

Orta Asya'dan Anadolu'ya Uzanan Bir Yolculuk: Yörük Mutfak Kültürü¹

Suat AKYÜREK

Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
suat.akyrek@gmail.com
ORCID: 0000-0002-8552-5695

Özcan ÖZDEMİR

Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Yeşilova İsmail Akın Turizm Meslek Yüksekokulu,
Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü
ozcanozdemir_87@windowslive.com
ORCID: 0000-0002-4968-9887

Gökhan GENÇ

Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu,
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü
gengcokhan91@gmail.com
ORCID: 0000-0003-3573-3661

Geliş tarihi / Received: 09.12.2024

Kabul tarihi / Accepted: 24.03.2025

Öz

Yeme-içme alışkanlıkları, insanlık tarihinin başlangıcından bu yana toplumların vazgeçilmez unsurlarından biri olmuştur. Toplumların ihtiyaçlarına göre şekillenen yiyecekler, kültürel birer öge haline gelmiş ve farklı toplumların etkileşimleri sonucunda çeşitlenerek bölgesel farklılıklar göstermiştir. Bu kültürel çeşitliliğin önemli temsilcilerinden biri de Yörüklerdir. Yörükler, binlerce yıldır hayvanlarına daha iyi otlaklar bulabilmek amacıyla göçebe bir yaşam tarzını benimseyen ve genellikle yerleşik hayata geçmeyen topluluklardır. Göçebe yaşam tarzları, farklı toplumlarla kültürel ve sosyal etkileşimler kurmalarına olanak sağlayarak özgün mutfak kültürlerinin gelişimine katkıda bulunmuştur. Bu özgün kültürler arasında Yörük mutfağı, kendine has yiyecek ve içecekleriyle öne çıkmaktadır. Yörükler, doğal yaşam ortamında ürettikleri yiyecek ve içecekleri nesiller boyunca aktarmışlardır. Et, süt ve tahıl ağırlıklı olan bu mutfak kültürünün sağlık açısından faydalı olduğu düşünülmektedir. Yörükler, uzun ve sağlıklı yaşamlarının sırrını doğayla iç içe geçen yaşam tarzlarına borçlu olduklarını belirtmektedir. Bu çalışma, Yörük mutfağının tarihsel, sosyo-ekonomik ve gastronomik özelliklerini incelemeyi amaçlamaktadır. Ayrıca, konu hakkında yapılmış mevcut araştırmalar incelenmiş, ikincil veri kaynaklarından elde edilen bulgular doğrultusunda Yörük mutfağının mevcut durumu ortaya konulmuş ve ileride gerçekleştirilebilecek bilimsel çalışmalar için öneriler sunulmuştur.

Anahtar kelimeler: Göçebe kültürü, Yörük mutfak kültürü, gastronomi turizmi, Türk mutfağı.

DOI:10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v09i20016

¹ Bu çalışma 10-12 Ekim 2024 tarihinde Çeşme'de gerçekleştirilen "Uluslararası Gastronomi, Turizm ve Kültür Çalışmaları Sempozyumunda" Yörük Mutfak Kültürü Hakkında Yapılan Çalışmalar Üzerine Sistematik Bir Araştırma adıyla sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

A Journey from Central Asia to Anatolia: Yörük Cuisine Culture

Abstract

The traditions of eating and drinking have been indispensable elements of societies since the dawn of humanity. Foods shaped by societal needs have become cultural components, diversifying through the interactions of different communities and exhibiting regional variations. One notable representation of this cultural diversity is the Yörüks. The Yörüks are nomadic people who, for thousands of years, have migrated in search of better pastures for their livestock, often avoiding a settled lifestyle. Their nomadic way of life has facilitated cultural and social exchanges with other communities, contributing to the development of unique culinary traditions. Among these unique traditions, Yörük cuisine stands out with its distinctive foods and beverages. The Yörüks have preserved and passed down their culinary heritage through generations by producing food and drinks in their natural environment. Their diet, primarily based on meat, dairy, and grains, is considered to have significant health benefits. They attribute their long and healthy lives to their close connection with nature and a natural way of living. This study aims to examine the historical, socio-economic and gastronomic characteristics of Yörük cuisine. Additionally, it reviews existing research on the topic, presenting the current state of Yörük cuisine and offering recommendations for future scientific studies in this field.

Keywords: *Nomads culture, Yörük cuisine culture, gastronomy tourism, Turkish cuisine.*

Giriş

Yörüklerin tarihine bakıldığında, Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen ve ülkemizde Ege, Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerinde yoğun olarak yaşayan, göçer hayat tarzını benimseyen Türk boylarına mensup bireyler ya da topluluklardır. Uzun bir tarihe sahip bu toplulukların mutfak kültürleri Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir (Şen vd., 2015). Yörükler; kültürel, sosyal ve ekonomik yaşam tarzları bakımından Türk kültürünün özgün değerlerini sürdüren toplulukların başında gelmektedir (Öter vd., 2023). Bu kapsamda özellikle Yörüklerin günümüzdeki yaşayış biçimleri incelendiğinde, kız alma verme pratikleri, bebekler veya çocuklar için yapılan faaliyetler, ölümleri için yaptıkları birtakım merasimleri vb. özel zaman dilimleri/uygulamalar konusunda kapsamlı birer kültür mirası olma özelliğine sahiptirler (Zafer, 2018). Bu yönüyle Anadolu'nun önemli tarihsel olaylarına tanıklık eden ve Anadolu'yu oluşturan halkların başında bulunan Yörükler hem tarihin hem de kültürün başat taşıyıcıları arasında yer almaktadırlar (Özen Eratalay, 2019).

Göçebe kültürü, gerçek bir dünyanın resmini yaratan, ona sıradan günlük yaşamın çok ötesine geçen anlamlar ve değerler kazandıran, sadece tarihin bir yönünün incelenmesinin derinliğini değil, aynı zamanda her şeyin ve herkesin birbiriyle ilintili ve birbirine bağlı olduğunu sunan özgün bir kültür alanıdır (Kaliakbarova vd., 2018). Yine Yörük kültürü kendine has özellikleri ve yapısıyla oldukça dikkat çekicidir. Doğa ile iç içe bir düzene sahip olması ve ağırlıklı olarak hayvancılık temelli olmasıyla sürdürülebilir ve ekolojik bir tarım modeli olarak adlandırılabilir (Özen ve Direk, 2022). Yörük mutfak kültürü de Yörüklerin kendine has yaşam tarzı, üretim faaliyetleri ve gelenekleri neticesinde şekillenmiş ve zenginleşmiştir. Nitekim küreselleşmenin hızla arttığı günümüzün dünyasında bu özgün değerlerin veya kültürlerin kaybolarak unutulduğuna şahit olunmaktadır. Bu kapsamda bu özgün değerlerin korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması hassas ve önemli bir konudur. Bu özgün değerlerin ekonomik kazanca dönüştürülmesi ve özellikle turizm sektörü içerisinde sürdürülebilir ve aslına uygun olarak

değerlendirilmesi sayesinde korunarak gelecek nesillere aktarılması mümkün olabilir.

Yörükler özelinde yapılan çalışmalar incelendiğinde, Yörük mutfak kültürünü farklı yönleriyle ele alan birçok çalışma bulunmaktadır (Ersavaş ve Özkanlı, 2018; Öter vd., 2023; Özen Eratalay, 2019; Taş, 2024; Yıldırım ve Karaca, 2023; Yozcu ve Demirkol, 2019). Nitekim son yıllarda Yörük mutfak kültürü özelinde yapılan çalışmaların sayısı artmış olsa da, literatürde Yörük mutfak kültürü özelinde yapılan çalışmaları bütüncül bir şekilde ele alan herhangi bir çalışmaya rastlanılamamıştır. Bu noktadan hareketle yapılan bu çalışmanın temel amacı, Yörük mutfağını doğrudan veya dolaylı olarak ele alan çalışmaları inceleyip, Yörük mutfağı hakkında genel bir değerlendirme yapmaktır. Böylece çalışma, ikincil kaynaklar ışığında derleme çalışma olarak hazırlanmış olup, konuyla ilgili geleceğe yönelik ne gibi çalışmaların yapılabileceği ve Yörük mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi için ne gibi faaliyetlerin uygulamaya geçirilebileceğine yönelik öneriler sunmayı amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda, konuyla ilgili tüm makale, tez, bildiri, kitap ve internet kaynakları taranmıştır.

Yörük Kavramı ve Tarihsel Boyutu

Göç, Türk tarihinin belki de en eski toplu faaliyetlerinden biri olarak kabul edilmektedir. Toplulukların belirli bir takım zorunlu unsurlar dâhilinde olan veya zorunlu olmayan unsurlar dışında belli bir istikamet veya varış noktası belirlenmeden gerçekleştirdiği toplu yer değiştirme hareketi “göç” olarak tanımlanabilmektedir (Zafer, 2018). Göç hareketleri, ilk dönemler açısından ele alındığında, iki temel kategoriye ayrılabilir. Bunlardan ilki, yaylak ve kışlak olarak bilinen yazlık ve kışlık konaklama alanları arasında gerçekleşen göçlerdir (Kayalı, 2010). Diğerisi ise belirli bir amaç taşımadan, yalnızca yer değiştirme amacıyla yapılan göçlerdir. Türk tarihine bakıldığında, Türklerin genellikle mevsimsel olarak yaylak ve kışlak arasında

hareket eden bir toplum olduğu görülmektedir. Bu göç hareketlerini en etkin şekilde yaşayan toplulukların başında ise Yörükler gelmektedir. Türk Dil Kurumu’na (2022) göre Yörük kavramı; hayvancılıkla geçinen, genellikle Toroslarda yaşayan göçebe “*Türk Oymağı*” ve “*Türkmen*” olarak tanımlanmaktadır. Bununla birlikte sözlükte Yörük kelimesinin ikinci anlamı; Osmanlı Devleti’nde otuzar kişilik ocaklar halinde Rumeli bölgesine yerleştirilen ve genellikle savaş zamanlarında geri hizmetlerde çalıştırılan tımarlı askerdir. Bununla beraber Yörük, Türklerin Anadolu ve Rumeli’ye geldikten sonra da konargöçer hayat tarzını benimseyen ve geçimlerini hayvancılıkla sağlayan Oğuz boylarını belirtmektedir (Yiğit, 2019). Artun’a (1996) göre Yörük, Anadolu ve Rumeli’de göçebe hayatı tarzında yaşam biçimine sahip Türkmenlerdir. Yörük kavramının yerine, “Konargöçer”, “Göçer-Yörük”, “Göçerler” ve “Göçer evliler” vb. gibi ifadelerin kullanılabildiği görülmektedir (Şahin, 2006).

Selçuklu ve Osmanlı Devletleri’nin kuruluşlarında önemli rol alan ve yirmi dört Oğuz boyuna mensup olan konargöçerler İslamiyet’in kabulünden sonra Türkmen, Anadolu’ya geldikten sonra ise yaşadıkları bölgeye ve yerleşik hayata geçme (Manav ya da Manap) veya geçmeme durumlarına göre “Türkmen” veya “Yörük” olarak adlandırılmıştır (Şahin, 1982, aktaran Tuztaş Horzumlu, 2017). Osmanlı Devleti zamanında Yörü- eyleminden türeyen Yörük kelimesi konargöçer Türkmenlere verilen bir isimdir. Bu Yörüklerin (konargöçer Türkmenlerin) çoğunluğu günümüzde yerleşik hayata geçmiş olsalar bile gelip geçtikleri yerlerden taşıdıkları birçok unsuru da beraberinde taşıyarak gelenek-görenek ve sosyal yaşamın çeşitliliğine önemli katkılar sunmuşlardır (Özen Eratalay, 2019).

Yörükler gerek yaşam tarzları ile gerek kendilerine has pratikleri ile özgün topluluklardır. Yörükler bağımsızlığına düşkün topluluklardır ve

geniş bozkırlar, dağlar, yaylalar, derin ve otlu vadiler onların yaşama alanlarını oluşturmaktadır. Yörükler, göçebe yaşam tarzları nedeniyle doğayla iç içe yaşayan ve ekolojik dengeye önem veren topluluklardır. Geleneksel olarak küçükbaş hayvancılıkla uğraşan Yörükler, mera ekosistemlerinin korunmasına katkı sağlarlar. Geleneksel ekolojik bilgileri sayesinde su kaynaklarını sürdürülebilir kullanma ve doğal döngüleri koruma konularında önemli bir bilgi birikimine sahiptirler (Büyükhahin, 2018). Yörük hayatı, hayvanını beslemeye dayanmaktadır ve bu yüzden Yörükler için kentler ya da toprağa bağıllık onlara uygun değildir. Öyle ki sırf bu yüzden uzun yüzyıllar göçebe hayattan yerleşik hayata geçmek istememişlerdir (Muğla Büyükşehir Belediyesi, t.y.). Yörükler, Anadolu'nun Türkleştirilmesi için Selçuklular tarafından uç sınırlara yerleştirilmiş, Selçukluların yıkılmasından sonra ise Osmanlı Devleti'nin kurulmasında önemli rol oynamışlardır (Sümer, 1972, aktaran Bektarım, 2020).

Yörük terimi, köken itibarıyla “yürüyen”, “göçen”, “göçebe” ya da “yarı göçebe” hayat tarzını benimseyen insanlar anlamına gelmektedir. İlk olarak, Yörük kavramı, doğrudan göçebe yaşam tarzını ifade eden bir tanım olarak ortaya çıkmış olsa da zaman içerisinde bu anlamında değişimler gözlemlenmiştir. Başlangıçta, yaylak-kışlak düzenine dayalı, hayvancılık ve doğal kaynaklara dayanan bir yaşam biçimini tanımlayan bu kavram, günümüzde daha geniş bir çerçevede ele alınmaktadır. Tarihsel süreçte göçebe yaşam tarzını terk eden ve toprağa yerleşerek köylüleşen ya da kentlileşen bireyler, atalarının geleneksel yaşam biçimini hatırlatan bir kimlik unsuru olarak “Yörük” sözcüğünü kullanma-ya devam etmişlerdir. Bu nedenle Yörük ismi, bir etnik grup adı olmaktan ziyade, bir kültürel ve tarihsel kimlik olarak değerlendirilmelidir (Muğla Büyükşehir Belediyesi, t.y.).

Yörüklerin yaşam biçimi, yalnızca coğrafi hareketliliklerine değil, aynı zamanda gündelik

hayatlarının her alanına, özellikle de mutfak kültürlerine derinlemesine etki etmiştir. Göçebe yaşamın doğası gereği, Yörük mutfak pratik, saklaması kolay ve doğal kaynaklardan en iyi şekilde yararlanmayı amaçlayan bir yapıya sahiptir. Örneğin, kurutulmuş etler, yoğurt ürünleri ve dayanıklı tahıllar Yörük mutfakının temel unsurları arasında yer alır. Bu beslenme alışkanlıkları, Yörüklerin tarih boyunca tarım ürünlerine sınırlı erişimlerinden ve hayvancılığın geçim kaynaklarının merkezinde yer almasından kaynaklanmaktadır.

Günümüzde, aktif olarak konargöçer yaşam tarzını sürdüren Yörük topluluklarının sayısı oldukça azalmıştır. Bu yaşam tarzını sürdüren nadir topluluklardan biri Sarıkeçili Yörüklerdir. Sarıkeçililer, yüzyıllardır süregelen geleneklerini ve göçebe yaşam pratiklerini büyük bir bağıllıkla sürdürmektedirler (Çolak, 2019). Yörükler, geçmişten günümüze kadar uzanan süreçte geçimlerini temel olarak hayvancılık faaliyetleriyle sağlamışlardır. Bu durum hem yaşam tarzlarını hem de kültürel geleneklerini şekillendiren en önemli faktörlerden biri olmuştur. Sarıkeçililerin yanı sıra diğer Yörük toplulukları, hayvancılık faaliyetlerinden elde ettikleri ürünlerle hem kendi ihtiyaçlarını karşılamış hem de toplumsal ve ekonomik düzeyde katkılar sunmuşlardır (Ersavaş ve Özkanlı, 2018). Bu bağlamda, Yörük kültürü, yalnızca bir yaşam tarzı değil, aynı zamanda tarihsel, kültürel ve ekonomik bir mirasın taşıyıcısıdır. Göçebe ve yarı-göçebe toplulukların oluşturduğu bu zengin miras, modern dünyada hızla değişen yaşam koşullarına rağmen, farklı yönleriyle varlığını sürdürmeye devam etmektedir.

Mutfak Kültürü

Kültür, bir uygarlığı veya toplumu meydana getiren maddi ve manevi değerler bütünü olarak tanımlanır (Cevizci, 2000). Toplamların kendilerini yansıttığı bir ayna görevi gören kültür, bireylerin tutum ve davranışlarından, sanattan ve bilimden, dil ve geleneklerden, yaşam biçim-

lerine kadar geniş bir yelpazeyi kapsar. Göçer (2012, s. 50), kültürü bir milletin yüzyıllar boyunca geliştirdiği tutum ve davranışlarla şekillenen yaşam biçimi ve bu yaşam biçimine yön veren maddi ve manevi değerler toplamı olarak tanımlamaktadır. Kültür, bireylerin geçmişten bugüne taşıdığı bir miras olduğu kadar, gelecek kuşaklara aktarılan bir yol haritasıdır.

Bu bağlamda, mutfak kültürü bir toplumun kültürel kimliğinin en somut göstergelerinden biri olarak kabul edilir. Akyürek vd. (2024) göre, mutfak kültürü, bir toplumu anlamanın ve tanımanın temel yollarından biridir. İnsanların ne yediği, yemeklerini nasıl hazırladığı ve bunları nasıl paylaştığı, o toplumun geçmişi, yaşam biçimi ve değer yargıları hakkında derin bilgiler sunar. Her milletin kendine özgü bir mutfak kültürü bulunur ve bu kültür, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil, aynı zamanda tarihsel, coğrafi ve ekonomik koşulları da yansıtır. Örneğin; Fransız mutfak kültüründe soslar ve soğan çorbası, İtalyan mutfak kültüründe pizza ve makarna çeşitleri, Japon mutfak kültüründe suşi çeşitleri, Meksika mutfak kültüründe taco ve fajitalar, İspanyol mutfak kültüründe tapas ve paella gibi yiyecekler bu milletlerin yaşamış oldukları tarihsel, coğrafi ve ekonomik koşulları ışığında ortaya çıkmıştır. Türk mutfağında küresel ölçekte düşünüldüğünde, tarihsel, coğrafi ve ekonomik koşulları ile birlikte kebab, baklava, meze, lahmacun gibi ürünleriyle ve bu ürünlerin hazırlama ve sunum teknikleriyle dünya genelinde öne çıkan bir mutfak kültürüdür. Yine Türk yaşam tarzını yansıtan ve göçebe topluluklardan olan Yörüklerin mutfağı da gerek yiyecek ve içecekleri ile gerekse sahip olduğu özgün hazırlama, saklama, pişirme ve tüketim şekilleriyle kendilerine has mutfak kültürü yansıtmaktadır. Sonuç itibarıyla, bu tür mutfak kültürü öğeleri milletlerin kendine has özelliklerini yansıtan önemli değerlerdir. Elbette bu tür değerlerin etrafında şekillenen unsurlar da (kullanılan araç ve gereçler, sofrada adabı, üretim faaliyetleri, pişirme yöntemleri vb.) mutfak

kültürünün şekillenmesine katkı sağlayan pratikler ve ritüellerdir.

Bir ülkenin veya bölgenin yemek alışkanlıkları, orada yaşayan insanların yaşam tarzı, ekonomik düzeyi, tarihi geçmişi, dini inançları ve hatta coğrafi konumu gibi pek çok unsurun etkisiyle şekillenir. Örneğin, deniz kenarında yaşayan toplumların mutfak kültüründe balık ve deniz ürünleri önemli bir yer tutarken, tarım ve hayvancılıkla uğraşan bölgelerde tahıl ve et ürünlerinin baskın olduğu bir mutfak kültürü gelişmiştir. İklim koşulları da mutfak kültürünü etkileyen temel faktörlerdendir; soğuk iklimlerde enerji sağlayan yağlı ve ağır yemekler tercih edilirken, sıcak bölgelerde hafif, serinletici yiyecekler daha yaygındır.

Yemek kültürü, yalnızca bir toplumun ortak damak zevkini değil, aynı zamanda onun sosyal ve kültürel yapısını da gözler önüne serer. Yemeklerin hazırlanışı, sunumu ve paylaşımı, toplum içindeki sosyal ilişkilerin bir yansımasıdır. Örneğin, özel günlerde ya da bayramlarda yapılan yemekler, toplumun birlik ve beraberlik duygusunu pekiştirirken, günlük yemek alışkanlıkları, o toplumun pratik yaşam biçimini ortaya koyar. Ayrıca, yemeklere verilen isimler, kullanılan malzemeler ve pişirme teknikleri, bir toplumun tarihi geçmişine ve etkileşimde bulunduğu diğer kültürlerle dair önemli ipuçları sunar (Özen Eratalay, 2019).

Bu bağlamda, mutfak kültürü bir toplumun kültürel mirasını ve kimliğini koruyan, taşıyan ve aktaran önemli bir unsurdur. Hem bireysel hem de toplumsal düzeyde bir anlam ifade eden mutfak kültürü, tarih boyunca toplumsal değişimler ve dış etkileşimlerle dönüşse de temel özellikleriyle o toplumun karakterini yansıtmaya devam eder. Bu nedenle, bir toplumun mutfak kültürünü anlamak, tarihine, sosyo-ekonomik yapısına ve kültürel değerlerine dair derin bir anlayış geliştirmeye olanak sağlar. Literatürde mutfak kültürü yerine yemek kültürü kavramı da kullanılmaktadır. Yemek, bütün toplumlar için

evrensel bir dil niteliği taşımaktadır (Goody, 2013). Yemek kültürü, yiyeceklerin üretim aşamasından tüketimine kadar geçirdiği aşamalarda ortaya çıkan maddi ve manevi öğeleri içinde barındırabilmektedir (Türk ve Şahin 2004, s. 115). Mutfak kültürü denildiğinde bir ulusun (Fransız mutfak, Türk mutfak), bir bölge- nin (Endülüs mutfak, Ege mutfak), bir şehrin (Hatay mutfak, İzmir mutfak), bir etnik grubun (Boşnak mutfak, Çeçen mutfak), özgün bir topluluğun (Yörük mutfak) yeme-içme ile ilgili özellikleri akla gelmelidir. Bu kapsamda bir topluluğun kullandığı yeme-içme unsurları, ritüelleri, kap-kaçaklar, hazırlama ve pişirme yöntemleri, sofa adapları gibi tüm özellikleri mutfak kültürünü oluşturmaktadır. Kendine has özellikleri olan Yörükler de gerek yaşam tarzı gerek üretim faaliyetleri neticesinde özgün bir mutfak kültürüne sahiptir.

Yörük Mutfak Kültürü

Yörük kültürü başlı başına sürdürülebilir ve ekolojik bir tarım örneğidir. Yörükler müzikleri, yemekleri, giyimleri ve kuşakları, konuşma tarzları, dokumacılığı ve kullandıkları gereçler ile kendilerine has kültürlerini halen yaşatmaktadır (Özen ve Direk, 2022). Yörükler yaşadıkları coğrafi çevrenin başlıca doğal kaynakları olan hayvan yetiştirme ve tarım olanaklarını değerlendirerek yaşamlarını sürdürmektedirler. Yörük kültürü konargöçer hayat tarzını benimsediği için diğer kültürlerden farklılık göstermektedir (Durmuş, 2016). Yörük mutfakında, süslü sofraların farklı ve karmaşık yemekleri yerine daha sade ve yalın yemekler yer almaktadır. Yörük mutfakı doğal, sağlıklı ve elde bulunan malzemelere göre oluşan bir mutfaktır (Kaya, 2023).

Yörük mutfakı, doğayla uyumlu beslenme pratikleri, atıksız tüketim anlayışı ve yerel malzemelerin etkin kullanımıyla modern mutfak kültürlerine sürdürülebilirlik açısından önemli bir ilham kaynağı olabilir. Geleneksel Yörük yemekleri, mevsimsel ve organik tarıma dayalı

lı besinlerin kullanımını teşvik ederken, hayvansal ve bitkisel gıdaların dengeli bir şekilde değerlendirilmesiyle ekolojik dengeyi gözetir. Aynı zamanda, gıda israfını en aza indiren kurutma, fermente etme ve saklama teknikleri, modern mutfaklarda sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımların benimsenmesine katkı sağlayabilir. Bu bağlamda, geleneksel Yörük mutfakı, modern mutfak kültürlerine çevresel farkındalık, yerel üretime bağlılık ve doğa dostu beslenme konusunda değerli ipuçları sunarak gastronomik sürdürülebilirliğe katkı sağlayabilir.

Yörük mutfak kültürü, yüzyıllar boyunca göçebe yaşam tarzının etkisiyle şekillenmiş, pratik ve dayanıklı gıdaları içeren bir yapıya sahiptir. Göçebe yaşamın zorlukları, Yörüklerin mutfak alışkanlıklarını doğrudan etkilemiş ve yiyeceklerin taşınabilir, uzun ömürlü ve enerji verici olmasını zorunlu kılmıştır. Yörüklerin mutfak kültürleri kendine özgüdür. Yörük mutfakı genellikle sağlıklı ve doğal malzemelerle hazırlanan yiyeceklerden oluşmaktadır ve genellikle doğal ve yöresel malzemelerin kullanımı ağırlıklıdır. Bu doğrultuda, kurutulmuş et, peynir, yoğurt, bulgur gibi ürünler Yörük mutfakının temel bileşenleri olmuştur (Ersavaş ve Özkanlı, 2018). Ayrıca, Yörüklerin doğaya olan yakınlığı ve hayvancılıkla uğraşmaları, mutfak kültürlerinde süt ürünleri ve etin önemli bir yer tutmasını sağlamıştır. Yörük mutfakında özellikle kuzu eti, genellikle güveçte veya tandırda pişirilerek tüketilmektedir. Yöresel unlar kullanılarak yapılan yufka ya da bazlama Yörüklerin geleneksel ekmekleridir. Tahıl ürünleri, genellikle kahvaltıda öğünlerinde veya ana yemeklerle birlikte tüketilebilmektedir. Her ne kadar göçebe mutfakı olsa da Yörük mutfakında sebzeler ve baklagiller önemli bir yere sahiptir. Bilhassa yöresel sebzelerin ve otların kullanıldığı yemekler, Yörük mutfak kültüründe önemli bir yere sahiptir. Hayvancılık faaliyetlerinin ağırlıklı olarak sürdürülmesi, Yörük mutfakında süt ve süt ürünlerinin kullanımını artırmıştır. Özellikle süttan yapılan peynir, yoğurt, ayran gibi ürünler ağır-

lıkli olarak tüketilmektedir (Yunus Emre Yörük Türkmen Derneği, 2016). Erdoğan (2024), Yörük kültürünün yerel ve bölgesel turizm üzerinde ekonomik etki yaratma potansiyeline sahip olduğunu vurgulamaktadır. Alkaya (2024) ise günümüzde özellikle Ege ve Akdeniz bölgelerinde Yörük kültürünün yaşatılmaya devam ettiğini belirtmektedir.

Yörük Mutfak Yapısı

Yörükler konargöçer hayat sürmelerinden dolayı fiziki mutfak yapıları yerleşik hayat süren toplumlardan farklılık göstermektedir. Elbette günümüzde Yörüklerin çoğunluğu yerleşik hayata geçtikleri için mutfak yapıları da değişmiştir. Nitekim konargöçer yaşamaya devam eden Yörüklerin mutfak yapıları özgünlüğünü korumaya devam etmektedir. Bektarım (2020) da eskiye nazaran konargöçer yaşamın giderek azaldığını, yakın gelecekte de bu kültürün yok olabileceğini ileri sürmektedir. Tüm bu değişimlere rağmen Yörük mutfak kültürü günümüzde halen bazı bölgelerde özüne uygun şekilde sürdürülmektedir. Yörük yaşamında konargöçer yaşamın getirdiği bir zorunluluk olarak çadır hayatı hakimdir. Çadırdaki mutfağın ayrı bir bölümü bulunmaktadır. Yörük mutfak yapısı, göçebe yaşam tarzına uygun olarak pratik, taşınabilir ve dayanıklı gıdaların ön planda olduğu bir sistem üzerine kuruludur. Göçer yaşamın doğal bir sonucu olarak, mutfak ekipmanları hafif, kolay taşınabilir ve çok amaçlıdır. Örneğin, yemek pişirmede kullanılan bakır kazanlar ve taş fırınlar, taşınabilir özellikleri nedeniyle yaygın olarak tercih edilmiştir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018). Yörüklerin çadır yaşamına özgü mutfak düzeni kendine has özellikler taşır. Mutfak alanında, taşların üzerine düzenli bir şekilde yerleştirilen yağ, peynir, çökelek, hort derileri ve yoğurt tulukları dikkat çeker. Mutfak yan bölümlerine ise kazanlar, tencereler, farklı boyutlardaki yemek tasları, hamur leğenleri ve helkeler gibi mutfak gereçleri yerleştirilir. Başka bir bölümde ise ekmek iteğeleri bulunur; bu iteğelerin içinde un ve ekmek yer alır ve üstleri desenli bir

kilimle kapatılır. Ayrıca, mutfak alanında hasırların üzerine dikey olarak çadır boyunca kazıklar çakılır. Bu kazıklara çivi yardımıyla kaşıklık torbası asılır ve kaşıklar bu torbada muhafaza edilir (Görrar vd., 2020).

Yemekler ve İçecekler

Yörüklerin yaşayış biçimlerine bağlı olarak temel besinleri etli ve sütli gıdalardan oluşmaktadır. Elbette Yörüklerin kendi içlerinde yaşadıkları bölgeden bölgeye tükettikleri yiyecek ve içecekler farklılık gösterebilmektedir. Çökelek, yufka, söğüş, süt, yoğurt, peynir, ayran, kavurma, bulgur pilavı, yahnı (dört köşe), topalak, dövme gibi ürünler Yörüklerin en fazla tükettikleri başlıca yemek ve içeceklerdir (Taş, 2024). Yörüklerin temel içeceği kendi hayvan sürülerinin sütlerinden elde ettikleri yoğurdu kullanarak yaptıkları ayran içeceğidir. Ayrıca, çevrelerindeki alanlarda yaptıkları avcılık sayesinde keklik, bölgeye özgü kuş türleri (bozlak, çulluk, falak, üveyik, bildiricın, turaç, çukka), dağ keçisi, tavşan ve geyik gibi yabani hayvanların etlerini de beslenmelerinde kullanmaktadırlar. Yaz mevsiminde bulundukları yaylalardan topladıkları adaçayı ve kekik gibi bitkiler ise kahvaltılarda ya da kış aylarında çay olarak tüketilmektedir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

Yörükler kendilerine has olan yemek türlerine sahiplerdir. Özellikle besin değeri bakımından önemli olan yemeklerin çoğu hayvansal gıdalardan hazırlanmaktadır. Protein ihtiyaçlarını sağladıkları ürünlerin önde gelenleri; tereyağı, peynir, çökelek, ayran gibi süttan elde edilen ürünlerdir. Yörüklerde misafir ağırlamanın yeri de oldukça önemlidir. Yörükler misafirlerine bayramlarda, düğünlerde veya bir türbe ziyaretinde baktıkları hayvanlarından kesmekte ve misafirlerine farklı şekillerde sunmaktadırlar. Kesilen hayvandan kalan etin geri kalanını muhafaza edebilmek için kavurma işlemi uygulanmaktadır. Kavruan etler hayvan derisi olan tuluklara doldurularak muhafaza edilmektedir (Eröz, 1991). Bununla birlikte, kapama, Yörük pilavı, borana/borani, akıtmaç, tarhana çorbası,

buğday çorbası, bulgur aşı, tutmaç, bulamaç, yufka, çörek, keşkek, ekmek aşı vb. Yörüklerin gündelik hayatlarında hazırladıkları yiyeceklerdir.

Yörüklerin hayvancılık faaliyetleriyle haşır neşir olmaları yemeklerinde sütün kullanımını yaygınlaştırmıştır. Öyle ki süttan sütlaç tatlısı ve sütlü çorba ve akıtmaç yaygın şekilde yapılmaktadır. Yine peynirden sündürme, hoşmerim; kaymaktan kaymak tatlısı sıklıkla hazırlanmaktadır. Süt ürünlerinin yanı sıra etten kavurma, sac kavurması, yahni, kebab ve dilkeç gibi yemekler yaygın bir şekilde pişirilmektedir. Yine Yörük kadınlar günlük olarak yufka, bazlama, külük, kömbe hazırlamaktadır (Ak, 2019). Keşkek, Yörüklerin düğün ve özel günlerinde yaptığı önemli yemeklerden biridir. Yörüklerin hazırladıkları börekleri, peynirli sac böreği ile katmerdir. Pilavları ise daima bulgur pilavıdır (Öter vd., 2023).

Besinlerin Muhafaza Edilmesi

Yörükler konargöçer yaşam sürdükleri için besinlerini geleneksel yöntemlerle muhafaza etmekte veya saklamaktadırlar. Bu kapsamda mutfakta kullandıkları mahsullerini kendi saklama yöntemleri ile birkaç mevsim sonrasına saklayabilmektedirler. Bunlardan biri yağı alınmış yoğurttan elde edilen peynirdir ve “kurut” (kuru yoğurt) olarak adlandırılmaktadır. Peynir taze olarak yenilmesinin yanı sıra, belirli ölçüde suyu süzülerek toprak kaplara basılarak uzun süre saklanmaktadır. Aynı şekilde et de günlük yiyecek ihtiyacını karşılamasına ilaveten daha sonra yararlanmak için yassı olarak kesilip tuzlanıp ağaçlara asılarak ve güneşte kurutulmaktadır. Sonbaharda kavurma yapılarak ve yaz aylarında ise etin doğal güneş ısısında veya ince uzun şeritler şeklinde kesilerek tuzlanan etlerin baca deliğinden asılıp tütsüleme işlemiyle kurutulup saklanmaktadır ve farklı yemeklerde kullanılmaktadır (Ersavaş 2018; Tuncer ve Yılmaz 2023).

Yörüklerde, özellikle göç sürelerinin uzun ol-

ması ve bu süreçte besinlerin muhafaza edilmesi gibi durumlar gereklilikten kaynaklanmaktadır. Yörüklerde besinlerin muhafaza edilmesi, göçebe yaşam tarzının bir gerekliliği olarak dayanıklılık ve taşınabilirlik esaslarına dayanmaktadır. Uzun göç yollarında bozulmaya karşı önlem almak amacıyla yiyecekler genellikle kurutma, tuzlama ve fermantasyon gibi geleneksel yöntemlerle korunmuştur. Özellikle et ürünleri, kurutularak saklanmış; böylece hem ağırlığı azaltılmış hem de bozulma riski en aza indirilmiştir (Doğan ve Doğan, 2010). Süt ürünleri ise tereyağına dönüştürülerek ya da tuzlanarak uzun süre dayanıklı hale getirilmiştir. Ayrıca, doğal malzemelerden yapılan deri tulumlar ve küpler, peynir ve yoğurt gibi ürünlerin saklanmasında sıklıkla kullanılmıştır (Muğla Büyükşehir Belediyesi, t.y.). Tahıllar ve baklagiller gibi kuru gıdalar da çuvallarda veya ahşap sandıklarda muhafaza edilmiş, böylece uzun göç yolculuklarında ihtiyaç duyulan temel besinler korunmuştur. Bu yöntemler, Yörüklerin doğayla uyumlu ve israfı önleyen bir mutfak kültürü geliştirerek besinleri koruduğunu göstermektedir.

Mutfak Araç ve Gereçleri

İnsanlık tarihine bakıldığında, yüzyıllardır işleri kolaylaştırmak amacıyla üretilen araç ve gereçler, zamanla toplumların maddi kültür mirasının önemli bir parçası haline gelmiştir. İnsan eliyle üretilen taşınabilir ve taşınmaz varlıkların oluşturduğu maddi kültür öğelerinin başında geleneksel kap ve kacaklar gelmektedir (Taş, 2024). Yörükler, konargöçer yaşam tarzlarının bir gereği olarak fazla mutfak eşyasına sahip olmamış; bunun yerine, yemek hazırlamak, hayvansal ürünleri işlemek ya da saklamak için temel mutfak gereçlerini tercih etmişlerdir. Bu nedenle, Yörüklerin günlük yaşamda kullandıkları ve yaylalara göç ederken yanlarında taşıdıkları belirli mutfak araç ve gereçleri bulunmaktadır (Tuncer ve Yılmaz, 2023, s. 29). Konargöçer yaşamın getirdiği koşullar doğrultusunda, hafif ve taşınması kolay eşyalar tercih edilmiştir.

Yörüklerin yaylalara çıkarken yanlarında taşıdığı en önemli mutfak araç ve gereçleri arasında dibek, bişşek, yayık, oklava, iteğe, senit, sac, şiş, kahve değirmeni, hamur teknesi, yağrık (et doğrama tahtası), değirmen taşı, kalbur, sayacak, solku, somad, sahan, sini, tuluk, çomça (kepçe), helke, kernep, güğüm, haranı, sitil, su kabağı ve küçük boyutlu toprak testiler yer almaktadır (Keser, 2011). Tuluklar ve yannıklar, tereyağı, ayran ve pekmez gibi gıdaların üretimi, taşınması ve saklanması için kullanılırken; helkeler su ve süt taşımada, çomçalar ise su dökme ve pekmez karıştırmada kullanılmaktadır. Ayrıca, siniler hem yufka açma hem de yemek yeme masası olarak işlev görürken, kazanlar yemek pişirme veya çamaşır yıkama gibi farklı amaçlarla kullanılmaktadır (Taş, 2024). Yörüklerde dibek tahılların kabuklarını ayıklamak ya da ezmek için veya kurutulmuş biberleri ezmek için kullanılan önemli bir mutfak araç-gereci- dir. Yine hayvancılık ile yaşamlarını sürdüren Yörüklerin tereyağı, ayran gibi ürünleri yapabilmek için genellikle ahşaptan yapılan yayık- ları kullanmaktadırlar. Yaygın olarak Yörükler tarafından kullanılan tuluk ise keçi, koyun gibi hayvanların derisinin bütün şekilde yüzülerek peynir, ayran vb. yapımında kullanılan bir mutfak aracıdır. Bu tür mutfak araç-gereçleri Yörüklerin ortak kullanımında bulunan ve paylaşımı destekleyen önemli unsurlardır.

Bununla birlikte küreselleşen dünyada Yörük yaşam tarzının giderek azalmasıyla birlikte, geleneksel mutfak araç gereçleri de yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Örneğin, ahşap kaşık ve çatalların yerini metal kaşık ve çatallar alırken, bakır ve alüminyum tencerelerin yerine çelik mutfak gereçleri tercih edilmeye başlanmıştır (Doğan ve Doğan, 2010; Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

Üretim Faaliyetleri

Yörüklerin üretim faaliyeti gerçekleştirilmeme gibi bir seçenekleri yoktur. Yaşam biçimlerinin getirdiği bir sonuç olarak yerleşim alanlarına

uzak olmaları ve genel olarak ekonomilerinin hayvancılığa dayalı olması, bu zorunluluğu ortaya çıkarmıştır (Bektarım, 2020). Yazın yaylaklara kışın ise kışlaklara göç ederek yaşamlarını sürdüren Yörükler, yoğun olarak hayvansal ürünlere bağlı bir şekilde yaşamlarını sürdürmektedirler. Bu bağlamda özellikle et ve süt ağırlıklı beslenmektedirler. Yörük mutfağında, hayvancılığın yaygın olması sebebiyle yoğurt, ak katık (yağlı yoğurdun bezde süzülmesiyle elde edilir), kaymak, yayık tereyağı, peynir, lor (şırat adı verilen peynir altı suyundan üretilir), çökelek, tort, yepinti (sütün kaynatılmasıyla yapılan tatlı bir bulamaç), ayran, ağız, kefir ve kımız gibi hayvansal ürünler önemli bir yer tutar. Bu ürünlerden hazırlanan çeşitli yemekler de Yörük mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer alır (Yalın Kaya, 2019). Özellikle son yıllarda göçebe hayatına ve yaylacılık faaliyetlerine talebin azalmasıyla birlikte hayvan üretim faaliyetlerinin azalması, yukarıda bahsedilen geleneksel ürünlerin de kaybolmasına veya üretiminin düşmesine yol açmıştır.

Yörük mutfağını cazip kılan pek çok faktör bulunmaktadır. Bunların başında, Yörüklerin hayvancılıkla yakından ilgilenmeleri ve hayvansal ürünleri son derece doğal ve taze bir şekilde üretmeleri gelmektedir. İkinci olarak, doğada kendiliğinden yetişen, katkı maddesi içermeyen ürünleri kullanmaları bu mutfağı özel kılmaktadır. Üçüncü olarak ise, çadırdaki mutfak için ayrı bir bölümün bulunmaması sebebiyle üretimin herkesin gözü önünde yapılması, Yörük mutfağına özgün bir özellik kazandırmaktadır (Yozcu ve Demirkol, 2019). Hayvan yetiştiriciliği Yörük ekonomisinin temel taşlarından biri olup, hayvansal ürünler sadece tüketim amaçlı değil, aynı zamanda takas ve satış yoluyla geçim kaynağı olarak değerlendirilmiştir. Gastronomik açıdan bakıldığında, Yörük mutfağı, doğal ve minimal işlem görmüş hayvansal ürünleriyle öne çıkmakta, özellikle kırsal bölgelerde sürdürülebilir beslenme modellerine katkı sunmaktadır.

Yörük kültürünün sürdürülebilirliği, geleneklerine uygun bir yaşam sürmekle yakından ilişkilidir ve bu yaşam tarzı, hayvancılıkla uğraşmayı bir zorunluluk haline getirmiştir. Yüzyıllardır hayvancılıkla geçimlerini sağlayan Yörükler, zamanla farklı nedenlerden dolayı ekonomilerinin temelini oluşturan koyun yetiştiriciliğinin yanı sıra başka hayvan türlerini de beslemeye başlamışlardır. Hayvan türleri, yaşadıkları bölgenin iklim ve coğrafi koşullarına göre farklılık göstermektedir. Bu bağlamda, Yörükler arasında en sık yetiştirilen hayvanlar koyun, keçi, sığır ve deve olarak öne çıkmaktadır (Ersavaş ve Özkanlı, 2018).

Sofra Adabı

Yörükler sahip olduğu göçebe yaşam tarzı ve kendine has gelenek-görenekleri çerçevesinde şekillenmiş özgün sofra adetleri bulunmaktadır. Yörükler genellikle misafirperverlikleriyle tanınırlar ve bu yüzden misafirlere en iyi şekilde ikramda bulunmak önemlidir. Yörükler günde üç öğün yemek yemektedirler ve genellikle kahvaltıda bitki çayları ya da çorba tüketmektedirler. Süt, ağırlanan misafirlere ikram edilirken kendilerince çok fazla içilmediği bilinmektedir. Yufka ekmeği Yörüklerin her öğününde tüketilebilen, peynir, çökelek, tereyağı ve yepinti (koyu ve yağlı süttten kaynatılarak hazırlanan tatlı bulamaç) tüketilmektedir (Eröz, 1991).

Yörük kültüründe sofrada bazı kuralların olduğu bilinmektedir. Geçmişte yemek yerken ve yemek yedikten sonra; yemeğe ilk büyüklerin başlaması, büyüklerin bağdaş kurması küçüklerin diz çökmesi ve yemek bitiminde ellerin el ileğeni (leğen) ile yıkanması gibi kuralların günümüzde çok fazla uygulanmadığı görülmektedir (Kaya, 2023). Yemeklerini aynı kaplardan ya da tabaklardan yiyen Yörükler, yemekleri genellikle yerde oturarak tüketmektedirler. Sofralarda çatal ve kaşık kullanılmaktadır. Yemekler genellikle yere serilen sofra bezinin üzerine konulan kasnak (20-25 cm kadar yüksekliğinde tahtadan yapılmış çember) üzerine yerleştirilen sininin (bakırdan ya da pirinçten yapılmış, yu-

varlak biçimli ve büyük tepsi) üzerinde dizilmiş tabaklarda tüketilir. Bunun dışında ekonomik durumu iyi olmayan Yörükler yemeklerini sadece yere serilmiş sofra bezi üzerinde tüketebilmektedir.

Pişirme Yöntemleri

Yörük mutfağı, üretimin ağırlıklı olarak kendilerine ait olması nedeniyle kendi kendine yetebilen bir mutfak özelliğiyle öne çıkmaktadır. Bu yönüyle, kendilerine has ürettikleri ürünleriyle kültürel bir değer ya da olgu oluşturmaktadırlar. Bu olgunun oluşması yalnızca ürünlerle sınırlı kalmayıp, yaşam tarzlarının hızlı ve yalın olması da etkili olmuştur. Ancak yemeklerin çoğunda, malzemelerinin belirli birtakım ürünler olduğu, basit pişirme teknikleriyle şekillendiği görülmüştür (Bektarım, 2020). Eskiden kullanılan bakır ve alüminyum tencere yerine çelik mutfak eşyalarında yemekler pişirilmektedir. Yörükler eskiden odun ateşinde yemeklerini pişirirken günümüzde bunun yerine çadırlarda tüplü ocak kullanılmaktadırlar (Doğan ve Doğan, 2010). Yörükler, en azından çadır hayatına devam eden Yörükler, kuru ısıda (sac böreği ya da gözleme), yağda (yoğurtlama, sac kavurma) ve suda pişirme (oğlak haşlama) yöntemleri ile yemeklerini pişirmektedirler.

Konuyla İlgili Yapılan Çalışmalar

Aşağıda sırasıyla Yörük mutfağıyla ilgili hazırlanan makaleler, bildiriler, kitap ve kitap bölümleri, yüksek lisans ve doktora tezleri yer almaktadır. Buna göre çalışmayı yapan araştırmacılar, çalışmaların evren ve örnekleme, yöntemi, araştırmanın konusu ve temel bulguları çizelgelerde özetlenmektedir.

Çizelge 1'de Yörük mutfak kültürü hakkında yazılmış olan makaleler yer almaktadır. Yörük mutfak kültürü hakkında 6 makalenin yazıldığı tespit edilmiştir. Makalelerin son yıllarda yazıldığı ve genellikle ikincil kaynaklara bağlı kalınarak hazırlandığı görülmektedir.

Çizelge 1*Yörük mutfağını konu alan makaleler*

Yazar	Evren-Örneklem	Yöntem	Araştırmanın Konusu ve Temel Bulgular
Ersavaş ve Özkanlı, 2018	İkincil veriler	Derleme	Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan Yörüklerin 20. yüzyılda Orta Toroslardaki yaşam biçimleri ve yemek kültürleri detaylı bir şekilde incelenmiştir. Hayvancılık, Yörüklerin beslenme alışkanlıklarını şekillendiren temel unsurdur. Elde ettikleri et ve süt, ana gıda maddelerini oluşturmuş, bu malzemelerle birçok farklı yemek çeşidi geliştirmişlerdir.
Yozcu ve Demirkol, 2019	İkincil veriler	Derleme	Bu makalede, turizm açısından göçebe yaşamın unsurları olan el sanatları, spor ve göçer mutfağının turizmde bir ürün olarak değerlendirilme potansiyeli incelenmiş ve yeni turistik talepler doğrultusunda göçebe turizmi kavramsal olarak ele alınmıştır. Göçebelerin yaşam biçimine bağlı olarak, el sanatları turistik hatıra eşyalarına dönüşebilmekte, yaylacılık rekreasyonel bir aktiviteye evrilmekte ve göçebe mutfağı ise bir "snack bar" konseptiyle işletmelerde sunulabilmektedir.
Özen Eratalay, 2019	Manisa		Manisa'nın ilçe ve merkez köylerinde yurt edinmiş olan Yörüklerin, mutfak ve yemek ile ilgili kullandığı sözcükler ve bu sözcüklerin kültürel yaşama katkısı incelenmiştir.
Öter vd., 2023	İkincil veriler	Belge analizi	Makalede, Osmanlı paleografyası ile kaleme alınan makalelerin transkripsiyonu yapılmıştır. Buna göre; Yörük yemeklerinin basit ve sınırlı olduğu, en muteber ve ağır yemeğin et yemeği olduğu belirlenmiştir. Gelen misafirlerini ağırlamak için kuzu, koyun, oğlak veya keçi azami fedakârlık olarak kesilmektedir. Kestiği kuzu ve oğlaktan yapacağı yemek de "Sac kavurması" ile "Kaynama"dır." Domates salçası bulunmadığından genellikle yemeklerde bolca dövülmüş kırmızıbiber eklenmiştir.
Yıldırım ve Karaca, 2023	Mersin ve Adana il sınırları içerisinde yaşayan Yörük kökenli vatandaşlar	Görüşme	Çalışma, Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini engelleyen unsurları tespit etmektedir. Buna göre Yörük mutfak kültürünün sürdürülmesinin önündeki engeller; ekonomik, yaşam şekli ve kültür aktarımı şeklinde sınıflandırılmıştır. Yörüklerin yaşam biçimlerinin değişmesi, kültürün sürdürülebilirliğini sağlayacak uygun ortamların bulunmaması ve aşırı kentleşme sürdürülebilirliğin önündeki temel sorunlardır.
Taş, 2024	-	Gözlem, doküman analizi	Çalışmada, Yörük mutfağında kullanılan kap kacaklar incelenmiştir. Araştırma sonucunda, atalarına bağlı yaşam şeklini devam ettiren Yörüklerde geleneksel kap kacak kullanımına devam edildiği ve yozlaşmanın çok az olduğu belirlenmiştir. Bununla birlikte, yerleşik hayatı benimseyen ve Türkmen olarak tanımlanmaya başlanan toplulukların ise seri imalat kap kacaklara yöneledikleri ileri sürülmektedir.

Çizelge 2'de Yörük mutfak kültürü hakkında yazılan bildiriler yer almaktadır. Yörük mutfak kültürü hakkında yazılmış beş bildiriye ulaşılmıştır.

Bildiriler genellikle görüşme tekniğinden faydalanılarak hazırlanmıştır.

Çizelge 2

Yörük mutfağını konu alan bildiriler

Yazar	Evren-Örneklem	Yöntem	Araştırmanın Konusu ve Temel Bulgular
Şen vd., 2015	Karaman	Görüşme	Çalışmada, göçebe olarak yaşayan Yörüklere ait mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları kayıt altına alınmıştır. Çalışma sonucunda, Yörük yaşam tarzına ait beslenme alışkanlıklarının sağlıklı ve doğal olduğunu, Yörüklerin beslenme alışkanlıkları, mutfak kültürü bakımından kendine özgü niteliklere sahip oldukları ve bu özelliklerini korudukları ve sürdürdükleri belirlenmiştir.
Doğan ve Doğan, 2010	Yörükler	Görüşme ve gözlem	Çalışmada, farklı yönleriyle (evlilik, gelenek, görenek, kız kaçırma, kadının rolü, hayvancılık, yaylacılık, yeme-içme vb.) Yörüklerin yaşamı ele alınmıştır. Yörüklüğün devam ettirilmesi için Yörük geleneklerine göre yaşamının anlamı bir bakıma hayvancılığa bağlı olmaktadır.
Bektarım vd., 2019	Mersin Arpaçbahşiş mahallesinde yaşayan Boynuinceli Yörükleri	Mülakat ve literatür taraması	Bu bildiride, yakın geçmişe kadar konargöçer bir yaşam süren ancak günümüzde yerleşik hayata geçen Yörüklerin mutfak kültürü ele alınmıştır. Mersin'in Erdemli ilçesinde yaşayan Boynuinceli Yörükleri'nin büyük ölçüde yerleşik hayata geçtikleri tespit edilmiştir. Geçimlerini hayvancılıktan ziyade tarımsal faaliyetler ve tarım işçiliği ile sağladıkları belirlenmiştir. Ayrıca, Boynuinceli Yörükleri'nin, geleneksel konargöçer alışkanlıklarından farklı olarak kahvaltılarda avokado ve pekmez yerine reçel ve kakaolu fındık kreması gibi işlenmiş gıda ürünlerini tercih ettikleri görülmüştür. Yemek türleri açısından ise, et yemeklerinin yerini daha fazla çeşitlilikte ve oranla sebze yemeklerinin aldığı belirlenmiştir.
Özen ve Direk, 2022	İkincil kaynaklar	Derleme	Çalışmada sürdürülebilir ve ekolojik tarım ışığında Yörük kültürü değerlendirilmiştir. Mevcut literatürlerle birlikte Yörük kültürünün doğayla iç içe, çevreye saygılı ve sürdürülebilir ve ekolojik bir yaşam stili olduğu görülmektedir. Geneli Toros Dağları'nda yaşamını sürdüren konargöçer Yörükler ürettikleri ürünleri, doğaya zararı olmayacak şekilde kullanmaktadır. Fazlası olan ürünleri de pazarlayarak ticari yaşama dahil olmaktadır. Ancak özellikle son yıllarda birtakım sıkıntılar sebebiyle bu kültürün sürdürülmesi tehlike altındadır.
Yıldırım ve Karaca, 2022	Mersin ve Adana il sınırları içerisinde yaşayan Yörükler	Görüşme	Bildiride, Yörük mutfak kültürünün özel gün yemeklerini tespit edilmiş ve kayıt altına alınmıştır. Yörük mutfak kültüründe bayramlarda en sık yapılan yemeklerin kavurma ve dövme pilavı olduğu tespit edilmiştir. Doğum yapılan günlerde, yeni doğum yapan kadınlar için en sık yağlı ballı ve ziyarete gelen misafirlere ikram etmek için de kaynar hazırlanmaktadır. Düğün ve ölüm günlerinde ise en sık dövme pilavı ile kuru fasulye yapılmaktadır.

Çizelge 3'te Yörük mutfak kültürü hakkında hazırlanan kitap ve kitap bölümlerine yer verilmektedir. Konuyla ilgili doğrudan veya kısmen

hazırlanmış dört çalışmaya (iki kitap bölümü ve iki kitap) ulaşılmıştır.

Çizelge 3*Yörük mutfağını konu alan kitap ve kitap bölümleri*

Yazar	Evren-Örneklem	Yöntem	Konusu
Tuncer ve Yılmaz 2023	Kitap	İkincil kaynaklar ve görüşme	Kitabın birinci bölümünde, yemek ve kültür kavramları açıklanmıştır. İkinci bölümde ise Yörük mutfağı hakkında bilgi verilerek, Yörük kültürünün tarihsel süreci ve yaşam tarzı hakkında bilgiler sunulmuştur. Bunun yanı sıra Yörük mutfak kültürü ele alınarak, konargöçer ve yerleşik Alanya Yörükleri hakkında genel bilgiler verilmiştir. Kitabın üçüncü bölümünde Alanya Yörüklerinin mutfak kültürü, pişirme ve saklama yöntemleri, dini ve özel gün ritüelleri, mutfakta kullanılan araç gereçler ve yemek çeşitleri hakkında bilgi verilmiştir. Bunun yanında yapılan görüşmelerde yöre halkının mutfak kültürle ilgili ifadelerine yer verilmiştir. Dördüncü bölümde ise Alanya Yörüklerine ait unutulmaya yüz tutmuş yemekler ve bu yemeklerin reçeteleri sunulmuştur.
Yakıcı, 2020	Kitap bölümü	Derleme, ikincil kaynaklar	Türklerin göçebe bozkır kültüründen günümüze uzanan ve günümüzde konargöçer Yörüklerde hala varlığını sürdüren Yörük yemekleri, yapımından korunmasına kadar çevresinde gelişen kültürle birlikte günümüzde modern mutfağı önemli ölçüde etkileyebilmekte ve katkı sağlayabilmektedir. Kırsal yerleşim birimlerinde doğan bu kültür, hem günümüz ulusal mutfağının vazgeçilmez lezzetleri arasında yer almakta hem de özellikle turistik amaçlarla yapılan pratik ve sunumlarla kültür ekonomisine önemli katkılar sağlamaktadır.
Ak ve Bulut, 2020	Kitap bölümü, Isparta'nın Anamas Yöresi hudutları içerisinde bulunan Sorkun, Çayır, Sarıalan, Keşli, Çukurpınar yaylalarına çıkan Yörükler	Gözlem, görüşme	Yörüklerde gıda hazırlığına bir örnek ürün olan dolaz incelenmiştir. Dolaz ve tort yapımının son zamanlarda giderek azaldığı belirlenmiştir. Bunun en önemli sebebi ise küçükbaş hayvan sayısındaki azalmalar ve yapımının zahmetli olmasıdır. Yöresel bir gıda olmasından dolayı pek fazla bilinen bir ürün olmayan dolaz ve tortun üretimini kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere gerçekleştiren Yörüklerdir.
Eröz, 1991	Kitap, Yörükler	Derleme	Türk göçebe Yörükleri hakkında kapsamlı olarak hazırlanan kitapta kısmen de olsa Yörük mutfak kültürüne değinilmiştir. Bununla beraber kitabın birinci bölümünde Türk göçebelerinde içtimai müesseseler, ikinci bölümünde Türk göçebe ekonomisi ve üçüncü bölümünde ise Türk göçebelerinin iskânı detaylıca ele alınmıştır.

Çizelge 4'te Yörük mutfağını konu alan tezler araştırılmıştır. Yapılan taramada sadece beş adet teze rastlanılmıştır. Bu anlamda bakıldığında Yörük mutfak kültürü hakkında yazılan tezlerin az sayıda olması ve sadece yüksek lisans düzeyinde kalması düşündürücüdür. İlgili literatürde yer alan çalışmaların kısıtlı olması yapılan bu makalenin gerekliliğini ve katkısını da ortaya koymaktadır.

Çizelge 4

Yörük mutfağını konu alan tezler

Yazar	Evren-Örneklem	Yöntem	Araştırmanın Konusu ve Temel Bulgular
Tuncer, 2023	Alanya bölgesinde 71 köy	Görüşme	Tezde, Yörüklerin unutulmuş yemek kültürlerinin ortaya çıkarılması ve mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması amaçlanmıştır. Yörük grupların konargöçer yaşam biçimi olduğu için daha çok et, süt ve tahıl ürünleri tükettikleri, sebze yemeklerinden en çok sebzeli bulgur pilavı, Börülce ve Kuru patlıcan düzmesini tüketmektedirler. Meyveleri daha çok kurutarak hoşaf olarak tükettikleri, sebzeler arasında en çok doğada yer alan mantar çeşitlerini tükettikleri tespit edilmiştir. Bulundukları coğrafyada bolca yer alan en sevilen yabani ot yemekleri arasında ilabada ve semizotu olduğu belirlenmiştir.
Kaya, 2023	Menteşe	Görüşme	Tezde, Menteşe yöresel mutfağı Yörük mutfağı kültürü bağlamında incelenmiştir. Araştırma sonucunda, geçmişte göç yapmış kişilerin yemek kültürleri Menteşe yöresel mutfağını oluşturmakta fakat geçmişte yemek yapımında kullanılan ekipman, pişirme yöntemleri ve saklama yöntemlerinin günümüz Menteşe mutfağında bulunmadığı tespit edilmiştir.
Bektarım, 2020	Mersin'de yaşayan Sarıkeçili Yörükleri ile Boynuinceli Yörükleri	Görüşme	Tezde, konargöçer Sarıkeçililer ile yerleşik Boynuincelilerin mutfak kültürleri karşılaştırılmıştır. Araştırma sonucunda, öğünlere ve mevsimlere göre yiyecek ve içecekler incelendiğinde, yerleşik yaşayanların konargöçerlere göre daha fazla türde ve daha fazla hammaddeyle ürün hazırladıkları belirlenmiştir.
Haşin, 2021	Antalya'da yaşayan Kumluca yörükleri	Gözlem ve görüşme	Antalya ilinin Kumluca ilçesinde yaşayan Yörüklerin konargöçer hayatlarını devam ettirmeleri sonucunda yaylaya çıktıklarında üretimini yaptıkları ürünlerin neler olduğu, hayvancılık ile mi tarım ile mi uğraştıkları hakkındaki bilgiler ve göçebe bir yaşam süren yöre halkının mutfak kültürleri hakkındaki bilgi ve deneyimleri araştırılmıştır.
Ersavaş, 2018	Mersin, Silifke ilçesi, Sarıkeçili Yörükleri	Gözlem ve görüşme	Orta Toroslarda yaşayan Yörükler ele alınarak onların 20. yüzyıl ve sonrası mutfak yapıları ile yemek kültürleri incelenmiştir.

Sonuç

Gastronomi, ekonomik, politik, sosyal, kültürel, çevresel ve teknolojik unsurların etkisiyle giderek daha fazla önem kazanan bir alan haline gelmiştir. Bu artan ilgi, gastronomi turizmine yönelik talebi de artırmış ve destinasyonlar için geliştirilmesi gereken önemli bir turizm türü olmuştur. Bu bağlamda, bir bölgenin kendine özgü mutfak kültürü turistik çekiciliği artıran unsurlardan biri haline gelmiştir. Yörük mutfak kültürü de bu özgün mutfak kültürleri arasında

önemli bir yere sahiptir. Tarih boyunca göçebe yaşam tarzının etkisiyle şekillenen Yörük mutfak kültürü, doğaya uyumlu, pratik, dayanıklı ve taşınabilir özellikler taşımaktadır. Yemek hazırlama ve pişirme yöntemleri, besin muhafaza teknikleri ve kullanılan araç-gereçler, toplumsal dayanışmayı ve sürdürülebilir yaşam anlayışını yansıtmaktadır. Günümüzde Yörük mutfak kültürü, modern Türk mutfağının bir parçası olmaya devam etmekte ve kültürel kimliğin korunmasına katkıda bulunmaktadır.

Literatür incelendiğinde, Yörük mutfak kültürüne yönelik çalışmaların sınırlı olduğu görülmekle birlikte, son yıllarda bu alanda yapılan araştırmalarda artış yaşandığı söylenebilir. Mevcut çalışmalar genellikle nitel yöntemlerle gerçekleştirilmiş olup, ikincil kaynaklar ve görüşme teknikleri yaygın olarak kullanılmıştır. Yörük mutfak kültürünün korunması ve turizme kazandırılması, hem kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını hem de turizm sektörünün canlandırılmasını sağlayabilir. Yörükler, kurdukları dernekler aracılığıyla şenlikler, çalıştaylar, deve ve boğa güreşleri gibi etkinliklerle kültürlerini sürdürmeye çalışmaktadır. Ancak kentleşme, teknolojik gelişmeler ve fast food kültürünün yaygınlaşması gibi unsurlar, Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini tehdit etmektedir. Bu kültürün korunması ve turizme entegre edilmesi için yetkililer ve araştırmacılar çeşitli önlemler ve öneriler alınabilir;

- Yörük mutfak kültürü üzerine daha fazla araştırma yapılmalı, farklı bölgelerde saha çalışmalar yürütülmelidir. Özellikle nitel desenli projeler, tezler ve makaleler hazırlanmalıdır.
- Yörük mutfağını tanıtan etkinlikler (seminer, yarışma, festival) turistik bölgelerde düzenlenerek kültürel tanıtım artırılmalıdır.
- Yörük yemek ve içeceklerinin öğretilmesi ve korunması için kurslar açılmalı, ilgili alanlarda müfredatlara dahil edilmelidir.
- Yörük mutfağına ait tarifler standartlaştırılmalı ve yiyecek içecek işletmelerinde daha fazla yer alması teşvik edilmelidir.
- Yörük yaşam tarzı turistik deneyime dönüştürülebilir, kültür turlarına entegre edilerek turizm sektörü ve Yörüklerin yoğun olarak yaşadığı bölgelere ekonomik katkısı artırılabilir.
- Geleneksel ve modern gıda muhafaza yöntemleri üzerine karşılaştırmalı araştırmalar yapılmalıdır.

- Geleneksel mutfak gereçleri korunmalı, üretim teknikleri kayıt altına alınmalı ve bilinçlendirme programları, atölyeler, sosyal medya kampanyaları ile tanıtımı sağlanmalıdır. Devlet desteği ve uluslararası koruma programlarına başvurularak kültürel mirasın sürdürülebilirliği sağlanmalıdır.

Kaynakça

Ak, F., Bulut, İ. (2020). Yörüklerde gıda hazırlığına bir örnek: Dolaz. F. Uslu, C. Kökus (Ed.). *Yörük araştırmaları-2* içinde (s. 155–162). Palet Yayınları.

Ak, M. (2019). Yörüklerde kadın. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 5(58), 307–336.

Akyürek, S., Çalık, İ., Taş, S., Pir, R., Kaya, F., Zeybek, H. İ. (2024). Kültürel miras unsuru olarak yayla mutfak kültürü: Gümüşhane ili örneği. *Milli Folklor*, 18(141), 78–91.

Alkaya, D. (2024). Yörük kültürü. [https://gazetesehir.com/makale/19555422/devrim-alkaya/](https://gazetesehir.com/makale/19555422/devrim-alkaya/yoruk-kulturu) yoruk-kulturu adresinden 24.09.2024 tarihinde alınmıştır.

Artun, E. (1996). Çukurova Yörüklerinin gelenek ve görenekleri. *I. Akdeniz Yöresi Türk Toplulukları Sosyo-Kültürel Yapısı (Yörükler) Sempozyumu bildirileri kitabı* içinde (s. 25–62). Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.

Bektarım, N. (2020). *Mersin’de yaşayan yerleşik ve konargöçer Yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* (Tez no. 610798) [Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Bektarım, N., Yalınkaya, S., Can, D. (2019, Eylül, 26-28). Mersin Boynunceli Yörüklerinde yemek kültürü. K. Birdir (Ed.), *Uluslararası Turizmin Geleceği: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik Kongresi bildiri kitabı* içinde (s. 57–64), Mersin Üniversitesi Yayınları.

- Büyükhahin, F. (2018).** *Sarıkeçili Yörükler'in kültür-çevre ilişkisi içerisinde geleneksel ekolojik bilgilerinin araştırılması*. Hiper Yayın.
- Cevizci, A. (2000).** *Felsefe terimleri sözlüğü*. Paradigma.
- Çolak, Y. M. (2019).** Toroslarda dumanı tüten kara çadırın son sahipleri: Sarıkeçili Yörükleri, <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/261/toroslarda-dumani-tuten-kara-cadirin-son-sahipleri-sarikecili-yorukleri> adresinden 04.12.2024 tarihinde alınmıştır.
- Doğan, S. M., Doğan, C. (2010).** Yörüklerin hayat tarzı. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi* (49), 677–708.
- Durmuş, İ. (2016).** *Türk kültürüne giriş*. Akçağ Yayınları.
- Erdoğan, H. A. (2024).** Turizm planlamasında kültür temelli yaratıcı endüstrilere yerel bakış: Yörük kültürü, Mersin örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 12(2), 919–949.
- Eröz, M. (1991).** *Yörükler*. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Ersavaş, H. (2018).** 20. yüzyıldan günümüze kadar orta Toroslarda yaşayan Yörüklerin yemek kültürü ve mutfak yapısı. (Tez no. 502365) [Yüksek lisans tezi, Gaziantep Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Ersavaş, H., Özkanlı, O. (2018).** 20. yüzyıl- da orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39–49.
- Goody, J. (2013).** *Yemek, mutfak, sınıf -karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. (M. G. Güran, Çev.). Pinhani Yayınları. (Orijinal eserin basım tarihi 1982, 1. baskı).
- Göçer, A. (2012).** Dil-Kültür ilişkisi ve etkileşimi üzerine. *Türk Dili*, 729, 50–57.
- Görrar, R. (2020).** Yörük çadırında iç mekan. M. Genç (Ed.). *Isparta'nın somut olmayan kültürel mirası, Isparta çevresi Yörük Kültürü içinde* (s. 27–34). Süleyman Demirel Üniversitesi Yayınları.
- Haşin, Ö. (2021).** *Gastronomi ve kimlik, yörük kimliği, Kumluca Yörükleri*. (Tez no. 883260) [Yüksek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Kaliakbarova, L., Smakova, Z., Kossanova, A., Yermanov, Z., Mashimbayeva, A., Zhusupova, S. (2018).** Spatial orientations of nomads' lifestyle and culture. *Rupkatha Journal on Interdisciplinary Studies in Humanities*, 10(2), 27–39.
- Kaya, T. (2023).** *Muğla/Menteşe bölgesi yöresel mutfağının yörük mutfak kültürü bağlamında incelenmesi* (Tez no. 817290) [Yüksek lisans tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Kayalı, Ö. (2010).** 8.-11. yüzyıllar arasında göçebe Türklerin yaylak ve kışlak hayatı (Tez no. 277522) [Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Keser, U. (2011).** Nerde Çandır Ovasındaki Göçler. <https://www.kazancihaber.com/popup/haber-yazdir.asp?haber=1320> adresinden 29.09.2024 tarihinde alınmıştır.
- Muğla Büyükşehir Belediyesi (t.y.).** Yörük kavramı ve Yörüklük. <https://www.mugla.bel.tr/sayfa/yoruk-kulturu> adresinden 24.09.2024 tarihinde alınmıştır.
- Öter, A., Akgül, M., Çalışkan, Ç. (2023).** Antalya'da yaşayan yörüklerin örf, âdet ve gelenekleri (1927-1928). *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (58), 1–18.
- Özen Eratalay, S. (2019).** Batı Anadolu Yörüklerinde yemek ve mutfak terimleri I: Yemek adları ve mutfak gereçleri. *Vankulu Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (3), 11–34.
- Özen, H., Direk, M. (2023, 13-15 Mart).** Ekolojik ve sürdürülebilir bir yaşam örneği: Yörük kültürü. M. Direk (Ed.), *2nd International Conference on Sustainable Ecological Agriculture*

bildiri kitabı içinde (s. 334–341). Nobel Akademik Yayıncılık.

Sümer, F. (1972). *Oğuzlar (Türkmenler) tarihleri-boy teşkilatı-destanları*. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları.

Şahin, İ. (2006). *Osmanlı döneminde konar-göçerler*. Eren Yayıncılık.

Şen, A., Cebirbay, M. A., Aktaş, N. (2015, 08-10 Ekim). Yörüklerin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin nitel bir araştırma: Karaman örneği. Y. Kalafat, E. Koçak, A. Evcecen (Ed.), *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu* içinde (s. 405–409). Kazan Belediyesi.

Taş, E. (2024). Yörüklerde kap kacak kültürü. *Sosyal Bilimler Dergisi*, (61), 144–156.

Tuncer, A. M. (2023). *Anadolu mutfağına etki eden Yörük mutfak kültürünün incelenmesi: Alanya örneği* (Tez no. 805390) [Yüksek lisans tezi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Tuztaş Horzumlu, A. H. (2017). Yörük kültürünü tanıtmak: Dernekleşme faaliyetleri ve yörük şenlikleri. *Türkiyat Mecmuası*, 27(2), 239–255.

Türk Dil Kurumu (2022). Yörük kavramı. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 29.09.2024 tarihinde alınmıştır.

Türk, H., Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2), 115–132.

Yakıcı, A. (2020). Geleneksel Yörük mutfağı ve yemek kültürünün modern mutfağa etkisi. F. Uslu, C. Kökus (Ed.). *Yörük araştırmaları-2* içinde (s. 133–142), Palet Yayınları.

Yahm Kaya, S. (2019). Yörük mutfağı. N. Kozak, (Ed.), *Türkiye Turizm Ansiklopedisi* içinde, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/yoruk-mutfagi> adresinden 25.09.2024 tarihinde alınmıştır.

Yıldırım, O., Karaca, O. B. (2022, 8-9 Aralık). Yörük mutfağı'nın özel gün yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin bölgesi'nde bir kültür araştırması. E. Aliyev, Y. E. Tansu (Ed.), *Silk Road International Scientific Research Conference Bildiriler Kitabı* içinde (s. 594–605), Lankaran State University.

Yıldırım, O., Karaca, O. B. (2023). Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: engeller, çözüm önerileri ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2855–2877.

Yiğit, H. (2019). Yörük “yörür mü?” Yörük kelimesinin etimolojisi üzerine bir deneme. *Asia Minor Studies Journal*, 7(1), 15–23.

Yozcu, S., Demirkol, Ş. (2019). Göçebe turizmi ve göçebe kültürünün turizm potansiyelinin değerlendirmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 62–77.

Yunus Emre Yörük Türkmen Derneği (2016). Yörük Türkmen yaşam tarzı. <https://izmiryunusemreytd.org.tr/yoruk-turkmen-yasam-tarzi/> adresinden 29.09.2024 tarihinde alınmıştır.

Zafer, C. (2018). Türkiye’de konargöçer kültürü. *Muhakeme Dergisi*, 1(2), 105–115.