

**T.C.**  
**BOLU ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**GELENEKSEL MUDURNU MUTFAĞININ TOPLUMSAL**  
**CİNSİYET VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ**  
**BAĞLAMINDA ANALİZİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Hazırlayan**  
**Özlem YOLDAŞ**

**Danışman**  
**Dr. Öğr. Üyesi Dilek EROĞLU**

**BOLU 2019**

**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,**

**Özlem YOLDAŞ'a ait "Geleneksel Mudurnu Mutfağının Toplumsal Cinsiyet ve Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Analizi" adlı çalışma, jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Yüksek Lisans tezi olarak oy birliği ile /oy çokluğu ile kabul edilmiştir.**

**17.06.2019**

**Unvan, Ad ve Soyad**

**İmza**

**Üye (Tez Danışmanı) : Dr. Öğr. Üyesi Dilek EROĞLU**

**Üye : Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU**

**Üye : Doç. Dr. Özgür SARI**

---

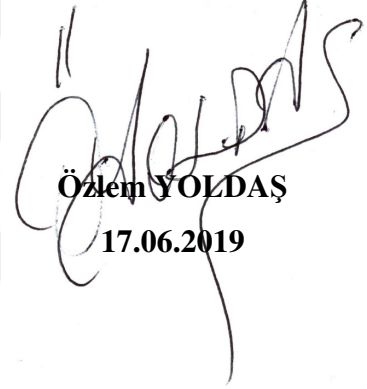
**Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı**

  
**Doç. Dr. Yaşar AYYILDIZ**

**Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü**

## ETİK UYGUNLUK BEYANI

Yüksek lisans tezi olarak sunduğum, “**Geleneksel Mudurnu Mutfağının Toplumsal Cinsiyet ve Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Analizi**” başlıklı çalışmanın yazılmasında, bilimsel ve etik kurallara uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda aitta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin tamamının ya da bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitede bir tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.



**Özlem YOLDAŞ**  
17.06.2019

## ÖN SÖZ

Bu tez çalışmasında Geleneksel Mudurnu Mutfağının Toplumsal Cinsiyet ve Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Analizi konu edilmiştir. Geleneksel Mudurnu mutfağı literatür ve arşiv çalışmaları ile çerçevelenmiş, toplumsal cinsiyete göre ayrılan roller, roller içerisinde kadının başat konumu ve sahip oldukları kadın bilgilere işaret edilerek sürdürülebilmiş, sürdürülemeyen ve sürdürülebilirliği risk altında olan gastronomik değer ve unsurları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Tez konumun ve araştırma sorularımın belirlenmesinde, çalışmamın planlanmasında, araştırılmasında, yürütülmesinde desteğini ve ilgisini esirgemeyen, bilgi ve bilim üretmek adına bizlere elinden gelen her türlü özen ve özveriye gösteren, hayatıma ve çalışmaya kattığı anlamı asla unutmayacağım saygıdeğer danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Dilek EROĞLU'na, çalışmam boyunca maddi ve manevi desteklerini her an hissettiğim değerli babam Sabahattin YOLDAŞ ve annem Muhsine YOLDAŞ'a, saha araştırmalarında karşıman çıkan her sorunda ve Mudurnu'da yaşadığım üç aylık süreçte ve sonrasında yapılan gözlem, katılımlı gözlem ve araştırmalarımda sonsuz destekleri ile çalışmamı ve hayatımı kolaylaştıran değerli arkadaşlarım Nihan KARAKAŞOĞLU, Yetkin KARAKAŞOĞLU ve Bahar KAHRAMAN'a, çalışmamın fotoğrafları ve çizimlerinde detay çalışmaları ile beni destekleyen değerli fotoğrafçı Bülent ALA'ya, detay işlerde her daim yanımda olan sevgili öğrencim Utku Can PEKCAN'a, moral ve motivasyon desteği için sevgili arkadaşım Filiz KASAP'a, her yılınlığa düştüğümde yeniden umut ve motivasyonumu kazanmama yardımcı olan sevgili arkadaşım Ayça Şebnem ÇAKIR'a, editöryal yardımlarından dolayı sevgili Cihan ÇOLAK'a, Mudurnu belediyesi kent arşivinin kapılarını açan ve her tür bilgi ve kaynağa ulaşmamda yardımcı olan belediye çalışanı Güray MERCAN ve değerli Mudurnu belediye başkanı Mehmet İNEGÖL ve tüm belediye personeline, geçmişte yaptıkları çalışmalarla çalışmama destek olan Mehmet TUNÇKOL ve tüm Bolu Mudurnulular Derneğine, tez çalışmama eleştiri ve fikirleri ile katkı sağlayan değerli

jüri üyelerim Dr. Öğr. Üyesi Ahmet EMİRMUSTAFAOĞLU ve Doç. Dr. Özgür SARI'ya, bana kapılarını sonuna kadar açan değerli görüşmecilerime ve her konuda yardımcı olan Mudurnu insanına sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

**Özlem YOLDAŞ**

**17.06.2019**



## ÖZET

### GELENEKSEL MUDURNU MUTFAĞININ TOPLUMSAL CİNSİYET VE SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ BAĞLAMINDA ANALİZİ

Özlem YOLDAŞ

Yüksek Lisans Tezi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Dilek EROĞLU

Haziran 2019, 273 + xviii Sayfa

Bu araştırma geleneksel Mudurnu mutfağını toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilir gastronomi bağlamında incelemek amacıyla yapılmıştır. Nitel araştırma olarak tasarlanan bu araştırmanın verileri Mudurnu merkezde bulunan arasta çarşısından başlayarak kartopu yöntemi ile ulaşılan görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakat yöntemi ve çeşitli kutlama, bayram ve ritüellerle, çarşı, pazar yeri, yayla ve evlerde yapılan gözlem ve katılımlı gözlem yöntemleri ile elde edilmiştir. Görüşmeler ile gözlem ve katılımlı gözlemler sonucunda elde edilen veriler kodlama yöntemi ile ayrıştırılmış ve betimsel veri analizi yapılmıştır. Çalışma sonucunda Mudurnu geleneksel mutfağının hem mekânsal olarak kurgulanışında hem ritüeller ve toplu yemek törenlerinin uygulanmasında kendine özgü özellikleri olduğu ve kadının Mudurnu geleneksel mutfağını oluşturan gıda ve gıda örüntüleri içerisinde başat bir rolü olduğu görülmüştür. Bu başat rol ve doğaya, gıdaya, inanışlara, ritüellere, erkana ve şifaya yönelik kadim bilgiler, uygulamalar ve tarifleri de kapsayan önemli bir bilgi birikimine işaret etmektedir. Kadınların doğa ile kurulu olan kadim bilgilerinin uygulamalarının ve yöntemlerinin nesilden nesle aktarımında sürdürülebilirlik riskleri taşıdığı görülmüştür. Sürdürülebilir gastronomi göstergeleri içerisinde çevresel sürdürülebilirlik; değişen üretim ilişkileri ve modernizmin etkileri, ekonomik sürdürülebilirlik; genç nüfus göçü, değişen aile yapısı ve iç göç, toplumsal

sürdürülebilirlik; değişen üretim ilişkileri ve aile yapısı gibi temel nedenlerle sürdürülememiştir.

Araştırma kapsamında elde edilen bulgular ışığında Gastronomi açısından değerli bir slogan olan “tarladan sofraya” sloganının yetersiz olduğu, sürecin “emekten tarlaya, tarladan anlama, anlamdan sofraya” olduğu görülmektedir.

**Anahtar kelimeler:** Sürdürülebilir Gastronomi, Toplumsal Cinsiyet, Gıda, Gıda Örüntüleri, Mudurnu.



## **ABSTRACT**

### **ANALYSIS OF THE TRADITIONAL MUDURNU CUISINE IN THE CONTEXT OF SOCIAL GENDER AND SUSTAINABLE GASTRONOMY**

**Özlem YOLDAŞ**

**Master Thesis**

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı**

**Advisor: Assistant Professor Dilek EROĞLU**

**June 2019, 273 + xviii Pages**

This research was conducted to examine the traditional Mudurnu cuisine in the context of gender and sustainable gastronomy. The data of this research; designed as qualitative research, was gathered by in-depth interview method with the interviewers who were found through the snowball method, starting from the Arasta in Mudurnu, observations in various celebrations, festivals, rituals, market place, highlands and houses, including participant observation methods. The data gathered from the observations and participant observations were distinguished by coding method and descriptive data analysis was conducted. As a result of the study, it was observed that Mudurnu traditional cuisine had its own characteristics both in spatial setting and in the application of rituals and mass food ceremonies; additionally the woman had a dominant role in the food and food patterns of Mudurnu traditional cuisine. This dominant role refers to an important knowledge accumulation, including ancient knowledge, practices and recipes for nature, food, beliefs, rituals, power and healing. It has been observed that there is a risk of sustainability in regards to transferring the practices and methods of their ancient knowledge established with nature from generation to generation. Within the sustainable gastronomy indicators environmental sustainability, economic sustainability, and social sustainability could not be achieved



because of changed production relations, modernization affects, youth migration, inner migration, and changed family structure.

Under the lights of the results from the study; it is seen that the slogan “field to table”; that is important for Gastronomy, is insufficient; the process must be “labour to field, field to meaning, meaning to table”.

**Key words:** Sustainable Gastronomy, Gender, Food, Food Pattern, Mudurnu





1.2.2. Geçmişte Günümüze Mudurnu'da Yaşam .....	37
1.2.3. Mudurnu Geleneksel Mutfak Unsurları .....	45
1.2.3.1. Mudurnu'da Yarenlik, Ahiler ve Bacılar .....	45
1.2.3.2. Toplu Yemek Törenleri .....	60
1.2.3.3. Geleneksel Gıda Satış ve Alışveriş Alanları .....	78
1.3. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda Örüntüleri .....	84
1.3.1. Cinsiyet ve Toplumsal Cinsiyet .....	84
1.3.2. Toplumsal Cinsiyet ve Rol .....	87
1.3.2.1. Biyolojik Kuram .....	87
1.3.2.2. Sosyal Kuram .....	87
1.3.2.3. Etkileşim Kuramı .....	88
1.3.2.4. Sosyal Öğrenme Kuramı .....	89
1.3.2.5. Bilişsel Gelişim Kuramı .....	89
1.3.3. Toplumsal Cinsiyet ve Kamusal Alan / Özel Alan .....	90
1.3.4. Toplumsal Cinsiyet ve İktidar .....	92
1.3.5. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda .....	94
1.3.5.1. Gıda ve Güç İlişkisi .....	95
1.3.5.2. Kadın ve Mutfak İlişkisi .....	98
1.3.6. Toplumsal Cinsiyet Analizi- TCS .....	102

## II. BÖLÜM

<b>2. YÖNTEM .....</b>	<b>106</b>
2.1. Araştırmanın Modeli .....	106
2.2. Evren ve Örneklem .....	107
2.3. Veri Toplama Araçları .....	109
2.4. Veri Elde Etme Süreci .....	112
2.5. Verilerin Analizi .....	113
2.6. Sınırlılıklar .....	115

## III. BÖLÜM

<b>3. BULGULAR VE DEĞERLENDİRME .....</b>	<b>117</b>
3.1. Sürdürülebilir Gastronomi Üzerine Elde Edilen Bulgular .....	117

3.1.1. Mudurnu demografisi.....	120
3.1.1.1 Mudurnu’da Nüfus.....	121
3.1.1.2. Mudurnu Ekonomisi .....	124
3.1.1.3. Mudurnu’da Turizm ve Gastronomi Faaliyetleri.....	127
3.1.2. Çevresel Sürdürülebilirlik .....	129
3.1.2.1. Mudurnu Geleneksel Mimarisi, Modern Mimari ve Sürdürülebilir Gastronomi .....	129
3.1.2.2. Gıda Atıkları .....	139
3.1.2.3. Alt Yapı ve Sürdürülebilirlik .....	144
3.1.2.4. Temizlik Ürünleri ve Sürdürülebilirlik.....	152
3.1.3. Ekonomik Sürdürülebilirlik .....	153
3.1.3.1. Tarımsal Üretim.....	153
3.1.3.2. Ziraat Sanatları .....	161
3.1.3.3. Toplayıcılık .....	164
3.1.4.4. Geleneksel Gıda Satış ve Alışveriş Alanları.....	168
3.1.4. Toplumsal sürdürülebilirlik.....	174
3.1.4.1. Toplu Yemek Törenleri .....	174
3.1.4.2. Kansız Kurban Ritüeli .....	191
3.1.4.3. Esnaf Duası ve Hayır Ekmeği.....	193
3.1.4.4. Yarenler ve Helva .....	196
3.1.5. Lezzet Hafızası ve Tabağın Sürdürülebilirliği .....	200
3.1.6. Sürdürülebilir Gastronomi ve Yavaş Şehir Mudurnu .....	201
3.1.7. Sürdürülebilir Gastronomi Üzerine Genel Değerlendirme .....	203
3.2. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda örüntüleri Üzerine Elde Edilen Bulgular .....	29
3.2.1. Özel Alan, Toplumsal Cinsiyet ve Gıda .....	209
3.2.2. Kamusal Alan, Toplumsal Cinsiyet ve Gıda.....	214
3.2.2.1. Toplu Yemek Törenleri ve Toplumsal Cinsiyet .....	216
3.2.3. İnanışlar, Gıda ve Toplumsal Cinsiyet.....	217
3.2.4. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda Üzerine Genel Değerlendirme.....	220

#### **IV. BÖLÜM**

#### **4. SONUÇLAR VE ÖNERİLER .....222**

<b>KAYNAKLAR</b> .....	<b>229</b>
------------------------	------------

**EKLER**

EK 1: Derinlemesine Görüşme Soruları .....	251
EK 2: Etik Kurul Onayı .....	257
EK 3: Tarifler.....	258

<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	<b>270</b>
-----------------------	------------



## TABLOLAR LİSTESİ

<b>Tablo 1.1:</b> Toplumsal Cinsiyet ve Cinsiyet Arasındaki Farklar .....	86
<b>Tablo 3.1:</b> Anahtar Görüşmeciler Tablosu.....	118
<b>Tablo 3.2:</b> Görüşmeciler Tablosu.....	119
<b>Tablo 3.3:</b> Bolu İl, İlçe ve Köylerinde Kadın/Erkek ve Toplam Nüfus Bilgileri .....	121
<b>Tablo 3.4:</b> Mudurnu Merkez İlçesinde 2007-2017 Yılları Arası Kadın/Erkek, Toplam Nüfus Bilgileri.....	121
<b>Tablo 3.5:</b> Mudurnu Mahallelere Göre Nüfus Dağılımı .....	122
<b>Tablo 3.6:</b> Mudurnu Nüfus Grafiği.....	122
<b>Tablo 3.7:</b> 2014 Yılı Yaş Dağılımına Göre Mudurnu Nüfusu .....	123
<b>Tablo 3.8:</b> Mudurnu İlçesinde Arazilerin Yapısına Göre Dağılımı .....	125
<b>Tablo 3.9:</b> Yıllara Göre İşlenen Tarım Alanlarının Dağılımı (Ha).....	125
<b>Tablo 3.10:</b> Bitkisel Üretim Ekim Alanı ve Üretim Miktarları .....	126
<b>Tablo 3.11:</b> Mudurnu'da Gıda Üretim Yerlerinin Ürettikleri Ürünlere Göre Dağılımı .....	127
<b>Tablo 3.12:</b> Görüşmecilerin Doğdukları, Büyüdükleri ve Günümüzde Yaşadıkları Ev Tipleri.....	129
<b>Tablo 3.13:</b> Modern Mimarinin Getirdiği Değişiklikler .....	130
<b>Tablo 3.14:</b> Yemek Yaparken Çıkan Atıklar .....	140
<b>Tablo 3.15:</b> Süt Ürünleri Yaparken Çıkan Atıklar.....	141
<b>Tablo 3.16:</b> Ziraat Sanatları Uygulamaları Esnasında Ortaya Çıkan Atıklar .....	142
<b>Tablo 3.17:</b> Satın Alınan Gıda Ürünlerinin Kullanımı Sonucunda Oluşan Atıklar	
<b>Tablo 3.18:</b> Geçmişte ve Şimdi Kullanılan Temizlik Ürünleri.....	152
<b>Tablo 3.19:</b> Tereyağı elde etme yolları .....	154
<b>Tablo 3.20:</b> Kırmızı Et Elde Etme Yolları .....	156
<b>Tablo 3.21:</b> Beyaz Et Elde Etme Yolları .....	158
<b>Tablo 3.22:</b> Sebze, Meyve ve Baklagillerin Temin Yolu .....	160
<b>Tablo 3.23:</b> Mudurnu'da Uygulanan Ziraat Sanatları.....	162

<b>Tablo 3.24:</b> Görüşmeciler İçin Sürdürülebilirliği Risk Altında Olan Ziraat Sanatları	163
<b>Tablo 3.25:</b> Toplayıcılığı Yapılan Ürünler, Kullanım Alanı, Görev Dağılımı .....	164
<b>Tablo 3.26:</b> Görüşmecilerin Toplayıcılığa Dair Güncel Tutumları .....	167
<b>Tablo 3.27:</b> Toplayıcılığın Azalma Nedenleri .....	167
<b>Tablo 3.28:</b> Toplu Yemek Törenlerinin Devam Durumları.....	175
<b>Tablo 3.29:</b> Hacet Bayramının Anlamı .....	176
<b>Tablo 3.30:</b> Nevruzun Anlamı .....	186
<b>Tablo 3.31:</b> Yağ Kokutma Ritüeli, Uygulandığı Zamanlar ve Uygulamalar.....	192
<b>Tablo 3.32:</b> Esnaf Duasının Anlamları .....	193
<b>Tablo 3.33:</b> Helvanın Anlamı .....	197
<b>Tablo 3.34:</b> Köpük Helva, Bulama ve Tahin Helvasının Anlamı.....	198
<b>Tablo 3.35:</b> Tarımsal Üretimde İş Bölümü .....	210
<b>Tablo 3.36:</b> Eve Gelen Gıdalara Dair İş Bölümü.....	211

## HARİTALAR VE ÇİZİMLER LİSTESİ

<b>Harita 1.1:</b> Ankara- İstanbul Arası İpek Yolu Güzergahı .....	36
<b>Harita 1.2:</b> 1950'lerde Mudurnu Arasta Çarşısında Yapılan İşler ve Arasta İçindeki Dağılımı .....	80
<b>Harita 3.1:</b> Mudurnu'da Mahalleler ve Gıda Alanlarının Şehir Merkezinde Konumlanması .....	148
<b>Çizim 3.1 :</b> Giriş Katı. Mudurnu Konaklarında Evler ve İşlevlerine Göre İsimleri....	131
<b>Çizim 3.2:</b> İkinci Kat. Mudurnu Konaklarında Evler ve İşlevlerine Göre İsimleri. ...	132
<b>Çizim 3.3:</b> Odalarda Dolap ve Ocağın Konumlanması ve Kullanımı .....	133
<b>Çizim 3.4:</b> Gıda Saklama Alanları .....	137
<b>Çizim 3.5:</b> Fırın Evi ve İç Dizaynı .....	149
<b>Çizim 3.6:</b> Irmak Binası ve İç Dizayn.....	151



## FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

<b>Fotoğraf 1.1:</b> Senek ya da Boduç Denilen Ağaç Bardak ve İbrik .....	40
<b>Fotoğraf 1.2:</b> Hacı Hüsnüçavuşlar Konağı .....	44
<b>Fotoğraf 1.3:</b> Mudurnu Çepni Köyünde Hıdırellez İçin Bir Toplanış.....	74
<b>Fotoğraf 1.3 Detay:</b> Mudurnu Çepni Köyünde Hıdırellez İçin Bir Toplanış.....	74
<b>Fotoğraf 1.4:</b> “Mudurnu Çepni Köyünde Hızır İlyas Günü Matbah Başında .....	75
<b>Fotoğraf 1.4 Detay:</b> “Mudurnu Çepni Köyünde Hızır İlyas Günü Matbah Başında ...	75
<b>Fotoğraf 1.5:</b> Mudurnu Demirciler-Bakırcılar Çarşısı’nda Alışveriş Yapanlar .....	79
<b>Fotoğraf 1.6:</b> Mudurnu Kadınlar (Galla) Pazarı .....	81
<b>Fotoğraf 1.7:</b> Mudurnu Kazasında Kurulan İlk Kurtuluş Panayırının 2. Günü Hatıratından .....	83
<b>Fotoğraf 1.8:</b> Mudurnu Kurtuluş Panayırının 2. Seneyi Devriyesi .....	83
<b>Fotoğraf 3.1:</b> Fırın Evinde Kullanılan Malzemeler .....	150
<b>Fotoğraf 3.2:</b> Yalamuk.....	166
<b>Fotoğraf 3.3:</b> Galla (Kadınlar) Pazarında Satış Yapan Kadın .....	171
<b>Fotoğraf 3.4:</b> Galla (Kadınlar) Pazarına Ürünlerini Getirmiş Kadınlar .....	172
<b>Fotoğraf 3.5:</b> Panayır Alanında İnsanlar .....	173
<b>Fotoğraf 3.6:</b> Samat Köyü Hacet Bayramı. Kuru Ak Yufka Islatan Kadınlar .....	178
<b>Fotoğraf 3.7:</b> Şeyh’ül İmran Bayramı İçin Yapılan Gece Hazırlıkları.....	180
<b>Fotoğraf 3.8:</b> Munduşlar Köyü Birikme Gecesi, Köy Odası Duvar Yazısı.....	190
<b>Fotoğraf 3.9:</b> Esnaf Duası Öncesi Hayır Ekmeği Dağıtımı.....	194
<b>Fotoğraf 3.10:</b> Hayır Ekmeği İle Esnaf Duası .....	195
<b>Fotoğraf 3.11:</b> Esnaf Duası.....	195
<b>Fotoğraf EK 3.1:</b> Topal Hoşafı .....	259
<b>Fotoğraf EK 3.2:</b> Uhut Aşı .....	261
<b>Fotoğraf EK 3.3:</b> Demir Lokması .....	264
<b>Fotoğraf Ek 3.4:</b> Demir Lokması Yapımında Kullanılan Kalıp İçin Örnek .....	264
<b>Fotoğraf EK 3.5:</b> Tuzlu Keş Kızartması .....	265

<b>Fotoğraf EK 3.6:</b> Yağlı Keş Kızartması.....	266
<b>Fotoğraf EK 3.7:</b> Hekim Aşı/ Pilavı.....	267
<b>Fotoğraf EK 3.8:</b> Kül Ekmeği .....	268
<b>Fotoğraf EK 3.9:</b> Uğmaç Çorbası .....	269



## GİRİŞ

Gıda kavramının kültürel pratiklerle ilişkisini anlamak için iki temel soruya yönelmek gerekmektedir; “Tabağımdaki yiyecek ne anlama gelmektedir?” ve “Gıda alışkanlıkları kişisel kimliğe nasıl katkıda bulunmaktadır?” Bu sorular birer kültürel belirteç olarak gıdanın antropoloji, sosyoloji ve tarih gibi farklı alanlarla güçlü ilişkileri olduğuna işaret etmektedir. Yapılan araştırmalar insanların yedikleri yemekler ile başkalarının onları nasıl algıladığı ve kendilerini nasıl gördükleri arasında dikkat çekici ilişkiler olduğuna işaret etmektedir (Almerico 2014:3).

Yurtseven ve Kaya (2010) sürdürülebilir gastronominin sosyal, psikolojik, kültürel ve politik olarak, tarım ile birlikte gıdanın üretim, satış ve tüketimini içeren her alan ile ilişkili bir süreci işaret ettiğini belirtmektedir. Sürdürülebilir gelişmenin geleneksel ilkelerini barındıran gastronomi uygulamaları eko- gastronomi araştırmaları ile mümkün olmaktadır. Eko gastronomi sosyal, ekonomik ve ekolojik sürdürülebilirlik ile birlikte eko beslenme sorumluluğu da taşımaktadır. Doğrudan ya da dolaylı olarak bir destinasyon ile ilgili sürdürülebilir unsurlara işaret eden eko- gastronomi yemek ile birlikte yemeğin bileşenleri olan tarım ve yiyecek üretimine katkı sunmakla birlikte yereldeki özgün üretimin korunmasına ve yerelin çekiciliğinin armasına katkı sağlar. (Yurtseven ve Kaya 2010: 57).

Eko gastronomi içerisinde kültürü de barındıran bir kavramdır. Kittler, Sucher ve Nelms (2012) gıdanın insanlar tarafından seçilmesi, kazanılması, sunulması, hazırlanması; tüm bu işlerin her bir aşamada kimler tarafından yapıldığı ve kimler tarafından tüketildiği gibi tüm aşamalarını gıda kültürü çerçevesinde ele almaktadır. Gıda kültürünün önemi, bu kültürün insana özgü olmasından kaynaklanmaktadır (Aktaran: Almerico 2014:2). İnsana özgü olan gıda kültürünün, insan hayatındaki eylemleri biçimlendirdiğini söylemek mümkündür. Yemek yeme eylemi sadece besin maddelerinin tüketildiği bir eylem değil, aynı zamanda tat alma deneyimleri ve gerçek

anlamda bir takım “mana ve sembollerin” tüketimidir (Beardsworth ve Keil 2011:90). Bu perspektiften baktığımızda eko gastronomi eylemlerle birlikte anlamları da içeren ve yeni anlamlar üreten bir kavramdır.

Yemek kültürü ve yeme içme örüntüleri; aynı topluluk içinde sınıfsal farklara, kutlama, yas ve kutsama yemeklerinin içeriklerine, inanç ya da mezhebe, cinsiyet ya da yaşa ve bireylerin uğraştıkları işler ve işlerin anlamlarına göre farklılıklar göstermektedir. Ancak bu örüntüleri en temelde belirleyen o kültürü oluşturan bireylerin yaşadığı coğrafya ve elde edebileceği doğal kaynakların yakınlığıdır (Tez 2012:9). Yemek kültürünün ana öznesi olan gıda maddelerinin neler olduğu ve toplum içerisinde nasıl konumlandığını belirleyen coğrafya ve coğrafyanın olanaklarıdır.

İnsan olmayı öğrenmenin merkezi yanlarından biri de neleri yiyebileceğini öğrenme sürecidir. Çocukların, onu çevreleyen potansiyel maddeler içerisinde neyin besin olduğunu tanıması, içinde yaşadığı topluluğa göre yemeye uygun görülenler ile görülmeyenleri ayırt edebilmesi, zararlı, zehirli, tabu ya da iğrenç bulunan besinlerin çocuğa tanıtılması, içinde bulunduğu yaşam ve etrafındaki sosyal hayat tarafından örüntülenir (Beardsworth ve Keil, 2011:95). Besinler sosyalizasyonun da önemli bir parçasıdır.

Yemek ve gıda; özel alanda yapılan ve satın alma, yetiştirme, hazırlama, sunma, temizleme gibi tüm aşamaları ile kadınlar tarafından yapılan alelade ev işleri olarak görülmüştür. Geleneksel olarak kadının sorumlulukları arasında, sıradan işler olarak bakılmış olan gıda ve gıda örüntüleri yalnızca kır sosyolojisi çalışmaları içerisinde kendine yer bulmuş ve araştırma konusu olmuştur. Akademik çalışmalarda tarihsel olarak baskın olan erkek araştırmacı ve teorisyenler konuya çok az ilgi duymuşlardır (Beardsworth ve Keil 2011: 98). Oysa bir mekân olarak mutfak ile birlikte mutfakın ev içi kurgusu ve kullanımı önemlidir. Modern mutfaklar hazırlama, pişirme ve yıkama olarak üç merkez halinde kurgulanmaktadır. Geçmişe doğru gidildiğinde ev içi ya da dışı bu üç merkezin konumlanması ve aralarındaki ilişki biçimleri bizlere tarihi dönemler ve o dönemlerde oluşan kültür farklılıkları açısından önemli doneler sunar (Akgökçe, 2006:129).

Bu nedenle yemek ve etrafında gelişen gıda kültürü; tıpkı sinema, resim ve müzik gibi içinde olduğu topluma dair bize önemli bilgiler vermektedir. Gastronominin inceleme alanı olarak yemek ve gıda örüntüleri kültürün ve sanatın birer parçasıdır. Kültürel olarak bu denli önemli anlamlar barındıran yemek, kültür endüstrisi aracılığı ile her geçen gün, bu anlam ve değerler bütünü olma özelliğini kaybetmekle karşı karşıyadır. Gıda ve yemek endüstriye dönüşmekte ve metalaşmaktadır. Metalaşma, kültürel ve bilimsel anlamda bu denli önemli olan yemeğin bireysel, toplumsal, ekolojik ve coğrafi değerlerinin bozulmasına ve çözümlenmesine neden olmaktadır. Eko gastronomi araştırmaları ve uygulamaları beraberinde eko turizm perspektifini de getirmektedir. Uygulanan bazı politikalar eko gastronomi, sürdürülebilirlik ve kültür unsurlarının bir gösteri alanı haline gelmesine sebep olmaktadır.

Bununla birlikte, yemek yapmak ve bir mekân olarak mutfak, toplumsal kurguda kadının sorumluluğunda görülürken, bir iş alanı olarak yemek pişirmek, kamusal alanda erkek egemen bir yapıya dönüşmekte, yemek yapmak ve aşçı/şef olmak kamusal alanda kadınların kendilerine yer bulabildikleri bir alan olamamaktadır (Dagaşan 2017;54).

Literatürde çeşitli mutfaklara, mutfak kültürlerine ve gıda örüntülerine dair araştırmaları bulunmaktadır. Erkoyuncu (2006) “Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü” üzerine yaptığı araştırmada bölgede yaşayan Türkmenlerin kendilerine ait yeme-içme kültürlerinin olduğu ve bunu devam ettire geldikleri sonucuna ulaşmış ve reçeteleri ile birlikte literatüre geçirmiştir (Erkoyuncu 2006: 146). Bolat (2014) Bektaşî kültüründe yemek motifleri üzerine yaptığı çalışmada kültür içerisinde uygulanan yemek seremonilerinin, tutumlarının ve gıda örüntülerinin Bektaşîliğin temel felsefesinin bir izdüşümü olduğunu ve Bektaşî terminolojisini açıklayan birer simge gibi kurgulandığını ifade etmektedir (Bolat 2014: 227). Bu iki çalışmada olduğu gibi literatürde gıda, gıda örüntüleri ve gıda kültürüne dair pek çok çalışma bulunmaktadır; ancak çalışmalar bizlere sürdürülebilirlik veya toplumsal cinsiyet analizi bağlamında herhangi bir perspektif sunmamaktadır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı bünyesinde toplumsal cinsiyet analizi içeren henüz bir adet yüksek lisans tezi bulunmaktadır. “Otel Mutfaklarına Gire(meye)n Kadınlar” başlığı ile Dagaşan (2017); otellerdeki profesyonel mutfaklarda kadınların istihdam edilmesi/edilmemesi durumu ve bunların nedenleri üzerine bir çalışma yaparak, istihdam durumunun oldukça düşük olduğunu tespit ettikten sonra bu durumun görüşmecilerin ifadeleri çerçevesinde nedenlerini ortaya koymaktadır (Dagaşan 2017: 55).

Korkmaz ve Allmer (2000) “Mekânın DNA’sı: Toplumsal Cinsiyetin Mekânsal Kalıplarının Sorgulanması” başlıklı çalışmasında mekân ve toplumsal cinsiyet ilişkisi üzerine ünlü bir mobilya markasının kataloglarındaki görsellere dayanarak kadının servis mekanlarında konumlandırıldığına işaret etmektedirler. Çalışma sonucunda kadının; mutfak özelinde aşçı, diğer odalarda ise çocuğun yanında anne olarak konumlandırılarak geleneksel toplumsal rolleri yeniden inşa eden bir metafor olduğuna, bir mekân olarak evin ise kadının görünmeyen emeği üzerine kurulu bir sisteme dayandırıldığına işaret edilmektedir (Korkmaz ve Allmer 2000: 114).

Bu iki çalışmanın dışında gıda örüntüleri, yemek, kültür, toplumsal cinsiyet, sürdürülebilirlik bağlamlarında literatürde herhangi bir çalışmaya ulaşılamamıştır. Almerico (2014) gıda çalışmalarının öznesinin sadece yemeğin kendisinin değil; tarım, beslenme, aşçılık ve gastronomi gibi geleneksel gıda çalışmaları ile gıdanın üretim, tüketim ve estetik özelliklerinin yanında gıdanın insan deneyimleri ile ilişkisi olduğunu ifade eder. Bu ilişkileri anlamak için sanat, sosyoloji, eğitim, ekonomi, sağlık, sosyal adalet, eğitim ve sağlık, edebiyat, antropoloji, tarih gibi disiplinler arası bir perspektiften hareket edilmektedir (Almerico 2014: 5).

Mudurnu 2015 yılında Unesco Geçici Miras listesine “Ahi Kenti Mudurnu” olarak girmiş ve 2018 yılında Türkiye’nin 15. Citta Slow’u (Yavaş Şehir) ilan edilmiştir. Bu gelişmeler Mudurnu’nun geleceğin önemli kırsal turizm destinasyonlarından biri haline geleceğini göstermektedir. Her iki önemli gelişme de beraberinde önemli sosyal, kültürel, tarımsal, siyasi ve ekonomik dönüşümler getirmektedir. Bu dönüşüm sürecinde Mudurnu mutfağı yeniden canlanmakta ve turizm

sektöründe bir meta olarak sunulmaktadır. Bu gelişmelerin Mudurnu'nun tarihi, kültürel, ekolojik, mimari özelliklerini koruyarak ilerleyebilmesi için bazı soruların sorulması ve tartışılması hem yerel açısından hem bilimsel açıdan önemlidir. Aynı şekilde Mudurnu mutfağının da tarihsel ve kültürel dokusunun korunması ve sürdürülebilirliği önemlidir. Literatürde Mudurnu tarihi, mimarisi ve ekolojik yapısı üzerine çalışmalara rastlansa da mutfağına dair herhangi bir çalışma bulunmamaktadır.

Çalışma toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilir gastronomi kavramları çerçevesinde gıda ve gıda örüntülerini değerlendirmeyi amaçlayan disiplinler arası bir çalışmadır ve Mudurnu ilçesini örnek almaktadır. Bu çalışmadaki disiplinler arası yaklaşım, Mudurnu Geleneksel Mutfağını, gıda örüntülerinin tarihsel geçmişini araştırarak, aktörlerini, tarihsel süreçlerini, günümüzdeki dokularını toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilir gastronomi parametreleri çerçevesinde anlamaya çalışmaktadır.

Çalışmanın üç temel sorusu bulunmaktadır. Mudurnu geleneksel mutfağı hangi bileşenlerden oluşmaktadır? Mudurnu geleneksel mutfağı ve içeriğini oluşturan gıda ve gıda örüntüleri cinsiyete bağlı rol, anlam ve görev dağılımlarına sahip midir? Mudurnu geleneksel mutfağı sürdürülebilir midir?

Bu çerçevede tez üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde kavramsal çerçeve ortaya konularak “Sürdürülebilir Gastronomi ve Bileşenleri”, “Geleneksel Mudurnu Mutfağı ve Bileşenleri” ve “Toplumsal Cinsiyet ve Gıda Örüntüleri” kavramları alt başlıkları ile araştırılmış ve literatür çalışmaları ile tanımlanmıştır.

Birinci bölümde ortaya konulan üç alt ana başlık altında öncelikle “gastronomi” ve “sürdürülebilirlik” kavramları tanımlanarak “sürdürülebilir gastronomi” tanımına ulaşılmıştır. Beraberinde “yerel gıda ve gastronomik kimlik” başlığının altında “yerel” ve “yöresel” tanımları tartışılmış ve aralarındaki farklar ortaya konulmuştur. Gastronomik kimliğin korunması için UNESCO tarafından yapılan “Somut Olmayan Kültürel Miras” tanımlamasına yer verilmiş ve önemine değinilmiştir. Son olarak da Slow Food ve Citta Slow Hareketi'nin tarihsel gelişimi incelenmiş ve Türkiye'deki örgütlenmesine değinilmiştir.

İkinci alt başlık olan “Geleneksel Mudurnu Mutfağı ve Bileşenleri” altında öncelikle “geleneksel” kavramı tanımlandıktan sonra Mudurnu’nun genel tarihsel serüvenine bakılmıştır. Geçmişte günümüze izi sürülebilir yapıları anlayabilmek adına Osmanlı döneminde Mudurnu’da yaşama odaklanılmış, kamusal alanda “Mudurnu ve Ahilik”, özel alanda ve ekonomide “Mudurnu ve Bacılar” dönem literatürleri çerçevesinde anlatılmıştır. Mudurnu’nun coğrafi konumu, tarihsel süreci, geçim kaynakları üretim ve tüketim alışkanlıklarını etkileyen inanç ve tutumlar literatür taraması ile ortaya konulmuştur. Cumhuriyet dönemi ile ilgili de literatürler taranmış ve yapılan çalışmalar eşliğinde ortaya çıkan “Mudurnu Geleneksel Mutfak Unsurları”, “Toplu Yemek Törenleri” ve “Geleneksel Gıda Satış ve Alışveriş Alanları” alt başlıkları ile Mudurnu geleneksel mutfağının ana hatları belirlenmiştir.

Kavramsal çerçevede üçüncü alt başlık “Toplumsal Cinsiyet ve Gıda Örüntüleri” olarak belirlenmiş ve bu başlığın altında, cinsiyet ve toplumsal cinsiyet kavramları tartışıldıktan sonra “toplumsal cinsiyet ve rol” kuramlarına yer verilmiştir. Gıda ve gıda örüntülerinin toplumsal cinsiyete dayalı farklılaşmasına daha doğru odaklanabilmek için mekânın toplumsal cinsiyete dayalı farklılaşması “Toplumsal Cinsiyet ve Kamusal Alan / Özel Alan” başlığı altında tartışılmış ve toplumsal cinsiyet ve iktidar tanımlanmıştır. Toplumsal cinsiyet ve gıda ilişkisi “gıda ve güç”, “kadın ve mutfak” perspektiflerinden tartışıldıktan sonra “toplumsal cinsiyet analizi” tanımlanmış ve analizin yapılmasında uygulanan çerçevelere yer verilmiştir.

İkinci bölümde geçmişten günümüze Mudurnu demografik bilgileri verildikten sonra elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Çalışma kapsamında kar topu yöntemi ile ilçe merkezinde yaşayan ve orada doğmuş, çeşitli yaş ve cinsiyetten 13 kişi ile görüşülmüştür. Hazırlanmış olan açık uçlu sorular sorularak derinlemesine mülakat, gözlem ve katılımlı gözlem teknikleri ile tarladan sofraya yemek, gıda ve gıda örüntülerine dair kişisel öykü, düşünce, deneyim ve uygulamaları derlenmiştir. Elde edilen veriler bulgular kısmında üç ana başlık altında toplanmıştır: “Geleneksel Mudurnu Mutfağı ve Günümüze Yansıyanlar”, “Sürdürülebilir Gastronomi Üzerine Elde Edilen Bulgular” ve “Toplumsal Cinsiyet ve Gıda İlişkisi Üzerine Elde Edilen Bulgular”.



Çalışmanın Mudurnu'nun gastronomik değer, unsur ve örüntülerini ortaya çıkarmak için yapılan ilk çalışma olması açısından gelecekte Mudurnu gastronomisinin korunması ve sürdürülmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Sürdürülebilirlik olanın içinde kadının kilit konumunun göz önünde bulundurulması ve ileride ortaya çıkacak turizm politikalarında kadının katılımcı olmasının değerini ortaya çıkarması açısından önemli görülmektedir. Yerel yönetim bileşenleri eli ile uygulanan ve uygulanacak olan pratiklere öneriler anlamında katkısının olacağı düşünülmektedir. Ayrıca araştırmanın, bulgular çerçevesinde oluşturulan tartışma ve öneriler bölümü ile benzer özelliklere sahip başka grup, kent, yapı, aile, inanış ya da etnik yapılarda yapılacak yeni çalışmalara bir örnek olabileceği düşünülmektedir.

Çalışmanın kendi içerisinde bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Saha araştırması sırasında toplu yemek törenlerinin bazıları sadece erkeklerin katılımına açık olan törenlerdir. Çalışmada gözlem ve katılımlı gözlem yapılmak istenen bu törenlere girmekle ilgili araştırmacının önünde bir sınırlılık; oluşmuş ancak bu sınırlılık anahtar görüşmecilerin devreye girmesi ile aşılmış ve hedeflenen verilere ulaşılmıştır. Bir diğer sınırlılık ise ulaşılan tariflerin uygulamasında yaşanmaktadır. Tariflerin tamamını uygulamak, reçetelendirmek, fotoğraflamak ve çalışmanın kapsamına koymak tezin süresi içerisinde mümkün olamamıştır. Toplayıcılığı yapılan ürünler, toplayıcılık uygulamaları ve yenilebilir yabani bitkilere dair bilgilere ulaşılmışsa da çalışmanın kapsamı içerisinde görselleri ile birlikte tam bir liste oluşturulamamıştır. Bu eksikliğin giderilmesi için ilerleyen süreçte hem yemekler ve tariflerine hem de toplayıcılığı yapılan yabani bitkilere dair bir envanter çalışması hedeflenmektedir.

# I. BÖLÜM

## 1. KURAMSAL ÇERÇEVE

### 1.1. Sürdürülebilir Gastronomi ve Bileşenleri

#### 1.1.1. Gastronomi

Yiyecek, hayvanlar için yutulduğunda hayatı ve büyümeyi sürdürmeyi sağlayan besin maddeleri olarak tanımlanabilir. Çoğu hayvan kendi yaşamları için gerekli besinleri tüketirler ve her beslenmeyi benzer şekilde yaparlar. Buna karşın insanlar beslenmez, yerler. Bu özellik insanları diğer hayvanlardan ayırmaktadır. İnsanlar gıda maddelerine, toplayarak, avlayarak, bitki ve hayvan yetiştirerek ulaşırlar. Beraberinde de pişirmek ve yemek için, yemek kapları kullanır, görgü kuralları oluşturur, yemek yemenin yollarını gösteren bir takım karmaşık kurallar geliştirir, böylece kendi türüne özgü gıda örüntüleri oluştururlar. Bu karmaşık ilişkiler, yemeği insanlık ile benzersiz bir şekilde ilişkilendirmektedir (Almerico 2014: 3).

“Gastronomi” sözcüğü, Yunanca mide anlamına gelen “gastros” ile, yasa anlamına gelen “nomos” sözcüklerinin birleşiminden oluşmaktadır (Tez 2012: 9). Berkeley Üniversitesi, gastronomiyi, gurme mutfağı üzerine yoğunlaşan gıda ve kültür çalışmaları olarak tarif etmektedir. Pişirme teknikleri, besin için gerekli gereçler, gıda bilimi ve lezzetlilik ile birlikte yutma, tat, koku gibi uygulamaları da kapsayan bir terim olarak tanımlamaktadır. Gastronomi, gıdayı hazırlama ve yeme, tatma, deneyimleme, koklama, araştırma gibi duyuşal özelliklerini bir bütün olarak keşfetmek, anlamak ve yazmak ile ilgilidir. Beraberinde, beslenmenin kültürler arası etkileşimlerini inceler (Berkeley Üniversty, <http://guides.lib.berkeley.edu/food/gastronomy>, 4 Aralık 2018’de

erişildi). Merriam-Webster Dictionary gastronomi sözcüğünü, iyi yemek sanatı ya da bilimi ile mutfak gelenekleri ve teknikleri olarak tanımlamaktadır (Merriem- Webster, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>, 4 Aralık 2018’de erişildi).

Birçok araştırmacı çalışmalarında, gastronomi sözcüğünün çıkış noktası için 1804’de Jacques Berchoux tarafından yayınlanan bir şiiri işaret etmektedir. “İyi yemek yeme sanatı” olarak gastronomi, 1835 yılında Fransız mutfak literatürüne dahil edilmiştir (Karim 2006: 14). Ancak gastronomi kelimesi ilk olarak Antik Yunan döneminde MÖ. 4. yüzyılda, Sicilyalı Yunan Arcestratu’un, Akdeniz bölgesi özelinde yemek ve şarap konularını işlediği bir kitapta kullanılmıştır (Santich 2004: 16). Gastronomi, Orta Çağ İtalya’sında, tıptan tarıma kadar tüm yaşam alanlarına dahil bir anlamda kullanılmıştır. Sağlıklı yaşam ile iyi beslenme davranışları için tıp çalışmalarına, gıda ve gastronomi de dahildi (Karim 2006: 15). Scarpato (2002), tarihte yiyecek ve içeceklerle uğraşanların, yiyecek ve içeceklerle doğrudan ilgili, herhangi bir özel beceri veya meslekleri olmadığını, daha çok yiyecek ve içeceklerin karışımı ve zevkleriyle ilgilendiklerini vurgulamaktadır. Temelde, gıda bir meslek değil, yaşam tarzının bir parçasıydı (Scarpato 2002: 135). Zaman içinde sosyal, ekonomik ve kültürel değişimlere paralel olarak anlamı değişen gastronomi Fransız bir avukat ve yazar olan Alexander Balthasar Laurent (1758-1837) tarafından burjuva yaşam tarzlarıyla ilişkilendirildi. 1922 yılına gelindiğinde, bölgesel ve yerel gastronomi turizmini desteklemek isteyen gezginlere yönelik yerel yiyecekler rehberi olarak ilk gurme kitabı Fransa’da yayınlandı. 1930’lu yıllarda gastronomi hakkında daha fazla bilgi üreilmeye başlanmıştır (Karim 2006: 15). Gastronomi, günümüzde gıda, sosyal hayatın içerisinde çok yönlü ilişkilerini sürdürmektedir. Dünyanın her yerinde insanlar gıda ve gıda örüntülerini, sosyal hayatlarının ve kültürlerinin bir parçası olarak yaşamakta ve yeniden üretmektedirler.

Gastronomi, yeni doğan çocuğun, içgüdüsel olarak annesinin göğsüne ulaşmaya çalışmasından, ölmek üzere olan bireyin son lokmasındaki haza kadar tüm yaşamımızı, kralların ziyafet şölenlerinden, sade ama iyi pişirilmiş bir yumurtaya kadar toplumun her katmanını, yenilebilir her şeyi ve onu üreten, alışverişini sağlayan, hazır hale getiren ve yiyen herkesi kapsayan bir kavramdır (Brillat ve Savarin 2006: 18). Gastronomi,

sadece gıda maddeleri ve yiyecek-içeceklerin ekimi, dikimi ve pişirilip yenilmesi süreci değildir. Aynı zamanda güncel ideolojiden, içinde şekillendiği kültürden, toplumun ekonomik yapısından etkilenen ya da onları etkileyen bir kavramdır (Çalışkan 2013: 40).

Gastronomi tanımı içerisinde gıda kültürüne de atıfta bulunmaktadır. Le´vi-Strauss (1966), bir yemeği pişirme yolunun, yemeğin piştiği toplum bilincinde olmasa da o toplumun yapısını oluşturan unsurlarını ortaya koyan dilin tercümesi olduğunu, dil kullanmadan bir arada yaşayan bir topluluk olmadığı gibi, kendine has mutfak kültürü olmayan bir topluluk da olmadığını ifade etmektedir (Aktaran: Çalışkan 2013: 41). Gıdanın; üretimi, taşınması, muhafazası, pişirme, sunma ve tüketim aşamalarındaki tüm eylemlerin, beslenme ve yemek içerikli konuların tümünün, kültür kavramı içinde yeri vardır (Beşirli 2010: 160). Yemek ile kültür arasındaki ilişki, kültürün ne yiyeceğimizi belirlemesi ile başlar. Kültür; öğrenilen, öğretilen ve karşılıklı oluşan bir süreçtir. İnsanlar ne yenir ne yenmez çok erken yaşlarda içinde bulunduğu kültür içinde öğrenirler ve bu kolay kolay değiştirilemez. Aktarılan kültürel öğeler içinde, gıda ve gıda örüntüleri oldukça önemli bir yer tutmaktadır (Tezcan 2000: 1).

Hauck-Lawson (2004) “gıdanın sesi” kavramını ortaya atmıştır. Bu kavramla ifade ettiği: bir insanın bir gıdayı yemeyi ya da yememeyi seçmesi, o kişinin sadece sözcüklerle yapamayacağı bir şekilde bir duygu olarak kimliğinin özelliklerini ortaya koyar. Yiyecek seçimleri, ailelerin öykülerini, göçleri, asimilasyonları, direnişleri, zamanla oluşan değişimleri ve kişisel kimliğinin yanı sıra grup içindeki rolünü içerir bir ses meydana getirir (Hauck-Lawson 2004: 24). Gastronomi insan oluşumuzu ve varoluşumuzu sürdürdüğümüz sürece, bizi ilgilendiren her şeyin en mantıklı anlaşılma yoludur (Santich 1996: 2).

Hatipoğlu (2010) gastronomiyi, “insan gıdasını ilgilendiren her konuda sağlanmış kapsamlı bilgi birikimi” olarak tanımlayarak iki bölümde inceler: üretim ve tüketim. Üretim boyutunda; iyi yemek pişirme, hazırlama, sunma, masa hazırlama sanatı ve bilimi, iyi yemek ile ilgili bilgi birikimi, yemek pişirmekle ilgili prensipler, faaliyetler ve uygulamalar yer almaktadır. Tüketim boyutunda ise, iyi yiyecek ve

içecekten hoşlanmak, iyi yemeğe aşırı düşkünlük ve lüks yiyeceklere abartılı ilgi ve tutku yer almaktadır (Hatipoğlu 2010:37). Çalışma gastronominin üretim boyutuna, üretimin sürdürülebilirliğine ve kadının üretimdeki başat rolüne odaklanmaktadır.

Harrison (1982) gastronomiyi dörde ayırmaktadır. Yemeğin reçeteleri ile ilgilenen “teorik gastronomi”, reçetelerin nasıl yemek haline getirileceği ile ilgilenen “teknik gastronomi”, yemeklerin besin değerleri ile ilgilenen “besin gastronomisi”, dünya mutfaklarında yiyecek ve içeceklerin yapılışı, servisi ile birlikte estetik, ulusal ve bölgesel özellikleri ile ilgilenen “uygulamalı gastronomi”. Uygulamalı gastronomi kültürlerin yenilebilir ya da yenilemez olarak betimlediği yemeklerle ve yemeklerin üretimden tüketime tüm aşamalarında uygulanan teknikler ve kullanılan malzemelerle de ilgilenmektedir (Aktaran: Gillespie 2001: 2).

Gastronomide en çok uygulanan bir diğer mutfak türü de “füzyon mutfağıdır”. TDK tarafından “birleşme, kaynaşma” (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c137b7060b349.14464505](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c137b7060b349.14464505) 14 Aralık 2018’de erişildi.) olarak tanımlanan bir fizik terimi olan füzyon gastronomide farklı ulusların mutfak tekniklerini ve malzemelerini kullanarak, tek bir tabak içerisinde birleştirmek ve yeni bir yemeğin ortaya çıkmasını sağlamak olarak tanımlanmaktadır. Birbirinden farklı ülkelerin yemekleri, yemek teknikleri ve malzemelerinin bilinçli olarak aynı tabakta birleştirilmesi ile ortaya çıkan yeni, yaratıcı ve özgün mutfak olarak ifade edilmektedir (Oktay 2017: 7).

Bu ayrımların dışında son yıllarda yeni bir araştırma alanı olarak “moleküler gastronomi” gastronomi alanına girmiştir. Yoğunluklu olarak fen bilimlerinden yararlanılarak gıda maddelerinin katı, sıvı, gaz oluşları ve molekülleri ile ilgili çalışmaları içermektedir. Bu çalışmalar mutfağın bir laboratuvar gibi kullanılarak gıdaların üretim ve tüketim aşamalarında ortaya çıkan moleküler, fiziksel, kimyasal ve yapısal oluşumları, dönüşümleri anlamaya, açıklamaya ve kontrol etmeye çalışmaktadır. Kontrollü deney, gözlem, hipotez oluşturma, test etme ve yeni dış gerçeklik kazandırma gibi çalışma yöntemlerini kullanan moleküler gastronomi, gıdaların olağan tat, doku,

koku ve görünümünü nasıl kazandığını ve nasıl başka biçimler alabileceğini araştırmakta ve uygulamaktadır (Van Der Linden, McClements ve Ubbink 2008: 283).

Dünya nüfusunun, mevcut çevresel kaynaklar tarafından sürdürülemez oranda büyümesi ve bu nüfusun mevcut kaynakları nasıl daha adil kullanacağı soruları ile ortaya çıkan gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik tartışmaları, gastronomi bilimi içerisinden yeni bir perspektif oluşturmuş ve çalışmanın ana bakış açılarından biri olan sürdürülebilir gastronomi, yeni bir yaklaşım olarak literatürde çalışma alanları oluşturmaya başlamıştır.

### 1.1.2. Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik sözcüğü İngilizce “sustainability” sözcüğünün karşılığı olarak Türkçede kullanılan, fakat Türk Dil Kurumu’nun yayımladığı Türkçe Sözlükte herhangi bir karşılığı bulunmayan bir kavramdır. İfade ettiği anlam açısından; daim, devamlı olma anlamına gönderme yapmaktadır. İngilizcede “Capable of being sustained” olarak ifade edilen sözcük “sönümlenmeden, aralıksız olabilme kabiliyeti” olarak ifade edilebilir. Tamamen bitirmeden, yok etmeden kullanabilmek; doğal kaynakları yok etmeden kullanabilen yöntemleri içermek gibi tanımlamalar da mevcuttur (Merriam-Webster Dictionary, <https://www.merriam-webster.com/dictionary/sustainable#h1>, 5 Aralık 2018’de erişildi).

Sürdürülebilirlik sözcüğü uluslararası düzeyde de tek başına bir anlam ifade etmemekte; hava kirliliği, kaynakların kullanımı, atık yönetimi, ekonomi, kalkınma gibi doğrudan insana, insan iradesine ve eylemliliklerine bağlı kavramlara içkin kullanılmaktadır (Akgül 2010: 135). Sürdürülebilirlik çoğalan insan nüfusuna işaretle insan faaliyetleri ile insanların doğal, sosyal ve kültürel çevreleri arasındaki dengeler durumudur (Cömert 2002: 22).

Sürdürülebilirliği ekonomik büyüme ile ekolojik dengeyi birleştiren hem doğal kaynakların etkin kullanımına hem de çevresel kaliteye önem veren, gelecek nesillerin

ihtiyaçlarını tehlikeye altına atmadan, bugünün ihtiyaçlarını karşılayan bir model olarak açıklamak mümkündür (Hayta 2009: 131).

“Sürdürülebilirlik” ilk kez 1712'de Alman bilim adamı Hans Carl von Carlowitz tarafından "Sylvicultura Oeconomica" adlı kitabında kullanılmıştır. Üç yüzyıl önce ormanların ve yaban hayatının yönetimi için kullanılan sürdürülebilirlik kavramı 20. yüzyılın ilk yarısında, balıkçılıkla ilgili olarak yeniden kullanılmıştır. Özellikle 1930'larda, tarımda; sürdürülebilir toprak işleme yöntemleri üzerine tartışmalar, toprak bozulumu ve önlenmesi için yeniden kullanılmıştır (Vehkamäki 2005: 3). UNEP-UNWTO (2005) tarafından “Turizmin Daha Sürdürülebilir Hale Getirilmesi: Politika Yapıcıları İçin Bir Kılavuz” adlı belgede, çevresel sürdürülebilirlik; özellikle yenilenebilir olmayan ya da yaşam desteği açısından değerli olan kaynakları koruma ve yönetme olarak tanımlanmaktadır. Hava, su ve toprak kirliliğini en aza indirmek, biyolojik çeşitliliği ve doğal mirası korumak ve bunun için harekete geçmek olarak tanımlanmıştır (UNEP-UNWTO, <http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx0592xPATourismPolicyEN>, 5 Aralık 2018'de erişildi)

Birleşmiş milletler üyesi 22 üye ülke tarafından 1983 yılında kurulan Dünya Çevre ve Kalkınma Komisyonunda yayınlanan “Ortak Geleceğimiz” bildirgesinde, 5. Madde “Gıda Güvenliği: Potansiyelin Sürdürülebilirliği” başlığı ile düzenlenmiştir. Gıdanın ihtiyaçtan fazla üretimi, buna rağmen dünyanın farklı yerlerinde yaşayan büyük nüfusların, gıdaya erişiminde yaşanan eşitsizlikler, gıda üretimi ve sanayide yaşanan büyümenin gelecekteki gıda üretiminin temelini bozması, fazla gıda üretim ve tüketiminin kırsal ile kent arasında yarattığı eşitsizlikler bu başlık altında değerlendirilmiş ve gıda güvenliği problemlerinin nedenlerine değinilmiştir. Tahıl üretimi, hayvancılık, et ve süt ürünleri üretiminde ihtiyaçların artması, bunun beraberinde getirdiği yoğun üretim sistemleri, bu sistemlerin çevreye verdiği zararlar değerlendirilmiş ve sürdürülebilir gıda ve gıda güvenliğine dikkat çekilmiştir (Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future, [www.un-documents.net/our-common-future.pdf](http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf), 8 Aralık 2018'de erişildi).

### 1.1.3. Sürdürülebilir Gastronomi

Sürdürülebilir gastronomi, gıdayı ve gıda örüntülerini ekolojik bağlamda ele alan bir perspektif oluşturmaktadır. Gıdanın hem düşünsel hem pratik bileşenleri olduğuna işaret eder ve gıda maddesinin, bu bileşenlerin etrafında oluşan farklı noktalarla da etkileşime girerek oluşan bir ürün olarak görmektedir (Figueroa 2017: 1). Örneğin bir tabak çorba; etrafında hem onu yapanın kim olduğu, neden onu yaptığı, kime yaptığı, nasıl bir mekânda ve hangi mevsimde yaptığı ve nasıl yaptığı, kullanılan malzemenin menşei ve coğrafyası vb. ile birlikte bir tabak çorbadır. Bu bileşenler ve etkileşimler yemeğin yapılma anında da çok öncesinde ürün, daha toprakta iken ya da yemeği yapanların bile tanımadığı bambaşka coğrafyalarda gerçekleşiyor olabilir (Figueroa 2017: 1). Tabağımızdaki çorbaya kattığımız pul biberin hikayesi, hiç gitmediğimiz Urfa'yla, unun hikayesi adını bile bilmediğiniz bir un fabrikasında çalışan işçilerle ya da sizin hasta olduğunuz için onu içişiniz, onların sizinle etkileşim halinde olduğunuz anlamı taşımaktadır. Sürdürülebilir gastronomi; gıda örüntülerinin, yemeğin yapıldığı mutfak malzemeleri, gıda hammaddesinin kendisi gibi maddi unsurları, yemeği ifade eden ve yemeklerle ifade edilen dili, yemeğin sunuluşunu, bu sunumun toplum için neleri temsil ettiğini, tüm bu unsurların kendi içerisindeki ilişkilerini bir bütün olarak kabul eder. Yemek ve gıda örüntüleri, güncel politikanın, ekolojik ve sosyal değişimlerin, toplumların ürettiği sembolik, mitolojik ve kavramsal örüntülerin ve tüm bunların birbirleri ile kurdukları iletişimlerin bir bütünüdür (Figueroa 2017: 2).

Sloan ve arkadaşları (2009), gıda üretiminde uygulanan tarım tekniklerinin ortaya çıkardığı büyük sorunlar sonucunda, sürdürülebilir gıda ve sürdürülebilir gastronomi kavramının ortaya çıktığını ve doğal kaynakları en az kirleten, tüketen ve yok eden yöntemlerle yiyecek üretmenin anlamına dikkat çekmektedir. Bu noktada sürdürülebilir gastronomi, tarım politikaları, su ve enerji yönetimi toprakların ve diğer doğal kaynakların kullanımı ve yönetimi, tarım ilaçları ve tüketim kültürü gibi pek çok konuyu gündeme almaktadır (Sloan, Legrand ve Chen 2009: 107).

Türkiye’de sürdürülebilir gastronomi, tanımları uygulamaları çoğunlukla Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik disiplini içinde onu tamamlayan bir bileşen olarak



çalışılmaktadır. Araştırmalar yerelde var olan ürünlere ve yemeğe odaklanmakta, içinde bulunduğu diğer bileşenleri, örneğin anlam ve simgeler, mitolojik ve kavramsal örüntüleri dikkate değer birer bileşen olarak işaret etmemektedir. Genellikle araştırmalar sonucunda elde edilen ürünler “sürdürülebilir kalkınma” başlığı altında ele alınmaktadır. Örneğin Yurtseven ve Karakaş (2013), sürdürülebilir gastronominin, sosyo- kültürel ve ekolojik nedenlerle yerel ürünleri işaret ettiğini ifade eder. Onlara göre yerele ait gastronomik sistemler hem ekolojik sürdürülebilirliği hem de sosyal adaleti ile birlikte adil ticareti teşvik eder. Sürdürülebilir gastronomiyi yerel kalkınmanın bir yolu olarak ele alan Yurtseven ve Karakaş (2013), yerele özel gıdalar, eski çiftçilik ve mutfak sistemleri, şarap yolları, eko müzeleri bu kapsamda değerlendirir. Yerel gastronomi hem çiftçiye hem de tüketiciye katma değer sağlar çünkü özgünlüğü ile tüketicinin mutfağına katkıda bulunur ve tüketici üretim ile ilişki kurmuş olur. Yerel ürünün özgün olmasının iki temel değeri vardır; hem her tür bileşeni ile bir yerele aittir hem de bu gıdalar bir zanaat sonucu oluşturulmaktadır (Yurtseven, Karakaş 2013: 91). Tüketicinin ve satışın sürdürülebilirliğini merkeze alan bu perspektif, yukarıda üretim perspektifin dışında kalmaktadır. Bu çalışma öncelikle Mudurnu'nun gıda ve gıda örüntülerinin yerel için sürdürülebilirliğine ve gıda ve gıda örüntülerinde kadının konumuna odaklanmaktadır. Bu nedenle yerelin bir turizm belgesi olarak sürdürülebilir kalkınması çalışmanın dışında tutulacaktır.

Gıdaların nasıl üretildiği, dolaştığı ve tüketildiği etrafında oluşan gıda örüntülerini ele alan eko-gastronomi, gıdanın tüketimine bu çerçevede gezegenin geri kalanını nasıl etkilediğine dair yeni sorular üretilmesine kaynaklık etmektedir. Gıdanın genel geçer ve evrensel bir unsurdan çok yerel ve anlamsal noktalarına işaret ederek yeni çalışma alanları oluşturmaktadır.

### 1.1.3.1 Yerel Gıda ve Gastronomik Kimlik

#### 1.1.3.1.1. Yerel Gıda

Yerel gıda kavramını tanımlamadan önce gıdanın da önemli bir üyesi olduğu ve gıda örüntülerinin de içinde bulunduğu kültür kavramını tanımlamak önemlidir. Tylor

(1871) çalışmalarında kültürü, “kişinin, toplumun bir üyesi olarak kazandığı bilgi, inanç, sanat, hukuk, ahlak, adet, gelenek, alışkanlık ve yeteneklerin karmaşık bütünü” olarak tanımlar (Aktaran Hayıland vd. 2008: 37). Bu ilk tanımlamanın sonrasında literatürde yüzlerce farklı kültür tanımı olmakla birlikte yakın dönemde yapılan tanımlar gerçek, gözlemlenebilir davranış ile bu davranışa neden olan soyut inançlar, değerler ve algılar bütünüdür birbirinden ayırmaktadır. Gözlemlenebilir bir davranıştan çok daha derinlerdedir kültür. Bir toplumun kolektif olarak sahip olduğu ve tüm üyelerine yaydığı davranışlara yansıyan, davranışların kaynağı olan ve dünyayı yorumlamada kullanılan görüşler, inançlar, algılar ve değerler bütünüdür (Hayıland vd. 2008:38).

TDK yerel sözcüğünü “sınırlı bir yerle ilgili olan, lokal” olarak tanımlamaktadır (TDK,[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06755e2f2f34.84](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06755e2f2f34.84), 4 Aralık 2018’de erişildi). Literatürde yerel ile yöresel kavramları sıkça birbirinin yerine kullanılmaktadır. TDK yöre sözcüğünü “bir bölgenin belli bir yer ve çevresini kapsayan sınırlı bölümü, havali, mahal, civar” olarak tanımlamaktadır (TDK,[http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06768e198db8.58380910](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06768e198db8.58380910), 4 Aralık 2018’de erişildi). Bu iki kavram birbirinden çeşitli nedenlerle ayrı noktaları işaret etmektedir. Yerel ürün tanımı “menşe” yani köken temeline dayanır ve o ürünün tarihsel bir süreç ve birikimle yerele ait oluşunu ifade eder. Yöresel ürünler ise “mahreç” yani ürünün yayıldığı yere dayanmaktadır. Yöresel ürünler, yerel kültürle bağlantılı olup olmadığına bakılmaksızın, sadece o coğrafyada bulunduğu için yerel ürünlerle aynı tutulmaktadır. Ancak yerel ürün kavramı coğrafyayla ilişkili, o yerde yetişen ürünleri nitelemek için kullanılmaktadır (Demirer 2010: 38). Bu nedenle çalışmada yerel ürün kavramı tercih edilmiştir.

Yerel ürün, yerelin kimliğine işaret eder. Harrington (2005) gastronomik kimlik üzerinde üç farklı faktörün baskın etkisinden söz etmektedir: iklim, kültür ve coğrafya. Örneğin toprağın yapısı, rüzgâr, güneşi az ya da yoğun alması, iklim, nem gibi iklim faktörleri orada yetişen gıda maddelerinin çeşitliliğini belirlemektedir. Bir diğer unsur olan kültür; tarihsel süreçte topluluklar ve kültürler arası etkileşim sonucunda öğrenilenler, bölgede yaşayan etnik grupların çeşitliliği, bölgede yaşayan halkın yeni olana açık olup olmaması, bölge halkının inanışları ve nelere kıymet verdikleri gibi

kıstaslar üzerinden bölgede bulunan gıda maddeleri ile neler hazırlayabileceklerini belirlemektedir. Tüm bu etkiler belirli bir bölgenin kendine özgü lezzet örüntüleri, tarifleri, teknikleri ve bu teknikler için geliştirilen materyalleri ile her aşamada uygulanan görgü kuralları ve sunum türlerinden oluşan bir gastronomik kimlik oluşturabilmektedir. Bu oluşuma etki eden faktörler bölgelere, kültürlere, coğrafya ve iklimlere göre değiştiği için birbirinden çok farklı gastronomik kimliklerin oluşmasına da olanak vermektedir (Harrington 2005: 131). Bazı üreticiler bir ürün uzun yıllardır yerele ait olmasa bile orada yetiştirilmeye başlamasından ya da yerel halkı istihdam ediyor olmasından dolayı bir ürünü “yerel” olarak tanımlamakta bazıları ise sadece geçmişten günümüze orada yetiştirilen ya da üretilen yiyecek ve içeceklerin yerel olduğunu düşünmektedir (Rinaldi 2017: 5).

Eriksen (2013), yerel gıdayı yakınlık perspektifinden incelemektedir;

- 1- Yemeğin yapıldığı, kaynağı olan coğrafya ile ürünün yetiştiği coğrafya arasındaki yakınlık; coğrafi yakınlık.
- 2- Ürünün yetiştiği coğrafyaya yakın olan diğer coğrafi alanlar arasındaki yakınlık; köken yakınlığı
- 3- Ürünü üretenler ile tüketenler arasındaki yakınlık; ilişkisel yakınlık.
- 4- Farklı coğrafyalardaki ya da coğrafya içinde yaşayan insanların yerel ürüne ya da yemeğe verdikleri anlamlar; değer yakınlığı (Eriksen 2013: 52).

Brunori (2007), yerel gıdayı beş farklı ulam içinde tanımlamaktadır;

- 1- Sağlık ve lezzet açısından işlevsel,
- 2- Biyolojik çeşitlilik ve coğrafi koşullar açısından ekolojik,
- 3- Yerelin kendi unsurları açısından estetik,
- 4- Yerele özgün ve yerelin dayanışma unsurlarına uygunluk açısından etik,
- 5- Üretim ve tüketim kalıplarını yönlendirmek ve gıda zincirindeki güç dengelerini değiştirmek açısından politik (Brunori 2007: 2).

Yerel ürün yerel üretim sistemlerine de işaret etmektedir. Modern üretim sistemleri ile geleneksel üretim sistemleri karşılaştırıldığında ikisini birbirinden ayıran beş önemli özelliği bulunmaktadır;

- 1- Modern besin sistemleri son derece uzmanlaşmıştır ve endüstriyel bir gıda sanayii halini almıştır. Modern toplumlar için yapılan gıda üretimi tüketen kesim tarafından hiçbir aşamasında görünmeden üretilmektedir. Buna karşılık geleneksel sistemlerde üretimler küçük ölçeklidir ve üretim- tüketim örüntülerinin tamamında son tüketici bizzat katılımcıdır.
- 2- Dağıtım ticari pazar ve marketlerde yapılmaktadır. Bu durumda satın alan bireyin statüsü ne olursa olsun parası var ise her türden besine sahip olabileceği anlamına gelmektedir. Geleneksel sistemlerde ise dağıtım akrabalık ağları gibi toplumsal ağlar üzerinden yerel sınırlar içerisinde yapılmaktadır.
- 3- Herhangi bir süpermarket içerisinde tüketim için var olan imkanları ve çeşitlilikleri gözlemek ve imkân ile çeşitlilik arasında kurgulanan seçme şansı olgusunu görünür kılar. Geleneksel sistemlerde mevsime ve kıtlık dönemlerine göre çeşitlilikler artar ya da azalır ve toplumlar arasında besin eşitsizlikleri meydana gelir.
- 4- Marketlerin uluslararası hatta küresel tedarik imkanlarına sahip olması kıtlık durumunun görünmez olmasını sağlar. Geleneksel sistemlerde toprak, coğrafya, iklim ve doğal kaynaklar tarafından belirlenen kadar çeşitlilik mevcuttur.
- 5- Modern besin sistemlerinin sürdürülebilirliği ve gelişimi konusunda sürekli tartışmalar vardır. Geleneksel sistemler için böylesi bir tartışma bulunmamaktadır (Beardsworth ve Keil 2011: 61).

Martinez ve arkadaşları (2010), yerel yemek kavramını üreten ve tüketenlerin kendi toplumları ile ilişkili olan coğrafi bir alan içinde üretilmiş, işlenmiş ve sunulan yiyecekler olarak tanımlamaktadır (Martinez ve ark. 2010: 3). D'Amico (2004), gıdanın tarihsel boyutu zaman içinde gelişen, birleşen bilgi biçimleri, bu bilgilerin de birleşimi ve birikimi olan bilişsel bir içerikle ilişkili olduğunu ifade etmektedir. Bu noktada yerel ürünlerin üretim, işleme, tüketim noktalarında gelenekler oluşmalıdır. Bu da yerel ürünü hem o yerelin bir mirası hem de o yerelin tarihinin bir parçası haline getirmektedir. Yerel ürün o yerelde yaşayan insanların zihniyetini ve hayat görüşünü ifade etmesi

açısından kültürel bir boyut kazanır. Gıdanın ve gıda örüntülerinin coğrafi, tarihsel ve kültürel boyutları her anlamda birbirini beslemektedir (D'Amico 2004: 794).

Yerel gıda ve yerel gıdanın üretim, saklama, yeniden üretim ve koruma yöntemlerini kapsayan ön üretim ve üretim aşında yapılan uygulamalar için ziraat sanatları kavramından da bahsedilmektedir. Çalışma kapsamında en eski bahsine Köy Enstitüleri Programında rastlanılan ve tahıldan, sebze ve meyvelerden türlü usullerle kışlık yiyecek hazırlama, tavukçuluk, bahçe ve meyvecilik, arıcılık, etleri muhafaza usulleri, ehli hayvan bakımı, konserve aletleriyle sebze ve meyveleri muhafaza etme usulleri, yoğurt, beyaz peynir yapma, yağ çıkarma ve bunları muhafaza etme gibi etkinlikleri tanımlamak için kullanılan ziraat sanatları (Tuna 2009; 24) tarhana çeşitlerini yapma, yapım usulleri ve malzemeleri, sebze meyve kurutma, usulleri ve malzemeleri, süt ürünleri, ürünler için kullanılan mayaların elde edilme usulleri ile her türden gıda muhafaza yöntem, teknik ve malzemeleri kapsayan bir tanımdır. Yerellere göre değişen yöntem, teknik, usul ve malzemelerden kaynaklı ziraat sanatları da yerel yemek ve gıda tanımının içerisinde yer almaktadır.

#### 1.1.3.1.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomik Kimlik

Her anlamı ile yerel ürün geçmiş ile şimdi arasındaki ilişkiler ve deneyimler toplamıdır ve yerele ait bir kimlik olarak karşımıza çıkmaktadır. Geçmiş ile bağı oldukça güçlü olan yerel ürün bir anlamda şimdiye bırakılmış bir mirastır. Gıda örüntüleri şu an yaşamayan insanların yaşamış oldukları coğrafya, inançlar, etnik gruplar, bilgiler, teknoloji, sağlık olanakları gibi pek çok faktör ile şekillenmektedir (Wahlqvist ve Lee 2007: 2). Yurtseven (2011), sürdürülebilir gastronominin temel dinamiğinin yerel yiyeceklerin olagelen sistemlerle devamlılığının sağlanması, geleneksel mutfak bilgilerinin gelecek kuşaklara aktarılması ve geleneksel damak tadının korunması ve sürdürülmesi ile mümkün olabileceğini ifade etmektedir (Yurtseven 2011: 19).

Yemek ve gıda örüntülerinin insanlığa bırakılmış birer miras olduğu UNESCO tarafından da onaylanmıştır. UNESCO'nun 1972 yılındaki toplantısında imzalanan

sözleşmede kültürel miras olarak anıtlar, binalar grubu ve sit alanlarını kabul ederken 2003 yılında soyut, etnografik ve endüstriyel miras da bu kategoride değerlendirilmeye alınmıştır. Somut olmayan kültürel miras ya da yaşayan miras, “nesiller boyu devam ettirilip aktarılarak geleneksel yaşam biçiminin bir parçası olarak günümüze kadar ulaşmış temsilleri, bilgi, beceri ve ifadeler” ve kısaca SÖKÜM olarak ifade edilmektedir (<http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-50837/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi-hak-.html> 23 Kasım 2018’de erişildi).

UNESCO sözleşmede somut olmayan kültürel mirası; ‘toplulukların ve kimi durumlarda bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar’ olarak tanımlamıştır. Kuşaktan kuşağa aktarılan bu somut olmayan kültürel miras, “toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden yaratılmakta ve onlara kimlik ve devamlılık duygusu verilmektedir.’ (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/TR-50543/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html>, 5 Aralık 2018’de erişildi). Sözleşmede somut olmayan kültürel mirasın özellikle belirginleştiği alanlara yer verilmiştir;

*Dil:* Somut olmayan kültürel mirasın aktarımında taşıyıcı işlevi olan dil, sözlü gelenekler ve anlatımlar: destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.

*Gösteri sanatları:* karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.

*Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şölenler:* nişan, düğün, doğum, nevruz, birikme gecesi vb.

*Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar:* geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.

*El sanatları gelenekleri:* dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi vb. (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/TR-50543/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html>, 5 Aralık 2018’de erişildi.).

Belirlenen bu alanlarda, yemek ve yemek kültürünün yerini anlamak açısından Türkiye’den gösterilebilecek en önemli örnek Gaziantep’tir. Gaziantep, dünyadaki en eski sürekli yerleşim yerlerinden biri olması, ipek yolu üzerindeki özel konumu, özellikle Osmanlı döneminde inanç, gelenek, düşünce ve bilimsel bilginin üretildiği bir merkez olması gibi nedenlerle, çok kültürlü bir gastronomik değerler merkezi olarak 2015 yılında UNESCO Dünya Miras Geçici Listesine “Yaratıcı Gastronomi Şehri” olarak girmiştir (<https://en.unesco.org/creative-cities/gaziantep> 23 Kasım 2018’de erişildi).

Araştırmamızın evreni olan tarihi İpek Yolu şehri Mudurnu hem tarihi kent dokusu ve doğal çevresi ile hem de Ahilik geleneği ve diğer somut olmayan kültür miras unsurları ile özel ve özgün bir tarihi kentsel peyzaj örneği olması sebebi ile Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamında UNESCO Dünya Miras Merkezi tarafından yapılan değerlendirme sonucunda, “Mudurnu Tarihi Ahi Kenti” olarak UNESCO Dünya Miras Geçici Listesine girmiştir (<http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR,137905/mudurnu-tarihi-ahi-kenti-bolu-2015.html> 23 Kasım 2018’de erişildi).

Dünya Miras Geçici Listesine giriş için yapılan hazırlık sürecinde Alan Yönetimi ve Paydaşlar tarafından yapılan çalışmalar ile Mudurnu’nun çok katmanlı kültür mirasını oluşturduğu düşünülen başlıca unsurlar ortaya konmuştur. Bu çerçevede Mudurnu’da miras başlıkları şu şekilde oluşturulmuştur.

*Doğal miras:* ormanlar, dağlık arazi, göller, Mudurnu çayı ve diğer ırmak ve akarsular.

*Arkeolojik miras;* Frig döneminden kalan ‘kaya evleri’, geç Antik dönemden kalan yazıt ve taş kalıntıları ve Bizans Kalesi

*Anıtsal mimari:* Orhan Gazi, Kanuni Sultan Süleyman ve Yıldırım Bayezid’in isimlerini taşıyan Osmanlı Sultan camileri, mahalle camilerini, hamamları ve evliya türbeleri.

*Endüstri ve ticaret mirası;* Tarihi Arasta Çarşısı ve Tabakhane.

*Sivil mimari:* Batı Karadeniz bölgesi özelliklerini taşıyan konutların oluşturduğu doku.

*Somut olmayan kültür mirası:* Ahilik geleneğine bağlı olarak 700 yıldır yapılagelen Esnaf Duası ile el sanatları, sosyal ritüeller ve yöresel yemek kültürü (Yıldırım ve Koç 2017:385).

“Mudurnu Tarihi Ahi Kenti” başlığı ile Mudurnu 2018 yılında UNESCO Dünya Miras Adaylığı süreci Geçici Liste’den asıl Dünya Miras Listesi için Adaylık Dosyasının değerlendirilmesi aşamasına kadar getirilmiştir. Bununla birlikte SOKÜM Ulusal Envanterinde ‘Ahilik’ unsuruna Mudurnu’nu eklenmesi çalışması sürmektedir.

### 1.1.3.2 Slow Food ve Citta Slow Hareketleri

#### 1.1.3.2.1 Slow Food Hareketi

Sanayi devrimi ve beraberinde getirdiği teknolojik gelişmeler zamanın ve mekânın kontrol edilebilir olmasına, bu da ekonomik, kültürel ve siyasal dönüşümlere neden olmuştur. Birey ve toplulukların yaşam biçimleri giderek hızlanmış, bu hız bireylerin ve toplumların kontrolünden çıkmıştır. Yaşamdaki hıza paralel olarak içinde yaşanılan ‘an’ fark edilmez olmuş; insanların sürekli bir şeye yetişmeye çalıştığı, diğer insan ve topluluklarla kurulan ilişkiler zincirinin ve onun bir parçası olan yemek yeme, beslenme, gıda örüntüleri ağının fast food yemek biçimine dönüşmüştür (Tosun 2013: 216). Böylece gıda kültürünün tarihsel dönüşüm süreci hızlı değişimler yaşanmış ve yeni tüketim kültürünün temelleri atılmıştır. Fast-food yemek akımı ve alışkanlıklarının başlaması yemek kültürü kavramını yıpratmış, gıda ve gıda örüntülerinin standartlaşmasına ve metalaşmasına neden olmuştur (Yıldız 2014: 26).

Fast food, zevk ve üretkenlikle bağdaşmayan, kârlılıktan başka herhangi bir değer üretmeyen, şehirlerdeki tarihi mimari değerlerle örtüşmeyen, zevk almak ve beslenmek için değil işe geri dönmek için yemek algısını insanlara yaşatan, gıda ve gıda örüntüleri içerisinde oluşan kültürel değerleri insanların hafızalarından silerek aynı zamanda Fast Life hareketinin en öndeki dinamiğini oluşturmaktadır (Petrini & Padovani 2011: 164). Petrini’nin perspektifinde son yüz yılda yaşanılan gelişmelerle birlikte hızlı olma ve hızlı yaşama biçimi, yaşamlarımıza hükmeden temel ideoloji



haline getirmiş ve “Fast Life” (hızlı yaşam) biçimi birey ve toplulukların kültürel ve genetik olarak yeniden yapılandırılmasında kullanılmıştır (Petrini & Padovani 2011: 165).

Türkçeye “Yavaş Yemek” olarak çevrilen İngilizcede “Slow food” içeriğinde birçok anlam barındırmaktadır (Çakır 2014:1). Hareket 1986 yılında Carlo Petrini ve bir grup aktivist tarafından, İtalya’nın Roma şehrinde, hızlı yaşam ritmine karşı, tam da tersi bir ritimle yaşamının mümkün olup olmadığını ve hızlı yaşam tarzının insanlardan, kentlerden, tarihten ve sosyal hayatlardan neler alıp götürdüğüne dair hararetli tartışmalar yaptıkları bir dönemde ünlü bir Amerikan fast food zincirinin tarihi binalardan birine şube açacağını öğrenmeleri ile başlamıştır. İspanyol Merdivenlerinde (Pizza di Spagna) bir araya gelen ve açılışı protesto eden aktivistler aynı zamanda slow food hareketinin de başlamasına neden olmuştur (Petrini & Padovani 2011: 25).

Folco Portinari tarafından kaleme alınan ve yayınlanan “Slow Food” manifestosu ile hareketin kuruluşu tescillenmiş, bundan kısa bir süre sonra Yavaş Beslenme Birliği oluşturularak 9 Kasım 1989 tarihinde Paris’te 15 üye ülke tarafından bu manifestonun yayınlanması ile hareket resmen hayata geçirilmiştir (Petrini & Padovani 2011: 30). Manifestoda gıda ve gıda örüntülerinin dönüşüm sürecinin tetikleyicisi olarak sanayi devrimini işaret ederek “hız prangamız oldu” ifadesi kullanılmaktadır. Manifestoda ayrıca ‘kimliklerimizi kıran ve bizi evimizde bile fast food yemeye zorlayan hızlı yaşama karşı bilgeliğimizi korumalı, fast food ’un sıkıcılığına karşı, yöresel mutfakların zengin çeşitlerini ve aromalarını yeniden keşfedip savunmalıyız’ ifadesi yer almaktadır (Slow Food Manifesto, <https://www.slowfood.com/about-us/key-documents> 23 Kasım 2018’de erişildi). Manifesto Slow-Food hareketinin birincil amacı iyi yemek, gastronomik hazzın savunulması ve daha yavaş bir yaşam yürüyüşünün desteklemesidir (Güven 2011: 115).

Yerel lezzetleri ve lezzet çeşitliliğini korumayı; çevreye ve ekolojik çeşitliliğe zarar vermemeyi, sakin, rahat ve güvenli beslenmeyi; yediğin şeylerin ne içerdiğini ve nereden geldiğini bilmeyi; yemekten zevk almayı, yemeğin sosyal taraflarına sahip çıkmayı ve aslında kendi tükettiğin ürünleri kendin yetiştirmeyi ilke edinen yavaş

yemek akımı, İngilizce “good, fair and clean” Türkçede “iyi, temiz ve adil gıda” felsefesinin bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır. Asıl hedefi “sürdürülebilir iyi gıda” kavramına ulaşmaktır (Sırım 2012: 121). bu üç öncül iyi, temiz ve adil gıda şöyle açıklanmaktadır;

*İyi gıda:* haz veren ve lezzet içeren gıda.

*Temiz gıda:* üretimden tüketime tüm aşamalarda kullanılan teknik, malzeme ve yöntemlerin ekosisteme, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen gıda,

*Adil gıda;* gıda maddesinin üretimden tüketime tüm aşamalarında yer alan insanların ve özellikle üreticilerin emeklerinin sömürülmesine karşı, emeklerinin karşılığını alabildikleri gıda (Sırım 2012: 123).

Yavaş yemek “iyi, temiz, adil” kavramları ile tüketilecek gıdaların mevsiminde ve taze olarak; paketlenme, saklama, dondurma, taşıma gibi çevreye zarar veren işlemlere gerek kalmadan; tarladan tezgâha ve oradan da mutfağa gıda ile tüketici arasına başka pazarlama unsurları oluşmadan; tüketicinin tükettiği ürünün, hangi şartlarda ve nasıl üretildiğini bilerek tüketmesini önererek, yerel üretimin öne çıkmasını sağlamayı hedefler. Bu sayede yerel/geleneksel üretim yöntemlerinin ve yerel tohumların kullanılmasını sağlayacak ve hem ürün çeşitliliği hem ekolojik çeşitlilik korunmuş ve zenginleştirilmiş olacaktır (Sırım 2012: 122).

Yavaş yemek hareketi yıllar içerisinde büyüyerek 132 ülkede yüz binin üzerinde üye ve destekçiye ulaşmıştır. Carlo Petrini kuruluşundan bu yana Yavaş Yemek hareketinin başkanlığını yapmaktadır. Petrini, lezzete ve güzel yemeklere ait bir kültürün tarım olmadan var olmasının mümkün olamayacağını kabul eder. Sisteminde zehirli gıdalar, yemeğe ve gıda örüntülerine yabancılaşma, gıda üzerine kurulu değerlerden uzaklaşma, çevre kirliliği ve israf bulunan fast food kültürü yerine üreticilerin, biyo-çeşitliliğin, lezzetin korunduğu yavaş yemek yeme kültürünü savunur. Tükenmeye yüz tutmuş ürünleri yeniden keşfetmek, kataloglamak, açıklamak ve tanıtmak bu ürünlerin varlığına, birkaç nesil sonra tükenme tehlikesi altında olduğuna dikkat çekmek ve onları korumaya yardımcı olmak için herkesi harekete geçirmek amacıyla Petrini 1999 yılında başlangıçta Arca (gemi) sonrasında Arc of Test (lezzet

gemisi) olarak adlandırılan projesi ile yüzlerce İtalyan ürününü kayıt altına alarak yavaş yemek hareketinin önemini ortaya koymuştur (Petrini ve Padovani 2011: 3).

Yavaş yemek hareketi beraberinde başka hareketleri de üretmiştir. 2003 yılında yavaş yemek hareketine destek olmak amacı ile Terra Madre (Toprak Ana) hareketi başlamıştır. Küreselleşmenin tür ve kültür çeşitliliğini, yerel ekonomileri ve yerli bilgi birikimini yok ettiği düşüncesi ile ortaya çıkan Uluslararası Gıda Toplulukları Ağı olan Terra Madre hareketi, küçük üreticileri bir araya getirerek geleneksel beslenmeye önem verilmesinin üzerinde durmuş ve böylece toprağa daha çok yaklaşılacağını, bunun da insanları rahatlatacağını öne sürmüştür (Eker 2012, <http://www.habitat.org.tr/sakin-sehirler/383-sakin-sehirler-citta-slow.html> 23 Kasım 2018’de erişildi).

Slow food ağında 2018 yılı itibarı ile dünya çapında 1.500'den fazla Slow Food topluluğu bulunmaktadır. Slow food hareketi, projelerini ve organizasyonlarını gerçekleştirmek amacıyla 2003 yılında “Slow Food Biyo-çeşitlilik Vakfını” 2004 yılında ise “Terra Madre” (Toprak Ana) Vakfını ve Gastronomi Bilimleri Üniversitesini (UNISG) kurmuştur (Slow food, <https://www.slowfood.com/about-us/our-structure/> 23 Kasım 2018’de erişildi).

İyi, yemiz, adil bir gıda için bir şeyler yapmak isteyen dünyanın her yerinden gruplara açık olduklarını beyan eden Slow Food hareketine dahil olmak için en az 10 kişiden oluşan bir topluluk olma, uluslar arası slow food değerlerine sahip olma, bir amaç için bir araya gelmiş olma (örneğin yerel bir yemeği korumak ya da yerel bir bahçe oluşturmak), yerel ve bölgesel ağ ile koordinasyon halinde, uluslar arası ağı da destekleyerek daha güçlü hale getirmeyi, desteklemeyi taahhüt etme gibi şartlar ortaya konulmaktadır (Slow food, <https://www.slowfood.com/about-us/slow-food-terminology/> 23 Kasım 2018’de erişildi).

Dünya Slow Food ağının temel birimi “convivium” yani yerel topluluk olmaktır. Slow Food yerel topluluklar için belirlediği görevlerden bazıları şunlardır: “hareketin felsefesini yaymak, üye katılımlarıyla hareketi büyütmek, sürdürülebilir tarımın ve tarım bilgisinin gelişmesine katkıda bulunmak, hareketin ulusal ve uluslararası

projelerini yaymak ve desteklemek, yerel kurumlar, gastronomi kuruluşları, eğitim kurumları, üretici birlikleri, çevre koruma kuruluşları ve basın-yayın organlarıyla ilişki kurmak, ortak çalışmalar organize etmek, diğer yerel topluluklarla ortak çalışma ve birlikteliği sağlayacak ilişkiler kurmak.” (Slow food, <https://www.slowfood.com/about-us/slow-food-terminology/> 23 Kasım 2018’de erişildi).

Türkiye’de slow food ağına dahil pek çok topluluk bulunmaktadır. Çeşitli alanlarda çalışmalar sürdüren Keçi Karaburun Mordoğan, Yağmur Böreği, Yavaş Gari Bodrum, Fikir Sahibi Damaklar, Slow Food Balkon Bahçeleri Birliği ve bu birliğe bağlı İstanbul Permakültür Kolektifi gibi grupların yanında 2015 yılında Aydın’ın Kuşadası ilçesine bağlı Germiyan köyü geleneksel tarımsal üretim yöntemleri ve ürünleri ile Türkiye’nin ilk slow food köyü ilan edilmişti. Bunun yanında bir sonraki bölümde bahsedeceğimiz Citta Slow ilan edilen şehirlerde çeşitli çalışmalar sürdürülmekte ve Ankara, İstanbul gibi büyük şehirlerde temsilcileri bulunmaktadır (Slow food, <https://www.slowfood.com/nazioni-condotte/turkey/>, 4 Aralık 2018’de erişildi).

“Yavaş” kavramı da kendi içinde farklı alanlarda “Hızlı” kavramının karşısında yeni hareketler ortaya çıkmış, yavaş üretim, yavaş yaşam, yavaş akademi, yavaş teknoloji, yavaş tasarım, yavaş moda gibi yeni kavramlar üzerinden akademik çalışmalar yapan, yaşam pratikleri uygulayan bireyler ve gruplar oluşmuştur. Örneğin “İlhamını bölgesel kültür ve yerel üretimden alan, en ince detayına kadar düşünülerek yapıldığı için uzun üretim süreci olan, geleneksel üretim ile birlikte el işçiliğini destekleyen, doğanın ritmine uygun, uzun vadeli etkileri olan ve en önemlisi alıcısında olumlu etkiler uyandırmayı amaçlayan bir akım” olarak tanımlayan yavaş tasarım akımı kökenini yavaş yemek hareketine dayandırmaktadır (Mesele.com, <https://mesele.com.tr/tr/content/18-yavas-tasarim> 10 Aralık 2018’de erişildi).

Gıdanın iyi, temiz ve adil olabilmesi için üretilen sorular çeşitlendikçe gıdanın var olduğu tüm alanların ve gıda örüntülerinin daha iyi anlaşılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Böylece yavaş yemek hareketinin prensip aldığı ilkeler ve bu ilkelerin dünya üzerinde yarattığı etki ile “Citta Slow” yani “Yavaş Şehir” hareketi ortaya çıkmıştır (Tosun 2013: 217).

### 1.1.3.2.2 Cittaslow Hareketi

Yavaş yemek hareketi yemek ile birlikte yaşamdaki diğer hızlı noktalara dair sorular üretilmesine neden olmuştur. İtalya'nın küçük bir şehri olan Chianti'de ortaya çıkan Cittaslow hareketi bunlar arasındadır. "Cittaslow" İtalyanca "citta" İngilizce "slow" kelimelerinin birlikte kullanılması ile ortaya çıkmıştır. Türkçe literatürde hem "yavaş şehir" hem "sakin şehir" kullanılmaktadır. Bu iki çeviri arasındaki farklılaşma, bakış açısı farkından kaynaklanmaktadır.

"Fast" kelimesi İngilizcede "hızlı hareket etmek" anlamına gelmektedir (Cambridge Dictionary, <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/fast>, 24 Kasım 2018'de erişildi). Türkçe karşılığı "hızlı"dır. Buna karşılık İngilizcede "slow" kelimesi "bir şeyleri düşük hızda yapmak" anlamına gelmektedir (Cambridge Dictionary <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/slow> 24 Kasım 2018'de erişildi). TDK "sakin" sözcüğünü "durgun, dingin, sessiz" (TDK [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96490007075.71254697](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96490007075.71254697) 24 Kasım 2018'de erişildi) olarak tanımlamakta bu da İngilizce "quiet" kelimesine karşılık gelmektedir. TDK "yavaş" sözcüğünü "hızlı olmayan, ağır, çabuk karşıtı" (TDK [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96497066ff1.41902551](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96497066ff1.41902551) 24 Kasım 2018'de erişildi) olarak tanımlamaktadır.

İki sözcük tercihi arasındaki fark "sakin" sözcüğünün çağrıştırdıkları ile, "yavaş" sözcüğünün çağrıştırdıkları arasındaki farktan kaynaklanmaktadır. Bu iki kullanım arasındaki fark, ağırlıklı olarak Turizm Fakültesi çatısı altında yapılan çalışmalardan ve çalışılan yerelin bir turizm destinasyonu perspektifinde ele alınmasından kaynaklanmaktadır. Sakin şehir, turizm perspektifinde daha cazip bir imge yaratmaktadır. Bu çalışmada konu eko-gastronomi başlığı altında ele alınmıştır ve "Yavaş Yemek" hareketinin bir devamı olarak "Yavaş Şehir" çevirisi tercih edilecektir.

Gıdanın sürdürülebilirliği tartışmasının tarihi perspektifi ikinci bölümde söz edilecek olan "kamusal alanın" genişlemeye başlaması ve dışarıda yemek yeme

davranışının serüvenine dayanmaktadır. Dışarıda yemek-içmek, kendi ürettiğin dışındakileri yemek-içmek ya da başkalarının ürettiklerini tüketmek, insanların ekonomik ve askeri nedenlerle seyahat etmeye başlamaları ile başlamıştır (Karim 2006: 16). Tarihin ilk çağlarında fetih amaçlı gelişen, merkezi otoritelerin güçlenmesi ile ticari amaçlı süregelen seyahat kavramı, konaklama ve konaklatılan yerde beslenme ihtiyaçlarını ortaya çıkarmıştır (Erbat 2001;4). Bu anlamda on beşinci yüz yıl Anadolu'da konaklama ve yeme içme ihtiyaçlarına cevap veren yapılanmalar ve binalar gelişmeye başlamıştır. Ancak bu yapılar daha çok gezginlere ücretsiz hizmet vermekteydi.

On sekizinci yüzyılın sonlarına doğru, ticari faaliyetlerin sayısında yaşanan artış, ticari gıda işletmelerinin gelişimini de ilerleten önemli bir etkiye sahip olmuştur. Ekonomik aktivitelerin artmasına yanıt olarak daha fazla kafe, otel ve yatılı konut geliştirilmiştir. On dokuzuncu yüz yılda oteller misafirlerine, yemeği odalarında verirken on dokuzuncu yüzyılda, kamuya açık alanlarda yemek- içmek tercih edilmeye başlanmıştır. Yirminci yüz yıla gelindiğinde ise dışarıda yemek, içmek ve sosyalleşmek toplumsal hayatın bir parçası olmuştur (Karim 2006: 16). Bu anlamda kentlere ve şehirlere, sanayi öncesi ve sonrası olarak, iki farklı perspektiften bakmak gerekmektedir.

Sanayi öncesi şehirlerin ekonomisi, onun kendine özgü üretim biçimiyle ilgilidir. İş ilişkilerinde farklılaşma ya da uzmanlaşma çok azdır. Zanaatkârlar kimi loncaların ve toplulukların ve onların oluşturduğu kuralların sınırları içindedirler. Genellikle işlerini evlerine ya da yakınlarıdaki küçük bir dükkâna taşırlardı. Çalışma koşullarına ve üretim yöntemlerinde doğrudan denetime sahiptirler. Neredeyse, üretim sürecinin her aşamasına katılırlar. Tarımda makineleşmenin olmadığı, ulaşım ve tarımda hayvan ve insan gücünün kullanıldığı, kentsel nüfusun gereksinimleri kadar gıda üretiminin yapıldığı, saklama ve depo olanaklarının, evlerin olanakları kadar olduğu bu dönemden sanayileşmeye geçiş, beraberinde pek çok değişim getirmiştir (Sjoberg 2002: 38).

Sanayileşme ile birlikte şehirler mekânsal olarak çok genişlemiştir. Yapılar yükselmiş yollar genişlemiştir. Konutlar ile işyerleri arasında mesafe ve kesin bir ayırım

oluşmuştur. Sanayi toplumu, toprağı işleyen köylüler, onlardan sayıca fazla olan sanayi ve hizmet sektöründe çalışan işçi kitleleri ile onların üzerinde kontrol gücü bulunan üst tabakalardan oluşan bir sistemdir. Üretim, ulaşım ve tarım yöntemlerindeki değişimler sanayileşme ile şehirleşme arasındaki ilişkiyi ve sanayileşmenin şehirleşmeyi belirgin hale getirdiğini göstermektedir (Pustu 2006: 145).

Sanayileşmenin bir sonraki adımı olarak ortaya çıkan küreselleşme süreci insanlar için zihinsel, kültürel, mekânsal olarak büyük değişimler getirmiştir. Küreselleşme ülkeler arasındaki ekonomik, kültürel, fiziksel sınırların ortadan kalkmasına neden olmuştur. Bununla birlikte sermaye, mal ve bilgi akışına yön veren Tokyo, Londra, New York, İstanbul gibi bazı şehirlerin ve o şehirlerde oluşan kültürel hayatın baskın olarak tüm dünyaya yayılmasına neden olmuştur (Pustu 2006: 146).

Bu anlamda şehirler, teknolojik ve ekolojik düzene sahip fiziksel birer yapı ve içinde yaşayan insanlar açısından bir tavırlar ve düşünceler kümesine sahip insanlar toplamı (Martindale 2000: 72) olmaktan çıkarak; büyük, yoğun ve heterojen yapılara yani kentlere dönüşmüştür (Wirth 2002: 77).

Tüm bunlar yaşanırken 1999 yılında, Chianti'nin eski belediye başkanı Paolo Saturnini'nin bir girişimi olarak, dört küçük İtalyan şehri bir araya gelerek Yavaş Şehir hareketini oluşturdular. Yavaş Şehir hareketinin amacı; çevreye özgü değerleri, kentsel üretimi, kültürel ve geleneksel ürünleri korumak ve sürekliliğini sağlamaktır (Kadıoğlu 2009: 74). Küreselleşme, her ne kadar insanlar arasındaki iletişimi kolaylaştırırsa da bireyler ve toplumlar arasındaki farklılıkları törpülemektedir. Küreselleşme tek tip insan, tek tip toplum, tek tip kentleşme sonucunu doğurmaktaydı. Yavaş şehir bundan endişe duyularak, olası olumsuzlukları önlemek, yerel değerlere sahip çıkmak, korumak ve geliştirmek için oluşturulmuş bir ağdır (Tosun 2013: 217). Yaşam kültürü, özellikle yeme-içme kültürü ve yerel ürünler Yavaş Şehrin temelini oluşturmaktadır (Keskin 2010: 31).

Sanayileşme ve küreselleşmenin, şehirlerin kendine özgü dokusunu, orada yaşayan bireylerin ve toplulukların yaşam biçimlerini tekdüzeleştirdiğini, böylece yerel

özelliklerin ortadan kalktığını işaretleyerek bunları engellemek için ortaya çıkmış bir harekettir. Toplamda 72 kritere sahip olan Yavaş Şehir manifestosu, altı ana başlık altında toplanabilir. Nüfusu 50.000'in altında olan kentlerde insancıl, geleneklere bağlı, sürdürülebilir bir yaşam biçiminin mümkün kılınması için gerekli olanların: “Yerel Üretimi Korumak”, “Kentsel Kalite”, “Altyapı Politikaları”, “Çevre Politikaları”, “Misafirperverlik” Ve “Bilinirlik” olduğu tespit edilmiştir (Mutdoğan 2010: 3). Bu gerekliliklerin yerelde öncelikli belediyelerin görev ve sorumluluğunda olarak tanımlanmakta, yavaş şehir olmak, koruma, uygulama, etkinlikler ve süreçleri yönetmek belediyeler eli ile uygulanmaktadır.

*Çevre politikaları:* su, hava ve ışık kirliliğini önlemek için gerekli kuralları kapsar. Alternatif enerji kaynaklarının geliştirilmesi, katı atıkların kompost yapılması, gereksiz afiş vb. kirliliğinin önlenmesi gibi alt başlıklar bulunmaktadır.

*Alt yapı politikaları:* kent planı ve ortak kullanım bölgelerini kapsamaktadır. Halkın kullanımına açık çocuk park alanları, yeşil alanlar, tuvaletler, kent mobilyaları, yürüyüş yolları oluşturmak, bu alanların tamamını engelsiz yaşam kurallarına uygun yapmak, trafiği azaltarak yaya öncelikli kamu alanları oluşturmak gibi alt başlıklar bulunmaktadır.

*Kentsel Kalite:* kente dahil her yerde tarihi ve kültürel yapıların korunmasını amaçlayan maddelerden oluşmaktadır.

*Misafirperverlik:* kent dışından kente gelen misafirlerin, kentte yaşayacakları deneyimlerinin iyi ve kaliteli olabilmesini amaçlayan maddelerden oluşmaktadır.

*Bilinirlik:* halkın Yavaş Şehir hareketi hakkında bilgi sahibi olması, kente sağlayacağı faydaların bilincinde olması ve o yönde davranmalarının sağlanmasına yönelik maddelerden oluşmaktadır.

*Yerel üretimi korumak:* yerel kimliğin ve kültürün korunması ve yerel ekonominin sürdürülebilmesi için gerekenlere yönelik maddelerden oluşmaktadır. Bu



maddeler ağırlıklı olarak yerel ürünlere dairdir. Yerel gıdaların ve kaybolan ürünlerin tespiti, halka organik üretim hakkında bilgi verilmesi, yerel ürünlerin kolay ulaşılabilir yerlerde satılması, yöresel ürünler ve lezzet ile ilgili eğitimlerin yapılması, geleneksel gastronomi kültürü hakkında eğitimler verilerek bu değerlere sahip çıkılması önemli maddeler arasındadır. Yerel kültürün bilinirliğini arttırmak, yerel ürün ve zanaatların korunması ve devam ettirilmesi için teşvik etmek diğer önemli maddelerdir (Mutdoğan 2010: 3).

Tüm dünyada ağı dahil olan belediyeler; yöresel mutfak, yerel müzik ve folklor olmak üzere şehrin dokusunu ortaya çıkartan, asli kimliğini yansıtan faaliyetleri desteklemekle sorumludurlar. Cittaslow kentleri orada yaşayan insanları ve dışarıdan gelen misafirleri şehrin geleneksel mirası ile buluşturmayı misyon olarak koyar (Çiner 2011: 13).

Cittaslow kentler ağında 2018 itibari ile 30 ülke ve bölgeden 252 şehir 20 farklı ağ sistemi içerisinde dahil edilmiştir (Cittaslow International, <http://www.cittaslow.org/> 24 Kasım 2018’de erişildi). Ulusal ağlardan oluşan Cittaslow birliği bir ülkede 3 Cittaslow olması durumunda kurulmaktadır. Hareketin Türkiye ulusal ağı bulunmaktadır ve içerisinde 15 adet şehir dahildir.

Mudurnu Mart 2018 tarihi itibari ile yavaş şehir olmak için ortaya konulan 72 kritere %52 oranında uygun bulunmuş, uygun bulunmayan kriterlere yönelik gelecekte çalışmalar yapma taahhüdü ile Türkiye’nin 15. Cittaslow kenti ilan edilmiştir (Cittaslow Türkiye, <http://cittaslowturkiye.org/cittaslow-mudurnu/> 24 Kasım 2018’de erişildi). Bu kapsamda Mudurnu’da yapılan çalışmalara, bulgular kısmında ayrıntıları ile değinilecektir.

## 1.2. Geleneksel Mudurnu Mutfağı ve Bileşenleri

“Gelenek” TDK tarafından “Bir toplumda, bir toplulukta eskiden kalmış olmaları dolayısıyla saygın tutulup kuşaktan kuşağa iletilen, yaptırım gücü olan kültürel

kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar” olarak tanımlanmaktadır. (TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063) 21 Şubat 2019’da erişildi). “Geleneksel” ise “Geleneğe dayanan, gelenekle ilgili olan, ananevi” olarak tanımlanmaktadır (TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063) 21 Şubat 2019’da erişildi). Mutfak kelimesi Arapça t-b-h harf köklerinden gelişen “tabh” yani pişirmek fiilinden türeyerek ve “matbah” pişirilen yer anlamına gelen kelimedenden dönüşerek oluşmuştur. Bu kelimenin yerini Anadolu’da “aşgana” ya da “aşhane” almaktadır (Demir 2014: 24). Mudurnu’da bu durum konakların kullanım işlevleri ve geleneksel mimari öğelerden dolayı değişiklik göstermekte, ağırlıklı olarak yemek yapılan yere “fırın evi” denilmektedir. Bu bağlamda “mutfak” sözcük olarak bir mekân ifade ederken “geleneksel mutfak”, mutfak içinde kuşaktan kuşağa süregelmiş olan ürünlere, üretim malzemelerine, yöntemlerine, ürün alış ve satış alanlarına ve üreten bireylerin bilgilerine işaret etmektedir.

Anadolu’da mutfak kültürünün gelişimini ve günümüze gelişini beş başlık altında değerlendirmek mümkündür: “Avcı ve toplayıcı beslenme süreci, Anadolu’da ilk yerleşik düzene geçişten yani M.Ö 8-9 binler ile M.S 10. yüzyıl arasında yaşanan süreç, 11- 13. Yüzyılları kapsayan Anadolu Selçuklu ve Beylikler Dönemi 1299- 1923 yıllarını içeren Osmanlı İmparatorluğu Dönemi ve 1923 ve günümüzü kapsayan Cumhuriyet dönemi (Akın, Özkoçak ve Gültekin 2015: 33-34).

Bu çalışmada geleneksel mutfağın sürdürüle gelmiş izleri merkeze alındığından geleneksel mutfak literatürü 1299’dan günümüze doğru taranmıştır. Mudurnu Geleneksel Mutfağını tarif edebilmek için öncelikle Mudurnu tarihini kısaca anlatmak gerekmektedir.

### 1.2.1 Mudurnu Genel Tarihi

Arkeolojik kaynaklar Mudurnu adının Anadolu’nun en eski halklarından Luvilerin dili olan Luvicede, kelimenin kökü olan Modra sözcüğünün “ana tanrıçanın

eşi” anlamına geldiğini kanıtlamaktadır (Mudurnulular Derneği, <http://www.mudurnulularderneği.org.tr/> 29 Aralık 2018’de erişildi).

Eski Çağ Tarih ve Coğrafyacısı Strabon (MÖ 64-MS 24) “Antik Anadolu Coğrafyası” adıyla Türkçede yayınlanan eserinde Modra adına Sangarios’a (Sakarya) dökülen Gallos ırmağının çıktığı yer olarak yer verir (Strabon 2000: 18).

Geçmiş dönemlerde “Anadolu Trakyası” ve “Bitinya” adlarıyla anılan, Bursa–İzmit–Bolu bölgesinin ortasında, önemli ticari ve askeri yolların kavşağında yer alan Mudurnu’da bilinen ilk yerleşimler, MÖ. 5. bin yılda Proto-Hititler, MÖ. 2. binyılda Hititler tarafından yapılmıştır (Kolektif 1994: 12).

Mudurnu ve civarı MÖ. 1200 yıllarında “Trag-Frig” kabilelerinin istilasına uğrayarak Frigya ülkesinin sınırları içine girmiştir. Bugün halen Mudurnu–Babaş Kaplıcası yakınındaki “Gâvur Evleri” mevki, Seben-Muşlar Köyü Vadisi, Seben-Çeltikderesi ve Göynük-Soğukçam Köyü civarlarında Frigler’e ait kaya mezarları ve kitabelere rastlanır. MÖ 7.yy’dan itibaren bölge, Lidya medeniyeti sınırları içerisinde yer alır (Kolektif 1994: 14).

Mudurnu’da sırasıyla Frigler, Lidyalılar, Persler, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular ve Osmanlıların kurduğu egemenliklere ait izleri halen görmek mümkündür (Mudurnu Belediyesi Mudurnu Tarihi, <http://mudurnu.bel.tr/mudurnu/mudurnu-tarihi> 15 Aralık 2019’de erişildi). İpek yolu hattında önemli bir menzil noktası olan Mudurnu tüm bu tarihi dönemlerde ve devletler içinde orta ölçekli bir ticaret ve zanaat şehri olmuştur (Mudurnulular Derneği, <http://www.mudurnulularderneği.org.tr/> 29 Aralık 2018’de erişildi).

Sakarya, Eskişehir, Bolu ve Mudurnu ve civarına 1078 yılında Anadolu Selçuklu Hükümdarı Süleyman Şah döneminde ilk Türkmen yerleşimleri başlamış I. Harçlı Seferi ile Selçuklu egemenliği sona erince bölge tekrar Bizanslıların denetimine girmiştir.

13. yüzyıl sonlarına doğru Candaroğulları Beyliği topraklarına katılan Mudurnu 13. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren doğudan gelen Moğol saldırılarından kaçan Ahilerin sığındığı ve Türkmen nüfusunun yoğunlaşmaya başladığı bir “Uç Şehri, Ahilik Merkezi” haline gelmeye başlamıştır (Bolu Mudurnulular derneği, <http://mudurnululardernegi.org.tr/> 23 Ocak 2019’da erişildi).

14. Yüzyıl Erken Osmanlı döneminde Osmanlı Beyliği’nin kuruluş toprakları içinde yer alan Mudurnu, bu dönemde “Mahruse- Önemli Şehir” ünvanıyla anılmış ve “Bir Ahilik ve İlim Merkezi” olarak önem kazanmıştır. Bu dönemde Mudurnu’ya yerleşen önemli bir Ahi lideri-Ahi Zaviyesi Şeyhi olan “Ahi Baba Umran- Şeyhu’l Umran”ın türbesi şehrin batı yamacında bulunmaktadır. Çalışmanın Geleneksel Mudurnu Mutfağının Tarihsel Çerçevesi kısmında daha ayrıntıları ile değinileceği üzere bu tepede her yıl ziyaret ve şenlik düzenlenmektedir (Bolu Mudurnulular derneği, <http://mudurnululardernegi.org.tr/> 23 Ocak 2019’da erişildi).

Osmanlı Devleti’nin kuruluşunda merkez noktalardan biri olan Mudurnu her ne kadar köylerinde kuruluş öncesi Türkmen yerleşimleri olsa da Ertuğrul Gazi ve Osman Bey dönemlerinde bu yerleşimler çoğalarak devam etmiştir. 1292 yılında Osman Bey beraberinde Samsa Çavuş ile birlikte Mudurnu kalesine gelmiş olsa da Mudurnu tekfurluğu 1307 yılında Osmanlının bir parçası olmuştur. Samsa Çavuş Mudurnu, Göynük ve İzmit bölgesinin Uç Beyi olarak atanmış ve Akça Koca ve Konur Alp gaziler de 1320 yıllarına kadar bu bölgede görev almışlardır (Mudurnu Belediyesi Mudurnu Tarihi, <http://mudurnu.bel.tr/mudurnu/mudurnu-tarihi>, 15 Aralık 2019’da erişildi). Mudurnu 19. yüz yılın ortalarına kadar seferler esnasında Osmanlı ordularının, ticaret kervanlarının, posta teşkilatının ve sefirliklerin yolculukları sırasında uğradıkları önemli bir konaklama merkezi ve menzil hane olmuştur. O dönemde inşa edilen çok sayıda konak, vakıf mülkü, han ve kervansaray ile Mudurnu’dan yolu geçen bu grupların ihtiyaçlarını karşılamak amaçlanmıştır (Bolu Mudurnulular Derneği, <http://mudurnululardernegi.org.tr/>, 23 Ocak 2019’da erişildi).

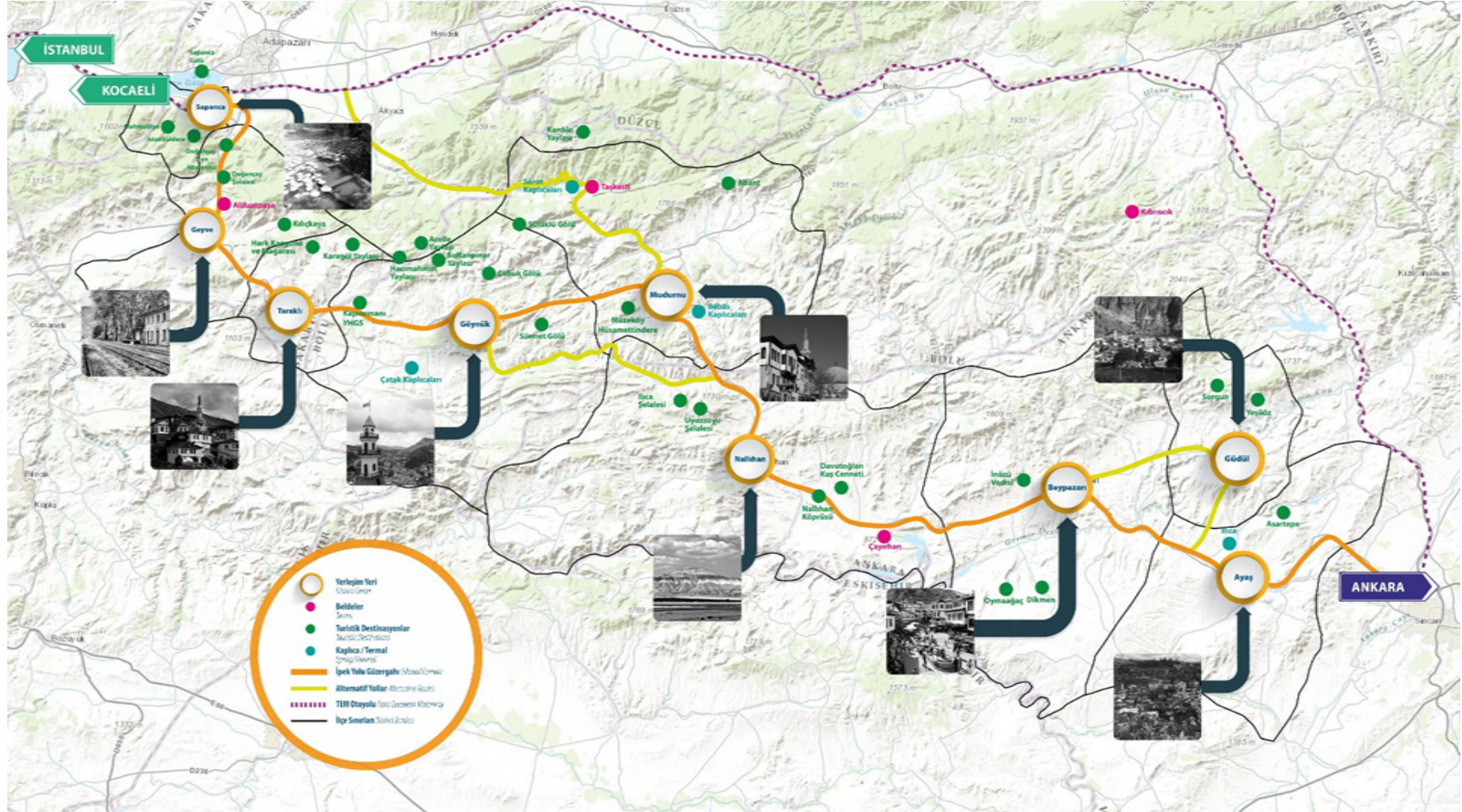
Müstakil Bolu Mutasarrıflığı ve Kastamonu Salnamelerinde Osmanlı ekonomik yaşamında Mudurnu’nun önemli bir esnaf, zanaatkar ve ticaret şehri olduğuna dair

bilgiler mevcuttur. Salnamelerde Mudurnu aynacılar çarşısında üretilmekte olan aynalardan, Mudurnu’da yaygın olan iğneci tezgahlarının ürettiği kız iğnelerinden, dokuma- ipek fabrikası ürünlerinden, Mudurnu el işlemleri ve oyacılığından, semerci, bakırcı, demirci, keçi kılı dokumacı gibi çeşitli esnaf ürünlerinden bahsedilmekte ve bu malların aranılan kaliteye uygunluğu övülmektedir (Bolu Mudurnulular Derneği, <http://mudurnulularderneği.org.tr/>, 23 Ocak 2019’da erişildi ).

Mudurnu’nun Kurtuluş Savaşı dönemindeki rolü de önemlidir. 30 Ekim 1918, Mondros Ateşkes Anlaşması sonrasında İngiliz, Fransız, İtalyan, Yunan orduları tarafından işgal edilmesinin yanı sıra ülke içerisinde Ankara ve İstanbul hükümetleri taraftarları arasında bir iç savaş da başlamıştır. Bir kısım padişah yanlısı olarak işgal kuvvetleri ile iş birliği içinde iken bir kısım işgallere karşı çıkararak Mudurnu Müdafaa-i Hukuk Cemiyetini kurarak Mustafa Kemal Paşa’nın yanında yer almıştır (Sarıbay 2015: 8). Mudurnu Müdafaa-i Hukuk Cemiyeti içerisinde Mudurnu esnafları, zanaatkarları ve çiftçileri, bacıları ile birlikte o dönem Mudurnu’nun ahi babası olan ve Mudurnu’da Osmanlı döneminin son, Cumhuriyet döneminin de ilk Ahi Babası olan Debbağ Keyvanzade Ahibaba Hacı Mehmet Ağa (Ahobba) ile Mudurnu Hilal-i Amber Cemiyetinin de kurucusu olan eşi Selime Hanım da bulunmaktadır (Sarıbay 2016: 138).

Bu iki grup arasında coğrafyanın çeşitli yerlerinde pek çok çatışma yaşansa da bunlardan en büyük ve tehlikeli olanı Adapazarı, Düzce, Bolu, Mudurnu, Gerede yörelerinde yaşanmıştır. 23 Nisan 1920’de TBMM’nin açılmasını engellemek isteyen Hilafet yanlıları toplanarak Ankara’ya ilerleyişini durduran Mudurnu Müdafaa-i Hukuk Cemiyetini üyeleri olmuş, bu ayaklanma Mudurnu Kuvayı Milliye Direnişi ile kırılmıştır (Sarıbay 2015: 8).

Tarihi İpek Yolu ve diğer önemli yolların kavşağında bir ticaret merkezi ve askeri menzil olarak gelişen Mudurnu, Erken Osmanlı döneminin önemli bir Ahilik-esnaf kenti ve kültür merkezi olarak yükselmiş ve 20. yüzyılın yurtsever bir Cumhuriyet şehri olmuştur (Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR-137905/mudurnu-tarihi-ahi-kenti-bolu-2015.html>, 15 Aralık 2019’da erişildi).



**Harita 1.1:** Ankara-İstanbul arası İpekyolu güzergahı. İpekyolu Belediyeler Birliği Broşürü

### 1.2.2. Geçmişten Günümüze Mudurnu'da Yaşam

Osman Bey 1292 yılında Samsa Çavuş ile birlikte Sorkun köyleri ve Mudurnu kalesine gelmiş, daha sonra Mudurnu Tekfurluğu 1307 yılında Osmanlı topraklarına katılmıştır. Samsa Çavuş da Mudurnu -Göynük -İzmit bölgesine "Uç Beyi" olarak tayin edilmiş 1320 yıllarına kadar bölgenin denetimi ve Türkleştirilmesi görevini Akça Koca ve Konur Alp adlı gaziler tarafından sürdürmüştür (Mudurnu Belediyesi Mudurnu Tarihi, <http://mudurnu.bel.tr/mudurnu/mudurnu-tarihi>, 15 Aralık 2019'de erişildi). Mudurnu "Tarihi İpek Yolu" üzerinde olduğu için geçmişte ticareti hep canlı kalmıştır (Kolektif 1994: 15).

Osmanlı döneminde bölgeye gelen İbn-i Batuta (1304-1368) Seyahatnamesinde Mudurnu ve civar coğrafya hakkında önemli bilgiler aktarmaktadır. İbn-i Batuta Göynükten (Keynük) küçük bir kasaba olarak bahseder; yönetici ailenin dışında yaşayan her kesin gayri- Müslim olduğunu, ağaç ve bağ- bahçe yerine safran çiçeğinin yetiştirilip ticaretinin yapıldığını kaydetmektedir. Bu kasabada Hıristiyan bir kadının evinde ücret karşılığı kaldıklarını ve yine ücret karşılığı tuttıkları bir rehberle birlikte Mudurnu (Muturnî) istikametinde ilerlediklerini anlatır. 1333 yılı kış aylarında yapılan yolculuk oldukça zor geçmiştir. Yolun bir noktasında rehberin problem çıkarıp para talep ettiği ve istediği para verildiğinde grubu dağ başında bırakıp gittiği anlatılmaktadır. Seyyah ve beraberindekiler kar altında ve dağ başında çaresiz kalmış, İbn-i Batuta arkadaşlarını geride bırakarak barınabilecekleri bir yer arayışına çıkmıştır. Göynük-Mudurnu yolunda uzaktan bakıldığında eve benzeyen ancak yaklaşıldığında mezarların üzerine yapılan ahşap kulübeler olduğu anlaşılan yapılara rastladığını ve hayal kırıklığına uğradığını ifade eden Batuta bu tip mezarların bölgede yaygın olduğu ile ilgili gözleminden de bahseder. Sonunda evlerin olduğu bir noktaya geldiğini, karşılaştığı bir yaşlı bir erkeğin onu eve davet ettiğini, buranın aslında bir Ahi Zaviyesi olduğunu, yaşlı erkeğin de zaviyenin şeyhi olduğunu ve Arapça konuşabildiğini anlatır. Köyde yaşayan diğer kişilerin de yardımı ile dağda mahsur kalanlar da kurtarılır ve birlikte Ahi zaviyesinde kalırlar. Dervişlerin onlara evlerinden getirdikleri yemekleri ikram ettiklerini bu sayede sıcak ve tok bir perşembe gecesini geçirdiklerini, ertesi gün Cuma namaz vaktine Mudurnu merkeze ulaştıklarını ifade eder. Burada da Ahi

Tekkesinde kalmak isterler ancak tekke de hem yolcu hem de at sayısı oldukça fazla olduğundan barınma ve atların bakımı konusunda problem yaşarlar. Mudurnu’da Arapça bilen bir hacı sayesinde bu sorunu da aştıklarını, bu kişiye Mudurnu’dan Kastamonu’ya kadar olan 10 günlük yolculukta çok ihtiyaçları olduğunu ifade eden Batuta bu hacının da dolandırıcı olduğunu gördüklerini ve hangi yollarla neler yaptığına dair hikayelerinden de uzun uzun bahseder (İbn-i Batuta 1368: 434-435-436).

İbn Batuta’nın Mudurnu ve çevresine dair gözlemleri dönemin Mudurnu’suna dair önemli bilgiler içermektedir. 1333 yılında en az bir tanesi Mudurnu merkezde bir tanesi de at ile yarım gün mesafede iki adet Ahi zaviyesi olduğunu, bununla birlikte bu mekanların yolcular ve seyyahlar tarafından ücretsiz olarak kalınabildiğini ifade etmektedir. Batuta Seyahatnamesinin başka bölümlerinde de Ahi tekkelerinden bahseder ve onları ücretsiz olarak günlerce kalınabilen, gelenlerin izzet-i ikram gördüğü, gidenler uğurlanırken onlara hediyeler verildiği Ahilik ve fütüvvet terbiyesi almış ve bunun gereklerini içine sindirmiş insanlar ve onların oluşturduğu mekanlar olarak tasvir eder (Koçyiğit 2009: 55).

Evliya Çelebi (1611-1682) Seyahatnamesinde Bolu merkezdeki yaşamdan bahsederken güzel kadın ve erkeklerin çok olduğunu bunun sebebinin ise Bolu’nun suyunun ve havasının güzel olmasından kaynaklandığını ifade eder. Kadınların tamamının muhayyer ferace giyip yassı baş ile gezdiklerinden ve bunu doğru bulmadığından olsa gerek hemen arkasından “ama gayet edepli ve kapalı hatunlar da vardır.” diye eklemektedir. Bağ ve bahçelerin çokluğundan buraya özgü en çok beğenilen yiyecek ve içeceklerin kiraz, ab-ı hayat suları (şifalı anlamında), kutu bozası ve çam ve ardıçtan yapılma senek ya da boduç denilen bardaklarından söz eder ve ekler “bu bardaklardan su içenler yeniden hayat bulur.” Halkın genellikle denizde ya da karada tüccarlık yaptığını dağlarda çam ağaçları bol olduğundan halkın genellikle ağaç işi ile geçindiğini ve Bolu tahtasının İstanbul’da beğenildiğini ve çok meşhur olduğunu anlatmaktadır (Dağlı ve Kahraman 2011: 113).

Evliya çelebi Orhan Gazi’nin 1339-1340 (hicri 740) yıllarında Bolu, Taraklı, Göynük ile beraber Mudurnu’nun da fetih edildiğini ve Hacı Bektaş-ı Veli talimatı ile



yeniçeri askerleri yönetimine girdiğini ifade etmektedir (Dağlı ve Kahraman 2011: 268). Buradan Mudurnu'nun en az üç farklı zamanda Osmanlı topraklarına dahil olduğunu söylemek mümkündür.

Evliya Çelebi Mudurnu kalesinin kentin en yüksek noktasında dağın zirvesinde yapılmış yirmi kuleli ve bir kapılı köhne bir bina olduğunu, duvarların karardığını ve burç borularının kırık dökük olduğunu ama surların yüksek olduğunu anlatır. Kale içinde cephanenin az olduğunu ve kale etrafında hendek olmadığını, birkaç şahi topu ve yeterli miktarda cephanesi olduğunu kalenin içinde (sayısı okunamamış) miktarda ev ve bir cami olduğunu ama çarşı, pazar, hamam, han, imaret olmadığını ifade eder. Kaleden aşağı şehre kayalardan çam olukları ile ab-ı hayat (şifalı su) inmekte olduğunu anlatır. Aşağı şehri övgü ile anlatan Evliya Çelebi iki tepe ve kayalık içerisinde dere kenarında ve şehir kalesine doğru uzanan bahçeli, bayındır, bezeli (müzeyyen) şirin bir şehir olarak tarif etmektedir. On yedi mahalleden oluşan, üç bin kadar çam tahtasından yapılmış özenli ve imarlı ev bulunan bir şehirdir ve muhteşem güzellikte kagir binaları olan ve damları sundura tahta ile örtülü olan evlerin bulunduğunu ifade eden diyen Evliya Çelebi aşağı şehirdeki han, hamam, mescit, okul ve camilerden de övgü ile bahseder (Dağlı ve Kahraman 2011: 44).

Evliya Çelebi Mudurnu'nun badem lezzetli ve etli cevizinden, ağaçtan yapılan kulplu bardağından ve ibriklerinden övgüyle bahsetmektedir. Mudurnu'nun cevizinin lezzetinin güzelliğinden kabuğunun ince oluşundan ve bu özelliği ile meşhur olduğundan bahsederken (Dağlı ve Kahraman 2011: 226) bir başka anlatısında Banyaluka kirazlarının büyüklüğünü Mudurnu'nun cevizleri ile karşılaştırmaktadır (Dağlı ve Kahraman 2011: 268).



**Fotoğraf 1.1:** Senek ya da boduç denilen ağaç bardak ve ibrik.

Önal'ın (2009) Osmanlı arşivlerinde yaptığı çalışmada, Osmanlı döneminde sarayın vergi toplama ve para ile ilgili her türden bilgilerin kayıt edildiği Hazine-i Amire defterlerinde bulunan 1819 yılına ait bir belgede Mudurnu kazası Tavukçubaşı ocağına bağlı olduğunu ve saraya Avarız vergisi olarak her yıl 7700 tavuk ve 2500 piliç gönderildiğini ifade etmektedir. 1876 yılında Üsküdar'dan Kars'a kadar at sırtında seyahat eden Frederick Burnaby'nin Mudurnu hatıratlarına da ulaşan Önal, seyyahın Mudurnu'da kırmızı et aradığına ancak bulamadığına, kaldığı süre boyunca tavuk eti yemek zorunda kaldığına ve bundan şikayetçi olduğuna işaret eder (Önal 2009: 33). Bu noktada çalışmanın kavramsal çerçeve kısmında “Yerel Gıda” başlığı altında tartıştığımız yerel ve yöresel kavramlarını hatırlamak önemli olacaktır. Osmanlı döneminde yapılan bu vergilendirme sistemi, tavuk ile Mudurnu arasında tarihsel bir ilişkinin olduğunun göstergesidir.

XIX. yüzyılın ilk yarısında Mudurnu'da 11 mahalle ve 117 köy mevcuttur. Mahalleler ve köyler ya bir cami ya da bir mescidin etrafında toplanmakta ve o caminin veya mahallede önemli bir iş yapan kişinin ya da bir kurumun adıyla anılmakta ya da bir su boyuna kurulmakta ve üretilen ürünlerden ya da ailelerin adıyla anılmaktadır. Örneğin Hızır fakı mahallesi, Hızır Derviş isminden, İğneciler, Taşçılar ve Ilıca köyleri o köylerde üretilen işlerden, Elmacık dere, Gürçam, Çamyurdu, Pelitözü gibi köyler isimlerini o köylerde yetişen ürünlerden, Boyderesi, Dereköy, Elmacık dere gibi köy

isimleri su varlığı ile ilgili özelliklerinden Dodurga, Çepni, köyleri ise isimlerini Orta Asya Türk boylarından almaktadır.

Mudurnu'da sosyal hayatı düzenleyen bir diğer önemli kurum da tekkeler ve zaviyeler olmuştur (Sarı 1994: 176). Osmanlı Devleti'nde toplumsal bunalımın yükseldiği, devletin buhranlı dönemlerinde sıkıntı yaşayan kişilerin umut kapısı olmuştur. Devletin kuruluşuna hizmet etmiş saygın bazı ahilere, gazilere, erenlere ve alperenlere vakıf olarak verilen yerler olup, şehir ve kasaba kenarlarında, köy civarlarında ve genellikle yol üzerinde bulunurlardı. Yukarıda Evliya Çelebi'nin ve İbn-i Batuta'nın da anlattığı üzere zaviyeye uğrayan her yolcu, burada yiyecek, içecek ve yatacak yer bulabilmekteydi. Zaviyeler, kervansaray veya hanların olmadığı yerlerde, gerekli ihtiyaçların karşılanması rolünü üstlenmekteydiler. Bir zaviyenin mutfağında gece gündüz yemek pişmesi o zaviyede yaşayan dervişin görevlerindendi (Sarı 1994: 196). Mudurnu'da hemen her yerde bir tekke ya da onun biraz daha küçük yapılanması olan zaviye bulmak mümkündür. Bunlara örnek olarak Hacı Şeyh Paşa Zaviyesi, Hızır İlyas Tekkesi, Asil Bey Zaviyesi, Sofi Hacı Memi Zaviyesi, Ahicik Zaviyesi, Özü Şeyh Zaviyesi sayılabilir (Sarı 1994: 197).

Kurtuluş Savaşı mücadelesinde ve Cumhuriyetin kuruluşunda önemli bir direniş noktası olan Mudurnu hakkında literatürde bulunan en önemli kaynak Pertev Nail Boratav'dır.

Türk halk bilimi ve edebiyatını bilimsel bir disiplin içerisinde incelenmesini sağlayan Pertev Nail Boratav 1907 yılında Bulgaristan Gümülcine'de doğmuştur. İlk öğretimini İstanbul, Arapsun, Develi ve Mudurnu'da orta öğretimini İstanbul Erkek lisesinde tamamladıktan sonra İstanbul üniversitesi edebiyat fakültesi Türk dili ve edebiyatı bölümünde okudu. Çeşitli il ve ülkelerde aldığı görevlerle birlikte kültür ve edebiyat alanında sözlü kültür öğelerini arşivlenmesi için çalışmalar yürüttü. Boratav arşivini oluşturmaya lise son sınıftayken o zaman babasının kaymakamlık yaptığı Mudurnu'da başladı ve daha sonrasında 1940 yılında Mudurnu'da ikinci bir saha çalışması yaparak derlediği sözlü kültürel öğeleri ve gözlem ve mülakat notlarını çeşitli yayınlarında kullandı (Aslan 2014: 16).

Pertev Nail Boratav 1940 yılında Mudurnu’da, Abant dibi köyleri olarak tarif edilen, Abant sıradağlarının Güney yamaçlarından Mudurnu ovasına doğru yayılan köylerde yaptığı gözlemlerde pek çok bilgiye yer vermektedir. Köylerin köy meydanı olarak tarif edilecek bir yerlerinin olmadığını, her köyün ve köy mahallesinin camisi olmakla birlikte cuma günleri toplanmak için belirlenmiş bir Cuma Camilerinin olduğunu, bayramlarda toplanılıp yemek yenilen “yatırlı” tepelerinin olduğunu, her mahallede bir köy odasının olduğunu ve bu odalarda konukların ağırlandığını ifade etmektedir. Her mahallede bir “ırmak” yani çamaşır yıkama alanı olduğunu, yazları bu ırmaklarda banyo da yapıldığını ancak kışları evlerin içinde bulunan ve “cinlik” denilen dolap banyoların kullanıldığını ifade etmektedir (Boratav 1979: 97).

Arazilerin ağırlıklı orman arazisi olduğu ve toprağın da çok verimli olmadığından bahseden Boratav köylülerin topraklarının üçte ikisini ektiğini üçte birini düzenli nadasa bıraktığını ve genellikle fiğ, buğday, çavdar ve kaplıca ekildiğini, otlak ve yaylaların köylülerce ortak kullanıldığını ifade etmektedir (Boratav 1979: 98).

Köylerin su konusunda sıkıntı yaşamadığını her mahallenin bir çeşmesi olduğunu ve bu suları köylülerin ortak çabası ile yapıldığını gözlemleyen Boratav köylerin de genellikle dere boylarına kurulduğunu ve bu derelerden de bostanların sulandığını ifade etmektedir (Boratav 1979: 99).

Köylerden Düzce’ye ve Mudurnu’ya çok sık gidildiğini ifade eden Boratav Düzce’ye yağ, peynir ve keş götürülüp, sebze ve meyve getirildiğini; özellikle pazarın kurulduğu cumartesi günleri köylerde yaşayan erkeklerin merkeze gittiğini evlerinde erkek olan kadınların (evli ya da abi, baba gibi) merkeze inmediğini ifade etmektedir (Boratav 1979: 101).

Boratav köylülerin sattığı ürünler ve satış şekilleri ile ilgili de bilgiler vermektedir. Köylülerin o yıllarda Mudurnu pazarında yağ, peynir, yoğurt, meyve ve sebze, hububat, yün ve tiftik sattığını ve bu ürünlerin piyasaya üç farklı yöntemle çıkarıldığını ifade etmektedir. Birincisi Mudurnu ve Düzce pazarına götürülen ürünler ki bu ürünler bu pazarlarda bulunan tüccarların talepleri doğrultusunda üretilmekteydi

ya da her yıl eylül ayında kurulan Mudurnu panayırına gelen tüccarlar özellikle yün, tiftik peynir ve yağ toplamaktaydılar. İkincisi bazı ürünleri daha seri üretebilenler (yağ makinesi ya da değirmen sahipleri) Düzce ve Mudurnu'daki bir tüccarla anlaşmalı çalışabilmekteydi. Üçüncüsü ise bazı tüccarların köyleri gezerek ürün toplaması yöntemiydi ki özellikle yumurtanın bu şekilde toplandığını ifade etmektedir (Boratav 1979: 102).

Köylünün şehirden aldığı eşyaları ise şu şekilde sıralamaktadır: kundura, yemeni (deri ayakkabı) mes, düğün eşyası (urba), tuz, şeker, kahve, mutfak eşyası (kapkacak), tarım aletleri (pulluk vb.). Bunun dışında köyleri gezen satıcılardan (çerçici) alışveriş yapıp ödeme bazen para ile bazen ise mahsul ile yapılmaktaydı (Boratav 1979: 102).

Boratav köylerde yapılan işler içerisinde kadın ve çocukların yaptığı işlere dair de gözlemlerini aktarmaktadır. Kadın ve çocukların tarla sürülürken öküzleri yedme, (gözetmek, bir çizgide devam etmesini sağlamak) ekin biçilirken deste ve tırmık yapmak görevleri olduğunu, köylerdeki en ağır işin tırpan olduğunu ve bu işi erkeklerin yaptığını, kız ve oğlan çocukların hafif işlerde yardım ettiklerini yada çobanlık yaptıklarını, kadınların ineklerin bakımından ve sağılmasından sorumlu olduğunu, koyunların sütlerinin sağım görevinin erkeklerde olduğunu ancak toplanan sütlerden peynir, yağ, yoğurt yapmanın; yün, tiftik ve buğdayın yıkanması, ev işleri ve dokumacılığın kadınlar tarafından yapılan işler olduğunu ifade etmektedir (Boratav 1979: 105).

Boratav gözlemlerinde ev içi işlerin paylaşımından da söz etmektedir. Kadınların evlerde ürettiği en önemli zanaatın dokumacılık olduğundan, yün ve pamuğu dokuyup dokuma işleminden önce eğirme işlemini de kendilerinin yaptığından bahseder. Kadınların evlerde tezgahlarının olduğunu, eğirme işlerini ellerinde el kirmanı ile ya da çıkıklarda yaptıklarını gözlemledikten sonra siyah koyunların yününün erkek elbisesi kumaşı için ayrıldığından bahseder. Gömleklik, astarlık ya da mintanlık olarak dokunan bu bezlerin şehir çarşısında satıldığını bu bezlerde uygulanan renk ve desenlerin şehirde üretilen desenlerden ilhamla yapıldığını ifade eder. Bunun

karşılığında şehirden, yerel tabirler “şeherden” yani Mudurnu’dan çocuklara bayramlık, büyükler için düğün elbiseleri, “urba” ve süs eşyaları aldıklarını gözlemlerine ekler (Boratav 1979: 106).

Boratav gezilerinde fırınların ortak olmadığına işaret eder. Her evin kendine ait fırını vardır ve bu fırınları her köylü kendisi yapmıştır. Bu fırınlarda yazları daha çok saç pidesi kışları ise haftada ya da on beş günde bir somun ekmek yapılmaktadır (Boratav 1979: 106).

Köylerin cami, okul, çeşme, köy odası, yol gibi ortak kullanım alanlarının yapım, onarım ve ihtiyaçlarını kendilerinin yaptığını; imece usulü ile bu ihtiyaçlarının giderildiğini ifade eden Boratav köylülerin alan ölçümü olarak dönüm (kırk adıma kırk adım) mesafe ölçüsü olarak da saat (iki mekan arasındaki yürüme mesafesi) mevsim ifadeleri için Hıdrellez, kasım, zemheri gibi hava değişim evrelerini, günü güneş durumuna göre gün doğmadan, ortalık ağarırken, kuşluk, öğle, ikindi, gün kavuşurken deyimleri ile böldüklerini ifade eder (Boratav 1979: 107).

Evlerin genellikle iki katlı olduğunu alt katta ahır ve ambarın bir tarafta kışları mutfak olarak da kullanılan kış odasının diğer tarafta bulunduğunu aktaran Boratav evlerin büyük ve çok pencereli olduğunu aktarmaktadır (Boratav 1979: 110).



**Fotoğraf 1.2:** Hacı Hüsnüçavuşlar Konağı, Mudurnu Belediyesi Kent Arşivi.

Tasavvuf ehli tarikatların ve teşkilatların Osmanlı devletine muhalif bir konuma geçmesi ile birlikte yaşanan ekonomik ve politik kriz sonucunda esnaf ve zanaatkarların zor duruma düşmesi tekke, zaviye ve vakıflar ile yönetimin arasını açmış, yaşanan çatışmalar ve isyanlar sonucunda İkinci Mahmut tarafından önce Yeni Çeri Ocağını hemen sonrasında Bektaşiliğin kaldırıldığından ve Bektaşî ve Ahi tekkelerini Nakşibendi tarikatlarına devredildiğinden, yaşanan ekonomik ve sosyal çözümler sonucunda vakıfların işlevlerini kaybettiğinden ve amacı dışında çalışmaya başladığından bahsetmiştik. Yaşanan kurtuluş savağı ve ardından kurulan Cumhuriyet ekonomik, sosyal ve siyasal olarak değişen dünyaya ayak uydurmak ve laik devlet anlayışını halka ulaştırmak amacıyla Tekke ve zaviyelerin kapatılması 30 Kasım 1925 yılında kabul edilen ve 13 Aralık 1925'te Resmî Gazete' de yayınlanan 677 sayılı "Tekke ve Zaviyelerle Türbelerin kapatılmasına dair kanun" ile uygulamaya konmuştur. (Tekke, Zaviye ve Türbelerin Kapatılmasına Kanun 1925)

### 1.2.3. Mudurnu Geleneksel Mutfak Unsurları

Bu başlıkta yapılmış literatür çalışmalarının ışığında "Mudurnu Geleneksel Mutfağının" temel, genel çerçevesi oluşturulmaktadır. Ancak öncelikle geleneksel ve temel olan bu unsurların sosyo- kültürel ve tarihi temellerine değinmek gerekmektedir.

#### 1.2.3.1. Mudurnu'da Yarenlik, Ahiler ve Bacılar

Ahi kelimesinin kökenine dair iki farklı görüş mevcuttur. Birincisi Türkçe "ahı, akı" biçiminde söylenen ve "eli açık, cömert" anlamlarına gelen kelimedenden geldiğine yönelik olan görüştür. İkincisi ise Arapça "ihve" sözcüğünden geldiğine ve "kardeş" anlamı taşıdığına yöneliktir (Günşen 2014: 403).

XV. yüzyıl Osmanlı tarihçisi Âşıkpaşazâde "Tevarih-i Al-i Osman" isimli eserinde XIII. Yüzyıl Anadolu'sunda muhacirlerin oluşturduğu zümreleri dört gruba ayırmıştır: Gazian-ı Rum, Ahiyan-ı Rum, Abdalan-ı Rum ve Bacıyan-ı Rum (Âşıkpaşazâde 1322: 298). Ahiyan-ı Rum yani Anadolu ahiliğinin kurucusu olarak Ahi Evran/Evren gösterilmektedir. I.Gıyaseddin Keyhüsrev'in (1192-1211) hocası

Mecdüddin İshak'ı Bağdat'a göndermesi, bu kişinin dönüşünde Evhadüddin-i Kirmanî (ö.1238), Muhyiddin İbnü'l Arabî (ö.1240) ve Şeyh Nasirüddün Mahmud el-Hoyî (ö.1261) gibi mutasavvıfları Anadolu'ya getirmesi, Ahiliğin kurumsallaşmasında etkili olmuştur. "Dinî ve mesleki birlik, esnaf teşkilatı" anlamına gelen (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c580eb5147384.85805663](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c580eb5147384.85805663), 04 Şubat 2019'da erişildi.) fütüvvet teşkilatının şeyhlerinden biri olarak 1204'te Anadolu'ya gelen ve burada kurduğu zaviyeler aracılığıyla fütüvvet düşüncesinin yayılmasında katkıda bulunan Evhadüddin-i Kirmanî'nin önemli bir etkisinin olduğu kabul edilmektedir. Kayseri'de ikamet eden Kirmanî, belli aralıklarla Malatya, Konya, Sivas gibi kentlerde bulunmuş, devlet ricalinden ve halktan büyük saygı görerek pek çok mürit edinmiştir (Kızıler 2015: 409).

13-16. yüzyıllar arasındaki Anadolu siyasî tarihinin şekillenmesinde Anadolu'da bulunan tarikat veya teşkilâtlardan özellikle Bektaşilik, Ahilik ve Mevlevîliğin diğer oluşumlardan daha önde olduklarını ve önemli görevler üstlendiklerini söylemek mümkündür (Köksal 1989: 62). 13. yüzyılda Anadolu'da kurumsallaşmaya başlayan Ahilik, İslam inancıyla Türk örf ve adetlerinin sentezi sonucu oluşan bir düşünce sistemidir. Ahilik 13. yüzyıldan itibaren Asya'dan Anadolu'ya gelip yerleşen Müslüman Türklerin, yeni topraklarda hayatlarını devam ettirebilmeleri için gerekli maddi ve manevi ortamı oluşturacak bir teşkilatlanma tarzı, fütüvvet teşkilatını yeniden canlandırmalarının bir sosyal kurumu olarak görülmektedir (Durak ve Yücel 2010: 153).

İslamiyet öncesi en eski Türk inancına göre "han ile hatun" "gök ile yerin" evlatlarıdır (Ergin 2013: 69). Literatürde yazılı kaynak olarak elde edilen bilgiler yönetim katına dair Türk hukuk ve toplum hayatında kadınların mevkileri ve devlet yönetimindeki konumlarına dair bilgiler mevcuttur. Yönetim teşkilatında atama merasimi ile erkek ve kadın "kağan" ve "hatun" makamlarına yükselmekte (Gömeç 2000: 109) yönetimi her ikisi birlikte üstlenmekteydiler. İbn Batûta seyahatnamesinde "Türkler ve Tatarlarda arasında kadınların büyük bir rolü vardır. Türk ve Tatar sultanları bir ferman çıkardıklarında, onun üzerine hakan ve hatunların emriyle ibaresini



yazarlar” demektedir (İbn Batuta 1368: 168). Bu yapı İslamiyet’in kabulü sonrasında da devam etmiş görülmektedir.

Bacıyan-ı Rum yani Anadolu bacılarının kurucusu olarak Fatma Bacı işaret edilmektedir. (Âşıkpaşazâde 1322: 298). Aşıkpaşazade Anadolu Selçukluları devrinde Anadolu'daki sosyal zümrelerden birinin de kendi tabiriyle “Bacıyan-i Rum” yani Anadolu Bacıları olduğunu haber verdikten sonra Hacı Bektaş'ın (669/1271) Bacılara yakınlığından ve bu bacıların ileri gelenlerinden olduğu anlaşılan “Hatun Ana”ya bağlılığından da söz etmektedir. Hacı Bektaş'ın gizli ilim ve kerametlerini bu Hatun Ana'ya gösterdiğini, nesi varsa ona emanet ettiğini bildirmektedir. Hacı Bektaş'ın Menakıb-name'si olan “Velayet-name”de de bu Bacı'nın adı “Fatma Bacı”, “Fatma Ana”, “Kadıncık Ana” olarak da sık sık geçmiştir (Bayram 2008: 27).

Osmanlı kadın incelemeleri hareme odaklı çalışmalar olmuş sonrasında gelen çalışmalar ise kadının sosyal hayattaki konumlanışı ile sınırlı kalmıştır. Dönem kadının ekonomik hayat içerisindeki konumuna yönelik bilimsel çalışmalar bu iki alandaki konumlanışına göre daha az tercih edilmiştir. Son dönemde yapılan şer'iyye sicili çalışmaları bize dönem kadınının iktisadi yapılanması ile ilgili bir paradoks sunmaktadır; kadınlar her ne kadar miras alabilse, mülkiyet edinebilse veya mal ve mülkünü özgürce kullanabilse de meslek edinme ve devlet görevinde yer alma konusundaki haklardan yoksundur (Dingeç 2010: 10).

Osmanlı nüfus, vergi, tımar vb. sistemleri erkek üzerine kurulu olduğundan, tarih araştırmalarında kadınlar üzerine bir bilgi üretmek oldukça güçtür. Osmanlı Tarihi çalışan bilim insanları Osmanlı İmparatorluğu'nda Hicri 1247 Miladi 1831-1832 yılında II. Mahmud Dönemi'nde yapılan ilk nüfus sayımı da dahil olmak üzere yapılan çeşitli nüfus sayımlarından yola çıkarak imparatorluğun çeşitli yerlerindeki toplam nüfusu hesaplamaya yönelik çeşitli çalışmalar yapmışlardır. Yapılan nüfus sayımlarında vergi vermeye resmen yükümlü olan erkek nüfuslar, verdikleri vergiler birbirlerinden farklı olduğu için Müslüman, Hıristiyan, Kıpti, Yahudi gibi inanç farklılıkları çerçevesinde listelenmişlerdir. Bu sayımlarda kadınlar, kız ve oğlan çocukları ve yaşlılara ait herhangi bir bilgi bulunmamaktadır.

Osmanlı tarihçileri yapılan nüfus sayımları sonucu ortaya çıkan çeşitli inanışlara sahip erkek nüfus sayım sonuçlarından yola çıkarak toplam nüfusu hesaplamak amacıyla çeşitli formüller oluşturmuşlardır. Müslüman olmayanlardan alınan Cizye vergisi oğlan çocuklarının 14 yaşına girmesinden sonra alınmaya başlamakta olduğundan gayrimüslim nüfus hesaplarını 1x3 üzerinden, kırdaki yaşayan ve çift işi ile uğraşanlar için 1x5.5, kentte yaşayan ve esnaflık yapanlar için 1x4 olarak hesaplamayı uygun bulan çalışmalar mevcuttur (Koç 2013: 185-187). Ancak bu konuda araştırmalar ve tartışmalar devam etmekle birlikte, özellikle kırdaki toprakların çift olarak tahsis edilmesi, vergi alınan Müslüman erkeklerin belli bir yaşa kadar evlenmezse vergilerinin yükseltilmesi gibi nedenlerle sayılı nüfusu en azından 1x2 olarak vermeye, gerçeği tam olarak göstermese de kadının konumunu işaret etmek açısından hiçbir araştırmacının itirazı bulunmamaktadır (Koç 2013: 189).

Bu noktada kamusal alanda her ne kadar erkek egemen bir yapı olarak okunsa da Ahilik özel alanda ve özellikle gıda örüntüleri çerçevesinde kadın ile güçlü ilişkiler barındırmaktadır. Bu perspektifte baktığımızda bu çalışmada taranan literatürler anlaşılmalı çalışılırken bir Ahilik Teşkilatı mensubundan ve kamusal alandan bahsedilirken, beraberinde en az bir Anadolu Bacısından ve onun etrafında örüntülenen en az 3 kişilik bir özel alandan bahsedildiği bilinci ile hareket edilmiştir. Erkek tarih yazımı ile biriken literatürlerin ve ataerkinin gölgesinde kalan kadın görünür kılmaya çalışılmıştır. Bu nedenle çalışmanın bu noktasından sonra özellikle gıda ve gıda örüntüleri çerçevesinde sadece “Ahiler” olarak ifade edilen alanı en azından iki ile çarparak “Ahiler ve Bacılar” ve Mudurnu’da hem erkek hem de kadınların birbirlerine hitap ettikleri gibi “arkadaş, yakın dost, dostların oluşturduğu topluluk” anlamına gelen (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&kelime=y%C3%A2ren&uid=55810&guid=TDK.GTS.5c5812ea990347.29718269](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&kelime=y%C3%A2ren&uid=55810&guid=TDK.GTS.5c5812ea990347.29718269), 04 Şubat 2019’da erişildi.) “Yarenler” olarak ifade etmek doğru olacaktır.

Mudurnu Tekfurluğunun 1307 yılında Osmanlı topraklarına katılması ve Samsa Çavuş’un da Mudurnu, Göynük, İzmit bölgesine "Uç Beyi" olarak tayin edilmesi ile Akça Koca ve Konur Alp adlı gazilerin bölgede yönetimi devralması ile Aşık Paşazadenin bahsini ettiği Gaziler bölgeye yerleşmiş ve beraberinde Ahilerin,

Abdalların ve Bacıların yerleşimlerini getirmiştir. Mudurnu'da halen Samsa Çavuş ve Çavuşlar isminde iki köy ve Konur Alp adında bir tepe bulunmaktadır.

Ahilik; teşkilatlanma açısından incelendiğinde öncelikle bir dost meclisi olarak tasarlanmış ilerleyen dönemlerde meslek esaslarına göre örgütlenen esnaf ve zanaatkâr meclislerine dönüşmüştür. İktisadi olarak bakıldığında kendine has ahlak anlayışı olan ve esnaflar ve meslekler arası iş birliği ve dayanışma sağlayan, esnaf sandığı, esnaf kesesi veya orta sandığı gibi yardım sandıklarına sahip bir kurum niteliğine sahip olmuştur (Taslacı, Sarı ve Uysal 2016: 588). Ahiliğin toplumsal işlevleri sadece siyasi, askeri veya sosyo-ekonomik değildir. Sosyo-kültürel işlevleri ve bu işlevlerin uygulandığı alanlar mevcuttur. Yarenlik teşkilatı ve Yaren sohbetleri; helva sohbetleri, oda sohbetleri, sıra gezmeleri ve sıra geceleri; kış ve Barana sohbetleri, gece sohbetler, delikanlılar birliği, gençler kurulu, imece kurulu, selamlık sohbetleri gibi etkinliklerle ahiler kültürel işlevlerini yerine getirmektedir (Arabacı 2014: 309). Ahilik kurumu ya da ahi ocakları sadece bir esnaf yapılanması değil bazı etik prensipler benimseyen ve bunları yaymaya çalışan beraberinde Bektaşilik gibi Anadolu coğrafyasında uzun yıllar benimsenen tasavvuf hareketine de kaynaklık etmiş bir kültürel yapılanmanın bütünüdür (Köksal 2010: 70).

Mudurnu'da Ahilik kültürünün ve zanaatların izlerine en eski Evliya çelebide bulabilmekteyiz. Evliya Çelebi Mudurnu çarşısından bahsederken: “Dükkânlarının çoğu iğneci dükkandır. Bütün Anadolu'ya buradan iğne gider. Bu şehrin büyük ve küçük bütün halkı iğneci olduğundan adına iğne şehri demişlerdir. İğnecilerin anlattıklarına göre, dükkân ve evlerinde toplam bin yüz adet tezgâh ve dolapları varmış. Bütün kadınları da hüner sahibi ve çalışkan iğnecilerdir. Kadınları güzeldir ve işledikleri oyaların seyrine doyulmaz.” (Evliya Çelebi 2. Kitap 268) ifadeleri ile hem zanaatta ustalıklarını hem kadın erkek birlikte üretimin altını çizmektedir.

Sarı'nın (1994) Şer'iyle Sicillerine Göre II. Mahmut Dönemi'nde Mudurnu'da Nüfus Hareketleri ve Toplumsal Hayattan Bir Kesit isimli çalışmasında 19. yüzyılda Mudurnu arastasında ve yerelinde yer alan belli başlı meslekler şöyledir: demircilik, iğnecilik, iğne oyacılığı, dokumacılık, silah bakım ve onarım işleri, marangozluk,

nalbantlık. Mudurnu arastasında çarşılar da meslek erbaplarının yoğunluğuna göre isim almaktadır: demirciler çarşısı ya da yemeniciler çarşısı gibi (Sarı 1994: 200-2007).

Bir yandan toplumun inanç ve geleneklerinden diğer yandan çalışma ahlakı ve eğitimin gücünden şekillenen ahiliğin yaklaşık 750 yıllık tarihinden günümüze yansıyan sembolik izleri mevcuttur. Ekonomik durumu iyi olan esnafların her yıl düzeni olarak toplu yemek vermesi ve bu yemeklerde toplumun sorun ve ihtiyaçlarının konuşulması geleneği Denizli, Uşak, Mudurnu gibi şehirlerde “hacet bayramı, ya da ahi Sinan sofrası gibi isimlerle devam ettirilmektedir. Yine çırak ve ustalara mertebelerini gösterir kuşak, peştamal, önlük gibi unsurların bağlanması, cuma günleri ya da sabah dükkân açma saatlerinde yapılan toplu dua törenleri gibi sembolik gelenekler bunlar arasında sayılabilmektedir. Esnaflar arası dayanışma, her ne kadar “pusula” yöntemi (çek yerine geçebilen imzalı kâğıt) son on yılların ekonomik krizleri ve hızlı değişimi içinde kaybolmaya yüz tutsa da devam etmektedir. Bunların dışında şimdiki ekonomik yöntemlerin ortaya koyduğu sorunlara çözüm ararken de ahilik bu çözüm arayışlarına ışık tutabilecek yöntemlere yüzyıllar öncesinden sahiptir. Ustaların Arasta içlerinde düzenli olarak dolaşarak kendi meslek gruplarının ürünlerinin kalitelerini, standartlara uygunluğunu, aynı ürüne aynı fiyat uygulanıp uygulanılmadığını kontrol etmesi, kötü ürünün teşhir edilmesi (kötü ayakkabının dama atılması gibi), tüketicinin ürünü ustaya her zaman geri getirebilmesi ve şikayetçi olabilmesi ve bu durumlar için uygulanan yaptırımların olması, meslek ve meslek ahlakı eğitiminin ustalar tarafından yaptırarak ve yaşatarak verilmesi, usta çırak ilişkisinin bir tür mentorluk ilişkisi olması gibi şimdinin üretici, zanaatkar, tüketici, esnaf, öğrenci ve öğretmenlerinde eksik ya da sorunlu olduğunu düşündüğümüz pek çok özellik ahilik kültüründe mevcuttur (Durak ve Yücel 2010: 155).

Bu sembolik izler içerisinde esnaf duası geleneği Mudurnu’da yaklaşık 750 yıldır hiç kesintiye uğramadan devam edegelmiştir. Dua, Cuma namazından önce okunan sela ile dükkânlarının önüne çıkan esnafın eline hayır ekmeklerinin verilmesi ile başlar. Müşterisine oturarak hizmet veren ayakkabıcı, terzi gibi Orta çarşı esnafın ayakta; müşterisine ayakta hizmet veren demirci, bakırcı gibi Demirciler çarşısı esnafının oturarak ve ellerinde ekmek tutarak duaya iştirak ederler. Duanın akabinde

ölüm ya da doğum gibi yaşanmışlıkları olan ilçe ahalisi tarafından hayrına helva, lokum ya da pilav gibi hayır tatlıları ya da yemekleri dağıtılmaktadır. Dua esnasında elde tutulan ekmek ve sonrasında dağıtılan bu gıdalara “hayır” denilmektedir.

Osmanlı İmparatorluğunun çöküş dönemi toplumsal ve ekonomik çözümleri de beraberinde getirmiştir. İç isyanlar, diğer devletlerle yapılan bir takım ekonomik anlaşmalar, kırdan kente göç vb. pek çok neden Ahilik ve Gediklik (dini sınırlamaları olmayan ticari birliktelikler) yapılanmalarının da zarar görmesine ve dağılmasına sebep olmuştur (Taşçı, Sarı ve Uysal 2016: 589).

Kadınların yönetici olabildikleri tek alan olan vakıfların kayıtlarından yola çıkılarak Ankara özelinde yapılan bir araştırmada 400 civarında kadınların kurduğu ya da kadın isimli vakıf kaydına rastlanmıştır. Bu kadınların yalnızca esnaf eşlerinden oluştuğunu düşünmek doğru olmayacaktır. Ahilerin faaliyetlerine destek olan ya da ahi teşkilatlanmalarında görev alan tımar sahipleri de mevcuttur. Bu bilginin ışığında çiftliklerin yönetiminden sorumlu ailelerin kadınları da Anadolu bacılarının ticaret, eğitim, fikir ve vakıf faaliyetlerinin içerisinde olmuşlardır. Ahilerin en önde gelen ticaret ve zanaat faaliyeti olan debbağlık (dericilik) ve bu faaliyetin kaçınılmaz bir parçası olan yün eğirme, dokuma, keçecilik ve dikim gibi faaliyetlerin kadınlar tarafından yürütüldüğü ve ekonominin önemli bir parçası olduğu bilinmektedir (Hacıgökmen 2005: 190).

Bu anlamda Osmanlı kadının kamusal alanda konumlanışını doğru anlayabilmek için üretim alanlarını kır ve kent olarak ayırarak bakmak daha doğru olacaktır. Bu farkın en temel nedeni Osmanlı döneminde toprak yönetiminin tımar sistemi üzerine kurulu olmasıdır. Tımar sahiplerinin çift yani evli ve aile olması, evli olmayan erkeklerden vergi alınmıyor olması gibi günümüzden farklı yönetim sistemi, tarım ekonomisinin kadın ve erkeğin eşit sorumlulukları üzerine kurulu olduğunu göstermektedir. Erkeğin ölümü gibi durumlarda kadının çiftliğe dair sorumluluğu devam etmekteydi. Köyden kente götürülen tarım ve el işlerinin satışı kadınların elindeydi. “Avrat pazarı” denilen bu pazarlarda satıcılar da alıcılar da kadınlardan oluşmaktaydı. Bunun dışında evleri gezerek satış yapma (bohçacılık), hamam ustalığı, pamuk ipliği eğirme tezgahlarında

çalışma, dokumacılık, mum imalatı, çamaşırcılık, en önemlisi de başkalarının yapmasına müsaade edilmeyen ebelik ve doğum doktorluğu bu meslekler arasında sayılmaktadır. Ev işlerinde yardımcı olma işi daha çok köle ve cariyelerin görevi sayılır, özgür bir kadının bu işleri yapması doğru bulunmazdı (Dingeç 2010: 12-13).

Köyden kente büyük göçlere neden olan Celali İsyancıları sonrası bu durum kadın aleyhine değişmeye başlamıştır. Bu dönemin siyasal politikası olan Sunnileşme ve beraberinde getirdiği kadına yönelik yasaklar kadının kent sokaklarında dolaşmasını doğru bulmuyor, kaymakçı ve kasap gibi yerlere girmemesini salık veren fermanlar yayınlanıyordu. Bu dönem içinde seks işçisi ya da eğlence işleri yapan kadınların çoğaldığına yönelik bulgular yasak ya da vergilendirme belgeleri aracılığıyla görülmektedir (Dingeç 2010: 14). Diğer yandan babaları ya da eşlerinin pozisyonundan dolayı varlıklı olan kadınların çiftlik çalıştırdıkları, dükkân kiralayıp vekiller aracılığı ile satış yaptıkları, vakıf kurarak çeşitli hizmet alanları yarattıkları ve vakıfları yönettikleri kayıtlarla sabittir (Dingeç 2010: 15).

Sarı'nın (1995) II. Mahmut Döneminde Mudurnu'da Fiyat Hareketleri ve Kentin Genel Giderleri isimli çalışmasında kadınların üretimine dair bilgiler mevcuttur. Bir şehrin ticari önemini anlamak için o şehirdeki han sayısına ve o şehirde kurulan pazarlara herhangi bir ürünün adıyla isim verilmesine bakılmaktadır. II. Mahmut döneminde (1808-1839) Mudurnu'da 2 adet han ve 1 adet pirinç pazarı mevcuttur. Göynük ve Bolu bu dönemde küçük çaplı dokuma merkezleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Mudurnu bu dönemde işletme düzeyinde olmasa da dokuma ve boyama işlerinin ev bazında yapıldığı görülmektedir. Kadınların ev içlerinde kirman, katlanabilir çıkırcık ve iğ gibi malzemeler kullanılarak şalvarlık kumaş, uçkur, yağlık, hırka, gibi giyim kumaşlarının yanında ev içinde kullanılan çarşaf, halı, kilim ve her türden kumaşı dokudukları görülmektedir (Sarı 1995: 137) Bir üst başlıkta Evliya Çelebi'nin bahsettiği iğne oyası üretimi ve satışı da kadınların ipek böceği üretimi, ipek eldesi süreci ve ipek boyama, işleme ve satma işlerinde de aktif olduklarının bir göstergesidir.

Dingenç'in (2010) bahsettiği Avrat pazarı, Galla (kadınlar) pazarı adıyla Mudurnu ilçe merkezinde halen kurulmakta, kadınlar ürettikleri her türden ürünleri bu pazara getirip satmaktadırlar. (Dingeç 2010: 14).

### *Mutfak malzemeleri*

Geleneksel üretim ve üretim yöntemlerinin en temel unsurlarından biri mutfak malzemeleridir. Sarı'nın (1994) Mudurnu'nun II. Mahmut Dönemi (1808-1839) içinde Osmanlı Devleti'nde mahkemelerde görülen davalarla ilgili muamelelere yer veren Şerr'iye sicilleri üzerine yaptığı çalışmada değerli mutfak eşyalarının da kayıtlarda yer aldığı ve maddi değerden sayıldığı görülmektedir. Kayıtlarda kazan, kapaklı sahan, kapaklı çorba tası, lenger, kevgir, saplı ayak (sacayağı), yol tası (sefer tası), ibrik, leğen, muhtelif büyüklükte tencereler, kadayıf sinisi, meydan sinisi, farklı büyüklükte siniler, büyük ve küçük şamdanlar, tunçtan yapılmış havan, el tavası, kahve takımı, ocak ibriği, ocak gömeci, yol ibriği, fener türünden değişik amaçlı malzemelere rastlanmaktadır. Her mutfak malzemesi kendi kullanılış amacına göre detaylı bir şekilde sicillerde yer almaktadır. Örneğin siniler içerisinde kadayıf sinisi, meydan sinisi gibi detaylar ifade edilmektedir. Sarı; havan, kevgir, sefertası gibi hayatı kolaylaştıran ve güzelleştiren mutfak araçlarının kullanılabilir olmasını, mutfak kültüründeki inceliğe işaret olarak ifade etmekte misafirler için şimşir kaşık kullanılmakta iken gündelik hayatta ağaç kaşık kullanıldığını ölen kimselerin arkasından tutulan tereke defterlerinde hemen herkesin kahve takımı ve kahve değirmenine rastlandığını bunun da kahve içme alışkanlığının yaygınlığına işaret ettiğini tespit etmektedir (Sarı 1994: 185).

Çalışmada ocak ibriği, ocak gömeci, sacayağı gibi malzemelerin varlığı, ocağın, ev içinde önemine işaret etmekle birlikte, kırmızı minder ve onu tamamlayan yan minder diye özellikle tereke defterine giren minder grubunun, ocağın başında aile reisine bir makam atfedildiğinin de göstergesi olmaktadır. (Sarı 1994: 185). Kırmızı minder Ahilikte "Sultan Veled" makamını, yani ailenin ilk erkek çocuğunun yerini; beyaz minder Mevlâna Dergahının da en mühim kısımlarından biri olan Matbah-ı Şerif'in (kutsal, temiz, soylu mutfak) başında bulunan "Ateşbaz Veli" makamını ifade eder. Bektaşilerde, meydan odasında on iki post/minder bulunur. Baba, aşçı, ekmekçi,

nakip, meydancı, türbedar, kilerci, kahveci, atacı, kurbancı, ayakçı, mihmandar postları bahsi geçen “on iki” inancına dair çalışmada pek çok veri bulunmaktadır (Çetin, 2016: 27).

### *Sofra kuralları*

Geleneksel gıda ve gıda örüntülerini tariflerken gıdaya ve sofraya yönelik oluşturulmuş kuralları da işaret etmek elzemdir. Tosun’un (2004) 11., 12. ve 13. yüzyıllarda yazılmış çeşitli kaynaklardan derleyerek oluşturduğu “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri” başlıklı çalışmasında sofraya kuralları özetle şöyle sıralanmaktadır: Yemeğin helal olması, namaz vakti bile olsa sofraya hazırlanırken önce yemeğin yenilmesi, yemekten önce ve sonra el yıkanması; besmeleden sonra yemeğe başlanması ve hamd ile bitirilmesi; yemeğin sağ elle yenilmesi, yemek yemeye tuzla başlayıp tuzla bitirilmesi, lokmaların küçük olması ve iyi çiğnenmesi, yiyecekler hakkında kötü konuşulmaması, sofraya otururken sol ayak üzerine oturulması ve sağ dizin dikilmesi; birlikte yemek yenilen kişilerin yüzüne bakılmaması ve yediklerinin gözetilmemesi; yaslanarak yada yatarak yemek yenilmemesi; yemeğe önce büyüklerin başlaması; mideyi tam doldurmadan sofradan kalkılması; sofrada tamamen sessizlikle oturulmaması faydalı konulardan konuşulması; yemekten sonra su içilmesi, bir bardak suyun üç yudumda içilmesi; yemek yendikten sonra sure ve şükür duaları edilmesi; yemek sonrasında diş temizliğinin yapılması, pişmiş etin ve ekmeğin bıçak ile kesilmemesi (Tosun 2004; 125).

Cunbur’un 1991’de Mudurnu’da yapılan Mudurnu ahilik sempozyumunda sunduğu tebliğde Ahilerin sofrada uyulması gereken kuralları şu şekilde sıralanmaktadır. Ahilerde, yemeklerde uyulması gereken kurallar şunlardı:

“Yemeğe, büyükler başlamadan başlamamak. Yemeğe, Besmele çekerek büyüklerden sonra başlamak. Lokmayı küçük almak, ekmeği ufalamamak. Lokmayı çiğnerken ağzı kapalı tutmak. Yemeğe, kaşığı usta ve büyüklerle ahenkli bir şekilde sunmak ve kaşığın ağıza giren kenarını yemeğe sokmamak, yemeği ve çorbayı ağıza girmeyen karşı kenarıyla almak. Ağız şapırdatıp yanındakileri rahatsız etmemek. Ağız lokmayla doluyken konuşmamak, gülüp lokmaları püskürtmemek. Su bardağını sağ



elle, altındaki tabağı sol elle tutmak. Önüne getirilen yemekte kusur aramamak. Ekmeğin ve etin bıçak ile kesilmesini Peygamber emri olarak kabul etmek.” (Cunbur 1991: 5).

### *Ahi Vakıfları, Tekkeler ve Gıda Örüntüleri*

Yukarıda da bahsedildiği gibi Osmanlının son dönemlerine kadar Ahi Vakıfları ve Tekkeler Mudurnu gündelik hayatının önemli parçaları olagelmişlerdir. Bu anlamda çalışmada o dönemden bu döneme Vakıf ve Tekke binaları özelinde Mudurnu’da gıda ve gıda örüntülerine bakmaya çalışılmıştır.

Hacıbeyzade Ahmet Muhtar (1871-1955) tam olarak basım tarihi bilinmeyen Aşevi adlı kitabında Dergâh kadınlarının aşçılık ve yemek geleneğini sürdürmekte gösterdiği emekten ve Mevlevi dergahlarında kurulan sofraların temizliğe ne kadar önem verdiğiinden söz eder. İmaretlerin parasız işleyen lokantalar olduğundan ve imaret aşçıbaşılarının aynı zamanda helva sohbeti aşçısı olduğundan bahsederek ve şu tespitte bulunmaktadır: “Meşrutiyetten sonra anlaşıldı ki Türk edebiyatı ve musikisi dergahlarda korunmuş ve ancak oralarda kalabilmiştir” ve “aşçılık ve onun bir kolu olan sofracılık da dergahlarda ayrı bir sosyal hayatı olan binaların dahilinde kalabilmiş”tir (Hacıbeyzade Ahmet Muhtar 2014: 52-57).

Anadolu şehirlerinde bulunan tekkelerde tutulan defterlerde sebze yemekleri ve çorbalarda etin, baharat gibi lezzeti arttırmak amaçlı kullanıldığı görülmektedir. Bu listeler genellikle ekmeğe ve çorbalarla sınırlıdır. İklimin el verdiği yerlerde sebze ve meyve de listelerde yerini almaktadır (Faroqhi 2011: 253).

Hacıbeyzade Ahmet Muhtar Aşevi kitabında esnaf törenlerinden de bahsederken aşçılık da olmak üzere her sanatın çırakları usta çıktığında gezinti düzenlendiğini futa bağlandığını ve ziyafet verildiğini ifade etmektedir. Esnafılık ve zanaatkarlık içerisinde ilerleme ya da bu yola girme gibi dönemlerde törenler yapılmakta ve bu törenlerin akabinde sofralar kurulmaktaydı (Hacıbeyzade Ahmet Muhtar 2014: 59). Ahilerin ve Bacıların özellikle bu sofralarda tercih edilen ve adına da takım yemeği denilen

kendilerine has bir menüleri bulunmaktadır. Düğün çorbası, güveç, etli pilav, bamya yemeği, tatlı ve hoşaftan oluşan bu takım yemeği menüsüne genellikle uymaya özen gösterilmekteydi (Soysal 2007: 242).

İstanbul'da 1909 yılında yayın hayatına başlayan Mühıbban dergisi bir tasavvuf dergisi olmakla birlikte içeriğinde yemek tariflerine de rastlanmaktadır. Takım yemeği içerisinde bulunan düğün çorbasının tarifine de yer verilen dergide bu çorbanın dervişlere özel olduğu ifadesi yer almakta ve bunun nedenini ise şöyle açıklamaktadır: "Müddet-i ömründe düğüne çağrılmayan ve şimdiden sonra davet edilmesi ümit edilmeyen fakir dervişlerin ailelerine mahsus düğün çorbası." (Aktaran Soysal 2007: 80).

Radavî Fütüvvet-namesi'ne göre fütüvvet erkanında uygulanan seremoni şöyle tarif edilmektedir: taç ve hırka giydirilir, bir yol alası ve yol kardeşi edinirler, tuğ ve alem verilir ve seccadeye geçirilir sonra helva pişirilir ve birbirlerine lokma-yemek ikram ederler (Köksal 2010: 66-67). Ahiler ve Bacılar Bektaşilikte olduğu gibi ikrar (bildirme, bilgilendirme) törenlerinden önce meydan süpürme ve sofrı çekme (ziyafet sofrası kurmak) törenden sonra şerbet içme ritüellerine sahiptirler. Tek fark şerbet konusunda mevcuttur çünkü Ahilerin ve Bacıların şerbet içmek olarak nitelendirdikleri tuzlu su Bektaşilerin şerbet olarak nitelendirdikleri ise bal şerbetidir (Köksal 2010: 67). Günümüzde kurumsal olarak Ahilik, sosyal olarak Bacılık, Dergâh, Tekke ve Zaviye bulunmamakla birlikte bahsedilen felsefi, inançsal ve kültürel bileşimin gıda ve gıda örüntüleri çerçevesinde yaşatılan bazı unsurları bulunmaktadır. Özellikle meydan süpürmek ve sofrı çekmek geleneği halen yaşatılmakta, her tür kutlama ya da ikrar törenlerinde gelen herkese takım yemeği olarak ifade edilen yemekler pişirilerek sofrı çekilmektedir.

Ahiler, Bacılar ve yemek, gıda, sofrı kültürü arasındaki ilişkiyi daha iyi görebilmemiz açısından Ahilik Sisteminin Anadolu'da kurucu lideri konumunda bulunan Ahi Evran'la ilgili şair Gülşehrinin şu dizelerine bakmak gerekmektedir;

Kişinin endişesün bilür idi

Hacetin dahi reva kılır idi

Sofra dökmeğ ile haş idi başı  
 Zede piriñ, ak piriñ idi aşı  
 Sofraya halkı üşüren ol idi  
 El ile helva bişüren ol idi  
 Şimdi göğ altında bir er yok durur  
 Ancılayın kaptu açuk durur (Tarım 1948: 83).

Gülşehri dizelerinde ahi Evran'dan bahsederken ihtiyaç olanları karşılayan, insanların kaygılarını anlayan biri olarak bahsetmekle birlikte meziyet olarak sofra çekmeyi ya da Mudurnu'da kullanıldığı gibi sofra dökmeği iyi bildiğinden, kentli bir yemek olarak yerelde de vurgulandığı üzere beyaz piriñ yediğinden, insanların bir arada yemek yemesini sağladığından, doğa üstü bir gösterge olarak eli ile helva pişirdiğinden bahsedilmektedir. Meziyetleri ve vasıfları ağırlıklı olarak gıda ve gıda örüntüleri etrafında tariflenmektedir.

Tekke eğitiminde dervişin eğitimi ve sosyalleşmesi açısından helal lokma anlayışı oldukça önemlidir. Müridin terbiyesinde ve disiplinde karşılaşılabileceği pek çok zorluğun sofra ve yemek ile ilgili olduğu düşünüldüğünden ona yeme içme alışkanlıkları ile tedbirler aldırılmaktaydı. Bu anlamda terbiyenin ve disiplinin bu öneminden dolayı Anadolu tekke mutfağı hakkında diğer birimlerinden daha fazla kayıt bulunmaktadır (Gündüzöz 2017: 1221). Özel günlerde yapılması gereken dini vecibeler yerine getirildikten sonra tekkede “somathane” veya “taamhane” denilen büyük yemek odasına gidilmekte, inilmekteydi. Burada 12 imamı simgelemesi açısından 12 kişilik sofraların başında ayakta toplanılarak şeyh efendinin dua etmesi beklenilmekteydi (Tosun 2004: 128). Anadolu tekkelerinde bir terbiye ve nefis öğretisi olan yemek zamanla belirli gün ve gecelerde ibadetlerin ardından özel yemeklerin hazırlanması ve yenmesi biçiminde birer törene dönüşmüştür. Sofiler yemeğin pişirilme metoduna ve malzemesine pek çok anlamlar ve tasavvufi semboller yüklemişler ve böylece dünyaya ait bir iş olan yeme- içme örüntülerini bir ibadet neşesine dönüştürerek kültür dünyasına ve yemek kültürüne önemli katkılar sağlamışlardır (Tosun 2004: 132).

Tekke kültüründe yiyecekler, sofraya ve gıdaya yönelik davranışlar aynı zamanda o tekkenin disiplini, alt yapısı ve terminolojisi açısından birer simge olarak değerlendirilebilir. Örneğin Bektaşilikte halef olan dervişe taç, hırka ve sancak emanetleri ile birlikte cerağ (kandil, çıra, ateş) ve sofraya gibi doğrudan yemek ile ilişkili emanetler de verilmektedir (Gündüzöz 2017: 1222).

Ahiler tarafından ağaç çileği ya da sultan böğürtleni ismiyle adlandırılan bir dut türüne ve ondan yapılan şurup ve şerbetine meclislerinde sıkça yer vermeleri bu içeceğin “ahi dutu” ismini almasına ve zamanla dönüşerek bu meyvenin “ahududu” şeklinde anılmaya başlanmasına sebep olmuştur (Tosun 2004: 131).

#### *Yarenler ve Helva*

Yarenlikte helvanın önemine dair çeşitli kaynaklar mevcuttur. Redavî Fütüvvetnamesinde anlatıldığı üzere Cebrail cennet ırmaklarından biraz bal ve süt ile bir helva yapar ve Ahi helvasının kaynağı bu helvadır. Başka bir kaynakta ise Cebrail’in Hz. Âdem ile kardeş olduğu, meleklerin onlara üzerinde biraz ekmekle bir sahan helva getirdiği Hz. Adem’in o helvadan Hz. Havva’ya ayırdığı anlatıldıktan sonra helva paylaşmak, bir kentten diğerine helva göndermek ve topluca helva pişirip yiyen insanları birbirlerine kardeş saymak geleneğinin buradan geldiği ifade edilmektedir (Köksal 2014: 456).

Helva pişirme törenlerinin kamusal alanda, çeşitli törenlerde yapılışına dair Ahilik ansiklopedisinde bilgiler mevcuttur. Helva sohbetleri ya da herhangi başka bir ritüel için helva yapılmaya karar verildiğinde birkaç ahi çarşından “bal, yağ, hurma ve zeferan (safran)” alır gelirler ve bu malzemeler asla yere konulmadan bir sehpa üzerinde tutulur. Şeyhten alınan izinle ateş yakılır ve bu esnada ‘Abdurrahmân-ı Külhantâb ve İshâk-ı Kündeşiken’in, tencerenin ocağa konulması esnasında İmam Zeynelabidin’in, onun tencereye konulması esnasında Selman-ı Farisî’nin, balı karıştırma esnasında Hz. Ali’nin ruhu için tekbir getirilir. Karışıma hurma eklenirken Hz. Muhammed’e salat ve selâm getirildikten sonra gülbank çekilir. Helva pişince helva ahiler tarafından ağaç çanaklar içinde dağıtılır (Köksal 2014: 456).

Osmanlı topraklarının pek çok yerinde olduğu gibi Mudurnu'da da bir kurum olarak ahilik ve esnaf teşkilatının gücünü yitirmeye başlamasından sonra meydan törenleri azalmış ve günümüzde yok olmuştur.

Mudurnu'da en sık yapılan helva un helvasıdır. Yerelde “basma helva” ya da “tepme helva” olarak adlandırılan bu helva Ali Eşref Dede'nin 18.yüzyılda kaleme aldığı Yemek Risalesi'nde şu şekilde anlatılmaktadır:

*“HELVA-Yİ EFRUŞE (UN HELVASI)*

Kadar-ı kifâye (yeteri kadar) rûgân-ı sâdeyi (tereyağını) kaynatup üzerine ince elenmiş dakık-i hâs kadar-ı kifâye (yeteri kadar has/beyaz un) döküp el ile nerm (tatlı yanan) ateşte ovalar. Tâki dane ola. Bâ'dehû (sonra) üzerine şeker ya asel-i musaffâ (saf bal) şerbeti döküle âheste karıştırıla lâtif seriü'l-hazm helva olur (güzel ve hazmı çabuk helva olur)” (Halıcı 1992: 22).

Tarıftan de anlaşıldığı üzere sade yağ denilen mümkün olduğunda az sütlü tereyağında beyaz buğday unu kısık ateşte kavrulduktan sonra üzerine şeker şerbeti ya da saf bal şerbeti eklenerek kadınlar tarafından yapılan bu helva Mudurnu'da en sık yapılan/ dökülen helvadır. Mudurnu mutfağında bu helva haricinde helvalar da mevcuttur ancak literatürde onlara dair herhangi bir bilgiye ulaşamamaktadır. Diğer helvalar ve Mudurnu gastronomisindeki yerine dair görüşmeler ve gözlemler sonucunda elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde değinilecektir.

*Kansız Kurban Ritüeli (Yağ Kokutmak)*

Eski Türkler olarak nitelenen tek tanrılı dinler öncesi Gök Tanrı İnanişına sahip Türklerde en önemli ibadet kurban ve kurban sunumudur. Yaygın olanı kanlı kurban olarak tabir edilen hayvan kurbanı olmakla birlikte “saçı” ya da “yalama” olarak tabir edilen kansız kurbanlar da bu inanış içerisinde önemli bir yer tutmaktadır (İnan 1995: 98). Kandillerde, arife günlerinde, ölünün arkasından, eve konuk geldiğinde yağ kokutmak olarak da ifade edilen kansız kurban ritüelinden Hacı Bektaş-ı Veli'nin

Vilayetname adlı eserinde de bahsedilmektedir. Vilayetnamede özel zamanlarda yağ kokutmak ve pişirilen ürünü dağıtmak hayırlı sayılmaktadır (Gölpınarlı, trhsz; 6). Eve konuk geldiğinde, ölülerin ardından, kandil ve arife gecelerinde pişi veya helva pişirmek ve dağıtmak aslında yağ kokutmak kansız kurban vermek ve Gök'ü de haberdar etmek olarak nitelendirilmektedir. Çocukların masum olduğu ve onların dualarının kabul olacağı inancı ile pişirilen lokma, pişi ya da helva ilk önce çocuklara yedirilmektedir (Tufanöz 2007: 72).

Saçı olarak adlandırılan ve kansız kurban olarak nitelendirilen gelenek her topluluğun ya da meslek grubunun kendi ürettiği ve kıymetli ya da kutsal saydığı şeyleri vermesidir. Göçebe yaşayan toplulukların süt, yağ, yoğurt; çiftçilik yapan toplulukların buğday, yumurta, ekmek; ticaret yapan toplulukların para, bakır eşyalar gibi nesnelere saçı olarak kullanılmaktadırlar. Ruhlara saçı yapma geleneği inanç özelliğini kaybetse dahi gelenek olarak devam edegelmiştir (Eröz 1992: 22).

Bu inanişe ve beraberinde ritüele dair Mudurnu geleneksel mutfağında devam ettirile gelen izler mevcuttur. Ritüelin devam edegelen izleri ve Mudurnu gastronomisindeki yerine dair görüşmeler ve gözlemler sonucunda elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde değinilecektir.

#### 1.2.3.2. Toplu Yemek Törenleri

Törenselle yemeklerde hiyerarşiye göre belirlenen sofraya gelenekleri mevcuttur. Gelen konukların statüleri bir taraftan onların nerede ve hangi sırada oturacaklarını belirlerken diğer taraftan hangi sıra ile ne yiyeceklerini de belirlemektedir. Türkçede bu duruma “orun” ya da “ülüş” denilmektedir (Beşirli 2011: 142). Çadircılık, Keçecilik, boyacılık, dokumacılık, ipekçilik gibi mesleklerin başında olan usta bacılar da ahillerle hemen aynı hiyerarşiye ve örgütlenmeye sahiptirler. Bu eğitimler ev ve iş yerleri ile atölyelerde uygulanmaktaydı (Bayram 2008: 57).

Zaman içerisinde tekkelerde bazı törenlerden sonra ya da yılın belli günlerinde ve kandil gecelerinde özel bir takım yemek, şerbet ve helvaların yapılması ve ikram edilmesi bir gelenek halini aldı. Bu yemekler o zamanın ve yörenin yemek kültüründen

farklı olmasa da bunların yapıldığı günlere has bazı tören ve dualar eşliğinde hazırlanıyor ve sunuluyor olması farklı bir kültürün oluşmasını sağlamaktaydı. Bu bağlamda tekke yemeklerini çorbalar, helva ve tatlılar, şerbetler ve diğer yemekler şeklinde gruplandırmak mümkündür (Tosun 2004: 131).

Ahiler özellikle kış mevsiminde daha çok toplanmaktaydılar. Bu toplantılar eğitim, öğretim işlevi ile birlikte eğlenme amaçlı yapılmaktaydı. Yaşça büyük ahi liderlerin önderlik ettiği ve zaviye ya da köy odası gibi mekanlarda yapılan bu toplantılar yeni neslin ahi kültürüne kazandırıldığı, kültürün yaşatıldığı birer eğitim, yardımlaşma ve dayanışma merkezleri konumundadır (Arıcı 1999: 37).

Bu toplu yemek törenlerinden Mudurnu'da uygulananlar ve literatürde hakkında bilgi bulunanlar aşağıdaki gibidir:

#### *Birikme Geceleri (Ateş Gezmeleri)*

Yukarıda da bahsedildiği gibi ustanın yanında yetişen ve onunu halefi, ardılı olarak kalfası olarak geçiş töreni yapılan gence şet kuşatılıp çeşitli semboller emanet edilmektedir. Bu sembollerden biri de cerağ yani kandil, çıra, ateş ve sofradır. Bu tören aynı zamanda gencin, birey ve erkek olarak toplum tarafından tanındığının bir göstergesidir.

Eli iş ve ateş tutan bu bireyler kendi yaş zümreleri içerisinde gruplar oluşturarak birikme geceleri düzenleme ve yönetme ehliyetine de sahip olmaya başlarlar. Mudurnu'da halen az da olsa devam etmekte olan birikme geceleri kendi içinde birbirine yakın yaşlarda olan gruplar arasında düzenlenmektedir. Birikmenin yapılacağı eve ellerinde çıralarla gelen gençlerin oluşturduğu görüntüden dolayı ateş gezmeleri olarak da tarif edilen bu gecelere kadınların katılımı yasaktır.

Tunçkol'un 2007 yılında yaptığı bir sözlü tarih çalışmada birikme geceleri ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Bu çalışmada birikme gecelerini düzenlemenin amacı saygı, düzen edep ve erkanın gençlere aktarılması ve birlik ve beraberliğin

pekiştirilmesi olarak ifade edilmektedir. Birbirini tanıyan, seven ve sayan yarenler arasında yapılan birikme genellikle kış aylarında yapılmaktadır. Katılacakların belirlenmesinin ardından katılacaklar arasında birikme gecesini yönetecek olan “başeski” adı verilen kişi belirlenmektedir. Ağzından çıkanlar kural olan ve her söylediğine uyulacak olan başeskinin ardından ona birikme gecesi yardımcı olacak, eli çabuk ve pratik bir yaren seçilir ve bu yardımcıya da “mıcık” denilmektedir (Tunçkol 2007: 45).

Birikme gecesi yenilip içilecekler baştan belirlenmektedir. Yaklaşık olarak 15 günde bir yapılan bu gecelerde birikme gecesine ev sahipliği yapan her evin aynı hazırlığı yapması ve lükse kaçarak yarenler arası ekonomik farklılıklar oluşturmaması kuralı bulunmaktadır. O gecenin tüm masrafları birikme grubunda sırası gelen kişiye aittir ve buna “pabuç giymek” denilmektedir (Tunçkol 2007: 45). Takım yemeği bu geceler için de geçerlidir. Düğün çorbası, etli pilav, tepsi böreği (altüst böreği), total armudu denilen ve yerelde çok sevilen bir armuttan yapılan total hoşafı ve saray helvası birikmelerin olmazsa olmazları arasındadır. Özellikle saray helvası bu geceler için önemlidir ve birikme öncesinde erkekler tarafından yapılmaktadır. Yemekler odanın ortasında serilen sofraya bezin üzerine konulan meydan sofrasının etrafına dizilen minderlere baş köşeye Başeski, yanına yaşlarına ve konumlarına göre diğer yarenler ve kapı ağzına Mıcık geçecek şekilde oturulur. Sofraya herkesin sağ eli sofraya uzanacak şekilde yan oturulur ve bu oturma düzenine “kaşık kalıbı” denilmektedir (Tunçkol 2007: 46).

Birikme gecelerinde alkollü içecekler de tüketilmektedir. Eğer alkollü içecek içilecekse buna önceden karar verilir ne zaman başlanacağına ve ne kadar içileceğine Başeski karar verir, içki içilirken onun kadehi takip edilir, onun içtiğinden daha fazla içilemez, o kadehi eline almadan içmeye başlanamaz, o bitirdikten sonra fazladan içilemez, eğer yarenlerden içkiden etkilenirse evine kadar bırakılırdı (Tunçkol 2007: 46).

Birikmelerde söz ve saz erbabı yarenler keman, klarnet, kanun, ut, cümbüş ve darbuka gibi müzik aletlerini yanlarında getirir ve müzik yaparlar bu sayede gençlerin



saza ve söze heveslenmeleri sağlanır bir zanaat ile birlikte bir sanat üstadı da olmaya teşvik edilirlerdi (Tunçkol 2007: 46).

Yüzük, cız, battı balık gibi oyunlar oynanır oyunların cezası ucu düğüm haline getirilmiş peşkir (havlu) ile verilir, cezaları Başeski belirler ve Mıcık uygular. Erkana uymayan davranışlar sergileyen yaren önce Başeski tarafından sorgulanır, savunması alınır, diğer yarenlerin de görüşleri alınarak ya gruptan çıkartılır ya da cezalandırılırdı. Sohbet, müzik, oyunlar yeme-içme sona erdikten sonra bir sonraki birikmenin günü ve yareni yani birikmede pabucu kimin giyeceği belirlenir arkasından “kalk git kahvesi” denilen kahveler içildikten sonra orijinalinde bir Osmanlı Marşı olan ancak pek çok Anadolu şehrinde yerel müzik aletleri ile icra edildiğinde oyun havasına dönüşen ve oynanan Cezayir oyun havası ile evlere dağılırdı (Tunçkol 2007: 47).

Yaş gruplarına göre oluşan erkeklerin toplanarak düzenlediği Birikme gecelerine dair Mudurnu geleneksel mutfağında devam ettirile gelen izler mevcuttur. Kadınların katılımının istenmediği Birikme Gecelerinden bir tanesine anahtar görüşmeciler sayesinde katılmış, gecede yapılan uygulamalar gözlemlenmiş, gecenin düzenleyicileri ile görüşme yapma imkânı bulunmuştur. Bu katılım ve gözlemlerden ve görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakat sonucunda elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde değinilecektir.

### *Horoz bayramı*

Abant gölü ve etrafındaki Abant sıradağlarının güneyden Mudurnu’ya bakan güney eteklerinde bulunan köylere Abant dibi köyleri denilmektedir. Mudurnu ilçesinin idari sınırları içerisinde bulunan 74 köy içerisinde en geniş ve düz tarım arazilerine sahip olan bu köyler parçalı yapıdaki mahallelerden oluşmaktadır. Bu köyler içerisinde ismini Oğuz boylarının Çepni Kolundan alan Çepni, yerel dille “Çetmi” köyü Abant dağlarından Mudurnu ovasına doğru dört mahalleden oluşmaktadır: Babalar Mahallesi, Yukarı Çetmi, Orta Çetmi ve Aşağı Çetmi (Tunçkol 2010b: 62).

Geçtiğimiz yaklaşık 20 yıl öncesine kadar bu köyde her yıl Ekim Kasım ayları içerisinde mevsime göre uygun bir tarihte “Horoz Bayramı” adı verilen bir bayram

yapılmaktaydı. Tunçkol'un Çetmi ve civar köylerinde yaptığı görüşmeler ve sözlü tarih çalışmaları sonucundan 2010 yılında yayınladığı çalışmasında Horoz Bayramının kökenine dair bilgiler bulunmaktadır. Tunçol'un çalışmasında Çetmililerin (Çepniler) bu köye yerleşme serüvenlerini şöyle anlatmaktadır: “Yüzyıllar öncesinde Çetmililer (Çepniler) konar-göçer olarak yaşarlarmış. Yazın yaylaklarda, kışın kışlaklarda yaydıkları hayvanları, onların en önemli geçim kaynağıymış. Değişen zaman ve koşullara uyum sağlamak için diğer Oğuz boyları- soyları gibi Çepnililer de yerleşik yaşama geçmeye, kalıcı yerleşimler, köyler kurmaya karar vermişler. Yanlarında koyunları, keçileri, sığırları ve kendilerince çok kıymetli gördükleri Çepni türü horoz ve tavukları ile memleket memleket dolaşmışlar. İklimi, doğası, toprağı, coğrafyası ile yaşanılabilir çevresi ile kavgadan beladan uzak, güvenilir bir konak, yerleşecek bir toprak aramışlar... Çepnililerin önünde onlara yön ve yol gösteren “eren kişiler” varmış.” Eren kişilerin köyün şu anki bulunduğu noktayı beğenmiş ve bu yerde konaklamaya karar vermişler. Bu erenlerin, babaların rehberliğinde ilkin şimdiki “babalar mahallesi” adı verilen yere yerleşmişler (Tunçkol 2010b: 63).

Çetmililer (Çepniler) kendilerinin bu coğrafyaya yerleşmesine vesile olan Öncüleri, Erenleri, Babaları, unutmadıklarını göstermek amacıyla köyün ulu çam ağaçlarıyla dolu yamaçlarında kurulu olan mezarlarında her yıl harman mevsimi sonrası adına “Horoz Bayramı” denilen bir bayramı sürdürmektedirler. Çevre köylerde aynı mevsimde düzenlenen Hacet Bayramlarından farklı olarak bu Bayram Çetmi Köyü, Babalar Mahallesi, Erenler Mezarlığının bulunduğu ulu kara çam ağaçlarının gölgesinde yapılmaktadır (Tunçkol 2010b: 63).

Eren mezarlarının yanında, ıza (kapluca) bulgurundan yerelde “pilav dökmek” olarak tarif edilen, ocaklar açılıp ateşler yakılır ve üzerine sac ayakları konulup büyük kazanlar yerleştirilerek tereyağlı pilavlar pişirirler. Bayram sahibi olan mahallelerde yaşayan köyde “salma salmak” denilen her evden eşit miktarda toplanan bulgur ve horoz toplanır. “Ak gözleme” denilen kuru gözlemeler bu tür bayramlarda en çok kullanılan ekmek türüdür. Köyün kadınları yakılan bir fırında imece usulü ak gözleme yaparlar. Maddi durumu iyi olanların bağışladığı koyun eti ile karıştırılarak pişirilen horoz etinin daha makbul olduğu düşünülen bu bayramda mezarların etrafında uygun

bir çayırılığa serilen sofralarda kadın erkek farkı gözetmeksizin akrabalık ve hısımlık bağına bağlı olarak aynı mekânda yemekler yenilir. Yemekten sonra gelecek yılın olası yağmursuz günleri için “âmin duası” denilen yağmur duası eder Erenlere ve Babalara hayır duası gönderirler (Tunçkol 2010b: 63).

Çetmililer/Çepniler kendi boylarının adı ile anılan Çetmi/çepni horozu ve tavuğunun diğer türlerden farklı özelliklere sahip olduğunu ve soyu bozulmadan, melezeleşmeden bu günlere geldiğini ifade etmektedirler. Beyaz veya kırçillı tüy yapısı, uzun soluklu ve keskin ötüşü ile ayırt edilebildiği söylenen bu horoz türünü korumak için özen gösterdiklerini ifade etmektedirler. 2000’li yılların başında Türkiye’de de rastlanan kuş gribi hastalığının salgın haline gelmemesi için başlatılan kanatlı itlafından Çepni/Çetmi köyü de etkilenmiş, köydeki tüm kanatlılar itlaf edilmiştir. Bu horoz ve tavuk türünün önemini farkında olan köy sakinleri ile dönemin muhtarı gelmekte olan bu tehlikeyi ön görerek köydeki tavuk, horoz ve yumurtaları toplayarak Abant yaylalarına kaçırmışlar ve itlaf tehlikesi sona erinceye kadar hayvanları yaylada saklamışlardır. Az sayıda da olsa tavuk ve horoz itlaftan ve neslinin tükenmesinden bu şekilde kurtarılmıştır (Tunçkol 2010b: 63). Ancak o zamandan sonra, yaşanan bu itlaflar, köyden şehre, şehirden kente yaşanan genç nüfus göçleri, ekonomik ve sosyal değişimler Horoz Bayramı etkinliklerinin azalmasına, hatta artık yapılmamasına neden olmuştur.

Çalışma kapsamında yapılmayan bu bayrama katılma ve gözlem yapma şansı elde edilememiştir. Ancak görüşmeciler ile yapılan derinlemesine mülakat sonucunda Horoz Bayramına dair elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde değinilecektir.

### *Epcennet/ebcennet şenlikleri*

Hicri takvime göre Recep Ayının ilk perşembe gecesini cumaya bağlayan “Regaip Kandili” geceleri yapılan şenliklere Mudurnu’da Epcennet/ebcennet şenlikleri denilmektedir. “Regaip” Arapça “Ragibe” sözcüğünden türetilmiş olup TDK tarafından “beğenilen, meyledilen, rağbet olunan, istenen şeyler” (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a1](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a1)

1cc8b648.92658593, 05 Şubat 20019'da erişildi.) olarak ifade edilmektedir. Kandil ise Latince “candéla” kökünden gelir. TDK Kandil sözcüğünü “İçinde sıvı bir yağ ve fitil bulunan kaptan oluşmuş aydınlatma aracı” (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a12abefee3.06385097](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a12abefee3.06385097), 05 Şubat 20019'da erişildi.) olarak ifade etmektedir. Regaip kandili Amine Hatunun Hz. Muhammet'e hamile kaldığı gece olarak kutsal kabul edilmektedir.

Çalışmada epcennet/ebcennet sözcüğünün kökenine dair araştırmalar yapılmış ancak kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır. Literatür taramasında bu sözcükle ilgili herhangi bir çalışma veya sözcüğün geçtiği herhangi bir kaynağa ulaşılamamıştır. Tunçkol'un 1940 ile 1970 yılları arasında yaşayan bir grup görüşmeci ile yaptığı ve 2008 yılında yayınlanan bir çalışmasında Mudurnu'da Yunus Emre sevgisinin yaygın olduğu epcennet/ebcennet gecelerinde okunan ilahinin Yunus Emre'nin “şol cennetin ırmakları” ilahisinin kısmen değiştirilmiş hali olup son kısmına çokça bilinen bir maninin eklenmesi ile oluşturulmuş anonim bir örnek olduğu ifade edilmektedir (Tunçkol 2008: 58). Ancak literatürde epcennet/ebcennet sözcüklerinin anlamına dair bir veri bulunmamaktadır. İlahi aşığıdaki gibidir.

“Ebcennet/ebcennetin ırmakları

Akar Allah deyu

Lailahe illallah hu!

Cennette huri kızları

Gezer Allah deyu

Lailahe illallah hu!

İdris Nebi Hülle biçer

Diker Allah deyu

Lailahe illallah hu!

Uzun çarşı çamur olur

Baklavalarda hamur olur

Ergen kızlar gelin olur

Olur allah deyu

Lailahe illallah hu!” (Tunçkol 2008: 58).

Epcennet/ebcennet şenlikleri daha çok çocukların ve gençlerin aktif olduğu, Mudurnu merkezde mahalle mahalle ayrı organize edilen, merkezde ve köylerde sözü dinlenen birkaç büyüğün denetleyerek yönlendirdiği bir şenliktir ve hazırlıkları bir ay öncesinden başlatılmaktadır. Mahallelerin ayrı ayrı örgütlenmesinin temelinde çocukların ve gençlerin etkinlikler içerisinde tatlı bir rekabete girmelerinden, aynı mahallede yaşayan çocuklar arasında da tam bir iş birliği ve dayanışma duygusu oluşturulmasından kaynaklanmaktadır. Şenlikler bir ay öncesinden mahallelerin kız ve oğlan çocuklarının bir araya gelip yukarıda yer verilen ilahiyi çığırarak/söyleyerek mahalle içindeki evleri gezmeyisiyle başlamaktadır. Çocuklar evden kapıya ya da cama çıkan kişiye “para, çıra, gazyağı, mum!” diye bağırır hane halkı da gönüllerinden koparı çocuklara verir ve bu ritüel mahallenin tüm kapıları çalınmaya kadar devam ederdi (Tunçkol 2008: 58). Bazen de mahalleye giriş yoluna ip gerilerek gelen gidenden çıra, gazyağı, mum ya da tüm bunları alabilmek için para toplanırdı. Para ya da diğer istenilenlerden vermeyen olur ise “mum parası, mum parası, cebinde yoktur beş parası” diye bağırılır kişi utandırılırdı. Mahalle dışında merkezde Arasta çarşısına da her mahalleden “elçi” gönderilerek esnaflardan epcennet/ebcennet parası, gaz yağı ve mum toplanırdı. Bir mahallenin çocuk ve gençlerinin başka bir mahalleden malzeme ve para toplaması yasaktı. Toplanan malzemeler uygun bir yerde saklanır, paralar da grubun başında bulunan sözü dinlenir ve güvenilir büyüğe teslim edilirdi (Tunçkol 2008: 59).

Epcennet/ebcennet gecesi yani Regaip Kandili gecesi uygun bir mevsime rast geldi ise malzemelere, toplanan paralarla alınanlar da eklenerek mahallenin en yüksek tepesine çıkartılır; kül ile gaz yağı karıştırılarak bir macun oluşturulur ve o tepeye mahallenin baş harfleri 5-6 metrelik çizgilerle bu macunlarla yazılırdı. Yazının üzerine kalın çiralar dizilir ateş yakıldığında bu harflerin düzgün okunması ve ateşin mahallelerin ateşleri içerisinde en büyüğü olması sağlanmaya çalışılırdı. Çocuklar ve gençler için en düzenli ve görkemli ateşi yakmak ve bu ateşi olabildiğince uzun süre canlı tutmak gecenin mükafatı olarak caddelere, sokaklara çıkan insanlardan bu konuda övgüler almak oldukça önemlidir (Tunçkol 2008: 59).

Epcennet/ebcennet gecesi için evlerde de çok yoğun hazırlıklar yapılmaktadır. Yağ kokutmak geleneğinin olmazsa olmazı basma helva ve karanfilli tuzlu lokma bu

gecenin de olmazsa olmazlarıdır. Bunun dışında bulama, pekmez ve bal da bu geceler için önemlidir. Evlerde kadınlar bir gece önceden ıslattıkları nohutların suyu ile havanda ince dövülen karanfil ile hazırladıkları hamur ile epcennet/ebcennet günü lokma ve basma helva yaparlar ve bunları çocuklar aracılığı ile komşulara gönderirler.

Ateşler yakıldıktan sonra çocukları ve gençlerin bir kısmı ateşi canlı tutmak için ateşin başında kalırken bir kısmı da yatsı ezanından sonra minarelere çıkarak İki Hakka, Bir Şükre Ya Hazreti Mevla! deyişinin bozulmuş hali olması ihtimal olan “Bir Hakkı, İki Şükrü, Ya Hazreti Mevla!” diye bağırlardı. Arkasından evlerin kapıları epcennet/ebcennetin ırmakları ilahisi ve maniler söylenerek çalınır, toplanan lokma, pekmez, bulama ve helvalar epcennet/ebcennet yazısı ateşlerini bekleyenlere götürülür ve birlikte yenilirdi (Tunçkol 2008: 60).

Regaip kandili ve diğer kandil gecelerine ilişkin Anadolu’da çeşitli kutlamalar bulunsa da literatürde, Mudurnu’da düzenlenen bu Epcennet/Ebcennet Şenliklerine ismen ve içerik olarak benzeyen başkaca bir şenlik bulunmamaktadır. Bu geleneğin kökleri ilçede bulunan tasavvuf kültürü, mahalle ve vakıf örgütlenmeleri ve zengin Ahilik, Bacılık ve Yarenlik kültüründe aramak doğru olacaktır (Tunçkol 2008: 60).

Çalışma kapsamında 15 Şubat – 15 Mayıs 2018 tarihleri arasında Mudurnu merkezde araştırmaların yapıldığı dönemde 22 Mart Perşembe günü Regaip Kandiline denk gelmiştir. Kandil günü Mudurnu mahalleleri ve TOKİ yerleşimi gezilmiş, ev ziyaretleri yapılmış ve akşam ateş yakılan noktalara gidilmiş ve gözlem ve görüşmeler yapılmıştır. Görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar ve gözlemlerden elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde yer verilecektir.

### *Abant Bayramları*

Atatürk’ün Bolu’yu ziyaret ettiği 17 Temmuz tarihine en yakın pazar günleri yapılan bu bayrama Abant gölünün etrafında Mudurnu merkez ve köylerden, Düzce’den, Bolu ve köylerinden katılımlar olurdu. Tunçkol’un 2010 yılında yaptığı sözlü tarih çalışmasında Mudurnu insanı için Abant bayramlarının değerinden

bahsedilmektedir. Görüşmeci İ.Ö, Erkek 1937 doğumlu ve 1945- 1980 yılları arasında katıldığı bir bayrama dair anılarını aktarmaktadır (Tunçkol 2014: 103).

Akrabalarının Abant bayramında somun ekmek, katmerli ve pide ile köpük helva yaparak sattıklarını anlatan görüşmeci, çocuk yaşında helva yapımında çok önemli olan çöğen kökü kaynatma sürecinden bahsetmektedir. Bir gün önceden yapılan köpük helvaları 25- 30 kiloluk tahta fiçılara, ekmekleri büyük sepetlere koyarak yaylı at arabaları ile Abant'a çıkarıp sattıklarını anlatan görüşmeci, yolculuğun gece yarısı başladığını ifade etmektedir. O yıllarda bu yolculuk koşullarından dolayı kadın ve küçük çocukların bu bayrama katılmadığı ifade edilmektedir (Tunçkol 2014: 103).

Köpük helvanın o yıllarda Mudurnu dışında pek bilinmediğini o yüzden tezgâhtan “haydi tatlı yoğurt burada! ekmeğini ban ban ye ağız tadıyla!” diye bağırarak insanların dikkatini çektiklerini, insanların da merakla tatlı yoğurdun ne olduğuna bakmak için tezgâha toplandıklarını, tahta kaşıkla uzatılan helvanın parmakları ile tadına bakanların en az yarım kilo alıp gittiklerini, böyle iki- üç fiçi helva sattıklarını ifade etmektedir (Tunçkol 2014: 103).

Mudurnu'dan gelen diğer çerçilerin şeker, leblebi, kuru üzüm, çerez, gibi gıdaları sattığını anlatan görüşmeci, çerçilerin leblebi ve fıstıkları kendi fırınlarında kavurup getirdiklerini ve etrafın mis gibi çerez koktuğunu anlatmaktadır (Tunçkol 2014: 104).

Hatıralarında Abant bayramında dondurma ve kar satıldığını da anlatan görüşmeci, kıştan hazırlanıp samanlıklara gömülen karların ve onun içine saklanan dondurmaların satıldığını, kalıp haline gelen karların testerelele kesilerek verildiğini ve bunu satın alan insanların karın üstüne pekmez dökerek yenilmekte ve buna “kar pekmezi” denilmekteydi. Yerelde yerli gazoz da üretilmekteydi. Dondurma ve gazoz almak çocukların en sevdiği Abant bayramı etkinliklerindendi (Tunçkol 2014: 105).

Abant bayramına katılan insanlar gün içerisinde yiyecek ve içeceklerini kendileri getirmekte, Bolu'dan gelenler Samat yaylasının civarında, Mudurnu'dan gelenler Kirazlı Pınar (yerel söylenişi ile “kirazbunar”) denilen su kaynağının civarında,

Düzce'den gelenler şimdi orada bulunan büyük bir otel binasının olduğu alanda toplanırlar, getirdikleri erzakları açarak hep birlikte oturup yerlerdi (Tunçkol 2014: 104).

Abant bayramlarının günümüzdeki durumuna dair görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar sonucu elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde yer verilecektir.

### *Ferfene yemeği*

Mudurnu'da ferfane ya da ferfele olarak ifade edilen bu yemek esnaflar arasında varsa sorunların giderilmesi ve dargınların barıştırılması amacıyla düzenlenen yemektir. Gençler uygun bir köy odasında, konakta veya erkek odasında toplanmaktaydı. Bu toplanma esnasında bazıları tavuk, yağ, bulgur, ekmek bazıları ekmek kadayıfı getirmekteydi. Sohbet öncesi toplanan bu malzemeler toplanılan evde “usta bir hanıma” teslim edilmekteydi. Gençler sohbet edip, yüzük oyunu gibi geleneksel oyunlar oynar ya da müzik yaparken kadın da yemekleri hazırlamaktaydı. Genellikle tavuk kızartılarak ve suyundan bulgur pilavı yapılarak servis edilmekteydi. Ekmek kadayıfını ise eli işe yatkın (uz) genç erkekler tarafından kızartılmaktaydı. Altını üstünü yakmadan kızartmak oldukça önemliydi. Kadayıfın şerbeti yine evdeki kadın tarafından kestirilmekte/ yapılmaktaydı. Erkekler kadayıfın tamamını yemeyerek evin kadınlara ikram göndermekteydiler (Günşen, 2014: 407).

Ferfene yemeklerinin günümüzdeki durumuna dair görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar sonucu elde edilen bilgilere “ bulgular” bölümünde yer verilecektir.

### *Nevruz (Nevrız)*

Mudurnu'da nevruz yerel dille “Nevrız ya da Navaruz” bayramlarının da özel bir yeri vardır. Mudurnu ve köylerinde 21 Mart, yerelde ifade edilişi ile “Mart dokuzu” ya da “Mart dokuzları” tarihinde kutlanmaktadır. Mart dokuzu TDK da “Gregoryen



takvimine göre martın üçüncü haftasında görülen bir fırtına” (TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c71301784fa27.59852664\\_23\\_Şubat\\_2019'da\\_erişildi.](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c71301784fa27.59852664_23_Şubat_2019'da_erişildi.)) olarak ifade edilmektedir. Buradan anlaşılacağı üzere söyleyiş oldukça eski tarihlerden kalmadır.

Nevruz kutlamalarının içerisinde pek çok ritüel bulunmaktadır. Tarih yaklaştıkça buğday tanelerinin ıslatılması, çimlendirilmesi ve bu çimlenmiş buğdayların işlenmesiyle yapılan “uhut aşısı” isminde iki türden yemeğin yapımı başlamaktaydı. İlki sadece buğdayların yeşermiş olan çim kısımlarının ovularak pek kaynatılmadan, rengi yeşile yakın kalacak şekilde nevruz sabahları şifa niyetine, kahvaltıda yenilen uhut aşısı. İkincisi ise çimlenen buğdayların çimleri ile birlikte ovularak ve bolca kaynatılarak elde edile, kahverengi renkli ve tatlı uhut aşısı. İlki nevruz sabahı özellikle çocuklara mutlaka yedirilirdi. Tadı beklenilenden ekşi olursa çocuklar kolay yiyebilsin diye içine pekmez ve ceviz atılırdı. İkincisi ise yetişirse nevruz günü yetişmezse sonraki günlerde tüketilmekteydi (Tunçkol 2010: 52).

Kahvaltıdan sonra çocuklar aile büyüğünün elini öper ve “nevruz bahşisi” toplarlar, sonrasında sokağa çıkan çocuklar varsa köy bakkalı ya da merkezde arastadan akide şekeri alırlar yoksa panayırda harcamak üzere biriktirirlerdi. Sonrasında ateş yakmaya en uygun tepelerde toplanan çocuklar nevruz ateşi yakarlardı. Yakılan bu ateşte evlerinden soğan kabuğuna sararak getirdikleri yumurtaları yine evlerinden getirdikleri eski cezvelerde haşlarlardı. Kimin yumurtası kırılmazsa onun kazandığı bir oyun olan yumurta tokuşturma oyunu oynanır, sonrasında ise kırılan yumurtalar hep birlikte yenilirdi (Tunçkol 2010: 53).

Ateş harlandıktan sonra tepelerde açmış olan çiğdem çiçeklerini toplarlar, ateşin yanına toprak öbekleri yaparak çiğdem çiçeklerinin köklerini bu öbeğe gömerek öbeğin üzerine kül ve kömür koyarlardı. Toprağın altında sıcak kül ile pişen çiğdem kökleri avuç içinde ovalanarak kabuklarından arındırılarak iç kısmı şifa niyetine yenilirdi (Tunçkol 2010: 53).

Nevruz gününün, ritüel ve inanışlarının ve yemeklerinin günümüzdeki durumuna dair görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar sonucu elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde yer verilecektir.

### *Betnem / betnam / betlem kutlamaları*

Nevruz ile aynı tarihte her yıl 21 Mart'ta kutlanan Betnem / betnam / betlem daha çok erinlik dönemi ve sonrasındaki oğlan çocuklarının yaptığı etkinliklerden oluşmaktadır. Ebcennet Kutlamalarında olduğu üzere mahalle mahalle örgütlenen gençler başlarında bir genç erkek büyüğün yardımını ile iş bölümü yaparlardı.

Mahallenin açık bir alanında yakılacak ateş için şehrin yamaçlarından ardıç çalısı toplamak ve bu çalıları diğer mahallenin çocuklarının çalmaması için korumak ve gizlemek ve Betnem / betnam / betlem günü yapılacak diğer işleri organize etmek bu iş bölümünün parçaları arasındaydı (Tunçkol 2010: 54).

Kutlama sabahı çocuklar işi iyi yapan büyüğün eşliğinde söğüt dallarından özenle çıkarılmış “zipci” adı verilen düdüklere keserlerdi. Bu düdüklere yapmayı öğrenmek ve iyi yapmak genç oğlan çocukları arasında maharetten sayılırdı. Elde edilen zipçiler borazanların önüne takılarak daha güçlü bir ses elde edilmesi sağlanırdı. Mahallenin ergin oğlan çocukları kutlama günü mahalleye çıkarak elde ettikleri düdüklere öttürerek kutlamaların başladığını duyurur, evden çıkmamış arkadaşlarını bu seslerle çağırır, kutlama ateşinin yakılacağını her kese duyururlardı. Borazanlarla yapılan bu çağrıdan sonra mahallenin oğlan çocukları ve genç erkekleri ateşin yakılacağı alanda toplanır ve “betnem / betnam / betlem ateşini” tutuştururlardı. Ateş önceden toplanan ardıç dalları ile düzenli beslenir, daha fazla duman çıkması için ardıç dalları civar çeşmelerde ıslatılarak ateşe atılırdı. Islak ardıç dalları yanarken etrafa duman ve hoş bir koku yayar, çocuklar bu hoş kokulu dumanın içine girer çıkar adeta tütsülenirlerdi (Tunçkol 2010: 54). Ateşin en harlı, alevlerin en yüksek olduğu anlarda dilekler tutulur ve bu dilekler içten geçirilirken ateşin üzerinden atlanırdı. Yüksek ateşin üzerinden atlayabilenler diğerleri tarafından alkışlanırdı (Tunçkol 2010: 55).

Kutlamanın içinde yer almayan kız çocukları ve yaşlı kadınlar ateşin sonlarına doğru kutlamaya katılır fakat erkekler bu kutlamaya asla katılmazlardı. Yaşlı kadınlar sönük ateşin üzerinden atlarlar ya da ateşin etrafındaki ardıç dallarını eğer başları ağrıyorsa yemenilerine, eğer bel ve bacakları ağrıyorsa şalvarlarının (gök donlarının) ucuna bağlayarak şifa ararlardı (Tunçkol 2010: 55).

Kutlamalar ateşin başında soğan kabuğu ile yumurta pişirmek, yumurtaları tokuşturmak ve kazananı belirlemek, yumurtaları hep birlikte yemek gibi nevrusta yapılan etkinliklerin yapılmasından sonra, ateşin söndürülüp alanın temizlenmesi ile öğlen zamanında bitirilirdi (Tunçkol 2010: 55).

Sadece ergin erkek çocuklarının ve genç erkeklerin kutladığı betnem / betnam / betlem kutlamalarının günümüzdeki durumuna dair görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar sonucu elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde yer verilecektir.

### *Hıdırellez*

Hıdırellez kutlamaları Mudurnu’da her yıl 6 Mayıs tarihinde yapılmaktaydı. İlçe merkezinde yapılan kutlamalarda kadınlar küçük çocukları ile birlikte ayrı etkinlikler yapardı. Merkeze yakın ve kutsal görülen Hıdırlık Tepesi, Karaaslan Tepesi, Martıca Düzü gibi yerlerde toplanan kadınlar evlerde hazırladıkları yemekleri getirerek hep birlikte yerlerdi. Hem mesire alanı hem de kutsal sayılan alanlarda toplanan kadınlar ortak sofralar kurar, yemeklerini hep birlikte yer, def çalan kadınlar ile sesi güzel olanlar türküler söyler ve mâni atışması yaparlardı (Tunçkol 2010: 52).

Çocuklar toplanılan alanın etrafından topladıkları renkli ve renk veren çiçekleri ıslatıp ellerinin üzerine yapıştırarak baskılar, çiçeğin rengi ellerinin üzerine çıkınca, ellerini güneşe doğru tutarak “gün gel, gün gel, elime koluma can ver” şeklinde bir tekerleme söylerlerdi (Tunçkol 2010: 52).

Erkekler ise kadın ve çocuklardan ayrı toplanırlardı. Durumu iyi olanlar bu toplanmalar için “Hıdırellez kuzusu” kestirir ve toplanma meydanlarında yakılan

ateşlerde kuzu çevrilirdi. Mudurnu merkezin resmi erkani ve eşrafı bu kutlamayı ağırlıklı olarak Çepni/Çetmi köyü çayırında yaparlardı, bu kutlamalar sazlı ve içkili yapılırdı.



**Fotoğraf 1.3:** “Mudurnu Çepni Köyünde Hıdırellez İçin Bir Toplanış” 6.5. 1932, Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu Kent Arşivi



**Fotoğraf 1.3 detay:** “Mudurnu Çepni Köyünde Hıdırellez İçin Bir Toplanış” 6.5. 1932, Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu Kent Arşivi



**Fotoğraf 1.4:** “Mudurnu Çepni Köyünde Hızır İlyas Günü Matbah Başında” 6.5. 1932,  
Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu Kent Arşivi



**Fotoğraf 1.4 detay:** “Mudurnu Çepni Köyünde Hızır İlyas Günü Matbah Başında” 6.5.  
1932, Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu Kent Arşivi

Hıdrellez kutlamaları Mudurnu halkı için oldukça önemlidir Hıdrellez günü ve Hızır İlyas inancı yerelde hem mekânsal hem de gıda ve gıda örüntüleri çerçevesinde

kendisine geniş bir yer bulmaktadır. Kutlamaların günümüzdeki durumuna dair görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar sonucu elde edilen bilgilere “bulgular” bölümünde yer verilecektir.

### *Hacet bayramları*

“Hacet” sözcüğü TDK tarafından “herhangi bir şey için gerekli olma, ihtiyaç, gereklilik, lüzum” “İhtiyaç duyulan şey, gerekli şey” ve “Tanrı'dan yerine getirilmesi beklenen dilek” olarak tanımlanmaktadır (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c73ff27e7ae9.82776577](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c73ff27e7ae9.82776577) 25 Şubat 2019’da erişildi.). Hacet bayramları Mudurnu’da özellikle Mudurnu köyleri için oldukça önemlidir.

Köylerde yapılan Eren bayramlarında, yayla bayramlarında olduğu gibi Hacet bayramlarında da kadınlar “İllallah Okumaları” adı ile “Yunus Emre İlahileri”, saz şairlerinin, kendilerinin veya başkalarının şiirlerini derledikleri, uzunlamasına açılan, deri kaplı defter (TDK [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6188054e2715.41584589](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6188054e2715.41584589) 11 Şubat 2019’da erişildi.) anlamına gelen “cönk” sözcüğünden kaynaklı “Cönkler Okumaları “geleneği halen sürdürüle gelmektedir (Tunçkol 2008: 58).

Literatürde “Hacet Bayramı” üzerine yapılmış bir çalışma bulunmamaktadır. Çalışmada bu bayramlardan bir tanesine katılma, gözlem yapma ve görüşmecilerle bu bayramlar hakkında derinlemesine mülakat yapma fırsatı elde edilmiştir. Gözlem notları ve görüşmelerden elde edilen bilgiler “bulgular” kısmında ele alınacaktır.

### *Şeyh’ül İmran Bayramı*

Mudurnu merkeze yakın, yerelde önemli sayılan üç adet kutsal tepe bulunmaktadır. Bunlar Şeyh’ül Ümran (yerel söylenişi ile “Şehriman), Karaarslan ve Hıdırlık tepeleridir. Bu üç tepede de bahsi geçen isimlere ait mezar ve hazire yapıları mevcuttur. Her üçü içinde yerelde çeşitli söylenceler ve rivayetler anlatılmaktadır. Bu

söylenceler genel olarak Mudurnu'nun Selçuklu döneminde fethi, Osmanlı döneminde fethi ve kahramanlıklar etrafında örüntülenmektedir.

Hıdırlık tepesi hıdrellez özellikle şenliklerinde ziyaret edilirken 1990 yılına kadar her yıl Karaaslan tepesinde 1990 yılından sonra ise her yıl temmuz ayının ilk pazar günü Şehriman tepesinde bayram düzenlenmektedir (Önal 2010: 60).

Literatürde “Şeyh’ül Ümran” yerel söylenişi ile “Şehriman bayramı” üzerine yapılmış bir çalışma bulunmamaktadır. Çalışmada 2018 yılı temmuz ayının ilk pazar gününe denk gelen 1 Temmuz Pazar günü yapılan ve hazırlıklarına 30 Haziran Cumartesi gecesine başlanan bayramın, gece hazırlıklarının yapıldığı kısıma katılma, gözlem yapma ve görüşmecilerle bu bayramlar hakkında derinlemesine mülakat yapma fırsatı elde edilmiştir. Gözlem notları ve görüşmelerden elde edilen bilgiler “bulgular” kısmında ele alınacaktır

#### *Cami Yemekleri*

Mudurnu’da bazı köylerde özellikle “Abant dibi” olarak ifade edilen ve içinde Çepni/Çetmi köyünün de bulunduğu köylerde, diğer köylerden ve Mudurnu merkezden farklı olarak Ramazan ve Kurban Bayramlarında toplu yemek yeme törenleri yapılmaktadır. Bu yemek erkeklerin namazdan sonra kahvaltısı ve tüm köyün komşu mahallelerle birlikte öğlen yemeği için cami bahçesinde buluşması, bayramlaşması ve yemek yemesi olarak gün içinde iki farklı zamanda yapılmaktadır.

Literatürde “Cami Yemekleri” üzerine yapılmış bir çalışma bulunmamaktadır. Çalışmada 15-16 Haziran 2018 tarihinde Delice Köyünde “Ramazan Bayramı Cami Yemeğine” 12-22 Ağustos 2018 tarihinde Bayramlı ve Dibekhanı köylerinde “Kurban Bayramı Cami Yemeğine” katılma, gözlem yapma ve görüşmecilerle bu bayramlar hakkında derinlemesine mülakat yapma fırsatı elde edilmiştir. Gözlem notları ve görüşmelerden elde edilen bilgiler “bulgular” kısmında ele alınacaktır

### 1.2.3.3. Geleneksel Gıda Satış ve Alışveriş Alanları

Geleneksel mutfak sözcüğünün gıda ürünlerine ulaşım için oluşturulan alım ve satım alanlarına ve oralarda alınan ve satılan ürünlere de işaret etiğinden bölümün başında bahsetmiştik. Mudurnu’da geçmişten günümüze sürdürüle gelmiş ürün satış ve alış alanları Osmanlıdan günümüze çeşitli yangınlar geçirse de yeniden inşa edilerek varlığını devam ettiren Arasta çarşısı, düzenli olarak haftalık kurulan Galla (Kadınlar pazarı ve Şehir (Şehir) pazarı ve her yıl güz sonu, hasat zamanından hemen sonra kurulan Panayır olarak karşımıza çıkmaktadır.

#### *Arasta*

Arasta sözcüğü TDK tarafından “çarşılarda veya alışveriş bölgelerinde aynı işi yapan esnafın bir arada bulunduğu bölüm” olarak tanımlanmaktadır (TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c751980afb032.37502722](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c751980afb032.37502722) 26 Şubat 2019’da erişildi) Mudurnu Arastası Osmanlı Padişahı 1.Murat’ın oğlu Yıldırım Bayezid’in Bolu şehzadeligi döneminde miladi 1374 yılında yapılan Yıldırım Bayezid camii ve 1382 yılında yapılan hamamının da bir parçası olduğu Yıldırım Bayezid külliyesinin bir parçası olagelmıştır. Bir sosyal doku olarak Ahiliğin yaşatılması ve günümüze kadar gelmesinde en önemli alanların başında arasta çarşısı gelmektedir (Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR-137905/mudurnu-tarihi-ahi-kenti-bolu-2015.html> 26 Şubat 2019’da erişildi).

İpek yolu güzergahında önemli bir menzil olan Mudurnu ekonomisi ve yaklaşık 750 yıldır devam eden “esnaf duası” ve “hayır dağıtma” geleneğinin sürmesinde önemli bir yeri olan arasta birbirine paralel üç caddeden oluşmaktadır. Demirci, kalaycı esnafının ağırlıklı olduğu “Demirciler Sokak” ile paralelinde çeşitli ürünlerin satıldığı iki cadde daha bulunmaktadır.





**Fotoğraf 1.5:** (üstteki yazı) Mudurnu Demirciler-Bakırcılar Çarşısı'nda alışveriş yapanlar 26 Nisan 1924, Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu kent arşivi.

1929-2016 yıllarında Mudurnu'da esnaflık yapan Haydar Pekel'in günlüklerinden yola çıkarak, "Yaşayan Müze Arasta" ve "Mudurnu Ahiler Müzesi" projeleri kapsamında arastaya yönelik bir haritalandırma çalışması yapılmıştır. Belediye mimarı Nihan Karakaşoğlu'nun çalışmasına göre 1945 ve 1950'li yıllarda Arastada yapılan işler ve o işlerin dağılımı haritalandırılmıştır.

Harita 1.2'de görüldüğü üzere Mudurnu Arastasında en az 1960'lara kadar yapılan ancak günümüzde olmayan yumurtacılık, semercilik, altı kösele üstü deri topuksuz bir ayakkabının ustası anlamında yemenicilik ( Kültür Turizm Bakanlığı, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-131505/yemencilik-gelenegi.html> 27 Şubat 2019'da erişildi), tabaklanmış deri ve deriden ürünlerin üretilip satıldığı kavvafiye dükkanları ile yağhane, helvacı ve fırın bulunmaktadır. Bu dükkanlar artık bulunmamaktadır.

Çalışma kapsamında Arasta içinde ve Mudurnu'da kaybolan meslekler, fırın, yağhane, yumurtacı ve helvacı ve arasta dışında kalan un değirmenciliği merkezde olmak üzere, yapılan gözlemler ve görüşmecilerle yapılan derinlemesine mülakatlar sonucunda bu mesleklere dair elde edilen bilgiler "bulgular" bölümünde değerlendirilmektedir



**Harita 1.2:** 1950'lerde Mudurnu Arasta çarşısında yapılan işler ve arasta içindeki dağılımı. Nihan Karakaşoğlu kişisel arşivi.

*Galla (kadınlar) pazarı ve Şehir (Şehir) pazarı*

Mudurnu ilçe merkezinde her hafta cumartesi günü alışveriş için pazar kurulmaktadır. Bu pazarda Pazar yeri iki bölümden oluşmaktadır. Bir bölümünde mesleği pazarcılık olan ve şehir dışından gelen pazarcıların tezgâh açtığı alan yani Şehir (şehir) pazarı bir bölümünde ise geçmişi çok eskilere dayanan ve sadece kadınların satış yaptığı ve kadınların alışveriş yaptığı Galla (kadınlar) pazarı bulunmaktadır.

Galla (Kadınlar) pazarının ne zamandan bu yana kurula geldiğine dair literatürde herhangi bir bilgi bulunmamaktadır. Ancak 1913- 1914 yılları arasında Bolu'yu ziyaret eden "Tanin gazetesi" yazarı Ahmet Şerif Bey'in Bolu merkezde cuma günleri kurulan bir kadınlar pazarından bahsetmektedir. Şerif, bu pazara girebilme hakkının yalnızca kadınlarda olduğundan, kadın satıcıların iğneden ipliğe her şeyi yine kadın alıcılara sattığından, her evin haftalık ihtiyaçlarını buradan aldığından, bu pazarın belki de Bolu'ya mahsus olduğundan ve bu işin erkeklerin lehine "zaten hiç olmayan işlerinin bütün bütün hafiflediğinden" bahsetmektedir (Şerif 1999: 407). Bu bilgi "Mudurnu ve Bacılar" başlığı altında verilen Bengüboz'un 1924 tarihli fotoğrafı ile değerlendirildiğinde yerelde kadınlar pazarının oldukça eskilerden bu yana kurulduğu görülmektedir.



**Fotoğraf 1.6:** Üst tarafta diaya kazılı yazı: Mudurnu Galla pazarı 26.4.1924 Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu kent arşivi.

Literatürde Mudurnu Galla (kadınlar) pazarı üzerine yapılmış bir çalışma bulunmamaktadır. Çalışma kapsamında 15 Şubat- 15 Mayıs 2018 tarihleri arasında Mudurnu merkezde yapılan çalışmalar içerisinde 5 kez Cumartesi pazarına gidilmiş kadınlar pazarına satış amacıyla gelen kadınlarla, alışveriş yapmak amacıyla gelen kadınlarla ve şehir dışından gelen satıcılarla görüşülmüş ve alışveriş yapılmıştır. Bununla birlikte derinlemesine mülakat yapılan kişilere Galla (kadınlar) pazarı ve Şehir (şehir) pazarı ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Böylece pazara dair gözlem yapma ve görüşmecilerle bu pazar hakkında konuşma fırsatı elde edilmiştir. Gözlem notları ve görüşmelerden elde edilen bilgiler “bulgular” kısmında ele alınacaktır

### *Panayır*

Mudurnu’da her yıl Eylül ayı içerisinde Mudurnu panayırı tam adıyla “Mudurnu Geleneksel Hayvan ve Emtia Panayırı” düzenlenmektedir. Gününüzde Eylül ayında çiftçilerin ürünlerini toplamayıp, hasatlarını yapmalarından ve hayvanları yayladan indirmelerinden hemen sonra düzenlenen bu panayır ilçe ekonomisi ve sosyal hayatı için oldukça önemlidir.

Mudurnu panayırı Boratav’ın da belirttiği gibi çevre illerden gelen tüccarların özellikle yün, tiftik peynir ve yağ topladıkları, ürettikleri tarım ürünlerinin fazlasını ve hayvanlarını sattıkları, genellikle güz sonu yapılan düğünler için gerekli eşyaları (urba) aldıkları, (Boratav 1979: 102), çeşitli yarışmaların ve eğlencelerin düzenlendiği, Mudurnu halkının sosyalleştiği bir etkinliktir. Panayırın ne zamandan bu yana yapıldığına dair literatürde herhangi bir bilgi bulunmamakla birlikte Bengüboz arşivlerinde çeşitli tarihlerde çekilmiş panayır fotoğrafları bulunmaktadır.

Bengüboz arşivlerinde panayır “Kurtuluş Panayırı” olarak geçmektedir. Bu dönemde her yıl hasat mevsimi sonunda kurulan panayırlar Cumhuriyet Bayramı etkinliklerine denk getirilerek köylerden şehre gelen halkın etkinlikler içerisinde yer almaları sağlanmıştır.



**Foto 1.7:** Üstte; Mudurnu kazasında kurulan ilk kurtuluş panayırının 2. günü hatıratından 11.9.241 (1925) Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu kent arşivi.



**Fotoğraf 1.8:** Alttta; Mudurnu Kurtuluş Panayırının 2. seneyi devriyesi 10.9.1926, Ahmet İzzet Bengüboz Fotoğrafları Mudurnu kent arşivi.

Literatürde Mudurnu panayırına dair yapılmış bir çalışma bulunmamaktadır. Çalışma kapsamında 2018 yılında 20-21-22 Eylül tarihlerinde düzenlenen Mudurnu panayırına gidilmiş, tezgahlar ve eğlence alanları gezilmiş, alınan ve satılan ürünler ve gıdalar gözlemlenmiş, panayıra köyden ve şehir merkezinden gelen kadın ve erkeklerle görüşülmüş ve elde edilen bilgilere “ bulgular kısmında yer verilmiştir.

### 1.3. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda Örüntüleri

#### 1.3.1. Cinsiyet Ve Toplumsal Cinsiyet

Türk Dil Kurumu (TDK) cinsiyet kavramını “bireye, üreme işinde ayrı bir rol veren ve erkekle dişiyi ayırt ettiren yaradılış özelliği, eşey, cinslik, seks” olarak tanımlamaktadır (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c0f8f6fe29184.43351798i](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c0f8f6fe29184.43351798i) 11 Aralık 2018’de erişildi). Buna karşılık TDK sözlüğünde “toplumsal cinsiyet” sözcüğüne karşılık herhangi bir tanım bulunmamaktadır.

Ann Oakley (1972), *Sex, Gender and Society* (Cinsiyet, Toplumsal Cinsiyet ve Toplum) isimli çalışmasında; cinsiyetin (sex) toplumsal cinsiyetten (gender) farklı olarak, dişil (female) ve eril (male) olmayı belirlediğini ifade ederek, cinsiyet ve toplumsal cinsiyet farkına dair önemli bir tartışmanın başlamasına öncülük etmiştir.

Bu tartışmaya göre toplumsal cinsiyet, erkek egemen yapı ve onun oluşturduğu kurumların eşitsiz iş bölüşümüne gönderme yapan bir kategori iken, cinsiyet biyolojik bir kategoridir (Oakley’den aktaran Marshall 1999: 98). Toplumsal cinsiyet, kadın ve erkek olma halinin toplum tarafından dayatılan sosyo-kültürel kurallarını ifade etmektedir. Toplumsal cinsiyet kimlikleri her kültürde var olagelmektedir. Kadın ve erkeklerin tutumlarının, düşünme biçimlerinin ve dünya ile ilişkilerinin nasıl olması gerektiğini yaşadıkları toplumun sosyal kuralları belirlemektedir (Yılmaz 2007: 144).

Bu farkın biyolojik bölümü cinsiyet olarak tanımlanırken; biyolojik cinsiyetin üzerine toplumun, kültürün, inanışların yüklediği anlamlar, davranış ve düşünce kalıpları ve tutumlar toplumsal cinsiyet olarak tanımlanır (Bora ve Üstün 2005: 42). İngilizcede ise bu tanımlar cinsiyet için “sex” (Cambridge Dictionary, <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6zl%C3%BCk/ingilizce/sex> 10 Aralık 2018’de erişildi) toplumsal cinsiyet için “gender” (Cambridge Dictionary, <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6zl%C3%BCk/ingilizce/gender> 10 Aralık 2018’de erişildi) ifadeleri ile ayrılmaktadır.

Erkek ve kadınları sosyal hayatta ‘kadın’ ve ‘erkek’ olarak sınıflandıran toplumsal cinsiyet toplumsal bir konudur. Biyolojik göstergeler ise bize çoğunlukla bireylerin eril ya da dişil olduğuna dair bilgiler vermektedir. Kadın veya erkek birey olmak biyolojik verilerle anlaşılabilir; bu kültürel ölçütlerle anlaşılabilir ve bu ölçütler topluluktan topluluğa, yaşanılan yere ve yaşanan döneme göre değişiklik gösterir (Bhasin 2003: 3). Kadın ve erkek arasındaki farkın biyolojik öğeler ile birlikte, kültürel ve toplumsal dinamiklerle inşa edildiğini ifade eden toplumsal cinsiyet kavramı ilk kez 1972 yılında kullanılmaya başlamıştır (Kirman 2004: 231).

Dünyaya kız ya da oğlan bebek olarak gelen bireyler, yaşamlarında karşılaştıkları pek çok şey sonucu, kadın ve erkeğe dönüşürler ve bu dönüşüm süreci basitçe “sosyalleşme” olarak tanımlanamaz. Tam aksine toplumsal cinsiyet, kişilerin çeşitli biçimlerde içinde ve dahil olduğu sarmal ilişkilenmeleri içermektedir. Cinsiyetin kişisel özelliklerinin ötesinde sosyal yaşam ve toplumsal yapılarla ilişkili özelliklerini de üreten bir kavramdır (Sancar ve ark., 2006: 4). Toplumlar yavaş yavaş dişil ya da eril bireyleri nitelikleri, davranış biçimleri, rolleri, sorumlulukları, hak ve beklentileri birbirinden farklı olan erkek ve kadına dönüştürürler. Eril ve dişillerin toplumsal cinsiyet kimlikleri, tarihsel ve kültürel olarak yani psikolojik ve sosyolojik olarak belirlenir ve bu durum ile biyolojik cinsiyetten farklılaşır (Bhasin 2003: 8). Bhasi’in çalışmasından yola çıkarak temel esaslara göre cinsiyet ve toplumsal cinsiyet arasındaki farklar Tablo 1 üzerinde özetlenmektedir (Bhasin 2003: 9).

**Tablo 1.1:** Toplumsal cinsiyet ve cinsiyet arasındaki farklar:

Cinsiyet	Toplumsal cinsiyet
Doğaldır.	Toplumsaldır, insan icadıdır.
Biyolojiktir. Cinsel organlardaki görünür farklılıklara ve buna bağlı olarak üreme işlevindeki farklılıklara işaret eder	Sosyokültürel, insan icadıdır, kadınlık ve erkeklik niteliklere, davranış modellerine, rollere, sorumluluklara vb. işaret eder.
Değişmez, her yerde aynıdır.	Değişkendir; zamana, kültüre, aileye göre değişir
Değişemez.	Değişebilir.

Doğum ile birlikte edinilen, beden olarak dişil ile eril olma halini, cinsiyet kavramı ile toplumun beklentileri ve uygun gördüğü roller çerçevesinde belirlenen kadın-erkek olma ve kadın- erkek gibi davranma olarak tanımlanan toplumsal cinsiyet, birbirinden oldukça farklı kavramlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumsal cinsiyetin ana belirleyeni toplumdur, her toplumda ve her ailede, zamanın gereklerine göre değişim göstermektedir.

Biyolojik belirleyicilik kuramına getirilen çeşitli eleştiriler mevcuttur. Cornell (2016) toplumsal cinsiyeti belirleyen toplumsal ilişkilerin temelinde, kuruluşunda, iskeletinde, özünde ya da kalıbında bedenin biyolojik yapısının olduğu var sayımının geçerliliğinin, sorgulanması gereken bir tanım olarak görür (Cornell 2006: 111). Örneğin eko-feminist yaklaşım kadın- doğa yakınlığında, kadınların erkeklerden farklı biyolojik ve psikolojik özelliklere sahip olduğu tezini reddeder. Kadının ve doğanın sömürsünün temel nedenlerini ortaya koyabilmek için, ideolojik yapıların ve toplumsal süreçlerin incelenmesi gerektiğini savunurlar (Çetin 2005: 66).

Kültürel feminist yaklaşım ise toplumsal cinsiyeti cinsiyet kimliği olarak ele alır. Geleneksel toplumlarda, sosyal model ve kategorilerin pasif kabulü, sosyal etkinin sorgulanmadan içselleşmesini içeren ve bireyi normlar, kurallar ve sosyal rollerle saran bir kimlik tanımı mevcuttur. Bu sebeple geleneksel toplumlar içinde birey, katı bir hiyerarşik yapının altında oluşan kimlik tanımlamaları ile karşı karşıya kalmaktadır. Modern toplumlarda bu durum değişmekte, bireyin tercihlerinin önemli olduğu, dayatılmış kimlikler yerine seçilmiş, yaratılmış kimliklerin aldığı, bireyselliği ön plana çıkaran ve bireye düşlediği gelecek konusunda alternatifler sunan kimlik tanımları mevcuttur (Aktaş 2013: 58). Biyolojik yaklaşımın değişmez olarak ortaya koyduğu özellikler de eleştirinin odağında bulunmaktadır.



Bu noktada toplumsal cinsiyetin oluşum ve işselleşme sũreçleri ve toplumsal rol kavramına daha ayrıntılı odaklanmak gerekmektedir.

### 1.3.2. Toplumsal Cinsiyet ve Rol

Kadın ve erkeğin toplumsal cinsiyete dayalı rol farklılıkları ve bu farklılaşmanın nedenlerini açıklamak için birbirinden farklı kuramlar ortaya konulmuştur. Toplumsal cinsiyetle ilgili bu kuramlar, kadın ve erkeğin farklılığının temelinde yatan toplumsal rol dağılımlarını kendi perspektiflerinden açıklama uğraşı içinde olmuşlardır. Bu bũlũmde literatũrde geçen beş farklı toplumsal cinsiyet ve rol kuramından bahsedilmektedir.

#### 1.3.2.1. Biyolojik Kuram

Bu farkların kaynağı, biyolojik kurama gũre, kadın ve erkeğin bedensel farklarından kaynaklanmaktadır. Roller farklılaşır ũnkũ, kadın ocuk doğurabilmekte erkek ise bunu yapamamaktadır. İnsanlar bir arada yaşamaya başladıkları ilk zamandan bu yana, ũreme yeteneğinin bir sonucu olarak kadınlar, ev ile ilgili işlerden (edilgen davranış ũrũntũsũ) erkekler ise yaşanılan alanın dış koşulları ile mũcadeleden (başat davranış ũrũntũsũ) sorumluydu. Rol dağılımındaki bu farklar, gũnũmũz yaşam koşulları içinde aile yaşamının çekirdek aileye dũnũřmesi, erkeğin fiziksel gũ kullanması gereken işlerin azalması, doğum kontrol yũntemlerinin gelişmesi gibi nedenlerle bũyũk oranda değişim gũsterse de cinsiyet rolleri halen devam etmekte ve kadın ve erkeklerin hayatlarını derinden etkileyerek çeşitli baskı alanları yaratmaktadır (Chaffins ve Forbes 1995: 382).

#### 1.3.2.2. Sosyal Kuram

Kadın ve erkek arasında sosyal, kũltũrel, siyasal alanlarda oluşan davranış, rol ve tutumlar arasındaki farkların nedeninin erkek ve kadınların farklı roller ũstlenmesinden kaynaklandığını ileri sũrmektedir (Eagly, Wood ve Diekman 2000: 127). Erkekler ve kadınlar biyolojik kadınlık ve erkekliklerine ũzgũ psikolojik

eğilimlere ya da cinsiyet rollerine sahip değildir. Cinsiyet farklılıklarının oluşmasının temel sorumlusu farklı sosyalleşmeleridir. Toplum içinde başarılı bir rol performansı sergileyebilmek için kadınlar ve erkekler, doğuştan getirdikleri özelliklerle zamanla edindiklerini birleştirirler. Böylece cinsiyete özgü roller oluşur. Toplumlar ve toplumlardaki hâkim düşünceler, zamanla değişiklikler göstermişse de günümüz endüstriyel toplumlarında roller şu şekilde tanımlanmaktadır. Kaynakları sağlayan erkek, ev ve ev içi işlerle ilgilenen kadın (Schmitt 2003: 308).

### 1.3.2.3. Etkileşim Kuramı

Bu kuram, sosyal kuramın ortaya koyduğu erkek ve kadın davranışlarının hem biyolojik unsurlar hem de sosyalleşme kaynaklı bir düzenleme olduğunu reddetmeden yeni bir perspektif oluşturmaktadır. Toplumsal rol uygulayan bireyin kişisel seçimleri ile diğer kişilerin davranışları arasındaki ilişki bir bağlam içinde belirlenmektedir. “Toplumsal Cinsiyetle Bağlantılı Davranışın Etkileşimsel Modeli” olarak da isimlendirilen bu model, dış kaynaklı nedenlerden çok, içsel nedenlere değinmektedir. Cinsiyetle ilgili şema, davranışı algılayanın iç beklentileri ve ortam içerisinde oluşan baskılar, davranış üzerinde anlık etkiler yaratmakta, bu etkiler sonucunda cinsiyete göre davranışların farklılaşmakta ve bu farklılaşma dinamik bir şekilde birbirine etki etmektedir. Kadın ve erkek davranışlarını şekillendiren dışsal güçler değildir. Paylaşılan kültürel yaşam, kadın ve erkek davranışları ile ilişkilendirilen baskıcı inanışların gelişmesine, cinsiyet kimliğinin birbirinden farklı yapılanmasına ve alışılmış olan davranışlardan farklı davranış ve tercihlerin oluşmasına neden olabilir. Dışsal faktörlere benzer olarak biyolojik faktörler de kadın ve erkeğin, sosyal durumlara karşı gösterdikleri tepkiler sonucunda farklılaşmalarını sağlar. Sonuç olarak etkileşim modeli, sosyalleşme sürecinde olduğu gibi dış faktörlerin durağan ve ayırt edici etkilerini ortaya koymakla birlikte, cinsiyet rollerinin esnek olduğunu ve duruma göre, durumun faktörlerinden etkilenecek de oluştuğunu göz önüne koymaktadır. Cinsiyet rollerinin kazanılış sürecini değil sergileniş sürecini özetlemektedir. Modelin ana odağı bireyin seçimleri doğrultusunda oluşan toplumsal davranışlarıdır. (Deaux ve Major 1987: 371).

#### 1.3.2.4. Sosyal Öğrenme Kuramı

Kuram ailenin çocuklarını cinsiyetine göre algıladığını ve doğumundan itibaren onlara cinsiyetleri temelinde davrandığını öne sürmektedir. Böylece çocuklar cinsiyetlerine göre aile içerisinde belirlenmiş rollerini ve bu rolleri sergileyen rol modellerini öğrenirler ve rol modelleri ile tutarlı davranışlar sergilemek yönünde teşvik edilirler. Bu kuram çevreyi kendilerine uygun rolleri görmek ve yeniden üretmek noktasında oldukça zengin bir kaynak olarak tanımlar. Toplum içerisinde cinsiyetle ilgili benzerlikleri algılamak çocukların bu davranışları taklit etme olasılığını artırır. Sosyal öğrenme mekanizması toplumdaki mevcut algıları ve hiyerarşiyi gözler önüne sermesi açısından oldukça güçlüdür (Anselmi ve Law 1998: 249). Kuram iki tür toplum ve bu iki topluma göre farklılık gösteren rol gelişiminden bahsetmektedir. Toplulukçu kültürler olarak tanımlanan toplumlar cinsiyet rollerini açıkça tanımladığı ve bu rollere dair oldukça katı kurallar uyguladığı için bir cinsiyete tanımlanan rollerin tamamı o modellerin tamamında tutarlı bir şekilde gözlemlenebilmektedir. Bu tutarlı modellerin varlığı ve uygun davranışların ödüllendirilmesi o toplumdaki geleneksel cinsiyet rollerinin sonraki kuşaklara aktarılma gücünü arttırmaktadır. Bireyci kültürler olarak tanımlanan toplumlarda ise cinsiyet rollerini açıkça tanımlamamış oldukları ve koşullara göre değişiklikler gösterdikleri için o toplum içerisinde birbiri ile çelişen modellerle karşılaşılabilir. Böylece geleneksel olan ve olmayan toplumlar kültürler arasında cinsiyet rolleri açısından farklılaşmalar oluşmaktadır (Franzoi 1996: 46).

#### 1.3.2.5. Bilişsel Gelişim Kuramı

Bireylerin kendileri ve dünyaya dair tutarlı ve dengeli bir perspektif oluşturmak ve sürdürmek için bilişsel bir tutarlılığa ihtiyaç duyduklarını ifade eden Kohlberg, Bilişsel Gelişim Kuramı ile bu tutarlılığı sürdürmenin ilk yolunun toplum tarafından onaylanan özelliklere sahip kız ve oğlan çocuğu olmayı keşfetmek olduğunu ortaya koymaktadır. Bu kurama göre çocuklar davranışları açısından toplumsal cinsiyet kimliğine göre tasarlanmaktadır. Çocuklar bir kız ya da oğlan gibi davranmak ve düşünmek arasındaki karşılıklı etkileşime ilk kez kendi cinsiyetleri ile ilişkili bir bilgi ile tanıştıklarında geçerler. Cinsel kimlik bireyin benlik alanında böylece oluşmakta ve

çocuk durağan bir cinsiyet rolü kazanmaktadır. Kuram çocukların eril/maskülen veya dişil / feminen özellikleri benimsemelerinin onların kendilerini bu şekilde kimliklendirmek istemelerinden kaynaklandığını ifade etmektedir (Güldü ve Ersoy 2009: 105). Kuram çocukların önce karşısındaki bireyleri kadın veya erkek olarak iki kategoriye ayırdığını ve kendilerinin hangi kategoriye ait olduklarını kavramaya çalıştıklarını sonrasında ise bu iki kategori arasındaki farkları anlamaya çalışarak kendilerine uygun olan özellikleri benimsediklerini işaret etmektedir (Zeybekoğlu 2009: 23).

Bu çalışmada yukarıda bahsi geçen toplumsal cinsiyet ve rol kuramlarından sonuncusu olan Bilişsel Gelişim kuramı merkeze alınacaktır. Kadın ya da erkek olmak ile gıda, gıda örüntüleri ve mutfak arasındaki ilişkiler ağı “bireylerin dünyaya dair tutarlı ve dengeli bir perspektif oluşturmak ve sürdürmek istemesi ile bunun ilk yolunun da toplum tarafından onaylanmak” olması arasında doğrudan ilişkiler bulunmaktadır. Çocukluktan itibaren kız ve oğlan çocuklarına; gıda, gıda örüntüleri ve mutfak üzerinden verilen roller, o rollerde ve görevlerde ortaya konulan başarı ya da başarısızlıklar o bireylerin kadın ve erkek olarak toplum tarafından kabulünü ve rolün sürdürülebilirliğini belirlemektedir.

### 1.3.3. Toplumsal Cinsiyet ve Kamusal Alan / Özel Alan

Kadın ve erkek olarak ikili bir yapı içerisinde bireylerin rollerinin oluşması beraberinde cinsiyet kimliklerine göre birbirinden ayrılan alanlar, mekanlar ve işler de üretmektedirler. Bu farklılaşan alanlar özel alan ve kamusal alan olarak tanımlanmaktadır. Antik Yunan döneminden bu yana tanımlanmış olan bu iki alan, Antik Yunan Demokrasisinin kadın ve köleleri vatandaş olarak görmemesinden kaynaklanmaktadır. Özgür kadınların vatandaş olarak sayılmadığı, kadın oldukları için kamusal alana girmeleri uygun bulunmadığı Antik Yunan Demokrasisinde mekanlar polis / kamusal alan ve oikos / hane olarak ikiye ayrılmakta, polis; erkeklerin yönetim alanı olarak, oikos; kadın ve çocukların yeri olarak görülmekteydi (Ersöz 2015: 84).

Ardener (1981), toplumsal algının fiziksel mekânı da şekillendirdiğini belirtmekte ve toplumlarda oluşan ilişki sistemlerini belirleyen sosyal haritalardan söz etmektedir. Eşler arası ya da ebeveyn ile çocuklar arası ilişkileri bile belirleyen bu sosyal haritalardan bireyler de gruplar arası ilişkiler de etkilenmekte ve fiziksel mekânın sınırları çizilmektedir. Böylelikle bir sosyal alan olarak mekân beraberindeki diğer hiyerarşik ayrımlarla birlikte özellikle cinsiyete dayalı olarak bölünmekte böylelikle birbirinden farklılaşan mekanlara birbirinden farklı pratikler atfedilmektedir. Bu durum erkek mekanları dışarısı/kamusal alan, kadın mekanları ise içerisi/ özel alan olduğu öngörüsü ile farklılaşmaktadır (Aktaran Kılıçkiran 2010: 44).

“Ayrılan alanlar” paradigması mekân ve cinsiyet ilişkisi konusunda en yaygın temsil olarak karşımıza çıkmaktadır. Hiyerarşik sistem içinde egemen kamusal alan; erkek üretim alanı ile bir yeniden üretim alanı olarak ev; kadın üretim alanı toplumsal kabullerde var olan karşıtlıklar olarak birbirinden ayrılmaktadır (Rendell, Penner ve Borden 2000: 103). Fiziksel çevre ve onun şekillenışı ile toplumsal cinsiyet ve onun şekillenışı karşılıklı etkileşim halinde ve birlikte gerçekleşmektedir. Bu karşılıklı etkileşim toplumsal cinsiyet ve cinsiyet rollerinin çevreyi şekillendiren bir güç olmasına, çevrenin ve içindeki kültürel unsurların da toplumsal cinsiyetin oluşmasına sebep olmaktadır (Kayasü 2002: 101).

Toplumalarda oluşan özel alan/ kamusal alan ayrışmasındaki kilit rollerden biri de o toplumdaki ataerkil yapıdır. Ataerkil yapıdaki doğa- kültür ayrımı kadınların kamusal alandan uzak tutulmalarına sebep olmaktadır. Kadın bedeni doğurganlık özelliğinden dolayı doğa ile özdeş tutulmakta erkeklerin ise kültürü temsil ettiği kabul edilmektedir. Bu bağlamda kültür ve uygarlık yaratmak, kamusal alanda otorite kurmak ve yönetmek erkek işi; ev içinde olup çocuk doğurmak, ev ile ve ev işleri ile ilgilenmek kadın işi olarak yapılandırılmaktadır (Ersöz 2015: 88).

Bu mekânsal ayrışmanın merkezinde bulunan ev, hiyerarşinin ve gündelik yaşamda oluşan farklılıkların tanımlandığı ve kadın ile erkek arasındaki ayrımın sürdürüldüğü merkez mekandır. Bu bağlamda ev içinde de kamusal ve özel alanlar oluşmakta, misafir odaları ve salonlar erkeklere ait iş odaları iken mutfak ve yatak

odaları mahrem alanlar olarak nitelendirilmekte ve kadın ile özdeşleşmektedir. Mekânsal organizasyon, toplumsal kabullere paralel olarak, tüm sorumluluğu kadına verilen ev alanı da dahil olmak üzere, sadece servis alanını kadın ile eş tutmaktadır. Böylece bir mekân olarak mutfak, modernizmin de ev kadınının laboratuvarı olarak gördüğü üzere, ev işinin merkezinde bulunmakta ve toplumsal cinsiyet kurgusu içerisinde kadın ile biricik ilişkisini korumaktadır (Güney 2010: 106).

#### 1.3.4. Toplumsal Cinsiyet ve İktidar

Özel alan ve kamusal alan arasındaki farklılaşmayı, toplumsal cinsiyet ile iktidar arasındaki ilişkiyi ve kadın ve erkek arasındaki toplumsal cinsiyete göre şekillenen rolleri daha iyi görebilmek için ataerkil yapının ne olduğunu tanımlamak önemlidir. TDK ataerkil sözcüğünü “soyda, temel olarak babayı alan ve ailede çocukları baba soyuna mal eden (topluluk), pederşahi, patriarkal” olarak tanımlamaktadır (TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bfe5f3b064aa5.05593075](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bfe5f3b064aa5.05593075) 28 Kasım 2018’de erişildi.). Türkçede, Fransızca “patriarkal” kelimesinin eş anlamlısı olarak kullanılır (Arsoy 2011: 6). Ataerki, babanın ailenin başı olduğu ve erkeklerin kadınlar ve çocuklar üzerinde otorite sahibi olduğu bir sosyal sistem olarak tanımlanır (Marshall 1999: 47).

Ataerkillik kelimesi, özünde “baba” kavramını merkeze almakta ve erkek “egemen aile” olarak ifade edilmektedir. Kadın üzerinde erkeğin egemen oluşunu meşru gösteren bir inanç ve simgeler dizisi gibi işleyen ataerki günümüzde erkeklerin kadınlar üzerinde baskın olmasına ve bunun çeşitli yollarla kadınlara dayatılmasına neden olan bir sistem olarak işlemeye devam etmektedir (Buz 2009: 55). Ataerki; toplumsal alanda kadını erkeğin karşısında ikincil konuma koyan, erkeğe göre değersiz gören, erkeğin kadından her zaman bir adım önde olduğuna dair inançlar barındıran ve böylece çifte standartların oluşmasına neden olan anlayışın tamamı olarak tanımlanabilmektedir (Can 2015: 15).

Ataerkil sistem özel alan ve kamusal alan içerisinde kadının ve erkeğin rollerini ve davranışlarını da belirlemektedir. Özellikle sanayi devrimi sonrası endüstrileşen

toplumlarda kadına yüklenen baskın yetişkin rol modern ev kadınlığı olmuştur. Erkekler için ev dışında ve iş fırsatları büyürken, kadınlar için ev ve içindeki dünya küçülmüştür. Oluşturulan bu yeni düzen içinde kadın iş gücünün dışında tutularak ekonomik olarak bağımlı bir ev kadınına, erkek de ekonomik gücü elinde bulunduran, çocuklarına ve eşine bakmakla yükümlü kişiye dönüşmüştür (Oakley 1974: 32-34). Ancak çalışmanın örnekleme olan Mudurnu endüstrileşme sürecini oldukça az yaşamış kırsal bir alandır. Bu nedenle ataerkil sistemin kırsal alanda nasıl oluştuğuna ve konumlandığına bakmak daha doğru olacaktır. Bunun için öncelikle inançlar ve inançların toplum içinde kadınlara ve erkeklere yüklediği anlamlara bakmak gerekmektedir.

İbrahimi dinler olarak tanımlanan Musevilik, Hristiyanlık ve Müslümanlık inançları içerisinde ortaklaşan yaratılış miti; yeryüzünde var olan her şeyin tanrı tarafından ayrı ayrı yaratıldığı, insanların diğer canlılar üzerinde üstün olduğu ve bu üstünlüğün de tanrı tarafından verildiği inancına dayanır. Erkek olan insanın doğadaki diğer canlılardan ayrı olduğu inancını veren bu mit beraberinde kadının doğa ile doğrudan bağlantılı olduğunu biyolojik özellikleri üzerinden ifade eder. Kadını ve doğayı karmaşık ve tehlikeli bulan ataerkil inançlar tarih boyunca onları egemenlik altında tutmak istemişlerdir (Spretnak 1993: 271-272). Adem'in cennetten kovuluş miti de şeytan tarafından kandırılan Havva'ya yapılan vurgu ile inanış içerisinde kadının konumunu göstermek açısından örnektir (Güriz 2011: 16). Tek tanrılı inanış ve dinlerin tamamı ataerkil sistemin birer taşıyıcısı olmuşlardır (Berktaş 2000: 53).

Ataerkil sistemi ve sistem içerisinde kadının konumunu iş gücü üzerinden tanımlayan çalışmalarda kadının üretim sorumlulukları ev içi üretim ve yeniden üretim olarak tanımlanmaktadır. Yemek pişirmek bu sorumlulukların içinde ilk olarak yer alırken onu temizlik, çocuk ve yaşlı bakımı gibi üretim faaliyetlerinden sayılmayan, değersiz, parasal karşılığı bulunmayan çalışma biçimleri takip etmektedir (Özçatal 2011: 23). Kırsal alanda ataerki, üretim ilişkileri içerisinde oluşan farklılaşmalara yansımaktadır. Türkiye'de tüm dünyada olduğu gibi kadınların tarım ve hayvancılık içindeki rolü bölgeden bölgeye, kültürden kültüre farklılıklar göstermektedir. Tarım ve hayvancılığın her aşamasında yer alan ve doğal kaynakların yönetimine dair yerel bilgi

ve becerilerine rağmen kadınlar bu işlerden sorumludurlar fakat kontrol sahibi değildirlir (Eroğlu 2018: 235).

### 1.3.5. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda

Yemek yemenin sorgulanmayan, olduğu gibi kabul edilen bir yapısı vardır ve bu eylem ile etrafını saran diğer karmaşık eylemler ve ilişkiler çeşitli alanlarda akademik çalışmalar yapan akademisyenler tarafından hiçbir disiplin içerisinde görünür hale getirilmemiştir. Batı toplumunda besin kaynaklarının güvenli bulunması ve teminat altında olduğu düşüncesi bunun nedenlerinden biridir. Diğer yandan sanayileşmiş toplumlarda ve büyük şehirlerde gıdanın üretim, dağıtım ve tüketim süreçleri bireylerin gözünden uzak yerlerde gerçekleştirilmektedir. Yemek ve gıda meselesi ev içi ortamda sona ermesi, satın alınması, hazırlanması ve sunulmasına “alelade ev işleri” olarak görülmüştür. Geleneksel olarak kadının sorumlulukları arasında ve “sıradan işler” olarak bakılmış bu nedenle şimdiye kadar yalnızca kır sosyolojisi çalışmaları içerisinde kendisine yer bulmuş ve araştırma konusu olmuştur. Akademide tarihsel olarak baskın olan erkek araştırmacı ve teorisyenler konuya çok az ilgi duymuşlardır. (Beardsworth ve Keil 2011: 15). Konuyla ilgili çalışmaların az olmasının bir diğer nedeni besinlere ilişkin konuların analizinin başka bazı mesleklerin ve akademik disiplinlerin uğraşı olduğu düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Örneğin üretim boyutuyla tarım uzmanlarının, ekonomistlerin ya da coğrafyacıların konusu; tüketim yönüyle beslenme uzmanlarının, diyetisyenlerin konusu olarak görülmüştür (Beardsworth ve Keil 2011: 16). Ancak Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı birbirinden farklılaşan bu yemek, gıda ve gıda örüntüleri ile ilgili çalışmaları bir potada bir araya getirebilecek disiplinler arası bir alan olması itibarı ile önemli çalışmalara zemin oluşturmaktadır.

Literatür taraması esnasında karşılaşılan bir diğer sorun da araştırmacıların da ev içi emeği dolayısıyla gıda, zirai sanatlar ve gıda örüntülerini önemsiz görmeleri olmuştur. Yerel gastronomik değerler ve ürünler üzerine yapılan çalışmalarda, ürünü ön plana çıkaran, ekonomik değeri olan maddi bir unsur olarak ortaya koyan bir anlayış benimsenmiş; ürünün oluşum sürecindeki birincil özne olan kadın, kadının bilgi ve deneyimlerine değinilmemiştir. Bu anlamda çalışma, o ürünlerin, yemeklerin tüm



aşamalarının başat öznesi oldukları halde kamusal alanda mutfaklara giremeyen kadınların, mutfağın, gıdanın ve gıda örüntülerinin görünür olmasını amaçlamaktadır.

İçinde var olduğumuz kültürde kadınlığın tanımı, yaş, eğitim, sınıf gibi parametrelerden bağımsız, “ev” üzerinden tanımlanmakta ve yeniden üretilmektedir. Ev ve ev işleri bu nedenle kadın öznelliğinin kurulmasını anlamak için kilit alanlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Ev ve ev işleri ile kurulan ilişki tüm kadınlar için merkezi önem taşısa da kadının ait olduğu zamana, eğitime, sınıfa ve statüye göre farklılık göstermektedir (Bora 2005: 97).

Platzer (2011), kamusal alandan ötelenen, yer almasına sınırlı alanlarda izin verilen, alanda erkekler kadar özgür davranamayan kadınların, kendilerine en uygun alanın özel alan olduğunu ve kadın özel alanda en çok mutfağı benimsediğini ifade eder. Mutfak ve gıda işleri ile özdeşleştirilen kadın için yemek pişirmek, masaya sıcak yemek koymak en önemlisi ailesini beslemek en önemli görevleri, biyolojik görevleri olarak görülmektedir (Aktaran İnce 2015:136). Toplumsal cinsiyet rolleri içerisinde 1960’lı yıllara kadar kadın için özel alanda bir hapisane olarak tanımlanan ve kadın özgürlüğünün önünde bulunan en büyük engel olarak görülmesinden dolayı ortadan kaldırılması gerektiği düşünülen mutfak, artık kadınların kendileri için bir hakimiyet ve özgürlük alanı olarak gördüğü ve bu nedenle kaybetmek istemediği bir mekâna dönüşmeye başlamıştır. Erkekler tarafından iş olarak görülme de mutfakta yapılan, yoğun zaman ve emek isteyen işler, duyuların, duyguların ve zekanın iç içe girdiği özel işlerdir. Gündelik yaşamın sıkıcılığı ve tekrarı içinde, yaratıcılığı ortaya çıkaran işler üretmenin mekânı olan mutfaklar kadınlar için iktidar ve güçlenme mekanizmalarının birer parçasıdır (İnce 2015: 137)

#### 1.3.5.1. Gıda ve Güç İlişkisi

Anderson (2005), yeme içme örüntülerini bir metin gibi okumanın ve bir yemek yönetilirken insanların aslında ne dediğini ya da ne demek istediğini anlamının mümkün olduğunu; beslenme örüntülerinin içinde olduğu toplumun değerlerini,

bireylerin o toplumda nasıl konumlandığını gösteren önemli bir ayna vazifesi gördüğünü belirtmektedir (Reis 2012: 129).

Gücü elinde bulunduran ve kullanılması ile ilgili yetkin ve yetkili olan kimse tanımını otoriteyi anlatmak için uygun olmaktadır. Güven vermek, adil olmak ve korku salmak otoriteye sahip olmak gibi özellikler de otoriteye sahip olan bireyde olması gereken özellikler olarak belirtilmektedir. Otorite güce sahip olan özneyi ifade etmekte, öznenin bu gücü kullanmadaki meşruiyeti ise iktidarla olan ilişkisini belirlemektedir (Beşirli 2012: 165). Tüm toplumlarda olduğu gibi ataerkil toplumlarda toplumsal işlevleri ve bu işlevleri yerine getirirken işleyen simgesel anlamları itibari ile yemek ile güç ve otorite kavramları arasında bir ilişki meydana gelmektedir. Bu ilişki en belirgin şekilde yemeğin paylaşımı ve tüketimi konusundaki güç ilişkilerinde görünür olmaktadır. Avcı toplumlarda bu ilişki avı yapan ile diğerleri arasında belirginleşirken tarım toplumlarında “hane reisi” ve diğerleri arasında belirginleşmektedir. Yemek ve güç ilişkisinin belirgin izlenebildiği noktalardan biri törensel yemekler ve ziyafetlerdir. Bu türden yemeklerde davetliler toplumsal konumlarına göre sofraya oturmakta ve bu farklılaşma o toplumun kültürü içerisinde şekillenmektedir. Kimin merkezde kimin merkezin sağ ya da solunda oturacağı bireylere verilen toplumsal anlamın da ifadesidir. Yemeğe katılan davetlilerin hizmet görme yoğunluğu ve şekli ile bir et veya sebze yemeğinin en güzel ya da en talep edilen kısmının kime ikram edildiği yemek ile güç arasındaki ilişkinin bir diğer göstergesidir (Beşirli 2010: 160-161).

Goody (1982), toplumsal sınıf olmaksızın mutfaktan söz etmek ya da mutfak olmaksızın toplumsal sınıf incelemesi yapmanın imkânsız olduğunu ifade etmektedir (Aktaran Artan 2006: 38). Beslenme alışkanlıkları topluluğun sınıfsal durumuna ya da topluluk içindeki aile ya da bireyin sınıfsal konumuna göre şekillenmektedir. Hangi bireyin hangi üründen ne kadar tükettiği, pişirirken kullandığı aletler ve teknikler, müşterek yiyecekler, üretim ve işleme esnasındaki alet ve tekniklere kadar pek çok noktada farklılaşmalara sebep olmaktadır. Bu bireylerin ve içinde yaşadıkları toplumların davranış biçimlerine de yansımakta ve topluluklar arası ilişkilerde referans noktası oluşturarak “uygun” olan ya da olmayan davranış biçimleri etrafında normlar oluşmasına ve farklı sınıfsal yapıdaki toplulukların gündelik yaşamlarının

biçimlenmesine olanak sağlamaktadır (Beşirli 2010: 163). Toplumların üst sınıfında yer alanların tercih ettiği tüketim biçimleri sürekli olarak kendini diğerlerinden farklılaştırmakta ve bu sayede toplumsal konumunu korumaktadır. Alt sosyal gruplar ise bu yaşam tarzına özenmekte ve üst toplumsal gruplara benzemek için çaba harcamaktadırlar. Üst toplumsal gruplar aradaki farkı yeniden üretmek için tedariki zor besinler tüketmek, farklı işleme yöntemleri veya yemeğin tüketildiği mekanların ulaşılmazlığı gibi çeşitli enstrümanlar üretmektedirler (Beşirli 2012: 17).

Güç ve gıda ilişkisi ev içi ilişkilerde ve ev içinde yaşayan kişilerin yaşam pratiklerinde de kendini göstermektedir. Ancak aile tanımı ile hane halkı tanımı arasında fark vardır. Beardsworth ve Keil (2001), aileyi, ebeveyn ve çocuklar olarak tanımlarken; hane halkını, aynı evi paylaşan bir noktaya kadar kaynaklarını birleştirmiş insan grubu olarak tanımlamaktadır. Gıda ve gıda örüntüleri gündelik gıdanın temin, hazırlanış ve tüketim rutinleri ile birlikte aile ve hane halkının yaşam süreçlerini de yansıtarak aile ilişkilerinin sınırlarını da göstermekte ve pekiştirmektedir (Beardsworth ve Keil 2011: 22).

Gıda toplum içi ve bireyler arası gücün de önemli bir kaynağı olabilmektedir. Erkeğin ve kadının gıdanın üretim, temin, dağıtım ve tüketim aşamalarındaki yeteneği onların gücünün ölçülmesinin anahtar noktaları durumundadır. Bu yetenek onların içinde buldukları kültüre, sınıfa, aile içi örgütlenme biçimlerine ve toplumun tamamının ekonomik gücüne göre değişiklikler göstermektedir. Sınıf, kast, ırk ve cinsiyet hiyerarşileri birbirinden farklı yemek kontrol ve ulaşım sistemleri oluşmasına neden olmuşlardır. Farklı tüketim tarzları incelendiğinde zengini fakirden, kadını erkekten ayıran unsurlar bulmak mümkün olmaktadır. Yapılan pek çok çalışma erkeklerin yemeğe kadınlardan daha önce başladıklarını ve daha çok yediklerini göstermektedir (Counihan 1998: 3). Gündelik yaşamın önemli parçalarından biri olan besin takası karşılıklı yardımı gösterebilmekle beraber bir tarafın diğer tarafa olan üstünlüğünün göstergesi de olabilmektedir. Bununla ilişkili olarak ev içinde aile bireyleri için yemek bir bütün olarak şefkat ve ilgiyi ifade edebilirken diğer taraftan “eve ekmek getiren” bireye olan itaatin de bir göstergesi olabilmektedir (Beardsworth ve Keil 2011: 23).

Gıda ve güç ilişkisi içerisinde bir diğer tartışılması gereken nokta bilginin gücü olarak karşımıza çıkmaktadır. Özel alanda üretilen ve en yaşamsal olan domestik bilgi, mutfağa, gıdaya ve yemeğe dair olmaktadır. İnsanların pek çok duyusuna hitap eden, harekete geçiren yemek, onun elde edildiği gıda ve bir mekân olarak mutfağın olanakları (İnce 2015:140) ve kullanımına dair bilgiler gıda ve güç perspektifinde kadının hâkim konumunu göstermektedir. Mutfak ve gıda kadınların yetki alanıdır. Eiguer, bu yetki alanını aile ya da hane halkının kendi aralarında ittifaklar oluşturduğu, duygusal olarak yoğun ve karşılıklı ilişkiler sürdürdüğü, diğerlerine hükmetmek isterlerse iktidar stratejileri, tehlike durumlarında savunma stratejileri hazırladığı ve geliştirdiği alanlar olarak tarif etmektedir (Eiguer 2013:45).

İyi yemek pişirmek, bunun için gereken yeteneğe sahip olmak kadınlar için bir övgü kaynağı olmasında etkilidir. Tüm bunlarla birlikte yemek pişirmek, görüldüğünün aksine karmaşık ve komplike bir iş olarak övgü kaynağının yanında kadınlar arasında bir iktidar aracı haline gelmesinde etkilidir. Mutfak, kadınların kendilerini en güçlü hissettikleri alan ve onlar için bir kale gibidir. Yabancı erkek ve kadınlarla birlikte evdeki erkeklerin de kendiliğinden gelişen sınırlı girişi kadınların bu alanlarda özgürce hareket edebilmelerini kendilerine özel saklı konuşmalar yapabilmelerini sağlar (İnci 2015:147).

Mutfak, gıda ve yemek evde yaşayan kadınlar arasında oluşan iktidar ilişkilerinin de göstergesidir. Yetkiye sahip olan kadının kim olduğunu anlamak için, kayınvalide ya da en büyük gelin örneğın, evdeki iktidarın en önemli göstergesi olan işlerin kim tarafından yapılacağına kimin karar verdiğine bakmak gerekmektedir. Eve giren çıkan malzemelerin ne pişirileceğinin ne alınacağına kararını o verir; statüsü düşük işlerden sayılan bulaşık, çamaşır gibi işleri evdeki diğer kadınlara paylaştırır; maddi ya da manevi yüksek gıdaları pişirme işlerini kendileri yapmaktadır (İnci 2015:150).

### 1.3.5.2. Kadın ve Mutfak İlişkisi

Bu bölümde bir mekân olarak mutfak ve kadın ilişkisi ile, gıda, zirai sanatlar ve gıda örüntülerine dair bilginin üretildiği ve uygulandığı alanlar olarak mutfak ve kadın

ilişkisi ele alınacaktır. Gastronomi insan beslenmesinin her noktasına dair insanın zihinsel bilgisini kapsar (Brillat-Savarin 2006: 6). Gastronomik bilgilerin tamamını elinde bulunduran kadın, mutfak ve mutfağın içinde konumlanması ile özel alanda meydana gelen olaylar ve kadınlara ait bir hayat deneyimi olarak geleneksel tarih yazıcılığının rağbet etmediği bir mesele olagelmıştır. Oysaki hem mimari ve içinde kullanılan malzemeler hem de içinde üretilen ürünler ve mutfağın içinde bir oluş olarak kadın bu günkü konumuna gelinceye değin oldukça uzun bir yol kat etmiştir. Toplumların yapıları içerisinde oluşan toplumsal kabullerin şekillendirdiği cinsiyet ile mekân arasında oluşan karşılıklı ilişki, objelerin ve mekânın formları, kullanım pratikleri ve toplumsal algıda konumlandığı yer doğrultusunda, dişil ya da eril kodlarla eşleştirilir ve mekanlar da cinsiyet sahibi olarak konumlanırlar.

Genel olarak “ev işleri” olarak nitelenen çocuk ve yaşlı bakımı, genel temizlik, çamaşır, bulaşık, sofraya hazırlama, toplama ve yemek yapımı gibi pek çok işin içinde görünmez bir emek alanı olarak mutfak, kadın ile birlikte görünmez varsayılmış ve ekonomik göstergelere yansımamıştır (Akgökçe 2006: 128).

Birbirinden farklı coğrafyalarda yapılan çalışmalardan elde edilen sonuçlar gıdanın sorumluluğunun kadında olduğunu göstermektedir ancak sorumluluk kontrol anlamına gelmemektedir. Özellikle hazırlama aşamasında kontrolün erkeğin elinde ancak sorumluluğun kadının elinde olduğu görülmektedir. Bu noktada kadının sorumluluğu bir yanı ile çocuklara ve eşe yemek hazırlama ile açıklanırken diğer yönleriyle onun hizmet etme, memnun etme, ev içi statü sahiplerine hizmet gibi çok yönlü bir yapı içinde gelişmektedir (Counihan 1998: 5).

Eski Mısır’dan başlayarak Avrupa’nın ve Akdeniz’in büyük saraylarında aşçı olarak erkekler çalıştırılmaktaydı ve onlar kadınlardan aldıkları günlük yemek tariflerini üst düzey yemeklere (haute cuisine) dönüştürmekteydiler. Üst düzey ve alt düzey mutfak arasındaki fark bu noktadan bakıldığında kadın ile erkek arasındaki farka dayanmaktaydı. Kadının cinsel rolü ile mutfaktaki rolü Avrupa ve Asya’daki hiyerarşilerde birbirinin tam karşısına konumlandırılmaktaydı (Goody 2013: 134).

Fischer (1988), yemeklerin taşıdığı sembolik anlamlar potansiyelinin gücünden söz ederken gıda örüntülerinin kimlik anlayışının merkezinde yer aldığını bunun bir grubun kolektif kimliğini ortaya koymanın yanında bireysel kimliğin inşasının da merkezinde olduğunu ifade eder (Aktaran Beardsworth ve Keil 2011: 35). Fürst (1997), kadın kimliğinin kurulması ve kadın olma deneyimi ile yemek pişirmek arasındaki ilişkiyi açıklarken kadın kimliğinin yapılanmasında ve onaylanmasında yemeğin yaşamsal bir yerde durduğunu ifade etmektedir (İnce 2015: 136). Fox (2011), gıda ile kimlik ilişkisinin iki unsurun birleşmesinin bir ürünü olduğunu savunur. İlki bireyden ve kolektif olarak yani sosyal ve psikolojik unsurların birleşmesinin bir sonucu, ikincisi biyolojik ve kültürel olarak yani beslenme faaliyetinin kendisi ile gıdanın sembolik unsurlarının birleşmesinin bir ürünüdür (Azam 2012: 336).

Gıda örüntüleri içerisinde kadın anne rolü ile de önemli bir noktada durmaktadır. İnsan olmayanlarla karşılaştırıldığında insan olmayı öğrenmenin merkezi yanlarından biri de neleri yiyebileceğini öğrenme sürecidir. Çocukların onu çevreleyen potansiyel besinler içerisinde neyin besin olduğunu tanıması içinde yaşadığı topluluğa göre yemeye uygun görülenler ile görülmeyenleri ayırt edebilmesi, zararlı, zehirli, tabu ya da iğrenç bulunan besinlerin çocuğa tanıtılması içinde bulunduğu yaşam ve etrafındaki sosyal hayat tarafından örüntülenir (Beardsworth ve Keil 2011: 94).

Endüstri devrimi sonrasında ortaya çıkan tanımlardan biri de “ev kadını” olmuştur. Ev ile kadın sözcüklerinin birbirine kilitlenerek oluşturulan bu tanım dünya ile ilişkileri sınırlandırılmış, sadece ev işlerinden ve çocuk bakımından sorumlu tutulan kadını işaret etmektedir (Yavuz 2009: 440). Bu tanım modern ev ve çekirdek aile kavramlarının içerisinde oluşmuş bir tanımdır. Modern mutfaklarda hazırlama, pişirme ve yıkama olarak üç merkez halinde kurgulanan mutfaklar geçmişe doğru gidildiğinde bu üç merkezin konumlanması ve aralarındaki ilişki biçimleri bizlere tarihi dönemler ve kültür farklılıkları açısından önemli doneler sunar. Mutfakta yemek pişirmek kadınlar tarafından yapılan işlerden sadece biridir. Dönemlere bağlı olarak değişmekle birlikte yemeğin ön hazırlığını yapmak; bulaşıkları, ocağı, tezgâh ve dolapları temizlemek, pişen yemeklerden arda kalanların saklanması ve atıkları kontrol etmek vb. pek çok iş

yemek yapmak çevresinde meydana gelen ve mutfak sınırları içerisinde oluşan diğer işlerdir (Akgökçe 2006: 130).

Gıda ve güç başlığı altında kadının mutfaka dair bilgi ve yönetim gücünden bahsedilmiştir. Bir mekân olarak mutfak kadınlar arası bilgi aktarımının malzeme ve mekân elverişliliğinden dolayı uygulama ve sözlü aktarım ile öğrenme eyleminin gerçekleştiği yerdir. Bu durum mutfağın kadınlar tarafından önemsenmesinin en önemli nedenlerindedir. Gün içerisinde yapılan işlerin en çoğunun harcanan zaman açısından orada yapılması, bilgi aktarımının içerik ve mekanının orası olması mutfağı, kadın bilgisinin odağı ve güçlü yanı yapmaktadır (İnci 2015:150).

Çalışmada örneklem olarak alınan Mudurnu’da olduğu gibi endüstri öncesi tüm toplumların mutfak biçimi “köylü mutfağı” olarak tanımlanmaktadır. Bu yapıda merkezinde ocak, soba ya da fırın ile birlikte mutfak evin ekonomisinin merkezinde durmaktadır. Yemeğin pişirilmesi ve ev işlerinin organize edilmesinin yanında mutfak yatılan, misafir kabul edilen, mum ve sabun üretilen diğer yandan da çocuk ve hayvanların kontrol edildiği bir merkez görevi görmektedir (Akgökçe 2006: 131). Eldem (1968), Osmanlı İmparatorluğu sınırları içerisinde inşa edilen ve “Türk evi” olarak nitelediği ev tipi içerisinde mutfağın (matbahın) ev planının dışında olduğunu, konaklarda mutfak görevi gören bir ek binanın bulunduğunu, ev içerisinde kurgulandığı durumlarda da genellikle en alt katta bulunduğunu ifade etmektedir (Aktaran Akgökçe 2006: 132). Yerasimos (2006), 16. Yüzyıl İstanbul evleri ile ilgili yaptığı çalışmasında o dönemde evlerde mutfak olarak ayrılmış herhangi bir özel alan bulunmadığını evlerde ağırlıklı olarak “fırın” bulunduğunu bu fırın odalarının iç avlulara yapılarak yemeklerin bu avlularda pişirildiğini ifade eder (Aktaran Akgökçe 2006: 132).

İster kırsal alanda ister şehirlerde olsun mutfak; simya, kimya ve matematik ile sevgi ve duyuların iç içe girdiği bir sürecin sonucunda ortaya çıkan, tadı, kıvamı, rengi, çeşnisi yerinde yemek; kadınların yeteneklerini, yaratıcılıklarını ve zevklerini ortaya kaymalarına fırsat vermektedir (İnci 2015:154).

### 1.3.6. Toplumsal Cinsiyet Analizi

Toplumsal cinsiyet analizi, hedeflenen herhangi bir çalışma içerisinde tanımlanmış alanlar ya da sorunlar zemininde kadınlara ve erkeklere göre farklılaşan özel durumları, potansiyelleri ve hedefleri tanımlamaya yardımcı olur. Akademik çalışmalar içerisinde cinsiyete duyarlı bir metodolojik yaklaşım kadın ve erkeklerin konumlarına, ihtiyaçlarına, davranışlarına eşit derecede dikkat etmeyi, izlemeyi ve görmeyi sağlamanın ön koşullarını yaratmak için olanak tanır. Toplumsal cinsiyet analizi, yapılan çalışmanın merkezinde kullanılan metoda entegre edilerek, toplumsal cinsiyete bağlı farklılaşmaları ve toplumsal cinsiyet sorunlarını sistematik olarak görmemize yardımcı olur. Toplumsal cinsiyet sorunları dört analitik çerçevede değerlendirilmektedir. Meta düzey bir analiz benzer ülkelerde cinsiyet normlarının araştırılmasını kapsar. Makro düzey benzer ülkelerde politikaların üretim ve tasarımı ile ilgili çalışmaları kapsar. Meso düzey çalışmalar toplumsal cinsiyete duyarlı kurum ve kuruluşlar ile iş birliği yaparak toplumsal cinsiyet çalışmalarının yaygınlaşmasını kapsar. Mikro düzey ise hedef gruplar içinde kamusal ve özel alanlarla oluşan sosyo-ekonomik göstergeler içinde cinsiyete özgü farkları ele almaktadır (Aanes ve ark. 2013: 6).

Yapılan çalışmanın temel sorusundan yola çıkarak toplumsal cinsiyet analizi yapabilmek amacıyla çeşitli araçlar geliştirilmiştir. Bu araçlardan genel olarak aşağıdaki gibi bazı sorulara cevap üretmesi beklenmektedir.

- \* Erkek ve kadınların sahip oldukları rol ve sorumluluklar nelerdir? Bu sorumluluklar zaman ve bağlayıcılık açısından ne anlama gelmektedir?
- \* Erkek ve kadınlar hangi kaynaklara erişebilmektedirler? Kaynaklara erişim kimin kontrolü altındadır?
- \* Kadın ve erkeklerin karar verme süreçlerine katılım yoğunluğu nasıldır? Hangi kararları verebilmektedirler? Daha fazla katılımı kısıtlayan engeller nelerdir?
- \* Kadın ve erkeklerin ihtiyaçları nelerdir? Bu ihtiyaçları karşılamanın en iyi yolunun ne olduğunu düşünmektedirler? (UNRWA Gender Analises 2007: 8).



Yapılacak çalışmaya bağlı olarak bu sorular yönteme entegre edilerek toplumsal cinsiyete göre oluşan farklılaşmalar daha görünür biçime gelebilmektedir. Çalışmaların daha anlamlı bilgiler üretmesi amacıyla geliştirilmiş beş farklı çerçeve bulunmaktadır.

*Harvard Analitik Çerçevesi:* Cinsiyet Rollerini Çerçevesi olarak da bilinen Harvard Analitik Çerçevesi 1980'lerin başında Birleşik Devletler Uluslararası Kalkınma Dairesi USAID'nin Kadın Gelişim Ofisi ile iş birliği içinde Harvard Uluslararası Gelişim Enstitüsü tarafından geliştirilmiştir. Toplumsal cinsiyet ayrımını iş gücü ve kaynaklarla eşleştirerek, kadınların ekonomik üretkenlikte oynadıkları rolü göstermeyi amaçlayan geliştirilen çerçeve birbiri ile ilişkili bulunan üç bileşenden oluşmaktadır: üretim faaliyetleri, yeniden üretim faaliyetleri ve sosyal faaliyetler (UNRWA Gender Analises 2007: 9).

*Moser Cinsiyet Planlama Çerçevesi:* Caroline Moser tarafından toplumsal cinsiyet planlamasının hem “teknik ve hem de politik” olduğu gerçeğini ele almak için geliştirilmiştir. Çerçeve içinde çeşitli araçlar içerir. Bunlardan bazıları:

- \* Toplumsal cinsiyet rollerinin belirlenmesi: Bu araç, kadınların ve erkeklerin, kız ve oğlan çocuklarının tüm faaliyetleri yirmi dört saatlik bir süre boyunca inceleyerek, cinsiyete dayalı iş bölümü hane içinde nasıl paylaşıldığını anlamayı amaçlayan bir araçtır.
- \* Cinsiyet ihtiyaç değerlendirmesi: Bu araç kadınların gündelik yaşamda duydukları pratik ihtiyaçlara odaklanmaktadır. Örneğin suya güvenli erişim, sağlık olanakları, nakit gelir gibi. Bununla birlikte eşit ücret, yasal haklar, cinsiyetçi iş bölümünü değiştirme ve toplumsal cinsiyete dayalı şiddeti sona erdirmeye gibi konuları da içermektedir.
- \* Hane içinde kaynakların ve karar vermenin ayrıştırılmış kontrolü: hane halkının kaynaklarını kimin kontrol ettiğini, kaynaklar hakkında kararları kimin verdiğini ve bu kararların nasıl verildiğini belirlemeyi amaçlayan bir araçtır. (UNRWA Gender Analises 2007: 12).

Bu çerçeve toplumsal cinsiyet rollerini ve cinsiyete dayalı iş bölümünü görmek açısından önemli bir araç olsa da yaş, sınıf, etnisite gibi farklılıkları ele almayarak kadınları homojen bir grup gibi görmesi açısından eleştirilmektedir.

*Cinsiyet Analizi Matrisi (GAM):* 1993 yılında A. Rani Parker tarafından geliştirilen bu çerçeve toplumsal cinsiyet sorunlarının belirlenmesinde, varsayımlardan uzaklaşarak çözüm arayışında topluluklara ve çalışanlara yardımcı olmak için geliştirilmiştir. GAM her çalışmayı dört toplum düzeyinde yani kadınlar, erkekler, hane halkı ve toplum olarak dört farklı etki alanı açısından yani iş gücü, zaman, kaynak ve kültür çerçevesinde incelemektedir (UNRWA Gender Analises 2007: 14).

*Kadının Güçlenmesi Çerçevesi (WEP):* Sara Hlupekile Longwe tarafından geliştirilen bu çerçeve kadın erkek eşitsizliğinin baskı ve sömürünün bir sonucu olduğunu işaretleyerek kalkınmanın cinsiyet eşitsizliğinin üstesinden geleceği düşüncesi ile Kadının Güçlenmesi Çerçevesini geliştirmiştir. Çerçevesini kadınların ulaşabildiği beş seviye ile oluşturmaktadır. Eşit maddi zenginlik yani refah, üretim faktörlerine ve iş olanaklarına erişim, cinsiyete dayalı iş bölümünde eşitlik yani danışmanlık, erkeklerle eşit düzeyde kalkınma kararlarına katılım ve kaynaklar üzerinde eşit düzeyde kontrol dengesi. (UNRWA Gender Analises 2007: 15).

*Sosyal İlişkiler Yaklaşımı Çerçevesi (SRA):* Naila Kabeer tarafından İngiltere’de, Sussex Üniversitesi, Geliştirme Çalışmaları Enstitüsü tarafından geliştirilmiştir. 5 temel kavramı temel alır:

- \* Kalkınma ekonomik kalkınma olarak ele alındığında yetersizdir. Hayatta kalma, güvenlik ve özerklik gibi kilit unsurları da içermelidir.
- \* Sosyal ilişkiler sorumlulukları, rolleri, hakları ve iddiaları belirler. Toplumsal ilişkiler aynı zamanda grupların kaynaklara göre nasıl konumlandığını belirler ve bu zaman içinde ve toplumdan topluma değişmektedir.
- \* Belli bir ekonomik veya sosyal amaca ulaşmak için oluşturulan kurallar çerçevesi olarak tanımlanan kurumun dört farklı seviyesi vardır: devlet, pazar, topluluk ve aile. Kurumlar pek çok diğer eşitsizlik gibi toplumsal

cinsiyet eşitsizliğini de üretirler. Temel noktalarına göre kurumlar kuralları, faaliyetleri, kaynakları ve insanları belirler.

- \* Kurumlar farklı cinsiyet politikalarına göre çalışmaktadırlar. Bu anlamda üç farklı cinsiyet politikası tanımlanmaktadır. Mevcut cinsiyet rollerini onaylayan, cinsiyet körü kurumlar, mevcut bölünmüş cinsiyet rollerine duyarlı ve onları yeniden üreten kurumlar ve kaynakların ve sorumlulukların mevcut dağılımını dönüştürmeyi amaçlayan kurumlar.
- \* Toplumsal cinsiyet analizleri eşitsizliğin altında yatan, yapısal faktörleri incelemeli ve dönüşüme uygun bir şekilde ele almalıdır (UNRWA Gender Analises 2007: 17).

Bu çalışmada Mudurnu geleneksel mutfağında kadın ve erkeklerin sürdürüle gelmiş ve mevcut sorumluluklarını, rollerini, haklarını ve iddialarını belirlemek, Mudurnu toplumunun ve toplum içerisinde kadın ve erkeklerin kaynaklara göre nasıl konumlandığına işaret etmek ve kadınların gastronomik miras içerisindeki mevcut başat rollerine işaret etmek amacı ile Sosyal İlişkiler Yaklaşımı Çerçevesi (SRA) kullanılmıştır.

## II. BÖLÜM

### 2. YÖNTEM

#### 2.1. Araştırmanın Modeli

Araştırma Mudurnu Geleneksel Mutfağını tanımlayarak onu Sürdürülebilir Gastronomi ve Toplumsal Cinsiyet perspektifleri çerçevesinde değerlendirmeyi amaçlamaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır. Nitel araştırma, verilerin sayılar şeklinde ifade edilmediği, yaşantılar ve denemeler sonucunda elde edilen verilere dayalı, görgül araştırma yöntemidir (Punch 2005: 6). Dabbs (1982), çalışmasında nitel ve nicel arasındaki farkları ortaya koyarken; bir nesnenin doğası için nitelik kavramının, nesnenin miktarı için nicelik kavramının öne çıktığından bahseder. Nitelik bir şeyin” neden, nasıl, nerede, niçin ve ne” olduğunu yani aslını, özünü ve ortamını ifade eder. Bu nedenle nitel araştırma şeylerin “anlamalarını, kavramlarını, tanımlarını, karakteristik yanlarını, metaforlarını, sembollerini ve tasvirlerini” işaret eder (Aktaran Berg ve Lune 2015: 19). Nitel araştırma; insanların deneyimlerini nasıl yorumladıkları, dünyalarını nasıl şekillendirdikleri, deneyimlerine ne gibi anlamlar yükledikleri, yaşamlarını nasıl anlamlandırdıkları ile ilgili bir anlayış geliştirerek anlamlandırma sürecinin ana hatlarını çizer ve insanların deneyimlediği şeyleri nasıl yorumladıklarını tarif eder (Turan 2015: 14).

Nitel araştırma tümevarımcı bir yaklaşımla, ham veriler içerisinde bireylerin gerçeği sosyal hayatları ile etkileşim içerisinde nasıl inşa ettiklerine odaklanır (Neuman 2006: 221). Çünkü insanlar yaşamlarının içerisinde anlamlar oluşturmuşlar; ancak onlar henüz keşfedilmemiştir. Anlamlar insanlar tarafından onlar dünyayı yorumlamakla meşgul iken inşa edilir. Nitel araştırma etkileşim içindeki süreçlere ya da olaylara,

toplumsal gerçeklikler ile kültürel anlamların inşa süreçlerine odaklanan az sayıda özne ile tema analizi yapabilmeye olanak veren bir yöntemdir (Canbaz ve Öz 2015: 22).

Nesnelere ve olaylara verilen anlamlar onların niteliklerinden doğar. Yaşam biçimleri ve yaşama verilen anlamlar sayılamazlar, onları anlayabilmek için nitel araştırma yöntemlerini kullanmak gerekmektedir. Nitel araştırma yöntemleri, yaşam biçimlerini oluşturan olguları ve özleri tam nesnelere olarak değil, anlamlar koleksiyonu ve var oluşlarına ait düşünceler dizisi olarak ölçülebilmesine olanak verir. Nitel araştırma bu özellikleri ile kendine özel araçlar ve teknikler gerektirmektedir (Berg ve Lune 2015: 20).

Çalışmada yorumlayıcı sosyal bilim yaklaşımı kullanılmıştır. Yorumlayıcı sosyal bilim bir anlam kuramı olan ve 19. Yüzyılda ortaya çıkan “hermeneutik” yaklaşımıyla yani “yorum bilgisi” ile ilişkilidir. Anlaşılması zor olanı basit hale getirmek olarak da tanımlanan hermeneutik bir yazılı metin, konuşma ya da fotoğraflardan oluşan bir metnin içinde bulunan yerleşik anlamları keşfetmek için “bir okuma” yürütmek olarak tarif edilmektedir. Yorumlamacı sosyal bilim, insanlar arası etkileşimin nasıl oluştuğu ve sürdürüldüğü ile ilgilenmektedir. İnsanların yaşadıkları toplumsal dünyalarını nasıl oluşturduklarına ve sürdürdüklerine dair bir anlayış oluşturmak amacıyla insanların kendi doğal ortamları içinde toplumsal olarak anlamlara sahip olan eylemlerinin doğrudan ve tüm ayrıntıları ile gözlemlenerek sistematik bir analize varılmasıdır (Neuman 2016: 130).

## 2.2. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini Bolu ili Mudurnu ilçesinde yaşayan insanlar oluşturmaktadır. Evren olarak Mudurnu ilçesinin tercih edilmesinin ilk nedeni araştırmacının ilçede yaklaşık iki yıl restoran işletmeciliği yapması ve bu süreç içerisinde yerelde gıda ve gıda örüntülerine dair şahit olduğu bazı geleneklerin benzersiz olduğunu düşünmesi ve literatürde yerelde dair bu anlamda hiçbir araştırmanın yapılmamış olduğunu görmesidir. Araştırmacı yerelde bazı yemeklerin neden ritüellerde

vazgeçilmez olduğunu, kadınların yemeyi tercih ettiği yemeklerle erkeklerin tercih ettiklerinde oluşan farklılaşmanın kökenlerini, yerelde geçmişte üretilen ancak artık bulması zorlaşan gıdaları ve neden üretilmediğini hem bir tarihçi hem bir gözlemci hem de bir işletmeci olarak merak etmiş ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Disiplini içerisinde bu konunun çalışılmasının değerli olduğunu düşünmüştür.

Bir diğer neden Mudurnu'nun araştırmanın çalışıldığı Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesinin bulunduğu ve araştırmacının yaşadığı Bolu iline olan mesafesi, ulaşılabilirliğidir. Araştırma süresince zamanı ve maddi kaynakları verimli kullanmak açısından kolay ulaşılabilirlik önemli olmuş ve evren belirlenirken göz önünde tutulmuştur.

Araştırma evreni belirlenme aşamasından kısa bir zaman önce Mudurnu, Somut Olmayan Kültürel Miras kapsamında UNESCO Dünya Miras Merkezi tarafından yapılan değerlendirme sonucunda, "Mudurnu Tarihi Ahi Kenti" olarak UNESCO Dünya Miras Geçici Listesine girmiştir. Mart 2018 tarihi itibari ile yavaş şehir olmak için ortaya konulan 72 kritere %52 oranında uygun bulunarak Türkiye'nin 15. Cittaslow kenti ilan edilmiştir. Her iki gelişme de çalışmada amaçlanan sürdürülebilir gastronomi ve toplumsal cinsiyet analizi için önemli gelişmeler olarak ortaya çıkmış ve çalışmanın gerekliliğini arttırmıştır.

Araştırma evreninde evreni temsilen seçilen kişilerden oluşan gruba örneklem denilmektedir. Ait oldukları evrene dair farklı doğruluk derecelerini temsil eden örneklem çeşitli yöntemlerle belirlenebilmektedir. Bu çalışmada olasılığa dayalı olmayan, yargısal örneklem seçim teknikleri içerisinde kartopu örneklem seçim tekniği kullanılmıştır. Olasılığa dayalı olmayan örneklem seçiminde bulguların genellenmesine dair bir amaç yoktur ve örnekleme girecek olan birey ile detaylı ve derinlemesine görüşmeler yapılacağı için örneklemdaki her bireyin araştırma konusuna uygun olması gerekmektedir. Örneklem seçilirken araştırma konusuna dair kapsamlı ve derin bilgiler elde edilecek kişilere ulaşmak amaçlanmaktadır. Bu nedenle çalışmalarda araştırmacı belirli bir konuda bilgiye ya da belirli özelliklere sahip örneklem unsurları belirler ve ona uygun kişilere ulaşırlar (Şavran 2012: 154).

Çalışmada olasılığa dayalı olmayan örneklem seçim tekniklerinden, zincirleme örneklem seçim tekniği olarak da adlandırılan “kartopu örneklem seçim tekniği” uygulanmıştır. Evreni oluşturan bireylere ulaşmanın zor olduğu ya da evren hakkındaki bilgilerin eksik olduğu durumlarda uygulanan bu yöntemle örnekleme girmeye uygun olan birkaç kişi ile görüşülür ve onlardan aynı ölçüde uyan başka kişiler hakkında bilgi toplanır. Hedeflenen grubun kendi içerisinde bir ilişki ya da iletişim ağı var ise kartopu yöntemi daha anlamlı olacaktır; çünkü görüşülen herkes bir ilişki ya da iletişim ağının parçası olarak ortaya çıkmış olacaktır (Şavran 2012: 156).

Çalışmada Mudurnu tarihi açısından önemli bulunan ve ticari faaliyetlerin halen merkezinde olan arasta çarşısının da içinde olduğu Büyük Cami Mahallesi muhtarı ile yapılan pilot görüşme ve sonrasında onun yönlendirdiği başka görüşmecilerle kartopu yöntemi uygulanmıştır.

Görüşmeciler için yemek konusunda bilgi sahibi olan, mümkün olan en yaşlı, erkek görüşmeciler için birikme gecelerine ve köy düğünlerine katılmış, kadın görüşmeciler için çalışmada bahsi geçen belli başlı yerel ritüelleri bilen, gibi kriterler uygulanmıştır. Her bir görüşmeciye bu kriterlere uygun tanıdıkları sorularak görüşmeciler belirlenmiş ve 7 erkek 6 kadın toplam 13 kişi ile görüşülmüştür. Örneklem her ne kadar Mudurnu merkez olarak alınsa da kartopu yöntemi içerisinde görüşülen kişiler tarafından verilen, görüşmecinin önemli deneyimlerinin olduğu bilgisi ile 3 adet köy ziyaret edilmiştir.

### 2.3. Veri Toplama Araçları

Çalışmada nitel araştırma yönteminin temel veri toplama araçlarından derinlemesine mülakat, gözlem ve katılımlı gözlem teknikleri kullanılmıştır.

Mülakat insanların kendi gerçeklikleri ile ilişkili algılarını, tanımlarını ve gerçeği inşa edişlerini anlamamanın en iyi yollarından biridir. İnsanlara kendi dillerini, terim ve tanımlarını kullanarak kendi anlamlarının özü olan içeriği en iyi ifade

etmelerine izin vermektir. Görüşme yönteminin pek çok türü vardır (Punç 2005: 166). Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme türü kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme önceden hazırlanmış bir dizi sorunların sorulması ve özel bazı konulara değinilerek derinlemesine konuşulması olarak tanımlanmaktadır. Hazırlanmış olan sorular her katılımcıya sistemli ve tutarlı bir sıra ile yöneltilir, fakat katılımcıların bu soruların dışına çıkma özgürlükleri vardır. Aynı zamanda çalışmayı yapan araştırmacılar aldıkları cevapları derinleştirebilirler. Böylece araştırılan konu çerçevesinde derinlemesine görüşme şansı elde ederler (Berg ve Lune 2015: 136). Derinlemesine mülakat, katılımcılara bir dizi açık uçlu sorular yönelterek onların belirli bir konudaki düşünce ya da gözlemleri hakkında bilgi toplamayı amaçlayan bir yöntemdir (Kozak 2015: 90).

Oluşturulan açık uçlu sorular, yarı yapılandırılmış derinlemesine mülakat yöntemi ile görüşmecilere sorulmuş ve ses kaydı alınmıştır. Görüşmeler için 10 adet demografik, 63 adet çalışmanın içeriğine yönelik olmak üzere 73 adet açık uçlu soru hazırlanmış ve yöneltilmiştir. Sorular gıda girişi başlığında 18, gıda işleme ve tüketim başlığında 12, atık gıdalar başlığında 10, törensel gıda örüntüleri başlığında 12, Temel gıda örüntüleri başlığında 11 adet olmak üzere düzenlenmiştir. (Ek 1:251) Sorular hazırlanırken açık ve anlaşılır olmaya, olumsuz çağrışımlar oluşturmaktan kaçınılmaya çalışılmıştır. Kullanılan dilde sade ve anlaşılır olmaya, odağı işaret eden doğrudan sorular oluşturmaya özen gösterilmiştir. Derinlemesine mülakat ile yapılan görüşmeler görüşmecilerin evlerinde yapılarak, gözlem ve katılımlı gözlem yapma fırsatları da elde edilmiştir.

Gözlem çeşitli alanlarda ve nedenlerle gerçekleşen sözlü veya sözsüz eylemlerin sistemli bir şekilde izlenmesi, incelenmesi yolu ile veri toplanması süreci olarak tanımlanmaktadır. Gözlem nitel araştırmada; sosyal olay ve olguların çevresinde var olan koşulları ve bireylerin davranışlarını incelemeyi sağlayarak, elde edilen verilerin değerlendirilme ve yorumlama bağlamını araştırmacıya daha net gösteren oldukça önemli bir tekniktir (Kümbetoğlu 2005: 126). Nitel araştırmalarda yapılandırılmamış, gözlem çizelgesi gibi bir veri toplama aracının kullanılmadığı, daha çok keşfedici ve betimleyici araştırmalarda uygulanan bir yöntemdir (Şavran 2012: 89).



Yapılandırılmamış gözlem kendi başına bir yöntem olmakla birlikte katılımsız ve katılımcı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Her iki gözlemin ortak noktası gözlemcinin gözlemediği davranışlarla birlikte davranışın içinde gerçekleştiği bağlama da odaklanmasıdır (Şavran 2012: 89).

Katılımcı gözlem araştırmacının araştırdığı gruba, topluluğa belirli bir ölçüde dahil olduğu, araştırma sorusunu ürettiği ve konusunu incelediği kültürün içinde olarak içeriden gözlemediği bir gözlem türüdür. Katılımcı gözlem yöntemi ile diğer yöntemler ile elde edilen bilgilerin niteliği artırılır ve verilerin daha nitelikli yorumlanması mümkün olur. Bu nedenle katılımcı gözlem hem bir bilgi toplama aracı hem de analiz ve yorumları güçlendiren analitik bir araçtır (Şavran 2012: 89). Bu yöntemle görüşme esnasında bahsi geçen yemeklerin bazılarını katılımcılarla birlikte yapılmış ve tadılmış, mekanlar kullanılmış, malzemeler yerinde görülmüş ve yöntemler uygulanmıştır. Evlerde, ev ve evin etrafında oluşan gıda alanları gözlemlenmiş ve analiz edilmiştir.

Verilerin elde etme süreci başlığında daha ayrıntıları ile anlatılan katılımlı gözlem sürecinde Ramazan ve Kurban bayramlarında yapılan cami yemeği ritüelinin pişirme ve servisinde, bir adet birikme gecesinde, bir cenaze evinde cenaze yemeği yapım ve servisinde, iki farklı yaylada toplayıcılık ve pişirme süreçlerine katılım sağlanmıştır.

Çalışmada Mudurnu'nun tarihi, kültürü, ekonomisi ve gündelik hayatına dair genel bir çerçeve çizebilmek için literatür ve arşiv taraması yapılmış, tezler, makaleler, röportajlar ve fotoğraflar gibi her türden ikincil kaynak araştırılmıştır. Bu kapsamda 1896-1969 yıllarında yaşamış ve hayatının büyük çoğunluğunu Mudurnu'yu fotoğraflayarak geçirmiş Ahmet İzzet Bengüboz'un fotoğraf arşivi taranmış ve çalışmada kullanılmıştır. Bunun yanında Mudurnulular derneğinin 2006 yılından bu yana on adet yayınladığı hakemli Mudurnulular Derneği Bülteni taranmış ve yayınlanmış olan sözlü tarih çalışmaları incelenerek kullanılmıştır. Ayrıca tez merkezinde "Mudurnu" anahtar sözcüğü ile ulaşılan tezler incelenmiştir.

#### 2.4. Veri Elde Etme Süreci

Çalışma için araştırmacı derinlemesine mülakat, gözlem ve katılımcı gözlem tekniklerinin uygulanabilmesi amacıyla 15 Şubat – 15 Mayıs 2018 tarihlerinde toplamda üç ay Mudurnu’da yaşamıştır.

Kartopu yöntemi ile görüşülecek kişiler belirlendikten sonra derinlemesine görüşmeler için önceden randevu alınmıştır. Görüşmeler ağırlıklı olarak görüşmecilerin evlerinde yapılmış ve ortalama 4 saat soru cevap aşaması ile birlikte 8 saate yakın bir zaman görüşmecilerin evlerinde geçirilmiştir. Mümkün olduğunca öğle ve akşam yemeği saatlerini de kapsayacak şekilde ayarlanan görüşmelerde görüşmeci ve görüşme soruları ile sınırlı kalınmayarak hane halkının özel alanda gündelik yaşamı, sofraya düzeni ve olası tüm gıda örüntüleri gözlemlenmeye çalışılmıştır. Derinlemesine mülakat için hazırlanan ve gıda girişi, gıda işleme ve tüketimi, atık gıdalar, törensel gıda örüntüleri ile temel gıda örüntüleri üst başlıkları ile toparlanan sorular hem sorularak hem de ev içi ve dışındaki konumları ve uygulama biçimleri gözlenerek anlaşılmaya çalışılmıştır. Derinlemesine mülakat süreci mümkün olduğunca birebir yapılmaya çalışılmıştır. Mülakat dışında kalan süre içerisinde hane halkının gündelik yaşamına dahil olunmuş, gıda ve gıda örüntüleri içinde kimin, nerede, nelerden sorumlu olduğu ve neyi nasıl yaptığı gözlem notları olarak kaydedilmiştir.

Bununla birlikte üç aylık süreç içerisinde Mudurnu merkez mahalleleri gezilmiş, gündelik yaşam kamusal alanda da gözlemlenerek notlar alınmıştır. Terk edilen konaklar, müzeler, müzelerde yer alan mutfak malzemeleri, otel ve pansiyon olarak kullanılan konaklar, bu konaklarda kullanılan ya da kullanılmayan materyaller, Mudurnu halkı için önemli olan türbe ve ziyaret yerleri, literatürde bahsi geçen tarihi mekanlar gezilerek gözlem notları tutulmuştur.

Birbirinden farklı gün ve saatlerde, köy kadınları tarafından yapılan ürünlerin satıldığı “Köy Pazarı” ve cumartesi günleri düzenli olarak kurulan Mudurnu Şehir pazarı ve Galla (kadınlar) pazarı ziyaret edilmiş, ürünler incelenmiş ve alışverişe gelen insanların davranışları gözlemlenmiştir. Hem cumartesi pazarında ve içinde yer alan

Galla (kadınlar) pazarında hem de haftanın her günü kurulmaya başlanan köy pazarında yer alan satıcılar ve alıcılar ile sohbetler edilmiş, onların gözünden ürünlerin anlamları anlaşılmaya çalışılmıştır.

Anahtar görüşmeciler, görüşmecilerin ifade ettiği ancak o görüşme sırasında ulaşılamayan ritüeller, gıdalar ve törenlerle ilgili bilgi toplamakta oldukça önemli olmuşlardır. Onlar aracılığı ile yerele özel Hacet Bayramı, Şeyh'ül Ümran bayramı gibi bayramlara, 3 köyde bayramlarda toplu yenen cami yemeklerine, 2 adet düğüne, bir cenaze evine ve cenazeye, sekiz kez esnaf duasına, bir hıdrellez kutlamasına, bir Ebcennet bayramına, bir birikme gecesine gidilmiş ve törensel gıdalar, gıda örüntüleri ve içindeki toplumsal cinsiyet rolleri yerinde gözlemlenmiştir.

Göç dönemi olan Haziran- Ağustos 2018 tarihleri içinde iki farklı yaylaya ziyaret gerçekleştirilmiş ve toplamda dört gece konaklanmıştır. Bu süreçte yaylada kurulan düzen, gelik (yayla evi), gelik mutfağı ve yaylaya özgü gıda ve gıda örüntüleri gözlemlenmiş, toplayıcılık ve yayla mutfağı uygulamalarında gözlem ve katılımcı gözlemler yapılmıştır.

## 2.5. Verilerin Analizi

Çalışmada nitel veri analizi yöntemi kullanılmıştır. Araştırmacının ve araştırılanın, araştırılan çevre ve birbiri ile etkileşim halinde olduğu nitel araştırma yöntemlerinin oldukça dinamik bir yapısı vardır (Kozak 2006: 136). Nitel verilerin çözümlenmesi, olguları bulma ve onlar hakkında düşünme, onları fark etme bu esnada veri toplamaya devam etme aşamalarından oluşan bir süreç olarak düşünülmektedir. Bu süreç ilerlemeci, tekrarlı, döngüsel ve bütünseldir. Araştırmacının her eylemi, sahip olduğu düşünceler ile elde ettiği verilerin bir sonucudur. Bu nedenle nitel veri analizi karmaşık bir süreç olarak tarif edilir (Çetin 2012: 192).

Tüm nitel verilerin çözümlenmesi ve yorumlanmasında ortak olarak temel üç aşama bulunmaktadır: Betimsel Çözümleme, Sistemik Çözümleme ve Yorumlama.

Betimsel çözümlene ya da betimleme bir olayın, nesnenin ya da kişinin özelliklerini kelimelere aktarmak olarak tanımlanmaktadır. Betimsel çözümlene yönteminde araştırmacı, katılımcının ifadelerinden yola çıkarak ifadeleri mümkün olduğunca değiştirmeden, olduğu gibi sunarak doğrudan alıntılar yaparlar. Araştırmacı durumu ya da sorunu olduğu gibi ortaya koymayı ve tanımlamayı amaçlar. Bu nedenle çalışmada görüşmelerden ve gözlem notlarından uzun ve ayrıntılı alıntılar kullanılır (Çetin 2012: 192).

Nitel veri analizinde ilk aşama çalışılan olgu ya da olayın kapsamlı betimlemesini yapmaktır. Araştırmacı bu aşamada sadece kelime anlamıyla değil, gerçekte ortaya çıkan eylemi, eylemin içinde gerçekleştiği bağlam ile birlikte eylemi gerçekleştirenin niyet, eylemi örüntüleyen anlamlar ve eylem sonrası olanlar hakkında ayrıntılı bilgiler de verir. Nitel araştırmada amaç veri elde etme sürecine katılan katılımcıların bakış açılarını, gündelik yaşamda sıradan görünen ayrıntılarını aktaran bir çalışma oluşturmaktır. İncelenen olgunun gerçekleştiği bağlam yani katılımcının gündelik yaşamında oluşan küçük detaylar araştırmacının aslında neler olduğunu, olanın katılımcı tarafından algılanışını ve meydana gelen olayın sosyal olarak geri planda ne gibi bileşenleri olduğunu anlamasına yardım eder (Çetin 2012: 192).

Nitel araştırmada betimlemelerin içermesi gereken üç öge bulunmaktadır; bağlamlar, niyetler ve süreçler. Bağlamlar araştırılan konunun çerçevesinde gelişen eylemlerin toplumsal ve tarihsel önemini anlamamızı ve eylemi konu içerisinde bir yere oturtmamızı sağlayan araçlardır. Anlamı daha konu içerisinde daha doğru anlayabilmek ve ortaya koyabilmek için öncelikle bağlamın doğru anlaşılması gerekmektedir. Konu içerisinde oluşan eylemlerin gerçekleştiği toplumsal alanın, eylemde var olan grupların, kültürün, eylemin olduğu zamanın ve mekânın, o eylem içerisinde rol alan insanların ve onların içinde bulunduğu toplumsal ağların detaylı betimlenmesi bağlamı da belirlemektedir (Çetin 2012: 192).

Nitel araştırmalarda araştırma içerisinde görüşülen kişilerin dünyaya bakışından betimlemek önemlidir. Bu nedenle katılımcıların olayları nasıl ifade ettikleri ve konu

edilen eylemde bulunmaya onları neyin motive ettiğini anlatmalarını sağlamak yani katılımcıların niyetlerini ortaya koymak gerekmektedir (Çetin 2012: 192).

Nitel araştırmacılar betimsel çözümleme içerisinde bireylerin içerisinde buldukları durumu devam ettirmek veya değiştirmek için oluşturdukları etkileşimleri de çalışmalarında göstermeye çalışırlar. Derinlemesine görüşme yöntemi ya da katılımcı gözlem yöntemi gibi yöntemler araştırmacıların eylemler ve sonuçlar arasında oluşan ilişkiyi görmelerine ve betimlemelerine uygun detaylı veri elde etmelerini sağlar. Nitel araştırmada veri toplama süreci, katılımcıların süreçleri ile ilişkilendirir ve etkileşime girer. Araştırmacı çoğunlukla veri toplama sürecini verileri çözümleme süreci ile birlikte yapar ve katılımcı ile onun içinde bulunduğu eylemi ve süreci anlamlı bir yoruma ulaştırmaya çalışır (Çetin 2012: 192).

Bu çerçevede çalışmada derinlemesine görüşme ile elde edilen veriler, gözlem ve katılımlı gözlemlerden elde edilen notlar ile birlikte anlamlı kodlar altında toplanmıştır. Bu kodlar ağırlıklı olarak derinlemesine mülakat için hazırlanmış soruların ana başlıkları ve Mudurnu geleneksel mutfağının bileşenleri çerçevesinde oluşturulmuştur. Oluşturulan kodlar toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilir gastronomi bağlamlarında ikiye ayrılmış ve alt kodları oluşturulduktan sonra betimsel çözümleme yöntemi uygulanmıştır.

## 2.6. Sınırlılıklar

Çalışmanın kendi içerisinde bazı sınırlılıkları da bulunmaktadır. Bunlardan ilki cinsiyet sınırlılığıdır. Mudurnu'da Birikme gecesi, bayram sabahı cami kahvaltısı gibi sadece erkeklerin bulunabildiği bazı ritüeller yapılmaktadır. Bir kadın araştırmacı olarak bu ritüellere dahil olmak ve araştırma kapsamında gözlem ya da katılımlı gözlem yapmak çalışmanın en önemli sınırlılığı olmuştur. Ancak çalışmaya gerekli noktalarda yardımcı olan anahtar görüşmeciler sayesinde bu sınırlılık ortadan kalkmış, ritüeller zamanında ve yerinde gözlemlenebilmiştir.

Bir diğer sınırlılık ise ulaşılan tariflerin uygulamasında yaşanmaktadır. Tariflerin tamamını uygulamak, reçetelendirmek, fotoğraflamak ve çalışmanın kapsamına koymak tezin süresi içerisinde mümkün olamamıştır. Toplayıcılığı yapılan ürünler, toplayıcılık uygulamaları ve yenilebilen yabancı bitkilere dair bilgilere ulaşılmışsa da çalışmanın kapsamı içerisinde görselleri ile birlikte tam bir liste oluşturulamamıştır. Bu eksikliğin giderilmesi için ilerleyen süreçte hem yemekler ve tariflerine hem de toplayıcılığı yapılan yabancı bitkilere dair bir envanter çalışması hedeflenmektedir.



## III. BÖLÜM

### 3. BULGULAR VE DEĞERLENDİRME

#### 3.1. Sürdürülebilir Gastronomi Üzerine Elde Edilen Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde araştırmanın evreni olan Bolu ili Mudurnu ilçesinde kartopu yöntemi ile ulaşılan 13 kişi ile yapılan derinlemesine mülakatlar sonucu elde edilen veriler başlıklar altında kodlanmıştır. Bu kodlar temelde derinlemesine mülakat için hazırlanan soru başlıkları çerçevesinde oluşturulmuştur. Kodlar Mudurnu geleneksel mutfağı ile araştırmanın iki temel sorusu olan sürdürülebilir gastronomi ve toplumsal cinsiyet analizi perspektiflerinde ayrı ayrı sorgulanmış var ise birbirinden içre alanlar anlaşılmaya çalışılmıştır.

Çalışma esnasında derinlemesine mülakat yöntemi uygulanmayan ancak alan araştırması esnasında oluşan sınırlılıklar, görüşmecilerin söz ettiği ancak görüşme esnasında uygulaması yapılamayan tarifler, merkez ve köylerde yapılan bayramlara ve törenlere katılım için haber verme, anlaşılmayan bazı kelimelerin anlamlarına dair bilgilere ulaşma, kadınların giremediği bazı törenlere giriş için yardımcı olma, mekâna ve mimariye dair bilgi ve çizim desteği gibi pek çok konuda yardımcı olan anahtar görüşmecilere dair bilgiler Tablo 1’de verilmiştir. Anahtar görüşmeciler ve görüşmecilerin isimleri araştırma etiği açısından değiştirilerek verilmiştir.

**Tablo 3.1:** Anahtar görüşmeci tablosu

Kod adı	Doğum yeri	Doğum yılı	Yaşadığı yer	Eğitim	İş
Yaprak	Mudurnu	1981	Mudurnu	Üniversite	Mimar
Toprak	Mudurnu	1978	Mudurnu	Yüksek okul	Restorator
Çiçek	İzmit	1983	Mudurnu	Lise	Restoran işletmecisi
Orhan	Mudurnu	1954	Mudurnu	Lise	Emekli Öğretmen
Gökhan	Mudurnu	1982	Mudurnu	Üniversite	İşçi
Can	Mudurnu	1997	Mudurnu	Yüksek okul	Öğrenci

Kartopu yöntemi ile ulaşılan, derinlemesine mülakat soruları, gözlem ve katılımlı gözlem teknikleri eşliğinde veri toplanan katılımcıların demografik bilgileri Tablo 3.2’de yer almaktadır. Tabloda görüşmecilerin isimleri değiştirilerek doğum yıllarına göre kronolojik olarak sıralanmıştır.

Görüşmecilerden Hacer, Cem ve Feda köyde yaşamakta, tarım ve hayvancılıkla geçimlerini sağlamaktadır.

Zafer, Salih ve Merve köyde doğup büyümüşlerdir. Zafer ve Salih hem Mudurnu’da doğup büyümüş hem de Mudurnu’nun çeşitli köylerinde öğretmenlik yapmışlardır. Merve çiftçi bir ailenin içinde doğup büyümüştür.

Talip arasta içerisinde uzun yıllar esnaflık yapmış ve emekli olmuştur. Emine, İsmail, Fatma, Emin ve Nuriye arasta içerisinde esnaflık yapmış ya da yapmaktadırlar.

Murat ilçede doğmuş ve ilçedeki çeşitli kamu kurumlarında çalıştıktan sonra emekli olmuştur.

Görüşmecilerden Hacer, Cem, İsmail, Fatma, Emin ve Feda görüşmenin yapıldığı tarihte geniş aile yapısı içinde, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat ve Nuriye çekirdek aile yapısı içinde yaşamaktadır ancak görüşmecilerin tamamı geniş aile yapısı içinde doğup büyüdüklerini ifade etmişlerdir.



Tablo 3.2: Görüşmeci Tablosu

Sayı	Kod ad	Doğum yılı	Cinsiyet	Doğum yeri	Meslek	Medeni hal	Çocuk sayısı	Hane halkı sayısı	Kimlerden oluştuğu	Yaşadığı yer	Eğitim durumu
1	Hacer	1934	Kadın	Mudurnu	Çiftçi	Eşi vefat etmiş	3	4	Oğlu/gelini/erkek torunu	Mudurnu/Delice	İlkokul 3
2	Talip	1940	Erkek	Mudurnu	Terzi	Evli	2	3	Eş/kızı/kendisi	Mudurnu	İlkokul 3
3	Zafer	1947	Erkek	Mudurnu	Emekli Öğretmen	Evli	2	2	Eşi/ Kendisi	Mudurnu/Yazılar köyü	Öğretmenokulu
4	Salih	1953	Erkek	Mudurnu	Emekli öğretmen	Evli	2	3	Eşi /kızı/ kendisi	Bolu / Mudurnu	Üniversite
5	Merve	1954	Kadın	Mudurnu	Ev kadını	Evli	2	3	Eşi /kızı/ kendisi	Bolu/Mudurnu	İlkokul 3
6	Emine	1960	Kadın	Mudurnu	Esnaf	Boşanmış	2	2	Oğlu/kendisi	Mudurnu	Ortaokul
7	Murat	1960	Erkek	Mudurnu	Emekli memur	Evli	2	2	Eşi /kendisi	Mudurnu	Lise
8	Cem	1961	Erkek	Mudurnu	Çiftçi	Evli	3	4	Eşi/ oğlu/ annesi/kendisi	Mudurnu/ Dibekehanı	Lise
9	İsmail	1964	Erkek	Mudurnu	Esnaf	Evli	3	4	Anne ve babası/eşi/ kendisi	Mudurnu	Sanat okulu
10	Fatma	1966	Kadın	Mudurnu	Esnaf	Evli	3	4	Eşinin anne/babası Eşi/kendisi	Mudurnu	İlkokul
11	Emin	1968	Erkek	Mudurnu	Aşçı /şef	Evli	1	3	Eş/ anne/ kendisi	Mudurnu	Lise
12	Feda	1968	Kadın	Mudurnu	Çiftçi	Evli	3	4	Eşi/ oğlu/ annesi /kendisi	Mudurnu/ Dibekehanı	İlkokul
13	Nuriye	1974	Kadın	Mudurnu	Esnaf	Evli	2	3	Eş/kızı/kendisi	Mudurnu	Ortaokul

Çalışmanın literatür bölümünde sürdürülebilir gastronomi; gıda ve gıdanın düşünsel, pratik ve mekânsal bileşenleri ile bu bileşenlerin etrafında oluşan farklı noktalarla etkileşime girerek oluşan, farklı coğrafyalarda birbirinden bağımsız insan hikayeleri ve süreçlerinin ürettiği ürünler bütünü olarak tanımlanmıştır. Bu başlık altında çevresel, ekonomik ve toplumsal sürdürülebilirlik; üretim, dolaşım, tüketim ve atık yönetimi ile gıda ve gıda örüntülerinin yerelde var oluşu ve dönüşümü çerçevesinde elde edilen veriler ele alınacaktır. Ancak elde edilen verilerin analiz edilebilmesi için Mudurnu'nun güncel nüfus ve ekonomik yapısı ile günümüzde Mudurnu'da var olan turizm ve gastronomi faaliyetlerini ortaya koymak gerekmektedir.

### 3.1.1 Mudurnu Demografisi

Bolu İl'ine bağlı Mudurnu, Karadeniz Bölgesinin Batı Karadeniz Bölümü'nde yer alan bir ilçedir. İlçe 40°19'-40°39' kuzey enlemleri ile 30°50'-31°30' doğu boylamları arasında yer alır. İlçe merkezinin deniz seviyesinden yüksekliği 840 metre, yüzölçümü 1.349 km<sup>2</sup>'dir. (Türkiye Haritası, <https://www.haritatr.com/mudurnu-haritasi-iaf>,. 15 Aralık 2019'de erişildi)

Mudurnu'da Kuzeydoğu Marmara deniz iklimi ile İç Anadolu iklimi arasında bir geçiş görülür ancak İç Anadolu iklimi hâkimdir. Yazlar ılık, kışlar ise oldukça soğuktur. Kış ve ilkbahar ayları yağış aylarıdır. (Climate-Data, <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/bolu/mudurnu-21457/>, 15 Aralık 2019'de erişildi)

Mudurnu merkezde 7 mahalle, 1 Belde, beldeye bağlı 5 mahalle ve 74 köyden oluşmaktadır. Mudurnu ilçesi Bolu iline 57 km mesafededir. İlçemizin Kuzeyinde Düzce İli, Doğusunda Bolu İli, Güneyinde Ankara Nallıhan İlçesi ile kuzey Batısında Sakarya Akyazı İlçesi bulunmaktadır. Mudurnu Türkiye Tarım Havzaları Üretim Destek Modeline Göre Söğüt Havzasında Yer Almaktadır. (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu 2018:1)

### 3.1.1.1 Mudurnu'da Nüfus

Türkiye İstatistik Kurumu tarafından 31 Aralık 2017 tarihli adrese dayalı nüfus kayıt sistemi ile yapılan nüfus sayımına göre Bolu ili nüfus sonuçları Tablo 3.3'deki gibidir. (TÜİK, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, 21.Aralık 2018'de erişildi)

**Tablo 3.3:** Bolu il, ilçe ve köylerinde kadın/erkek ve toplam nüfus bilgileri (TÜİK 2018)

14	BOLU	303.184	150.383	152.801	218.001	107.838	110.163	85.183	42.545	42.638
İL KAYIT NO	İL ADI	TOPLAM			İL VE İLÇE MERKEZLERİ			BELDE VE KÖYLER		
		TOPLAM	ERKEK	KADIN	TOPLAM	ERKEK	KADIN	TOPLAM	ERKEK	KADIN

Bolu iline bağlı Mudurnu ilçesinde 2007 ile 2017 yılları arasında merkezde nüfus ve nüfusun kadın/erkek olarak ve mahallelere göre dağılımı Tablo 3.4'deki gibidir. (TÜİK, <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, 21.Aralık 2018'de erişildi).

**Tablo 3.4:** Mudurnu merkez ilçesinde 2007-2017 yılları arası kadın/erkek, toplam nüfus bilgileri (TÜİK 2018)

Yıl	Mudurnu Nüfusu	Erkek Nüfusu	Kadın Nüfusu
2017	<b>19.066</b>	9.547	9.519
2016	<b>19.374</b>	9.657	9.717
2015	<b>19.721</b>	9.823	9.898
2014	<b>19.987</b>	9.966	10.021
2013	<b>20.410</b>	10.134	10.276
2012	<b>20.536</b>	10.195	10.341
2011	<b>20.528</b>	10.146	10.382
2010	<b>20.729</b>	10.254	10.475
2009	<b>20.661</b>	10.208	10.453
2008	<b>21.000</b>	10.494	10.506
2007	<b>21.450</b>	10.627	10.823

Yapılan literatür araştırmalarında Mudurnu nüfusunun geçmişten günümüze büyük kayıplar verdiği görülmektedir. Tunçkol'un (2010b) 1919- 1925 yıllarına ait Bolu Vilayet Salnamelerinden yola çıkarak yaptığı çalışmada Mudurnu'ya bağlı köy

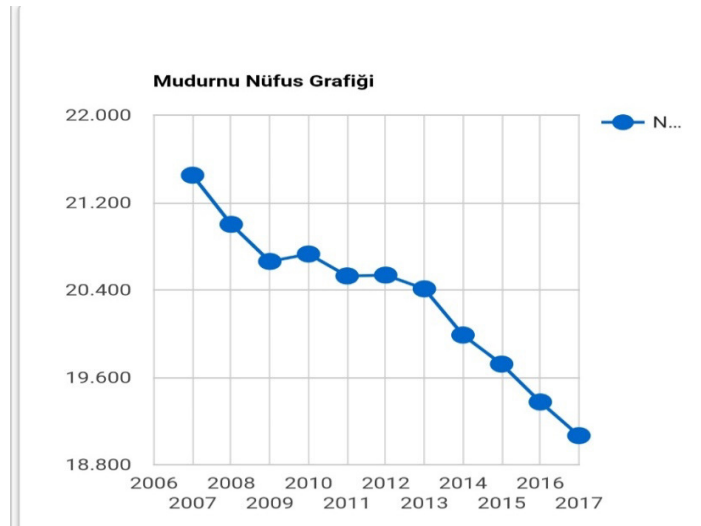
sayısının 123, ilçe toplam nüfusunun 30.430 olduğu belirtilmektedir. (Tunçkol 2010b: 6) Her ne kadar o zamandan günümüze mahalli idare sistemleri değişse de Mudurnu ilçesinin büyük göçler verdiği ve halen vermeye devam ettiği görülmektedir. Mudurnu nüfusu merkez ve belde mahallelerine göre dağılımı Tablo 3.5'te verilmiştir.

**Tablo 3.5:** Mudurnu merkez ve belde mahallelerine göre nüfus dağılımı. (TÜİK 2018)

Mudurnu Mahalle Nüfusları			
Yıl	İlçe	Mahalle Adı	Mahalle Nüfusu
2017	Mudurnu	Kaygana Mah.	1.790
2017	Mudurnu	Musalla Mah.	1.359
2017	Mudurnu	Merkez Mah.	1.038
2017	Mudurnu	Karaçomak Mah.	530
2017	Mudurnu	Büyükcami Mah.	507
2017	Mudurnu	Seyrancı Mah.	466
2017	Mudurnu	Yıldırım Bayazıd Mah.	413
2017	Mudurnu	Hızırfakı Mah.	322
2017	Mudurnu	Yeğenderesi Mah.	278
2017	Mudurnu	Karacasumandıra Mah.	240
2017	Mudurnu	Karacakaya Mah.	179
2017	Mudurnu	Tosunlar Mah.	135

Mudurnu ilçesi 2007- 2017 arası nüfus artış bilgileri Tablo 3.6 gibidir.

**Tablo 3.6:** Mudurnu nüfus grafiği. (TÜİK 2018)



Tabloda da görüldüğü gibi Mudurnu nüfusu geçtiğimiz on yıl içinde azalma göstermektedir. 2014 yılı yaş dağılımına göre Mudurnu nüfusu Tablo 3.7'de verilmiştir.

**Tablo 3.7:** 2014 yılı yaş dağılımına göre Mudurnu nüfusu. (TÜİK 2018)

İLÇE	YAŞ GRUBU	TOPLAM	ERKEK	KADIN
<b>Mudurnu</b>	'0-4'	1.077	544	533
	'5-9'	1.071	561	510
	'10-14'	1.181	637	544
	'15-19'	1.361	739	622
	'20-24'	1.374	691	683
	'25-29'	1.268	667	601
	'30-34'	1.227	664	563
	'35-39'	1.109	596	513
	'40-44'	1.263	606	657
	'45-49'	1.287	648	639
	'50-54'	1.402	683	719
	'55-59'	1.419	704	715
	'60-64'	1.208	579	629
	'65-69'	1.115	497	618
	'70-74'	923	412	511
	'75-79'	733	324	409
	'80-84'	631	283	348
'85-89'	276	113	163	
'90+'	62	18	44	
	<b>Toplam</b>	<b>19.987</b>	<b>9.966</b>	<b>10.021</b>

Nüfus tablolarından anlaşıldığı üzere ilçede nüfus hızla azalmaktadır. Genç nüfus eğitim, iş ya da sosyal olanaklar gibi nedenlerle merkezlere ve kentlere göç etmektedirler. Mudurnu merkezde yaşayan genç nüfus eğitim ve iş olanakları için büyük kentlere göç ederken köylerde yaşayan genç nüfus “Mudurnu Ekonomisi” başlığı altında bahsi geçen ticarethanelerde çalışmak için Mudurnu merkeze doğru kaymaktadır. Bir yandan kendileri köylerden fabrikalara servisle ulaşırken bir yandan da çocukları taşınmalı eğitim sistemi içerisine dahil olan genç nüfus köy bu sistemden çıkmak amacıyla Mudurnu merkeze göç etmektedir. Mudurnu merkezde son 10 yıl içerisinde Toplu Konut İdaresi (TOKİ) tarafından Mudurnu merkeze 1261 adet daire yapılmış ve satışı gerçekleştirilmiştir (Mudurnu Belediyesi TOKİ Dosyası, 2018; 3).

Mudurnu merkezde geleneksel ahşap mimariye sahip evlerde oturan yaşlı kuşak Mudurnulular da yeni yapılan evlerden satın alarak bu evlerini terk etme eğilimi göstermiştir. Mudurnu merkezde de değişen yaşam koşullarına, modern ev enstrümanlarına ve evin değişen işlevsel yapısına ayak uyduramayan geleneksel ahşap evlerin çoğu terk edilmiş durumdadır.

Görüşmeciler tarafından Mudurnu merkezde yaşayan genç nüfusun nüfus hareketleri, üretimine 1975’de başlayan, 1983 yılında Anonim Şirketi olan ve Mudurnu ekonomisinde çok önemli bir yer kaplayan ancak 2002 yılında iflasını veren Mudurnu Tavukçuluk Şirketinin durumu ile ilişkili bulunmaktadır. Şirketin iflası öncesi merkezde genç nüfusa iş ve sosyal yaşam olanakları sağlayan bu şirket, iflası ile birlikte çalışan genç nüfusta büyük bir göçe neden olmuştur.

### 3.1.1.2 Mudurnu Ekonomisi

Mudurnu ekonomisinin tarihine dair literatürde bazı bilgiler mevcuttur. Tunçkol’un (2010b) 1919- 1925 yıllarına ait Bolu Vilayet Salnamelerinden yola çıkarak yaptığı çalışmada 1916 yılında başlıca ihracatının yüz bin kıyye (yaklaşık 32 ton) tiftik ve yün ile kereste ile tahıl olduğu, ilçede bir mensucat şirketinin (dokuma fabrikası) önemli bir ekonomik işletme haline geldiği, dericilik ve yemenicilik sanayiinin gelişmiş olduğu, bakır sürahi ve bardaklarının üretiminde usta işçilikleri ile aranan ürünler olduğu ifade edilmektedir. 1925 yılına ait salnamelerde ise Mudurnu’dan; genel olarak ziraat memleketi olarak belirtilmekte ve başlıca yetiştirilen ürünlerin mısır, darı, arpa, buğday, kaplıca, fiğ, yulaf, nohut, mercimek, fasulye, patates, çavdar, keten tohumu, soğan, üzüm, yaş meyveler, ceviz olduğundan ve kereste üretiminin de yoğun olduğu belirtilmektedir. (Tunçkol 2010: 7)

Arıcılık, gül üretimi, sebzeçilik, tütün üretimi ve kerestecilik sanayisinin gelişmiş olduğundan ancak zamanında önemli gelirler getiren ipek kozası işinin bir kenara bırakıldığından söz eden 1925 yılı Salnamesinde, Mudurnu ahalisinin tarımdan çok sanata düşkün olduğundan ve hemen her evde bir dokuma tezgâhının mutlaka bulunduğu belirtilmektedir. İğnecilik, aynacılık ve dokumacılığın Avrupa’da gelişen sanayii ile mücadele edemediğinden dolayı yok olmaya yüz tuttuğu belirtilmektedir. Mudurnu’da o dönemde var olan zanaat ürünleri; demircilik, deri işlemeciliği, kundura ve yemenicilik, kahve değirmeni üretimi, kuyumculuk ve az da olsa iğne üretimidir. Mudurnu ihracat ürünleri ise; tiftik, afyon, koyun, yağ, peynir ve kereste olarak ifade edilmiştir (Tunçkol 2010: 7).

Mudurnu ilçesinde tarım halen ağırlıklı bir ekonomiye sahiptir. İlçede arazilerin yapısı ve kullanımı 2017 yılı için Tablo 3.8’de verilmiştir. Ölçü birimi 10.000 m<sup>2</sup> değerinde yüzey ölçü birimi olan hektar üzerinden verilmektedir.

**Tablo 3.8:** Mudurnu ilçesinde arazilerin yapısına göre dağılımı (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu 2018)

Konusu	Birimi	Değeri
Yüzölçümü	Hektar	136900
Tarım Arazisi	Hektar	13253
Çayır-Mera Alanı	Hektar	296
Ormanlık Alan	Hektar	8555
Tarım Dışı Arazi	Hektar	116

Mudurnu orman ve tarım alanı olarak oldukça geniş bir araziye sahiptir. Var olan tarım alanlarının ekilip biçilerek aktif olarak kullanılıp kullanılmadığına ve genel olarak ne amaçla kullanıldığına bakıldığında son dört yıl içerisinde işlenen tarım alanlarının dağılımı Tablo 3.9’da verilmiştir.

**Tablo 3.9:** Yıllara göre işlenen tarım alanlarının dağılımı (ha) (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu 2014-2018)

Yıllar	Tarla Arazisi	Bağ Arazisi	Sebze Arazisi	Meyvelik Arazi	Nadas Alanı
2014	15209	11,9	310	1143	285
2015	13547	9	500	1393	340
2016	13460	9	490	1337	330
2017	13253	9	566	1320	360

Bu dağılıma bakıldığında tarla ve bağ arazilerinin yıllar içerisinde azaldığını buna karşılık sebze ve meyve arazileri ile nadas alanlarının çoğaldığını söylemek mümkündür. Tarla arazilerinde yetiştirilen ürünlere ton üzerinden ve ürünlerin ekim alanlarına hektar üzerinden bakıldığında son üç yılın üretim dağılımı Tablo 3.10’daki gibidir.

**Tablo 3.10:** Bitkisel üretim ekim alanı ve üretim miktarları (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporları 2015-2018).

Ürün Grubu	Tahıllar		Yağlı Tohumlar		Yumru Bitkileri		Yem Bitkileri		Endüstri Bitkiler		Baklagiller	
	Ekim Alanı (Hektar)	Üretim Miktarı (Ton)	Ekim Alanı (Hektar)	Üretim Miktarı (Ton)	Ekim Alanı (Hektar)	Üretim Miktarı (Ton)	Ekim Alanı (Hektar)	Üretim Miktarı (Ton)	Ekim Alanı (Hektar)	Üretim Miktarı (Ton)	Ekim Alanı (Hektar)	Üretim Miktarı (Ton)
2015	10160	30480	-	-	40	120	3215	-	-	-	130	-
2016	10193	30520	-	-	38	114	3340	-	-	-	145	-
2017	10400	31200	-	-	36	108	3560	-	-	-	145	-

Tabloya bakıldığında tahıl ve yem bitkilerinin ağırlıkta olduğu bir tarımsal üretim görülmektedir. Bunu baklagiller ve patates, şalgam, soğan, sarımsak, turp, şeker pancarı gibi yumru bitkiler takip etmektedir. Bunların dışında kalan meyve ve sebze bahçelerinde yetiştirilen ürünlere dair Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğünde tutulmuş bir rapor bulunmamaktadır.

Mudurnu'da ekonomik olarak en büyük geçim kaynağı hayvancılık faaliyetleridir. İlçede 2017 yılı içinde bulunan hayvan sayıları şu şekildedir; büyükbaş: 25.606 adet, küçükbaş: 13.700 adet, broiler olarak adlandırılan besi tavuğu: 7.234.000 adet, yumurtacı olarak nitelenen yumurta tavuğu: 5.000 adet, aktif olan arı kovanı: 1.467 adet, tatlı su balığı üretimi yapılan su ürünleri tesisi: 10 adet olarak kaydedilmiştir. (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu, 2018:6).

Büyükbaş hayvancılığı ağırlıklı olarak süt üretimi için yapılmaktadır. İlçede günlük süt üretimi ortalama 60 tondur. Bu sütün bir kısmı ilçe içinde bulunan 3 adet süt ürünleri üreten fabrika tarafından alınmakta diğer kısmı ise yakın ilçe ve köylerde bulunan fabrika ve kooperatiflerce toplanmaktadır. İlçede tarımsal faaliyetler yapmak amacıyla kurulmuş yirmi iki adet kooperatif bulunmaktadır (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu, 2018:7).

Bunun yanında ilçe sınırları içerisinde iki adet tavuk kesim fabrikası, bir adet ahşap işleme ve sunta fabrikası, bir adet helva ve reçel çeşitleri üreten fabrika, bir adet tarhana ve makarna üreten fabrika, iki adet termal otel ve devre mülk tesisi, iki adet hazır yemek şirketi, on adet su ürünleri çiftliği, iki adet et ve et ürünleri tesisi, on sekiz adet yem üretim tesisi halihazırda çalışmaktadır (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu, 2018:8).



Genel olarak bakıldığında Mudurnu’da genç nüfusun azaldığını söylemek mümkündür. Bu göçler pek çok şeyle beraber tarımsal faaliyetleri de etkilemektedir. Her ne kadar Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü raporlarında görülmese de sahada görüşmecilerden alınan bilgi, tarımsal faaliyetlerin oldukça azaldığı, genç nüfusun çiftçilik, hayvancılık ve tarım işlerinden ve bilgilerinden uzaklaştığı, ürünü yetiştirmek, üretmek ve işlemek yerine satın almak eğilimi gösterdiği yönündedir.

### 3.1.1.3. Mudurnu’da Turizm ve Gastronomi Faaliyetleri

Mudurnu ekonomisinde az da olsa turizm hareketleri de bulunmaktadır. İpek Yolu Belediyeler Birliği eli ile oluşturulan “Taraklı, Göynük, Mudurnu” rotasını görmek isteyenler için düzenlenen gününbirlik turlar, Abant’ta bulunan otellerde konaklamak için gelenlerin ziyaretleri ile İstanbul ve Ankara’da yaşayanların hafta sonu gezileri için tercih ettiği Mudurnu henüz hak ettiği ilgiyi görmemektedir.

Bu kapsamda hem dışarıdan gelen konukların hem de Mudurnu merkezde yaşayanların gıda ihtiyaçlarına cevap vermek üzere halihazırda Mudurnu içerisinde 23 adet gıda üretim yeri; lokantalar, kafeler, pansiyon konaklar da dahil olmak üzere 340 adet gıda satış ve toplu tüketim yeri bulunmaktadır. Gıda üretim yerlerinin üretimlerine göre dağılımı Tablo 3.11’de verilmiştir (Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Raporu, 2018:8).

**Tablo 3.11:** Mudurnu’da gıda üretim yerlerinin ürettikleri ürünlere göre dağılımı

Sıra	Gıda Üretim Yeri Çeşidi	Mudurnu
1	Et ve et mamülleri	1
2	Süt ve süt mamülleri	3
3	Meyve sebze işleme	-
4	Ekmek ve unlu mamüller	13
5	Pastacılık	3
6	Hazır Yemek	2
7	Şeker ve şekerli Mamüller	1
8	Gıda il temas eden mad.malz.	-
9	Yumurta ve Yumurta ürün	-
10	Alkolsüz içecekler	-
11	Diğer ()	-
<b>TOPLAM</b>		23

Tabloya bakıldığında; et ve et mamulleri olarak işlenmiş kırmızı et üretilen bir marka, bölgede üretilen sütleri toplayıp işleyerek peynir, yoğurt ve kaymak olarak satan

üç markaya ait fabrika ve fabrika satış mağazası, bir adet Mudurnu ismiyle bütünleşmiş helva ve reçel türleri üreten markaya ait fabrika ve fabrika satış mağazası, çevredeki okullara, resmi kurumlara hizmet eden iki adet hazır yemek fabrikası, üç adet pasta ve pastane ürünleri üretimi ve satışı yapılan atölye ve pastane, on üç adet de ekmek, somun ekmek, halk ekmek ve hayır ekmeği gibi temel unlu mamuller üreten ve satışını gerçekleştiren fırın ve satış alanı görünmektedir.

Bunların dışında Mudurnu’da bulunan tarihi konaklar vakıf, belediye ya da kişiler tarafından aslına uygun restore ettirilerek konak haline getirilmiştir. Bu konaklar dışarıdan gelen konuklara yatılı olarak Mudurnu’da kalma ve yöresel yemeklerden tatma imkânı sağlamaya çalışmaktadır. Çalışma kapsamında gözlem yapmak amacıyla bu işletmeler ziyaret edilmiştir. Konak işletmecileri ve mutfak çalışanlarının “yerel mutfak”, “geleneksel Mudurnu mutfağı”, “sürdürülebilir gastronomi” konularına yeterince bilgi sahibi olmadığı ve gerekli önemi vermediği gözlemlenmiştir. Yerel ve yöresel gıda ürünü olarak “keşli cevizli kaşık sapı makarnası”, “kabaklı gözleme”, “etli yaprak sarma” ve “eşek bakla (Bombay fasulye)” dışında yerele uygun yemek ya da kahvaltı ögesi kullanılmadığı görülmüştür.

Bu gözleme dair literatürde çalışmalara rastlanmaktadır. Şengül ve Türkyay’ın 2016 yılında “Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü, Mudurnu Örneği” başlıklı çalışmasında katılımcılara Mudurnu’yu ziyaret etme isteğinde etkili olan faktörler sorulmuştur. “Temiz bir doğal çevre ortamını görmek isteme” ilk sırada, “Kültürünü merak etme” ikinci sırada en yüksek katılımı almıştır. “Tarihi yerleri görmek istemeniz” üçüncü sırada yer alırken “Yöresel yemekleri yemek istemeniz” dördüncü sırada katılım oranı almıştır.

Katılımcıların yöresel mutfak unsurları ile ilgili tercihlerinde etkili olan faktörler hakkındaki düşünceleri ile ilgili olarak ziyaretçilerin “Her bir ifadenin, Yöresel Mutfak Unsurları ile İlgili Tercihlerinize etki düzeyi nedir?” sorusuna verilen cevaplar içinde ilk sırada “Yöresel mutfak ürünleri bölgenin kültürel öğeleri arasında yer almaktadır” ifadesi yer almıştır. “Yöresel mutfak ürünleri bölgenin markalaşması için önemli bir unsurdur.” ikinci sırada, “Yöresel mutfak ürünleri toplumları ve bölgeleri tanıyabilmek

için bir araçtır” ifadesi üçüncü sırada yer alırken “Ziyaret ettiğim yerlerde yöresel yemekleri tercih ederim” ifadesi dördüncü sırada katılım oranı almıştır (Şengül ve Türkay 2016: 71-72).

Şengül ve Genç’in (2016) “Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat Ve Turizm Festivali Örneği” başlıklı çalışmasında katılımcılar tarafından; festivalde yerel ve yöresel ürünlerin ön plana çıkartılmadığı, festival programı ve tanıtımı için hazırlanan broşür ve kitapçıklarda bu ürünlere dair bilgi ve tanıtımların bulunmadığı, yerel yönetimin paydaşlardan bu konularda bilgi talebinde bulunmadığı, yerel ve yöresel yemeklere dair bir envanter bulunmadığı, birkaç yemek dışında bu konuda çok fazla bir bilgi olmadığı ifade edilmiştir (Şengül ve Genç 2016: 87).

### 3.1.2 Çevresel Sürdürülebilirlik

#### 3.1.2.1. Mudurnu Geleneksel Mimarisi, Modern Mimari ve Sürdürülebilir Gastronomi

Çalışma kapsamında derinlemesine mülakat yapılan görüşmecilerin günümüzde yaşadıkları ev tipleri aşağıdaki gibidir.

**Tablo 3.12:** Görüşmecilerin doğdukları, büyüdükları ve günümüzde yaşadıkları ev tipleri

Ev tipi	Görüşmeciler
Beton mimari modern bir evde yaşıyorum	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Ahşap mimari geleneksel bir konakta yaşıyorum	Hacer, Talip, Cem, İsmail, Fatma, Fedâ, Nuriye
Ahşap mimari geleneksel bir evde doğup büyüdüm	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin, Hacer, Talip, Cem, İsmail, Fatma, Fedâ, Nuriye

Görüşmecilerin tamamı geleneksel mimari ve mutfak düzenine sahip konaklarda doğmuş, büyümüş ancak Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin çeşitli nedenlerle modern mimari yapıya sahip evlerde yaşamaya başlamışlardır.

Modern mimari yapıdaki evlerde yaşamaya başlayan görüşmecilere hayatlarında ne gibi değişiklikler olduğu sorulmuştur.

**Tablo 3.13:** Modern Mimarinin Getirdiği Değişiklikler

Değişiklik	Görüşmeciler
Fırın yok, ekmek üretimi yok.	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Bahçe yok, ekim-dikim yok.	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Bahçe yok, kümes hayvancılığı yok.	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Pekmez, korova gibi ocak, ateş isteyen şeyleri yapacak yer yok.	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Peynir, keş gibi çok süt ile yapılan şeyleri yapmak için yer yok.	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Tarhana, kak gibi güneş isteyen şeyleri kurutmak için yer yok.	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin

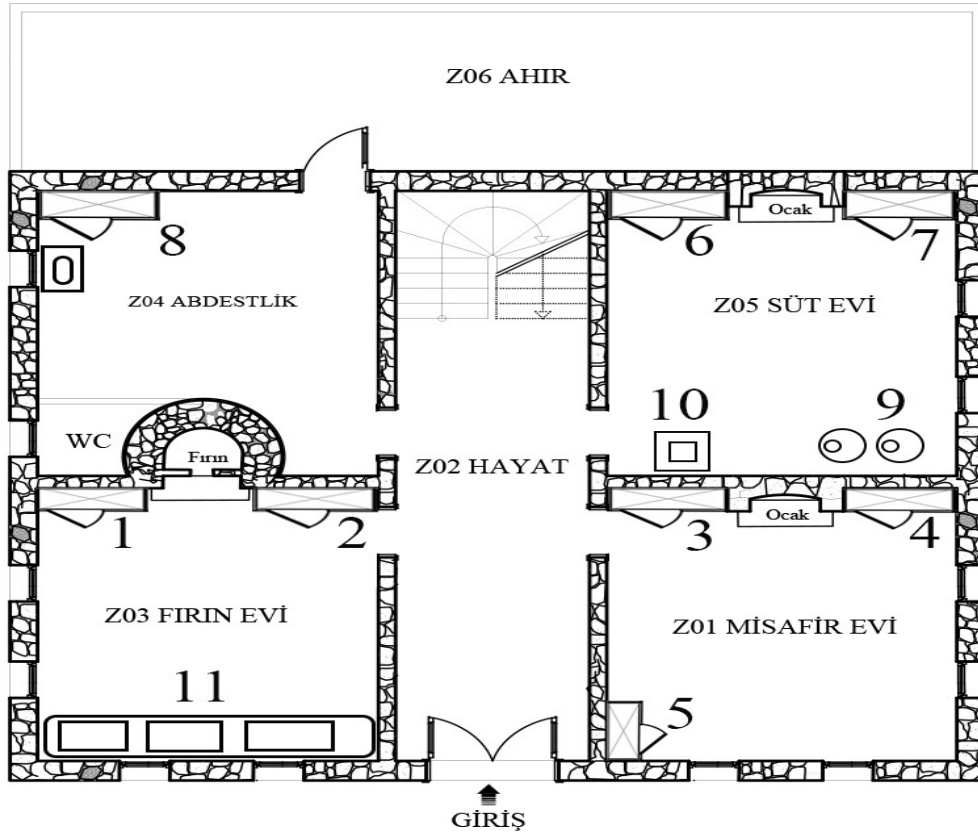
Çalışma kapsamında ziyaret edilen evlerde, geleneksel Mudurnu mimarisi içinde mutfağın konumu, yayılımı ve kullanımı ile modern mimari evlerde mutfağın konumu arasında oldukça büyük ve detaylı bir fark olduğu gözlemlenmiştir. Geleneksel mimari içinde bir mekân olarak mutfak üzerine gözlemler, katılımlı gözlemler ve derinlemesine mülakatlar sonucunda elde edilen verilerden bahsetmeden çalışma içerisinde elde edilen diğer verileri betimlemek oldukça güç olacaktır.

Mudurnu geleneksel mimarisinde evler, orta sofa yan oda olarak dizayn edilen, çoğu cumbalı, ağırlıklı yarım bodrum katlı, bodrum katları kagir (taş ya da kerpiç), üst katları da ahşap strüktür arası kerpiç dolgu ya da dizeme teknikleri ile yapılmaktadır. Evlerin yapımında kullanılan ahşap, kerpiç ve taş malzemeler tamamen yerelden temin edilmektedir.

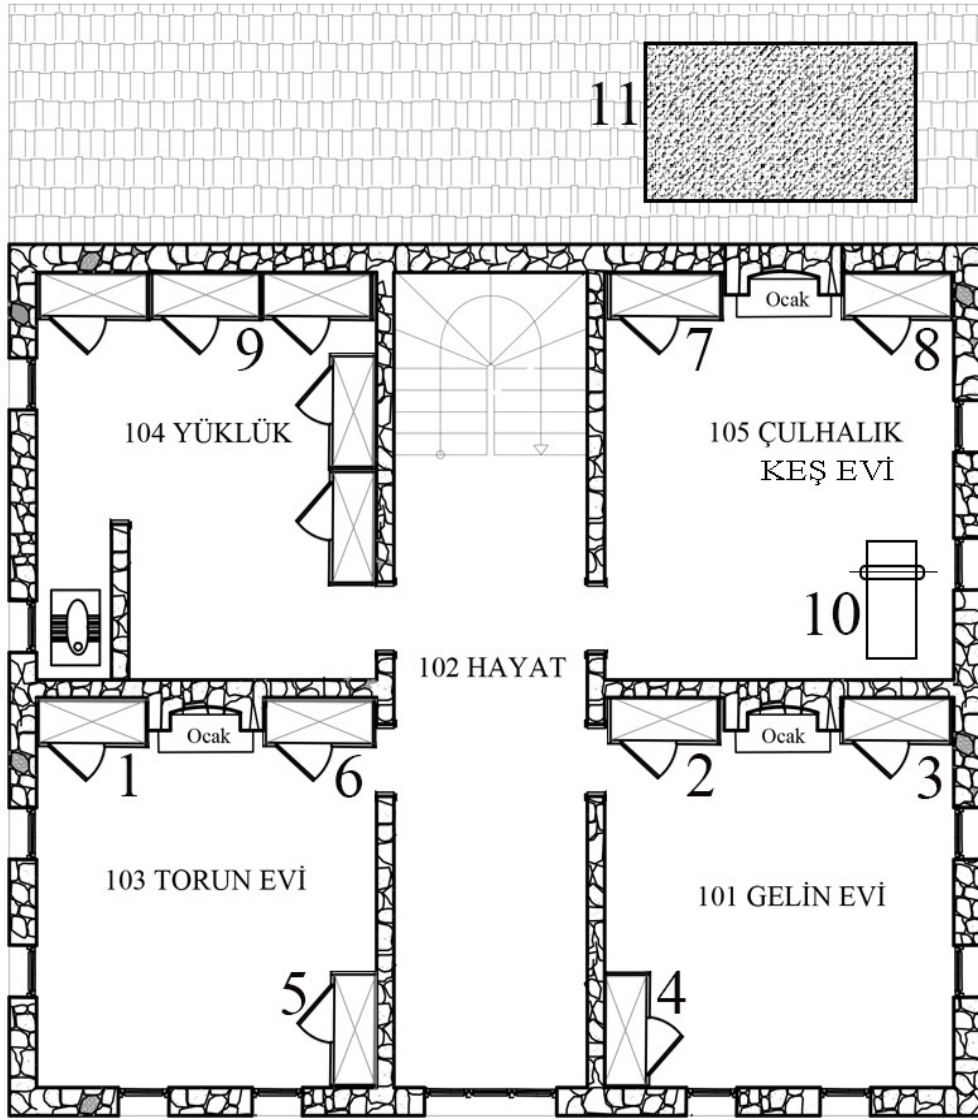
Bu özellikteki evlere mudurnuda “konak” demektedirler. Konaklar içerisinde bulunan odalar kullanım işlevlerine göre “ev” olarak ifade edilmektedir. Çizim 3.1 ve 3.2’de konakların kullanım alanlarına göre isimlendirilmiş evleri gösterilmektedir.

Konaklar seçili araziler üzerinde planlanırken, kapı yönünün komşulara bakmamasına, evlerin cephelerinin birbirinin penceresini kapatmamasına ve doğrudan birbirine bakmamasına, kible yönü ile ocak yönünün birbirine denk gelmemesine dikkat edilmektedir. Mudurnu konaklarının hiç birinde ocak, kible yönünde değildir.

Çizim 3.1 ve 3.2’de konakların işlevlerine göre ayrılan odaları ile birlikte konak içinde gıda ve gıda örüntülerine yönelik eşya ve mobilyalar yer almaktadır. Numaralar verilerek gösterilen bu alanlar sırası ile konu edilen başlıklar altında anlatılacaktır. Çizim 3.3 ise her evde bulunan dolapların genel bir görünüşünü içermektedir. Bu dolaplar buldukları eve göre kullanım farkları içermektedir.



**Çizim 3.1:** Giriş katı. Mudurnu konaklarında evler ve işlevlerine göre isimleri

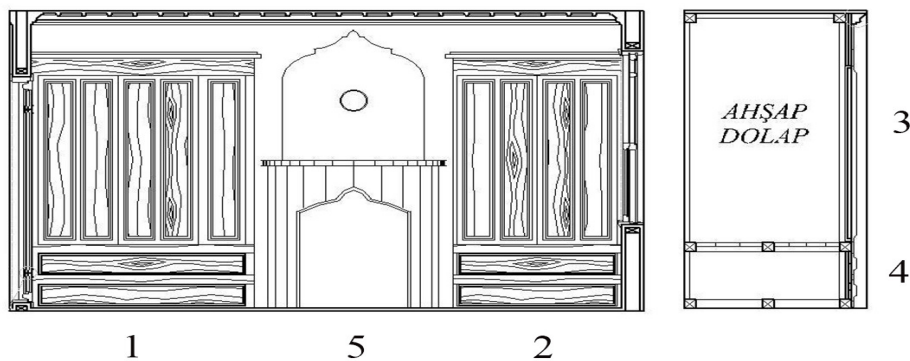


**Çizim 3.2:** İkinci kat. Mudurnu konaklarında evler ve işlevlerine göre isimleri

Z03. *Fırın Evi:* Zemin katta Z03 nolu “fırın evi”, içerisinde ocakla birlikte fırının da içinde olduğu odadır. Bu oda fırın yakıldığında somun ekme, cevizli katmerli, bazlama, karışık ekme, pide, hayır ekmeği gibi ekmeklerin yapıldığı, ocak yakıldığında ocağın üzerine tencere içinde yağda lokma dökülen (pişirilen), yakılan ocağa saç konulduğunda ak gözleme (kuru gözleme) pişirilebilen, ocak söndüğünde kullerine gömülerek kül ekmeği yapılabilen mekanı olarak kullanılmaktadır.

Çizim 3.3'de gösterildiği üzere fırın evinde 1 nolu dolap, su giderinin bulunduğu lavabo ve bulaşık yıkama alanı olarak kullanılabilir şekilde dizayn edilmiştir. İçerisinde dizeme raflar da olan bu dolap gündelik ihtiyaçlar için kullanılan tabak, tencere, bardaklar, çatal kaşık gibi malzemelerin yıkanıp kurutulabileceği, çeşmeden doldurulan ibriklerin konulabileceği şekilde tasarlanmıştır. Bu dolabın su gideri, Z04 nolu abdestlik ve üst katlardaki cinliklerin giderleri ile birleşerek evin yakınında bulunan bahçe ya da bostanlara yönlendirilecek şekilde dizayn edilmiştir. Geçmişte kullanılan temizlik malzemeleri sürdürülebilir gastronomi ile ilgili elde edilen bulgularda daha ayrıntıları ile işleneceği üzere doğadan elde edilen ürünlerden oluşmaktadır.

2 numaralı dolap ise 1 nolu dolapla aynı görünse de, iki bölümden oluşmaktadır. 1 nolu dolapta gider olarak kullanılan 4 nolu alt bölüm bu dolapta, alt iç dolap olarak kullanılmaktadır. Üst kısımda 3 nolu bölmede bulunan raflara ekme, şeker, çay, sofrası gibi el altında bulunmasında kolaylık oluşturan ürünler konulmaktadır. Alt iç kısımda 4 nolu bölümde, 3 nolu üst dolabı açtıktan sonra içerden açılan kapağı ile ulaşılabilir. Burada fındık, ceviz, kestane gibi kurutulmuş ürünler konulmakta ve saklanmaktadır. 5 nolu kısım ise hemen her odada bulunan ocağın ve fırın evindeki fırın girişinin konumlanışına işaret etmektedir.



**Çizim 3.3:** Odalarda dolap ve ocağın konumlanışı ve kullanımı

Fırın evinde bulunan bir diğer önemli mobilya ise 11 numaralı sedirdir. Ahşaptan ortalama bir koltuk büyüklüğünde yapılan bu sedirler üzerine minder ve yastıklar konulduğunda sedir görevi görmektedir. Ancak ekme yapım günlerinde

minderler alındığında içerisinde bir bölümünde un bir bölümünde ekmek yapım malzemelerinin olduğu bir ambara dönüşmektedir. Burada saklanan un ile hemen yan kısmında saklanan ve içinde hamur yoğurulan ahşap teknede hamur yoğurulmakta ve mayalanmaktadır. Yine ekmek yapımında kullanılan yasla haç, gözleme yapımında kullanılan saç gibi malzemeler de bu bölümde muhafaza edilmektedir. Üzerinden örtüler alınan sedir saklama kapakları kapatıldığında yapılan somun ekmeklerinin dinlendirildiği, pidelerin ve katmerlilerin konulduğu birer ünite olarak da kullanılmakta, fırın evi kadınların imece olarak çalışabileceği bir ekmek yapım atölyesine dönüşmektedir.

Fırın evi genellikle hane halkının yaşlı bireylerinin uyuduğu odalardır. Özellikle evin yaşlı kadınları kış aylarında bu odalardaki ateşi ya da sobayı yanar vaziyette tutmaktan sorumludurlar.

*Z01 Misafir Evi:* Bu oda eve dışarıdan gelen misafir, akraba ve çalışanlar için açılmaktadır. Bu odada bulunan 2,3 ve 4 numaralı dolaplar misafire açılacak yatak için yorgan, çarşaf gibi malzemelerin, alt katta yaşayan yaşlı hane halkının giyim malzemelerinin ve eve gelen misafirin getirdiği kişisel malzemelerin konulması için tasarlanmıştır.

*Z02 Hayat:* Evin giriş bölümüdür. Özellikle yaz aylarında sofralar hayatta kurulmaktadır. Cam olmayan ve fazla güneş almayan hayat yaz sıcağında tarla ya da bahçede çalışıp gelen hane halkı için serin bir yemek yeme alanı olarak görülmektedir. Bu nedenle çeşitli büyüklük ve ebatlarda ahşap sofralar, hayatın duvarlarında asılı durmaktadır.

*Z04 Abdestlik:* Arkaya ahır kısmına bir çıkış kapısı da bulunan abdestlik hem tuvalet için hem de hayvan bakımı sonrası temizlenmek için kullanılmaktadır. Sağılan hayvanların sütleri, toplanan yumurtalar bu kapıdan eve giriş yapmaktadır. Kadınlar kullanılan malzemelerin, eve giren gıdaların mundar (kirli) ya da mısmıl (eti yenilebilen, temiz) olma durumlarına göre abdestlikte, köy içinde bulunan ve eve en yakın olan çeşmede, fırın evinde ya da süt evinde işlem göreceğine burada karar



vermekte ve ona göre ayırıp koymaktadırlar. Eğer malzeme mundar görülen bir malzeme ise abdestlikten içeriye geçirilmemektedir. Örneğin kedi ve köpekler için özel yapılan “yal ekmeği” süt evinde tereyağı yapılırken ve yıkanırken çıkan suya karıştırılan tahıl kapçıkları ile süt evinde yapılmakta ancak ekmeğin onlara verildiği tabaklar çeşmede yıkanmaktadır. Abdestlikte bulunan dolaplar hayvan bakımına giderken çıkarılan temiz kıyafetlerin konulduğu, kirli kıyafetlerin asıldığı, kişisel temizlik için malzemelerin bulunduğu alanlardır. Abdestlik her türden malzeme ve gıda için kirli ve temiz kararının verildiği ve diğer evlere işlevlerine göre dağıtıldığı bir sınır alan olarak görülmektedir.

*Z05 Süt Evi:* Bu ev, konaktaki gıda üretimi ve atık gıda yönetimi için oldukça önemlidir. Mudurnu’da ekmekten sonra en çok tüketilen ürünler süt ürünleridir. Bu ev içinde bulunan ocak süt ile ilgili işlerde kullanılmak amacı yakılmakta, sütün öncelikle ince bir bez ile süzöldükten sonra elde edilecek ürüne göre sterilize ya dezenfekte etme işlemleri bu ocağa konulan kazanlar, tencereler ve bakraçlarda kaynatılmaktadır.

Dolaplarda süt ürünlerinin elde edilmesinde kullanılacak malzemeler bulunmaktadır. Tereyağı için çeşitli boyutlarda ahşap kaşıklar, sütü süzmek için ince dokunmuş tölbentler, peynir ve yoğurdun süzölebilmesi için çeşitli boylarda üçgen tölbentler, kaynatmak ve yoğurt yapmak için tencereler, kaymak almak için geniş ağızlı tavalar, yoğurttan keş üretmek ve tarhana mayalamak için geniş ahşap tekneler bu dolaplarda tutulmaktadır. 9 numaralı alanda göröldüğü gibi peynir tuzlamak için büyük toprak küpler ve peynir mayası yapmak ve saklamak için küçük toprak küpler de sür evinin önemli malzemelerindendir.

Süt evinin en önemli malzemesi yerelde “helke” olarak tabir edilen alanlardır. Süt yapımından arda kalan tereyağı suyu kedi ve köpeklere yal ekmeği yapmak için yoğurt ve peynir suları ekmek ya da çorba yapmak için bu alanlardaki tencere ya da kazanlarda biriktirilmekte ve kullanılmaktadır. Bunun dışında soğan ve yumurta kabuğu hariç sebze ve meyvelerden arta kalan kabuklar, başka bir helkede biriktirilerek hayvanlara verilmektedir.

*105 Çulhalık / Keş Evi:* Evin gıda üretimine dair bir diğer önemli noktası üst katta bulunan çulhalık/ keş evidir. Mudurnu insanının oldukça severek tükettiği bir ürün olan keşin yapım aşaması yaz aylarında 20 gün kış aylarında bir ayı aşkın süren bir gıdadır. Yoğurt uyutulduktan (mayalanmak) bir gün sonra tuzlanması, tuzun yoğurdun suyunu çektikten sonra katılaşması, katılaşan yoğurdun şekil verilerek kurutulması ve her gün tahta bir alana vurularak suyunun atırılması aşamalarından geçen keş yaz aylarında yaylada kış aylarında konaklarda yapılmakta ve bu odalarda kurutulmaktadır.

Çizim 3.2, 10 numaralı alanda gösterildiği üzere çulha denilen dokuma tezgahının da kurulu olduğu ve her türden kumaşın dokunduğu, ip eğirmek(bükme), ipek böceğinden ipek elde etmek, ipek oyası yapmak, işleme yapmak, kumaş boyamak gibi işlerin yapılması için gerekli olan tüm malzemelerin ve çeyiz sandıklarının bulunduğu bu evlere iki isimle de hitap edilmektedir.

*101 Gelin Evi ve 103 Torun Evi:* Bu odalarda ocak ve dolap dizaynları diğerlerinden farklıdır. Isınmak ve su ısıtmak için kullanılan ocağın iki yanında diğer odadakiler gibi dolaplar bulunmaktadır. Ancak bu dolaplardan bir tanesi “cinlik” olarak ifade edilen banyo yapma alanı, diğeri ise giyim ve diğer ihtiyaçlar için organize edilmiştir. 101 numaralı evde 3 numara, 103 numaralı evde 1 numara olarak gösterilen bu dolap içi banyolar, modern mimaride “ebeveyn banyosu” olarak inşa edilen alanların yerini ikame etmekte ve özel hayatın inanç kuralları çerçevesinde ve bir oda içinde yaşanmasına müsaade edecek şekilde tasarlanmıştır.

*Dam Üstü:* Çizim 3.2’de 11 numaralı alan özellikle kış mevsimlerinde kullanılmak üzere kurutulmuş saklanacak olan her tür gıdanın üretim ve kurutma alanı olarak kullanılmaktadır. Erik, elma, armut, üzüm, vişne, ayva gibi meyveler önce fırına atılarak sularından arınmaları sağlanıp bu alana konular böylece arıların zarar vermesi engellenir. Biber, kızılıçık tarhanası, tarhana ve pestil gibi ürünler de bu alana serilerek kurutulmaktadır.

### *Konaklarda Gıda Saklama Alanları ve Yöntemleri*

Yıl boyunca üretilen gıda ürünleri türlerine göre geliştirilen saklama yöntemleri ile bu yöntemlerin uygulanabilirliğini sağlayan mekanlar yardımı ile sağlanmaktadır. Çizim 3.4’de görüldüğü gibi temelde saklama işlemleri iki ana mekân üzerine kuruludur.

Yerelde “mazla” olarak tabir edilen konağın alt katında bulunan mekân, konağın yapıldığı yarım bodrum katından oluşmakta ve taş ya da kerpiç malzemeden yapılmaktadır. Zemini toprak bırakılarak yapılan bu alan konağın en serin ve güneş görmeyen alanı olarak tasarlanmıştır. Hem toprağın hem taş ya da kerpiç yapının sağladığı bu serinlik aynı zamanda güneş görmeyen bir alandır.



**Çizim 3.4:** Gıda saklama alanları

Mazla, sıcaklığın “yazın serin, kışın sıcak” olarak ifade edilen, yapılan gözlemlere göre dört mevsim sabit bir sıcaklığa sahip olan, turşu, sirke, patates, elma, üzüm gibi gıdaların burada bozulmadan saklanabildiği bir mekan olarak tasarlanmıştır. İçeride, girişin duvarı yüksek olan sağ yanında, dizeme raf sistemi üzerine yapılan ahşap raflarda elma, armut, ayva gibi meyvaların muhafaza edildiği, yarı boyuna kadar toprak alana gömülerek sabitlenen toprak fiçilerde sirke, pekmez, turşu gibi malzemelerin bulunduğu gözlemlenmiştir. Üzüm yetiştirilen evlerde dizemelerden bir tanesine raf konulmadan üzümlerin dizemelere asıldığı, üzümlerin sap kısmına geçirilen tane üzüm ile kendi kendisini beslemesini sağlayarak, üzümlerin kış aylarında uzun süre muhafaza edilebildiği belirtilmiş ve gözlemlenmiştir.

Mazlalar, ateş yakmak için ormanlardan toplanan çıra, kozalak, ince çalı gibi malzemelerin kuru kalması için da kullanılmaktadır. Bu türden yakacak malzemeleri çuvallara konularak gıda maddelerinin konulduğu alanların tersine yığılarak muhafaza edilmektedir.

Bazı konaklarda mazlaların içinde, bazılarında ise bahçenin serin olan bir yerinde derin kuyular bulunmaktadır. Bu kuyularda patates başta olmak üzere, pırasa, turp, şalgam, şeker pancarı ve soğan gibi köklü sebzeler gömülerek saklanmaktadır. Boş kuyunun içine, bir kat saman serildikten sonra konulan sebzenin üzerine bir kat daha saman atılıp, toprakla kapatılmaktadır. Bu uygulama sebzelerin, bozulmadan kışı geçirmesini sağlamaktadır.

Sebze kuyularında kış aylarında, yayladan gelen temiz karlar da erimeden saklanabilmektedir. Sebzelerde olduğu gibi kuyuya bir kat saman, toplanıp sıkıştırılarak kalıp haline getirilen kar ve üzerine bir kat saman ile toprak örtülerek saklanmaktadır.

Bu iki alanın dışında buğday ambarlarında, buğdayların içinde elma, ayva gibi meyvelerin korunabildiği bilgisine ulaşılmıştır. Buğday ambarının nemsiz ve karanlık ortamının meyvelerin uzun süre korunmasına sebep olduğu ifade edilmiştir.

Konaklarda odaların, gıda saklama ve üretim alanlarının dağılımına bakıldığında en az üç oda ve mazla ile ambar, sebze kuyusu gibi alanların bu amaç için kullanıldığı görülmektedir. Mutfak evin çeşitli yerlerine yayılmış tek bir mekan ile sınırlandırılmamıştır. Konaklarda bir yemek ya da gıda maddesi elde etmek süreci evin farklı noktalarında oluşturulan üretim alanları, gereçleri ve sistemleri ile etkileşim halinde oluşmaktadır.

Tüm görüşmeciler, geleneksel mimariden modern mimariye geçişin gastronomik açıdan büyük değişikliklere neden olduğunu ifade etmişlerdir. Geleneksel mimarinin olanakları sadece evin içindeki mekanlar ile sınırlı değil, bahçe ve çevresindeki alanların olanakları ile de gastronomik açıdan önemlidir. Geleneksel mimari bahçe ekimi, kümes hayvancılığı, güneşte kurutma, sabit ısıda muhafaza alanları gibi olanakları ile gıda üretimi için önem taşımaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi bağlamında geleneksel mimariden modern mimariye geçiş üretilen ürünlerin mekansal olarak olanaklarını azaltmış ve ekmeğe başta olmak üzere pek çok gıda ürününün üretim olanaklarını da ortadan kaldırmıştır. Modern mimari insan ile doğa arasında kurulan ilişkinin ve çevreye uyumlu üretim ilişkilerinin kopmasına neden olmuştur. Bu kopuşun izleri gıda atıkları başlığında ele alınan verilerde de görülmektedir.

### 3.1.2.2. Gıda Atıkları

*“Çöp... çöp, nedir çöp?... Nylon.” (Zafer, 1947)*

Yapılan derinlemesine mülakatlarda katılımcılar “çöp nedir?” sorusunu cevaplamakta oldukça zorlanmışlardır.

Çalışma kapsamında görüşülen görüşmecilerin tamamı atık yönetimine dair her bir soru için “eskiden” ve “şimdi” olarak zaman içerisinde farklılaşan tutum ve davranışların altını çizmişlerdir.

**Tablo 3.14:** Yemek yaparken çıkan atıklar

Yemek yaparken çıkan atıklar	Görüşmeci
Yemek yaparken oluşan gıda atıklarını hayvanlara veririm	Hacer, Cem, Feda
Yemek yaparken oluşan gıda atıklarını çöpe atarım	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin, Fatma, İsmail, Salih, Merve

Hacer, Cem ve Feda hayvancılık ile uğraşmaktadırlar. Yaşadıkları evler çizim 3.1 ve 3.2 de gösterilen yapıya sahiptir. Çizim 3.1, Z05 numaralı süt evi içerisinde 10 numara ile gösterilen alanda “helke” olarak ifade edilen bir atık kabı bulunmaktadır.

*Feda:*

*“Yemekten çöp olmaz. Helke var orda ona atarız. Karpuz kabuğu işte fasulye çöpü, patlıcan, domates sapı falan hep... Günlük götürür hayvanlara verirsin,”*

İsmail, Fatma ve Nuriye geleneksel mimariye sahip bir evde otursalar da uzunca bir zamandır hayvancılık yapmadıklarını bu nedenle artık gıda atıklarını çöpe attıklarını ifade etmişlerdir.

Köy ile bağları devam eden Merve ve Salih ise köye gidecekleri zaman gıda çöplerini biriktirdiklerini ifade etmişlerdir.

*Merve:*

*“Köye gideceksem atmıyorum çöpe, yoksa mecbur bir gündün fazla durmuyor çöp. Ekmek bozulur atmam gideceksem. Tabi... De gideceksem biriktirim bir iki gün. Arabaya koyar, tabi götürürüm. Hayvanlar da seviniyor hem, bi yerler bir gör... Ama işte evlerde atıyoruz çöpe, üzülüyorum tabii”*

Gıda atıklarını hayvanlara veren Hacer, Cem ve Feda bu atıkların içinden yumurta kabuğu ve soğanın hayvanlara verilmemesi gerektiğinin altını çizmişlerdir.

*Hacer:*

*“Her şey atılır helkeye, çay, domates kabuğu, biber sapı ne varsa işte. Sade soğan kabuğu olmaz, yumurta olmaz. Kızım onlar dokunur hayvanlara, hasta eder.”*

**Tablo 3.15:** Süt ürünleri yaparken çıkan atıklar

Atık	Değerlendirme şekli	Görüşmeciler
Yağ yaparken oluşan süt koyusu	Uğmaç çorbası	Hacer, Merve, Feda, Nuriye,
Peynir yapımından kalan taneli peynir suyu	Peynir helvası	Hacer, Merve, Feda, Nuriye,

Görüşmecilerden Hacer, Merve, Feda ve Nuriye yağ yapımı esnasında kaymağın yağa dönüşmesi ile ortaya çıkan ve süt koyusu denilen artık su ile uğmaç çorbası yaptıklarını ve bu şekilde yapılan çorbanın süt ya da su ile yapılandan çok daha lezzetli olduğundan bahsetmektedir. Ek 3. Tarifler kısmında bu şekilde yapılan Uğmaç çorbasının tarifine yer verilmiştir.

*Merve:*

*“Süt koyusu ile bir başka olur. Ha sütle de yaparsın başka zaman hiç olması suyla da yaparsın onda ne var? Ama yağ yaptıysa akşamına mutlaka bi uğmaç... kokusu ne bi ayrı olur onun.”*

Peynir yapımından arda kalan peynir suyu Mudurnu’da yapılan peynir helvasının temel malzemesi olarak ifade edilmektedir. Görüşmecilerden Hacer günlük yemek için, özellikle süt üretiminin fazla olduğu ve yoğun peynir yapılan zamanlarda yapılan peynir helvasının tarifi şu şekilde anlatılmaktadır.

*Hacer:*

*“Peynir mayalandı, aldın peynirleri torbaya, hah. Şimdi kaldı ya peynir suyu. Onun içinde hala peynir kalır ufak ufak, alamazsın hepsini. O suyu koyarsın ocağa yanar. Kaynadı mı çıkar o kalan peynirler üstüne böle... kaynayınca bi de onlar sertleşir böle top top. Onları alırsın sudan, süzersin. Tereyağında bir güzel kavurursun böyle kahverengi olacak. Olunca da az şeker atarsın onu da kavurursun birlikte. Şeker de koktu mu böyle güzelse, alırsın bi tepsiye onları. Sonra üstüne istersen azcık şekerli şerbet, istersen sade su, istersen sütlü sulu karışık şerbet. Nasıl istiyorsan ama üstü çok ıslanmayacak.”*

Peynir suyunda kalan peynir parçalarının kaynatılarak sertleştirilmesinin ardından tereyağında kavruarak maillard reaksiyonu ile esmerleşmesi, eklenen şeker ile kavrulmaya devam edilerek şekerin de karamelize olmasının sağlanmasından sonra çok

az bir şerbet ile yumuşatılması sonucu elde edilen bir helva olduğu anlaşılmaktadır. Ağızda alt kısmı yumuşak, üst kısmı ktır, et lezzetine yakın bir lezzet, karamelize bir koku ve tat bırakmakta olduğu deneyimlenen bu helvanın artık peynir üretiminin azalmasından dolayı çok az yapıldığı ifade edilmektedir.

Çalışma esnasında peynir helvasının yapım ve tadım aşamalarında katılımlı gözlemler yapılmış ancak, peynir yapımından arda kalan malzemenin temel malzeme olması, ölçeklendirme ve reçetelendirme için uzun bir sürece ihtiyaç duyulması nedeni ile tarifine çalışmada yer verilememiştir.

Emine ve Fatma süt ürünü olarak sadece yoğurt yaptıklarını diğer ürünleri üretmediklerini, yoğurt üretiminin herhangi bir atığının olmadığını belirtmişlerdir.

Çalışmada görüşülen erkek görüşmeciler, süt ürünleri üretiminde yer almadıklarını, süt atıkları ile ilgili bir fikirleri olmadığını ifade etmişlerdir.

Görüşmecilerden Fedâ ve Hacer dışında tüm görüşmeciler günümüzde peynir ve yağ üretmediklerini, ardılları ile yapılan Uğmaç çorbası ve peynir helvası üretmediklerini belirtmişlerdir.

**Tablo 3.16:** Ziraat sanatları uygulamaları esnasında ortaya çıkan atıklar

Ortaya çıkan atık	Değerlendirilme şekli	Görüşmeciler
Tahıl kabukları	Yal ekmeği	Hacer, Fedâ, Merve, Nuriye
Pekmez köpüğü	Tozmangara	Hacer, Talip, Zafer, Merve, Salih, Fedâ, Cem

Üretilen tahılların işlenme aşamalarında ortaya çıkan kabuklar, süt ürünleri üretilirken ortaya çıkan süt artıkları ile karıştırılarak köpek ve kedilerin beslenmesi için yal ekmeğine dönüştürülmektedir.

*Hacer:*

*“O kabuklar da atılmaz! Deden değmenden (değirmen) gelirken onları da koydurur bi çuvala, iki çuvala neyse. Karıştırırsın onları. Yağ yaparken, peynir*



yaparken ardında suyu kalır hani. Yağ suyu, peynir suyu, olmadı azıcık sütlü su karışımı. Hah. Onunla karıştırırsın böyle lapa gibi. Top top yaparsın onları. Bizim çok köpeğimiz olurdu kapıda. Eve bakar, hayvana bakar, bağda kırdı sana bakar. Onlara ekmek yaparsın.

Pekmez üretimi esnasında, kaynatılan her türden pekmezin üzerinde oluşan köpükler alınarak, pekmezin daha saf bir renkte olması sağlanmaktadır. Bu köpükler atılmayarak un helvası ile aynı tarifte olan, şeker yerine pekmez köpüğü konularak yapılan, tozmangara adı verilen bir helvada kullanılmaktadır.

Zafer:

“O sürekli kaynar kazanda. Altına odun atılır. Kaynar, kaynar. Üstünün köpüğü, köpüklenir üstü. Üstünün köpüğü alınır bi tarafa. Yani bi insan da kazanın başındadır devamlı. O köpük bi kenarda durur. O köpüğü kavrulmuş unla karıştırırlar. Helva yapılır. Ona tozmangara denir. (Gülüyor)... Buğday unuyla karıştırdık. Oldu sana tozmangara diye bi helva.”

Emine, Murat, İsmail, Fatma ve Emin bu konuda bir bilgileri olmadığını ifade etmiştir. Cem ise bir şekilde değerlendirildiğini ama nasıl değerlendirildiğini bilmediğini, bunu daha çok kadınların yaptığını belirtmiştir.

Görüşmecilerin tamamı günümüzde tahıl ve pekmez üretmediklerini, bu ürünlerin ve ardılları ile yapılan ürünlerin yapılmadığını belirtmişlerdir.

**Tablo 3.17:** Satın Alınan Gıda Ürünlerinin Kullanımı Sonucunda Oluşan Atıklar.

Satın alınan ürünlerle birlikte eve gelen atıklar	Uygulama	Görüşmeci
Cam kavanozlar	Kullanırım	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye, Zafer, Salih, Murat
	Atarım	Talip, Cem, İsmail, Emin
Teneke kaplar	Kullanırım	Hacer, Fedâ, Cem
	Atarım	Merve, Emine, Fatma, Nuriye, Zafer, Salih, Murat, Talip, İsmail, Emin
Kâğıt atıklar	Kullanırım	Hacer, Talip, Cem, İsmail, Fatma, Fedâ, Nuriye
	Atarım	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Emin
Her türden içecek kapları ve naylon ürünler	Kullanırım	Hacer, Fedâ, Cem, Merve, Emine, Fatma, Nuriye,
	Atarım	Zafer, Salih, Murat, Talip, İsmail, Emin

Cam kavanozlar ile ilgili erkeklerin atma, kadınların kullanma davranışı konserve yapımı ve gıda saklamaya yönelik süreçlerden kaynaklanmaktadır. Eğitim durumları diğerlerinden fazla olan Salih, Zafer ve Murat kullanma tutumunu gösterecekler de diğer erkek görüşmeciler atma eğilimindedirler. Bu veri toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilirlik bağlamında tekrar analiz edilecektir.

Teneke kaplarla ilgili sadece hayvancılık yapan Hacer, Fedâ ve Hacer kullandıklarını belirtmişlerdir. Diğer görüşmeciler teneke ürünleri attıklarını ifade etmişlerdir. Doğa ve tarımsal üretim faaliyetleri ile ilişkisini koparmayan görüşmecilerin geri dönüşüm ve yeniden kullanmaya ve çevresel sürdürülebilirliğe diğer görüşmecilerden daha yatkın olduğu gözlemlenmiştir.

Kâğıt atıkları ise geleneksel mimari içinde yaşayan ve evin ısıtmasını soba ile sağlayan Hacer, Talip, Cem, İsmail, Fatma, Fedâ ve Nuriye, sobada yakmak amacıyla kullandıklarını belirtmişlerdir.

Her türden içecek kapları ve naylon ürünler ile ilgili görüşmecilerin tamamı atma davranışında bulduklarını ifade etmişlerdir. Mudurnu merkezde yerel yönetim mahallelerden çöp toplama ve bir merkezde muhafaza etme sistemine sahiptir ancak geri dönüşüm ve kompost sistemleri bulunmamaktadır.

Köyler merkezi yerel yönetime bağlı olmadıkları için çöp toplama işlemi yapılmamaktadır. Köyler, mesire alanları ve dere kenarları yukarıda atma davranışı gösterilen ürünler dolayısıyla ile gözle görülür bir kirliliğe sahiptir.

### 3.1.2.3. Alt Yapı ve Sürdürülebilirlik

Anahtar görüşmeci Orhan Mudurnu merkezde alt yapı hizmetlerinin son 30 yılda değişiklikler gösterdiğini, geçmişte kanalizasyon ve atık su giderlerinin derelere bırakıldığını, çevre ve canlı sağlığını tehlikeye atan bu yöntemin günümüzde kurulan kanalizasyon sistemleri ile değiştirildiğini ifade etmiştir.

Köylerde bu sorun tam olarak çözülememiştir. Çalışma kapsamında gidilen üç köyde, evlerin bir kısmı giderlerini derelere ve bahçelere yönlendirdiği, bir kısmının özellikle yeni yapılanların fosseptik çukuru sistemine geçtiği gözlemlenmiştir.

İlçede çöp toplama merkezi ilçe merkezine oldukça yakın bir yerdedir. Açık alanda ve kontrolsüz bir şekilde biriktirilen çöpler çevre ve canlı sağlığını tehlikeye atmaktadır. İlçenin en önemli mesire yerlerinden biri olan Şeyh'ül İmran yolunda bulunan çöp toplama merkezi aynı zamanda ilçeyi ziyarete gelenlere karşı da olumsuz bir imaj vermektedir

Literatürde de bahsedildiği üzere Mudurnu Mart 2018 tarihi itibari ile yavaş şehir olmak için ortaya konulan 72 kritere %52 oranında uygun bulunmuş, uygun bulunmayan kriterlere yönelik gelecekte çalışmalar yapma taahhüdü ile Türkiye'nin 15. Cittaslow kenti ilan edilmiştir. Bu kapsamda Mudurnu Belediyesi, *çevre politikaları* başlığı altında; “dönemsel hava temizliği ölçümü yapılacağını, Düzenli Katı Atık Bertaraf Tesisi kurulacağını, hayvancılıkla uğraşan Mudurnu'nun hayvan gübresi kullanma alışkanlığı nedeni ile kompost üretimi yapılmadığını ancak isteyenlere gerekli desteği sağlayacağını, mevcut kanalizasyon sistemindeki eksiklikleri gidereceğini, binalarda ve kamusal alanlarda enerji tasarrufu yapılacağını, kamunun yenilenebilir enerji kaynaklarından enerji üretimine geçiş için çalışmalar yapacağını, görsel kirliliğin ve trafik gürültüsünün azaltılması için girişimlerde bulunulacağını, biyo-çeşitliliğin korunması için üniversite ve gerekli kamu kurumları ile çalışma ve projeler yapılacağını” taahhüt etmiştir.

Yapılan ölçümlerde Mudurnu hane başına 246 kw/saat elektrik kullanıldığı ve Mudurnu genelinde hane başı içme suyu tüketimi senelik 55,32 metreküp iken Türkiye ortalaması senelik 78,44 metreküp olduğu tespit edilmiştir. (Kriterlere Uygunluk Raporu 2018:2) Bu rakamlar Mudurnu'nun Türkiye genelinin oldukça altında, enerji ve su kullanım oranının oldukça tasarruflu olduğunu gösteren rakamlardır. Yapılan ölçümlerde Mudurnu'da su kalitesinin Sağlık Bakanlığınca belirlenen kriterlere uygun olduğu ve Türkiye ortalamasının üzerinde bir kaliteye sahip olduğu tespit edilmiştir. (Kriterlere Uygunluk Raporu 2018:1)

*Kentsel Yaşam Kalitesi Politikaları* başlığı altında çalışmayı ilgilendiren; “verimli bitkiler ve meyve ağaçları kullanılarak sosyal yeşil alanların iyileştirilmesi ve/veya oluşturulmasını, sürdürülebilir mimari için hizmet masası oluşturulmasını, çevre kirleticilerin izlenmesi ve azaltılmasını, kent içindeki kullanışlı yeşil alanların verimli bitkiler ile değerlendirileceğini, yerel ürünlerin ticarileşmesi için alanların yaratılacağını, atölyelerin korunacağı ve değerlerinin arttırılacağı böylece doğal/yerel alışveriş merkezlerinin yaratılacağını taahhüt etmiştir. (Kriterlere Uygunluk Raporu 2018; 20-31)

Geçen bir yıllık süreç içerisinde bu taahhütler ile ilgili herhangi bir adım atılmamıştır.

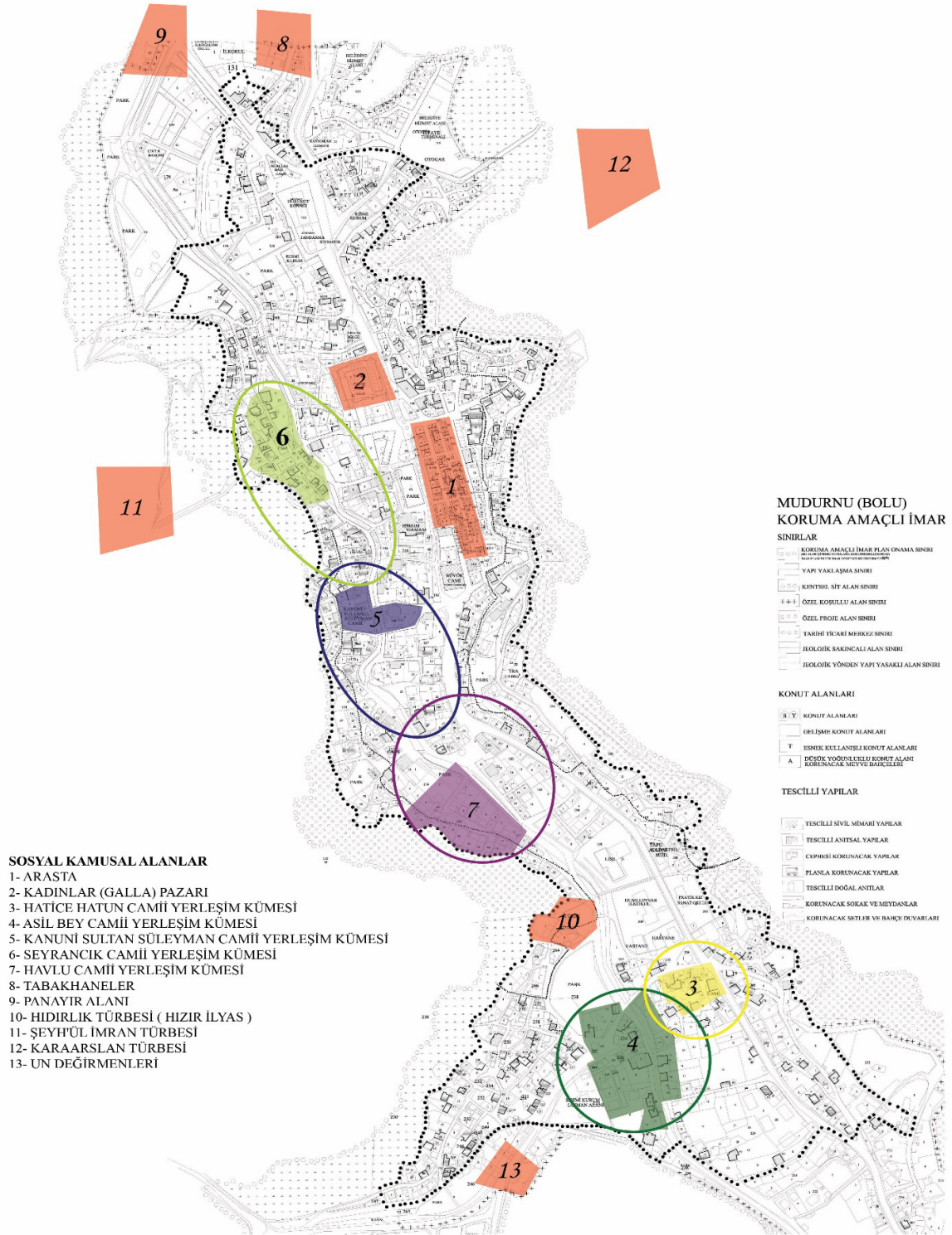
#### *Irmak Binaları ve Mahalle Fırınları*

“Vakıflar, Tekkeler ve Gıda Örüntüleri” ile “Toplu Yemek Törenleri” başlıkları altında Mudurnu’da, mahalle ve vakıflar etrafında organize olan yapılardan ve özellikle çocukların devam ettirdiği geleneksel törenlere değinilmiştir. Mudurnu mahalle organizasyonunda merkezde bir cami olacak şekilde etrafında insanların su ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yapılan bir çeşme, hayvanların su ihtiyacını karşılayacak bir oluklu çeşme, çeşitli yıkama ve yıkanma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yapılan bir ırmak binası ve fırın ile şimdi her mahallede izlerine raslanmasa da hazire, zaviye, medrese gibi binalardan oluşmaktadır. Bu mahallelerin ve çalışmada bahsi geçen ve geçecek bazı özel mekanların Mudurnu şehir merkezinde konumlanışı Harita 3.1 de görülmektedir.

Çalışma kapsamında yapılan gözlemlerde bu konseptten ayakta kalan ve halen kullanılmakta olan beş alan olduğu tespit edilmiştir. Haritada görüldüğü üzere 3,4,5,6 ve 7 numaralı alanlar merkezinde bir cami, beraberinde çeşme, oluklu çeşme, fırın, ırmak gibi ortak kullanım öğelerinin bulunduğu ve halen kullanılmaya müsait olduğu alanlardır. Bunların dışında 4 ve 5 nolu alanda hazireler bulunmakla birlikte devamında bahsi geçen tekke, dergah, medrese gibi binalar ya geçmişte günümüze gelememiş ya da bir çalışma yapıp tespit edilememiştir.

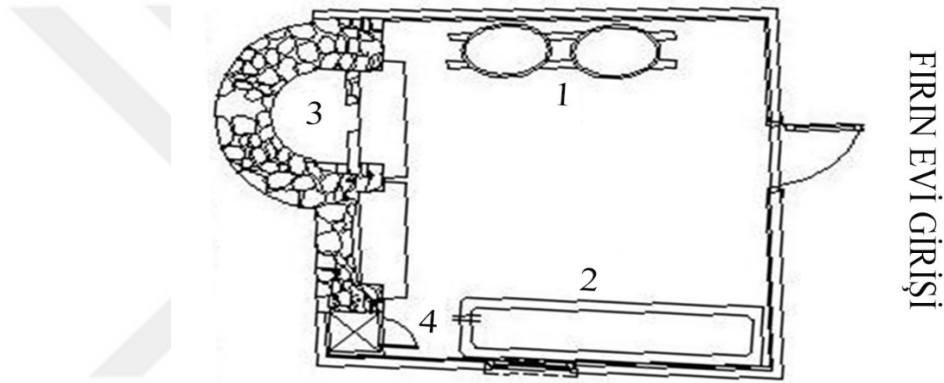
Köylerde yapılan gözlemlerde ise dört ya da beş haneye bir ırmak yapısı bulunduğu görülmüştür. Köylerde ev içi fırınların daha çok olduğu, toplu ekmek yapım işlerinin kadınlar tarafında, imece halinde, evlerde ya da az da olsa ev dışı, bahçe içinde fırını bulunan evlerde yapıldığı anlaşılmaktadır.





**Harita 3.1.** Mudurnu'da mahalleler ve gıda alanlarının şehir merkezinde konumlanışı

Mahallenin çekirdeğinde bulunan mahalle fırınları ortak kullanım amacı taşımaktadır. Çoğunlukla kalabalık grupların ihtiyacını karşılamak için düğün, sünnet gibi törenlere somun ekmeği, katmerli, hayır ekmeği, kuru ak gözleme gibi, mahallelinin imece olarak ürettiği ekmekleri yapmak için kullanılmaktadır. Kalabalık iş gücü gerektiren pekmez, ıza bulguru, kekik suyu gibi ziraat sanatları da bu fırınlarda kadınlar tarafından imece usülü yapılmaktadır.



**Çizim 3.5:** Fırın evi ve iç dizaynı

Fırın evinde 1 nolu alan, ağırlıklı olarak ateş yakılan, ateşin üzerine konulan saç ayakları üzerine yerleştirilen kazanların bulunduğu, su ısıtma, ıza bulguru, salça ve pekmez kaynatma, kekik suyu damıtma, kızılıcak suyundan yapılan korova elde etme işlemlerinin yapıldığı alandır.

2 numaralı alan su oluğu olarak ahşaptan ya da betondan yapılmaktadır. Pekmez yapılacak meyvaların ve ekmeğin yapımında kullanılan malzemelerin yıkanması için kullanılmaktadır.

3 nolu alan fırın alanıdır. 1 nolu alanın bulunmadığı türden fırın yapılarında ateş ve kaynatma düzeneği bu alanda bulunmaktadır.

4 nolu alan ise ekmek yapımında ve diğere işlerde kullanılan malzemelerin konulduğu dolaptır. Ortak kullanılan ekmek yapım ve temizlik malzemeleri temizlendikten sonra bu dolapta muhafaza edilmektedir.



**Fotoğraf 3.1:** Fırın evinde kullanılan malzemeler

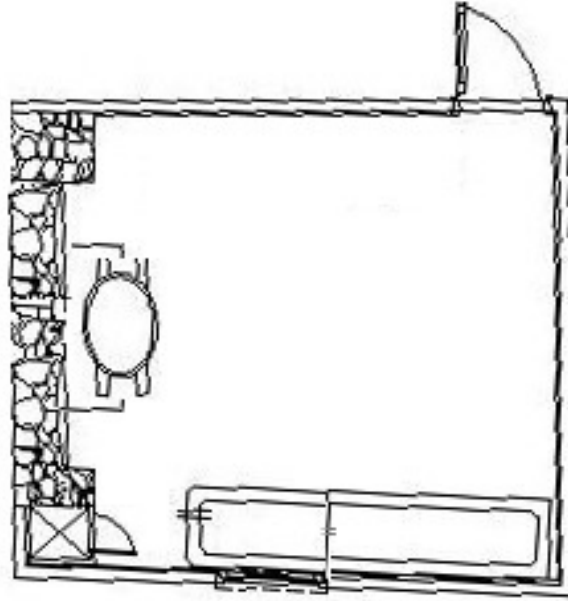
Kamusal alanda bulunan bu fırınlar kadınlar tarafından imece ile üretilen her tür ekmeğin ve sonbahar aylarında üretimi yapılan ziraat sanatlarının merkezinde bulunmaktadır.

Özellikle yaz aylarında, tarla, bahçe, bostan işleri ve harman kaldırma sürecinde hane halkının tamamı ve bazı evlerde yardıma gelen akrabalar ya da çalıştırılan işçiler çok geç saatlere kadar çalışmaktadır. Bu zamanlarda konaklarda ağırlıklı olarak gelin ve torun evinde bulunan cinlik adı verilen banyolar ihtiyacı karşılamamakta ya da dışarıdan gelenler o evlere zaten girememektedir. Özellikle buğday başaklarının samandan ayrıştırılacağı zamanlarda, iş bitiminde herkesin banyo yapabilmesi için, ırmağı ortak kullanan evler arasında sıra yapılmakta ve o sıraya uygun olarak harman işi yapılmaktadır.



Bahar aylarında yapılan toplu temizliklerde, düğün, sünnet, bayram gibi zamanlarda kıyafet ve halıların yıkanması için de kullanılan bu ırmaklar için o evin etrafındaki haneler ortak bir anlaşmaya gitmekte ya da sıra ile “ırmak yakma” işini yapmaktadırlar.

### IRMAK GİRİŞİ



**Çizim 3.6:** Irmak binası ve iç dizayn

Çamaşır yıkama ve yıkanma işlerinin dışında özellikle köylerde pekmez yapımı, ıza bulguru yapımı, kekik suyu, salça, ve yöreye özgü korova gibi işlerde de kullanılan ırmak binaları ekmek fırınının bulunmaması dışında, fırın evleri ile aynı işlevi taşıyan alanlardan oluşmaktadır. Çamaşır için kullanılan malzemelerin çıkarılıp yıkanmasından sonra “mısmıl” kabul edilen bu binalar özellikle köylerde imece işlerin merkezinde bulunmaktadır.

Kadınların görevi olarak görülen yemek yapma işi ile birlikte temizlik işleri de bu örnekte olduğu gibi kamusal alanda, görünür bir biçimde ve imece halinde yapılmaktadır. Köyde yaşayan görüşmecilerden Hacer, Cem ve Feda ile yarı zamanlı köyde yaşayan Merve ve Salih köylerinde bulunan ırmak binalarını halen kullanmaktadır. Mudurnu merkezde yaşayan görüşmecilerden Emine, Murat, İsmail,

Emin, Nuriye ve Fatma kendilerinin aktif olarak mahalle fırınları kullanmadıklarını ama tanıdıklarının kullandığını, kullanıldığını bildiklerini ifade etmişlerdir. Çalışma kapsamında Mudurnu’da yaşanan üç aylık dönemde yapılan gözlemlerde fırınların, fırının bulunduğu mahalle kadınları tarafından, ekme ve katmerli yapmak amacıyla kullanıldığı görülmüştür.

Mudurnu merkezde bulunan mahalle fırınlarının bakım ve onarım işleri günümüzde belediye tarafından yapılmaktadır.

#### 3.1.2.4. Temizlik Ürünleri ve Sürdürülebilirlik

Görüşmecilere her türden temizlik işleri için kullanılan ürünler sorulduğunda hemen hemen tüm görüşmeciler “eskiden” ve “şimdi” olarak farklı ürünlerden bahsetmişlerdir.

**Tablo 3.18:** Geçmişte ve şimdi kullanılan temizlik ürünleri

Temizlenen şey	Geçmişte kullanılan	Şimdi kullanılan
Bulaşık	Kalıp sabun, Arap sabunu ve toprak	Deterjan
Bakır kaplar için	Salça	Deterjan
Saç ve beden temizliği	Saç kili ve kalıp sabun	Şampuan ve kalıp sabun
Her türden kumaş	Eşya kili, kalıp sabun	Deterjan

Temizlik ürünlerinde yaşanan bu değişiklik görüşmeciler tarafından çevre ve su kirliliğinin temel nedeni olarak görülmektedir.

*Hacer:*

*“Yok çocuğum kir bilmezdik biz. Sular bahçeyi de bostanları kirletmezdi, eza (deterjan, ilaç) falan bilmezdik biz... bi Arap sabunu, kalıp sabun alırdık. Bi baş kili, bakırları da salçaynan (salça ile) ovardık. Baş kili, bi de geycek (kıyafet) kili, tabağın yağını toprağa aldırırısın, sıcak suyla yıka, bitti gitti. Makinalar geldi, çoluk çocuk hasta olmaya durdu. Değişik değişik bir sürü eza. İlaçlar falan, kimse ırmak mırmak yakmaz oldu, hep eza her yer ezayla, makinaylan...”*

Bulaşıklar için kalıp sabun, Arap sabunu ve toprak; saç yıkamak için köylerin belli noktalarında var olan ve toplanıp kullanılan kil ve kalıp sabun; bakır kapları temizlemek için tuzlu salça, kıyafetleri yıkamak için yine doğadan toplanan ama saç kilinden farklı olan kıyafet kili kullanıldığını belirten görüşmeciler bu malzemelerin hiçbirinin doğayı kirletmediğini ifade etmişlerdir.

Temizlik ürünlerinde yaşanan bu değişiklik, merkezde ağırlıklı olarak çözülsede köylerde yaşanan alt yapı sorunları ile birleşerek çevre ve canlı hayatını tehlike altına atmaktadır.

### 3.1.3. Ekonomik Sürdürülebilirlik

#### 3.1.3.1. Tarımsal üretim

*“Evde yapacak uşak mı kaldı kızım?” (Hacer)*

Yapılan görüşmelerde geleneksel tarımsal üretim ilişkilerinin ve iş bölümünün geniş aile yapısı çevresinde şekillendiği, genç nüfus göçünün tarımsal üretimin azalmasının en büyük nedeni olduğu belirtilmiştir.

Buğday üretimi yapan sadece Cem, Feda ve Hacer'dir. Ancak ekilen buğdayların un olarak kullanılmamakta, büyük baş hayvanlara yem olarak verilmektedir. Bunun nedeni olarak, artık değirmen ve bu süreçle uğraşacak insan olmaması olarak belirtilmiştir.

Görüşmecilerin tamamının çeşitli köylerde tarımsal üretim yapabilecekleri tarlaları bulunmaktadır ancak hiçbiri tahıl üretimi yapmamaktadır. Iza, burçak, çavdar gibi gıda ürünlerinin döver-biçer makinesi tarafından toplanamadığı, insan gücü ile toplamanın zor olduğu ifade edilmiş ve bu süreçlerle uğraşacak insan olmamasının bu gıda ürünlerinin üretilmemesinin nedenleri olarak belirtilmiştir.

Sıvı yağı tüm görüşmeciler marketlerden satın aldıklarını ifade etmişlerdir. Sadece Zafer ve Hacer geçmişte Mudurnu'da sıvı yağ üretimi yapıldığının altını çizmişlerdir.

*Zafer:*

*“Ayçiçeği ekerdik kızım. Ha o çok önemli. Ayçiçeği ekerdik. Daha önce ben hatırlıyorum, şu anda köyümüzün muhtarı olan İğnecilerin muhtarı olan, onun evinin o bahçede haşhaş ekerlerdi bizim köyde. Bir de köyümüzde iki tane yağhane vardı. Cevizden yağ yapılırdı. Cevizimiz çok olurdu bizim. Bu yağhane ağaçtandı. O cevizler kırılır, çuval çuval kırılmış iç ceviz, kavrulur, orda bişeye dökülür mucurgatla (Pres) basılır. Şırl şırl yağ akardı oradan. Onun artanı da küspe derdik ona da cevizin posası, alır kaçardık biz onu, yemesini çok severdik onu da. Çocuklar hep bir. (Gülüyor)”*

*Hacer:*

*“1973'e kadar haşhaş eker yağ yapardık”, “kuyruk yağı, e tereyağı zaten bizde. Arabalarla şehere götürür yağhanede bastırırdık, şırgın yağı de derler haşhaş yağı, posasını ayrı yağını ayrı yükler getirirdik, posası hayvanlara verilir. Çizerdik haşhaşı. Toplardık afyonunu. Devlet gelir alırdı ondan da para kazanılırdı tabi... eza niyetine turnak ucu kadarını eve ayırırdık gerisi devlete. Sonra toplarsın haşhaşı doğru şehere. Tenekelerle yağım olurdu mazlada.”*

Görüşmecilere tereyağı elde etme yolları sorulmuştur. ( Tablo 3.19)

**Tablo 3.19:** Tereyağı elde etme yolları

<b>Tereyağı elde etme yolu</b>	<b>Görüşmeci</b>
Evde üretim	Hacer, Feda, Merve, Cem
Hediyeleşme ile elde ederim	Salih, Nuriye
Köy pazarı ve Kadınlar pazarından alırım	Fatma, Emine, Talip, Zafer, Murat
Yereldeki fabrikaların ürünlerinden satın alırım	Emin, İsmail

Görüşmecilerin el yapımı tereyağı tüketme eğiliminde olduğu görülmektedir. Hacer, Feda ve Cem büyükbaş hayvancılıktan elde ettikleri kaymaklarla tereyağı elde ederken, Merve fabrikadan kaymak satın alarak evde yağa dönüştürmektedir.

Salih ve Nuriye köye akraba ziyaretine giderken götürdükleri hediyelerin karşılığında “elimiz boş göndermiyorlar” diyerek karşılığında tereyağı hediye edildiğinden bahsetmektedir. Görüşmecilerin tamamı sanayide büyük markalar tarafından üretilen tereyağını tercih etmediklerini, çok gerekli olursa yerel fabrikalardan satın aldıklarını ifade etmişlerdir.

Şeker ile ilgili tüm görüşmeciler marketlerden satın aldıklarını ifade etmişlerdir. Sadece Zafer ve Merve geçmişte üretim yapıldığının altını çizmişlerdir.

*Zafer:*

*“Şeker de az alınırdı kızım. Şöyle şeker kamışı ekerdik. Şu anda elimde, tohumu kalmadı bizim o tarafta, Kandıra tarafından tohum getirttim. Köylülere dedim ekin bunu. Kimse almadı. Evde duruyor öyle. Şeker kamışı kızım mısır gibi olur. Sık ekilir. O da kadınların. Bi defa kazılır. Yalnız sulanır. (Çok sulama yapılır) Büyür, üstünden tohumları çıkar onun. Tohumlar siyahlaştığı zaman kesilir. Mengeneri vardır onun. Silindir bir tanesi döner. Bu şunu da döndürür. Ama bu arası şey, bu dönerken kamış burdan girer, suyu da burdan aşı akar. Ve o su. Hayvanla döndürülür bu şeyler. Tabi, her köyde mekanizma vardı. Bir değil bir iki tane vardı. Köyde. Tabi. Her köyde vardı hemen hemen. Bizim böyle küplerle, o küpler 30, ne otuzu 50 litre. İki üç küp pekmezimiz olurdu kızım.”*

*Merve:*

*“Ben yapmadım, yetiştirmedim ama görürdük köylerde, kazan kazan kaynatırdı kadınlar. Bi sıkma presi olurdu undan sıkıp yaparlardı da verirlerdi bize de. Sudan azca koyu kirli bi rengi olur. Şerbet gibi, pekmez gibi bişey. Az bi su katarsın mesela baklavaya. İşte helvaya diyelim. Az bi suyla karıştırır kaynatır dökersin. Al sana şeker.”*

Köylerde ya da merkezde yaşayan görüşmecilerin tamamı gıda hammaddesi olarak geçmişte üretilen hiçbir tarımsal üretimi günümüzde yapmamaktadır. Tarım ile uğraşan Cem, Feda ve Hacer tarlalarda hayvan yemi olarak kullandıkları mısır ve buğday dışında hiçbir tarımsal üretim yapmamaktadır.

Görüşmecilerden Cem görüşmeden bir önceki yıl ıza ektiğini ve ondan bulgur yaptıklarını ancak o bulgurun halen durduğunu, yenilmediğini ifade etmiştir.

#### *Cem*

*“Benim çocuklar yemez. Burun kıvrıyor bu yeni nesil. Neymiş, pirinç varmış, kim uğraşacakmış. Mürd olmayasicalar. (Ölmesinler anlamına gelen bir beddua) Bi bildikleri patates, makarna, kanat, köfte. O hazır şeylerden hep. Yiyen de kalmadı gaşım, yapan da. Yaptık işte te orda duruyor bir yıldır.*

Cem, göç ile birlikte yeni neslin yaşam tarzının modernleştiğini, hazır yemek sektörünün de etkisiyle yeni neslin damak tadında oluşan değişimlerin, gıda ve gıda örüntülerinin standartlaşmaya ve metalaşmaya başlayarak yerel yemeklere olan talebi azalttığı ve üretimi olumsuz yönde etkilediğini işaret etmektedir.

Görüşmecilere kırmızı et ihtiyaçlarını nasıl karşıladıkları sorulmuştur. (Tablo .20)

**Tablo 3.20: Kırmızı et elde etme yolları**

<b>Kırmızı et elde etme yolu</b>	<b>Görüşmeci</b>
Satın alırım	Talip, Emine, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye, Merve
Kendi hayvanımı yetiştiririm “Beslik”	Cem, Fedat, Hacer
Başkasına yetiştirip keserim “Beslik”	Salih, Zafer, Murat

Merkezde yaşayan görüşmeciler et ihtiyaçlarını satın alarak karşıladıklarını, tarım ve hayvancılık yapan görüşmeciler ise kendilerinin yetiştirdiği hayvanlardan elde ettiklerini ifade etmişlerdir. Eğitim düzeyleri açısından diğer görüşmecilerden farklılaşan Salih, Zafer ve Murat, eskiden uygulanan ancak günümüzde oldukça azalan “beslik” sistemine geri dönüş yaptıklarını, kasaptan et almadıklarını, üretim ve kesim sistemlerine güvenmediklerini ifade etmişlerdir. Eğitim düzeyinin endüstriyel üretim sistemlerine dair farkındalık yarattığı görülmektedir.

Beslik sistemi küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapan birinin hayvanları içerisinde bir “erkeç” (erkek kuzu) seçip, satın alıp, altı aylık yem masrafının karşılanmasıdır. Son baharda satın alan kişiye teslim edilen beslikler özel olarak bakılmakta ve beslenmektedirler. Bu uygulama yerelde oldukça eskidir ancak

hayvancılıkla uğraşan görüşmeciler ile bilinçli tüketim davranışı geliştirmek isteyen görüşmeciler dışında artık oldukça azalmış görülmektedir. Kırmızı eti satın alan görüşmeciler de satın aldıkları ürünlere tam olarak güvenmediklerini, satın aldıkları dükkanların sahiplerinin vicdanına kaldıklarını belirtmişlerdir.

Literatür kısmında tekkelerde tutulmuş defterlerde etin, yemeklere ve sebzelere, baharat gibi lezzet arttırmak için kullanıldığından (Faroqhi 2012; 253) bahsedilmiştir. Çalışmada yapılan görüşmelerde bu bilgi doğrulanmış Mudurnu’da yapılan yemeklerde de av hayvanları dışında, safi etle yapılan herhangi bir reçeteye rastlanılmamıştır.

*Hacer:*

*“Her yemek etli her yemek etli o neymiş öyle, durup durup keyfine hayvan mı kesilirmiş. Sütünü, yünü neyine yetmiyor, canını alacan bi de keyfine.”*

*Feda:*

*“E bi kurbanda kesiyon, bi de beslik yapıyorsun iki. Tabi erkeç deriz biz, erkek hayvandan beslik. İlla hasta olan olur her sene bir tane, iyileşmezse mundar gitmesin dersin, o da üç. İsrâf, daha ne kesecen?”*

Kırmızı eti satın alan görüşmeciler de eti başlı başına bir yemek değil, yemekleri lezzetlendiren ek bir malzeme olarak görmektedirler.

*Emine:*

*“Kıymalık alırım. E işte birazından köfte neyin yaparsın çoluk çocuğa, gerisi kavurup dolaba. Çorbaya olur, fasulyeye olur, patatese olur az az...”*

*Nuriye:*

*Yok öyle eti ne biliyim, görüyoruz başka yerlerde. Kebaptı, ne o güveçti. Ha kurbanda yapılır öyle. Gelen gidene yedirmek lazım yaparsın. Ama öyle durduk yere görmedim. Gösterişçi gibi. Yapmam ben de. Kavurma, kıyma yapılır. E işte her yemek etli gibi aslında... öyle olmuyor mu? (Gülüyor)*

Aşırı et tüketiminin israf, zulüm ve gösteriş olduğu, olumlu bir davranış olmadığı, halihazırda yapılan hayvancılığın süt üretimini merkeze aldığı, yemek kültürünün et merkezli olmadığı anlaşılmaktadır.

Görüşmecilere beyaz et ihtiyaçlarını nasıl karşıladıkları sorulmuştur. (Tablo 3.21)

**Tablo 3.21:** Beyaz et elde etme yolları

Beyaz et elde etme yolu	Görüşmeciler
Broiler satın alırım	Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye, Talip
Broiler yetiştiriyorum	Cem, Feda
Bahçede tavuk yetiştiriyorum	Feda, Hacer, Cem,

Görüşmecilerden Cem ve Feda, broiler cinsi besi tavuğu yetiştiriciliği yapmaktadır. Yetiştirdiği hayvanlardan tüketmediklerini ifade eden Cem ve Feda ayrıca kendileri tüketmek üzere bahçede tavuk yetiştirdiklerini ifade etmektedirler. Broiler cinsi tavuk üretseler de bu tavuğu yemenin sağlıklı olmadığını düşünmektedirler.

*Cem:*

*“Verdiğimiz ilacın haddi hesabı yok, hem tavuk dediğin kırk günde mi olur allahasen gaşım. Yetiştiriyoruz işte vebalı boynuma olsun ama ben yemem.”*

*Feda:*

*“Yeminden mi ilacından mı bunlar böyle, 40 günde teslim ediyoruz. Veteriner gelir suyuna bişey katar gider, yemine bişey katar gider. Yemiyoruz biz. Aha bahçedekiler var, yumurta tavuğum ayrı, horozum ayrı, kesmelik ayrı. Lazım olur keserim bunlardan ben”*

Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye ve Talip marketlerden broiler cinsi tavuk aldıklarını ama mecburen aldıklarını aslında güvenerek tüketmediklerini ifade etmişlerdir.

*Fatma:*

*“Bilmiyoruz mu hepimiz biliyoruz nasıl yetiştirildiğini. Fabrikada neler olduğunu, nasıl ilaçlar yemler şey yaptıklarını herkes biliyor. Elin mecbur alıyorsun.”*



*Nuriye:*

*“Fabrika varken hele, tiksiniştik artık kokusundan şeyinden. Şimdi kapalı da kokmuyor. Mecbur olmasam almam. Bi gelenin oluyor, bi misafir. Alıyorsun.”*

Katılımcıların tamamı broiler cinsi besi tavuğuna, üretim zamanının kısalığı, kullanılan ilaçlar ve yemlerden dolayı güvenmediklerini, mümkünse satın almamaya çalıştıklarını ifade etmişlerdir. Ancak popüler ifade ile gezen tavuk, yerelde bahçe tavuğu denilen tavuk türlerinin üretiminin çok az olması, üreticiden doğrudan satın almanın zor olması, gelirse köy pazarından ya da kadınlar pazarından nadiren bulunabilmesi gibi nedenlerle broiler cinsi tavuğa mecbur kaldıklarını ifade etmişlerdir. Hızlı üretim, işleme ve tüketime dayalı market sistemi, sadece üretim ayağı ile değil, modernizm ile birlikte değişen konut sistemi ile gıda üretim alanlarının kısıtlanması ve topraktan uzaklaşma ile birleşerek ağırlıklı olarak Mudurnu merkezde güçlenmeye ve insanları satın alma davranışına zorlamaya başlamıştır.

Görüşmecilere literatür kısmında bahsi Geçen Çepni /Çetmi horoz ve tavuğu da sorulmuştur. 2000 yılında başlayan kuş gribi salgını nedeni ile yapılan itlaf çalışmalarının kümeslerde bakılan broiler cinsi tavuklarla birlikte, bahçelerde yetiştirilen yerel türlerin de itlaf edilmesine neden olduğu belirtilmiştir. Bu itlaf türün sürdürülebilirliği ile birlikte, horoz bayramının yapılamamaya başlaması ile toplumsal sürdürülebilirliği de etkilemiştir. Endüstriyel hayvancılık ve onun getirdiği sorunlar, hem biyolojik tür çeşitliliğini azaltmış ve genetik mirasın yok olma riski altına girmesine neden olmuş hem de toplumsal inanış ve dayanışmanın bir ayağının ortadan kalmasına neden olmuştur.

Çepni / Çetmi horoz ve tavuğunun az da olsa yetiştiriciliğinin yapıldığını ifade eden Salih ve Murat bu türün risk altında olduğuna işaret etmişlerdir. Horoz bayramına adını veren ve yerelde özel bir tür olarak ifade edilen horoz ve tavuk türünün gerçekten yerele özgü olup olmadığının tespiti, korunması ve elde edilecek verilere göre “menşei ya da mahreç hayvan türü” olarak literatüre geçirilmesi Mudurnu gastronomisi ve genetik miras açısından önemli bir eksiği kapatacaktır.

Görüşmecilere sebze, meyve ve baklagilleri nasıl temin ettikleri sorulmuştur. (Tablo 3.22)

**Tablo 3.22:** Sebze, meyve ve baklagillerin temin yolu

Sebze, meyve ve baklagillerin temin yolu	Görüşmeci
Satın alıyorum	Talip, Zafer, Emine, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye
Biraz yetiştiriyorum, biraz satın alıyorum	Salih, Merve, Murat, Fedâ, Cem, Hacer

Görüşmecilerden tarım ile uğraşan Fedâ, Hacer ve Cem ve köyde yaşamasalar da yazları köylerindeki bahçelerini eken Salih, Merve ve Murat sebze, meyve ve bakliyat üretimi yapmaktadır. Ancak bu üretimin eskiden ürettiklerine nazaran oldukça az olduğunu belirtmişlerdir. Görüşmeciler üretimin azalmasının nedeni olarak genç nüfus göçünü ve su azlığını işaret etmektedirler.

*Hacer:*

*“Kiminen yapayım? Gelin hayvana gider, torunlar desen kırdâ. (Şehir dışında) e benim halimi görüyorsun. (Kambur ve yürümekte zorluk çeker durumda.) Kimle sulayıp, kimle ekece de bakla olsun, kelem olsun?”*

*Fedâ:*

*“Benim çocuklar hep kırdâ. Kimi okur kimi çalışır. Şurada aha bostanda yapıyorum kendimize kadar ama öyle eskisi gibi olmuyor tek başıma. Eskiden bir bakla ekerdik, kurusu, yaşı, konservesi bi sene yeter artardı. Şimdi işte mevsiminde yiyoruz, o kadar. Su da yok yaren su da... Köylük yerde kavga oluyor sen yaptın ben yapmadım. Tabi yetmiyor derenin suyu kuruyor her şeyler.”*

Satın aldığını ifade eden görüşmeciler ise bunun nedeni olarak köyden kente genç nüfus göçü ile geleneksel evlerden modern evlere göçü işaret etmektedir.

*Emine:*

*“Eski evin bahçesi vardı genişçe. Yapardık orda her şeyimizi. Meyve ağaçları da vardı bolca tabi. Evde fırın da vardı. Her şeyi kendimiz yapardık. E yaşlılar öldü. Biz apartmanlara geçtik. Çocuklar kırdâ... Neyi nerde ekip dikece? Gidiyoz pazara, ne varsa alıp geliyoz işte.”*

*Nuriye:*

*“Biz merkezdeyiz tabi tarla, bağ, bahçe yok. Evlendim geldim buraya. (Mudurnu merkez.) Babamlar ekerdi köyde, kaynanamgiller ekerdi. Harman zamanı yardıma giderdik biz de. Dönüşümüze verirlerdi bize de ne yetiştirdiysek. Baklası, kabağı, elması, ceviz dokurduk, ıhlamurdu... Ayvası... Şimdi eken, yapan kalmadı. Hep satın...”*

Görüşmeciler meyve ağaçlarında meyvelerin, özellikle cevizlerin yetişmemeye başladığından söz etmişler, bunun mevsim değişikliği ile ilişkili olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir.

*Merve:*

*“Ne kış kış gibi ne yaz yaz... Cevizler donuyor her sene. Kaşık sapı yapcan, baklava yapcan ceviz yok. Don vurmasın diye soba yakıyoruz sabaha kadar diplerinde kimi gece de bana mısın demiyor. Ayvalar desen öyle, dutlar kuruyor. Nolacak bilmem”*

*Hacer:*

*“Kızım ne kurda kuşa var ne aşa... don vuruyor her sene. Hava ısındı diye açıyor çiçekler. Bi gece ayaz oluyor bitti gitti. Bak arkada koca ayvalık var, üç tane çınar gibi dut var, elması, eriği aşağı bostanda her şeyimiz var. Git bak bi tane var mı üstlerinde. Olmuyor artık. Havalara böyle giderse hepimiz aç kalacağız.”*

“Ne kurda kuşa ne aşa” ifadesi pek çok görüşmeci tarafından farklı zamanlarda dile getirilmiş bir söz kalıbıdır. Bu söz kalıbı Mudurnu’da gıdanın insan merkezli algılanmadığını, yaşanan ortamda diğer canlıların da beslenme üzerinden yaşam haklarının gözetildiğinin ifade edildiği biçimindedir. Görüşmeciler, meyve ağaçlarından tüm meyvelerin, bahçe ve bostanlarda tüm sebzelerin ve artıklarının toplanmadığını yerin altında yaşayan kurttan, gökyüzünde yaşayan kuşa kadar tüm canlıların bu ürünlerde hakkı olduğunu işaret etmişlerdir. Atık yönetimi bölümünde bahsedilen evin içinde yeri olan helke ve kedi ve köpekler için yapılan yal ekmeği de bu anlayışın önemli işaretidir.

### 3.1.3.2. Ziraat Sanatları

Tarla ile sofraya arasında önemli bir işleme, saklama ve dönüştürme basamağı olan ziraat sanatları aşaması Mudurnu gastronomisi içerisinde geniş bir yer tutmaktadır.

Görüşmecilere hangi ziraat sanatlarını yapmayı bildikleri sorulmuştur. Tamamının bildiği uygulamalar derlendiğinde Mudurnu'da geçmişten günümüze uygulanan ziraat sanatları ve uygulamaları Tablo 3.23'te listelenmiştir.

**Tablo 3.23:** Mudurnu'da uygulanan ziraat sanatları

Sanat	Temel malzeme	Uygulama
Burçak kahvesi	Burçak tohumu	Kurutma, öğütme
Topal hoşafı	Ahlat	Toplama, işleme, kurutma
Meyve kakları	Armut, üzüm, ayva vb.	Toplama, işleme, kurutma
Uhut	Buğday tohumu	Çimlendirme, öğütme, kaynatma
Kavut	Buğday, mısır, ay çekirdeği, ahlat	Kavurma, öğütme
Pekmez	Meyve, pekmez toprağı	İşleme, kaynatma
Pestil	Armut, üzüm, ayva vb.	İşleme, kaynatma, kurutma
Alıç sirkesi ve diğer sirkeler	Alıç, elma, üzüm vb.	İşleme, fermantasyon
Turşu	Her tür sebze, meyve	İşleme, fermantasyon
Mısır keşkeği	Mısır	İşleme, kırma
Keşkek buğdayı	Keşkeklik buğday	Kaynatma, kurutma,
Kekik suyu	Kekik	Kaynatma, damıtma
Erişte	Un	Yoğurma, açma, kesme, kurutma
Kızılıcık pekmezi (korova)	Kızılıcık	Toplama, işleme, kaynatma, çekirdek ayıklama, kaynatma
Iza bulguru	Iza	Kaynatma, kurutma, öğütme, elekten geçirme
Ak tarhana	Un, nane, soğan, biber	Yoğurma, fermantasyon, kurutma, elekten geçirme
Kızılıcık tarhanası	Kızılıcık, un	Yoğurma, fermantasyon, kurutma, elekten geçirme
Turşu	Sebze türleri ve sirke	İşleme, fermantasyon
Peynir mayası	Şırdan, çam kozalağı, otlar	Kurutma, fermantasyon
Keş (tuzlu yoğurt kurusu)	Yoğurt, tuz	Fermantasyon, tuz çektirme, kurutma

Listede bahsi geçen artık üretimi oldukça az olan uhut, kavut, keş kızartması ve topal hoşafının tarifine Ek 3: Tarifler bölümünde yer verilmiştir. Burçak kahvesini, burçak bitkisinin kurutulup ve kahve değirmeninde öğütülerek, sütlü Türk kahvesi ile aynı ölçü ve yöntemle pişirildiği ifade edilmiştir.

Görüşmecilere ziraat sanatları ve sürdürülebilirliği risk içerisinde olanlar sorulmuştur. (Tablo 3.24)

**Tablo 3.24:** Görüşmeciler için sürdürülebilirliği risk altında olan ziraat sanatları

Sürdürülebilirliği risk altında olan gıdalar	Nedeni	Görüşmeci
Kızılıcak tarhanası	Yapan yok. Yiyen yok. Bilen yok. Şifalı olduğunu bilen az. Birlikte yapacak insan yok.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Iza bulguru	Üretim yok. Talep az.	Talip, Zafer, Salih, Murat, Cem, İsmail, Emin, Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Kızılıcak pekmezi (korova)	Toplayan yok. Yapacak insan yok. Yapmayı bilen yok. Talep yok.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye,
Keş	Yapan ve yapmayı bilen az. Yaylaya çıkılmıyor.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Erişte	Yapacak insan yok, yiyen az	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Kekik suyu	Toplayan yok. Sistemi bilen az, sistem zor.	Talip, Zafer, Salih, Murat, Cem, İsmail, Emin, Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Keşkek buğdayı	Üretmeyi, işlemeyi, pişirmeyi bilen az	Talip, Zafer, Salih, Murat, Cem, İsmail, Emin, Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Mısır keşkeği	Üretim var, kırmayı, işlemeyi pişirmeyi bilen az.	Talip, Zafer, Salih, Murat, Cem, İsmail, Emin, Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Alıç sirkesi	Toplayan yok, sirke yapmayı bilen az	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Tarhana	Yapacak insan yok, satın almak kolaylaştı	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Pestil	Meyve az, yapmayı bilen az, zaman ve mekân değişiklikleri, talep yok.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Pekmez	Meyve az, yapmayı bilen az, pekmez toprağına dair bilgi aktarımı yok	Talip, Zafer, Salih, Murat, Cem, İsmail, Emin, Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Kavut	Meyve az, değırmen yok, yapmayı bilen yok.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Uhut	Yapmayı bilen az, talep az	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Meyve kakları	Meyve az, kurutma işlemlerini bilen az. Fırın yok ya da yakan yok.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Topal hoşafı (ahlat)	Toplayıcılık az, meyveyi tanıyan az, kurutma ve pişirme işlemlerini bilen az.	Talip, Zafer, Salih, Murat, Cem, İsmail, Emin, Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Burçak kahvesi	Burçak üretimi yok. Burçak kahvesini bilen yok.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Peynir mayası	Bilen yok, hazır maya daha kolay.	Hacer, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye

Tablo 3.24'te görüldüğü gibi Mudurnu'da bulunan ziraat sanatlarının tamamı sürdürülebilirlik riski barındırmaktadır. Bu bilgilerin tamamen kaybolmadan mülakat, katılımlı gözlem ve uygulamalı gastronomi yöntemleri ile toplanıp kayıt altına alınması Mudurnu geleneksel gastronomisinin sürdürülebilirliği açısından önemlidir.

Tablo 2.24'te ortaya çıkan bir diğer detay ise üretimi özel alanda ya da kadın imecesi ile yapılan, her adımında kadınların rol aldığı kızılıcık tarhanası, kızılıcık pekmezi, keş, erişte, alıç sirkesi, tarhana, pestil, kavut, uhut, meyve kakları ve burçak kahvesinin sürdürülebilirliğine dair erkeklerin bir fikir beyan etmemiş olmasıdır. Erkekler tarımsal üretim ayağı olan ıza, mısır, keşkek buğdayı; kamusal alanda mahalle fırınları ve ırmaklarda yapılan kekik suyu, pekmez ile toplayıcılığını kendilerinin yaptığı topal armut (ahlat) üzerine konuşmuşlardır. Bu detay toplumsal cinsiyet üzerine elde edilen bulgularda ayrıntıları ile tartışılacaktır.

### 3.1.3.3. Toplayıcılık

Görüşmecilere toplayıcılık ile ilgili yöneltilen soruların cevapları; ağırlıklı olarak Mayıs- Ağustos ayları ile bazen Eylül'ü de içeren yayla zamanı ile ilgili anılardan ve yaylalarda yapılan uygulamalardan oluşmaktadır.

Ağırlıklı olarak yaylalardan ve köylerin etrafındaki ormanlık alanlarda geçmişten günümüze yapılan toplayıcılığa dair görüşmecilere sorular sorulmuş, görüşmecilerin tamamı ürünler, iş bölümü ve toplanılan ürünlerle üretilen yemek ya da ziraat sanatları konusunda önemli noktaları işaret etmişlerdir. (Tablo 2.25)

**Tablo 3.25:** Toplayıcılığı yapılan ürünler, kullanım alanı, görev dağılımı

Ürün	Kim topluyor	Kim işliyor	Neler üretildiği
Kızılıcık	Kadınlar	Kadınlar	Kızılıcık tarhanası Kızılıcık pekmezi (korova)
Topal armutu Ahlat	Kadınlar, Erkekler	Kadınlar	Kurutma sonrası soğukluk (Hoşaf) Tazesini ile turşu
Alıç	Kadınlar, Erkekler	Kadınlar	Tazesini yenir Sirke
Mancar türleri	Kadınlar	Kadınlar	Yemek Sarma Pilav
Kekik	Kadınlar	Kadınlar	Kurusu ile baharat Tazesini ile kekik suyu
Mantar	Kadınlar Erkekler	Kadınlar	Tazesini ile yemek Turşu
Dağ çileği	Kadınlar	Kadınlar	Reçel
Böğürtlen	Kadınlar	Kadınlar	Reçel
Yalamuk	Erkekler	Erkekler	Tazesini yenir

Yaylalarda toplanan, mantar, mancar, tere, kuzu kulağı gibi ürünler kızartma, pilav, dolma gibi yemekler yapılarak tüketilmektedir. Alıçtan sirke, ahlattan kurutma ve sonrasında hoşaf, kızılıktan kızılıcak pekmezi olarak tanımlayabileceğimiz korova ve tarhana, kekikten kekik suyu gibi ürünler üretilmektedir.

Kadınlar toplayıcılığı yapılan tüm ürünleri ve ürünleri işlemeyi bilirken erkekler yalnızca mantar, alıç ve topal armutu denilen ahlata türü ile yalamuğun toplanmasına dair bilgilere sahiptir.

*Hacer:*

*Çiğdemler çıktı mı yaylalara hazırlığa başladık. Daha büyükler gelgit çiçeği de derdi onlara. Çiğdem. İşte yaylaya gelgit gibisinden. Bohçalar yapılır, yataklar tencereler bir eve ne lazımsa işte toplanırsın. En çok kazan tava, süt işi çok olur yaylada ondan, lazım çok... Kuzu kulağı yerdik çok, pilavını da yaparsın onun. Hekim ile aynı gibi tabi yine yoğurtlu, tereyağlı. Izadan tabi... bi de yoğurtla su teresinden cacık yapılırdı. Ekşi ekşi... her yer ot zaten öyle dağ bayır gezmezsin ki. Çeşmenin orda olur su doldururken toplarsın, derenin orda olur hemen.*

*Merve:*

*Mevsiminde her şey toplanır, alıça giderdik, kızılıcığa giderdik, yağmur yağar mantara giderdik, söbelen, kanlıca, cincile... mancara gidilmez her yer mancar zaten bi dolanırsın yaylanın etrafında ohooo her yer mancar, kaldrek, hekim, gelmiyor aklıma hepsi. Kel tepelerden (ağaçsız, otluk) kekik toplanır, kara kekik ayrı, mor kekik ayrı. Kara kekik acı olur ondan kekik suyu yapılırdı ırmaklarda. Yaylanın aşalarına doğru ahlatlar olur, yaban fındıkları olur, kızılıcak, böğürtlen, dağ çileği. Bi işle iki iş yapılırdı bizde. Hayvanla çıkıyon mu yanına bi çuval alırsın. Hayvan yatar mesela öğlen o arada gezinirsin çuvalına kozalak al. Ne bileyim heybene kızılıcak ne varsa. Topladım diyelim taşınmaz o hayvanla. Akşam dersin herife işte aşığı bunarın (pınar) orda iki çuval kozalaklan bi torba kızılıcak astım ağaca al gel. (Gülüyor) alır gelirdi o da işi ne.*

*Feda:*

*Yaren topluca da giderdik, sığırtmaç (çoban) varsa zaman bol olurdu. Bütün gün napacan hayvan gitmiş otlamaya. Toplanırdık kadınlar, erkekler güzde (köyde,*

*tarım işlerinde) olur, kadınlar yaylada. Toplanırdık işte hadi korova yapalım. Hoop bütün yayla kızulcık toplamaya. İşte kekik suyu yapalım, hoop tepelere. Akşam hayvan dönenene kadar toplar, yapar koyarsın.*

Kesilen çam ve alaçam ağaçlarından elde edilen bir öz olan yalamuk sadece erkekler tarafından bilinmekte ve toplanmaktadır. Geçmişten günümüze orman köyleri olarak geçen ve ağaç kesim ve nakil işleri ile de uğraşan Mudurnu köylerindeki erkekler, bu ağaç özlerini toplamakta ve yemektirler. Toplandıktan sonra yerinde taze tüketilmesi gereken bu ürün az da olsa evlere de getirilmektedir.

*Cem:*

*“Dedemler oduna gidince getirirlerdi. Tomruk yapılırdı o zaman. Köyden adamlar toplanıp giderlerdi yevmiyeye. İşte ağaçları keserler kabuklarını ayıklarken olurmuş. Böle bi tatlı gibiydi. Yedikçe yiyessin gelir gaşım. Öyle bişey. Şimdi desen bana ben bilmem nerde olur ağacın neresinden çıkar. Eskiler getirirdi ormanlardan. Böyle kaygan gibi cıvıklı ama su gibi de değil, salyalı gibi bişeydi. Görseen yemem dersin belki ama bi güzel olur sorma”*



**Fotoğraf 3.2:** Yalamuk (Yemek ve Kültür Dergisi)



Görüşmecilere toplayıcılık yapıp yapmadıkları, yapıyorlar ise neleri topladıkları sorulmuştur. (Tablo 3.26)

**Tablo 3.26:** Görüşmecilerin toplayıcılığa dair güncel tutumları

Toplayıcılık durumu	Neleri topladığı	Görüşmeciler
Yapıyorum	Mantar	Murat, Emine, Salih, Cem
Yapıyorum	Kızılıcık, Mantar	Feda,
Köy ürünleri ve kadınlar pazarından alıyorum	Kızılıcık tarhanası, kızılıcık, mantar, ahlat, alıç	Talip, Zafer, Merve, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye

Tablo 3.26’da görüldüğü üzere toplayıcılığı yapılabilecek ürün skalası oldukça geniş iken günümüzde toplayıcılığı halen yapılan ürün skalası oldukça azdır. Görüşmecilerden sadece beş kişi toplayıcılık yapmakta, diğerleri bu ürünleri ya toplandıktan sonra kendisi işlemek için ya da işlenmiş olarak satın almaktadır. Ancak tüm görüşmeciler toplayıcılığı yapılan ürünleri mevsiminde mutlaka tüketmeyi tercih etmektedir.

Toplayıcılığı yapılan ürün çeşitliliği içerisinde özellikle mancar ve ot türlerinin bilinirliğinin azaldığı ifade edilmiştir. toplayıcılığın azalma nedenleri Tablo 3.27’de verilmiştir.

*Merve:*

*“Anam bilirdi, hangisi ne. İşte hekim mancarı, gelincik, ebegümeci, ne vardı, gavur mancarı, galdrek. Ben birini bilsem birini bilmem.”*

*Nuriye:*

*“Pazarda satan kadınlar ne mancarı diyorsa o. Ben çıksam tanımam pek çoğunu. Mevsiminde toplayıp getiren olursa alır yerim. Bi kavurmasını yaparım, galdrekden dolma yapılır.”*

**Tablo 3.27:** Toplayıcılığın azalma nedenleri

Toplayıcılığın azalma nedenleri	Görüşmeciler
Yaylaya çıkan insan az	Cem, Feda, Hacer
Evlerde insan az iş çok	Nuriye, Fatma, Emine
Bilgi aktarımı kesintiye uğradı, yeni nesil doğayı tanımıyor	Talip, Zafer, Salih, Merve, Murat, İsmail, Emin

Hacer, Feda ve Cem üretilen sütlerin fabrikalar tarafından gönderilen süt kamyonları tarafından toplanması, bu kamyonların çoğunun yaylaya çıkacak potansiyelde olmaması, köylülerde yaylaya çıkma alışkanlığının azalmasına neden olduğunu belirtmiştir. Bu durum toplayıcılığın günümüzde azalmasının önemli bir nedeni olarak gösterilmektedir.

Geniş aile yapısına dayalı iş bölümü, genç nüfus göçü ile ortadan kalkmış, tüm işler evlerde kalan orta yaş ve üstü insanlara kalmıştır. Bu durum toplayıcılık gibi bazı işlerin yapılmamaya başlanmasına neden olmuştur.

Geniş aile yapısının dağılarak genç nüfusun göç etmesi ile toplayıcılığın sürdürülebilirliğinin en temel noktası olan doğaya dair bilgi, deneyim ve uygulama aktarımı sağlanamamış, kuşaklar arasında kopuş yaşanmıştır.

Bu bilgilerin tamamen kaybolmadan mülakat, katılımlı gözlem ve uygulamalı gastronomi yöntemleri ile toplanıp kayıt altına alınması Mudurnu geleneksel gastronomisinin sürdürülebilirliği açısından önemlidir.

#### 3.1.3.4. Geleneksel Gıda Satış ve Alışveriş Alanları

##### *Arasta*

Literatürde Harita 1.2’de, 1950’lerde içinde yapılan işler ve dağılımı, Harita 3.1 de, 1 numaralı alanda Mudurnu içindeki konumu gösterilen endüstri ve ticaret mirası Arasta, halen büyük kayıplar verse de işlevseldir. Dükkân sahiplerinin, yapılması gereken bakımları yapmadığından, pek çok bina yıkık, hasarlı ve kullanılamaz durumdadır. Harita 1.2 de bahsedilen yağhane yıkık, semerci, yemenici, yumurtacı, kavvafiye, helvacı ve fırın binaları âtil durumda ve kapalıdır. Bu işler de artık yapılmamaktadır.

Arastada hali hazırda bir adet bakırcı ve iki adet demirci ustası bulunmakta ancak çok az el emeği üretim yapabilmektedirler. Eksiden ürettikleri tarım ve

hayvancılık malzemeleri ile mutfak malzemeleri de artık kullanılmadığı için diğer dükkanlar kapatılmıştır. Yerlerine, az da olsa gelen turistler için, hediyelik eşya dükkanları, lokanta ve kafeler açılarak arastanın dokusu ayakta tutulmaya çalışılmaktadır.

Harita 3.1 üzerinde 13 numaralı alanda gösterilen, öncelikle su ile çalışan geçen zamanda elektrik sistemine dönüşen un değirmenlerinde çekilen buğdayların da Mudurnu arastasındaki fırınlarda ekmek yapımında kullanıldığı ancak değirmenlerin ya kapatıldığı ya da artık hiç olmadığı yerinde görülmüştür.

Arasta, Mudurnu için, üreten, satan; merkezin, köylerin ve tüccarların ihtiyaçlarını karşılayan işlevinden uzaklaşmış sadece satan ve gelen ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılamaya çalışan yarı âtil bir alan olmuştur. Ticaretten üretim ayağının uzaklaşması arasta merkezli Ahilik geleneğinin ve yaşayış biçiminin azalmasına ve zamanla yok olmasına neden olmuştur. Üretimin, beraberinde zanaatın yok olması arasta içerisinde satılan ürünlerin tek tipleşmesine, sanayi ürününe dönüşmesine, bakır, demir, deri, ahşap zanaatları ile birlikte yağcılık, değirmencilik gibi ziraat sanatlarının da ortadan kalkmasına neden olmuştur.

#### *Galla (kadınlar) pazarı ve Şehir (Şehir) pazarı*

Kavramsal çerçevede Osmanlı döneminde kadınların ekonomik aktivitelerinde bahsedilen Anadolu'nun çeşitli yerlerinde Avrat pazarı adıyla anılan, Mudurnu'da ismi Galla (kadınlar) pazarı olan pazarın oldukça uzun zamandır kurula gelmekte olduğundan bahsedilmektedir. Her hafta cumartesi günü yapılan şehir pazarının Harita 3.1 de 2 numaralı alanda gösterilen kısmı kadınlar pazarı olarak ayrılmaktadır. Eskiden "sadece kadınların satış yaptığı ve sadece kadınların alışveriş yaptığı" bu pazar günümüzde halen kadınların satış yaptığı ancak isteyen herkesin alışveriş yaptığı bir yapıya dönüşmüştür.

Pazarda yapılan gözlemlerde kadınların ağırlıklı olarak tereyağı, peynir, yoğurt, keş, lor peyniri gibi süt ürünleri; somun ekmek, katmerli, bazlama, erişte, makarna gibi

un mamulleri, ak tarhana, kızılıcık tarhanası, pekmez gibi ziraat sanatları ile bal, ihlamur, yumurta, kabuklu ve işlenmiş ceviz, fındık gibi ürünler sattığı görülmektedir.

Mudurnu'da yayla mevsimi olan Haziran ile Eylül ayları içerisinde kadınların yaylalardan ve dağlardan topladıkları kara kekikten yapılan kekik suyu, yeşil kekik, alıç, kuzu kulağı, su teresi, hekim mancarı, mevsimine göre diğer mancarlar, dağ çileği, böğürtlen, ada çayı, topal armudu (ahlat), mevsimine göre çıkan mantar türlerini de toplayıp sattıkları gözlemlenmiştir.

Köylerden getirilen meyve sebzelerin de bu pazarda satıldığı bazı köylerin bazı ürünlerinin diğerlerinden daha değerli görüldüğü, örneğin dağların kuzey cephesinde kurulu köylerde çok sık bahsi geçen ürünler ile güney cephesinde kurulu köylerde çok sık bahsi ürünler arasında gözlemlenebilir farklar olduğu anlaşılmaktadır. Kuzey cephede yetişen ürün, örneğin pırasa her ne kadar güney cephede de yetişiyor olsa da bakı farkı nedeni ile daha fazla yetiştiği için Mudurnu merkeze o ürünü götürüp satma avantajı oluşturduğu ifade edilmektedir. Bütün köyler için bu ürünlerin neler olduğuna dair bir çalışma yürütmek bu çalışma kapsamında mümkün olamamıştır. Konunun sürdürülebilirlik ve gıda takası gibi noktalardaki önemi göz önünde bulundurularak her ne kadar tüm köyler gezilemese de ulaşılan katılımcılara konu ile ilgili bilgileri sorulmuş, pazarda satış yapan kadınların ürünleri ve köyleri arasındaki ilişkiler anlaşılmasına çalışılmıştır.

Bu kapsamda Galla pazarına Mudurnu'nun ova köylerinden buğday ürünleri, doğu yönündeki köylerinden şalgam, lahana, tiftik ve tiftik keçisi; dağlık ve rakımı yüksek dağ köylerinden keçi ve koyun peyniri; kuzey-batı yönündeki köylerinden pırasa ve mısır unu; güney- batı yönündeki köylerinden fasulye ve bamya getirilip satıldığı görülmüştür. Bu farkın oluşumunda bakı ve rakım farklılıkları etkili olmaktadır. Rakımı daha aşağıda ve düzlük ovalarda buğday ve arpa tarımı, yüksek rakımlı köylerde keçi, koyun ve köklü sebze yetiştiriciliği, güney-batı yönünde bahçe ve bostan işleri dolayısıyla sebze, kuzey-batı yönüne bakan köylerde pırasa ve mısır yetiştiriciliği daha uygun görülmektedir. Üretim farklılaşmasının temelinde ova köyü ve dağ köyü farkı ile kuzey ve güney yamaçlarda konumlanış farkından oluşan bakı farkı etkilidir.

Pazarın bir diğer özelliği sürekli gelip satış yapan kişilerle birlikte, sadece o günlük ürününü toplayıp getiren kadınların da satış yapıyor olmasıdır. Örneğin alışma kapsamında yapılan gözlemlerde sabit satıcı kadınlarla birlikte, o hafta ıspanak, mantar, pırasa, mancar gibi ürünler toplayan kadınlar da hasır sepetlerde ürünlerini satıp, kazandıkları para ile alışverişlerini yapıp gidebilmektedirler. Kadınlar pazarı bu anlamda sabit pazarcılık yapan kadınların yeri olmaktan çıkıp, isteyen kadının mevsiminde ürettiği ürünleri satabildiği bir açık Pazar özelliği taşımaktadır.

Kadınlar halen az da olsa iğne oyası ürünler de üretip Mudurnu'ya getirmekte ya tezgahlarında satmakta ya da satılması için arasta içindeki dükkanlara bırakmaktadırlar.



**Fotoğraf 3.3:** Galla (kadınlar) pazarında satış yapan kadın



**Fotoğraf 3.4:** Galla (Kadınlar) pazarına ürünlerini getirmiş kadınlar.

Kadınlar pazarı, Slow Food hareketi tarafından 2004 yılından kurulan; gıdayı üreten ile dağıtım zincirlerini birleştirerek sürdürülebilir tarım ve gıda üretimini yaymayı, yerel gıda kültürünü korumayı ve güçlendirmeyi amaçlayan Terra Madre (Toprak Ana Market) ağının bir parçası olma kapasitesine sahiptir. Üreten ile satan arasında aracılardan oluşmadığı, endüstriyel girişim ve yemek kültürünün henüz tam anlamıyla standartlaşmadığı, mevsimsel üretim ve toplayıcılık ürünlerine dayalı ürünlerin satıldığı kadınlar pazarı, çalışmanın kapsamında bilinen en az yüz yıllık tarihi ile Terra Madre'nin hedeflerinin küçük ölçekli yerel bir örneği olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yavaş şehir Mudurnu olarak ileride yapılacak çalışmalarda yerel üretici, üretim ve üretim ağlarının desteklenerek küçük ölçekli çiftçileri, balık üreticilerini, hayvan yetiştiricilerini, gıda zanaatkarlarını, aşçıları, tüketicileri ve 160 ülkeden gençlik gruplarını kapsayan Terra Madre ağının bir parçası olmak Mudurnu sürdürülebilir gastronomisi ve üretici kadınları açısından önemli olacaktır.

### *Panayır*

Literatürde bahsi geçen panayır halen her yıl düzenli olarak yapılmaktadır. Çalışma kapsamında 2018 yılında 20-21-22 Eylül tarihlerinde düzenlenen Mudurnu panayırına gidilmiş, tezgâhlar ve eğlence alanları gezilmiş, alınan ve satılan ürünler ve gıdalar gözlemlenmiş, panayıra köyden ve şehir merkezinden gelen kadın ve erkeklerle görüşülmüştür. Panayır alanına, köylerde ya da Mudurnu merkezde üretilen hiçbir ürünün getirilip satılmadığı görülmüştür. Tezgâhlarda, hazır giyim ağırlıklı olmak üzere, fabrikasyon ürünler koyan ve ilçe dışından gelen pazarcılar bulunmaktadır.

Panayır alanı, klasik lunapark oyuncakları, hazır giyim, ayakkabı, tekstil ve çok az da olsa hazır gıda ürünleri ile adeta orta büyüklükte bir semt pazarı şeklinde kurgulanmaktadır. Yerel ürün, oyun ya da yerele ait herhangi bir gelenek ya da törenin kalmadığı görülmektedir. Ancak panayıra gitme alışkanlığı hem köylerde hem de merkezdeki insanlar tarafından devam ettirilmektedir. Özellikle gençlerin yoğun katılım gösterdiği panayır, yerel dokusunu kaybetse de yerel halk tarafından büyük kabul görmektedir.



**Fotoğraf 3.5:** Panayır alanında insanlar (Mudurnu Belediyesi Kent Arşivi)

### 3.1.4. Toplumsal sürdürülebilirlik

Literatür bölümünde sürdürülebilir gastronominin gıda örüntüleri, yemeğin yapıldığı mutfak malzemeleri, gıda hammaddesinin kendisi gibi maddi unsurlarla birlikte yemeği ifade eden ve yemeklerle ifade edilen dili, yemeğin sunuluşunu, bu sunumun toplum için neleri temsil ettiğini, tüm bu unsurların kendi içerisindeki ilişkilerini bir bütün olarak kabul ettiğinden bahsedilmiştir. Yemek ve etrafında oluşan gıda örüntüleri, güncel politikanın, ekolojik ve sosyal değişimlerin, toplumların ürettiği sembolik, mitolojik ve kavramsal örüntülerin ve tüm bunların birbirleri ile kurdukları iletişimlerin bir bütünüdür (Figueroa 2017: 2).

#### 3.1.4.1. Toplu yemek törenleri

Kişilerin toplumun bir üyesi olarak kazandıkları inanç, hukuk, sanat, adet, gelenek ve yeteneklerin karmaşık bir bütünü olarak tanımlanan kültür; bir toplumun kolektif olarak sahip olduğu, tüm üyelerine yaydığı, davranışlara yansıyan, davranışların kaynağı olan görüşler, algılar, inançlar ve değerler bütünüdür. Bu bütün içerisinde kültür, gıda ve gıda örüntülerine de etki ederek topluluklar içerisinde gastronomik bir kimlik oluşturur.

Mudurnu geleneksel mutfağında yeme eylemini merkeze alarak oluşturulan çeşitli kültürel etkinlikler bulunmaktadır. Literatürde de bahsedilen bu toplu yemek törenlerine dair görüşmecilere sorular yöneltilmiştir.

Literatürde bahsedilen törenlerin ne kadarının halen devam ettiği, devam etmeyen törenlerin neden etmediğine dair görüşmecilerin düşünceleri sorulmuştur. (Tablo 3.28)



**Tablo 3.28:** Toplu yemek törenlerinin devam durumları

<b>Toplu yemek töreni</b>	<b>Devam durumu</b>
Birikme geceleri	Sadece iki köyde devam ediyor.
Horoz bayramı	Devam etmiyor
Ebcennet bayramı/ şenliği	Lokma ve helva yapılıyor, diğer eğlenceler oldukça az
Abant bayramı	Devam etmiyor
Ferfene geceleri	Devam etmiyor
Nevruz	Devam etmiyor
Betnam/betnem	Devam etmiyor
Hıdrellez	Devam etmiyor
Hacet bayramı	Devam ediyor
Şeyh'ül İmran bayramı	Devam ediyor
Cami yemekleri	Devam ediyor

Birbirinden farklı amaçlarla yapılan toplamda on bir farklı toplu yemek töreninden Hacet Bayramı, Şeyh'ül Ümran bayramı ve Abant dibi köylerinde Ramazan ve Kurban Bayramlarında yapılan Cami yemekleri olmak üzere üç tanesi devam etmektedir. Ancak bu üç bayram içinde geçmişten günümüze uygulanan menünün değiştiği ifade edilmiştir.

Birikme geceleri Mudurnu merkezde kimse tarafından yapılmamaktadır. Sadece iki köyde iki haftada bir toplanan iki grup bulunmaktadır. Ebcennet/ epcennet kandili halen oldukça önemsenmektedir. Lokma ile helva yapma ve komşulara dağıtma geleneği hemen her evde, köyde yapılmaktadır; ancak çocukların ateş yakma, lokma toplama ve birlikte yeme gibi diğer örüntüler; oldukça azalmış görülmektedir. Devam etmeyen Hıdrellez, Betnam/Betnem, Nevruz, Ferfene, Abant ve Horoz Bayramı olmak üzere altı adet bayram işaret edilmektedir.

#### Sürdürüle gelmiş bayramlar

##### *Hacet bayramı*

Her köyün köyler arasında da anlaşarak kendine bir tarih belirleyerek yapılan bu bayramlar halen devam ettirilmektedir. Genellikle mayıs ayının sonundan itibaren başlayıp, Haziran- Temmuz aylarında isteyen tüm köylerin bayramları yapıp bitirilmektedir. Çalışma kapsamında Samat köyünde haziran ayında yapılan bir bayrama katılmış, gözlem ve katılımlı gözlem yapılmıştır. Geçmişte ıza bulgurlu etli pilav,

soğukluk (hoşaf) ya da korova ve ak yufka olan menü günümüzde, kavurmalı pirinç pilavı, ayran ve ak yufka olarak verilmektedir.

Görüşmecilere hacet bayramlarının anlamı sorulmuştur. (Tablo 3.29)

**Tablo 3.29:** Hacet Bayramının anlamı

Hacet Bayramının Anlamı	Vurgulayan görüşmeciler
İhtiyaç ve sorunları konuşmak	Feda, Cem, Hacer, Salih, Merve, Murat, İsmail
Konu komşunun sorun ve ihtiyaçlarını gözetmek (çaktırmadan tespit etmek).	Hacer, Salih, Merve, Murat, İsmail, Emine, Feda, Cem.
Aşılama için hayvan gözetmek (çiftleştirmek için erkek hayvan bulmak)	Cem, Salih, İsmail, Murat
Zengin fakir bir sofrada yemek	Hacer, Salih, Merve, Murat, İsmail, Emine, Feda, Talip, Zafer, Cem, Fatma, Emin, Nuriye
Bereket / yağmur duası etmek	Hacer, Salih, Merve, Fatma, Nuriye, Talip, Zafer

Birlikte yemek yemek için bir araya gelme eylemi olan toplu yemek törenin çok farklı anlamlar ve amaçlar taşıdığı görülmektedir.

*Talip:*

*“Hambar (buğday, arpa deposu) yerine gidersen mesela çaktırmadan, buğdayı kalmış mı? Hayvana verecek yemi kalmış mı? Evinde bi eksiği gediği var mı?”*

*Salih:*

*“Eskiden çeşmeleri, yolları yapardı millet bir arada. Köye mesela bişey lazım mı? Hani hep beraber yapılınsın, para toplansın lazımsa.”*

*Hacer:*

*“Onun evi yanar, ev lazım. E kıtlık olur, yardım toplanır. Askerde oğlu olur kadına para, buğday ne ise işte o. E kız bakar analar. Tabi oğlanlara kız beğenirsin. Hısmın akrabanın oğlu büyür, kızı büyür, konuşulur.”*

*İsmail:*

*Komşu köye hacete giderdik, yenir, içilir, konuşulur. Ben mesela hayvan çekmeye danaya giderdim. (Damızlık erkek hayvan bulmak) Bizde inek çok olurdu. Her*

*yerde olmaz hayvanın iyisi. Konuşulur der ki bende var mesela... onu alır getirirsin mevsiminde çiftlersin.”*

Köyün ihtiyaçları açıkça konuşarak çözüm bulmak, insanların açıkça konuşamadıkları ihtiyaçlarını anlamaya çalışarak bir tür sosyal yardım tespit noktası oluşturmak amaçlar taşıyan hacet bayramları aynı zamanda gençlerin sosyalleştiği ve tanıştığı ya da görücü usulü evliliklerin başlatıldığı alanlar olmaktadır.

Kamusal alanda tespit edilen sorun ve ihtiyaçlar köyler arasında çözülebilecek olanlardan daha büyük olduğunda, bunların devletin ilgili mercilerine iletmek, bu amaçla temsilciler belirlemek de bu toplu yemek töreninin bir parçası olarak ifade edilmiştir.

Özel alanda, konu komşunun sorun ve ihtiyaçlarını gözetmek, olarak ifade edilen, köylerdeki hanelerin, gıda ya da para ihtiyaçları kimsenin kimseyi incitmesine müsaade etmeden anlamaya ve sonrasında çözmeye çalışmaya bu bayramların vesile olduğu ifade edilmiştir. Bir eksik görüldüğünde uygun bir yol bulunarak giderilmeye çalışılmaktadır.

Geçmişte yerel hayvancılığın bir parçası olan, kaliteli ve iyi türler bulmak ve devam ettirmek amacıyla, köylerden damızlık erkek hayvan bulmak ve çiftleşme mevsiminde bu hayvanları getirerek üremeyi sağlamak da hacet bayramı etkinlikleri içerisinde ifade edilmiştir. Bu sistem, yerel genetik türlerin oluşumunda ve genetik mirasın devamlılığında oldukça önemlidir ancak günümüzde devlet eli ile aşılama sistemi getirilmiş ve sona ermiştir.

Bereket için yağmur duası etmek çok eski bir gelenek olarak halen yapılmakta olduğu belirtilmiş, yağmurun Mudurnu halkının ihtiyaçlarının en temelinde, bereket ve üretim olduğunun altı çizilerek hep birlikte yemek, konuşmak ve dua etmek üçlemesinin yerelde önemli görüldüğü ifade edilmiştir.

İdarecilerin ve kamu görevlilerinin de katıldığı bu bayramların, hacet bayramını yapan köy halkının diğer köylerden gelenler ile idarecilere sorun ve ihtiyaçları konuşabildikleri bir “birlikte yeme, birlikte konuşma, birlikte çözme” geleneğinin devam etmekte olan halidir.

Toplumsal yaşamın sürdürülebilirliğine, sorun çözümü, dayanışma, gözetme, gerektiğinde yardımlaşma gibi alanlar yaratarak katkı sağlayan hacet bayramları günümüzde halen bu işlevlerini sürdürmektedir. Yarattığı alan ile dayanışma, kültürleşme, genetik mirası sürdürme, bereket duası, sorun ve ihtiyaç giderme gibi kültürel ve sosyal işlevler üzerine kurulu olan bu tören merkezinde gıda ve gıda örüntülerini işaret etmektedir. Yemek, gıda ve gıda örüntüleri bu kültürel oluşumun temelindedir.



**Fotoğraf 3.6:** Samat köyü hacet bayramı. Kuru ak yufka ıslatan kadınlar (Berker Dalmış)

### *Şeyh'ül İmran Bayramı*

Şeyh'ül İmran ya da yerel deyişle “Şehriman” bayramı her yıl temmuz ayının ilk pazar günü yapılmaktadır. Çalışma kapsamında 2018 yılında, 1 Temmuz Pazar günü yapılmış ve hazırlıklarına 30 Haziran Cumartesi gecesi başlanmıştır. Yerel yönetimin ifadesi ile bu tarihte bayrama dışarıdan yaklaşık on bin kişi katılmıştır.

Katılımın yoğun olması sonucu oluşan trafik ve bu kadar yoğun katılıma müsait olmayan tepe yolu nedeni ile çalışma kapsamında bayram gözlemlenememiş, ancak Mudurnu'nun bu kadar büyük ve kitlesel katılımlı şenlik ve festivallere henüz hazır olmadığı kaydedilmiştir.

Bu bayramın, burada dağıtılan pilavın, bu pilavdan yemenin ve bu mekânda dua etmenin anlamının, bu alanda bulunan mezarlarda yatan eren, bilge, baba kişilerden geldiğine inanılmaktadır. Tüm görüşmeciler Şehriman tepesinin önemini, deva, şifa, çözüm, sağlık gibi kelimelerle açıklayarak dağıtılan pilav ile yaşama olumlu katkılar sağlayacak bu beklentilerin yerine geleceğine inanmaktadırlar. Dolayısı ile bu etkinlikte dağıtılan pilavların hastalıklara şifa, dertlere deva, sorunlara çözüm olacağına ve sağlıklı uzun bir ömür sağlayacağına inanılmaktadır. Özellikle pilavlardan çocukların yemesine özen gösteren kadınlar, çocuklarının sorunsuz, dertsiz, sağlıklı bir yaşam süreceğine inanmaktadırlar.

*Hacer:*

*“Şehriman pilavı, gidilir tabi gidilmez mi? Çoluk çombalak (çocuk) toplanır gidersin pilav yemeye... bi abdest alırsın, bi dua edersin, çocukları bi götürürsün pilav yedirmeye... birinin bi çocuğunda hastalık olur gider okursun orda... şimdi bizden giden olmuyor. Ben yaşlandım, bunlar (oğlu ve gelinini göstererek) işten güçten gidemiyor. Torunlar desen anlamaz etmez...”*

*Emine:*

*“Eskiden çok gidilirdi. Eren kişidir, şifadır. Dökülen pilavlardan yenir, iyidir diye hep gidilirdi. Şimdi çok kalabalık oluyor gitmiyorum. Dışarıdan gelen çok oluyor*

*zaten yer kalmıyor... işte şifa derdi büyükler, derde deva derlerdi. Bence de öyle şifadır. Bir de hep bir toplanmak dua etmek iyidir be kızım.”*

Görüşmecilerin ifadeleri ve gözlemlerden anlaşıldığı üzere Şeyh'ül İmran Bayramında dağıtılan pilav özelinde bir yemek; inanış ve mekânla birleşerek insanların bir araya gelmesine vesile olmaktadır. Toplumların, toplumun inanışlarına bağlı olarak bazı gıda maddelerine sembolik anlamlar verdiği ve bu anlamlar çerçevesinde yeniden gıda ve gıda örüntüleri oluşturduğu görülmektedir.



**Fotoğraf: 3.7:** Şeyh'ül İmran Bayramı için yapılan gece hazırlıkları.

Geçmişte ıza bulgurlu etli pilav, soğukluk (hoşaf) ya da korova ve ak yufka olan bayram menüsü günümüzde, kavurmalı pirinç pilavı, ayran ve ak yufka olarak devam etmektedir.

### *Cami yemekleri*

Çalışmada 15-16 Haziran 2018 tarihinde Delice Köyünde “Ramazan Bayramı Cami Yemeğine” 12-22 Ağustos 2018 tarihinde Bayramlı ve Dibekhanı köylerinde “Kurban Bayramı Cami Yemeğine” katılmış gözlem ve görüşmecilerle derinlemesine mülakat yapılmıştır.

Diğer köylerden farklı olarak Abant dibi köylerinde yapılan bu yemekler ile ilgili, görüşmecilerden Cem, Feda ve Hacer bu köylerde yaşadıkları için, Salih ve Merve de bu köylerde doğup büyüdüğü ve halen yılın yarısında köyde yaşadıkları için derinlemesine mülakat yapılmıştır.

Görüşmecilerin tamamı bu yemeklerin “bir olmak, birlik yemek yemek, misafiri birlikte ağırlamak, hısımlara akraba herkesin birbirini görmesi, herkesin herkesten haberdar olması, küçüklerin büyüklerin elini öpmesi” gibi anlamlar içinde anmaktadır.

Feda, Merve ve Hacer bu geleneğin kadınlar için çok büyük kolaylık olduğuna işaret etmektedir.

Cami, köy odası ya da hava güzelse köy içinde uygun bir çayırılık alanda yenilen bu yemeklerin merkezinde pilav bulunmaktadır. Geçmişte herkesin evinden eşit miktarda ıza bulguru ve tereyağı toplanarak pişirilen bayram pilavı, artık “salma” denilen, herkesten eşit miktarda para toplanmasına dayanan bir sistemle, satın alınan pirinç, yağ, tuz ile yapılan pilava dönüşmüştür.

Yemeğe giderken her evde tepsiler hazırlanmakta, bayram için hazırlanan baklava, dolma, tepsi böreği ve hoşaf konularak yemeğin yenileceği alana götürülmektedir. Tepsilerle getirilen yemekler, hizmet sırası gelmiş olan evlerin kız ve oğlan çocukları ve geçlerinden oluşan bir yaren ekibiyle, hangi tabağın kimden geldiğinin anlaşılmayacağı şekilde ürünleri karıştırarak sofralara dağıtmaktadırlar. Bunun nedenini, “kimin getirdiği iyi, kiminki kötü konuşulmasın” şeklinde açıklamaktadırlar.

*Hacer:*

*“Ah olu mu öyle şey, herkes kendi getirdiğini yemez. Verirsin yarenlere, dağıtır onlar, bi tepsiyle gelen hepten bi sofraya da konmaz. Onu ona, bunu buna dağıtır yarenler. Pilav birlik yapılır zati. Salmaynan para toplanır her evden. Kurbanısa her evden cami payı da gelir akşamdan. Gene sırası gelenin evinde etler doğranır. Kadın erkek doğranır onda niye ayrılınsın. (Araştırmacının kadın erkek bir mi? sorusuna gülüyor.) Kaç göç olmaz bizde. Bir yapar bir yersin.”*

*Feda:*

*“Öteki köyler niye biz gibi yapmaz bilmem, kadınlara büyük kolaylık. Misafir geldi sofrayı kur, gitti kaldırı, geldi kur, oooo çok iş. Bayramın hangi günü bizim köyün bayramı belli olur önceden. Bilir herkes. O güne gelen herkes gelir köylerden, kırdan, şeherden. Toplaşırız yiriz bir seferde işi biter. Köyde sırası olanlar bi de gençler kurar, yıkar, kaldırı. Köyden biri de pişirir. Yoo fark etmez kadın erkek kimin eline yakışıyorsa o yapar. Bizim köyün bi damadı var o aşçı, ondan evvel Hayriyeler yapardı. Bi kerede biter telaşı, ondan sonra el mi öpüyon, evlerdeki ihtiyarlara el öpmeye mi gidiyon. Gezmeye mi gidiyon mezarlara, erenlere...”*

Bu ifadelerden cami yemeği organizasyonunun örgütleyicisinin kadınlar olduğu ve sürdürüle gelmiş olmasında kadınların başat rol üstlendiği görülmektedir. Abant dibi köylerinde geçmişten günümüze yaşayan kadınlar diğer köylerden farklı olarak tüm bayram boyunca yemek ve temizlik yapmak zorunda kalmamak, bayram kutlama ve ritüelleri içerisinde kamusal alanda aktif olarak yer almak gibi nedenlerle cami yemeklerinin uygulanması ve sürdürülmesinde etkin rol almışlardır.

Bayramda fazla kalan pilavlar o bayram görevli olan yarenler tarafından köyde yaşayıp, yemeğe gelemeyen yaşlılara mutlaka götürülmektedir. Diğer köylerden gelen ve evinde yaşlısı olan kişilere de bayram yemeğinden gönderilmektedir.

“Bizde kaç göç olmaz” söz kalıbı Mudurnu’da, diğer toplumlarda kadın erkek farklı mekanlarda oturma, iş yapma, yaşama pratiklerinin kendilerinde olmadığını ifade eden genel bir deyim olarak görülmektedir. Araştırma sırasında görüşmeciler, özellikle



araştırma soruları içerisinde özel ve kamusal alanların kullanımına yönelik sorularda “Bizde kaç göç olmaz” söz kalıbını çok sık kullanmışlardır. Bir erkek kadınların bulunduğu bir yere ya da bir kadın erkeklerin bulunduğu bir yere geldiğinde birbirlerinden kaçmak gibi bir davranış sergilemediklerini ifade eden bir söz kalıbıdır.

Bayram yemeklerinin birlikte yapma, birlikte yeme, birlikte toplama ve birlikte kutlama aşamaları sürdürüleğelmış olsa da kendi üretimin olan ürünü eşit miktarda toplayarak pişirme ayağı ortadan kalkmış görünmektedir. Köylerde ıza, tereyağı, un, gibi gıda hammaddelerinin üretilmemesi, köylüleri topluca tüketici haline getirmiş hem de yerel menüde değişiklikler yaratmıştır.

### Sürdürülemeyen Bayramlar

#### *Horoz Bayramı*

Literatür kısmında Tunçkol’un da belirttiği gibi her yıl Ekim-Kasım ayları içerisinde mevsime göre uygun bir tarihte yapılan horoz bayramı 2000’li yıllarda yaşanan kuş gripi ve beraberinde yapılan kanatlı itlafları sonrasında yapılmamaya başlanmıştır.

Saha çalışmasında, bu bayramın kökenine dair herhangi bir bilgiye ulaşılamamıştır ancak literatür kısmında Önal’ın (2009) Hazine-i Amire defterlerinde bulunduğu 1819 yılına ait bir belgede Mudurnu kazası Tavukçubaşı ocağına bağlı olduğunu ve saraya Avarız vergisi olarak her yıl 7700 tavuk ve 2500 piliç gönderildiği ve seyyah Frederick Burnaby’nin Mudurnu hatıratlarında Mudurnu’da kırmızı et aradığı ancak bulamadığı, kaldığı süre boyunca tavuk eti yemek zorunda kaldığı (Önal 2009: 33) bilgisinden hareketle üretilip, büyütülüp gönderilen binlerce tavuk ve pilicin ardında kalan horozların, kurban ritüeli ile kesildiği ve yerel halkı bir araya toplayarak hem sosyalleşmenin hem de yemek dağıtarak hayır işlemenin bir yolu olarak kullanıldığını söylemek mümkündür.

Çalışma kapsamında Çepni (Çetmi) köyüne gidilememiş, horoz eti ile kesilen diğer kurbanların kırmızı etlerinin karışımı ile yapılan bu pilavın tarifine ulaşılamamış,

özel bir tür olarak bahsi geçen horoz ve tavuk türü fotoğraflanamamıştır. Tarımsal üretim başlığı altında da belirtildiği üzere, Mudurnu geleneksel mutfağı ile ilgili ileride yapılacak çalışmalar için, genetik mirasın korunması ve yaşatılması açısından, türün tespiti ve tescili önemlidir.

### *Abant Bayramı*

Yapılan görüşmelerde Atatürk'ün Bolu'yu ziyaret ettiği 17 Temmuz tarihine en yakın pazar günleri Abant gölünün etrafında yapılan, Abant bayramlarının 1990'ların başından bu yana yapılmadığı belirtmektedir. Bunun nedeninin 1958 yılında Abant gölünün Bolu merkezin yönetimine geçtikten sonra yapılan turizm hamleleri ile ilgili olduğu ifade edilmiştir. Otellerin yapılması ile birlikte yoğun turizm hareketliliği beraberinde Abant'a hayvan sokulmasının, traktör girişinin ve bayramların yasaklanmasına neden olmuştur.

Abant bayramlarında bulunmuş olan görüşmeciler Abant bayramlarının hatıralarında köpük helva, kül ekmeği, bulama, dondurma, kavrulmuş leblebi ve kavut, pekmezli kar, yağlı güreş ve akrabalarla buluşmak olarak ifade etmişlerdir. Çalışma kapsamında kül ekmeğinin tarifine ulaşılmış EK 3 Tarifler bölümünde yer verilmiştir.

### *Hacer:*

*“Yayla zamanı olurdu zaten, bizim yaylalar yakındır. Giderdik. Kim varsa yaylalarda kadın çoluk çocuk... Kırdan da gelen olurdu (Mudurnu dışından). Köyler de toplanır gelirdi. Çıkin yapardık (yemek çantası). Kül ekmeği yapardık çok. Yaylada yapmak kolay olurdu, sütlü. İşte peynir, yağ ne varsa... gidince bi köpük helva, bulama alırdık. Bana bana yersin ekmeği. Pek güzel olurdu. Pilav yapan dağıtan olurdu bazı. Bazı olmazdı”.*

### *Merve:*

*“Bize gün doğardı o zaman (Çocuklara). Biriken harçlıklar çıkarılırdı. (Gülüyor) Leblebi, kavut, dondurma falan. Harcardık ne varsa. Kavut böyle un gibi ama meyvelerden. Kuru meyve unu diyim sana. Tek meyveden de olur, armuttan. Ama iyisi karışık meyveli olanı. Armut, ahlat, dut, leblebi. Kavrulmuş buğday da olur*

*öğütürsün hepsini. Yemesi çok zordur onu. (Gülüyor) ağzımıza alıp konuşurmaya çalışırdık birbirimizi. İmkânı yok konuşamazsın. Adını bile söyleyemessin o derece diyim sana... “*

*Murat:*

*“Aa bak Abant bayramları... (gülümseyerek düşünüyor) Çocukluğumuz, delikanlılığımız. Harçlıklar hep gazozla, dondurmaya. Bi de kızlar, oğlanlar birbirini görür, tabi. Dondurma dediğim kar. Şimdikiler değil. Buz diyim sana. Kıştan saklarlardı kuyularda. Bayrama çıkarıp getirip satarlar. Üstüne pekmez dökersin... gazozu da Mudurnu’da yapan vardı o zaman. Makinası hala duru bahçelerinde. Yağlı güreşler yapılırdı bi de köy köy, mahalle mahalle...”*

Görüşmeciler 1990'lara kadar yerelde satılan ürünlerin yine yerelde üretilen ürünler olduğunu ifade etmektedir. Çerçiciler yani gezgin satıcılar, evlerde pek yapılmayan ancak yerel halk tarafından sevilerek tüketilen ürünleri, yerelde üretmekte ya da yakın ilçelerden getirmekte ve Horoz bayramı, Hacet bayramı, Abant bayramı, Panayır gibi kalabalık zamanlarda satmaktadırlar.

1990'lara kadar evlerde üretimi yapılmasa da alım satımı yapılan gıdalar da ilçe ve civarında, yerelde ve yakın çevrede var olan imkanlar dahilinde üretilmekteyken artık üretimleri yapılmamaktadır. Yerelde üretilen gazoz, kardan yapılan dondurma, bulama ve köpük helva büyük gıda endüstrileri ve markaları ile rekabet edemeyerek yerelde üretilemez olmuş ve yerini onlara bırakarak kaybolmuştur.

*Nevruz (Nevrız)*

Yapılan görüşme ve gözlemlerde “Nevrız ya da Navaruz” olarak ifade edilen ve her yıl 21 Mart tarihinde uygulanan ritüellerin oldukça azının yapıldığı görülmektedir. Görüşmeciler nevrzun kendileri için anlamlarının halen bulunduğu ancak eskisi gibi geleneklerin yapılamadığı ifade etmektedirler.(Tablo 3.30)

**Tablo 3.30:** Nevruzun anlamı

Verilen anlam	Temsili gıda	Vurgulayan görüşmeciler
Şifa	Uhut aşısı Yumurta kaynatmak Hekim aşısı / hekim pilavı	Talip, Zafer, Merve, Salih, Hacer
Bahar	Çiğdem çiçeği toplamak/ yemek	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine
Bereket	Çiğdem köklü pilav	Hacer, Merve, Feda
Neşe	Yumurta tokuşturma yarışı Ateş yakmak	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Feda, Nuriye
Günahlardan kurtulmak	Salıncağa binmek Ateşten atlamak	Hacer, Talip, Zafer, Merve, Salih

Nevruz sabahı özellikle çocuklara şifa ve kış aylarında tazelenmek için pişirilen uhut aşısının yapımı Mudurnu merkezde artık oldukça azdır. Köylerde ise yapmayı bilen insan sayısı azalmakla birlikte, yaşça büyük kadınlar tarafından nadiren yapılmaktadır.

Görüşmeciler genç nesile çiğdem çiçeğinin toplan ve köklerinin “yenilebilen bir bitki” olduğu bilgisinin aktarılmadığını, zaten eskisi gibi dağlara, ovalara bir şeyler toplamaya pek gidilmediği, “şimdiki çocukların” dağ bayır gezmekten, doğadan bitki, kozalak ve meyve toplamaktan eski çocuklar gibi hazzetmediğini ifade etmektedir.

Çocuklar her ne kadar ateş yaksalar da yumurta kaynatma ve ateş başında yumurta tokuşturma ve hep birlikte yeme geleneğinin de yaşatılmadığı, anahtar görüşmeciler ve görüşmeciler tarafından ifade edilmiştir.

Kadınların yemeklerini hazırlayıp hep birlikte bir çayırılık alanda yemek yeme ve eğlenme geleneği de ortadan kalkmış görünmektedir. Ancak eskiden bu yemek bohçalarının olmazsa olmazı olarak “hekim otu” ya da “hekim mancarı” denilen bir ot ile yapılan, ıza bulgurlu ve yoğurtlu hekim pilavı olarak ifade edilmiştir.

Hekim aşısı / pilavının tarifine gözlem ve katımlı gözlem yöntemleri ile ulaşılmış EK 3 Tarifler bölümünde yer verilmiştir.

Görüşmecilerin tamamının nevruz kutlamalarına dair anıları bulunmaktadır ancak son on yıl içerisinde bir nevruz kutlamasına giden ya da kutlama yapıldığına dair bir bilgi sahibi olan görüşmeci bulunmamaktadır.

### *Hıdırellez*

Çalışma kapsamında görüşmecilere hıdırellez sorulduğunda görüşmeciler arasında sadece Hacer ve Merve bahsedebilmektedir.

#### *Hacer:*

*“Yaşlılar çocuklara çiğdem toplatırdı bayırlardan. Kadınlar tabi yaşlı kadınlar. O zaman sığırtmaç (çoban) falan olurdu, alır hayvanları giderdi de yazı baharı bilirdik. Şimdi kimsenin zamanı da kalmıyor. Toplar gelirdi çocuklar. Sonra yine gençlerden gidenler ev ev gezer birer avuç (iki elini birleştirerek oluşturduğu ölçüğü gösteriyor) ıza toplardı. Kadınlar da köyün üst yanlarında (tepe noktalarındaki açık alanları gösteriyor) yangın olmayacak biyere, oturulacak biyere ateş yakarlardı. Toplanan çiğdemlerin kökleri az bi közlü yere gömülüp kavurtturulur. Kolay koyarsın böyle avcunun içinde. (Avuçlarını ovuyor) kazanda toplanan ızalar pişer içine en son kavrulan çiğdemler atılır. Toplaşır çoluk çocuk ahali yersin”.*

#### *Merve:*

*“Yerken kim çiğdem kökünden daha çok yiyecek diye yarıştırdık. (Gülüyor) işte bereket, kismet (gülüyor), şifa falan derlerdi. İçine biraz çiçeğinden de atılıyordu menemme (galiba anlamında bir sözcük) ... adamlar pek olmazdı be hep galla çoluk, çocuk... adamlar güzde olur o vakit... buğday arpa mı ekerlerdi ki şimdiki gün pek bilemedim...”*

Hıdırellez törenlerinin, ritüellerinin, inanışlarının ve birlikte toplu yemek yeme davranışının 1970’lerden sonra azalmaya başladığı ifade edilmektedir. Çalışma kapsamında bahsi geçen pilavın sözlü olarak tarifi alınmış, ancak reçetelendirme çalışması çiğdem çiçeği için mevsimsel sınırlılıktan dolayı yapılamamıştır.

### *Epcennet/ebcennet şenlikleri*

Epcennet/ebcennet gecesi için evlerde de çok yoğun hazırlıklar yapılmaktadır. Basma helva ve karanfilli tuzlu lokma bu gecenin de olmazsa olmazlarıdır. Bunun dışında bulama, pekmez ve bal da bu geceler için önemlidir.

Ebcennet şenlikleri ile ilgili tüm görüşmeciler, helva ve lokma yapıp komşulara dağıtma geleneğinin devam ettirildiğini aktarmaktadır. Çocukların ağırlıklı aktif olduğu kapı kapı gezerek lokma, helva, bal, bulama toplamak, tepelerde ateş yakmak, mahalleler arası ateş yarıştırmak, ateşten atlamak, ateş başında toplanan lokmaları hep birlikte yemek gibi geleneklerin sürdürülmediğini ifade etmişlerdir.

### *Ferfene yemeği*

Literatürde Ferfene yemeği olarak bahsi geçen bu toplantı ve yemeğe dair anahtar görüşmecilerden ve görüşmecilerden hiçbir veri alınmamıştır. Sadece Talip “ferfane ya da ferfele” şeklinde isminin söylediği hatırladığını, içeriği ile ilgili bilgiye sahip olmadığını ifade etmiştir. Talip’in 1940 doğumlu olduğu göz önüne alındığında bu toplantının izlerini kaybettirecek denli uzun süredir, en az 80 yıldır yapılmadığı anlaşılmaktadır.

### *Talip:*

*Ferfane, ferfele bişey derlerdi. Çok geçmişte kulağıma çalınmış kızım da bilmiyorum. Benim de büyüklerim yapardı herhalde mi ki... hiç bilmiyorum kızım.*

### *Betnem / betnam / betlem kutlamaları*

Nevruz kutlamaları ile aynı tarihte erinlik dönemi ve sonrasındaki oğlan çocukları arasında yapılan Betnam kutlamalarına dair sadece Talip ve Murat hatıralarından söz edebilmekte, onların dışında görüşmecilerin hiçbiri bu kutlamalara dair bir bilgi verememektedir. Sadece oğlan çocuklarının katıldığı, genç erkeklerin oğlan çocuklarına söğüt ağacından bir tür düdük yapmayı ve çalmayı öğretmesini kapsayan bu ritüel gastronomik bir içeriğe sahip olmasa da toplumsal cinsiyete dayalı, cinsiyeti olan bir ritüeldir. Ahilik teşkilatının çözümlenmesi ile modern üretim ve sanayi etkisi ile zanaat ürünlerinin üretiminin sona ermesi, erkeklerin zanaat üzerine kurguladığı bu toplumsal örüntünün de sona ermesine neden olmuştur. Değişen üretim ilişkileri Mudurnu’da toplumsal erkeklik tanımlamasının içerisinde yer alan, ince iş

yapabilen, hiyerarşik yapı içine ilk adımını atan, zanaatçı erkek inşasını da etkilemiştir. Ritüelin Mudurnu'da artık uygulanmadığı ifade edilmektedir.

### *Birikme Geceleri (Ateş Gezmeleri)*

Çalışma kapsamında üç kadın üç erkek toplamda altı görüşmeci halihazırda arastada esnaflık yapmakta ya da esnaflık yapmış ve emekli olmuştur. Tüm görüşmecilere birikme gecesine dair sorular sorulmuştur. Kadınlar birikme gecelerini erkek esnafların yaptığını, kadınların bu gecelere geçmişten bu yana hiç dahil edilmediklerini ifade etmişler ve içeriği ile ilgili fazla bilgi sahibi olmadıklarını dile getirmişlerdir.

Erkek esnaflar da birikme gecelerinin erkekler arasında yapıldığını ancak bu gecelerinin artık yapılmadığını, uzun yıllardır böyle bir geceye katılmadıklarını ifade etmişlerdir.

Anahtar görüşmeciler aracılığı ile Munduşlar ve Karacakaya olmak üzere sadece iki köyde izlerine rastlanılan birikme gecelerinden Munduşlar köyünde yapılan bir tanesine çalışma kapsamında katılım sağlanmıştır.

Sadece erkeklerden oluşan bir grubun, yemek, oyun oynamak, eğlenmek üzerine bir araya geldiği bu geceler, içerisinde kadının hiç olmadığı bir atmosferde gelişmiş olduğundan, kadın bir araştırmacının bu yapıyı rahatsız ettiği gözlemlenmiştir. Erkek katılımcılar bu gece çerçevesinde oynadıkları pek çok oyunu oynamamış, eski birikme gecelerinden kısaca bahsederek sohbet etmeyi tercih etmişlerdir.



**Fotoğraf 3.8:** Mundaşlar köyü birikme gecesi, köy odası duvar yazısı.

Birikme gecesinin yapıldığı köy odasının duvar yazısı Mudurnu içerisinde toplumun, özelinde birikme gecelerini düzenleyen erkeğin, kadından ve erkekten beklentilerini ve toplumsal cinsiyet ve üzerine kurulu yaşam kurgusunu göstermesi açısından önemlidir.

Literatürde Soysal'ın "takım yemeği" olarak ifade ettiği ve Ahilerin her türden tören ve kutlamalarda tercih ettiği "düğün çorbası, güveç, etli pilav, bamya yemeği, tatlı ve hoşaf"tan (Soysal 2007: 242) oluşan menü Mudurnu'da birikme gecelerinde bir gelenek olarak devam edegelmektedir. Birikme gecelerinde takım yemeği menüsü az bir farkla devam etmektedir. Mudurnu için bu menüyü katılımcılar şu şekilde ifade etmektedirler: düğün çorbası, etli pilav, etli patates yemeği, katmerli, yaprak sarması,



hoşaf, helva ya da baklava. Soysal'ın saydığı menüden farklı olarak bamya Mudurnu'da yetiştirilmediği için yerini patates yemeğine bırakmaktadır.

### 3.1.3.2. Kansız Kurban Ritüeli

Literatürde “kansız kurban”, “saçı”, ya da “yalama” olarak ifade edilen bu ritüel Mudurnu'da “yağ kokutmak” olarak kendine bir karşılık bulmakta ve halen devam etmektedir.

Bu kavram çerçevesinde ocak, ateş ve dumana yüklenen anlamlar tüm görüşmeciler tarafından oldukça önemsenmektedir. Ocağa tükürmek, küle basmak, sıcak küle su dökmek “ayıp, yanlış, yasak” olarak ifade edilmektedir. Mudurnu'da ocak ve ateş hem ışık hem de duman olarak anlamlandırılmakta, ölenlerin ardından ocağın tütmesi, ateşin yanması soyun ve evin devam ettirilmesi anlamında önemli görülmektedir. Yaşıyor olmanın, var olmanın temel göstergesi olarak; ocak ve içinde, üzerinde yapılan gıda ürünleri ve yemekler gösterilmektedir.

*Hacer:*

*“Küle basılmaz, çarpılırsın derdi eskiler... (gülüyor) yok bişey olacağından değil de ortalığa atılmaz küller. Ocağa tükürülmez bi de ne biliyim öyle denir. Ateşe su dökülmez. Evdeki ateşe zaten dökülmez. Toz olur her yer belki ondan...”*

*Cem:*

*“Ocağın sönsün denir mesela... çok büyük beddua. Ocak sönerse herkes ölmüş gibi işte. Hepiniz ölün der gibi. Nolursa olsun ocak yanacak aslında. O duman tüttü mü o evde insan var, yaşamak var, çoluk çocuk var demek. Aş, ekmek var demek, tabi... yaşamak varsa ocak var mecbur.”*

Yağ kokutmak geleneği Mudurnu'da pek çok olaydan sonra uygulansa da ölümden sonra, cenazelerde yapılan bir uygulama görülmemektedir. (Tablo 3.31)

**Tablo 3.31:** Yağ kokutma ritüeli, uygulandığı zamanlar ve uygulamalar

Yağ kokutma geleneği	Yapılan yemek	Uygulayıcısı	Vurgulayan görüşmeciler
Doğum sonrası lohusa kadın için	Meyane çorbası	Evin yaşlı kadınları	Hacer, Nuriye, Merve, Fedâ, Emine, Fatma
Doğmuş çocuk için	Demir lokması	Komşu kadınlar	Nuriye, Emine, Fatma
Regaip kandili gecesi için	Kandil lokması (tuzlu)	Kadınlar tarafından	Kadın- erkek tüm görüşmeciler
Ebcennet kandili	Un helvası	Kadınlar tarafından	Hacer, Talip, Zafer
Gelen misafir için	Un helvası	Kadınlar tarafından	Hacer, Talip, Zafer, Merve, Salih

Doğum yapan kadına doğum sonrası ilk yemeği olarak meyan çorbası, evin yaşça büyük kadınları tarafından, tereyağında un kavurup, kahverengileştikten sonra su ile unun açılması ve kıvam almasının sağlanmasıdır. Doğumun hemen sonrasında lohusa kadına içirilen bu çorba aynı zamanda lohusa kadın ve doğum için yağ kokutmaktır.

Mudurnu’da köylerde yapılmayan ancak merkezde uygulanan bir diğer doğum ritüeli demir lokmasıdır. Doğum sonrası çocuğun gelişi için komşuların evlerinde de yağ kokutulmaktadır. Çocuğun doğduğu evin yakın komşuları ve akrabaları tarafından, arastada demir ustalarının elde yaptığı demir kalıbın lokma hamuruna batırılıp ve ardından kızgın yağa daldırılıp kızartılması sonucu elde edilen şekilli demir lokması, üzerine şerbet dökülerek doğum evine gönderilmektedir. Demir lokmasının tarifi “EK 3. Tarifler” bölümünde yer almaktadır.

Mudurnu’da Regaip Kandili gecelerinde yapılan “Ebcennet lokması” adıyla, tuzlu karanfilli lokma yapılmaktadır. Bu gecenin İslam dini açısından özel olmasının pek çok nedenleri yanında Hz. Muhammed’in ana rahmine düştüğü gece olarak Mudurnu halkı arasında yaygın bir inanış bulunmaktadır. Bu gece her evde lokma ve helva yapılarak, öncelikle çocuklara ve tüm komşulara dağıtılarak yağ kokutulmaktadır.

Un helvası da bu ritüelin bir parçasıdır. Özellikle bir eve misafir geldiğinde, misafirin atalarını anmak ve evin atalarına sayıldıklarını ve hatırlandıklarını ifade etmek amacıyla yapılan “un helvası” da yağ kokutmak geleneğinin bir parçasıdır. Un helvası düğünlerde ve her türden kutlamalarda da yapılmaktadır.

Yerelde yağ kokutmak olarak anılan kansız kurban ritüeli halen kadınlar tarafından sürdürülmektedir. Ancak ritüelin temelinde bulunan un ve yağın üretimi artık yerelde yapılmadığı için ritüel devam ediyor olsa da temelde kullanılan ürünlerde dönüşüm yaşanmıştır. Ritüelin en temel iki malzemesi olan yağ ve unun endüstriyel olarak üretilen ve satın alınan ürünler haline gelmesi ritüelin de emekten tarlaya, tarladan anlama, anlamdan sofraya olan zincirini, marketten anlama anlamdan sofraya dönüştürerek kırmıştır.

### 3.1.4.3. Esnaf Duası ve Hayır Ekmeği

Araştırma süresi boyunca yapılan gözlemler ve derinlemesine mülakatlar sonucunda Ahilik geleneğinin yaklaşık 750 yıldır kesintiye uğramadan günümüze gelebilen kamusal alanda en görünür izi, merkezinde ekmeğin bulunduğu esnaf duası olarak görülmektedir. Her Cuma, Cuma salasının ardından dükkanlarının önünde kendiliğinden toplanan esnaf camilerden gelen imamların ya da arastada hatırı sayılı bir esnafın okuduğu duaya eşlik etmekte, dua okunmaya başlamadan evvel bir yakınına kaybeden esnaf ya da halktan biri tarafından önceden yaptırılan hayır ekmeklerini esnaflara dağıtmakta ve ellerde hayır ekmekleri ile dua edilmektedir.

Görüşmecilere esnaf duasının anlamları sorulmuştur. (Tablo 3.32)

**Tablo 3.32:** Esnaf Duasının anlamları

Cuma duasının anlamı	Vurgulayan görüşmeciler
İşlerde bereket	Talip, Salih, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye
Hayır ekmeği dağıtmak, hayır duası almak	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Fedat, Nuriye
Hayırlı kazanç için pirleri anmak	Talip, Salih, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Nuriye

Merkezinde ekmek ile bereket, hayır, kazanç ve meslek pirleri gibi anlam ve inanışlarla örüntülenen bu tören, esnaflık yapan ve merkezde yaşayanların tamamı tarafından, hayır ekmeği dağıtmak ve hayır duası almak görüşmecilerin tamamı tarafından önemli bulunan bir törendir.



**Fotoğraf 3.9:** Esnaf Duası öncesi hayır ekmeği dağıttım. (Mudurnu Belediyesi Kent Arşivi)



**Fotoğraf 3.10:** Hayır ekmeği ile esnaf duası. (Güray Mercan)



**Fotoğraf 3.11:** Esnaf Duası

Yeni açılan dükkanlar da bu dua töreni ile birlikte açılış yapmakta, güçleri doğrultusunda hayır ekmeği, hayır pilavı, hayır helvası ya da lokumu dağıtarak bereketli

kazanç sahibi olacaklarına inanmaktadırlar. Görüşmecilerden esnaflık yapan ya da yapmış olan Talip, Emine, İsmail, Fatma, Emin ve Nuriye dükkân açılışlarını cuma günü esnaf duası ile birlikte yaptıklarını ifade etmişlerdir.

*Talip:*

*“Çünkü açılış Cuma selaynan (sela ile) olur, duaynan (dua ile) olur, hayırla olur dükkânın beti bereketi olur”*

Görüşmecilerden esnaflık yapan ya da yapmış olan Talip, Emine, İsmail, Fatma, Emin ve Nuriye açılışı yapılan dükkâna gidip dükkânın içinde ücra bir yere doğru bozuk para atma geleneğinden bahsetmişlerdir. “Bereket akçası fırlatmak” denilen bu uygulama literatürde “saçı” ya da “kansız kurban” ritüelinin içerisinde ticaret yapan toplulukların özel zamanlarda dağıttığı “para” ile eşdeğer özellikler göstermektedir.

*Fatma:*

*“Yere para atarsın ilkin. Öyle tezgâhın altına doğru bir lira iki lira... bereketi olsun, ilk seftesi olsun, bol kazancı olsun böyle kapıdan para girsün hep diye”*

Görüşmecilerin tamamı hayır ekmeğinin eskiden, ekmeği dağıtacak olan kişinin evindeki fırında, bahçesinde bulunan fırında ya da mahallelerde bulunan ortak fırınlarda, hayır dağıtacak evin kadınları, yakın komşu kadınlar ya da mahallenin kadınlarının imecesi ile yapılmakta olduğunu ancak artık para verip yaptırıldığını ifade etmişlerdir.

Kendi ürettikleri un ile, kendi mekanlarında, kendi tarifleri ile yapıp dağıttıkları ekmeğin artık yerel dışından satın alınan unlarla, standart bir tarifile yaptırıldığı ve satın alındığı anlaşılmaktadır. Gelenek sürdürülüyor olsa da merkezinde bulunan ekmeğin hammadde üretimi ile beraberinde uygulama aşamaları sürdürülememektedir.

#### 3.1.4.4. Yarenler ve Helva

Literatürde, kamusal alanda düzenlenen törenlerde kullanıldığından, Ahiler açısından öneminden ve tarifinden bahsedilen “un helvası”, günümüzde bu özellikleri

taşımamaktadır ancak özellikle “kutlamalar” olarak tanımlanan olay ve törenlerde halen oldukça özel bir yere ve anlama sahiptir. Yerelde un helvasına “basma helva” da denilmektedir. Görüşmecilere helvanın anlamı sorulmuştur. (Tablo 3.33)

**Tablo 3.33: Helvanın anlamı**

<b>Helvanın anlamı</b>	<b>Vurgulayan görüşmeciler</b>
Konuk gelince yapmak	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine,
Helvasını yiyeceğiz. “Evlilik- Nişan”	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Fedâ, Nuriye
Helvasını yiyemedik. “Evlennememiş kişi”	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Fedâ, Nuriye
Kutlama.	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye
Geri dönen misafirin büyüklerine hediye, onların büyüklerine hürmet olarak hediyeleşme.	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine,
Kandil “Ebcennet”.	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Fedâ, Nuriye
Yağ kokutmak	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Fatma, Fedâ, Nuriye

Hemen hemen tüm görüşmeciler helvanın anlamlarında hemfikirdirler. Mudurnu’da ölüm sonrası helva geleneğine rastlanmamaktadır. Helvaya yerelde daha çok pozitif anlamlar yüklendiği görülmektedir.

Yağ kokutmak geleneğinin de önemli bir parçası olan un helvası, düğün, nişan, söz gibi önemli günlerde, uzun yoldan misafir geldiğinde, gelen misafir geri dönerken evin büyüklerine hediye olsun, Regaip Kandili Ebcennet şenliklerinde halen yapılmaktadır.

Görüşmecilerin tamamı un helvası dışında üretilen saray helvasının altını çizmektedir. Saray helvasının adının nereden geldiğine ve tam tarifine dair kesin bilgilere ulaşamamıştır. Yerelde saray helvası üretimi ve satışını yapan bir fabrika bulunmaktadır. Ancak yerel yönetimlerin ürünün köken temeline dayanan ve ürünün tarihsel bir süreç ve birikim ile yerele ait olduğunu ifade eden “menşei” bir ürün olup olmadığına dair bir tescil ya da firmanın ürüne dair coğrafi işaret alma girişiminin bulunmadığı belirtilmiştir.

Ziraat sanatları uygulamaları esnasında ortaya çıkan atıklardan elde edilen peynir helvası ve tozmangara da pekmez ve peynir üretiminin azalması sonucu üretilmemektedir.

Görüşmeciler bu bahsedilenler dışında Mudurnu gastronomisi açısından altı çizilmesi gereken üç adet helvadan bahsetmektedirler: köpük helva, bulama ve tahin helvası. Görüşmecilere köpük helva, bulama ve tahin helvasının anlamı sorulmuştur. (Tablo 3.34)

**Tablo 3.34: Köpük helva, bulama ve tahin helvasının anlamı**

<b>Köpük Helva, Bulama ve Tahin Helvasının Anlamı</b>	<b>Vurgulayan görüşmeciler</b>
Satın alma helva	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve
Büyüklerin bir etkinliğe gitmesi	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, Feda
Panayıra gitmek	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Feda, Nuriye
Şehre gitmek	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Cem, Feda
Hacet, Horoz, Abant, Şeyh'ül İmran Bayramlarına gitmek	Hacer, Talip, Zafer, Salih, Merve, Emine, Murat, Cem, İsmail, Fatma, Emin, Feda, Nuriye

. Mudurnu'da merkezde bazı aileler, ustalar tarafından üretilen, civar köylerde yapılan toplu yemek törenlerinde, panayırdaki ve pazarda satılan ve Mudurnu halkı açısından oldukça önemli olan bu üç helva görüşmecilerin tamamı tarafından dile getirilmiştir.

Köylerde yaşayanların gündelik hayatının bir parçası olmayan bu helvaların anlamı Mudurnu merkeze gitmek anlamında “şehere gitmek”, köyler arası dayanışmayı ve dertleşmeyi sağlayan “hacet bayramına gitmek”, erenlerin ziyaret edilip sofraların döküldüğü “horoz bayramına gitmek” ya da güz sonunu ve ürünlerin satılıp düğünlerin başlamasını temsilen “panayıra gitmek” ve oralardan satın alıp eve getirmektir.

*Murat:*

*“Tabi elin boş dönülmez. İlla bi köpük helva alırsın çerçiciden. Hacete, bayrama gidemeyen olur evde, yaşlısı olur, kadın olur çocuklu. Hele çocuklar zaten. Deden şehere gitti dedin mi köpük helva gelecek demektir. Bulama gelecektir. Mutlaka bi evden kıra (dışarıya) giden oldu mu alınır. Çokluk çocuk sevinisin, yaşlı sevinisin”.*



*Cem:*

*“Beklerdik babam gelsin, köpük helva getirsin, bulama getirsin. Panayıra gidince de en sevdiğimiz köpük helvaydı. Abant bayramlarında, hacet bayramında. Çocuktuk işte o bize bişey gibi gelirdi. Şimdiki çocukların çukulatası mesela tabi. Anamız babamız bi yere gitti mi mutlaka alırlardı sevinirdik çok”.*

Görüşmeciler içerisinde sadece Nuriye Köpük helvanın yapılışına dair verilere sahiptir. Bu verinin ergenlik dönemlerinde Mudurnu merkezde köpük helvası yapan bir akrabasının üretim aşamasında evlerinde geçirdiği zamandan kaldığını ifade etmiştir.

*Nuriye:*

*“Köpük helva dediğin kaynatılmış çöven otu kökünden bi su yaparsın bu suyu köpürtülerek içerisine şeker şerbeti karıştırıp bi daha, yeniden bi köpürtürsün. Öyle beyaz köpük gibi bir tatlı güzel de kokar. Helvacı çiçeği de denir, çöven otu. Tahin helvası da dahil hepsinde kullanılır... Bilmiyorum ki nerden gelirdi.”*

Bulama halk arasında tanınan bir katı pekmez çeşidi olarak Trakya bölgesi, Balıkesir, Bursa, Ankara (Güdül, Nallıhan) ve Gaziantep yörelerinde de üretilen ve içerisine katılan malzeme çeşitliliği ve yapılışı yöreden yöreye değişiklik gösteren bir tatlıdır. Pekmeze kaynatılırken çöğen otu kökü suyu ve köpüğü ile şeker eklenerek yapılan bu helva (Gülcü ve Demirci 2009:88) Mudurnu’ya Güdül ve Nallıhan tarafından getirilerek ahşap kaplar içerisinde satışa sunulmaktadır.

Susamdan elde edilen tahin, çöven otu kökü suyu ve şeker ile yapılan tahin helvası ve bu karışıma ceviz eklenerek elde edilen “yaz helvası” da denilen helvalar yörede üretilmese de yöre halkı için anlamı büyüktür. Saray helvasını üreten firma tarafından üretimi devam ettirilen ve civar il ve ilçelerden de getirilip satılan bu helvalar tüm görüşmeciler tarafından halen tüketilmektedir.

Bu bağlamda bu üç helva türünü Sürdürülebilir Gastronomi başlığı altında tartışılan yerel ürün- yöresel ürün farkları bağlamında: ürünün yayıldığı yer ile ilişkili olan yöresel ürün “mahreç” olarak nitelemek mümkündür.

### 3.1.5. Lezzet Hafızası ve Tabağın Sürdürülebilirliği

*“Hiçbir şey eskisi gibi değil. Ne ekmek ekmek ne su su gibi.” Merve*

Görüşmecilerin tamamı, derinlemesine mülakat ve katılımlı gözlem aşamasında konuşulan ve uygulaması yapılan tüm yemekler hakkında, geçmişte farklı olduğuna dair vurgularda bulunmuşlardır.

Tüm görüşmeciler “eskiden” vurgusunu ağırlıklı olarak üretiminin kendileri tarafından yapıldığı hammaddelere dair ifade etmektedirler.

*Merve:*

*Katmerli tabi, eskiden daha güzel kokardı. Bizim unlar bu kadar beyaz da olmazdı zaten. Unun ambardan, cevizin kendinden yakarsın fırını, e tereyağın kendinin. Şimdi yapıyon ama eskisi gibi olmuyor.”*

*Feda:*

*“(Kabaklı gözleme için kabak hazırlıyor) Bak şimdi bunu böyle rendeleyeceksin, sonra biz şeker koymazdık eskiden, kabaklar tatlı olurdu. Şimdi koyuyorum şeker mecbur. Tabi kabakların da tadı değişti şekli değişti”*

*Emin:*

*Eskiden babam alırdı köyden bi beslik. Keser işlerdi. Restorana da tabi beslik yapardık. Bi güveç yapardı sorma. Millet bayılırdı. Şimdi ben alıyorum kasaptan, aynı tarif, aynı şey. Tadı yok tuzu yok etlerin. E bastıyosun baharat ondan sonra.*

Görüşmeciler tarifler aynı uygulansa da yemeklerin lezzetlerinin sürdürülemediğinin, yerel üretimin ortadan kalktığı noktada, temelde malzemeler aynı gibi görünse de aynı lezzeti vermediğinin altını çizmişlerdir.

Çalışma kapsamında evlerde uygulaması yapılan kabaklı gözleme ve kaşık sapı makarnası ile yerel işletmelerde satılan, araştırmacı tarafından tadımı yapılan kabaklı gözleme ve kaşık sapı makarnası birbirinden oldukça farklı görünüm ve lezzetlere

sahiptir. Bu fark derinlemesine mülakat yapılan Murat, Salih ve Nuriye tarafından da dile getirilmiştir.

Bu durum yerel gıdanın nesneleştiğinin ve yerel işletmeciler eliyle tahrip edildiğinin bir göstergesidir. Yerel malzemelerle yapılmayan yerel reçete, endüstri içerisinde, tereyağı yerine sıvı yağ kullanarak saklama koşullarını uzatmak; sıcak yerine soğuk servis yaparak yerel tercihlerden uzaklaşmak; mikrodalgada eritip servis ederek toplu üretim perakende satış yapmaya çalışmak gibi işletme tercihleri ile bozulmaktadır. Bu durum bu ürünlerin yerel yemek olarak satılıyor olsalar da yerel lezzete sahip olmadıklarını göstermektedir. Endüstri içerisine giren yerel gıda metalaşmakta ve reçete ve üretim üsluplarında bulunması gereken özellikler tahrip edilmektedir.

### 3.1.6. Sürdürülebilir Gastronomi ve Yavaş Şehir Mudurnu

Çalışma içerisinde daha önce de ifade edildiği gibi Mudurnu Mart 2018 tarihi itibari ile yavaş şehir olmak için ortaya konulan 72 kritere %52 oranında uygun bulunmuş, uygun bulunmayan kriterlere yönelik gelecekte çalışmalar yapma taahhüdü ile Türkiye'nin 15. Cittaslow kenti ilan edilmiştir.

Alt yapı ve sürdürülebilirlik başlığı altında taahhüt ettiği kentsel yaşam politikaları ve çevre politikalarına değinilmiştir. Bunların dışında *Tarımsal, Turistik, Esnaf ve Sanatkârlara Dair Politikalar* başlığı altında Agroekolojinin geliştirilmesini, el yapımı ve etiketli veya markalı esnaf/sanatkâr ürünlerinin korunmasını, geleneksel iş tekniklerinin ve zanaatlarının değerinin artırılmasını, kırsal bölgede yaşayanların hizmetlere erişimini arttırarak kırsal bölgelerin değerini arttırmayı, kamuya ait restoranlarda (okul kantinleri, aş evleri vb) yerel, mümkünse organik ürünlerin kullanılmasını, kişisel kullanımda ve yemek sektöründe tat eğitimlerinin verilmesi ve mümkünse organik yerel ürünlerin kullanılmasının teşvik edilmesini, yerel ve geleneksel kültürel etkinliklerin korunması ve değerlerinin artırılmasını, otel kapasitelerinin artırılmasını, tarımda GDO kullanımının yasaklanmasını taahhüt etmiştir. (Kriterlere Uygunluk Raporu 2018;31-37)

*Ortaklıklar* başlığı altında; Yavaş Yemek aktiviteleri ve kampanyaları için destek vermek, doğal ve geleneksel yiyecekleri Yavaş Yemek ağı veya diğer kurumlar ile desteklemek, eşleştirme projelerini desteklemek ve gelişmekte olan ülkelerin Yavaş Şehir ve Yavaş Yemek felsefelerinin yayılmasını da sağlayacak şekilde gelişmeleri için iş birliği yapmak hedefleri de Mudurnu belediyesi tarafından taahhüt altına alınmıştır. (Kriterlere Uygunluk Raporu 2018;37- 43)

Mudurnu belediyesi tarafından geçen bir yıl içerisinde bu kapsamda Çocuk Belediyesi kurulmuş, onların aracılığı ile çocuklara Yavaş Şehir bilgilendirme toplantıları yapılmış, bilinirliğin artırılması için kent dokusunu bozmadan logolar ve bilgilendirme afişleri asılmış, restoran ve otel işletmelerine bilgilendirme broşürleri dağıtılmıştır. Ağırlıklı olarak çocuklarla çalışma yapılarak, onların farkındalıkları geliştirilmeye çalışılmıştır. Oluşturulan çocuk belediyesi eli ile diğer 14 Yavaş Şehir çocuk belediyeleri ile birlikte “Sakin Şehirlerde Çocuk Olmak” başlığı altında yapılan çalıştaylara katılmıştır. Yerli malı haftasında tüm Yavaş Şehirlerden kendilerine özgü yerel ürünler toplanılarak standlar açılmış ve ürünlerin tadımı yapılmıştır.

30 Eylül Pazar günü tüm dünyada ki Yavaş Şehirlerde eş zamanlı olarak düzenlenen Cittaslow Sunday Etkinliklerine paralel, unutulmuş çocuk oyunları oynanmış, protokol ile birlikte çevreden çöp toplama etkinliği yapılmıştır.

Nisan 2019 içerisinde Yavaş Şehir Seferihisar’dan gönderilen yerel tohumların çocuk belediyesi ve Dumlupınar İlk Öğretim Okulu öğrencileri tarafından ekimi yapılmıştır.

Pazar yeri olarak kullanılan alan, köylerde kendi ürünlerini üreten ve satan öncelikle kadınlara verilerek yerel ve yöresel ürünlerin görünürlüğü ve satışı teşvik edilmiştir. Kadınlar pazarı olarak kullanılan alan cumartesi günleri yine aynı amaçla kullanılmaya devam ederken bir yandan da pazar alanı haftanın her günü kadınların ve köylerde üretim yapanların evlerinde ve köylerinde ürettikleri ürünleri getirip satabildikleri bir kadınlar ve köy ürünleri pazarı haline dönüştürülmüştür.

Yıl içerisinde belediye tarafından herkesin katılımına açık yerel ve yöresel yemek yarışması yapılmış, BAİBÜ Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ile Mengen MYO Aşçılık programından gelen hocaların jüriliğinde ilk üçe girenler belirlenerek ödülleri verilmiştir.

Bunların dışında bir yıllık süreç içerisinde çalışmanın da odaklandığı konular olan “agroekolojinin geliştirilmesi, el yapımı ve etiketli veya markalı esnaf/sanatkâr ürünlerinin korunması, geleneksel iş tekniklerinin ve zanaatlarının değerinin artırılması, kırsal bölgede yaşayanların hizmetlere erişimini artırarak kırsal bölgelerin değerini arttırmak, kamuya ait restoranlarda yerel, mümkünse organik ürünlerin kullanılması, kişisel kullanımda ve yemek sektöründe tat eğitimlerinin verilmesi ve mümkünse organik yerel ürünlerin kullanılmasının teşvik edilmesi, yerel ve geleneksel kültürel etkinliklerin korunması ve değerlerinin artırılması, tarımda GDO kullanımının yasaklanması” konularında herhangi bir çalışma yapılmamıştır.

Çalışma esnasında Mudurnu’da, çevre, toprak ve sulama suyu kirliliğine dair yapılmış çalışma olmadığı görülmüştür.

### 3.1.7. Sürdürülebilirlik Üzerine Genel Değerlendirme

Sürdürülebilir gastronomi bileşenleri içerisinde işaret edilen en önemli noktalardan biri çevredir. Çalışmada çevre kavramı gıda üretiminin en merkezi noktası olan ve toprak ve doğa ile ilişkinin de merkezinde bulunan evden başlayarak ele alınmıştır. Mudurnu geleneksel mimarisi yerini modern mimariye bırakmaya başladıkça gıda üretim örüntüleri ve alanlarında ciddi değişimler yaşandığı görülmektedir. Geleneksel mimarinin parçası olan fırın, kurutma, mayalama ve koruma alanları modern mimaride bulunmamaktadır. Geleneksel mimaride en az 3 oda ve o odaların olanakları içerisinde yaygın bir yere sahip olan gıda ve gıda üretimi, modern mimaride tek oda ve o odaya sığdırılan ekipmanların olanakları ile sınırlandırılmıştır. Bahçe ve kümes gibi gıda üretim kaynakları da modern mimaride bulunmamaktadır. Bu durum modern mimaride gıda üretimi ve gıda örüntüleri içerisinde insan doğa ilişkisinin kopmasına, çevreye uyumlu üretim, ardıl üretim, atık yönetimi, toplayıcılık ve ziraat sanatları süreçleri yerine endüstriyel üretim süreçlerinin baskın olmasına yol açmıştır. Soğuk

bekletme ve saklama ekipmanlarının mazla ve sebze kuyusu gibi mekanların yerini alması her ne kadar büyük kolaylık oluştursa da üretim ve ürün skalasında daralmalara neden olmuş, modern mimarinin olanaklarının da etkisi ile üretilen ürünlerde ve üretim yöntemlerinde, örneğin meyve kakları, pestil ve tarhana yapımı gibi, gözle görülür azalmalar yaşanmaktadır.

Süt ürünleri ve ziraat sanatları üretimi esnasında ortaya çıkan atıkların değerlendirilmesi ile ortaya çıkan tozmangara, peynir helvası gibi lezzetler, üretimlerin azalması ile azalma ve unutulma eğilimi göstermektedir. Ortaya çıkan atıkların diğer canlıların yaşamlarının sürdürülebilirliğine etkisinin de ortadan kalkmaya başladığı görülmektedir. Modern mimariye geçiş gıda üretimi esnasında oluşan ve bir sonraki basamakta yeniden değerlendirme olanağına sahip ardılın, çöpe dönüşmesine neden olmaktadır. Üretimin ve üretim çeşitliliğinin azalması, tahıl kabuklarından hayvanlar için yapılan yal ekmeği, helke ile gıda ardıllarının hayvanlara verilmesi gibi olumlu geri dönüşüm ürünlerinin ortadan kalkmasına neden olarak ev ve etrafında yaşayan hayvanların beslenmesinde olumsuz etkilere neden olmuştur.

Bununla birlikte geçmişten günümüze sürdürülebilmiş ırmak binaları ve mahalle fırınları, belediye tarafından korunmakta ve gerekli bakımları yapılmaktadır. Fırın binalarının eskisi kadar ziraat sanatları için kullanılmıyor olması, tarlada gıda mahsullerinin üretilmemesine bağlı işleme, saklama gereksinimleri ile birlikte ziraat sanatlarına daha az ihtiyaç duyulmasına bağlanmaktadır.

Gıda üretim ağlarının en temel ayağı olan yerel tarım, gıda tarımının hayvan yemi tarımına dönüşmesi ile ortadan kalkmaya yüz tutmuş durumdadır. Mudurnu'da tarım arazileri yapılaşmaya açılmamıştır ve tarımsal üretimde değişikliğe neden olacak bir kirlilik düzeyi bulunmamaktadır. Görüşmecilerin ifadesi ile Mudurnu'da gıda tarımının azalmasında genç nüfus göçü, iş gücünde azalma, makinaya dayalı tarımla sınırlı kalma gibi nedenler ön plana çıkmaktadır. Temiz toprak ve su gizilini kaybetmemiş olan ilçede üretim ayağının canlandırılması için yapılacak uygun ve sürdürülebilir projeler büyük oranda başarı olma potansiyeli barındırmaktadır.

İlçede geçmişte uygulanan besi sistemi, küçükbaş hayvan satın almak ve yetiştirmek, kırmızı ete duyulan güvensizlik nedeni ile yeniden canlanma eğilimi göstermektedir. Merkezde yaşayan görüşmeciler ise esnafa güven duyarak bu sorunu çözmeye çalışmaktadır. Ancak görüşmeciler küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde azalmanın olduğuna işaret edilmektedir. Süt fabrikaları ve kooperatiflerinin çoğalması büyükbaş hayvan yetiştiriciliğini ayakta tutmuş olsa da sütlerin günlük toplanması, evlerde süt ürünlerinin üretilmemesine ve tarımda hayvan yemi üretimine ağırlık verilmesine neden olmuştur.

Popüler söylemle “gezen tavuk”, yerelde söylemi ile bahçe tavuğu yetiştiriciliği oldukça azalmıştır. Mudurnu’da yoğun üretim uygulamaları ile üretilen broiler türü besi tavuğu yetiştiriciliği oldukça yaygındır ancak bu şekilde elde edilen tavuk ürünlerine güven duyulmamakla birlikte, bahçe tavuğu yetiştiriciliğinin çok az olması ve tüm marketlerde broiler türünden elde edilen ürünlerin satılması tüketiciyi bu ürünlere mecbur bırakmaktadır. Broiler üretimi yerel türlerin yetiştiriciliğinin ve türlerin azalmasında da etkili olmuş, genetik mirası da olumsuz yönde etkilemiştir.

Mudurnu’da genç nüfus göçünün bahçeciliği de etkilediği ifade edilmiştir. Üretim ilişkilerinin geniş aile düzeni üzerinden örgütlenmesi, göçler sonucunda pek çok alanı olduğu gibi bahçe, meyve ağacı yetiştiriciliği gibi alanları da etkilemiştir.

Meyve ağaçlarının meyve üretmesine dair yaşanan en önemli sorunlardan biri de mevsim ve mevsim geçişleri arasındaki sıcaklık değişiklikleri olarak gösterilmiştir. Yaşanan küresel iklim değişikliği, sıcaklık geçişlerinde dengesizlikler yaşanmasına ve sonucunda meyve ağaçlarının donmasına ve meyve verememesine sebep olmaktadır.

Üretim ilişkilerindeki değişim, sütlerin süt kamyonları ile toplanması süt ürünleri üretimi ile birlikte yaylaya yazlık göç davranışında da olumsuz etkilere neden olmaktadır. Ağırlıklı olarak toplayıcılık faaliyetlerini yaptıkları yaylalara, süt toplama kamyonlarının yol şartlarının uygun olmaması sebebi ile yaylalara çıkamaması, hayvanların yaylalara çıkarılmamasına neden olmuştur. Bunun sonucunda Mudurnu köylüleri toplayıcılığını yaptıkları yaban türlerden ve onlarla üretilen yemek ve ziraat

sanatlarından da uzaklaşmaktadır. Genç nüfus ile kopan bağ ile birleşen bu uzaklaşma yaban türlere ve doğaya dair bilgilerin gastronomi açısından en önemli öğrenme biçimleri olan uygulamalı, deneyime dayalı, görsel ve sözel bilgi aktarımının gerçekleşmemesine neden olmaktadır. Kuşaklar arasında ve kuşaklar ile doğa arasında yaşanan bu kopuş yerelin lezzet skalasını ve yerle özel doğa bilgisini etkilemektedir. Bu anlamda yerelde yapılacak mülakat, katılımlı gözlem ve uygulamalı gastronomi yöntemleri ile toplayıcılığı yapılan ürünlere dair bilgilerin toplanması ve kayıt altına alınması, derlenmiş bir bilgi birikiminin kalıcılığının sağlanması, Mudurnu geleneksel mutfağının sürdürülebilirliği açısından önemli olacaktır.

Geleneksel gıda satış alanları içerisinde arasta, yerelde üretilen gıdaların satıldığı alan olma özelliğini kaybetmiştir. Arasta ile iş birliği halinde olan un değirmenleri ve yağhaneler de ya işlevsiz boş binalara dönüşmüş ya da yıkılmıştır.

Uzunca bir tarihten bu yana kurulmakta olan kadınlar pazarı halen düzenli olarak kurulmaktadır. Kadınların ekonomik anlamda var olabildikleri ve üreticiden tüketiciye aracısız ulaşımın mümkün olduğu, kökleri en az yüz yıla uzanan kadınlar pazarında ürün çeşitliliğinde ve satış yoğunluğunda azalma olduğu tespit edilmiştir.

Köylerde yaşayanların kendi ürünlerini getirip Mudurnu'da sattığı ve Mudurnu'da üretilen ürünleri ve ihtiyaç malzemelerini satın aldığı, bir tür iç ticaret dinamiği olan panayırlar da bu özelliğini kaybetmiştir. Düzenli olarak kurulmaya devam eden panayırlar, dışarıdan sanayi ürünlerini getirip satan birer mevsim pazarına dönüşmüşlerdir. Panayır geleneği sürdürülmekle birlikte, içinde yerel üretim ve alışveriş unsurları sürdürülememiştir.

Ekonomik anlamda yerelde gıdanın tarladan sofraya akışının, marketten, pazardan hazır üründen sofraya dönüşmesi uygulanan menüler ve reçeteler aynı olsa bile lezzet hafızasında “eski” ile “yeni” arasında belirgin farklar olduğu görülmektedir. Kaynağı, türü, özellikleri ve hikayesinin nerede başladığı bilinmeyen sadece satın alınan gıda hammaddeleri evlerde her pişiricinin kendi deneyimlediği ve



oluşturduğu reçetelere dönüşmekte ancak o reçetenin sonucunda oluşan yemeğin lezzeti ile tüketenlerin o yemeğe dair hafızalarında bulunan lezzet birbirini karşılamamaktadır.

Yerel yemek olarak konaklar ve restoranlarda uygulanan reçeteler işletme maliyetleri, toptan üretim ve modern ekipmanlar mahareti ile değiştirilmekte, yerel lezzet, tat, koku ve çeşnisinden uzaklaştırılarak metalaştırılmaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi bileşenlerinin bir diğer önemli bileşeni gıda ve gıda örüntüleri etrafında oluşan toplumsal yaşam biçimleridir. Mudurnu'da bu yaşam biçimlerinin en göze çarpanları çeşitli amaç, niyet ve inanışlar için birlikte yemek yeme davranışı çerçevesinde bir araya gelme vesilesi yaratan toplu yemek törenleri olarak görülmektedir.

Çalışma kapsamında literatürde bahsedilen 11 toplu yemek törenlerinden sadece 3 tanesinin halen tüm öğeleri yapıldığı ancak bu törenlerde geçmişte uygulanan menü ile günümüzde uygulanan menü arasında çok büyük farklar olduğu görülmüştür. Geçmişte merkezinde buğday ve ıza bulguru üretimi olan Mudurnu tarım üretiminin sekteye uğraması sonucu ıza bulgurulu pilav, ak gözleme, helva ve soğukluk (hoşaf) olan menü, üretimin durma noktasına gelmesi ile pirinç pilavı, ak gözleme ve ayrına dönüşmüştür.

Toplu yemek törenleri içerisinde literatürde bahsedildiği üzere sadece erkek çıraklar ve esnaflar arasında yapılan birikme geceleri sadece iki köyde devam ettirilmektedir. Mudurnu merkezde arastanın merkezinde olduğu esnaf yapılanması ve beraberinde getirdiği birikme geleneği, esnaflığın üreten ve satan kişiler olmaktan çıkıp sadece satan kişilere dönüşmesi ile kurulan ilişki, denetim, kalite ve etik bağlarının çözülmesine neden olmuş, bir yemek organizasyonu çevresinde bu bağların üretilmesine ve sürdürülmesine duyulan ihtiyaç ortadan kalkmıştır.

Ustalar arasında arastadaki sorunların çözülmesi amacıyla yapılan ferfene yemeklerinin ise uzun zamandır yapılmadığı anlaşılmakta, çalışma kapsamında hiçbir

izine rastlanılmamaktadır. Bu yemek organizasyonuna duyulan ihtiyacın, izi sürülemeyecek denli geçmiş tarihlerde ortadan kalktığı anlaşılmaktadır.

Hıdrellez, nevrüz ve nevrüzla aynı tarihte erin erkek çocuklarının ayrıca yaptığı betnam / betnem bayramları ve bu bayramlara verilen anlamlar halen devam ettirilse de uygulanan gıda ve gıda örüntülerinin izleri oldukça silik görülmektedir. Abant bayramları idari değişiklik ve sonucunda yapılan turizm programı nedeni ile horoz bayramı ise yerel türün yok olması sonucu sürdürülemeyen bayramlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Literatürde kansız kurban olarak ifade edilen yerelde yağ kokutmak olarak kendisine bir karşılık bulan inanışlar ve uygulamalar halen özel alanda kadınlar eliyle devam ettirilmektedir. Literatürde ahilik için pek çok anlam ifade ettiği belirtilen ve kamusal alanda çeşitli törenlerde yapıldığı belirtilen helva, helva sohbetleri ve meydan törenlerine dair çalışmada hiçbir ize rastlanılmamıştır. Mudurnu'da ahiliğin süregelmiş en önemli ritüeli hayır ekmeği ile esnaf duası, kesintisiz süregelmiş ve devam ettirilmektedir.

Gastronomik sürdürülebilirlik; çevresel, toplumsal ve ekonomik yönleri ile modern bir sanayi şehri olmayan Mudurnu için bile risk altındadır. Emekten tarlaya, tarladan anlama, anlamdan sofraya yüzyıllardır sürdürülebilmiş Mudurnu yerel üretimi, üretim ağları, gıda ve gıda örüntüleri; kapitalizm, modernleşme, gıdanın metalaşması, genç nesil göçü, kent kültürünün ve hızlı yaşamın etkileri ile her aşamasında büyük kayıplar yaşamıştır. Mudurnu özünde satın almadan tüm ihtiyaçlarını karşılayabilecek ve kendi kendine yetebilecek üretim, işleme, ziraat sanatları ve toplayıcılık bilgi ve teknikleri ile tarımsal olanaklara sahiptir. Ancak gıda ve gıda örüntüleri ile doğadan kopuş bu uygulayıcıların sadece kırsal alanda, köylerde yaşayan ve tüm aşamaların bilgilerine sahip olan yaşlı kadınlar ile sınırlı kalmasına neden olmuştur.

Yavaş Şehir ilan edildiği Mart 2018 tarihi ile çalışmanın yazım aşamasının bitirildiği Nisan 2019 tarihleri arasında Mudurnu'da yavaş yemek, yerel gıda, sürdürülebilir gastronomi, yerel tohum, coğrafi işaret, genetik miras ve yerel tarım konularında hiçbir araştırma ya da çalışma yapılmamıştır.

Yavaş yemek ve yavaş şehir felsefesinin birer parçası ve ağırları olan yavaş üretim, yavaş tasarım, yavaş sanat, yavaş zanaatlar, Terra Madre, yerel ürün ‘manşe’, yöresel ürün ‘mahreç’ üzerine herhangi bir çalışma yapılmamış, tüm dünyada ağa bağlı olan belediyelerin uyguladığı yerel mutfak ve diğer ögelerin bilinirliğini ve kimliğini yansıtan üretim ve ürünlerin desteklenmesi için herhangi bir çalışma yapılmamıştır.

Geleneksel Mudurnu mutfağı, çevresel, toplumsal ve ekonomik sürdürülebilirliğini sağlayamamıştır. Üretim ilişkilerinde, mimaride, üretim yöntemlerinde, temizlik ekipmanları ile değişen temizlik ürünlerinde yaşanan değişiklikler çevresel sürdürülebilirliği tehlikeye atmaktadır. Değişen üretim ilişkileri zanaatçılığı da etkileyerek toplumsal anlam, düzen ve inanışlarda da değişikliklere neden olmuştur. Gıdanın merkeze alındığı toplumsal düzenlemelerde çözümler yaşanmış ve pek çok tören sürdürülememiştir. Gıda üretiminin ve zanaatçılığın yok olması, arasta ve panayırın, kültürel değerini korumakla birlikte, Mudurnu için ekonomik değerinin yok olmasına neden olmuştur.

### 3.2. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda örüntüleri Üzerine Elde Edilen Bulgular

Kavramsal çerçevede, kadın ve erkek olarak oluşan toplumsal cinsiyet rollerine, toplumsal cinsiyet kimliklerine göre birbirinden ayrılan alanlar, mekanlar ve işler üretildiğine işaret edilmiştir. Bu farklılaşan alanlar özel alan ve kamusal alan olarak tanımlanmaktadır.

#### 3.2.1. Özel Alan, Toplumsal Cinsiyet ve Gıda

*“Un ambara girdimi benim işim biter kızım.” Zafer*

Gıda ve gıda örüntüleri içerisinde toplumsal cinsiyet rollerinin tarla, bostan, bahçe, ev, mutfak gibi mekanlara göre ve küçükbaş-büyükbaş hayvan, kafes hayvanları, ev hayvanları gibi yapılan hayvancılığın türüne göre, ekim, ziraat sanatları, hayvan kesimi, tohum toplama gibi işin niteliğine göre değiştiği görülmektedir. Tablo 3.12’de

görüşmecilerin tümünün yaşamlarının bir bölümünü geleneksel mimari, iş bölümü ve üretim ilişkileri içerisinde geçirdiği görülmektedir. Görüşmeciler, geleneksel iş bölümünü toplumsal cinsiyet rollerine göre betimlemişlerdir. Toplumsal cinsiyete dayalı ayrışmalarda çalışmacılar bu farklılaşmayı kadın ve erkek ile birlikte kız ve oğlan çocuklarına göre de oluşan değişimleri gösterecek şekilde çalışmalar ortaya koymanın önemini vurgulamaktadırlar. Çalışmada veriler elde edilirken bu nüansa dikkat edilmiş ancak baskın genç nüfus göçü yaşayan Mudurnu’da görüşmecilerin evlerinde genç nüfus azlığı ve yokluğu nedeni ile iş bölümüne dair kız ve oğlan çocukları ile ilgili herhangi bir veri elde edilememiştir.

**Tablo 3.35: Tarımsal üretimde iş bölümü**

Yapılan iş	Toplumsal cinsiyet
Tohum toplama, tohumu sürdürme	Kadın
Tarla sürme, ekme.	Makine, Erkek
Ekin kaldırma	Makine, Erkek
Bahçeciliğin her aşaması	Kadın
Ağaç bakım, sulama	Kadın
Ağaç budama ve aşılama	Erkek
Küçükbaş hayvan otlatma ve besleme	Kadın, Erkek
Büyükbaş hayvan otlatma ve besleme	Kadın, Erkek
Küçükbaş hayvan sağım	Kadın
Büyükbaş hayvan sağım	Kadın, Makine
Büyükbaş hayvan çiftleştirme	Erkek
Büyük ve küçükbaş hayvan kesim ve karkas işleme	Erkek
Bahçe tavuğu her tür sorumluluğu	Kadın
Kafes hayvanları (ördek, kaz, hindi vb)	Kadın
Ev hayvanları	Kadın
Süt ürünleri üretimi	Kadın*
Unlu mamul üretimi	Kadın
Ziraat sanatlar	Kadın*
Toplayıcılık ve işleme	Kadın*
Yemek yapma, sunum, toplama	Kadın
Gıda atıklarının yönetimi	Kadın*

‘\*’ ile işaretlenen verileri 3.2 Sürdürülebilir Gastronomi Üzerine Elde Edilen Bulgular bölümünde Tablo 3.16, 3.17, 3.18, 3.25 ve 3.26’da da gösterilen veriler de desteklemektedir.

Geleneksel Mudurnu mimarisi içerisinde kurgulanan üretim ilişkilerinde özel alanın ev içi ile sınırlı olmadığı, ev ve etrafında, bahçe, kümes ve ahır çevresinde örüntülenen bir özel alan ve içerisinde kadın ve erkeğe biçilen üretim rolleri olduğu görülmektedir. Harita 3.1 içerisinde 3,4,5,6 ve 7 numaralı alanlarda ziraat sanatlarının

ağırlıklı uygulandığı mahalle fırınları ve ırmakları da kapsayan özel alan modern tanımlardan farklı olarak kamusal alanla net olarak değil, geçişli ve aşamalı olarak ayrılmaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi bölümünde Tablo 3.15'te süt ürünleri yaparken ortaya çıkan bulgularda erkek görüşmecilerden veri elde edilememiş olması, ziraat sanatları yapılırken ortaya çıkan atıklara dair erkeklerin fikir beyan etmemeleri, satın alınan gıdalarla birlikte eve gelen atıklara dair erkeklerin genellikle atma davranışı gösterdiği verisi, sürdürülebilirliği risk altında olan gıdalar ile ilgili erkek görüşmecilerin kamusal alanda mahalle fırınlarında yapılan uygulamalara dair fikir beyan edebilmesi ancak özel alanda yapılan uygulamalara dair bilgi sahibi olmaması, toplayıcılığı yapılan ürünlerin sorumluluklarının çok büyük oranda kadınlarda olması da Mudurnu geleneksel mutfağına dair kadının başat rolünün altını çizmektedir.

Modernizmin etkisi ve ortaya çıkardığı yeni gereksinimler ile birlikte modern mimari yapılara iç göç eden, üretimden, doğal kaynaklardan ve doğa bilgisinden uzaklaşan Tablo 3.13'de gösterilen altı görüşmeciye, eve gelen gıdalara dair modern, toplumsal cinsiyete dayalı iş bölümü sorulmuştur. (Tablo 3.36)

**Tablo 3.36:** Eve gelen gıdalara dair iş bölümü

Yapılan iş	Toplumsal cinsiyet
Sebze meyve satın alma	Kadınlar
Süt ürünleri satın alma, yapma	Kadınlar
Beyaz et satın alma	Kadınlar
Kırmızı et satın alma	Erkekler
Ziraat sanatları, unlu mamuller, toplayıcılık ürünleri satın alma	Kadınlar
Kuru bakliyat ürünleri satın alma	Kadınlar
Yemek yapma ve sunma	Kadınlar

Tablo 3.35, tarımsal üretimde iş bölümünde erkeklerin sorumluluğunda görülen büyük ve küçükbaş hayvanlar ve onlardan elde edilen kırmızı et dışında, satın alma, gıdaya ulaşma, yemek yapma ve sunma süreçlerinin tüm sorumluluğunun kadınlarda olduğu görülmektedir.

Tablo 3.35 ve 3.36 üretim ilişkileri, sorumlulukları ve üretim bilgileri ile satın alma sorumlulukları karşılaştırıldığında, modern mimari ve üretim ilişkilerinde yer

almaya başlayan kadınların halen bu bilgi ve deneyimler alanına hâkim oldukları, ancak üretim deneyim ve ilişkilerinin satın alma davranışına dönüştüğü görülmektedir.

Bu iki tablo ayrıca doğal üretim ilişkilerinden uzaklaşan kadınların kendi çevresel ve ekonomik sürdürülebilirliklerinde söz sahibi olamadıklarına işaret etmektedir. Ürettikleri gıda ürünlerini kadınlar pazarında satarak gelir elde edebiliyorken, bu olanaklardan uzaklaşan kadınlar ekonomik, sosyal ve üretim bilgisine dair kazanımlarından mahrum kalmaktadır.

*Hacer:*

*“Yok kızım dedenden beş kuruş görmedim. O daha benden alırdı cigara parasını. Tabii... (gülüyor) o anca tarla sürsün eksin, binsin düğün düğün gezsin. Ben galla pazarına giderdim işte, süt, yoğurt, yağ, ıspanak falan ne yaptım. Yumurta olur haftalık, canlı tavuk götürürsün. Satarsın onları al sana para. Ordan da ne lazım olacak... düğme, iplik, şeker, yağ alır dönersin. Yok yok deden dedim ya, ben yapardım hepsini. Biz aç kalmazdık ki para da olmasa. (Tarlaları gösteriyor.)”*

*Merve:*

*“Adam çalışmasa neyle alacan? Babamız bizi okutmadı zaten işim olsun, e kocanın eline kalıyorsun. Pazar parası verecek de gidip alacan. Vermezse açsın tabi, olmaz da öyle bişey diyelim oldu. E adam ölse nolacak? Şimdi tekrar döndüm de köye rahatladım, hepden olmasa da. E bak şimdi fiyatlar belli, gün gün artıyor. Ben yapıyorum her şeyimi iki senedir de derdim değil o kadar. Tabi stresim sinirim azaldı. İki kazma sallıyorum hem bi rahatlama geliyor.”*

Geleneksel üretim ilişkilerinde bağ, bahçe yetiştiriciliği ve bu alanlarda yapılan hayvancılık faaliyetleri, toplayıcılık, ziraat sanatları ve ‘un ambara girdikten sonra’ ev içinde devam ettirilen her tür üretim, yeniden üretim ve ardıldan üretim ilişkileri kadın emeği üzerine inşa edilmiştir. Her türden üretim sonucu ortaya konulan tabak ve tabağın oluşumundaki reçete, kadınların çevre, doğa, mekân ve olanakları ile mutfak ve hayal güçlerinin çerçevesinde şekillenmektedir. Bu açıdan yerelde bir yemek reçetesi; emekten tarlaya, tarladan anlama, anlamdan sofraya tüm aşamaları ile kadınların üretimidir.

Gıda ve gıda örüntüleri birey, aile, topluluk ve toplum dinamikleri etrafında şekillenen çok müşterekli bir yapıdan beslenmekte ve aynı zamanda bu yapıyı beslemektedir. Bu noktada toplumsal cinsiyet ve gıda örüntülerine bakıldığında bu müşterekler bütünüünün tüm beslenme dinamiklerinin, görünmeyen kadın emeği üzerine kurulu olduğunu ifade etmek mümkündür.

Gıda üretim zincirinde; tohum elde etmek, bahçe bakımı, ürünlerin yetiştirilme süreci, tarım ürünlerinin işlenmesi ve çeşitli ziraat sanatları ile gıda maddeleri elde edilme süreçleri, süt ürünlerinin yapılması, ağırlıklı hayvan bakımı, toplayıcılık ve tüm bu süreçlerden elde edilen gıda maddelerinin sofraya taşınması gibi halkalar kadın emeği üzerine kurulmaktadır. Bu noktada hem gıda ve gıda örüntüleri hem de gıda üretim aşamalarının tamamına dair bilgi, uygulama, lezzet, pratik ve kültürel birikimde kadının başat rolde olduğunu söylemek mümkündür. Diğer tüm müşterekler kadının bu rolü üzerinden yaşam alanları oluşturmaktadır. Görüşmecilerin tamamında aileye ait mülklerin erkeklerin mülkiyetinde olması tüm bu gıda üretim, besleme ve bakım sorumluluğu ile gıda ve gıda örüntülerinde başat rolde olan kadının emeğinin görünmez kılınarak mülksüzleştirildiğine de örnek oluşturmaktadır. Özel alan içerisine görünmez ve değersiz kılınan kadın üretimi kadının, biyolojik olarak annelik rolü altında doğal bir süreç gibi içselleşmesini çeşitli argümanlarla da destekleyerek, onu özel alan içerisine hapsedmektedir. Doğal kaynakların yönetimi, doğal ürünler ve bitkilere, tarım ve hayvancılığa dair yerel bilgi ve becerilerin başat aktörü olan kadınlar tüm bu süreçlerin sorumlusu olmakla birlikte kontrol sahibi değillerdir.

Sürdürülebilir gastronomi üzerine elde edilen bulgularda kadınların atıkları aza indirmek, aşırı tüketimi kontrol etmek, kaynak kullanımını azaltmak ve üretim ardıklarını yeniden işleyerek kullanmak ya da diğer canlıların kullanımına sunmakta sorunluluk üstlendikleri görülmektedir. Bu durum çevresel sürdürülebilirlik içerisinde kadının oluşturduğu yerel etik değerler ve bu değerlerin sözel, uygulamalı ve reçeteli çıktılarının altını çizmektedir.

Sürdürülebilmiş ritüeller ile ilgili Sürdürülebilir Gastronomi bölümünde yağ kokutma ritüeli, uygulandığı zamanlar ve uygulamalar üzerine elde edilen bulgular

içerisinde kültürel sürdürülebilirliğin de toplumsal cinsiyet ile ilişkisi görülmektedir. Literatürde kansız kurban olarak nitelendirilen her toplumun ya da meslek grubunun kendisinin ürettiği, kıymet verdiği ve kutsal saydığı şeyleri vermesi olarak ifade edilen bu uygulama kamusal alanda uygulama görünürlüğünü kaybederken özel alanda kadınlar tarafından ve kadınlar arası ilişkiler ağı ile sürdürülmektedir. Bu veri Mudurnu yerel mutfağının toplumsal ve reçete sürdürülebilirliği içerisinde özel alanda kadının rolünü göstermektedir.

### 3.2.2. Kamusal alan, Toplumsal Cinsiyet ve Gıda

Literatür bölümünde hiyerarşik ve ataerkil sistemlerin, içerisinde egemen alan olarak tanımlanan kamusal alanın erkek üretim alanı olarak tanımlandığı, fiziksel çevrenin oluşum ve şekillenmesi ile toplumsal cinsiyetin oluşum ve şekillenmesi birbirlerini karşılıklı olarak etkilediği konu edilmiştir. Bu etkileşim toplumsal cinsiyet ve cinsiyet rollerinin çevreyi, çevre ve içindeki kültürün de toplumsal cinsiyeti etkilemesine neden olmaktadır.

Harita 3.1 içerisinde Mudurnu'da mahalleler ve gıda alanlarının şehir merkezinde konumlanması görülmektedir. Halen aktif olarak ayakta olan ve kullanılan mahalle fırınları kadınlar pazarı, kadınların kamusal alanda gıda ve gıda örüntüleri içerisindeki çevresel etkisini göstermektedir. Kadınlar pazarı aynı zamanda Mudurnu'da geleneksel üretim ilişkileri içinde kadının tarihten günümüze görünür olduklarının, üretim ile birlikte dağıtım ve satış ağlarının da içerisinde olduklarının, kamusal alanda bu zincirin bir parçası olarak kendi ürettiklerini satabildikleri bir mekan sahibi olduklarının bir göstergesidir.

Ayrılan alanlar paradigması içerisinde özel alan ve kamusal alanın net çizgilerle ayrıştığı model Mudurnu özelinde o kadar keskin ve sınırları sert bir fiziksel çevre oluşturmamaktadır. Kadınlar mahalle sokaklarında ekmek ve ziraat sanatları üretimi yapmakta, merkezde kendilerine ait kadınlar pazarında ürettikleri ürünleri satmaktadırlar.



Mudurnu'da geleneksel üretim ilişkilerinde ve kadının ekonomik gücünde, kültür- doğa karşıtlığı üzerinde yükselen ve erkeği kamusal alanda otorite, kadını ev içi rollerle sınırlayan sistem var olsa da kadından yana daha esnek bir konumdadır. Daha önce de bahsedildiği gibi “bizde kaç-göç olmaz” söz kalıbı ile de desteklenen ve Mudurnu'da, “diğer toplumlar ile bizim toplum” arasında bir fark olarak nitelenen, kadının erkekle birlikte, bir mekânda üretim ve diğer çeşitli işleri yapabilme pratiği fiziksel çevrenin şekillenışı ile de görünür olmaktadır. Özellikle kadınlar pazarı Mudurnu'da kadınların üretim ekonomisi içerisinde geçmişten günümüze katılımcı bir rol oynadıklarının en önemli fiziksel göstergesidir.

Arasta içerisinde yer alan esnaflar tarafından yaklaşık 700 yıldır her Cuma yapılan esnaf duası da zaman içerisinde değişime uğramıştır. Eskiden sadece erkek esnafların ve çiftçilerin katılımına izin verilen esnaf duası, kadın esnafların da arasta içerisinde dükkân sahibi ve esnaf olmaya başlaması ile değişime uğramış, kadınların da duaya katılımına açık hale gelmiştir.

*Talip:*

*Eskiden gelmezlerdi. Yasak mıydı yoo... ama hoş karşılanmazdı herhalde. E biz de galla pazarına girmezdik, yasak mıydı yoo... ne bileyim öyle alışılmıştı her hal. Yoksa bizde kaç göç olmaz ama gidilmezdi. E şimdi ben de gidiyom galla pazarına peynir, ekmek almaya. E onlarda burada bak kahve işleten bile var. A orda hediyelikçi, kafe var şurda, hep kadın. Katılıyorlar onların da eli ekmek tutuyor, tabi...*

*Nuriye:*

*İlk zaman katılmıyordum, sonra çoğaldık burda. (Kadın esnaflar) e dedik biz de katılalım nolacak, bizim de işimiz rast gitsin, bereketli olsun. E zaten bişey yapmayacam dükkânda saklanayım mı, yoo... herkes kapısında el açıyor biz niye açmayam, dua etmeyem. Çıkıyoz valla... (Gülüyor)*

Geçmişten günümüze kadınlar pazarı ve mahalle fırınları ile kamusal alanda yer alan kadınlar, arasta içerisinde açtıkları dükkanlar ile arastada var olan ataerkil, otoriter yapıyı kırarak kendilerine yer açmışlardır.

### 3.2.2.1. Toplu Yemek Törenleri ve Toplumsal Cinsiyet

Toplu yemek törenleri, bireylerin toplumsal cinsiyetin oluşumunda kendilerine ve dünyaya dair bir perspektif oluşturarak bilişsel gelişimlerinin sağlanabilmesi, kendilerine dair dengeli ve tutarlı bir cinsiyet perspektifi oluşturmaları ve bunu toplum tarafından onaylanarak dengeli ve sürdürülebilir bir yapı içinde geliştirebilmesi için en uygun alanlardır.

Literatürde belirtildiği gibi Mudurnu'da toplumsal cinsiyete göre ayrılan üç adet yemek organizasyonu bulunmaktadır. Birikme geceleri, Ferfene yemekleri ve Betnam Törenleri. Bu üç erkek egemen törenden günümüzde birikme gecesi sadece iki köyde halen devam ettirilmektedir.

Birikme gecelerinde geçmişte yapılan, yemeğin birikme gecesi toplanan evin kadınları tarafından hazırlanması uygulaması, gözlem için gidilen Munduşlar'da birikme gecesi köy odasında yapıldığı için ortadan kalkmış hatta yemek ikramının artık yapılmadığı ifade edilmiştir. Yapılan gözlemlerde Fotoğraf 3.8'de köy odasının duvarında 'oğlan babadan görür sohbet gezmeyi, kız anadan görür sofraya dizmeyi' ifadesinde olduğu gibi, birikme gecelerinin toplumsal cinsiyeti üreten, yeniden üreten ve onaylayan bir mekanizma olduğunu söylemek mümkündür. Günümüzdeki durumu bir yemek yeme organizasyonu ve meslekler çerçevesinde gelişme de birikme geceleri, erkekler arasında, hiyerarşiye dayalıdır. Bilişsel gelişim kuramı çerçevesinde erkeklerin birbirlerine, usta olma, çırak olma, hiyerarşiyi tanıma ve onunla uyumlu yaşama nihayetinde erkek olma rollerini deneyimleme alanlarını açmaktadır.

Duvardaki yazı, mutfak, gıda ve gıda örüntüleri alanlarında kadına yüklenen; yemek yapmak, servis ve sunum yapmak, erkeği, çocuğu ve aileyi beslemek gibi rollerinin altını çizmek ile birlikte, kadını o alana hapseden bir yapının kurulma aşamalarından biri olan birikme geceleri, oyunlarda ceza olarak kullanılan şiddet, oyun kurgularında var olan cinsiyetçi ve küfürbaz dil, hayvan ve kadınları aşağılayan oyun türleri ile erkek egemen dünyanın yeniden inşa edildiği bir alan olarak

tanımlanabilmektedir. Birikme geceleri ile onun aracılığı ile inşa edilen erkek egemen ve ataerkil yapı sürdürülebilirliği risk altında olan bir tören ve süreçtir.

Toplu yemek törenleri içerisinde Abant dibi köylerinde devam edegelmiş olan cami yemekleri hakkında Cem, Feda, Hacer, Salih ve Merve ile mülakat yapılmış, Delice, Bayramlı ve Dibekhanı köylerinde gözlem ve katılımlı gözlemler yapılmıştır. Pişirme, sunum, temizlik gibi yemeklerin hazırlanma ve toplanma aşamalarında iş bölümünün toplumsal cinsiyete göre ayrışıp ayrışmadığına dikkat edilmiştir. Yemekler camide ya da köy odasında yeniliyorsa önce erkekler sonra kadınlar, açık alanda yeniliyorsa hep birlikte ama kadın-erkek ayrı sofralarda yenilmektedir. Hizmet eden kız ve oğlan çocuklarının sayıca eşit olduğu, erkeklere oğlan çocuklarının, kadınlara kız çocuklarının servis yapmakta olduğu gözlemlenmiştir. Önce erkekler yedikten sonra kadınlara açılan sofralardan bir tanesinde servis yapan oğlan çocukları ve genç erkekler de kadınlarla birlikte yemeğe oturmaktadırlar. Sonrasında, kadın erkek hep birlikte bir araya gelip el öpme merasimi yapılmakta ve sohbetler edilmektedir. Temizleme aşamasında büyük ve ağır enstrümanları erkekler, küçük ve hafif enstrümanları kadınlar bir arada temizlemektedirler. Tüm bu işlemler için cami ya da köy odası bahçesi adeta bir açık mutfağa dönüştürülmektedir. Tüm aşamalarda göze çarpan en keskin ayrışma sunum aşamasında görülmektedir.

Özellikle Feda, Hacer ve Merve, diğer köylerde evlerde uygulanan her gelene sofraya açmak ve servis yaparak misafir ağırlama geleneğinin aksine kendi köylerinde yapılan bu uygulamanın hem imecenin devam etmesi ile yarenlik kültürünün sürdürüldüğünü hem de kadının tüm bayram boyunca ağırlama ve hizmet işlerinden bir günlük de olsa azade olduğunu ifade etmektedir.

Her yıl temmuz ayının ilk pazar günü yapılan Şeyh'ül İmran Bayramı, Şeyh'ül İmran Vakfı tarafından organize edilmektedir. Vakıf pilav yapma ve servis işlerini profesyonel şirketler eliyle, yeterli olmadığında belediyeden destek kişilerle yürütmektedir. Dağıtılan pilavları şirketlerin erkek aşçıları pişirmektedir. Kuru ak yufkalar mahalle fırınlarında ücret karşılığı kadınlara yaptırılmaktadır. Satın alınan ayranlarla birlikte servis ve dağıtım işlerini de erkekler yapmaktadır. Pilav ve ayran

özelinde endüstriyel gıda ağına mahkûm olan bu tören içerisinde, paranın değil maharet ve deneyimin baskın çıktığı ak yufka yapımı için yerel deneyim ve kadınlar ön plana çıkmaktadır. Üretimin olmaması, gıdanın metalaşması ve kolaylaştırıcı yemek endüstrisi eli ile her ne kadar ıza bulgurlu etli pilav, soğukluk ya da korova ve ak yufka olan menüden; kavurmalı pirinç pilavı, ayran ve ak yufkaya dönüşse de ak yufka özelinde endüstri, yerel deneyimi ve onun üreticisi kadının izini menüden silememiştir.

### 3.2.3. İnanışlar, Gıda ve Toplumsal Cinsiyet

Literatürde İbrahimi dinler olarak tanımlanan Musevilik, Hristiyanlık ve Müslümanlık inançlarında yaratılış mitinin insanların diğer canlılardan üstün olduğuna, bu üstün insanın erkek olduğuna, kadının biyolojik özellikleri üzerinden doğa ile bağlantılı olduğuna inanca dayandığından bahsedilmektedir. Erkek olan insan, kadını ve doğayı tehlikeli bularak onları egemenlik altında tutmak isteyen bu inanışlar ve tutumun temelini Adem'in cennetten kovuluş mitine de şeytan tarafından kandırılan Havva'ya dayandırmaktadırlar. Ataerkil sistemin de inançsal temelleri olan bu durum kadın bedeninin biyolojik süreçleri ve bu süreçlere atfedilen anlamlar ile gıda ve gıda örüntüleri içerisinde de kendisine yer bulmaktadır.

Görüşmeciler içerisinde erkeklerin hiçbirinin dile getirmediği ancak kadın görüşmecilerin tamamının hemfikir olduğu birtakım inanışlar mevcuttur.

Menstrüasyon döneminde kadınların fermantasyon başlatma işlemi olan mayalama işlemlerini yapmaması gerektiği, sürecin başlamayacağı ya da fermantasyonun istenilen nitelikte olmayacağına inanılmaktadır. Mayalama olarak da ifade edilebilecek bu işleme dair menstrüasyon dönemindeki yasak geniş bir gıda skalasını işaret etmektedir. Peynir, yoğurt, turşu, sirke, ekme, tarhana gibi gıdaların fermantasyon aşamalarının başlatılması anlamında mayalama işleminin bu dönemde olan kadınlar tarafından yapılması istenmemektedir.

*Emine:*

*Ya ben çok şey yapmıyorum da büyükler öyle derdi. Yaptırmazdı bize de. Kendileri de yapmazdı zaten. Kirlisin elleme derlerdi. Ya da kirliyim işte komşuyu çağırayım o yapsın. Şimdi mi? Ben bi yoğurt yapıyorum evde çok da önemli değil artık.*

*Nuriye:*

*Eskisi gibi çok da dikkat etmiyorum da yani ekmek yaptığım da yok artık aklıma gelmiyor zaten ama öyleydi. Büyükler hep öyle derdi. Kirlisin elleme, kirlisin dokunma. Kirli de neyse artık.*

*Hacer:*

*Kızım ben 84 oldum kirlisi mi kaldı. (Gülüyor) yapmazdık ama çok kızarlardı bize de. Elleme, yapma diye. Mayalı bişeye el sürdürmezlerdi. Ekmek mayalayamazsın, yapılırken yardım edersin canım ondan bişey olmaz. İşte turşu, kurulmaz bi de yemeğe almak için bile bidona el sürdürmezlerdi. Tabi o kadar.*

Yine menstrüasyon döneminde ağaca çıkılmaması, meyve toplanmaması, bahçelerden sebze toplanmaması da istenmektedir. Bu dönemde kadının çıktığı ve meyve topladığı ağacın ve toplanılan sebze bitkisinin kuruyacağına inanılmaktadır.

Menstrüasyon dönemine dair kadın bedeni ile ilgili kirlilik algısının, özünde menstrüasyon döneminin özelliği olan ay döngüsü içerisinde üreme döneminin sonu, ürememe ile birleşerek, en basit şekli ile tek hücreli mantarların çoğalması olan mayalanmaya ve daha birbirinden farklı ve karmaşık sistemler ile gerçekleşen fermantasyona engel olacağına duyulan inançtır. Gıdayı üreten kadın bedeninin biyolojik süreçleri ve beraberinde doğanın biyolojik süreçleri üzerine oluşturulan bu inanç ataerkil algının kadın bedeni ve doğa üzerine uyguladığı tahakküme örnektir.

Mudurnu'da Ataerkil düzen içerisinde yaşanan baba evinden koca evine gitme sürecinde, gıda ve kadın merkezli bazı uygulamalar da görülmektedir.

Baba evinden çıkarken gelinin başına akide şekeri ya da kesme şeker konularak belinden tutularak yukarı aşağı üç kez sallanmakta, şekerlerin yere düşmesi sağlanmaktadır. Bu uygulama ataerkil sistemin gelin olan genç kadının, kötü huy olarak ifade edilen, özel alanda dair herhangi bir sorumluluk sahibi olmamasının getirdiği rahatlığın baba evinde kalması, iyi huylar olarak ifade edilen, özel alanda gıda ve gıda örüntüleri içerisindeki yetenek, maharet ve sorumluluk alma yeteneğinin koca evine gitmesi beklentisi üzerine kurulu bir temsildir.

Mudurnu'da gelin olan genç kadının yeni yaşayacağı koca evine girişinde, giriş kapısının alın kısmına maya yapıştırması uygulaması da gözlemlenmiştir. Kadın görüşmecilerin tamamının “yeni evde maya tutmak, evle özdeşleşmek, eve ve evin düzenine kolay alışmak” beklentileri ile yapıldığını ifade ettikleri bu uygulama, ataerkil yapı içerisinde genç kadının koca evinde kadına yüklenen iş ve sorumlulukları hızlı kavraması, ayak uydurması, yerine getirmesi ve sorunları görmezden gelerek kurulu üretim zincirinin ve toplumsal cinsiyetine rollere düşen sorumlulukların bir parçası olmasına dair temenninin bir temsildir.

#### 3.2.4. Toplumsal Cinsiyet ve Gıda Üzerine Genel Değerlendirme

Çalışmada elde edilen veriler Mudurnu geleneksel mutfağında, gıda ve gıda örüntülerinde kadının başat rolüne işaret etmektedir. Hem geleneksel hem modern iş bölümünde gıda elde etme, üretme, reçete uygulama, ardıl ve atık yönetimi ve temizlik aşamalarında kadın ön plandadır.

Görüşmecilerden elde edilen veriler geleneksel üretim ilişkileri, gıda ve gıda örüntülerinin kadın, doğa, toprak ilişkisini güçlü kılarken, modern tüketim ilişkileri, gıda ve gıda örüntülerinin kadını doğadan kopararak paraya ve özel alan içerisinde tek mekanlı mutfağa mahkûm ettiğini göstermektedir. Üretim ilişkilerinden, doğadan ve topraktan koparılan kadın halihazırda var olan erkek egemen yapıdan daha da güçlü bir erkek egemen yapıya geçmekte, pek çok alanla birlikte gıda ve gıda örüntüleri çerçevesinde de güçsüzleşmektedir.

Özel alanda yemek yeme eylemi esnasında oluşan kurallar gıda ve gıda örüntüleri içerisinde hiyerarşik ve toplumsal cinsiyete göre ayrılan yapıya işaret etmektedir. Yaşlı olanın genç olan üzerinde, erkeğin kadın üzerinde sahiplik ve mülkiyet ilişkileri üzerinden üstün olduğu görülmektedir.

Geleneksel konumlanışı içerisinde kamusal alanda üretimini ve toplayıcılığını yaptıkları gıda ürünlerini satabildikleri ve bu yolla kendilerine ekonomik bir güç ve ilçe içerisinde kadınlar pazarı adı ile bilinen bir alan yaratabilen kadınlar bu süreci sürdürebilmiş olsalar da gittikçe güçlenen ve hızla yayılan modern yaşam, modern mimari ve onların oluşturduğu tüketime dayalı gıda ilişkileri üretimle birlikte kadının pazar özelinde ekonomik gücünü de tehlikeye atmaktadır.

Üretim ilişkilerinde yaşanan değişim ve modern tüketim ilişkileri toplu yemek törenlerinde geleneksel menü üzerinde de etkili olmuş ancak, ak kuru gözleme verisinde olduğu gibi kadınların kadim deneyimleri ile üretilebilen gıdaları ve kadının başat rolünü henüz silememiştir.

Belli başlı gıdalar ve onların sembolik anlamları ile gündelik yaşamda ve törenlerde uygulanan kural ve ritüeller, kadın bedeni ile doğa arasında kurulan erkek egemen yapıyı ve kadın bedeni üzerinde kurulmaya çalışılan tahakküm ilişkilerini görünür kılmaktadır. Kadın bedeni çocuk üzerinden annelik rolü ile tanımlanmakta, anne olma potansiyelinin olmadığı dönemlerde kirli, üretmediği gibi doğada var olan üretime de engel olacak yapıda görülmektedir. İnanışlar üzerinde uygulanan pek çok gıda içerikli ritüel kadının birey değil bir ailenin üretmesi gereken parçası olarak görüldüğünün altını çizmektedir.

Emekten tarlaya, tarladan anlama, anlamdan sofraya başrolünde kadınların olduğu Mudurnu geleneksel mutfağı, gıda ve gıda örüntüleri aynı zamanda kadının doğa, toprak, bitki, ağaç, su, mevsim, hayvan yetiştiriciliği ve doğası üzerine sahip olduğu bilginin ve onlarla kurduğu köklü ilişkinin de göstergesidir.

## IV. BÖLÜM

### 4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Günümüzde meta halini alan gıda ve gıda örüntülerinin üzerini örten modern üretim ilişkilerini ve erkek egemen ekonomik yapısını gösterebilmek için üretimden sofraya birbirinden farklı aktörleri, anlamları ve süreçleri olan bir bütün olarak görmemiz gerekmektedir. Hangi işi kimin, nerede, ne zaman ve nasıl yaptığını ve yapılan işin üretim bilgisinin kimde olduğunu, gıdanın birçok özneyi, coğrafyayı ve koşulu birbirine bağlayan bir süreç ve ilişkiler zinciri olduğunu, belli toplumsal ekonomik ve politik ilişkilerin bu süreçler ve ilişkiler zincirine etki ettiğini, dolayısıyla güç, ataerki, toplumsal cinsiyet, iktidar ilişkileri ve eşitsizlikler etrafında da örüntülediği bu metalaşmanın altında görünmez kılınan bilgilerdir.

Çalışmanın sürdürülebilir gastronomi kısmında elde edilen veriler, kendini pek çok koşul ve nedenle kırsal alanlarda da dayatan modern yaşam ve üretim ilişkilerinin yerel gastronomik değerleri de etkilediğini göstermektedir. Modernizmin mekânsal unsurlarla da birleşerek gıda üretim alanlarında, beraberinde de gıda çeşitliliğinde azalmalara neden olduğu görülmektedir. Geleneksel mimaride adeta fırın üzerine kurulu olan ve her tür üretim, saklama, kurutma alanları ile doğa ve toprak ile doğrudan ilişkili olan konaklardan modern ekipmanların olanaklarında tek bir oda ile sınırlı olan mutfakta üretime geçiş üretim ve toplayıcılık ile birlikte gıda çeşitliliğine de olumsuz etki etmiştir.

Genç nüfusun eğitim ve iş olanakları nedeni ile büyük şehirlere, kentlere ve metropollere göç etmesi tarımsal üretim ilişkileri ile ürünlerinden uzaklaşmasına, genç nüfusun fast food ve benzeri endüstriyel gıdalar ile ilişkilenmelerine neden olmuştur. Bu ilişkilene genç nüfusun geleneksel gıdalardan, gıda üretim sistemlerinden ve



geleneksel damak tadından da uzaklaşması ve onlara yabancılaşması sonucunu doğurmaktadır. Bu durum üretim için ihtiyaç duyulan iç ve dış talebin azalmasında önemli bir faktör olarak işaret edilmektedir.

Genç nüfus göçünün çok yoğun yaşanması sonucu geleneksel tarım ve gıda hammadde üretimi ve toplayıcılığı yapılmamaya başlanmış beraberinde üretim ve toplayıcılık sonrası uygulamalar, ziraat sanatları ve geleneksel yemekler, yerel gıda skalasında yok olma noktasına gelmiştir. Sürdürülebilirliğin temel noktalarından biri olan ve uygulama, deneyimleme, toprak, doğa ve mevsimlere göre değişimleri içeren, bilginin temel sahibi olan kadınlar arasında, bilgi takası gerçekleştirilememiştir. Gastronomik sürdürülebilirliğin en temel garantörü olan, erkek egemen etkilerle geçmişten günümüze sözel, deneyime dayalı kadınlar arası bilgi takası ve öğrenme yöntemi ile sürdürülebilmemiş yerel gıdalar nesiller arası yaşanan keskin kopuş nedeni ile risk altındadır.

Temizlik ürünlerinin modern ekipmanlarla birlikte evlere giren deterjanlara dönüşmesi, geleneksel atık yönetimi ile birlikte, köylerde sağlık sorunu risklerinin artmasına neden olmaktadır. Her ne kadar şehir merkezinde az sorunla, sistemli bir şekilde çalışan alt yapı hizmetleri bulunsa da bu durum köyler için günümüzde tam anlamı ile geçerli değildir. Kanalizasyon ve çöp toplama sistemlerine sahip olmayan köyler çevre ve canlı hayatı için riskler üretmektedir.

Modern üretim, yoğun süt üreticiliği ile birleşerek sütün metalaşmasına ve evlerde süt ürünlerinin üretilmemeye başlamasına neden olmuştur. Para değeri karşılığında metalaşan süt ile birlikte süt ürünleri de yerel üretim ağında azalarak olumsuz etkilenmiştir. Mudurnu'da neredeyse marka haline gelen yoğun tavuk üreticiliği de olumsuz etkilere neden olmuş, hayvanlardan insanlara bulaşan hastalıklar sonrası yapılan itlaflar, yerel genetik mirasın ortadan kalkma aşamasına gelmesi ile sonuçlanmıştır. Şimdilik süt ve tavuk üreticiliği ile sınırlı olan yoğun üretim yöntemleri tarımsal üretimi de etkilemiş, gıda maddeleri yerine hayvan yemi olarak kullanılan mısır ve buğday türlerine dayalı bir üretime geçilmesine neden olmuştur.

Mudurnu’da iç ticaret dinamiğinin temel döngüleri arasta, kadınlar pazarı ve Mudurnu panayırınıdır. Arasta, üretim ayağının ortadan kalkmasıyla gıda ürünleri ve diğer zanaatlar çerçevesinde endüstriyel ürünlerin satıldığı bir alana dönüşerek yapısal özelliğini yitirmiş durumdadır. Mudurnu panayırı da üretilen ürünlerin mevsimsel döngüsünü sağlayan iç ticaret alanı olma özelliğini yitirmiş, dışarıdan satıcıların geldiği ve endüstriyel ürünlerin satıldığı bir Pazar ve eğlence merkezine dönüşmüştür. Sadece kadınlar pazarı halen ağırlıklı kadınların özel alanda ürettikleri gıda, ziraat sanatları ve tekstil ürünlerini getirip sattıkları, üretimden satışa tüm aşamalarında kadınların olduğu bir alan olma özelliğini kaybetmeden sürdürülebilmiştir.

Kadınlar pazarı Mudurnu yerelinde üretilen gastronomik değerlerin korunması ve sürdürülebilmesi açısından önemli bir mekân ve süreçtir. Pazarın köklü tarihi ile birleştiğinde kadınlar pazarı, Mudurnu gastronomisi ve iç ticaret ağı içerisinde gıdanın üretim ve tüketiciye ulaşımının beraberinde toplayıcılık, ziraat sanatları ve tarımsal üretimin küçük ama önemli bir garantörü olagelmiştir. Bu bağlamda kadınlar pazarı yerel gıdanın ve sürdürülebilir gastronominin imkân ve değerlerinin en önemli taşıyıcı güçlerinden biridir. Kamusal alanda ekonominin mihenk taşlarından da biri olan kadınlar pazarı, yerelde kadınların kalkınması için yapılacak çalışmalarda kaynaklık taşıma potansiyelinde bir alandır.

Diğer yandan gıda ve zanaat üretiminden uzaklaşan kadınlar Mudurnu’da arasta özelinde üretmeyen ama satış yapan esnaf olarak arastanın erkek egemen yapısında kırılmalar yaratmaktadırlar.

Üretim ayağının çok büyük oranda ortadan kalkması ile görüşmecilerin aynı reçete üzerinde “eski” ile “günümüz” arasında ortaya koydukları farklar, lezzetin yerel hammaddelerle yerelde üretilen gıdalar ile endüstriyel hammaddelerle yerelde üretilen gıdalar arasında fark olduğunun göstergesidir. Aynı geleneksel yemeğin, yemeğin reçetesinin ve tabağın tarladan sofraya ortaya koyduğu lezzet ile marketten sofraya koyduğu lezzet birbiri ile örtüşmemektedir.

Erkekler tarafından işletilen otel ve lokantalarda geleneksel tabak olarak ziyaretçilerin önüne konulan yerel yemeklerin çeşitli işletmeci kaygıları ile metalaşarak, yerel yapısı bozulmakta, ziyaretçilere yerel yemek söylemi altında yerel yemek “miş” gibi tabaklar üretilmekte ve sunulmaktadır.

Gıda ve gıda örüntüleri çevresinde oluşan toplumsal yaşam dinamiklerinde de çok büyük kayıplar yaşanmıştır. Toplamda 11 yemek töreninden sadece 3 tanesi sürdürülelmekle birlikte yerel üretimin ortadan kalkması ile toplu yemek törenlerinde uygulanan geleneksel menü değişerek özünü kaybetmiştir.

Ahiler ve bacılar yerel söyleyişi ile yarenlik kültürü, esnaf duası dışında kamusal alanda izlerine rastlanılmayacak düzeyde büyük kayıplar yaşarken, helva ve kansız kurban ritüelleri çerçevesinde özel alanda kadınlar tarafından sürdürülmektedir.

Mudurnu’da kadınlar pazarı ve mahalle fırınlar ve ırmakların konumlanması göz önüne bulundurulduğunda, modernizm ve kapitalizmin keskin uçlarla birbirinden ayırdığı kamusal alan ile özel alan ve onu destekleyen erkek egemen yapının var olmakla birlikte keskin değil geçişli bir yapıya sahip olduğu görülmektedir. Ancak pek çok sosyolojik çalışmada ifade edildiği gibi kırsal alanda kadının eğitim ve öğretim faaliyetlerinden uzak tutulması sonucunda yüzyıllar içerisinde kadınların geliştirdiği dişil deneyim, sözel bilgi aktarımına dayalı ve özel alan içerisinde görünmez kılınmıştır. Dişil deneyim ve sözel aktarım yerelde pek çok alan ile birlikte gastronomik değerlerin süre gelmiş olmasının ve sürdürülebilirliğin temelinde bulunmaktadır.

Çalışmada “un ambara girdikten sonra” tüm aşamaları ile kadınların sorumluluğunda olan gıda ve gıda örüntüleri, geleneksel Mudurnu mutfağının kadınların başat rolde olduğu, gastronomik sürdürülebilirliğin sağlanabilmesinin kadınların bilgi, deneyim ve uygulamaları ile önerileri çerçevesinde mümkün olacağı görülmektedir.

## Öneriler

- Geleneksel Mudurnu mutfağına ait reçeteler, ziraat sanatları ve toplayıcılık özelinde doğaya dair bilgiler; gözlem, katılımlı gözlem ve uygulamalı gastronomi yöntemleri ile toplanarak bir envanter çıkarılması sürdürülebilirlik açısından önemlidir.
- Mudurnu yerel yönetimleri tarafından hedeflenen eko- turizm politikaları ve içerisinde yer alan eko- gastronomik hedefler yerelde yaşayan kadınların katılımcı rolleri ile çizilmeli ve planlanmalıdır. Yerel donanım ve bilgiye sahip kadınların olmadığı planlamaların tamamında gastronomik unsurlar metalaşarak “mış” gibi olacağı göz ardı edilmemesi gereken bir veridir.
- Toplumsal sürdürülebilirliğin değişen üretim ilişkileri, güncel politika ve yerel yönetimlerin etkileri ile birlikte dönüştüğü anlaşılmaktadır. Bu anlamda bir müdahale söz konusu olmamakla birlikte değişen menüyü yeniden yerelleştirmek için çalışmalara öncelik verilmelidir.
- Yerelde toprak ve sulama suyunda kirlilik olduğuna yönelik bir çalışma yapılmamış, görüşmeciler sulama suyunun azalsa da toprak verimliliğine dair herhangi bir olumsuzluktan bahsetmemişlerdir. Sulama suyunda yaşanan azalma ile ortaya çıkan susuzluk üretimi olumsuz yönde etkilemiştir. Gıda tarımını yeniden canlandırmak ve yerel gıdanın marketten sofraya yönünde değişen yolunu yeniden tarladan sofraya yolunda bir zincire kavuşturmak sürdürülebilir gastronomi açısından önemli görülmektedir.
- Yerelde çevre koşullarında süregelen bozulmanın ana nedeni, yoğun hayvan ve hayvan yemi üretimine dayalı sürdürülemez üretim modelidir. Sulama suyu örneğinde olduğu gibi doğal kaynakların hızla tüketerek uygulanan üretim modeli, gelir adaletsizliğini arttırarak, yoksulluğu tırmandırmaktadır. Yoksulluk ve gelir adaletsizliği de genç nüfus göçüne neden olmaktadır. Birbirini tetikleyen bu zincirin kırılması yerel için önemli görülmektedir.
- Gıda üretiminin başat aktörü kadınların toprak ve doğa ile kurulu ilişkisi, rolü, iç gıda ekonomisindeki yeri ve değeri açığa çıkartılarak gastronominin sürdürülebilirliği, yerelde geliştirilecek her tür politikanın gözetmesi gereken birincil unsur olmalıdır.

- Yerele gelen ziyaretçilere işletmeler, Ek 3 tarifler bölümünde yer verilen uhut, kavut, topal armutu gibi bilinirliği az ürünler temel alınarak oluşturulacak ürün ve menüler sunarak bilinirliği arttırmalı, yerelin lezzet skalasını korumalıdır. Bu tutum yerelde toplayıcılık ve ziraat sanatlarının sürdürülebilirliğinin de garantörü olacaktır.
- Yerelde oteller ve lokantalar klasik menüler ile birlikte mevsimine uygun toplayıcılık ve ziraat sanatları ürünlerini içeren menüler de hazırlayarak hem yerel üretimin hem kadınlar pazarının sürdürülebilirliğine katkıda bulunmalıdır.
- İşletmeler, kahvaltı menülerinde pestil çeşitleri, uhut gibi tatlıları; içecek olarak yerelde “soğukluk” olarak ifade edilen hoşaf çeşitleri ile korovayı; pirinç pilavı yerine hekim aşı gibi ıza bulguru ile yapılan pilav türlerini, klasik çorbalar yerine uğmaç çorbası, kızılıcık tarhanası gibi çorbaları tercih ederek hem ziyaretçilerin lezzet skalasını görmesini hem de yerel lezzetlerin tanınırlığını sağlayarak talebi arttırmayı hedeflemelidir.
- Yerel organizasyonlar toplu yemek törenlerinde değişen menüye işaret ederek, orijinaline geri dönüş için halk ile toplantılar düzenlemeli ve destek olmalıdır. Özellikle ıza bulgurunun üretimine destek verilmelidir.
- Yavaş Şehir ağına dahil olarak taahhüt altına alınan çevre, alt yapı ve kültürel miras ve yerel yemek politikaları, Yavaş Yemek felsefesi ile desteklenerek, var olagelmış kadın üreticilerin de katılımcı rolü ile ortaya çıkarılmalıdır. Endüstriyel gıda hammaddeleri ile tek tipleşen yemek ve lezzet politikalarına henüz tam anlamı ile yenik düşmemiş olan Mudurnu geleneksel mutfağı Yavaş Yemek ve Yavaş Şehir felsefesinin ortaya çıkardığı uygulamalar ile desteklenerek genetik, kültürel ve üretim mirası korunmalıdır.
- Sürdürülebilirliği risk altında olan ziraat sanatlarının neden sürdürülemediğine dair elde edilen veriler ışığında yerel işletmelerin AR-GE çalışmaları yapmaları, elde edilen ürünler ile yerelde ve yerel dışında talep yaratmaları önemli olacaktır. Uhut aşı, çiğdem çiçeği kökü ile yapılan pilav, tozmangara gibi kaybolmaya yüz tutan gıdalar ve tabaklar yerel mutfaklara geri kazandırılmalıdır.

- Mudurnu'da tarımda her ne kadar hayvancılık ile birlikte elde edilen gübreler kullanılsa da bunun yanında kompost üretimi ile geri dönüşüm tesislerinin kurulması, çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlayacaktır.
- Yerel iç pazar olmayı sürdürememiş olan ancak geleneksel olarak kurulmaya devam eden panayırın, yavaş şehir felsefesi ve eko-turizm politikaları çerçevesinde atılacak adımlar eşliğinde yeniden iç pazar olması sağlanarak tanıtımlarının yapılması önemli olacaktır. Panayır yerel gastronomik arzı yeniden sağlayarak hedeflenen turizm ve kırsal kalkınma politikalarına ulaşmada itici bir güç olacaktır.
- Şeyh'ül Ümran Bayramında yaşanan talebe karşılık yetersiz arz, organizasyon eksiklikleri ve alt yapı sorunları nedeni ile önemli bir sosyo-ekonomik kazanım olma rolünü üstlenememiştir. Yoğun katılımı organize edebilecek aktörlerin devreye sokulması, organizasyonda yapılacak düzenlemeler ve alt yapı çalışmalarının tamamlanması ile birlikte bu bayram Mudurnu turizmi ve kırsal kalkınma politikaları için itici güç olacaktır.
- Belge yoksa tarih de yoktur anlayışı ve perspektifinde yapılan çalışmalar sonucunda gastronomik değerlerin öznesi olan ancak kamusal alandan dışlanarak özel alanda değersizleştirilen kadın emeğinin, ürünlerinin ve yarattığı değerinin gün ışığına çıkarılması, bu amaçla yapılacak çalışmalara öncelik verilmesi gerekmektedir.
- Yerel üretim ilişkileri ve değerlerini göz önünde bulundurmadan yapılan modern adımlar, Mudurnu özelinde modern yapılaşmada görüldüğü gibi, her ne kadar yaşam kalitesini arttırsa da sosyal, kültürel ve gastronomik tahribatlar yaratmaktadır. Bu anlamda mekanlarda uygulanacak modern politikaların yerel üretim ilişkilerini, kültürel dokusunu ve ekolojik yapısını gözetmesi gerekmektedir.

## KAYNAKLAR

- Aanes, Claire ve Diehl, Eva. Alexander Erich. Ann-Kathrin Hentschel, Karolin Herzog, Karin Neck, Lena Siemon (2013) "Gender Analises: Frequently Asked Questions" Germany:Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH
- Ahmet, Şerif (1999). *Anadolu'da Tanin* I. Cilt. Haz. Mehmet Çetin Börekçi, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları
- Akarçay, Erhan (2016). *Beslencenin Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Akgökçe, Necla (2006). "Bir Kadın Alanı Olarak Mutfak". *Yemek ve Kültür* 6: 127-141.
- Akgül, Urungu (2010). "Sürdürülebilir Kalkınma: Uygulamalı Antropolojinin Eylem Alanı". *Antropoloji Dergisi* 24: 133-164.
- Aktaş, Gül (2013) Feminist Söylemler Bağlamında Kadın Kimliği: Erkek Egemen Bir Toplumda Kadın Olmak, *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi* 30 (1):53-72
- Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi (1992) Ed. F. Halıcı. Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Atatürk Kültür Merkezi Yayını 62, Türk Kültüründen Görüntüler Dizisi 17
- Almerico, Gina (2014). "Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity". *Journal of International Business and Cultural Studies* 1-7

- Anselmi, L. Dina ve Law, L. Anne (1998), "Gender Identity Develoment," *Questions of Gender: Perspektif and Paradoxes*, Ed. Anselmi, L. D, Law, L.A. Boston: McGraw-Hill Companies: 247-261.
- Arabacı, Caner (2014). "Bir Sosyal Siyaset Kurumu Olarak Ahilik". *Ahilik Ansiklopedisi*, Ankara: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı. I. Cilt: 309
- Arıcı, Kadir (1999). "Bir Sivil Toplum Kuruluşu Olarak Anadolu Ahiliği". *II. Uluslararası Ahilik Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. 38-48.
- Arsoy, Naciye (2011). *Türk Masallarında Ataerkillik, Toplumsal Cinsiyet Ayrımcılığı ve Kadın*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kars: Kafkas Üniversitesi,
- Artan, Tülay (2006). "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri". *Yemek ve Kültür 6*: 36-62.
- Aslan, Ferhat (18 Mart 2004). "Pertev Nail Boratav ve Arşivi Üzerine". *Cumhuriyet Gazetesi, Cumhuriyet Kitap Eki*. 735: 16-20
- Âşıkpaşazâde (1322) *Tevârih-i Âl-i Osmân*, Çev. K. Yavuz, Y. Saraç. İstanbul: Mas Matbaacılık
- Azam, Shafia (2012). "Food And Identity Among Migrants Living In Slovakia". *International Journal Of Social Sciences And Humanity Studies*: 335-345.
- Bayram, Mikail (2016). "Ahilik". *Ahilik Ansiklopedisi*. Ankara: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı. I. Cilt: 212-215
- Bayram, Mikail (2008) *Fatma Bacı ve Bacıyan-I Rum (Anadolu Bacıları Teşkilatı)* Konya; Nüve Kültür Merkezi Yayınları
- Beardsworth, Alan ve Keil, Teresa (2011). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.



- Berkeley Üniversty. <http://guides.lib.berkeley.edu/food/gastronomy>, 4 Aralık 2018'de erişildi.
- Berkday, Fatmagül (2000). *Tek Tanrılı Dinler Karşısında Kadın*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Beşirli, Hayati (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor* 22 (87): 159-169.
- Beşirli, Hayati (2011). "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 58: 139-152
- Beşirli, Hayati (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınlar
- Bhasin, Kamla (2003) *Toplumsal Cinsiyet "Bize Yüklenen Roller*. Çev. K. Ay. İstanbul: Kadınlarla Dayanışma Vakfı Yayınları.
- Bolat. A. (2014) Bektaşî Kültüründe Yemek Motifi. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi,
- Bora, Aksu (2005). *Kadınların Sınıfı Ücretli Ev Emeği ve Kadın Öznelliğinin İnşası*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bora, Aksu ve Üstün, İlknur (2005) "Sıcak Aile Ortamı": *Demokratikleşme Sürecinde Kadın ve Erkekler*. İstanbul: TESEV Yayınları,
- Brillat-Savarin (2006). Gastronomi üzerine. Çev. Ö. Açıkkol. *Yemek ve Kültür* 6: 16-21.
- Brunori, Gianluca (2007) "Local Food and Alternative Food Networks: A Communication Perspective". *Anthropol. Food* (2): 1-16.
- Buz, Sema (2009). "Feminist Sosyal Hizmet Uygulaması". *Toplum ve Sosyal Hizmet Dergisi* 20(1): 53-65.

Boratav, Pertev Naili (1979). “Mudurnu'nun Abant-Dibi Köyleri Üzerine 1940 Yılında Yapılmış Bir İncelemeden Notlar”. *Sosyoloji Konferansları Dergisi, İstanbul Matbaası*: 94-122

Boratav, Pertev Naili (1969). *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.

Can, Yücel (2015). “Ücretli Bir İşte Çalışmanın Kadının Sosyal Konumuna Etkisi”. *Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(2): 13-26

Cambridge Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6z%C3%BCk/ingilizce/gender>, 10 Aralık 2018’de erişildi.

Cambridge Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6z%C3%BCk/ingilizce/sex>, 10 Aralık 2018’de erişildi.

Cambridge Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/tr/s%C3%B6z%C3%BCk/ingilizce/sustainability>, 30 Ekim 2018’de erişildi.

Cambridge Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/fast>, 24 Kasım 2018’de erişildi

Cambridge Dictionary. <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/slow>, 24 Kasım 2018’de erişildi

Cangızbay, Kadir (1989). “Habeas Corpus’tan Habeas Oikos’a veya Ekolojizmin Zorunlu Güzergahı”, *Türkiye Günlüğü* 3:39-41.

Chaffins, Stephanie ve Forbes, Mary (1995), “The Glass Ceiling : Are Women Where They Should Be?,” *Education*, 115/3: 380–388.

Chapin III, F Stuart; Torn, S. Margret ve Tateno, Masaki (1996). “Principles of Ecosystem Sustainability”. *American Naturalist*, 148(6): 1016-1037

- Cittaslow International. <http://www.cittaslow.org/>, 24 Kasım 2018'de erişildi.
- Cittaslow Türkiye. <http://cittaslowturkiye.org/cittaslow-mudurnu/>, 24 Kasım 2018'de erişildi
- Climate-Data. <https://tr.climate-data.org/asya/tuerkiye/bolu/mudurnu-21457/>, 15 Aralık 2019'da erişildi
- Cunbur, Müjgan (15 Temmuz 1991). "Ahilerde Sofra Adabı". *Bolu Üçtepe Gazetesi* 1(8):5.
- Çakır, Ali (2013). *Slow Food Trakya Vize*. Edirne: Edirne Matbaası
- Çalışkan, Osman (2013). "Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik". *Jurnal of Tourism and Gastronomy Studets*, 1(2): 39-51.
- Çetin Altan (2016). "Mevlevîlik ve Bektâşîlik'teki Bazı Benzeşmelere Dair". *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Velî Araştırma Dergisi* 78: 15-34
- Çetin, Cengiz (2008). "Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli". *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi* 48 (2)1: 11-126.
- Çetin, Oya Berklan (2005). "Ekofeminizm: Kadın-Doğa İlişkisi ve Ataerkillik" *Sosyo Ekonomi* 1: 61- 76
- Çetin, Oya Beklan (2012). "Sosyolojik Araştırmalarda Veri Çözümlemesi ve Bulguların Yorumlanması" *Sosyolojide Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Ed. T. G. Şavran. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları
- Çiner, Can Umut (2011). "Cittaslow Hareketi ve Türkiye'deki Uygulamaları", *Memleket Yerel Yönetim Dergisi* 71: 12-21

- D'Amico, Augusto (2004). "The enhancement of the typical products value: From commodity to Experience. The case of Esperya.com.". *British Food Journal Volume 106 (10)*: 793–805.
- Dagaşan, Gülcan (2017). *Otel Mutfaklarına Gire(Meye)N Kadınlar*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Dağlı Yücel ve Kahraman, S. Ali (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bursa-Bolu-Trabzon-Erzurum-Azerbaycan-Kafkasya-Kırım-Girit*. II. Cilt, 1.-2. Kitap, İstanbul: YKY
- Dağlı Yücel. Kahraman, S. Ali (2016). *Evliya Çelebi, Evliya Çelebi Seyahatnamesi 2. Kitap, Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Deaux, Kay. Major, Brenda (1987). "Putting Gender Into Context: An Interactive Model of Gender-Related Behavior," *Psychological Review*, 94(3): 369-389.
- Demir, Meral Nayman (2014). *Osmanlı Hanımları Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfığa Dair Makaleler*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar
- Demirer, H. Rana (2010). *Yöresel Ürün ve Coğrafi İşaretler; Fransa ve Türkiye Üzerine Bir İnceleme*. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Anabilim Dalı Doktora Tezi.
- Dingeç, Emine. (2010). "Osmanlı Toplumunda Kadınların Üretime Katkıları". *History Studies 2(1)*: 9-30.
- Döğüs, Selahattin (2015). "Kadın Alplardan Bacıyân-ı Rum'a (Anadolu Bacıları Teşkilatı); Türklere Kadının Siyasi ve Sosyal Mevkii". *KSÜ Sosyal Bilimler Dergisi 12(1)*: 127-150

- Durak, İbrahim ve Yücel, Atilla (2010). “Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Etkileri ve Günümüze Yansımalar”. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 15(2): 151-168.
- Eagly, Alice; Wood, Wendy ve Diekman, Amanda (2000). “Social Role Theory Of Sex Differences and Similarities: A Current Appraisal”. *The Developmental Social Psychology of Gender*. Ed, Eckes, T, Trauther, H. New Jersey: Lawrence Erlbaum. 123-174.
- Eker, Bülent. <http://www.habitat.org.tr/sakin-sehirler/383-sakin-sehirler-citta-slow.html>, 23 Kasım 2018’de erişildi
- Eriksen, Safania Normann (2013). “Defining Local Food: Constructing A New Taxonomy-Three Domains of Proximity”. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B- Soil & Plant Science*, 63 (1): 47-55
- Erkayuncu, Nermin (2006). *Konya İli Çumra ve Karapınar İlçelerinde Türkmen Yemekleri ve Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Fakültesi
- Eroğlu, Dilek (2018). “Kırsal Alanda Toplumsal Cinsiyet İlişkileri” *Sürdürülebilir Yaşam Penceresinden Yerel ve Kırsal Kalkınma* Ed. F. Gür, M. Bayramoğlu. İstanbul: Özyeğin Üniversitesi Yayınları. 227-250
- Eröz, Mehmet (1992). *Eski Türk Dini (Gök Tanrı İnancı) ve Alevilik – Bektaşilik*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayını.
- Ersöz, G. Ayşe (2015). “Özel Alan / Kamusal Alan Dikotomisi: Kadınlığın "Doğası" ve Kamusal Alandan Dışlanmışlığı”. *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 18(1): 80-102.
- Faroqhi, Suraiya (2011). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam- Orta Çağdan Yirminci Yüzyıla*. Çev. E. Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Figueroa, A. G. (2017, Kasım 23). “14-Country “Eco-Gastronomy” Research Project. Universita Degli Studi di Scienze Gastronomiche” [https://www.unisg.it/assets/EcoGastronomy\\_pressrelease.pdf](https://www.unisg.it/assets/EcoGastronomy_pressrelease.pdf), 8 Şubat 2018’de erişildi.
- Franzoi, L. Stephen (1996). *Social Psychology*. USA: McGraw-Hill Education
- Gideon, Sjoberg (2002). “Sanayi Öncesi Kenti”. *20. Yüzyıl Kenti*, Çev ve Der. Alkan A., Duru B. İmge Yayınevi, Ankara. 37-54.
- Gillespie, Cailein ve Cousins, John (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Ed. John Cousins. New York: Routledge
- Goody, Jack (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. Çev. Güran M.G. İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gülcü, Mehmet ve Demirci, A. Şükrü (2009). “Tekirdağ Yöresinde Üretilen Katı Pekmez “Bulama” Üzerine Bir Araştırma”. *Van: II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* 86-91
- Güldü. Özgür ve Ersoy. Müge (2008). “Toplumsal Cinsiyet Roller ve Siyasal Tutumları; Sosyal, Psikolojik Bir Değerlendirme”. *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi* 64(3): 98-118.
- Gündüzöz, Güldane (2017). “Anadolu Derviş Sofrasında Hoca Ahmed Yesevî’nin İzleri Derviş Lokmasının Menkıbevî Referansları”. *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi*, 21 (2): 1217-1247.
- Güney, Yasemin (2010). “Konutta Mekânsal Organizasyon ve Toplumsal Cinsiyet: Yirminci Yüzyıl Ankara Apartmanları”. *Cins Cins Mekân*. Ed. A. Alkan İstanbul: Turkuvaz Kitapçılık. 102-135
- Günşen, Ahmet (2014). “Evrân”. *Ahilik Ansiklopedisi*, I. Cilt. Ankara: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı. 400-403

- Günşen, Ahmet (2014). “Ferfene”. *Ahilik Ansiklopedisi*, I. Cilt. Ankara: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı. 407
- Güriz, Adnan (2011). *Feminizm, Postmodernizm ve Hukuk*. Ankara: Phoenix.
- Güven, Erdem (2011). “Yavaş Güzeldir: “Yavaş Yemek”ten “Yavaş Medya”ya Hızlı Tüketime Dair Bir Çözüm Önerisi” . *Selçuk İletişim*, 7 (1): 113-121
- Hacıbeyzade, Ahmet Muhtar (2014). *Aşevi: Ameli, Nazari, Aşçılık, Sofracılık*. Latin Harfleri ile Aktaran; Nur Özmen Akın. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar. (Özgün eserin tarihi belirsizdir.)
- Hacıgökmen, Mehmet Ali (2005). “Ankara Ahilerinin Ticarî Faaliyetleri ve Baciyân-i Rûm Hakkında Bir Araştırma”. *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergis* 18: 185- 211
- Hatipoğlu, Aysu (2010). *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum’daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya: Sakarya Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Harrington, R.J. (2005). “Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food”. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3): 129-152.
- Hauck-Lawson, A. (2004). “Introduction to Special Issue On The Food Voice”. *Food, Culture, and Society*, 7 (1): 24-25.
- Hayta, B. Ateş (2009). “Sürdürülebilir Tüketim Davranışının Kazanılmasında Tüketici Eğitiminin Rolü”. *Journal of Ahi Evran University Kırşehir Faculty of Education* 10(3): 143-151.

İbn Battûta, Ebû Abdullah Muhammed b. Abdullah b. Muhammed b. İbrahim el-Levâtî et-Tancî (1368) *İbn-i Batuta Seyahatnamesi I. Cilt*. Çev. A. S. Aykut. Ed. Koz S. M. İstanbul: YKY (Özgün Adı: Tuhfetu'n-Nuzzâr fî Ğarâibi'l-Emsâr ve'l-Esfâr er-Rihle)

İnce, Şengül (2015). "İki Kadın Bir Mutfak: Kadınlar Arası İktidar İlişkileri". *Moment Dergi, Kadın Anlatıları 4*: 135-156.

Kadioğlu, D. Yalım (2009). "Yavaşlığın Keyfi Bu Şehirlerde". *Yolculuk dergisi 6(2)*: 73-76.

Karim, Muhammad Shahrin Ab (2006). *Culinary tourism as a destination attraction [electronic resource]: An empirical examination of the destination's food image and information sources*. Doktora tezi, USA: Oklahama State University.

Kayasü, Serap (2002). "Kadın ve Mekân Etkileşimi". *Çağdaş Mimarlık Sorunları Dizisi: Mimarlık ve Kadın Kimliği*, İstanbul: Boyut Yayın Grubu. 101-105.

Keskin, B. Enes. (2010). *Sürdürülebilir Kent Kavramına Farklı Bir Bakış Olarak Yavaş Şehirler (Cittaslow): Seferihisar Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kütahya: Dumlupınar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Kılıçkiran, Didem (2010). "Gitmeli mi, Kalmalı mı? Feminizmde Ev Üzerine Çeşitlemeler". *Dosya 19, Cinsiyet ve Mimarlık, Ankara TMMOB* 43-52

Kızılar, Hamdi (2015). "Osmanlı Toplumunun Sosyal Dinamiklerinden Ahilik". *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi 4 (2)*: 408-423.

Kirman, Mehmet Ali, (2004). *Din Sosyolojisi Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Rağbet Yayınları,

Koçyiğit, Tahsin (2009). "İbn Battuta'nın Karadeniz Seyahati Üzerine Bazı Mülâhazalar" *Din Bilimleri Akademik Araştırma Dergisi, 9 (4)*: 53-73



- Kolektif. (1994). *Geçmişten Günümüze Mudurnu*. Bolu: Mudurnu ve Köylerine Hizmet Götürme Birliği Yayınları.
- Korkmaz, A. Sevinç ve Allmer, Açıya (2000). “Mekânın DNA’sı: Toplumsal Cinsiyetin Mekânsal Kalıplarının Sorgulanması”. *Kadın/Woman*, 14 (1): 107-133
- Köksal, Mehmet Fatih (2010). “Ayin, Erkân ve Adap Benzerlikleri Açısından Ahilik-Bektaşılık Münasebeti” *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* 55: 59-70
- Köksal, Mehmet Fatih (2014). “Helva”. *Ahilik Ansiklopedisi*. I. Cilt. Ankara: Gümrük ve Ticaret Bakanlığı 456-457
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü. <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR-137905/mudurnu-tarihi-ahi-kenti-bolu-2015.html> 15 Aralık 2019’de ulaşıldı.
- Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü. <http://www.kulturvarliklari.gov.tr/TR-137905/mudurnu-tarihi-ahi-kenti-bolu-2015.html> 26 Şubat 2019’da erişildi.
- Kümbetoğlu, Belkıs (2005). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma*. İstanbul: Bağlam
- Marshall, Gordon (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*. Çev., O. Akınhay; D. Kömürcü. Ankara: Bilim ve Sanat.
- Martindale, Don (2005). “Şehir Kuramı”. *Şehir ve Cemiyet*. Haz. Ahmet Aydoğan, İstanbul: İz Yayınları. 35-100.
- Martinez, Steve and all. (2010). *Local Food Systems Concepts, Impacts, and Issues; Economic Research Report 97*. Washington: U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service.

Merriem-Webster. <https://www.merriam-webster.com/dictionary/gastronomy>, 4 Aralık 2018'de erişildi.

Mesele.com. <https://mesele.com.tr/tr/content/18-yavas-tasarim> 10 Aralık 2018'de erişildi.

Mil, Burak (2009). “Yemek Pişirmeden Gastronomiye Uzanan Bakış Açısıyla Küreselleşen Yemek”. *Antalya III. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*.

Mudurnu Belediyesi Mudurnu Tarihi. <http://mudurnu.bel.tr/mudurnu/mudurnu-tarihi> 15 Aralık 2019'de erişildi.

Mudurnu Tarihi. Mudurnu Belediyesi. <http://mudurnu.bel.tr/mudurnu/mudurnu-tarihi>, 6 Kasım 2018'de erişildi.

Mudurnulular Derneği. <http://www.mudurnululardernegi.org.tr/> 29 Aralık 2018'de erişildi.

Mudurnu Tarım İlçe Müdürlüğü Yıllık Raporu (2018). T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, 1-38

Mudurnu Belediyesi TOKİ Dosyası, 2018; 3

Mutdogan, Selin (2010) “Seferihisar Örneğinde Sakin Şehir Hareketi / Understanding the Cittaslow Movement Through a Seferihisar Case Study” *GreenAge Symposium*, İstanbul; Mimar Sinan Fine Arts University, Faculty of Architecture

Neuman, W. Lawrence (2016). *Toplumsal Araştırma Yöntemleri*. Çev. S. Özge. Ankara: Yayınodası

Oakley, Ann (1974). *The Sociology of Housework*. New York: Pantheon Books

Oğuz, Burhan (2002). *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 1*. İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.

- Okday, Serdar (2017). *Gastronomi Bilimine Giriş*. İstanbul: Der Yayınları
- Önal, Güray (2009). “Mudurnu’da Tavuk Eti Yemekten Bıkan Seyyah Eden Frederick Burnaby”. *Mudurnu Belediyesi Tarih Kültür Bülteni* 32- 33
- Önal, Güray (2010). “Şeyhu’l Umran Veli Hazretleri ve Şehriman Camisi”. *Mudurnu Belediyesi Tarih Kültür Bülteni* 60-61
- Özçatal, E. Özlem (2011). “Ataerkillik, Toplumsal Cinsiyet ve Kadının Çalışma Yaşamına Katılımı”. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 1(1)*: 21-39,
- Reis, Huriye (2012). “Orta Çağ İngiliz Edebiyatında Yemek ve Kimlik”. *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*. Ed. A. Avcı. S. Erkoç. E. Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları. 127-140.
- Rendell, Jane; Penner, Barbara ve Borden, Iain. (2000). *Gender Space Architecture: An Interdisciplinary Introduction*. London: Routledge.
- Rinaldi, Chiara (2017). “Food and Gastronomy for Sustainable Place Development: A Multidisciplinary Analysis of Different Theoretical Approaches”. *Sustainability*, 9(10): 1-25
- Report of the World Commission on Environment and Development: Our Common Future. [www.un-documents.net/our-common-future.pdf](http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf), 8 Aralık 2018’de erişildi.
- Sancar Serpil; Acuner, Selma; Üstün, İlknur ve Bora, Aksu (2006). “Cinsiyet Eşitsizliği Bir Kadın Sorunu Değil, Toplumun Sorunudur”. *UNDP-Kalkınma ve Demokratikleşme Projelerinde Cinsiyet Eşitliği Hedefinin Gözetilmesi Eğitimi*. İstanbul
- Santich, Barbara (1996). *Looking for Flavour*. Kent Town: Wakefield Pres.

- Santich, Barbara (2004). "The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training". *Hospitality Management* 23(1): 15–24.
- Sarı, Hüseyin (1994). "Şerr'iye Sicillerine Göre II. Mahmut Dönemi'nde Mudurnu'da Nüfus Hareketleri ve Toplumsal Hayattan Bir Kesit". *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi* 7: 173-208
- Sarı, Hüseyin (1995). "II. Mahmut Döneminde Mudurnu'da Fiyat Hareketleri ve Kentin Genel Giderleri". *Tarih Araştırmaları Dergisi* 17(28): 135- 153
- Scarpato, Rosario (2002). "Sustainable Gastronomy as a Tourist Products". *Tourism and Gastronomy*. Ed. Hjalager & G. Richards, G. London-New York: Routledge. 132-152
- Schmitt, Davit P. (2003). "Are Men Universally More Dismissing than Women? Gender Differences in Romantic Across 62 Cultural Regions," *Personal Relationships*, 10(3): 307-333.
- Sloan, Philip; Legrand, Willy ve Chen, Joseph (2009). *Sustainability in the Hospitality Industry*. Amsterdam: Butterworth-Heinemann.
- Slow food. <https://www.slowfood.com/nazioni-condotte/turkey/>, 4 Aralık 2018'de erişildi.
- Slow Food Manifest (1989). <https://www.slowfood.com/about-us/key-documents/>, 23 Kasım 2018'de erişildi.
- Soysal, Sahrap (2007). *Derviş Sofraları*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Spretnak, Charlene (1993). "Erth Bady And Personal Bady As Secret", *Ecofeminizm And The Secret*. Ed. C.J Adams. New York: Continuum, 261-280
- Strabon (2000). *Antik Anadolu Coğrafyası*. Çev: Adnan Pekman. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları

- Şapolyo, Enver Behnan (1964). *Mezhepler ve Tarikatlar Tarihi*. İstanbul: Türkiye Yayınevi.
- Şavran, Temmuz Gönç (2012). “Örnekleme Seçim ve Ölçüm” *Sosyolojide Araştırma Yöntem ve Teknikleri*. Ed. T. G. Şavran. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şengül, Serkan ve Türkyay, Oğuz (2016) “Yöresel Mutfak Unsurlarının Turizm Destinasyonu Seçimindeki Rolü (Mudurnu Örneği)” *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi 12(29)*: 63-87
- Şengül, Serkan ve Genç, Koray (2016) “Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği”. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 23*: 79-89
- Tarım, Cevat Hakkı (1948). *Tarihte Kırşehri -Gülşehri*. İstanbul: Yeniçağ Matbaası.
- Taslacı, Nazif; Sarı, Yaşar ve Uysal, Davut (2016). “Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Bir Model Olarak Ahilik”. *International Symposium on Environment and Morality, Antalya*. 586-596
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a11cc8b648.92658593](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a11cc8b648.92658593), 05 şubat 2019’da erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a12abefee3.06385097](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a12abefee3.06385097), 05 şubat 2019’da erişildi.
- TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c71301784fa27.59852664](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c71301784fa27.59852664) 23 Şubat 2019’da erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c73ff27e7aee9.82776577](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c73ff27e7aee9.82776577) 25 Şubat 2019’da erişildi.

- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6188054e2715.41584589](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6188054e2715.41584589) 11 Şubat 2019'da erişildi.
- TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c751980afb032.37502722](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c751980afb032.37502722) 26 Şubat 2019'da erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c0f8f6fe29184.43351798i](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c0f8f6fe29184.43351798i) 11 Aralık 2018'de erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bfe5f3b064aa5.05593075](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bfe5f3b064aa5.05593075) 28 Kasım 2018'de erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c137b7060b349.14464505](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c137b7060b349.14464505) 14 Aralık 2018'de erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06755e2f2f34.84](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06755e2f2f34.84), 4 Aralık 2018'de erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06768e198db8.58380910](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c06768e198db8.58380910), 4 Aralık 2018'de erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96490007075.71254697](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96490007075.71254697) 24 Kasım 2018'de erişildi.
- TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96497066ff1.41902551](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bf96497066ff1.41902551) 24 Kasım 2018'de erişildi.
- TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063) 21 Şubat 2019'da erişildi.
- TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063) 21 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e86c3d19dc6.65165063) 21 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e6c3d19dc6.65165063](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6e6c3d19dc6.65165063) 21 Şubat 2019'da erişildi.

(TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c580eb5147384.85805663](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c580eb5147384.85805663), 04 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&kelime=y%C3%A2ren&uid=55810&guid=TDK.GTS.5c5812ea990347.29718269](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&kelime=y%C3%A2ren&uid=55810&guid=TDK.GTS.5c5812ea990347.29718269), 04 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a11cc8b648.92658593](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5c59a11cc8b648.92658593), 05 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_bts&arama=kelime&guid=TDK.TS.5c59a12abefee3.06385097](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.TS.5c59a12abefee3.06385097), 05 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c7101784fa27.59852664](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c7101784fa27.59852664) 23 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.c73ff27e7aee9.82776577](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.c73ff27e7aee9.82776577) 25 Şubat 2019'da erişildi.

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6188054e2715.41584589](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c6188054e2715.41584589) 11 Şubat 2019'da erişildi

TDK, [http://tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c751980afb032.37502722](http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c751980afb032.37502722) 26 Şubat 2019'da erişildi

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c0f8f6fe29184.43351798i](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c0f8f6fe29184.43351798i) 11 Aralık 2018'de erişildi.

TDK, [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bfe5f3b064aa5.05593075](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5bfe5f3b064aa5.05593075) 28 Kasım 2018’de erişildi.

Tekke, zaviye ve türbelerin kapatılmasına ilişkin 677 sayılı kanun (30 Kasım 1925).  
*Resmî gazete*, 243

Tez, Zeki (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap

Tezcan, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Tosun, Elif K. (2013). “Yaşam Kalitesi Ekseninde Şekillenen Alternatif Bir Kentsel Yaşam Modeli: Yavaş Kentleşme Hareketi”. *Uludağ Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 32(1): 215-237.

Tosun, Necdet (2004). “Tasavvuf Kültüründe Tekke Yemekleri”. *Tasavvuf İlmî ve Akademik Araştırma Dergisi* 13: 123-135.

Tufanöz, Abdürrahim (2007). “Orta Asya’dan Balkanlara Türklerde Pişi ve Helva Pişirme Geleneği”. 2. *Uluslararası Türk Kültür Evreninde Alevilik Bektaşılık Bilgi Şöleni Bildirisi*. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırmaları Dergisi 45: 69-81

Tuna, Semiha (2009). “Köy Enstitüleri’nde kadın olmak,” *Fe Dergi* 1/1: 20-29.

Tunçkol, Mehmet (2014). “Abant Bayramları” *Mudurnulular Derneği Bülteni* 7 :103-105

Tunçkol, Mehmet (2010). “Bahar Bayramlarının Tarihi Kökenleri Mudurnu’da Betnem (Betnam-Betlem) Kutlamaları”. *Mudurnu Belediyesi Tarih Kültür Bülteni*: 48-59

Tunçkol, Mehmet. (2010a). “Çetmi (Çepni) Köyü Horoz Bayramı”. *Mudurnu Belediyesi Tarih Kültür Bülteni*: 62-65



- Tunçkol, Mehmet (2010b). “19. Yüzyılda ve 20. Yüzyıl Başlarında Mudurnu Kazası'nın Ekonomik Sosyal Durumu”. *Mudurnulular derneği bülteni* 5:5 5-16
- Tunçkol, Mehmet (2008). “Mudurnuda Epcennet şenlikleri”. *Mudurnulular Derneği Bülteni* 3(3): 58-61
- Tunçkol, Ali (2007). “Bir Mudurnu Geleneği: Birikme”. *Mudurnulular Derneği Bülteni* 1(2): 44-47
- Turan, Nuray; Öztürk, Aylin; Kaya, Hatice ve Aştı, A. Türkinaz (2011). “Toplumsal Cinsiyet ve Hemşirelik”. *Maltepe Üniversitesi Hemşirelik Bilim ve Sanatı Dergisi*, 4(1): 167-173.
- Turan, Selahattin (2015) “Nitel Araştırma Nedir?” *Nitel Araştırma, Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. ev. Ed. Turan, S. İstanbul: Nobel Yayınları
- TÜİK. <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr>, 21.Aralık 2018'de erişildi.
- Türkiye Haritası. <https://www.haritatr.com/mudurnu-haritasi-iaf>, 15 Aralık 2019'da erişildi.
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO) and UNEP (2005). Making Tourism More Sustainable: A Guide for Policy Makers, UNWTO, Madrid and UNEP, Paris. Available online: [http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx0592xPA\\_TourismPolicyEN.Pdf](http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx0592xPA_TourismPolicyEN.Pdf) 5 Aralık 2018'de erişildi.
- Van Der Linden, Eric. McClements David Julian ve Ubbink, Job (2008), “Molecular Gastronomy: A Food Fad or an Interface for Science-based Cooking?” *Food Biophysics* 3 (2): 246–254

- Vehkamäki, Seppo (2005). "The Concept of Sustainability in Modern Times". *Sustainable Use of Renewable Natural Resources from Principles to Practices*. Ed. Jalkanen and P. Nygren. University of Helsinki Department of Forest Ecology Publications 34:1-13
- Wirth, Louis (2002). "Bir Yaşam Biçimi Olarak Kentleşme" *20. Yüzyıl Kenti*. Der.ve Çev. Bülent Duru, Ayten Alkan. İstanbul: İmge Kitabevi, 77-106.
- Yıldırım, Ege ve Koç, Süheyla (2017). "Sürdürülebilir Kalkınmada Yerel bir Deneyim: Mudurnu'daki VERNADOC Kampı". *İstanbul Büyükşehir Belediyesi- KUDEB Ahşap Eğitim Atölyesi, Ahşap Yapılarda Koruma ve Onarım Sempozyumu (5)* İstanbul: Sempozyum Bildiri Kitabı. 382-391
- Yıldız, Fethullah (2014). "Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Slow Food ve Günümüz Tüketim Kültüründe Slow Food'un Algılanması." *II. Cittaslow Gökçeada Eko-Gastronomi Kongresi*. Eko-Gastronomi Dergisi 9-27
- Yılmaz, R. Ayhan (2007). "Reklamlarda Toplumsal Cinsiyet Kavramı: 1960-1990 Yılları Arası Milliyet Gazetesi Reklamlarına Yönelik İçerik Analizi". *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi 4(4)*: 143-155.
- Yurtseven H. Rıdvan ve Kaya Ozan (2010). "Eko-Gastronomi ve Sürdürülebilirlik" *11. Ulusal Turizm Kongresi*, Ankara: Detay Yayıncılık
- Yurtseven, Rıdvan (2011). "Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Localand Authentic Perspectives". *International Journal of Humanitiesand Social Science 1(18)*: 17-26.
- Yurtseven H. Rıdvan ve Karakaş Necati (2013). "Creating a Sustainable Gastronomic Destination: The Case of Cittaslow Gokceada Turkey". *American International Journal of Contemporary Research 3(3)*: 91-100

Yüksel, Aysun (1999). “Toplumsal Cinsiyet Olgusu ve Türkiye'deki Toplumsal Cinsiyet Kalıplarının Televizyon Dizilerindeki Yansımaları”. *Kurgu Dergisi* 16: 67-81

Zeybekoğlu, Özge (2009). *Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Erkeklik Olgusu*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.





**EKLER**

**EK 1: Derinlemesine Görüşme Soruları****Mudurnu Geleneksel Mutfağının Toplumsal Cinsiyet ve  
Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Analizi**

Araştırmacı: Özlem Yoldaş

Danışman: Dilek Eroğlu

**Görüşme Soruları:**

Adı, Soyadı:

Doğum Yılı /Yeri:

Yaşadığı Yer:

Kaç Yıldır İkamet Ettiği:

Mesleği:

Kaç Yıldır Bu Mesleği İcra Ettiği:

Medeni durumu:

Çocuk sayısı:

Hane halkı sayısı:

Kimlerden oluştuğu:

**A- Gıda girişi:**

1. Un ihtiyacınızı nasıl karşılıyorsunuz? Bu işi kim yapıyor?
2. Sebze ihtiyacınızı nasıl karşılıyorsunuz? Bu işi kim yapıyor?
3. Et ihtiyacınızı nasıl karşılıyorsunuz? Bu işi kim yapıyor?
4. Toplayıcılık yapıyor musunuz? Bu işi kim yapıyor?
5. Dışarıdan sebze alırken nelere dikkat ediyorsunuz?
6. Dışarıdan et alırken nelere dikkat ediyorsunuz?
7. Yağ, şeker, baharat, kahve gibi ihtiyaçlarınızı nasıl karşılıyorsunuz? Bu işi kim yapıyor?
8. Meyve toplama ya da toplayıcılık yapma esnasında uygulanan kurallar var mı? Varsa bu kurallar cinsiyete göre değişiklik gösteriyor mu?

9. Büyükbaş hayvancılık yapıyor musunuz? Yapıyorsanız onların bakım ve sağım sorumluluğu kime ait?
10. Küçükbaş hayvancılık yapıyor musunuz? Yapıyorsanız onların bakım ve sağım sorumluluğu kime ait?
11. Sebze yetiştiriciliği yapıyor musunuz? Yapıyorsanız sulama ve toplama sorumluluğu kime ait?
12. Tahıl yetiştiriyor musunuz? Yetiştiriyorsanız ürünün ekim, dikim, toplama sorumlulukları kime aittir?
13. Kümes hayvanı yetiştiriciliği yapıyor musunuz? Yapıyorsanız bakım ve ürün alma sorumluluğu kime ait?
14. Evinizin/ arazinizin dahilinde kedi, köpek gibi hayvanlar besliyor musunuz? Besliyorsanız onlara ne gibi gıdalar veriyorsunuz? Bakım sorumlulukları kime ait?
15. Eve giren gıdaların işlenmesi açısından eski ile bugün sizce nasıl bir değişiklik bulunmaktadır?
16. Eve giren gıda çeşitliliği açısından eski ile bugün arasında sizce nasıl bir fark bulunmaktadır?
17. Bu üretim biçimlerinin yeni nesillere aktarılabilmesi için sizce neler yapılmalı?
18. Kadının/erkeğin yemek pişirmemesi/pişirememesi sizce bir sorun mudur? Neden?

**B- Gıda işleme ve tüketim:**

1. Kışlık hazırlık yapıyor musunuz? Yapıyorsanız neler? Bu işi kim yapıyor?

2. Eskiden yaptığınız ancak günümüzde yapılmayan yemek pişirme yöntemleri/ yemekler ve detayları nelerdir?
3. Ekmek yapımını anlatır mısınız?
4. Ekmeğin dilimlenmesi, sofraya getirilmesi kim tarafından yapılmaktadır? Bunun bir anlamı olduğunu düşünüyor musunuz?
5. Yemeğin servis ediliş ve başlangıç sürecini, kimler tarafından yapıldığını anlatınız.
6. Mutfağa girme, mutfakta üretim yapma esnasında sizce uyulması gereken kurallar nelerdir?
7. Ahilik mutfak geleneğinde bulunan yağ kokutmak, mezarlara yumurta bırakmak gibi farklı uygulamaları biliyor ve uyguluyor musunuz?
8. Mutfağınızda mayalı ürünlerin hazırlanışını anlatınız? Kadın ya da erkeğin bu hazırlık sürecinde yer alışı kısıtlar var mıdır?
9. Zirai sanatlardan (pestil, ıza, tarhana, mısır keşkeği vb) hangilerini ve nasıl uyguluyorsunuz?
10. Bugün mutfağınızda uygulanmayan ancak bilgi sahibi olduğunuz eski Mudurnu mutfağına dair zirai sanat uygulamaları biliyor musunuz?
11. Zirai sanatları mutfağınızda uygulanışını detaylı olarak anlatınız. (Cinsiyetler, kurallar, ritüeller)
12. Mudurnu mutfağında zirai sanatların devamı için sizce neler yapılmalıdır? Sizin bu konudaki uygulamalarınız nelerdir?

### **C- Atık Gıdalar**

1. Sizce çöp nedir?

2. Gıdalardan arta kalanları nasıl değerlendiriyorsunuz?
3. Bayatlayan ekmekler için bir uygulamanız mevcut mudur? Evetse detaylarını anlatınız?
4. Ekmeklerin bayatlamaması için bir uygulamalarınız nelerdir?
5. Bozulan sebze meyve için bir uygulamanız nelerdir?
6. Sebze meyvenin bozulmaması için bir uygulamalarınız nelerdir?
7. Bozulan yemekleriniz için bir uygulamalarınız nelerdir?
8. Yemeklerin bozulmaması için bir uygulamalarınız nelerdir?
9. Gıdaların korunması için geleneksel Mudurnu mutfağından bildiğiniz uygulamaları anlatınız?
10. Atık gıdalarla ilgili bu tutumlarınızın sizden sonra da devam edeceğini düşünüyor musunuz?

**D- Törenselle gıda örüntüleri:**

1. Mevsim bayramlarına özel gıdalar üretiyor musunuz? (Hıdrellez, nevrüz vb.) Bu işi kim yapıyor?
2. Düğün, sünnet gibi dönüm törenlerinde düzenli olarak tercih edilen yemekler var mıdır? Bu işi kim yapıyor?
3. Düğünlerde, kınalarda, gelin alma süreçlerinde gerçekleştirilen ve ekmek, pirinç vb. yer aldığı uygulamalar nelerdir? Anlatınız. Bu işi kim yapıyor?
4. Geline ve damada hazırlanan özel gıdalar ve anlamları nelerdir? Nasıl hazırlanır? Bu işi kim yapıyor?



5. Yeni doğan için yapılan kutlamalar ve yapılan gıdalar var mıdır? Varsa nelerdir? Yeni doğanın cinsiyeti gıdalarda bir değişiklik yaratmakta mıdır? Bu işi kim yapıyor?
6. Cenaze töreni esnasında uyulması gereken mutfak temelli uygulamalar nelerdir? Bu işi kim yapıyor?
7. Kandillerde gerçekleştirilen mutfak temelli uygulamalar nelerdir? Bu işi kim yapıyor?
8. Esnaf duası ve törenlerinde gıda temelli uygulamalar, inanışlar ve gelenekler içinde bildikleriniz ve bunlar içinde uyguladıklarınızı anlatınız?
9. Birikme gecelerinde buldunuz mu? Birikme gecelerinde tüketilen özel gıdalar ve hikâyesini anlatınız.
10. Mezar ve türbe ziyaretleri esnasında uygulanan bildiğiniz gıda temelli uygulamaları anlatınız?
11. Yemekli törenlerde erkekler sürece dâhil olurlar mı? Nasıl?
12. Yukarıda sayılan herhangi bir törende aşçı çalıştırılır mı? Aşçılar nasıl seçilir? Anlatınız. (Cinsiyet, yaş, biyolojik süreçler)

## **E- Temel gıda örüntüleri**

### **I. EKMEK**

1. Mudurnu mutfağında üretilen ekmekler ve sizin uygulamalarınızı anlatınız. (Uygulamalarda cinsiyet, mayalı, mayasız, kullanılan mayaların özellikleri)
2. Kutlama, yas ve davet gibi özel zamanlarda üretilen farklı ekmekler ve yapılışını anlatınız.

3. Ekmek yapan kişilere ve ekmek yapım sürecine dair kısıtlamalar var mıdır? Varsa nelerdir
4. Eskiden yapılan ancak artık yapılmayan ekmek ve mayalar var mıdır? Varsa sizce neden yapılmamaktadır?

## **II. TATLILAR**

1. Mudurnu mutfağında üretilen tatlılar ve sizin uygulamalarınızı anlatınız. Bu tatlıların bildiğiniz törensel anlamları var mı?
2. Mudurnu mutfağında tatlıların yapım aşamasında uygulanan bildiğiniz ritüelleri anlatınız.
3. Eskiden yapılan ancak günümüzde yapılmayan tatlılar var mıdır? Varsa sizce neden yapılmamaktadır?

## **III. İÇECEKLER**

1. Mudurnu mutfağında üretilen içecekler ve sizin uygulamalarınızı anlatınız. Bu içeceklerin bildiğiniz törensel anlamları var mıdır?
2. Bu içeceklerin yapılış aşamasında uygulanan ritüeller var mıdır?
3. Bu içecekler herhangi bir törende özel olarak kullanılmakta mıdır?
4. Eskiden yapılan ancak günümüzde yapılmayan içecekler var mıdır? Varsa sizce neden yapılmamaktadır?

## **GÖZLEM NOTLARI:**

**EK 2: Etik Kurul Onayı**

**Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi**  
**Sosyal Bilimlerde İnsan Araştırmaları Etik Kurulu**

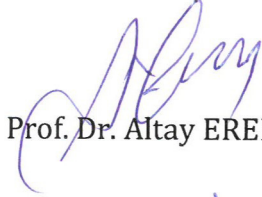
Özlem YOLDAŞ  
 Abant İzzet Baysal Üniversitesi  
 Sosyal Bilimler Enstitüsü  
 Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

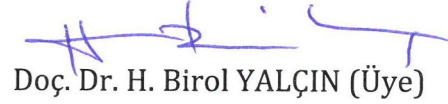
Sayın Özlem YOLDAŞ,

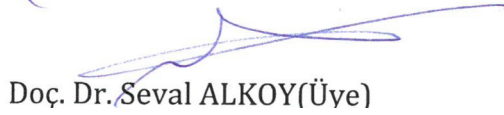
**"Mudurnu Geleneksel Mutfağının Toplumsal Cinsiyet ve Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Analizi"** İnsan Araştırmaları Etik Kuruluna yapmış olduğunuz 17.04.2018 tarihli başvuru (Protokol NO. 2018/127) kurulumuzun 08.05.2018 tarihli ve 2018/05 toplantısında değerlendirilerek etik olarak uygun bulunmuştur. Bilgilerinize sunarız.

  
 Prof. Dr. Hamit COŞKUN (Başkan)


  
 Prof. Dr. Mehmet ERYİĞİT (Üye)

  
 Prof. Dr. Altay EREN (Üye)

  
 Doç. Dr. H. Birol YALÇIN (Üye)

  
 Doç. Dr. Seval ALKOY (Üye)

  
 Doc. Dr. Abdullah DURAKOĞLU (Üye)

  
 Av. Zuhale Demirci (Üye)

### EK 3: Tarifler

Bu bölümde alışma içerisinde bahsi geçen ürünlerden uygulaması yapılabilen ya da net bir tarifine ulaşılabilen ürünlere yer verilmiştir. Tarifler yerelde yaşayan kişilerden, yerelde uygulandığı gibi alındığından dolayı standart reçetelendirme yapılmamış, tarifler onların ifade ettikleri ölçülerle ve uyguladıkları biçimde oluşturulmuştur.

#### TOPAL HOŞAFI

Malzeme	Miktar
Kurutulmuş ahlat	1 kg
Su	2 litre
Şeker	1 kg
Karanfil	3-4 adet
Limon suyu	10 damla

Son bahar aylarında dağlık arazide özellikle su kenarlarında kendiliğinden yetişen ahlatlar toplandıktan sonra temizlenerek, sapları ile birlikte fırınlarda ekmeklerin arkasından kalan sıcaklıkta kurutulur. Suyunu tamamen çekmesi sağlanan ahlatlar gerekirse fırınlardan alındıktan sonra damlara serilerek de kurutulabilir ancak öncelikte fırına atılıp sularının azalması sağlanır. Böylece açık havada arıların zarar vermesi ihtimali ortadan kaldırılır.

Suyu alınarak kurutulan ahlatlar bez torbalarda serin yerlerde saklanılarak uzun süre muhafaza edilebilir. İstenildiğinde kış aylarında ve özel tören yemeklerinde çıkartılarak pişirilip soğutularak ikram edilebilir.

Havanda toz haline getirilen karanfiller iki litre suyun ile birlikte bir tencereye konularak altı yakılır. Son bir yıkama işleminden geçirilerek tozu alınan ahlatlar da tencereye konular ve kaynatılır. İlk kaynama gerçekleştikten hemen sonra şeker ve limon suyu eklenilir. Kısık ateşte 10 dakika kadar kaynatılıp kahve rengi olması sağlandıktan sonra ateşten alınarak soğutulur. Soğuyan hoşaf buz dolabına konularak muhafaza edilir.

Sapları ile pişirilen ahlatlar saplarından tutularak yenilir, suyu ise kaşık ile içilen bu hoşaf Mudurnu gastronomisinde önemli bir yer tutmaktadır.



**Fotoğraf EK 3.1** Topal Hoşafı

## UHUT AŞI

Malzeme	Miktar
Buğday	2 kg
Su	1/2 litre
Un	60 gram

2 kg kadar buğday ayıklanıp yıkandıktan sonra geniŐe bir tepsiye yayılır. Tepsinin her noktasında eşit düzeyde buğday olacak Şekilde dzenlendikten sonra buğdayın tamamı nemli hale gelecek Şekilde ıslatılır ve temiz bir bez ile irttilerek oda sıcaklığında, ideal olanı 21 derecede bekletilir. Her gdn uç kez ıslatma, nemlendirme işlemi devam ettirilir. Genellikle bir hafta içinde ęimlenmiŐ buğday elde edilmektedir.

ęimlenen buğdaylar eski usulde dibekte dvtvlerek, gdnmzde mutfak robotundan geçirilerek suyunun ęıkarılması sağlanır. İyi dvtvlmemiŐ ya da paręalanmamıŐ olduğunda lezzet kaybı olacağından, elde edilen buğday suyu bir bez yardımı ile svtzvlr ve taneleri ayrıŐtırılırsa lezzet oranı ykŐselecektir. Malzemeler kısmında bahsedilen su, gerekirse buradaki bezden geçirme aşamasında kolaylaştırıcı olarak kullanılmaktadır.

Elde edilen buğday suyu tencereye konularak yavaş yavaş kaynatılır. İlk kaynama sonrasında, renginin dvnmesini beklemeden yenildiğinde hafif ekşi fakat lezzetli bir kahvaltılık olan uhut aşı, daha uzun yaklaşık 30 dakika ve belki üzeri kaynatıldığında kahverengileŐerek tatlı, kıvamlı bir ęorbaya dvnŐmektedir.

Mudurnu'da ilk kaynama ile elde edilen hali, eskiden Şifa için nevrüz sabahlarında mutlaka yapılmakta ve zeltlikle ęocuklara yedirilmektedir. Uzun kaynatılarak elde edilen kahverengi ve tatlı hali ise, kış aylarında, zeltlikle "zemheri" denilen, 21 Aralık ile 30 Ocak arasının işaret edildiği dvnemde, bađıŐıklık sistemini gvtęlvt tutmak için yapılmakta ve tvtketilmektedir.

Malzemeler kısmında bahsi geçen un, gerekirse, ęimlenme yeterli kıvamda olmadı ise kıvam arttırmak için eklenmektedir. Geremediği takdirde uhut aŐının ęimlenmiŐ buğdaydan başka bir malzemesi bulunmamaktadır.

Burada dikkat edilmesi gereken bir diğer nokta buğday filizlerinin beyaz renkte iken işlenmesi, yeşil renk almadan işlemlerin yapılmasıdır. imler biraz daha yeşile dönmeye başladığında elde edilecek ürünün lezzeti ekşi olmaktadır.



**Fotoğraf EK 3.2:** Uhut aşı

## KAVUT

Kavut Mudurnu'da özellikle çocukların hem yemeyi hem de oyun oynamayı sevdiği bir gıdadır. Temelde un sayılabilecek bu ürün, çocukların ağzına aldıktan sonra isimlerini söylemeye çalışmasına dayanmaktadır. Un ağızda iken konuşmayı zorlaştıran bir özelliğe sahiptir.

Yerelde bu un ile yapılan herhangi bir tarif bulunmamaktadır. Sadece pekmeze ve bala karıştırılarak tatlı niyetine tüketilmektedir. Ancak ileride oluşturulabilecek tariflerde kullanılabilmesi açısından önemlidir.

<b>Malzeme</b>	<b>Miktar</b>
Kabak çekirdeği	100 gram
Buğday	150 gram
Mısır	150 gram
Kurutulmuş ahlat	150 gram

Buğday, kurutulmuş mısır ve kabak çekirdeği bir tavada kavrulur. Kurutulmuş ahlat da içine konularak değirmende öğütülür. Bu işlem için günümüzde kahve değirmeni gibi bir mekanizmaya ihtiyaç vardır.

Öğütülen tahıl ve meyve unları birbirine karıştırılarak Kavut elde edilir.



## DEMİR LOKMASI

Malzeme	Miktar
Yoğurt	1 su bardağı
Kabartma tozu	1 paket
Süt	1 su bardağı
Un	4 su bardağı
Yumurta	3 adet
Su	1.5 su bardağı
Şeker	2.5 su bardağı
Limon suyu	3 damla
Yağ	4 su bardağı

1 su bardağı yoğurdu derin bir kaba alıp üzerine kabartma tozu dökülerek köpürmesi sağlanır. Bir dakika içinde köpüren kabartma tozu ve yoğurt karışımına un ve süt eklenerek karıştırılır. En son yumurtalar eklenerek kaşık yardımı ile iyice karıştırılarak akışkan kıvamlı bir hamur elde edilir.

Derin bir tencerede kızdırılan yağa demir kalıp sokularak kızdırılır. Kızgın demir hazırlanılan hamurun içine sokulup, hızlıca çekilerek yağa bandırılır. Kızaran hamur demirden ayrılarak yağda kalır. Yağda kalan hamur yayvan bir tabağa alınır. Bu uygulama hamurum tamamı için tekrarlanır.

Bir tencerede karıştırılan su ve şekere limon damlatılarak kaynatılır. Beş dakika kadar kaynayan şerbet kenara alınarak ılıması beklenir.

Soğuyan lokmalara ılık şerbet ilave edilerek servis edilir.

Demir kalıbın alındığı andan itibaren hiçbir zaman su ile temas etmemesi gerekmektedir. Kuru bir bezle silindikten sonra kullanılması uygundur. Kızgın yağın olası bir durumda demir kalıbı dezenfekte etmektedir. Kalıp kullanıldıktan sonra da kuru bir bez ile silinerek yağlı bir şekilde muhafaza edilmelidir.

Kalıbın yağ içerisinde çok fazla kızdırılması hamurun içine daldırıldığında hamurun pişmesine, az kızdırılması ise hamurun kalıba yapışmamasına sebep olmaktadır Uygun ısıyı deneyim ile bulmak önemli olmakta ve marifet sayılmaktadır.

Kalıptan düzgün şekillere sahip lokmalar elde edebilmek için hamura kalıbın tümü değil %80'lik kısmı batırılmalı, hamur kalıbı aşacak şekilde daldırılmamalıdır.



**Fotoğraf Ek 3.3:** Demir Lokması



**Fotoğraf Ek 3.4:** Demir Lokması Yapımında Kullanılan Kalıp İçin Örnek

## KEŞ KIZARTMASI

Keş kızartması Mudurnu'da iki farklı şekilde yapılmaktadır. İlk versiyonu kış için hazırlanan tuzlu, kuru keş ile yapılanıdır. Tarifi aşağıdaki gibidir.

Malzeme	Miktar
Keş	150 gram
Ceviz	100 gram
Tereyağı	1,5 yemek kaşığı

Bıçakla iri parçalara bölünen keş ve elle yine iri parçalar haline getirilen cevizler önce eritilmiş tereyağında, düşük ateşte kızartılarak cevizlerin yağının çıkması sağlanır. Sonrasında ateşin altı biraz açılarak keş parçalarının hafiften kahverengi renk alacak şekilde maillard reaksiyonu oluşması sağlanır. Tavadaki yağı ile birlikte tabağa konularak servis edilir.



**Fotoğraf EK 3.5: Tuzlu Keş Kızartması**

İkinci tarif taze yoğurt ve kaymak ile yapılan, kurutma işlemi uygulanmamış keş karışımının kızartılması ile elde edilmektedir.

<b>Malzeme</b>	<b>Miktar</b>
Süzme yoğurt	1 kg
Kaynatılmış soğutulmuş süt	1,5 kg
Kaymaklı taze yoğurt	1,5 kg
Tuz	1 yemek kaşığı
Tereyağı	2 yemek kaşığı

Süzme yoğurt, süt, taze yoğurt ve tuz büyük bir kapta karıştırılarak homojen bir karışım elde edilir. Kaymaklı yoğurtun kaymaklarının tam karıştığından emin olunur. Karışım bez bir torbaya konularak süzülür. Süzme esnasında bez torbanın altına bir tencere konularak süzülen su toplanır. Özellikle ovmaç çorbası yapımında kullanılır.

Süzme işlemi karışıma şekil verecek kıvama gelinceye kadar devam ettirilir. Bu süre bir gün kadar olabilmektedir. Sonrasında bir tepsiye yayılan kıvamlı karışım kalıplar halinde kesilir. Yaklaşık bir saat kadar daha dinlendirildikten sonra kalıplar tavada tereyağı ile kızartılır.



**Fotoğraf EK 3.6: Yağlı Keş Kızartması**

## HEKİM AŞI/ PİLAVI

Malzeme	Miktar
Hekim otu/mancarı	Bir bağ/ yaklaşık 300 gram
Iza bulguru	1.5 su bardağı
Su	2.5 su bardağı
Tuz	2 çay kaşığı
Tereyağı	3 çorba kaşığı
Kırmızı toz biber	2 çay kaşığı
Yoğurt	2 su bardağı

Toplandıktan ya da satın alındıktan sonra ayıklanan hekim otları sirkeli suda bekletildikten sonra yıkanarak temizlenir. Elle küçük parçalara ayrılarak bir kenara konulur.

Iza bulguru ayıklanıp temizlendikten sonra su ile birlikte bir tencerede haşlanır. Tane tane olmadan hafif kıvamlı iken bir kaşık tereyağı ve tuz ile birlikte hekim otları da eklenerek karıştırılır. İki dakika daha bu şekilde pişirildikten sonra altı kapatılır.

Servis kabına alındıktan sonra üzerine konulacak yoğurdun kesilmemesi için soğumaya bırakılır. Ilık hale gelen pilavın üzerine yoğur ve tereyağında kavrulmuş kırmızı biber dökülerek yemeye hazır hale getirilir.



**Fotoğraf EK 3.7:** Hekim Aşı/ Pilavı

## KÜL EKMEĞİ

Malzeme	Miktar
Un	1,5 kg
Soda	1 çay kaşığı
Süt	2 litre (aldığı kadar)
Tuz	1 çay kaşığı
Kaymak	1 yemek kaşığı

Genişçe bir taş üzerine yakılan ateşin küllenmesi beklenir. Bu esnada un, soda ve tuz homojen bir şekilde karıştırıldıktan sonra süt ve kaymak eklenerek yoğrulur. Elde edilen ekmeğ hamuru geniş ve yuvarlak bir şekil verilir. Küller taştan temizlenerek kenara açılır. Lahana yaprağına sarılan hamur sıcak taşın üzerine yerleştirilir ve üzeri sıcak külle kapatılır. Bir saat kadar sıcak taş ve kül üzerinde pişirildikten sonra küller temizlenerek taş üzerinden alınarak servis edilir.



Fotoğraf EK 3.8: Kül Ekmeği

## UĞMAÇ ÇORBASI

Malzeme	Miktar
Süt koyusu ya da süt	2 litre
Un	7 yemek kaşığı
Tereyağı	1 yemek kaşığı
Soğan	1 adet Orta boy
Kırmızı toz biber	1 çay kaşığı
Maydanoz	4'de 1 bağ
Tuz	2 çay kaşığı
Su	1 su bardağı

Un geniş bir kaba konularak içerisine yavaş yavaş su eklenerek elle karıştırılır. Unun küçük topaklar haline gelmesi sağlanır. Ocağa konulan süt koyusu ya da sütün kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra topaklı un yavaş yavaş, çırpılarak süt koyusuna eklenir. Üzerine tuz eklenir ve 10 dakika kısık ateşte pişirilir.

Bir tavada ince doğranmış soğanlar tereyağında karamelize hale getirilir. Kırmızı toz biber de eklenerek ocaktan alınır ve pişen çorbaya eklenir. Doğranan maydanozlar da eklendikten sonra servis edilir.

Sosuna salça eklemesi yapılan, ya da maydanoz yerine nane kullanılan versiyonu da mevcuttur.



**Fotoğraf EK 3.9:** Uğmaç Çorbası

## ÖZ GEÇMİŞ

- Adı ve Soyadı :** Özlem YOLDAŞ
- Doğum tarihi :** 02.08.1980
- Doğum Yeri :** Mudurnu/ Bolu
- Eğitim Durumu:** 2016- 2019 **Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Eğitimi.**
- 2003-2010 **Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Eğitim Fakültesi, Tarih Öğretmenliği Lisans Eğitimi**
- 1994-1998 **Bolu Atatürk Lisesi Yabancı Dil Ağırlıklı Bölüm (Süper Lise)**
- 1986- 1994 **Taşkesti İlk Öğretim Okulu (Bolu/ Mudurnu)**
- Yabancı diller :** **İngilizce**
- YÖKDİL: 58.7
- Osmanlıca (Metin Okuma)**
- Akademik çalışmalar:** Dilek Eroğlu, Özlem Yoldaş (27-29 Eylül 2018) Kırsal Alanda Yemek ve Toplumsal Cinsiyet: Mudurnu Örnek Olayı, Yayın Yeri: 2. Uluslararası Turizmin Geleceği; İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi, 27-29 Eylül 2018
- Sertifikalar:** Citta Slow Türkiye III. Eko-Gastronomi Kongresi Katılım Sertifikası, Haziran 2018, Göynük



MAXQDA Karma ve Niteliksel Data Analizi Programı 2  
Kullanım Atölyesi Katılım Sertifikası. 26-27 Mayıs 2018,  
Bolu. Eğitimi veren: Zeynep Kurnaz.

MAXQDA Karma ve Niteliksel Data Analizi Programı 1  
Kullanım Atölyesi Katılım Sertifikası. 11-12 Mart 2017,  
Bolu. Eğitimi veren: Zeynep Kurnaz.

Şiddetsiz İletişim Atölyesi katılım sertifikası. 27-28 Mayıs  
2017, Bolu. Eğitimi veren: Deniz Spatar.

Koç Üniversitesi VEKAM “Sözlü Tarih Çalıştayı” Katılım  
Sertifikası 2016

Tarih Vakfı tarafından düzenlenen Tarihten Mutfağa  
Ekmek başlıklı 21 Ekim- 25 Kasım 2017 tarihleri arasında  
6 hafta sonu devam eden seminer programının katılımcısı.  
Eğitim verenler: Doç. Dr. Ahmet Uhri, Emel Önal  
Özkaya, Doç Dr. Özge Samancı, Doç. Dr. Marie Helene  
Suner, Doç. Dr. Artun Ünsal, Musa Dağdeviren.

Sosyal Proje Planlama ve Yönetimi Uygulamalı Atölye  
Çalışması. Eğitmen: Dr. Öğr. Üyesi Dilek Eroğlu, Eylül  
2017

**Deneyimler** : 2015- 2017 yıllarında iki yılı aşkın bir süre klasik a la  
carte menü yanında tamamen Bolu ili ve özelinde  
Mudurnu ilçesi geleneksel yemeklerinden oluşturulmuş  
menüsü ile hizmet veren Çeşn-i Yar Restoranın  
işletmeciliğini yaptı.

Mudurnu Belediyesi ve Doğu Marmara Kalkınma Ajansı  
(MARKA) paydaşlığında Yap-İşlet- Yaşat: Mudurnu Kent  
Restorasyon Atölyesi ve Ahilik Müzesi projesi  
kapsamında Mudurnu Ahiler Müzesi için tarih alt  
yapısının kurulması, saha çalışmalarının yürütülmesi,  
müze ve arasta içinde yer alan tanıtım yazılarının, Ahilik

Tarihi ve Mudurnu plakalarının, Arasta içerisinde bulunan dükkanlarda yaşamayan meslekler tarihi yazılarının yazılmasında görev aldı. (Mart, Nisan, Mayıs 2017)

Mudurnu Belediyesi ve Doğu Marmara Kalkınma Ajansı (MARKA) paydaşlığında Yap-İşlet- Yaşat: Mudurnu Kent Restorasyon Atölyesi ve Ahilik Müzesi projesi kapsamı içinde “Genç Ahiler ve Bacılar” başlıklı çalışmada 12 adet ilköğretim öğrencisine düzeylerine uygun olarak Arastanın, Ahiliğin ve Mudurnu’da gündelik yaşamın ahilik ile ilişkisinin mekanlar üzerinden anlatılması, meslekler ve pirleri ile ilgili bilgiler aktarıldıktan sonra çeşitli mesleklerden ustalara 8 saatlik çıraklık uygulaması yapılmasının ardından şet kuşatılması uygulamalarının danışmanlığı, öğretmenliği ve rehberliğini yapmak. Haziran 2017

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı ve Mudurnu Belediyesi iş birliğiyle, Mudurnu Kültürel Miras Alan Yönetimi koordinatörlüğünde hazırlanan ‘Tarihi Ahi Kenti Mudurnu’ (‘Historic Guild Town of Mudurnu: Testimonies of Akhism’) adlı UNESCO Dünya Mirası Adaylık Dosyası kapsamında Mudurnu’nun Ahilik kültürünün tanığı olan kentsel öğelerin tarif edilmesine yönelik alan çalışmasını yaptı. Ocak 2018.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Mudurnu Alan Yönetimi, Mudurnu Belediyesi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi iş birliğiyle, Mudurnu Kültürel Miras Alan Yönetimi koordinatörlüğünde hazırlanan ‘Tarihi Ahi Kenti Mudurnu’ (‘Historic Guild Town of Mudurnu: Testimonies of Akhism’) adlı UNESCO Dünya Mirası Adaylık Dosyası kapsamında Mudurnu’nun Ahilik kültürünün tanığı olan kentsel öğelerinin etrafında

örüntülenen gündelik yaşam üzerine saha çalışması. Aralık  
2018

