

ADIYAMAN BAYRAM TAPLAMASININ SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ

EVALUATION OF ADIYAMAN HOLIDAY TAPLAMA IN THE SCOPE OF INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Makale Bilgisi | Article Info

Başvuru: 31 Ekim 2021
 Hakem Değerlendirmesi: 31 Mayıs 2022
 Kabul: 8 Ağustos 2022

Received: October 31, 2021
 Peer Review: May 31, 2022
 Accepted: August 8, 2022

DOI : 10.22520/tubaked2022.26.011

Turgut TÜRKÖĞLU* - Mustafa SANDIKCI - Ömer SARAÇ*****

ÖZET

Bu çalışmada Adıyaman'ın yöresel bir ürünü olan bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki yerinin, kültürel değerinin, üretim sürecinin ve bu süreçteki sosyo-kültürel işleyişinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada nitel veri toplama yöntemine başvurulmuş ve veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Görüşme formu, bayram taplaması yapan yerel halk ve taplama üretiminde bulunan işletme yetkilileri olmak üzere 10 kişiye uygulanmıştır. Araştırmada bayram taplamasının Adıyaman'da yöresel bir lezzet olduğu, sevilerek tüketildiği, üretimi esnasındaki sosyo-kültürel işleyişin insanları olumlu etkilediği; ancak üretiminde birtakım farklılıklar olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Somut Olmayan Kültürel Miras, Yöresel Yiyecek, Bayram Taplaması, Adıyaman, Adıyaman Mutfağı.

* 100/2000 Doktora Bursiyeri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ABD.
 e-posta: turgut.turkoglu44@gmail.com ORCID: 0000-0002-9535-1908

** Prof. Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi.
 e-posta: sandikcimustafa@hotmail.com ORCID: 0000-0002-1437-2484

*** Dr. Öğr. Üyesi Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi.
 e-posta: omersarac@subu.edu.tr ORCID: 0000-0002-4338-7394

Bu çalışma, 7-8 Ekim 2021 tarihinde düzenlenen 5. Uluslararası Gastronomi ve Turizm Araştırmaları Kongresi'nde sunulan bildiriden geliştirilmiştir.



ABSTRACT

In this study, it is aimed to determine the place, cultural value, production process and socio-cultural functioning of the holiday taplama, which is a local product of Adıyaman, in Adıyaman cuisine. Qualitative data collection method was used in the research and the data were obtained by semi-structured interview technique. The interview form was applied to 10 people, including the local people who produce the holiday taplama and the business officials who provide the production. In the research, it has been concluded that holiday taplama is a local flavor in Adıyaman, it is consumed with love, the socio-cultural functioning during its production affects people positively, but there are some differences in its production.

Keywords: Intangible Cultural Heritage, Traditional Food, Holiday Taplama, Adıyaman, Adıyaman Cuisine.

GİRİŞ

Yemek; bireysel ve toplumsal yönleri olan, farklı birçok unsur tarafından etkilenebilen ve şekillenebilen kültürel bir değerdir. Bireysel açıdan insanın hayatını devam ettirebilmesi için gerekli olan yemek; toplumsal açıdan bir dine, birlikteliğe, ortak değerlere, inanışlara, uygulamalara sahip olmanın önemli bir göstergesi ve içinde bulunulan kültürün ifadesidir (Beşirli, 2010, s.161; Gürhan, 2017, s.561). Bölgeden bölgeye, toplumdan topluma ve zamandan zamana içerik, uygulama ve anlam olarak değişiklikler gösterebilen yemek, bu farklılıklar sonucunda yöresel ve geleneksel bir boyut kazanmış (Erbil ve Yılmaz, 2018, s.281; Hamzah vd., 2015, s.472) ve nesilden nesile aktarılmaya başlamıştır. Bu süreçte sadece yemek türlerinin değil; yemeğin kültürel yapısı olarak ifade edilebilen ve yeme eylemini bir bütünlüğe kavuşturan yemeğin üretimi, sunumu, tüketimi esnasında kullanılan malzemelerin ve ortaya çıkan uygulamaların da aktarımı sağlanmıştır (Bayram, 2018, s.362). Bu aktarım lezzet ve görüntünün yanı sıra toplumun yaşam şartları, zirai uygulamaları, sofrada adabı, sunum özellikleri, damak zevki, toplumsal ilişkileri, ritüelleri, inanışları, adetleri gibi kültürel özelliklerini de taşıyarak bir bütünlük oluşturmaktadır. Bahsedilen bu yöresel lezzetler ve bu lezzetlerin etrafında şekillenen geleneksel uygulamalar; bölgenin ve toplumun sahip olduğu çevresel ve kültürel faktörlerle şekillenerek o bölgenin ve toplumun yemek kültürünü ve gastronomik kimliğini oluşturmaktadır (Nebioğlu, 2017, s.41).

Her bölgenin, toplumun kendi yaşam şartlarına, kültürel özelliklerine, damak zevkine göre şekillenen, kimlik özelliği kazanan ve sonraki nesle aktarılan bir yemek kültürü vardır (Albayrak ve Güneş, 2010, s.555; Handoya vd., 2018, s.147). Yöresel bir lezzet olan bayram taplaması da Adıyaman'ın gastronomik kimlik göstergelerinden birisidir. Küreselleşme ile birlikte gerçekleşen hızlı kültürel etkileşim, yöreselliğin geride kalması, hazır gıda ve tatlılara kolay erişim gibi nedenler bayram taplamasının yapımını azaltmaktadır. Diğer yandan şehirleşme ile insanların yufka, ekmek, tatlı, bayram taplaması gibi ürünleri yapacak yer bulamaması, bireysel olarak yapmanın ve ürünün kıvamını tutturmanın zorluğu, insanların çeşitli sebeplerle bir araya gelememesi, toplumsal ilişkilerin zayıflaması ve toplumsal etkinliklerin azalması bayram taplaması yapımını azaltan diğer sebeplerdir. Bahsedilen bu durumlara rağmen Adıyaman'ın geleneksel bir lezzeti olan bayram taplaması, yapımında birtakım değişiklikler olmakla birlikte ilin çeşitli bölgelerinde hem yerli halk tarafından hem de unlu mamul üretim yerlerinde yapılmaya devam etmektedir.

Bu çalışmanın amacı Adıyaman ilinin yöresel bir lezzeti olan ve özellikle bayramlarda yapılan bayram taplamasının somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) kapsamında değerlendirilmesidir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Kültür, pek çok bilim dalı içerisinde yer alan ve her bilim dalı tarafından farklı şekilde tanımlanan bir kavramdır (Şahin, 2010, s.17). Her ne kadar tek bir tanımla ifade edilemeye de kültür en genel şekilde, toplumların tarihlerinden süzülerek gelen her türlü maddi değerlerin ve manevi mirasın toplamı olarak kabul edilmektedir (Sarıoğlu, 2005, s.72-73). Daha özel bir tanımla kültür, insanların düşündüğü (tavır, inanç, fikir ve değerler), yaptığı (davranış ve yaşayış biçimleri), oluşturduğu (binalar, sanat eserleri, el sanatları; gelenekler, yöresel yiyecekler) unsurları kapsayan (Aliağaoğlu, 2004, s.51) bir kavram olarak ifade edilmektedir.

Kültürel miras; bir ulusun veya ülkenin kültürel kimliğini oluşturan, tanımlayan, destekleyen, gösteren; bir ulusun/ülkenin diğer ulus/ülke karşısındaki farklılığını ve varlığını belgeleyen, kültür tanımlamasının içine giren maddi ve manevi bütün unsurları ifade etmektedir (Oğuz, 2013, s.47). Dolayısıyla bir toplumun sahip olduğu ve paylaştığı kültürel miras (Atsar, 2017, s.285), o toplumu diğerlerinden ayırmakta ve zengin bir dünya kültür mirasının da oluşmasını sağlamaktadır (Arıoğlu, 2006, s.186). Kültürel miras kavramı, kapsadığı değerler bakımından genel olarak "somut" ve "somut olmayan" olarak iki alt başlık altında değerlendirilmektedir. Sit alanları, anıtlar, sivil mimari örnekleri gibi fiziki yapılar somut kültürel mirası olarak kabul edilmektedir. Efsaneler, masallar, fıkralar, atasözleri, deyimler, bilmeceler, dua-beddualar, yeminler, doğum gelenekleri, sünnet, söz kesme, nişan, evlenme gelenekleri, el sanatları, seyirlik oyunlar, çocuk oyunları, halk oyunları, türküler, giyim, kuşam (Akay, 2006, s.41), yeme-içme alışkanlıkları ve sofrada adabı ise birer somut olmayan kültürel miras örneğidir.

Hem somut hem de somut olmayan kültürel miras; ulusal kimliği oluşturan, destekleyen, açıklayan maddi ve manevi unsurları (Oğuz, 2001, s.6) simgelemektedir. Toplumların kendisine has manevi inançlarının, adetlerinin, milli kültürünün, milli bir dünya görüşünün olması (Aksu, 2004, s.51) kültürel miras değerlerinin korunması ile mümkün olmaktadır. Bu değerlerin korunması toplumsal farklılıkların sürdürülebilirliğine de önemli ölçüde katkı sağlamaktadır. Her toplum bu koruma görevinden öncelikle kendisi sorumludur. Diğer yandan kültürel miras, her ne kadar temsil ettiği toplum açısından ulusal bir değer taşısa da küreselleşme ile birlikte uluslararası bir anlam ve öneme de sahiptir. Bu

sebeple ulusal çalışmaların yanı sıra uluslararası düzeyde de SOKÜM unsurlarını koruma ve yaşatmaya dayalı çalışmalar yapılmakta ve ortak çözümler aranmaktadır (Türkoğlu, 2019, s.6).

Toplumların milli varlık ve kimliklerinin, kendilerine özgü yapılarının ve yeryüzündeki kültürel zenginliğin devamlılığı için SOKÜM unsurlarının korunması gerekmektedir. UNESCO tarafından 2003 yılında kabul edilen ve Türkiye'nin de 2006 yılında taraf olduğu Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi bu koruma faaliyetlerinde önemli bir yere sahiptir. İlgili sözleşme metninde SOKÜM; "toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar" şeklinde tanımlanmaktadır (UNESCO, 2021).

SOKÜM sözleşmesinin "doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar" başlığı altında yer alan yöresel yiyecekler, belirli bir bölgede aynı yaşam tarzına ve şartlarına sahip insanlar tarafından geliştirilen, o bölgeye özgü malzemeler kullanılarak üretilen ve bölge halkının geneli tarafından sevilerek tüketilen yiyecekler olarak ifade edilebilir (Shin, 2004, s.1). Yöresel yiyecekler, bir bölgenin yemek kültürünü tanıtmada, yapımı esnasındaki sosyo-kültürel hareketlilik sayesinde toplumsal ilişkileri yaşatmada, kültürel aktarımın sağlanmasında önemli bir yer tutmaktadır. Bölgeden bölgeye değişiklik gösterebilen yemek, sadece fizyolojik ihtiyaç olmasının yanı sıra sosyal bir gerekliliktir ve topluluklarda var olan aidiyetlerin, gelenek ve göreneklerin, sosyal statünün ve ilişkilerin bir sembolü olarak o bölgenin kültürüne dayanmaktadır (Roudsari vd., 2019, s.1). Eğlence, misafir ağırlama, adak, söz, nişan, kına, düğün, ölüm, doğum, bayram, sohbet toplantısı, dinsel tören gibi toplumsal faaliyetler yemek kültürüyle de paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sunar (Sağır, 2012, s.2675). Bu iletişim ağı içerisinde yer alan yöresel yiyecekler, yöresel yiyeceklerin üretim ve tüketim süreci, üretimde kullanılan aletler, ürünler ve bu ürünlerin elde edilme yöntemleri, sunum şekilleri, sofrada adabı, yeme-içme ile ilgili halk inanışları, değerler ve pratikler o toplumun yaşantısını, kültürünü ortaya koyan önemli unsurlardır. Dolayısıyla bireysel ve toplumsal açıdan önemli bir değer olan yemek ve yemek etrafında şekillenen inanışların, uygulamaların, ritüellerin, pratiklerin korunarak sonraki nesle aktarılması gastronomik mirasın, dolayısıyla kültürel mirasın yaşatılması açısından oldukça önemlidir (Akdağ ve Üzülmüş, 2017, s.306).

Her toplumun içinde bulunduğu ekonomik ve sosyo-kültürel yapısı, tarihsel birikimi, tarım ve hayvancılık faaliyetleri, yerleşim yeri, bölgede hüküm sürmüş

beyliklerin, devletlerin izdüşümü olarak o günlerden kalan uygulamalar ve inanışlar farklı mutfak kültürlerinin gelişmesinde etkili olabilmektedir. Bu etkenlerin dışında göçler, ticari ve siyasi ilişkiler, yaşanan bölgenin coğrafi ve fiziki özellikleri, sahip olunan inanç ve inanışlar, teknoloji, turizm, küreselleşme, diğer toplumlarla, kültürlerle etkileşim gibi sebeplerle bölgelerin yemek kültürleri zaman içerisinde değişiklikler gösterebilmekte, yeni anlamlar kazanabilmekte veya sahip oldukları anlamları yitirebilmektedir. Bu tür sebepler doğrultusunda insanlar yaşadıkları bölgeye uygun ürünler yetiştirmek, yaşadıkları bölgenin fiziki ve coğrafi şartlarına göre hayatlarını şekillendirmek zorunda oldukları için her toplumun kendisine özgü bir yemek kültürü ve damak zevki ortaya çıkmaktadır (Uzel, 2018, s.38). Sahip olunan yöresel yemek kültürünü korumak ve yaşatmak toplumların sahip olduğu kültürel kimliğin korunması, farklı lezzetlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması, insan sağlığının korunması açısından önemlidir. Ancak günümüzde yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kalan bu unsurların zamanın üretim-tüketim anlayışına ve hızına yenik düşmemesi için en azından kayıt altına alınması, genç nesillere uygulamalı olarak gösterilmesi ve o duyguların, aidiyetin yaşatılması toplumsal bir sorumluluk olarak değerlendirilmelidir.

Mutfak kültürünün değişmesine neden olan birçok unsur bulunmaktadır. Doğal yağların yerine margarinlerin kullanılması, konserve ve hazır gıdaların artması, bal ve pekmezin yerini şekerin alması, gıda katkı maddelerinin ve yapay tatlandırıcıların ürünlere girmesi, yemek pişirme araçlarının ve şartlarının değişmesi, GDO'lu ürünlerin yaygınlaşması gibi nedenler mutfak kültürünün değişmesine neden olan sebepler arasında yer almaktadır (Akın vd., 2015, s.34). Ayrıca beslenme alışkanlıklarının değişmesiyle fastfood ve hazır gıdaların aşırı tüketimi, yiyeceklerin üretim şeklinin ve içeriklerinin değişmesi, hızlı tüketimin artması gibi sebepler insan sağlığını olumsuz etkilemekte ve tüketici davranışlarının değişmesine sebep olmaktadır. Böylesi bir ortamda hızlı yemeğe dayalı tek düze bir yemek kültürü ortaya çıkarken geleneksel gastronomik değerler yavaş yavaş kaybolmaya başlamıştır (Özkaya vd., 2013, s.13). Diğer yandan kimi tüketiciler de daha bilinçli davranma arayışına girmektedir. Doğal, taze, yerel ve geleneksel gıda ürünlerinin bu ihtiyacı karşılayacak nitelikte olması, sağlıklı ve çevreye zararsız olması tüketicileri etkilemekte ve tüketicilerin beslenme alışkanlıklarında geçmişe dönüş yaşanmaktadır (Başat vd., 2017, s.65; Kan vd., 2010, s.16; Roudsari vd., 2019, s.5; Solmaz ve Altınar, 2018, s.122). Ancak geçmişin değerlerine dönüş olarak adlandırılan bu eğilim; uygulama yerine ürün bazlı olduğu takdirde toplumsal etki ve içselleştirilmiş davranış açısından modern çağın değişen üretim tüketim alışkanlıkları karşısında zayıf kalmaktadır. Böylece kültürel pratiğe dönüşmeyen yöresel ürünler geçmişin

izini taşımak yerine geçmişin benzeri olarak kalmaktadır. Buradan yola çıkarak yemek kültürünün iç içe geçmiş çok sayıda bileşenden oluştuğu için, bu bileşenlerden bir veya daha fazlasının olmaması veya değiştirilmesi durumunda yöreselliğin sorgulanabileceği söylenebilir (Hamzah vd., 2013, s.373). Bu sebeple mevcut yemek kültüründe geleneğin korunması; çevrenin korunması, sürdürülebilir tarımsal faaliyetlerin sağlanması, toplumun geleneksel olanın değerini ve güvenilirliğini kabullenerek geleneksel kültürün uygulamalarını sürdürmesi, geleneksel olanı geliştirerek aktarımını sağlaması açısından önem taşımaktadır (Sofyarto, 2018, s.199). Ayrıca geleneksel bilgiye dayanan yöresel yemek kültürü düzgün bir şekilde yönetilirse talep gören, değer atfedilen bir ulusal varlık haline gelerek toplum refahının ve aidiyetinin oluşması sağlanabilir (Mahila, 2010, s.37).

Bu araştırmada yöresel bir lezzet olarak SOKÜM kapsamında değerlendirilen Adıyaman bayram taplamasının üretim ve tüketim süreci ile bu süreç dahilinde gerçekleşen sosyo-kültürel hareketlilik ele alınmış ve bayram taplamasının geçmişten bugüne ne tür değişikliklere uğradığı ortaya koyulmaya çalışılmıştır. Adıyaman bayram taplaması, özellikle Ramazan Bayramlarında yöre halkının bir araya gelerek dayanışma içerisinde hazırladığı yöresel bir yiyecektir. Un, şeker, süt, yumurta, yoğurt, rezene, çörek otu, susam, küncü gibi ürünler katılarak hazırlanan hamurunun belirli bir kıvama getirilerek sac üzerinde pişirilmesiyle hazırlanan bayram taplaması, gevrek yapısıyla diğer şireli tatlılara göre farklılık göstermektedir. Bayram taplaması, yapımı esnasında bölge halkının bir araya gelmesi toplumsal birlikteliği ve dayanışmayı sağlaması, genç neslin bu hareketliliğe tanık olarak kültürel aktarımın gerçekleşmesi açısından oldukça önemlidir. Bayram taplaması uzun raf ömrü olan doğal ürünlerin yapımıyla hazırlanan uzun yıllardır yapılan ve yapımı devam eden geleneksel bir ürün olarak bilinmektedir.

YÖNTEM

Bu araştırmada, SOKÜM'ün "doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar" başlığı altında yer alan yöresel yiyecekler, kültürel bir ifade aracı olarak incelenmiştir. Bu doğrultuda araştırmanın amacı Adıyaman ilinin yöresel yiyeceklerinden olan bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki yeri, önemi, kültürel değeri ve yapımı sırasındaki sosyo-kültürel işleyişin irdelenmesidir.

Yapılan ön araştırmada bayram taplamasının birkaç haber sitesinde yer aldığı, akademik çalışmalarda sadece ürün adı olarak geçtiği ve taplamanın ne olduğuna dair kısa bilgilerin verildiği görülmüştür (Sabbağ, 2015; Sabbağ ve Yeşilyurt, 2018; Ukav, 2014; Yeşilyurt vd.,

2017). Ayrıca Adıyaman mutfağı ile ilgili sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmıştır. Bu doğrultuda ilgili çalışma, yöresel bir lezzet olarak SOKÜM niteliği taşıyan bayram taplamasının kültürel zeminini oluşturan belleğin ve yapımı esnasındaki sosyo-kültürel pratiklerin kayıt altına alınması, bilinirliğinin sağlanması, sonraki nesle aktarılması ve bu noktada duyulan sorumluluk bilincinin ortaya konulması açısından önem taşımaktadır.

Araştırmada bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki yerini, yöresel bir lezzet olarak kültürel değerini ve üretimi esnasındaki kültürel işleyişi hakkında geçerli ve güvenilir sonuçlara ulaşabilmek amacıyla nitel veri toplama yöntemine başvurulmuştur. Veriler, bayram taplaması yapan yerel halk ve taplamanın üretiminde bulunan işletme yetkililerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu yardımıyla elde edilmiştir. Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme formunun tercih edilmesinin en önemli nedeni araştırmacının, görüşmenin akışına göre sorularını şekillendirebilmesi, katılımcıların cevaplarını irdeleyerek alt sorularla daha kapsamlı cevaplar elde edebilmesidir (Türnüklü, 2000, s.547). Diğer yandan konunun ilgili kişilerin bakış açısından incelenmesi ve bu bakış açıları oluşturan sosyal yapının ve süreçlerinin ortaya koyulabilmesi (Yıldırım, 1999, s.10) sebebiyle yarı yapılandırılmış görüşme tekniği oldukça önemlidir.

Görüşme formunda yer alan sorular literatür araştırması sonucunda hazırlanmış, soruların anlaşılabilirliği ve amaca ulaşılması için Adıyaman mutfağına ve akademik yazına hâkim uzman görüşüne başvurulmuştur. Form iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde katılımcıların sadece meslekleri ve yaşlarını öğrenmeye yönelik iki adet soruya yer verilmiştir. İkinci bölümde ise bayram taplamasının SOKÜM bağlamında irdelenmesini sağlayacak dokuz adet açık uçlu soru yer almaktadır.

Örneklemin başlangıçta belirsiz olması ve bayram taplaması konusunda bilgi ve deneyimi olan kişilere ulaşılmasının gerekliliğinden dolayı görüşme yapılacak kişilerin seçiminde kartopu örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada 15 Ağustos 2021 ve 30 Ağustos 2021 tarihleri arasında 10 kişiye ulaşılmış görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Verilerin analizinde, verilerin bir araya getirilerek yorumlanması, neden-sonuç ilişkisi kurularak karşılaştırmalar yapılabilmesi amacıyla (Karataş, 2015, s.73) betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir.

BULGULAR

Tablo 1’de görüşme gerçekleştirilen katılımcı bilgileri yer almaktadır. Katılımcıların üçü bayram taplamasını üreten işletme sahibi diğer yedisi taplama yapan Adıyaman yerli halkından oluşmaktadır. Katılımcıların yaş aralığı 28 ile 86 arasında değişiklik göstermektedir.

Tablo:1. Katılımcı Bilgileri

Sıra No	Meslek	Yaş
1	İşletme Sahibi	42
2	İşletme Sahibi	38
3	İşletme Sahibi	54
4	Ev Hanımı	28
5	Ev Hanımı	36
6	Ev Hanımı	38
7	Ev Hanımı	56
8	Ev Hanımı	56
9	Ev Hanımı	57
10	Ev Hanımı	86

Tablo 1’de belirtilen katılımcılara yöneltilen dokuz soru ve cevapları aşağıdaki sorular ve sorulara verilen yanıtlar olacak şekilde ayrı ayrı belirtilmiştir.

Soru 1: “Bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki yeri ve tarihi hakkında bilgi verir misiniz?”

Bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki yeri ve tarihi hakkında yöneltilen soruya; *Annelerimizi, teyzelerimizi, çevremizdeki büyükleri yaparken görüyorduk. Bayramlarda yapılıyordu, pasta börek yerine taplama yapılıyordu* (K8). *86 yaşındayım, ben küçükken annem babam, çevremizdekiler yapıyorlardı* (K10)” denilerek yapımının uzun yıllara değindiği belirtilmiştir. K1 ve K3 ise bayram taplamasının tarihinin Adıyaman tarihi kadar eski olduğunu belirterek *“Adıyaman’ın yerleşim yeri olmasıyla beraber süregelen, Adıyaman’da yer etmiş geleneksel bir üründür. Özellikle Samsat’ta yapılıyor ve Samsat da çok eski bir yerleşim yeri”* demişlerdir. Bayram taplamasının Adıyaman mutfağında önemli bir yeri olduğunu belirten K2 *“tadım bilenler için vazgeçilmez. Bayramlarda burada olursanız insanların saatlerce bunu beklediğini görürsünüz. Yöre halkı sahipleniyor, yöre dışında tanıtımı sağlanmıyor”* ifade etmiştir. Bayram taplamasının özelliklerinden dolayı da Adıyaman mutfağında önemli yeri olduğunu belirten K3 ve K6 ise *“Hazır tatlılar her yerde bulunabiliyor ama taplamanın farklı bir tadı olduğu için damak tadı olanlar bayram taplamasını tercih ediyorlar. Ayrıca şireli hazır ürünler zararlı olduğu için insanlar şeker oranının az olmasıyla daha sağlıklı, güvenilir bir ürün olan bayram taplamasını tercih ediyor”* demişlerdir.

Soru 2: Bayram taplamasının içeriği ve yapımı hakkında bilgi verir misiniz?

Bayram taplamasının yapımında kullanılan malzemeleri K8 şöyle sıralamıştır; *“un, yumurta, yağ, tuz, toz şeker, kabartma tozu, ekme sodası, süt, yoğurt, susam, çörek otu, rezene kullanılıyor. İçerik yer yer, damak zevkine göre değişebiliyor ama genel olarak bunlarla yapılıyor.”* Bayram taplamasının yapım aşaması ise; *“ununu elersin, yumurtası, yağı, sütü, yoğurdu, mayası, susamı gerekli malzemeleri konulduktan sonra kıvamına getirilir, yumakları yapılır. Yumaklar yapılırken bir yandan da sac hazırlanır. İnce ince açıldıktan sonra pişirilmeye başlanır. Bu tatlının en ayırt edici özelliği içerisindeki özel karışımdır. Rezene ve çörek otunun karışımı ile elde edilen bu karışım, aroması ile bayram taplamasına özellik ve özerklik kazandırmıştır. Ayrıca üzerine zerik denilen sarı bir ot sürülerek renk de verilebiliyor (K2, K6, K7)”* denilerek anlatılmıştır.



Fotoğraf 1. Bayram Taplaması Harcı (Kaynak: Turgut Türkoğlu, 2021) / Holiday Taplama Dough (Reference: Turgut TÜRKOĞLU, 2021)

K1, K2 ve K7 zerik bitkisi hakkında; *“zerik denilen bu sarı ot genellikle Samsat dağlarında yetişir. Yaz aylarında buğdayların arasında yetişiyor. Nadir, değerli bir çiçektir. 10-15 günlük bir yetişme dönemi var. Sabah ezanından sonra güneş doğmadan yarım saat, bir saat önce toplanması gerekiyor. Güneş doğduktan sonra dikenleri sertleşiyor ve toplayamıyorsunuz. Farklı, üst kısmı tüy gibi bir bitkidir. Bu sarı bitki toplandıktan sonra kurutulularak torbalarda muhafaza edilir ve bayram*

taplaması için bekletilir Buralarda sadece taplama için kullanılıyor. Güzel bir rayihası var” demişlerdir.



Fotoğraf 2. Zerik Bitkisinin Toplanmış Hali (Kaynak: Turgut Türkoğlu, 2021) / The Harvested Form of the Zerik Plant (Reference: Turgut TÜRKÖĞLU, 2021)

Yapım aşamasına yönelik gelen diğer cevaplar incelendiğinde bayram taplaması; “daha önceleri tandırda pişirilirmiş. Şimdi taş tabanlarla, odun fırınlarda, elektrikli fırınlarla da yapılıyor, teknolojiyle değişiyor, biz sacda pişiriyoruz (K6). Şimdi hamuru yoğurulup açıldıktan sonra fırınlara da gönderildiği oluyor. Önceki bayramda 15 evin taplamasını fırında yaptık (K3)” denilmiştir.

K10; “eskiden yapılan taplamayla şimdi birbirine çok benzemiyor, şimdi şeker kullanıyorlar. Önceden şeker yerine pekmez kullanırdı, doğal olduğu için tadı daha güzeldi. Pekmez, yağ, un, çörek otu, rezene, susam olurdu. Bulamaç hazırlanı, hazırlandıktan sonra bir tarafı tandıra yapıştırılıyordu” derken K8 bulamaçlı yapılan taplamayı ve bugünkü çeşitlerini detaylandırarak şöyle ifade etmiştir; “Önceden bulamaçlı yapılıyordu. Hamurun içine susam, rezene, yumurta, yoğurt, maya, yağ katılırdı. Açılan hamurların bir tarafı sacda pişirilirdi. Pekmez ve un ile yapılan bulamaç da hamurun pişmeyen diğer tarafına sürülürdü. Kadınlar sırayla sürüyordu, iki tane bilen erkek, kadın, yaşlılar da oturup pişiriyordu.

Bir tarafı taşın ısıyla diğer, bulamaçlı taraf da ateşe gelerek kızarıyordu. Yani bir tarafı saca yapıştırılıyordu, o sacın sıcaklığıyla pişiyordu, diğer bulamaçlı tarafı da ateşe geliyordu o şekilde pişip kızarıyordu. Ailece sırayla konuluyordu, sırayla her aileye yapılıyordu. Önceden şeker yerine pekmez vardı, şimdi de yumurta kabartma tozu konuluyor. Yapanların kimi ince kimi kalın açıyor, herkes kendi el becerisine, damak tadına göre açıyor. Çünkü saca konulan hamur kalın açılırsa taplama pişince yumuşak oluyor. Tabi içine konulan malzeme de bunu etkiliyor. Bazıları şekerli bazıları tuzlu yapıyor. Sadece tuz yağ ve unla yapanlar da oluyor, o daha ince daha gevrek oluyor.”



Fotoğraf 3. Bayram Taplamasının Sacda Pişirilişi (Kaynak: Turgut Türkoğlu, 2021) / Baking of Holiday Taplama on a Sheet (Reference: Turgut TÜRKÖĞLU, 2021)

Soru 3: Bayram taplamasının özellikleri (saklama koşulları, raf ömrü...) hakkında bilgi verir misiniz?

Bayram taplamasının saklama koşulları ile ilgili K8 “serin bir yerdeyse ve düzgün pişirilmişse birkaç ay dayanabiliyor” derken bir diğer katılımcı “nem ve güneş ışığıyla direkt temas etmediği sürece 1 sene kadar dayanır. Oldukça sağlıklı bir üründür. Tam buğday unu, süt, yoğurt, bitkisel ürünlerle yapılıyor. Üzerine zerik sürülüyor. İçeriğindeki ürünlerin doğal olması raf ömrünü uzatıyor (K1)” şeklinde cevap vermiştir. K2 ise bayram taplamasının raf ömrüyle ilgili geçmişte söylenen bir sözü örnek vererek “gençler bir ısırp askere gider, bir sene sonra geldiklerinde yine aynı lezzeti alır, derlerdi” demiştir.

Soru 4: Bayram taplamasının çeşitleri ve farklı yöresel isimleri var mı?

Bayram taplamasının çeşitlerini belirlemeye yönelik yöneltilen soruya verilen cevaplar incelendiğinde; “tat olarak şekerli ve tuzlusu var. Yapımında bölgeden bölgeye değişiklikler olabiliyor. Samsat'ta ince, Kahta'taysa kalın şekilde yapılıyor. Hamuru daha büyük veya daha küçük açan oluyor. Malzemesi, kesmesi, pişirmesi değişebiliyor, işletmelerde sarı ot sürülerek hazırlananları da var

(K1; K8).” Ayrıca “içine süt katılınca daha kıtır, yoğurt konulunca daha yumuşak bir kıvamı oluyor (K5)” denilmiştir. Bir başka katılımcı ise “şehirlerde yapılan ismi taplama, köylerdeyse killor’dur. Peksimet veya pesmet diye bilinen, taplamayla aynı malzemeden yapılan ürüne savaştı ekmeği olarak bilinirdi. Dayanıklı ve doyurucu olduğu için anneler evlatları, askerleri için cepheye gönderirmiş (K2)” diyerek ürünün hem dayanıklılığına hem de doyurucu olmasına dikkat çekmiştir.

Soru 5: Bayram taplaması hangi sıklıkla tüketiliyor? Sadece bayram gibi özel günlerde mi tüketiliyor yoksa günlük tüketimde de yer almakta mıdır? Geçmişte hangi zamanlarda tüketilmekteydi?

Bayram taplamasının hangi günlerde yapıldığı ve tüketildiğini belirlemeye yönelik sorular sorulara katılımcıların ortak bir cevap verdiği ve bayram taplamasının önceleri sadece ramazan bayramlarında yapıldığı belirtilmiştir. İlgili soruya verilen cevaplar aşağıda verilmiştir;

“Geçmişte bayrama yakın dönemlerde yapılırdı. Kurban Bayramı’nda kurbanla, etle uğraşıldığı için Ramazan Bayramı’nda yapıyoruz. Önceden de sadece bayramlarda, bayrama yakın zamanlarda yapılırdı. Ramazanın son günlerinde, bayrama 3-5 gün kala yapılıyordu. Önceden sadece bayramlarda yapıldığı için adı da bayram taplaması olarak bilinmekte. Evler birleşerek imece usulü yapılan bir ürün, şimdi ticari amaçla da yapıldığı için tezgâhlarda sürekli bulunabilen, tüketilebilen bir ürün. Ancak işletmelerde genellikle doymuş yağlarla yapıldığı veya hazır ürünler konulduğu için evlerde yapılan tadı vermiyor (K1, K4, K6, K9)” denilmiştir. Benzer bir şekilde K7; “şimdi eskiden daha çok yapılıyor. Çünkü önceden sadece Ramazan Bayramı’na özgü olarak yapılırken şimdi Adıyaman’daki çoğu fırında yapıldığını görüyoruz” demiştir.

Soru 6: Bayram taplamasının yapımı esnasındaki sosyo-kültürel işleyiş hakkında bilgi verir misiniz?

Bayram taplamasının yapımı esnasında sosyal dayanışmanın ve sosyal ilişkilerin ortaya nasıl çıktığını belirlemeye yönelik sorular sorulara verilen cevaplar incelendiğinde komşuluk ilişkilerine olumlu etkisi olduğu görülmektedir. İlgili sorular verilen cevaplar bir araya getirilerek aşağıda verilmiştir.

“Zahmetli bir iş olduğu için köylüler toplanır; hamur işlenir pişirilir. Tabi bu 5-6 evin birleşmesiyle yapılıyor (K1). Evler taplama yapımı için toplanıp bir araya geldiği zaman herkes bir iş yapar (K2). Birisi yoğurur birisi açar birisi pişirir; çünkü çok meşakkatli iştir.

Yapacak kişiler toplanıp kararlaştırıyorlar; kimin evi müsaitse o evde yapılmasına karar veriliyor. Herkes kendi hamurunu yoğurarak getiriyor (K5). Bayram taplaması bayramlarda yapıldığı için yapımına dualarla başlanıyor; güle güle ağız tadıyla yiğün diyerek bitiriliyor (K4)”. İlgili soruya K6 ise; “Geçen sene 6 kişi yaptık. 1 kişi yumak yaptı, 3 kişi açtı 2 kişi pişirdi. Yapımı esnasında da insanlar birbirini daha iyi tanıyor, bir şeylerini paylaşıyorsun, sohbetler ediyorsun, güzel bir ortam oluşuyor” şeklinde cevap vererek yapımı esnasındaki iletişimin komşuluk ilişkilerine olumlu yansıdığını belirtmiştir.

Soru 7: Bayram taplamasının gelenekselliği hakkındaki düşünceleriniz nedir?

Bayram taplamasının gelenekselliği ile ilgili yöneltilen soruya verilen cevaplar incelendiğinde genel olarak, geçmişte aile büyükleri tarafından yapıldığı için ayrı bir değer taşıdığı, bu sebeple de bu geleneği devam ettirme ihtiyacı duyulduğu belirtilmiştir. İlgili soruya K5 “annelerimizin, büyüklerimizin yaptığı, tadını sevdiğimiz bir ürün. Onlardan gördüğümüz için bu geleneği sürdürme isteğimiz oluyor. Küçük yaşlarda tadına alıştığımız için şimdilerde de o tadı arıyoruz, yapma isteği duyuyoruz. Ayrıca küçüklüğümüzün bir tadı, hatırası olduğu için sürdürmek lazım. Mesela taplama yediğim zaman halen köydeki o ortamı, havayı hatırlıyorum, annemle anneannemle böyle yapıyorduk diye hatıralarımız canlanıyor” derken K7 ve K8; “büyüklerimiz büyüklerinden, onlar da kendi büyüklerinden görmüştür. Bir bayram hazırlığı, bayram şenliği olarak yapılırdı. Şimdilerde de bayram yaklaşınca komşular bir araya toplanarak hazırlanıyor. Bayramın gelişine hazırlık yapılıyor; bir coşkusunu heyecanı oluyor” demiştir.

Soru 8: Bayram taplamasının törensel bir sunum şekli (ritüeli) var mı?

Bayram taplamasının sunumu esnasında bir adetini, uygulamanın olup olmadığını belirlemeye yönelik sorular sorulara, herhangi bir uygulamanın gerçekleşmediği, ikram edilirken yanında herhangi bir içeceğin verilebileceği belirtilmiştir. K1 ve K8 bu durumu “önceden ayrılanla ikram ediliyordu, şimdi yoğurt veya çay, kola gibi içeceklerle de sunulabiliyor. Yapımına başlarken de ikram ederken de hayır; bereket, sağlık, birlik beraberlik duaları ediyorum” şeklinde belirtmiştir.

Soru 9: Bayram taplaması yapımı kuşaktan kuşağa aktarılıyor mu? Sizde aktarımındaki en büyük sorun nedir?

Özellikle kırsal kesimlerde gençler de ailelerinden görerek öğreniyor, aktarımı sağlıyor. “Şehirde gençler çok bilmez ama tadını bilen gençler seviyor, kızıyla geçen sene yapmıştık bu sene de yapalım istiyor. Komşumuzun da küçük kızı geçen sene yemişti şimdi yine yapılmasını istiyor. Yapım aşamasını da severek izliyorlar. Köylerdeki çocuklar, bizim çocuklarımız biliyor ama şehirdeki çocuklar daha önce görmedikleri için ilgilerini çekiyor (K1, K6)” derken bu görüşe benzer şekilde K8 “Adıyaman’ın yerlileri biliyor ama gençlerin alışık olduğu bir tat olmadığı için çok rağbet gösterdiklerini sanmıyorum. Ama biz yaptığımız için bizim çocuklarımız biliyor, çoğu insan da hamurunu hazırlayıp fırına götürdüğü için, tatlı türlerini aldığı için gençler bilmiyor. Bizim yaşımızda olanlar, tadını bilenler taplamayı tercih ediyorlar” demiştir. Ayrıca gençler ile ilgili “zahmetli gördükleri için yapımına çok yanaşmayabiliyorlar. Hazırlanmış varsa tabi severek tüketiyorlar (K4)” demiştir. Bayram taplamasının aktarımıyla ilgili sunulan görüşlerde ise; “ikram olarak sunulacak ürünler çoğaldığı ve bunlara kolay ulaşılabildiği için taplama yapımı azalmaya başladı. Artık mevsimine göre tatlılar, dondurma gibi ikramlar verilebiliyor (K4). Çarşıda da ticari amaçlı satışı başladığı ve yaygınlaştığı için, taplamanın da yapımı zor olduğu için halk arasında yapımı azalmakta (K5)” denilmiştir.

K9 ise ilgili soruya hem gençlerin hem de büyüklerin açısından bakarak cevabı detaylandırmış ve şöyle demiştir; “özellikle evlerinin önünde uygun yeri olan evlerde yapılıyor. Buna rağmen aktarımının sağlandığını düşünüyorum, çünkü bayram taplaması Adıyaman’a yer etmiş bir tatlı, bir aidiyet oluşmuş. Haliyle çocuklarımız, gençlerimiz bir kere yediği zaman bu tadı benimsiyor, sahipleniyor. İnsanların, yapımı esnasında bir araya gelmesi, sohbetler etmesi, güzel vakit geçirmesi onları birbirine bağlıyor. Yapımı ne kadar zor olsa da insanların bir araya gelip yapmasıyla keyifli bir ortam olabiliyor. Hem büyükler kendi dertlerini paylaşabiliyor hem küçükler bu ortamda eğlenabiliyor. Böylece gençler orada yabancılık hissetmiyor. Böyle olunca büyükler de çocuklar sevsin, yapımını öğrensin diye severek yapabiliyorlar. Sadece şehirleşme, özel alanların azalması, çeşitli sebeplerle bir araya gelememe gibi sebeplerle yapımı azalabiliyor. Veya yeni taşınmış insanlar bu birlikteliğe uzak kalabiliyor ama yöre halkı tarafından severek yapılan ve sürdürülen bir gelenek.”

Bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki bilinirliği ile ilgili ise K3; “yerel halk biliyor, seviyor. Şehir dışına giden halk kendisiyle birlikte götürüyor” derken K6; “bazı komşularımız da tadını biliyor beğeniyor ama Dut’ta (Adıyaman ilçesi) olmalarına rağmen yapımını pek bilmiyorlar. O yüzden birlikte yapalım diyorlar ama yapılmasını yönelik çevremizde talep oluyor. Çevremizden

Hatay’a, İstanbul’a götürenler oldu hepsi de beğendi, hepsinden olumlu dönüşler aldık. Bu sene de istendi ama meşakkatli olduğu için her zaman yapamıyoruz” demiştir. Ayrıca K2; “Adıyaman’ın Nemrut’u gibi barajı gibi diğer doğal ve tarihi güzellikleri gibi tanıtımı yetersiz kalmıştır. Biz tanıtım amaçlı fuarlara, Adıyaman günlerine gittik ama yerel yönetimlerden destek bulamadık” şeklinde görüş belirtmiştir.

SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Adıyaman bayram taplamasının incelendiği bu araştırmada bayram taplamasının Adıyaman mutfağındaki yerini, yöresel bir lezzet olarak kültürel değerini ve üretimi esnasındaki kültürel işleyişi inceleyebilmek için bayram taplaması yapan yerel halk ve satışını yapan işletme yetkilileri ile görüşmeler yapılmıştır. Yapılan araştırma sonucunda elde edilen bulgular bir araya getirilerek aşağıda verilmiştir.

Adıyaman mutfağında önemli bir yeri olan bayram taplaması Adıyaman’ın yerel halkı tarafından yaygın olarak bilinen, yapılan ve sevilerek tüketilmekte olan geleneksel bir üründür. Tarihi, Adıyaman’ın yerleşim yeri olarak kullanıldığı zamanlara kadar dayanan bayram taplaması, ismini ise yapıldığı dönemden almaktadır. Kurban bayramlarında kurbanla meşgul olduğu için ramazan bayramlarından birkaç gün önce yapılmaya başlanan bayram taplaması, yöre halkı için bayramın gelişini ifade eden ve bayram hazırlığı niteliği taşıyan, heyecan uyandıran bir gelenektir. Katılımcılar, çocukluklarında ailelerinin bayram öncesinde taplama yaptığını, kendilerinin de heyecanlı bir şekilde izlediklerini, şimdi ise o günleri hatırlattığı, anıları tazelediği için kendilerinin de severek yaptığını ve yapmayı bir sorumluluk olarak gördüklerini belirtmektedir. Büyüklerinden görerek yapmayı öğrendiklerini ifade eden katılımcılar, kendi çocuklarının ve komşu çocuklarının da bayram taplamasının tadını sevdiklerini ve bayramlar yaklaştıkça yapılması için ısrar ettiklerini belirtmişlerdir. Ayrıca komşuların, aile üyelerinin bir araya gelerek taplama yaptıkları sırada gençlerin de orada bulunması, taplama yapımına aşina olmalarını, görerek öğrenmelerini sağlamakta ve gençlere verilen küçük işler ile bir nevi usta-çırak ilişkisi ortaya konulmaktadır. Sevmelerine rağmen zorluktan ve zahmetinden dolayı yapımında yer alamayan gençler, bir sonraki bayram zamanında tekrar yapılması için ısrar etmektedir. Bayram taplamasını bilmeyen, daha önce tatmamış halk da tadını beğenmekte ve şehir dışına giderken yanlarında götürmekte olup tüketenler tarafından olumlu geri dönüşlerde bulunmaktadır.

Bayram taplamasının üretimine ve tüketimine yönelik elde edilen sonuçlara göre bayram taplaması yapımında geçmiş ve bugün arasında birtakım farklılıklar bulunmaktadır. Geçmişte tandır içinde pişirilen ve içerisine tatlandırıcı olarak pekmez konulan bayram taplaması bugün ise saclarda, elektrikli fırınlarda, taş taban ve odun fırınlarda yapılabilmektedir. İçerisinde un, süt, yoğurt, yumurta, yağ, tuz, kabartma tozu, maya, susam, rezene, çörek otu bulunmakta, isteğe göre şeker ilave edilmektedir. Ayrıca dağlarda buğdayların arasında kendiliğinden yetişen ve “zerik” olarak bilinen sarı, dikenli bir bitkinin özü kullanılarak da tat ve renk verilebilmektedir. Adıyaman mutfağında tatlı olarak geçen ancak bilinen şireli tatlılara göre farklılık gösteren bayram taplamasının tuzlu ve şekerli olarak çeşitleri bulunmaktadır. Malzemesine ve yapımına göre ise yumuşak veya kırılabilmektedir. Ayrıca benzer ürünlerle yapılan, kesimine ve kalınlığına göre bayram taplamasından ayrılan peksimet (pesmet) diye bir çeşidi bulunmaktadır. Güneşle direkt temas etmeyen, kuru ve serin ortamlarda saklanmak koşuluyla bir yıla kadar raf ömrü olan bayram taplaması, içerisindeki doğal ürünler ile hem kolay bozulmamakta hem de sağlıklı bir ürün olma özelliği taşımaktadır. Bayram taplamasının sunumunda ise ayrı bir sunum şekli bulunmamakla birlikte geçmişte yoğurt, ayran veya çay, günümüzde ise herhangi bir meşrubat ile ikram edilmekte ve tüketilmektedir.

Önceleri sadece bayramlarda birkaç evin, ailenin bir araya gelerek yaptığı taplama, artık işletmelerde de yapılarak satışa sunulduğu için her dönem üretilmektedir. Üretim artması ve işletmeler tarafından da satışa sunulması, bayram taplamasını sevenlerin kolayca ulaşabilmesi, daha önce tatmayanların ise deneyebilmesi için bir kolaylık sunmaktadır. Böylece yöresel bir lezzetin yerel halkın dışına çıkarak diğer insanlar tarafından bilinmesi sağlanmış olmaktadır. Ayrıca tadı, biçimi gibi geleneksel yapısı bozulmadan üretilerek yaygınlaşan yöresel yiyecekler, kültürel değerlerin sürdürülebilirliği açısından fayda sağlamaktadır. Ancak fabrikasyon üretim her ne kadar yöresel bir ürünün tanınması ve yaygınlaşması açısından olumlu bir durum olsa da o ürünün arka planını oluşturan gelenekten soyutlanmakta, isim ve içerik benzerliğinden ibaret kalmaktadır. Bu noktada önemli olan, yöresel bir lezzetin yaygınlaşması ve bilinirliğinin artmasının yanında yapımının da geleneksel bir şekilde devam ettirilmesi gerektiğidir. Çünkü yöresel yiyecekler tadının, görünüşünün ve sunumunun yanında yapımıyla ve yapımı sırasındaki sosyo-kültürel hareketlilik ile bütünlük sağlamaktadır.

Bayram taplamasının yapımı esnasındaki sosyo-kültürel işleyişe bakıldığında, taplama yapımının zor olmasından dolayı birkaç evin, ailenin bir araya gelerek yapması gerekmektedir. Bayram taplaması yapımına

geçilmeden önce yapılacak olan evler gün kararlaştırarak kendi malzemelerini hazırlamaktadır. Daha sonra karar verdikleri kişinin evine giderek sırayla herkesin taplaması hazırlanmaya başlanır. Bu esnada her kişiye; hamuru yoğurma, bezeler haline getirme, bezeleri açma, pişirme gibi iş dağılımı yapılmaktadır. Ortak bir amaç uğruna ortak bir kültürel birikim ile ortaya konulan bu toplumsal faaliyetin, yardımlaşma kültürü olan imece usulünün yaşatılması, komşuluk ilişkilerinin pekişmesi, bölgeye yeni taşınan veya komşuların arasına yeni katılan kişilerin bölge halkı ile tanışması ve o bölgedeki sosyal hayata alışması açısından etkileri bulunmaktadır. Ayrıca ortak olarak yapımı gerçekleşen bayram taplamasının yapımı esnasında genç neslin bu duruma tanık olması hem yöresel bir lezzeti öğrenmelerine hem de sosyal ilişkilere tanık olmalarına fırsat sunmaktadır. Halkın büyüklerinden gördükleri bir ürünün yapımını severek benimsemeleri ve sahiplenmeleri, geçmişleriyle olan kültürel iletişimin sağlıklı şekilde sürdürülmesi, aynı şekilde yöre halkının taplama yapımını ve yapımı esnasındaki toplumsal ilişkileri kendi gençlerine aktarmaları ile bir araya gelen toplum üyelerinin ait oldukları kültüre dair sorumluluklarının yerine getirilmesi sağlanmaktadır. Bu sorumluluk bilinci, ait olunan kültürel değerlerin, yaşanmışlıkların, geçmişe olan hürmetin ve geçmiş ile olan kültürel iletişimin önünü açmakta ve bugünlere taşınmasını sağlamaktadır. Böylece yöresel yiyeceklerin sosyo-kültürel işleyiş ile bir bütünlük ortaya koyduğu ve her ikisinin bir arada uygulanarak SOKÜM değerlerinin aktarımında etkili olduğu sonucuna varılabilmektedir. Bu doğrultuda, Adıyaman ilinde yöresel bir lezzet olarak uzun yıllardır yapılan, yöre halkı tarafından sevilerek üretilen ve tüketilen bayram taplaması gerek yöresel bir ürün olması gerekse yapımı esnasındaki sosyo-kültürel işleyiş özellikleri ile bölge kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır.

Adıyaman bayram taplamasının incelendiği araştırmada yöresel yiyecekler için genel bir değerlendirilmesi yapıldığında; yöresel yiyecekler bir bölgenin, topluluğun ekonomik düzeyi, iklim şartları, zirai uygulamaları ve hayvancılığı, toplumsal uygulamaları, beslenme alışkanlıkları gibi yaşamlarına ilişkin ipuçları vermektedir. Böylesi geniş bir alanı kapsayan ve toplum hayatının somut ve somut olmayan kültür alanlarını net bir şekilde ortaya koyan yöresel yiyecekler incelenirken sadece tadı ve sunumu ile sınırlı kalınmamalıdır. Çünkü yöresel yiyeceklerin içeriği, yapımı ve sunumu, içinde bulunduğu toplumun kültürel kodları ile biçimlenmiştir. Burada ürünün yapımının zorluğu kolaylığı, içeriğinin sadeliği veya yoğunluğu önemli değildir. Çünkü geçmişten gelen, geleneksellik kazanmış ürünler, ortaya çıktığı dönemin şartlarına göre şekillenmiştir. Yılları, asırları aşarak mevcut zamana gelebilmiş ürünler, o toplumun kimliğine işlenmiş ve herhangi bir yönüyle o toplumun parçası olmuştur. Ancak değişen yaşam şartları,

insanların değişen istek ve tutumları, farklı kültürlerden etkilenmeler sonucunda beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürü de değişime uğramaya başlamıştır. Bu noktada yöresel lezzetlere sahip çıkılması ve yöresel lezzetlerin yaşatılması, küreselleşme çağındaki doyumsuz tüketimin karşısında durulabilmesi, fastfood ve sürekli tüketime dayalı hale gelen beslenme alışkanlıklarından uzaklaşılabilmesi adına bir hatırlatıcı olmaktadır. Özellikle hızlı bir şekilde gerçekleşen kentleşme neticesinde apartman tarzı konutların yaygınlaşmasıyla özel mülkiyetlerdeki yaşam alanları daralmış ve taplama, yufka gibi ortak faaliyetlerin yapılabirliği azalmaya başlamıştır. Ayrıca fastfood tarzı tüketiminin artması ile yöresel yiyeceklerin yaygınlığı azalmaya başlamış, yemek ile birlikte yemek yeme, sofrada adabı, yeme-içmeye bağlı inanış ve uygulamalar gibi yemek kültürünü oluşturan unsurlar unutulmaya yüz tutmuştur. Dolayısıyla böyle bir eğilimin toplumların yemek kültürlerindeki farklılıkların giderek azalmasına ve küresel bir yemek kültürüne doğru gidişe yol açabileceğini söylemek mümkündür (Gürhan, 2017, s.563). Bu durum karşısında kültürel zenginliklerin yaşatılması adına yöresel yiyeceklerin toplum içerisindeki yerinin korunması ve yöresel yiyecekler etrafında şekillenen sosyo-kültürel işleyişin yaşatılması önem taşımaktadır (Başat vd., 2017, s.65). Nitekim yemek ve birey arasında zaruri bir ilişki olduğu gibi yöresel yemekler ve toplum arasında da kültürel bir ilişki söz konusudur. Çünkü yöresel yemek kültürü, toplumsal hayatın bir parçasını oluşturmakta, toplumsal ilişkilerin yaşanmasını, sürdürülmesini sağlamaktadır. Dolayısıyla toplum kültürünün parçası olan, ait olduğu toplumun geçmişini ve bugünü anlatan yöresel yiyecekler, SOKÜM unsuru olarak önem taşımaktadır. Bu noktada Adıyaman'ın yöresel yiyeceklerinden olan bayram taplamasının anlatıldığı bu çalışmada, yöresel yiyeceklerin yapımının dışına çıkarak yapımı esnasındaki sosyo-kültürel işleyiş, yöresel yiyeceklerin geleneksel yapısı, modern zamanın getirdiği fastfood tüketim şekli karşısındaki önemi ve vazgeçilmezliği, toplumlar için taşıdığı önem, kültürel miras değeri olarak aktarımı ve aktarımı esnasında karşılaşılan sorunlar ele alınmış ve sahip olduğu bu zengin içerik ile SOKÜM literatürüne katkı sağlayacağı düşünülmüştür.

KAYNAKÇA

- Akay, A. S. (2006). Somut olmayan kültürel mirasın tarih araştırmalarında kaynak olma özelliği. *Milli Folklor Dergisi*, (70), 38-58.
- Akdağ, G. ve Üzülmüş, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 301-309. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.132>
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji Dergisi*, (30), 33-53. https://doi.org/10.1501/antro_0000000319
- Aksu, H. (2004). Osmanlı sonrası Türk el sanatlarının dirilişi. *İstanbul Büyükşehir Belediyesi Sanat ve Meslek Eğitimi Kursları El Sanatları Dergisi*, (1), 51-55.
- Albayrak, M. ve Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 555-561.
- Aliağaoğlu, A. (2004). Sosyo-kültürel miras turizmi ve Türkiye'den örnekler. *Ankara Üniversitesi Coğrafi Bilimler Dergisi*, 2(2), 55-69. https://doi.org/10.1501/Cogbil_0000000045
- Arıoğlu, İ. E. (2006). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi TBMM'de kabul edildi. *Milli Folklor Dergisi*, (69), 186-187.
- Atsar, A. (2017). Perlindungan hukum terhadap pengetahuan dan ekspresi budaya tradisional untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat ditinjau dari undang-undang No. 5 Tahun 2017 Tentang Pemajuan Kebudayaan Dan Undang-Undang No. 28 Tahun 2014 Tentang Hak Cipta. *Jurnal Law Reform*, 13(2), 284-299. <https://doi.org/10.14710/lr.v13i2.16162>
- Başat, H. T., Sandıkçı, M. ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: Ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.112>

- Bayram, Ü. (2018). Gastronomik kültürel miras olarak Buldan Günbalı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 361-371. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.192>
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, (87), 159-169.
- Erbil, K. ve Yılmaz, G. (2018). Kültürel miras bağlamında Sakarya ilinde yaşayan etnik grupların Türk mutfağına katkıları. *Turizm Akademik Dergisi*, 276-285.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 562-570. <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.20175434620>
- Hamzah, H., Karim, M. S. A., Othman, M., & Hamzah, A. (2013). Dimensions of authenticity in Malay cuisine from experts' perspectives. *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*, 2(3), 369-377. <https://doi.org/10.5901/ajis.2013.v2n3p369>
- Hamzah, H., Karim, M. S. A., Othman, M., Hamzah, A., & Muhammad, N. H. (2015). Challenges in sustaining the Malay traditional kuih among youth. *International Journal of Social Science and Humanity*, 5(5), 472-478.
- Handoya, C. C., Clarissa, Claudia, G., Milka, & Firdayanti, S. A. (2018). Klappertaart: an Indonesian Dutch influenced traditional food. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 147-152. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2017.12.002>
- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A. ve Küçükçongar, M. (2010). Coğrafi işaret olarak Karaman Divle tulum peyniri. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 12(19), 15-23.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Mahila, S. (2010). Traditional knowledge dalam sistem hukum hak kekayaan intelektual Indonesia. *Journal Lex Specialis*, (Special Issue), 34-42.
- Nebioglu, O. (2017). Gastronomik kimlik ve gastronomik turizm ürünlerinin sınıflandırılması üzerine nitel bir araştırma: Alanya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 39-60. <https://doi.org/10.21325/jotags.2017.69>
- Oğuz, M. Ö. (2001). Küreselleşme ve ulusal kalıt kavramları arasında Türk halkbilimi. *Milli Folklor Dergisi*, (50), 5-8.
- Oğuz, M. Ö. (2013). *Küreselleşme ve Uygulamalı Halk Bilimi* (2. Baskı). Akçağ Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö. (2018). *Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir?* (3. Baskı). Geleneksel Yayıncılık.
- Özkaya, F. D., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Roudsari, A. H., Vedadhir, A., Rahmani, J., & Bonab, A. M. (2019). Explaining the barriers and facilitators of ethnic and traditional food choices from the viewpoints of women. *Journal of Ethnic Foods*, 6(33), 1-8. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0034-2>
- Sabbağ, Ç. (2015). Adıyaman yemek kültürü. R. Y. Yıldırım (Ed.), *Fırat'tan Volga'ya medeniyetler köprüsü* (s.104-115) içinde. Adıyaman Üniversitesi Yayınları.
- Sabbağ, Ç. ve Yeşilyurt, C. (2018). The effect of ecological food production on food culture: Example of Adıyaman. *Fresenius Environmental Bulletin*, 27(2), 5259-5268.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak Tokat mutfağı. *Turkish Studies*, 7(4), 2675-2695.
- Sarıoğlu, H. (2005). El sanatlarını milli değer olarak algılamak. *Milli Folklor Dergisi*, (66), 72-74.
- Shin, D. H. (2004). Korean traditional food: Status, prospects and vision for globalization. *Extension Bulletin Food and Fertilizer Technology Center*, (557), 1-13.
- Sofyarto, K. (2018). Perlindungan hukum hak kekayaan intelektual atas pengetahuan tradisional terhadap perolehan manfaat ekonomi. *Lambung Mangkurat Law Journal*, 3(2), 195-204. <https://doi.org/10.24815/kanun.v20i1.9832>

- Solmaz, Y. ve Altınar, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Şahin, İ. D. (2010). *Yerel kültür mirasının dijitalleştirilmesi ve halk kütüphaneleri: Yalova örneği* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.
- Türkoğlu, T. (2019). *Somut olmayan kültürel miras kaynaklarının turizm çekiciliği kapsamında değerlendirilmesi: Türk kâğıt süsleme (ebru) sanatı* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi.
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim araştırmalarında etkin olarak kullanılacak nitel bir araştırma tekniği: görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*, 24(24), 543-559.
- Ukav, İ. (2014). Adıyaman ilinde kırsal turizm potansiyeli ve geliştirme fırsatları. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(51), 15-33. <https://doi.org/10.17755/esosder.71778>
- Ulular, A. B. (2006). *Konya'da geleneksel konutta mutfak* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Selçuk Üniversitesi.
- UNESCO. (2021). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi. <https://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/> (Erişim Tarihi: 01.05.2021).
- Uzel, R. A. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(1), 37-44. <https://doi.org/10.20289/zfdergi.358701>
- Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O. ve Özer, S. (2017, Eylül, 28-Ekim, 1). *Otel işletmelerinin menülerinde yöresel yemek kültürünü yaşatmak: Adıyaman örneği*. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi, Van, Türkiye
- Yıldırım, A. (1999). Nitel araştırma yöntemlerinin temel özellikleri ve eğitim araştırmalarındaki yeri ve önemi. *Eğitim ve Bilim Dergisi*, 23(112), 7-17.