

DOI: 10.55666/folklor.1314099

## BİR TÖREN RİTÜELİ: İSKİLİP DOLMASI GELENEĞİ\*

Nilgün TÜRKMEN\*\*

### Öz

Yemek, insanın yaşamsal faaliyetleri için gerekli besin ve enerjinin temel kaynağıdır. İnsanoğlu, varlık serüveni boyunca bu ihtiyacını karşılamak için birçok yol ve yöntem geliştirmiştir. Yemeğin hazırlanma, sunum ve tüketilme gibi evrelerini çeşitli faktörler etkilemiştir. Din, iklim, coğrafya, medeniyet vb. söz konusu etkinin dinamiklerinden bazılarıdır. Bahsedilen unsurlar ile yemek, her toplumda topluluğa özgü geleneklerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Toplu yenilen yemekler ile bu geleneklere ekonomik, kültürel, siyasi, sosyal ve psikolojik birtakım işlevler yüklenmiştir. Böylece yemek, fizyolojik bir olgu olmanın ötesinde bir kültüre dönüşmüştür. Tören ritüelleri, mutfak kültürünün sözü edilen yönlerini çok boyutlu sergileyen araçlardır. Bu tören ritüellerinden biri de İskilip dolması geleneğidir. İskilip dolması, belli bir yöreye özgü olması sebebiyle coğrafi işaret almış bir yemektir. Ancak, o sadece bir yemekten ibaret değildir. İskilip'te evlilik/sünnet düğünleri, mevlitler gibi geniş katılımlı törenlerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Bir tören yemeği olarak kendine özgü ritüelleri, kaide ve gelenekleri bulunur. Dolmacı denilen özel aşçılar tarafından yaklaşık 12 saatlik bir sürede pişirilir. Dolmacılık usta-çırak geleneği içinde öğrenilen bir meslektir. Üretim ve tüketim bağlamları ile birlikte bir yemek olmanın ötesinde bir gelenek simgesidir. Bu nedenle İskilip dolması geleneği kendine özgü yapısal özellikleri bulunan köklü bir kültürün mirasıdır. İskilip halkı bu mirası, geleneğe yüklediği misyonlarla asırlardır nesilden nesile aktararak sürdürmektedir. Bu çalışmada İskilip dolması geleneği, yapısal ve işlevsel özellikleri bakımından ele alınmaktadır. Söz konusu özelliklerin tespiti alan araştırmasına dayanmaktadır. Gözlem ve görüşme yöntemleri kullanılarak geleneği meydana getiren dinamikler tespit edilmektedir. 10 yılı aşkın bir süre boyunca, onlarca davete katılımcı gözlemci olarak iştirak edilerek ve yöre halkından pek çok kişi ile doğrudan ve dolaylı görüşmeler yapılarak veriler elde edilmiştir. Geleneğe dair tespit edilen unsurlar, bağlamsal bir yaklaşım ile yapısal unsurlar ve işlevleri birlikte değerlendirilerek bir bütün olarak ele alınıp incelenmektedir. Bunun yapılmasında amaç özelde tören yemeklerinin genelde ise İskilip dolmasının hangi saikler ile etrafında bir gelenek meydana getirdiğini ve geleneğin asırlardır kültürel aktarımla sürdürülme gerekçelerini ortaya koyabilmektir. Zira söz konusu tespitlerin kültürel unsurların varlığını koruma noktasında neler yapılabileceğine dair yol gösterici olacağı düşünülmektedir. Geleneğin dikkat çeken cinsiyet temelli rol dağılımları ve üretim-tüketim bağlamlarına dair değerlendirmeler de çalışmanın bir başka konusudur. UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye envanterine kaydedilmeyi hak eden mahiyeti ve sürdürülebilir kalkınma için taşıdığı potansiyel ile İskilip dolması geleneğini çok yönlü ve bütüncül bir yaklaşımla incelemek de çalışmanın hedefleri arasındadır.

**Anahtar Kelimeler:** Tören, ritüel, İskilip mutfak kültürü, İskilip dolması geleneği, toplumsal cinsiyet.

\* Bu çalışma, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırma Önerisi Etik Değerlendirme Kurulununun 10/07/2023 tarihli ve 2023-7 numaralı toplantısında alınan karara göre etik kurul iznine sahiptir.

\*\* Dr. Öğretim Üyesi. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Sivas/Türkiye. nturkmen@gmail.com ORCID ID: 0000-0002-6946-305X

---

---

## A CEREMONY RITUAL: ISKILIP DOLMASI TRADITION

### Abstract

Food is essentially the source of nutrients and energy necessary for human vital activities. Throughout their existence, humans have developed many ways and methods to meet this need. Various factors such as religion, climate, geography, civilization, etc. have influenced the stages of food preparation, presentation, and consumption. With these factors, food has given rise to traditions specific to each society. Group meals have been assigned various functions such as economic, cultural, political, social, and psychological dimensions. Thus, food has evolved into a culture beyond being a physiological phenomenon. Ceremonial rituals are tools that display the multidimensional aspects of culinary culture. One of these ceremonial rituals is the Iskilip-style stuffed tradition. Iskilip-style stuffed, being specific to a certain region, have received geographical indication as a dish. However, it is not just a dish. It is an indispensable part of large-scale ceremonies such as weddings/circumcisions and religious events in Iskilip. It has its own rituals, rules, and traditions as a ceremonial meal. It is cooked by special chefs called "dolmacı" for approximately 12 hours. "Dolmacılık" is a profession learned in the apprentice-master tradition. Along with production and consumption contexts, it is a tradition symbol beyond being a meal. Therefore, the Iskilip-style stuffed/Iskilip dolması tradition is a legacy of a deep-rooted culture with distinctive structural features. People, living in Iskilip, have been carrying on this legacy for centuries from generation to generation by attributing missions to the tradition. Iskilip dolma tradition is discussed in terms of its structural and functional features in this study. The determination of these characteristics is based on field research. Observation and interview methods are used to determine the dynamics that create the tradition. For more than 10 years, data were obtained by participating in dozens of invitations as participant observers and conducting direct and indirect interviews with many local people. The identified elements of the tradition are analysed in a contextual approach by considering structural elements and functions together. The purpose of doing this is to reveal the motives around which the ceremonial meals in particular and Iskilip dolma in general have created a tradition and the reasons for the continuation of the tradition through cultural transmission for centuries. Because it is thought that these determinations will guide what can be done to protect the existence of cultural elements. Evaluations regarding gender-based role distributions and production-consumption contexts are also another subject of the study. One of the objectives of this study is to examine the Iskilip-style stuffed tradition in a comprehensive and multidimensional approach with its potential for sustainable development and its nature deserving to be registered in Turkey's inventory of intangible cultural heritage by UNESCO.

**Keywords:** Ceremony, ritual, culinary culture, Iskilip dolması tradition, gender.

## Giriş

Yemek, insanın biyolojik varlığını sürdürebilmesi için gerekli olan temel bir ihtiyaçtır. İnsan, tarih sahnesine ilk çıktığı andan itibaren bu ihtiyacı karşılamaya çalışmış ve bunun neticesinde yemek için çeşitli yöntemler geliştirmiştir. Coğrafya, insan biyolojisi, iklim, çağın imkânları, gelenek, görenek, inanış, din gibi pek çok unsurun etkisiyle şekillenen bu yollar, bugün mutfak kültürü adıyla anılan gelenekler topluluğunu meydana getirmiştir. Mutfak kültürü, sadece yemeği değil; onunla birlikte yiyecek malzemelerinin elde edilme/yetiştirilme/toplanma, hazırlanma/pişirilme, sunulma, tüketilme ve sindirilme yöntemlerini de içeren bir alandır (Öğüt Eker, 2017: 59). Sözü edilen tüm bu hususlar aynı zamanda halkın toplumsal cinsiyet rol dağılımlarını barındıran bir göstergedir (Öğüt Eker, 2018a). Dolayısıyla mutfak kültürü çalışmalarına yemeğin “kültürel değerler sistemi” (Öğüt Eker, 2018b: 63) olması hasebiyle sadece yemek tarifi ya da sunum boyutuyla yaklaşmamak; konuyu çok yönlü ele alıp değerlendirmek gerekmektedir.

Yemeğin sembolik veya kültürel anlamlarından önce akla gelmesi gereken en temel işlevi bedenlerimizi beslemek ve yaşamın devamını sağlamaktır. Vücudumuz için gerekli olan besin ve enerjinin ana kaynağı olan yemek hem fiziksel hem de duygusal açıdan iyileştiricidir. Bu yönüyle bile yeme eylemi, sembolik olaylar şeklinde görülmeden, insanların birlikte paylaştığı gerçek/somut deneyimler olarak değerlendirilebilir. İnsanlar beslenmek ve bunu yaparken de birlikte keyifli vakit geçirmek amacıyla bir araya gelir. Bu yönüyle yemeğin topluluk bilinci ve sosyal uyum duygusunu açığa çıkarma işlevini üstlendiği de söylenebilir (Douglas, 1984: 12). Yemek, genel olarak bireysel ve kolektif kimliklerimizi şekillendiren, bizi gruplar hâlinde bir araya getiren, grubun bir üyesi olmamızı sağlayan aynı zamanda da tarih ve geleneklerimize bağlayan derin bir anlama sahiptir.

Bireysel olarak tüketildiğinde bir ihtiyacın giderilmesi olarak görülen yemek, tüketim şekli değiştiğinde başka anlamlar yüklenir. Yeme işlemi bir sofrada gerçekleştiğinde ise yemek, insanları bir araya getiren, bir sofraya etrafında toplayarak bireyi gruba aidiyet duygusuyla bağlayan bir tutkula dönüşür. Ortaya aynı paydalarla buluşan, benzer şekillerde ve hislerle beslenen insan toplulukları çıkar. Sofra ne kadar büyük ve sofraya etrafında şekillenen gelenekler ne kadar fazla ise grubu oluşturan bireylerin arasındaki bağ o denli güçlü ve sağlamdır. Dundes’a göre halk olmanın en temel dinamiği, bir topluluğun sayısından ziyade onları birleştiren faktörlerdir. Bu faktörler ne kadar çoksa grubun birbirine bağlılığı aynı oranda kuvvetlidir (1998: 143). Çok sayıda ortak değer etrafında insanları buluşturan/birleştiren sofralar denilince ilk akla gelen “tören yemekleri”dir.

Tören yemekleri, şenlik, festival, bayram, karnaval, doğum, düğün gibi her türlü kutlama; ölüm/yas ve mevlit gibi anma etkinlikleri için verilir. Bu etkinliklerin tamamında yemekler, insanları kalabalık sofralarda bir araya getirir. Vesile her ne olursa olsun yemeğin toplu tüketilmesi, açık ve örtülü birçok işlevi bünyesinde toplayarak yemeğe yüklenen anlamları değiştirmeye başlar. Öğüt Eker, yemeğin biyolojik bir ihtiyaca cevap olmanın ötesinde “...sıradanlıktan kurtulma, kendini bulma, özgürleşme, toplumsal cinsiyet perspektifinden cinsel kimliği belirleme,... ..sosyal ilişkilerin derecesini gösterme, toplumsal üstünlük sağlama, birleştirme, paylaşma, sosyalleşme...” (2018a: 182-183) gibi işlevleriyle çok boyutlu anlamsal bir bütünlüğe sahip olduğuna dikkat çekmektedir. Söz konusu bütünlüğün açığa çıkmasında yemeğin etrafında şekillenen geleneklerin katkısı yadsınamaz ölçektektir.

Türk mutfak kültürü, üretim ve tüketim bağlamları dikkate alındığında zengin bir yapıya sahiptir. Gerek yemek çeşitliliği gerek yemeklerde kullanılan malzemeler gerek hazırlama/pişirme ve sunum teknikleri gerekse de tüketim şekillerinde bu zenginlik görülebilir. Köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfak kültürü, Orta Asya’dan Anadolu’ya, Doğu’dan Batı’ya uzanan bir coğrafyada birçok medeniyetin gelenekleriyle beslenerek kuşaktan kuşağa aktarılmış ve yaşatılmıştır. Söz konusu kültürel varlığın miraslarından birisi de İskilip dolması ve dolma çerçevesinde şekillenen gelenektir.

Çorum’un İskilip ilçesinde özellikle düğün, sünnet, hac<sup>1</sup>, ölüm gibi geçiş dönemi ritüelleri vesilesiyle pişirilen ve tüketilen bir yemek olan İskilip dolması, sözlü kaynaklardan edinilen bilgiye göre geçmişte çok uzun yıllara dayanan bir tören yemeğidir. Yöre halkı için çok fazla anlam ifade eden ve oldukça sevilen bu yemek, yöre kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Dolma, dolmacı adıyla anılan özel aşçılar

tarafından pişirilen, kendine özgü ritüelleri olan bir gelenek sembolüdür. Dolmacıların yetiştiği çıraklık geleneği, kullanılan malzemeler, dolma ile beraber tüketilen yemekler, tüketim bağlamı/yemeğin yenilmesi gibi unsurlar bir tören yemeği çerçevesinde nesilden nesile aktararak kültürel belleğe kazınan bir gelenek ortaya çıkarmıştır. Bu çalışmada İskilip dolması, bağlamsal bir bütünlük içerisinde yöresel kültürün yaşaması ve aktarılmasında oynadığı rol dikkate alınarak yapısal ve işlevsel özellikleriyle birlikte incelenecektir. Böylece özelde İskilip genelde ise Türk mutfak kültürünün kültür aktarımında üstlendiği görevler tespit ve tahlil edilecektir. Çalışmada, gerek UNESCO'nun "Somut Olmayan Kültürel Miras" sözleşmesi gerekse son zamanlarda sıklıkla gündeme gelen coğrafi işaretli ürünlerin önemi ve gerekliliği çerçevesinde İskilip dolmasının bir gelenek olarak görülmesinin önemi ve nedenleri hakkında değerlendirmeler yapılması hedeflenmektedir.

Somut olmayan kültürel miras unsurları, eğer farkındalık alanında değiller/unutulmuşlar ya da ihmal edilmişlerse hasar aldıklarında müdahaleden mahrum kalırlar. Oğuz'un, "(Yapıyı) Restore edebilmek için farkına varmak lazım ki yanmışsa yanığı, yıkılmışsa yıkığı fark etmek kolaydır. Gözümüze çarpar. Ama somut olmayan kültürel miras unsurları unutulduktan sonra gözümüze çarpma ihtimali yok." (2018: 15) ifadelerinde belirttiği gibi somut olmayan kültürel miras unsurları, kültürel hayatta canlı bir biçimde varlığını sürdürürken fark edilmeli ve korumaya alınmalıdır. En iyi korumanın ise yaşatarak yapıldığı, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesinin temel misyonu olan ilkelerinden biridir. İskilip dolması geleneğini yaşatmak noktasında yöre halkı üzerine düşeni asırlardır yerine getirmektedir. Kutlu bir miras olarak gördükleri bu geleneği, kuşaklar arası kültürel aktarımla/paylaşımla 21. yüzyıla kadar geleneksel yapısını muhafaza ederek taşımışlardır. Sözü edilen geleneğin hâlâ canlı bir şekilde yaşarken Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Envanterine kaydedilerek koruma altına alınması gerek farkındalık oluşturmak gerekse de somut olmayan kültürel miras unsurlarını sürdürülebilir kalkınmanın bir parçası hâline getirebilmek açısından önem arz etmektedir. Küreselleşme ile varlığı günden güne ağırlaşan kültürlerin tek tipleşmesi tehlikesi, sürdürülebilir kalkınma (Ölçer Özünel, 2018: 43) ve kültür endüstrileri aracılığıyla kısmen ya da başarılı adımlarla tamamen engellenebilir. Burada önemli olan doğru anda ve yerde atılacak doğru adımlardır.

İskilip dolması etrafında şekillenen geleneğin dar bir bölgede asırlardır muhafaza edilmesi dikkat çekmektedir. Zira günümüzde İskilip dolması geleneğini ortaya çıkaran ihtiyaçlar için farklı seçenekler bulunmaktadır. Belirtildiği gibi İskilip dolması bir tören yemeğidir. Anadolu'da tören yemeği olarak tüketilen yiyecekler arasında keşkeğin köklü bir geçmişe sahip olduğu bilinen bir gerçektir. Yöre halkı tarafından da törenlerde eski zamanlarda keşkek pişirildiği bildirilmektedir (KK-2). Ayrıca bugün Türkiye'de tören yemekleri arasında döner, pilav üstü et gibi yiyeceklerin yer aldığı hemen herkesin malumu olduğu bir bilgidir. İskilip dolması, dolma malzemeleri, özel aşçı ve ekibinin ücretleri ve ritüelde kullanılan araç-gereçlerin temini gibi hususlar sebebi ile oldukça maliyetli bir gelenektir. Daha düşük masraflı alternatif uygulamaların içinden dolmanın tercih edilmesinde oluşturduğu geleneğin yapısal özellikleri ve işlevleri ile yemeğin lezzetinin payı bulunduğunu söylemek mümkündür. Bu nedenlerle olsa gerek halk, geleneği yaşatma konusunda asırlara meydan okuyan bir gayret sergilemektedir. Böylesi bir gayretin takdiri ve motivasyonu, kültürel mirasa sahip çıkılması, geleneği korumanın onun yaşatılmasına katkı sunularak kolaylaşacağı gibi nedenlerle İskilip dolması geleneğinin Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Envanterine kaydedilmesinde fayda olduğu düşünülmektedir. Söz konusu adım, özelde İskilip dolmasının genelde ise bu yemek etrafında şekillenen geleneğin geniş kitlelerce tanınmasına katkı sunacaktır. Geleneğin kavuşacağı ün, ekonomik kalkınmaya da etki edecektir. Yetiyecek yeni dolma ustaları, dolma malzemesine talep, dolmanın yerinde ve bağlamında tüketilmesi için yöreyi ziyaret, İskilip dolmasının tüketim talepleri için açılacak yemek mekânları vb. faktörler, sözü edilen ekonomik kazanımlardan birkaçı olarak zikredilebilir.

İskilip dolması, coğrafi işaretli bir ürün olarak işlenmiştir. Ancak o, sadece bir yemekten ibaret değildir. Bir tören yemeği olarak tek başına tüketilmemesi, beraberinde olmazsa olmaz yiyecek ve içecekleri kendine bağlaması; yemeğin ustaları olan dolmacıların yetiştirildiği usta-çırak geleneği; bu yemeklerin hazırlanma aşaması/öncesi, tüketim esnası ve yemek sonrasında yaşananlar ile birçok geleneği içinde barındırmaktadır. Geleneklerle ilgili bu ve benzeri çalışmalarda amaç, ölü ya da ölmek üzere olan geleneği

yeniden yaşatmaktan ziyade geleneğin ölmesine sebep olan unsurları tespit ederek benzeri durumların tekrarlanmasının mümkünse önüne geçmek ya da bu doğrultuda tehlikeyi ortadan kaldırmaktır (Solmaz, 2015: 383). İskilip dolmasının etrafında şekillenen söz konusu geleneklerle beraber korumaya alınması, bahsedilen nedenlerle kültüre önemli bir hizmet olacaktır. İskilip dolmasının UNESCO'nun Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Envanterine kaydedilmesi, geleneğin ününün artması ve yöre dışında daha geniş kitlelere ulaşmasının önünü açacağı yukarıda belirtilmiştir. Bahsedilen bu hususların yöre turizmine katkı sunması beklenilebilir. Kültür ekonomilerinin parçası olan gastronomi turizminin hediyelik eşya, yeme-içme vb. sektörleri destekleyerek dünyada ve Türkiye'de kültürel değerlere sahip çıkılmasında itici bir gücü bulunduğu gerek konunun uzmanları gerekse sektör çalışanları tarafından ifade edilmektedir. Bu güçten İskilip dolması geleneğinin de nasibini alması sağlanmalıdır. Bahsedilen gerekçelerle İskilip dolması geleneği yapısal özellikleri ve işlevleri ile bütüncül bir biçimde değerlendirilmeye çalışılacaktır.

### İskilip ve İskilip mutfak kültürü

İskilip dolması geleneği, Çorum'un İskilip ilçesine özgüdür. Geleneğin Çorum merkezde ve Çorum'un diğer ilçelerinde bilinmemesinde ve İskilip'te ortaya çıkışında yöre tarihi ile kültürünün önemli etkileri olduğu düşünülmektedir. Geleneğin varlık serüveni, yapısal özellikleri ve işlevleri ile geleneği besleyen unsurların daha iyi anlaşılmasını sağlamak amacıyla İskilip tarihinden ve mutfak kültüründen genel hatlarıyla kısaca bahsedilmesinde fayda görülmektedir<sup>2</sup>.

İskilip, hakkında bilinenlerin bir kısmı tarihi kaynaklara bir kısmı ise rivayetlere dayandırılan tarihçesi ile Çorum'a bağlı bir ilçedir. İlçe Çorum merkeze 56 km. uzaklıktadır. Nüfus yoğunluğu olarak 2023 yılı itibarıyla resmî nüfus verileri (URL-1) dikkate alınarak hesaplandığında Çorum'un 4. büyük ilçesidir. Ancak sözlü kaynaklar, eskiden Çorum'un en kalabalık ve büyük ilçesinin İskilip olduğunu belirtir<sup>3</sup> (KK-3).

İskilip adının nereden geldiği ile ilgili çeşitli görüşler bulunmaktadır. Bazı kaynaklarda (İlter, 1992; Kurt, 1998: 47) Yunan tanrısı Apollo'nun oğlu tıp/sağlık tanrısı Asclepius'un isminden türediğinden bahsedilir<sup>4</sup>. Paflagonya kaynaklarında adının Asklepios olarak yer aldığı bildirilir (URL-2). Asclepius Latince'de Asklepius olarak geçmekte (URL-3) ve İskilip sözcüğüne oldukça benzer şekilde telaffuz edilmektedir. Bazı araştırmacılar, Asclepius'un "esenlik" anlamına gelen "assula(a)-" ve "vermek" anlamına gelen "piya-" sözcüklerinin birleşiminden oluştuğunu ve Latinceye de Hitit lisanından geçtiğini düşünmektedir (URL-3). Kaynakların bazılarında ise sözcüğün "to cut open" yani "kesip açmak/almak/çıkarmak" manasına geldiği ve bu anlamın Asclepius'un doğum mitine dayandırıldığı bilgisine rastlanmaktadır<sup>5</sup>. Sözcüğün telaffuz zorluğu sebebiyle Türkçe'de İsgelip/İsgilip'e dönüştüğünü söylemek mümkündür. İstanbul Türkçesinde İskilip biçiminde kullanılmasına rağmen halk ağzındaki telaffuz genellikle İsgilip'tir<sup>6</sup>.

Kaynaklarda yer alan bilgilerden hareketle denilebilir ki İskilip, geçmişi M.Ö. 9-8. yüzyıllara kadar uzanan bir yerleşim yeridir. Roma'ya bağlı Paflongonya adı verilen bölgede yer alır (Ertekin, 2012: 11). Ancak bazı kaynaklarda bu bilgi, Çorumla özdeşleşen bir Anadolu uygarlığı olan Hattilere/Hititlere kadar dayandırılır. Dolayısıyla şehrin yerleşim tarihi olarak M.Ö. 2. yüzyıldan bahsedilir (Şimşek, 2019: 5 ve URL-2). Selçukluların Anadolu hâkimiyeti ile bölgenin Türklerin yönetimine geçtiği bilinmektedir. Şehri, 1395 yılından itibaren Osmanlı, idaresine almıştır. Şehir halkının Ankara Savaşında Timur'u desteklediği ve Osmanlı'nın fetret devrindeki zor günlerinde keyif sürmesi sebebiyle Çelebi Mehmet tarafından Tatar Pazarcığı halkı ile mübadele ettirildiğine dair rivayetler vardır. Söz konusu rivayetin doğruluğunu gösteren delillerden biri olarak İskilip dolması görülür (Ertekin, 2012: 11). Çorum'un sadece İskilip ilçesinde bilinen bir özel gün yemeği olan İskilip dolması, pişirme teknikleri sebebiyle de geleneksel Türk mutfak kültüründe görülen yemeklerden birtakım farklı özellikler taşımaktadır.

İskilip, Türk tarihinde önemli yeri olan şahsiyetlerin doğduğu, yaşadığı ya da bir dönem ikamet ettiği bir yerleşim yeridir. Şeyh Yavsi/Muhyiddin Mehmed-i İskilibî, Ebussuud Efendi, Akşemseddin, Nûrülhüdâ, Şeyh Müslihiddin Attar/Çakmak Dede gibi isimler, sözü edilen âlimlerden bazılarıdır. Bu nedenle "âlimler şehri" olarak da anılır (Ertekin, 2012: 13-52; Öztürk, 2021: 32-59). Sözlü kaynaklardan elde edilen bilgilerde Fatih Sultan Mehmet döneminden itibaren Anadolu'da Türk birliğini sağlamak amacıyla Orta Asya'dan gelen Türklerin Çorum ve civarına yerleştirildiği bilgisi mevcuttur. Özellikle 18 ve 19. yüzyıllarda Orta

Asya'dan gelen Türklerin Çorum ve ilçelerine yerleştirildiği, aile tarihi anlatılarında dile getirilir (KK-3). İskilip de bu yerleşim yerlerinden biridir<sup>7</sup>.

İskilip'te, 21. yüzyılın ilk çeyreğine yaklaşılana bu yıllarda mutfak kültürü, geleneksel ve modern harmanlanarak sürdürülmektedir. Bir yanda asırlara meydan okuyan geleneksel mutfak kültürü, diğer yanda ise çağın modern gelenekleri, İskilip halkı tarafından mutfak geleneklerine dâhil edilir. İskilip mutfağında geleneksellik yemeklerle birlikte malzemeyi toplama, hazırlama, pişirme, sunma ve tüketme biçimlerinde de yaşatılmaya devam eder. Yırtma, yarma aşısı, kesme aşısı, tarhana, oğmaç aşısı, hamur karıştırması, sirke salatası, sirke kavurması, cılbır/cilbir, efelek sarması, madımak, sirke mancarı/pancarı kavurması, mancar/pancar kavurması, hırıç, kabak bastısı, fırın çöreği, kömbe/kömpe, cızlak, gazete baklavası, gül baklavası, sarıburma (sini yazması), pevrada, pestil, gıcılak/kozalak reçeli (KK-6), un özemesi (KK-2) vb. İskilip mutfağının nesilden nesile aktarılan yemek çeşitlerinden bazılarıdır<sup>8</sup>.

Aş kavramı, yörede çorba türü yemekler için kullanılır. Ancak aş olarak adlandırılan çorbalar, standart Türk mutfağındaki gibi sulu/cıvık değildir. Daha katı kıvamlı, sulu yemeklere yakındır ama onlara göre kıvamı biraz suludur. Çorbalara göre ise daha koyu yapıda ve doyurucudur. Orta Asya Türk topluluklarından Kazak, Kırgız Türklerinin mutfağında görülen çorba anlayışına benzer. Kırgız Türkü Kalieva (KK-4) ve Kazak Türkü Ospanova (KK-1), Türkiye'deki çorbaların kendi ülkelerinde/kültürlerinde bebek/çocuk maması kıvamında bulunduğunu belirtmiştir. Doyuruculuk ve kıvam açısından İskilip'te aş adının verildiği yemeklerin Orta Asya'dan Anadolu'ya getirilen bir geleneğin tezahürü olduğu düşünülmektedir. Yöreye özgü bir gelenek olan İskilip dolmasında da söz konusu tezahürlerin payının bulunduğunu var saymak yanlış olmasa gerektir.

İskilip yöresine özgü bir başka mutfak geleneği yemeklerin hazırlanma ve pişirilme yöntemleri ile ilgilidir<sup>9</sup>. Tarhana, kaynaklarda yer alan bilgilere göre Türk mutfak kültürüne Fars mutfağından girmiş bir yiyecektir. Ancak Türkler, ona kendi damgasını vurmuştur. İran tarhanası ile en önemli farkı içerisinde yoğurt bulunmasıdır (Işın, 2021:236). Tarhana bugün Anadolu'nun hemen her yerinde bilinir. Ancak bazı yerlerde toz, bazı yerlerde Kahramanmaraş örneğinde olduğu gibi ince bir tabaka hâlinde topak/cips biçimindedir. Amasya gibi bazı yörelerde sıvı, bazı yörelerde kurutulmuş tarhana tüketilir. İçerik hemen her yörede farklılaşır. Tarhana hamurunun hazırlanması aşamasında, hamur yoğurulduktan sonra, ne kadar bekletildiği de önemlidir. Bu nedenle mayalanma süresi uzun tutulan yerlerde tarhana daha ekşi, kısa tutulan yerlerde ise ekşiliği olmayan bir tattadır. Mayalanma süresi 7-8 gün arasında olduğunda ekşilik hissedilmezken süre uzadıkça ekşilik artar. Tarhananın saklanma/hazırlanma yöntemleri yanı sıra pişirme yöntemleri de değişiklik gösterir. Kimileri yoğurtla, kimileri salçayla; kimileri minik topaklar hâlinde, kimileri pürüzsüz kıvamda; kimileri hazır çorba gibi kimileri ise ön işlemde geçirilerek tarhanayı pişirir. İskilip'te tarhana kurutulmuş toz hâlinde saklanır<sup>10</sup>. Mayalanma süresi, tarhanaya hafif bir ekşilik verecek kadardır. Bu sebeple süre genellikle 17-22 gün arasında tutulmaktadır. Tarhana, pişirme işleminden önce yaklaşık 10-15 dakikadan az olmayacak şekilde ıslatılır. Pişirme esnasında sarımsak ve nane ile yağ kızdırılır ve akabinde ıslatılmış tarhana ve su ilave edilir. Sözü edilen örneklerin de gösterdiği gibi İskilip mutfak kültürü kendine özgü bir geleneksel forma sahiptir ve uzun yıllar boyunca bu kültür, aktarılıp yaşatılarak muhafaza edilmiştir.

İskilip mutfak kültüründe Osmanlı mutfağının ana özelliklerinden bazıları belirgin şekilde görülür. Örneğin; ekşilik, yemeklerin tıbbi faydalarının gözetilmesi, aşçılığın önemsenmesi, Osmanlı mutfağının ana özelliklerinden birkaçıdır (Işın, 2021: 217). İskilip yemeklerinde ekşi/mayhoş bir tat hemen her zaman istenir. Yöre yaprakları ekşidir ve bu nedenle yaprak sarmasının yanında asma yapraklarından yırtma denilen bir yemek de yapılır. Yapraklar, elle yırtılarak ya da bıçakla doğranarak küçük parçalara bölünür. Yemeğin içine ekşiliğin biraz daha artması için yarma eklenir. Yarma ekşimsi bir tada sahiptir. Bu nedenle yaprak sarması için hazırlanan içte de kullanılır. Tarhana ekşimsi bir tat alana kadar mayalandırılır, yemeklere ekşi bir tat vermesi için "Yoniz(s)/Yunus eriği" katılır. Yemeklere ya doğrudan erik ya da kurutulup kaynatılan eriğin suyu eklenir. Eskiden mutfaklarda limon olmadığı için ekşilik erik ile sağlanmıştır. Bu uygulamayı yöre halkı bugün de devam ettirir. Yemeklerin sadece doyurucu değil sağlıklı olmasına da önem verilir. Örneğin soğanın sirke ile birlikte kavulması ile yapılan sirke kavurması, gribal enfeksiyonlarda tüketilen bir yiyecektir. Yarma ve tane fasulye/barbunya ile pişirilen yemeğin üzerine sulandırılmış yoğurt eklenerek

hazırlanan yarma aşısı, köylerde bir sağlık deposu olarak görülür. Hemen her gün bu yemeği tüketenler vardır. Yörenin en meşhur yemeği olan İskilip dolması, “dolmacı” adı verilen aşçılar tarafından pişirilen bir özel gün yemeğidir. Osmanlı döneminde de yemeklerin usta aşçıları, büryancı, helvacı, kebabçı gibi, usta oldukları yemeğin adıyla anılmışlardır (Işın, 2021: 214). Türkiye genelinde devam eden bu Osmanlı geleneği, İskilip yöresinde de İskilip dolması aşçılarına verilen adlandırmada görülür.

İskilip mutfak kültürü, yemeklerin tüketim bağlamlarına dair gelenekleri de kültürel aktarımla zamana meydan okurcasına korumayı başarmıştır. Yemeklerini, özellikle köylerde hâlâ yer sofralarında yiyenler vardır. Eğer yakın akraba/tanıdık değilse kadın ve erkekler için ayrı sofraların kurulması âdetten kabul edilir. Yemeklerin sunulduğu sahanlar, bakır taslar vb.; yemeklerin hazırlanması ve sunulmasındaki yardımcı malzemeler evsunlar/efsunlar, büsleğeçler, siniler vb. kullanılan geleneksel mutfak araç-gereçlerindedir. Sulu yemekler, ekmek ile -özellikle de yoka ekmekle/yufka ile- yenilecekse “susak” adı verilen teknik kullanılır. Ekmekten bir parça koparılır. Bu parça kenarlarından bükülerek çukurlaştırılır. Yemeğe daldırılır ve ağza götürülür. Yemek, ekmeğin küçük bir kaşık gibi kullanıldığı bu yöntemle yenilir. Genelde sebze yemekleri “katık” ile beraber tüketilir. “Katık”, yörede sarımsaklı yoğurda verilen addır. Bu karışım, sulu sebze yemeklerinin üzerine dökülür. İskilip mutfak kültüründe ayrı bir yeri ve önemi olan yemek ise İskilip dolmasıdır. Sadece İskilip’e özgü olması sebebiyle coğrafi işaretli bir ürün olarak literatüre geçmiş olan bu yemek, bir tören yemeğidir. İskilip dolması, dolma ritüeli öncesi, esnası ve sonrası ile çok boyutlu, mutlaka bağlamsal yapısıyla değerlendirilmesi gereken yöreye özgü bir gelenek simgesidir.

### Yapısal özellikleriyle İskilip dolması geleneği

İskilip dolması, Türkiye’de belli bir yöreye özgü olmasından dolayı coğrafi işaret almış bir üründür<sup>11</sup>. Bu yemek, İskilip dışında Çorum merkezde ve Çorum’un ilçelerinde bilinmez. Sadece Çorum’un İskilip’e en yakın ilçesi olan Bayat, bu geleneği zamanla kendi sınırlarına taşımıştır. Diğer ilçeler ve Çorum merkezde yaşayan halk ise İskilip dolmasını şifahen duyup öğrenmiştir. Dolma, yöre halkı için sevilerek tüketilen bir yemek ve özel günlerine anlam katan bir gelenektir. Bu yönüyle dolma, çeşitli araştırmalara konu edilmiştir. Tespit edilebildiği kadarıyla çalışmaların çoğunda İskilip dolmasına lezzetli yöresel bir yemek olarak yaklaşıldığı görülür. Sözü edilen kapsamdaki çalışmalar (Ertekin, 2012: 104-105; Şimşek, 2019: 156-160), genellikle yemeğin tarifini vermeyi öncelemektedir. Az sayıdaki bazı çalışmada (Önet Tan, 2013: 264-274; Özdemir, 2022: 177-184) ise İskilip dolmasının bir gelenek ürünü olarak değerlendirildiği ve yemekle beraber o gelenekle ilgili bilgilere de kısmen yer verildiği görülür. Ancak yazılı kaynaklar içerisinde İskilip dolmasının ikram edilme ritüeli, beraber tüketildiği yiyecek içecekler, onları hazırlayan kişiler, hazırlanma şekilleri, dolma ve diğer yemekler için kullanılan araç-gereçler, dolma ustalarının usta-çırak ilişkisi gibi geleneğin üretim, tüketim ve aktarım/paylaşım bağlamlarının bütüncül yaklaşımlarla ele alınıp değerlendirildiği bir çalışmaya rastlanılmamıştır<sup>12</sup>. Oysa İskilip dolması sadece bir yemek değildir. Yapısal ve işlevsel özellikleri ile içeriğinde onlarca kültürel unsuru barındıran bir gelenektir.

İskilip dolmasının geleneksel bağlamı sözlü kültür ortamıdır. Dolma, yöre halkına ve dolmacılara göre 500-600 yıldan eskiye dayanan bir geçmişe sahiptir<sup>13</sup>. İskilip dolması, yöre halkı tarafından “davet” olarak adlandırılan törenlerde pişirilen bir yemektir. Söz konusu “davet” ile kastedilen evlilik/sünnet düğünü; ölen akrabalar için düzenlenen hayır/mevlit töreni; adak ve hayır için yapılan tören; hac dönüşü töreni; dernek/kurum/kuruluş törenleri vb.’dir. Kısaca, pek çok kişinin davet edildiği herhangi bir nedenle İskilip dolması doldurtmaya/ikramına “davet” adı verilmektedir<sup>14</sup>. Evlilik ve sünnet düğünleri vesilesiyle verilen davetlerin diğerlerinden bir farkı vardır. Düğün sahibi düğününe davet eder. Bu sırada “düğün dolmalıdır” ya da “dolmalı değildir” şeklinde bir bilgi verilir. Bu bilgi şifahen ya da davetiye ile davetlilere iletilir.

İskilip dolmasına yöre halkı sadece “dolma” der. Davet vermeye de “dolma doldurtmak” denilir. Bir tören yemeği olan İskilip dolması, tek başına tüketilen bir yiyecek değildir. Dolma, bir ziyafet yemeğidir. Öncesinde çorba, yanında sirke salatası/cacık ve ayran sonrasında ise helva ile beraber ikram edilir. Dolma doldurtan herkes bu yiyecekleri de mutlaka hazırlar. Mahallerde evin sokağına, yakın bir yerdeki boş araziye veya bahçeye dolma ritüeli için çadırlar kurulur. Kaynak şahısların verdiği bilgilere göre çadırların kurulma sebebi davetlerin yaz mevsiminde verilmesi sebebiyle güneşten davetlileri koruyacak bir alan oluşturmaktır. Aynı zamanda çadır, orada dolma ikramının olduğuna işaret eder. Yemek alanının sınırları da

çadırlar aracılığıyla çizilmiş olur. Çadırların altına kurulan yuvarlak masaların etrafına sandalyeler konulur. Dolma, kazanları da çadır kurulacak yerin yakınlarındaki müsait bir alana yerleştirilir.

Dolma, herkes tarafından hazırlanabilen bir yemek değildir. Yemeği, “dolmacı” denilen usta aşçılar hazırlar. Kabaca pilav üstü et şeklinde anlatılabilecek dolma<sup>1516</sup> adını pilavlık pirincin yani dolma içinin çağ/ca denilen bez torbalara doldurulmasından alır. Bu nedenle İskilip dolmasının bir diğer adı da “ca dolması”dır. Düdüklü tencere sistemi gibi işleyen büyük kazanların<sup>17</sup> tabanına dolma için yaklaşık 20 kg. et ve soğan konur<sup>18</sup>. Etin üzerine bir sacayak yerleştirilir. Sacayağın üstüne bir tepsi ters çevrilerek oturtulur. Tepsinin üstüne cağlara doldurulmuş dolma içleri<sup>19</sup> bırakılır. Dolma içi denilmesinin sebebi, pirincin cağlara konulmadan önce yıkanıp yağ ve soğanla kavrulmuş<sup>20</sup> bir ön pişirme işleminden geçmesi nedeniyle pilav formuna getirilmesidir. Kazanlar, içine konulacaklar tamamlandıktan sonra üzerinde bir delik bulunan kapaklarla kapatılır. İçerisinin hiç hava almaması için kapağın etrafı hamurla sarılır ve üstüne hareket etmemesi için tuğla konulur. Yemek ağır ateşte yaklaşık 12 saat boyunca pişmeye bırakılır<sup>21</sup>. Dolmanın önemli teknik özelliklerinden biri de pirincin hiç su değdirilmeden, kazan tabanındaki etin suyunun buharı ile pişmesidir.

İskilip dolmasının tüketim bağlamı, sabah namazından sonra ilk dolma kazanının mevlit okunarak açılmasıyla başlar. Dolmanın yapıldığı köy/mahalle/sokakta bulunan halk, sabah namazından çıktıktan sonra davet evine gelir. İlk ikramlar, cami imamlarına/hocalarına yapılır. Akabinde gelen konuklar sofralara alınarak yemek ritüeli devam ettirilir. Yemekler çoğunlukla 12<sup>22</sup> kişilik sofralarda yenilir (Ertekin, 2012: 105). Kaynak şahısların verdiği bilgilere ve gözlemlerimize göre bugün bu sayı değişiklik gösterebilir. Bir masadaki davetliler yemekten kalkınca davete yeni gelen ya da yemek için bekleyen diğer davetliler sofraya buyur edilir. Fasil, tüm konuklar yemek yiyene kadar devam eder.

Gelenekte yemek doğrudan dolma ile başlamaz. Dolmadan önce sofraya çorba getirilir. Çorba olarak uzun yıllardır şehriye çorbası tüketilir. Çorbaların içilmesinin akabinde lenger<sup>23</sup> denilen özel kaplarda sofraya dolma getirilir; dolma, sirke salatası (sirkeli cacık) ve ayran eşliğinde yenilir. Dolmadan sonra ise helva gelir. Sofradan kalkılmadan önce dua edilir ve yemek faslı tamamlanır. Şayet sofradakiler birden fazla yani ikinci, üçüncü vb. lengeri isterlerse lengerin kapağını ters çevirip içine bir miktar bahşiş bırakarak dolmacıya/dolma ustasına geri gönderirler. Buna “lenger sıyırma” denilmektedir (Özdemir, 2022: 183-184). Usta, bahşişi alarak aynı sofraya yeniden dolma gönderir. Dolmanın bol etli olması isteniyorsa bahşiş yüksek tutulur. (KK-2). Lenger sıyırma hem kadın hem erkek sofralarında görülebilmektedir. Ancak erkek sofralarında üst üste lenger sıyırma işlemine rastlanırken kadın sofralarında bu en fazla bir kez gerçekleşmektedir. Hatta bazı kesimlerde lenger sıyırmaya hoş bakılmaz (KK-5).

Dolmacılar arasında “lenger sıyırma” bahşişine, “hamam parası” denilir. Hamam kültürü, İskilip’te hâlâ yaşatılan geleneklerdendir (KK-2). Eskiden daha yaygın olan bu kültür, kadınlar ve erkekler için bedensel ve ruhsal arınmanın bir aracı olarak görülmekteydi. Dolmacılar da hem işin kirinden, üzerlerine sinen kokudan ve yoğun çalışma temposunun yorgunluğundan arınarak hem de hamamda sohbet ederek/eğlenerek yıkanmanın verdiği psikolojik rahatlıkla (KK-3) evlerine/ailelerine döner.

İskilip dolması, bu işin ustası, “dolmacı” denilen aşçılar tarafından hazırlanır. Türk kültüründe köklü bir geçmişi olan çıraklık geleneği burada da karşımıza çıkar. Dolmacılık, usta-çırak ilişkisi içerisinde öğrenilen bir gelenektir. Usta dolmacılar, bu işe ilgisi ve kabiliyeti olan gençleri yanına alarak yetiştirir. Bir dolmacıya çırak olmanın belirli bir yaşı yoktur. Dolmacı Tahir Halvacı (KK-7), 25 yaşında iken ustası İsmail Gençcan’ın yanında çıraklığa başlamıştır. Dolmacılar, geçimlerini sadece dolma ustalığı ile sağlamadıkları için başka bir işle de meşgul olmak zorundadır. Zira dolma ustaları, sezonluk işçiler gibi çalışmaktadır. İşleri, Anadolu’da “dügün-dernek zamanı” olarak görülen okulların tatil olduğu yaz döneminde ve ara tatilde yoğunudur. İaşelerini temin edecek düzenli bir iş sahibi olduktan sonra dolmacılığa yönelmeleri zaruret hâsıl eden bir durum olarak görülebilir. Çıraklık yaşının ilerlemesinde bu önemli bir etkidir. Halvacı, dolmacılığı bir ek iş gibi yaptığını, asıl mesleğinin kamu işçisi olduğunu belirtmiştir.

Dolmacılar çıraklık ve kalfalık eğitiminden sonra usta olurlar. Bu eğitimlerini bir dolmacı ustasının yanında tamamlarlar. Eğitimleri süresince işin inceliklerini öğrendikleri gibi, yeteneklerini sergileme, kendilerini tanıtmaya/çevre edinmenin yanı sıra maddi kazanımları da olur. Zira ustalar, çıraklara emeklerinin karşılığında belirli bir ücret ödemektedir (KK-7).



Dolma kazanları, kapak kapandıktan sonra ağız hamur ile mühürlendiği için kapalı bir kutudur. Bir kez kapanan kapak, sadece dolma piştiğinde açılır. Kazanın içi ile dış dünya arasındaki tek bağlantı, kazanın kapağındaki deliktir. Tıpkı bir düdüklü tencere sistemi gibi işleyen bu kazanlarda yemeğin buharı kapaktaki delikten çıkar. Dolmacı, kazanların açılmaya hazır olduğunu, bu delik sayesinde anlar. Deliğe burnunu yaklaştıran dolmacı, kazandan çıkan koku ile dolmanın pişip pişmediğine karar verir. Eğer o koku alınmazsa dolma yenecek kıvama gelmemiş demektir (KK-7).

Yukarıda sözü edilen nokta gibi hususlar önemlidir. Kaynak şahısların verdiği bilgilere göre sıradan bir insanın hangi koku ile dolmanın hazır olduğu mesajını alacağını bilmesi mümkün değildir. Bu bir ustalık ister. Kazanların altının ortalama 10-12 saat boyunca yanması sebebiyle ateşin iyi ayarlanması gerekir. Odunların ne zaman atılacağını bilmek önemlidir. Dolmanın pilavı cağlara doldurulmadan önce mutlaka ön pişirme yapılır. Bu işlemde dolma içi için yağda kavrulan soğanlara pirinç eklenir ve sararıncaya kadar birlikte kavrulur. Hazırlanan iç, cağlara girmeden dahi yenecek kıvama gelmiştir. Ancak dolma içi için daha uzun bir yolculuk vardır. Pirincin, bu pişme serüveninde lezzetli ve tel tel/tane tane kalabilmesi ancak hangi aşamada doğru adımların atılacağı bilgisiyle mümkündür. Kimi zaman onlarca kazan dolmayı aynı anda hazırlamak gerekir. Kazan sayısı ister az ister çok olsun İskilip dolmasını, bağlamında ikram edilen olmazsa olmaz diğer yemeklerle beraber sunabilmek için ekip, dolmacı tarafından bir orkestra şefi gibi yönetilmelidir (KK-7). Bu konuda mahir olmanın yolu yine çıraklık eğitiminden geçmektedir.

İskilip dolması geleneğinde dolmanın başını çektiği tören yemeklerini hazırlamak için gerekli olan ve ustalık isteyen tüm bu bilgiler tecrübe ile elde edilebilir. Bu işin klasik tarza bir okulu yoktur. İskilip dolması geleneğinde usta-çırak ilişkisi, örnek verilen hususlardaki gibi tecrübe ve bilgilere ulaştıran bir mekteptir. O nedenle usta-çırak ilişkisinin gelenekte son derece önemli bir yeri vardır.

Dolma ustalığında çıraklık eğitimi ile başlayan yolculuk kalfalığa oradan da ustalığa uzanır. Bu süre yaklaşık 10-15 yılı bulur. Halvacı (KK-7), 25 yıllık dolmacılık serüveninde 10 yıldır usta olduğunu ifade etmiştir. Usta olduktan sonra kendisi de çıraklar yetiştirmeye başlamıştır. Bir usta aynı anda birden fazla çırak yetiştirebilir. İskilip dolmasının hazırlanması bir ekip işi olduğu için ustanın yanında ona yardım eden birden fazla çırağının veya kalfasının olması, işin doğasında vardır (KK-7).

Dolmacı Halvacı (KK-7) tarafından verilen bilgilere göre eskiden dolmacılar, sadece dolmanın hazırlanması işini üstlenmişlerdir. Dolma malzemelerinin -et, pirinç, soğan, yağ vb.-; araç gereçlerin -kazan, tepsi, kürek, saplı, tabak, çatal vb.-; dolma ikramının yapılacağı malzemelerin -çadır, sandalye ve masalar-; tuğla ve yakacak odunun; dolmanın yanında verilecek çorba, sirke salatası/cacığın malzemeleri ve bunları hazırlayacak ustaların, bulaşıkçıların ayarlanması gibi işler, davet sahibi tarafından halledilmektedir. Sözü edilen durumda dolmacının ekibinde daha az sayıda kişi bulunmaktadır. Ancak yaklaşık 10-15 yıldır, ekonomik durumu iyi olanlar, davetlerde her şeyin dolmacı tarafından halledilmesini talep etmeye başlamışlardır. Bu da dolma ustalarının ekibini kalabalıklaştırmaktadır. Bir dolma ustasının ekibinde artık çırak ve kalfalarının yanı sıra çorba ve cacık ustaları; bulaşıkçılar, servis elemanları vb. dâhil 15-20 kişilik bir kadro yer alabilmektedir (KK-7).

İskilip dolması geleneğinde sadece dolmayı pişirmek ustalık gerektirmez. Yemek ritüelinin ayrılmaz bir parçası olan şehriye çorbası ile sirke salatası/cacığın hazırlanması da ustalık ister. Bunları herkes yapamaz. Tekniğin bilinmesi, kaç kişi için ne kadar çorba, cacık ve ayran yapılacağını ayarlanabilmesi gerekir. İskilip dolması ritüelinde yemeğe şehriye çorbası ile başlanır. Çorbalar yenildikten sonra sirke salatası/cacık veya ayran ile dolma getirilir. Dolmadan sonra tatlı olarak helva yenir. Dolmacı, İskilip dolmasının ve helvanın hazırlanmasından sorumludur. Çorba ile cacığın yapımı usta aşçılara aittir (KK-7). Dolma hakkında değerlendirme yapan halk, "...'nın dolmacısı iyiydi ama çorbacısını beğenmedim." ya da tam tersi şekilde söylemlerde bulunur. Bu, halkın dolma ve çorba ustalarının farklı kişiler olduğunu bildiğini gösterir.

İskilip dolmasını yemenin özellikle erkekler arasında bir adabı vardır. İskilip dolması lengere konulurken alta dolmanın pilavı en üste ise eti bırakılır. Etin üzerine de et suyu dökülür. Yöre halkı arasında sofraya gelen lengerin kapağı açıldıktan sonra hemen üsteki ete kaşık sallanması ayıp karşılanır. O nedenle herkes önündeki pilavdan yiyerek dolmaya başlar. Amaç elbette ete ulaşmaktır. Bunun için hızlı bir şekilde herkes kendi önünden dolmanın ortasına ilerlemeye çalışır. Ortaya kim önce gelirse üstteki etin çoğu, o ilk

ulaşının açtığı oyuk kısma yani onun önüne düşecektir (KK-2). Bu yazılı olmayan bir görgü kuralı olarak bilinmektedir. Sözü edilen teknik hem etten daha adaletli bir faydalanma yöntemi gibi görülmekte hem de erkekler için yemek bir şova ve yarışmaya dönüşmektedir. Bahsedilen yöntemde mahir olanların davetlerde sık sık övündüğünü duymak mümkündür. Kendileri söylemese bile bu meziyetin sahibini bilenler onu över ve onunla aynı masada yan yana oturmak için gayret gösterir. Böylece sıradan bir yeme işlemi yarışa ve erk gösterisine dönüşmektedir.

Yörenin yerlisi olmayan ya da İskilip dolması geleneklerini bilmeyenler genellikle yemek sofrasında dolmanın etlerinden en az nasip alanlardır. Hızlı yemek yiyemeyenler ya da yemeği yavaş yemekten hoşlananlar için de yukarıdaki gelenek bir sorundur. O nedenle günümüzde herkesin önüne ayrı tabaklar konulur. İnsanlar yukarıdaki yöntemle yiyerek değil; kendi tabaklarına kendi önlerinden hızlıca koyup ete ulaşmaya çalışırlar. Aynı sofraya biraz fazla “gözü açıkla” oturan ve onlardan farklı görgü kurallarına sahip kişiler, sofradan dolmanın etinden daha az yiyerek kalkmak zorunda kalır. O nedenle genellikle sofralara tanıdıklarla oturmak tercih edilir. Bu durumun bir başka nedeni ise yemekler arasındaki bekleme süresinde birbirleriyle sohbet ederek vakit geçirme isteğidir.

İskilip dolması, insanları kalabalık sofralarda bir araya getirmektedir. Yemek yiyenlerin yanı sıra davete yeni gelenlerin sofraya sırasını beklerken gruplar hâlinde bulunması, bu geleneğin bir parçasıdır<sup>24</sup>. Sofradan kalkanlar bekleyenlerin yanına vararak oturup veya ayakta onlarla sohbet ederler. Yemek öncesi, esnası ve sonrasında İskilip dolması geleneği, insanları birleştiren, “aynı toplumun üyesi olma hazzını” (Öğüt Eker, 2018a: 172) kültürel bellekte ve benlikte yaşatan bir pekiştiricidir. Kültürel belleklerde bulunan bilginin doğrulanması bireyi güvende hissettirir. İskilip dolması geleneğinde insanların belirli bir mekânda, “belirli bir zamanda ve belli yiyecekleri” tüketerek “grup kimliğini doğrula”ması (Stoeltje, 2009: 337) da sözü edilen güveni pekiştirir. İskilip’te dolmanın en sık yapıldığı dönem okulların tatil olduğu yaz mevsimidir (KK-7). Yaz boyunca İskilip sokaklarında hemen her hafta sonu sık sık dolma çadırlarına denk gelinir. Bu mevsimde yolu İskilip’e uğrayan birisi ya da sokaktan geçen herhangi bir insan, bir çadıra girerek sofraya otursa kimse ona kim olduğunu ya da neden geldiğini sormaz. Sofraya oturan kişilerin kimlikleri önemsizdir. Kimseden bir ücret talep edilmez. Sofrada bulunan herkesin mutlaka karnı doyurulmalıdır. İskilip dolması geleneği bu özelliğiyle insanları kucaklayıcı, birleştirici bir mîknatıs gibidir.

Kaynak şahısların verdiği bilgilere göre (KK-2) İskilip dolması eskiden yani yaklaşık 30-40 sene öncesine kadar daha çok İskilip merkezde, köylerde ise köyün ileri gelenleri veya varlıklı kişilerince verilen davetlerde pişen bir yemek olarak yaygınlık göstermektedir. Dolma doldurtmaya gücü yetmeyen aileler tarafından ise dolma yerine özel günlerde keşkek pişirilmiştir. Refah düzeyinin artması, ekonomik durumun iyileşmesi dolma geleneğini yaygınlaştırmıştır (KK-2). Kaynak şahıslardan elde edilen bilgilere ve yapılan gözlemlere göre dolma doldurtmak masraflı ve külfetli bir iştir. Davetli sayısına göre kazanlarca dolma doldurtmak gerekebilir. Yemeğin uzun bir pişme süresi olduğu için her pirinçle dolma yapılmaz. Pirinç mutlaka Tosya’da yetişen akçeltik pirinci olmalıdır. Akçeltik, mutfaklarda tüketilen pirincin 2-3 katı fiyattadır. Dolma için kilolarca pirinç, et; dolma ritüelinin bir parçası olan diğer yemekler için de şehriye, yoğurt, tereyağı, un, şeker vb. gerekir. Dolma servis tabağı olan lengerler; davetlilerin kullanacağı kaşık, çatal, tabak vb. ile çadır, masa, sandalye vb. de kiralanır. Dolma için dolmacı ustası ayarlanır. Dolmanın maliyetini tüm bu detaylar arttırmaktadır.

Medyada İskilip dolmasının görünürlüğünün artması ile ünü yayılmıştır. Dolma çeşitli belgesel ve programlarda konu olarak işlenmiştir<sup>25</sup>. Bu ün, dolmanın İskilip dışına çıkmasını sağlamıştır. Trabzon’dan Ardahan’a, Tokat’tan Adana’ya İzmir’den İstanbul’a Türkiye’nin birçok kentinde İskilip dolması, bir tören yemeği olarak tüketilir hâle gelmiştir. Dernek, şirket, kurum ve kuruluşlar, mensuplarını/üyelerini buluşturdıkları toplantılar için İskilipli olmamalarına rağmen bu lezzeti talep etmeye başlamışlardır. İskilip dolmasını kimileri tanıdıkları İskiliplilerden kimileri ise medyadan öğrenmiştir. Dolma ustaları Türk ve yabancı konuklar için pek çok davette İskilip dolması hazırlamışlardır (KK-7).

### **İskilip dolması geleneğinin işlevleri**

Yemek, açık ve örtülü yani gizli birden fazla işleve sahiptir. Yemeğin en temel işlevi biyolojik bir ihtiyaç olan karnı doyurmaktır. Bunu yaparken hoşça vakit geçirmek istenir. Neticede ise yemek eylemi bir

eğlence aracı hâline gelir. Sofralarda bir araya gelerek yenen yemekler bu keyfin bir parçasıdır. Sofra sohbetleri ile bir yandan karın doyarken bir yandan da ruhu doyurmak amaçlanır. Ziyafet, aynı zamanda bir erk/iktidar/güç göstergesidir (Öğüt Eker, 2018a: 176). “Yüz ağartmak”, “şanını/namını yürütmek” anlayışı, ziyafetin her alanında varlığını gösterir. Sosyo-ekonomik imkânları ölçüsünde hemen herkes vermiş olduğu davetle/ziyafetle konuklarını memnun ederek âdeta söz konusu deyimlerin hakkını vermeye çalışır. Yemeklerin niteliği ve davetli/katılımcı sayısı, bu erkin göstergelerinden kabul edilir. Hazırlanma/sunum teknikleri, bu esnada gerçekleştirilen eylemler ve bu süreçlerde kullanılan araç-gereçler ile yemek, sosyal ve kültürel mesajların iletilmesini sağlar (Goode, 2009: 375). Yemeğin bir diğer işlevi sınanma/erginlenmedir. Tüketilen veya tüketilmesi yasak olan yiyecek ve içecekler yemeğin bu işlevinin en belirgin göstergelerindedir (Öğüt Eker, 2018a: 176-178). Yemekler kadar yemeklerin yenilme şekli de bir sınanma/erginlenme aracına dönüşebilir. Zira sözü edilen husus kültürün bir parçasıdır ve gelenekler yemeğin tüketilme şekillerinde tam bir göreneğe dönüşür. “Kız anadan öğrenir sofraya düzmeyi, oğlan babadan öğrenir sohbet gezmeyi.”<sup>26</sup> atasözü, Türk halkının sofraya ve eğlence ortamı geleneklerini, görgü çerçevesinde ele aldığı tezahürüdür. Bu konuda yapılan hatalar sebebiyle birey(ler)in sosyo-kültürel yaşamda “Görgülü kuşlar gördüğünü işler, görmedik kuşlar ne görsün ki ne işler.” şeklindeki düşüncelerle ayıplandığını söylemek mümkündür. Kısaca geleneği bilmeyenler görgüzlükle itham edilme, gruptan dışlanma gibi cezalarla karşılaşır. Sözü edilen tüm bu işlevsel özellikler, İskilip dolması geleneğinde belirgin bir şekilde varlığını göstermektedir.

İskilip dolması geleneği, bu geleneğin en önemli unsuru olan dolma ile midelere tam anlamıyla bir ziyafet çektirir. Dolmadan önce ikram edilen şehriye çorbası, dolmanın daha kolay hazmedilmesini ve çok tüketilmesini sağlamak amacıyla yanında sunulan sirke salatası/cacık (KK-2), İskilip dolması ve en son ağızları tatlandırmak için sofraya gelen helva ile oldukça doyurucu bir tören yemeği ortaya çıkar. Bir davette dolma sofrasına oturan birinin aç kalkması bu nedenle çok zordur. Dolmayı tadan hemen herkes, yemeğin lezzeti konusunda hem fikirdir. Hatta yabancılar bile bu lezzeti tattıklarında beğenilerini dile getirmekten geri durmamışlardır<sup>27</sup>. İskilip dolması geleneğinde yemeğin lezzetini arttıran unsurlar arasında dolmanın pişirilme şekli, kullanılan malzemenin kalitesi ve dolmacıların ustalığı öne çıkmaktadır.

İskilip dolması geleneğinde yemek aynı zamanda sofraya öncesi, esnası ve sonrası sohbetleri ile insanları buluşturan/birleştiren bir araçtır. Gerek bu ziyafeti sevdikleri ve eş-dost ile paylaşmak gerek uzun zamandır görüşülemeyen akraba ve tanıdıklarla bir araya gelmek/haberleşmek gerek sohbet ederek yemeğin zevkini arttırmak gerekse de geleneği açığa çıkaran davet vesilesi -düğün, dernek vb.- ile karnın yanı sıra ruhlar doymakta ve insanlar hoşça vakit geçirerek rahatlamaktadır.

Gelenekte herkesin bütçesine uygun bir hizmet söz konusudur. Dolma ustalarının verdiği bilgilere göre tüm malzemelerin; servisçi/garson, bulaşıkçı gibi görevliler ile birlikte her türlü ihtiyacın dolmacı tarafından halledildiği “ful paket/duble iş” denilen hizmetler olduğu gibi dolmacının sadece gelip dolmayı yaptığı işler de vardır. İskilip dolmasında dolmanın ana malzemesi akçeltik pirincidir. Dolma mutlaka bu pirinçten yapılır. Dolmanın eti için en ideal olan bir buçuk, iki yaşında süt danasıdır. Ancak ekonomik açıdan tercihe bağlı olarak oğlak veya tavuk ve hindi gibi kümes hayvanları da tüketilebilir. Elbette sözü edilen hayvanlar ile hazırlanan dolma düşük bir sosyo-ekonomik durumun ve statünün göstergesi sayılacağı için pek tercih edilmez. Ancak ekonomik durumu elvermeyenler için bu, bir alternatiftir (KK-7). Davet sahipleri kaç kazan dolma yaptırdıklarını söyleyerek övünürler. Davetliler de “.....nın 8 kazan dolması vardı.” gibi ifadelerle katıldıkları davetlerdeki dolma sahibinin erkinden gıptaıyla bahseder. 7-8 kazan ve üzeri dolma doldurmak bir itibar göstergesidir. Yöre halkı arasında 10 kazandan fazla dolmayı ancak çok varlıklı kişilerin yaptırabileceği söylenir. Dolayısıyla kazan sayısı ile beraber itibar da artar. Kazanların sayısı doğal olarak davetli sayısı hakkında fikir verir. Bir davette dolma kazanlarından hiçbiri artmadıysa, tüm kazanlar açıldı ve tüketildiyse bu, davet edilenlerin büyük çoğunluğu davete icabet etmiş demektir. Tabii olarak sözü edilen durum dolma sahibi için ayrı bir övünç ve gurur kaynağı/itibar göstergesi olur. Bir kazandan yaklaşık 15-20 sofralık yani ortalama 150 kişilik yemek çıkacağı hesaplanır. Bundan ötürü kazan sayısı ortalama davetli ve kurulan sofraya sayısı hakkında bir bilgi barındırır.

Yemek için İskilip dolması geleneğinde sofraya oturanlar, doğrudan dolma yemeyi talep edemezler. Ziyafet, şehriye çorbası ile başladığı için sofraya getirilen çorba tüketilmelidir. Kişi kendi yemeğini

herkesten önce bitirse bile diğer yemeği hemen isteyemez. Herkesle aynı anda yemeğe başlanır ve bir diğer yemeğe de aynı anda geçilir. Sofraya dolma geldiğinde pilav altta, et üsttedir. Lengerin kapağı açılır açılmaz dolmanın etine uzanılmaz. Bu bir görgü kuralıdır. Dolma yemenin dahi bir adabı vardır. Her gelenle yahut üst üste sofraya oturmak hoş karşılanmaz. Bu kuralları bilmeyenler ya da uygulamayanlar ile davet sofrasına beraber oturmak istenmez. Dolayısıyla topluluğun yemek kurallarına aykırı hareket etmek birey(ler)i kınanma hatta gruptan dışlanma gibi yaptırımlara maruz bırakır.

Dargınlar bu sofraların etrafında barıştırılır, akrabalar buluşturulur. Yöre dışına göç edenler için davetler/dolma meclisleri memleketi ziyaret etme, eş-dost görme vesilesidir. Ankara, Kastamonu gibi İskilip'e yakın şehirlere yöre dışından çok göç olmaktadır. Gerek dolmanın lezzetini yeniden tatmak gerek memleketi ziyaret etmek gerekse de akraba ve tanıdıklarla görüşmek için gurbetçiler hemen her fırsatta davetlere katılmaya gayret gösterirler. Yemeğin toplulukları bir araya getirme işlevi İskilip dolması geleneğinde belirgin bir özelliktir. Uzak, yakın dağınık bir halkı etrafında buluşturma gücü, özelde yemeği genelde ise bir geleneği ayakta tutan dinamiklerden bir başkasıdır.

Davetlerde, davete katılanlara ev halkına götürmesi için bir kaba dolmadan biraz konularak yollanması da bir âdettir. Bu gelenek Osmanlıdan mirastır. Osmanlılarda ziyafete gelenlerle yemeklerden birazı, eşleri ve çocuklarına götürmeleri için, mendile sarılarak gönderilmiş (Işın, 2021: 208). Bu geleneğin, bir tören yemeği olan İskilip dolması geleneğinde de yaşatıldığı görülür. Halvacı (KK-7), bir kazan dolmanın pakete ayrıldığı ifade etmiştir. Bütçeleri ölçüsünde bu bir kazan bazen yarım kazana düşer (K-7). Ölçünün neredeyse yarı yarıya indiği bu kazanlara halk arasında “yavru kazan” denilir. Plastik yoğurt kapları ya da tencerelerle eve gönderilen dolmaların genellikle pilavı fazla, eti ise azdır. Burada amaç, karnı doyurmaktan/tatminden ziyade “yarım elma, gönül alma” şeklinde gelemeyenlere, hasta, yaşlı, hamile ve/veya çocuklara bir incelik yaparak gönül doyurmak olsa gerektir.

Geleneğin dillendirilmeyen ancak örtülü olarak gözlemlenen bir başka işlevi de gençlerin tanışıp yeni yuvaların kurulmasına zemin hazırlamasıdır. Yemek servisinde gençler, davet sahiplerine yardım ederler. Yardımı bazen ev sahibi dile getirir bazen buna gerek kalmadan gönüllüler yardıma kuşanır. Yardım talebinin veya gönüllüğünün bir göstergesi vardır; önlük. Özellikle evlilik ve sünnet düğünü vesilesiyle düzenlenen davetlerde, düğünün sahipleri yemek faslında yardım edecekler için mutfak önlükleri hazırlar. Önlük, davetlerde yardım etme isteğinin/gönüllülüğünün ve teşekkürün bir simgesidir. Yardım talep eden eline önlükleri alır ve gençlere uzatır. Önlüğü alanlar yardıma gönüllü olduğunu belirtir. Bazen ise doğrudan ev sahibine gidilerek önlük istenir. Bu da iş yapmaya gönüllü olduğunu anlamına gelir. Önlükler geri alınmaz, verilen kişilerde kalır. Yardımlaşma en çok yemek faslında yani dolma servisinde ihtiyaçtır. Özellikle genç kızların ve erkeklerin sofraya hizmetine yardım etmesi beklenir. Burada hem aktif katılımıla kültürel aktarım gerçekleştirilir hem de gençlerin enerjisinden faydalanılır. Uygulamanın bir başka boyutu ise gençlerin meydan edilmesidir. Bekâr genç kızlar için “kendilerini gösterme” fırsatı sunulur. Burada kendini gösterme, etraftaki her türlü işe koşturarak hamarat, meziyetli ve çalışkan bir eş/gelin adayı olduğunu ilan etme; boy-pos-endamını kısaca güzelliğini bekâr erkek annelerine “sergileme” manasında kullanılır. Toplumsal cinsiyet yönüyle kadın bu noktada bir sergi nesnesine dönüşür. Kızlar, sofraya işlerine koşturarak kendini göstermelidir<sup>28</sup>. Benzer bir durumun erkekler için geçerli olduğu söylenemez. Yani onlar bekâr genç kızların anne ya da babaları önünde iş yaparak kimseyi etkilemeye çalışmazlar. Müstakbel eş adayı kadınlarda fiziki güzellik ve hamaratlık gibi dışsal; erkeklerde ise dürüst, ailesine sadık, mert vb. içsel özellikler önemli görülür. Diğer yandan gelenek, İskilip gibi muhafazakâr toplum yaşantısının hâkim olduğu bir yerde görücü usulüyle de olsa gençlerin birbiriyle tanışıp yeni bir yuva kurmasına da zemin hazırlar.

İskilip dolması geleneği, yapısal unsurlarının yanı sıra taşıdığı işlevleri ile de İskilip kültürünün önemli bir parçasıdır. Halk yaşantısında geleneğe yüklenen misyon, geleneği ortaya çıkaran ihtiyaçlar var olduğu müddetçe yaşatılacaktır. Her toplumun kültürel unsurları, yaşadığı çağın şartlarına göre revize edilmektedir. Söz konusu durum İskilip dolması geleneği için de geçerlidir. İskilip dolması geleneğinin dünden bugüne seyrini tespit etmek, geleneğe meydana gelen değişim ve dönüşümleri net biçimde ortaya koymaya yardımcı olacaktır.

### **Toplumsal cinsiyet rolleri bakımından İskilip dolması geleneği**

İskilip dolmasının üretim ve tüketim bağlamlarında biyolojik cinsiyet kimliği belirgin bir şekilde öne

çıkılmaktadır. Bir tören yemeği olmasına rağmen bu yemek bazen sadece erkeklere ikram edilmektedir<sup>29</sup>. Örneğin, köyde birinin daveti olduğu duyurulduğunda davete genellikle erkekler gider. Davet sahibinin yakını değilse davetin verildiği köyde yaşamayan kadınlar, dolma yemeye ya da davete gitmezler. Yazılı olmayan bu kural/bilgi yöre halkının kültürel belleğinde mevcuttur. Ancak erkekler için böylesi bir çekince çoğunlukla yoktur. Davet, bir davetiye ile duyurulduysa davet edenin ailesi ile gitmesi için davetiyede “ailecek” ibaresinin özellikle bulunması beklenir. Şayet böyle bir bilgi yoksa davete genellikle sadece evin erkeği katılır. Bazı davetiyelerde yemeğin hangi saatler arasında kimlere verileceği bilgisi de yer alır. “Saat 06.00-10.00 arası yemek erkeklere; 10.00’ dan sonra kadınlara verilecektir.” şeklinde davetiyeye eklenen bir not ile yemek saatleri ilan edilir<sup>30</sup>. Bu duyurunun yer almadığı davetiyelerde de genel uygulama sabah saatlerinde erkeklere dolma ikramı yapılacağı şeklindedir (KK-5). Davet evine gidişte bu bilgi belirleyici olur. Yakın akrabadan/tanıdıktan kadınların dışındakiler davet evine yemek saatlerini dikkate alarak gider.

İskilip dolması geleneğinde yemeklerin yapımı/ustalığı, cinsiyet temelli bir rol ayrımına tabi olur. Dolma ustaları geçmişten bugüne her daim erkekler olmuştur. Çorba ve sirke salatası/cacık yapımını ise kadın aşçılar üstlenmiştir<sup>31</sup>. Oysaki kadınlar, kalabalık misafirleri ya da kendileri için evlerinde dolma yapmaktadır. Dolmanın akçeltik pirinci ve dana eti gibi ana malzemeleri sabit kalmak şartıyla kullanılan tencere, gazlı ocak vb. diğer malzemeler kısıtlı olmasına rağmen ortaya çıkan lezzetin gerçek dolmaya yakın olduğu belirtilir. Bu nedenle kadınların da çok iyi dolma yaptığını söyleyen dolma ustaları vardır (KK-7). Kadın dolma ustalarının yetişmemesi, kadınların bu işin üstesinden gelemeyeceği ile ilişkili değildir. Söz konusu durumun sebebi daha ziyade yöre halkının inanç dünyası ve gelenekleri ile bağlantılıdır. Âşıklık geleneğinde kadın âşıklar nasıl ki erkek egemen bir geleneğe farklı bir soluk ve renk katmıştır; İskilip dolması geleneğinde de kadın dolmacıları görmek, geleneğin geleceği ve sürdürülebilir kalkınma konularında destekleyici unsur olarak değerlendirilebilir.

İskilip dolmasının geleneksel bağlamında kadınlar ve erkekler davetlerde hemen her zaman ayrı yerlerde yemek yer. Bunda İskilip halkının mütedeyyin yaşantısının, inançlarının ve geleneklerinin payı vardır. İskilip, Osmanlı döneminden itibaren pek çok veliye/âlîme ev sahipliği yapmış bir şehirdir. Yörenin inançla ilgili gelenekleri ve sosyo-kültürel yaşantısı üzerinde söz konusu şahısların tesiri olduğunu ifade etmek yanlış olmasa gerektir. Bu tesir, halkın mütedeyyin bir muhafazakârlığa sahip olmasına yol açmıştır. Kadınların ve erkeklerin ritüelde ayrı yerlerde bulunması; görev dağılımında cinsiyetin dikkate alınması, bahsi geçen muhafazakârlığın bir tezahürü olarak değerlendirmek mümkündür.

Yukarıda bahsedilen kadın ve erkeğe ayrı masalarda yemek ikramı uygulamasının istisnası son yıllarda ortaya çıkan salon davetlerinde görülmektedir. 21. yüzyılda İskilip’te salon düğünlerinin yaygınlaşmaya başladığı gözlenmektedir. Dolma, bu düğünlerde salonda ikram edilir. Salonlarda oturma karması ise yemek ritüeli de kadın erkek karışık sofralarda gerçekleşmektedir.

İskilip dolması geleneğinde cinsiyet temelli uygulamalar sadece inançla alakalıdır demek doğru bir değerlendirme olmaz. Özellikle gelenekte kadına ve erkeğe verilen görevlerde sosyo-kültürel yaşamda kadın ve erkeğin konumlandırıldığı yerin etkisini görmek mümkündür. Gözlemci katılımcı olarak bulunulan davetlerin çoğunda konuyla ilgili ilginç uygulamalarla karşılaşmıştır. Örneğin kadınların sofrasına çorba tenceresi getirilir ve kadınlardan biri tarafından masadakilerin kâselerine servis yapılır<sup>32</sup>. Erkek masasına ise çorba, kâseler/taslar içinde getirilerek dağıtılır<sup>33</sup>. Bu uygulama için sosyal hayattaki, “Mutfak hizmeti erkeğe yaptırılmaz; ona hizmet edilir.” anlayışının bir tezahürüdür demek yanlış olmasa gerektir. Yine geleneğin ana yemeği dolmanın aşçılığı kadına verilmeyenken, yardımcı yemeğin aşçısı olmak kadına yakıştırılır. Yemeğin bulaşıklarını yıkamak da kadınların vazifesi olarak değerlendirilir<sup>34</sup>. Gözlemlenen davetlerin hemen hepsinde bulaşıkların kadınlar tarafından yıkanması ve bulaşıkçı olarak kadınların tutulmak istenmesi, bahsedilen durumun bir yansıması olsa gerektir. Sözü edilen rol dağılımında eril tahakkümün izlerinin etkili olduğu düşünülmektedir. Zira statü bakımından kadına, gelenekte erkeğe karşı üstün görülebileceği görevler verilmediği gözlenmektedir.

Türk kültüründe “Elinin hamuru ile erkek işine karışma.” tabiri, İskilip dolması geleneğinde hamurun erkeğin eline bulaşması ile ilginç bir hâle bürünür<sup>35</sup>. Günümüzdeki sosyo-kültürel yaşamda erkeğin mutfaka girmesine; yemek yapma, sofraya hazırlama gibi mutfak işleri ile uğraşmasına hoş bakılmaz; tüm bunlar kadın

işi olarak görülürken İskilip dolması geleneğinde durum farklıdır. Türkiye’de birçok meşhur erkek aşçının bulunmasını, aslında erkeklerin de kadınlar gibi iyi yemek yapabildiğini, mutfak işlerinden anladığını ortaya koyan bir gösterge olarak değerlendirmek yanlış olmasa gerektir. Bilindiği gibi sosyal hayatta ev işleri, kadına yüklenerek cinsiyet temelli bir rol dağılımı yapılmaktadır. Bu toplumsal cinsiyet rolleri, küçük yaşlardan itibaren öğretilmektedir. Erkek çocuklarının mutfak araç-gereçleriyle uğraşması “Sen kız mısın?”, “Erkek adam bununla oynamaz/uğraşmaz!”, “Karı gibi niye bu işi yapıyorsun!” şeklinde cümlelerle engellenmeye çalışılır. Kızlar ise bu konuda desteklenir ve teşvik edilir. Oysa hayatın müşterekliği tam tersini söylemekte; “Dünyanın bin bir türlü hâli var.” gerçeği, yapılanın yanlışlığını göstermektedir. Konunun maharetle ya da cinsiyetle alakalı olmadığını sosyal hayattan örnekler ortaya koymaktadır. Türkiye’nin meşhur aşçıların çoğunlukla erkek olması, geleneksel Türk yemeklerinin çoğunu erkek aşçıların hazırlaması, İskilip dolması geleneğindeki gibi tören yemeklerinde erkeklerin aldığı önemli roller, sosyo-kültürel yaşamda mutfak işlerinde erkeklere daha fazla görev verilmesi gerektiğini düşündürmektedir. Bahsedilen durumun gerçekleşmesi için temel dayanağı geleneksel Türk kültüründen almak mümkündür.

### Sonuç

İskilip dolması, yapısal özellikleri ile işlevleri iç içe geçmiş köklü bir geleneği meydana getirmektedir. Sınırlı bir bölgede bilinmesine rağmen uzun yıllar nesilden nesile aktararak muhafaza edilmiş ve yaşatılmıştır. Gelenek, bir tören yemeği olarak hazırlanan İskilip dolması etrafında şekillenmektedir. Yöre insanı, düğün, ölüm, mevlit gibi özel günlerini eş, dost ve akrabaları ile bu tören yemeği davetlerinde bir araya gelerek geçirmeyi istemektedir. Yemek, yöre içinden ve dışından İskiliplilerin bir araya getirilmesi için bir vesile ortamı oluşturmaktadır. Dolmacı denilen usta aşçıların şef olarak bulunduğu bir ekip tarafından hazırlanan İskilip dolması, öncesinde şehriye çorbası, beraberinde sirke salatası/ayran ve akabinde helva ile tüketilen bir yemektir. Pişirilmesi yaklaşık 12 saatte gerçekleşen yemeğin hazırlık aşaması ile birlikte sofraya gelişi için geçen uzun ve zahmetli bir süreç gerekmektedir. Türk mutfağında örneğine pek rastlanmayan tekniklerle hazırlanan yemek, yöre halkı için farklı anlamlar ifade etmektedir. Bundan dolayı olsa gerek halk, yemeğin üretim ve tüketim bağlamlarına ait geleneksel formu korumakla birlikte çağın getirdiği değişim ve dönüşüm dinamikleri ile de İskilip dolması geleneğini geliştirmektedir.

Tören yemekleri, bir yandan özel günlerde ağızları tatlandırırken diğer yandan da üretim ve tüketim bağlamlarında gerçekleştirilen ritüellerle birden fazla işlevi yerine getirmektedir. Bir tören yemeği olan İskilip dolmasının da üstlendiği işlevler mevcuttur. Halkı bir sofraya etrafında buluşturma temel işlevinin yanı sıra dolma geleneği, yardımlaşma, sosyalleşme, erk göstergesi olma, yeni yuvaların oluşması için gençleri ve aileleri buluşturma, küsleri barıştırma, eğlendirme ve hoşça vakit geçirtme, kültürel paylaşım/aktarımda bulunma, karnı ve gönü doyum gibi fonksiyonlara sahiptir.

İskilip dolması geleneği, içine doğduğu ve birlikte var olduğu halkın toplumsal cinsiyet rol dağılımları ve yaklaşımları hakkında da veriler barındırmaktadır. Geleneğin bazı noktalarında kadın ve erkeğin rolleri belirgin bir şekilde ayrılmaktadır. Dolmacılar, erkek; çorba ve sirke salatası ustaları kadındır. Yemek esnasında kadın ve erkekler ayrı sofralarda bulunmaktadır. Kadınlara kadın; erkeklere erkekler servis hizmeti vermektedir. Yemek malzemeleri çoğunlukla erkekler tarafından temin edilirken pirincin ayıklanması, bulaşıkların yıkanması gibi işler kadınlara düşmektedir. Bahsedilen tüm bu rol dağılımlarında yöre kültürünün ve inanç yapısının etkili olduğu söylenebilir.

İskilip dolması geleneği, yüzyılları aşan tarihi, yerel ve özgün yapısı, bünyesinde barındırdığı ritüelleri, yemek çeşitleri, yemeklerin üretim ve tüketim bağlamları, çıraklık geleneği gibi özellikleri dolayısıyla Somut Olmayan Kültürel Miras Türkiye Envanterine kaydedilmeyi hak eden bir mahiyettedir. Geleneğin envantere kaydı ile geniş kitlelerce tanınması ve geleneğe yönelik farkındalığın artırılması da mümkün olacaktır. Bu durum ise İskilip dolması hazırlayan lokanta, restoran gibi yerlerin açılması; buralarda istihdam edilecek personel; dolma malzemeleri vb. kalemler altında kültür ekonomileri kapsamında ekonomik ve sürdürülebilir kalkınma için yeni fırsatlar sunma potansiyeline sahiptir.

Tasavvufa göre dünya bir “kevn ü fesat âlemi” yani olma/oluş ve bozulma/bozulmuş yeridir. Bahsedilen özelliğinden ötürü dünyada bulun(muş)an canlı cansız her varlık için değişim ve dönüşüm kaçınılmazdır.

Değişim ve dönüşüm, kültürün/geleneğin doğasında vardır. Söz konusu durum İskilip dolması geleneğinde de görülür. Geleneğin değişen ve dönüşen dinamiklerinin takip edilmesi, mevcudun 21. yüzyıldaki varlığının izlenmeye devam edilmesi gerekmektedir. Böylesi bir çalışma için ise bir ekibe ihtiyaç vardır. Söz konusu gerekçelerle İskilip dolması geleneğinin çalışılacağı proje(ler) hazırlanmalıdır. Bu kapsamda yapılacak çalışmalarla geleneğin geleceğine dair ön görülerde bulunmak, geleneği korumak için doğru zamanda ve yerde müdahale etmek, geleneğe yönelik farkındalığı arttırmak mümkün olacaktır. Bahsedilen uygulamalar neticesinde geleneği yaşatarak korumak amacıyla atılacak adımlar güncel tutulabilecektir.

## Sonnotlar

- <sup>1</sup> Haccın bir geçiş dönemi olması ile ilgili görüş, tespit ve değerlendirmeler için bkz.: Türkmen (2011: 1-2, 16-24, 70-78).
- <sup>2</sup> Bu bölümde, İskilip dolması geleneğinin yapısal unsurları ve işlevleri hakkında verilen bilgilerin anlaşılmasını sağlamak için bilgilendirme yapılması amaçlanmaktadır. Örneğin dolma geleneğinde kadın ve erkeklerin ayrı ayrı oturmasının yöredeki muhafazakâr yaşantının bir tezahürü olduğu tespit edilmiştir. Yörede var olan muhafazakâr anlayışta ise yöre tarihinde burada yaşamış velilerin ve âlimlerin etkisi bulunduğu gözden irak tutulmamalıdır. Geleneğin sadece Çorum'un İskilip ilçesinde bilinmesi ile yöre tarihi ve yörenin mutfak kültürü arasında bir ilişki olduğu düşünülmektedir. Söz konusu nedenlerle yöre tarihinden ve mutfak kültüründen kısaca bahsedilmektedir.
- <sup>3</sup> Sözlü kaynakların verdiği bilgiyi doğrulayan ya da yanlış olduğunu gösteren bir bilgiye taranan yazılı kaynaklarda (Çoğ, 1997; Kaya, 2013: 145-154; Akar, 2021: 55-59) rastlanılmamıştır.
- <sup>4</sup> Halk felsefesinde kelimelerin ilk anlamının bulunması ile hakikate ulaşılabileceği düşüncesi mevcuttur. “*Bütün ilimlerin başı etimolojidir.*” sözünün bu anlayışın bir tezahürü olduğunu söylemek yanlış olmasa gerekir. Söz konusu gerekçelerle İskilip sözcüğünün kökenine dair bilgilere yer verilmektedir.
- <sup>5</sup> Söz konusu mite göre Yunan tanrısı Apollo, ölümlü bir insan olan karısı Coronis'in kendisini aldattığını tanrısal güçleriyle hisseder. Hislerinde yanılmayan Apollo, Coronis'in Ischys adlı bir ölümlü ile kendisine ihanet ettiğini ortaya çıkararak her ikisini de öldürür. Coronis, o sırada Asclepius'a hamiledir. Apollo, karısının cesedini yakmadan önce oğlu Asclepius'u annesinin karnından çıkararak kurtarır (URL-3).
- <sup>6</sup> Burada bir konuya dikkat çekmekte fayda vardır. Değinilecek mesele, her ne kadar İskilip özelinde ele alınacak olsa da durumun Türkiye genelinde de benzer şekilde olduğunu söylemek mümkündür. Türkiye Cumhuriyeti tarihinde yer adlarının tabela, resmi devlet kayıtları vb. yerlere yazılırken genel itibarıyla yerel söyleyişlerin dikkate alınmadığı ya da yanlış yorumlanarak yazıldığı görülmektedir. Bu kanının hâsıl olmasının bir sebebi vardır. İskilipli birisi olarak çocukluğumdan beri İskilip'teki yer adlarının telaffuzunu duyarak büyüdüm. Resmi kaynaklarda geçen yer isimleri ile duyduğum ve bildiğim bazı yer adları uyuşmamaktadır. Aynı zamanda Türkoloji kökenli bir halkbilimci gözüyle konuyu ele aldığım da birtakım problemler görülmektedir. Şayet isimleri yazanlar, Türkolog ya da dilbilimci değilse bu konuda hata yapmaları kaçınılmazdır. Bu kayıt işlemlerinin yapılması esnasında Türkolog ve dilbilimcilerden destek alınıp alınmadığı ise bilinmemektedir. Ancak hatalı yazımlar nedeniyle ilgili kişilerden böyle bir danışmanlığın alınmadığı düşünülmektedir. Örneğin Hallı köyünün mahallelerinden Semişler, Semüşler; Çırakgil, Çıraklar; Curalar, Oruçoğlu biçiminde resmi evraklara kaydedilmiş ve tabelalara işlenmiştir. Çırakgil halk ağzında asla “Çıraklar” şeklinde telaffuz edilmez. Kaldı ki Çıraklar ile Çırakgil arasında anlam farkı da vardır. Çıraklar denildiğinde birden fazla çırak anlamı da akla gelirken; Çırakgil denildiğinde ise Çırak ailesine/sülalesine/mahallesine mensup insanlar akla gelir. Bir başka örnek tarla/mezra/mevkii adlarında karşımıza çıkmaktadır. Gelleyük, Belleyük; Saravuk Çayırı, Hanyeri olarak kayıtlara geçmiştir. Kabaceviz adı verilen yer kayıtlara yine Hanyeri olarak yazılmıştır. Hâlbuki Hanyeri diye bir mevkii vardır ama sözü edilen yerlerden farklı bir yerin adıdır (KK-2). İskilip'in Avhatyakası köyü, ağızlarda Afatyakası'dır. Afat sözcüğü yörede “afet” kelimesinin ağızlardaki telaffuzudur. Ağcasu köyü, resmi kayıtlara Akçasu olarak işlenmiştir. Ağızlardaki söyleyişler, Türkçe'nin zenginliğinin göstergesidir. Dilbilim çalışmaları bakımından da bu zenginlik önemlidir. Mutlaka standart Türkçe/İstanbul Türkçesi kullanılacaksa, tabelalara ya da resmî kayıtlara her ikisinin yazılması, sözü edilen hususlar açısından faydalı olacaktır. Bu durum geçmişle gelecek arasındaki köprünün sağlamlaştırılmasına da katkı sunacaktır. Çünkü; doğma büyüme İskilipli olan aile büyüklerime bazı yerlerin resmî kayıtlarda adlarını okuduğumda/söylediğimde nerenin kastedildiğini anlamakta güçlük çekmişlerdir. Üstelik bahsi geçen durum öz Türkçe sözcükler ve Orta Asya'dan göç etmiş Türk kökenli yöre halkı için de geçerlidir. Resmî kayıtlara bazı bilgilerin eksik ya da hatalı işlenmesi durumunun bir benzeri İskilip'in Hallı köyündeki tapu kadaströ işlemleri sırasında da yaşanmıştır. Hallı köyündeki tapu-kadaströ işlemlerinin bir kısmında yörede bulunma imkânımız olmuştur. Köylülerden birkaç kişi bilirkişi seçilerek toprak/mekân sınırları, adları ve kimlere ait olduğu görevli memurlarca belirlenmeye çalışılmıştır. Ancak söz konusu kişilerin kendi topraklarının sınırları da yine kendilerinin bilgilerine dayandırılarak kaydedilmiştir. Burada bu kişilerin

yanlış bilmesi/hatırlaması sebebiyle ya da şahsi menfaatlerini, toprak sahipleri ile hasımlık ya da hısımlıklarını dikkate alarak karar verebileceği akıllardan çıkmış olmalıdır. Zira bazı toprak sahipleri, sonradan yaptığı incelemelerde kayıtlarda yer isimleri ve sınırları konusunda hatalar olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla Türkiye genelindeki yer adlarının, tapu kayıtlarının Türkolog ve dilbilimcilerce mümkünse yöreyi tanıyan ya da o yöreli olanların içinde bulunduğu bir ekiple yeniden gözden geçirilerek değerlendirilmesinin önem arz ettiği düşünülmektedir.

<sup>7</sup> İskilip tarihi, coğrafyası, sosyo ekonomik durumu vb. konularda daha fazla bilgi için bkz.: İltar (1992), Ertürk (2000), İlk (2011), Şimşek (2019).

<sup>8</sup> İskilip mutfak, kültürü yörede var olan inanış, gelenek ve görenekler, el sanatları, giyim-kuşam, sözlü kültür ürünleri vb. ile birlikte ayrı ayrı ele alınması gereken niceliğe ve niteliğe sahiptir. Bu çalışmada, İskilip mutfak kültürünün bir parçası olan İskilip dolması inceleneceği için diğer konularda ayrıntılı bilgiler verilmemektedir. Sözü edilen konularla ilgili daha fazla bilgi için bkz.: Erteki (2012: 102-104), Aras (2013), Halıcı (2013), Şimşek (2019)'in çalışmalarına müracaat edilebilir.

<sup>9</sup> Söz konusu kısımda verilen bilgilerin büyük kısmı yazarın kendi gözlem ve deneyimleri ile elde edilmiştir. Yani kaynak yazarın kendisidir. Kaynak belirtilmemiş benzer bilgiler için de bu durum geçerlidir.

<sup>10</sup> Burada birkaç yemek, konuya açıklık getirmek amacıyla kullanılan ana malzemeler verilerek kısaca tarif edilmektedir. Yemeklerin yardımcı malzemeleri, pişirme teknikleri gibi üretim ve tüketim bağlamlarına dair ayrıntıya, konudan uzaklaşılma kaygısı sebebiyle değinilmemektedir.

<sup>11</sup> Coğrafi işaretli ürünler ve bu ürünlerin önemi konusunda daha fazla bilgi için bkz.: Oğan ve Büyükyılmaz (2020); Yüce ve Korucuk (2020); Çolak ve Başaran Alagöz (2022).

<sup>12</sup> Söz konusu hususlardan bazıları ayrı ayrı çalışmalarda ele alınmıştır. Fakat gelenekteki usta-çırak ilişkisi, geleneğin işlevsel özellikleri gibi müstakil konularda yapılmış ya da geleneği bütüncül inceleyen çalışmaya denk gelinmemiştir.

<sup>13</sup> İskilip dolması geleneği hakkında verilen bilgiler yöre halkıyla ve dolmacılarla yapılan görüşmeler ile tarafımıza ait bireysel gözlem ve deneyimlere dayanmaktadır. Genelde aynı bilgiler birden fazla kaynak şahıs tarafından dile getirilmiştir. Bu durumda sadece “kaynak şahıslar” şeklinde genel bir ifade kullanılmaktadır. Zira konuyla ilgili görüşülen onlarca kişi benzer ifadelerle bu bilgileri vermektedir. Kısaca bu tarz bilgilerin kaynağı yöre halkıdır. Böyle durumlarda özellikle kaynak şahısların adı zikredilmemektedir. Ancak bazı özel bilgiler için kaynak şahısların adı atf sistemine uygun biçimde anılmakta ve bilgileri de kaynakçada gösterilmektedir. Görüşmelerin belgeleri, ses kayıtları ve videoları kişisel arşivimizde mevcuttur.

<sup>14</sup> İskilip’te bir davetin neden verildiğini öğrenme şekli için şöyle bir diyalog örnek verilebilir. “.....’nın daveti varmış.” “Ne daveti?” “Kızını/oğlunu evlendiriyormuş.” Genelde önce birinin bir daveti olduğu yani dolma doldurduğu ilan edilir. Şayet merak ediliyorsa da davete vesile olan neden sorulur.

<sup>15</sup> Bkz.: Fotoğraf 11.

<sup>16</sup> Fotoğraflar, 2012 yılında İskilip’in Hallı köyünde gerçekleşen bir düğün davetine aittir ve kişisel arşivimizden alınmıştır.

<sup>17</sup> Bkz.: Fotoğraf 1.

<sup>18</sup> Bkz.: Fotoğraf 3.

<sup>19</sup> Bkz.: Fotoğraf 7, 8 ve 9.

<sup>20</sup> Bkz.: Fotoğraf 2 ve 10.

<sup>21</sup> İskilip dolmasının hazırlanmasında kullanılan araç-gereçler, yemeğin malzemeleri, pişirilmesi hakkında daha fazla bilgi için bkz.: Tan (2013) ve Özdemir (2022: 177-185).

<sup>22</sup> Tasavvufta 12 sayısı önemli bir motiftir. Kuran-ı Kerim’de aylar 12 tanedir, burçların sayısı da 12’dir. Bir gün 12 saat dilimine bölünmüştür. 12 sayısının katları ile oluşmuş bir sistem mevcuttur. Örneğin; bir gün 12x2=24 saattir. Ruhun cenine 120 gün sonra üflendiğine inanılır. 12 sayısının ve 12’li sistemin dinler tarihinde, İslam’da ve Hz. Peygamberin hayatındaki yeri tasavvufta da önemli bir sayı motifine dönüşmesine sebep olmuştur. (Demircan, 2004: 10-30). İskilip’te mutasavvıf kimliği öne çıkan âlimlerin yaşamış olması yöre halkının tasavvuf geleneğinden etkilenmesine yol açmıştır demek yanlış olmasa gerekir. Neticede yörede muhafazakâr yaşantının varlığı, sosyo-kültürel hayat içerisinde belirgin şekilde görülür. Dolma masalarının etrafına 12 kişilik gruplar hâlinde oturulması bununla da ilişkilendirmek mümkündür.

<sup>23</sup> Fotoğraf 12, 13 ve 14.

<sup>24</sup> Fotoğraf 18.

<sup>25</sup> İskilip dolmasını konu edinen örnek belgeseller için bkz.: Yıyeceğin Serüveni, Ellerin Türküsü.

<sup>26</sup> Metin içinde kaynak belirtmeden verilen atasözleri ve deyimler bir üyesi olduğumuz halk tarafından kültürel aktarımla tarafımıza öğretilenlerdir. Kültürel belleğimizde var olduğu ve tarafımıza ait olmadığı için tırnak içinde gösterilmekte ancak yazılı bir kaynaktan alınmadığı için de kaynağa atf yapılmamaktadır.

<sup>27</sup> Dolma ustası Halvacı (KK-7), Japon bir gazetecinin İskilip dolmasını duyunca merak edip Türkiye’ye geldiğini ve kendisi ile görüşerek pirincin nasıl olup da 12 saat pişirildiğine çok şaşırıldığını söyler. Eşi ile birlikte İskilip dolmasını tattıktan sonra pirincin çok tüketildiği ve sevildiği bir ülke olan Japonya’yı ve halkını kastederek “Biz bile pirinci



böyle pişiremeyiz. Benim bu güne kadar yediğim en lezzetli pirinç pilavlarından biridir dolma.” manasında sözlerle düşüncesini ifade ettiğini belirtir.

<sup>28</sup> İskilip’te bir davet öncesinde annenin kız(ların)a dolma sofrasında yapılacak işleri kastederek “tututuver, tututuver, kendini göster. ....nın öğretmen oğlu var görsün/.....nın oğlu çok efendidir, özellikle onun önünde işleri tututuver.” şeklinde nasihat ettiğine çok sık şahit olunmuştur. Burada önemli olan genç kızın müstakbel eş adayını görüp beğenmesi ya da adayın genç kıızı görmesi değil müstakbel kayınavalide adaylarına kendini beğendirmesidir.

<sup>29</sup> İskilip dolması geleneği ufak farklılıklarla da olsa merkezde ve köylerde bazı değişiklikler göstermektedir. Yukarıda sözü edilen sadece erkeklerin katıldığı davet örneklerine merkezde daha az rastlanırken köylerde daha çok denk gelmek mümkündür.

<sup>30</sup> Örnek davetiye için bkz.: Fotoğraf 22.

<sup>31</sup> Bkz. Fotoğraf 20.

<sup>32</sup> Bkz.: Fotoğraf 19

<sup>33</sup> Bkz.: Fotoğraf 15

<sup>34</sup> Bkz.: Fotoğraf 21.

<sup>35</sup> Burada elin hamurlu olması gerçek anlamında kullanılmıştır. Dolma, kazanlara yerleştirildikten sonra kazanların kapağı kapatılır ve içerinin hiç hava almaması için kapağın çevresi hamurla sıvanır. Bu iş dolmacı tarafından yapılır.

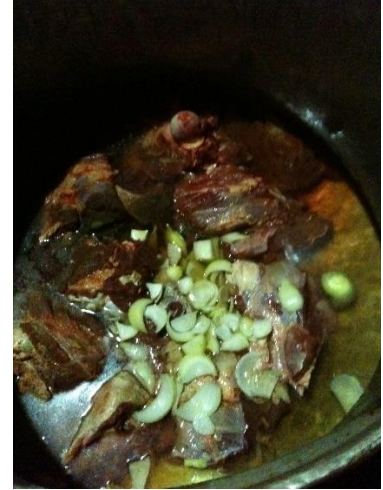
## Ekler



**Fotoğraf 1:** Dolma kazanı ve küreği



**Fotoğraf 2:** Pişmiş dolma kazanları



**Fotoğraf 3:** Kazanın dibine konulan çiğ et ve soğanlar



**Fotoğraf 4:** Yıkanmak için ıslatılan pirinçler ve servis için kullanılan *saplı*



**Fotoğraf 5:** Soğanla pirincin kavrulması



**Fotoğraf 6:** Cağa girmeye hazır pilav



**Fotoğraf 7:** Pirincin cağlara doldurulması



**Fotoğraf 8:** Doldurulmuş cağların ağzının bağlanması



**Fotoğraf 9:** Kazana girmeye hazır cağlar



**Fotoğraf 10:** Kapanmaya hazır kazanlar



**Fotoğraf 11:** Servise hazır İskilip dolması



**Fotoğraf 12:** Dolma, bu sunumla servis edilir.



**Fotoğraf 13:** Lenger



**Fotoğraf 14:** Lengerin tabağı ve kapağı



**Fotoğraf 15:** Erkeklerle çorba ve ayran servisi





Fotoğraf 16: Kadın masaları



Fotoğraf 17: Erkek masaları



Fotoğraf 18: Yemek için bekleyen misafirler ve yeni gelenlerin selamlaşması



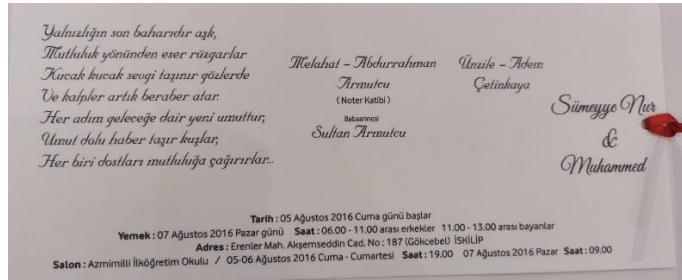
Fotoğraf 19: Kadın masalarında çorba servisi



Fotoğraf 20: Şehriye çorbası hazırlığında ki çorba ustası



Fotoğraf 21: Bulaşıkçı kadınlar



Fotoğraf 22: Dolmanın kadın ve erkeklere ikram saatlerinin bilgisine yer veren bir davetiye.

## Kaynaklar

AKAR, T. (2021). *Beylikler ve Osmanlı Döneminde Çorum ve Çevresi (XII-XVI. YY)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

ARAS, A. N. (2013). "Anadolu Mutfak Kültüründe Hititlerden Günümüze Çorum Mutfağı" *Çorum ve Kültür*, Çorum: Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 255-256.

ÇOĞ, M. (1997). *XX. Yüzyıl Çorum Tarihi ve İnanç Coğrafyası*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- ÇOLAK, M. ve BAŞARAN ALAGÖZ, S. (2022). “Coğrafi İşaretli Ürünlerin Önemi ve Çorum İlindeki Coğrafi İşaretli Ürünler”, *NEÜ Press*, C. 2, S. 2: 111-126.
- DEMİRCAN, A. (2004). “İslâm Kültüründe On İki Rakamı”, *İstem*, S. 4: 9-34.
- DOUGLAS, M. (1984). *Standart Social Uses of Food: Introduction, Food In The Social Order*, (Edt.: M. Douglas), New York: Russel Sage Foundation, 1-39.
- DUNDES, A. (1998). “Halk Kimdir?”, (Çev.: M. Ekici), *Milli Folklor*, S. 37, 139-157.
- ERTEKİN, A. H. (2012). *Zengin Tarih Kenti İskilip*, İskilip Belediyesi Kültür Yayınları.
- ERTÜRK, M. (2000). *İskilip İlçesinin Coğrafyası*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ILIK, M. (2011). *Temettuat Defterlerine Göre İskilip'in Sosyal ve Ekonomik Yapısı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- İŞİN, P. M. (2021). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İLTER, F. (1992). *Bir Anadolu Kenti İskilip*, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- HALICI, N. (2013). “Çorum'da Özel Gün Yemekleri”, *Çorum ve Kültür*, Çorum: Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 257-261.
- GOODE, J. (2009). “Yemek”, (Çev.: F. Mormenekşe), *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Hzl.: M. Öcal Oğuz, S. Gürçayır ve S. Çalış), Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 375-381.
- KAYA, G. (2013). “19. Yüzyılda Çorum'da siyasi ve Ekonomik Hayat”, *Çorum ve Kültür*, Çorum: Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 145-154.
- KURT, Y. (1998). “İskilip Kazasında Yer ve Kişi Adları”, *Türk Kültüründe İz Bırakan İskilipli Âlimler*, Ankara: Türk Diyanet Vakfı Yayınları, 46-76.
- OĞAN, Y ve BÜYÜKYILMAZ, S. (2020). “Karadeniz Bölgesinin Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri”, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, C. 4, S. 3, 337-354.
- OĞUZ, M. Ö. (2018). “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Medya”, *II. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Çalıştayı Bildiri Kitabı*, İstanbul: İBB Kültür Varlıkları Daire Başkanlığı Kültürel Miras Koruma Müdürlüğü Şan Ofset Matbaacılık, 11-15.
- ÖĞÜT EKER, G. (2017). “Mutfak ve Konserve”, *Ortak Miras*, Ankara: Popüler Yayınevi, 45-60.
- ÖĞÜT EKER, G. (2018a). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”, *Milli Folklor*, S. 120, 170-183.
- ÖĞÜT EKER, G. (2018b). “Kültürel ve Dinî Kodlarıyla Aşure Geleneği ve Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Şehirleri Perspektifinde Gaziantep Örneği”, *II. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Çalıştayı Bildiri Kitabı*, İstanbul: İBB Kültür Varlıkları Daire Başkanlığı Kültürel Miras Koruma Müdürlüğü Şan Ofset Matbaacılık, 53-65.
- ÖLÇER ÖZÜNEL, E. (2018). “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Sürdürülebilir Kalkınma İlişkisi”, *II. Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Çalıştayı Bildiri Kitabı*, İstanbul: İBB Kültür Varlıkları Daire Başkanlığı Kültürel Miras Koruma Müdürlüğü Şan Ofset Matbaacılık, 37-44.
- ÖNEY TAN, A. (2013). “Tek Kazanda Mükellef Bir Şölen: İskilip Dolması”, *Çorum ve Kültür*, Çorum: Çorum Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 262-272.
- ÖZDEMİR, F. (2022). *İskilip Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri (Doğum-Evlenme-Ölüm)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- ÖZTÜRK, H. (2021). *İskilip İlçe Merkezi ve Çevresindeki Dini Ziyaret Yerleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- SOLMAZ, E. (2015). “Kaybolmaya Yüz Tutmuş bir Meslek Kalaycılık: Afyonkarahisar Örneği”, *Folklor Akademi Dergisi*, C.: 3, S.: 2, 381-394.

- STOELTJE, B. J. (2009). “Festival”, (Çev.: P. Ersoy), *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 3* (Hzl.: M. Öcal Oğuz, S. Gürçayır ve S. Çalış), Ankara: Geleneksel Yayıncılık, 334-340.
- ŞİMŞEK, A. (2019). *İskilip Monografisi*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- TÜRKMEN, N. (2011). *Türkiye’de Hac Folkloru*, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- YÜCE, A. ve KORUCUK, N. (2020). “Coğrafi İşaretle Ürünlerin Satın Almaya Yönelik Tutum Ölçeği: Geçerlik ve Güvenirlilik Çalışması”, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, C. 12, S. 4: 3569-3581.

#### **İnternet Kaynakları**

- URL-1: <https://www.nufusu.com/il/corum-nufusu> (Erişim Tarihi: 05.06.2023).
- URL-2: <http://www.corum.gov.tr/iskilip> (Erişim Tarihi: 05.06.2023).
- URL-3: <https://en.wikipedia.org/wiki/Asclepius> (Erişim Tarihi: 05.06.2023).

#### **Kaynak Kişiler**

- KK-1: Gülmira Ospanova. (2023). Kazakistan vatandaşı, doğum tarihi ve doğum yeri bilgilerinin yayınlanmasını istemiyor, Doktora mezunu, Akademisyen. (Görüşme: 12.06.2023).
- KK-2: İrfan Türkmen, İskilip 1961, Lise mezunu, Emekli. (Görüşme: 04.06.2023).
- KK-3: İzzet Türkmen, İskilip 1943, Okur-yazar, Emekli. (Görüşme: 11.08.2019).
- KK-4: Kenjgül Kalieva. (2017). Kırgızistan vatandaşı, doğum tarihi ve doğum yeri bilgilerinin yayınlanmasını istemiyor, Doktora mezunu, Akademisyen. (Görüşme: 01.11.2017).
- KK-5: Sümeyye Nur Çetinkaya, İskilip 1995, Lise mezunu, Ev hanımı. (Görüşme: 07.06.2023).
- KK-6: Şehri Türkmen, İskilip 1964, İlkokul mezunu, Ev hanımı. (Görüşme: 04.06.2023).
- KK-7: Tahir Halvacı, İskilip 1970, Lise mezunu, Dolma ustası/Dolmacı. (Görüşme: 07.06.2023).