

# ACADEMIA

Accelerating the world's research.

## BİR YEMEK SOSYOLOJİSİ DENEMESİ ÖRNEĞİ OLARAK TOKAT MUTFAĞI AS A CASE OF SOCIOLOGY OF FOOD TOKAT CUISINE

Adem Sağır

### Related papers

[Download a PDF Pack of the best related papers](#)



[GEÇMİŞT EN GÜNÜMÜZE T ÖRENSEL BİR YEMEK: KEŞKEK](#)  
İBRAHİM ÇEKİÇ

[KÜLTÜR, DİN VE YEMEK ET KİLEŞİMİ ÇERÇEVESİNDE ARAP MUT FAĞININ KAVRAMSAL OLARAK İNCELEN...](#)  
Sıla Karacaoglu

[ANTAKYA KENTİNİN YEMEK KÜLTÜRÜNE BAKIŞI](#)  
Şafak Kaypak



## **BİR YEMEK SOSYOLOJİSİ DENEMESİ ÖRNEĞİ OLARAK TOKAT MUTFAĞI**

*Adem SAĞIR\**

### **ÖZET**

Toplumların tarihsel bir parçası olarak yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek olgusu, sadece bir karın doyurma eyleminden ziyade kültürel kalıpların da bir parçası olarak karşımıza çıkar. Bu bağlamda yemek, törenlerin, dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın temel olgularından birisidir. Yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir haliyle toplumsal alana çıkar. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram ritüelleri, dinsel törenler gibi toplumsal olgular yemek kültürüyle de paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sunar. Yemek kültürü üzerinden hareketle yapılacak bir yemek sosyolojisi çalışması, aynı zamanda, ritüellerin, halk inanmalarının ve mutfağın da sosyolojisi olma çabasını da ifade edecektir. Bu çalışmada temel amaç, mutfakların bir toplumun tarihini kültürel, tinsel, ekonomik ve politik boyutlarıyla yansıtan bir ayna olduğu düşüncesinden hareketle, yemek kültürünün toplumsal dayanışma ve bütünleşme aracına dönüştüğü törenler, eğlenceler ve festivallerdeki yerini tartışmaktır. Çalışmanın kendisini sınırladığı örneklem ise Tokat mutfak kültürü ve bu kültürün betimlenmesidir. Çalışma ulaştığı sonuçlar bakımından, hem yemek kültürünün toplumsal kökenlerini incelemiş hem de bu bağlamdan hareketle toplumsal davranışlar ve alışkanlıklar üzerindeki etkisini ele almış olması bakımından bir yemek sosyolojisi denemesi olarak tasarlanmıştır. Çalışma, Tokat mutfağını yemek sosyolojisi bağlamında değerlendirmiş ve Tokat yemek kültürünün kimlikle ilişkili taraflarını çözümlenmiş olması bakımından da alana katkı sunmayı hedeflemiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Toplum, Kültür, Kimlik, Yemek, Tokat.

### **AS A CASE OF SOCIOLOGY OF FOOD TOKAT CUISINE**

#### **ABSTRACT**

The food fact which carries centuries of accumulation and diversity as historical part of society comes up rather than tge act of impregnating with part of cultural pattern too. In this contex, food is a basic fact in society behaviours, such as ceremonies, religious ceremonies, wedding ceremonies, entertainments, festivals, death ceremonies. As well, food appears on society with a instrumentalization status of social integration and social solidarity. The social phenomena which like entertainments, friend conversations, honor, wedding,

\* Yrd. Doç. Dr. Karabük Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Bölümü, El-mek: ademsagir@karabuk.edu.tr

engagement, oblation, holiday rituals, religious ceremonies can contribute to the creation of a developed in parallel food culture developed in parallel social phenomena in society can contribute to the creation of a communication network in society. A study of food sociology that movement of food culture as well, sociology of rituals, folk beliefs and cuisine too. The main purpose of this study is to discuss the place of food culture which has changed into social solidarity and integration in the ceremonies, entertainments and festivals. The starting point of the study is the idea that cuisine is a mirror that reflects the history of a society in terms of spiritual, cultural, economic and political aspect. The field of the study is limited with cuisine of Tokat and the description of this culture. With regards to the results, both the social origin of the food culture has been examined and from this context its effect on the social behaviours and habits. Therefore, this study has been designed as an experimentation of sociology of food. The study aimed at contributing to this field in respect to evaluate Tokat cuisine in context of sociology of food.

**Key Words:** Society, Culture, Identity, Food, Tokat.

## 1. Giriş<sup>1</sup>

Toplumları geçmişten bugüne taşıyan temel unsurlar, kültür kavramının içeriğinde ifade edilir. Bu anlamda kültürün bir topluma şekil verdiği ve onu soyut-somut imajlarla şekillendirdiği iddia edilebilir. Din, inanç, değer, tutum ve algılamalar soyut imajlar olarak kültürün temel dinamiklerini oluştururken, kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler gibi somut imajlar ise kültürün yapısal unsurları olarak düşünülebilir. Bireylerin kültürü öğrendikleri süreç aynı zamanda toplumsallaşma süreci olarak ifade edilir ve bu süreçte bir kültürel yapı içerisinde nasıl davranılması gerektiği öğrenilir. Kimlik edinme süreci olarak da açıklanan toplumsallaşmada, toplumsal ilişkiler, toplumsal paylaşımlar ve toplumsal birliktelikler önemli unsurlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Doğum, evlenme, sünnet, ölüm gibi pek çok toplumsal olay, toplumsal birliktelikleri, paylaşımları ve davranışları yansıtmaları bakımından dikkate değerdir. Çalışmaya konu olması bakımından “yemek” olgusu bu paylaşımların etrafında gerçekleştiği bir olgudur.

Toplumların kültürel bir parçası olarak yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü olgusu sadece bir karın doyurmaktan ziyade törenlerin, dinsel merasimlerin, düğünlerin, eğlencelerin, ölümlerin, festivallerin ve pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur (Bkz.Beşirli, 2010; Beşirli, 2011). Geçilen coğrafyalar değiştikçe yemeklerin ve yemeklere ait toplumsal kültürün biçimlerinin ve formlarının da değiştiği görülmektedir. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeylerinin ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşımaktadır. Bu bütünleşmenin bir göstergesi olarak hemen her toplum, belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli bir kısmını yemeğe ayırmaktadır. Bu anlamıyla yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir haliyle karşımıza çıkmaktadır. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram ritüelleri, dinsel törenler gibi sosyal olgular yemek kültürüyle de paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Söz

<sup>1</sup> Bu çalışmada “*Yemek Sosyolojisi: Türkiye’de Kültürel Bellek Olarak Yemek Örneği*” başlıklı proje çalışmasının daha önce “*Kars/Kağızman Mutfağı*” örneğinde hazırlanmış teorik hali genişletilerek kullanılmış, uygulama alanı ise “*Tokat Örneği*”nde hazırlanmıştır.

iletişim ağı olarak da değerlendirilebilecek bu süreçte, yemeğin toplumsal bir işlevselliğe bürünerek toplumsal dayanışmayı artırdığı ve birlikteliklere meşruiyet sağladığı görülmektedir.

Bir yemek sosyolojisi çalışması söz konusu olduğunda farklı noktalardan hareketle çalışmanın tasarlanabileceği ileri sürülebilir.

\* *Yemek etrafında gerçekleşen törenlere odaklanma*: Daha öncede belirtildiği gibi toplumda gerçekleşen pek çok törenin, festival ve eğlencenin temel öğelerinden birisi hazırlanan yemeklerdir.

\* *Mutfak kültürü olarak yemek olgusuna odaklanma*: Özellikle yemekler ve yemeklerin ortaya çıkış süreçleri temel olarak incelenir. Amaç, çevresel ve sosyal şartların belirlediği yeme alışkanlıklarına ve mutfak kültürüne odaklanmaktır.

\* *Yemek olgusunu beslenme kültürüyle ilişkili olarak düşünme*: Burada yemeğin sosyal boyutu önemlidir. Sosyal boyuttan kasıt, sınıflararası farklılıklardan kültür ile kimlik ilişkisine farklı alanlarda toplumsal durumları ve bireysel yorumlamaları yemek olgusu üzerinden çözümlenektir.

Yemek anlaşılacağı üzere kültürle karıştığı noktada karşımıza bir kimlik ögesi olarak da çıkar. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik gruplar, eğitim düzeyi ve kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşır. Bu bütünleşmenin bir göstergesi olarak hemen her toplum, belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli bir kısmını yemeğe ayırdığı görülmektedir. Bu anlamıyla yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir haliyle karşımıza çıkmaktadır. *Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram ritüelleri, dinsel törenler* gibi sosyal olgular yemek kültürüyle de paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Yemeğin diğer toplumsal fonksiyonlarını ise şu şekilde sıralamak mümkündür. Buna göre *yemek kültürü bir statü simgesi ya da arkadaşlık, dostluk ve iletişim aracıdır. Hediyeleşerek toplumda paylaşmanın oluşmasına katkı sağladığı gibi festivaller, ziyafetler ve diğer törenlerde eğlence aracı* olarak karşımıza çıkmaktadır. Sosyalleştirme aracı olarak kullanılan yiyecekler olduğu gibi turizm yoluyla da kültürler arası ilişkilerin oluşmasına katkı sağlamaktadır.

Bu bağlamdan hazırlanan bu çalışmada temel amaç, mutfakların bir toplumun tarihini kültürel, tinsel, ekonomik ve politik boyutlarıyla yansıtan bir ayna olduğu iddiasında hareketle, yemek kültürünün toplumsal dayanışma ve bütünleşme aracına dönüştüğü törenler, eğlenceler ve festivallerdeki yerini tartışmaktır. Çalışmanın kendisini sınırladığı örneklem alanı ise Tokat mutfak kültürü ve bu kültürün betimlenmesidir. Çalışmanın birinci bölümü, yemekler etrafında gerçekleşen törenlerin ve ritüellerin toplumsal kökenlerini kültür ve kimlik bağlamında ve Türk kültürü örneğinde çözümlenmiştir. Tokat mutfağı ise bölgenin mutfak kültüründeki temel karakteristiklerin betimlenmesini ve yemeklerin kültürel kökenlerinin çözümlenmesi bakımından araştırmanın ikinci bölümüne yerleştirilmiştir. Bu bağlamda Tokat mutfağının seçilmesinin arkasında yatan en önemli özellik, tarih boyunca pek çok medeniyetin birikimi olarak günümüze kadar süregelen yemek çeşitleri ile dolu olması ve daha çok sentez bir mutfak kültürü oluşturmuş olmasıdır. Bu mutfağın oluşmasında Tokat'ın verimli bir havzada yer almış olmasının da önemli bir etkisi vardır. Unlu besinlerle yapılan pek çok yemek, asma yaprağının pek çok değişik biçimlerden kullanılması, Kazova üzümü, zile pekmezi, cevizli bat gibi pek çok çeşit Tokat mutfağının kendi özgü tatları olarak karşımıza çıkmaktadır. Mutfak kültürünün kullandığı yerler ise kız görme, kız isteme, söz, nişan, kına, düğün, sünnet, bayram ve ölüm gibi toplumsal ritüeller ve törenlerdir. Bu bağlamda mutfak, hem bir araç hem de insanlararası dayanışmayı sağlayan bir etkinlikler toplamıdır. Tokat

### Turkish Studies

mutfağında Alevi kültürünün de belirgin bir etkisinin görülebilir olması, yemek olgusunun kültür ve kimlik ilişkiselliğinde tartışılmasının da temel gerekçesi olarak kabul görmektedir.

Çalışmada temel iddia Tokat mutfak kültürünün kullanıldığı temel alanların kız görme, kız isteme, söz, nişan, kına, düğün, sünnet, bayram ve ölüm gibi toplumsal ritüeller ve törenlerden oluşmasıdır. Bu bağlamda mutfak, hem bir araç hem de insanlar arası dayanışmayı sağlayan bir etkinlikler toplamı olarak karşımıza çıkmaktadır. Çalışmada ulaşılan sonuçlar bakımından, hem yemek kültürünün toplumsal kökenlerini incelenmiş, hem de bu bağlamdan hareketle toplumsal davranışlar ve alışkanlıklar üzerindeki etkisinin ele alınmış olması bakımından bir yemek sosyolojisi denemesi olarak tasarlanmıştır.

## 2. Yemekten Kültüre Toplumsal Kimlik

Yaratılış hikayesinde Âdem'in cennetten çıkarılışı ile başlayan insanın dünyaya geliş hikayesinde önemli bir tema olarak bir adet elmanın varlığı dikkat çeker. “Elma” ile “sonsuz yaşamın kazanılması” arasında kurulan ilişki, yemeğin böylece Tanrı'ya karşı ilk günah işlemenin de metaforu olarak kullanılmasını betimler. Benzer şekilde bir başka örnek ise İsa'nın çarmıha gerilmeden önce havarileriyle birlikte yediği “Son Akşam Yemeği”dir. Bu yemek sırasında İsa'nın yaptığı konuşma Yuhanna Kitabı'nda uzunca betimlenmektedir. Görselleştirilerek bir tabloya dönüştürülen *Son Akşam Yemeği*'nde İsa ve Havarileri Kutsal Kase'den şarap içerken ve ekme yerken betimlenmektedir.

Aslında geçilen coğrafyalar değiştikçe yemeklerin ve yemeklere ait toplumsal kültürün biçimlerinin ve formlarının da değiştiği görülmektedir. Özellikle ekolojik çevre (fiziki çevre) söz konusu olduğunda mutfak kültürünün karakteristiğinin şekillenmesinde birinci derecede etkili olduğu görülür.<sup>2</sup> Denize kıyısı olan bölgelerde deniz ürünlerinin mutfak kültüründe ve beslenme alışkanlıklarında hakim olduğu; tahıl yetiştirilen yerde tahıl ürünlerine bağlı yeme alışkanlıklarının olduğu görülür. Geçimlerini hayvancılık ile sağlayan yerlerde ise birinci derecede et ve et ürünlerinin mutfak kültüründe önemli unsurlar olması hem tarımla hem de geçim kültürüyle yakından ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca gelir kaynaklarının da yemek kültürünün toplumsal bir görüntüsü olan beslenme alışkanlıklarını etkilemesi bakımından dikkat çekmektedir. Burada özellikle maddi olarak sınıflar arası farklılıklar dikkat çeker ve güçlü olanın yani ekonomik anlamda zengin olanın daha iyi beslendiğini betimler. İnsanların alım güçleri, yemek olgusu söz konusu edildiğinde doğrudan dikkatimizi çekmektedir. Yerleşim bölgelerine göre de mutfak kültürünün biçimlerinin değiştiği ve beslenme alışkanlıklarının yaşanılan yöreyle doğrudan ilişkili olduğu, farklılık taşıdığı görülür. Şehir mutfağı ile köy mutfağı arasında belirgin farklılıklar vardır. Şehir mutfağının alım gücüyle ve alışveriş imkanlarıyla geniş bir alan üzerinde şekillendiği görülür. Böylece şehirlerde çok biçimli bir mutfakla karşılaşılır. Çok biçimli bir mutfağın, aynı zamanda insanların alım güçleriyle doğrudan ilişkilendirildiği görülür. Bu aynı zamanda beslenme kültürü olarak da ifade edilebilir, ancak bir bütün olarak bakıldığında yemek sosyolojisi basamaklarında önemli bir öge olarak göze çarpar. Köy mutfağında ise belirgin bir şekilde günlük tüketimler hakimdir. Kuşkusuz bu farklılaşmada zihniyetin ve düşünme biçimlerinin somut etkisi görülür. Burada bütün bu betimlemelerde karıştırılmaması gereken iki nokta vardır. Birincisi mutfak kültürü dediğimiz şeyin geçmişten bugüne taşınan kültürel unsurlarla yakından ilişkili olduğu ve birer kimlik aracı olarak ifade edilmiştir. Mutfak kültürü temel özelliklerini taşır ve kalıcı değişimler geçirmesi zaman alır. Festivaller, törenler ve eğlencelerde kullanılan yeme içme

<sup>2</sup> Bu konuda daha ayrıntılı bilgiler için bkz. BEŞİRLİ, Hayati (2010). “Yemek, Kültür ve Kimlik”, Milli Folklor, yıl:22, sayı:87, ss.159-169; TALAS, Mustafa (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri”, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, sayı:18, ss.273-283; TEZCAN, Mahmut (1993). “Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmaları, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:20, ss.139-146.

ritüelleri tam da bu noktada karşımıza çıkar. Bu noktalar, bir mutfağın aynı zamanda kimlikle ilişkisini de ortaya koyar. İkincisi beslenme kültürüdür ki bu daha alt bir düzeyi ifade eder. Sosyo-ekonomik durumlarla yakından alakalıdır ve daha kolay değişebilir niteliklere sahiptir.

Bütün bu betimlemeler dikkate alındığında yemek sosyolojisinin, yemeğin, insanların yaşam biçimlerini belirleyen bir unsur haline dönüştüğü noktalarla ilgilenmesi gerektiği iddia edilebilir. Buradaki temel odak; insanların yemek ihtiyaçlarına dönük olarak çevreye karşı verdikleri tepkiler, aynı zamanda belli bir kültürel değerler ve sistemler oluşturmanın da temel sebebi olmuş olmasıdır. Örneğin ilk topluluklarda avcılık ve toplayıcılık üzerine kurulu bir hayat algılaması mevcuttu. Bu hayatın içerisinde yemek kültürü; yabani yiyecek toplama, balıkçılık, tarım ve hayvancılık üzerine kurulmuştu. Daha sonraki süreçte değişen yaşam şartları ile birlikte yemek kültürünün de insanların değişen gündelik yaşam alışkanlıklarıyla paralel bir biçimde değiştiği görülmüştür. Artık toplumlar göçebe olmanın getirdiği avcı ve toplayıcı olmaktan ziyade, yerleşikliğin getirdiği tarım toplumlarına dönüşmüştür. Yaşanan bu dönüşümle birlikte yemek kültürünün de değiştiği ve değişen yemek kültürünün de toplumu değiştirmeye başladığı görülmüştür.

Bütün bunlar bir arada düşünüldüğünde, insanlık tarihinin aynı zamanda *lezzetin ve yemeğin de tarihi* olduğunu ileri sürmek mümkündür. İnsanların genelde beslenme özel de ise yemekle ilgili düşünceleri ve algıları sürekli değişmiştir. Geleneksel toplumlarda gündelik hayat içerisinde sadece ihtiyaç olarak algılanan, festivallerde ve törenlerde bir paylaşım dönüşen “yeme” eylemi, modern dönemde, insanların estetik kaygılarla süslediği ve bir “*serenomi*”ye dönüşmeye başlamıştır. Artık yemek, bir kültürel biçim olarak festivallerdeki ve eğlencelerdeki konumu korumakla birlikte, farklı anlamlarda yorumlanmaya başlamıştır. Yemeğin sunuluş biçimi, yemek yenilen mekanlar, yemeğe giderken giyilen kıyafetler, çalan müzik, kaşıklar, yemeğin sunuluş biçimleri gibi. Giddens’e göre (2000:4) tüm toplumlarda yeme-içme aslında toplumsal etkileşimin ve törenlerin gerçekleştirilmesi için ortamlar oluşturmaktadır. Yemekler ve içecekler, içerisinde üretildikleri toplumun kültürel niteliğine göre bir simgesel değer taşımaktadır. Bu bağlamda hareketle yemek, aynı zamanda hem kültürü etkilemekte hem de kültürden etkilenmektedir. Aslında yemek sosyolojisi dendiğinde geçmişten bugüne yaşanan değişimleri başlıklarla sıralamak mümkündür:

1. Artık günümüzde küreselleşmenin getirdiği sentez mutfaklar söz konusudur. Yemeğin sosyolojisi, küreselleşmenin her alanda getirdiği değişimleri mutfak kültürüne de yansıtması bakımından bu alanı da inceleme konusu yapmalıdır.

2. Küreselleşmenin ve tüketim kültürünün de etkisiyle yemek alışkanlıkları değişti. Başka bir ifadeyle beslenme kültürü değişti. Artık fastfood yemek kültürü gittikçe toplumların yemek alışkanlıklarını etkilemektedir. Bu anlamda yemek sosyolojisi, bir alışkanlık olarak yemek yemenin niteliklerini, değişen ve değişmeyen yönleriyle çözümlemelidir.

3. Turizm, dünya üzerinde gittikçe kültürel değişmelerin merkezinde olmakla birlikte, yemek kültürünün de ön plana çıktığı görülmektedir. Örneğin Türk mutfağı söz konusu olduğunda, Türk mutfağının zengin ve bol çeşitli olması turistlerin ilgisini çekmektedir. Yemek sosyolojisi bu bağlamda bu konuyla da yakında ilişkilendirmelidir kendini.

4. Daha önce de belirtildiği gibi yemek yeme, modernleşmeyle birlikte bir estetik biçim kazanmaya başlamıştır. Özellikle bedenin şekillendirilmesi bağlamında sofraya oturma kalkma biçimleri, masabaşı yemekleri, kıyafetler, yemek araçlarının kullanım biçimleri ki özellikle kaşık, bıçak ve çatal sisteminin oldukça kompleks bir biçimde karşımıza çıkartıyor. Yemek sosyolojisinin odaklanabileceği noktalardan birisi olarak da bu durumu ifade etmek mümkündür.

5. Geleneksel toplumlarda ortada bir yer sofrası ve tek bir kaptan yemek yemenin modern dönemle birlikte değiştiği görülür. Bireyselleşmenin bu noktada çok belirgin bir şekilde yemek

#### **Turkish Studies**

yeme alışkanlıklarını değiştirdiği görülmektedir. Bireyselleşme aynı zamanda insanların algısını da değiştirmektedir. Estetik ve güzellik algılayışının bu noktada devreye girdiği ve süreci desteklediği görülmektedir.

7. Yemek sosyolojisinde geleneksel dönemle modern dönem arasındaki farkın belirleyici noktası zihin dünyasının değişimidir. Zihin dünyasının değişimine paralel olarak bakış açısı ve dünyayı algılama biçimi de değişmektedir. Modern dönemde geleneğin yer sofrasına koyduğu tek tencere ve tabağın bütünselliği, “hijyen” ve “çirkin” yorumlamalarıyla parçalanıyor. Aynı tabakta yemenin sağlık ve temizlik açısından sakıncalarını ön plana çıkartarak sağlığın daha önemli olduğuna vurgu yapmaktadır. Bu durum, aynı zamanda paylaşımların ve geleneksel bütünselliğin pozitif kaygılarla parçalanışı olarak okumak mümkündür. Yemek sosyolojisinde bu durumun çözümlenmesi de önemli bir ayaktır.

### 3. Türk Mutfak Kültüründe Yemeğin Toplumsal Serüveni

Mutfak ve yemek kültürü kavramsal olarak insanların açlık hissini gideren yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini, buna bağlı mekan ve ekipmanı, yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bütünsel ve kendine özgü bir kültürel yapıyı anlatır (Çevik, 1997). Antropologlar, insanların acıkması ve açlığını gidermek için yemek yemesi genel bir biyo-kimyasal olay iken, bu açlığın ne şekilde ne zaman ve hangi yemeği seçerek gidereceğinin önemli bir kültürel olgu olduğu noktasında hemfikirdir (Haviland, 2002:71-73). Tezcan’a (2000:1) göre de yiyecekler ve içecekler, sosyo-kültürel anlamı olan ve toplumdaki topluma değişen kültürel öğelerdir.

Türk mutfağı söz konusu olduğunda, dünyada sayılı mutfaklar arasında olduğu görülür. Evliya Çelebi dahi Seyahatnamesi’nde çağrılı olduğu bir konaktaki iftar sofrasında onbir çeşit pilavdan söz etmektedir (Akt.Erten, 1986:275). Kuşkusuz be zenginliğin oluşmasında Türk kültürünün tarihsel olarak oldukça eskiye dayanması belirleyici olduğu gibi, Türklerin geçmişten bugüne göçlerle farklı coğrafyalar-kültürlerle karşılaşmaları sentezlenmiş zengin bir mutfağın ortaya çıkması da etkili olmuştur. Toplumsal açıdan toy geleneği, eğlenceler, dini törenler, festivaller, ölüm törenleri, sünnetler, doğum gibi pek çok toplumsal birliktelikte de bu mutfağın birleştirici bir unsur olarak karşımıza çıktığı görülmektedir. Nitekim bu bağlamda düşünüldüğünde Mehmet Eröz, Türk töresinde yemeğin önemli bir yeri olduğunu belirtmiş, bunu açıkça karakterize eden örnekler olarak da; yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler, düğünlerde yenilen yemekleri belirtmiştir. Eröz, bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanır, yemekler çıkarılır, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yer, birlikte eğlenir veya acıyı paylaşmaktadır (Eröz, 1977:158).

Türkler, ilk dönemlerden itibaren yemek törenlerine ve beslenme kültürüne önem vermişlerdir. Öyle ki Türk idarecileri, öncelikle milletini aç ve çıplak bırakmamayı ana ilke edinerek ülke yönetiminde başarılı bir profil çizmişlerdir (Bkz.Öcal, 1985:161; Talas, 2005:275). Kuşkusuz bu durum, Türk siyasi yapısında “kut” anlayışıyla ilişkilendirilebilir. Kut anlayışı, hükümdarı ya da yöneticiyi Tanrının yeryüzünde bir gölgesi olarak kabul eder ve Tanrı adına insanları yönetmesi, gözetlemesini ifade eder. Yoksulların gözetilmesi, sonraki dönemde vakıf düşüncesinin ortaya çıkmasına neden olmuş ve burada aşevleri önemli birer müessese olarak ön plana çıkmıştır.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Kut, Yusuf Has Hacib’in en çok kullandığı terimlerden birisidir. Kutadgu Bilig’deki kut kelimesi eski Türkçede ruh, ruhi-manevi kuvvet, cesaret, uğurluluk, talihlilik, saadet, ikbal manalarından başka, siyasi hakimiyet kudreti, devlet idaresi kudreti gibi anlamlarda kullanılır. Devlet, siyasi hakimiyetin kaynağını ve meşruiyet kaynağını Tanrıdan alır. Hükümdar gölgesi olarak görüldüğü Tanrı’yı nasıl yeryüzünde temsil ediyorsa hayatı da öyle düzenler. Bu konuda daha ayrıntılı bilgi için bkz. ŞEKER, Fatih M. (2011). Türk Düşünce Tarihi Açısından Kutadgu Bili, Dergah Yayınları, İstanbul.

Geçmişten günümüze değerlendirildiğinde yemeğin, sadece bir beslenme olayı olmadığı toplumsal davranışlar ve alışkanlıkları da beraberinde getirdiği görülebilir. Çeşitli sözlü ve yazılı belgelerle günümüze kadar taşınan yemek kültürü ile Türk toplumun geçmişten bugüne bir profilini çıkartmak mümkün olduğu gibi toy, tören, eğlence ve diğer şenliklerde uygulanan toplumsal davranış ve alışkanlıkları da okumak mümkündür. bu bağlamda düşünüldüğünde yemeğin bir toplumsal fonksiyon olarak bütünleşme de ve kolektiflik olma düşüncesini güçlendirdiği iddia edilebilir. Mutfakta kullanılan ürünler ve bunların coğrafyalar değiştikçe farklılaşması; sofraya oturma şekilleri ve yemek sunum biçimleri; köy ile şehir arasında oluşan beslenme farklılıkları; yemek yeme adaptasyonu, dualar ve dilekler; yemek ve sağlık arasında kurulan ilişki biçimleri; mevsimlere göre değişen yiyecekler; yemek kap kacakları ve daha bir çok soyut-somut unsurlar-nesnel ve ürünler Türk yemek kültürünün kendine has özelliklerini ortaya koyması bakımından dikkate değerdir. Bahsi geçen olgular, aynı zamanda yemek sosyolojisinin Türk kültürü üzerine odaklandığında teorik olarak kendi araştırmasını üzerine temellendireceği şeylerdir.

Türk mutfağının en belirgin özelliklerinden birisi sentez bir mutfak olması ve zamanla diğer mutfakları da etkilemiş olmasıdır. Örneğin Balkanlar ve Rumeli'ye fetihler sırasında Anadolu yemek kültürünün o coğrafyaya taşındığı, Rumeli ve Balkanların kültürüyle de kaynaşarak yeni bir sentez ortaya çıkardığı görülür. Aynı durum, özellikle 1950'li yıllardan sonra ekonomik işgücü olarak Avrupa'ya göç eden Türklerin mutfak kültürlerinde ve beslenme alışkanlıklarında da görülmüştür. Örneğin Avusturya'nın ünlü "Gulaş" yemeğinin Osmanlı mutfağından etkilenecek ortaya çıktığı söylenir. Viyana kuşatması sırasında, padişahın kullarına yani askerlere pişen aş, "kulaş" tabir edilirdi, bir çeşit tas kebabı olan bu yemek "gulaş" şekline dönüşerek bugün ünlü bir yemek olmuştur (Akt.Erten, 1986:275). Burada söz konusu olan sosyolojik gerçeklik, iki kültürün karşı karşıya geldiğinde birbirini etkilemesidir. İki kültür de birbirine farklı yönlerde baskın gelebilir ve bu baskınlık farklı kültürel unsurları dönüştürerek devam ettirebilir. Baysal'a göre (1993:12) Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, yaşadıkları coğrafyada et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılmaya zengin bir Türk yemek kültürünün ortaya çıkmıştır.

Osmanlı saray mutfağı ise Türk mutfak kültüründe önemli bir dönemeçti. Bünyesinde pek çok kültür ve topluluğu barındıran Osmanlı devleti, aynı zamanda coğrafi olarak da ulaştığı sınırlara bakımından oldukça zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur. Bu zenginlik aynı zamanda toplumsal davranışlara, alışkanlıklara ve kültürel kurallara da yansımıştır. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı söz konusu olduğunda şöyle bir tarihsellik çizmek mümkündür. 15.yüzyıla kadar yemekler çeşitli olarak az ve sade; 16.yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. 17. Ve 18.yüzyılda bu görkemli dönem devam etmiş andak 19. Yüzyıla girildiğinde Osmanlı Devleti'nin dağılmasıyla birlikte mutfak kültürünün de bu durumdan etkilendiği görülmüştür (Bkz.Tuncel, 2000:50). Osmanlı'da bu tarihsellik paralel olarak mutfağın saray yaşamında önemli bir parça olduğu görülmektedir. Padişah ve çevresindeki devlet erkani bir sofraya etrafında toplanmayı önemli bir toplumsal etkinlik olarak değerlendirildiğinden saray mutfağı sürekli yenilik arayan ve zengin ürünlerle yenilenen bir mutfak olmuştur (Çiğdem, 2001:56). Osmanlı döneminde Türk mutfak kültürünün Batı mutfağından da etkilendiği ifade edilir. Özellikle Fransız yemeklerinin önemli birer öğeler olduğu görülürken, patates, taze biber, kabak çeşitleri gibi bugünkü Türk mutfağının önemli besin ürünlerinin Amerika kıtasının keşfedilmesiyle Türk mutfağına girildiği görülür (Bkz. Samancı ve Croxford, 2006:13).

Geçmişten bugüne değerlendirildiğinde Türk yemek kültüründe temel besin ürünleri olarak bazı ürünlerin ön plana çıktığı görülür. Tahıl bunların başında yer alır (Bkz. Nuhoğlu, 2005:14). Tahıl içerisinde dikkat çeken ise buğdaydır. Buğday kullanılarak pek çok yemeğin Türk mutfağında önemli bir yere sahip olduğu iddia edilebilir. Özellikle Türk kültüründe ekmek söz

#### **Turkish Studies**

*International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*  
Volume 7/4, Fall, 2012



konusu olduğunda sofralara önemli bir yere sahiptir ve kültürel geleneklerde de kendisine sürekli yer bulmuştur. Et ve et ürünleri bir başta temel gıda maddesidir. Özellikle ziyafetlerde, özel günlerde, düğünlerde etli yemeklerin verilmesi geçmişten bugüne taşınan kültürel bir özelliktir (Bkz.Merdol, 1998:123). Türk mutfağının zenginleşmesinde Türk misafirperverliğinin de önemli bir etkisi olduğu iddia edilir (Sürücüoğlu ve Akman, 1998:45). Tezcan'a(1993:56) göre dünyanın neresinde olursa olsun Türk kültüründe misafirperverliğin bir ölçütü olarak ikram ve yemek sunma biçimleri önemli bir yer tutmaktadır. Örneğin Türkiye'de turizm olgusunda dikkat çeken en önemli kültürel davranış, Türklerin misafirperverlikleri olarak göze çarpmaktadır. Türklerin misafirperverlikleri hemen her kültürel araştırmalarda dile getirilen durumlardan birisidir. Hazel Tucker'in özellikle Kapadokya bölgesinde Japon turistler üzerine yaptığı çalışmalarda Japonların kültürel çeşitlilikler yanında Türklerin misafirperverliğinden ve samimi davranışlarından etkilendiklerini belirtmektedir (Bkz. Tucker, 2003).

Türk kültür medeniyetinde yemekler etrafında gerçekleşen törenler ve eğlenceler önemli paylaşım alanlarıdır. Daha öncede ifade edildiği gibi yemeğin toplumsal fonksiyonu söz konusu olduğunda bu durum oldukça dikkat çekmektedir. Örneğin Talas'ın(2005:276) aktarımına göre yağmalı toylar, imece toplantıları, doğumlar, ölümler, düğünler ve nevrüz kutlaması gibi pek çok tören sırasında yemek önemli birer göstergelere dönüşmektedir. Eröz'e göre ise bu toplantılarda geleneğe göre sofralar hazırlanmakta, yemekler çıkarılmakta, bütün oymak, boy veya köy halkı birlikte yemekte, birlikte eğlenmekte ve acıları da birlikte paylaşmaktadır (Eröz'dan Akt. Talas, 2005:276).

Burada Türk kültüründe yemekle ilişkili bazı törensel öğeleri vermek mümkündür.

### **Ölü Yemeği**

Ölü yemeği, eski Türklerden günümüze yaygın bir şekilde devam eden geleneksel unsurlardan birisidir. Dinsel özellikle taşımakla birlikte toplumsal anlamda ölüm sonrası kişinin yokluğun kapatılmaya çalışıldığı, acının hafifletilmesi üzerine odaklı bir pratik olarak da dikkat çeker. Bu yemek, hem Anadolu'da hem de Türk kültürü coğrafyalarında farklı biçimlerde uygulanarak günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir. Genelde ölünün defnedildiği gün ve sonrası 3 gün boyunca, 40. ölüm günü ya da kararlaştırılacak herhangi bir günde yakınlarının cenazede görev alanlara, cenazeye katılanlara, konu komşu ve akrabaya verilen yemek türüdür. Kimi yerlerde cenaze evinde cenaze sahipleri tarafından yapılmakta, kimi yerlerde ise komşu ve akrabaların cenaze evine getirmeleriyle şekillenmektedir. Ayrıca bazı bölgelerde definden sonra, akşam dua için gelenlere helva pişirildiği görülür. Ayrıca Kurban kesilen bölgeler de bulunmaktadır. Ölüm sonrası yapılan bu törenlerin temel mantığında, ölünün ruhu için ve özellikle cenazeye katılanların ölü üzerinde hakkı kalmasın diye yapılması olmaktadır. Ölüm yıldönümünde helva dağıtılması söz konusu olduğu gibi kimi yerlerde lokum dökülür, kimi yerlerde ise yemekli ya da şekerli mevlitlerin yapıldığı görülür.<sup>4</sup>

### **Yağmur Duası**

Uzun süre yağmur yağmadığı zamanlarda yapılan yağmur duası, Anadolu başta olmak üzere Türk kültüründe yaygın uygulamalardan birisidir. Özellikle kurak geçen dönemlerde topluca köyün ya da kasabanın hocasıyla yüksek bir alan çıkılır ve topluca dua edilir, namazlar kılınır,

<sup>4</sup> Bu konuda daha detaylı bilgi için bkz. ÖRNEK, Sedat Veyis (1979). Anadolu Folklorunda Ölüm, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara; ROUX, Jean-Paul (1999). Altay Türklerinde Ölüm, Çev., Aykut Kazancıgil, Kabalıcı Yayınevi, İstanbul; ÖGEL, Bahaeddin (2001). Düünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları, Genişletilmiş, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul; KALAFAT, Yaşar (1995). Doğu Anadolu' da Eski Türk İnançlarının İzleri, Atatürk Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Sayı No: 112, Ankara.

Allahtan yağmur isteğinde bulunulur. Yağmur duası sırasında pek çok yerde yöreye özel yiyeceklerin hazırlanabildiği görülmektedir. Kurban geleneği oldukça yaygın bir uygulama olmakla birlikte genelde kesilen kurban etiyle birlikte pilavların yapıldığı ve Allah rızası için insanlara dağıtıldığı görülür. Toplu ziyaretlerde en az 4-5 kurban kesilir ve yemekler yapılır. Topluca namaz kılınır, hep birlikte ceketler ters giyilir ve yağmur duası yapılır. Arkasında gene hep birlikte köye dönülür.<sup>5</sup>

### Aşure

Türk kültüründeki temel motiflerden birisi de ‘Aşure’dir. Muharrem’in 10. günü aşure yapılır ve konu komşuya dağıtılır, Hz. Muhammed’in torunlarından kabul edilen Hz. Hüseyin, Kerbela’da yine Muharrem ayının 10. günü şehit edildiğinden Alevi inaçlarında aşure geleneğinin oldukça önemli bir yer tuttuğu görülür. Bu bağlamda aşure, onun ve onunla birlikte Kerbela’da ölenlerin ruhu için pişirilip dağıtılmaktadır.<sup>6</sup> Aşure, su, buğday, şeker, susam, nohut, bakla, fasulye, üzüm, fıstık, incir, pirinç, kestane, ceviz, nar gibi 12 tür yiyecek malzemesinden yapılır. Özellikle kurban kesenlerin aşure pişirmesi gerekir. İçine konan malzemeler ilden ile, yöreden yöreye değişir. Bazı yörelerimizde Kurban’ın kuyruk yağından, Zonguldak Devrek İlçesi’nde ise etinden bir parça saklanarak aşure pişirilirken içine atılır. Denizli’de aşure pişirildiğinde, yanında keşkek de pişirilip dağıtılmaktadır.<sup>7</sup>

### Dini Törenler

Kandillerde, çoğu yörelerimizde bazı tatlı türleri yapılıp dağıtılır. İlk kandilde ne yapılıp dağıtıldı ise, diğerlerinde başka bir şey yapılmaz. İzmir ve Denizli’de 2. Kandil Miraç’ta süt dağıtılır. Kandillerde en yaygın olarak yapılıp dağıtılan tatlı türü ise, Lokma’dır. Helva da aynı biçimde yaygın bir tatlı türüdür. Zonguldak Devrek’te cevizli yufka böreği yapılıp cami önünde dağıtılır. Günümüzde büyük kentlerimizde bütün kandillerde susamlı ya da susamsız “*Kandil Simitleri*” çarşıdan satın alınıp evlerde yenir. Ramazanda oruç tutanlar, şeker bayramında bol bol yiyecekler yerler. Konuklara, şeker, çikolata ve tatlı ikram edilir. Tatlıların çoğu evde hazırlanır. Her türlü tatlı yapılır. Yörelere göre en sevilen tatlılar (kalbura bastı, baklava, hurma tatlısı, kadayıf, kurabiye gibi) yapılıp konuklara ikram edilir. Ayrıca her çeşit börek de yapılır ve ikram edilir. Yine, her çeşit yemekler (özellikle et yemekleri), sebzelerden yapılan yemekler de bayramda özel olarak yapılıp tüketilir. Kurban bayramında özellikle kurban eti ve bundan yapılan yemekler yenir. İlk gün kurban etinden kavurma yapılır. Ayrıca diğer etli yemekler de hazırlanır. Bayram yemekleri her zaman yenilemeyen daha kaliteli yemeklerdir. Yine şeker bayramındaki gibi şeker ve her çeşit tatlılar da ihmal edilmeyen yiyecekler arasındadır. Hacı yemeği de dini bir yemek

<sup>5</sup> Daha ayrıntılı bilgi için bkz. GÖKBEL, Ahmet (2002). “*Gürün’de Ziyaret Yerleri*”, Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Cilt: VI, sayı, 2/3, ss.1-14; KILIÇ, Sami (2011). “*Uşak ve Çevresinde Yağmur Yağdırma Uygulamaları (TAKMAK KÖYÜ ÖRNEĞİ)*”, Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic, Volume 6/1 Winter 2011, p. 503-514; ÖRNEK, Sedat Veyis (1973). Budunbilim Terimleri Sözlüğü, Ankara; ACIPAYAMLI, Orhan (1965). “Türkiye’de Yağmur Duası II”, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi, C.XXII, sayı:3-4, Ankara; ÇELİK, S. Dilek Yalçın (2010). “Mengen’de Özel Gün Yemekleri”, Milli Folklor, yıl:22, Sayı:86, ss.127-138.

<sup>6</sup> Daha ayrıntılı bilgi için bkz. ÇIBLAK, Nilgün (2003). “Mersin Tahtacı Kültüründeki Terimler Üzerine Bir Deneme”, Folklor/Édebiyat, c.IX, s.XXXIII,ss.217-238; BOZKUŞ, Metin (2008). “Aşure Günü, Muharrem Matemi/Orucu ve Sivas’ta Aşure Uygulamaları”, Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, XII/1, ss.33-61; AKBULUT, Dilek (2010). “Bektaşî Kazanlarından Saray Aşureliklerine Bir Paylaşım Geleneği Olarak Aşure”, Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi, sayı:55, ss.269-280; YILDIRIM, Erdal (2011). “Tunceli Yöresi Alevilerinde Muharrem Ayı’nın Önemi ve Aşure Geleneği”, Fırat Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 16:1, ss.71-84; TÜRKDOĞAN, Orhan (1995). Alevi-Bektaşî Kimliği (Sosyo-Antropolojik Araştırma), Timaş Yayınları, İstanbul; YÖRÜKAN, Yusuf Ziya (1998). Anadolu’da Aleviler ve Tahtacılar, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.

<sup>7</sup> Daha ayrıntılı bilgi için bkz. <https://www.kultur.gov.tr/TR/belge/1-17519/yemek-kulturu-uzerinde-dinsel-etkiler.html>

biçimidir. Hacılar, ya teker, teker ya da üç dört tanesi birlikte mevlit okutur ve buldukları yerde komşulara, yakınlarına, eş dosta yemek verirler. Bu yemekte özel bir tür yoktur. Aslında düğün yemeğinden farksızdır. Bu yemek, hacın koşullarından olmamakla birlikte, hacının eş dost ve yakınlarına, onların zahmetlerinden dolayı bir teşekkür niteliğinde verilir. İftar yemeği Ramazan ayında akrabalara, dostlara, komşulara, iş yerinde çalışanlara ve yoksullara verilen yemektir. Genellikle evlerde verilen dinsel amaçlı bir yemektir. Fakat günümüzde ev dışında çeşitli kuruluşlarda ve lokantalarda da verilmektedir. Ayrıca vakıflar, kendilerine bağışta bulunanların ruhları için iftar yemeği vermekte, önceden indirilmiş hatimlerin duası da bu sırada yapılır. İftar yemeğinde zeytin, peynir, pastırma, sucuk, reçel, hurma gibi yiyeceklerle iftar açılır. Sonra, çorba, et ya da etli sebze, pilav ve tatlı yenir. Yemekten sonra toplu dua edilir sonra akşam namazı kılınır, çaylar içilir, sohbet edilir.<sup>8</sup>

#### 4. Sosyolojik Bağlamıyla Tokat Yemek Kültürü

Yemek olgusu, kültür ve kimlikten bağımsız değerlendirilemeyeceği gibi maddi unsurlarla da iç içe geçmiş özelliklerden oluşur. Ev içerisinde mutfağa ayrılan alan, mutfak malzemeleri, gıdaların hazırlanma ve saklanma biçimleri, yemeklerin sunum biçimleri dahil pek çok olgunun yemek kültürü içerisinde değerlendirilebileceği görülecektir. Aynı toplum ve kültür içerisinde dama tadı, alışkanlıklar ve yetiştirilen ürünlere bağlı olarak farklı yemek kültürleri ortaya çıkabilmektedir. Bu çalışmada odaklanılan Tokat mutfağı da benzer şekilde farklı ayrıntılarıyla dikkat çekmektedir. Tokat, tarihsel geçmişiyle birlikte oldukça zengin bir mutfak ve beslenme kültürüne sahiptir. Tokat'ın tarihsel geçmişi kuşkusuz coğrafi konumu itibarıyla tarih boyunca çeşitli imparatorluk ve devletlere evsahipliği yapmıştır. Hititliler başta olmak üzere, Asurlular, Hurriler, Kimmerler, Frigler, İskitler, Persler, Mitanniler (Gökbilgin, 1979:401) gibi pek çok medeniyetin bulunduğu kent, bu toplulukların kültürleriyle de şekillenerek bugüne gelmiştir. Tokat, özellikler Türklerin Anadolu'ya yerleşmelerinden sonra Türk-İslam şehir kimliği ile ön plana çıkmaya başlamış, Fatih Sultan Mehmet döneminde ise Osmanlı Devleti'ne katılmıştır (Gökbilgin, 1979:405-407). Tokat yemek kültürü olgusundan söz edildiğinde, bu bağlamda sentez bir yemek kültüründen de söz etme gerekliliği ortaya kendiliğinden çıkmaktadır. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Tokat'ın doğal ve coğrafi şartlarının da bu duruma oldukça uygun olduğunu ifade etmektedir: Şehir genişlik ve ucuzluklu bir yer olup, dünya yüzünde eşi yok gibidir. Yılın her zamanında halkın nimetleri boldur. Hacı Bektaş Veli'nin hayırlı ve bereketli dualarıyla bu eski tarihi şehir alimler konağı, fazıllar yurdu ve şairler yatağıdır. (Akt. Kahraman, 2010:69-70).

Tokat yemek kültüründe öncelikle ifade edilmesi gereken noktalardan birisi, geleneksel evlerin en büyük özelliğinin büyük odalardan birisinin mutfak olmasıdır. Mutfaka halk ağzıyla "İşevi" veya "akşana" denir. Taban döşemesi bal peteğini andıran kiremit tuğla ile kaplıdır. Odanın bir köşesinde yemek yapmaya ve çamaşır kazanı kaynatmaya yarayan yer ocağı bulunurken; diğer tarafta kurutulmuş yiyecek, konserve, salça, peynir, yaprak saklanan kitler bulunur. Ayrıca kuru baklagil ve tahılın saklandığı bölmeli ambar vardır. Bağevlerinde kebab fırını, üzüm suyunun çıkarıldığı şirehane, geleneksel Tokat mutfağının en belirgin özelliğidir (Bayram, 2007:106). Bugün Tokat'ta yemekler çoğunlukla yer sofrasında yenmekte ve mutfak kalabalık aileler için oturma odası olmaktadır (Bayram, 2007:106). Tokat geleneklerinde yaygın bir şekilde görülen misafirperverlik, yemek kültürünün belirgin bir şekilde sergilendiği alanlardan birisidir (Bkz. Tokat İl Yıllığı, 1973:271).

<sup>8</sup> Daha ayrıntılı bilgi için bkz. <https://www.kultur.gov.tr/TR/belge/1-17519/yemek-kulturu-uzerinde-dinsel-etkiler.html>; <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mutfakkulturu.pdf>, ÇEVİK, Nihal Kadioğlu (1997). "Türk Mutfağının Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi", 5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri, Kültür Bakanlığı Hagem Yayınları, Ankara.

Tokat yemek kültürünün temel izlerini geçiş törenlerinde görmek mümkündür. Hem tören öncesinde, hem de tören sürecinde yemek ile ilişkili pek çok ritüel karşımıza çıkabilmektedir. Örneğin tören öncesi hazırlıklar neredeyse bir yıl öncesinde başlar, düğün yapma niyetinde olanlar özellikle erkek tarafı düğün dolmasını düşünerek, yaprak zamanı her zamankinden daha fazla yaprak basmak, etlik kesimi için daha fazla sayıda hayvan beslemek, ambara daha fazla zahire kaldırmak gibi tedbirlerle işe başlarlardı. Düğün zamanı gelince komşular ve akrabalar, dolma doldurma, pirinç ayıklama gibi işlerde yardım ederek gerekirse düğünler için evlerini açarak ya da uzaktan gelen misafirleri ağırlayarak düğün sahibine yardımcı olurlardı. Aynı dayanışma düğünden birkaç gün önce düğünde yenilmesi için yapılacak Tokat sarması için hazırlıklarda görülürdü. Bir gün önce evin bahçesinde yapılan erkek düğünü sırasında saz eşliğinde eğlenir, yapılan bu yemekler tüketilirdi (Dutoğlu, 2010:25,26). Benzer şekilde düğün törenleri sırasında “yemek” olgusu ile ilişkili yapılan etkinlikler önemli birer yemek kültürü göstergelerine dönüşebilmektedir. Tokat’ta düğün yemeklerinde çorba, et yemeği (kuru fasulye veya nohut), keşkek, dolma, pilav, cacık ve içecek ikram edilir. Düğünlerde alkollü içecekler genellikle bulunmaz. Düğün yemekleri özel aşçılar tarafından özenle hazırlanmaktadır (Veren, 2012:17). Bir başka çalışmada gelinin çeyiz eşyaları indirildikten sonra düğün yemeği sırasının geldiği ifade edilmektedir. Düğün yemeği komşularla yardımlaşarak hazırlanmaktadır. Tokat’ta düğün yemeği olarak isimlendirilmiş bölüm, gelin almadan gelenlere verilen yemeklerdir. Bu yemekler çoğunlukla Düğün çorbası, Pehlili pilav, Etlü dolma ve un helvasıdır (Bayram, 2007:88). Anadolu’da pek çok yerde gelinin indirilmesi ve yeni evine teslim edilmesi sırasında “saçı” adı verilebilen kansız kurban geleneği gözlemlenmektedir. Şeker, çerez, fındık vb. gıda ürünlerinin bir gelenek olarak gelinin başına saçıldığı görülmektedir (Bkz. Tuna, 2012). Tokat’ta da gelin inerken damat gelinin başından madeni para ve elma şekeri gibi tatlı şeyler atmaktadır. Kuşkusuz bu davranışın peşi sıra gelen başka uygulamalar da vardır ki gelin eve yollanınca kaynananın gelin benden korksun diye çömlek kırması, dili tatlı olsun diye eşiğe bal sürülmesi bunlardan bazılarıdır (Bayram, 2007:88).

Düğünlerde erkek evinde danışık yemeği verildiği görülür (Bayram, 2007:81). Bu yemek, düğün gününden bir ya da iki gün önce erkek tarafı tarafından verilir. Bunun adı her ne kadar yemek olsa da yemekten çok pasta türü şeylerdir. Bu yemeğe komşu, akraba, eş ve dostlar çağrılır. Burada düğünün nasıl ve ne şekilde yapılacağı karara bağlanır. Komşularca açılan oda ve sayısı, davetlilerin nerelere yerleşeceği, nasıl ve nerede ağırlanacağı, düğün töreninde kimlerin hangi görevleri yapacakları tespit edilerek kayda geçer. Burada düğün kâhyalarının kimler olacağı belirlenir. Kâhyalar yakın akraba, komşu, damadın yakın arkadaşları ve varsa düğün evinin damadı arasından olur. Sonra yemek verilir ve yemeğe katılanlar düğün günü buluşmak üzere ayrılırlar (Veren, 2012:16). Anadolu’da pek çok yerde düğünlerde görülen bayrak dikilmesiyle görevlendirilen bayraktar aynı zamanda misafirlerin yemekleri ile de ilgilenen kimsedir. Tokat’ta bayraktar, orada oynayan halay çeken gençlere sigara tutulması çay ikram edilmesi, eğer açsalar sofraya hazırlanması gibi işlemlerden sorumludur (Bayram, 2007:82). Sembolik bir anlam taşıyan bayrak dikilmesi töreni, beraberinde sosyal bir davranışı getirmektedir. Bu sosyal davranışın içeriğini belirleyen ise insanların bayrak dikilmesine yükledikleri anlamlardır. Bu anlamlar, aynı zamanda kültürel kalıplardır. Burada “yemek” olgusu, bayrak dikilmesi uygulaması ile birleşmekte ve topluluğun kültürel kalıplarının bir yansıması olmaktadır. Misafirperverlik, geçiş törenine atfedilen kutsallık ve ilişkilerin bir bütünlük içerisinde sergilenmesi amaçları, tam olarak bir yemek ritüeli etrafında gerçekleşmektedir. Danışık yemeğinin karşılık geldiği anlamlardan birisi de kuşkusuz bu noktada kendini açığa çıkarmaktadır. Bu ritüel Tokat’ta düğünlerin pek çok aşamasında kendisini farklı biçimlerde göstermektedir.

Örneğin hamam töreni sırasında köy dışından gelen misafirler, mehter tarafından karşılanarak konuk evlerine götürülmektedir. Gelen misafirlere mehtere bahşiş vermektedirler. Düğün kahyası gelenlere ihtiyaçları olup olmadığını sorarken, gelen davetlilere yemek verilmekte

### **Turkish Studies**

yemek bitiminde herkes siniye töre adına para bırakmaktadırlar. Hamam eğlencesi olurken ise erkek tarafı mevsime göre Tokat kebabı veya yiyecekler bir şeyler göndermektedir (Bayram, 2007:82-87). Benzer şekilde düğün töreninin öncesinde erkeğin evlenme isteğini de yemek üzerinden gerçekleştirdiği görülür. Erkek, evlenme isteğini öncesi annesine, yengesine, teyzesine veya halasına söyler ve onların bu evlenme isteğini babasına söylemesini bekler. Arkasından pilav pişirtip içine kaşık saplamaktadır (Bayram, 2007:73). Bilindiği üzere toplumlar, isteklerini üstü kapalı olarak ifade edebilmek için bir takım semboller kullanırlar. Pilava kaşık saplamak böyle bir sembolik işlev görür. Bu eylemin sembolik dildeki karşılığı evlenme isteğidir. Evlenme isteğinin açıkça dile getirilmemesinin uygun olmaması, pilava kaşık saplama sembolünü doğurmuştur (Yıldırım, 2009:2386). Düğün töreni sırasında şerbet içme ritüelleri de dikkatimizi çeker. Özellikle bir Perşembe akşamı yakın akrabalar ve bir hoca efendinin duaları eşliğinde söz kesilerek kahve içilir. Ayrıca şerbet içme töreni yapılmayacaksa ağız tatlılığı simgesi sayılan şerbette bu gece yapıp içilecekti. Bir sürahi dolusu şerbet, süslü bir takım hazırlanarak damat tarafına gönderilirdi. Şerbeti götüren çocuğa bahşiş vermek de adettendi (Dutoğlu, 2010:24).

Tokat'ın yemek kültürü ile ilgili en belirgin noktalardan birisi “bağ üzümleri” ve bunlardan yapılan pekmezdir. Özellikle Zile pekmezi bu bağlamda oldukça dikkat çeker. Bağ bozumu zamanlarında Zile, şıra ve pekmez kokmaktadır. Her ev bir pekmez imalathanesine dönüşmekte, bağları olmayanlar da bu iş için yardıma gelmekte ya da davet edilmektedir (Divrikoğlu, 2010:53). Burada ayrıca yemek kültürünün bütün örnekleriyle gözlemlenebildiği festivallere de değinmek gerekir. Festivaller iki farklı biçimde ortaya çıkabilir. Bunlardan birisi farklı kültürel toplulukların kimliklerini devam ettirme iddiasıyla yaptıkları ve gelenekselleşen festivallerdir. Diğeri ise tarım üretimi üzerine kurulmuş festivallerdir. Bu festivallerde ise ürünlerin ulusal ve küresel pazarda tanıtılması, göçlerle birlikte şehir dışına ya da köy dışına çıkmış insanların ana topraklarına dönerek burada yapılan etkinliklere katılmalarıdır. Farkı amaçlarla ortaya çıkmalarına rağmen hepsinin ortak özelliklerinden birisi sosyal ilişkilerin, etkileşimlerin ve belli bir dayanışma ağını oluşturması, oluşan bu toplumsal durumda ise yemek organizasyonlarının dikkat çekmesidir. Örneğin kimlik eksenli festivallerde daha çok topluluğa özgü yemekler ön plandayken, tarım festivallerinde ise üretilen ürünler üzerine yapılan yemek organizasyonu dikkatimizi çekmektedir.

Zile’de yapılan kiraz festivali kapsamın Zile bağlarındaki etkinlikler bunlardan birisidir. Zile bağları, bu festivallerde dolup taşmakta her taraftan Tokatlılar bu festivallere katılmaktadır. Festivalin bir günlük örüntüsü ise şu etkinliklerden oluşmaktaydı: Sabah kahvaltısı çimlerde yapılır, mangallar yakılır. Akşamları patlıcan tava veya yaygın olarak etli dolma ve yaprak sarma yapılır. Öğle yemekleri Zile’ye özgü mercimekli pilav, bazlama iken, akşamları da herkes bir sepet kirazla evlerine dönmektedir. Böylece Zile bağları deyince akla üzüm, kiraz, zevk, sefa ve damak tadı demektir (Divrikoğlu, 2010:53). Burada aynı bağların eskide “Sıra Gezme” adı verilen toplantılara ev sahipliği yaptığına da dikkat çekmek gerekir. Çoğu zaman içkisiz yapılan sazlı sözlü eğlenceler o kadar çok yaygın bir hal almıştır ki şehir ve bağ evleri devrin en ünlü musiki sanatçıların ilgisini çekmiştir. Toplantılar genellikle yemekli zalı sözlü fıkralı eğlenceli ve günün konularının tartışıldığı bir biçimde geçerdi (Tokat İl Yıllığı, 1973:272). Bir başka çalışmada sıra gezmelerinin kış gecelerinde de yapıldığı ifade edilmektedir. Erten’in (1986:278) çalışmasında aktardığı üzere topluluk kış gecelerinde her akşam büyük salonlu Tokat evlerinde toplanır. Maniler okunur, türküler söylenir, fıkralar anlatılır, günün konuları konuşulur ve yemekleri yenilirdi. Hele çorbası, dolma içi bat, filibah, çemenli, çökelekli gibi yemekler sıklıkla sofraları süslerdi. Bu toplantılarda ayrıca soğukluk olarak adlandırılan meyve ile birlikte köme (cevizli sucuk), tatlı tarhana, üzüm turşusu, armut turşusu verilirdi. Tatlı olarak ise tırtıl baklavası, yufka tatlısı, zambak reçeli ve Zile pekmezi verilirdi.

### **Turkish Studies**

*International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*  
Volume 7/4, Fall, 2012

Tokat'ın meşhur üzümleri Tokat'ın yöresel kıyafetlerine yansımıştır. Örneğin Tokat içi dolusu adı verilen giysi deseninin bozularak değiştirilmiş bir şekli “Tokat Üzümlüsü”dür. Buna “Tokat Morlusu” da denir. Bu desen içinde dikkat çeken durum çiçek motifinin üzüm salkımı şeklinde olmasıdır (Bayram, 2007:93). Burada ayrıca Türk hamam kültürüne de değinmek gerekir ki yemek kültürünün görselleştiği alanlardan birisi de Türk hamamlarıdır. Hamam kültürü geleneksel davranışlar içerisinde öylesine yaygındır ki gelinin hamamda görülmesi, damadın hamama götürülmesi gibi düğünlerin dahi vazgeçilmez ritüellerinden birisidir. Tokat yöresinde kadınlar, hamam giderken yanlarına yemek alarak giderler, örneğin bat, baklalı dolma yapılır, peynir turşu götürülür, bunlar hamamda yenir, bir de hamama gitmeden önce hazırlanıp tinor'a (yani maltız'a)<sup>9</sup> konulan ve hamam dönüşüne kadar pişen bir yemek vardır; turşulu. Turşulu özellikle hamam dönüşü yenilen patlıcan turşusundan yapılan bir çeşit yemektir (Erten, 1986:278).

Tokat'ın yemek kültürü içerisinde “Honça” geleneğinin de yaygın olarak kullanıldığı görülür. Honça Anadolu'ya göç eden Türklere ait eski bir gelenektir. Genel olarak bir insanın hayatında önemli sayılan özel günlerin ifadesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'nun bir çok farklı bölgesinde honça günü, honça yemeği, honça hediyesi ya da honça tepsi olarak bilinir. Honça Tokat'ta gerdek gecesine girerken ilk sosyal kaynaşmanın ifadesidir. Aynı kaptan yemek yiyen çift evlilik süresince birbirlerinden hiç ayrılmayacaklarına inanılmaktadır. Anadolu Selçuklu devleti döneminde som altından yapılan honça tepsi zamanla bakırın hayatın içine daha fazla girmesi ile Osmanlı döneminde kalhane bakırının dövülmesi ile yapılmaya başlanmıştır. Orijinal bakır honça kabı daire şeklinde çapı 5560 santim yaklaşık 56 kilo ağırlığında bütün olarak elde dövülerek imal edilmiştir. Tepsiyi diğer tepsilere farklı kılan tepsinin içinde bulunan altı adet kapaklı gözdür Bu kapaklar kubbe görünümü taşır bu gözlerin biraz büyük olanı tepsinin tam ortasında yer alır geri kalan beş eşit göz eşit aralıklarla tepsinin çevresinde dizilir. Honça tepsinin Tokat bölgesinde daha farklı bir anlam yüklenmiştir Buna göre yeni evlenen çiftler gerdek gecesinde honça tepsi ile bir yemek yerler. Tepsi özel olarak hazırlanır. Ortadaki büyük göze Kuranı Kerim konur. Yeni evlenen çift bu kutsal kitabı evlilikleri boyunca saklayacaklardır. Diğer gözlerden birinde su böreği çiftin evlilikleri süresince birbirine şeffaf ve açık olması gereğini ifade eder; birinde etli yaprak sarması çiftin evlilikleri süresince birbirlerinin eksiklerini ve yanlışlarını saklaması kapatması gereğini ifade eder; birinde pehli pilavı çiftin evlilikleri süresince çocuklarının olmasını pirinç pilavı taneleri gibi çoğalmasını ifade eder; birinde kuzu pehli çiftin evlilikleri süresince Anadolu'da değerli görülen kuzu eti ile zenginleşme ve refah içinde yaşaması dileğini ifade eder; altıncı gözde ise yufka tatlısı çiftin evlilikleri süresince sevgilerinin kat kat artarak yükselmesini ağız tatlarının bozulmamasını ifade eder (Şahin, 2012).

Geçiş törenlerinden birisi olan ölüm sırasında da yemekle ilişkili bazı ritüeller göze çarpmaktadır. Ölüm sonrası cenaze evin büyük odasında orta bir yere koyulur, üzerine cecim örtülür, etrafında yakın akrabaları (kadınlar) ve köyün diğer kadınları toplanarak ağıt yakar. Ölü mezara götürülürken arkasından su dökülür ve tüm köy halkı evlerinde bulunan depo edilmiş içme sularını dökerler: “umup umacağın bu olsun” diye. Mezarlıktan dönen kişiler ölü evinde yemek yemeye giderler. Yemek için önceden bir koç kesilir, pişirilir ve çeşitli yemekler yapılır. Buna kazma kürek ekmeği denilmektedir (Bayram, 2007:115-116).

Türk kültüründe, ölüm olayının gerçekleştiği gün kurban kesilmesi ve bu hayvandan yapılan yemeklerin cenaze törenine katılanlarca yenmesi çok yaygın bir gelenektir. Bugün, Anadolu'nun pek çok yerinde bu uygulama hâlâ geçerliliğini sürdürmektedir. Kazak, Kırgız, Tuva ve Sagay Türkleri gibi pek çok Türk topluluğunda, ölenin ardından bir hayvanın kurban edildiği görülür (İnan, 1995: 183-200; Aça, 1999: 25). Ölümle ilişkilendirilebilecek bir diğer uygulama atalar kültürünü de yansıtmakla birlikte Zile ilçesinde uygulanmaktadır. Buna göre yaşı ve yürüme

<sup>9</sup> Çoğunlukla yemek pişirmekte kullanılan, içinde ızgarası bulunan, ayaklı ve taşınır ocak.

zamanı geldiği halde yürüyemeyen çocuklar için her ayın ilk Çarşamba günü üç hafta müddetle Zile ilçesinde Helvalı Dede mezarlığına götürülür. Mezartaşı üzerine çocuk yatırılır, üçüncü hafta gidişte helva götürülür fakirlere dağıtılır, bu suretle çocuğun kısa zamanda yürüyeceğine inanılır (Tokat İl Yıllığı, 1973:271). Tokat'ta çocukla ilişkili Diş Hediği uygulaması da mevcuttur. Çocuklar ilk dişini çıkardığında, sonraki dişlerin kolay çıkması amacıyla, buğday pişirilir. İçine ceviz, fındık, badem, toz şeker, süslü küçük şekerler katılarak cam tabaklara konularak ikram edilir. Yakınlar, komşular çağırılır. Bir sini üzerine bir kapla hedik etrafına tarak ayna, makas, kitap gibi nesnelere konular ve çocuğun önüne getirilir. Çocuk ilk önce hangisine eline uzatırsa ona uygun bir meslek seçeceği tahmini yapılır. Konuklar çocuğa küçük armağanlar getirir. Bazı ailelerde bu hala devam etmektedir (Samur, 1992:44). Diş hediği aslında Türk kültür ve geleneklerinde çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan törenlerden birisidir. Törende çocuk yere serilen bir örtü üzerine oturtulur. Toz ve şekerle karıştırılmış buğdaybaşından aşağı serpilir. Önüne makas, Kur'an ve altın konur. Çocuk bu üç nesneden birini seçer. Kur'anı alırsa okuyacaktır, makası alırsa ev hanımı olacaktır (kız çocuklarda), parayı alırsa zengin olacaktır. Misafirlere buğday ikram edilir. Bu tören Midilli Rumlarında da kutlanır (Boratav, 2003:197.)

Anadolu'da ve tarım kültürünün hâkim olduğu diğer coğrafyalarda tohumlu bitkiler, tahıl ürünleri ve bunlardan yapılan çörek veya ekmekler her zaman bereketi simgelemiş ve bereketi artırıcı bir öğe olarak kullanılmıştır. Tokat'ta gelinin sağ koltuğu altına kuran, sol koltuğu altına ekmek konur. Gelin güvey evine girdikten sonra bu ekmek davetlilere dağıtılır (Koşay, 1944'dan Akt.Çetin, 2008:118). Geline verilen ekmek, damada yaptırılan ekmeğin ambara atılması gibi öğeler gelin ve damadın bereket üzerinde etkili bir büyüsel güce sahip olduğu inancının varlığını göstermektedir (Akt.Cengiz Çetin, 2008:118). Gıda ürünleriyle ilgili halk tababetine yansımış bazı inanmalar da mevcuttur. Örneğin kusalı ve ateşli hastalıklarda hastanın bilekleri üzerine bal sürülüp üzerine nane ekilir. Bu süreçte hastalığın geçeceğine inanılır. Bu uygulama Zile'de günümüzde dahi devam etmektedir. Benzer şekilde midesi bulananlar için kızartılmış ekmek sirkeye batırılmakta ve üzerine nane serpilerek hastanın midesi üzerine konulmaktadır. Bu suretle mide ağrısının ve bulantısının geçeceğine inanılmaktadır. Öksürük ve sırt ağrılarında ise sırta ısıtılmış sirke sürülmekte ve üzerine kırmızı biber ekilerek bir havlu ile kapatılmaktadır (Tokat İl Yıllığı, 1973:272).

Tokat'ta Nevruz geleneği içerisinde bazı yemek ritüellerinin de dikkat çektiği görülmektedir. Tokat'ta Nevruz kutlamaları çok eski bir geçmişe sahiptir. Bu tespitlere göre Almus'a bağlı Çevreli köyünün güneyinde Nevruz Törenlerinin yapıldığı bir tepe vardır. Duatepe adındaki bu yer törenlerin icra edildiği bir tören mahalli idi. Halk bir gün önceden Nevruz törenlerine hazırlanır, gerekli malzeme (bulgur, yağ, yumurta) köyün çocukları tarafından köy evleri dolaşarak temin edilirdi. Öğlene doğru tepede kurulan ocaklarda büyük kazanlarda çeşitli yemekler hazırlanırdı. O güne bağlı olarak çocuklara, babaları ağaçtan büyük kaşıklar, kepeçler yaparlar ve çocuklar bu kepeç ile evden aldıkları yağı kazan başındaki yaşlılara götürürlerdi. Törenler genellikle sabahın erken saatlerinde başlardı. Gençler ilahiler okuyarak topluca tepeye çıkarlar ve köyün imamı dua ile töreni başlatırdı. Bu arada ilahileri takiben Kur'an da okunurdu. Bunları takiben çocuklar kendi aralarında oyunlar oynarken gençler de çeşitli spor müsabakaları yaparlardı. Bu yarışmalar arasında cirit, değnek oyunu, güreş ilk sıraları alırdı. Eğlenceler günbatımına kadar devam eder ve yine dua ile sona ererdi.<sup>25</sup> Bu tespit, Nevruz geleneğinin hem milli hem de dini bir özellik kazanmış olduğunu vurgulaması bakımından oldukça önemlidir. Bölge halkının Nevruz'u değerlendirmesi ise enteresandır. Onlara göre; bahar, Allah'ın ilahi güzelliğinin sembolüdür. Bahar güzelliği, yeşillik dirilişi, yeniden doğuşu simgelemektedir (Kahraman, 2008:141-142).

Tokat'ta bazı eğlencelik oyunlarda da gıda ürünlerinin kullandığı ve toplumun kültürel tutumlarının bu oyunlar içerisinde sergilendiği görülmektedir. Örneğin bulgur toplama başlıklı bir

### **Turkish Studies**

*International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*  
Volume 7/4, Fall, 2012

oyun vardır. bu oyun sırasında çoğunlukla kış aylarında genç delikanlılar arasında oynanmaktadır. Genç delikanlılar, kendi güçleriyle yürütebildikleri bir deve yaparlar. Devenin boynuna bir çan takılır. Kadın elbisesi giydirilmiş bir delikanlı ve oyuncular çalgı çalarak ve bölgenin oyunlarını oynayarak köy evlerini sırasıyla gezerler. Evi önüne gelirken devenin boynundaki çanın çıkardığı sestten ev sahipleri bu oyunun gerçekleştiğini anlar ve hazırladıkları bir miktar bulguru gelenlere verirler. Toplanan bulgur fazla olduğundan bir kısmı satılarak koyun alınır ve etli bulgur pilavı pişirilir ve yemekler köyün fakirleri tarafından yenilir. Adet olarak da Bulgur toplama oyunu senede bir defa yapılır (Bkz.Tokat İl Yıllığı, 1973:272). Kuşkusuz bu oyun içerisinde bölgenin tarımsal üretiminin izlerini bulmak mümkün olduğu gibi eski Türklerden günümüze süre gelen fakirin doyurulması imgesini de bulmak mümkündür. Ayrıca oyunun bir eğlence olarak tasarlanması boş zaman aktivitesi olduğunu gösterirken, insanlar arasında dayanışmayı sağladığı ve sosyal ilişkileri yukarıda canlı tuttuğu için de dikkate değer durmaktadır.

Tokat mutfağında kullanılan temel yemekleri sıralamadan önce Tokat yemek kültürünün kullanıldığı yerleri şu şekilde özetlemek mümkündür: *Bayram yemekleri*: etli yaprak dolması, pehlili pilav, pehlili patlıcan, yoğurtlu bütün yarma çorbası,su böreği, baklava ve sarı sarma, tırtıl tatlı yapılır. Bayram sabahları kahvaltı yerine yapılan bu yemekler yenilir. Kurban bayramında, kurbanın eti kavrulur ve konuklara ikram edilir. Ayrıca bayramlarda; şeker, lokum, leblebi, kuru üzüm, fındık ikram edilir. Kahve, şerbet, ayran, çay gibi içecekler de ikram edilir. Uzaktan gelenlere yemek verilir. *Düğün yemekleri*: Etli yaprak dolma, pehlili nohutlu pirinç pilavı, pehlili patlıcan, yoğurtlu bütün yarma çorbası, un helvası yapılır. Dolma birgün önceden komşu kadınlarla birlikte fındık büyüklüğünde yuvarla sarılır, meşe kömürü ateşinde sini sini pişirilir. Un helvası sıcak olarak tırnak pide arasında servis yapılır. Mevlitlerde, sünnetl düğünlerinde de aynı yemekler pişirilir. Kadın veya erkek alıcı tutulur. Vakfa ait büyük kazanlar kullanılır. *İftar ve sahur yemekleri*:Her ilimizde olduğu gibi Tokatımızda da ramazana çok önem verilir. Ramazana girmeden hazırlıkları yapılır. Evler baştan aşağı temizlenir. Zengin ramazan sofraları kurulur (Samur, 1992:44).

Tokat ve çevresinde şifalı bitkilerden ilaç dışında yemekler de yapılmaktadır. özellikle baharda yemek amacıyla pancar yemeği pişirilir. Pancar adı bu bitkilerin genel adıdır. Bunlar; kusoğma, haşhaş, hevdidik, dikencük eski göynek ekmeği, avcacuk, ağça toprağı, efelik, ak ve kara madımak, teke sakalı, yelmük kazankarası ve nivik bunlardan başlıca olanlardır (Kapusuz, 1994:58; Erten, 1986:276). Yemeğe ilişkin başka adetleri de paylaşmak mümkündür. örneğin şehriye dökme adeti eskiden Tokat yöresinde yapılan adetlerden birisiydi. Eskiden yiyeceklerin istendiği vakit dükkanlarda bulunamaması, yaz mevsiminden kışa hazırlık olarak şehriye evde yapılırdı. Zor olduğu için komşular toplanır ve yardımlaşarak yapılırdı. Şehriyenin yapılacağı evde, odanın ortasına beyaz bir çarşaf serilir, hazırlana hamur tabakalara konarak çarşaf kenarına dizilir, hanımlar bu odaya girerek çarşafı dizlerine alırlar, kenarda duran tabaktan hamur alıp ovalıyarak çarşafa dökerlerdi. Kurutulan şehriye de bez keselerde saklanarak kışın pişirilirdi. Bu işlem yapılırken halk hikayeleri anlatılır, maniler söylenirdi. Eğer bu toplulukta kızlar varsa onlar hiç konuşmaz, yalnızca dinler, çocuklar bu odaya hiç alınmaz, yorulunca ara verilir, ya akide şekeri ikram edilir veya semaverle çay verilirdi (Erten, 1986:277).

**Tokat Kebabı:** Kuzu eti, kuyruk yağı, patlıcan, domates, yeşil biber, patates, soğan, sarımsak ve özel pişirilmiş kebab pidesi kullanılarak yapılan bir yemektir. Kebab, özel ocaklarda yapılmaktadır. Kebab ocağın ortasında bulunan yatay demire şişler asılır. Fırının iki tarafında bulunan yatay bölümde yanar odunların ateşi ile pişmeye bırakılır. Fırının alt kısmında bulunan saç tepsiye damlayan yağlar toplanır. Özel pişirilmiş pideler bir tepsiye yayılır. Pişen etler ve sebzeler bunun üzerine sıyırılır. Tepsinin ortasına pişen domatesler konulur. Üzerine toplanan yağlardan gezdirilerek servise alınır (Akt. Bayram, 2007:108; Tokat İl Yıllığı, 1973:270; Samur, 1992:38). Tokat kebabının en önemli özelliklerinden birisi özel bir fırınının olmasıdır. Ayrıca şişlere dizilen

### Turkish Studies



malzemelerinin de belirli bir sırada olması şarttır. Bu sıra genelde, kuyruk yağı, kuzu eti, sonra sebze, en son takılan bir iki diş sarımsaktır. Günümüzde Tokat kebabının bu özel fırını hemen hemen her evde bulunmaktadır (Akt.Erten, 1986:276).

**Bakla (Yaprak) Dolması :** Malzemeleri, salamur bağ yaprağı taze veya kuru bakla içi, ince bulgur taze domates veya salça, taze biber veya kurutulmuş biber, reyhan, soğan, dereotu, maydonozdan oluşmaktadır. Yapılışı ise şu şekildedir: Baklanın içi ıslatılarak kabukları soyulur ve iç kısmı ortadan kesilerek ufaltılır. Geniş bir kap içerisinde ıslatılmış bakla ince bulgura; yaz ise domates, biber yeşil soğan doğranır ve bir miktar reyhan, dereotu, maydonoz ilave edilir. Tuz konulup su ilavesi ile karıştırılır. Tencereye konulup su ilave edilerek hafif ateşte pişirilir. Pişen dolmaların üzerine başka bir tavada yağ içerisinde kıyılmış soğan,domates, salça, biber konularak kavrulur. Dolmaların üzerine serpilir. Hazırlanmış yemek servise hazır olur (Şahin ve Karabacak, 2006:96).

**Keşkek:** Bütün yarma, nohut, kemikli et, yağ, tuz, kara biber kullanılmaktadır. Taze etle olabileceği gibi kurutulmuş etle de pişirilebilmektedir. Sıcak olarak sofraya alınır. Tahta kaşıkla pişirilen tencerede yenilmesi tercih edilir. tabaklara dağıtım yapılmaz. Kısa sabah kahvaltısında ve öğle vaktinde tercih edilmektedir. Ayrıca yanında kuşburnu ezmesi ve turşu tercih edilmektedir (Akt.Bayram, 2007:109; Tokat İl Yıllığı, 1973:270; Samur, 1992:38). Keşkek Türkiye’de hemen her yerde bilinmektedir ve düğün yemeği olarak anılmaktadır. Tokat’ta içine çemen veya pastırma katarlar. Tokat’ta birçok yerde kışa girerken inek ve koyun kesilir. Bir kısmı kıyma ve kavurma yapılır. Kemikler ise ayrıca kurutulup keşke pişirilirken kazanın içine atılır. Böylece hem israf yapılmaz hem de keşkeğe ayrı bir lezzet katılmasına çalışılır (Kapusuz, 1994:59;Erten, 1986:277).

**Cevizli Bat :** Malzemeleri, bulgur içi, dövülmüş ceviz içi, domates (salça), biber, soğan, reyhan, maydonoz, dereotu ve salamura bağ yaprağından oluşmaktadır. Yapılışı şu şekildedir. İnce bulgur (düğü) içi yıkanarak su ile ıslatılır. Geniş bir kap içerisinde ayıklanmış soğan, domates (salça) biber doğranır. Reyhan, dereotu, maydonoz ilave edilerek, içerisine dilinmiş ekmekler konulur. İçerisine dövülmüş ceviz ilave edilir. Salamur yaprakları içine hazırlanan iç konur ve ekmekle yenilecek hale getirilir. Bat Zilelilerce sevilir ki Zileliler bata türkü bile uydurmuşlardır: Zileliyiz dediler, Bir kazan batı yediler, Bana da yok mu dediler, Gez anam gez, Gez de şu Zile’yi gez” (Akt.Şahin ve Karabacak, 2006:94).

**Madımak:** İlkbaharda karların kalkmasından sonra bir çayırıkları arasında büyüyen değişik yaprak durumunda ekseriyetle 5-6 adet küçük badem şeklindeki koyu yeşil renki sap kısmı mor kırmızı arasındaki renkli bir bitkidir. İlk çıkanları el ile toplanıp yenilebilirken ufak kırmızı çiçekler açtığında yenilmez (Şahin ve Karabacak, 2006:95). Tokat’ın yemek kültüründe en dikkat çeken yemeklerden birisidir. Madımak, çayır ve meralardan toplanır. Ayıklandıktan sonra yıkanır. İnce ince doğranıp tekrar yıkanarak süzgeçten geçilir. Bir kazanda kıyılmış soğan, yağ ve pastırma ile karıştırılıp, soğan ölüncüye kadar beklenir. Daha sonra madımak konur. Biraz bekledikten sonra bulgur ve su ilave edilir. tuz atılarak iyice pişirilinceye kadar beklenir (Akt.Bayram, 2010:110; Tokat İl Yıllığı, 1973:270).

**Zile Pekmezi :** Pekmezin malzemeleri üzüm, yoğurt tozu, süt, yumurta, nişasta unudur. Ünü Türkiye dışına kadar çıkmış olan Zile pekmezi, Zile bağlarının meşhur bir ürünüdür. Zile pekmezi sarı hafif kahverengiye çalan renklidir. Yapılması zor ve ustalık isteyen bir iştir. Zile’de pekmezcilik ayrı bir geçim kolu durumundadır. Bu pekmezi küçük çocuklar yerlerse hızlı bir şekilde büyüdüklerine inanılmaktadır (Şahin ve Karabacak, 2006:96). Farklı bir çalışmada Zile pekmezinin temel özelliği olarak beyaz renkli olması aktarılmaktadır (Erten, 1986:278).

**Nivik:** Nivik mahalli bir isim olup, dağlarda mart ve nisan aylarında karlar kalktığında dikenler arasında soğanlı,azami üç uzun sap üzerindeki küçük kauçuk yaprağına benzeyen açık

yeşil renkli parlak bir yapraktır. Yapılışında, nivik, ince bulgur, çekirdekli vişne-erik, elma, kurutulmuş kızılcık, şeker veya pekmez, terayağ, kuru soğan kullanılmaktadır. Nivik, sapın dik kısımları atılıp yaprakları iyice yıkandıktan sonra ufak parçalar halinde doğranır. Bol su ile yıkanır. İlk defa tencereye hangi meyve kurusu kullanılıyorsa konulur. Komposto şeklinde şeker veya pekmez ilave edilerek pişirilir. Nivik bunun üzerine ilave edilir. Kaşık sokulmadan sarıncaya kadar kaynatılır. Çok az miktarda su ilave edilir. İnce bulgur konularak bol sulu şekilde pişirilir. Kıvama gelince indirilir. Üzerine ayrı tavada yapılmış yağ- soğan ilave edilir. Soğuduktan sonra servise hazır olur (Akt.Şahin ve Karabacak, 2006:95-96; Tokat İl Yıllığı, 1973:271; Samur, 2000:93). Nivikin en önemli özelliği ise pişirilirken demir kaşık kullanılmaması tahta kaşık kullanılmasıdır. Nivik'in bir diğer özelliği ise toplumsal rolüyle alakalıdır. Buna göre çok sık yapılmadığı için baharda nivrik pişirenler, çok miktarda pişirerek komşulara dağıtmaktadırlar (Erten, 1986:276-277).

**Bacaklı Çorba:** Malzemeleri, un, tuz mercimek, taze domates veya salçası,soğan,nane, taze biber parçası veya kurutulmuşu, tereyağ, kıyma halinde etten oluşmaktadır. Genellikle kışa yakın aylarda bahara çıkışa kadar Tokat ve dolaylarında sofraların tercihi çorbasıdır. Yapılışı kısaca şu şekildedir. İlk defa un hamur haline getirilerek (oklava) merdane vasıtasıyla 2-3 mm. kalınlığında açılır ve makarna şeklinde kıyılır. Pişirilecek tencereye su konulur, yıkanmış mercimek ilavesiyle iyice pişene kadar kaynatılır. Pişirilen mercimeğe kesilmiş hamur ilavesiyle karıştırılmak suretiyle haşlanır. Üzerine kavrulmuş kıyma ilavesiyle tekrar pişirilir. Tavada kızartılmış yağ içerisine kıyılmış soğan, domates (veya salça) biber konur. Yağ içerisinde mahalli tabirle yağ, soğan dediğimiz karışım önce pişen mercimekli hamurlu çorbaya karıştırılır ve üzerine kuru nane serpilir. Bu şekilde çorba servise hazır hale gelmiştir (Tokat İl Yıllığı, 1973:270).

Bacaklı çorbasının Tokat yöresinde anlatılan bir fıkrası da vardır. Adamın biri sevdiği bir arkadaşına yatılı misafirlğe gider, ilk üç gün geçer. Adam gitmekten hiç söz açmamaktadır. Böylece günler birbirini kovalar. Nihayet ev sahibinin sabrı son haddine gelir fakat konuğuna nasıl söyleyeceğini bilemez. Sonunda aklına bacaklı çorba yapmak gelir. Çorbayı içerken; -bizim memlekette bu çorbanın adına uzun uzun yol çorbası derler, diye belirtir (Çorbanın kaşıktan kayışına benzeterek). Zeki misafir imayı hemen sezer ve gayet tasasızca; -bizde de bunun adı kıvrıl kıvrıl yat çorbasıdır, diye cevabını verir (Samur, 1991:56).

**Tokat Bez Sucuğu:** Tokat bez sucuğu uzun yıllardır evlerde hemen herkesçe kışlık yiyecek olarak hazırlanmaktadır. Özel dokunmuş bezlerde karıştırılan baharatları ile sergenlerde kurutulmak suretiyle yemek kültüründeki yerini almıştır. Sucukluk olarak hazırlanmış etin fazla yağları ve kuşbaşı etten daha büyük parçalar halinde ayrılır. İçerisine miktarına ve kıvamına göre bir parça kuyruk yağı ve koyun eti de katılarak bir araya toplanır. Kilogramına göre içerisine sarımsak, tuz, kırmızı biber, karabiber, kimyon yenibahar, tarçın, karanfil katılarak harmanlanarak karıştırılır. Etin ve katılan baharatın lezzeti birbirine karışana kadar etler bir ağaç tekne veya tezgah üzerinde harmanlanır. Daha sonra et ufak parçalar halinde doğranır, kıyma makinesinden geçirilir, el içerisinde yoğrulur. Arkasından bezlere doldurulur ve bezlerin ağzı dikilir. Tokat bez sucuğu Tokat'a has bir besin ve lezzet kaynağıdır. Bu sucuğun en önemli özelliklerinden birisi damak tadı olmakla birlikte kıs hazırlığıdır. Sucuk, Tokat dışında da pazarlanmış, Tokat'a gelen misafirlerin hediye olarak götürdükleri bir ürün haline gelmiştir (Akt.Ceylan, 2002:77-78).

**Pehlili Patlıcan :** Malzemeler 1 kilo dana biftek, 6-7 adet küçük boy patlıcan, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 çorba kaşığı domates salçası, 1 çorba kaşığı tereyağ, 2 adet kuru soğan, 4-5 adet domates, 2 limon, 2-3 adet sivribiber, tuz, kimyon, karabiber, maydonozdan oluşmaktadır. Yapılışı ise şu şekildedir. Yayvan bir karavanaya et yıkanarak çiğ olara konulur. Tuz,su,yağ ilavesiyle pişirilir. Pişen et balık gibi uzun uzun parçalanıp kabın tabanına yayılır. Üstüne haşlanmış nohut,sarımsak, ezilmiş salça,baharat yayılır. Önceden alaca soyulmuş yarım saat tuzlu

suda bekletilmiş sapunda 1cm bırakılarak uzunlamasına dörde kesilen sapı kopmamış patlıcanlar üzerine yayılır. Üzerine halka şeklinde dilimlenmiş domates uzunlamasına ikiye kesilmiş sivri biber yerleştirilip suyu kontrol edilip kısık ateşte veya fırında pişirilir. İnmesine yakın 2 limon suyu sıkılır. Maydanozla süslenerek servise alınır (Akt. Samur, 1998:75).

**Hasuda :** Malzemeleri 1 çay bardağı buğday nişastası, 1 litre süt veya su, toz şeker, 1 çorba kaşığı tereyağ, yarım su bardağı kaymak, cevizden oluşmaktadır. Yapılışı özetle şu şekildedir. Nişasta bir tencerede 1 litre soğuk süt veya su ile ezilir. Tencereye ateşe konulur, ılıyınca şekeri katılır, kaynayınca kadar karıştırılır. Muhallebi kıvamına gelince yayvan bir servis tabağına alınır. Üzerine kızdırılmış tereyağ dökülür. Kaymak ve cevizle süslenir. Bu tatlı kış aylarında yapılır. Ayrıca yeni doğum yapan lohusalara 7 ile 10 gün yedirilmesi hastanın çabuk iyi olacağı anlamına gelir. Böylece yemeğin bir geçiş töreni olan doğum geleneklerinde uygulanabilirliği görülmektedir (Samur, 2003:87).

## 5. Sonuç ve Değerlendirme

Yemek, toplum bir kültür konusudur ve bu bakımdan sosyolojinin ilgi alanına girer. Çünkü bir karın doyurma eyleminden fazlası olarak insanların toplumsal davranışlarına, alışkanlıklarına, eğlencelerine ve diğer bütün toplumsal ilişkilerine yansiyabilmektedir. Hazırlanmış olan bu çalışma bu bağlamdan yola çıkarak yemeği, sosyolojinin konusu yapmaya çalışmıştır. Temelde bir yemek sosyolojinin mümkünlüğünü tartışan çalışma, kendisine örneklem alanı olarak ise Tokat mutfağını seçmiştir. Çalışmada kuramsal açıdan iki farklı yaklaşım kullanılmıştır. İlkinde yemeğin toplumsallığı ve kültürel sürekliliği sorgulanmış, yemeğin toplumsal ilişkilerdeki konumu değerlendirilmiştir. İkinci yaklaşım da ise mutfak kültürü içerisinde hem coğrafi şartlarla ilişkili hem de kültürel birikimle ilişkili olarak şekillenen yapısı Tokat örneğinde incelenmiştir. Böylece yemeğin kültürel bir kimlik unsuru özelliğiyle yaklaşmıştır.

Tokat yemek kültürü içerisinde dikkat çeken en belirgin noktaların başında zengin bir mutfağa sahip oluşu gelmektedir. Etlili yemeklerinden üzüm yaprağını kullanarak yapılan yemeklere, tatlılardan çorbalara kadar pek çok farklı çeşit, sofralarda görselleşebilmektedir. Çoğu zaman halk tababetinde kullandıkları şifalı bitkilerin ayrıca yemeklerde kullanılıyor olması da bir başka belirgin özelliklerden birisidir. Tabii ki Tokat'ın yemek kültürünün önemli bir toplumsal işlevi olduğu görülmüştür. Özellikle geçiş törenleri sırasında toplumsal birlikteliğin ve etkileşimin merkezi olgularından birisi olarak göze çarpmaktadır. Düğünlerde kullanılan yemek motifleri, doğum öncesinde ve sonrasında bir takım halk inanmalarıyla ortaya çıkan yemek motifleri, ölüm sonrasında kurban veya ölü aşı uygulamaları Tokat yemek kültürünün belirleyici özelliklerinden birisidir. Tokat mutfağında dikkat çeken unsurlardan birisi de kuşkusuz yazda ya da baharda kış için yapılan hazırlıklar sırasında toplumsal dayanışmanın üst seviyeye çıkmasıdır. Örneğin yufkaların hazırlanması, pekmezin hazırlanması gibi pek çok hazırlıkta insanların bir araya gelerek etkileşimde bulunduğu tespit edilmiştir. Bu etkileşim sırasında geleneksel olarak manilerin, fıkraların ve türkülerin söylenmesi ise geleneklerin yaşatılması ve devam ettirilmesi bağlamında dikkat çekmektedir ki bu durumun oluşmasında temel bütünleştirici işlevi yemek olgusu üstlenir. Ayrıca Tokat eğlenceleri dikkat çeker ki eskiden beri sıra gezmeleri ya da bağ eğlencelerinde bir araya gelişler buna örnektir. Kuşkusuz çalışma sırasında toplumsal değişmelerin yemek kültürünü de etkilediği tespit edilmiştir. Özellikle geçmişte sıklıkla yapılan bazı geleneksel eğlence biçimlerinin bugün kaybolduğu görülmüş, teknolojinin sağladığı imkanların toplum arasındaki dayanışmayı ve birlikteliği en aza indirdiği tespit edilmiştir.

Sonuç olarak yemek, sadece ihtiyaçların karşılandığı ve beslenme olayını yansıtan bir durum değildir. Aksine içerisinde kimlikten kültüre pek çok toplumsal konuyu içeren bir kültürel olaydır. Çalışmada yemeğin kültürel yönü sosyolojik bağlamda ortaya koyulmuş, Tokat mutfağı ise bir temsil örneği olarak değerlendirilmeye çalışılmıştır. Çalışmada gıda ve beslenme alışkanlıkları

olguları “yemek kültürü” kavramının içerisinde kullanılmıştır. Çünkü çalışmanın temel iddialarından birisini yemek sosyolojisinin bütün bu olguları kapsadığı olmuştur.

### KAYNAKÇA

- AÇA Mehmet. “Kazak ve Kırgız Türklerinde Defin Sonrası Bazı Uygulamalar ve AŞ Verme (AŞ Toyu)”. Millî Folklor. Sayı: 43. 1999.
- BAYSAL Ayşe. “Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, (iç), hz. Nimet Berkok Toygar, Kamil Toygar, ss.12-20. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1993.
- BEŞİRLİ Hayati. “Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi”.*Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*.2011.sayı:58. ss.139-152.
- BEŞİRLİ Hayati. “Yemek, Kültür ve Kimlik”. Milli Folklor, 2010. yıl:22. sayı:87., ss.159-169.
- BORATAV Pertev. Yüz Soruda Türk Folkloru. K Kitaplığı. İstanbul, 2003.
- CEYLAN Abdullah, “Tokat Bez Sucuğu”. Tokat Kültür Araştırma Dergisi. Yıl:10. Sayı:17., 2002.
- CİĞERİM Nevin. “Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (iç). hz. Nimet Berkok Toygar, Kamil Toygar, ss.49-61. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. 1993.
- ÇETİN Cengiz. “Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli”.Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi. 48, 2 (2008). ss.111-126.
- DİVRİKOĞLU Ahmet. “Zile Pekmezinin Kaynağı Zile Bağları”.Kümbet.sayı:17.ss.52-53.
- DUTOĞLU Yasemin Karan. “Şen Ola Düğün Şen Ola: Tokat Düğün Gelenekleri”.Kümbet. sayı:17, ss.24-29.
- ERTEN Şükran, “Tokat Yemekleri. Türk Tarihinde ve Türk Kültüründe Tokat Sempozyumu (2-6 Temmuz 1986). Gelişim Matbaası. 1987.Ankara.
- GIDDENS Anthony. *Sosyoloji*. çev. Cemal Güzel. Ankara: Ayraç Yayınevi .2000.
- GÖKBİLGİN Tayyib.“Tokat”. İslam Ansiklopedisi. Cilt: XII.Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.1979. İstanbul. s. 401-412.
- GÜLER Sibel. “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 2010.sayı:26: ss.24-30.
- GÜNEŞ Serkan. «Türk Çay Kültürü » *Milli Folklor*. 2012. yıl:24.sayı:93: ss.234-251.
- HAVILAND William A. *Kültürel Antropoloji*. çev. Hüsamettin İnanç-Seda Çiftçi. İstanbul: Kaknüs Yayınları . 2002.
- İNAN Abdülkadir. Tarihte ve Bugün Şamanizm. Türk Tarih Kurumu Yay., Ankara.1995.
- KAHRAMAN Ramazan, “Anadolu’da Nevruz Kutlamaları”. Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi. 2008/1, c.7, sayı:13, ss.129-145.

- KAHRAMAN S. Ali. Evliya Çelebi Seyahatnamesi -Akkirman-Belgrad-Gelibolu-Manastır-Özü-Saraybosna Slovenya-Tokat-Üsküp-. Cilt:5. (Günümüz Türkçesiyle). Yapı Kredi Yayınları. İstanbul 2010.
- KAPUSUZ Ahmet, Tarihi, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Tokat. Ayka Yayıncılık, Tokat 1994.
- MERDOL Türkan Kutluay. “Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (iç), Hz. Nimet Berkok Toygar, Kamil Toygar, ss.135-143. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1998.
- NUHOĞLU Fatma. *Türk Mutfağından Yedi Renk*. İstanbul: Pozitif Yayıncılık , 2005.
- ÖCAL Safa. “Eski Türklerde Yiyecekler”. *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı*. sayı:35, 1985.
- SAMANCI Özge, Sharon CROXFORD. *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı*. Medyatik Yayınları, İstanbul 2006.
- SAMUR Yurdanur. “Geleneksel Türk Mutfağı: Nivik”, Tokat Kültür Araştırma Dergisi, Yıl:8, Sayı:15, Tokat 2000.
- SAMUR Yurdanur. “Tokat Mutfağından Örnekler (Tokat Kebabı ve Ustasının Ağzından Yapılışı). Tokat Kültür Araştırma Dergisi, Yıl: 3, Sayı:5-6, Tokat 1992.
- SAMUR Yurdanur. “Tokat Mutfağından Örnekler”. Tokat Kültür Araştırma Dergisi, Yıl:2, Sayı:13, Tokat 1991.
- SAMUR Yurdanur, “Tokat Mutfağından”. Tokat Kültür Araştırma Dergisi, Yıl:11, Sayı:18, Tokat 2003.
- SAMUR Yurdanur. “Tokat’ta Özel Günler ve Yemekleri”. Tokat Kültür Araştırma Dergisi, Yıl:3, Sayı:7-8, Tokat 1992.
- SAMUR Yurdanur, “Yöre Mutfağımızdan Örnekler”. Tokat Kültür Araştırma Dergisi, Yıl:6, Sayı:13, Tokat 1998, ss.75-76.
- SARIKAYA Mahmut. “Nevruza Bağlı Takvimle İlgili Kavram, Deyim ve Terimler”. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 2005, sayı 6, ss.24-51.
- ŞAHİN Mustafa ve Yusuf KARABACAK, Coğrafi, Tarihi, İdari, Sosyal ve Kültürel Yönleriyle Zile. Tofset Matbaacılık, 2006.
- ŞAHİN, Adnan, “Destansı Bir Kültür: Honça”. [http://www.azhaberler.com/haber/destansi-bir-kultur-honca\\_35199161](http://www.azhaberler.com/haber/destansi-bir-kultur-honca_35199161) (Erişim Tarihi:27.09.2012).
- TALAS Mustafa. “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’le Göre Türk Yemekleri”. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi* , 2005, sayı:18: ss.273-283.
- TEZCAN Mahmut. “Yemeklerin Toplumsal Fonksiyonları”. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar* (iç) Hz. Nimet Berkok Toygar, Kamil Toygar, ss.54-60. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 1993.
- TEZCAN Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları , 2000.
- TOKAT İL YILLIĞI, Doğuş Matbaacılık, Ankara 1973.

---

**Turkish Studies**

*International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*  
Volume 7/4, Fall, 2012

- 
- TUCKER, Hazel. *Living With Tourism: Negotiating Identities in a Turkish Village*. London: Routledge, 2003.
- TUNA Sibel Turhan, “Türk Dünyasındaki Düğünlerde Koltuklama ve Kırmızı Kuşak Bağlama Geleneği”. *BİLİG*, sayı: 38, 2006.
- TUNCEL Mustafa (2000). *Fast Food (Hızlı Yemek) Sisteminin Türk Mutfağına Uyarlanması ve Bir Uygulama*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü , Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir.
- VEREN Ergün. “Tokat –Başçiftlik İlçesinde Evlenme Gelenek ve Görenekleri”. *Kümbet*, sayı:28, ss.13-18, 2012.
- YILDIRIM Nilüfer. “Sembolik Bir Dil Hazinesi: Halk Anlatıları”.*Turkish Studies*, Volume 4/8, 2009, ss.2383-2403.