KÜLTÜRARAŞTIRMALARIDERGİSİ

Kültür Araştırmaları Dergisi

Journal of Cultural Studies

Cilt: 1 Sayı: 1 ■ www.dergipark.gov.tr/kulturder

Mehmet AÇA
Özkan ÖZTEKTEN
Bilgin GÜNGÖR
Evrim AKSOY
Ekber ENVERİ
Mehmet Ali YOLCU
Mustafa AÇA
Mustafa DİNÇ
Cem MERİÇ

Halk Bilimi ■ Kültürel Antropoloji ■ Etnoloji ■ Sosyoloji ■ Etnomüzikoloji ■ Dinler Tarihi ■ Edebiyat ■ Dil Bilimi ■ Kültür Tarihi ■ Kültürel Coğrafya ■ El Sanatları ■ Sosyal Psikoloji

KÜLTÜR ARAŞTIRMALARI DERGİSİ
Journal of Cultural Studies

ISSN: 2651-3145

2018, Cilt/Volume: 1, Sayı/Issue: 1

Sahibi/Owner
Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU

Editör/Editor
Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU
(Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi-Türkiye)

Yayın Kurulu/Editorial Board
Prof. Dr. Mehmet AÇA – Marmara Üniversitesi – Türkiye
Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU – Hacettepe Üniversitesi – Türkiye
Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU – Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi – Türkiye
Dr. Mustafa AÇA – Karadeniz Teknik Üniversitesi – Türkiye
Dr. Mustafa DİNÇ – Millî Eğitim Bakanlığı – Türkiye

Redaksiyon & Dizgi
Cem MERİÇ

Baskı/Print
Universal Copy Center
Karadeniz Teknik Üniversitesi
Kanuni Kampusu-Trabzon

Bu Sayının Hakemleri:

Prof. Dr. Mehmet AÇA (Marmara Üniversitesi-Türkiye)
Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU (Hacettepe Üniversitesi-Türkiye)
Prof. Dr. Hülya ARSLAN EROL (Gaziantep Üniversitesi-Türkiye)
Doç. Dr. Bülent BAYRAM (Kırklareli Üniversitesi-Türkiye)
Doç. Dr. Hüseyin DURGUT (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi-Türkiye)
Doç. Dr. Mehmet GÜNEŞ (Marmara Üniversitesi-Türkiye)
Doç. Dr. Ali SELÇUK (Erciyes Üniversitesi-Türkiye)
Doç. Dr. Aslı BÜYÜKOKUTAN TÖRET (Eskişehir Osmangazi Üniversitesi-Türkiye)
Doç. Dr. Mehmet Ali YOLCU (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Mustafa AÇA (Karadeniz Teknik Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Mustafa DİNÇ (Milli Eğitim Bakanlığı-Türkiye)
Dr. Turgay KABAK (Bayburt Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Handan KASIMOĞLU (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Emel KOŞAR (Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Abonoz KÜÇÜK (Giresun Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Fatih ŞAYHAN (Ardahan Üniversitesi-Türkiye)
Dr. Ahmet Turan TÜRK (Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi-Türkiye)

♦♦♦

Kültür Araştırmaları Dergisi, altı aylık periyotlarla yılda iki kez yayınlanan hakemli bir dergidir. Kültür Araştırmaları Dergisi'nde yayınlanan tüm yazıların hukukî açıdan, dil, bilim açısından bütün sorumluluğu yazarlarına, yayın hakları ise Kültür Araştırmaları Dergisi'ne aittir. Dergide yayınlanan yazıların yayın dili Türkçe ve İngilizcedir. Yayıncının yazılı izni olmaksızın kısmen veya tamamen herhangi bir şekilde basılamaz, çoğaltılamaz. Yayın Kurulu dergiye gönderilen yazıları yayınlayıp yayınlamamakta serbesttir. Dergiye gönderilen yazılar iade edilmez.

♦♦♦

İletişim:
dergipark.gov.tr/kulturder

Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi
Fen-Edebiyat Fakültesi
Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü-Çanakkale
mehmetaliyolcu@gmail.com / 0505-5715444

İÇİNDEKİLER – CONTENTS

♦

MEHMET AÇA……..……..……..……..1
İsyan Mevsimlerinde Eyleme Geçiş Aracı Olarak Saz İle Söz: Köroğlu Örneği
The Stringed Instrument and Word as Action Transition Tool in the Rebellion Seasons: Case of Köroğlu

MEHMET ALİ YOLCU……..……..……..7
Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları
Traditional Winter Preparations of Families in Nevşehir Region

MUSTAFA AÇA……..……..……23
Dünya Mitolojilerinde Toprak Simgeciliği
The Symbol of "Earth" in World Mythologies

MUSTAFA DİNÇ……..……..……..36
Toprakla İlgili Halk Hukuku Uygulamaları
Folk Law Practices About Soil

EKBER ENVERİ……..……..……47
Tarihin Yeniden Tasarlanmasında Halk Anlatılarının Rolü: Kerbela Vakası
The Role of Folk Narratives in Retaining History: Kerbela Event

EVRİM AKSOY……..……..64
Usta-Çırak İlişkisinin "İftarlık Gazoz" Filmindeki Yansımaları Üzerine Bir Değerlendirme
An Evaluation On The Reflections Of The Relationshıp Between Master-Apprencite In The "İftarlık Gazoz " Film

CEM MERİÇ……..……..……..70
Bayramiç Yöresi Tahtacı Türkmenlerinde Ölüm Etrafında Oluşan İnanış Ve Ritüeller
Beliefs and Rituals Around Death in Tahtaci Turkmens in Bayramic Region

BİLGİN GÜNGÖR……..……..81
Pratikten Ötesi: Tarık Buğra'nın Sanat Ve Eleştiri Üzerine Düşünceleri
Beyond Practice: Tarık Buğra's Thoughts on Art and Criticism

ÖZKAN ÖZTEKTEN……..……..92
Osmanlıca Kitabı Yazmak Veya Bir Kitabı Tenkit: Hâl-i Pür-Melâl Yâhûd Kitâb-ı İnhilâl
To Write a Book of the Ottoman Language or a Book Review: Hâl-i Pür-Melâl Yâhûd Kitâb-ı İnhilâl

Geliş Tarihi: 21.11.2018 / Kabul Tarihi: 10.12.2018
Orcid ID: 0000-0001-7688-287X
Kültür Araştırmaları Dergisi, 2018, Cilt: 1, Sayı: 1, s. 7-22.

NEVŞEHİR YÖRESİNDE AİLELERİN GELENEKSEL KIŞ HAZIRLIKLARI*

Traditional Winter Preparations of Families in Nevşehir Region

Mehmet Ali YOLCU**

ÖZET

Dünyada teknoloji, ekonomi ve eğitim koşullarının iyileşmesi, mutfaklarda kullanılan teknolojik aletlerin artmasıyla kolaylıkların sağlanması, mutfak kültürüne bağlı bazı değişimlerin ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Hazır yiyeceklerin hayatımıza girmesiyle başlayan değişim ve dönüşüm, geleneksel mutfak kültürünü önemli oranda etkilemiştir. Eskiden imece usulüyle yapılan kış hazırlıkları, aynı zamanda sosyal dayanışmanın, birlik ve beraberliğin de bir göstergesiydi. Son yıllarda azalan kış hazırlıkları, sağlıklı ve organik beslenmenin tekrar gündeme gelmesiyle dikkatleri üzerinde toplamaktadır. Nevşehir yöresinde geleneksel yapıdaki ailelerin mutfak kültüründe kış hazırlıklarının önemli bir yeri vardır. Ancak son yıllarda gelişen yemek saklama ve koruma teknolojisinin bu hazırlıkların kısmen ortadan kalkmasına sebep olduğunu söylemek mümkündür. Çalışmada, kış hazırlıklarının yapılışında kullanılan malzemeler, bunların yapım teknikleri, zamanı, kullanım alanları gibi noktalara değinilmiştir. Çalışmanın veri toplama aşamasında gözlem ve görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu bağlamda yöre insanının eğitimi ve sosyo-ekonomik durumunun geleneksel kış hazırlıklarına etkisinin ne yönde olduğu belirlenmeye, mevcut durum göz önüne serilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Halk kültürü, aile folkloru, kış hazırlıkları, halk mutfağı, yemek kültürü.

ABSTRACT

Improvement of technology, economy and educational conditions in the world, providing convenience with the increase of technological equipments used in kitchens, some changes due to the culinary culture. Change and transformation, starting with the introduction of fast food into our lives has significantly influenced the traditional culinary culture. In the past, preparations for winter made by imece method, it was also a sign of social solidarity and social unity. In recent years, decreasing preparations for winter, with the introduction of healthy and organic nutrition again collects attention on. In the culinary culture of traditional families in Nevşehir region winter preparations have an important place.

* Bu yazı, 25-27 Mart 2016 tarihlerinde Edirne'de düzenlenen "Halk Kültüründe Aile Uluslararası Sempozyumu"nda sunulan bildirinin genişletilmiş şeklidir. Çalışmada kullanılan fotoğraflar ve verilerin bir kısmı, lisans öğrencisi Zeynep Kızılkaya'dan temin edilmiştir.

** Doç. Dr., Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü - Çanakkale mehmetaliyolcu@gmail.com

This article was checked by Turnitin.

However, it is possible to say that the food storage and preservation technology developed in the recent years has partly caused the elimination of these preparations. In the study, the materials used in the preparation of winter preparations, their construction techniques, time, usage areas are mentioned. Observation and interview technique was used in the data collection stage of the study and the method of functional theory was adhered to in the investigation stage. In this context, it has been tried to determine the direction of the education and socio-economic status of the local people on the traditional winter preparation activities and to present the current situation.

Keywords: Folk culture, family folklore, winter preparations, folk cuisine, food culture.

1. Giriş

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylemdir, ancak enerjinin sağlanması için gerekli besinlerin temini, insan tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta, kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir (Beşirli, 2010: 159). İnsanların içinde yaşadığı coğrafya ve iklim koşulları nasıl davranış, konuşma, giyim kültürü, ev yapıları, ekonomik faaliyetleri biçimlendiriyorsa aynı şekilde yemek kültürlerini de etkilemektedir. Ürünlerin yetişmesi, yöreden yöreye farklılıklar arz ettiği için insanlar yetişen ürünler doğrultusunda yeme içme gereksinimlerini sürdürmekte ve yemek çeşitliliğini artırmaktadır. Beşirli'ye göre (2010: 160), toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisidir. Topluluğun tarımsal üretime veya konar-göçer bir yaşam tarzına sahip olması ile yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirlemektedir. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlıklıdır. Yukarıda sayılan coğrafi ve sosyo-ekonomik etkenler, mutfak kültüründe farklılaşmaların önünü açmıştır.

Yiyecekler ve yemekler, sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleri olup kültürel ve toplumsal ortamlar, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidirler. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, tamamen kültürün öğeleri olan gelenekler, inançlar ve tabularla bağlantılıdır. Yemek yeme alışkanlıklarını kültürel bağlamda ele alan araştırmacıların belirlemelerine göre; a) Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir. b) Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez. c) Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır. Fakat bir insanın ne yediği, coğrafya kadar kültüre de bağlıdır. Tercih olanağı olduğu zaman neyi seçtiği, onu ne biçimde sağladığı, nasıl pişirdiği, nasıl, ne zaman ve nerede yediği, kendi toplumsal grubunun alışkanlıklarına göre değişir (Tezcan, 2000: 1-2). Tezcan'ın Teresa Keil'dan aktardığına göre (2000: 4), geleneksel ve modern yiyecek sistemleri arasındaki farklar şöyledir:

Etkinlik	*Geleneksel Sistemler*	*Modern Sistemler*
Üretim	Ufak çapta, sınırlı lüks mallar dâhil, üretim tamamen yersel temele dayalıdır. Nüfusun büyük bir oranı tarımsal üretime dâhildir.	Geniş çapta/yüksek derecede uzmanlaşmış, sanayileşmiş yersel dışı üretim/küresel. Nüfusun çoğunluğunun yiyecek üretimi ile bir bağlantısı yoktur.
Dağıtım	Yerel sınırlar içinde. Değişim, akrabalık ve diğer toplumsal ağlar tarafından sağlanır.	Uluslararası/ Küresel artık ürün para ve pazarlara dayalıdır.
Tüketim	Bolluk ve talep arasındaki işletmeler hasat ve mevsime dayanır. Seçim, sınırlıdır, mevcudiyete ve konuma dayanır. Beslenme ile ilgili ilgili eşitsizlikler toplumların içindedir.	Yiyecek, belli bir fiyatta her zaman mevcuttur. Mevsimlerden bağımsızdır. Seçim, ödeme yapabilen herkese vardır. Beslenme ile ilgili eşitsizlikler toplumların içinde ve toplumlararasıdır.
İnançlar	Gıda zincirinin zirvesindeki insanlar/ çevrenin sömürüsü gerekli.	Çevrede beşeri egemenliğe inananlarla buna karşı gelenler arasında tartışmalı.

Anadolu Türk mutfağı, temelde et, hamur ve bitki ağırlıklı olup değişik uygarlıkların katkısıyla gelişmiş ve zenginleşmiştir. Anadolu topraklarının sunmuş olduğu ürünlerdeki çeşitlilik ve tarihsel süreç içindeki diğer toplumlarla etkileşim sonucu oluşan yeni tatlarla Türk mutfak kültürünün yapısı oluşmuştur. Ancak son yıllarda sosyo-kültürel değişme her alanda olduğu gibi mutfak kültürünü de etkilemiştir. Dünyada teknoloji, ekonomi ve eğitim koşullarının iyileşmesi, mutfaklarda kullanılan teknolojik aletlerin artmasıyla kolaylıkların sağlanması, mutfak kültürüne bağlı bazı değişimlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Kırsal alandan kente göçler, kadının iş hayatına girmesi ve böylece boş zamanının daralması, teknolojinin günden güne gelişmesi, üretici bir beslenme alışkanlığından tüketici bir beslenme alışkanlığına doğru bir değişimi beraberinde getirmiştir. Tarımla uğraşan bir toplum ile endüstrileşmiş toplumun yiyecek tüketiminde farklılıklar vardır. Kent kültürü, ayaküstü yemek yemeye ve profesyonel yemek hizmeti sunan mekânlara eğilimi artırmıştır.

Hazır yiyeceklerin hayatımıza girmesiyle başlayan değişim ve dönüşüm, sosyal dayanışmanın, birlik ve beraberliğin de bir göstergesi

olan ve eskiden imece usulüyle yapılan kış hazırlıklarını da değiştirmiş ve kısmen ortadan kaldırmış görünmektedir. Ancak son yıllarda sağlıklı ve organik beslenmenin tekrar gündeme gelmesiyle kışlık hazırlıkları dikkatleri üzerinde toplamaktadır.

2. Nevşehir'de Geleneksel Kış Hazırlıkları

Nevşehir yöresinde geleneksel yapıdaki ailelerin mutfak kültüründe kış hazırlıklarının önemli bir yeri vardır. Bu hazırlıklar, yiyeceğin saklanması açısından ailelere ekonomik anlamda bir destek işlevi görürken aynı zamanda hazırlık aşamasında imeceyle iş görüldüğünden komşular arasında birlik ve beraberlik de sağlamaktadır. Yöreye özgü yiyecekler, yazın sonu ve sonbaharın başlangıcında hazırlanarak kışın tüketilmek üzere saklanır. Bu faaliyetlerin çoğunlukla kadınlar tarafından yapıldığı gözlemlenmiştir.

2. 1. Hammaddesi Bitki Olanlar

Bağ Bozumu: Ekim ayının başında olgunlaşan üzümler toplanmaya başlanır. Toplanan üzümlerle kış boyu yenilecek pekmez ve pekmezden çeşitli ürünler yapılmaktadır. Bağa gitmeden önce pekmezin yapıldığı şırahane yıkanır, bağ bıçakları hazırlanır. Üzümler bağda iki ayrı yerde toplanır. "Keten göynek", "buludu", "çavuş", "parmak üzüm" gibi sermelik üzümler bir yerde toplanırken "emir" ve "siyah üzüm" adlarıyla bilinen pekmezlik üzümler başka bir yerde toplanır. Eve getirilen sermelik üzümler kışın meyve çeşidi olarak tüketilmek üzere kilere serilir. Sermelik üzümlerin konulduğu kiler soğuk olmalıdır, yoksa üzümler çürür. Pekmezlik üzümler ise bekletilmeden şırahaneye dökülür; üzümler ertesi güne kalırsa sulanır, şırası gider ve ekşir. Bağ bozumundan sonra eve getirilen üzümlerin şırahaneye dökülmesiyle pekmez yapımının ilk aşaması tamamlanmış olur (KK-7).

Pekmez Yapımı: Şırahanede üzümler çiğnenir; şırahanesi olmayan evlerde ise çuvalların içine konulur. Çiğnenen üzümün ekşiliğini gidermek için çuvallara pekmez toprağı atılır. Pekmez toprağı beyaz renklidir ve kile benzemektedir. Şıra, pekmezin duru olması için büyük pekmez leğenlerinde haşlanır. Haşlama işlemi şu şekilde olur: Leğende şıra kaynayarak köpürür ve bu köpüğe "kef" denir. Alınan kef biriktirilerek tekrar çuvallara dökülür ve toprağından arınması beklenir. Kaynayan leğenin kefi bitince haşlama işlemi de bitmiş olur. Haşlanan şıra iki saat beklemesi için kazanlara dökülür. Çuvaldan sızan kef ise haşlanmış şırayla birleştirilir. Durulan şıra tekrar yıkanmış temiz leğenlere dökülerek pekmez kaynatılmaya başlanır. Dört saat kaynayan şıra koyulmaya başlar ve kıvamından da pekmezin olduğu anlaşılır. Leğenlerden tekrar kazanlara boşaltılan pekmez dinlenmesi için üç dört gün kazanlarda bekletilir. Pekmezin içine koku vermesi için fesleğen konur. Pekmez dinlendikten sonra küplere konularak yıl boyu tüketilir. Küplerdeki pekmezler, serin bir ortamda saklanmaktadır (KK-1, KK-8).

Köftür Yapımı: Ham şıra ocakta kaynamaya başlar. Pekmez kıvamına yaklaşınca un ve nişasta atılır. Özel köftür küreğiyle un ve nişasta

topaklanmaması için sürekli karıştırılır. Kaynayıp muhallebi kıvamını alınca ocaktan indirilir ve tepsiye dökülür. Tepsiye dökmeden önce köftürün tepsiden daha iyi çıkması için tepsinin tabanına pekmez sürülür. Tepside donan köftür dilim dilim kesilerek güneş gören yerde temiz tahta ya da bezlerin üzerine kuruması için dizilir. Köftürün uzun süre dayanması için çok iyi kuruması gerekir. Köftür muhallebi kıvamında iken isteğe göre içine ceviz de atılabilir. Köftürün kuru ve serin yerde beklemesi gerekir. Günümüzde ise marketlerde gördüğümüz pekmezden yapılan cevizli sucuklar köftürün yerini almaktadır. Bu yüzden yapımı artık pek fazla görülmemektedir (KK-5).

Şire Tarhanası Hazırlama: Şire tarhanası, çiğnenen üzümün şırasından ve yarmadan yapılmaktadır. Yarma, bulgurun kırılıp küçültülmüş halidir. Çiğnenen üzümden çıkan şıra ocağın üstündeki leğenlerde tatlandıktan sonra içine yarma atılır ve içindeki yarma pişene kadar sürekli karıştırılır. Ocakta kaynayan şıra yaklaşık bir saat içinde tatlanmaktadır. En az bir gece leğenlerde soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra elle yuvarlanıp evlerin damlarında kurutulur. Bu işlem pekmeze bulanarak yapılır, yoksa şekil almaz. Bir hafta veya on gün süre zarfında kuruyan tarhanalar küplere dizilir. Kuruyan tarhana kuruyemiş olarak yenmektedir (KK-1).

Süpürge Pekmezi Yapımı: Pekmez şırasına karpuz suyu, yoğurt, yumurta katılarak yapılır. Süpürge pekmezi yapımı için bir sopanın ucuna kullanılmamış temiz bir süpürge takılır ve süpürge yardımıyla ocakta olan kef daha duru olması için çırpılır. Bu pekmez diğer pekmezlerden daha koyu olur. Pekmez koyu kıvamını alıp ocaktan indirildikten sonrada süpürge ile çırpılmaya devam edilir. Soğuyan pekmez serin yerde bulunan küplere konur. Ev sahibi arada gelip oklava yardımıyla bunu karıştırır. Eğer karıştırılmazsa koyu olan pekmez donar (KK-5, KK-1).

Kabak Reçeli Yapımı: Üzümden elde edilen şıradan ve kabaklardan yapılmaktadır. Kabaklar, içinden çekirdekleri alınıp temizlendikten sonra kabukları soyulup elma dilimi şeklinde doğranır. Şıra kaynatılır, ardından kabaklar buna ilave edilerek tekrar kaynatılır. Kabak reçeli pekmeze göre daha erken sürede tüketilmektedir. Kabak reçeli gibi armut, kayısı reçeli de yapılabilmektedir (KK-5).

Bulgur Kaynatma: Tarladan kaldırılan buğday yıkanır. Kurulmuş olan ocağın üstündeki leğene buğdaylar dökülür, içine su konur ve kaynaması beklenir. Kaynayan bulgurun, sürekli karıştırılması gereklidir. Kaynatılan bulgur damlara ince bir şekilde serilir ve güneşlendirilir. Sıcak havalarda bulgurun kuruma süresi üç gündür. En iyi bulgur "şaman" buğdayından olur. Günümüzde bu buğday çok bulunmadığından her buğdaydan bulgur yapılabilmektedir. Değirmenlerde buğday, bulgur haline gelmesi için derece derece çekilip küçültülmektedir. Değirmen işleminde ilk ürün bulgur, ikincisi "düğ", üçüncüsü ise "yarma" olarak çıkmaktadır. Yarmadan tarhana çorbası, düğden de düğ pilavı veya düğ çorbası yapılır. Bulgurdan ise, bulgur pilavı, köfte yapılabilir, diğer yemek çeşitlerinde yardımcı malzeme olarak bulgur kullanılabilir. Değirmenin

bulunmadığı yerlerde buğdayı kadınlar el değirmenlerinde öğütürlerdi. El değirmeni, iki taştan oluşur ve üst taşında taşın dönmesini sağlayan kulp vardır. Bu kulpu döndürdükçe buğdaylar kırılır, kırılan buğdaylar ise ince veya orta delikli eleklerle elenir (KK-3).

Salça Yapımı: Nisan aylarında ekilen domates, haziran-temmuz aylarında kızarınca toplanmaya başlanır. Tarlaya her gidildiğinde toplanıp eve getirilen domatesler evlerin damlarına dökülerek güneşlendirilir. Güneşin altında bekletilen domatesler, yumuşar ve bunların ezilmesi kolay olur. Domatesler büyük bir kabın içine doğranıp tuz atılarak üç gün güneşin altında bekletilir. Güneşten eriyen domatesler süzgeç yardımıyla süzülür. Süzülen domatesler bez torbalara dökülür ve ekşi suyu atılır. Tekrar torbadan çıkarılan domatesler leğenlere dökülerek güneşte kızarması için bekletilir. Bir hafta bekletilen domatesler sürekli tahta kaşıkla karıştırılır, koyulup ve kızarana kadar bekletilir. Daha sonra küplere dökülerek kış boyu tüketilir (KK-4).

Acılı Hazırlama: Eylül ayında yapılmaktadır. Domates ve biber ile yapılır. Biberlerin çekirdekleri temizlenir, daha sonra tatlı ve acı olan biberler ile domatesler ayrı ayrı doğranır. Kurulan ocağın üstündeki leğende önce acı biberler yağ ile kavrulur, daha sonra domates ile tatlı biberler kavrulmaya başlanır. Dibini tutmaması için tahta kaşıkla koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırılır. Koyulduktan sonra sıcak bir şekilde kavanozlara doldurulur ve kavanozlar ters çevrilir. Sabaha kadar bu şekilde bekletilir. Kışın tüketilmek üzere serin bir yerde saklanır (KK-6).

Turşu Yapımı: Turşu sirkeden yapılır. Sirke, pekmez için çiğnenen üzümün "şifi" yani ezilmiş ama hala suyu çıkabilecek olan üzümdür. Şifi tekrar çiğnenip sulandırılarak küplere konulur. Sirkenin hazır hale gelmesi için en az bir sene serin ve karanlık bir yerde bekletilmesi gerekir. Biber, karpuz, domates, kavun, lahana, yeşil fasulye vb. her türlü sebzeden turşu yapılabilir. Biber turşusu yapımında önce biberler yıkanır. Biberlerin haşlanacağı leğene sirke konup sirke kaynadıktan sonra içine biber atılır. Beş on dakika biber bu leğende haşlanır. Küpte erimemesi için haşlanan biberin üzerine tuz atılır. Biberin sarı ve görünüm açısından daha iyi olması için üzerine örtü örtülür. Küpe ya da bidona konulurken turşuya maydanoz ve sarımsak eklenir. Biberlerin üzerine tekrar sirke konur. Küp kapaklarının iyice örtülmesi gerekir (KK-10).

Menemen Yapımı: Eylül ayında yapılmaya başlanır. Bahçede yetişen domates ve biberler yıkanıp biberlerin içindeki çekirdekler çıkarıldıktan sonra her ikisi de doğranmaya başlanır. Ocağın üzerindeki kazana doğranmış biberler atılır ve kavrulur. Daha sonra kavrulmuş biberlerin üzerine domatesler atılarak erimesi beklenir. Göz kararıyla ve tadına bakılarak tuz atılır. Biber ve domatesler kıvamını aldıktan sonra kavanozlara doldurulup kavanozlar ters çevrilir ve kavanozların kapağının sızıntı yapıp yapmadığı tespit edilir. Serin yerde bekletilerek bir kış boyu tüketilir (KK-8).

Konserve Hazırlama: Eylül ve ekim aylarında yapılan konserve ilkbahara kadar tüketilir. Yeşil fasulye, dolma biber, patlıcan ve daha birçok sebzeden konserve yapılır. Konservede önemli olan konserve şişelerinin havasının iyi alınması, kapaklarının sağlam olmasıdır. Bunlara dikkat edilmezse kış boyu tüketilecek yemeklikler bozulur, hatta bu durum zehirlenmeye kadar gidebilir. Konserve için önce büyük bir tencerede domates ve biberler zeytinyağıyla kavrulur, daha sonra patlıcan veya yeşil fasulye atılarak haşlanır. Bu haşlama süresi beş on dakika sürer. Haşlanan fasulye veya patlıcan kavanozlara konulur. İçinde hava kalmamasına dikkat edilerek kavanozlar ters çevrilip bir kazana dizilir. Üstüne su konulur ve üç saate yakın kaynatılır. Kaynatılmasının nedeni, kapağının sağlam olması ve bozulmaması içindir. Kavanozun kapağı içine çöküyorsa sağlam olduğu, çökmüyorsa kavanozun hava aldığı anlaşılır. Hazırlanan konservelerin güneş görmeyen kapalı, serin bir ortamda bekletilmesi gerekir (KK-6).

Yaprak Salamuru Hazırlama: Bağlardaki üzümler çiçeğini döktükten sonra yapraklar toplanır. Bağ yaprakları genelde mayıs ayında toplanmaya başlanır. Her yaprağın salamuru olmaz. Beyaz üzüm yaprağı, parmak üzüm yaprağı, keten göynek yaprağı, siyah buludu yaprağı ve siyah üzüm yaprağı saplarıyla toplanır. Böyle toplanmasının nedeni ekşiliğini kaybetmemesi içindir. Yapraklar eve getirilip deste deste dizilir ve bidonda yaprakların erimemesi için her yaprağın arası tuzlanır. Tuzlandıktan sonra yaprakların üzerine sararması için kaynar su dökülür. Sarardıktan sonra sıkı bir şekilde basılır, sıkı basılmayan yaprak hava alır ve bozulur. Basılan yaprağın üstüne su konur ve yaprağın daha diri ve sert olması için üstüne kaya tuzu eklenir. Serin yerde muhafaza edilen salamur bir seneye yakın bekler ve bu süre zarfında bozulmaz. Salamurdaki yaprak kullanılacağı zaman iki gün önceden çıkarılıp suda bekletilmesi gerekmektedir. Bu kışlık hazırlığı da imeceyle yapılır (KK-4).

Kurutmalar: Kışlık kurutmalar yaz mevsiminde hazırlanır. Hemen hemen her sebze türü kurutulabilmektedir. Bamya, domates, kabak, patlıcan, dolma biber, yeşil fasulye vb. kurutmalıklar hemen hemen her evde kış için hazırlanmaktadır. Bu sayılan sebzelerin hepsi aynı şekilde kurutulmamaktadır. Bu yöreden yöreye değişmektedir, ama Nevşehir'de genellikle domatesler dilimlenerek; dolma biber, patlıcan, kabak, biber içleri temizlenerek; patlıcan kabak gibi büyük sebzeler ikiye bölünüp iplere dizilerek kurutulmaktadır. Her ne kadar yaz sıcağında kurutulsalar da sebzeler ince olmalıdır ki daha iyi ve hızlı bir şekilde kuruyabilsin. Aksi takdirde sebzeler tam kurumaz, bu da küflenmeye neden olur. Sebzeler yaklaşık 10-15 gün süre zarfında kurumaktadır. Kurutulan sebzeler güneş görmeyen serin bir yere alınıp kış boyu tüketilmektedir. Pişirilmek istendiğinde ise kurumuş sebzeler sıcak suda biraz yumuşadıktan sonra yemeklerde kullanılmaktadır. Acı biberler bazen çok ince doğranarak baharat şeklinde de tüketilmektedir. Sebze kurutma işlemi de imece usulüyle yapılır (KK-2).

2. 2. Hammaddesi Hayvansal Ürün Olanlar

Yoğurt Tarhanası Yapımı: Yarmadan ve süzme yoğurttan yapılmaktadır. Süzme yoğurt ayran yapılarak ocağa konur. Ardından içine yarma dökülür, bu karışım kaynamaya başlar. Kaynadıkça hem içindeki yarmalar açılır hem de suyunu çekerek koyulaşır. Pişen tarhana ocaktan indirilip soğuduktan sonra tekrar yoğurtla yoğrulur. Sabaha kadar dinlendirilir. Sabah erkenden güneş gören yere büyük örtüler serilir ve dinlendirilen tarhana el yardımıyla şekil verilerek dizilir. Tarhana sıcak ağustos günlerinde yapılmaktadır. Bir hafta güneş gören yere dizilen tarhanalar her gün ters düz edilir, böylece tarhananın her yeri eşit bir şeklide kurumuş olur. Kuruyan tarhanalar bez torbalara koyulur. Bez torbaları serin yerde tutulmalıdır. Çorba yapımında kullanılmak istenen tarhananın akşamdan suyla ıslatılması gerekmektedir (KK-5, KK-8).

Çömlek Peyniri Basımı: Sağılan süt kaynatılır, kaynatılan sütün içine maya konarak "sütün kesilmesi", yani peynir halini alması beklenir ve ardından mayalanmış süt bez torbalara konulur. Torbaların üstüne ağırlık konularak süzdürülür. Daha sonra çömleklere basılır. Çömleklerin ağız kısmına "et toprağı" denilen toprak çamur haline getirilip sürülür. Çamurun sürülmesindeki amaç, peynirin içinde bakteri oluşumunu önlemesidir. Ardından çömlekler ters döndürülerek "hışır" denilen toprağa gömülür. Peynirin sağlıklı olması için çömlekler sıcak suyla kaynatılır (KK-9).

Peynir Salamuru Hazırlama: Peynir yumruk büyüklüğünde parçalara ayrılıp iki gün tuzda bekletilir. Tuzda bekletilen peynir daha sonra bidonlara konur. Peynirin sert ve sıkı durması için bidonun ağzını kapatmadan peynirin üstüne kaya tuzu konur. Salamur iki üç ayda olur. Tuzunu iyi almış salamur ağzı açılsa da bozulmaz. Yemek için çıkartıldığında çok tuzlu olacağı için yenmeden önce iki üç saat suda bekletilmelidir (KK-2, KK-6).

Sızgıt Yapımı: Eski zamanlarda ekim ve kasım aylarında "etlik" adıyla kesilen hayvanın etinden yapılan sızgıt, günümüzde kurban bayramlarında kesilen hayvan etinden yapılmaya devam etmektedir. Et doğranıp büyük leğenlerde kavrulur, kesilen hayvanın yağı ise ayrı bir yerde eritilir. Kavrulan etin içine eriyen yağ dökülür ve ikisi beraber kavrulur. Kavrulan yağ ve et, tepsilere dökülmeden önce donan yağın tepsiden daha kolay çıkması için tepsilerin tabanına su sürülür. Yapılan sızgıt, çuval iğnesiyle delinip iplere bağlanır ve "kayıt" odalarına asılır. Sızgıtın küflenmemesi için bulunduğu ortamın mutlaka hava alması gerekir (KK-1).

2. 3. Hammaddesi Hamur Olanlar

Yufka Yapımı: Kışın ekmek pişirmesi zor olduğu için komşularla ya da eş dost, akraba toplanıp yufka ekmeği yapılır. Günlerin uzun olduğu temmuz aylarında yufka yapılmaya başlanır. Yufka yapılırken testiler ölçüt olarak kullanılmaktadır. Hamur için ilk önce tuzlu su ölçülür. Bir testi suya iki kilogram tuz tartılır. Islatılan tuz kaya tuzu olmalıdır, bunun nedeni yufkanın kırılmaması ve sert durması içindir. Bir gün önceden un elenir ve hazır

edilir. Eritilen tuzlu su ile elenen un yoğrulmaya başlanır, bir taraftan da yoğrulan hamur başka bir yere alınıp üstüne bohça örtülerek çiğnenmeye başlanır. Ayakla çiğnenmesinin nedeni hamurun daha iyi özleşmesidir. Bu olay yoğrulan hamurun ayak yardımıyla parça parça çiğnenmesi şeklinde devam eder. Hamur kıvama geldikten sonra bıçak yardımıyla kare kare kesilip tahta üzerine dizilir ve avuç içinde yuvarlanıp bezesi alınır. Bütün bunlar tek kişiyle değil en az beş altı kişiyle yapılan iştir. Bezeler unlanıp leğenlere konur ve üstüne nemli örtü örtülür. Bunun nedeni bezilenmiş hamurun kurumaması içindir. Sabah erken kalkılır ve akşamdan hazırlanan bezeler açılmaya başlanır. Açılan bezeleri pişirmek için bir kişi de sacın başında bekler. Ocakta talaş ve bağ çubukları yakılır. Yufkanın yanmaması için ateşin harına dikkat edilmelidir. Yapılan yufka kaya damlarda "direk" denilen yere dizilir. Yufka her yerde saklanabilir. Yufka kuru olduğundan dolayı yenmeden önce, hafif suyla ıslatılır ve örtüye sarılarak yumuşaması beklenir. Günümüzde kırsal yerlerde yufka yapımı hala sürmektedir (KK-9).

Mantı, Makarna Kesimi: Mantı makarna kesimi imece usulü yapılan bir kışlık hazırlığıdır. Genelde yazın yapılmaya başlanır ki kesilen mantı makarna hamuru yazın sıcağında iyice kurusun. Bir gece önceden tuz, un ve su ile yoğurulan hamurlar bezelenip kurumaması için nemli örtü ile örtülür, sabaha kadar dinlendirilir. Dinlenen hamurlar imece usulüyle açılır. Eskiden elle açılan hamurlar günümüzde bu iş için özel satılan makinalarda açılmaktadır. Makinanın mantı bölümü, makarna bölümü ve hamur bölümü olmak üzere üç bölümü vardır. Hangisi yapılacaksa hamur o bölüme yerleştirilmektedir. Makinanın bir bölümünden geçen hamur ince ince kesilerek çıkar, çıkan hamur parçaları ise elde bıçak yardımıyla kesilir. İnce delikli elek ile unu elenir. Güneş alan yerlere serilir. Nevşehir'de mantı kesimi hala büyük oranda elle yapılmaktadır. Makarna yapımında ise makinanın ayrılan bölümünden hamur çıkarılıp makarna önceden hazırlanmış çamaşır iplerine ya da çamaşır tellerine uzun bir şekilde serilir ve kuruması beklenir. 3-4 gün damlarda sıcağın altında beklemesi ve iyi kuruması gerekir ki küflenmesin. Daha sonra bez torbalara konulup serin bir yerde saklanmaktadır. Bu kışlık hazırlığı hazır makarnalar nedeniyle günümüzde oldukça azalmıştır (KK-9).

Sonuç

Nevşehir yöresinde yukarıda tanıtmış olduğumuz kışlık hazırlıklarının hazır yiyeceklerin artışıyla birlikte azaldığı, mutfaklarda kullanılan araç ve gereçlerin farklılaştığı, imece usulü yardımlaşarak yapılan bu hazırlıkların değişim ve dönüşüme uğradığı gözlemlenmektedir. Ev ortamlarında hazırlanan yiyecekler, tarımsal faaliyetlerin makineleşmesi, boş zamanların azalması, teknolojik gelişmeler vb. nedenlerle yerlerini market reyonlarından temin edilen yiyeceklere bırakmıştır. Bu bağlamda komşuluk kültürünün bu değişimden etkilendiğini söylemek mümkündür. Hızla değişmekte olan mutfak ve yemek kültürü içinde hemen hemen her evde bulunan derin dondurucular dahi önemini kaybetmeye başlamıştır. Çünkü artık insanlar, mevsiminde yetişen sebzeleri büyük uğraşlarla

hazırlayıp dolaba koymak yerine, her mevsimde hazır olarak satılanları alıp anında tüketme yolunu seçmektedirler. Ancak mevsimi dışında satılan sebzelerin hormonlu olabileceği unutulmamalıdır. Diğer yandan hazır yiyecekler, özellikle gençlerin ve çocukların dengesiz beslenmesine yol açmakta, toplum sağlığını olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle son yıllarda bilinçli aileler, geleneksel kışlık hazırlıklarına geri dönmeye başlamıştır. Kışlık hazırlıklarının kırsal yerlerde kısmen de olsa devam ettiği göz ardı edilmemelidir.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

BEŞİRLİ, Hayati (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Milli Folklor*, 87: 159-169.

TEZCAN, Mahmut (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Sözlü Kaynaklar

KK-1: Ayşe KAYNAR, 1956 doğumlu, okur-yazar değil, ev hanımı, Nevşehir/Merkez.

KK-2: Burcu CEMİLOĞLU, 1988 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Merkez.

KK-3: Durmuş KAYNAR, 1956 doğumlu, ilkokul mezunu, emekli, Nevşehir/Merkez.

KK-4: Ebru SARILMAZ, 1978 doğumlu, üniversite mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Merkez.

KK-5: Fatma AKGÜN, 1975 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Merkez.

KK-6: Hasret SARI, 1989 doğumlu, lise mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Sulusaray Kasabası.

KK-7: Orhan KIZILKAYA, 1969 doğumlu, lise mezunu, memur, Nevşehir/Merkez.

KK-8: Selma KIZILKAYA, 1974 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Merkez.

KK-9: Şükran ERDOĞDU, 1969 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Göre Kasabası.

KK-10: Şükran GÖLBAŞI, 1966 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Nevşehir/Merkez.

EKLER

Fotoğraf 1: Bağ Bozumu



Fotoğraf 2: Bağ Bozumu



Fotoğraf 3: Bağ Bozumu



Fotoğraf 4: Pekmezin Çiğnenmesi



Fotoğraf 5: Pekmez Şırası



Fotoğraf 6: Pekmezin Kefi



Fotoğraf 7: Pekmezin Pişmiş Hali



Fotoğraf 8: Köftür



Fotoğraf 9: Unlanmış Köftür



Fotoğraf 10: Şire Tarhanası



Fotoğraf 11: Şire Tarhanası



Fotoğraf 12: Kabağın Temizlenmesi



Fotoğraf 13: Kabak Reçeli



Fotoğraf 14: Yoğurt Tarhanası



Fotoğraf 15: Yoğurt Tarhanası



Fotoğraf 16: Dondurulmuş Sızgıt



Fotoğraf 17: Bulgur Yapımı



Fotoğraf 18: Bulgurun Kurutulması



Fotoğraf 19: Yufkanın Bezesi



Fotoğraf 20: Yufkanın Açılması



Fotoğraf 21: Yufkanın Olmuş Hali



Fotoğraf 22: Peynirin Hazırlanması



Fotoğraf 23: Çömlekte Peynir



Fotoğraf 24: Çömlekte Peynir



Fotoğraf 25: Salça Yapımı



Fotoğraf 26: Güneşte Bekletilen Salça



Fotoğraf 27: Acılı Yapımı



Fotoğraf 28: Turşu Yapımı



Fotoğraf 29: Turşu Yapımı



Fotoğraf 30: Menemen Yapımı



Fotoğraf 31: Kavanozlarda Menemen



Fotoğraf 32: Fasulye Konservesi



Fotoğraf 33: Yaprak Salamur



Fotoğraf 34: Patlıcan Kurutması



Fotoğraf 35: Kabak Kurutması



Fotoğraf 36: Biber Kurutması



Fotoğraf 37: Fasulye Kurutması



Fotoğraf 38: Mantı Kesimi



Fotoğraf 39: Makarnanın Serilmesi

