümüzde de akşam öğününde benzer yemekler tüketilmekte ancak çeşit sayısı daha fazladır.



Türkülerde akşam öğününe 2 türküde rastlanılmıştır. Bunlardan Isparta/Senirkent yöresine ait türküde akşam öğününde tavşan yemeğinden bahsedilmektedir. Bu yemek günümüzde de Türkiye Kültür Portalı geleneksel mutfak kategorisinde Isparta İli'ne ait tavşan yahnisi yemeği olarak yer almaktadır (Kültür Portalı, 2019). Erzurum yöresine ait türküde geçen akşam öğününde peynir ekmek tüketilmesine günümüzde de rastlanılmaktadır (Önçel, 2016; Güldemir 2016).

Evlerine Vardım Ağşam

Yöre: Isparta/Senirkent

İnceleme Tarihi:1978

Evlerine vardı *ağşam*

*Sofraya koydular davşan* (TRT, 2006:340).

Evlerinin Önü Guşlar Darısı

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1967

*Akşam olur peynir ekmek yiyemez*

Sabah olur çarık çorap giyemez (TRT, 2006:343).

## 6.7. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yiyecek ve İçecekler

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde yiyecek-içeceklerin dağılımına bakıldığında 260 adet türküde 66 farklı yiyecek-içeceğe rastlanılmıştır. Türkülerde yer alan yiyecek-içeceklerin sayısal dağılımı Çizelge 6.14'te verilmiştir. Türkülerde geçen yiyecek-içeceklerin isimleri hangi türküde geçtiği ve türkülerin yöreleri Çizelge 6.15'te gösterilmiştir. Daha sonra bu yiyecek-içecekler kısaca açıklanmış, türkülerde nasıl yer aldığı belirtilmiş ve türkünün geçtiği yörede günümüzde bu yiyecek-içeceklerin kullanılıp kullanılmadığı saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.14. Türkülerde yiyecek-içecekler

| Yiyecek-İçecek  | Türkü Sayısı | Yiyecek-İçecek | Türkü Sayısı | Yiyecek-İçecek | Türkü Sayısı |
|-----------------|--------------|----------------|--------------|----------------|--------------|
| Ayran           | 5            | Hoşaf          | 1            | Süt            | 16           |
| Baklava         | 3            | Höşmerim       | 1            | Şarap          | 3            |
| Bal             | 9            | Kahve          | 36           | Şeker          | 3            |
| Bal-Kaymak      | 1            | Kara Biber     | 4            | Şerbet         | 4            |
| Batırık         | 1            | Kavurma        | 5            | Tarhana        | 2            |
| Börek           | 5            | Kaymak         | 8            | Tavşan         | 1            |
| Bulgur          | 18           | Kebab          | 21           | Tavuk          | 5            |
| Büryan Kebabı   | 2            | Kenger         | 1            | Teleme         | 1            |
| Ciğer           | 1            | Keşkek         | 1            | Turşu          | 2            |
| Çay             | 3            | Kete           | 1            | Tuz            | 1            |
| Çerez           | 4            | Konyak         | 1            | Un             | 7            |
| Çiğ Köfte       | 1            | Leblebi        | 3            | Üzüm Suyu      | 2            |
| Çorba           | 2            | Lokum          | 4            | Üzüm Turşusu   | 1            |
| Çökelek         | 1            | Meze           | 4            | Yaprak Sarma   | 1            |
| Dolma           | 1            | Mısır Ekmeği   | 1            | Yoğurt         | 7            |
| Dondurma        | 1            | Paça           | 1            | Yufka sacı     | 2            |
| Ekmek           | 3            | Pastırma       | 2            | Yumurta        | 2            |
| Et              | 6            | Pilav          | 10           | Zerde          | 1            |
| Gözleme         | 1            | Pekmez         | 6            | Zeytinyağı     | 1            |
| Hamsi Tava      | 1            | Pezik Turşusu  | 1            | Zeytinyağlı    | 1            |
| Hamur Aşısı     | 1            | Rakı           | 9            |                |              |
| Haşlanmış Mısır | 1            | Reçel          | 2            |                |              |
| Helva           | 1            | Sac Kavurma    | 1            |                |              |
| Toplam          |              |                |              |                | 241          |

Çizelge 6.15. Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

| Yiyecek-İçecek | Türkü Adı                       | Yöre          |
|----------------|---------------------------------|---------------|
| Ayran          | Çatal Çama Kurşun Attım Geçmedi | Bolu          |
|                | Çiğ Köfteler Ne Acı             | Kahramanmaraş |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|            |                                  |                    |
|------------|----------------------------------|--------------------|
|            | Kalenin Ardında Laleler Biter    | Şanlıurfa          |
|            | Nebişih Dedikleri                | Tokat/Reşadiye     |
|            | Yaylaların Ayrıntı               | Muğla/Ula          |
| Baklava    | Ben Beyimi Uyandırdım            | Antalya/Akseki     |
|            | Hayal Olmuş Hayal Karşiki Dağlar | Erzurum            |
|            | Sergenin Başı İn Gibice          | Çankırı/Çerkeş     |
| Bal        | Ağasar'ın Balını                 | Giresun/Görele     |
|            | Al Şalım Mavi Şalım              | Erzurum/Oltu       |
|            | Bazarda Bal Var Gelinim          | Muğla/Fethiye      |
|            | Çarşıda Bal Var                  | Diyarbakır         |
|            | Daldım Göllere Daldım            | Giresun/Görele     |
|            | Kocakuşun Yüksektedir Oyunu      | Balıkesir          |
|            | Tabakta Bal Olaydım              | Şanlıurfa          |
|            | Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir | Erzurum            |
|            | Yaylalarda Üç Atım Var Binilir   | Kars               |
| Bal-Kaymak | Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı     | Edirne             |
| Batırık    | Samanlıkta Kediler (Hop Badirik) | Yozgat             |
| Börek      | Hayal Olmuş Hayal Karşiki Dağlar | Erzurum            |
|            | Evreşe Yolları Dar               | Çanakkale/Gelibolu |
|            | Sahur Vakti Çıktık Yola          | Karabük/Safranbolu |
|            | Sergenin Başı İn Gibice          | Çankırı/Çerkeş     |
|            | Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir | Erzurum            |
| Bulgur     | Bulguru Kaynatırlar              | Kars               |
|            | Bulguru Kaynatırlar              | Çankırı/Kurşunlu   |
|            | Bulguru Kaynatırlar              | Amasya             |
|            | Çamdan Sakız Akıyor              | K.Maraş/Elbistan   |
|            | Çimenli Bahçede Bulgur Eliyor    | Erzurum/Şenkaya    |
|            | Çiy Köfteler Ne Acı              | Kahramanmaraş      |
|            | Dam Başında Oturur               | Aksaray/Ortaköy    |
|            | Dama Bulgur Sererler             | Niğde              |
|            | Dama Bulgur Sererler             | Rumeli             |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|               |                                     |                    |
|---------------|-------------------------------------|--------------------|
|               | Evlerinin Önü Bulgur Dibeği         | Isparta            |
|               | Fidayda (Bulguru Gaynadırlar)       | Ankara             |
|               | Güvercinim Süt Beyaz                | Aksaray/Ortaköy    |
|               | Hayriye'ye Mendil Verdim Almadı     | Antalya/Akseki     |
|               | İncecik Bulgur Musun                | Isparta            |
|               | Kalenin Bedenleri                   | İzmir/Bergama      |
|               | Küp Dibinde Bulgurum                | Uşak               |
|               | Sokuda Bulgur Gelinim               | Adana/Ceyhan       |
|               | Tahtalıkta Galbır Var               | Burdur/Yeşilova    |
| Büryan Kebabı | Aptaslıktan Su Damlar               | Muğla/Fethiye      |
|               | Saçaklıktan Su Damlar               | Muğla              |
| Çiğer         | Sabah Oldu Gaynanam Geldi           | Amasya             |
| Çay           | Çay (Kimin Ağrıyor Canı)            | Azerbaycan         |
|               | Selam Olsun Size Güzel Cemaat       | Erzurum            |
|               | Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir    | Erzurum            |
| Çerez         | Deli Kız Sinin Geliyor              | Bayburt            |
|               | İstanbul'a Saz Yolladım Yar Geldi   | Burdur             |
|               | Serenler Serenler Yüksek Serenler   | Burdur             |
|               | Soğuk Su Başında Yedim Kebabı       | Yozgat/Boğazlıyan  |
| Çiğ Köfte     | Çiğ Köfteler Ne Acı                 | Kahramanmaraş      |
| Çorba         | Kediyi Koydum Torbaya               | Orta Anadolu       |
|               | Sabah Olur Çocuk Gider Oyuna        | Burdur/Yeşilova    |
| Çökelek       | Çökeleği Çökerttim                  | Sivas              |
| Dolma         | Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik | Kastamonu          |
| Dondurma      | Dondurmam Buz Gibi Buz              | İstanbul           |
| Ekmek         | Evlerinin Önü Guşlar Darısı         | Erzurum            |
|               | Evreşe Yolları Dar                  | Çanakkale/Gelibolu |
|               | Serenler Serenler Yüksek Serenler   | Burdur             |
| Et            | Et Aldım Dirheminen                 | Adana              |
|               | Et Aldım Dirheminen                 | Kastamonu          |
|               | Et Aldım Elim Yağlı                 | Denizli            |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|                 |                                  |                    |
|-----------------|----------------------------------|--------------------|
|                 | Et Koydum Tencireye              | Bilecik/Söğüt      |
|                 | Et Pişirdim Yağlı Yağlı          | Gümüşhane/Kelkit   |
|                 | Yaylalarda Üç Atım Var Binilir   | Kars               |
| Gözleme         | Gözleme Yaptım Yağlı Yağlı       | Ankara/Beypazarı   |
| Hamsi Tavası    | Oy Çalamadum Gitti               | Trabzon/Sürmene    |
| Hamur Aşısı     | Gül Kurusu Kalbura               | Uşak               |
| Haşlanmış Mısır | Suda Pişmiş Mısıra               | Rize               |
| Helva           | Çadır Altı Minare                | Gaziantep          |
| Hoşaf           | Kınası Karılır Tasta             | Afyon              |
| Höşmerim        | Sahan Sahan Höşmerim             | Afyon/Sandıklı     |
| Kahve           | Ayağında Yemeni                  | Malatya/Doğanşehir |
|                 | Aziziye Aziziye                  | Aksaray            |
|                 | Berber Dükkanına Vardım          | Nevşehir/Ürgüp     |
|                 | Cimdalli Çarşısında              | Niğde              |
|                 | Çık Daldan Erik Devşir           | Malatya/Darende    |
|                 | Çık Pencereye Paşa Dudu          | Rumeli/Kavala      |
|                 | Çift Candarma Geliyor            | Artvin             |
|                 | Delhadır Başındayım              | Kütahya/Simav      |
|                 | Elif Kızımında Mendiline Mestine | Konya              |
|                 | Gayfeciler Gayfe De Pişirir      | Eskişehir          |
|                 | Gidemem Şiraz'a Ben              | Ordu/Mesudiye      |
|                 | Kahve Piştiği Yerde              | Kastamonu-Çankırı  |
|                 | Kahve Koydum Fincana             | Giresun            |
|                 | Kahve Yemen'den Gelir            | Burdur             |
|                 | Kahve Yemen'den Gelir            | Edirne             |
|                 | Kahve Yemen'den Gelir            | Çankırı            |
|                 | Kahveciler Kahve Koyar Fincana   | Trabzon            |
|                 | Kahveyi Kavururlar               | Eskişehir          |
|                 | Köy Kızı Oturmuş Dokuyor Halı    | Erzurum            |
|                 | Meşeden Gel A Sürmelim Meşeden   | Kütahya            |
|                 | Nebişih Dedikleri                | Tokat/Reşadiye     |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|            |                                 |                     |
|------------|---------------------------------|---------------------|
|            | Ocakta Kahve Pişirir            | Sivas/Kangal        |
|            | Odasına Vardım Gayfe Büşürür    | Erzincan/Eğir       |
|            | Odasına Vardım Olurmu Böyle     | Diyarbakır          |
|            | Pancar Pezik Değilmi            | Nevşehir/Hacıbektaş |
|            | Sabah ile Sabah İle             | Şanlıurfa           |
|            | Sabahınan Sabahınan             | Malatya/Darende     |
|            | Selam Olsun Size Güzel Cemaat   | Erzurum             |
|            | Sıra Sıra Kazanlar              | Aksaray             |
|            | Sokuda Bulgur Gelinim           | Adana/Ceyhan        |
|            | Tabakam Tütün Dolu              | Isparta/Yalvaç      |
|            | Tabakamda Tütün Yok             | Kırklareli          |
|            | Yoncayı Bellediler              | Erzurum/Oltu        |
|            | Yüksek Kahvelerde Kahve Pişirir | Rumeli/Kırcaali     |
|            | Zeytin Yaprağı Yeşil            | Kilis               |
| Kara Biber | Kara Biber Aşmı Olur            | Aksaray             |
|            | Biberim Kara Biberim            | Çankırı             |
|            | Kara Büber Aş Olmaz             | Orta Anadolu        |
|            | Kutuda Karabiber                | Erzurum/Aşkale      |
| Kavurma    | Arpalar Hasır Oldu              | Uşak/Banaz          |
|            | Kara Da Koyun Hoş Koyun         | Kayseri/Pınarbaşı   |
|            | Kara Koyun Etli Olur            | Ankara              |
|            | Kavurma Koydum Tasa             | Erzurum             |
|            | Şaplağa Verdik Bir Kızı         | Bursa/Keles         |
| Kaymak     | Asmanın Tepesinde               | Sivas               |
|            | Ayaz Gelir Otağından            | Kars                |
|            | Ayak Ayak Merdivenin Başına     | Burdur              |
|            | Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi | Samsun/Ladik        |
|            | Kara Duta Yaslandım             | Sivas/Divriği       |
|            | Kayadan Ot Yolarım              | Yozgat              |
|            | Koçları Vurdum Dereye           | Sivas/Ulaş          |
|            | Köy Kızı Oturmuş Dokuyor Halı   | Erzurum             |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|         |                                     |                     |
|---------|-------------------------------------|---------------------|
| Kebap   | Bağa Girdim Üzüme                   | Kars                |
|         | Çarşıda Bal Var                     | Diyarbakır          |
|         | Çay Aşağı İz Gider                  | Sivas/Kangal        |
|         | Dolana Ay Dolana                    | Şanlıurfa           |
|         | Elma Tekerlendi Yar                 | Kilis               |
|         | Erzurum Ovaları                     | Ardahan/Çıldır      |
|         | Evlerinin Önü Pazara Yakın          | Tokat               |
|         | Giderem Yolum Budur                 | Ardahan/Çıldır      |
|         | Giderken Bize Uğra                  | Giresun             |
|         | Gidiyom Ağlasana                    | Tokat               |
|         | Kebabın Tuzu Gibi                   | Karaman             |
|         | Kef Üstünde Kefimize                | Azerbaycan          |
|         | Nare Esvap Yıkıyor                  | Diyarbakır          |
|         | Oy Gülüm Yağmu Yağar Yerlere        | Nevşehir/Hacıbektaş |
|         | Soğuk Su Başında Yedim Kebabı       | Yozgat/Boğazlıyan   |
|         | Şirin Nar Dane Dane                 | Gaziantep           |
|         | Vardım Yarın Bahçesine              | Diyarbakır          |
|         | Aşağıdan Gelen Hanım Oynasın        | Bilecik             |
|         | Kekliği Vurdum Geldim               | Denizli/Çal         |
|         | Vardım Takmaz Hanına                | Uşak                |
|         | Sen Bu Yaylaları Yayliyamasun       | Trabzon             |
| Kenger  | Gülüm Seni Alır Dağa Kaçarım        | Malatya             |
| Keşkek  | Gurdular Düğün Daşını               | Manisa/Sancaklı     |
| Kete    | Gül Menekşe Senden Almış Kokuyu     | Sivas               |
| Konyak  | Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir    | Erzurum             |
| Leblebi | Leblebi Koyarlar Tasa               | Artvin/Şavşat       |
|         | Leblebi Koydum Tasa                 | Çankırı/Çerkeş      |
|         | Leblebici Gel Buraya                | Eskişehir           |
| Lokum   | Ay Doğar Aşmak İster                | Orta Anadolu        |
|         | Bizim Evde Şekerde Lokum Badem Var  | Konya               |
|         | Hokka Hokka Lokumları Yedirdim Sana | Rumeli              |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|               |                                       |                    |
|---------------|---------------------------------------|--------------------|
|               | Tahtalıkta Galbır Var                 | Burdur/Yeşilova    |
| Meze          | Evlerinin Önü Çevirme Çardağı         | Kayseri            |
|               | Han Nigar'ım Benden Yüz Çevirme       | Kars               |
|               | Hanımlar Sahraya Çıkmış Çimen Üstüne  | Çankırı            |
|               | Osman'ımım Tesbihi Var Da Mercandan   | Antalya            |
| Mısır Ekmeği  | Suda Pişmiş Mısırı                    | Rize               |
| Paça          | Tandıra Koydum Paçayı                 | Erzurum            |
| Pastırma      | Kandilli Yazmayı Kaldır Yüzünden      | Kayseri            |
|               | Küp İçinde İreçel                     | Karabük/Safranbolu |
| Pilav         | Asker Yolu Beklerim                   | Yozgat             |
|               | Balıkesir İçinde Körük Paytona Bindim | Balıkesir          |
|               | Dama Goydum Yakacak                   | Ankara/Çubuk       |
|               | Goca Kapının Güllabı Ağır             | Bilecik            |
|               | Horozumu Kaçırıldılar                 | Kayseri            |
|               | Horozumu Kaçırıldılar                 | Sivas              |
|               | Horozumu Satamadım                    | Eskişehir          |
|               | İşte Geldim Ekim Büküm                | Trabzon            |
|               | Silifke'nin Yoğurdu                   | İçel/Silifke       |
|               | Tumb Üstünde Oturdum                  | Sivas              |
| Pekmez        | Bilal'ımsın Bilal'ım                  | Kahramanmaraş      |
|               | Çay Kenarında Evimiz                  | Burdur             |
|               | Desti İçi Pekmez                      | Denizli/Acıpayam   |
|               | Karşıda Kavun Yerler                  | Çorum              |
|               | Pencereden Yel Gelir                  | Rumeli             |
|               | Sinop'ta Tabyaya Yakın                | Sinop              |
| Pezik Turşusu | Tumb Üstünde Oturdum                  | Sivas              |
| Rakı          | Bahçelerde Biberiye                   | Kırklareli         |
|               | Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi       | Samsun/Ladik       |
|               | Gesi Bağlarında Dolanıyorum           | Kayseri            |
|               | Han Nigar'ım Benden Yüz Çevirme       | Kars               |
|               | İçme Rakıyı Zarar                     | Aydın/Nazilli      |



Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|             |                                     |                     |
|-------------|-------------------------------------|---------------------|
|             | Köprünün Altı Diken                 | Sivas/Suşehri       |
|             | Osman'ımın Tesbihi Var Da Mercandan | Antalya             |
|             | Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir    | Erzurum             |
|             | Yıkılsaydı Meyhaneler               | Rumeli              |
| Reçel       | Küp İçinde İreçel                   | Karabük/Safranbolu  |
|             | Pencerede Perde Ben                 | Amasya              |
| Sac Kavurma | Ayağında Kundura                    | Burdur              |
| Süt         | Elinde Süt Küleği                   | Samsun/Bafra        |
|             | Elinde Süt Küleği                   | Erzincan/Kemaliye   |
|             | Elinde Süt Küleği                   | Erzurum/Tortum      |
|             | Kara Duta Yaslandım                 | Sivas/Divriği       |
|             | Kiraz Dalı Eymeli                   | Muğla Fethiye       |
|             | Koçları Vurdum Dereye               | Sivas/Ulaş          |
|             | Mendilimin Dört Ucu                 | Bursa               |
|             | Sabahınan Kalkdım Südü Pişirdim     | Yozgat              |
|             | Sabahtan Kalktımda Ezen Sesi Var    | Tokat-Sivas         |
|             | Süt İçtim Dilim Yandı               | Kilis               |
|             | Türkmen Kızı Süt Pişiriyor          | Sivas/İmranlı       |
|             | Türkmen Kızı Un Eliyor              | Sivas               |
|             | Vardım Baktım Süt Pişirmiş          | Hatay/Antakya       |
|             | Vardım Baktım Süt Büşürür           | Ankara/Kızılcahamam |
|             | Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir    | Erzurum             |
|             | Yaylalarda Üç Atım Var Binilir      | Kars                |
| Şarap       | Evlerinin Önü Pazara Yakın          | Tokat               |
|             | Gide Gide Gitmez Oldu Dizlerim      | Rumeli/Selanik      |
|             | Sen Bu Yaylaları Yayliyamasun       | Trabzon             |
| Şeker       | Halkalı Şeker Şam Fıstık            | Eskişehir           |
|             | İşte Geldim Ekim Büküm              | Trabzon             |
|             | Kalenin Ardında Ekerler Darı        | Çankırı             |
| Şerbet      | Gelini Getirdiler                   | Şanlıurfa           |
|             | Kalenin Ardında Ekerler Darı        | Çankırı             |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|              |                                   |                        |
|--------------|-----------------------------------|------------------------|
|              | Kayalar Buz Bağlamış              | Kırşehir/Kaman         |
|              | Selam Olsun Size Güzel Cemaat     | Erzurum                |
| Tarhana      | Bedevradan Evceğizin              | Bolu                   |
|              | Tarhana Kaynıyor                  | Manisa                 |
| Tavşan       | Evlerine Vardım Ağşam             | Isparta/Senirkent      |
| Tavuk        | Benim Toyuğum Çillidir            | Erzurum                |
|              | Menim Toyuğum Ağdı                | Ardahan/Çıldır         |
|              | Horozumu Kaçırıldılar             | Kayseri                |
|              | Horozumu Kaçırıldılar             | Sivas                  |
|              | Horozumu Satamadım                | Eskişehir              |
| Teleme       | Güvercinim Süt Beyaz              | Aksaray/Ortaköy        |
| Turşu        | Aşşa Mahellenin Hocası            | Balıkesir/Dursunbey    |
|              | Gezme Menden Aralı                | Azerbaycan             |
| Tuz          | Kağızman'da Tuz Dağı              | Kars/Kağızman          |
| Un           | Eski Evin Merteği                 | Ankara/Kalecik         |
|              | Arpalar Hasır Oldu                | Uşak/Banaz             |
|              | Sabah Güneşi Doğmuş               | Sivas/Zara             |
|              | Türkmen Kızı Un Eliyor            | Sivas                  |
|              | Un Elerler Eleğinen               | Erzurum                |
|              | Vardım Baktım Süt Pişirmiş        | Hatay/Antakya          |
|              | Vardım Baktım Süt Büşürür         | Ankara/Kızılcahamam    |
| Üzüm Suyu    | İndim Kuyu Dibine                 | Kilis                  |
|              | Tokat'ın Mezerliği                | Amasya/Merzifon        |
| Üzüm Turşusu | Uzun Çarşı Baştan Başa            | Balıkesir/Dursunbey    |
| Yaprak Sarma | Birer Birer Aldım Tükenmez Sandım | Kayseri-Nevşehir       |
| Yoğurt       | Anam Yoğurdunu Ayran Eylesin      | Tunceli/Çemişkezek     |
|              | Aşağıdan Gelen Hanım Oynasın      | Bilecik                |
|              | Gaynananın Kilimi                 | Ankara/Şereflikoçhisar |
|              | Silifke'nin Yoğurdu               | İçel/Silifke           |
|              | Tel Sarı Züluf Sarı               | Trabzon                |
|              | Yoğurt Koydum Dolaba              | Elazığ                 |

Çizelge 6.15. (devam) Türkülerde yörelere göre yiyecek-içecekler

|             |                                       |                 |
|-------------|---------------------------------------|-----------------|
|             | Yoğurt Koydum Dolaba                  | Kilis           |
| Yufka Sacı  | Çattılar Gazan Daşını                 | Uşak/Eşme       |
|             | Ocağa Koydular Yufka Sacını           | Tokat/Reşadiye  |
| Yumurta     | Sepet Sepet Yumurta                   | Rumeli/Kırcaali |
|             | Güzel Olur Çiy Yumurta Soyunca        | Denizli/Buldan  |
| Zerde       | Balıkesir İçinde Körük Paytona Bindim | Balıkesir       |
| Zeytinyağı  | Zeytinyağı Şişesi                     | Rumeli          |
| Zeytinyağlı | Zeytinyağlı Yiyemem                   | Bursa           |

### Ayran

Ayran, yoğurda su katılarak veya kuru maddesi ayarlanan süte yoğurt kültürü ilave edilerek içilebilir kıvamda hazırlanan fermente bir süt ürünüdür (Engez ve Diğ, 2006). Türklere özgü bir içecek olan ayran, pide, lahmacun, kebab gibi birçok yiyeceğin yanında ayrıca yaz aylarında serinlemek amacıyla yaygın olarak tüketilmektedir.

Türkülerde 5 türküde ayran tespit edilmiştir. Günümüzde de türkülerin geçtiği yörelerde ayran tüketimine rastlanılmaktadır (Zencir, 2016; Şengül ve diğ, 2015).

Çatal Çama Kurşun Attım Geçmedi

Yöre: Bolu

Derleme Tarihi:1941

Çatal çama kurşun attım geçmedi

Ali Efeye *ayran* verdim içmedi (TRT, 2006:211).

Çiy Köfteler Ne Acı

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1941

Çiy köfteler ne acı

*Ayran* bunun ilacı

Çiy köfteyi yoğuran

Yemez bunu doğrudan

Bol *ayran* tere soğan

İlle canım çiy köfte

Bacım *ayranın* duru

İlle canım çiy köfte (TRT, 2006:237).

Kalenin Ardında Laleler Biter

Yöre: Şanlıurfa

Derleme Tarihi:1956

*Ayrani* vay amıca kızı *ayranı*

Annenden izinsiz vermem *ayranı* (TRT, 2006:503).

Nebişih Dedikleri

Yöre: Tokat/Reşadiye

Rafa goydum *ayranı*

Geldi gurban bayramı (TRT, 2006:616).

Yaylaların Ayranı

Yöre: Muğla/Ula

İnceleme Tarihi:1990

Yaylaların *ayranı*

Bugün gurban bayramı (TRT, 2006:785).

### **Baklava**

Baklava, ince açılmış yufkanın içerisine, fındık, ceviz ve fıstık eklenip üzerine eritilmiş yağ konularak fırında pişirilen ve piştikten sonra şerbet eklenerek servis edildiği geleneksel bir hamur tatlısıdır. Türkiye’de daha çok Güneydoğu Anadolu Bölgesi ile özdeşleşen baklavaya, Anadolu’nun her yerinde, Rumeli’de, Azerbaycan’da ve Orta Doğu’da rastlanılmaktadır.

Baklava günümüzde daha çok Gaziantep yöresi ile özdeşleşmiştir, ancak türkülerde Antalya/Akseki, Erzurum ve Çankırı/Çerkeş yörelerinde rastlanılmıştır. Bu türkülerde baklava börekle birlikte belirtilmiştir. Günümüzde de bu yörelerde Gaziantep kadar üretimi ve tüketimi yaygın olmasa da sıklıkla tüketilmektedir (Işık, 2016; Yüncü, 2016; Öncel, 2016).

Ben Beyimi Uyandırdım

Yöre: Antalya/Akseki

Derleme Tarihi:1954

*Baklavayı* çokça getir

Yiyemezsem geri götür (TRT, 2006:125).

Hayal Olmuş Hayal Karşık Dağlar

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1986

Dinlemez öldürür yoksulu begi

Kimi yemez *baklavayı* böreği (TRT, 2006:457).

Sergenin Başı İn Gibice

Yöre: Çankırı/Çerkeş

Kara daşdan arabayı yüklettim

*Baklavayı* böreği lüplettim (TRT, 2006:688).

## **Bal**

Türkiye'nin her bölgesinin kendine özgü çevre koşullarına sahip olması, buralarda çiçeklenme dönemlerinin farklı olması daha fazla üretimi amaçlayan arıcılar için göçer arıcılık yapma sebebi olarak görülmektedir. Başta Akdeniz ve Kıyı Ege olmak üzere, ılıman yöreleri arıcılar için kolonilerini kışlatma, zengin nektar ve polen kaynağı sağlama ve erken gelen bahardan yararlanma gibi nedenlerle tercih edilmektedir (Semerci, 2017). Daha sonra yazın gelmesiyle birlikte Doğu Anadolu'nun ve Karadeniz'in yüksek yaylarına göç başlayarak buralardaki endemik çiçeklerden bal üretilmektedir. 2017 yılı TÜİK verilerine göre Türkiye'de en fazla bal üretiminin gerçekleştirildiği iller, Ordu, Muğla ve Adana'dır (Arıcılık Araştırma Enstitüsü, 2019). Bal sofralık olarak (petekli, süzme, krem bal, aromalı bal, kuruyemişli bal, polen propolis, arı sütü vb.) kullanıldığı gibi, gıda sanayiinde tatlandırıcı olarak, pasta ve çikolata ürünlerinde yine tatlandırıcı ve yan ürün olarak, süt, yoğurt ve dondurma sektöründe, alkollü ve alkolsüz içecek sektöründe de kullanılmaktadır.

Türkülerde Giresun, Erzurum, Diyarbakır, Balıkesir, Şanlıurfa ve Kars yörelerine ait 8 türküde bal tespit edilmiştir. Günümüzde bu yörelerde bal üretimi yapılmaktadır (Arıcılık Araştırma Enstitüsü, 2019).

Ağasar'ın Balını

Yöre: Giresun/Görece

Derleme Tarihi: 1980

Ağasarın *balını*

Gel salını salını

Adam cebinde taşır

Senin gibi gelini (TRT, 2006:8).

Al Şalım Mavi Şalım

Yöre: Erzurum/Oltu

Derleme Tarihi:1976

Çini tabakta *bal* var

Oğlan anama yalvar (TRT, 2006:26).

Bazarda Bal Var Gelinim

Yöre: Muğla/Fethiye

Bazarda bal var gelinim

Sende bir hal var gelinim (TRT, 2006:120).

Çarşıda Bal Var

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1949

Çarşıda *bal* var

Sende bir hal var (TRT, 2006:209).

Daldım Göllere Daldım

Yöre: Giresun/Görece

Derleme Tarihi:1974

Ağasarın *balını*

Gel salını salını (TRT, 2006:248).

Kocakuşun Yüksektedir Oyunu

Yöre: Balıkesir

Allı şalvar aman

Petekte *bal* var aman (TRT, 2006:559).

Tabakta Bal Olaydım

Yöre: Şanlıurfa

Tabakta *bal* olaydım

Eriyip yağ olaydım (TRT, 2006:734).

Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

Yemeklerden üç yemek var sevilir

Biri sütlü biri börek *bal* da var (TRT, 2006:789).

Bu türküde geçen bal aynı sözlerle Kars yöresine ait “Yaylalarda Üç Atım Var Binilir” isimli türküde de yer almaktadır.

### ***Bal-Kaymak***

Arasına toz şeker serpilerek kilerlere istif edilen kuru kaymak ile balın birlikte tüketildiği (Pekşen, 2011) bal-kaymak halk kültüründe önemli bir yere sahiptir. Günümüzde bal-kaymak, kahvaltılık (Sandıkçı ve Özkan, 2017) olarak kullanımının dışında pek tüketimine pek rastlanılmamaktadır.

Türk mutfağında ayrılmaz ikili olarak nitelendirebileceğimiz bal-kaymak türkülerde sadece Edirne yöresine ait bir türküde geçmektedir. Ancak tarih boyunca Türk mutfağında yaygın olarak tüketilen bu ikili bugünde birçok yörede sevilerek birlikte tüketilmektedir.

Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1953

Tabağa koyarlar *kaymağı balı*

Aç odanı döse ibrişim halı (TRT, 2006:734).

### **Batırık**

Batırık, bulgur ile yapılan bir çeşit sulu veya kuru soğuk salata'dır. Bazı yörelerde "Batırma" da denir. Batırık yapılışı ve içeriği yörelere göre farklılık gösterse de sulu batırık ve kuru batırık olmak üzere iki çeşittir. İçindeki domates, salatalık ve bulgurdan ötürü kısırı andırır. Ancak batırığı kısırdan ayıran en önemli özellik ise yapımında kullanılan kavrulmuş yerfıstığı, susam ve tahin gibi yağ miktarı ve besleyicilik özelliği yüksek gıdalardır. Özellikle yaz aylarında daha çok tercih edilme sebebi ise yoğrulma işleminden sonra eklenen soğuk su yanında lahana, marul ve maydanoz gibi yeşil yapraklı salata malzemeleridir. Batırık, çoğunlukla, İç Anadolu bölgesinin güneyi ve Akdeniz bölgesinde Toros dağlarına yakın bölgelerde, Ermenek, Mersin'in ilçeleri Aydıncık, Anamur, Erdemli, Silifke ve Gülnar'da yapılır (Çetinsöz ve Polat, 2018). Ayrıca, Tokat yöresinde de bulgur ile birlikte yeşil mercimekle hazırlanan batırık çeşidine de rastlanılmaktadır (Kabacık, 2016:145).

Genellikle Torosların bir yemeği olarak bilinen batırık türkülerde Yozgat yöresinde tespit edilmiştir. Günümüzde de Yozgat yöresinde batırık yemeği yapılmaktadır (Yüncü, 2016:73).

Samanlıkta Kediler (Hop Badirik)

Yöre: Yozgat

Hop *badirik badirik*

Yaprağı delik delik (TRT, 2006:671).

### **Börek**

Börek, açılan hamurun içerisine, et, sebze ve peynir çeşitleri konularak fırında pişirilmesi yapılan geleneksel bir başlangıç yemeğidir. Börek çoğunlukla tuzlu yapılmasına rağmen özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde şekerle hazırlanan (laz böreği) çeşitleri de vardır.

Türkülerde börek, Çanakkale, Erzurum, Karabük, Çankırı yörelerine ait 5 adet türküde yer almıştır. Bu türkülerde börek baklava ile birlikte belirtilmiştir. Bugün bu yörelerde farklı içeriklerle hazırlanan böreklerle rastlanılmaktadır (Mil, 2016:35-60; Kabacık, 2016:138-163; Yüncü, 2016:62-80; Öncel, 2016:82-101; Şengül ve diğ., 2015).



Evreşe Yolları Dar  
Yöre: Çanakkale/Gelibolu  
İnceleme Tarihi:1978  
Bir fırın yaptırđım  
Doldurdum ekmekleri  
Gel beraber yiyelim  
Yaptırđım *börekleri* (TRT, 2006:349).

Hayal Olmuş Hayal Karşıkı Dağlar  
Yöre: Erzurum  
Derleme Tarihi:1986  
Dinlemez öldürür yoksulu begi  
Kimi yemez *baklavayı böreği* (TRT, 2006:457).

Sahur Vakti Çıktık Yola  
Yöre: Karabük/Safranbolu  
Benim karnım toktur ama  
Arkadaşım *börek* ister (TRT, 2006:669).

Sergenin Başı İn Gibice  
Yöre: Çankırı/Çerkeş  
Kara daşdan arabayı yüklettim  
*Baklavayı böreği* lüplettim (TRT, 2006:688).

Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir  
Yöre: Erzurum  
İnceleme Tarihi:1990  
Yemeklerden üç yemek var sevilir  
Biri sütlü biri *börek* bal da var (TRT, 2006:789).

### **Bulgur**

Bulgur, temizlenen buğday tanelerinin haşlandıktan sonra kurutulup kırılmasıyla elde edilir. Yapılacak yemeğın niteliğine göre ince, orta ve iri taneli olarak taş değirmenlerde

öğütülüp elem işleminden sonra soframıza gelmektedir. Türklere özgü bir besin olarak görülen Anadolu Mutfağının vazgeçilmezi bulgur, kültüründe bir parçası olmuştur. Bölgeler arasında tüketim oranı değişiklik gösterse de tahıl grubu içerisinde tüketim oranı olarak üst sıralarda yer almaktadır (Kenar, 2002:6-19). Türk Mutfağında bulgur, çorbalarda, salatalarda, pilav olarak sade ve et yemeklerinin yanında garnitür olarak, çiğ köfte yapımında, sarma ve dolmalarda, yöresel yemeklerin yapımında yoğun olarak kullanılmaktadır.

Türkülerde en çok rastlanan yiyeceklerden biri olan bulgur 18 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde bulgurun, kaynatılması, damda kurutulması, çiğ köftenin hazırlanmasında kullanımı, elenmesi, dibekte dövülmesi, küpte ve çuvalda saklanması belirtilmektedir. Karadeniz Bölgesi dışında diğer bölge türkülerinde rastlanan bulgur günümüzde de bu bölgelerde en çok tüketilen yiyeceklerin başında gelmektedir. Türkülerde bulgurun geçtiği yöre mutfaklarında bulgur, pilav olarak, köfte, çorba, salata ve garnitür olarak tüketilmektedir (Zencir, 2016; Güldemir, 2016; Şengül ve diğ, 2015).

#### Bulguru Kaynatırlar

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1973

*Bulguru* kaynatırlar

Serine yaylatırlar (TRT, 2006:188).

Bu türkü, aynı isimle Çankırı/Kurşunlu, Amasya ve Ankara yörelerinde de yer almaktadır.

#### Çamdan Sakız Akıyor

Yöre: Kahramanmaraş/Elbistan

İnceleme Tarihi:1973

Dama *bulgur* sererler

Çıkma boyun görerler (TRT, 2006:207).

#### Çimenli Bahçede Bulgur Eliyor

Yöre: Erzurum/Şenkaya

Derleme Tarihi:1956

Çimenli bahçede *bulgur* eliyor

Kendi görünmüyor sesi geliyor (TRT, 2006:236).

Çiy Köfteler Ne Acı

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1941

Çiy köftenin *bulguru*

Boğazdan geçmez kuru (TRT, 2006:237).

Dam Başında Oturur

Yöre: Aksaray/Ortaköy

İnceleme Tarihi:1986

Oturmuş oya örer

Soku da *bulgur* döver (TRT, 2006:250).

Dama Bulgur Sererler

Yöre: Niğde

Derleme Tarihi:1966

Dama *bulgur* sererler

Çıkma boyun görerler (TRT, 2006:251).

Not: Bu türkü aynı sözlerle ve 1977 derleme tarihi ile Rumeli yöresinde de geçmektedir (TRT, 2006:251).

Evlerinin Önü Bulgur Dibeği

Yöre: Isparta

Derleme Tarihi:1942

Evlerinin önü *bulgur* dibeği

Sokuya vurduk sıra ağlar bebeği

Evlerinin önü *bulgur* kazanı

Herkes sever okuyanı yazanı

Evlerinin önü *bulgur* sokusu

Yel estikçe gelir yarin kokusu (TRT, 2006:342).

Güvercinim Süt Beyaz

Yöre: Aksaray/Ortaköy

İnceleme Tarihi:1986

Yol üstünde *bulgurum*

Oğlan sana vurgunum (TRT, 2006:434).

Hayriye'ye Mendil Verdim Almadı

Yöre: Antalya/Akseki

Derleme Tarihi:1952

Yörük kızı *bulgur* döver

Gözlerimi açamadım yaşınan (TRT, 2006:460).

İncecik Bulgur Musun

Yöre: Isparta

İnceleme Tarihi:1990

İncecik *bulgur* musun

Sen bana vurgun musun (TRT, 2006:483).

Kalenin Bedenleri

Yöre: İzmir/Bergama

İnceleme Tarihi:1975

*Bulgur* daşı eşinen

Gözüm doldu yaşınan (TRT, 2006:504).

Küp Dibinde Bulgurum

Yöre: Uşak

Derleme Tarihi:1953

Küp dibinde *bulgurum*

Kaşlarına vurgunum (TRT, 2006:573).

Sokuda Bulgur Gelinim

Yöre: Adana/Ceyhan

Derleme Tarihi:1969

Sokuda *bulgur* gelinim

Peçeni kaldır gelinim (TRT, 2006:700).

Tahtalıkta Galbır Var

Yöre: Burdur/Yeşilova

Derleme Tarihi:1973

Tahtalıkta galbır var

Ak çuvalda *bulgur* var (TRT, 2006:735).

### ***Büryan Kebabı***

Büryan, Püryan ya da Biran olarak da adlandırılan, Türkiye'nin birçok yerinde yapılan fakat daha çok Siirt ve Bitlis yöresine ait bir et yemeğidir. Arapça'da *Perive* olarak da adlandırılır. Bir çeşit kuyu kebabı da olan büryan Türk Mutfağının önemli bir gastronomik ürünlerinden biridir. Anadolu'nun bazı yerlerinde yapılan tandır kebabından çok farklı bir şekilde yapılan büryan için "Hevur" denilen erkek keçi eti tercih edilir, bulunmadığı takdirde erkek koyun eti kullanılır. Büryancı piyasanın en nazik ve yağlı etinden birkaç gövde alır gövde dışındaki yağları kopmayacak şekilde kat kat bıçakla etten ayırarak sarkıtılır. Bu et iyice yıkandıktan sonra ince tuzla her tarafı iyice tuzlanır. Gövdenin üst tarafına fazlaca tuz vurulur. Büryancılar etin durumuna göre ne kadar tuz vurulacağı konusunda ihtisas sahibidirler. Tandırda alevli ateş yanıp söndükten ve tavını aldıktan sonra madeni bir leğene bir miktar su konulup, çengeller takılarak tandırın dibine indirilir. Et gövdelerinin de üst tarafına çengeller takılarak tandırın ağzına bırakılan demir çubuktan sarkıtılır. Taş olan tandır kapağı kapatılarak etrafı kırmızı çamurla hava almayacak şekilde sıvanır. Böylelikle et tandırın içerisinde hem pişer hem de suyun buharı ile yumuşar. Tandırın ağzı etin hususiyetine göre 45 dakika ile 1 saat arasındaki bir zamanda açılır ve yerine asılarak kebablar servise çıkarılır. Büryanın sıcaklığı makbuldür. Bunu temin için büryancı uzun müddet sıcaklığını muhafaza eden tandıra soğuyan gövdeleri tandıra indirir ve servis için tandırdan sıcak gövdeleri çıkarır. Garnitür olarak yaygın bir şekilde yaş üzüm tercih edilir (Büryan Kebabı, 2017).

Büryan kebabı her ne kadar Siirt ve Bitlis ile özdeşleşmiş olsa da türkülerde sadece Muğla yöresinde geçmektedir. Muğla Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü verilerine göre; Muğla ve Fethiye'nin bazı köylerinde yörede yetişen koyun etlerinden hazırlanan kuyuda pişirilen et yemeklerine yörede tandır ve büryan kebabı adı verilmektedir (Muğla Kültür ve Turizm, 2019).

Aptaslıktan Su Damlar

Yöre: Muğla/Fethiye

*Püryan* yedik usandık

Hararettten pek yandık (TRT, 2006:45).

Saçaklıktan Su Damlar

Yöre: Muğla

Derleme Tarihi:1971

*Büryan* yedik usandık

Hasretten pek yandık (TRT,2006:668).

## ***Ciğer***

Türk Mutfağında ciğer yemeği daha çok dana ve kuzu ciğeri ile yapılır. Edirne yöresinde, dana ciğeri, un ile harmanlanarak, bol yağda kızartılıp tava ciğeri hazırlanır (Ergan- Göynüşen, 2011:18). Tava ciğerine benzer hazırlanarak Rumeli yöresinde Arnavut ciğeri hazırlanır. Türkiye'nin Güney ve Güneydoğu'sunda kuzu ciğeri şişlere geçirilerek mangalda ciğer kebabı (Adana, Mersin) ya da çağırtlak kebabı (Gaziantep, Şanlıurfa) hazırlanır. Ayrıca bazı yörelerde ciğer tereyağı ile kavularak hazırlanmaktadır.

Günümüzde kullanımı eskisi kadar yaygın olmayan ciğer ve ciğer yemeklerine türkülerde Amasya yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Türkiye Kültür Portalı Geleneksel Mutfak kategorisi Amasya mutfağı yemeklerinde “yoğurtlu ciğer kavurması” yemeğine rastlanılmıştır. Bu da ciğer yemeğinin günümüzde de Amasya'da tüketildiğini göstermektedir.

Sabah Oldu Gaynanam Geldi

Yöre: Amasya

Derleme Tarihi:1943

Kaynanacığım *ciğeri* kediler yedi

Oğlum gelsin helalleşin dedi

Gözüm cicim *ciğeri* kediler yedi

Abim gelsin sen görürsün dedi

Efendim *ciğeri* kediler yedi

Topla eşyalarımı çık dışarı dedi  
 Gaynatacığım *ciğeri* kediler yedi  
 Çağırın imamı gelsin dedi (TRT, 2006:661).

## Çay

Çay Türkiye’de sudan sonra en çok içilen içecektir. Günümüzde, kahvaltılarının vazgeçilmez içeceği olan çay, evlerde, işyerlerinde, kahvehanelerde ki kahvehanelerde kahveden daha çok içilir, çay bahçelerinde, pikniklerde (Duman, 2008:157), bir toplulukta kutlamalarda, eğlencelerde, sohbet ortamında, yalnızken dinlenirken, hemen hemen her durumda ve her yerde çay içilir. Türk Mutfak Kültüründe çay, toz kavrulmuş siyah çay ile demlenir ve kendine has ince belli olarak bilinen küçük bardaklarla servis edilir. Türk usulü çay demlemede çaydanlık ya da semaver ve demlik olarak iki ayrı kap kullanımı vardır. Az dem ile hazırlanan çay “açık çay” tabir edilirken, dem oranı yükseldiğinde bu çaya “koyu çay” denir. Ancak çayın ideal demlenme ve sıcak su oranını belirleyen ölçüt “tavşankanı” olmasıdır. Kırmızı-bordo rengine sahip tavşankanı ayarındaki çay, Türkiye’de çay üzerinde uzlaşmış ideallik ölçütüdür. Bununla beraber “paşa çayı” genellikle çocuklar için hazırlanır. Pratik olarak sıcak çaya soğuk su ilavesi ile elde edilir. Çayın ikramında, yöresel farklar göze çarpmaktadır. Bazı yörelerde çay bardağının üzerinde mutlaka “dudak payı” adı verilen bir boşluk bırakılır. Bu boşluğun bir ölçüsü yoktur. Çayın en çok tüketildiği Erzurum yöresinde ise ikramı genellikle açık renkli ve kaşksız olarak yapılan çay, “kıtlama” diye tabir edilen özel bir yöntemle tüketilir. Makaslarla, elle ya da ısırılarak koparılan ufak şeker parçalarının dil altında bekletilmesi suretiyle çay içilir. Bununla beraber bu bölgede misafir yeter demedikçe çay sürekli olarak tazelenir. Çay koymak anlamında “çay dökmek” ya da “çay tazelemek” deyimleri kullanılır. çay istenmediğini göstermek için kelimelere gerek duymadan çay kaşığı son içilen bardağın üzerine konur (Güneş, 2012).

Türk mutfağında son yıllarda oldukça önemli bir yere sahip olan ve hatta sudan sonra en çok içilen içecek olan çay, türkülerde kendine pek fazla yer bulamamıştır. Türkülerde 2’si Erzurum yöresinde biri de Azerbaycan yöresinde olmak üzere üç türkü tespit edilmiştir. Azerbaycan yöresine ait türküde çayın, insan sağlığı ve yemeklerin sindirimi açısından önemi belirtilmektedir. Çay, günümüz Azerbaycan mutfağında önemli bir yere sahiptir. 16. y.y. da bile toplu çay içilen “çayhanalar”ın varlığı bilinmektedir. Çay sofrasında, çayın yanında çeşitli reçeller (mürebbe), sert kesme şeker, şekerlemeler, çeşitli pastalar bulunur

(Toygar ve Toygar, 1997). Ayrıca, sabah kahvaltısı olarak bilinen “kuşluk ekmeği” de genelde öncelikle çorba içilir daha sonra kahvaltılıklarla beraber çay içilir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Erzurum yöresine ait türkülerde ise çayın sevilen içeceklerden biri olduğu ve dost meclislerinin yoldaşı olduğu belirtilmektedir. Erzurum da çay günümüzde en çok tüketilen ve gelen misafire en çabuk ikram edilecek milli bir içeceğimizdir. Hemen hemen her sokakta “çay evi” ismiyle görebileceğiniz birçok küçük büyük işletme görmeniz mümkündür. Çayın yanında yapılan sıcak dost sohbeti, farkına varmadan bir demlik çay içmenize sebep olabilir. Çay Erzurum da sohbetin, muhabbetin, samimiyetin göstergesi sayılır. Erzurumlular evlerinde çayın yanında yöresel dut kurusu, pestil, ceviz ikramları ile çayın lezzetine lezzet katarlar (Durmuş, 2018).

Çay (Kimin Ağrıyor Canı)

Yöre: Azerbaycan

Derleme Tarihi:1967

Kimin ağrıyor canı

Bol çay içsin mercanı

Armudu istekanda çay

Üreğimiz yananda çay

Dadlısan adlısan çay

Herkese gelse gonah

Lazım değil soruşmah

Gelsin yemehten gabah çay

Gışın garlı çağında

Yayda gün gabağında

Gezirler sorağında çay

**Not:**Armudu: Armuta benzeyen,

İstekan:Çay bardağı,

Mercanı: Koyu kırmızı renk,

Gabah: Önce, önünde,

Sorağında: Peşinde, sonra



Selam Olsun Size Güzel Cemaat

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1988

Gönülle dolsun ferah sefalar

Kahve çay şerbetler versin şifalar (TRT, 2006:682).

Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

İçkilerden üç içki var sevilir

Biri rakı biri konyak çay da var (TRT, 2006:789).

### **Çerez**

Türk Dil Kurumu'na (2019), göre çerez, asıl yemekten sayılmayan, peynir, zeytin vb. yiyecekler ya da yemek dışında yenilen yaş veya kuruyemiş vb. şeyler atıştırmalıklar. Türk mutfağında atıştırmalık, tamamlayıcı bir tat ve çeşni olarak yaygın olarak kullanılmaktadır (Davulcu, 2013). Anadolu'da eğlencelik yiyecek olarak tüketilmesi yanında misafirlere ikram edilen kuru yemiş/çerez; doğum, düğün, nişan, kına gibi özel zamanlarda sevinçleri paylaşma, bereket, muhabbet vb. göstergesi olarak kullanılmaktadır. Özel günlerde dağıtılması, baştan aşağı saçılması veya hediye olarak gönderilmesi yanında çocuklara eğlenmeleri için verilmesi de söz konusudur. İkramlık ve hediye olarak sunulan çerezler içerdiği çerez türlerine göre sosyal statü simgesi bile olabilmektedir (Parlar, 2016). Türk Mutfağın da çerez olarak adlandırılan yiyecekler; fındık, fıstık, kestane, ceviz, badem, leblebi, kuru meyveler, kavrulmuş mısır, buğday, firik gibi tahıllar, şeker ve şeker çeşitleridir.

Türkülerde Yozgat, Bayburt ve Burdur yörelerine ait 4 tane türküde çerez tespit edilmiştir. Bayburt yöresinde geçen türküde kız isteme merasiminde sunulan lokum, şeker, kahve ve kolonyadan oluşan çerezden bahsetmektedir. Bu gelenek bugünde geçerliliğini sürdürmektedir (Bayburt Valiliği, 219). Burdur yöresi türkülerinde geçen çerez ile düğün ya da nişan çerezinden bahsedilmektedir. Yörede günümüzde düğün veya nişanda gelen misafirlere çerez olarak gazoz, dondurma, şeker vb. ikram edilmektedir (Burdur Kültür ve Turizm, 2019).

Deli Kız Sinin Geliyor

Yöre: Bayburt

Derleme Tarihi:1956

Deli kız sinin geliyor

Sininde neler geliyor

Sinide *çerez* geliyor (TRT, 2006:263).

İstanbul'a Saz Yolladım Yar Geldi

Yöre: Burdur

Mayhoş olur Aziziye'nin kirazı

Yağlık yağlık gelirde yarin *çerezi* (TRT, 2006:491).

Serenler Serenler Yüksek Serenler

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi:1946

Yağlık yağlık gelirde yarin *çerezi*

Nere varmış ülker ile terazi (TRT, 2006:687).

Soğuk Su Başında Yedim Kebabı

Yöre: Yozgat/Boğazlıyan

Derleme Tarihi:1969

Soğuk su başında yedim *çerezi*

Nerde kaldı ahbabların birazı (TRT, 2006:699).

### **Çiğ Köfte**

Çiğ köfte Türkiye'nin hemen her bölgesinde, özellikle de Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yaygın olarak tüketilen bir gıda maddesidir. Çiğ köfte ilk olarak Şanlıurfa'da yapılmaya başlandığı varsayılmaktadır. Çiğ köftenin içerisine katılan malzemelerin çeşidi ve miktarı yörelere göre farklılık göstermektedir. Genel olarak yağsız ve sinirleri alınmış koyun veya dana eti ile ince öğütülmüş köftelik bulgur karışımına, domates ya da biber salçası, isot biberi, karabiber, yeşil ve kuru soğan, maydanoz, tuz ve isteğe bağlı olarak da tarçın, kimyon, yenibahar, nane ve sarımsağın arzu edilen oranlarda katılması ile hazırlanmaktadır (Uzunlu ve diğ, 2004). Çiğ köfte çoğunlukla, marul içerisine konularak

üzerine limon sıkılıp tüketilmektedir. Günümüzde etin uzun süre bekletilmesinin zararlı mikroorganizmaların kolayca üremesine yol açtığından dolayı içinde et olmayan etsiz çiğ köfteler yaygın olarak hazırlanmaya ve tüketilmeye başlamıştır.

Türkülerde sadece Kahramanmaraş yöresine ait bir türküde rastlanılan çiğ köfte bugün hem Kahramanmaraş'ta hem de Türkiye'nin genelinde sevilerek tüketilen bir yiyecektir. Kahramanmaraş yöresine ait bu türküde çiğ köftenin yapımı, yanında verilmesi gereken garnitürleri ve içeceği detaylı bir şekilde anlatılmıştır.

Çiy Köfteler Ne Acı

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1941

*Çiy köfteler ne acı*

Ayran bunun ilacı

Çok yağur gelin bacı

İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köfteyi* yoğuran

Yemez bunu doğrudan

Bol ayran tere soğan

İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köfteler* dama kaçtı

Ayran peşine düştü

Çok yedim karnım şişti

İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köftenin* bulguru

Boğazdan geçmez kuru

Bacım ayranın duru

İlle canım *çiy köfte* (TRT, 2006:237).

## Çorba

Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlükte (2019) çorba, sebze, tahıl, et vb. İle hazırlanan sıcak, sulu içecek olarak tanımlanmaktadır. Buradaki tanıma uygun olarak, dilimizde çorbayı yemek yerine içmek ifadesi kullanılır (Arlı ve Gümüş, 2007). Türk mutfağında çorbanın yeri diğer mutfaklara göre daha farklıdır. Batı ülkelerinde iştah açıcı ve ana yemek olarak tüketilen çorbalar, genellikle Türk mutfağının girişini oluşturmakla birlikte, geleneksel mutfak kültüründe üç öğünde yer alabilen bir yemek çeşididir. Besleyici ve doyurucu özellikleri nedeniyle Anadolu'da hâlâ özellikle kışın sabah kahvaltısında tüketilmektedir (Güldemir ve diğ, 2018).

Türk mutfağında oldukça fazla tüketilen çorbalara türkülerde Orta Anadolu ve Burdur yöresine ait 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde çorba ismi ve çeşidi verilmemiştir. Günümüzde, Orta Anadolu'da en çok rastlanan çorbalar, yoğurt çorbası, arabaşı, tarhana çorbası, toyga çorbası, tutmaç çorbası, sütlü çorba, erişte çorbası, bulgur çorbası, kesme çorbası (Şengül ve Diğ, 2015; Yüncü, 2016:62-80) gibi çorba çeşitleridir. Burdur yöresinde ise en çok tüketilen çorbalar, pirinçli çorba, işkembe çorbası, arabaşı çorbası, tarhana çorbası ve oğmaç çorbasıdır (Işık, 2016:196-226; Şengül ve diğ, 2015).

Kediyi Koydum Torbaya

Yöre: Orta Anadolu

Kediyi koydum torbaya

Başını soktu *çorbaya* (TRT, 2006:539).

Sabah Olur Çocuk Gider Oyuna

Yöre: Burdur/Yeşilova

Derleme Tarihi:1978

Sabah olur *çorbasını* içemez

Öğle olur oyundan geçemez (TRT, 2006:663).

## Çökelek

Çökelek, yoğurdun yağı alındıktan sonra tuz konularak kaynatılması sonucu oluşan pıhtının süzülmesiyle elde edilir (Güler, 2010). Yoğurt dışında sütün kaynatılmasıyla da elde

edilen çökelek, kahvaltıda doğrudan tüketilebildiği gibi pasta, börek, çörek gibi mamullerin yapımında da kullanılabilen bir peynir çeşididir (Durlu-Özkaya ve Gün, 2019). Türkiye’de birçok yöresel çökelek çeşidi bulunmaktadır. “İnebolu Süt Çökeleği”, Karadeniz pidesinde kullanılan “Giresun Çökeleği”, sabah kahvaltılarında mısır ekmeği ile tüketilen “Rize Kurçu Peyniri”, börek harcında ce salatalarda kullanılan “Kars Çökeleği”, Bitlis yöresinde kullanılan “Jaji Peyniri”, kuzu derisinden tulumlara basılan “Afyon Emirdağ Çökeleği ve Milas Kırk Tokmak Peyniri”, içerisine zahter ve çörekotu katılan “Hatay Tulum Çökeleği” (Ünsal, 1998:60), bunlardan bazılarıdır.

Türkülerde çökeleğe sadece Sivas yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır ve bu türküde çökeleğin yapımı hakkında bilgi de vermektedir. Günümüzde Sivas mutfağında hala yaygın olarak çökelek yapılmakta ve tüketilmektedir (Üçer, 2008).

Çökeleği Çökerttim

Yöre: Sivas/Karaçayır Köyü

Derleme Tarihi:1969

Çökeleği çökerttim

Üstüne tuzun ekdim

Çökelek küpte saklı

Çalanın var mı aklı

Çökelek yendi bitti

Beni canımdan etti

Çökeleği ararım

Komşulardan sorarım (TRT, 2006:238).

### ***Dolma***

Dolmalar, içi oyulabilen sebzelerin veya lahana, asma yaprağı gibi sarılabilen her türlü sebzenin temelde pirinç, kıyma, soğan, yeşillik ve çeşitli baharatlardan oluşan bir iç ile doldurulmasıyla elde edilirler (Ceyhun Sezgin ve diğ, 2015:231). İçi pirinç, bulgur, et, fındık, fıstık ve baharatla doldurulmuş sebze ve meyvenin, Türkçe adı *dolma*, Farçası *dolmeh*, Rumcası *dolmathes*, Arapçası *Mıhşır*dır (Milli Eğitim Bakanlığı (MEB), 2006:3). Günümüzde dolmalar çoğunlukla zeytinyağı ile pişirilir, Karadeniz Bölgesi’nde tereyağı ile

pişirilen örnekleri de vardır. Dolmalar genellikle yoğurt, ayran veya hoşafla servis edilmektedir.

Türk mutfağının sevilen yemeklerinde olan dolmaya Kastamonu yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türkünün geçtiği yöre olan Kastamonu'da asma yaprağı dolması, kabak dolması, karalahana dolması (Kastamonu Kültür ve Turizm, 2019; Şengül ve diğ., 2015), günümüzde en çok bilinen dolma çeşitleridir.

Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik

Yöre: Kastamonu

İnceleme Tarihi:1990

*Dolma gazanına vardım dolması eksik*

*Dolmaya dadanmış bir sarı pisik*

Taze gelin senin kısmetin eksik

Taze gelin hep mi yedin *dolmayı* hep

Eyşili mayhoşlu *dolmayı* lop (TRT, 2006:284).

### ***Dondurma***

Dondurma; süt yağsız kuru maddesi, yağ, şeker, stabilizatör, emülgatör, bazen de lezzet ve renk veren maddelerden oluşan karışımın değişik düzenlerde işlenmesiyle elde edilen besleyici bir süt ürünüdür (Yıldız- Tiryaki ve Akbay, 2009). Dünyanın en sevilen tatlarından olan dondurma, geçmişte buza eklenen şarap, ezilmiş meyveler, bal, şerbet gibi katkı maddeleri ile mevsimlik keyif veren bir gıda olarak kullanılırken bugün pek çok değişik aroma ve katkı maddesine sahip çeşitli gıda maddeleri ile birleştirilebilen (bisküvi, çeşitli hamur tatlıları), sorbe, çubuk, külah halinde tüketilen endüstriyel bir gıda haline gelmiştir (Uludağ, 2010:1). Yaklaşık 3000 yıllık bir tarihi olan dondurma, Türkiye'de ilk olarak 1900'lu yılların başlarında İstanbul'da ve Kahramanmaraş'ta üretilmiştir (Yıldız Tiryaki ve Akbay, 2009). Günümüzde Maraş dondurması olarak adlandırılan dondurma, dünyadaki örneklerinden çok farklıdır. Yakın bir zamana kadar klasik yöntemle, yani kol gücüyle hazırlanan bu dondurmanın bir özelliği bıçakla kesilecek kadar sert olmasıdır. Keçi sütü, şeker ve salepten yapılan bu dondurma çeşidi, daha çok yanında baklava ile beraber tüketilmektedir.

İstanbul yöresine ait bir türküde rastlanılan dondurma günümüzde özellikle Türk mutfağında vazgeçilmez yiyeceklerden biridir. Türküde dondurmanın nelerden yapıldığı ve çeşitlerinin neler olduğu detaylı bir şekilde anlatılmıştır. Bugün de bu dondurma çeşitleri sevilerek tüketilmektedir.

Dondurmam Buz Gibi Buz

Yöre: İstanbul

İnceleme Tarihi:1978

*Dondurmam* buz gibi buz

Şeker mi yoksa karpuz

Ala çilekli *dondurmam*

Yok mu tadına bakan

Ala vişneli *dondurmam*

Mini mini hanımlara

*Dondurmam* var kaymaklı

Yiyin bakın pek tatlı (TRT, 2006:284).

### ***Ekmek***

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği “Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği” ne göre, ekmeğin tanımı; buğday ununa; su, tuz, maya gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital, gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın, yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması vepişirilmesi ile yapılan ürün (Resmi Gazete, 2012) olarak tanımlanmaktadır. Türkiye'nin her bölgesinde farklı birçok ekmek çeşidi bulunmaktadır. Bunlar arasında pide, lavaş, tandır ekmeği, cevizli, susamlı ve haşhaşlı ekmekler, odun ateşinde pişirilen Vakfıkebir ekmeği, saç ekmekleri, mısır ekmeği, çavdar ekmeği, kepekli ekmek, farklı boyut ve şekilde, yapılış ve içerik itibariyle farklılıklar gösteren ekmekler sayılabilir (Aydın ve Yıldız, 2011).

Türkülerde ekmek ile ilgili 3 türküye rastlanılmıştır. Bunlardan Erzurum yöresine ait türküde ekmeğin, akşam öğününde peynir ile tüketiminden bahsetmektedir. Çanakkale/Gelibolu yöresine ait türküde ekmeğin fırında pişirilmesi ve Burdur yöresinde ekmeğin ardından su içilmesinden bahsedilmektedir.

Evlerinin Önü Guşlar Darısı

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1967

*Akşam olur peynir ekmek yiyemez*

Sabah olur çarık çorap giyemez (TRT, 2006:343).

Evreşe Yolları Dar

Yöre: Çanakkale/Gelibolu

İnceleme Tarihi:1978

Bir fırın yaptırđım

Doldurdum *ekmekleri* (TRT, 2006:349).

Serenler Serenler Yüksek Serenler

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi:1946

Serenler serenler yüksek serenler

*Ekmek* yiyip sular içtim yarenler (TRT, 2006:687).

Not: *Seren*, yörede evlerde damlarda uzunlamasına konan kalasa verien addır.

## ***Et***

Etler denilince kasaplık küçük ve büyük baş hayvanların, kümes ve av hayvanlarının, deniz ve tatlı su ürünlerinin, yenilebilen yağ, kemik ve kırmızı ya da beyaz renkli kas etleri anlaşılır. Sakatat ise küçük ve büyük baş hayvanların, akciğer, karaciğer, yürek, böbrek, işkembe, dalak, şirden, bumber, bağırsak, yumurta gibi yenilebilen iç organları ile dil, beyin dahil başına ve ayaklarına verilen genel addır (EKS Mutfak, 2019). Türk Mutfağında etler Türklerin tarih boyunca göçebe hayat sürmeleri neticesinde geçmişten beri en çok tükettikleri besin kaynağı olmuştur. Türkler önceleri çoğunlukla koyun etini tüketirken günümüzde koyun etinin yerini daha çok dana ya da sığır eti almaya başlamıştır. Türk Mutfağında etler, çevirmeler, kızartmalar, ızgaralar, tava yemekleri, kavurmalar, ızgara kebabları, tencere kebabları, yahniler, güveçler, sahan yemekleri, buğulamalar, kapamalar, haşlamalar, köfteler, etli dolmalar, meyveli et yemekleri, olmak üzere geniş bir yelpazeye sahiptir (Şeren-Karakuş ve Diğ, 2015).



Türkülerde 6 adet türküde ete rastlanılmıştır. Bunlardan Adana ve Kastamonu yöresine ait türkülerde etin satın alınmasından, Denizli, Bilecik/Söğüt ve Gümüşhane/Kelkit yöresine ait türkülerde etin yağlı olmasından ve bu etin pişirilmesinden bahsedilmektedir. Kars yöresine ait türküde de etin sevilen yemeklerden olması anlatılmaktadır. Günümüzde de bu yöre mutfaklarında et ve et ürünlerinin yoğun olarak kullanıldığı gözlenmektedir (Zencir, 2016; Güldemir, 2016; Şengül ve diğ., 2015).

Et Aldım Dirheminen

Yöre: Adana

İnceleme Tarihi:1977

*Et aldım dirheminen*

Öldürdün vereminen (TRT, 2006:332).

Not: Bu türkü aynı isim ve sözlerle Kastamonu yöresinde de geçmektedir.

Et Aldım Elim Yağlı

Yöre: Denizli

*Et aldım elim yağlı*

Şal kuşak belde bağlı (TRT, 2006:332).

Et Koydum Tencireye

Yöre: Bilecik/Söğüt

Derleme Tarihi:1946

*Et koydum tencireye*

Yar geldi pencireye (TRT, 2006:332).

Et Pişirdim Yağlı Yağlı

Yöre: Gümüşhane/Kelkit

İnceleme Tarihi:1974

*Et pişirdim yağlı yağlı*

Çifte atlar damda bağlı (TRT, 2006:333).

Yaylalarda Üç Atım Var Binilir

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1973

Yaylalarda üç yemek var yeyilir

Biri *etli* biri sütlü bal da var (TRT, 2006:789).

### ***Gözleme***

Gözleme; ince olarak açılmış yufkanın içerisini peynir, patates, çeşitli otlar, kıyma gibi ürünlerle doldurduktan sonra sac üzerinde pişirilmeyle hazırlanan bir çeşit hamur işi, atıştırmalıktır. Gözleme, son yıllarda yoğun iş temposundan dolayı yemek yemeye zaman bulamayanların başvurduğu atıştırmalıklara alternatif sağlıklı ve besleyici bir atıştırmalıktır. Türkiye’de hemen hemen bütün bölgelerde peynir çeşitleriyle, et çeşitleriyle, ve yörede yetişen sebze ve ot çeşitleriyle yaygın olarak hazırlanmakta ve tktilmektedir.

Türk mutfağında oldukça sık tktilen gözlemeye türkülerde sadece Ankara/Beypazarı yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türküde gözlemenin yağlı olmasından bahsedilmektedir. Günümüzde de Ankara/Beypazarı’nın yöresel yemekleri içerisinde en çok tktilenlerden biriside patatesli ve kıymalı çeşitleriyle gzlemedir (Tuna ve zyurt, 2018).

Gözleme Yaptım Yağlı Yağlı

Yöre: Ankara/Beypazarı

Derleme Tarihi:1966

*Gözleme* yaptım yağlı yağlı

Atın terkisinde de bağlı (TRT, 2006:424).

### ***Hamsi Tavası***

Karadeniz Mutfağı denince akla ilk gelen gastronomik ürünlerin (hamsi, fındık, mısır, çay) başında gelen hamsi mutfakta çok önemli bir yere sahiptir. Hamsi, orbasından kızartmasına, turşusundan tatlısına kadar pek çok çeşidi bölge mutfağında önemli bir yer kaplamaktadır (Cesur, 2017:82). Evliya elebi’nin, Bursa’dan başlayıp Trabzon’u da içine alarak Karadeniz in doğusuna uzanan seyahatini anlattığı ikinci ciltte Trabzon’u anlattığı kısımda o yörenin lmeye değer yiyecek ve içeceklerini anlatırken balıklarına ve özellikle hamsiye işaret eder. Hatta yazdığı on ciltlik kitabında tarifini verdiği tek yemek hamsi pilakidir (Yerasimos, 2014:160). Hamsiden yapılan yemekler arasında eskiden beri en yaygın olanı hamsi tavaıdır. Bu yemeğin yapımının kolay olması ve kullanılan malzemelerin ekonomik olması bu yemeğin popüler olmasını sağlamıştır.

Trabzon/Sürmene yöresine ait türküde rastlanan hamsinin en çok yapılan yemeği olan hamsi tava anlatılmaktadır. Günümüzde de hem Trabzon hem de Karadeniz Bölgesinin tamamında hamsinin en çok tavaşı yapılmaktadır.

Oy Çalamadum Gitti

Yöre: Trabzon/Sürmene

İnceleme Tarihi:1992

Bu yıl da yiyemedum

*Hamsinin tavasini* (TRT, 2006:635).

### ***Hamur Aşı***

Hamur aşısı, hamurlar yufka şeklinde açılır ince yassı çubuklar şeklinde kesilir, daha sonra kurutulur, kurutulan bu hamurların pişirilmesiyle elde edilir (Çakıcı ve Zengin, 2018). Pişirilen bu hamurlar üzerine yoğurt ve tereyağı ile servis edilir. Türkiye’de farklı yörelerde içerisine mercimek, sebze çeşitleri ve et çeşitleri konularak hazırlanmaktadır.

Türkülerde Uşak yöresine ait türküde rastlanılan hamur aşısı, günümüzde de yörede kuşbaşı et ile hazırlanarak tüketilmektedir (Lezzetler.com, 2019).

Gül Kuru Kalburda

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1992

*Hamur aşısına*

Ben yandım kaşına (TRT, 2006:428).

### ***Haşlanmış Mısır***

Karadeniz yöresinin sahip olduğu pek çok kültürel değerden biri de yöre mutfağının vazgeçilmez temel gıdası olarak kabul edilen *mısırdır*. Mısır; ekonomik açıdan fındık ve çay kadar üreticisinin cebini doldurmasa da Karadenizli için pek çok açıdan vazgeçilmez bir üründür. Mısır, közlemesinden haşlamasına, mısır ekmeğinden çorbasına kadar sadece Karadeniz insanının değil, hemen her yöre insanının damak zevkine hitap etmektedir (Kabacık, 2016:150).

Türkülerde haşlanmış mısır Rize yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde haşlanmış mısırın nasıl yeneceği belirtilmektedir. Günümüzde Karadeniz Bölgesinde yaygın olarak tüketilen mısır haşlaması türkünün geçtiği Rize bölgesinde *koliva* ismiyle yaygın olarak tüketilmektedir (Rize Halk Eğitim, 2004).

Suda Pişmiş Mısırı

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

Suda pişmiş *mısırı* tuzlayıp yiyeceksun

*Mısırın* türküsünü benden dinleyeceksun (TRT, 2006:707).

### **Helva**

Helva Türk mutfak kültürünün geleneksel tatlı çeşitlerinden bir tanesi olmanın ötesinde ölüm ve doğum ritüelleriyle birlikte anılan simgesel anlamlarla yüklü bir yiyecektir. Kökeni Arapça tatlı anlamına gelen “hulv” kelimesinden gelen helva Türk mutfak tarihinde Selçuklu döneminden beri bilinmektedir. Osmanlı Dönemi’nde sayısız çeşitlere kavuşan helva, önemli bir ritüel yiyecek kimliğine kavuşmuştur. Temel olarak un, pirinç unu, nişasta, sadeyağ, şeker, bal, pekmez, süt ve şerbetle hazırlanan bu helvalar içlerine lezzet vermesi için badem, fıstık, gülsuyu gibi malzemeler eklenerek farklı isimlerle anılmıştır. Farklı pişirme şekilleriyle hazırlanan bu helvalar; “helva-yı Hakani, ak helva, sabuni helvası, kızıl sabuni, bal helvası, şeker helvası, pekmez helvası, miskli helva, helva-yı halkaçını, levzine helvası, parmak sabuni, irmik helvası, kepçe helvası, pişmeni helvası, fıstık helvası, badem helvası, memuniye helvası, gaziler helvası, güllabiye helvası, asude helvası, taze peynir helvası, yengem duymasın helvası” gibi yaklaşık otuz çeşit adla kaynaklarda yer almaktadır (Samancı, 2019). Günümüzde helva deyince daha çok tahin helvası akla gelir, tahin ve şekerden başka az miktarda sitrik asit, çöven ekstraktı, belirli miktarda vanilya, çeşnili helvalar için ise kakao ve Antep fıstığı, kuru meyveler, sakızlı ve ballı helvalar için de bir miktar sakız ilave edilerek hazırlanmaktadır (Batu ve Eryıldırım, 2009). Bunların dışında özellikle Karadeniz Bölgesi’nde yaygın olarak tüketilen cevizli yaz helvası da Türk Mutfağının önemli tatlılarından.

Türkülerde Gaziantep yöresine ait bir türküde rastlanılan helvanın kendir, şeker gibi çeşitleri belirtilmektedir. Günümüzde helva, Gaziantep’te tahin ve küncüyle(susam) yapılan

ve çoğunlukla kahvaltıda tüketilen bir tatlıdır. Kışın, soğuk gecelerde ısınmak için yenilen bu tatlı yörede bolca tüketilir. Gelen misafire ikram için hemen yapılabilen bu tatlı, sohbet edilirken içilen çayın yanında da servis edilmektedir (Baran, 2016).

Çadır Altı Minare

Yöre: Gaziantep

İnceleme Tarihi:1973

*Helva helva*

Kendir lokumlu *helva*

Şeker lokumlu *helva* (TRT, 2006:205).

### **Hoşaf**

Türk mutfak kültüründe yemek sırasında alkollü içecekler ve su yer almazdı. Bunun yerini hoşaf lar ve kompostolar, şuruplar almıştır. Hoşaf, aslında, kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbettir. Yani şerbetin taneli ve daha şekerli olanıdır. Hoşaf kelimesinin aslı hoş-ab yani hoş su' dur. Ana malzemesi şeker, su ve kuru meyvelerdir. Kuru meyvenin yerine meyvenin taze olanı kullanılırsa, buna da genellikle komposto adı verilir (Milli Eğitim Bakanlığı, 2006b). Osmanlı mutfak kültüründe yemek sırasında alkollü içecekler olmadığından kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbet olan hoşaf lar Osmanlı mutfağında önemli yer tutardı. Hoşaf kelimesi Türk Dil Kurumu Sözlüğü ne göre "bütün veya dilimler hâlindeki kuru meyvenin şekerli suyla kaynatılmasıyla yapılan bir tür tatlı" olarak tanımlanmakta ve Farsça "hoş-ab" yani "hoş su" kelimesinden köken almaktadır. Günümüzde komposto ve hoşaf lar eski önemini yitirmiştir. Çoğunlukla ramazan ayında iftar ve sahur sofralarında ve diyet menülerinde yer almaktadır. Artık sofralarımızı ayran, şerbet ve hoşaf gibi sağlıklı içeceklerin yerini, gazlı ve asitli sağlıksız içecekler işgal etmektedir (Ünver-Alçay ve diğ, 2015).

Afyonkarahisar yöresine ait türküde vişneli hoşaftan bahsedilmektedir. Günümüzde de yörede yemekler genellikle vişne hoşaf ı ile sonlandırılmaktadır (Özdoğan, 2016:174).

Kınası Karılır Tasta

Yöre: Afyonkarahisar

Derleme Tarihi:1975

Fişneden *hoşafım* pişdi  
Gelinlik nişanın düşdü (TRT, 2006:548).

### ***Höşmerim***

Tarihte Osmanlı Mutfağının sofralarını da süslemiş olan Höşmerim, geleneksel Türk tatlılarının başında gelmektedir. Türkiye’de özellikle Ege, Karadeniz ve Orta Anadolu bölgelerinde üretilmektedir. Günümüzde ise daha çok Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Tekirdağ, Kırklareli ve İzmit illerin de üretimi yapılmaktadır (Ünsal 1998). Daha önceleri ev şartlarında geleneksel yöntemlerle imal edilen höşmerimin, endüstriyel anlamda yapımının ilk kez 1985-1990 yıllarında Balıkesir ilinde gerçekleştiği bilinmektedir (Taş 2004). Höşmerim üretiminde genellikle tuzsuz taze peynir, şeker, irmik ve yumurta kullanılırken, Tekirdağ yöresinde, tuzsuz taze peynir, şeker ve un kullanılmaktadır. Höşmerim birçok yörede yapıldığı için çok farklı uygulamalar ortaya çıkmıştır. Genel olarak geleneksel höşmerim üretimi; önce inek, koyun veya keçi sütü peynir mayası ile mayalanır, mayalanan peynir muhallebi kıvamına geldikten sonra tel fırça ile kırılıp yumurta ilave edilir. Pişirmeye başladıktan sonra kaynayınca kadar devamlı çırpılarak karıştırılır ve bu arada şeker ilave edilir. Pişmesine yakın irmik ilave edilip koyulaşınca kadar karıştırma ve pişirme işlemine devam edilir. Koyulaşınca pişirme işlemine son verilerek sıcakken ambalajlara doldurulup soğutulur (Seçim, 2017:13-14).

Türkünün geçtiği Afyonkarahisar yöresinde günümüz yöresel yemeklerinde arasında höşmerime de rastlanılmaktadır (Şengül ve diğ, 2015).

Sahan Sahan Höşmerim

Yöre: Afyon/Sandıklı

İnceleme Tarihi:1978

Sahan sahan *höşmerim*

Nerde kaldın esmerim

*Höşmerim* koydum kaba

Bin bir ah yapa yapa (TRT, 2006:669).

## ***Kahve***

Türk Mutfağında konukseverliğin bir simgesi olan kahve, kahve ağacının kırmızı meyvelerinin içindeki çekirdeklerinin, meyve eti ve kabuklarından arındırıldıktan sonra ortaya çıkan çekirdeklerin kavrulup, daha sonra öğütülmüş halinin farklı demleme teknikler ile demlenmesi ile elde edilen içecektir. Kahve bitkisinin ilk kez 15. yüzyılda Arabistan'ın güneyinde yetiştirilmeye başlamasıyla, o bölgedeki halklarda kahve içme alışkanlığı oluşmuştur. 1517 yılında Yemen Valisi Özdemir Paşa, lezzetine hayran kaldığı kahveyi İstanbul'a getirmiştir. Türkler tarafından bulunan yepyeni hazırlama metodu sayesinde kahve, cezvelerde pişirilerek, Türk Kahvesi adını almıştır (Ulusoy, 2011).

Kahve günlük hayatın bir parçası ve özellikle ikram edilme vasfıyla önceleri sosyal bir statü göstergesi olan kahve, diğer yandan eğlence, sohbet ve misafirlilik gibi sosyal kurumların yeri doldurulamaz içeceği olmuştur (Açıkgöz, 1999:170).

Kahve ve kahve içimiyle ilgili birtakım tutum ve davranışlar, bazı durumlarda, daha farklı anlamlarda kullanılabilir. Eskiden olduğu gibi bugün de evlilik öncesi yapılan “söz kesme” nin bir diğer adı da “kahvesi içilmek” tir. Bayramlarda kahve ikram etme geleneğinin de günümüzde yaygın olarak devam ettiği görülmektedir (Yıldız, 2017:3).

Türkiye’de daha çok kafeini alınmamış çekirdek iken kavrulmuş ve çekilmiş, ya da dövülüp un haline getirilmiş kahve kullanılır. Taveli olarak pişirilir. Şekerli, orta şekerli, az şekerli, sade olarak yapılır ve içilir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2017).

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2017) verilerine göre; Türk kahvesi kültürü ve geleneği 2013 yılı itibariyle ülkemiz adına UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine kaydedilmiştir.

Anadolu’da eskiden kahve hazırlanırken önce kahve çekirdekleri tavalarda kavrulurdu. Tavadaki çekirdek kahve yakılmayacak ve ham kalmayacak bir kıvamda kahve ocağında hafif “tezek ateşi” veya odun ateşinde kavrulur. Kaliteli bir kahve kavrulduğunda tavanın dibinde yağ bırakır. Kavrulmuş kahve, ceviz ağacından yapılmış üzerinde oymalar, sedef işçiliği ve motifler bulunan dibekte dövülür. Taştan yapılmış dibekler de vardır. Dövme işlemi dibek kolu (demir tokmak, büyük havan eli) ile yapılır. Dövülen kahve, şekerli

kahvede kullanılan kahve gibi ince dövülmeyip biraz iri dövülür. Bazen evlerde el değirmenlerinde irice çekilerek de öğütülürdü (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2017). Günümüzde daha çok hazır kavrulmuş ve toz haline getirilmiş kahveler kullanılmakta ya da kahve öğütme makinaları ile kahve çekirdekleri öğütülüp toz haline getirilmektedir.

Kahvenin geçtiği 36 türkü belirlenmiştir. Kahve, türkülerde hemen hemen her yörede tespit edilmiştir. Türkülerde kahvenin kavrulması, pişirilmesi, süt ile servis edilmesi, fincan ile servis edilmesi, köpüklü olması ve Yemen'den gelmesi yer almaktadır.

Ayağında Yemeni

Yöre: Malatya/Doğuşehir/Polat Köyü

Derleme Tarihi:1978

Oğlan *gayfe* döğüyo

Püskül yere değıyo (TRT, 2006:87).

Aziziye Aziziye

Yöre: Aksaray

İnceleme Tarihi.1973

Ocakta *kahve* kavrulur

Dumanı göğşe savrulur (TRT, 2006:94).

Berber Dükkanına Vardım

Yöre: Nevşehir/Ürgüp

Derleme Tarihi:1941

Berber dükkânı bucakta

*Gahvesi* gaynar ocakta (TRT, 2006:137).

Cimdallı Çarşısında

Yöre: Niğde

Derleme Tarihi:1951

Çık daldan kiraz devşir

Altında *kahve* pişir (TRT, 2006:204).

Bu türküde geçen kahve aynı sözlerle Aksaray yöresine ait "Sıra Sıra Kazanlar" isimli türküde de geçmektedir.



Çık Daldan Erik Devşir

Yöre: Malatya/Darende

Derleme Tarihi:1989

Çık daldan erik devşir

Dibinde *kahve* pişir (TRT, 2006:228).

Çık Pencereye Paşa Dudu

Yöre: Rumeli/Kavala

Derleme Tarihi:1980

Paşa Dudu'nun annesi *kahve kavurur*

Paşa da Dudu'm sokaklarda fistan savurur (TRT, 2006:228).

Çift Candarma Geliyor

Yöre: Artvin

İnceleme Tarihi:1974

Zeytin yaprağı yeşil

Altında gayfe *bişür* (TRT, 2006:234).

Delhadır Başındayım

Yöre: Kütahya/Simav

Derleme Tarihi:1948

Cezvenin sapı yeşil

Şekerli *kahve* pişir (TRT, 2006:262).

Elif Kızınında Mendiline Mestine

Yöre: Konya

Derleme Tarihi:1975

Söğüt altında geçtinmi

*Sütlü de gahveleri içtinmi* (TRT, 2006:307).

Gayfeciler Gayfe De Pişirir

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1949

Gayfeciler *gayfede* pişirir

Yeni Memeda aklını şarırır  
 Gayfeciler *gayfe* döğer  
 Yeni Memeda kendini öğer (TRT, 2006:378).

Gidemem Şiraz'a Ben  
 Yöre: Ordu/Mesudiye  
*Kahve* içtim fincandan  
 Kenarları mercandan (TRT, 2006:399).

Kahve Piştiği Yerde  
 Yöre: Kastamonu-Çankırı  
 Derleme Tarihi:1974  
*Kahve* piştiği yerde  
 Telve taşıdığı yerde (TRT, 2006:497).

Kahve Koydum Fincana  
 Yöre: Giresun  
*Kahve* koydum fincana  
 Hele bakın Mican'a (TRT, 2006:497).

Kahve Yemen'den Gelir  
 Yöre: Burdur  
*Kahve* Yemen'den gelir  
 Bülbül çimenden gelir (TRT, 2006:497).

Not: Bu türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Edirne ve Çankırı yörelerinde de yer almaktadır.

Kahveciler Kahve Koyar Fincana  
 Yöre: Trabzon  
 Kahveciler *kahve* koyar fincana  
 Dudakları benzer leyli mercana (TRT, 2006:498).

Kahveyi Kavururlar  
 Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1982

*Kahveyi* kavururlar

İçmeden savururlar

*Kahvenin* köpüklüsü

Meşenin kütüklüsü (TRT, 2006:498).

Köy Kızı Oturmuş Dokuyor Halı

Yöre: Erzurum

İner çatırına *kahve bişirir*

Seni gören iğit aklın şaşırır (TRT, 2006:566).

Meşeden Gel A Sürmelim Meşeden

Yöre: Kütahya

Derleme Tarihi:1961

Harman olsam düz ovada savrulsam

*Kahve* olsam tavalarda kavrulsam (TRT, 2006:601).

Nebişih Dedikleri

Yöre: Tokat/Reşadiye

*Gahve* koydum pişdimi

Soğmadan yar içdimi (TRT, 2006:616).

Ocakta Kahve Pişirir

Yöre: Sivas/Kangal

İnceleme Tarihi:1973

Ocakta *kahve* pişirir

Gören aklını şaşırır (TRT, 2006:623).

Odasına Vardım Gayfe Büşürür

Yöre: Erzincan/Eğir

Odasına vardım *gayfe* büşürür

Gınalı barmaklar fincan devşürür (TRT, 2006:624).

Bu türküde geçen kahve aynı sözlerle Diyarbakır yöresine ait “Odasına Vardım Olurmu Böyle” isimli türküde de yer almaktadır.

Pancar Pezik Değilmi

Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş

Derleme Tarihi:1978

Gızlar *gahve* gavururlar

Çıngırdaklı çıngıtdaklı tavada (TRT, 2006:643).

Sabah ile Sabah İle

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1978

Sabah ile sabah ile

*Kahve* gelir tabağ ile (TRT, 2006:660).

Bu türküde geçen kahve aynı sözlerle Malatya/Darende yöresine ait “Sabahınan Sabahınan” isimli türküde de yer almaktadır.

Selam Olsun Size Güzel Cemaat

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1988

Gönülle dolsun ferah sefalar

*Kahve* çay şerbetler versin şifalar (TRT, 2006:682).

Sokuda Bulgur Gelinim

Yöre: Adana/Ceyhan

Derleme Tarihi:1969

Sokuda *kahve* gelinim

Mekanın sahra gelinim (TRT, 2006:700).

Tabakam Tütün Dolu

Yöre: Isparta/Yalvaç

Derleme Tarihi:1956

İnce çaydan geçtin mi

Sütlü *kahve* içtin mi (TRT, 2006:734).

Tabakamda Tütün Yok

Yöre: Kırklareli

*Kahve* Yemen'den gelir  
 Bülbül emenden gelir  
*Kahve* Yemensiz olmaz  
 Bülbül emensiz olmaz (TRT, 2006:734).

Yoncayı Bellediler  
 Yöre: Erzurum/Oltu  
*Kahveyi* kavururlar  
 Tozunu savururlar (TRT, 2006:802).

Yüksek Kahvelerde Kahve Pişirir  
 Yöre: Rumeli/Kırcaali  
 Yüksek kahvelerde *kahve* pişirir  
 Pişirir deşirir hanımları şrr  
 Yüksek kahvelerde *kahve* kaynatır  
 Ben bu sazı çalar iken hanımları da oynatır (TRT, 2006:809).

Zeytin Yapradı Yeşil  
 Yöre: Kilis  
 Zeytin yapradı yeşil  
 Altında *kahve* pişir (TRT, 2006:817).

### ***Kara Biber***

Karabiber, sert yapraklı, 8-10 m kadar uzayabilen, çevresindeki ağaçlara sarılarak büyüyen, çok yıllık odunsu asma bir bitkidir. Bu bitkinin genellikle olgunlaşmadan toplanıp kurutulmuş olan gri, kahve, yeşil ya da siyah renkli, yüzeyleri buruşuk meyvelerinin tane veya gtlmş haline karabiber denir (Yiğit, 2016:223). Karabiber, Türk Mutfağında tatlılar dışında hemen hemen her yemek grubunda gtlmş ve tane olarak yaygın biçimde kullanılmaktadır.

Türkülerde 4 farklı yörede (Aksaray, Çankırı, Orta Anadolu ve Erzurum) karabiber tespit edilmiştir. Türkülerde karabiberin daha çok tek başına yemek olamayacağından

bahsedilmektedir. Günümüzde karabiberin geçtiği türkülerin yer aldığı yörelerde karabiber birçok yemekte lezzet vermek amacıyla kullanılmaktadır.

Kara Biber Aş mı Olur

Yöre: Aksaray

*Karabiber* aş mı olur

Bundan güzel kaş mı olur (TRT, 2006:513).

Bu türkü Orta Anadolu yöresinde “Kara Biber Aş Olmaz” şeklinde yer almaktadır.

Biberim Kara Biberim

Yöre: Çankırı

Derleme Tarihi: 1949

*Biberim* karabiberim

Dibinde keklik güderim (TRT, 2006:142).

Kara Büber Aş Olmaz

Yöre: Orta Anadolu

*Kara büber* aş olmaz

Her güzelde kaş olmaz

*Kara büberim* büberim

Başım alır diyar diyar giderim

*Kara büberim* aş için

Yandım kara kaş için

*Kara büber* soyulmaz

Nazlı yare doyulmaz (TRT, 2006:513).

Kutuda Karabiber

Yöre: Erzurum/Aşkale

Kutuda *karabiber*

Küsmüş gurbete gider (TRT, 2006:571).

## ***Kavurma***

Türk Mutfağında kavurma, deyince çoğunlukla akla etin soğan ile kavrulması gelir (Kalafat, 2008:851). Kavurma, günümüzde bir pişirme yöntemi (sote)olarak bilinse de yiyeceklerin tavada veya tencerede pişinceye kadar karıştırılması ve hangi yiyecek pişiriliyorsa o yiyeceğin kavurması şeklinde isim alır. Günümüzde yöresel mutfaklarda ismi kavurma olan birçok yemek vardır, et kavurma, sac kavurma, kuzu kavurma, tavuk kavurma gibi et yemekleri, ıspanak kavurması, pancar kavurması, fasulye kavurması, turşu kavurması, soğan kavurması, mantar kavurması gibi sebze yemekleri, taflan kavurması, kiraz kavurması gibi meyve yemekleri Anadolu’da en çok rastlanılan kavurma yemekleridir.

Türkülerde kavurma 5 adet türküde tespit edilmiştir. Türkülerde kavurmanın küpte saklanması, koyun etinden yapılanın tatlı olması ve tasta servis edilmesi belirtilmektedir. Bu türkülerde bahsi geçen bir et (koyun ve dana) kavurmasıdır. Bugün bu türkülerin geçtiği yöre mutfaklarında kavurma hem koyun etinden hem de dana etinden hazırlanmaktadır. Uşak yöresinde et basması, Ankara ve Kayseri yörelerinde çoban kavurma, Erzurum yöresinde kuzu kavurma, Bursa yöresinde de kuzu kapaması kavurma yemeklerine örnektir (Şengül ve diğ., 2015).

Arpalar Hasır Oldu

Yöre: Uşak/Banaz

İnceleme Tarihi:1984

Küp içinde *kavurma*

Yar saçların savurma (TRT, 2006:55).

Kara Da Koyun Hoş Koyun

Yöre: Kayseri/Pınarbaşı

Derleme Tarihi:1990

Kara da koyun etli olur

*Kavurması* tatlı olur (TRT, 2006:514).

Bu türkü geçen kavurma aynı sözlerle Ankara yöresine ait “Kara Koyun Etlı Olur” isimli türküde de yer almaktadır

Kavurma Koydum Tasa

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1950

*Kavurma* koydum tasa

Doldurdum basa basa (TRT, 2006:534).

Şaplağa Verdik Kızı

Yöre: Bursa/Keles

Derleme Tarihi:1979

Haydi şaplak erken gel

*Kavurma* yerken gel (TRT, 2006:715).

### **Kaymak**

Kaymak, süt yağının başlı başına ham madde olarak kullanıldığı ve yağ oranının %60 olduğu bir süt ürünüdür (Şevik ve Dereli, 2011:1). Kaymak sütün kaynatılması sırasında ısının etkisi ile sütün üzerine çıkan yağların ve sütün içerisinde bulunan diğer besin öğelerinin oluşturulduğu bir yapıdır. Çeşitli süt ürünlerinin üretiminde önemli bir kalite kriteri olan süt yağı, Türkiye’de bazı yöresel süt ürünlerinin üretiminde temel teşkil etmektedir. Süt yağının başlı başına bir hammadde olarak kullanıldığı; özellikle Afyon, Edirne, Kocaeli, Bursa, İstanbul, Ankara ve İzmir civarında üretilen yöresel süt ürünlerinden bir tanesi de kaymaktır (Şevik ve Dereli, 2011:2). Kaymak, Türk Mutfağında çoğunlukla süt, bal ve şekerle karıştırılarak tüketilmektedir.

Türkülerde kaymağa 5 farklı yöreye ait 8 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde, kaymağın oluşumu, bal ile servisi, tüketildiği öğün ele alınmıştır. Günümüzde de bu türkülerin geçtiği yörelerde kaymak tüketimine geleneksel mutfakta rastlanılmaktadır (Güldemir, 2016; Kabacık, 2016; Zengin, 2016; Şengül ve diğ, 2015).

Asmanın Tepesinde

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi: 1955

Çiğ süttten *kaymak* olmaz

Güzele doymak olmaz (TRT,2006:60).



Ayaz Gelir Otağından

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi: 1995

Ballar akar dudağından

*Kaymak* yalar tabağından (TRT, 2006:93).

Ayak Ayak Merdivenin Başına

Yöre: Burdur

Derleme Tarihi:1942

Hem alalım hem satalım

Balı *kaymağa* katalım (TRT, 2006:87).

Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi

Yöre: Samsun/Ladik

Derleme Tarihi:1943

Sabahınan kalktım yarım uyurdu

*Gaymak* tabakları beni doyardı (TRT, 2006:210).

Kayadan Ot Yolarım

Yöre: Yozgat

Loli demeye geldim

*Kaymak* yemeğe geldim (TRT, 2006:535).

Koçları Vurdum Dereye

Yöre: Sivas/Ulaş

Derleme Tarihi:1970

Türkmen kızı süt pişirir

Südün *kağmağın* taşırır (TRT, 2006:559).

Köy Kızı Oturmuş Dokuyor Halı

Yöre: Erzurum

Köy kızı oturmuş dokuyor halı

Önüne almışdır *gaymağı* balı (TRT, 2006:566).

Kara Duta Yaslandım

Yöre: Sivas/Divriği

Derleme Tarihi:1956

Çiğ süttten *kaymak* olmaz

Güzele doymak olmaz (TRT, 2006:515).

### ***Kebap***

Kebap sözcüğü, Farsça kökenli olduğu iddia edildiği gibi Arapça “kebbe” ten geldiği düşünülmektedir. Ateşte köz üzerinde pişirilen et anlamına gelen kebab Türk Dil Kurumu’na (2017) göre, doğrudan doğruya ateşte veya kap içinde susuz olarak pişirilmiş et, kızartma, çevirme ve kavurma yoluyla pişirilen her türlü yiyecek anlamlarına gelmektedir. Günümüzde kebab denilince akıllara şehirlerdeki kebab lokantaları ve belli başlı kebab isimleri gelmektedir. Oysa derinlemesine incelendiğinde kebab içinde belli başlı değerleri barındıran bir yemek kültürüdür.

Kebab 22 türkü ile türkülerde en çok yer alan yemektir. Türk Mutfağı için oldukça öneme sahip olan ve birçok çeşidi bulunan bir yemek olan kebab, türkülerde çeşitleriyle, pişirilmesiyle, yanında servis edilen garnitürleriyle yer almaktadır. Türkülerde geçen kebab ve kebab çeşitleri günümüzde türkünün geçtiği yörelerde en çok tüketilen et yemeklerindedir.

Türkülerin geçtiği, Kars, Ardahan yöresinde, bozbaş kebabı, tencerede şiş kebab ve Kars kebabı (Şengül ve diğ, 2015), Diyarbakır yöresinde, Diyarbakır, Şanlıurfa, Kilis ve Gaziantep yörelerinde, patlıcan kebabı, soğan kebabı, ayva kebabı, ciğer (cartlak) kebabı, simit kebabı, ekşili kebab, samsak kebabı, kıyma kebabı (Bekar, 2016:123), Sivas yöresinde, Sivas kebabı, sac kebabı, tas kebabı (Üçer, 2008:767), Tokat yöresinde, tokat kebabı (Kabacık, 2016:145), Giresun yöresinde, patlıcan kebabı (Şengül ve diğ, 2015:61), Trabzon yöresinde döner kebabı (Şengül ve diğ, 2015:67), Uşak ve Denizli yöresinde, kuyu kebabı, çökertme kebabı, biryan kebabı, kirde kebabı (Özdoğan, 2016:183), Karaman ve Yozgat yöresinde, fırın kebabı, tandır kebab, testi kebabı (Yüncü, 2016:71-72), bugün dahi yaygın olarak tüketilmektedir.

Bağa Girdim Üzüme

Yöre: Kars

Derleme Tarihi:1952

Araz üste buz üste

*Kebab* yanar köz üste (TRT, 2006:98).

Çarşıda Bal Var

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1949

Çarşıda kişmiş

*Kebabı* pişmiş

Çarşıda nişe

*Kebabı* pişe (TRT, 2006:209).

Çay Aşağı İz Gider

Yöre: Sivas/Kangal

Derleme Tarihi:1975

Gidersen bize uğra

*Kebabı* köze doğra (TRT, 2006:213).

Dolana Ay Dolana

Yöre: Şanlıurfa

Derleme Tarihi:1955

*Kebaba* köz istersin

Güzelsin naz istersin (TRT, 2006:283).

Elma Tekerlendi Yar

Yöre: Kilis

İnceleme Tarihi:1974

*Kebabı* közde gördüm

Sürmeyi gözde gördüm (TRT, 2006:314).

Erzurum Ovaları

Yöre: Ardahan/Çıldır

Derleme Tarihi:1979

Erzurum kıştan ağlar

*Kebabı* şışten ağlar (TRT, 2006:326).

Evlerinin Önü Pazara Yakın

Yöre: Tokat

İnceleme Tarihi:1974

Yediğimiz *kebablar* lop lop et olsun

İçtiğimiz şaraplar afiyet olsun (TRT, 2006:346).

Giderem Yolum Budur

Yöre: Ardahan/Çıldır

Derleme Tarihi:1980

Giderem dur diyen yok

*Kebab* oldum yiyen yok (TRT, 2006:401).

Not: Bu türküde geçen kebab Tokat yöresine ait “Gidiyom Ağlasana” isimli türküde de aynı sözlerle yer almaktadır.

Giderken Bize Uğra

Yöre: Giresun

İnceleme Tarihi:1973

Giderken bize uğra

*Kebabı* köze doğra (TRT, 2006:402).

Bu türküde geçen kebab Nevşehir/Hacıbektaş yöresine ait “Oy Gülüm Yağmur Yağar Yerlere” isimli türküde de aynı sözlerle geçmektedir.

Kebabın Tuzu Gibi

Yöre: Karaman

Derleme Tarihi:1956

*Kebabın* tuzu gibi

Melerim kuzu gibi

*Kebabı* ince doğra

Geçerken bize uğra (TRT, 2006:538).

Kef Üstünde Kefimize

Yöre: Azerbaycan

Derleme Tarihi:1986

*İssi kebab issi fetir*

Doymağ olmur gene getir (TRT, 2006:539).

Not: Türküde geçen *issı* yörede sıcak anlamında kullanılmaktadır, yine türküde geçen *fetir* yörede tandır ekmeğine verilen addır.

Nare Esvap Yıkıyor

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1976

*Kebabı köz öldürür*

Sürmeyi göz öldürür (TRT, 2006:611).

Soğuk Su Başında Yedim Kebabı

Yöre: Yozgat/Boğazlıyan

Derleme Tarihi:1969

Soğuk su başında yedim *kebabı*

Kimler olsun nazlı yarin sebebi (TRT, 2006:699).

Şirin Nar Dane Dane

Yöre: Gaziantep

Giderim dur diyen yok

*Kebab* oldum yiyen yok (TRT, 2006:718).

Aşağıdan Gelen Hanım Oynasın

Yöre: Bilecik

İnceleme Tarihi:1977

Aşağıdan gelen hanım oynasın

*Keklik kebabını* yiyen doymasın (TRT, 2006:63).

Kekliği Vurdum Geldim

Yöre: Denizli/Çal

*Kekliğim* var gümeli

*Gavurup da yimeli* (TRT, 2006:540).

Vardım Takmaz Hanına

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1987

*Kekliğim* dağ içinde

Gavururlar yağ içinde (TRT, 2006:767).

Sen Bu Yaylaları Yayliyamasun

Yöre: Trabzon

İnceleme Tarihi:1993

Soğuk su başında *kuzu kebabı*

İner düz ovaya çeker şarabı (TRT, 2006:684).

### ***Kenger***

Kenger, Anadolu'da Karaman, Ermenek, Toros dağları (Gülek civarı), Bayburt, Elazığ, Antakya (Yayladağı), Gaziantep, Silifke, Diyarbakır vb. yerlerde olmak üzere değişik iklim ve rakımlarda yetişen, enginara benzeyen başçığı ve genç sapsarı sebze olarak tüketilen bir bitkidir (Karaaslan ve diğ, 2014). Özellikle, Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki yerel pazarlarda sıklıkla karşılaşılan, aynı zamanda ekonomik değer taşıyan kenger yörede taze olarak yenildiği gibi, toprak üstü kısımları haşlanıp yemek olarak da tüketilmektedir. Kenger yetiştiği yörelerde, salata, börek, çorba yapımında ve haşlanıp yemek olarak tüketilmektedir (Karaca ve diğ, 2015). İç Anadolu ve Akdeniz bölgesinde ise meyveleri kavrulduktan sonra taş dibeklerle dövülüp elenmesiyle elde edilen ürün Kenger kahvesi olarak tüketilmektedir. Bunların yanında köklerinden çıkan kıvamlı süttten de sakız elde edilerek halk arasında şifa niyetine çiğnenmektedir (Konak ve diğ, 2017).

Türkülerde sadece Malatya yöresine ait bir türküde tespit edilen kenger bugün Malatya yöresinde kahve olarak tüketilmekte, ayrıca sakızı da yapılmaktadır (Özçelik, 2015).

Gülüm Seni Alır Dağa Kaçarım

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi:1991

Yüce dağ başında çadır açarım

Kahve bulamazsam *kenger* içerim (TRT, 2006:431).

### ***Keşkek***

Keşke, buğdayın, buğday yarmasının veya arpanın et ile uzun süre pişirilip sonra kepçelerle dövülmesiyle hazırlanan ve kırmızı biberle eritilmiş yağ ile servis edilen geleneksel bir yemektir. (Talas, 2005:280). Keşkek, “karmaşık” olarak adlandırılan bir yemektir. Karmaşık olmasının nedeni geniş bir coğrafyaya yayılmış olmasının yanı sıra hazırlanış biçiminin, içine konan yiyecek maddelerinin ve keşkekle kastedilen yiyecek türlerinin de bölgeden bölgeye önemli farklılıklar göstermesidir (Sarı, 2011). Anadolu’da çok sayıda toplumsal dinamiğin öznesi olan törensel bir yemeğinin genel adıdır. Başta Ege, Akdeniz ve Karadeniz Bölgeleri olmak üzere Türkiye’nin hemen hemen her bölgesinde yapılan keşkek, yöreden yöreye farklı adlar da alabilmektedir. Dövme pilavı / dövme aşısı (Hatay, Adana, Gaziantep), herse (Rize), herise (Konya, Gaziantep), hırısı- hırısı (Hatay), gendirme pilavı (Erzincan), aşür, etli aşür, etli aşure (Hatay) bunlardan bazılarıdır (Çekiç, 2015:9-10). Keşkek çoğunlukla düğün yemeği olarak bilinir, ancak düğün dışında özel kutlamaların da (davet, kına, asker uğurlama, mevlit, davet, bayram gibi) vazgeçilmez yemeğidir. Yapımında çoğunlukla dana eti kullanılsa da kuzu eti kullanılan yerlerde mevcuttur, hatta günümüzde tavuk eti de keşkekte kullanılmaktadır.

Türk mutfağının sembol olmuş yemeklerinden biri olan keşkek türkülerde sadece Manisa yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Günümüzde de türkünün geçtiği Manisa yöresinde keşkek düğünlerin en önemli yemeği konumundadır (Güldemir, 2016:118).

Gurdular Düğün Daşını

Yöre: Manisa/Sancaklı

Derleme Tarihi:1982

Gurdular düğün daşını

Gaynadırlar *keşgek* aşını (TRT, 2006:426).

### ***Kete***

Kete, mayalı veya mayasız hamurdan hazırlanan yağlı bir hamur işidir. Çoğunlukla Doğu Anadolu Bölgesi'nde rastlanılan bu hamur işi yapılan yöreye göre farklılık göstermektedir. Kete yapılırken, un, yağ, tuz, biraz şeker ve yaş maya su ile yoğrulduktan sonra bir saat kadar bekletilir, dinlenen hamurdan alınan bezeler, oklava yardımı ile orta incelikte bir yufka halinde açılır, üzerine eritilmiş tereyağı sürülerek ve rulo halinde sarılır, küçük parçalara kesilir, daha sonra kesilen bu parçaların iki tanesi birleştirilerek arasına isteğe göre ceviz, un kavurması, peynir vb. konularak fırında veya tandırlarda pişirilir. Kayseri, Sivas gibi yörelerde içi boş hazırlanır (Türkçe Bilgi, 2019).

Türkülerde Sivas yöresine ait türküde rastlanılan kete, günümüzde Sivas yöresinde köylerde tandır ketesi olarak yapılmaktadır (Üçer, 2008:763).

Gül Menekşe Senden Almış Kokuyu

Yöre: Sivas

Savrulsun harmanda yarin eteği

Çıkarsın tandırdan *sıcak keteği* (TRT, 2006:249).

### ***Konyak***

Konyak, Fransa'nın Cognac kasabasının çevresinde bulunan arazilerde yetiştirilen beyaz üzümlerden elde edilen şarabın damıtılmasının ardından uzun süre dinlendirilmesi ile üretilmektedir. Konyak yapım aşamasında konyağın yıllandırılmasında kullanılan meşelerin üretildiği ağaç türü Fransa'nın orta bölgesinde yetişen 80 yıllık meşedir ve konyağın kokusuna herhangi bir istenmeyen kokunun karışmasını engellemektedir (Özgür, 2015). Konyak, sert içki sınıfına girer ve aroması oldukça tatlıdır. Alkollü içecekler arasında en yoğun aromaya sahip olanlardan biridir.

Türkülerde alkollü içeceklere nadiren rastlanılmaktadır bu içeceklerden biri olan konyak Erzurum yöresine ait bir türküde yer almaktadır, bu türkünün geçtiği Erzurum yöresi geleneksel mutfağında konyak ya da alkollü içeceklerin tüketimi ile ilgili bir veriye rastlanılmamıştır.



Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

İçkilerden üç içki var sevilir

Biri rakı biri *konyak* çay da var (TRT, 2006:789).

### ***Leblebi***

Leblebi, nohut un kabuklarının ayrılıp kavrulmasıyla elde edilen bir tür kuruyemiştir. Türkiye’de Ege, Akdeniz, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesinin Orta kısımları nohut tarımının yapıldığı yerlerdir. Ancak, Türkiye’de leblebi üretiminin en köklü geçmişe sahip olduğu yerleşmeler, Çorum, Kütahya-Tavşanlı ve Denizli-Serinhisar’dır. Günümüzde leblebinin birçok çeşidi bulunmaktadır. Üretim teknikleri ve kullanılan ham madde leblebi türüne göre değişiklik gösterdiği gibi her yörenin kendine özgü üretim tekniği de söz konusudur. Bu durum leblebi üretiminde büyük bir zenginlik ortaya çıkarmıştır. Buna bağlı olarak sarı leblebinin ve beyaz (sakız) leblebinin yanı sıra biberli, vanilyalı, ballı, susamlı, çıtır, cips, çikolatalı, kahveli, portakallı, acılı, karanfilli, tuzlu, limonlu, karabiberli leblebi üretimi de yaygınlaşmıştır (Çalışkan ve Gemici, 2011).

Türkülerde Artvin, Çankırı ve Eskişehir yöresine ait 3 türküde leblebi tespit edilmiştir. Bu türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde leblebi üretimi yapıldığı ile ilgili bir veriye ulaşılamamıştır, ancak leblebinin yapıldığı nohut un üretimi bu yörelerde yapılmaktadır (Karakaş, 2016).

Leblebi Koyarlar Tasa

Yöre: Artvin/Şavşat

*Leblebi* koyarlar tasa

Seni düşürürler yasa (TRT, 2006:576).

Leblebi Koydum Tasa

Yöre: Çankırı/Çerkeş

*Leblebi* koydum tasa

Doldurdum basa basa (TRT, 2006:576).

Leblebici Gel Buraya

Yöre: Eskişehir

İnceleme Tarihi:1993

*Leblebici gel buraya*

Arkadaşım gelmez oraya

*Leblebici aşır gider*

*Leblebiyi saçıp gider (TRT, 2006:576).*

### **Lokum**

Lokum, 15.y.y'dan beri Anadolu'da ve Osmanlı topraklarında üretilen ve daha ziyade şeker ve nişasta, un ve gerektiğinde değişik çeşni maddeleri katılarak tekniğine uygun bir şekilde hazırlanan bir gıda olarak bilinmektedir. Lokum üretiminde genel olarak, şeker şurubu, sitrik asit, tartarik asit veya krem tartar karışımları nişasta ile pişirilmektedir. Lokumun ana hammaddesi nişasta ve şeker olmakla beraber, yapılacak ürünün cinsine göre fıstık, fındık badem içi gibi kuruyemişler, meyve usareleri, çiçek yaprakları veya sakız da ilave edilebilmektedir (Gök ve Batu, 2008). Türkiye'de Afyonkarahisar, Karabük/Safranbolu, Ankara/Beypazarı (Havuçlu lokum) lokumu ile bilinen yörelerin başında gelmektedir.

Türkülerde Denizli, Burdur, Rumeli, Konya ve Orta Anadolu yörelerine ait 5 türküde lokum tespit edilmiştir. Lokum evlerden ziyade daha çok sanayi tipi işletmelerde yapıldığı için hammaddelerinin kolay ulaşılabilir ve çokça bulunduğundan dolayı, Türkiye'nin birçok yerinde lokum üretimi yapılmaktadır. Bu türkülerin geçtiği yörelerde de lokum üretimine rastlanılmaktadır.

Ay Doğar Aşmak İster

Yöre: Orta Anadolu

İnceleme Tarihi:1978

Aman molla molla molla

*Şeker lokum yolla (TRT, 2006:79).*

Bizim Evde Şekerde Lokum Badem Var

Yöre: Konya

Bizim evde şekerde *lokum* badem var  
 Yavaş yürü aramızda adem var  
 Bizim evde fıstıklıda *lokum* üzüm var  
 Benim de sana bir ufacık sözüm var (TRT, 2006:170).

Hokka Hokka Lokumları Yedirdim Sana  
 Yöre: Rumeli  
 Derleme Tarihi.1978  
 Hokka hokka *lokumları*  
 Yedirdim sana marikom (TRT, 2006:468).  
 Pencerden Bak Beni  
 Yöre: Denizli/Acıpayam  
 Pencereden bak beni  
*Lokum* şeker at beni (TRT, 2006:645).

Tahtalıkta Galbır Var  
 Yöre: Burdur/Yeşilova  
 Derleme Tarihi:1973  
 Oğlan girdi bahçaya  
 Yağlığında *lokum* var (TRT, 2006:735).

### **Meze**

Dünya mutfaklarında ordövr diye adlandırılan mezeler, ana yemeğe başlamadan önce başlangıç olarak takdim edilen küçük porsiyonlar şeklinde hazırlanan sıcak ve soğuk tüketilen yiyeceklerdir. Mezelerin hazırlanmasında et çeşitleri ve süt ürünleri kullanılsa bile çoğunlukla sebzelerde hazırlanırlar. Türk Mutfağında mezeler daha çok içki ile anılır ve içki sofralarında da içkiler yanında servis edilmektedir. Üç-beş çeşit mezenin porsiyonlar halinde masa üzerine konulmasına “dökme meze” denir. Mezeler çok değişik şekillerde hazırlanabilir. Çok basit olabileceği gibi, değişik sebzelerden ya da deniz ürünlerinden hazırlanmış çeşitleri de mevcuttur (Karabina ve diğ, 2016). Türk Mutfağında meze olarak; zeytinyağlılar, turşular, salatalar, peynirler, kuruyemişler, balık çeşitleri ve deniz ürünleri, et ve tavuk çeşitleri, sebze garnitürleri, dolma ve sarmalar, sebze kızartmaları, ezmeler, küçük

hazırlanmış köfteler, çiğ köfteler, yoğurtlu sebzeler, mini börekler, sucuk pastırma gibi et ürünleri em çok bilinen ve tüketilen mezelerdir.

Türkülerde meze; Kayseri, Kars, Çankırı ve Antalya yörelerine ait 4 türküde tespit edilmiştir. Meze bu türkülerin hepsinde içki sofralarında ve içkinin yanında konu edinilmiştir. Günümüzde de Türk mutfağında meze, daha çok içki ile birlikte anılmaktadır.

Evlerinin Önü Çevirme Çardağı

Yöre: Kayseri

İnceleme Tarihi:1973

Evlerinin önü çevirme çardağı

Yar elinde gezdiriyor *mezeleri* bardağı (TRT, 2006:342).

Han Nigar'ım Benden Yüzün Çevirme

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1988

Birinin koynunda gülleri taze

Bir rakı verir birisi *meze* (TRT, 2006:445).

Hanımlar Sahraya Çıkmış Çimen Üstüne

Yöre: Çankırı

Derleme Tarihi:1945

Bir elinde dolu bade bir elde *meze*

Neden nail olduk bu sistem söze (TRT, 2006:447).

Osman'ımım Tesbihi Var Da Mercandan

Yöre: Antalya

Osman'ımın tesbihi var mercandan

Irakılar içilsin kızlar *meze* versin (TRT, 2006:632).

### ***Mısır Ekmeği***

Karadeniz Bölgesi'nin doğu kıyılarında yaz döneminin yağışlı geçmesi burada buğday tarımının yapılmasını engellemiştir. Bu nedenle bu yörede, buğdayın yerini olgunlaşma

döneminde dahi su isteyen ve yağıştan olumsuz etkilenmeyen mısır almıştır. Yörede yetiştirilen önemli tarım ürünlerinden olan mısır, halkın temel besin maddesi olan ekmeğin yapımında da kullanılmıştır. Mısır ekmeği, genellikle mısır unu, tuz ve su ile hazırlanan mayasız hamurdan yapılmaktadır. Ancak Batı Karadeniz'in bazı yörelerinde (Sinop/Türkeli, Kastamonu/İnebolu) hamur mayalandırılmaktadır (Arlı ve Işık, 1994). Doğu Karadeniz kıyı kuşağında mısır ekmeğinin hamuruna, yöre ile özdeşleşmiş hamsi balığı da katılmakta ve "hamsili mısır ekmeği" yapılmaktadır. Bazı yörelerde ise, mısır ekmeğinin içerisine o yörede yetiştirilen, pazı, pırasa, ıspanak, ısırgan otu gibi sebzeler katılmaktadır. Mısır ekmeği, genellikle tepsi içerisinde fırında pişirilmektedir. Karadeniz Bölgesi'nin kırsal kesimlerinde mısır ekmeği hem ısınmak hem de pişirme işlemlerinde kullanılan mutfak sobası kuzinelerin tepsileri içerisinde pişirilmektedir (Koca ve Yazıcı, 2014).

Rize yöresine ait bir türküde tespit edilen mısır ekmeği, yörede halen türküde geçtiği gibi sac üzerinde pişirilmektedir (Rize Halk Eğitim, 2004).

Suda Pişmiş Mısır

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

*Mısırın ekmeğini ederler sac altına*

Bizim sofrada mısır benzer sarı altına (TRT, 2006:707).

### ***Paça***

Paça, dana veya ineğin kelle ve paça kısmındaki etten yapılan bir çorbadır. Etler önce tencerede pişirilir. Daha sonra içine kaynamış su, sirke, sarımsak ve tuz katılarak pişirilir (Özer ve diğ., 2018). Türk Mutfağında paça, yaygın olarak kelle ile birlikte anılır ve kelle paça çorbası diye tabir edilir ancak paça koyun, dana gibi hayvanların kesilmiş ayağı; bu ayaklardan yapılan bir yemektir. Günümüzde temizliğin zor olması ve pişme süresinin uzun olmasından dolayı evlerle nadiren pişirilmektedir. Türkiye'de özellikle kelle paça yapan lokantalar oldukça fazladır, günün her saati tüketilen kelle paça, özellikle sabah saatlerinde ve gecenin geç saatlerinde daha çok tüketilmektedir.

Aşağıdaki türküde geçen paça yemeği günümüzde, Erzurum'da paça çorbası olarak yapılır ve yörede en çok bilinen yemekler arasında yer alır (Serçeoğlu, 2014).

Tandıra Koydum Paçayı  
 Yöre: Erzurum  
 Tandıra koydum *paçayı*  
 Üstüne örttüm keçeyi  
 Yedi bir güveç *paçayı*  
 Ev yıkanın kedisi (TRT, 2006:736).

### **Pastırma**

Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlükte, pastırma, “tuz, çemen, kırmızıbiber, karışımının et üzerine sürülerek güneşte veya iste kurutulması yoluyla yapılan yiyecek” olarak tanımlanmaktadır. (Gülensoy, 2011) pastırmayı şöyle anlatmaktadır; “sinirleri alınmış kaba etin ağaçtan oyulmuş teknelerde üzerine ağırlık konup ‘bastırılması’ ile yapılır. Birkaç kez yapılan bu bastırma sonucunda etin suyu ve kanı akıtılmış olur. Kan ve sudan arınmış olan et, çok sıcak olmayan günlerde iplere asılarak kurumaya bırakılır. Tavını aldıktan sonra da üzerine ‘çemen’ sürülerek yenecek duruma getirilir”. Pastırma sığır etinin her bölgesinden yapılabildiği gibi en makbul olanı bonfile bölgesinden yapılanıdır. Pastırma tarih boyunca Türklerin eti saklamak için geliştirdiği yöntemlerin bir ürünüdür. Türkler kesilen eti tuzla ve diğer koruyucu ot ve baharatlarla muamele ederek, etin suyunu çıkarmak için üzerine ağırlık bastırarak uzun süre saklamayı başarmışlardır, muhtemeldir ki bu bastırma işlemi zamanla bugünkü pastırmaya dönüşmüştür. Günümüzde pastırma hazırlama aşamaları, kesim, söküm, açım, tuzlama, kurutma, denge koyma ve çemenleme aşamalarından oluşmaktadır (Özkan, 2013). Pastırma günümüzde daha çok Kayseri yöresi ile anılsa da Türkiye’de birçok yörede pastırma yapılmaktadır, son yıllarda pastırmasıyla öne çıkan yörelerden biride Kastamonu’dur.

Pastırmaya Kayseri ve Karabük yöresine ait türkülerde rastlanılmıştır. Günümüzde bu yörelerde pastırma üretimi devam etmektedir. Özellikle Kayseri yöresine ait türkünün derlendiği yıla bakıldığında Kayseri’nin pastırma üretiminde ne kadar geleneksel ve tecrübeli olduğu ortaya çıkmaktadır.

Kandilli Yazmayı Kaldır Yüzünden  
 Yöre: Kayseri  
 Derleme Tarihi:1955

Yekte anam yekte

*Pastırmalar* denkte (TRT, 2006:510).

Küp İçinde İreçel

Yöre: Karabük/Safranbolu

Küp içinde *bastırma*

Gız zilifin kestirme (TRT, 2006:574).

### ***Pekmez***

Pekmez şeker sanayinin yeterince gelişmediği dönemlerde şeker ihtiyacını karşılamak amacıyla tarımla uğraşan aileler tarafından yöresel üretim teknikleri ile üretilmiştir. Pekmez geleneksel gıdalarımızdan birisi olup, bazı meyvelerden pekmez üretilmesi, ülkemize özgü bir değerlendirme şeklidir. Pekmez, meyve sırasının asitliğini gidermeden veya giderdikten sonra açık ya da vakum kazanlarda koyulaştırılarak elde edilen bir ürün olup, üretim aşamaları hammaddeye ve yöreye göre değişiklik göstermektedir. Pekmez; genellikle üzüm, dut, kızılıcak, Trabzon hurması, alıç, andız, elma, armut, kayısı, karpuz, keçiboynuzu vb. meyvelerin suyundan yapılmaktadır. Her pekmez çeşidi, üretildiği meyvenin ismiyle belirtilir (Eren, Y. 2011:3). Pekmezleri tatlarına, kıvamlarına ve renklerine göre ayırmak mümkündür. Pekmezler tat durumuna göre ekşi veya tatlı pekmez olarak ikiye ayrılmaktadır. Kıvamlarına göre katı veya sıvı pekmezler, renkleri göre ise kara ve açık renkli pekmezler olarak ayrılmaktadır (Batu 2005). Pekmez Türk Mutfağında kahvaltılarda sade olarak ve tahin ile karıştırılarak, tatlıların üzerinde, yoğurt ile karıştırılarak ve sulandırılarak tüketilmektedir.

Türkülerde pekmeze 6 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde pekmezin çeşidi belirtilmemiş, daha çok pekmezin nerede (masa, raf) ve hangi araçta (sandık, küp) bekletildiği belirtilmiştir. Türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde geleneksel olarak yörede yetişen tarım ürünlerinden pekmez yapılmaktadır. Bu yörelerde en çok yapılan pekmez çeşidi üzüm pekmezidir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2014).

Bilal'ımsın Bilal'im

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1952

Masa üstünde *pekmez*

Bu *pekmez* bana yetmez (TRT, 2006:142).

Çay Kenarında Evimiz

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1994

Balıdım *pekmez* oldum

Tabaktan akamaz oldum (TRT,2006:215).

Bu türküde geçen pekmez aynı sözlerle Sinop yöresine ait “Sinop’ta Tabyaya Yakın” isimli türküde de yer almaktadır.

Desti İçi Pekmez

Yöre: Denizli/Acıpayam

Derleme Tarihi:1977

Desti içi *pekmez*

Bu pekmez bile *yetmez* (TRT, 2006:277).

Karşıda Kavun Yerler

Yöre: Çorum

Derleme Tarihi:1951

Sandık üstünde *pekmez*

Bu pekmez bana yetmez (TRT, 2006:527).

Pencereden Yel Gelir

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi:1978

Raf üstünde *pekmez*

Yarım gurbete gitmez (TRT, 2006:647).

### ***Pezik Turşusu***

Pancar dalı ve dal turşusu olarak da bilinen Sivas yöresine özgü bir turşu çeşididir. Pancar toplama mevsiminde yapılan pezik turşusu pancarın sapları değerlendirilerek yapılır. Turşu sonbaharda iki aylık bir süreçte büyük bidonlara kurulur (Bitki Center, 2019).



Sivas yöresine ait bir türküde tespit edilen pezik turşusu, günümüzde Sivas yöresi geleneksel mutfağının en önemli sebze yemeklerindedir (Sivas Belediyesi, 2019). Ayrıca türküde pezik turşusunun pilav ile birlikte tüketildiği anlatılmaktadır.

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

Tumb üstünde oturdum

Pancarımı süpürdüm

Aşırmaya yatırdım

Turşuların şahıdır

Ah pezik lengeri bırak

Guşhaneyle gel beri

Ispanağın gardaşı

Pilavların sırdaşı

Sofraların yoldaşı (TRT, 2006:749).

Not: Tumb: Toprak yığını tümsek

Aşıрма: Kova, bakraç

Pezik: Şalgam, pancar

Lenger: Kevgir

Guşhane: Kulpsuz bakraç, küçük tencere

### ***Pilav***

Türk mutfağında pilavlar bulgur, pirinç, döğme, firik gibi tahılların et sularıyla ve yağ ile çeşitli yöntemlerle pişirilmesiyle hazırlanan bir yemek çeşididir (Halıcı, 2009:197). Pilav, Türk mutfağının ritüel nitelikli yemek türlerinden biridir. Törenselleşmiş yemeklerden gündelik sofralara kadar güncelliğini koruyan pilav farklı besin ürünleriyle hazırlansa da Türkiye'de "pilav" denildiğinde ilk akla gelen pirinç pilavıdır ve her dönem özel bir statüye sahip olmuştur (Kadioğlu-Çevik, 2009). Pilavlar yemeklerin yanında tamamlayıcı olarak veya et, bakliyat ve sebze karışımı ile birlikte ana yemek olarak da tüketilmektedir (Göl-Özçörekçi, 2008:644). Kavurma, salma gibi farklı tekniklerle hazırlanan pilav, içerisine eklenen et, tavuk eti, bazen balık, çeşitli sebze ve kimi zaman ceviz, badem gibi kuruyemişlerle zenginleştirilir. En çok tüketilen pilav çeşitleri şehriyeli, sade, etli-tavuklu, et-tavuk sulu,

nohutlu pirinç pilavları ile sade, domatesli ve yeşil mercimekli bulgur pilavlarıdır (Kadioğlu-Çevik, 2019).

Türk mutfağında eskiden beri sofraların vazgeçilmez yemeklerinden olan ve en çok tüketilen yemeklerinden olan pilav türkülerde de kendine önemli bir yer bulmuş ve 10 türküde rastlanılmıştır. Daha çok Orta Anadolu (Ankara, Sivas, Eskişehir, Kayseri, Yozgat) türkülerinde rastlanılan pilava Karadeniz (Trabzon) ve Marmara (Balıkesir, Bilecik) türkülerinde de rastlanılmıştır. Bu türkülerde pilavın pişirilmesi (Yozgat, İçel/Silifke, Trabzon), tavukla ve tavuk suyuyla pişirilmesi (Kayseri, Sivas, Eskişehir), düğün yemeği olması (Bilecik, Balıkesir), hangi araçla pişirildiği (Ankara) ve hangi yiyecekle (Sivas) servis edildiği anlatılmaktadır. Günümüzde de bu yörelerde türkülerde yer aldığı gibi pilav pişirilmekte ve pilav kültürü yer almaktadır (Zencir, 2016; Şengül ve diğ, 2015; Yüncü, 2016:72).

Asker Yolu Beklerim

Yöre: Yozgat

Derleme Tarihi:1950

*Pilav* pişirdim yavan

Üstüne kestim soğan (TRT, 2006:58).

Dama Goydum Yakacak

Yöre: Ankara/Çubuk

Derleme Tarihi:1974

Hop taraleylim havası

Yandı *pilav* tavası (TRT, 2006:252).

Balıkesir İçinde Körük Paytona Bindim

Yöre: Balıkesir

Derleme Tarihi: 1970

Önümüzde bahar düğünümüz var

*Pilav* zerde kaynasın çalsın davullarTRT, 2006:115).

Goca Kapının Güllabı Ağır

Yöre: Bilecik

İnceleme Tarihi:1973

Düğünü şenlikli gelin

*Pilavı* lezzetli gelin (TRT, 2006:414).

Horozumu Kaçırdılar

Yöre: Kayseri

Derleme Tarihi:1969

Horozumu kaçırdılar

Damdan dama uçurdular

Suyuna da *pilav* pişirdiler (TRT, 2006:468).

Bu türküde geçen horoz ve horoz suyuna pilav aynı sözlerle Sivas yöresine ait “Horozumu Kaçırdılar” ve Eskişehir yöresine ait “Horozumu Satamadım” isimli türkülerde de aynı şekilde yer almaktadır.

İşte Geldim Ekim Büküm

Yöre: Trabzon

*Pilavın* kokusu geldi

Maninin arkası geldi (TRT, 2006:492).

Silifke'nin Yoğurdu

Yöre: İçel/Silifke

İnceleme Tarihi:1977

Anası *pilav* pişirir

Oğlu durmaz aşırır (TRT, 2006:693).

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

İspanağın gardaşı

*Pilavların* sırdaşı

Sofraların yoldaşı (TRT, 2006:749).

## **Rakı**

Rakı damıtma yoluyla yapıpıp anasonla aromatize edilen yüksek alkollü bir içecektir. Arapça terleten anlamına gelen *araki* sözcüğünden türediğı varsayılmaktadır. Anadolu'da İslamiyet'in etkisiyle 19. Yüzyıldan önce pek bilinmeyen rakı (Kuzucu, 2016:140), 19. Yüzyılın ortalarından itibaren batılılaşma hareketleri kapsamında başta İstanbul'da ve Gayrimüslimlerin yoğun yaşadığı yerlerde sınırlı sayıda tüketilirken, zamanla Anadolu'da halk arasında da tüketilmeye başlanmıştır. Rakı Anadolu'da daha çok düğün ve eğlencelerde mezelerle tüketilmektedir.

Türkülerde 9 türküde rakı tespit edilmiştir, bu türkülerin hepsinde rakının eğlencelerde içildiğı ve mezelerle birlikte tüketildiğı anlatılmaktadır. Günümüzde de rakı türkülerin geçtiğı yörelerde aynı amaçla tüketilmektedir. Özellikle Trakya ve Rumeli türkülerinde yer alan rakı, bir dönem bölgede yaşayan Rum ve Ermenilerden etkileşimle, yörenin mutfak kültüründe yer almaktadır (Şengül ve diğ, 2015).

Bahçelerde Biberiye

Yöre: Kırklaraeli

İnceleme Tarihi:1997

Bahçelerde olur haşhaş

*Rakı* içtim oldum serhoş (TRT, 2006:109).

Çatal Çama Gurşun Attım Geçmedi

Yöre: Samsun/Ladik

Derleme Tarihi:1943

Çatal çama gurşun attım geçmedi

*Irakı* da gonyak verdim içmedi (TRT, 2006:210).

Gesi Bağlarında Dolanıyorum

Yöre: Kayseri

İnceleme Tarihi:1974

Gesi bağlarımdan gelsin geçilsin

Kurulsun masalar *rakı* konyak içilsin (TRT, 2006:391).

Han Nigar'ım Benden Yüzün Çevirme

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1988

Birinin koynunda gülleri taze

Bir *rakı* verir birisi meze (TRT, 2006:445).

İçme Rakıyı Zarar

Yöre: Aydın/Nazilli

İnceleme Tarihi:1978

İçme *rakıyı* zarar

Kız zülfünü tarar

*Rakı* dolu şişesi

Ateşime düşesi (TRT, 2006:475).

Köprünün Altı Diken

Yöre: Sivas/Suşehri

Pencereden bakıver

Bir gadeh *ırakı* ver (TRT, 2006:564).

Osman'ımım Tesbihi Var Da Mercandan

Yöre: Antalya

Osman'ımın tesbihi var mercandan

*Irakılar* içilsin kızlar meze versin (TRT, 2006:632).

Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

İçkilerden üç içki var sevilir

Biri *rakı* biri konyak çay da var (TRT, 2006:789).

Yıkılsaydı Meyhaneler

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi:1991

Yıkılıyordu meyhaneler

*Rakı* kalmasın sen içesin (TRT, 2006:797).

### **Reçel**

Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği'ne göre reçel; şekerler ile bir veya birkaç çeşit meyvenin uygun jel kıvamına getirilmiş karışımı olarak tanımlanmaktadır. Türk Standartları ise; reçel yapmaya elverişli olgunlukta, sağlam, yıkanmış, sapları ve varsa çanak yaprakları ayıklanmış, gerektiğinde çekirdekleri çıkarılmış bütün, yarım veya daha küçük parçalar hâlindeki taze veya çeşitli metotlarla muhafaza edilmiş meyve ve sebzelerin; yardımcı maddelerle ısıtılarak uygulanarak yeterli kıvama getirilmiş hali olarak ifade etmektedir (Milli Eğitim Bakanlığı [MEB], 2011). Reçel, meyvelerin çekirdekli-çekirdeksiz, kabuklu-kabuksuz, bütün, dilimlenmiş veya parçalanmış olarak şekerle dayanıklı hale getirilmiş şeklindedir. Reçel yapımında sadece meyve değil, bazen uygun bir sebze ve bazen de uygun bir çiçek gibi çeşitli bitkisel dokular kullanılmaktadır (Aslanova, 2005:1). Türk Mutfağında rastlanan en yaygın reçel çeşitleri; elma, ayva, armut, şeftali, kayısı, erik, vişne, kiraz, çilek, böğürtlen, kuru incir, kuru kayısı gibi meyvelerden yapılanlar, patlıcan, havuç, domates gibi sebzelerden yapılanlar, turunç kabuğu, karpuz kabuğu, portakal kabuğu gibi sebze ve meyve kabuklarından yapılanlar ve gül, lavanta gibi çiçeklerde yapılanlardır.

Türk Mutfağında bir kışa hazırlık yiyeceği olarak yer alan reçele, türkülerde Karabük ve Amasya yöresine ait 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde reçelin hangi araç içerisinde bekletildiği belirtilmektedir. Günümüzde bu yörelerde hangi reçel çeşitlerinin yapıldığı ve bu reçellerin türkülerde belirtildiği gibi küp içerisinde bekletildiği ile ilgili veriye rastlanılmamıştır. Ancak reçelin günümüz Türk mutfağında yaygın kullanımı göz önünde bulundurulursa muhtemelen Amasya ve Karabük yörelerinde yetişen tarım ürünlerinden reçel çeşitleri yapılmaktadır.

Küp İçinde İreçel

Yöre: Karabük/Safranbolu

Küp içinde *ireçel*

İyi gün gelir geçer (TRT, 2006:574).

Bu türkü aynı sözlerle Amasya yöresine ait “Pencerde Perde Ben” isimli türküde de geçmektedir.

### ***Sac Kavurma***

Türkiye’de hayvancılığın yaygın olarak yapılmasından dolayı et ve et ürünleri bütün bölgelerde tüketilmektedir. Et ürünlerinden biride bazı bölgelerde dana etinden bazı bölgelerde de koyun ve keçi etinden yapılan kavurmadır. Kavurma tava ve tencerelerde yapıldığı gibi, sac üzerinde de yapılmaktadır. Sac kavurma, demirden yapılan yassı iç bükey bir mutfak aracı olan sacda kuşbaşı doğranmış etlerin soğan, biber, domates gibi sebzelerle kavrulmasıyla hazırlanan bir et yemeğidir. Kavrulacak etler çoğunlukla dana etinden tercih edilir ancak bunun yanında kuzu eti ve hatta son yıllarda tavuk eti de sac kavurmada kullanılmaktadır. Çiya Sofrası sahibi ve yazar Musa Dağdeviren’e göre sac kavurmayı yemek, adeta bir tören gibidir. Eskiden uzaktan gelen, sevilen, nadir insanlara sunulur, ateş başında yenilen geleneksel bir yemektir (Dağdeviren, 2005).

Türkülerde sac kavurmaya Burdur yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Günümüzde de Burdur yöresinde tüketilen et yemekleri arasında sac kavurma yer almaktadır (Işık, 2016:211).

Ayağında Kundura

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi.1977

*Sac üstünde kavurma*

Yar saçların savurma (TRT, 2006:85).

### ***Süt***

Türklerin tarih boyunca geleneksel geçim kaynağı olarak görülen hayvancılığın, bunun ürünü olan süt ve sür ürünlerinin mutfak kültürü bağlamında en temel besin maddeleri olduğu mutfak kültürü araştırmacıları tarafından üzerinde hem fikir olunan bir konudur (Soner, 2016:166). Günümüzde süt, önemi hiç azalmadan mutfak kültürünün temel taşları olmaya devam etmektedir. Süt sade kullanımının yanında, peynir, yoğurt, ayran gibi süt ürünleri, meyveli karışımlara ve kahveye eklenerek hazır kutularda da tüketilmektedir.

Türkülerde süte hemen hemen her bölgeye ait 16 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde süt taşımada ve pişirmede kullanılan araçlar (külek, tencere), süttten yapılan ürünler

(kaymak), sütün pişirilmesi belirtilmektedir. Günümüzde de bu yörelerde süt ve süt ürünleri yaygın olarak tüketilmektedir.

Elinde Süt Küleği

Yöre: Samsun/Bafra

Derleme Tarihi:1943

Elinde *süt* küleği

*Sütten* beyaz bileği (TRT, 2006:310).

Not: Bu türküde geçen *külek* bal, süt, yağ, yoğurt gibi yiyecek içecekleri koymaya yarayan tahta kovaya verilen addır.

Ayrıca bu türkü aynı isim ve sözlerle, Erzincan/Kemaliye, Erzurum/Tortum-Narman yörelerinde de geçmektedir.

Kara Duta Yaslandım

Yöre: Sivas/Divriği

Derleme Tarihi:1956

*Çiğ süttten kaymak* olmaz

Güzele doymak olmaz (TRT, 2006:515).

Kiraz Dalı Eymeli

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1991

*Süt* koydum tencereye

Yar geldi pencereye (TRT, 2006:557).

Koçları Vurdum Dereye

Yöre: Sivas/Ulaş

Derleme Tarihi:1970

Türkmen kızı *süt pişirir*

*Südü*n kağmağın taşırır (TRT, 2006:559).

Bu türkü aynı sözlerle yine Sivas yöresine ait “Türkmen Kızı Süt Pişirir” ve “Türkmen Kızı Un Eliyor” isimli türkülerde de yer almaktadır.



Mendilimim Dört Ucu

Yöre: Bursa

İnceleme Tarihi:1992

Ocakta *süt* pişiyor

Toprak tenceresinde (TRT, 2006:594).

Sabahınan Kalkdım Sütü Pişirdim

Yöre: Yozgat

Derleme Tarihi:1953

Sabahınan kalktım *südü* pişirdim

*Südü*n köpüğünü yere daşırdım (TRT, 2006:666).

Bu türküde geçen süt aynı sözlerle Tokat-Sivas yöresine ait “Sabahtan Kalktım ki Ezen Sesi Var” isimli türküde de yer almaktadır.

Süt İçtim Dilim Yandı

Yöre: Kilis

*Süt* içtim dilim yandı

Döküldü kilim yandı (TRT, 2006:713).

Vardım Baktım Süt Pişirmiş

Yöre: Hatay/Antakya

Derleme Tarihi:1946

Vardım baktım *süt* pişirmiş

Südü'n kaymağın taşırmış (TRT, 2006:765).

Vardım Baktım Süt Büşürür

Yöre: Ankara/Kızılcahamam

Derleme Tarihi:1945

Vardım baktım *süt* büşürür

*Südü*n gaymağın daşurur

Vardım baktım bacasına

*Süt* büşürür gocasına (TRT, 2006:766).

Yemeklerden Üç Yemek Var Sevilir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

Yemeklerden üç yemek var sevilir

Biri *sütlü* biri börek bal da var (TRT, 2006:789).

Bu türküde geçen süt Kars yöresine ait “Yaylalarda Üç Atım Var Binilir” isimli türküde de yer almaktadır.

### **Şarap**

Türk Dil Kurumu Güncel Türkçe Sözlükte (2019) şarap, üzüm veya başka meyve sularını türlü yöntemlerle mayalandırılarak elde edilen alkollü içki olarak geçmektedir. Her ne kadar şarap birçok meyveden hazırlansa bile şarap deyince ilk akla üzüm gelir ve en çok da üzümünden yapılır. Bulunan tarihi kalıntılara bakıldığında tarih boyunca en eski içeceklerden birinin şarap olduğu bilinmektedir, dolayısıyla şarap insanlık tarihi kadar eskidir. Şarap, *Saccharomyces Cerevisiae* adlı mayanın üzüm suyundaki glikozu etil alkole dönüştürmesinden meydana gelen ve içerisinde hiçbir katkı maddesi olmayan doğal bir içecektir (İçli, 2010). Anadolu, şarap üretimine elverişli iklim ve toprak yapısı ve geniş bağlık alanları ile tarih boyunca çok önemli bir şarap üretim ve ihracat bölgesi olmuştur. Türkiye’de şaraplık üzüm ve şarap üretim bölgeleri, genellikle iç kıyı kesimleri ve iç kesimlerde mikro klima bölgelerinde olmak üzere, yoğun yağış aldığı için elverişsiz Karadeniz Bölgesi dışında tüm ülkeye yayılmış durumdadır. Bugün Türkiye’de şarap fabrikalarının olduğu Tekirdağ, Manisa, İzmir, Ankara gibi yörelerde ve Denizli, Çanakkale-Bozcaada, Kapadokya gibi yörelerde şaraplık üzüm yetiştiriciliği yapılmaktadır (Yıldız, 2009).

Türkülerde şaraba Tokat, Trabzon ve Rumeli yörelerine ait 3 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde şarabın et ve balıkla birlikte tüketilmesi belirtilmektedir. Günümüz geleneksel Türk mutfağında şarap kullanımına rastlanılmamaktadır.

Evlerinin Önü Pazara Yakın

Yöre: Tokat

İnceleme Tarihi:1974

Yediğimiz kebablar lop lop et olsun

İçtiğimiz *şaraplar* afiyet olsun (TRT, 2006:346).

Gide Gide Gitmez Oldu Dizlerim

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi:1947

Balık pazarının keskin olur *şarabı*

Hovardalar süslü giyer çorabı (TRT, 2006:398).

Sen Bu Yaylaları Yayliyamasun

Yöre: Trabzon

İnceleme Tarihi:1993

Soğuk su başında kuzu kebabı

İner düz ovaya çeker *şarabı* (TRT, 2006:684).

## **Şeker**

Şeker, şeker pancarı ve şeker kamışının rafine edilerek kristalleşmesiyle elde edilir. Türk Mutfağında eskiden şeker ihtiyacı bal, pekmez ve marmelat gibi ürünlerden elde edilirken, günümüzde rafine şekerler daha sık kullanılmaktadır. Türk Mutfağında saf kristal şeker dışında şekerlemeler de kullanılmaktadır. Şekerlemeler, şeker (sakkaroz) ve üzüm şekerinin (glikoz) pişirilmesinden sonra sitrik asit, tartarik asit veya potasyum bitartarat ilave edilerek kestirilmesi sonucu oluşan hamura, üretilecek ürünün çeşidine göre süt, süt tozu, jelatin, yağ ve aroma maddeleri gibi katkıların eklenmesi ve şekillendirilerek ambalajlanması sonucu elde edilen bir gıda maddeleridir (Elgün, 2013:81). Türk Mutfağında yaygın olarak kullanılan şeker ve şekerlemeler, akide şekeri, mevlana şekeri, helva çeşitleri, lokum, mesir macunu ve diğer macunlar, badem ezmesi, kestane şekeridir.

Türkülerde şeker 3 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde şekerin şekli (halkalı şeker), şekerin hazırlanması ve şerbet ile içilmesi belirtilmektedir. Günümüzde de bu yörelerde şeker ve şekerlemeler yöresel bir üründen ziyade sanayi tipi şekerlemeler şeklinde hazırlanarak piyasaya sunulmaktadır. Ancak Çankırı yöresine ait türküde geçen şeker şerbet içilmesi bir kız isteme ritüelini belirtmektedir. Günümüzde de Çankırı yöresinde kız istemede merasiminde şerbet ikram edilir (Türkiye Kültür Portalı, 2019).

Halkalı Şeker Şam Fıstık

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1973

*Halkalı şeker şam fıstık*

Arpalar karakılıçık (TRT, 2006:444).

İşte Geldim Ekim Büküm

Yöre: Trabzon

*Şekerim* var ezilecek

Tülbentlerden süzülecek (TRT, 2006:492).

Kalenin Ardında Ekerler Darı

Yöre: Çankırı

Karşıdan karşıya şahin uçurdum

Yare *şeker* şerbet içirdim (TRT, 2006:503).

### **Şerbet**

Çeşitli bitki, çiçek, meyve, kök, kabuk veya tohumlarının şeker ilavesiyle ortaya çıkan karışık şurupların sulandırılmış şekline şerbet denilmektedir (Akçiçek, 2008:967). Çeşitli şerbetler, şuruplar, ayran, hoşaf ve kompostolar, iştah açıcı özellikleri ile Türk sofralarının vazgeçilmez unsurlarıdır. Türkiye’de meyve sularının yaygınlaşmasından önce “şerbet” denilen içecekler çok yaygındı. Şerbetler; serinletici, susuzluğu giderici, yemek yerken de içildiği gibi çeşitli hastalıklarda ve geçiş dönemlerinde de en yaygın olarak içilen bir içki grubudur (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016). Geleneksel şerbetlerin iki türlü yapılmaktadır. Bunlardan birinci yöntem meyvenin suyunun sıkılması ve buna şeker eklenmesidir. İkinci yöntem ise meyvenin şirasının şekerle birlikte kaynatılması ve sonra da soğumaya bırakılmasıdır (Şavkay, 2000). Şerbet Türk Kültüründe bir içecekten ziyade bir kültürüdür, Türkler doğumdan sonra anne sütünün bol olması için lohusa şerbeti hazırlarlar, bazı yörelerde kız isteme merasiminde şerbet içilir. Türk Mutfak Kültürü tarihinde özellikle önce Selçuklular daha sonra da Osmanlılar döneminde oldukça yaygın kullanılan şerbetler günümüzde yerini daha çok gazlı içeceklerle bırakmış durumdadır. Eskiden beri en yaygın yapılan ve hala günümüzde geçerliliğini devam ettiren şerbetler vardır. Bunlardan bazıları şunlardır; ballı kavun şerbeti, üzüm şerbeti, nane şerbeti, portakal şerbeti, limon şerbeti,

demirhindi şerbeti, nar şerbeti, reyhan şerbeti, keçiboynuzu şerbeti, meyan kökü şerbeti, çilek şerbeti, vişne şerbeti, kızılıçık şerbeti (Sarıoğlan ve Cevizkaya, 2016; Sandıkçioğlu, 2016:146).

Türkülerde 4 tane türküde şerbet tespit edilmiştir. Bu türkülerde geçen şerbetlerin çeşitleri belirtilmemiştir. Kırşehir yöresine ait türküde et yemeğinden sonra şerbet içilmesinden bahsederken, diğer türkülerde şerbet içme merasimi anlatılmaktadır, ancak bu şerbet içme merasiminin nevi belirtilmemiştir. Günümüzde de bu yörelerde kız istemede, nişanda, doğumda şerbet ikram edilmektedir (Güldemir, 2016).

Gelini Getirdiler

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1989

Gelin çardaktan

*Şerbet* verir bardaktan (TRT, 2006:386).

Kalenin Ardında Ekerler Darı

Yöre: Çankırı

Karşıdan karşıya şahin uçurdum

Yare *şeker şerbet* içirdim (TRT, 2006:503).

Kayalar Buz Bağlamış

Yöre: Kırşehir/Kaman

Yardan bana gan teri

*Şerbet* et de ver beri (TRT, 2006:535).

Selam Olsun Size Güzel Cemaat

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1988

Gönülle dolsun ferah sefalar

Kahve çay *şerbetler* versin şifalar (TRT, 2006:682).

## ***Tarhana***

Tarhana buğday unu, yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulan hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen bir besin maddesidir (Coşkun, 2014). Tarhana standartında (TS 2282) tarhana “buğday unu, kırmısı, irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve tat, koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir besin maddesidir” şeklinde tanımlanmıştır. Esasında tarhana bir saklama çeşididir. Yapımında kullanılan yoğurt, süt gibi süt ürünleri ile domates, biber gibi sebzelerin saklanması için yapılan bir işlemdir. Türk Standartları Enstitüsü’ (2004)ne göre tarhana “un tarhanası”, “göce tarhanası”, “irmik tarhanası” ve “karışık tarhana” olmak üzere dört tip tarhana tarif edilmiştir. Bu tarhana tipleri, üretiminde buğday unu, kırmısı ve irmiğin kullanılma durumuna bağlı olarak belirlenmiştir. İrmik tarhanası üretiminde un yerine irmik kullanılır. Karışık tarhana üretiminde ise buğday unu, buğday kırmısı ve irmikten en az ikisi kullanılır. Standart bir üretim şekli olmayan tarhananın bileşiminde hemen hemen her ülke ve bölgede temel üretimi aynı olmakla birlikte gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına; bazen de baklagil sebze ve ilave edilen diğer gıdaların çeşitliliğine bağlı olarak farklılıklar olabilmektedir. Türk Mutfağında en çok hazırlanan tarhana çeşitleri şunlardır; göce tarhanası, top tarhanası, ak tarhana, kıymalı tarhana, kızılık tarhanası, göçmen tarhanası, yaş tarhana, Maraş yufka tarhanası (frig), şalgamlı tarhana, pancar tarhanası, süt tarhanası, üzüm tarhanası, tatlı tarhana (Coşkun, 2014).

Türkülerde Bolu ve Manisa yöresine ait iki türküde tarhanaya rastlanılmıştır. Bu türkülerde tarhananın pişirilmesinden bahsedilmektedir. Günümüzde bu yörelerde tarhana çorbası özellikle soğuk kış günlerinde en çok tüketilen çorbalardandır (Kabacık, 2016; Özdoğan, 2016).

Bedevradan Evceğizin

Yöre: Bolu

Bedevradan evciğezin

Kadifeden doncuğazın

*Tarhanadan emcüğezin* (TRT, 2006:121)

Tarhana Kaynıyor

Yöre: Manisa

Derleme Tarihi:1962

*Tarhana* kaynıyor

Yüreğim oynuyor

*Tarhana* kaynasın

Yüreğim oynasın (TRT, 2006:737).

### ***Tavşan***

Türk Mutfağında av hayvanları tarih boyunca önemli bir yer tutmuştur, özellikle geyik, karaca, tavşan, keklik, yaban ördeği gibi av hayvanları geçmişten beri Türk Mutfağında kendine yer bulmuştur. Günümüzde av hayvanlarına getirilen kısıtlamalar ve şehir yaşamının getirdiği zorluklardan dolayı av hayvanları yemeklerine eskisi kadar mutfaklarda rastlanılmamaktadır. Av hayvanları içerisinde nadide bir yere sahip olan tavşanın mutfakta, yahnisi, haşlaması ve kızartması yapılmaktadır.

Türklerde Isparta yöresine ait bir türküde rastlanılan tavşan, günümüzde Isparta yöresinde tavşan yahnisi olarak pişirilmektedir. Isparta yöresinde yapılan tavşan yahnisi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür portalına göre mutlaka yenilmesi gereken yemeklerden biridir (Türkiye Kültür Portalı, 2019).

Evlerine Vardım Ağşam

Yöre: Isparta/Senirkent

İnceleme Tarihi:1978

Evlerine vardı ağşam

Sofraya koydular *davşan* (TRT, 2006:340).

### ***Tavuk***

Kümes hayvanlarının en çok tüketileni olan tavuk Anadolu'da farklı isimlerle adlandırılmaktadır. Genellikle tavuktan sonra piliç adı kullanılsa da Orta ve Batı Anadolu da bılıç, bılla, bilik, bülüç, büllü gibi adlandırılmaktadır. Ayrıca culuk, ferik gibi isimlerde nadiren kullanılmaktadır (Kadioğlu-Çevik, 2008:926). Anadolu'da tavuk eskiden özel gün

ve konuklar için odun ateşinde pişirilirken, şimdilerde ise tavuğun bütün parçaları soslanarak hızlı bir şekilde pişirilmektedir. Günümüzde fast food beslenme modelinde en çok tüketilen yiyecek grubunu tavuk oluşturmaktadır (tavuk döner, ekmek arası tavuk, tavuk kanat gibi). Tavuk, Türk Mutfağında, çorbalarda, pilavlarda, mantılarda, tatlılarda, salatalarda, yaygın olarak kullanılır. Ayrıca, tavuk mangal, tavuk ızgara, tavuk haşlama, tavuk kızartma gibi yemeklerde günümüz mutfaklarında tüketilen tavuk yemekleridir.

Tavukla ilgili (bazı türkülerde horoz) 5 türkü tespit edilmiştir. Bu türkülerde yağlı olması ve suyu ile pilav pişirilmesi belirtilmektedir. Bu türkülerin geçtiği yörelerde, günümüzde tavuk daha çok düğünlerde pilav ile birlikte servis edilmektedir (Yüncü, 2016; Önçel, 2016; Güldemir, 2016).

Benim Toyuğum Çillidir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1991

Benim *toyuğum* al idi

Derisi tamam yağ idi (TRT, 2006:137).

Menim Toyuğum Ağıdı

Yöre: Ardahan/Çıldır

Derleme Tarihi:1980

Menim *toyuğum* ağıdı

Derisi dolu yağıdı (TRT, 2006:596).

Horozumu Kaçırdılar

Yöre: Kayseri

Derleme Tarihi:1969

*Horozumu* kaçırdılar

Damdan dama uçurdular

Suyuna da pilav pişirdiler (TRT, 2006:468).

Bu türküde geçen horoz ve horoz suyuna pilav aynı sözlerle Sivas yöresine ait “Horozumu Kaçırdılar” ve Eskişehir yöresine ait “Horozumu Satamadım” isimli türkülerde de aynı şekilde yer almaktadır.



### ***Teleme***

Türk Dil Kurumu Büyük Türkçe Sözlüğe göre teleme; yağı alınmış süttten yapılan peynir, katılaşmamış peynir, peynir mayasıyla kestirilmiş süttten yapılan süzülmemiş peynir, kestirilmiş süt, ağız ya da taze süte incir süttü damlatılarak yapılan süt kestirmesi gibi birkaç farklı şekilde yer almaktadır ve hepsinde de süttten peynir yapımını anlatmaktadır. Bazı yörelerde süttün içerisine peynir mayası atılarak elde dilen peynire teleme (Durlu-Özkaya ve Gün, 2007) denilmekte iken bazı yörelerde (Ege ve Akdeniz Bölgeleri) çobanların sağdıkları sıcak süttü, ham incir ve incir süttüyle anında mayaladıkları peynire verilen addır (İnsan ve Hayat, 2019). Teleme süttten peynir yaparken oluşan pıhtılaşmış kısma verilen addır, daha sonra bu pıhtı bez torbalarda süzülerek farklı işlemler yapılarak farklı peynirler elde edilmektedir.

Türkülerde telemeye Aksaray yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türküde telemenin bekletildiği araç belirtilmektedir. Günümüzde Aksaray yöresinde teleme hazırlandıktan sonra çanak ve çömlek peynirleri yapılmaktadır (Sert ve Akın, 2008:718).

Güvercinim Süt Beyaz

Yöre: Aksaray/Ortaköy

İnceleme Tarihi:1986

Teşte koydum *teleme*

Kaşın benzer kaleme (TRT, 2006:435).

### ***Turşu***

Turşular çeşitli sebzelerin ve meyvelerin çiğ veya haşlanmış olarak tuzlu yahut sirkeli suda bekletilip, özel kıvama gelmesiyle elde edilir. İyi bir turşu yapılabilmesi için, salamuradaki tuz oranının çok iyi ayarlanması gerekir (Yılmaz, 2007:2). Türkiye’de iklim koşullarının uygunluğu sebebiyle değişik sebzeler ve meyve üretilmektedir. Bunların çoğundan turşu yapılmaktadır. Bunların başında hıyar, lahana, biber, patlıcan, domates ve fasulye gelmektedir. Ayrıca, Türkiye’de farklı yöre veya bölgelerde değişik meyvelerden yapılmış turşulara rastlamak da mümkün olmaktadır (Karasu, 2006:2).

Türkülerde turşuya, Balıkesir, Sivas ve Azerbaycan yörelerine ait 3 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde, kızıl üzüm turşusu ve pezik turşusu belirtilmiştir. Balıkesir yöresine ait türküde belirtilen kızıl üzüm turşusu günümüzde daha çok Kapadokya ve Konya'da yapılmaktadır (Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, 2017). Kızıl Üzüm, dik kızıl üzüm ve dimrit kızıl üzüm diye 2 farklı çeşidi bulunan bir üzüm çeşididir. Dik kızıl üzüm, Akşehir yöresinde bulunan, silindirik salkımlı, küresel, bordo-kırmızı taneli, 3 çekirdekli, sofralık bir çeşittir. Dimrit kızıl üzüm ise, Akşehir yöresinde bulunan, konik salkımlı, küresel, pembe-kırmızı taneli, 1 çekirdekli, sofralık bir çeşittir (Kara, 2014). Balıkesir yöresinde üzüm turşusuna sadece Havran İlçesinde rastlanılmaktadır (Havran Turşusu, 2017). Sivas'ta ise pezik turşusu türküde geçtiği gibi turşuların şahı olarak kabul görmektedir (Üçer, 2019). Azerbaycan mutfağında turşular bol çeşitliliği ile sevilerek tüketilmektedir, ayrıca, Azerbaycan turşularına atılan yeşil karabiber taneleri turşuya farklı bir aroma vermektedir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017).

Aşşa Mahellenin Hocası

Yöre: Balıkesir/Dursunbey

Kızıl üzümün *turşusu*

Yüzüne vurmuş ekşisi (TRT, 2006:69).

Gezme Menden Aralı

Yöre: Azerbaycan

*Turşusu* olsun yaylağımız

Gözel şusa oylağımız (TRT, 2006:394).

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

*Turşuların şahıdır ah pezik*

Lengeri bırak guşhaneyle gel beri (TRT, 2006:749).

## **Tuz**

Türk Dil Kurumu Büyük Türkçe Sözlükte (2017) tuz; kokusuz, suda eriyen, yiyecekleri korumada ve tatlandırmada kullanılan billursu madde olarak tanımlanmaktadır.

Sofralarımızda, mutfaklarımızda hem gıda hem de tat veren bir katkı ve muhafaza maddesine verilmiş olan bu isim Orta Asya'dan atalarımızla birlikte gelmiştir. Tuz sıvı halde denizlerde, tuzlu göllerde, tuzlu su kaynaklarında ve katı halde de kaya tuzu şeklinde bulunmaktadır (Ergin, 1988).

Türkülerde Kars ve Isparta yöresine ait 2 türküde tuz tespit edilmiştir. Bu türkülerde tuzun bulunduğu tepsi ve tuz kaynağı belirtilmektedir. Kars/Kağızman yöresi, türküde yer aldığı gibi, günümüzde de Türkiye'deki önemli kaya tuzu merkezlerinden biridir (Koday ve diğ., 2011).

Kağızman'da Tuz Dağı

Yöre: Kars/Kağızman

İnceleme Tarihi:1994

*Kağızman*'da tuz dağı

Kar yağdı bastı dağı (TRT, 2006:496).

Ayletmen Gelini Yazık

Yöre: Isparta

İnceleme Tarihi:1974

Tepsiye koyarlar *tuzu*

Üstüne örterler bezi (TRT, 2006:88).

## ***Un***

Un, buğday, mısır, yulaf, arpa, pirinç gibi tahılların tanelerinin değirmenlerde ve teknolojik makinelerde öğütülmesiyle elde edilir. Un denildiğinde en çok akla geleni ve kullanılanı buğday unudur. Buğday unu, temizlenmiş ve ayıklanmış buğdayın öğütülmesiyle elde edilen yarı işlenmiş bir gıdadır. Unun kaynağı tane endospermidir. Un, çeşitli tip ve özellikteki ekmekler, kahvaltılık tahıllar, makarna tipi ürünler, kek, kraker ve bisküviler, börekler, baklava (Türker ve Ertaş, 2019) ve diğer hamur tatlılarının yapımında kullanılmaktadır.

Türkülerde un 7 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde, unun bekletildiği küp, saklandığı ambar, unun elenmesi ve buğday unu belirtilmektedir. Günümüzde de bu

yörelere, özellikle buğday unu birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır (Şengül ve diğ., 2015; Zengin, 2016).

Arpalar Hasır Oldu

Yöre: Uşak/Banaz

İnceleme Tarihi:1984

Küp dibinde *unum* var

Allah'tan umudum var (TRT, 2006:55).

Eski Evin Merteği

Yöre: Ankara/Kalecik

İnceleme Tarihi:1975

Bugün ayın onudur

Yüküm buğday *unudur* (TRT, 2006:327).

Sabah Güneşi Doğmuş

Yöre: Sivas/Zara

İnceleme Tarihi:1973

Ambarda *unum* kaldı

Gümanlıyam gümanlı (TRT, 2006:660).

Türkmen Kızı Un Eliyor

Yöre: Sivas

Türkmen kızı *un* eliyor

On parmağın kınalıyor (TRT, 2006:752).

Bu türküde geçen un aynı sözlerle Hatay/Antakya ve Ankara/Kızılcamaham yörelerine ait “Vardım Baktım Süt Pişiriyor” isimli türküde de yer almaktadır.

Un Elerler Eleğinen

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

*Un* elerler eleğinen

İşim döner feleşinen (TRT, 2006:755).

### **Üzüm Suyu**

Üzüm suyu ve bu sudan yapılan şıra unutulmaya yüz tutmuş geleneklerimizden birisidir. Şıra yapımı ile ilgili veriler yüzlerce yıl önceye gidiyor. Şıra, şerbet ve şuruptan farklı bir içecektir, farklı olmasının nedeni ise mayalanma sürecinden geçmesi ve ekstra tatlandırıcı olmadan yapılmasıdır. Osmanlı zamanında diğer şerbet ve şuruplar gibi şıra da oldukça popüler bir içektir ancak günümüzde bu lezzetler yerlerini hazır ve kimyasal katkılı içeceklerle bırakmıştır (Organik.com, 2019).

Türkülerde üzüm suyu, Kilis ve Amasya yöresine ait 2 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde üzüm suyunun şıra hali belirtilmektedir. Bu türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde üzüm suyundan şıra yapımı ile ilgili veriye rastlanılmamıştır.

İndim Kuyu Dibine

Yöre: Kilis

Yarime serhoş derler

İçtiği *üzüm suyu* (TRT, 2006:486).

Tokat'ın Mezerliği

Yöre: Amasya/Merzifon

Adam sarhoş mu olur

İçdiğin *üzüm suyu* (TRT, 2006:747).

### **Üzüm Turşusu**

Türkiye'de üzüm henüz olgunlaşmadan koruk aşamasındayken, toplanarak alternatif bir ürün olan üzüm turşusu yapılmaktadır. Üzüm turşusu üzümün yetiştirildiği birçok bölgede yapılırken özellikle Ege Bölgesi ve Orta Karadeniz'de daha sık rastlanılmaktadır (Cangi ve diğ, 2011:96).

Türkülerde Balıkesir yöresine ait bir türküde rastlanılan üzüm turşusu, günümüzde, Balıkesir yöresinde sadece Havran İlçesinde rastlanılmaktadır (Havran Turşusu, 2017).

Yöre: Balıkesir/Dursunbey

Derleme Tarihi:1967

Kızılcık üzüm turşusu

Yüzüne vurmuş ekşisi (TRT, 2006:758).

### **Yaprak Sarma**

Sarma, çeşitli bitki yapraklarının içerisine et, soğan, pirinç, mısır, bulgur, gibi malzemelerle yapılan iç harcının konulmasıyla hazırlanan ve genellikle zeytinyağı ile pişirilen bir yemektir. Sarma yapımında kullanılan sebzelerin başında asma yaprağı, lahanası, karalahana, pazı ve pancar yaprağı gelmektedir (Baysal, 2008:244). Ayrıca bazı yörelerde o yöreye has yetişen bazı bitkilerin yaprakları da sarma yapmada kullanılmaktadır. Sarmalar çoğunlukla soğuk olarak tüketilmesine rağmen sıcak tüketimine de rastlanılmaktadır, özellikle Karadeniz Bölgesinde yapımında tereyağı kullanılan sarmalar sıcak olarak tüketilmektedir. Sarmalar genellikle yoğurt ile ana yemekten önce servis edilir, ayrıca son yıllarda pikniklerde, kokteyllerde, çay partilerinde de sarmalar servis edilmektedir.

Kayseri-Nevşehir yöresine ait bir türküde tespit edilen yaprak sarma, günümüzde de bu yörelerde asma yaprağından yapılarak tüketilmektedir (Aslan ve diğ, 2014).

Birer Birer Aldım Tükenmez Sandım

Yöre: Kayseri-Nevşehir

Birer birer aldım tükenmez sandım

Anneme babama doyulmaz sandım

*Yaprak* için gelin kovulmaz sandım

Ekşilice mayahoşu *dolmayı* gelin

Nasıl yedin bir tencere *dolmayı* gelin

Sabahtan oturdum *yaprak sarmaya*

Kaynanam gitti su doldurmaya

*Yaprak* seni değişmem ben hurmaya (TRT, 2006:164).

### **Yoğurt**

Yoğurt laktik asit bakterilerinin yarattığı bir eserdir. Sütü fermantasyona uğratan Laktik Asit bakterileri sütü pıhtılaştırarak yoğurda dönüştürürler. Memelilerden sağılan süte doğal çevreden yoğurt yapma yeteneğine sahip mikroorganizmaların bulaşması ile sıcak

iklim koşullarında doğal olarak yoğurdun oluşmuş olma olasılığı yüksektir (Özden, 2017). Yoğurt, Türklerle birlikte Orta Asya steplerinde doğup, tüm dünyaya Türkler tarafından yaygınlaştırılan yiyeceklerden biridir. Yoğurdu ve kımızı Asya steplerinden göçtükleri her yere taşıyan atalarımız yaşamlarını devam ettirebilmek için sürülerin sütünü tüketip zamanla sütü işlenmeyi öğrenmişlerdir (Sandıkçioğlu, 2016:149). Yoğurt mutfaklarda sade tüketildiği gibi, ayran yapılarak, kurutulup kurut yapılarak, çökelek yapımında, çorbalarda terbiye olarak, soslarda, mezelerde, bazı hamur işlerinde ve pastalarda kullanılır. Yoğurt bütün dünyada Türk ismi ile özdeşleşmiş ve aynı isimle telafuz edilen bir yiyecektir. Türkiye’de yoğurdu ile özdeşleşmiş yörelerden biri olan Zonguldak/Çaycuma’da her yıl haziranın son haftası gastronomik bir etkinlik olan yoğurt festivali düzenlenmektedir (Zonguldak Valiliği, 2017).

Türkülerde yoğurt 7 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde, yoğurttan ayran yapımı, yoğurdun servis edildiği mutfak eşyası (çanak, tas), saklandığı dolap ve yağ yapımı belirtilmektedir. Türkülerde yoğurdun geçtiği yörelerde (Trabzon, İçel, Bilecik, Ankara, Elazığ, Kilis), yoğurt mutfaklarda sade olarak tüketildiği gibi, çorbalarda (ayran çorbası, yoğurt, çorbası, mısır çorbası, toyga çorbası, ayranlı çorba), hamur işlerinin yanında garnitür olarak (mantı, piruhi), salataların yanında kullanılmaktadır (Şengül ve diğ, 2015; Mil, 2016; Yüncü, 2016; Kabacık, 2016, Bekar, 2016; Önçel, 2016).

Anam Yoğurdunu Ayran Eylesin

Yöre: Tunceli/Çemişkezek

Anam *yoğurdunu* ayran eylesin

Çıksın yüce dağ başına seyran eylesin (TRT, 2006:43).

Günümüzde türkünün geçtiği Tunceli’de hayvansal ürünler konusunda öne çıkan bölge mutfağında birçok yoğurtlu lezzet çeşidine rastlanılmaktadır (Şengül ve Diğ, 2015:159). Yoğurt kullanılarak yapılan yemeklerden bazıları şöyledir; ayranlı aş, tutmaç çorbası, düğün çorbası, bir çeşit hamur işi olan zerefet, kurutulmuş yoğurtla yapılan sir ve kurdi, siron, hingel, pırpırım boranisi, ayranlı köfte, yoğurtlu köfte, ayranlı kabak, kellecoş, kalbur hurması ve hamurunda yoğurt kullanılan Tunceli baklavası (İnvest İn Tunceli, 2017).

Aşağıdan Gelen Hanım Oynasın

Yöre: Bilecik

İnceleme Tarihi:1977

*Yoğurdum* var yeşil meşil çanakta

Benleri var ak gerdanda yanakta (TRT, 2006:63).

Gaynananın Kilimi

Yöre: Ankara/Şereflikoçhisar

Derleme Tarihi:1945

*Yoğurt* çaldım çanağa

Gelin çıktı gonağa (TRT, 2006:378).

Silifke'nin Yoğurdu

Yöre: İçel/Silifke

İnceleme Tarihi:1977

Silifke'nin *yoğurdu*

Ah seni kimler doğurdu (TRT, 2006:693).

Tel Sarı Zülüf Sarı

Yöre: Trabzon

*Yoğurt* koydum dolaba

Bugün başım kalaba (TRT, 2006:740).

Yoğurt Koydum Dolaba

Yöre: Elazığ

Derleme Tarihi:1970

*Yoğurt* koydum dolaba

Bugün başım kalaba

*Yoğurt* koydum yiyessin

Bana güzel diyesin

*Yoğurt* koydum yağ oldun

Tevek diktim bağ olsun (TRT, 2006:799).



Yoğurt Koydum Dolaba

Yöre: Kilis

*Yoğurt* koydum dolaba

Bugün başım kalaba

Kalaylı tas *yoğurdu*

Seni kimler doğurdu (TRT, 2006:799).

### ***Yufka Sacı***

Yufka hazırlanırken, un, su, tuz karıştırılır ve orta yumuşaklıkta bir hamur elde edilir ve biraz dinlendirilir. Hamurdan alınan parçalar pazılanır ve hamur tahtası üzerinde çok ince olmayacak şekilde oklavayla açılır. Açılan yufkalar sac üzerinde hafif pişirilerek örtüler üzerinde kurutulur. Üst üste konularak serin ve kuru bir yerde saklanan yufkalar, kullanılacağı zaman ıslatılarak bez arasında yumuşaması sağlanır (Aydos, 2012,32). Anadolu'da gelenek olarak köydeki veya mahalledeki kadınlar bir araya gelerek daha sonra değerlendirmek için fazla miktarda sacda yufka açarlar. Bu yufkalar yörelere göre ekmek olarak, börek yapımında kullanılır. Karadeniz Bölgesinde ise genellikle Ramazan ayı öncesi bu etkinlik yapılır, hazırlanan yufkalar sahurda börek olarak yapılır.

Türkülerde yufka sacına Uşak/Eşme ve Tokat/Reşadiye yöresine ait 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde yufkanın sacda pişirilmesi belirtilmektedir. Yufka, günümüzde de geleneksel yöntemlerle imece usulü ile türkülerin geçtiği yörelerde hazırlanmaktadır. Türkünün geçtiği Tokat İli, yufka ile ilgili Kültürel Miras Temsili Listesine başvuru yapmıştır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Çattılar Gazan Daşını

Yöre: Uşak/Eşme

İnceleme Tarihi:1990

Ocağa kurdum da *yufka sacını*

Aldırdım elimden küçük bacımı (TRT, 2006:211).

Ocağa Koydular Yufka Sacını

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1971

Ocağa koydular *yufka sacını*

Başıma geçirdiler gahir tacını (TRT, 2006:623).

### **Yumurta**

Kahvaltıda, öğle yemeğinde, akşam yemeğinde kısacası günün her saatinde ve her öğününde tüketilen yumurta Türk Mutfağında en çok tüketilen yiyecek gruplarından biridir. Türk mutfağında yumurta, kahvaltıda, sahadanda yumurta, haşlanmış yumurta ve yapımında yumurta kullanılan kayganada, renk verme özelliği sayesinde pidelerde, böreklerde, kıvam artırıcı özelliği sayesinde keklerde, pastalarda ve çorba terbiyelerinde, lezzet vermek için mantıda ve eriştelerde, ayrıca Türk Mutfağının sembol yemeklerinden olan menemen ve çılıbr yapımında kullanılır.

Türkülerde yumurtaya Denizli ve Rumeli yöresine ait 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde yumurtanın saklandığı ve taşındığı sepet ve yumurtanın pişirilmesi belirtilmektedir. Yumurta günümüzde de Türk mutfağında tek başına tüketildiği gibi birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır.

Güzel Olur Çiy Yumurta Soyunca

Yöre: Denizli/Buldan

Derleme Tarihi:1944

Güzel olur çiy *yumurta* soyunca

Ben yarimi göremedim doyunca (TRT, 2006:436).

Sepet Sepet Yumurta

Yöre: Rumeli/Kırcaali

Sepet sepet *yumurta*

Yar sen beni unutma (TRT, 2006:687).

### **Zerde**

Zerde, pirinç, şeker, zerdeçal veya safranla hazırlanan geleneksel bir Osmanlı Mutfağı tatlısı olan zerde hazırlanırken, pirinç, yeterince suda sütlaç kıvamındaki gibi helmeleşinceye kadar haşlanır. Şeker, zerdeçal ve safran ilave edilir. Şekeri eriyince altı

kapatılıp, karanfil eklenir. Soğuyunca tarçınla servis edilir (Tunçdöken, 2009). Zerde günümüzde daha çok eski Osmanlı Mutfak geleneğini yaşatmak için yiyecek-içecek işletmeleri menülerinde yer almaktadır. Bunun dışında Anadolu'da bazı yörelerde özel gün ve kutlamalarda zerde ikram edildiğine rastlanılmaktadır.

Türkülerde zerde, Balıkesir yöresine ait bir türküde tespit edilmiştir. Bu türküde zerdenin düğünde yapılan bir yemek olduğu belirtilmektedir. Günümüzde de bu türkünün geçtiği Balıkesir yöresinde ve genelde Marmara Bölgesinde, düğünlerde, doğumlarda, bayramlarda ve anmalarda zerde tatlısı ikram edilmektedir (Mil, 2016:45).

Balıkesir İçinde Körük Paytona Bindim

Yöre: Balıkesir

Derleme Tarihi: 1970

Önümüzde bahar düğünümüz var

Pilav *zerde* kaynasın çalsın davullar (TRT, 2006:115).

### **Zeytinyağı**

Zeytinyağı sadece zeytin ağacı meyvelerinde elde edilen hiçbir kimyasal işlem görmeden doğal hali ile tüketilen oda sıcaklığında sıvı olan bir yağdır (Marmarabirlik, 2019). Zeytinyağı herhangi bir kimyasal işlemden geçirilmeden üretilebildiği için tüketilirken de vitamin varlığını, temel yağ asitlerini ve diğer besleyici önemdeki natürel maddeleri muhafaza edebilme özelliğine sahiptir (Karabina ve diğ., 2016). Zeytinyağı ilk olarak özellikle saray mutfaklarında kullanılan bir yiyecek maddesi olup daha sonra halk mutfağında da bu yağ türü yaygın bir şekilde kullanılmaya başlamıştır. Türk mutfağında özellikle soğuk yemeklerin ana malzemesi zeytinyağıdır. Türk mutfağında birçok soğuk mutfak yemeklerinde zeytinyağı kullanılmakta ve zeytinyağı soğuk yemek ve mezeler açısından vazgeçilmez bir unsur olmaktadır. Türkiye'de özellikle Akdeniz ve Ege bölgelerinde yapılan çeşitli salatalar, sebze ve et yemekleri, kızartmalar, bazı hamur işleri, pasta ve börekler zeytinyağı kullanımıyla lezzetlendirilir (Durlu-Özkaya, 2009). Zeytinyağı ayrıca ekmek, pasta, kek, bisküvi gibi fırında pişen mamullere lezzet verir ve bu tip yiyeceklerin kurumasını önler (Cömert ve diğ., 2008).

Türkülerde sadece Rumeli yöresine ait bir türküde zeytinyağına rastlanılmıştır. Bu türküde zeytinyağının şişesi belirtilmektedir. Günümüzde bu yörede salatalardan zeytinyağlılara, hamur işlerinden dolma ve sarmalara kadar birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır.

Zeytinyağı Şişesi

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi:1988

Zeytinyağı şişesi

Ateşlere düşesi (TRT, 2006:817).

### **Zeytinyağlı**

Türk Mutfağında zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk ya da ılık servis edilen zeytinyağlı yemekler, Türk mutfak kültürü içerisinde önemli yer tutmaktadır. Türkler Anadolu'ya yerleşmeye başladıkları dönemde zeytinyağı ile tanışmışlar, ancak yemeklerinde zeytinyağı kullanımı pek yaygın olmamıştır, zamanla yemeklerde zeytinyağı kullanılmaya başlaması ile Türk Mutfağında zeytinyağlılar diye bir yemek grubu oluşmaya başlamıştır. Günümüzde oldukça yaygın kullanılan zeytinyağı sebze yemeklerine adını vermiştir. Türk Mutfağında zeytinyağlılar denildiğinde ilk akla gelen yemekler arasında; asma yaprağı ve lahana sarması, biber, domates, enginar, patlıcan, pırasa, midye dolmaları, patlıcan, kabak pilakileri, imambayıldı, zeytinyağlı, enginar, bakla, fasulye, ıspanak, pırasa, kereviz yemekleri yer almaktadır (Dündar-Arıkan, 2016:211).

Türkülerde zeytinyağlılara Bursa yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bursa yöresi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü'nün Nisan 2018 yayımladığı zeytin ve zeytinyağı raporuna göre en çok zeytin ve zeytinyağı üretimi yapılan illerdendir. Bursa yöresinde günümüzde zeytinyağlılar arasında zeytinyağlı kestaneli lahana sarma, zeytinyağlı kerevizi yörede ne çok tüketilen zeytinyağlılar arasındadır (Mil, 2016:47). Ayrıca her yıl ağustos ayının başında Bursa/Gemlik te zeytinyağı festivali yapılır, bu festivalde zeytinyağı ile yapılan yemekler ikram edilir (Bucak ve Aracı, 2013).

Zeytinyağlı Yiyemem

Yöre: Bursa

Derleme Tarihi:1954

*Zeytinyağlı yiyemem*

Basma da fistan giyemem (TRT, 2006:817).

### 6.8. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Yiyecek Saklama Yöntemleri ve Kış Hazırlıkları

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde yiyecek saklama yöntemlerinin dağılımına bakıldığında 6 adet türküde 2 yiyecek saklama yöntemi tespit edilmiştir. Türkülerde yer alan saklama yöntemlerinin sayısal dağılımı çizelge 6.16'da verilmiştir. Türkülerde geçen saklama yöntemleri ve kış hazırlıklarının isimleri, hangi türkülerde geçtiği ve türkülerin yöreleri çizelge 6.17'te gösterilmiştir. Daha sonra saklama yöntemleri kısaca açıklanmış, türkülerde nasıl yer aldığı belirtilmiş ve türkünün geçtiği yörede günümüzde bu saklama yöntemlerinin kullanılıp kullanılmadığı saptanmaya çalışılmıştır.

Çizelge 6.16. Türkülerde yiyecek saklama yöntemleri

| Saklama Yöntemi | Türkü Sayısı |
|-----------------|--------------|
| Kurutma         | 4            |
| Salamura        | 2            |
| Toplam          | 6            |

Çizelge 6.17. Türkülerde yörelere göre yiyecek saklama yöntemleri

| Saklama Yöntemi | Türkü Adı              | Yöre                |
|-----------------|------------------------|---------------------|
| Kurutma         | Ak Fasulle Oldu Mu     | Burdur/Dirmil       |
|                 | Anam Ayasın Beni       | Trabzon             |
|                 | Dama Bulgur Sererler   | Niğde               |
|                 | Dama Bulgur Sererler   | Rumeli              |
| Salamura        | Aşşa Mahellenin Hocası | Balıkesir/Dursunbey |
|                 | Tumb Üstünde Oturdum   | Sivas               |

## ***Yiyecek Saklama***

Türklerin beslenme sisteminde asıl göz önünde bulundurdıkları nokta yiyeceklerini uzun süre muhafaza ederek saklamak ve bu maddelerin tazelerini bulmanın güç olduğu zamanlarda yemektir. Bunun nedeni ise göçebe hayatı yaşamalarından kaynaklandığı düşünülmektedir (Memiş ve Ersoy, 2014:879). Türkler tarih boyunca yaşadıkları coğrafyalarda yetiştirdikleri ürünleri çeşitli saklama yöntemleri ve yiyeceklere uyguladıkları farklı yöntemlerle saklamayı başarmışlardır. Bu saklama yöntemleri içerisinde, en çok kullandıkları yöntemlerden biride kurutmadır. Kurutma yönteminin amacı yiyeceğin içerisinde bulunan su içeriğin azaltılarak yiyeceğin uzun süre saklanmasını sağlamaktır. Kurutma genel olarak 3 şekilde yapılmaktadır. Bunlar doğal kurutma (güneşte), yapay kurutma ve dondurarak kurutmadır (Şengül ve diğ, 2015:180). Tarih boyunca Türkler, kurutma yöntemi ile, etleri (pastırma, sucuk, et ve balık kurutma), süt ve süt ürünlerini (kurut), tahılları (tarhana, bulgur, erişte, kuskus, yufka), sebze ve meyveleri kurutarak uzun süre bozulmadan bekletmeyi başarmışlardır. Bu yöntemler günümüzde hala geçerliliğini sürdürmektedir.

## ***Kurutma***

Türklerde yiyeceklerin kurutulması ile ilgili 4 türkü tespit edilmiştir. Bu türkülerde, fasulyenin ambarlarda kurutulması, mısırın serendi denilen ambarda kurutulması ve bulgurun kurutulması için dama serilmesi belirtilmektedir. Günümüzde de bu yiyeceklerin kurutulmasında aynı yöntem ve işlemler geçerliliğini sürdürmektedir (Işık, 2016:202, Karpuz ve Karpuz, 2008:394, Şengül ve diğ, 2015).

Ak Fasulle Oldu mu

Yöre: Burdur/Dirmil

İnceleme Tarihi:1977

Ak fasulle oldu mu

Ambarlara doldumu (TRT, 2006:15).

Anam Ayasın Beni

Yöre: Trabzon

Notaya Alınma Tarihi:1969

Bu yıl mısır çok oldu  
Doldu *serendi* doldu (TRT, 2006:42).

Dama Bulgur Sererler  
Yöre: Niğde  
Derleme Tarihi:1966  
Dama *bulgur* sererler  
Çıkma boyun görerler (TRT, 2006:251).

Not: Bu türkü aynı sözlerle ve 1977 derleme tarihi ile Rumeli yöresinde de geçmektedir (TRT, 2006:251).

### ***Salamura***

Bir diğer yiyecek saklama yöntemi turşu (Salamura ve sirke ile saklama) yaparak saklamadır. Turşu, sebze ve meyvelerin hazırlanan tuzlu su veya sirkeli suyun içerisine bırakılmasıyla hazırlanır, aroma vermesi ve mayalanmayı hızlandırması için nohut, arpa tanesi, maydanoz, sarımsak da eklenebilir. Üstüne ağır ve temiz taş, tahta konularak yiyeceklerin suyun üstüne çıkması engellenir. Fermantasyon tamamlandıktan sonra tüketilir. Turşu da diğer muhafaza şekilleri gibi geçmişten günümüze taşınmış ve Türk sofralarının vazgeçilmezi olmuştur (Memiş ve Ersoy, 2014:888).

Türkülerde salamura yöntemine 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde üzüm turşusu ve pezik turşusu belirtilmektedir. Günümüzde de bu yörelerde türkülerde geçtiği gibi aynı yiyeceklerle turşu yapılarak yiyecekler saklanmaktadır (Üçer, 2019).

Aşşa Mahellenin Hocası  
Yöre: Balıkesir/Dursunbey  
Kızıl üzümün *turşusu*  
Yüzüne vurmuş ekşisi (TRT, 2006:69).

Tumb Üstünde Oturdum  
Yöre: Sivas  
Derleme Tarihi:1964

*Turşuların şahıdır ah pezik*

Lengeri bırak guşhaneyle gel beri (TRT, 2006:749).

### **6.9. Türkülerde Geçen Türk Mutfağında Yöreye Özgü Sofra Gelenekleri**

Eski Türklerde sofraya tergi denirdi. Yemek kırıntılarının yere dökülmemesi için odanın ortasına sofranın örtüsü denilen bir örtü serilirdi. Orta Asya'dan günümüze kadar Türklerde üç çeşit sofranın devamlılığını sürdürmüştür. Bunlar; aile sofrası, misafir sofrası ve düğünlerde, asker ocağında, dergâhlarda, toplantılarda düzenlenen toplu sofralardır (Artun, 2016:423). Günümüzde batılı yaşam modaları daha yaygın ve kabul edilir duruma gelmiş ve buna bağlı olarak sofranın düzenleri değişmiş yemekler masada daha modern yemek takımları (çatal, bıçak, kaşık, tabak) ile yenmeye başlanmıştır (Samancı, 2016:102).

Türkülerde sofranın gelenekleri ve sofranın düzenleri ile ilgili herhangi bir gelenek, görenek, adet, ritüel ve düzene rastlanılmamıştır.

### **6.10. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Türk Mutfak Kültürü Unsurları**

Türküler başlangıçta bir olay üzerine yakılırlar. Bu olaylar bütün bir milleti ilgilendirecek kadar büyük nitelikler taşıyabileceği gibi, dar çevrelerde meydana gelen cinsten de olabilirler. Aşk, gurbet, ölüm, seferberlik, tabii afetler, oynak kavgaları, eşkiya baskınları, bir kalenin düşmesi, bir vatan parçasının elden çıkması gibi sosyal olaylarla sevdâ, tâlihe kızma, şansa küsme gibi duyguların türkülerin doğuş şartlarını hazırlayan sebeplerin başında gelir. Bu olayı yaşayan veya bu duyguyu taşıyan sanatçı kişinin bunları halk şiiiriyle ifade etmesi türkülerini meydana getirir (Tekin, 2012:160). Bunların yanında günlük hayatın bir parçası olan yeme içme faaliyetleri ve bu yeme içmede kullanılan araç ve gereçler de türkülerine konu olabilmektedir. Bu bölümde türkü isimlerinde yer alarak veya türkülerinin konusunu oluşturarak türkülerinin ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurları ele alınmıştır.

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde türkülerinin ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurlarına bakıldığında 385 adet türkülerde Türk mutfak kültürü unsuru tespit edilmiştir. Türkülerinin



ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurlarının sayısal dağılımları Çizelge 6.18’de gösterilmiştir.

Türkülerin ortaya çıkması etkili olan mutfak kültürü unsurlarının ismi, türkünün adı ve türkünün geçtiği yöre, Çizelge 6.19’da gösterilmiştir. Daha sonra bu mutfak kültürü unsurlarının türkü içerisinde geçtiği kısım verilmiş türkünün tamamına yer verilmemiştir. Genellikle mutfak kültürü unsuru türküye adını vermiştir ve türkünün içerisinde de bir bölümde geçmektedir. Bu bölümde, türkülerde geçen mutfak kültürü unsurları ve günümüzde kullanımları yukarıdaki bölümlerde açıklandığı için yeniden açıklanmamış sadece mutfak kültürü unsurlarının türkü içerisinde nasıl yer aldığı belirtilmiştir.

Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurlarına bakıldığında, yörede yetişen tarım ürünleri içerisinde 28 türkü ile en çok üzümün yer aldığı görülmektedir. Bunun nedeni üzümün birçok farklı iklim koşullarında yetişebilmesi ve üzümün yapılan ürünlerin (şerbet, pekmez, şıra gibi) Türk Mutfak kültüründe önemli yer tutmasından kaynaklandığı söylenebilir.

Yöreyle özgü mutfakla ilgili kavramlar içerisinde 3 türkü ile tandır öne çıkmaktadır. Tandır, Türk Mutfak kültüründe bir araç olarak kullanıldığı gibi, tandırın yapılışı, tandırda yapılan yemekler, tandır başı sohbetleri gibi etkinliklerden dolayı bir kültür unsurudur. Türkiye’nin her yöresinde farklı tandır ritüelleri vardır ve tandırda pişirilen yemekler her yörede aynı değildir. Türkülerde genellikle yemek pişirilen yer olarak belirtilmekte, ancak Erzurum yöresine ait türkülerde tandırda pişirilen paça yemeği anlatılmaktadır.

Mutfak araç-gereçlerine bakıldığında türkülerde en çok konu olan araç-gereç 8 türkü ile kazandır. Kazan mutfak kültürümüzde günümüzde işlevini büyük ölçüde yitirmiş olsa bile geçmişte düğünlerde, davetlerde ve törenlerde fazla miktarda yapılan yemekler hep kazanla yapılmış ve bu da türkülerde konu olmuştur. Kazanın konu olduğu türkülerde bakıldığında hep düğün yemeğinden bahsedilmektedir.

Pişirme yöntemlerine bakıldığında türkülerde konu olan iki tane pişirme yöntemi vardır, bunlar; haşlama ve kavurmadır. Türklerin tarih boyunca beslenme alışkanlıklarına bakıldığında genellikle yemeklerini haşlayarak ve kavurarak pişirdikleri görülmektedir.

Türkülerde bu durum kendine yer bularak dönemin beslenme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü yansıtmaktadır.

Yiyecek içecek ritüellerine bakıldığında düğün 8 türküye konu olmuştur. Düğün, türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan en önemli törenlerden biridir. Türkler tarih boyunca düğünlerinde hep yiyecek içecek ikramlarında bulunmuşlar ve çoğunlukla da bu bir et yemeği olmuştur. Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan türkülerde düğün hep düğün yemeği ile birlikte anılmaktadır.

Öğünlere bakıldığında türkülerde 2 öğüne rastlanılmaktadır, akşam ve sabah öğünü, Türklerin geçmişte beslenme alışkanlıkları incelendiğinde hep 2 öğün karşımıza çıkmaktadır. Tarihten günümüze canlı bir vesika niteliğinde olan türküler bu durumu ispat etmektedir. Osmanlı İmparatorluğunun son yıllarında ortaya çıkan batılılaşma akımlarının sonucu ve 2. Dünya Savaşı sonrası teknolojinin gelişmesiyle birlikte farklı milletlerin kültürlerinin görülmesine bağlı olarak Türkiye’de artık sabah, öğle ve akşam olmak üzere 3 öğün yenilmektedir. Türkülerin derleme tarihleri her ne kadar yakın tarihler olsa da türkülerin beslendikleri kültür çok eskilere dayanmaktadır. Türkülerde sabah öğününde çorba içilmesi, süt içilmesi ve kahve içilmesi anlatılmaktadır. Bu durum günümüzde de geçerliliğini korumaktadır.

Türkülere konu olan yiyecek ve içeceklere bakıldığında 11 türkü ile kahve, 9 türkü ile bulgur ve 8 türkü ile süt ilk sıralarda yer almaktadır. Türklerin tarih boyunca en çok tükettikleri besin grupları, tahıllar ve süt grubudur, kahve Türk Mutfak kültürüne 16.yüzyılda girmesine rağmen çok çabuk kabul görmüş ve mutfak kültürümüzün bir parçası olmuştur. Türküler, Türklerin tarih boyunca beslenme alışkanlıklarını ve mutfak kültürlerini tüm yalınlığıyla gözler önüne sererek gastronomi alanına önemli katkı sağlamaktadır.

Çizelge 6.18. Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurlarının dağılımı

| <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b>            | <b>Türkü Sayısı</b> | <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b> | <b>Türkü Sayısı</b> | <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b> | <b>Türkü Sayısı</b> |
|--|---------------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|
| <i><b>Yörede Yetişen Tarım Ürünleri</b></i>  |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Alıç   | 3                   | Fındık                            | 6                   | Nar                               | 8                   |
| Armut  | 11                  | Ispanak                           | 1                   | Nohut                             | 1                   |
| Arpa   | 15                  | İğde                              | 7                   | Pancar                            | 2                   |
| Ayva   | 3                   | Kabak                             | 4                   | Patlıcan                          | 3                   |
| Badem  | 1                   | Karpuz                            | 4                   | Pazı                              | 2                   |
| Bakla  | 1                   | Kavun                             | 5                   | Pirinç                            | 1                   |
| Biber  | 7                   | Kestane                           | 8                   | Portakal                          | 3                   |
| Biberiye                                     | 1                   | Kızılcık                          | 3                   | Reyhan                            | 1                   |
| Börülce                                      | 1                   | Kiraz                             | 8                   | Salatalık                         | 1                   |
| Buğday                                       | 4                   | Kişniş                            | 1                   | Soğan                             | 2                   |
| Ceviz  | 4                   | Kuşburnu                          | 3                   | Susam                             | 1                   |
| Çiriş  | 1                   | Limon                             | 2                   | Şeftali                           | 2                   |
| Darı   | 9                   | Madımak                           | 3                   | Üzüm                              | 28                  |
| Dut  | 12                  | Marul                             | 2                   | Vişne                             | 4                   |
| Elma   | 23                  | Maydanoz                          | 2                   | Zerdali                           | 3                   |
| Erik   | 6                   | Mercimek                          | 3                   | Zeytin                            | 2                   |
| Fasulye                                      | 1                   | Mısır                             | 2                   |                                   |                     |
| Fesleğen                                     | 4                   | Nane                              | 4                   | <b>Toplam</b>                     | <b>238</b>          |
| <i><b>Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler</b></i> |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Değirmen                                     | 1                   | Terek                             | 1                   | Tirit                             | 1                   |
| Tandır                                       | 3                   |                                   |                     | <b>Toplam</b>                     | <b>6</b>            |
| <i><b>Mutfak Araç-Gereçleri</b></i>          |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Badiya                                       | 1                   | Kahve Değirmeni                   | 1                   | Oklava                            | 1                   |
| Bakraç                                       | 1                   | Kalbur                            | 2                   | Semaver                           | 2                   |
| Bardak                                       | 1                   | Kazan                             | 8                   | Sini                              | 3                   |
| Cezve  | 1                   | Külek                             | 3                   | Tabak                             | 3                   |
| Dibek (Soku)                                 | 6                   | Küp                               | 3                   | Tencere                           | 2                   |
| Elek   | 2                   | Lenger                            | 2                   | Testi                             | 2                   |

Çizelge 6.18. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan mutfak kültürü unsurlarının dağılımı

|                                  |    |            |   |               |           |
|----------------------------------|----|------------|---|---------------|-----------|
| Fırın                            | 3  | Mangal     | 1 | Yayıık        | 2         |
|                                  |    |            |   | <b>Toplam</b> | <b>49</b> |
| <b>Pişirme Yöntemleri</b>        |    |            |   |               |           |
| Kavurma                          | 1  | Haşlama    | 1 |               |           |
|                                  |    |            |   | <b>Toplam</b> | <b>2</b>  |
| <b>Yiyecek-İçecek Ritüelleri</b> |    |            |   |               |           |
| Düğün                            | 8  | Kız İsteme | 1 |               |           |
|                                  |    |            |   | <b>Toplam</b> | <b>9</b>  |
| <b>Öğünler</b>                   |    |            |   |               |           |
| Akşam                            | 1  | Sabah      | 4 |               |           |
|                                  |    |            |   | <b>Toplam</b> | <b>5</b>  |
| <b>Yiyecek-İçecekler</b>         |    |            |   |               |           |
| Ayran                            | 1  | Kara biber | 4 | Tuz           | 1         |
| Bal                              | 3  | Kavurma    | 1 | Un            | 2         |
| Bal-Kaymak                       | 1  | Kebap      | 2 | Yaprak sarma  | 1         |
| Bulgur                           | 9  | Leblebi    | 3 | Yoğurt        | 4         |
| Çay                              | 1  | Lokum      | 2 | Yufka sacı    | 1         |
| Çiğ Köfte                        | 1  | Paça       | 1 | Yumurta       | 1         |
| Çökelek                          | 1  | Pekmez     | 1 | Zeytinyağı    | 1         |
| Dolma                            | 1  | Rakı       | 1 | Zeytinyağı    | 1         |
| Dondurma                         | 1  | Reçel      | 1 |               |           |
| Et                               | 5  | Süt        | 8 |               |           |
| Gözleme                          | 1  | Şeker      | 1 |               |           |
| Höşmerim                         | 1  | Tarhana    | 1 |               |           |
| Kahve                            | 11 | Tavuk      | 2 | <b>Toplam</b> | <b>76</b> |

Çizelge 6.19. Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

| <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b> | <b>Türkü Adı</b>               | <b>Yöre</b>            |
|-----------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| <i>Yörede Yetişen Ürün</i>        |                                |                        |
| Alıç                              | Bir Taş Attım Alıca            | Çorum/Alaca            |
|                                   | Bir Taş Attım Alıca            | Konya/Bozkır           |
|                                   | Derelerde Aluç Ağacı           | Manisa                 |
| Armut                             | Armudu Taşlayalım              | Malatya                |
|                                   | Armudumu Dişledim              | Rumeli/Selanik         |
|                                   | Armut Dalda Dik Durur          | Sakarya/Geyve          |
|                                   | Armut Dalda Dik Durur          | Bilecik/Söğüt          |
|                                   | Armut Ağacı                    | Manisa/Turgutlu        |
|                                   | Armut Dalda Esniyor            | Burdur/Tefenni         |
|                                   | Armut Dalını Eğmeli            | Burdur                 |
|                                   | Armut İdim Günden Yana Yarıldı | Ankara/Ayaş            |
|                                   | Armuttan Kayacağım             | Tokat                  |
|                                   | Şu Derenin Armudu              | Eskişehir/Çifteler     |
|                                   | Yıkırgan'ın Armudu             | Ordu/Akkuş             |
| Arpa                              | Arpa Buğday Çeç Olur           | Orta Anadolu           |
|                                   | Arpa Buğday Daneler            | Yozgat/Akdağmadeni     |
|                                   | Arpa Buğday Daneler            | Orta Anadolu           |
|                                   | Arpada Ektim Olacak            | Bursa/Orhaneli         |
|                                   | Arpa Ektim Süt İken            | Malatya/Darende        |
|                                   | Arpa Ektim Leğene              | Ardahan /Çıldır        |
|                                   | Arpa Ektim Biçemedim           | Van                    |
|                                   | Arpa Ektim Olacak              | Bursa                  |
|                                   | Arpa Orağa Geldi               | Diyarbakır             |
|                                   | Arpalar Hasır Oldu             | Uşak/Banaz             |
|                                   | Arpalar Orak Oldu              | Sivas/Kangal           |
|                                   | Arpalar Destesiyim             | Malatya/Hekimhan       |
|                                   | Arpalıktan Arpa Biçer          | Afyon                  |
|                                   | Evlerinin Önü Arpa             | Ankara/Şereflikoçhisar |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|                      |                                 |                     |
|----------------------|---------------------------------|---------------------|
|                      | Evlerinin Önü Yoldur            | Erzurum/Aşkale      |
| Ayva                 | Ayva Çiçek Açmış Yaz mı Gelecek | Balıkesir           |
|                      | Ayva Dibi Serin Olur Yatmaya    | Isparta/Eğirdir     |
|                      | Ayva Turunç Narım Var           | Kırşehir            |
| Badem                | Hosta'nın Bademleri             | Erzincan/Kemaliye   |
| Bakla                | Bahçalarda Gök Bakla            | Manisa/Demirci      |
| Biber                | Acı Biberim Acı                 | Balıkesir/Bandırma  |
|                      | Bahçalarda Biberim              | Diyarbakır/Çınar    |
|                      | Bahçaya Biber Ektim             | Nevşehir/Hacıbektaş |
|                      | Bahçelerde Gök Biber            | Burdur/Göhlisar     |
|                      | Kalenin Ardı Büber              | Ege                 |
|                      | Yeşil Olur Sandığı'nın Biberi   | Afyon/Sandıklı      |
|                      | Yeşil Olur Şu Dirmil'in Biberi  | Burdur/Dirmil       |
| Biberiye             | Bahçelerde Biberiye             | Kırklareli          |
| Börülce              | Bahçalarda Börülce              | Tekirdağ            |
| Buğday               | A Buğdeyim Buğdeyim             | Kütahya/Domaniç     |
|                      | Ak Buğdayım Buğdayım            | Uşak/Eşme           |
|                      | Buğdayla Dolu Harman            | Manisa              |
|                      | Hey Buğdayım Buğdayım           | Manisa              |
| Ceviz                | Ceviz Arasında Vardır Evimiz    | İçel/Silifke        |
|                      | Ceviz Oynamaya Geldim Odana     | Kayseri/Bünyan      |
|                      | Cevizin Yağrağı Dal Arasında    | Afyon/Dinar         |
|                      | Dağda Kırarlar Cevizi           | Kars/Sarıkamış      |
| Çiriş (Dağ Pırasası) | Çirişe Gitmezdim Anam Yolladı   | Erzurum             |
| Darı                 | Aşağıdaki Tarlanın Darısı       | Manisa/Kırkağaç     |
|                      | Bahçalarda Kum Darı             | Muğla/Fethiye       |
|                      | Bahçalarda Kum Darı             | Burdur/Altınyayla   |
|                      | Ben Bir Avuç Darı Olsam         | Iğdır               |
|                      | Ceniki'den Tuttum Darı          | Ordu/Mesudiye       |
|                      | Dağda Darı Harmanı              | Erzurum/Aşkale      |
|                      | Darı Goydum Ambara              | Tokat/Reşadiye      |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|      |  |                   |
|------|--|-------------------|
|      | Kaladan Kalaya Ekerler Darı            | Diyarbakır        |
|      | Kalenin Ardında Ekerler Darı           | Çankırı           |
| Dut  | Bizim Yerler Dutludur                  | Artvin/Şavşat     |
|      | Dut Ağacı Boyunca                      | Azerbaycan        |
|      | Dut Ağacı Boyunca                      | Erzincan          |
|      | Dut Ağacı Dut Verir                    | Denizli/Acıpayam  |
|      | Dut Ağacı Dut Verir                    | Kayseri/Pazarören |
|      | Dut Ağacı Dut Verir                    | Afyon/Sincanlı    |
|      | Dut Ağacı Dut Verir                    | Sivas/Gürün       |
|      | Dut Dibine Yaslanırlar                 | Gümüşhane         |
|      | Dut Fidanı Boyunca                     | Edirne/Keşan      |
|      | Dut Yedi Duttu Beni                    | Tekirdağ/Malkara  |
|      | Evlerinin Önü Hatice'm Duttur Geçilmez | Rumeli            |
|      | Kara Duta Yaslandım                    | Sivas/Divriği     |
| Elma | Al Elmadan Elmadan                     | Erzincan/Kemaliye |
|      | Al Alma Gönül Alma                     | Kars/Sarıkamış    |
|      | Al Alma Kızıl Alma                     | Kayseri/Tomarza   |
|      | Al Almanın Dördünü                     | Malatya           |
|      | Al Almayı Daldan Al                    | Elazığ            |
|      | Al Elmanı Yedinmi                      | Tokat             |
|      | Bir Dalda İki Elma                     | Ankara            |
|      | Bir Dilim İki Dilim Üç Dilim Elma      | Erzurum           |
|      | Bu Dere Baştan Başa Almalı Bağ         | Kerkük            |
|      | Bu Dere Baştan Başa Almalı Bağ         | Diyarbakır        |
|      | Elma Aldım Bartın'dan                  | Çorum/Sungurlu    |
|      | Elma Aldım Elmadan                     | Denizli/Acıpayam  |
|      | Elma Attım Yuvarlandı                  | Erzurum/Aşkale    |
|      | Elma Attım Yuvarlandı                  | Bolu/Gerede       |
|      | Elma Dalda Bitermi                     | Kütahya/Gediz     |
|      | Elma Attım Yuvarlandı                  | Tunceli/Ovacık    |
|      | Elma Tekerlendi Yar                    | Kilis             |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|          |  |                   |
|----------|--|-------------------|
|          | Elmalar Allanıyor                        | Gümüşhane         |
|          | Elmaların Yongası                        | Konya             |
|          | Elmanın Aline Bak                        | Ankara/Beypazarı  |
|          | Elmanın Bir Yanı Pembe                   | Bilecik/Söğüt     |
|          | Elmayı Dildim Dildim                     | Rumeli/Selanik    |
|          | Elmayı Nazik Soyarlar                    | Bilecik           |
|          | Elmayı Nazik Soyarlar                    | İstanbul          |
|          | Elmayı Top Top Yapalım                   | Sakarya/Hendek    |
|          | Garşıda Elmalıklar                       | Erzurum           |
|          | İğdir'ın Al Alması                       | İğdir             |
|          | Kilo Kilo Elmalar                        | Amasya            |
| Erik     | Arda Boylarında Kırmızı Erik             | Rumeli            |
|          | Bahçalarda Bal Erük                      | Elazığ            |
|          | Çarşıya Vardım Erikten Aldım             | Kayseri           |
|          | Çık Daldan Erik Devşir                   | Malatya/Darende   |
|          | Kara Erük Çağala                         | Elazığ            |
|          | Karşıda Kara Erik                        | Adıyaman          |
| Fasulye  | Ak Fasulle Oldu Mu                       | Burdur/Dirmil     |
| Fesleğen | Fesliğenin Bir Budağı Mavidir            | Antalya/Korkuteli |
|          | Feslikenin Dam Başında Çanakta           | Uşak              |
|          | İndim Yarın Bahçasına Da Feslihan Yoldum | Bursa/Keles       |
|          | Uzun Olur Fesliğenin Dalları             | Afyon/Dinar       |
| Fındık   | Bir Fındığın İçini                       | Giresun           |
|          | Çıktım Fındık Dalına                     | Ordu              |
|          | Dalda Fındık Kalmasın                    | Ordu              |
|          | Fındık Attım Harmana                     | Giresun/Görece    |
|          | Fındık Toplayan Kızlar                   | Ordu              |
|          | Gine Yeşerdi Fındık Dalları              | Ordu              |
| Ispanak  | Ispanaktan Ezel Çıkar Merdeme            | Burdur            |
| İğde     | Evlerinin Önü İğde                       | Burdur            |



Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|           |   |                   |
|-----------|---|-------------------|
|           | Evlerinin Önü İğde Dalları                | Antalya/Korkuteli |
|           | İğdenin Dalı Gevrecik Olur                | Manisa/Selendi    |
|           | İğdenin Dalı Sapsarı Çiçek                | Kütahya/Tavşanlı  |
|           | İğdenin Dalinede Bastımda Dal Kırılıverdi | Nevşehir/Ürgüp    |
|           | İğdenin Dalları Yerdedir Yerde            | Çorum/Alaca       |
|           | İğdenin İğdesi Yok                        | Manisa/Demirci    |
| Kabak     | Bahçelerde Bal Kabak                      | Rumeli/Gümilcine  |
|           | Gara Gabak Kökeni                         | Denizli/Çivril    |
|           | Kara Kabak Kökeni                         | Antalya/İbradı    |
|           | Şu Kabak Çiçeği Ne Açar Ne Kokar          | Rumeli/Selanik    |
| Karpuz    | Karpuz Kestim Sulandı                     | Gaziantep         |
|           | Karpuz Kestim Suyumuş                     | Kırşehir/Mucur    |
|           | Karpuz Kestim Yiyen Yok                   | Ankara            |
|           | Karpuz Kestim Yiyeyim                     | Diyarbakır        |
| Kavun     | Kalede Kavun Yerler                       | Elazığ            |
|           | Kapıda Gavun Yerler                       | Erzurum           |
|           | Karşıda Kavun Yerler                      | Çorum             |
|           | Sarı Kavun Dilimi                         | Bayburt           |
|           | Sarı Kavunun Yılı                         | Sivas             |
| Kestane   | Ada Yolu Kestane                          | Bolu              |
|           | Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye           | Antalya           |
|           | Çarşıdan Aldım Kestane                    | Edirne            |
|           | Dağ Başında Kestane                       | Kütahya/Simav     |
|           | Dam Üstünde Kestane                       | Manisa            |
|           | Hani Benim Elli Direm Kesdenem            | Konya             |
|           | Kestanenin İrisi                          | Nevşehir/Ürgüp    |
|           | Kestaneyi Kavurdum                        | Muğla             |
| Kızılıcak | Kızılıcaklar Çiçek Açtı                   | Antalya/Elmalı    |
|           | Kızılıcaklar Oldu mu                      | Edirne/Keşan      |
|           | Şu Bursa'nın Kestanesi                    | Bilecik/Gölpazarı |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|          |                                     |                    |
|----------|-------------------------------------|--------------------|
| Kiraz    | Bir Dalda İki Kiraz                 | İstanbul           |
|          | Dere Başı Kirezler                  | Tokat/Reşadiye     |
|          | Eğdim Kiraz Dalını                  | Konya/Çumra        |
|          | Eldivan'nın Kirazı                  | Çankırı/Eldivan    |
|          | Kerez Çiçek Açıyor                  | Rize               |
|          | Kiraz Aldım Dikmeden                | Bolu               |
|          | Kiraz Dalda Dört Olur               | Isparta            |
|          | Yema Kara Kirazı                    | Karadeniz          |
| Kişniş   | Ben Bir Avuç Kişnişem               | Artvin             |
| Kuşburnu | Derelerde Kuşburnu                  | Sinop/Boyabat      |
|          | Kuşburnu Pürlenirmi                 | Erzurum            |
|          | Kuşburnu'yu Budarlar                | Yozgat/Akdağmadeni |
| Limon    | İlimonum Sulandı                    | Burdur             |
|          | Limonun Çiçeği Açılıyor             | Manisa/Soma        |
| Madımak  | Madımah Bitti M'ola                 | Sivas/Gemerek      |
|          | Madımak Oylum Oylum                 | Sivas              |
|          | Madımak Uzar Gider                  | Tokat/Erbaa        |
| Marul    | Anne Ben Hastayım Marul İsterim     | İzmir/Karaburun    |
|          | Evlerinin Önü Marul                 | Kırşehir           |
| Maydanoz | Evlerinin Önü Nane Maydanoz         | Bursa              |
|          | Evlerinin Önü Nane Maydanoz         | Rumeli             |
| Mercimek | Evimizin Ardında Bir Tarla Mercimek | Balıkesir          |
|          | Mercimeğin Tohumu                   | Erzurum/Aşkale     |
|          | Mercimek Dallenir mi                | Bursa/Orhaneli     |
| Mısır    | Mısırmı Kazmalı                     | Burdur/Tefenni     |
|          | Suda Pişmiş Mısırı                  | Rize               |
| Nane     | Suda Pişmiş Mısırı                  | Rize               |
|          | Evlerinin Önü Nane                  | Isparta            |
|          | Evlerinin Önü Nane                  | Bilecik            |
|          | Yaş Nane Kuru Nane                  | Kastamonu          |
| Nar      | Bağa Girdim Nar İçin                | Bitlis             |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|                   |                                    |                     |
|-------------------|------------------------------------|---------------------|
|                   | Bağya Gittim Nar İçin              | Rumeli/Manastır     |
|                   | Bahçe Bahçe Gezdim Nar Bulamadım   | Rumeli              |
|                   | Bahçede Nar Ağacı                  | Şanlıurfa           |
|                   | Nar Ağacı Narsız Olurmu            | Orta Anadolu        |
|                   | Nar Ağacı Ulam Ulam                | Kayseri             |
|                   | Şirin Nar Dane Dane                | Gaziantep           |
|                   | Şu İzmir'den Çekirdeksiz Nar Gelir | İzmir               |
| Nohut             | Mavrova'dan Aldım Bir Okka Nohut   | Rumeli              |
| Pancar            | Pancar Pezik Değilmi               | Nevşehir/Hacıbektaş |
|                   | Pancar Pezük Değilmi               | Sivas/Hafik         |
| Patlıcan          | Badılcını Doğradım                 | Isparta             |
|                   | Batlıcan Oynadın Mı                | Yozgat              |
|                   | Yüksek Hanaylarda Badılcın Soyar   | Konya/Çumra         |
| Pazı              | Bir Bostan Ektim Pazı              | Erzurum/İspir       |
|                   | Kapısının Önünde Yeşiller Pazıları | Trabzon/Maçka       |
| Pirinç            | Tosya'dan Geliyor Pirinci          | Kastamonu/Tosya     |
| Portakal          | Haldoz'un Portikali                | Rize                |
|                   | Portakal Oyamadım                  | Rumeli              |
|                   | Portakalım Tekerlendi              | İçel/Silifke        |
| Reyhan            | İreyhan Ekermisin                  | Sivas               |
| Salatalık (Hıyar) | Bahçelerde Hıyar                   | Sivas/Şarkışla      |
| Soğan             | Tarlaya Ektim Soğan                | Trabzon             |
|                   | Tarlaya Ektim Soğan                | Giresun             |
| Susam             | Kalanın Ardında Ekerler Küncü      | Şanlıurfa           |
| Şeftali           | Şeftali Ağaçları                   | Nevşehir/ürgüp      |
|                   | Şeftali Ağaçları                   | Sinop               |
| Üzüm              | Ak Üzümü Üzümü                     | Ankara/Çubuk        |
|                   | Ak Üzümün Salkımı                  | Manisa              |
|                   | Antalya'nın Mor Üzümü              | Antalya/Akseki      |
|                   | Asmalarda Kol Uzatmış Dallere      | Kayseri             |
|                   | Asma Salmış Filizi                 | Balıkesir           |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|         |                                   |                   |
|---------|-----------------------------------|-------------------|
|         | Asmam Senin Dalından              | Trabzon/Maçka     |
|         | Aşağıdan Gelen Üzüm Kağnısı       | Yozgat/Boğazlıyan |
|         | Asmanın Tepesindeyim              | Sivas             |
|         | Bağ Altında Otururken             | Orta Anadolu      |
|         | Bağa Gel Bostana Gel              | Erzurum           |
|         | Bağa Gel Bostana Gel              | Orta Anadolu      |
|         | Bağa Girdim Üzüm Yok              | Çankırı           |
|         | Bağa Giresim Geldi                | Denizli/Acıpayam  |
|         | Bağa Girdim Üzüme                 | Kars              |
|         | Bağa Girdim Üzüme                 | Niğde             |
|         | Bağa Girdim Üzüme                 | Gaziantep/Nizip   |
|         | Bağa Girdim Üzüme                 | Orta Anadolu      |
|         | Bağa İndim Üzüme                  | Erzincan/Kemaliye |
|         | Evlerinin Önü Üç Ağaç Üzüm Yeri   | Sivas             |
|         | Evlerinin Önünde Gara Üzüm Asması | Giresun/Görece    |
|         | Hadi Gidelim Garadaş'a Üzüme      | Uşak              |
|         | Kara Üzüm Salkımı                 | Denizli/Honaz     |
|         | Sepet Alıp Bağa Girmiş Üzüme      | Kütahya           |
|         | Siverek Yaş Üzümü                 | Diyarbakır        |
|         | Tevekte Üzüm Kara                 | Sivas/Zara        |
|         | Tevekteki Üzümdür                 | Erzincan/Eğir     |
|         | Üzüm Aldım Bal Oldum Efem         | Muğla/Fethiye     |
|         | Yayladan Gelirim Yüküm Üzümdür    | Sivas             |
| Vişne   | Altın Tabakta Vişne               | Rumeli            |
|         | Bahçenizde Bir Taş Attım Vişneye  | Malatya           |
|         | Dere Kenarında Vişneler Açıyor    | Rumeli            |
|         | Vişne Dalı Eğilmiş                | Balıkesir/Erdek   |
| Zerdali | Bahçalar da Zerdali               | Gaziantep         |
|         | Zerdali Çiçek Açtı                | Gümüşhane         |
|         | Zerdali Çiçeklendi                | Muğla/Bodrum      |
| Zeytin  | Zeytin Dalı Çürük Olur            | Muğla/Fethiye     |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|  |                                  |                     |
|--|----------------------------------|---------------------|
|  | Zeytin Yaprağı Yeşil             | Kilis               |
| <b><i>Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler</i></b> |                                  |                     |
| Değirmen                                     | Bizim Değirmen Döner Un Eder     | Kütahya/Simav       |
| Tandır                                       | Çıktım Tandır Başına             | Erzurum             |
|  | Damın Ardı Tandıram              | Adıyaman            |
|  | Tandıra Koydum Paçayı            | Erzurum             |
| Terek  | Bardağı Koydum Tereğe            | Erzurum             |
| Tirit  | Aşağıdan Geliyor Türkmen Goyunu  | Kastamonu/Tosya     |
| <b><i>Araç-Gereçler</i></b>                  |                                  |                     |
| Badiya                                       | Evlerinde Var Badiya             | Şanlıurfa           |
| Bakraç                                       | Ak Bakraçlar Susuz Kaldı         | Sinop               |
| Bardak                                       | Bardağı Koydum Tereğe            | Erzurum             |
| Cezve  | Sür Cezveler Kaynasın            | İstanbul            |
| Dibek (Soku)                                 | Evlerinin Önü Bulgur Dibeği      | Isparta             |
|  | Evlerinin Önü Bulgur Sokusu      | Nevşehir/Hacıbektaş |
|  | Evlerinin Önü Bulgur Dibeği      | Uşak                |
|  | Sokuda Bulgur Gelinim            | Adana/Ceyhan        |
|  | Sürmelinin Ortasında Dibeği      | Bilecik/Gölpazarı   |
|  | Yazı Yazdım Sokuya               | Amasya/Merzifon     |
| Elek   | İnce Eleğim Duvarıda             | Sivas/Kangal        |
|  | Un Elerler Eleğinen              | Erzurum             |
| Fırın  | Fırın Üstünde Fırın              | Kayseri             |
|  | Fırın Üstünde Fırın              | Konya               |
|  | Fırın Üstünde Kürek              | Tokat               |
| Kahve Değirmeni                              | Köprünün Altında Kahve Değirmeni | Bursa/Keles         |
| Kalbur                                       | Gülkurusu Kalburda               | Uşak                |
|  | İlimonun Galburda                | Çankırı             |
| Kazan  | Çattılar Gazan Daşını            | Afyon/Sincanlı      |
|  | Çattılar Gazan Daşını            | Uşak/Eşme           |
|  | Çattılar Gazan Daşını            | Uşak                |
|  | Çattılar Gazan Daşını            | Manisa/Salihli      |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|                                  |                                    |                    |
|----------------------------------|------------------------------------|--------------------|
|                                  | Evlerinin Önü Bulgur Kazanı        | Denizli            |
|                                  | Kaynar Kazan Taşmazmı              | Bilecik/Gölpazarı  |
|                                  | Kaynar Kazan Taşmazmı              | Çanakkale/Ezine    |
|                                  | Sıra Sıra Kazanlar                 | Aksaray            |
| Külek                            | Elinde Süt Küleği                  | Samsun/Bafra       |
|                                  | Elinde Süt Küleği                  | Erzincan/Kemaliye  |
|                                  | Elinde Süt Küleği                  | Erzurum/Tortum     |
| Küp                              | Küp Dibinde Bulgurum               | Uşak               |
|                                  | Küp İçinde İreçel                  | Karabük/Safranbolu |
|                                  | Küp İçinde Nişasta                 | Edirne             |
| Lenger                           | İlenger Attım Bağa                 | Yozgat/Akdağmadeni |
|                                  | İlengeri Eğdiler                   | Erzincan/Refahiye  |
| Mangal                           | Yaktım Mangalımı Koydum Dükkane    | İçel/Silifke       |
| Oklava                           | Oklavıyam Pazıyam                  | Şanlıurfa          |
| Semaver                          | Bir Samavar Almışam Silenim Yoktur | Kars               |
|                                  | Sabahtan Kalktım Semaver Kurdum    | Kars               |
| Sini                             | Deli Kız Sinin Geliyor             | Bayburt            |
|                                  | Sıra Sıra Siniler                  | Çanakkale          |
|                                  | Sıra Sıra Siniler                  | Siirt              |
| Tabak                            | Altın Tabakta Vişne                | Rumeli             |
|                                  | Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı       | Edirne             |
|                                  | Tabakta Bal Olaydım                | Şanlıurfa          |
| Tencere                          | Et Koydum Tencireye                | Bilecik/Söğüt      |
|                                  | Sırt Üstünde Tencere               | Rize/Hemşin        |
| Testi                            | Desti İçi Pekmez                   | Denizli/Acıpayam   |
|                                  | Masada Yeşil Desti                 | Erzurum            |
| Yayık                            | Yayığımı Kurdum Düze               | Erzurum            |
|                                  | Yayık Yayıdım Kolum Şiştı          | Diyarbakır         |
| <b><i>Pişirme Yöntemleri</i></b> |                                    |                    |
| Kavurma                          | Kestaneyi Kavurdum                 | Muğla              |
| Haşlama                          | Suda Pişmiş Mısırı                 | Rize               |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

| <b>Yiyecek-İçecek Ritüelleri</b> |                                 |                   |
|----------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Düğün                            | Çattılar Gazan Daşını           | Afyon/Sincanlı    |
|                                  | Çattılar Gazan Daşını           | Uşak/Eşme         |
|                                  | Çattılar Gazan Daşını           | Uşak              |
|                                  | Çattılar Gazan Daşını           | Manisa/Salihli    |
|                                  | Çattılar Ocak Daşını            | Manisa            |
|                                  | Çattılar Ocak Daşını            | İçel/Silifke      |
|                                  | Çattılar Ocak Taşını            | Kayseri/Sarız     |
|                                  | Gurdular Düğün Daşını           | Manisa            |
| Kız İsteme                       | Deli Kız Sinin Geliyor          | Bayburt           |
| <b>Öğünler</b>                   |                                 |                   |
| Akşam                            | Evlerine Vardım Ağşam           | Isparta/Senirkent |
| Sabah                            | Sabah İle Sabah İle             | Şanlıurfa         |
|                                  | Sabah Olur Çocuk Gider Oyuna    | Burdur/Yeşilova   |
|                                  | Sabahınan Kalktım Südü Pişirdim | Yozgat            |
|                                  | Sabahınan Sabahınan             | Malatya/Darende   |
| <b>Yiyecek-İçecekler</b>         |                                 |                   |
| Ayran                            | Yaylaların Ayranı               | Muğla/Ula         |
| Bal                              | Ağasar'ın Balı                  | Giresun/Görece    |
|                                  | Çarşıda Bal Var                 | Diyarbakır        |
|                                  | Tabakta Bal Olaydım             | Şanlıurfa         |
| Bal-Kaymak                       | Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı    | Edirne            |
| Bulgur                           | Bulguru Kaynatırlar             | Kars              |
|                                  | Bulguru Kaynatırlar             | Çankırı/Kurşunlu  |
|                                  | Bulguru Kaynatırlar             | Amasya            |
|                                  | Dama Bulgur Sererler            | Niğde             |
|                                  | Dama Bulgur Sererler            | Rumeli            |
|                                  | Fidayda (Bulguru Gaynadırlar)   | Ankara            |
|                                  | İncecik Bulgur Musun            | Isparta           |
|                                  | Küp Dibinde Bulgurum            | Uşak              |
|                                  | Sokuda Bulgur Gelinim           | Adana/Ceyhan      |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|            |                                     |                   |
|------------|-------------------------------------|-------------------|
| Çay        | Çay                                 | Azerbaycan        |
| Çiğ Köfte  | Çiğ Köfteler Ne Acı                 | Kahramanmaraş     |
| Çökelek    | Çökeleği Çökerttim                  | Sivas             |
| Dolma      | Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik | Kastamonu         |
| Dondurma   | Dondurmam Buz Gibi Buz              | İstanbul          |
| Et         | Et Aldım Dirheminen                 | Adana             |
|            | Et Aldım Dirheminen                 | Kastamonu         |
|            | Et Aldım Elim Yağlı                 | Denizli           |
|            | Et Koydum Tencireye                 | Bilecik/Söğüt     |
|            | Et Pişirdim Yağlı Yağlı             | Gümüşhane/Kelkit  |
| Gözleme    | Gözleme Yaptım Yağlı Yağlı          | Ankara/Beypazarı  |
| Höşmerim   | Sahan Sahan Höşmerim                | Afyon/Sandıklı    |
| Kahve      | Gayfeciler Gayfe De Pişirir         | Eskişehir         |
|            | Kahve Piştiği Yerde                 | Kastamonu-Çankırı |
|            | Kahve Koydum Fincana                | Giresun           |
|            | Kahve Yemen'den Gelir               | Burdur            |
|            | Kahve Yemen'den Gelir               | Edirne            |
|            | Kahve Yemen'den Gelir               | Çankırı           |
|            | Kahveciler Kahve Koyar Fincana      | Trabzon           |
|            | Kahveyi Kavururlar                  | Eskişehir         |
|            | Ocakta Kahve Pişirir                | Sivas/Kangal      |
|            | Odasına Vardım Gayfe Büşürür        | Erzincan/Eğir     |
|            | Yüksek Kahvelerde Kahve Pişirir     | Rumeli/Kırcaali   |
| Kara Biber | Biberim Kara Biberim                | Çankırı           |
|            | Kara Biber Aşm' olur                | Aksaray           |
|            | Kara Büber Aş Olmaz                 | Orta Anadolu      |
|            | Kutuda Karabiber                    | Erzurum/Aşkale    |
| Kavurma    | Kavurma Koydum Tasa                 | Erzurum           |
| Kebap      | Kebabın Tuzu Yok                    | Karaman           |
|            | Soğuk Su Başında Yedim Kebabı       | Yozgat/Boğazlıyan |
| Leblebi    | Leblebi Koyarlar Tasa               | Artvin/Şavşat     |



Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|              |                                     |                     |
|--------------|-------------------------------------|---------------------|
|              | Leblebi Koydum Tasa                 | Çankırı/Çerkeş      |
|              | Leblebici Gel Buraya                | Eskişehir           |
| Lokum        | Bizim Evde Şeker Lokum Badem Var    | Konya               |
|              | Hokka Hokka Lokumları Yedirdim Sana | Rumeli              |
| Nişasta      | Küp İçinde Nişasta                  | Edirne              |
| Paça         | Tandıra Koydum Paçayı               | Erzurum             |
| Pekmez       | Desti İçi Pekmez                    | Denizli/Acıpayam    |
| Rakı         | İçme Rakıyı Zarar                   | Aydın/Nazilli       |
| Reçel        | Küp İçinde İreçel                   | Karabük/Safranbolu  |
| Süt          | Elinde Süt Küleği                   | Samsun/Bafra        |
|              | Elinde Süt Küleği                   | Erzincan/Kemaliye   |
|              | Elinde Süt Küleği                   | Erzurum/Tortum      |
|              | Sabahınan Kalkdım Südü Pişirdim     | Yozgat              |
|              | Süt İçtim Dilim Yandı               | Kilis               |
|              | Türkmen Kızı Süt Pişiriyor          | Sivas/İmranlı       |
|              | Vardım Baktım Süt Pişirmiş          | Hatay/Antakya       |
|              | Vardım Baktım Süt Büşürür           | Ankara/Kızılcahamam |
| Şeker        | Halkalı Şeker Şam Fıstık            | Eskişehir           |
| Tarhana      | Tarhana Kaynıyor                    | Manisa              |
| Tavuk        | Benim Toyuğum Çillidir              | Erzurum             |
|              | Menim Toyuğum Ağdı                  | Ardahan/Çıldır      |
| Tuz          | Kağızman'da Tuz Dağı                | Kars/Kağızman       |
| Un           | Türkmen Kızı Un Eliyor              | Sivas               |
|              | Un Elerler Eleğinen                 | Erzurum             |
| Yaprak Sarma | Birer Birer Aldım Tükenmez Sandım   | Nevşehir/Ürgüp      |
| Yoğurt       | Anam Yoğurdunu Ayran Eylesin        | Tunceli/Çemişkezek  |
|              | Silifke'nin Yoğurdu                 | İçel/Silifke        |
|              | Yoğurt Koydum Dolaba                | Elazığ              |
|              | Yoğurt Koydum Dolaba                | Kilis               |
| Yufka Sacı   | Ocağa Koydular Yufka Sacını         | Tokat/Reşadiye      |
| Yumurta      | Sepet Sepet Yumurta                 | Rumeli/Kırcaali     |

Çizelge 6.19. (devam) Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan Türk mutfak kültürü unsurları

|             |                     |        |
|-------------|---------------------|--------|
| Zeytinyağı  | Zeytinyağı Şişesi   | Rumeli |
| Zeytinyağlı | Zeytinyağlı Yiyemem | Bursa  |

### 6.10.1. Türkülerin Ortaya Çıkmasının Etkili Olan Yörede Yetişen Tarım Ürünleri

#### *Alıç*

Bir Taş Attım Alıca

Yöre: Çorum/Alaca

Derleme Tarihi:1978

Bir taş attım *alıca*

Bir kuş vurdum delice (TRT, 2006:161).

Bu türkü aynı isimle Konya/Bozkır yöresinde de yer almaktadır.

Derelerde Alıç Ağacı

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1991

Derelerde *alıç* ağacı

Dibinde keklik pilici (TRT, 2006:274).

#### *Armut*

Armut Dalda Dik Durur

Yöre: Bilecik/Söğüt/Küre Köyü

Derleme Tarihi: 1949

*Armut* dalda dik durur

Dibinde yiğit durur (TRT, 2006:51).

Armudu Taşhıyalım

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi: 1975

*Armudu* taşhıyalım

Altında kışlayalım  
*Armudun* altı kuyu  
Uyu sevdiğim uyu  
*Armut* dalda sallanır  
Yere düşer ballanır (TRT, 2006:52).

Armudumu Dişledim  
Yöre: Rumeli/Selanik  
Derleme Tarihi. 1947  
*Armudumu* dişledim  
Sapını gümüşledim  
*Armut* daldan düşermi  
Karıncalar üşermi  
*Armut* dalda bir iki  
Saydım baktım oniki (TRT, 2006:52).

Armut Dalda Dik Durur  
Yöre: Sakarya/Geyve  
Derleme Tarihi: 1951  
*Armut* dalda dik durur  
Dibinde yiğir durur  
*Armut* dalın eğmeli  
Meyvasını yemeli (TRT, 2006:52).

Armut Ağacı  
Yöre: Manisa / Turgutlu  
Derleme Tarihi:1977  
*Armut* ağacı *armut* ağacı başında tacı  
Kalksın samah eylesin anaynan bacı (TRT, 2006:52).

Armut Dalda Esniyor  
Yöre: Burdur/Tefenni  
Derleme Tarihi:1973

*Armut* dalda esniyor  
Birbirini besliyor (TRT, 2006:52).

Armut Dalını Eğmeli  
Yöre: Burdur  
Derleme Tarihi: 1989  
*Armut* dalını eğmeli  
*Armudunu* yemeli  
*Armut* daldan düşer mi  
Günden yanı pişer mi  
*Armut* dalda yüz dirhem  
Yardır gözü süzdüren (TRT, 2006:52).

Armut İdin Günden Yanım Yarıldı  
Yöre: Ankara/Ayaş/Ilıca Köyü  
Derleme Tarihi:1945  
*Armut* idin günden yanım yarıldı  
Ne dedim kömür gözlüm yarıldı  
*Armudu* dalında bazar eyledim  
Gaşına gözüne nazar eyledim (TRT, 2006:53).

Armuttan Kayacağım  
Yöre:Tokat  
Derleme Tarihi: 1973  
*Armuttan* kayacağım  
Sallan gel bakacağım  
*Armut* dalda bir sıra  
Yarım gitmiş Mısır'a (TRT, 2006:53).

Şu Derenin Armudu  
Yöre: Eskişehir/Çifteler  
Şu derenin *armudu*  
Anan baban varmıydı (TRT, 2006:724).

Yıkırgan'ın Armudu

Yöre: Ordu/Akkuş

Derleme Tarihi:1975

Yıkırgan'nın *armudu*

Saramışı var mudu (TRT, 2006:797).

### *Arpa*

Arpa Buğday Çeç Olur

Yöre: Orta Anadolu

Derleme Tarihi:1941

*Arpa* buğday çeç olur

Güzeller güleç olur

*Arpa* da buğday biçerim

Bulur gelir geçerim (TRT, 2006:53).

Not: Bu türküde geçen çeç yörede tahıl yığına verilen isimdir.

Arpa Buğday Daneler

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

İnceleme Tarihi:1977

*Arpa* buğday daneler

Yıkılsın meyhaneler

*Arpa* buğday çeç olur

Güzeller güleç olur

*Arpa* buğday seçerim

Yolum budur geçerim (TRT, 2006:53).

Bu türküde geçen arpa aynı isimle ve aynı sözlerle Orta Anadolu yöresinde de yer almaktadır.

Arpa da Ektim Olacak

Yöre: Bursa

İnceleme Tarihi:1990

*Arpa* da ektim olacak

Dertlerin beni alacak

*Arpa* da ekdim gül bitti

Dalında bülbül öttü (TRT, 2006:54).

*Arpa* Derdim Süt İken

Yöre: Malatya/Darende

Derleme Tarihi:1980

*Arpa* derdim süt iken

İçinde sarı diken (TRT, 2006:54).

Bu türkü aynı sözlerle Malatya/Darende yöresinde “Arpalar Destesiyem” ismiyle geçmektedir.

*Arpa* Ektim Leğene

Yöre: Ardahan/Çıldır

*Arpa* ekdim leğene

Sümbül boynun eğene

*Arpa* ekdim biçemem

Derdin nedir seçemem

*Arpa* ekdim biçmişem

Biçende and içmişem (TRT, 2006:54).

*Arpa* Ektim Biçemedim

Yöre: Van

İnceleme Tarihi:1973

*Arpa* ekdim biçemedim

Bir düş gördüm seçemedim (TRT, 2006:54).

*Arpa* Ektim Olacak

Yöre: Bursa

Derleme Tarihi:1961

*Arpa* ekdim olacak

Dertlerin beni alacak

*Arpa* ekdim gül bitti

Dalında bülbül öttü (TRT, 2006:54).

Arpa Orağa Geldi

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1976

Arpa orağa geldi

Züluf tarağa geldi (TRT, 2006:55).

Bu türküde geçen arpa aynı sözlerle Sivas/Kangal yöresine ait “Arpalar Orak Oldu” ve Bayburt yöresine ait “Arpalar Orak Oldu” isimli türkülerde de yer almaktadır.

Arpalar Hasır Oldu

Yöre: Uşak/Banaz

İnceleme Tarihi:1984

*Araplar* hasır oldu

Sevdiğim nasıl oldu (TRT, 2006:55).

Arpalıktan Apa Biçer

Yöre: Afyon

Derleme Tarihi:1973

Arpalıktan *arpa* biçer

Destesinden güller saçar (TRT, 2006:56).

Evlerini Önü Arpa

Yöre: Ankara/Şereflikoçhisar

Evlerinin önü *arpa*

Atlar yayılıyo gırpa gırpa (TRT, 2006:341).

Not: Erzurum/Aşkale yöresine ait “Evlerinin Önü Yoldur” adlı türküde de arpa aynı sözlerle yer almaktadır.

### **Ayva**

Ayva Dibi Serin Olur Yatmaya

Yöre: Isparta/Eğirdir

*Ayva* dibi serin olur yatmaya

Kızlar gelir saklı gizli bakmaya (TRT, 2006:91).

Ayva Turunç Narım Var  
 Yöre: Kırşehir  
 Ayva turunç narım var  
 Benim ah-u zarım var  
 Ayva turunç nar bende  
 Aldı aklım yar bende  
 Ayva turunç neyleyim  
 Halimi arz eyleyim (TRT, 2006:92).

### ***Badem***

Hosta'nın Bademleri  
 Yöre: Erzincan/Kemaliye  
 Hosta'nın *bademleri*  
 Seyredin gidenleri (TRT, 2006:469).

### ***Bakla***

Bahçalarda Gök Bakla  
 Yöre: Manisa/Demirci  
 İnceleme Tarihi:1989  
 Bahçalarda gök *bakla*  
 Dakla keklğim dakla (TRT, 2006:105).

### ***Biber***

Acı Biberim Acı  
 Yöre: Balıkesir/Bandırma  
 Derleme Tarihi: 1977  
 Acı *biberim* acı  
 Ocağa koydum sacı  
 Şimdiki kızlar kaçıyor  
 Nedir bunun ilacı (TRT, 2006:4).



Bahçalarda Biberim

Yöre: Diyarbakır/Çınar

Derleme Tarihi:1978

Bahçalarda *biberim*

Ağızlarda şekerim (TRT, 2006:105).

Bahçaya Biber Ekdim

Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş/İlice köyü

Derleme Tarihi:1942

Bahçaya *biber* ekdim de

Anne ne zaman gabaracak da (TRT, 2006:107).

Bahçelerde Gök Biber

Yöre: Burdur/Gölhisar/Dirmil

Derleme Tarihi:1971

Bahçelerde *gök biber*

Şimdiki kızlar çok kibar (TRT, 2006:110).

Kalenin Ardı Büber

Yöre: Ege

Kalenin ardı *büber*

Gemiler gelir gider (TRT, 2006:503).

Yeşil Olur Sandıklı'nın Biberi

Yöre: Afyon/Sandıklı

İnceleme Tarihi:1973

Yeşil olur Sandıklı'nın *biberi*

Genç gelinler getirirler haberi (TRT, 2006:795).

Bu türküde geçen biber aynı isim ve aynı sözlerle Burdur/Dirmil yöresinde de geçmektedir.

***Biberiye***

Bahçelerde Biberiye

Yöre: Kırklaraeli

İnceleme Tarihi:1997

Bahçelerde *biberiye*

Şişe dolu anberiye (TRT, 2006:109).

***Börülce***

Bahçalarda Börülce

Yöre: Tekirdağ

İnceleme Tarihi:1973

Bahçalarda *börülce*

Oynar gelin görümce (TRT,2006:105).

***Buğday***

A Buğdeyim Buğdeyim

Yöre: Kütahya/Domaniç

*A buğdeyim buğdeyim*

Sereyim gurudeyim (TRT, 2006:1).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Manisa ve Uşak/Eşme yörelerinde de geçmektedir.

Buğdayla Dolu Harman

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1991

*Buğday* dolu harman

Ben oğlana varmam (TRT, 2006:188).

***Ceviz***

Ceviz Arasında Vardır Evimiz

Yöre: İçel/Silifke-Mut

Derleme Tarihi.1977

*Ceviz* arasında vardır evimiz  
Yar seninle böylemiydi kavlimiz (TRT, 2006:202).

Ceviz Oynamaya Geldim Odana  
Yöre:Kayseri/Bünyan  
İnceleme Tarihi:1991  
*Ceviz* oynamaya geldim odana  
Nişanlında bumu derler adama (TRT, 2006:202).

Cevizin Yaprağı Dal Arasında  
Yöre: Afyon/Dinar  
Derleme Tarihi:1955  
*Cevizin* yaprağı dal arasında  
Güzeli severler bağ arasında (TRT, 2006:195).

Dağda Kırarlar Cevizi  
Yöre: Kars/Sarıkamış  
İnceleme Tarihi:1977  
Dağda kırarlar *cevizi*  
Hani ya gelinin çeyizi (TRT, 2006:241).

### ***Çiriş (Dağ Pirasası)***

Çiriş'e Gitmezdim Anam Yolladı  
Yöre: Erzurum  
İnceleme Tarihi:1973  
*Çirişi* topladım götürün yeyin  
Taze gelin oldum ağlama deyin (TRT, 2006:236).

### ***Darı***

Aşağıdaki Tarlanın Darısı  
Yöre: Manisa/Kırkağaç  
İnceleme Tarihi:1992

Aşağıdaki tarlanın *darısı*

Borcuma yetmez yarısı (TRT, 2006:61).

Bahçalarda Kum Darı

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1973

Bahçalarda kum *darı*

Ben istemem o yarı (TRT, 2006:106).

Ben Bir Avuç Darı Olsam

Yöre: Iğdır

Derleme Tarihi:1973

Ben bir avuç *darı* olup

Yere serpilecek olsam (TRT, 2006:125).

Ceniki'den Duttum Darı

Yöre: Ordu/ Mesudiye

Ceniki'den duttum *darı*

Bindiğim at doru (TRT, 2006:201).

Dağda Darı Harmanı

Yöre: Erzurum/Aşkale

İnceleme Tarihi.1974

Dağda *darı* harmanı

Gelir yarin fermanı

Dağda *darı* ekerler

Külüngünen sökerler

Dağda *darı* bitirdim

Akıl başa yetirdim (TRT, 2006:241).

Darı Goydum Ambara

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1974

*Darı* goydum ambara

Darıldın mı sen bana (TRT, 2006:256).

Kaladan Kalaya Ekerler Darı

Yöre: Diyarbakır

Kaladan kalaya ekerler *darı*

Ekerler biçerler yarı ba yarı (TRT, 2006:498).

Bu türküde geçen darı aynı sözlerle Çankırı yöresinde de yer almaktadır.

### ***Dut***

Bizim Yerler Dutludur

Yöre: Artvin/Şavşat

Derleme Tarihi:1950

Bizim yerler *dut*ludur

Dibi çimen otludur (TRT, 2006:171).

Dut Ağacı Boyunca

Yöre: Azerbaycan

İnceleme Tarihi:1989

*Dut* ağacı boyunca

*Dut* yemedim doyunca (TRT, 2006:292).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Erzincan yöresinde de geçmektedir.

Dut Ağacı Dut Verir

Yöre: Denizli/Acıpayam

İnceleme Tarihi: 1984

*Dut* ağacı *dut* verir

Yaprağını gıt verir (TRT, 2006:292).

Not: Bu türkü aynı isim ve sözlerle Kayseri/Pazarören, Afyon/Sincanlı, Sivas/Gürün yörelerinde de geçmektedir.

Dut Dibine Yaslanırlar

Yöre: Gümüşhane

Derleme Tarihi:1986

*Dut* dibine yaslanırlar  
Çise vurur ıslanırlar (TRT, 2006:293).

Dut Fidanı Boyunca  
Yöre: Edirne/Keşan  
Derleme Tarihi:1948  
*Dut* fidanı boyunca  
*Dut* yemedim doyunca (TRT, 2006:293).

Dut Yedim Duttu Beni  
Yöre: Tekirdağ/Malkara  
Derleme Tarihi:1993  
*Dut* yedim duttu beni  
Tuttu uyuttu beni (TRT, 2006:294).

Evimizin Önü Hatice'm Duttur Geçilmez  
Yöre: Rumeli  
Evimizin Önü Hatice'm *duttur* geçilmez  
*Dudun* yaprakları sıktır geçilmez (TRT, 2006:335).

Kara Duta Yaslandım  
Yöre: Sivas/Divriği  
Derleme Tarihi:1956  
*Kara duta* yaslandım  
Yağmur yağdı ıslandım  
*Kara dut* oyulur mu  
Güzele doyulurmu (TRT, 2006:515).

### ***Elma***

Ah Elmadan Elmadan  
Yöre: Erzincan/Kemaliye  
Ah *elmadan elmadan*  
Bir dal kestim elmadan (TRT, 2006:10).

Al Alma Gönül Alma

Yöre: Kars/Sarıkamış

İnceleme Tarihi:1977

Al *alma* gönül alma

Allanıp yenil *alma* (TRT, 2006:22).

Al Alma Kızıl Alma

Yöre. Kayseri/Tomarza

Derleme Tarihi.1987

Al *alma* kızıl *alma*

Dallara düzül *alma* (TRT, 2006:22).

Al Almanın Dördünü

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi: 1984

Al *almanın* dördünü

Sev yiğidin merdini (TRT, 2006:22).

Al Almayı Daldan Al

Yöre :Elazığ

İnceleme Tarihi: 1977

Al *almayı* daldan al

Daldan alma benden al

Al *alma* dört olaydı

Yiyene dert olaydı

Al *alma* kızıl alma

İrafa dizil alma (TRT, 2006:22).

Al Elmanı Yedin mi?

Yöre: Tokat

Al elmanı yedin mi

Sırrını ele verdinmi

Al elma soyulurmu

Güzele doyulurmu (TRT, 2006:23).

Bir Dalda İki Elma

Yöre: Ankara

Derleme Tarihi:1961

Bir dalda iki *elma*

Birini al birini alma (TRT, 2006.148).

Bir Dilim İki Dilim Üç Dilim Elma

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1983

Bir dilim iki dilim üç dilim *elma*

Gel sarıl boynuma almazsan sen alma (TRT, 2006:148).

Bu Dere Baştan Başa Almalı Bağ

Yöre: Kerkük

Derleme Tarihi:1973

Bu dere baştan başa *almalı* bağ

Almalar kızarıptı dön geri bak (TRT, 2006:176).

Not: Bu türkü aynı isimle Diyarbakır yöresinde de yer almaktadır.

Elma Aldım Bartın'dan

Yöre: Çorum/Sungurlu

Derleme Tarihi:1952

*Elma* aldım Bartın'dan

Tabancam var altından

*Elma* koydum sahana

Hastalık kız mahana (TRT, 2006:312).

Elma Aldım Elmadan

Yöre: Denizli/Acıpayam

Derleme Tarihi:1972

*Elma* aldım elmadan

Dallarını gırmadan

*Elmanın* irisine

Ben yandım birisine (TRT, 2006:312).



Elma Attım Yuvarlandı

Yöre: Erzurum/Aşkale

İnceleme Tarihi:1984

*Elma* attım yuvarlandı

Gitti beşiğe dayandı (TRT, 2006:313).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Bolu/Gerede ve Tunceli/Ovacık yörelerinde de geçmektedir.

Elma Dalda Bitermi

Yöre: Kütahya/Gediz

*Elma* dalda bitermi

Günden yanı pişermi

*Elma* dalda bir sıra

Yarım gitti hisara (TRT, 2006:313).

Elma Tekerlendi Yar

Yöre: Kilis

İnceleme Tarihi:1974

*Elma* tekerlendi yar

Güzel şekerlendi yar (TRT, 2006.314).

Elmalar Allanıyor

Yöre: Gümüşhane

*Elmalar* allanıyor

Dalları sallanıyor (TRT, 2006:314).

Elmalar Yongası

Yöre: Konya

*Elmaların* yongası

Sağ cebinde aynası (TRT, 2006:314).

Elmanın Aline Bak

Yöre: Ankara/Beypazarı

*Elmanın* aline bak

Goparda daline bak (TRT, 2006:314).

Elmanın Bir Yanı Pembe

Yöre: Bilecik/Söğüt

*Elmanın bir yanı pembe*

Hak nazarım kaldı sende (TRT, 2006:314).

Elmayı Dildim Dildim

Yöre: Rumeli/Selanik

*Elmayı dildim dildim*

Çamura düştü sildim (TRT, 2006:314).

Elmayı Nazik Soyarlar

Yöre: Bilecik

*Elmayı nazik soyarlar*

İçine bade koyarlar

*Elmanın bir yanı yeşil*

Bakmıya gözler kamaşır (TRT, 2006:315).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle İstanbul yöresinde de geçmektedir.

Elmayı Top Top Yapalım

Yöre: Sakarya/Hendek

*Elmayı top top yapalım*

Kızlara bahşiş yapalım (TRT, 2006:315).

Garşıda Elmalıklar

Yöre: Erzurum

Garşıda *elmalıklar*

Suda oynar balıklar (TRT, 2006:374).

Iğdır'ın Al Alması

Yöre: Iğdır

Iğdır'ın al *alması*

Yemeye bal alması

Iğdır'dan *alma* aldım

Yarimi yola saldım (TRT, 2006:472).

Kilo Kilo Elmalar

Yöre: Amasya

Kilo kilo *elmalar*

Pazarlarda satarlar (TRT, 2006:556).

### ***Erik***

Arda Boylarında Kırmızı Erik

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi:1968

Arda boylarında kırmızı *erik*

Halime'nin ardında onyediyelik (TRT, 2006:49).

Bahçalarda Bal Erük

Yöre : Elazığ

Bahçalarda bal *erük*

Dallarını eyerük (TRT, 2006:104).

Çarşıya Vardım Erikten Aldım

Yöre: Kayseri

Çarşıya vardım *erikten* aldım

Yarın haberini everekten aldım (TRT, 2006:210).

Çık Daldan Erik Devşir

Yöre: Malatya/Darende

Derleme Tarihi:1989

Çık daldan *erik* devşir

Dibinde kahve pişir

*Erik* dalı incedir

Ne karanlık ne gecedir

Eğidim *erik* dalını

Gel salını salını (TRT, 2006:228).

Kara Erük Çağala

Yöre: Elazığ

Kara *erük* çağala

Yeki yaran sağala (TRT, 2006.515).

Karşıda Kara Erik

Yöre: Adıyaman

Karşıda *kara erik*

Dalları eğerik (TRT, 2006:527).

### ***Fasulye***

Ak Fasulle Oldu mu

Yöre: Burdur/Dirmil

Derleme Tarihi: 1977

Ak *fasulle* oldumu

Ambarlara doldumu

Ak *fasulle* soyulmaz

Gökte yıldız sayılmaz (TRT, 2006:15).

### ***Fesleğen***

Fesliğenin Bir Budağı Mavidir

Yöre: Antalya/Korkuteli

Derleme Tarihi:1946

*Fesliyenin* bir budağı mavidir

Sen gidersen beni kimler avudur (TRT, 2006:359).

Feslikenim Dam Başında Çanakta

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1978

*Feslikenin* dam başında çanakta

Benim yarım şu karşıki konakta (TRT, 2006:359).

Not: Fesliken yörede fesleğene verilen addır.

İndim Yarın Bahçasına Da Feslihan Yoldum

Yöre: Bursa/Keles

İnceleme Tarihi:1980

İndim yarın bahçasına da *feslihan* yoldum

Yolmasını da bilmezdim dalını gırdım (TRT, 2006:486).

Uzun Olur Fesliğenin Dalları

Yöre: Afyon/Dinar

Uzun olur *fesliğenin* dalları

Akar durur yanağından balları (TRT, 2006:759).

### ***Fındık***

Bir Fındığın İçini

Yöre: Giresun

İnceleme Tarihi:1974

Bir fındığın içini

Yar senden ayrı yemem (TRT, 2006:150).

Çıktım Fındık Dalına

Yöre: Ordu

Çıktım *findık* dalına

Baktım yarın yoluna

*Fındık* dalı büyüyecek

Asıldım eğilecek (TRT, 2006:231).

Dalda Fındık Kalmasın

Yöre: Ordu

İnceleme Tarihi:1977

Dalda *findık* kalmasın

Başakcılar almasın

Dalda *findık* tekleme

Derdime dert ekleme

Bir *findığın* içini

Yar senden ayrı yemem (TRT, 2006:248).

Fındık Attım Harmana

Yöre: Giresun/Görece

Derleme Tarihi:1974

*Fındık* attım harmana

Hep garişti samana (TRT, 2006:359).

Fındık Toplayan Kızlar

Yöre: Ordu

İnceleme Tarihi:1988

*Fındık* toplayan kızlar

*Fındık* dalda kalmasın

*Fındık* dalda tekeme

Kız saçların ekeme

*Fındık* toplayan kızlar

Dallarını kırmadan (TRT, 2006:360).

Gine Yeşerdi Fındık Dalları

Yöre: Ordu

Gine yeşerdi *findık* dalları

Acep ne olacak yarin halleri (TRT, 2006:409).

### ***Ispanak***

Ispanaktan Ezel Çıkar Merdeme

Yöre: Burdur

İnceleme Tarihi:1974

*Ispanaktan* ezel çıkar merdeme

Zülüfleri tel tel etmiş dökmüş gerdane (TRT, 2006:474).

**İğde**

Evlerinin Önü İğde

Yöre: Burdur

Evlerinin önü *ığde*

İğdenin dalları yerde (TRT, 2006:343).

Evlerinin Önü İğde Dalları

Yöre: Antalya/Korkuteli

Evlerinin önü *ığde* dalları

Dal boynunu eğmiş hakka yalvarı

Evlerinin önü *ığde* çiçeği

Boyacıoğlu nerde buldun böyle köçeği (TRT, 2006:344).

İğdenin Dalı Gevrecik Olur

Yöre: Manisa/Selendi

*İğdenin* dalı gevrecik olur

Kırılıverir kırılıverir (TRT, 2006:475).

İğdenin Dalı Sapsarı Çiçek

Yöre: Kütahya/Tavşanlı

*İğdenin* dalı *ığdenin* dalı

Sapsarı çiçek sapsarı çiçek (TRT, 2006:475).

İğdenin Dalide Bastımda Dal Kırılıverdi

Yöre: Nevşehir/Ürgüp

*İğdenin* dalide bastımda dal kırılıverdi

*İğdeyi* devşiren ellerde yoruluverdi (TRT, 2006:476).

İğdenin Dalları Yeredir Yerde

Yöre: Çorum/Alaca

*İğdenin* dalları yeredir yerde

Gız siyah kekilin yüzüne perde (TRT, 2006:476).

İğdenin İğdesi Yok

Yöre: Manisa/Demirci

*İğdenin iğdesi yok*

Dibinin gölgesi yok (TRT, 2006:476).

### ***Kabak***

Bahçelerde Bal Kabak

Yöre: Rumeli/Gümülcine

Derleme Tarihi.1983

Bahçelerde bal *kabak*

Açılı tabak tabak (TRT, 2006:110).

Gara Gabak Kökeni

Yöre: Denizli/Çivril

İnceleme Tarihi:1990

*Gara gabak* kökeni

Dzilere batar dikenini (TRT, 2006:369).

Bu türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Antalya/İbradı yöresinde de yer almaktadır.

Şu Kabak Çiçeği Ne Açar Ne Kokar

Yöre: Rumeli/Selanik

Derleme Tarihi:1978

Şu *kabak* çiçeği ne açar ne kokar

### ***Karpuz***

Karpuz Kestim Sulandı

Yöre: Gaziantep

*Karpuz* kestim sulandı

Gine gönlüm bulandı (TRT, 2006:525).

Karpuz Kestim Suyumuş

Yöre: Kırşehir/Mucur

*Karpuz* kestim suyumuş



Yar dizimde uyumuş  
*Karpuz* kestim tırmandan  
 Yar geliyor harmandan (TRT, 2006:525).  
 Karpuz Kestim Yiyen Yok  
 Yöre: Ankara  
*Karpuz* kestim yiyen yok  
 Halin nedir diyen yok (TRT, 2006:525).

Karpuz Kestim Yiyeyim  
 Yöre: Diyarbakır  
*Karpuz* kestim yiyeyim  
 Aç koynuna gireyim  
*Karpuzlar* yenmez oldu  
 Sıcaktan benzim soldu (TRT, 2006:526).

### ***Kavun***

Kalede Kavun Yerler  
 Yöre: Elazığ  
 Kalede *kavun* yerler  
 Ben de gitsem ne derler  
 Yarı sarı *kavun* dilimi  
 Oğlan yıkma evimi (TRT, 2006:499).

Bu türküde geçen kavun Erzurum yöresine ait “Kapıda Gavun Yerler” ve “Karşıda Kavun Yerler” isimli türküde de aynı sözlerle geçmektedir.

Sarı Kavun Dilimi  
 Yöre: Bayburt  
 Sarı *kavun* dilimi  
 Dost dilimi dilimi (TRT, 2006:675).  
 Sarı Kavunun Yılı  
 Yöre: Sivas  
 Sarı *kavunun* yılı  
 Ektim kadife gülü (TRT, 2006:675).

***Kestane***

Ada Yolu Kestane

Yöre: Bolu

Derleme Tarihi: 1973

Ada yolu *kestane*

Dökülür dane dane

Kızlar yola dizilmiş

Alalım birer dane (TRT, 2006:5).

Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye

Yöre: Antalya

İnceleme Tarihi.1192

Bir kilo kestaneyi aldım elliye

Kabuğunu soydurdum esmer benliye (TRT, 2006:154).

Çarşıdan Aldım Kestane

Yöre: Edirne

İnceleme Tarihi:1973

Çarşıdan aldım *kestane*

Gözleri benzer mestane (TRT, 2006:209).

Dağ Başında Kestane

Yöre: Kütahya/Simav

Dağ başında *kestane*

Dökülür dane dane (TRT, 2006:241).

Dam Üstünde Kestane

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1984

Dam üstünde *kestane*

Oğlan gider askere (TRT, 2006:251).

Hani Benim Elli Direm Kesdenem

Yöre: Konya

Hani benim elli direm *kesdenem*

Konya'lıdan başkasını istemem (TRT, 2006:448).

Kestaneyi Kavurdum

Yöre: Muğla

*Kestaneyi kavurdum*

Dumanını savurdum (TRT, 2006:546).

Şu Bursa'nın Kestanesi

Yöre: Bilecik/Göhlisar

Şu Bursa'nın *kestanesi*

Okka çeker beş tanesi (TRT, 2006:720).

### ***Kızılcık***

Kızılcıklar Çiçek Açtı

Yöre: Antalya/Elmalı

*Kızılcıklar* çiçek açtı

Koç yiğitler bayrak açtı (TRT, 2006:555).

Kızılcıklar Oldumu

Yöre: Edirne/Keşan

*Kızılcıklar* oldumu

Selelere doldumu (TRT, 2006:555).

### ***Kiraz***

Bir Dalda İki Kiraz

Yöre: İstanbul

Derleme Tarihi:1946

Bir dalda iki *kiraz*

Biri al biri beyaz (TRT, 2006:148).

Depe Başı Kirezler

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1948

Depe başı *kirezler*

Niçin meyve vermezler (TRT, 2006:268).

Eğdim Kiraz Dalını

Yöre: Konya/Çumra

Derleme Tarihi:1940

Eğdim *kiraz* dalını

Sevdim beyaz gelini (TRT, 2006:299).

Eldivanı'ın Kirazı

Yöre: Çankırı/Eldivan

Derleme Tarihi:1990

Eldivan'ın *kirazı*

Dosta gider birazı (TRT, 2006:306).

Kerez Çiçek Açıyor

Yöre: Rize

*Kerez* çiçek açıyor

Aykırı dal üstüne (TRT, 2006:544).

Kiraz Aldım Dikmeden

Yöre: Bolu

*Kiraz* aldım dikmeden

Dallarını bükmeden (TRT, 2006:556).

Kiraz Dalda Dört Olur

Yöre: Isparta

*Kiraz* dalda dört olur

İçinde dolu kurt olur

*Kiraz* daldan devşir

Altında kahve pişir

*Kiraz* dalı eğmeli

Dallarından yemeli (TRT, 2006:557).

Kiraz Dalı Eymeli

Yöre: Muğla/Fethiye

İnceleme Tarihi:1991

*Kiraz dalı eymeli*

Meyvesini yemeli (TRT, 2006:557).

Yema Kara Kirazı

Yöre: Karadeniz

*Yema kara kirazı*

Kararacak ellerun (TRT, 2006:788).

### ***Kuşburnu***

Derelerde Guşburnu

Yöre: Sinop/Boyabat

İnceleme Tarihi:1977

Derelerde *guşburnu*

*Guşburnuyu* guş yermi (TRT, 2006:274).

Kuşburnu Pürlenirmi

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1991

*Kuşburnu* pürlenirmi

Dibi süpürlenirmi

*Kuşburnunun* altında

Mendil serdim dalına

*Kuşburnunun* kurusu

Geçti kızlar sürüsü (TRT, 2006:570).

Kuşburnu'yu Budarlar

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

*Kuşburnuyu* budarlara

Işkın sürmesin deyi (TRT, 2006:571).

**Limon**

İlimonum Sulandı

Yöre: Burdur

*İlimonum* sulandı

Gine gönlüm bulandı

*İlimonum* çiçeğim

Bir yol verin geçeyim (TRT, 2006:481).

Limonun Çiçeği Açılıyor

Yöre: Manisa/Soma

*Limonun* çiçeği açılıyor

Gerdanda benleri saçılıyor (TRT, 2006:577).

**Madımak**

Madımah Bitti M'ola

Yöre: Sivas/Gemerek

İnceleme Tarihi:1974

*Madımah* bitti mi ola

Yolları duttu mu ola

Ah *madımah madımah*

Dönde bir yol geri bah

*Madımah* kurutmadım

Yar seni unutmadım (TRT, 2006:579).

Madımak Oylum Oylum

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1978

*Madımak* oylum oylum

Geliyor civan da boylum

Oy *madımak* teke tüke sakalı

Oy *madımak* evelik yemlik

Oy *madımak* guşguşu yemlik oy *madımak*

*Madımak* bişer oldu  
 Tencerem taşar oldu  
*Madımak* biçim biçim  
 Ölüyom senin için  
*Madımak* toplar iken  
 Başımdan düştü çitım (TRT, 2006:579).

Madımak Uzar Gider  
 Yöre: Tokat/Erbaa  
 Derleme Tarihi:1955  
*Madımak* uzar gider  
 Yapağın düzer gider  
*Madımak* destesiyim  
 Güzeller hastasıyım (TRT, 2006:579).

### ***Marul***

Anne Ben Hastayım Marul İsterim  
 İzmir/Karaburun  
 Derleme Tarihi:1970  
 Anne ben hastayım *marul* isterim  
 Haftanın başında düğün isterim (TRT, 2006:44).

Evlerinin Önü Marul  
 Yöre: Kırşehir  
 Derleme Tarihi:1969  
 Evlerinin önü *marul*  
 Sular akar harıl harıl (TRT, 2006:345).

### ***Maydanoz***

Evlerimizin Önü Nane Maydanoz  
 Yöre: Rumeli  
 Evlerinin önü nane *maydanoz*

Sizde bizim maleye gelmez oldunuz (TRT, 2006:338).

### ***Mercimek***

Evimizin Ardında Bir Tarla Mercimek

Yöre: Balıkesir

Derleme Tarihi:1960

Evimizin ardında bir tarla *mercimek* var

Düşün daşın a yarım ölünciye geçinmek var (TRT, 2006:334).

Mercimeğin Tohumu

Yöre: Erzurum/Aşkale

Derleme Tarihi:1984

*Mercimeğin* tohumu

Hiç almadım uykumu

*Mercimeği* ekerler

Ufak ufak biçerler (TRT, 2006:597).

Mercimek Dallenirmi

Yöre: Bursa/Orhaneli

Derleme Tarihi:1947

*Mercimek* dallenirmi

Yaprağı sellenirmi (TRT, 2006:597).

### ***Mısır***

Mısırimi Kazmalı

Yöre: Burdur/Tefenni

Derleme Tarihi:1947

*Mısırimi* kazmalı

Başı yeşil yazmalı

*Mısırim* çapa ister

Çapacı para ister

Çaşıdan aldım *mısır*



Odaya serdim hasır (TRT, 2006:604).

Suda Pişmiş Mısırı

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

Suda pişmiş *mısırı* tuzlayıp yiyeceksun

*Mısırın* türküsünü benden dinleyeceksun

*Mısırı* kuruttun mi ambarada duruttun mi

Nenen çaruk giyerdi bunları unuttun mi

*Mısırın* ekmeğini ederler sac altına

Bizim sofrada *mısır* benzer sarı altına (TRT, 2006:707).

### **Nane**

Evlerinin Önü Nane

Yöre: Bilecik

Evlerinin önü *nane*

Ben kül oldum yane yane (TRT, 2006:345).

Not: Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Isparta yöresinde de geçmektedir.

Yaş Nane Kuru Nane

Yöre: Kastamonu

İnceleme Tarihi:1973

*Yaş nane kuru nane*

Kül oldum yane yane (TRT, 2006:779).

### **Nar**

Bağa Vardım Nar İçin

Yöre: Bitlis

İnceleme Tarihi.1973

Bağa vardım *nar* için

Gül kopardım yar için (TRT, 2006:100).

Bağya Gittim Nar İçin

Yöre: Rumeli/Manastır/Pirlepe

Bağya gittim *nar* için

Öldüm kara kaş için (TRT, 2006:102).

Bahçe Bahçe Gezdim Nar Bulamadım

Yöre: Rumeli

İncelem Tarihi:1997

Bahçe bahçe gezdim *nar* bulamadım

Hararetim bastı kar bulamadım

Kendime münasip bir yar bulamadım (TRT, 2006:108).

Bahçede Nar Ağacı

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1997

Bahçede *nar* ağacı

Sensin başımın tacı (TRT, 2006:109).

Nar Ağacı Narsız Olurmu

Yöre: Orta Anadolu

*Nar* ağacı narsız olurmu

Yiğid olan gönül yasız olurmu

*Nar* ağacı budam budam

Yarı yitirdim nerede bulam (TRT, 2006:610).

Nar Ağacı Ulam Ulam

Yöre: Kayseri

*Nar* ağacı ulam ulma

Yar yitirdim nerelerde bulam

*Nar* ağacı *nar* ağacı

*Nar* yaprağından acı

*Nar* ağacı nar değilmi

Ela gözlü de yar değilmi (TRT, 2006:610).

Şirin Nar Dane Dane

Yöre: Gaziantep

Şirin *nar* dane dane

Gel güzel döne döne (TRT, 2006:718).

Şu İzmir'den Çekirdeksiz Nar Gelir

Yöre: İzmir

Şu İzmir'den çekirdeksiz *nar* gelir

Sırma cepken ince bele dar gelir (TRT, 2006:728).

### ***Nohut***

Mavrova'dan Aldım Bir Okka Nohut

Yöre: Rumeli

Mavrova'dan aldım sümbül bir okka *nohut*

Al beni bre sar more sümbül yanında uyut (TRT, 2006:587).

### ***Pancar***

Pancar Pezik Değilmi

Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş

Derleme Tarihi:1978

*Pancar* pezik değilmi

Çiğer ezik değilmi (TRT, 2006:643).

Bu türkü aynı isim ve anı sözlerle Sivas/Hafik yöresinde de geçmektedir.

### ***Patlıcan***

Badılcını Doğradım

Yöre: Isparta

İnceleme Tarihi:1974

*Badılcını* doğradım

Doğradım da vurmadım (TRT, 2006:97).

Batlıcan Oynadın mı?

Yöre: Yozgat

İnceleme Tarihi:1994

*Batlıcan Oynadın mı*

Dadına doymadınmı (TRT, 2006:119).

Yüksek Hanaylarda Badılcan Soyar

Yöre: Konya/Çumra

Derleme Tarihi:1940

Yüksek hanaylarda *badılcan* soyar

*Badılcanın* boyası ellerin boyar (TRT, 2006:809).

### ***Pazı***

Bir Bostan Ektim Pazı

Yöre: Erzurum/İspir

Derleme Tarihi.1984

Bir bostan ektim *pazı*

Gel bize bazı bazı (TRT, 2006:146).

Kapısının Önünde Yeşiller Pazilari

Yöre: Trabzon/Maçka

Derleme Tarihi:1986

Kapısının önünde

Yeşiller *pazilari* (TRT, 2006:511).

### ***Pirinç***

Tosya'dan Geliyor Pirinci

Yöre: Kastamonu/Tosya

Tosya'dan geliyor *pirinci*

Köylü köyünde de birinci (TRT, 2006:748).

**Portakal**

Haldoz'un Portikali

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1978

Haldoz'un *portikali*

Kuvaroz'un limoni (TRT, 2006:443).

Portakal Oyamadım

Yöre: Rumeli

*Portakal* oyamadım

Tablaya koyamadım

*Portakal* dilim dilim

Darılmış benim gülüm

*Portakalın* sarısı

Yere düştü yarısı

*Portakalın* beyazı

Etme yarım bu nazı (TRT, 2006:656).

Portakalım Tekerlendi

Yöre: İçel/Silifke

*Portakalım* tekerlendi

Yedik sıra şekerlendi

*Portakalım* soyamadım

Yemesine doyamadım

*Portakalım* taş üstüne

Kalem oynar kaş üstüne

*Portakalım* sarı saza

İndi gitti toza toza (TRT, 2006:656).

**Reyhan**

İreyhan Ekermisin

Yöre: Sivas

*İreyhan* ekermisin

Balınan şekermisin (TRT, 2006:489).

### ***Salatalık (Hıyar)***

Bahçelerde Hıyar

Yöre: Sivas/Şarkışla

Derleme Tarihi:1970

Bahçelerde *hıyar*

Nazik nazik soyar (TRT, 2006:110).

### ***Soğan***

Tarlaya Ektim Soğan

Yöre: Trabzon

Derleme Tarihi:1973

Tarlaya ektim *soğan*

Bitmedi yedi doğan (TRT, 2006:739).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Giresun yöresinde de geçmektedir.

### ***Susam***

Kalanın Ardında Ekerler Küncü

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1973

Kalın ardında ekerler *küncü*

Ekerler biçerler bir avuç içi (TRT, 2006:498).

Not: Küncü yörede susama verilen isimdir.

### ***Şeftali***

Şeftali Ağaçları

Yöre: Nevşehir/Ürgüp

Derleme Tarihi:1941

*Şeftali* ağaçları

Türlü çiçek başları (TRT, 2006:716).

Bu türküde geçen şeftali aynı isim ve aynı sözlerle Sinop yöresinde de yer almaktadır.

## **Üzüm**

Ak Üzümü Üzümü

Yöre: Ankara/Çubuk

Derleme Tarihi: 1945

*Ak üzümü üzümü*

Deşirirler güz günü (TRT, 2006:17).

Ak Üzümün Salkımı

Yöre: Manisa

İnceleme Tarihi:1990

*Ak üzümün salkımı*

Ayşe de aldı aklımı (TRT, 2006:17).

Antalya'nın Mor Üzümü

Yöre: Antalya/Akseki

Derleme Tarihi:1953

*Antalya'nın mor üzümü*

Severler boyu uzununu (TRT, 2006:45).

Bu türküde üzümün fiziksel özelliği ele alınmıştır.

Asma Salmış Filizi

Yöre: Balıkesir/Türkali Köyü

Derleme Tarihi:1967

*Asma salmış filizi*

Bulamam evinizi

*Asmada davşan govarım*

Düştüm dizimi ovarım (TRT, 2006:59).

Asmalarda Kol Uzatmış Dallere

Yöre. Kayseri

İnceleme Tarihi:1973

*Asmalarda kol uzatmış dallere*

Sen düşürdün beni halden hallere (TRT, 2006:59).

Asmam Senin Dalından

Yöre: Trabzon/Maçka

*Asmam* senin dalından

Alamadım *uzumi* (TRT, 2006:60).

Asmanın Tepesinde

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1955

*Asmanın* tepesinde

Kuru *üzüm* olurmu (TRT, 2006:60).

Aşağıdan Gelen Üzüm Kağnısı

Yöre: Yozgat/Boğazlıyan

Derleme Tarihi:1970

Aşağıdan gelen *üzüm* kağnısı

İçindedeki güzellerin benlisi (TRT, 2006:62).

Bağ Altında Otururken

Yöre: Orta Anadolu

İnceleme Tarihi: 1973

*Bağ* altında otururken

Gül güle bade doldururken (TRT, 2006:97).

Bağa Gel Bostana Gel

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

*Bağa* gel bostana gel

Zülüfün destele gel

Bağa girdim *üzüme*

Diken battı gözüme (TRT, 2006:97).

Bu Türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Orta Anadolu yöresinde de yer almaktadır.



Bağa Girdim Üzüm Yok

Yöre: Çankırı

Derleme Tarihi:1945

*Bağa girdim üzüm yok*

El yarinde gözüm yok (TRT, 2006:98).

Bağa Giresim Geldi

Yöre: Denizli/Acıpayam/Alaattin Köyü

Derleme Tarihi:1968

*Bağa giresim geldi*

*Üzüm yiyesim geldi* (TRT, 2006:99).

Bağa Girdim Üzüme

Yöre: Kars

Derleme Tarihi: 1952

*Bağa girdim üzüme*

Diken değdi gözüme (TRT, 2006:98).

Bu türkü aynı sözlerle, Niğe, Gaziantep/Nizip, Orta Anadolu, Erzincan/Kemaliye yörelerinde de yer almaktadır (TRT, 2006).

Evlerinin Önü Üç Ağa Üzüm Yeri

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1975

Evlerinin önü üç ağa *üzüm* yeri (TRT, 2006:346).

Evlerinin Önünde Gara Üzüm Asması

Yöre: Giresun/Görece

Evlerinin önünde *gara üzüm asması*

Gözettim de gelmedi o andırın yosması (TRT, 2006:348).

Hadi Gideli Garadaş'a Üzüme

Yöre: Uşak

Hadi gidelim garadaşa *üzüme*

Gelin sürme çekmiş gözlerine kaşına

Garadaş'ın bağlarında *üzüm* var

Şu giden güzelde benim gözüm var (TRT, 2006:441).

Kara Üzüm Salkımı

Yöre: Denizli/Honaz

*Kara üzüm salkımı*

Benim yarım saklımı

Bağa girdim *üzüme*

Çıbık deydi gözüme (TRT, 2006:518).

Sepet Alıp Bağa Girmiş Üzüme

Yöre: Kütahya

Sepet alıp bağa girmiş *üzüme*

Bir incecik sızı girdi dizime (TRT, 2006:687).

Siverek Yaş Üzümü

Yöre: Diyarbakır

İnceleme Tarihi:1978

Siverek yaş *üzümü*

Bağlayın sağ gözümü (TRT, 2006:695).

Tevekte Üzüm Kara

Yöre: Sivas/Zara

Tevekte *üzüm* kara

Salkımı düzüm kara (TRT, 2006:744).

Tevekteki Üzümdür

Yöre: Erzincan/Eğın

Tevekteki *üzümdür*

*Üzüm* iki gözümdür

*Üzüm* aldım basmadan

Dallarına basmadan (TRT, 2006:744).

Üzüm Aldım Bal Oldu Efem

Yöre: Muğla/Fethiye

*Üzüm* aldım bal oldu

Koca dağlar yol oldu (TRT, 2006:764).

Yayladan Gelirim Yüküm Üzümdür

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1973

Yayladan gelirim yüküm *üzümdür*

Yaylanın kızları düzum düzümdür (TRT, 2006:783).

### ***Vişne***

Altın Tabakta Vişne

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi.1988

Altın tabakta *vişne*

Oğlan ardıma düşme (TRT, 2006:36).

Vişne bu türkünün ortaya çıkmasında etkili olmuştur.

Bahçenizde Bir Taş Attım Vişneye

Yöre: Malatya

İnceleme Tarihi: 1988

Bahçenizde bir taş attım *vişneye*

Kimseler yarından ayrı düşmeye (TRT, 2006:112).

Dere Kenarında Vişneler Açar

Yöre: Rumeli

Dere kenarında *vişneler* açar

Kömürcü Hüseyin merakından konaklar yapar (TRT, 2006:272).

Vişne Dalın Eğilmiş

Yöre: Balıkesir

İnceleme Tarihi:1983

*Vişne* dalın eğilmiş

*Vişneleri* yeşilmiş (TRT, 2006:770).

**Zerdali**

Bahçalarda Zerdali

Yöre: Gaziantep

Derleme Tarihi:1954

Bahçalarda *zerdali*

Benim yarım güldalı (TRT, 2006:107).

Zerdali Çiçek Açtı

Yöre: Gümüşhane

*Zerdali* çiçek açtı

Bir daha da var açacak (TRT, 2006:815).

Zerdali Çiçeklendi

Yöre: Muğla/Bodrum

*Zerdali* çiçeklendi

Dalleri pürçeklendi (TRT, 2006:815).

**Zeytin**

Zeytin Dalı Çürük Olur

Yöre: Muğla/Fethiye

*Zeytin* dalı çürük olur basmaya gelmez

Elin oğlu pek cavır olur küsmeye gelmez (TRT, 2006:816).

Zeytin Yaprağı Yeşil

Yöre: Kilis

*Zeytin* yaprağı yeşil

Altında kahve pişir (TRT, 2006:817).

## 6.10.2. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Mutfakla İlgili Kavramlar- Terimler

### *Değirmen*

Bizim Değirmen Döner Döner Un Eder  
 Yöre: Kütahya/Simav  
 Derleme Tarihi:1986  
 Bizim *değirmen* döner döner un eder  
 Yar senin aşkın yakar beni un eder  
 Bizim *değirmen* yemez oldu göceyi  
 Şimdiki kızlar kendisi bulur kocayı (TRT, 2006:169).

### *Tandır*

Çıktım Tandır Başına  
 Yöre: Erzurum  
 İnceleme Tarihi:1984  
 Çıktım *tandır* başına  
 Başım değdi kaşına  
 Çıktım *tandır* başına  
 Demlik çıktı karşıma  
 Doldur doldur ver içem  
 Aklım gelsin başıma (TRT, 2006:232).

Damın Ardı Tandıram  
 Yöre: Adıyaman  
 Derleme Tarihi:1987  
 Damın ardı *tandır*  
 Maşa vuram yandıram (TRT, 2006:254).

Tandıra Koydum Paçayı  
 Yöre: Erzurum  
*Tandıra* koydum paçayı

Üstüne örttüm keçeyi  
 Yedi bir güveç paçayı  
 Ev yıkanın kedisi (TRT, 2006:736).

### ***Terek***

Bardağı Koydum Tereğe  
 Yöre: Erzurum  
 İnceleme Tarihi:1995  
 Bardağı koydum *tereğe*  
 Emanet ettim feleğe (TRT, 2006:116).

### ***Tirit***

Aşağıdan Geliyor Türkmen Goyunu  
 Yöre: Kastamonu/Tosya  
 İnceleme Tarihi: 1973  
*Tiridine tiridine tiridine* bandım  
 Bedavamı sandın para vidim aldım (TRT, 2006:65).

## **6.10.3. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Mutfak Araç-Gereçleri**

### ***Badiya***

Evlerinde Var Badiya  
 Yöre: Şanlıurfa  
 Derleme Tarihi:1967  
 Evlerinde var *badiya*  
 Şeker yedirem duduya (TRT, 2006:339).

### ***Bakraç***

Ak Bakraçlar Susuz Galdı  
 Yöre: Sinop  
 Derleme Tarihi:1990

Ak *bakraçlar* susuz galdı  
Büyük evler ıssız kaldı (TRT, 2006:13).

### ***Bardak***

Bardağı Koydum Tereğe  
Yöre: Erzurum  
İnceleme Tarihi:1995  
Bizim *bardak* helli melli  
Etrafi sırma telli (TRT, 2006:116).

### ***Cezve***

Sürüverin Cezveler Kaynasın  
Yöre: İstanbul  
İnceleme Tarihi:1974  
Sürüverin *cezveler* kaynasın  
Rabiye'min kolları oynasın (TRT, 2006:712).

### ***Dibek***

Evlerinin Önü Bulgur Dibeği  
Yöre: Isparta  
Derleme Tarihi:1942  
Evlerinin önü bulgur *dibeği*  
Sokuya vurduk sıra ağlar bebeği  
Evlerinin önü bulgur *sokusu*  
Yel estikçe gelir yarin kokusu (TRT, 2006:342).  
Not: Soku yörede taştan yapılan dibeğe verilen addır.

Ayrıca bu türkü aynı isimle 1990 yılında incelemeye alınan Uşak yöresinde de geçmektedir.

Evlerinin Önü Bulgur Sokusu  
Yöre: Nevşehir/Hacıbektaş

Derleme Tarihi:1976

Evlerinin önü bulgur *sokusu*

Karşı yerden geliyor yarin kokusu (TRT, 2006:342).

Sokuda Bulgur Gelinim

Yöre: Adana/Ceyhan

Derleme Tarihi:1969

*Sokuda* bulgur gelinim

Peçeni kaldır gelinim (TRT, 2006:700).

Sürmelinin Ortasında Dibeği

Yöre: Bilecek/Gölpazarı

Sürmelinin ortasında *dibeği*

Dibeği vurdukça oynar yüreği (TRT, 2006:712).

### ***Elek***

İnce Eleğim Duvarda

Yöre: Sivas/Kangal

Derleme Tarihi:1973

İnce *eleğim* duvarda

Bir yar sevdim hovarda

İnce *eleğin* unuyum

Ben kapının kuluyum (TRT, 2006:482).

Un Elerler Eleğinen

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

Un *elerler eleğinen*

İşim döner feleğinen (TRT, 2006:755).

### ***Fırın***

Fırın Üstünde Fırın

Yöre: Kayseri



Derleme Tarihi:1953

*Fırın üstünde fırın*

Giden askerler durun

*Fırın üstünde kürek*

Ne efilersin yürek

*Fırın üstünde bakır*

Yosmam gözlerin çakır (TRT, 2006.360).

Bu türkü aynı isimle ve sözlerle Konya yöresinde de geçmektedir. Ayrıca, Tokat yöresinde yer alan “Fırın Üstünde Kürek” isimli türküde de aynı sözler yer almaktadır.

### ***Kahve Değirmeni***

Köprünün Altında Kahve Değirmeni

Yöre: Bursa/Keles

Köprünün altında *kahve değirmeni*

Şu gelenlerde Nazmiye Hanımın seğmeni (TRT, 2006:565).

### ***Kalbur***

Gül Kuru Kalburda

Yöre: Uşak

İnceleme Tarihi:1992

Gül kuru *kalburda*

Neler vardır sabırda (TRT, 2006:248).

İlimonum Galburda

Yöre: Çankırı

İlimonum *galburda*

Neler vardırsa burda (TRT, 2006:481).

### ***Kazan***

Çattılar Gazan Daşını

Yöre: Afyon/Sincanlı

İnceleme Tarihi:1992

Çattular *gazan* daşını

Kurdular düğün aşını (TRT, 2006:211).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Uşak, Uşak/Eşme, Manisa/Salihli yörelerinde de yer almaktadır.

Evlerinin Önü Bulgur Kazanı

Yöre: Denizli

Derleme Tarihi:1955

Evlerinin önü bulgur kazanı

Herkes sever okuyanı yazanı (TRT, 2006:342).

Kaynar Kazan Taşmazmı

Yöre: Bilecik/Gölpazarı

Kaynar kazan taşmazmı

Yol buradan aşmazmı (TRT, 2006:538).

Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Çanakkale/Ezine yöresinde de yer almaktadır.

Sıra Sıra Kazanlar

Yöre: Aksaray

Sıra sıra *kazanlar*

Kara yazı yazanlar (TRT, 2006:691).

### ***Külek***

Elinde Süt Küleği

Yöre: Samsun/Bafra

Derleme Tarihi:1943

Elinde *süt küleği*

Sütten beyaz bileği (TRT, 2006:310).

Bu türkü aynı sözlerle ve aynı isimle Erzincan/Kemaliye ve Erzurum/Tortum yörelerinde de yer almaktadır.

***Küp***

Küp Dibinde Bulgurum

Yöre: Uşak

Derleme Tarihi:1953

*Küp* dibinde bulgurum

Kaşlarına vurgunum

*Küp* dibinde cevizim

Serilmiyor çeyizim (TRT, 2006:573).

Küp İçinde İreçel

Yöre: Karabük/Safranbolu

Derleme Tarihi:1948

*Küp* içinde ireçel

İyi gün gelir geçer

*Küp* içinde naneler

Açılısın meyhaneler

*Küp* içinde bastırma

Gız zilifin kestirme (TRT, 2006:574).

Küp İçinde Nişasta

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1978

*Küp* içinde nişasta

İşittim yarım hasta (TRT, 2006:574).

***Lenger***

İlenger Attım Bağa

Yöre: Yozgat/Akdağmadeni

*İlenger* attım bağa

Gitti de deydi yaprağa

*İlengerim* testim var

Bakır kabı seçtim yar

*İlengerin* kalayı

Kızlar çeker halayı (TRT, 2006:480).

İlengeri Eğdiler

Yöre: Erzincan/Refahiye

*İlengeri* eğdiler

İkimizi gördüler

*İlenger* eğmek için

Bal dudak kaymak için

*İlengerde* tuz olsam

Evde büyük kız olsam (TRT, 2006:481).

### ***Mangal***

Yaktım Mangalımı Koydum Dükkane

Yöre: İçel/Silifke

Derleme Tarihi:1965

Yaktım *mangalımı* koydum dükkane

Üstü kakiş yanı başı meyhane (TRT, 2006:776).

### ***Oklava***

Oklavıyam Pazıyam

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1974

*Oklavıyam* pazıyam

Ak gerdanda yazıyam (TRT, 2006:629).

### ***Sini***

Deli Kız Sinin Geliyor

Yöre: Bayburt

Derleme Tarihi:1956

Deli kız *sinin* geliyor  
Sininde neler geliyor (TRT, 2006:263).

Sıra Sıra Siniler  
Yöre: Çanakkale  
Sıra sıra siniler  
Hasta olan iniler (TRT, 2006:692).  
Bu türkü aynı isim ve aynı sözlerle Siirt yöresinde de yer almaktadır.

### ***Semaver***

Bir Semaver Almışam Silenim Yoktur  
Yöre: Kars  
İnceleme Tarihi:1977  
Bir *semaver* almışam silenim yoktur  
Bie derde düşmüşem bilenim yoktur (TRT, 2006:159).

Sabahtan Kalktım Semaver Kurdum  
Yöre: Kars  
Derleme Tarihi:1959  
Sabahtan kalktım *semaver* kurdum  
*Semaver* kurdum bade doldurdum (TRT, 2006:667).

### ***Tabak***

Altın Tabakta Vişne  
Yöre: Rumeli  
İnceleme Tarihi.1988  
Altın *tabakta* vişne  
Oğlan ardıma düşme (TRT, 2006:36).  
Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı  
Yöre: Edirne  
Derleme Tarihi:1953  
*Tabağa* koyarlar kaymağı balı

Aç odanı döse ibrişim halı (TRT, 2006:734).

Tabakta Bal Olaydım

Yöre: Şanlıurfa

*Tabakta* bal olaydım

Eriyip yağ olaydım (TRT, 2006:734).

### ***Tencere***

Et Koydum Tencereye

Yöre: Bilecik/Söğüt

Derleme Tarihi:1946

Et koydum *tencireye*

Yar geldi pencereye (TRT, 2006:332).

Sırt Üstüne Tencere

Yöre: Rize/Hemşin

Sırt üstüne *tencere*

Güneşten kaynayacak (TRT, 2006:692).

### ***Testi***

Desti İçi Pekmez

Yöre: Denizli/Acıpayam

Derleme Tarihi:1977

*Desti* içi pekmez

Bu pekmez bile yetmez (TRT, 2006:277).

Masada Yeşil Desti

Yöre: Erzurum

Masada yeşil *desti*

Kemer belimi kesti (TRT, 2006:584).

**Yayıık**

Yayığıımı Kurdum Düze

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

*Yayığıımı* kurdum düze

Ela gözler süze süze (TRT, 2006:781).

Yayıık Yayıdım Kolum Şiştı

Yöre: Diyarbakır

İnceleme Tarihi:1983

*Yayıık* yaydım kolum şiştı

Kolumdan kol bağıım düştü (TRT, 2006:781).

**6.10.4. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Pişirme Yöntemleri*****Kavurma***

Kestaneyi Kavurdum

Yöre: Muğla

Kestaneyi *kavurdum*

Dumanını savurdum (TRT, 2006:546).

***Haşlama***

Suda Pişmiş Mısırı

Yöre: Rize

İnceleme Tarihi:1993

*Suda pişmiş mısırı* tuzlayıp yiyeceksun

Mısırın türküsünü benden dinleyeceksun (TRT, 2006:707).

### 6.10.5. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Yiyecek-İçecek Ritüelleri

#### *Düğün*

Çattılar Gazan Daşını

Yöre: Afyon/Sincanlı

İnceleme Tarihi:1992

Çattılar gazan daşını

Kurdular *düğün aşını* (TRT, 2006:211).

Bu türkü aynı isim ve benzer sözlerle Uşak/Eşme, Uşak, Manisa/Salihli, Manisa, İçel Silifke ve Kayseri/Sarız yörelerinde de yer almaktadır.

Gurdular Düğün Daşını

Yöre: Manisa/Sancaklı

Derleme Tarihi:1982

Gurdular *düğün daşını*

Gaynadırlar keşgek aşını (TRT, 2006:426).

#### *Kız İsteme*

Deli Kız Sinin Geliyor

Yöre: Bayburt

Derleme Tarihi:1956

Deli kız sinin geliyor

Sininde neler geliyor

Sinide *çerez* geliyor (TRT, 2006:263).

### 6.10.6. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Öğünler

#### *Sabah*

Sabah İle Sabah İle

Yöre: Şanlıurfa

İnceleme Tarihi:1978

*Sabah ile sabah ile*



Kahve gelir tabağ ile (TRT, 2006:660).

Bu türküde geçen sabah aynı sözlerle Malatya/Darende yöresine ait “Sabahınan Sabahınan” isimli türküde de yer almaktadır.

Sabah Olur Çocuk Gider Oyuna

Yöre: Burdur/Yeşilova

Derleme Tarihi:1978

*Sabah olur çorbasını içemez*

Öğle olur oyundan geçemez (TRT, 2006:663).

Sabahınan Kalkdım Südü Pişirdim

Yöre: Yozgat

Derleme Tarihi:1953

*Sabahınan kalktım südü pişirdim*

Südü köpüğünü yere daşırdım (TRT, 2006:666).

### ***Akşam***

Evlerine Vardım Ağşam

Yöre: Isparta/Senirkent

İnceleme Tarihi:1978

Evlerine vardı *ağşam*

Sofraya koydular davşan (TRT, 2006:340).

### **6.10.7. Türkülerin Ortaya Çıkmasında Etkili Olan Yiyecek-İçecekler**

#### ***Ayran***

Yaylaların Ayranı

Yöre: Muğla/Ula

İnceleme Tarihi:1990

Yaylaların *ayranı*

Bugün gurban bayramı (TRT, 2006:785).

**Bal**

Ağasar'ın Balını

Yöre: Giresun/Görece

Derleme Tarihi: 1980

Ağasarın *balını*

Gel salını salını

Adam cebinde taşır

Senin gibi gelini (TRT, 2006:8).

Çarşıda Bal Var

Yöre: Diyarbakır

Derleme Tarihi:1949

Çarşıda bal var

Sende bir hal var (TRT, 2006:209).

Tabakta Bal Olaydım

Yöre: Şanlıurfa

Tabakta *bal* olaydım

Eriyip yağ olaydım (TRT, 2006:734).

**Bal-Kaymak**

Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1953

Tabağa koyarlar *kaymağı balı*

Aç odanı döşe ibrişim halı (TRT, 2006:734).

**Bulgur**

Bulguru Kaynatırlar

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1973

*Bulguru* kaynatırlar

Serine yaylatırlar (TRT, 2006:188).

Bu türkü, aynı isimle Çankırı/Kurşunlu, Amasya ve Ankara yörelerinde de yer almaktadır.

## Dama Bulgur Sererler

Yöre: Niğde

Derleme Tarihi:1966

Dama *bulgur* sererler

Çıkma boyun görerler (TRT, 2006:251).

Not: Bu türkü aynı sözlerle ve 1977 derleme tarihi ile Rumeli yöresinde de geçmektedir (TRT, 2006:251).

## İncecik Bulgur Musun

Yöre: Isparta

İnceleme Tarihi:1990

İncecik *bulgur* musun

Sen bana vurgun musun (TRT, 2006:483).

## Küp Dibinde Bulgurum

Yöre: Uşak

Derleme Tarihi:1953

Küp dibinde *bulgurum*

Kaşlarına vurgunum (TRT, 2006:573).

## Sokuda Bulgur Gelinim

Yöre: Adana/Ceyhan

Derleme Tarihi:1969

Sokuda *bulgur* gelinim

Peçeni kaldır gelinim (TRT, 2006:700).

## Çay

Çay (Kimin Ağrıyor Canı)

Yöre: Azerbaycan

Derleme Tarihi:1967

Kimin ağrıyor canı

Bol çay içsin mercanı

Armudu istekanda çay

Üreğimiz yananda çay

Dadlısan adlısan çay

Herkese gelse gonah

Lazım değil soruşmah

Gelsin yemehten gabah çay

Gışın garlı çağında

Yayda gün gabağında

Gezirler sorağında çay

**Not:**Armudu: Armuta benzeyen,

*İstekan:*Çay bardağı,

*Mercanı:* Koyu kırmızı renk,

*Gabah:* Önce, önünde,

*Sorağında:* Peşinde, sonra

## Çiğ Köfte

Çiy Köfteler Ne Acı

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1941

Çiy köfteler ne acı

Ayran bunun ilacı

Çok yağur gelin bacı

İlle canım çiy köfte

*Çiy köfteyi yoğuran*  
 Yemez bunu doğrudan  
 Bol ayran tere soğan  
 İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köfteler* dama kaçtı  
 Ayran peşine düştü  
 Çok yedim karnım şişti  
 İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köftenin* bulguru  
 Boğazdan geçmez kuru  
 Bacım ayranın duru  
 İlle canım *çiy köfte* (TRT, 2006:237).

### **Çökelek**

Çökeleği Çökerttim  
 Yöre: Sivas/Karaçayır Köyü  
 Derleme Tarihi:1969  
*Çökeleği* çökerttim  
 Üstüne tuzun ekdim  
*Çökelek* küpte saklı  
 Çalanın var mı aklı  
*Çökelek* yendi bitti  
 Beni canımdan etti  
*Çökeleği* ararım  
 Komşulardan sorarım (TRT, 2006:238).

### **Dolma**

Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik  
 Yöre: Kastamonu  
 İnceleme Tarihi:1990

*Dolma* gazanına vardım *dolması* eksik  
*Dolmaya* dadanmış bir sarı pisik  
 Taze gelin senin kısmetin eksik  
 Taze gelin hep mi yedin *dolmayı* hep  
 Eyšili mayhoşlu *dolmayı* lop (TRT, 2006:284).

### ***Dondurma***

Dondurmam Buz Gibi Buz  
 Yöre: İstanbul  
 İnceleme Tarihi:1978  
*Dondurmam* buz gibi buz  
 Şeker mi yoksa karpuz  
 Ala çilekli *dondurmam*  
 Yokmu tadına bakan  
 Ala vişneli *dondurmam*  
 Mini mini hanımlara  
*Dondurmam* var kaymaklı  
 Yiyin bakın pek tatlı (TRT, 2006:284).

### ***Et***

Et Aldım Dirheminen  
 Yöre: Adana  
 İnceleme Tarihi:1977  
*Et* aldım dirheminen  
 Öldürdün vereminen (TRT, 2006:332).  
 Not: Bu türkü aynı isim ve sözlerle Kastamonu yöresinde de geçmektedir.

Et Aldım Elim Yağlı  
 Yöre: Denizli  
*Et* aldım elim yağlı  
 Şal kuşak belde bağlı (TRT, 2006:332).

Et Koydum Tencireye

Yöre: Bilecik/Söğüt

Derleme Tarihi:1946

*Et* koydum tencireye

Yar geldi pencireye (TRT, 2006:332).

Et Pişirdim Yağlı Yağlı

Yöre: Gümüşhane/Kelkit

İnceleme Tarihi:1974

*Et* pişirdim yağlı yağlı

Çifte atlar damda bağlı (TRT, 2006:333).

### **Gözleme**

Gözleme Yaptım Yağlı Yağlı

Yöre: Ankara/Beypazarı

Derleme Tarihi:1966

*Gözleme* yaptım yağlı yağlı

Atın terkisinde de bağlı (TRT, 2006:424).

### **Höşmerim**

Sahan Sahan Höşmerim

Yöre: Afyon/Sandıklı

İnceleme Tarihi:1978

Sahan sahan *höşmerim*

Nerde kaldın esmerim

*Höşmerim* koydum kaba

Bin bir ah yapa yapa (TRT, 2006:669).

### **Kahve**

Gayfeciler Gayfe De Pişirir

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1949

Gayfeciler *gayfede* pişirir

Yeni Memeda aklını şarırır

Gayfeciler *gayfe* döğer

Yeni Memeda kendini öğer (TRT, 2006:378).

Kahve Piştiği Yerde

Yöre: Kastamonu-Çankırı

Derleme Tarihi:1974

*Kahve* piştiği yerde

Telve taşıdığı yerde (TRT, 2006:497).

Kahve Koydum Fincana

Yöre: Giresun

*Kahve* koydum fincana

Hele bakın Mican'a (TRT, 2006:497).

Kahve Yemen'den Gelir

Yöre: Burdur

*Kahve* Yemen'den gelir

Bülbül çimenden gelir (TRT, 2006:497).

Not: Bu türkü aynı isimle ve aynı sözlerle Edirne ve Çankırı yörelerinde de yer almaktadır.

Kahveciler Kahve Koyar Fincana

Yöre: Trabzon

Kahveciler *kahve* koyar fincana

Dudakları benzer leyli mercana (TRT, 2006:498).

Kahveyi Kavururlar

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1982

*Kahveyi* kavururlar

İçmeden savururlar



*Kahvenin köpüklüsü*

Meşenin kütüklüsü (TRT, 2006:498).

Ocakta Kahve Pişirir

Yöre: Sivas/Kangal

İnceleme Tarihi:1973

Ocakta *kahve* pişirir

Gören aklını şaşırır (TRT, 2006:623).

Odasına Vardım Gayfe Büşürür

Yöre: Erzincan/Eğir

Odasına vardım *gayfe* büşürür

Gınalı barmaklar fincan devşürür (TRT, 2006:624).

Yüksek Kahvelerde Kahve Pişirir

Yöre: Rumeli/Kırcaali

Yüksek kahvelerde *kahve* pişirir

Pişirir deşirir hanımları üşürür

Yüksek kahvelerde *kahve* kaynatır

Ben bu sazı çalar iken hanımları da oynatır (TRT, 2006:809).

### ***Kara Biber***

Kara Biber Aşmı Olur

Yöre: Aksaray

*Kara biber* aşmı olur

Bundan güzel kaşmı olur (TRT, 2006:513).

Bu türkü Orta Anadolu yöresinde “Kara Biber Aş Olmaz” şeklinde yer almaktadır.

Biberim Kara Biberim

Yöre: Çankırı

Derleme Tarihi: 1949

*Biberim* kara biberim

Dibinde keklik güderim (TRT, 2006:142).

Kara Büber Aş Olmaz

Yöre: Orta Anadolu

*Kara büber aş olmaz*

Her güzelde kaş olmaz

*Kara büberim büberim*

Başım alır diyar diyar giderim

*Kara büberim aş için*

Yandım kara kaş için

*Kara büber soyulmaz*

Nazlı yare doyulmaz (TRT, 2006:513).

Kutuda Karabiber

Yöre: Erzurum/Aşkale

*Kutuda karabiber*

Küsmüş gurbete gider (TRT, 2006:571).

### ***Kavurma***

Kavurma Koydum Tasa

Yöre: Erzurum

Derleme Tarihi:1950

*Kavurma koydum tasa*

Doldurdum basa basa (TRT, 2006:534).

### ***Kebab***

Kebabın Tuzu Gibi

Yöre: Karaman

Derleme Tarihi:1956

*Kebabın tuzu gibi*

Melerim kuzu gibi

*Kebabı ince doğra*

Geçerken bize uğra (TRT, 2006:538).

Soğuk Su Başında Yedim Kebabı

Yöre: Yozgat/Boğazlıyan

Derleme Tarihi:1969

Soğuk su başında yedim *kebabı*

Kimler olsun nazlı yarin sebebi (TRT, 2006:699).

### ***Leblebi***

Leblebi Koyarlar Tasa

Yöre: Artvin/Şavşat

*Leblebi* koyarlar tasa

Seni düşürürler yasa (TRT, 2006:576).

Leblebi Koydum Tasa

Yöre: Çankırı/Çerkeş

*Leblebi* koydum tasa

Doldurdum basa basa (TRT, 2006:576).

Leblebici Gel Buraya

Yöre: Eskişehir

İnceleme Tarihi:1993

*Leblebici* gel buraya

Arkadaşım gelmez oraya

*Leblebici* aşır gider

*Leblebiyi* saçıp gider (TRT, 2006:576).

### ***Lokum***

Bizim Evde Şekerde Lokum Badem Var

Yöre: Konya

Bizim evde şekerde *lokum* badem var

Yavaş yürü aramızda adem var

Bizim evde fıstıklıda *lokum* üzüm var

Benim de sana bir ufacık sözüm var (TRT, 2006:170).

Hokka Hokka Lokumları Yedirdim Sana

Yöre: Rumeli

Derleme Tarihi:1978

Hokka hokka *lokumları*

Yedirdim sana marikom (TRT, 2006:468).

Pencerden Bak Beni

Yöre: Denizli/Acıpayam

Pencereden bak beni

*Lokum şeker at beni* (TRT, 2006:645).

### ***Nişasta***

Küp İçinde Nişasta

Yöre: Edirne

Derleme Tarihi:1978

Küp içinde *nişasta*

İşittim yarım hasta (TRT, 2006:574).

### ***Paça***

Tandıra Koydum Paçayı

Yöre: Erzurum

Tandıra koydum *paçayı*

Üstüne örttüm keçeyi

Yedi bir güveç *paçayı*

Ev yıkanın kedisi (TRT, 2006:736).

### ***Pekmez***

Desti İçi Pekmez

Yöre: Denizli/Acıpayam

Derleme Tarihi:1977

Desti içi *pekmez*

Bu pekmez bile *yetmez* (TRT, 2006:277).

### ***Rakı***

İçme Rakıyı Zarar

Yöre: Aydın/Nazilli

İnceleme Tarihi:1978

İçme *rakıyı* zarar

Kız zülfünü tarar

*Rakı* dolu şişesi

Ateşime düşesi (TRT, 2006:475).

### ***Reçel***

Küp İçinde İreçel

Yöre: Karabük/Safranbolu

Küp içinde *ireçel*

İyi gün gelir geçer (TRT, 2006:574).

Bu türkü aynı sözlerle Amasya yöresine ait “Pencerde Perde Ben” isimli türküde de geçmektedir.

### ***Süt***

Einde Süt Küleği

Yöre: Samsun/Bafra

Derleme Tarihi:1943

Elinde *süt* küleği

*Sütten* beyaz bileği (TRT, 2006:310).

Not: Bu türküde geçen *külek* bal, süt, yağ, yoğurt gibi yiyecek içecekleri koymaya yarayan tahta kovaya verilen addır.

Ayrıca bu türkü aynı isim ve sözlerle, Erzincan/Kemaliye, Erzurum/Tortum-Narman yörelerinde de geçmektedir.

Sabahınan Kalkdım Sd Pişirdim

Yöre: Yozgat

Derleme Tarihi:1953

Sabahınan kalktım *südü* pişirdim

*Sdn* kpgn yere daşırdım (TRT, 2006:666).

Bu türküde geçen süt aynı sözlerle Tokat-Sivas yöresine ait ‘‘Sabahtan Kalktım ki Ezen Sesi Var’’ isimli türküde de yer almaktadır.

Süt İçtim Dilim Yandı

Yöre: Kilis

*Süt* içtim dilim yandı

Döküldü kilim yandı (TRT, 2006:713).

Türkmen Kızı Süt Pişirir

Yöre: Sivas/İmranlı

Türkmen kızı süt pişirir

Hem pişirir hem taşırır (TRT, 2006:752).

Vardım Baktım Süt Pişirmiş

Yöre: Hatay/Antakya

Derleme Tarihi:1946

Vardım baktım *süt* pişirmiş

*Sdn* kaymağın taşırır (TRT, 2006:765).

Vardım Baktım Süt Büşürür

Yöre: Ankara/Kızılcahamam

Derleme Tarihi:1945

Vardım baktım *süt* büşürür

*Sdn* gaymağın daşırır

Vardım baktım bacasına

*Süt* büşürür gocasına (TRT, 2006:766).

### ***Şeker***

Halkalı Şeker Şam Fıstık

Yöre: Eskişehir

Derleme Tarihi:1973

*Halkalı şeker şam fıstık*

Arpalar kara kılçık (TRT, 2006:444).

### ***Tarhana***

Tarhana Kaynıyor

Yöre: Manisa

Derleme Tarihi:1962

*Tarhana kaynıyor*

Yüreğim oynuyor

*Tarhana kaynasın*

Yüreğim oynasın (TRT, 2006:737).

### ***Tavuk***

Benim Toyuğum Çillidir

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1991

Benim *toyuğum* al idi

Derisi tamam yağ idi (TRT, 2006:137).

Menim Toyuğum Ağıldı

Yöre: Ardahan/Çıldır

Derleme Tarihi:1980

Menim *toyuğum* ağıldı

Derisi dolu yağıldı (TRT, 2006:596).

**Tuz**

Kağızman'da Tuz Dağı

Yöre: Kars/Kağızman

İnceleme Tarihi:1994

*Kağızman*'da tuz dağı

Kar yağdı bastı dağı (TRT, 2006:496).

**Un**

Türkmen Kızı Un Eliyor

Yöre: Sivas

Türkmen kızı *un* eliyor

On parmağın kınalıyor (TRT, 2006:752).

Un Elerler Eleğinen

Yöre: Erzurum

İnceleme Tarihi:1990

*Un* elerler eleğinen

İşim döner feleğinen (TRT, 2006:755).

**Yaprak Sarma**

Birer Birer Aldım Tükenmez Sandım

Yöre: Kayseri-Nevşehir

Birer birer aldım tükenmez sandım

Anneme babama doyulmaz sandım

*Yaprak* için gelin kovulmaz sandım

Ekşilice mayahoşu *dolmayı* gelin

Nasıl yedin bir tencere *dolmayı* gelin

Sabahtan oturdum *yaprak sarmaya*

Kaynanam gitti su doldurmaya

*Yaprak* seni değışmem ben hurmaya (TRT, 2006:164).



**Yoğurt**

Anam Yoğurdunu Ayran Eylesin

Yöre: Tunceli/Çemişkezek

Anam *yoğurdunu* ayran eylesin

Çıksın yüce dağ başına seyran eylesin (TRT, 2006:43).

Silifke'nin Yoğurdu

Yöre: İçel/Silifke

İnceleme Tarihi:1977

Silifke'nin *yoğurdu*

Ah seni kimler doğurdu (TRT, 2006:693).

Yoğurt Koydum Dolaba

Yöre: Elazığ

Derleme Tarihi:1970

*Yoğurt* koydum dolaba

Bugün başım kalaba

*Yoğurt* koydum yiyessin

Bana güzel diyesin

*Yoğurt* koydum yağ oldun

Tevek diktim bağ olsun (TRT, 2006:799).

Yoğurt Koydum Dolaba

Yöre: Kilis

*Yoğurt* koydum dolaba

Bugün başım kalaba

Kalaylı tas *yoğurdu*

Seni kimler doğurdu (TRT, 2006:799).

***Yufka Sacı***

Ocağa Koydular Yufka Sacını

Yöre: Tokat/Reşadiye

Derleme Tarihi:1971

Ocağa koydular *yufka sacını*

Başıma geçirdiler gahır tacını (TRT, 2006:623).

***Yumurta***

Sepet Sepet Yumurta

Yöre: Rumeli/Kırcaali

Sepet sepet *yumurta*

Yar sen beni unutma (TRT, 2006:687).

***Zeytinyağı***

Zeytinyağı Şişesi

Yöre: Rumeli

İnceleme Tarihi:1988

*Zeytinyağı* şişesi

Ateşlere düşesi (TRT, 2006:817).

***Zeytinyağlı***

Zeytinyağlı Yiyemem

Yöre: Bursa

Derleme Tarihi:1954

*Zeytinyağlı* yiyemem

Basma da fistan giyemem (TRT, 2006:817).

### 6.11. Ana Teması Türk Mutfak Kültürü Unsuru Olan Türküler

Türkülerde, sevgi, nefret, ümit, korku, yiğitlik, kıskançlık, özlem, hoşgörü, kin, bağışlama, bağınazlık, hayal, gerçeklik, kahramanlık, baş kaldırma, düzene bağlanma gibi insana ait her duygu ve durum, sık işlenen ana temalardır (Vural, 2011:403). Bu bölümde türkülerin ana teması oluşturan mutfak kültürü unsurları ele alınmıştır.

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü incelendiğinde ana teması Türk mutfak kültürü unsuru olan türkülerin dağılımına bakıldığında 34 adet türküde ana teması Türk mutfak kültürü unsuru olan türkü tespit edilmiştir. Ana teması Türk mutfak kültürü unsurları olan türkülerin sayısal dağılımları çizelge 6.20’de gösterilmiştir. Ana teması mutfak kültürü unsuru olan türkülerin adı ve yöresi çizelge 6.21’de gösterilmiştir. Daha sonra türkünün ana temasının oluşturan Türk mutfak kültürü unsurunun türkü içerisinde nasıl ele alındığı belirtilmiştir. Bu bölümde ana temasını Türk Mutfak kültürü unsurlarının oluşturduğu türkü sözlerinin tamamına yer verilmiştir.

Türk Mutfak kültürünü meydana getiren unsurlardan, yörede yetişen tarım ürünlerine bakıldığında elma 3 türkünün, fasulye, kestane, madımak, mısır birer türkünün ana temasını oluşturmaktadır. Bu türküler incelendiğinde, bu tarım ürünleri için hazırlandıkları görülmektedir.

Yöreye özgü kavramlar-terimlere bakıldığında bostan 1 türkünün ana temasını oluşturmaktadır.

Yiyecek içecek ritüellerine bakıldığında 8 türkünün ana temasını düğün ve düğün yemeği oluşturmaktadır. 1 türküde de kız isteme merasimi ve bu merasimde sunulan yiyecek ve içecekler o türkünün ana temasını oluşturmaktadır.

Yiyecek ve içeceklere bakıldığında, 5 türkü ile tavuğun türkülerde en çok ana tema olduğu görülmektedir. Yoğurt 2 türkünün ana temasını oluştururken, çay, çiğ köfte, çökelek, dondurma, leblebi, lokum, paça, pezik turşusu ve yaprak sarma birer türkünün ana temasını oluşturmaktadır.

Çizelge 6.20. Ana teması Türk Mutfak Kültürü unsuru olan türkülerin dağılımı

| <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b>    | <b>Türkü Sayısı</b> | <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b> | <b>Türkü Sayısı</b> | <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b> | <b>Türkü Sayısı</b> |
|--------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|-----------------------------------|---------------------|
| <b>Yörede Yetişen Tarım Ürünleri</b> |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Elma                                 | 3                   | Kestane                           | 1                   | Mısır                             | 1                   |
| Fasulye                              | 1                   | Madımak                           | 1                   | <b>Toplam</b>                     | <b>7</b>            |
| <b>Kavramlar- Terimler</b>           |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Bostan                               | 1                   |                                   |                     | <b>Toplam</b>                     | <b>1</b>            |
| <b>Yiyecek-İçecek Ritüelleri</b>     |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Düğün                                | 8                   | Kız İsteme                        | 1                   | <b>Toplam</b>                     | <b>9</b>            |
| <b>Yiyecek-İçecekler</b>             |                     |                                   |                     |                                   |                     |
| Çay                                  | 1                   | Leblebi                           | 1                   | Tavuk                             | 5                   |
| Çiğ Köfte                            | 1                   | Lokum                             | 1                   | Yaprak sarma                      | 1                   |
| Çökelek                              | 1                   | Paça                              | 1                   | Yoğurt                            | 2                   |
| Dolma                                | 1                   | Pezik Turşusu                     | 1                   |                                   |                     |
| Dondurma                             | 1                   |                                   |                     | <b>Toplam</b>                     | <b>17</b>           |

Çizelge 6.21. Ana teması Türk Mutfak Kültürü unsuru olan türküler

| <b>Türk Mutfak Kültürü Unsuru</b> | <b>Türkü Adı</b>                | <b>Yöre</b>     |
|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------|
| <b>Yörede Yetişen Ürün</b>        |                                 |                 |
| Elma                              | Al Alma Gönül Alma              | Kars/Sarıkamış  |
|                                   | Al Alma Kızıl Alma              | Kayseri/Tomarza |
|                                   | Al Almayı Daldan Al             | Elazığ          |
| Fasulye                           | Ak Fasulle Oldumu               | Burdur/Dirmil   |
| Kestane                           | Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye | Antalya         |
| Madımak                           | Madımak Oylum Oylum             | Sivas           |
| Mısır                             | Suda Pişmiş Mısırı              | Rize            |

Çizelge 5.21. (devam) Ana teması Türk Mutfak Kültürü unsuru olan türküler

| <i>Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler</i> |                                     |                  |
|---------------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| Bostan (Kavun-Karpuz v.b.)            | Apdaslıktan Su Damlar               | Muğla/Fethiye    |
| <i>Yiyecek İçecek Ritüelleri</i>      |                                     |                  |
| Düğün                                 | Çattılar Gazan Daşını               | Afyon/Sincanlı   |
|                                       | Çattılar Gazan Daşını               | Uşak Eşme        |
|                                       | Çattılar Gazan Daşını               | Uşak             |
|                                       | Çattılar Gazan Daşını               | Manisa/Salihli   |
|                                       | Çattılar Ocak Daşını                | Manisa           |
|                                       | Çattılar Ocak Daşını                | İçel/Silifke     |
|                                       | Çattılar Ocak Taşını                | Kayseri/Sarız    |
|                                       | Gurdular Düğün Daşını               | Manisa           |
| Kız İsteme                            | Deli Kız Sinin Geliyor              | Bayburt          |
| <i>Yiyecek İçecekler</i>              |                                     |                  |
| Çay                                   | Çay                                 | Azerbaycan       |
| Çiğ Köfte                             | Çiy Köfteler Ne Acı                 | Kahramanmaraş    |
| Çökelek                               | Çökeleği Çökerttim                  | Sivas            |
| Dolma                                 | Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik | Kastamonu        |
| Dondurma                              | Dondurmam Buz Gibi Buz              | İstanbul         |
| Leblebi                               | Leblebici Gel Buraya                | Eskişehir        |
| Lokum                                 | Bizim Evde Şekerde Lokum Badem Var  | Konya            |
| Paça                                  | Tandıra Koydum Paçayı               | Erzurum          |
| Pezik Turşusu                         | Tumb Üstüne Oturdum                 | Sivas            |
| Tavuk                                 | Benim Toyuğum Çillidir              | Erzurum          |
|                                       | Menim Toyuğum Ağıdı                 | Ardahan/Çıldır   |
| Tavuk-Pilav                           | Horozumu Kaçırdılar                 | Sivas            |
|                                       | Horozumu Satamadım                  | Eskişehir        |
|                                       | Horozumu Kaçırdılar                 | Kayseri          |
| Yaprak Sarma                          | Birer Birer Aldım Tükenmez Sandım   | Kayseri/Nevşehir |
| Yoğurt                                | Yoğurt Koydum Dolaba                | Elazığ           |
|                                       | Yoğurt Koydum Dolaba                | Kilis            |

### 6.11.1. Ana Teması Yörede Yetişen Tarım Ürünleri Olan Türküler

#### *Elma*

Al Alma Gönül Alma

Yöre: Kars

İnceleme Tarihi:1977

*Al elma gönül alma*

Allanıp yenil alma

Seni yare yolladım

Kazandım gönül alma

Ağaçta sallanırsın

Sallanıp ballanırsın

Bazen emanet olup

Oyare yollanırsın (TRT, 2006:22).

Al Alma Kızıl Alma

Yöre: Kayseri/Tomarza

Derleme Tarihi:1987

*Al alma kızıl alma*

Dallarda düzül *alma*

Yar karşımdan gelince

Avcumda ezil *alma*

*Al almanın* dördümü

Sev yiğidin merdini

*Al alma* dört değilmi

Her sözün mert değilmi (TRT, 2006:22).

Al Almayı Daldan Al

Yöre: Elazığ

İnceleme Tarihi:1977

*Al almayı* daldan al

Daldan alma benden al

*Al alma* dört olaydı

Yiyene dert olaydı

*Al alma kızıl alma*

İrafa dizil *alma* (TRT, 2006:22).

### ***Fasulye***

Ak Fasulye Oldumu

Yöre: Burdur/Dirmil

İnceleme Tarihi:1977

Ak *fasulle* oldumu

Ambarlara doldumu

Ak *fasulle* soyulmaz

Gökte yıldız sayılmaz (TRT, 2006:15).

### ***Kestane***

Bir Kilo Kestaneyi Aldım Elliye

Yöre: Antalya

İnceleme Tarihi:1992

Bir kilo *kestaneyi* aldım elliye

Kabuğunu soydurdum esmer benliye

*Kestaneyi* kavurdum soba üstünde

Kabuğunu soydurdum sofa üstünde

*Kestaneyi* kavurdum arabalarda

Kabuğunu kuruttum darabalarda (TRT, 2006:155).

### ***Madımak***

Madımak Oylum Oylum

Yöre: Sivas

İnceleme Tarihi:1978

*Madımak* oylum oylum

Geliyor civan boylum

*Oy madımak teke tüke sakalı*  
*Oy madımak evelik yemlik*  
*Oy madımak guşguşu yemlik madımak*

*Madımak bişer oldu*  
 Tencerem taşar oldu  
 Günde yediğim şamarlar  
 Bir iken beşer oldu

*Madımak biçim biçim*  
 Ölüyom senin de için  
*Madımak toplar iken*  
 Başımdan düştü çitim (TRT, 2006:579).

### ***Mısır***

Suda Pişmiş Mısırı  
 Yöre: Rize  
 İnceleme Tarihi:1993  
 Suda pişmiş *mısırı*  
 Tuzlayıp yiyeceksun  
*Mısırın türküsünü*  
 Benden dinleyeceksun

*Mısırı* kuruttun mi  
 Ambarda duruttun mi  
 Nenen çarık giyerdi  
 Bunları unuttun mi

Köydeki kızlarınan  
 Irgatluklar ederduk  
*Mısır* püskülünden  
 Sigaralar içerduk (TRT, 2006:707).



### 6.11.2. Ana Teması Yöreye Özgü Kavramlar-Terimler Olan Türküler

#### *Bostan*

Apdaslıktan Su Damlar  
 Yöre: Muğla/Fethiye  
 Apdaslıktan su damlar  
*Bostan* verin adamlar  
*Bostan* yerinde yoksa  
 Dam altında kavunlar  
 Püryan yedik usandık  
 Harareten pek yandık  
*Bostan* verin a dostlar  
 Kapınıza dayandık (TRT, 2006:45).

### 6.11.3. Ana Teması Yiyecek İçecek Ritüelleri Olan Türküler

#### *Düğün Yemeği*

Çattılar Gazan Daşını  
 Yöre: Afyon/Sincanlı  
 İnceleme Tarihi:1992  
 Çattılar gazan daşını  
 Kurdular *düğün aşını*  
 Yaktılar kızın başını  
 Gız anam kınan kutlu olsun  
 Geçimin baldan tatlı olsun  
 Atladı çıktı eşiği  
 Sofrada kaldı kaşığı (TRT, 2006:211).

#### *Kız İsteme*

Deli Kız Sinin Geliyor  
 Yöre: Bayburt

Derleme Tarihi:1956  
 Deli kız sinin geliyor  
 Sininde neler geliyor  
 Sinide çerez geliyor (TRT, 2006:263).

#### 6.11.4. Ana Teması Yiyecek İçecekler Olan Türküler

##### Çay

Çay (Kimin Ağrıyor Canı)  
 Yöre: Azerbaycan  
 Derleme Tarihi:1967  
 Kimin ağrıyor canı  
 Bol çay içsin mercanı  
 Mim bir derdin dermanı çay

Armudu istekanda çay  
 Üreğimiz yananda çay  
 Dadlısan adlısan çay  
 Etirlisen adlısan çay

Herkese gelse gonah  
 Lazım değil soruşmah  
 Gelsin yemehten gabah çay

Gışın garlı çağında  
 Yayda gün gabağında  
 Gezirler sorağında çay

A gülüm ey  
 Adın gezir elleri  
 Kimin yohtur haberi  
 Goy çay içsin mehmeri çay

Not:Armudu: Armuda benzeyen

İstekan:Çay bardağı

Mercanı:Mercan renginde koyu kırmızı tavşan kanı

Gabah:Önce, önünde

Mehmeri:Bordo renkli kadife kumaş

Sorağında:Peşinde

### **Çiğ Köfte**

Çiy Köfteler Ne Acı

Yöre: Kahramanmaraş

Derleme Tarihi:1941

*Çiy köfteler ne acı*

Ayran bunun ilacı

Çok yağur gelin bacı

İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köfteyi* yoğuran

Yemez bunu doğrudan

Bol ayran tere soğan

İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köfteler* dama kaçtı

Ayran peşine düştü

Çok yedim karnım şişti

İlle canım *çiy köfte*

*Çiy köftenin* bulguru

Boğazadan geçmez kuru

Bacım ayran duru

İlle canım *çiy köfte* (TRT, 2006:237).

## **Çökelek**

Çökeleği Çökerttim  
 Yöre: Sivas  
 Derleme Tarihi:1969  
*Çökeleği* çökerttim  
 Üstüne tuzun ekdim  
 Yar geleceksin diye  
 Şu zamandır beklettim

*Çökelek* küpte saklı  
 Çalanın var mı aklı  
 Gaç gündür söyleyemedim  
 Gaynanam bunda haklı

*Çökelek* yendi bitti  
 Beni canımdan etti  
 Yar Sivas' da ben burda  
 Cahillik ömrüm gitti

*Çökeleği* ararım  
 Komşulardan sorarım  
 Yerin kimse bilmiyor  
 Ben aklıma yanarım (TRT, 2006:238).

## **Dolma**

Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik  
 Yöre: Kastamonu  
 İnceleme Tarihi:1990  
*Dolma* gazanına vardım dolması eksik  
*Dolmaya* dadanmış bir sarı pisik  
 Taze gelin senin kısmetin kesik

Taze gelin sen mi yedin dolmayı hep hep  
Eyşili mayahoş sarmayı lop lop  
Birer birer aldım tükenmez sandım  
*Dolma* için adam dövülmez sandım  
Ananın evine koyulmaz sandım (TRT, 2006:284).

### ***Dondurma***

Dondurmam Buz Gibi Buz  
Yöre: İstanbul  
İnceleme Tarihi:1978  
*Dondurmam* buz gibi buz  
Şeker mi yoksa karpuz

Ala çilekli *dondurmam*  
Yok mu tadına bakan  
Ala vişneli *dondurmam*  
Mini mini hanımlara  
Sevdalı beylere  
Parasını almadan tattırmam

*Dondurmam* var kaymaklı  
Yiyin bakın pek tatlı

Kaymak gibi *dondurmam*  
Yok mu tadına bakan

Dondurmacı top attı  
Bin lira borca battı (TRT, 2006:284).

### ***Leblebi***

Leblebici Gel Buraya  
Yöre: Eskişehir

İnceleme Tarihi:1993

*Leblebici* gel buraya

Arkadaşım gelmez oraya

Alto okkası beş paraya

Yandı yandı kavur çevir *leblebici*

Şöyle de çevir çevir *leblebici*

*Leblebici* aşır gider

*Leblebici* saçıp gider

Gölgeliğe kaçıp gider (TRT, 2006:576).

### ***Lokum***

Bizim Evde Şekrede Lokum Badem Var

Yöre: Konya

Bizim evde şekerde *lokum* badem var

Yavaş yürü arkamızda adem var

Bizim evde fıstıklıda *lokum* üzüm var

Benim de sana bir ufacık sözüm var (TRT, 2006:170).

### ***Paça***

Tandıra Koydum Paçayı

Yöre: Erzurum

Tandıra koydum *paçayı*

Üstüne örttüm keçeyi

Yedi bir güveç *paçayı*

Ev yıkanın kedisi

O rafa koydum indirdi

Bu rafa koydum indirdi

Beni dadaşa döğdüdü

Ev yıkanın kedisi (TRT, 2006:736).

***Pezik Turşusu***

Tumb Üstünde Oturdum

Yöre: Sivas

Derleme Tarihi:1964

Tumb üstünde oturdum

Pancarımı süpürdüm

Aşırmaya yatırdım

Turşuların şahıdır

Ah *pezik* lengeri bırak

Guşhaneyle gel beri

İspanağın gardaşı

Pilavların sırdaşı

Sofraların yoldaşı (TRT, 2006:749).

Not: Tumb: Toprak yığını tümsek

Aşıрма: Kova, bakraç

Pezik: Şalgam, pancar

Lenger: Kevgir

Guşhane: Kulpsuz bakraç, küçük tencere

***Tavuk***

Benim Toyuğum Çillidir

Yöre: Erzurum

Benim *toyuğum* çillidir

Kulakları pilpilidir

Toyuğu değil bülbüldür

Ben yanasam *toyuğum* çalan

Ahlanasam *toyuğu* çalan

Benim *toyuğum* al idi balam  
 Derisi tam yağ idi balam  
 Dünen bu vakit sağ idi balam (TRT, 2006:137).

Menim Toyuğum Ağıldı  
 Yöre: Ardahan/Çıldır  
 Derleme Tarihi:1980  
 Menim *toyuğum* ağıldı  
 Derisi dolu yağdı  
 Dünen bu vade sağdı

Sen yanasan *toyuk* çalan  
 Ay oklanasan *toyuk* tutan  
 Nice ki men yanıram  
 Sen yanasan *toyuk* apararı

Menim *toyuğum* çil çil idi  
 Ganadları tel tel idi  
*Toyuk* değil bir fil idi

Zübeyde hala çıktı dama  
 Baktı sağa baktı sola  
*Toyuğu* tutup attı dama (TRT, 2006:596).

### ***Tavuk-Pilav***

Horozumu Kaçıldılar  
 Yöre: Kayseri  
 Derleme Tarihi:1969  
*Horozumu* kaçıldılar  
 Damdan dama uçurdular  
 Suyuna da pilav pişirdiler (TRT, 2006:468).



Bu türküde geçen horoz ve horoz suyuna pilav aynı sözlerle Sivas yöresine ait “Horozumu Kaçıldılar” ve Eskişehir yöresine ait “Horozumu Satamadım” isimli türkülerde de aynı şekilde yer almaktadır.

### ***Yaprak Sarma***

Birer Birer Aldım Tükenmez Sandım

Yöre: Kayseri-Nevşehir

Birer birer aldım tükenmez sandım

Anneme babama doyulmaz sandım

*Yaprak* için gelin kovulmaz sandım

Ekşilice mayahoşu *dolmayı* gelin

Nasıl yedin bir tencere *dolmayı* gelin

Sabahtan oturdum *yaprak sarmaya*

Kaynanam gitti su doldurmaya

Yaprak seni değişmem ben hurmaya (TRT, 2006:164).

### ***Yoğurt***

Yoğurt Koydum Dolaba

Yöre: Elazığ

Derleme Tarihi:1970

*Yoğurt* koydum dolaba

Bugün başım kalaba

O yar küsmüş gidiyor

Yıkılası halaba

*Yoğurt* koydum yiyessin

Bana güzel diyesin

Kız iken beğenmedin

Gelin olam göresin

*Yoğurt* koydum yağ olsun  
Tevek diktim bağ olsun  
Varım yoğum yar için  
Yesin içsin sağ olsun (TRT, 2006:799).  
*Yoğurt Koydum Dolaba*  
Yöre: Kilis  
*Yoğurt* koydum dolaba  
Bugün başım kalaba  
Kalaylı tas *yoğurdu*  
Seni kimler doğurdu (TRT, 2006:799).

Çalışma bulguları;

- Türk Mutfak kültürünü oluşturan unsurların türkülerin ortaya çıkmasında etkili olduğu,
- Mutfak kültürü ile halk müziği arasında ilişki olduğu,
- Türkülerin dönemin mutfak kültürü hakkında bilgi verdiği,
- Türkülerde yer alan mutfak kültürü ile ilgili unsurlar o türkünün ana temasını oluşturmaktadır varsayımını doğrulamaktadır.



## 7. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bir toplumun kültürel değerleri arasında müzik ve mutfak her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. İnsanlar bir yandan en temel ihtiyaçlarından olan beslenme faaliyetlerinde bulunurken, bir yandan da psikolojik ihtiyaçlarını karşılama yollarından olan müzikle ilişkili olmuşlardır. İnsanlar müzik sayesinde duygularını, düşüncelerini, yaşam biçimlerini, buldukları ortamı karşı tarafa yansıtılmışlardır. Bu yansıtma sırasında yiyeceklerini, içeceklerini, mutfakta kullandıkları araç gereçlerini, yeme içme ile ilgili gelenek ve göreneklerini, beslenme alışkanlıklarını kısaca mutfak kültürlerini de müziklerine konu etmişler ve bu şekilde başka insanlara kendilerini anlatmışlardır ve anlatmaya da devam etmektedirler.

Her toplumun kendine has müzik türleri olduğu gibi Türk'lerinde kendine has, kendilerini diğer toplumlardan ayıran halk müzikleri vardır. Türklerin halk müziklerinde aşk, ölüm, sevinç, gurbet, kahramanlık, savaş gibi konuları daha çok işledikleri görülse de, mutfaklarını ve mutfak kültürlerini de halk müziklerinde işlemişlerdir. Türklerin halk müziği olan türküler, Türklerin tarih boyunca, yaşadıkları coğrafyaları, gelenek ve görenekleri, yaşam biçimlerini, beslenme alışkanlıklarını ve mutfak kültürlerini anlatan canlı birer tarihtir.

Bu çalışma, Türklerin tarih boyunca beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürlerini türkülerde nasıl ele aldıkları, bu kültürlerini ileriki kuşaklara aktarmada türkülerin rolünün ne derece olduğu, Türk Mutfak kültürünü oluşturan unsurların neler olduğu, mutfak kültürlerinde yaşanan değişimlerin neler olduğu, mutfak kültürü ile ilgili kavramların türkülerin ortaya çıkmasında ne derece etkili olduğu gibi konuları ele almış ve derinlemesine irdelemiştir.

Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türkü sözü tek tek incelenerek mutfak kültürü ile ilgili 1019 türküde mutfak kültürü unsuru tespit edilmiştir. Buda toplam türkü sayısının %25'ine tekabül etmektedir. Bu 1019 türküde yer alan mutfak kültürü unsurları tekrar daha derinlemesine incelenmiştir.

Bu çalışma sonucunda türkülerde, Türk kültürünün hâkim olduğu her bir yörede tarımı yapılan 70 farklı tür sebze ve meyve (yörede yetişen tarım ürünleri), yöre mutfağına

özgü 22 farklı kavram-terim, Türk mutfağına özgü 32 araç-gereç, 2 farklı pişirme yöntemi (haşlama, kavurma), 2 farklı yiyecek içecek ritüeli (kız isteme, düğün), 2 öğün (sabah, akşam), 2 farklı yiyecek saklama yöntemi (kurutma ve salamura), 66 farklı yiyecek içecek tespit edilmiştir.

Türkülerde geçen tarım ürünleri içerisinde en çok 70 türkü ile üzüme rastlanılmıştır. Üzüm türkülerde bağ ve asma olarak da yer almaktadır. Üzümü 51 türkü ile elma, 31 türkü ile armut takip etmektedir. Türkülerde tarım ürünlerinin çoğunlukla yetiştirilmesinden bahsedilmektedir. Tarım ürünlerinin mutfakta kullanımı ile ilgili bilgilere türkülerde pek rastlanılmamıştır.

Türkülerde geçen mutfak araç-gereçleri içerisinde en çok 10 türkü ile tabak ve dibek yer almaktadır. Türküler mutfak araç-gereçlerinin türkülerin ortaya çıktığı dönemde kullanımı hakkında bilgi vermektedir. Özellikle dibekte bulgur, karabiber ve kahvenin dövüldüğü türkülerden anlaşılmaktadır.

Türkülerde 5 türküde sabah ve 2 türküde akşam olmak üzere iki öğüne rastlanılmıştır. Bu türkülerde sabah öğününde çorba, süt, kaymak ve kahve tüketildiği belirtilmektedir. Akşam öğününde ise peynir-ekmek ve et tüketildiği belirtilmektedir.

Türkülerde pişirme yöntemleri 18 türküde yer almaktadır, bu türkülerden 6'sında haşlama 12'sinde kavurma pişirme yöntemi geçmektedir. Kavurma pişirme yöntemi ile kahvenin kavrulması, kestanenin kavrulması, buğday kavurgası, et kavurma ve keklik kavurması ele alınırken, haşlama pişirme yöntemi ile buğday, mısır ve keşkeğin haşlanması anlatılmaktadır. Türküler sayesinde bir toplumun yiyecek ve içeceklerini hangi yöntemlerle hazırladıkları sonucu ortaya çıkmaktadır.

Türkülerde yöre mutfağına özgü kavram-terimlere 34 türküde rastlanılmaktadır. Bunlar içerisinde en çok 8 türkü ile tandır tespit edilmiştir. Bu türkülerde mekânsal olarak tandır, tandırın yakılması, tandırda paça ve kete pişirilmesi anlatılmaktadır.

Türkülerde iki farklı yiyecek-içecek ritüeli tespit edilmiştir. Bunlardan düğün yemeğine 11 türküde, kız istemede sunulan ikramlara 1 türküde rastlanılmıştır. Türkülerde

düğün yemeklerinde, pilav ve keşkek pişirildiği yer almaktadır. Kız istemede ise çerez ikram edildiği yer almaktadır.

Türkülerde en çok yer alan mutfak kültürü unsurlarından biri de yiyecek ve içeceklerdir. Toplam 260 türküde 66 farklı yiyecek ve içeceğe rastlanılmıştır. Yiyecek ve içecek çeşidinin fazlalığı o toplumun mutfak kültürünün zenginliği hakkında bilgi vermektedir. Türkülerde en çok rastlanılan yiyecek ve içecek, 36 türkü ile kahvedir, onu 21 türkü ile kebab, 18 türkü ile bulgur ve 16 türkü ile süt izlemektedir.

Türkülerde kurutma ve salamura olmak üzere 2 farklı yiyecek saklama şekli tespit edilmiştir. Türkülerde yiyeceklerin kurutulması ile ilgili 4 türkü tespit edilmiştir. Bu türkülerde, fasulyenin ambarlarda kurutulması, mısırın serendi denilen ambarda kurutulması ve bulgurun kurutulması için dama serilmesi belirtilmektedir. Türkülerde turşu yapımına 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde üzüm turşusu ve pezik turşusu belirtilmektedir.

Türkülerin ortaya çıkmasında mutfak kültürü unsurları da önemli sayıda etkili olmuştur. Türkülerin ortaya çıkmasında en çok etkili olan yörede yetişen tarım ürünleri; 28 türkü ile üzüm ve 23 türkü ile elmadır. Yöreye özgü kavramlar-terimler içerisinde 3 türkü ile tandır en çok etkili olan mutfak kültürü unsurudur. Mutfak araç-gereçleri içerisinde 8 türkü ile kazan ve 6 türkü ile dibek en çok etkili olan mutfak kültürü unsurlarıdır. Kahvenin 11 türkü, bulgurun ise 9 türkünün ortaya çıkmasında etkili olduğu tespit edilmiştir.

Mutfak kültürü unsurları türkülerin ana temasını oluşturarak o türküye konu olmuşlardır. Toplam 34 türküde türkülerin ana temasını mutfak kültürü unsurları oluşturmaktadır. Bunlar içerisinde en çok 8 türkü ile düğün yemeği, 5 türkü ile tavuk, 3 türkü ile elma ve 2 türkü ile yoğurt o türkünün ana temasını oluşturmaktadır.

Bu çalışmanın amaçları ile elde edilen sonuçlar kıyaslandığında, türküler, yaşayan birer canlı tarih olma özelliğinden dolayı, ortaya çıktıkları zamanın mutfak kültürünü günümüze kadar taşımışlar ve bugün zevkle toplumun büyük kesimi tarafından dinlenmektedirler. Örneğin “Silifke’nin Yoğurdu” isimli türkü sayesinde birçok insanın Silifke denildiğinde aklına yoğurt gelmekte, o bölgenin yoğurdunun lezzetli olduğu algısı oluşmaktadır. Bu da gastronomi ve müzik ilişkisi sayesinde bölgenin tanıtımına katkı sağlamaktadır. Karadeniz bölgesine ait “Suda Pişmiş Mısıra” isimli türküde mısırın nasıl

pişirildiği anlatılarak bölge mutfağında geçmişten beri kullanılan pişirme yöntemleri hakkında bilgi sahibi olmamız sağlanmaktadır.

Bu çalışma sayesinde Türk Mutfak Kültürü unsurları belirlenmiş, sistematik bir şekilde mutfak kültürü unsurlarının çerçevesi çizilmiştir. Bu haliyle de literatüre katkı sağlanmıştır.

Türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan kavramlar, çoğunlukla ölüm, aşk, gurbet, kahramanlık gibi insana has duygulardan oluşmaktadır. Bu çalışma sayesinde mutfak kültürünü oluşturan kavramların türkülerin ortaya çıkmasında etkili olduğu da saptanmıştır. Türkülerde 385 türkünün ortaya çıkmasında mutfak kültürü unsurlarının etkili olduğu tespit edilmiştir. Bu da toplam türkülerin yaklaşık %9'nu teşkil etmektedir.

Konusu sadece mutfak kültürü unsuru olan 33 türkü tespit edilmiştir. Türküleri konu olan onlarca kavram içerisinde, toplam türkülerin %1'lik kısmının mutfak kültürü unsurlarından meydana gelmesi bu çalışmanın amaçları açısından önemli bir sonuçtur.

Türküler sayesinde mutfak kültürlerindeki değişimlerin de tespit edilebilmesi mümkündür. Örneğin Kırklareli yöresine ait “Galata’da Yanar Gazlar” isimli türküde yer alan “baloz” kavramının günümüzde kullanılmadığı bu türkü sayesinde görülmektedir. Baloz türkünün derlendiği 1960 yıllarda eski Kumkapı’daki Rum meyhanelerine verilen addır. Günümüzde buralarda daha modern tarzda yapılmış ve menüsü daha çok uluslararası mutfaklardan oluşan restoranlar yer almaktadır. Giresun/Görece yöresine ait “Görece’nin İçinde İkiliyim İkili” isimli türküde fırın darısı kavramı geçmektedir. Yörede yaz aylarında yetiştirilen fasulye, mısır, elma, armut gibi ürünler taştan yapılan fırınlarda kurutulmuş kış için hazırlanmaktaydı. Günümüzde bu fırınlara bölgede artık rastlanılmamakta ve fırın darısı kavramı kaybolmaktadır.

Türküler ortaya çıktıkları dönemin genel yapısını sonraki dönemlere aktarmada önemli rol üstlenmektedir. Bursa yöresine ait “Zeytinyağı Yiyemem” isimli türküde derlendiği yıl olan 1954 yılında dönemin yöneticilerinin almış olduğu bir karar sonrası zeytinyağı kullanımının yasaklanması anlatılarak, dönemin siyasi, politik olayları ve beslenme alışkanlıkları yansıtılmaktadır.

Türküler sayesinde Türklerin tarih boyunca neler yiyip içtiği (66 farklı yiyecek-içecek), bu yiyecek ve içecekleri hazırlamak için kullandıkları tarım ürünleri (70 farklı sebze ve meyve), günde kaç öğün yemek yedikleri (2 öğün sabah, akşam), yemeklerinin hangi pişirme yöntemleri ile pişirdikleri (kavurma, haşlama), yemeklerini hazırlarken hangi araç-gereçleri kullandıkları (32 farklı araç-gereç), hangi yaşam dönemlerinde yiyecek içecek hazırladıkları (kız isteme, düğün), kış hazırlıkları için hangi yiyecek saklama yöntemlerini kullandıkları (kurutma, saklama) gibi bir topluma ait beslenme alışkanlıkları, günlük diyetleri ve o toplumun mutfak kültürünü tespit etmenin mümkün olduğunu bu çalışma ortaya koymaktadır. Yine türküler incelendiğinde, Türklerin günlük diyetlerinde tükettikleri yiyecek ve içeceklere bakarak şöyle bir liste ortaya çıkmaktadır.

Çorbalar: *tarhana, hamur aşısı,*

Dolma ve sarmalar: *dolma, yaprak sarma, batırık,*

Süt ürünleri: *süt, ayran, çökelek, teleme, kaymak, yoğurt, dondurma,*

Et yemekleri: *et, kavurma, kebab, paça, tavuk, çiğ köfte, büryan kebabı, ciğer, pastırma, sac kavurma, tavşan, tirit,*

Balıklar: *hamsi tava,*

Tahıl yemekleri: *bulgur, gözleme, tarhana, börek, ekmek, haşlanmış mısır, keşkek, kete, mısır ekmeği, pilav, un, yufka sacı, döğme, fetir, fırın darısı, gavurga, göce, hedik, nişasta,*

Kuruyemişler: *leblebi, çerez,*

Şekerlemeler: *bal, lokum, pekmez, reçel, bal-kaymak, şeker, helva,*

Zeytinyağlılar ve mezeler: *zeytinyağlı, meze,*

Turşular: *turşu, pezik turşusu, üzüm turşusu,*

Yumurtalar: *yumurta,*



Yağlar: *zeytinyağı*,

Tuz ve baharatlar: *tuz, karabiber*.

Tatlılar: *baklava, hoşmerim, zerde*,

İçecekler: *çay, hoşaf, şerbet, kahve, rakı, konyak, şarap, kenger, mastika*,

Bu sonuçlar ışığında, sektörel bazda gastronomi alanında hizmet veren işletmeler ve mutfak şeflerin menülerinde yer alan yemeklerin, tarihi, kültürü, ortaya çıktığı yöre ve bu yörenin türkülerine konu olmaları gibi unsurları ön plana çıkarmaları, bir pazarlama tekniği olarak işletmeye fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu yiyecek ve içeceklerin türkülerde yer aldığı şekilde ve malzemelerle hazırlanarak menülere konulması, menülerine olan ilgiyi artıracığı ve işletme karlılığına katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Konusu yiyecek ve içecek olan türküler bir destinasyon pazarlama aracı olarak kullanılabilir. Geleneksel olarak dekore edilmiş, çoğunlukla mutfak kültürü unsurlarını içeren türkülerin söylendiği tematik yiyecek ve içecek işletmeleri açılabilir.

Türk Mutfak Kültürünün araştırılması ve gelecek nesillere aktarılması için bölgesel ve ulusal düzeyde Kültür ve Turizm Bakanlığı koordinesinde, her bölgede birer tane Türk Mutfak Kültürü Araştırma Enstitüleri kurulabilir. Bu enstitülerde özellikle gastronomi sektörü ile ulusal ve uluslararası boyutta projeler hazırlanarak Türk Mutfak Kültürünün kapsamlı bir şekilde araştırılması ve ortaya çıkacak sonuçların yaygınlaştırılması sağlanabilir. Mutfak kültürünün sadece ülke içinde değil yurt dışında da tanıtımı için diğer kültürel unsurlarla birlikte Türk Halk Müziğinden yararlanarak politikalar ve eylemler geliştirilmelidir.

Ülkemizde bazı üniversitelerin bünyesinde Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezleri bulunmaktadır, bu merkezlerin sayısı artırılmalıdır. Bu merkezlerde, Türk Mutfak Kültürü ile ilgili akademik çalışmalar yapılabilir. Mutfak kültürü ile diğer bilim dallarının ilişkisi, mutfak kültürünün etkilendiği diğer alanlar ve bilim dalları ile ilgili çalışmalar yapılabilir. Ayrıca bu merkezlerde Türk Mutfağına özgü orijinal mutfak ekipmanları ile uygulama mutfakları kurulabilir. Bu mutfaklarda sertifikalı eğitimler

verilebilir. Bu merkezlerin daha aktif hale gelebilmesi için gastronomi sektörü ile işbirlikleri geliştirilmelidir.

Türk toplumunda türküye olan ilginin artıp artmadığına dair bir çalışmaya rastlanılmamıştır. Ancak, takip edilen medya organlarında sıklıkla ve nitelikli türkü yayınlarının yapılması, sadece türküyü ön plana çıkaran yeme-içme ünitelerinin yaygınlaşması bu konuda genel olarak fikir vermektedir. Medyanın desteğiyle özellikle mutfak kültürü açısından önem arz eden türkülerin hikâyeleriyle birlikte yayınlanması, kültürün doğru kanaldan aktarımına katkı sağlayacaktır. Çoğunlukla Belediyelerin ve Sivil Toplum Kuruluşlarının insiyatifinde yapılan gastronomi ürünleri odaklı festivallerde o yörenin mutfak kültürlerini içeren türküler ön plana çıkarılabilir.

Gastronominin halk müziği ve halk mutfağı gibi alanlarla olan ilişkisinin araştırılması, literatüre zenginlik katacaktır. Mutfak kültürünün araştırılmasında türkülerde olduğu gibi, maniler, ninniler, tekerlemeler, şiirler, masallar, destanlar, atasözleri, deyimler, halk hikâyeleri, efsaneler, fıkralar, halk edebiyatı gibi diğer halkbilimi unsurlarının da mutfak kültürü ile ilişkisi araştırılabilir. Dünya mutfaklarında önemli yer sahip olan milletlerin mutfak kültürleri ile müzik arasındaki ilişki araştırılıp, bu çalışmanın sonuçları ile karşılaştırılabilir.

Mutfak kültürü ile din, sosyoloji, sanat, psikoloji, görsel sanatlar, mimari, arkeoloji gibi diğer bilimler alanlarının ilişkisi araştırılarak mutfak kültürü farklı açılardan da ele alınabilir.



## KAYNAKLAR

- Abalı, İ. (2017). “İşlevleri Bağlamında Mutfak Eşyaları”. *Ulakbilge*, 5(10), 383- 392.
- Açıkgöz, N. (1999). *Kahvename*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Akçiçek, E. (2008). Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz, (Hazırlayan: M.Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, , İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akın, G., Özkoçak, V. and Gültekin, T. (2015). “Geçmişten Günümüze Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-52.
- Akkoyunlu, Z. (2012). “Türk Mutfağından Kaybolan Kerkük Yemekleri”. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 2(2), 328-336.
- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağının Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M. ve Sezgi, G. (2015). “Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3(2015), 79-89.
- Albayrak, A. (2013). “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına ilişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”. *Journal of Yasar University*, 30 (8), 5049- 5069.
- Altınel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Alyakut, Ö., ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Anlarsal, E.A., Yücel, C., Özveren, D. (2000). “Çukurova Koşullarında Bazı Fasulye Çeşitlerinde Tane Verimi ve Verimle İlgili Özellikler ile Bu Özellikler Arası İlişkilerin Saptanması”. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 24(2000), 19-29.
- Arıkan Dündar, A., (Editör). (2016). *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Arlı, M., ve Işık, N. (1994), *Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Ankara, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:14.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.

- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı Turistlerin Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Artık, C., ve Pekşen, E. (2005). “Gama Işınlamasının M1 Generasyonunda Bakla (*Vicia faba L.*)’nın Bazı Bitkisel Özellikleri Üzerine Etkileri”. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 20(3), 44-53.
- Artun, E. (2008). Adana Mutfak Kültürü ve Adana Yemeklerinden Örnekler, (Hazırlayan: M.Sabri KOZ). *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Artun, E. (2016). *Türk Halkbilimi*. (Gözden Geçirilmiş/Genişletilmiş 14. Baskı). Adana: Karahan Kitapevi.
- Aslan, Z., Güneren, E., Çoban, G. (2014). “Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 3-13.
- Aslanova, D. (2005). *Reçel Üretimi ve Depolanması Sürecinde HFM Oluşum Kinetiği*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Atak, M. (2017). “Buğday ve Türkiye Köy Buğday Çeşitleri”. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 71-88.
- Atalay, İ. ve Mortan, K. (2003). *Türkiye Bölgesel Coğrafyası* (2. Baskı). İstanbul. İnkılap Yayınları.
- Avcı, M. ve Şahin, İ. (2014). “Geleneksel Kastamonu Mutfak ve Yemek Kültürü”. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, Karadeniz Özel Sayısı Bahar, Yıl:6:31-56*.
- Ayan, A.K., Çalışkan, Ö., Çırak, C., (2006). Isırgan Otunun Ekonomik Önemi ve Tarımı. *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 21(3), 357-363.
- Aydın, F., ve Yıldız, Ş. (2011). Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi, *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 42(2), 165-180.
- Aydın, Y., ve Saltuk, B. (2018). *Siirt Yöresi Fıstık Yetiştiricilerinin Sulama Eğilimlerinin Belirlenmesi*, Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi 1. Uluslararası Tarımsal Yapılar ve Sulama Kongresi Özel Sayısı:119-127.
- Aydoğdu, A., ve Mızrak, M. (2017). “Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi”. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Aydos, S. (2012). *Ankara Çubuk İlçesi Mutfak Kültürü Dönüşüm Süreçlerinin Halkbilimi Açısından İncelenmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- Badayman, M., Dinçel, E. ve Ünver Alçay, A. (2018). “Çiriş Otu ve Türk Mutfakında Kullanımı”. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 51-55.

- Baran, D. (2016). *Gaziantep Mutfağı Üzerine Halkbilimsel Bir İnceleme*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim dalı, Gaziantep.
- Başaran, V. (2016). Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, (Editör: Alev DÜNDAR ARIKAN), *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Başgöz, İ. (2008). *Türkü*. İstanbul: Pan Yayıncılık.
- Batu, A. (2005). "Production of Liquid and White Solid Pekmez in Turkey". *Journal of Food Quality*, 28, 417-427.
- Batu, A., ve Eryıldırım, F. (2009). "Geleneksel Helva Üretim Teknolojisi". *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 4 (3):32-43.
- Bayrak, F.M. (2015). *Soframda Anadolu Karadeniz Yemekleri*, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Bayraktar, Z. (2013). Nasreddin Hoca Fıkralarının Metin Merkezli Halk Bilimi Kuramlarından Yayılma ve Gelişme Kuramlarına Göre Tahlili, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(Özel Sayı), 141-152.
- Baysal, A. (1993). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:3, 12-20.
- Baysal, A. (2008). Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri, (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, , İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Baysal, A., Merdol, T.K., Saçır, H., Taşçı, N.C. ve Başoğlu, S. (1996). *Türk Mutfağından Örnekler*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları:1570.
- Bekar, A. (2016). Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir (Editör). *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3375.
- Bekar, A. Ve Zağralı, E. (2015). "Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri". *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 56-67.
- Bektaş-Kenanoğlu, Z., ve Saner, G. (2013). "Türkiye'de Enginar Üretimi ve Pazarlaması". *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(3), 115-128.
- Bezirci, Z. (2001). *Konya'da Bulunan Bakır İşçiliği Ürünü Eserler ve Konya İli Bakır İşçiliğinin Bugünkü Durumu*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2008). Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri, A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler), *Türk Mutfağı*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 283-304.

- Birlik, S. (2011, 06-09 Ekim). *Karadeniz'in Suskun Kültürü: Seranderler*. N. Türker, G. Köroğlu, Ö. Deniz (Editörler). 1.Uluslararası Kültür Kongresi, Sinop.
- Blasing, U. (2008). "Mr. Kumpir Dünyaya Açıldı! Türkçede Patates İçin Kullanılan Bir İsim". *Gazi Türkiyat*, 2, 47-74.
- Boratav, P. N. (1982). *Sözlü Edebiyat*. Folklor ve Edebiyat-I, Ankara: Adam Yayınları.
- Bucak, T. Ve Ateş, U. (2014). "Gastronomi Turizminin İl Turizmine Etkisi: Çanakkale Örneği". *The Journal of Academic Social Science Studies*, (28), 315 – 328.
- Bucak, T., ve Aracı, Ü.E. (2013). "Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme". *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(30), 203-216.
- Cangi, R., Adınır, M., Yağcı, A., Sucu, S., Topçu, N. (2011, 04-08 Ekim). *Salamuralık Yaprak Toplanan Omcalardaki Koruk Üzümün Turşu Olarak Değerlendirilmesi*, Türkiye 6. Ulusal Bahçe Bitkileri Kongresi, Şanlıurfa, 96-100.
- Cesur, E. (2017). *Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Balıkesir.
- Ceyhun Sezgin, A., Şeren Karakuş, S., Şanlıer, N. (2015). "Türk Mutfağında Yer Alan Zeytinyağlı Yemeklerinden Örnekler". *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3(13), 229-239.
- Coşkun, F. (2014). "Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri". *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
- Cömert M., Sanlier N., Durlu-Özkaya F. and Özkaya M.T. (2008, 9-13 Eylül). *Determining Women Behaviour Over Olive Oil Usage*. The Sixth International Symposium on Olive Growing, Evora, Portugal.
- Cömert, M. (2014). "Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği". *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/1, 64-70
- Cömert, M., Durlu-Özkaya F. (2014). "Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi". *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 2/2, 62-66.
- Çağlar, İ. (2001). "Yönetim-Kültür Bağlamında Türk Yönetim Modelinin Saptanmasına Yönelik Kavramsal Bir Çalışma". *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 3, 125-148.
- Çakıcı, H.H., ve Zengin E. (2018). "Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6/Special, 285-297.
- Çalışkan, V., ve Gemici, Y. (2011). "Türkiye'de Leblebi Üretimi ve İhracatı". *Marmara Coğrafya Dergisi*, 23, 234-266.

- Çekiç, İ. (2015). *Geçmişten Günümüze Törensel Bir Yemek: Keşkek*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Gaziantep.
- Çetinsöz, B., C. ve Polat, A., S. (2018). “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Bağlamında Yerel Yemeklerin Mikro Ölçekte Hazırlanış Farklılıkları: Batırık Üzerine Bir Araştırma”. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2 (Ek.1), 60-77.
- Çevik, N.K. (1996). *Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi*. V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Ankara.
- Dağdeviren, M. (2005). “Unutulmuş Halk Yemeklerinden Yedi Tarif”. *Yemek ve Kültür*, 2005(1), 36-48.
- Davulcu, M. (2013). “Antalya Yöresinde Geleneksel Bir Çerez ve Geleneksel Bir Meslek Olarak Tirmis ve Tirmiscilik”. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(12), 347-360.
- Dereli, Z., Sevik, O. (2011). “Modifiye Atmosferde Paketlenerek Depolanan Afyon Kaymağında Oluşan Kimyasal Değişimler”. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 6 (2) 1-8.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Doğdubay, M ve Giritlioğlu, İ. (2011), *Mutfak Turizmi*, (Editörler: Necdet Hacıoğlu ve Cevdet Avcıkurt), (2. Baskı). Ankara: Nobel yayıncılık.
- Dorson, R. (2006). *Günümüz Folklor Kuramları*, (çev. S. Gürçayır ve Y. Özay). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Duman, M. (2008a). Trabzon-Maçka’da, 1950-1960 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kültürü. (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Duman, M. (2008b). *Çay Kitabı* (2. Baskı). İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Duman, M. (2013). *Kırşehir Türkülerinde Meyve*, IV. Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Öğrenci Kongresi TUDOK 2012 Bildiriler. İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi Yayınları, 795-810.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). “Mutfaktaki Zeytinyağı”. *La Cucina Italiana, Mart*: 112-115.
- Durmuş, E., ve Yiğit, A. (2003). “Türkiye’nin Meyve Üretim Yörelere”. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(2), 23-54.
- Dündar-Arıkan, A. (2016). Türk Mutfağından Yemek Örnekleri, (Editör: Alev DÜNDAR ARIKAN), *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Ekici, S. (2004). *Halk Bilgisi Derleme ve İnceleme Yöntemleri*. Ankara: Geleneksel Yayınları.



- Elgün, A. (2011, 7-10 Kasım). *Şeker, Şekerlemeler ve Şekerli Ürünler*. Uluslararası 2. Helal ve Sağlıklı Gıda Kongresi, Konya.77-96.
- Engez, S.T., Uğur,H., Karagülle, B., (2006). “Ayran Üretiminde Çeşitli Kıvam Vericilerin Kullanım Olanaklarının Araştırılması”. *Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 2(2), 129-134.
- Erduran, Ç.Ö., ve Şerifoğlu, Ö.F. (2008). Anadolu’da Patlıcan Kültürü ve Yemekleri. (Hazırlayan: M.Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Eren, H. (2008). Yoğurt, (Hazırlayan: M.Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Eren, Y. (2011). *Farklı Yöntemlerle Farklı Zamanlarda Karpuz Pekmezi Üretimi Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Ergan Göynüşen, S. (2011). *Edirne’deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.
- Ergin, Z. (1988). “Tuzun Üretim Teknolojisi ve İnsan Sağlığındaki Yeri”. *Madencilik*, 27 (1):9-30.
- Ersavaş, H., ve Özkanlı, O. (2018). “20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü”. *Aydın Gastronomy*, 2(1): 39-49.
- Ertaş, Y. ve Karadağ M.G. (2013). “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Eyüboğlu, İ.Z. (1998). *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*. İstanbul: Sosyal Yayınlar.
- Gelibolu, L. (2009). Kars Kaşar Peyniri İşletmelerinin Pazarlama Sorunları ve Çözüm Önerileri Üzerine Bir Alan Araştırması. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 23(3), 151-165.
- Genç, R. (2008). XI. Yüzyılda Türk Mutfağı. (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Giray, H. (1985). “Türkiye Haşhaş Zararlılarına Ait Liste ve Önemlilerinin Zarar Şekilleri Hakkında Notlar”. *Türkiye Bitki Koruma Derneği*, (9), 109-124.
- Gök, V., Batu, A. (2008). “HACCP Sisteminin Lokum Üretiminde Uygulanması”. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, (1), 19-25.
- Gökçe, N. (2016). Meyveler. S. Günay Aktaş (Editör). *Gıda Coğrafyası*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3274.
- Göker, G. (2011). *Destinasyon Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir İli Örneği)*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

- Gökşen, G. ve Gökşen, R. (2016). “Dağ’ın Türkülere Mitik Bir Öge Olarak Yansıması”. A. Ü. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi [TAED]*, 57, 1599-1618.
- Göl-Özçörekçi, N.Z. (2008). Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği, (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Gözaydın, N. (1989). “Anonim Halk Şiiri Üzerine”. *Türk Dili, LVII (445-450)*, 1989, 1-104.
- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). *Yemek Pişirme*, İstanbul: Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762. Ders Kitapları Dizisi: 284.
- Güldemir, O. (2016). Bölgelere Göre Türk Mutfak Kültürü, (Editör: Alev DÜNDAR ARIKAN) *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Güldemir, O. ve Halıcı, N., (2009, 27-29 Mayıs). *Özel Bir Lezzet: Kiraz Diblesi*. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 562-563, Van.
- Güldemir, O. ve Işık, N. (2011, 16-19 Kasım). “Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri”. 1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu, 6. Cilt. Nevşehir Üniversitesi Turizm Fakültesi. 151-176. Nevşehir.
- Güldemir, O., Haklı, G., Işık, N. (2018). “Türk Mutfağında Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı”. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (39), 56-66.
- Gülensoy, T. (2011). *Türkiye Türkçesindeki Türkçe Sözcüklerin Köken Bilgisi Sözlüğü I-II*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Güler, S. (2007, 4-5 Mayıs). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). “Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği)”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28, 227-238.
- Güllüdağ, N. (2011). *Kars İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirasının Haritalandırılması Projesi*, Kars.
- Gümüş, İ. (2011). *Sözlü Kültür Ortamı Ürünlerinin Sanal Kültür Ortamında Yeniden Yaratılmaları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Günay-Aktaş, S. (2016). Tahıllar. S. Günay Aktaş (Editör). *Gıda Coğrafyası*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3274.

- Günel, E., Çalışkan, M.E., Tortopoğlu, A.İ., Kusman, N., Tuğrul, K.M., Yılmaz, A., Dede, Ö., Öztürk, M. (2005, 3-7 Ocak). *Nişasta ve seker bitkileri üretimi*. Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi,431-457, Ankara.
- Güneş, S. (2012). “Türk Çay Kültürü ve Ürünleri”. *Milli Folklor*, 24(93), 234-251.
- Güngör, A., Çınar, N., Uslu, B., Çiftçi, E. (2014). “Sinop Bölgesinde Av ve Avcılık”. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 1(22), 81-93.
- Gürsoy, D. (2013), *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (İkinci Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Halıcı, N. (1997). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Halıcı, N. (2008). Türk Halk Mutfağı. (Hazırlayan: M. S. Koz) *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağının Gastronomi Çerçevesinde İncelenmesi*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Işık, N. (2016). Akdeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı, (Editör: Ebru ZENCİR), *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3375.
- Işın, P.M. (2010), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İçli, G. (2010). “Pazarlama İletişimi Araçlarının Türk Şarap Sektörü Açısından İncelenmesi”. *Öneri*, 9(33), 127-133.
- İnanç, B. Y. (2004). *Gelişim Psikolojisi Çocuk ve Ergen Gelişimi*. Adana: Nobel Kitabevi.
- İnternet : Organik.com (2018). <https://www.1organik.com/ciris-otu-sari-zambak-faydalari-ve-yemekleri.html>. 08 Haziran 2018'de alınmıştır.
- İnternet: Artvinden.com (2019). <https://www.artvinden.com/artvinli-gazeteci-gunumuzde-turkiyede-yasayan-gurcu-halkini-arastirdi/>. 04 Kasım 2017' de alınmıştır.
- İnternet. Bulgurluk Buğday. (2017). Bulgurluk Buğdaylar Kaldırımında Kurutuluyor. (02 Ağustos 2017), Milliyet. <http://www.milliyet.com.tr/bulgurluk-bugdaylar-kaldirimda-kurutuluyor-kutahya-yerelhaber-2200578/>. 2 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet. Kastamonu Kültür ve Turizm. (2019). <http://www.kastamonukultur.gov.tr/TR-168435/ne-yenir.html>. 14 şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet. Sofra.com. (2017). <http://www.sofra.com.tr/SozlukMeyve/2010/08/10/kiraz>. 3 Kasım 2017'de alınmıştır.

- İnternet: Adana Tarım. (2017). [https://adana.tarim.gov.tr/Belgeler/SUBELER/bitkisel\\_uretim\\_ve\\_bitki\\_sagligi\\_sube\\_mudurlugu/sebze\\_yetistirciligi\\_ve\\_mucadelesi/Biber.pdf](https://adana.tarim.gov.tr/Belgeler/SUBELER/bitkisel_uretim_ve_bitki_sagligi_sube_mudurlugu/sebze_yetistirciligi_ve_mucadelesi/Biber.pdf). 1 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Anadolu Lezzet Envanteri (2017). Anadolu Lezzet Envanteri. <http://www.mutfakdostlari.org.tr/wp-content/uploads/2016/12/ESSEDRA-brosur-2016-SON.pdf>. 23.Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Anadolu Türkmenleri (2017). <http://anadoluturkmenleri.com/turklerde-mutfak-ve-yemek-kulturu>. 26 Ocak 2017'da alınmıştır.
- İnternet: ARAGEM. (2016). <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html>. 17 Kasım 2016'da alınmıştır.
- İnternet: ARAGEM. (2019). <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/yazdir?BFE4D3A833B871F2C2572951A11DA0C7>. 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Arıcılık Araştırma Enstitüsü. (2019). [https://arastirma.tarimorman.gov.tr/aricilik/Belgeler/istatistik/T%C3%BCrkiye%20Ar%C4%B1c%C4%B1k%20statistikleri%20\(TU%C4%B0K,%202017\).pdf](https://arastirma.tarimorman.gov.tr/aricilik/Belgeler/istatistik/T%C3%BCrkiye%20Ar%C4%B1c%C4%B1k%20statistikleri%20(TU%C4%B0K,%202017).pdf). 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Arlı, M., ve Gümüş, H. (2007). Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar, <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/ARLI-Mine-G%C3%9CM%C3%9C%C5%9E-H%C3%BCseyin-T%C3%9CRK-MUTFAK-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CNDE-%C3%87ORBALAR.pdf>. 05 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Artun, E. (2001). Adana'da Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü, <http://turkoloji.cu.edu.tr/CUKUROVA/makaleler/8.php>. 11 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Aytaş, G. (2016). Türkülerde Turna, <http://w3.gazi.edu.tr/~giyaytas/Turna.htm>. 06 Aralık 2016'da alınmıştır.
- İnternet: Azbitki.com (2019). <https://azbitki.com/ocimum-basilicum>. 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Balıkesir Valiliği. (2017). <http://www.balikesir.gov.tr/balikesir-mutfagi>. 1 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Bayburt Valiliği. (2019). <http://www.bayburt.gov.tr/bayburt-gelenekleri>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Bergama Tarım. (2017). <http://bergama.tripod.com/tarimb/tarimb.htm>. 10.Ekim 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Biberiye. (2018). Biberiye, <http://sifalibitkiler.sitesi.web.tr/biberiye-bitki.html>. 06 Mart 2018'de alınmıştır.

- İnternet: Bitki Center. (2019). <http://www.bitkicenter.com/pezik-tursusu-nedir-yapilisi/>. 06 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Buğday. (2019). <https://www.bugday.gen.tr/dovme-bugday.html>. 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Bulduk, S., ve Süren, T. (2008). <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/BULDUK-S%C4%B1d%C4%B1ka-S%C3%9CREN-Tufan-T%C3%9CRK-MUTFAK-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9CNDE-KAHVE.pdf>. 04. Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Burdur Kültür ve Turizm. (2019). <http://www.burdurkulturturizm.gov.tr/TR-154682/orf-ve-adetler.html>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Büryan Kebabı. (2017). <http://www.milliyet.com.tr/bitlis-in-yoresel-yemekleri-pembnar-detay-yoreseltarifler-1855131/>. 28 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Coğrafya, (2017). <http://www.cografya.gen.tr/egitim/bolgeler/karadeniz.html>. 14 Şubat 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Çeçen, A. (1985). Kültür Yönetimi, [http://www.todaie.edu.tr/resimler/ekler/Amme İdaresi Dergisi](http://www.todaie.edu.tr/resimler/ekler/Amme%20Idaresi%20Dergisi). 25 Ocak 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Çevre ve Şehircilik Bakanlığı. (2017). <http://www.csb.gov.tr/iller/nevsehir/index.php?Sayfa=sayfa&Tur=webmenu&Id=5029>. 17 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Çömlekçilik. (2017). <http://www.adilcevaz13.com/comlekcilik-3957h.htm>. 24 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Discovergreece. (2019). [www.discovergreece.com/tr/gastronomy/local-drinks](http://www.discovergreece.com/tr/gastronomy/local-drinks). 24 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Durlu-Özkaya, F., ve Gün, İ. (2007). Anadolu'da Peynir Kültürü, <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/DURLU-%C3%96ZKAYA-F%C3%BCgen-G%C3%9CN-%C4%B0Ihan-ANADOLU%E2%80%99DA-PEYN%C4%B0R-K%C3%9CLT%C3%9CR%C3%9C.pdf>. 08.Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Durmuş, O. (2018). Erzurum'da Çay Kültürü, <http://erzurumgunebakis.com/kose-yazilari/erzurum-da-cay-kulturu-1017.html>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Edebiyat ve Sanat Akademisi. (2019). <https://edebiyatvesanatakademisi.com/kaybolan-el-sanatlari/yayik-yapma-zanaati-ve-kulturu/19139>. 30 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: EKS Mutfak. (2019). [http://www.eksmutfak.com.tr/eks-gastronomi/gastro-bilgi/19\\_etleri-taniyalim](http://www.eksmutfak.com.tr/eks-gastronomi/gastro-bilgi/19_etleri-taniyalim). 05 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Ersoy, Y. (2016). Türk Mutfak Kültürü, <http://www.tarihtarih.com/?Syf=26&Syz=366321>. 06 Aralık 201'da alınmıştır.

- İnternet: Erzurum Portalı. (2019). <http://erzurumportali.com/shf/3652/Rus-Semaveri-Ve-Erzurum-Cay-Kulturu>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Gıda Bilinci. (2017). <https://gidabilinci.com/erik-cesitleri-ve-faydalari-yararlanilirlaridir>. 14 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Göce. (2019). <http://www.hurriyet.com.tr/lezizz/sozluk/malzemeler/goce-36910250>. 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Havran Turşusu. (2017). Havran dan Dünya'ya Turşu İhracatı. (5 Kasım 2011). Akbaba Haber Ajansı. <http://www.akbabahaber.com.tr/havran-dan-dunyaya---8216-tursu-ihracati--8217/6767/>. 17 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Isparta Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü. (2017). Isparta Mutfağı, <http://www.ispartakulturturizm.gov.tr/TR,71000/isparta-mutfagi.html>. 28 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: İnsan ve Hayat. (2019). <https://insanvehayat.com/ham-incirin-mayaladigi-lezzet-teleme/>. 08 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: İntest İn Tunceli. (2017) [http://investintunceli.gov.tr/tr/files/2015-10-13\\_10-10-23-1444720223.pdf](http://investintunceli.gov.tr/tr/files/2015-10-13_10-10-23-1444720223.pdf). 8 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Kadioğlu-Çevik, N. (2019). Türk Mutfağında Pilav Geleneği, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=226&link=http://www.turkish-cuisine.org/culinary-culture-202/the-pilaf-tradition-in-turkish-cuisine-226.html>. 08. Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Karakaş, R. (2019). Diyarbakır'da Bebeğin İlkleri: Hedik, Köstek Kesme Törenleri ve Çocuklara Yönelik Halk Hekimliği Uygulamaları, [http://turkoloji.cu.edu.tr/pdf/rezan\\_karakas\\_diyarbakir\\_halk\\_hekimligi\\_uygulamalari.pdf](http://turkoloji.cu.edu.tr/pdf/rezan_karakas_diyarbakir_halk_hekimligi_uygulamalari.pdf). 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Koruk Suyu. (2019). <http://www.trakyaagezi.com/koruk-suyu/>. 24 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. (2019). Dış Hedici Geleneği, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-131410/dis-hedigi-gelenegi.html>. 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. (2017). Türk Kahvesi Kültürü ve Geleneği, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,51000/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html>. 27 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü. (2014). Pekmez ve Şıra Yapımı, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-131492/pekmez-ve-sira-yapimi.html>. 19 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2017). <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,80876/kahvenin-vatani-yetistirilmesi-ve-anadoluya-gelisi.html>. 27 Kasım 2017'de alınmıştır.

- İnternet: Lezzetler.com. (2019). <https://lezzetler.com/hamur-asi-usak-tarif-131149>. 17 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Mailce.com (2019). <https://www.mailce.com/melengic-kahvesinin-faydalari.html>. 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Manca. (2019). <http://www.trakyagezi.com/manca/>. 24 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Manisa Tarım. (2017). <http://manisa.tarim.gov.tr/Menu/32/Manisa-Uzumu>. 2 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Marmarabirlik. (2019). <http://www.marmarabirlik.com.tr/zeytinyagi/>. 8 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Memiş, E., ve Ersoy, Y. (2014). <http://www.ayk.gov.tr/wp-content/uploads/2015/01/MEM%C4%B0%C5%9E-Emel-ERSOY-Yasemin-GELENEKSEL-GIDA-MUHAFAZA-Y%C3%96NTEMLER%C4%B0.pdf>. 11 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Meyhaneler (2019). <https://meyhanedeyiz.biz/meyhaneler>. 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Meyvecilik Araştırma İstasyonu Müdürlüğü. (2011). Kayısı Yetiştiriciliği, <http://kopteyap.kop.gov.tr/upload/dokumanlar/259.pdf>. 29 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). [http://www.megep.meb.gov.tr/mte\\_program\\_modul/moduller\\_pdf/Re%C3%A7el%200%C3%9Cretimi.pdf](http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Re%C3%A7el%200%C3%9Cretimi.pdf). 07 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Muğla Kültür ve Turizm. (2019). <http://www.muqlakulturturizm.gov.tr/TR-73671/karabaglar-yayla-kahveleri.html>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Muğla Tarım. (2019). <https://muqla.tarimorman.gov.tr/Menu/48/Tarimsal-Uretim-Degerleri>, 11 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Muşmula. Gen. (2019). <https://www.musmula.gen.tr/musmula-meyvesi.html>. 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Mutfak Dostları Derneği. (2019). Nuh'un Ambarı Ürünleri, Anadolu Lezzet Envanteri, <http://www.mutfakdostlari.org.tr/wp-content/uploads/2016/12/ESSEDRA-brosur-2016-SON.pdf>. 29 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Nasılkolay.com (2017). <http://nasılkolay.com/uzum-yemeklerde-nasil-kullanilir>. 2 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Ordu Ticaret Borsası. (2017). [http://www.ordutb.org.tr/pdf/aricilik\\_son\\_\(2013\)\(1\).pdf](http://www.ordutb.org.tr/pdf/aricilik_son_(2013)(1).pdf). 14 Şubat 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Organik.com. (2019). Fermente Üzüm Suyu, <https://www.1organik.com/sira-nasil-yapilir-uzum-sirasi-tarifi.html>. 20 Şubat 2019'da alınmıştır.

- İnternet: Orman ve Su İşleri Bakanlığı (2017). Kestane Eylem Planı 2013-2017. <https://www.ogm.gov.tr/Lists/Haberler/Attachments/457/KESTANE%20EYLEM%20PLANI.pdf> 1 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Resmi Gazete (2012). <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/01/20120104-6.htm>. 05 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Salpader (2019). <http://www.salpader.org.tr/salpazari-sozlugu.html>. 13 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Samancı, Ö. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Helva Geleneği, <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/53/Turk-Mutfak-Kulturunde-Helva-Gelenegi---Sn-Doc-Dr--Ozge-Samanci-.html>. 05 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Sivas Belediyesi. (2019). Sivas'ın Yöresel Lezzetleri, <http://www.sivas.bel.tr/icerik/6/3569/sivasin-yoresel-lezzetleri.aspx>. 19 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Şanlıurfa Belediyesi. (2019). <https://www.sanliurfa.bel.tr/icerik/189/67/koruk-salatasi->. 13 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Tarhana. (2019). <https://www.sivrihisar.com.tr/goceli-tarhana-corbasi.html>. 11 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Tarım Kütüphanesi. (2017). [http://www.tarimkutuphanesi.com/BADEM\\_YETISTIRICILIGI\\_00009.html](http://www.tarimkutuphanesi.com/BADEM_YETISTIRICILIGI_00009.html). 3 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Tarım ve Orman Bakanlığı, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü (2019). Karayemiş Yetiştiriciliği, <https://arastirma.tarimorman.gov.tr/findik/Sayfalar/Detay.aspx?SayfaId=52>. 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Tohumcu. (2018). <http://tohumcu.org/index.php?page=teknikbilgi1DetayT&pid=43>. 06 Mart 2018'de alınmıştır.
- İnternet: Travelingturks (2019). <https://www.travelingturks.com/avrupa/yunanistan/yunan-icki-ve-icecekleri/>. 24 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2016). [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5836e1bd732234.55309311](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5836e1bd732234.55309311) 24 Kasım 2016'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2017). [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.58a55bc5b7a438.91325901](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.58a55bc5b7a438.91325901). 16 Şubat 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2017). [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=33096](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=33096). 6 Kasım 2017'de alınmıştır.



- İnternet: Türk Dil Kurumu (2017).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=%C3%87ANAK](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=%C3%87ANAK). 16 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2017).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a1d795a5dafd1.26915812](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5a1d795a5dafd1.26915812). 28 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4703e7dcbc46.05056917](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4703e7dcbc46.05056917). 22 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&kelime=BOSTAN](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=BOSTAN). 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c47165810c619.07298120](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c47165810c619.07298120). 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4717f4b45796.02676341](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4717f4b45796.02676341). 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=gavurga](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=gavurga). 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bilimsanat&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c47296499c4c7.08360099](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bilimsanat&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c47296499c4c7.08360099). 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=kunpir](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=kunpir). 24 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=manca](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=manca). 24 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=badiya](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori1=derlay&kelime1=badiya). 25 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4b02fa603022.84472555](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c4b02fa603022.84472555). 25 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=110218](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&view=bts&kategori1=veritbn&kelimesec=110218). 25 Ocak 2019'da alınmıştır.

- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c503c69a94468.20535043](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c503c69a94468.20535043), 29 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c5049a40b29e9.35488895](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c5049a40b29e9.35488895). 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu (2019).  
[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c5928280d8600.30439468](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c5928280d8600.30439468). 05 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türk Standartları Enstitüsü, (2004).  
<https://intweb.tse.org.tr/Standard/Standard/Standard.aspx?>. 7 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türkçe Bilgi. (2019). <https://www.turkcebilgi.com/kete>. 06 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türker, S., ve Ertaş, N. (2019). Un Kalitesi ve Kaliteyi Belirleyen Faktörler, <http://www.vankim.com/bilgi-bankasi/nasil-uretilir/un-kalitesi-ve-kaliteyi-belirleyen-faktorler>. 08 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Kültür Portalı. (2019a).  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/genel/neyenir>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Kültür Portalı. (2019b).  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/tavsan-yahnisi>. 08 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Kültür Portalı. (2019c). Evlenme Adetleri ve Törenleri-Çankırı.  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/cankiri/kulturatlasi/evlenme-detleri-ve-torenlere>. 19 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Kültür Portalı. (2019d).  
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/isparta/neyenir/tavsan-yahnisi>. 14 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Tohumcular Birliği. (2017). <http://www.turktob.org.tr/tr/elma-bahcelerinde-hastalik-mucadeleri/5836> 1 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Türkiye Ziraat Odaları Birliği. (2017). <http://www.tzob.org.tr/basin-odasi/haberler/baklagillerde-uretim-artirilmali->, 29 Kasım 2017' de alınmıştır.
- İnternet: Türkoloji, (2016). <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>. 06 Aralık 2016'da alınmıştır.
- İnternet: Üçer, M. (2019). Sivas Mutfağı Üzerine,  
<http://www.sivaskulturenvanteri.com/sivas-mutfagi-uzerine/>. 13 Şubat 2019'da alınmıştır.

- İnternet: Ünsal, A. (1998). Süt Uyuyunca, Türkiye Peynirleri, <http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/3788/001580232010.pdf?sequence=3>. 05 Şubat 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Yemek.com (2018a). <https://yemek.com/alıc-nedir-faydalari/sayfa/4>. 30.05.2018'de alınmıştır.
- İnternet: Yemek.com (2019). <https://yemek.com/madimak-otu-faydalari/sayfa/1>. 20 Ocak 2019'da alınmıştır.
- İnternet: Yemek.com. (2017). [http://yemek.com/sozluk/dut/#.WgA3\\_2i0Pcc](http://yemek.com/sozluk/dut/#.WgA3_2i0Pcc). 6 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Yemek.com. (2018b). <https://yemek.com/ciris-nedir-faydalari/sayfa/2>. 08 Haziran 2018'de alınmıştır.
- İnternet: Yıldız, M.C. (2017). Türk Kültür Tarihinde Kahve ve Kahvehane. [https://www.academia.edu/9541142/T%C3%BCrk\\_K%C3%BCl%C3%BCt%C3%BCr\\_Tarihin\\_de\\_Kahve\\_ve\\_Kahvehane](https://www.academia.edu/9541142/T%C3%BCrk_K%C3%BCl%C3%BCt%C3%BCr_Tarihin_de_Kahve_ve_Kahvehane). 27 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Yılmaz, S. (2017). Turşu Yapımı, [https://samsun.tarim.gov.tr/Belgeler/Yayinlar/Kitaplarimiz/tursu\\_yapimi.pdf](https://samsun.tarim.gov.tr/Belgeler/Yayinlar/Kitaplarimiz/tursu_yapimi.pdf). 17 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İnternet: Zonguldak Valiliği. (2017). <http://www.zonguldak.gov.tr/onemli-gun-ve-festivaller>. 8 Kasım 2017'de alınmıştır.
- İpek, B. (2013, 23-25 Mayıs). *Elazığ Türkü ve Manilerinde Geçen Bazı Eski Kelimeler*. Fırat Üniversitesi Harput Uygulama ve Araştırma Merkezi Geçmişten Geleceğe Harput Sempozyumu, Elazığ, 135-154.
- İpek, G. ve Arslan N. (2012). "Gıda Maddesi Olarak Haşhaş Tohumunun Değerlendirilmesi". *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 5(2), 99-101.
- İsmail, M. (2008). "Azerbaycan Sözlü ve Yazılı Edebiyatında Nar". *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 3(5), 217-226.
- İstanbul, S. (2014). *Kültür ve Müzik Eğitimi Ögesi Olan Türkülerde Kadın Temasının Analizi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Kabacık, M. (2016). Karadeniz Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı. E. Zencir (Editör:), *Yöresel Mutfağlar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3375.
- Kadioğlu-Çevik, N. (2008). Yöresel Mutfağlarda Beyaz Et (Tavuk Eti) Tüketiminin Kültürel Profili, (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Kalafat, Y. (2008). İran Türk Halk Mutfağı (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- Kalyoncu, İ.H. (1996). *Konya Yöresindeki Kızılıcık Tiplerinin Bazı Özellikleri ve Farklı Nem Ortamlarındaki Köklenme Durumları Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Kara, Z. (2014). “Konya’nın Üzümleri”. *Akademik Sayfalar*, 14(18), 264-288.
- Karaaslan, Ö., Çöteli, E., Karataş, F. (2014). “Kenger Bitkisindeki A, E, C Vitaminleri ile Malondialdehit ve Glutasyon Miktarlarının Araştırılması”. *EÜFBED, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 159-168.
- Karaaslan, S. ve Erdem, T. (2009, 01-03 Ekim). *Semizotunun Mikrodalga ile Kuruma Karakteristiklerinin İncelenmesi ve Uygun Kuruma Modelinin Belirlenmesi*. 25. Tarımsal Mekanizasyon Ulusal Kongresi, Isparta.
- Karabacak, Z.İ. (2013). Yerel Dokusunu Yitirmekte Olan Bir Kent: Malatya. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(5), 345-355.
- Karabina, S., İflazoğlu, N., Karakuş, H., Kuvvetli, M. (2016). “Mutfaktaki Kutsal Emanet”. *Zeytin Bilimi*, 6(2), 99-104.
- Karaca, O.B., Yıldırım, O., Çakıcı, C. (2015). “Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Karadeniz, V. (2013). “Türkiye’de Kestane Tarımı ve Başlıca Sorunları”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(27), 279-291.
- Karagöz, İ. (2006). *Samsun ve İlçelerinde Yemek Adları*, C. Yılmaz (Editör). Geçmişte Geleceğe Samsun Sempozyumu, Samsun, 663-670.
- Karakaş, E. (2016). Baklagiller. S. Günay Aktaş (Editör). *Gıda Coğrafyası*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3274.
- Karasar, N. (2006). *Bilimsel Araştırma Yöntemi* (16. Basım). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Karasu, N. (2006). *Turşu ve Zeytinden Antagonistik ve Probiyotik Özellikte Laktik Starter Kültür Eldesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği, Denizli.
- Kargiglioğlu, Ş., ve Kabacık, M. (2017). Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5/3), 409-421.
- Karpuz, E. (2002). “Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri”. *Türkler*, 12, 689-701.
- Karpuz, H. Ve Karpuz, E., (2008). Anadolu Türk evinde Mutfak. (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Kasapoğlu Akyol, P. (2012). “Kullanım Şekilleri ve Geleneğiyle Kültürümüzde Toprak”. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, IV(1), 316-333.

- Kaya, A. (2007). *İzmir, Aydın, Manisa ve Balıkesir İllerinde Üretilen Kabakgillerdeki Viral Hastalık Etmenlerinin Tanınması, Hastalık Oranlarının ve Çeşit Reaksiyonlarının Belirlenmesi*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.
- Kaya, C., Esin Yücel, E., Bayram, M., Meşe, C., Aybakan, E., Gökgöz, G., Sözer, T.T., (2016). Trabzon Hurması Bazlı Karışık Meyveli Geleneksel Marmelat Üretimi Üzerine Bir Araştırma, *Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 47(2), 107-112.
- Kemaloğlu, M. (2011). “Terekeme-Karapapak Türkleri ve Yemek Kültürü (Muş-Bulanık Çevresinde)”. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, IV(2), 415-438.
- Kenar, S. (2012). *Mezopotomya'dan Dünya Sofralarına Tarihinden Tarifine Bulgur*, (Birinci Baskı), İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık.
- Kılıç, N. (2010), *Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel ve Turistik Açından İncelenmesi: Ayvalık Örneği*. Uzmanlık Tezi, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü. Ankara.
- Kılıç, T. (2016). Sebzeler, S. Günay Aktaş (Editör). *Gıda Coğrafyası*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3274.
- Kılıçhan, R. ve Köşker, H. (2015). “Destinasyon Markalaşmasında Gastronominin Önemi: Van Kahvaltısı Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3),102-115.
- Kılınç, A. (2016). *Ortaöğretim Türk Edebiyatı Ders Kitaplarında Geçen Halk Şiiri Metinlerinde Kültür Aktarımı*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Antalya.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişimde Yaşanan Değişimler”. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3),191-210.
- Kızılırmak, İ, Albayrak, A, ve Küçükali, S. (2014). “Yöresel Mutfakın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği”. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4(1), 75-83.
- Kıbar, H. (2018). “Farklı Nem İçeriklerindeki Siyez Buğdayı Tohumlarının Karbondioksit Değişimleri ve Bazı Mekanik Özelliklerinin Belirlenmesi”. *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, 4(2), 216 – 223.
- Koca, N., ve Yazıcı, H. (2014). “Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri”. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(8), 35-45.
- Koç, E. (2015). *Tüketici Davranışı ve Pazarlama Stratejileri* (6.Baskı). Ankara, Seçkin Yayıncılık.
- Koday, S., Karakuzulu, Z., Sevindi, C. (2011). “Kağızman (Kars) Kayatuzu Tuzlası”. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 9(12), 167-188.

- Konak, M., Ateş, M. ve Şahan, Y. (2017). “Yenilebilir Yabani Bitki Gundelia tournefortii'nin Antioksidan Özelliklerinin Belirlenmesi”. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 31 (2):101-108.
- Köroğlu, A., Köroğlu, O. ve Sarıoğlu, M. (2007, 4-5 Mayıs). *Türk Mutfağının Tanıtılmasında Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolüne İlişkin Ampirik Bir Çalışma*. I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Köşklü, Z. (2005). “Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine”. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 2, 178.
- Közleme, O. (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kurt, H., ve Şahin, G. (2013). Bir Ziraat Coğrafyası Çalışması: Türkiye'de Nar Tarımı, *Marmara Coğrafya Dergisi*, 27, 551-574.
- Kurtar, S.E., Balkaya, A., Kandemir, D. (2016). “Geliştirilen Bazı Kestane (Cucurbita maxima) ve Bal Kabağı (Cucurbita moschata) Hatlarında Tuzluluğa Tolerans”. *Yüzyüncü Yıl Üniversitesi, Tarım Bilimleri Dergisi*, 26(2), 183-195.
- Kut, G. (2002). *Türklerde Yemek Kültürü, Türkler* (Cilt:4). Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Kuzucu, K. (2016). İçecek Kültürü, A. Bilgin, S. Önçel (Editörler.). *Osmanlı Mutfağı*. Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları, No: 3384.
- Küçükbasmacı, G. (2009). *Sözlü Kültür Ortamından Elektronik Kültür Ortamına Geçiş Sürecinde Kastamonu Halk Anlatıları*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Küçükbezirci, S. (2006). *Konya Merkez Türküleri*. Konya: Konya Valiliği İl Kültür Müdürlüğü.
- Kün, E., (1988). *Serin İklim Tahulları*. Ders Kitabı: 299, Ankara: AÜ Ziraat Fakültesi Yay:1032.
- Mil, B. (2016). Marmara Bölgesinin Yöresel Mutfağı. E. Zencir (Editör). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3375.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2006a). *Türk Mutfağında Dolma ve Sarmalar*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2006b). *Türk Mutfağında Komposto ve Hoşafklar*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2009). *Ispanak Yetiştiriciliği*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Milli Eğitim Bakanlığı. (2011). *Anadolu Halk Kültürü*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Mirzaoğlu, F.G. (2012). “Türk Halk Türkülerinde Değirmen Motifi ve Değirmenci Türküleri”. *Bilig*, 62, 159-182.

- Nacar, Ç., Denli, N., Aras, V., Keleş, D. (2011). Kabak (Cucurbita pepo L.) Hatlarının Morfolojik Karakterizasyonu ve Akrabalık Derecelerinin Belirlenmesi. *Alatarım*, 10(1), 13-18.
- Oğuz, M.Ö. (2002). *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve Mckercher, B., (2007). "İncorporating Local and İnternational Cuisines in The Marketing of Tourist Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey". *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Ögel, B. (1991), *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Önal, M.K., (2002). "Ege Bölgesi'nde Toplanan Vişne Gen Kaynakları Materyalinin Değerlendirilmesi". *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15(2), 39-44.
- Öncü, A. (2011). Trabzon Türküleri, (Tasnif, İnceleme, Metin). Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Önçel, S. (2016). Doğu Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı, E. Zencir (Editör). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3375.
- Özbek, M. (1998). *Türk Halk Müziği El Kitabı I Terimler Sözlüğü*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayıncılığı.
- Özçelik, M.M. (2015). Bitkisel Kaynaklı Bazı Fonksiyonel Gıdalar. *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 9(1), 57-68.
- Özdemir, B. (2003). Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma. *DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1-2), 37-58.
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). "Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma". *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 5-28.
- Özdemir, M. (2010). "Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma". *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11(1), 323-343.
- Özdemir, M., ve Ozan Kaya, F. (2011). "Günümüzde Gaziantep İlinde Bakırcılık". *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(3), 1149-1170.
- Özden, A. (2017). "Yoğurdu Tarihi". *Güncel Gastroentoroloji*, 12(2), 128-133.
- Özdoğan, O.N. (2016). Ege Bölgesinin Yöresel Mutfağı, E. Zencir (Editör). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, No:3375.
- Özer, H., Turan, Ö., Yener, S. (2018). Zonguldak'ın Yöresel Yemek İsimleri Üzerine Bir İnceleme, *Turkish Studies*, 13(12), 341-361.

- Özgür, D. (2015). “Avrupa Birliği Hukukunda Alkollü Sert İçkilerin Üzerindeki Coğrafi İşaretlerin Korunması”. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 16(Özel Sayı), 3507-3534.
- Özkan, N. (2013). “Pastırma Sözü Üzerine”. *Dil Araştırmaları*, 13, 45-55.
- Özşahin, M. (2011). “Başkurt Türkçesindeki Farsça Alıntılarda Anlam Değişmeleri”. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 6(1), 1675-1695.
- Parlar, Z. (2016). “Derleme Sözlüğünde “Kuruyemiş, Çerez” Anlamında Kullanılan Kelimeler”. *Çeşm-i Cihan: Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları E – Dergisi*, 381, 21-32.
- Pekşen, A. ve Kaplan, M. (2017). “Ordu İlinin Ekonomik Öneme Sahip Yenilebilir Doğa Mantarları”. *Akademik Ziraat Dergisi*, 6(Özel Sayı), 335-342.
- Pekşen, F. (2011). “Divriği kültüründe arı ve bal”. *Çevrimiçi Tematik Türkoloji Dergisi*, 1(1), 69-85.
- Polat, E. (2015). “Turizm ve Coğrafi İşaretleme: Balıkesir Örneği”. *Meriç Uluslararası Sosyal ve Kültürel Araştırma Dergisi*, 1(1),12-24.
- Rize Halk Eğitim Merkezi. (2004). *Yiyeceklerimizin Doğal ve Kültürel Çevresi Işığında Rize Mutfağı*. (2. Baskı). Rize: Rize Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü Yayınları, No.4,
- Samancı, Ö. (2016). Cumhuriyet Döneminde Türk Mutfak Kültürü, A. Dünder Arıkan (Editör). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Sandıkçı, M. ve Özkan, F. (2017, 23-25 Kasım). *Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri*. 1 st International Sustainable Tourism Congress, Kastamonu,852-859.
- Sandıkçıoğlu, T. (2016a). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi (A. Dünder Arıkan (Editör). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Sandıkçıoğlu, T. (2016b). Türk Mutfak Kültürü ve Diğer Mutfakların Etkileşimi A. Dünder Arıkan (Editör). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Saral, G. (2016). “16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Eşyaları”. *TÜRÜK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(8), 44-64.
- Sarı, E. (2011). “Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmiş, Bugünü ve Yarını”. *Milli Folklor*, 23(90), 194.
- Sarioğlu, M., ve Cevizkaya, G. (2016). “Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler”. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 6(14), 237-250.
- Schulp, J.A. ve Tirali, İ., (2008). “Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands”. *Journal of Culinary Science and Technology*, 6(2-3), 119-150.



- Seçim, Y. (2017). *İnek, Koyun ve Keçi Peynirleri ile Üretilen Höşmerim, Künefe Peynir Helvasının Bazı Kalite Kriterleri*. Yayınlanmamış Doktora Tezi Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Semerci, A. (2017). “Türkiye Arıcılığının Genel Durumu ve Geleceğe Yönelik Beklentiler”. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22(2), 107-118.
- Serçoğlu, N. (2014). “Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Sert, D. ve Akın, N. (2008, 21-23 Mayıs). *Türkiye’de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları*. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum, 717-720.
- Soner, F. (2016). Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler A. Dünder Arıkan (Editör). *Türk Mutfak Kültürü*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Sunal, F.E. (2009). “Gelenegin Beden Bulması: Anonim Tasarım”. *Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi, Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi*, 2, 31-38.
- Sürücüoğlu, M.S. ve Özçelik, A.Ö. (2008, 10-15 Eylül). *Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 38. İcanas Kongresi, Ankara. Bildiriler Maddi Kültür III. Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları: 4/3. s.1289-1310.
- Şahin, H. (2016). Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü. A. Dünder Arıkan (Editör). *Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286.
- Şahin, K. (2012). *Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Hatay: Hatay Valiliği Yayın No:16.
- Şahin, Ö., ve Kılıç, B. (2014). Yenilebilir Çiçekler. O. ÖZDOĞAN (Editör). *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler, Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şanlıer, N. (2005). “Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri”. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Şengül, S., Çakır, A., Çakır, G. (2015). *Yöresel Mutfaklar, Trakya Bölgesindeki Yiyecek ve İçecek Mesleki Eğitim Okullarında Kalitenin Arttırılması Projesi*. Ankara: Beta Basım Yayım Dağıtım.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). “Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special issue1), 86-99.

- Şeren-Karakuş, S., Ceyhun-Sezgin, A., Şanlıer, N. (2015). "Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi". *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 62-68.
- Şimşek, E. (2008). Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler, (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Talas, M. (2005). "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri". *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 273-283.
- Taş, M. (2004). *Farklı ph ve Yağ Oranlarına Sahip Telemeden Yapılan Höşmerimin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Edirne.
- Tekin, H.S. (2012). "Popüler Kültür ve Türkülerimiz". *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 1(Balkan Özel Sayısı-I), 153-178.
- Tezcan, M. (1997). *Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler*. Ankara: Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No:20, 139-146.
- Tombuş, N., (2008). Çorum'un Eski Mutbah ve Yemekleri (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Toygar, K. (1982), *Değişen Türk Mutfağı*. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara, 153-160.
- Toygar, K., ve Toygar, N. (1997). *Kardeş Mutfaklar; Türk Dünyası Yemeklerinden Örnekler Azeri-Kazak-Kırgız-Özbek-Türkmen*. Ankara: Takav Matbaacılık.
- TRT. (2006). *Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi 1-2*. (2.Baskı), Ankara: Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu Müzik Dairesi Başkanlığı, TRT Müzik Dairesi Yayınları No:98.
- TSE, (2004). *Havyar (İşlenmiş Balık Yumurtası)*. T.S.:10925. Ankara: Türk Standardları Enstitüsü, 1993.
- Tuna, M., ve Özyurt, B. (2018). "Ankara'da Gastronomi Turizminin Değerlendirilmesi: Nitel Bir Araştırma". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 73-87.
- Tunçdöken, F. (2009). "Zeytinbağı (Trilye)'nin Renkli Yemek Mirası". *Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(16), 159-166.
- Tunçgenç, Ş., ve Tunçgenç, M. (2008). *Giritli Türklerin mutfağında ot ve sebze yemekleri*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Tümer, G. (2017). *Lokma ve Tulumba Tatlısı Üretiminde Kavurğa Unu Kullanım İmkânının Araştırılması ve Bazı Karakteristik Özelliklerinin Belirlenmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Denizli.
- Uhri, A. (2003), *Ateşin Kültür Tarihi*. Ankara, Dost Kitabevi.

- Uludağ, P. (2010). *Türkiye’de Dondurma Sektörü, Tüketici Eğilimleri ve Firmalat Arası Rekabet*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- Ulusoy, K. (2011). “Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü”. *Milli Folklor*, 23(89), 159-169.
- UNESCO. (2002, 26 August – 4 September). *Universal Declaration on Cultural Diversity*, World Summit on Sustainable Development, Johannesburg.
- Uzunlu, S., Yıldırım, İ., Serdengeçti, N. (2004). “Antalya İl Merkezinde Tüketime Sunulan Çiğ Köftelerin Mikrobiyolojik Kalitesinin İncelenmesi”. *Türk Mikrobiyoloji Cemiyeti Dergisi*, 34, 257-261.
- Üçer, M. (2008). Sivas Sofrası, (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ültanır, G. (2003). “Eğitim ve Kültür İlişkisi-Eğitimde Kültürün Hangi Boyutlarının Genç Kuşaklara Aktarılacağı Kaygısı”. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 23(3), 291-309.
- Üner, E. H. (2014). *Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Ünlü, H. Ve Padem, H., (2005). “Börülce Çeşitlerinde Farklı Ekim Zamanlarının Sulu ve Kurak Koşullarda Verim ve Kalite Özelliklerine Etkisi”. *Süleyman Demirel Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 9(3), 83-91.
- Ünsal, A. (2008). Osmanlı Mutfağı. (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Ünsal, A. (2011). *Nimet Geldi Ekine*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünver-Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K., Dinçel, E. (2015). “Orta Asya’dan Anadolu’ya Kurutulmuş Gıdalar”. *ABMYO Dergisi*, 40, 83-93.
- Vural, F.G. (2011). “Türk Kültürünün Aynası: Türküler”. *e-Journal of New World Scienses Academy*, 6(3), 397-411.
- Yakıcı, A. (2007). *Halk Şiirinde Türkü: Tanım, Tasnif, İnceleme, Metin*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Yarış, A., Özkaya, F.D. (2015). “Amerikan Mutfak Kültürünün Gelişim Süreci”. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 90-101.
- Yemek ve Kültür. (2005). “Neden Çıkıyoruz”. *Yemek ve Kültür*, 1, 5-6.
- Yeni, Ö., ve Çetin, Y. (2015). “Kastamonu/Danay’da Son Demlerini Yaşayan Geleneksel Bir Zanaat: Külekçilik Zanaatı”. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 33, 69-78.

- Yerasimos, M. (2007). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (4.Baskı). İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Yerasimos, M. (2014). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi 'nde Yemek Kültürü* (2.Baskı). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Yıldırım, A. Ve Şimşek, H, (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (Genişletilmiş 9. Baskı). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldız Tiryaki, G., ve Akbay, C. (2009). “Kahramanmaraş'ta Dondurma Tüketim Alışkanlığı”. *Gıda*, 34(3), 143-148.
- Yıldız, Ö.E. (2009). *Türkiye 'de Şarap Turizmi-Çeşme Örneğinde Ürün Geliştirme Modeli*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Yılmaz, A., ve Gerçekcioğlu, R. (2013). “Tokat Ekolojisi Muşmula (*Mespilus germanica* L.) Popülasyonu ve Dağılımı”. *Tarım Bilimleri Araştırma Dergisi*, 6(2), 01-04, 2013.
- Yiğit, A. (2016). Baharatlar. S. Günay Aktaş (Editör). *Gıda Coğrafyası*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3274.
- Yiğit, D., Yiğit., N., Aktaş, E., Özgen., U. (2009). “Ceviz'in Antimikrobiyal Etkisi”. *Türk Mikrobiyal Cem Dergisi*, 39(1-2), 7-11.
- Yolalıcı, M. E. (2008). “Türk Tarihinin Kaynaklarına Genel Bir Bakış”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(3), 471-484.
- Yörükoğlu, T., ve Dayısoylu, K.S. (2016). Yöresel Maraş Tarhanasının Fonksiyonel ve Kimyasal Bazı Özellikleri, *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 47(1), 53-63.
- Yücel, H. (2011). “Türk Halk Müziği Üzerine Bir İnceleme”. *Akademik Bakış Dergisi*, 26, 1-13.
- Yüncü, H.R. (2016). *İç Anadolu Bölgesi'nin Yöresel Mutfağı*, E. Zencir (Editör). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3375.
- Zencir, E. (Editör) (2016). *Yöresel Mutfaklar*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3375.



## ÖZGEÇMİŞ

### Kişisel Bilgiler

Soyadı, Adı : KABACIK Mehmet  
Uyruğu : T.C  
Doğum tarihi ve yeri : 01/03/1979 Ordu/Ulubey  
Medeni hali : Evli  
Telefon : 05057518232  
e-mail : mehmetkabacik@gmail.com

### Eğitim

| Derece        | Eğitim Birimi                          | Mezuniyet tarihi |
|---------------|--|------------------|
| Yüksek lisans | Gazi Üniversitesi                      | 2008             |
| Lisans        | Gazi Üniversitesi                      | 2001             |
| Lise          | Perşembe Otelcilik ve Turizm M.L./Ordu | 1995             |

### İş Deneyimi

| Yıl       | Yer   | Görev                        |
|-----------|---|------------------------------|
| 2011-     | Ordu Üniversitesi                             | Öğretim Görevlisi            |
| 2004-2011 | Akçaabat Otelcilik ve Turizm M.L./<br>Trabzon | Meslek Dersleri<br>Öğretmeni |
| 2001-2004 | Bolu-Mengen Aşçılık Meslek Lisesi             | Meslek Dersleri<br>Öğretmeni |

### Yabancı Dil

İngilizce

## Yayınlar

Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler

1. **Kabacık, M.**, Aksoy, M. (2019). “Gastronomi ile Türk Halk Müziği İlişkisi Üzerine Betimsel Bir Araştırma (A Descriptive Study on the Relationship between Gastronomy and Turkish Folk Music)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1519-1533., Doi:10.21325/jotags.2019.433 (Yayın No: 5118479).
2. Cınel, M. O., Bahtıyar Karadeniz, C., **Kabacık, M.** (2018). “Konaklama İşletmelerinin Alternatif Enerji Kaynaklarına İlişkin Tutum ve Davranışları”. *Bilge Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 2(2), 48-58. (Yayın No: 4789256).
3. Bahtıyar Karadeniz, C., Sarı, S., **Kabacık, M.** (2018). “Üniversite Öğrencilerinin Ordu İlinin Doğal ve Kültürel Turizm Çekiciliklerine İlişkin Farkındalıkları”. *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(19), 667-684. (Yayın No: 4550902).
4. Bahtıyar Karadeniz, C., **Kabacık, M.**, SARI, S. (2018). “Ordu İlinde Ekoturizm Uygulamaları, Kabakdağı, Kayabaşı Örneği”. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(2), 323-337., Doi: 10.14230/joiss426 (Yayın No: 4358713).
5. Kargıgıoğlu, S., **Kabacık, M.** (2017). “Gastronomi Turizmi Kapsamında Urla Enginar Festivaline Gelen Turistlerin Festival Hakkındaki Görüşleri (The Standpoints of Tourist Visiting Urla Artichoke Festival Within The Scope of Gastronomy Tourism)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(5), 409-421., Doi: 10.21325/jotags.2017.102 (Yayın No: 3595912).
6. **Kabacık, M.** (2015). “Orta Karadeniz de Sakin Şehir Citta Slow Perşembe Sakin Şehir Olma Sürecinde Karşılaştığı Sorunlar ve Yöreye Katkıları”. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 10(2), 26-37., Doi: <http://dx.doi.org/10.19129/sbad.28> (Yayın No:2397207).
7. **Kabacık, M.** (2013). Dört ve Beş Yıldızlı Otel Mutfaklarında Çalışan Mutfak Personelinin Gıda Güvenliği Konusunda Bilgi Düzeylerinin Saptanması. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 4(7), 112-120. (Yayın No: 109084).

**Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında(proceedings) basılan bildiriler :**

1. Kılıç, B., **Kabacık, M.**, Zagrallı, E., Ay Yığıt, E., Ön Esen, F. (2019). *Turistlerin Tatil Satın Alma Kararlarında Çocukların Etkisi: Yerli Turistler Üzerine Bir Araştırma*. II.ULUSLARARASI ÇOCUK DOSTU TURİZM KONGRESİ, 68-68. (Özet Bildiri/Sözlü Sunum)(YayınNo:5084741).
2. **Kabacık, M.** (2018). *Gastronomi ile Tamamlayıcı ve Alternatif Tıp İlişkisi: Ayurvedik Beslenme*. International Gastronomy Tourism Studies Congress, 490-497. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4626079).

3. **Kabacık, M.**, Karaman, G. (2018). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Yerel Yönetimlerin Rolü*. II. Uluslararası Sürdürülebilir Turizm Kongresi, 31-41. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:4571590).
4. **Kabacık, M.** (2017). *Ordu İli Gastronomi Turizmi Potansiyeli*. DOKAP Üniversiteler Birliği Uluslararası Turizm Sempozyumu, 529-534. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3621696).
5. Bahtıyar Karadeniz, C., **Kabacık, M.** (2017). *Kabakdağı'nda (Fatsa/Ordu) Kültür Turizmi*. Uluslararası Kültürel Miras ve Turizm Kongresi, 1001-1011. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3561466).
6. **Kabacık, M.**, Özkaya, F. (2017). *Aşçılık Programı Öğrencilerinin Hijyen ve Sanitasyon Dersi İçeriği Hakkındaki Görüşleri*. II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu, 121-131.(Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:3477174).
7. **Kabacık, M.** (2016). *Turizm Sektöründe Nis Pazar Uygulamaları*. I. Uluslararası Karadeniz İşletmecilik Sempozyumu, 237-245. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:2837511).

#### **Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:**

1. Sosyal Bilimlerde Güncel Akademik Çalışmalar, Bölüm adı:(Yöre Halkının Kabadüz İlçesinde Kırsal Turizme İlişkin Görüşleri) (2018)., BAHTIYAR KARADENİZ, CEMILE, **KABACIK MEHMET**, SARI SAFFET, Gece Kitaplığı, Editör: Burak ERYILMAZ , Kurtuluş ÖZLÜ, Yusuf Bahadır KESKİN, Cem YÜCETÜRK, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 828, ISBN:978-605-288-227-6, Türkçe(Bilimsel Kitap),(Yayın No: 4651476).
2. Sosyal Bilimlerde Güncel Akademik Çalışmalar, Bölüm adı:(Ordu İlinin Kültürel Kaynaklara Dayalı Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi) (2018)., BAHTIYAR KARADENİZ CEMILE, SARI SAFFET, **KABACIK MEHMET**, Gece Kitaplığı, Editör: Burak Eryılmaz, Kurtuluş Özlü, Yusuf Bahadır Keskin, Cem Yüçetürk, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 828, ISBN:978-605-288-227-6, Türkçe (Bilimsel Kitap), (Yayın No: 4577764).
3. Yöresel Mutfaklar, Bölüm adı:(Karadeniz Bölgesi Mutfağı) (2016)., **KABACIK MEHMET**, Anadolu Üniversitesi Yayınları No 3375, Editör: Ebru ZENCİR, Basım sayısı:1, Türkçe (Ders Kitabı), (Yayın No: 2970884)





*GAZİLİ OLMAK AYRICALIKTIR..*

