

## ERBİL YÖRESİ MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

### A RESEARCH ON ERBİL REGION CUISINE CULTURE

Naznaz TAWFEQ\*

**ÖZ:** Erbil, Irak'ın bir parçası olup tarihin en eski şehirlerinden biridir. Osmanlı devrinde en parlak dönemini yaşayan Erbil, oldukça köklü zengin mimarisi ve kurumlarının yanı sıra devrinin en önemli bilim, kültür ve edebiyat merkezi de olmuştur. Bu zengin kültür içerisinde dikkat çeken önemli unsurlardan biri de Irak Erbil yöresinde kadınların, Erbil mutfak kültürünün geliştirilip korunmasına katkıda buldukları yemekler olmuştur.

Çalışmamızda Erbil yöresi mutfak kültürü ana konumuz olmuştur. Konuyla ilgili bugüne kadar kapsamlı bir çalışma yapılmamıştır. Mutfak konusunda, Erbil mutfağı zengin bir kültüre sahiptir. Kendisini çeşitli ve bol malzemeli olarak her zaman bütün dünyaya göstermiş ve özellikle Irak'ın genelinde Arap ülkeleri arasında en meşhur mutfaklardan birisi de Erbil mutfağı olmuştur. Bu yüzden Erbilliler, mutfaklarında hem yerli hem de diğer etnik gurupların mutfak kültüründen karışık zengin bir malzemeye sahip olan bir kent hâline gelmiştir. Özetle, mutfak, bir uygarlık simgesidir. Erbilliler çeşitli uygarlık aşamalarında her türlü yemekler yapmışlardır. Bu bağlamda mutfağın büyük yükü kadınlara düşmüştür.

Çalışmada hem yazılı hem sözlü kaynaklardan yararlanılmıştır. Yerli ve yabancı yazılı kaynaklara başvurulmuştur. Aynı zamanda kamu veya özel kütüphaneler, vakıflara ait arşivler taranmış, ayrıca konuyla ilgili kişilerin ellerindeki kaynaklara, Irak ve Türkiye başta olmak üzere diğer ülkelerde yapılan çalışmalara da ulaşılmaya gayret edilmiştir. Sözlü kaynak bağlamında ise, bizzat Erbil bölgesinde ve çevresinde var olan ilçe, kasaba ve köy de yerleşimde olan Türkmen, Kürt, Arap ailelerle görüşmeler yapılmıştır. Görüşme yaptığımız kişiler farklı yaş guruplarından kimseler olmuştur. Kadınlarda genellikle 25- 80 yaş arasında, erkeklerde ise 35- 70 arasında görüşme yapılmıştır. Görüşme sonucunda ortaya çıkan verileri deşifre edilerek ayrı ayrı başlıklar altında incelenmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Erbil, kültür, mutfak, kadın, beslenme, statü.

**ABSTRACT:** Erbil, as a part of Iraq, is one of the oldest cities in history. Erbil, which experienced its brightest period in the Ottoman period, became the most important science, culture and literature center of its time, as well as its deep-rooted rich architecture and institutions. One of the important elements that draw attention in this rich culture is the women of Iraq Erbil region had contributed to the development and protection of Erbil culinary culture with their local foods.

In our study, the culinary culture of the Erbil region has been our main subject. A comprehensive study on the subject has not been conducted so far. In terms of cuisine, Erbil cuisine has a rich culture. It has always shown itself to the whole world with its variety and abundant ingredients and one of the most famous cuisines among Arab countries, especially in Iraq, has been Erbil

\* İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Öğrencisi / İstanbul - naznazbehcet@gmail.com (Orcid: 0000-0003-1345-0185)

cuisine. Therefore, the people of Erbil have become a city that has a rich mix of culinary culture from both local and other ethnic groups in its cuisine. In summary, the kitchen is a symbol of civilization. The people of Erbil have cooked all kinds of dishes in various civilization stages. In this context, the great burden of the cuisine has been fallen on women.

Both written and oral sources were used in the study. Domestic and foreign written sources were consulted. At the same time, archives belonging to public or private libraries and foundations were scanned, besides, efforts were made to reach the existing resources of the people concerned, as well as the studies conducted in other countries, especially in Iraq and Turkey. In the context of oral sources, interviews were conducted with Turkmen, Kurdish and Arab families living in districts, villages and towns in and around Erbil. The people interviewed were from different age groups. Interviews were made between the ages of 25-80 for women, and between 35-70 for men. The data that emerged as a result of the interview were deciphered and examined under separate headings.

**Keywords:** Erbil, culture, cuisine, women, nutrition, status.

## Giriş

Beslenme, canlı türlerinin hayatta kalabilmeleri ve gündelik eylemlerini gerçekleştirebilmeleri için gerekli olan biyolojik bir ihtiyaçtır. İnsanoğlunun da hayatta güçlü olabilmesi ve kendi ayakları üzerinde durabilmesi için tıpkı diğer canlı türleri gibi beslenmesi gerekmektedir. Doğduğu andan itibaren beslenme ihtiyacı duyan insanların neyle nasıl beslenmeleri gerektiğini belirleyen kurallar (domuz eti yememe, sağ elle yeme vb.) onların mensubu oldukları kültürler, inançlar ve toplumlar tarafından belirlenir. Buradan da anlaşılmaktadır ki beslenme sadece biyolojik bir aksiyon değil, aynı vakitte kültürel bir eylemdir. Bu durum da beslenme olgusunu çeşitli açılardan (yiyecek türleri, mutfak gereçleri, pişirme, sunum, sofrada adabı, statü vd.) kültürel bağlamda da ele almayı gerektirmektedir.

Beslenmenin kültürel boyutuna Hayati Beşirli de dikkat çekmiştir. Beşirli'ye göre yemek, sadece biyolojik bir eylem değildir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusundaki önemini ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010: 159). Besinlerin temini, yeniden üretilip tüketimi için uygun hâle getirilmesi ve kullanım tutumları prosesi içerisinde beslenme, sırf dırimsel bir hareket olmaktan çıkmakta, kültürel bir iş hâline dönüşmektedir. Üretim, dağıtım, hazırlama ve tüketim aşamalarını temsil eden bu bölümlere şu şekilde değerlendirilir:

İşlem	Aşama	Yer
Yetiştirme	Üretim	Tarla
Tahsis etme/depolama	Dağıtım	Ambar/azar
Piştirme	Hazırlama	Mutfak
Yeme	Tüketim	Masa
Temizleme	Artıklardan Kurtulma	Bulaşıkhanesi

Jack Goody'ye (2013: 56-57) göre;

“Ekonomik faktörlerin en açık şekilde yön verdiği aşama ilk aşamadır, çünkü ilk aşama ana üretimin çeşitli yönleriyle, iş düzeniyle ve yiyeceği üretme ve depolama yöntemleri ve üretilenin dağıtımıyla ilişkilidir. Tahsis etme işlemi en açık şekilde politik olan aşamadır. Çünkü kira, haraç ve vergi burada devreye girer, bunun yanı sıra üretilenleri tohum olarak saklayıp pazarda satma ve bir dahaki hasat dönemine kadarki tüketimle ilgili ev içinde bölümlenme yapılırdı. Yiyeceğin hazırlanması olan üçüncü aşamada, tarladan ve ambardan (ya da Pazar yerinden) aynılıp yemek pişirme sanatına ve mutfığa geçeriz. Burası genellikle erkekten çok kadına ve ev sahibinden çok hizmetçiye ayrılmış bir alandır. Burada ev içi ve patrimonial iş bölümü ve tabakalaştırma sistemi açık bir şekilde görülür. Dördüncü aşama hazırlanan yemeğin hem çiğ hem de pişirilmiş olarak masada tüketildiği aşamadır, burada grubun kimliği ve diğerlerinden farklılaşması hem beraber ya da ayn yeme pratiğinde, hem de farklı toplulukların yediklerinin içeriklerinde görülmektedir; yani burası oruçların ve ziyafetlerin, tercihlerin ve yasakların, ortaklaşa ve aile içinde yenen yemeklerin, sofrada adabının ve hizmet etme ve sunma biçimlerinin alanıdır.”

Goody'nin ifadesindeki aşamalara dikkat edildiğinde yemek yemek, sadece tok olmak yani karın doyurmak değildir. Yemeğin hazırlanmasından masaya servis edilmesine kadar birçok aşamalardan geçilmektedir. Bu aşamalar için gerekli besin malzemelerin tahsis edilmesi ve sürekliliğin sağlanması, pişirilmesi sonrasında sofraya gelmesi ve son olarak kalanların atılması gibi aşamalar gerekli ve uzun bir süreçtir.

Kaliteli ve sağlıklı yaşam için besin ürünlerinin tarlada yetiştirilmesinden sonra kadınlar tarafından yeniden üretilip hazırlanması ve anüsümüze veya masamıza gelinceye kadarki prosesin ehemiyeti büyüktür. Sağlıklı bir verim elde edebilmek için yetiştirilecek ürünlerin nitelikli tohumlardan elde edilmesinin yanı sıra üretimin gerçekleştirildiği ortamla şartların (tarla, hava, su) iyi olması gerekir. Böylece pazara gelen yiyeceklerin insanlar için çok daha sağlıklı olması mümkün olacaktır.

Ekip biçme işinden sonra elde edilen ürünlerin toplanmasına ve depolanmasına kadarki süreçler de önemlidir. Elde edilen ürünlerin güzel ve temiz bir şekilde pazara sunulması gerekir. Akın ve arkadaşları (2015: 36-37), elde edilen besinlerin yemeğe dönüştürülmesi süreci hakkında değerlendirmeyi yapmışlardır:

“Elde edilen besinlerden yemeğin yapılış yöntemi, yemeğin içine konan besinlerin miktarı ve birbirlerine göre oranları da yemeğin lezzeti üzerine etkilidir. Yemeğin pişirildiği kaplardan başlayarak, yemeğin ateşte pişirilmesi sıcaklık derecesi ve süresi de yemeğin görünümü ve tadı üzerine etkisi fazladır. Hatta sofranın hazırlanışı, görünümü, yemeğin yenildiği ortam bile yemeğin hoşluğu ve lezzetliği üzerine etkisi tartışılmaz niteliktedir.”

Whyte (1978: 68), kadınların konumu üzerine yaptığı kültürler arası incelemesinde, bütün ekonomik “değişkenler” düşünüldüğünde, sadece ev

idaresinin yalnızca bir cinsiyetin (kadının) sorumluluğunda olduğunu tespit etmiştir.

“Ev dışındaki işlerde ise bu durum bir kültürden diğerine geniş çeşitlilikler gösterir, fakat dünya genelinde evle ilgili işler ağırlıklı olarak kadınların tarafından yapılır.”

Goody bu koşutta yemek pişirme ile toplumsal cinsiyet arasındaki ilişkinin yanı sıra yemek pişirme ile cinsiyet ilişkisine dair de bir değerlendirme yapmıştır. Goody'ye (2013: 97) göre insan toplumlarında yemek pişirme kadının rolünün bir parçası gibi görülmektedir. Bu yemeğin hazırlanması sürecinde erkeğin başka görevleri olduğunu göz ardı etmek anlamına gelmez. Genelde hayvanları öldüren erkeklerdir, bunu yanı sıra evdeki eti de yine erkekler keserler. Ayrıca etin haşlanması değil ama ateşe tutularak kızartılmasını, evde değil ama ormanda ya da dışarıda yemek pişirme işini, günlük yemek pişirme etkinliğini değil ama kuttörenselleşmiş yemek pişirme görevini erkekler üstlenir.

Whyte ve Goody'nin ifadelerinden yola çıkarak Erbil bölgesinde de ev işlerin genellikle kadınların üstlendiğini söyleyebiliriz. Ev dışı işler ise çeşitlik göstermektedir. Bazı ailelerde bu tür işleri sadece erkekler üstlenirken başka ailelerde ise hem erkek hem kadın üstlenmektedir. Kadınlar ev içinde birçok görev yapmaktadırlar. Bunların en başında yiyeceklerin hazırlanması, pişirme, kış için kışlık malzemeleri depolama gelmektedir. Bölgede erkekler de yemek pişirme görevinde geri kalmamışlar, kadınlara her zaman yardımcı olmuşlardır. Özellikle piknik alanlarında mangal işlevlerini hep erkekler üstlenmişlerdir. Bu durum da et pişirme konusunda erkeklerin öne çıktığını göstermektedir.

Erbil, beslenme ya da mutfak kültürü de bu bağlamda çeşitli yönleriyle incelenmeyi hak etmektedir. Erbil yöresinin kültürü diğer yörelerin kültürlerine göre yemek konusunda birçok farklılık göstermektedir. Yemek konusundaki farklılığın temelinde daha çok Erbil'in köklü bir medeniyetten gelmesi ve birçok etnik gurubu barındırması yatmaktadır. Bu özelliği, mutfak kültürünün her guruptan ve her kültürden farklı yemeklerle zenginleşmesini sağlamıştır. Türkmenlerin yoğun bir şekilde yaşamsız Erbil'i hem yemeklerinde hem usul ve sofrada adabında diğer yörelere göre farklı kılmıştır.

Araştırma boyunca Erbil bölgesine bağlı olan ilçe, kasaba ve köylerin iskân alanlarında yemek için önemli gıda unsurlarının yetiştirilmesi merhalesinde cinsiyete müstenitli iş kısmında kadın ve erkeğin bu kırsal alanlarda birlikte çalıştıklarını tespit edilmiştir. Fakat kadınlar günümüzde kırsal alanda çalışsa da eskiye nazaran çok fazla değil. Eskiden Erbil bölgesine bağlı yerleşim yerlerinde kadınlar sabah erkenden kocaları ile birlikte akşama kadar tarlalarda görev alırlardı. Günümüzde ise kadınların yeri makineler doldurmuştur.

## 1. Erbil Mutfağına Genel Bir Bakış

Erbil mutfağı söz konusu edildiğinde mutfağın büyük yükünün, diğer pek çok toplumda olduğu gibi kadınlara düştüğü görülmektedir. Mutfak dendiğinde herkesin aklına önce kadın gelir. Yani kadınsız mutfak olmaz. Hem şehirde hem köyde yaşayan kadınlar ister ev hanımı ister iş kadını olsunlar zamanlarının büyük bir kısmını mutfakta yemek hazırlamakla geçirirler.

Dünyanın ve özellikle Irak'ın genelinde ve Arap ülkeleri arasında en meşhur mutfaklardan birisi de Erbil mutfağıdır. Erbillilerin mutfağında hem Türk kültürü hem de Mezopotamya uygarlıkları denilen bölgelerin mutfak kültüründen karışık zengin bir malzemeye sahiptir.

Saha çalışması sürecinde kaynak kişilerden derlenen bilgilere göre, geçmişten günümüze baharatlı yemekler daha fazla tercih edilmiştir. Ayrıca Erbil mutfağının vazgeçilmez malzemeleri koyun eti, dana eti, pirinç, soğan sarımsaktır (K.K.138, K.K. 12, K.K. 59).

Erbil mutfağı zengin bir kültürel çeşitlilik göstermektedir. Kendisini çeşitli ve bol malzemeli olarak her zaman bütün dünyaya göstermiştir. Bölgede görüşme sırasında tespit edebildiğimiz verilerden yola çıkarak Erbil yemeklerinin genellikle etlerden, hamurlardan, bitkilerden ve bakliyalardan oluştuğunu söyleyebiliriz. Et genellikle kıyma olarak kazım kebab ve diğer kebab çeşitlerinde kullanılır.

Mahmut Tezcan'a (2009: 59) göre, et, çeşitli yönleriyle insan kültürlerinin geniş bir kesiminde evrensel olarak en değerli yiyecekler arasındadır. Özellikle beslenme değerinin yüksekliği ve protin kaynağı olması nedeniyle dikkati çekicidir.

Bölgede et dışında da balıkta en çok tüketilen malzemelerin arasındadır. Balık bölgede Süleymaniya iline bağlı Dukan ilçesi, Kerkük iline tabi Altunköprü ilçesinde bulunan göllerde yetişir, hem de havuzda yetişip pazarda satılmaktadır. Bununla beraber yurt dışından ülkeye çeşitli balıklar ithal edilmektedir (K.K. 10, K.K. 1., K.K. 44, K.K. 76).

Ayrıca Erbil mutfağının geleneğinde çeşitli salata türleri eksik olmaz. Eskiden bölgede Erbillilerin sofrasına özel salata çeşitleri yapılırdı. Bunlardan en meşhuru soğanlı çoban salatası idi. Fakat günümüzde ise birçok yabancı ülkelerin mutfağından gelen salata çeşitleri isteği çoğalmıştır. Bunlardan İtalyan salatası, Rus salatası, Amrikan salatası ve Arap ülkelerine bağlı Surya, Birleşik Arap Emirlikleri ve Lubnan'da yağın olan Fetuş salatası büyük isteklerin içersindedir (K.K. 5, K.K. 6, K.K. 7). Slatalar dışında bölgede mezelerede çok önem verilir. Erbil mutfağının en lezzetli mezelerinden babağanuçtur. Babağanuç, aslan Arap mutfağından Erbil mutfağına geçmiştir. Babağanuç, köslenmiş patlıcan, yoğurt, tahin ve sarımsak karışımı bir mezedir. Yine Arap mutfağından Erbil mutfağına geçen lezzetli mezelerden humus tahinir. Humus tahin, nohut, zeytinyağı ve tahinden birleşen bir karışımdır. Erbil'de bir meze kültürü gelişmiştir söylenebilir (K.K. 6, K.K. 8, K.K. 140).

Erbil bölgesinin mutfağında her türlü yiyecekler mevcuttur. Bölgede pirinç pilavı yanında mutlaka sulu yemekte bulunur. Etli kuru fasulye, etli bamyaya, kaysı, patlıcan tepsisi vs. Erbillilerin çok sevdikleri sulu yemeklerdir (K.K. 141, K.K. 142, K.K. 143).

Derleme sırasında Nasik Abdullah kaynak kişimiz yemek ve Erbil mutfağı ile ilgili bize verdiği bilgiler orjinal gelmiştir. Kendisi evde ev yemekleri ve tatlıları yapıyor onları siparişli bir şekilde satıyor. Ona göre, “Erbil bölgesinde insanlar daha çok Erbil’in ev yemeklerini ve mutfak kültürünü tercih etmektedirler. En meşhur yemeklerimiz; kellepaça ve mumbardır. Bölgede kelle ve mumbar sabah erkenden kahvaltıda yenen en ender yiyecek olarak sayılır. Kellepaça sadece çarşıda değil evlerde de en güzel biçimiyle maharatlı kadınların eli ile hazırlanır. Ayrıca hem kentte hem köylerde çorba şeklinde de yenilir. Bölgede eskiden günümüze kadar kellepeçe (paça) yemeği için özel lokantalar bulunmaktadır. Fakat bu yemek lokantada sabah saat 5’te başlar 7’de biter. Ayrıca beyin ve dille limon sıkılarak yenilir. Ayaklara gelince (paça) önceden tüyleri ocak üzerinde yakılıp hem çorba hem tek olarak yenilir. Kellepaça bölgede aileler tarafından çok tüketilmektedir. Kadınlar kellepaçayı ya kasablardan temiz olarak alır ya da evde kendisi uğraşıp temizler. Ayrıca perde pilav, beyaz dolma, kırmızı dolma, biryani, pirinç çftası, süzme pilav, kırmızı pilav, kara pilav, burgul pilavı, bakla döşemesi, “pirinç çorbası” bu da hasta olan birlerine hazırlanır. Burgul çftası, pirinç çftası “kadınbudu”, uruk “içli köfte”, pancar çftası, guglu turşu “bir çeşit çfta yemeği”, üçkundur çftası, tiçme, taruzu döşemesi, yarma yaprağı, özne kıyma, patlıcan mahşisi “şeyh mahşi”, kişkak, çeşnaç, yaprak dibi, pastırma, kebab, kzım kebabı, gülbastı “mangalda pişirilir”, sulu kebab, kavurma, yoğurt aşısı, “halum, herise” bu yemeğe “aşura” yemeği de denilir. Bu yemek arzusu yerine gelen kişiler tarafında Muharram ayında yapılır. Aşura, buğday haşlanması ile yapılır daha sonra içine, nohut, ceviz, kuru üzüm konulur. Bulamaç yemeği, bu yemek sadece sabahlara özel bir yemek olarak hazırlanır. Kervan aşısı, karaharman aşısı, kalazancı, pela sac, burman burman nar çekirdekleri kurutup kış malzemesi olarak kullanılır. Ayrıca bununla nar ekşili pilavda yapılır” (K.K. 11, K.K. 78).

Kaynak kişilerimizin verdiği bilgilere göre eskiden Erbil mutfağında domates bulunmadığı için yemekler salçasız olarak hazırlanırdı. Fakat 19. yüzyılın başlangıcında Erbil bölgesine yurt dışından domates ithal edilmeye başlamıştır (K.K. 1, K.K. 11, K.K. 12).

Erbil mutfağında ekmek çeşitlerine gelince birçok tür bulunmaktadır. Ekmek, Erbil kültüründe yiyeceklerin en başında gelen bir beslenme aracıdır. Bundan dolayı birçok çeşitlilik göstermiştir.

Bölgede ekmekle ilgili birçok ekmek çeşiti bulunduğunu yukarıda da belirtmiştik. Yörede en meşhur ekmeklerden “İmam Abbas” ekmeğidir. Bu ekmek önemli bir özelliğe sahiptir. Ekmeğin adı “İmam Abbas Türbe”sinden alınmıştır. Kadınlar arzularının ve dilklerinin yerine gelmesi için türbeye

ziyaret etmektedirler. Arzuları yerine gelen kadınlar İmam Abbas ekmeği yapıp komşu eş dosta dağıtmaktadırlar. Bu ekmeğe şeker ve yağ sürülür (K.K. 11, K.K. 29). Naskanın, pendirli taptapa “Peynirli ekme”, “cızlıklı taptapa” bu ekmekte sağ yağ yani hayvan yağı ile yapılan ekme türüdür. Şekerli taptapa, yağlı taptapa, Çuzndçli taptapa “susamlı ekme”, burgul taptapası (K.K. 2, K.K. 12, K.K. 3).

Erbil yöresinde kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre, son zamanlarda ev yemekleri lokanta yemeklerine göre daha fazla rağbet görmeye başlamıştır. Hem ev yemekleri satan lokantalar açılmaya hem de evde ekme yapıp satış yapan ev hanımları çoğalmaya başlamıştır. Evde ev yemekleri satan kadınlar sosyal medya aracılığı ile kendileri için reklam yapmaktadırlar. İnsanlar artık instagram, facebook, snapchat gibi sosyal medya ortamlarında ev yapımı yemekleri için reklam yapmaktadırlar. Ayrıca kadınlar siparişleri çoğalsın diye bazı ünlü kişilerin sayfalarından para karşılığı olarak reklam vermektedirler (K.K. 36, K.K. 155, K.K. 14, K.K. 3).

Erbil bölgesinde eskiden günümüze kadar beslenmeyle ilgili birçok farklılık görülmüştür. Toplumsal değişimler sonucunda kentleşme artmış ve ekme alışkanlıkları değişmiştir. Derleme sırasında farklı beslenme konusu ile ilgili elde edilen bilgilere göre dışarıda uzun süre çalışan insanlar, evde ekme yapmak için fırsat bulamayanlar, çalıştıkları için evde ekme yapmaya fırsat bulamayan kadınlar daha çok ayaküstü “fast food” yani kolay hazırlanan yemekleri tercih etmişlerdir. Bu yüzden bölgede ayaküstü ekme yenen büfeler, dükkânlar açılmış, böylece sokak yiyecekleri artmıştır. Bu sokaklardan özellikle Erbil’in en eski semti olarak İskân semtinin sokaklarında kebab, kuşbaşı, lahmacun, pide çeşitleri, içli köfte, döner çeşitleri gibi yiyecekler sokakta hazırlanarak seyyar satıcılar tarafından satılmaktadır. Bu çeşit yemekleri insanlar daha çok ya akşam ya da gece vaktinde tüketmektedirler (K.K. 152, K.K. 139).

Ev yemeklerine artan ilgiye Mahmut Tezcan da (2000: 134) dikkat çekmiştir:

“Büyük kentlerde ayaküstü yiyeceklerden bıkan insanlar artık ev yemeklerini arar olmuştur. Bu yüzden ev yemekleri bulandıran lokantalar açılmaya başlamıştır. Mantıcılar, ev baklavası, sulu yemekler gibi ev yemekleri, ticari ilişkilere girmiştir.”

Ekme pişirme yöntemleri de kaynak kişilerin verdikleri bilgilere göre yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Bazıları fırında, tanırda, küldü veya sacda pişirilir (K.K. 152, K.K. 153, K.K. 154, K.K. 155, K.K. 156).

Erbil mutfağının tatlılarına gelince bölge birçok tatlıya sahiptir. Bölgede ev yapımı “helli baklava” tatlıları arasında en meşhur tatlıdır. Eskiden kadınlar baklava yufkasını kendileri açıp daha sonra sinilere yerleştirip kömürlü fırınlarda pişirirlerdi. Günümüzde ise hazır yufkalarla ev fırınları kadınlar için baklava tatlısı yapma işini kolaylaştırmıştır (Assafi, 2012: 103).

Erbil mutfağının vazgeçilmez tatlıları arsasında da burma tatlısı, hurmalı ve cevizli kuliçe, haci badam, hindistan cevizli kuliçe, sütlü, muhallebi, pinder helvası (bu tatlı hurma ve peynirle yapılır), ölü helvası, levzine, ariç tatlısı, kozlu ariç, şerbet şekeri yer alır (K.K.17, K.K. 20, K.K. 22).

Bölgede tatlı yiyeceklerin bir diğer önemli niteliği ise meyvelerdir. Irak, zengin bir meyve kültürüne sahiptir. Fakat toplum sanayileştikçe ve dışarıdan alım (ithalat) arttıkça ülkede meyvecilik de ölmüştür. Örneğin 1970'li yıllardan 1990'lı yıllara kadar Irak'ın bütün şehirlerine dışardan meyve ithal edilmemektedir. Irak sadece kendi mahsulları ile geçiniyordu. Bu meyvelerden örneğin portakal, nar, limon, kaysı, hurma, elma vs. hep Bakuba, Basra, Musul, Kerkük, Bağdat, Necef, Kerbela, Babil, Vasit gibi şehirlerden üretilirdi (K.K. 12, K.K. 56, K.K. 1, K.K. 160).

Kuzey Irak, nar üretiminde başta gelen bölge ve ülkeler arasındadır. Böylece Kuzey Irak, elverişli bir doğaya sahip olduğu için nar ziraati yaygınlaşmıştır (K.K. 144, K.K. 145, K.K. 146). Meyvelerden üzümün ise, tarihi M.Ö. 3700'ye dayanmaktadır. Üzüm doğrudan yeme dışında üzüm suyu, kuru üzüm şeklinde de tüketilmektedir. Bölgede üzüm suyu Ramazan sofralarının vazgeçilmez meyve sularından biridir. Ayrıca sirke için de kullanılmaktadır. Üzümün yaprağına gelince, bölgede dolma aşısı için kullanılır; bu yemeğe yaprak sarması denilir (K.K. 147, K. K. 148, K.K. 149). M.Ö. 4000 tarihinden itibaren hurma üretiminde Güney Irak en önde gelen bölgeler arasındadır (K.K. 151, K.K. 21, K.K. 30).

Günümüzde ise Türkiye, İran ve Suriye gibi ülkelerden Irak'a meyve ithal olduğu için ülkenin genelinde meyvecilik eskiye göre daha azalmıştır.

Erbil mutfağında süt ürünlerine gelince geçmişten günümüze kadar evlerde taze süt bulunmadığı için yoğurt ve peynir gibi yiyecekler evde yapılmaz. Fakat kasabalardan ve köylerden şehirlere ev yapımı süt, yoğurt ve peynir ürünleri sipariş olarak getirilir. Bu ürünler eskiden beri hem Erbil'in Kayseri (Kapalı Çarşı) çarşısında hem de yaşlı kadınlar tarafından dükkânlarda bol bir şekilde satılmıştır. Bu durum, günümüzde de devam etmektedir (K.K. 28, K.K. 30, K.K. 31).

Zahide Assafi (2012: 102), Erbil yemekleri hakkında şu bilgileri paylaşmıştır:

“Erbil ailelerin en önemli avantajlarından biri güzel ve meşhur yemeklerdir. Bu güzel yemeklerin ortaya çıkması kadınların usta eli ve maharetlerine dayanmaktadır. Kadınlar bu beceriklilikleri, yuvalarına çocuklarına kocalarına sonsuz hizmet etmek gayretindedirler.”

Ayrıca Erbil, farklı bölgelerden göç eden insanları barındırdığı için, ülkenin her yerinden gelen insanlar kendi mutfak kültürlerini de bölgeye taşıyarak, bir çeşitliliğe sebep olmuşlardır. Çeşitliliği artıran bir diğer şey de bölgede birçok etnik restoranların açılmaya başlamasıdır. Bu restoranlardan biri Azerbaycan yemeklerini sunan Bakü Restoranı'dır. Ayrıca Türk, Amerikan, İtalyan ve Arap restoranları da çoğalmaya başlamıştır.



Fakat bu restoranlar yerel restoranlara göre daha pahalıdırlar. Ekonomik durumu kötü olanlar bu restoranlara sadece bayramlarda veya hafta sonlarında yemek yemeye giderler. Zengin tabakadan insanlar ise, her gün bu pahalı restoranlarda yemek yemektedirler.

## 2. Yemek Pişirme ve Saklamada Ev İçi Roller ve Usuller

Irak Erbil şehrinin mutfak kültürü, yemek pişirme ve saklama usullerinden başlayarak, yemek çeşitleri, tatları ve diğer özellikleri bakımından bölgede yaşayan diğer etnik grupların mutfak kültürlerinden oldukça farklıdır.

Kadınlar için çoğunlukla rutin ve zorunluk olarak görülen yemek pişirmek, bazı kadınlar için farklı anlamlar taşımakta, bazıları için sıkıcı ve zorunlu olarak yapılan bu görev, bazıları için zevkle yapılan, keyif veren bir etkinlik olarak değerlendirilmektedir (İnce, 2015: 144).

Mehmet Aça ve arkadaşlarına göre (2019: 325), “*medeniyet tarihi boyunca protein kaynağı doğal ürünlerin toplanması, bitkisel temelli ürünlerin yetiştirilmesi, işlenmesi ve pişirilmesi yolundaki eylemlerin merkezinde kadınlar yer almıştır.*”

Bu bağlamda kaynak kişilerin verdikleri bilgilere göre Erbil bölgesinde geçmişten günümüze yemek pişirmeyi ve evin sorumluluklarını almayı bilen kadınlar eş olarak seçilmektedir. Bölgede genç kızlar küçük yaşta evlendikten sonra, yemek pişirmeyi ve başka işleri öğrenene kadar bir süre kayınvalidelerinin evlerinde kalırlar. Başka bir ifade ile Erbil bölgesinde görücüler, kız görmeye geldikleri zaman önce evin mutfağını görmek isterler. Bunu sebebi ise almak istedikleri kızın mutfakla ne kadar ilgilendiğini ve ev işi bilip bilmediği hakkında bilgi sahibi olmak istemeleridir (K.K. 12, K.K. 10, K.K. 11).

Çalışma boyunca yaptığımız genel görüşmelerde kadınlar yıllar boyunca “yetenekli” ve “becerikli” olabilmek için çaba harcamışlardır. Çınar Abdullah adlı ev hanımı sözlü kaynak kişimiz, becerikli ve sorumluluk alabilen kadınlar hakkında şu değerlendirmeyi yapmıştır: “Evlenmeden önce annem terzilik yaptığı için yemek yapamayı yani mutfağı bana devretmiştir. Ben de bütün aileye, babama ve kardeşlerime yemek hazırlıyordum. Evlendikten sonra bütün ev sorumluluklarını yerine getirebilecek durumdaydım. Fakat anneme bazen kızılıyordum, keşke bu kadar şeyi bana öğretmeseymiş. Ben ileride kızıma bu kadar sorumluluğu yüklemeyeceğim. Bu sözleri anneme söylediğimde annem ‘Kızım bak işte evlendin, gelin gitiğin aileye mahcup olmadın, her zaman başın göğe erdi.’ Dedi. Tabii annemin söyledikleri doğru çıktı. Kayınvalidemle bir misafirlige gittiğimizde kayınvalidem hep annemi över, işte filanın kızı böyle diye. Annem de sevinir.”

Çınar Abdullah adlı kaynak kişimizin anlattıklarına benzer şekilde diğer sözlü kaynak kişilerimiz de bu konuyla ilgi ortak görüşler

paylaşmışlardır. “Elin adamı razı olmak ister”, “elin evine gidiyorsun”, “ele gelin gittin”, “elin kızı oldun” gibi ifadeler vastasıyla tekrarlanan şey, kızların evlenmeden önce annelerinden bilmedikleri birçok şeyi ve yapmaları gereken şeyleri öğrenmek zorunda olduklarıdır.

Şengül İnce de (2015: 146) konu hakkında şu ifadeleri paylaşmıştır:

“Geleneksel örüntülerle işleyen toplumlarda genel olarak anneler, kızlarına bu işleri öğretmek ve evlilik hayatına hazırlamakla yükümlüdür. Eğer bir anne bu görevini yerine getirmemişse, o zaman görevini de lâıykıyla yerine getirememiş demektir ki bu durum kızlarının ve kızları aracılığıyla kendilerinin, “elin evinde” ayıplanmalarına ve özellikle kayınvalidelerinden söz duymalarına neden olmaktadır.”

Eskiden Erbil’in Kale Mahallesi’nde yaşayan aileler evde çok kalabalık oldukları için ev içi iş bölümünde kadınlar çok zorluk çekmişlerdir. Bölgede kadınlar eskiden birçok şeyi kendileri hazırlarlardı. Günümüzdeki gibi marketlerde hazır satılmakta olan malzemeler yoktu. Erkekler de ev işleri için eşlerine yardım etmezlerdi. Fakat günümüzde ise yeni kuşakların yaşadığı dönemde erkekler az da olsa ev işlerinde kadınlara yardımcı olmaya başlamışlardır. Günümüzde eskiye göre geniş ailelerin yerini küçük/çekirdek aileler almıştır. Özellikle yeni evlenen çiftler kendi evlerinde yaşadıkları için birçok ev işinde, yemek yapmada, temizlikte, market alışverişi yapmada erkekler kadınlara destek vermeye başlamışlardır. “Erbil’de devlet sektöründe çalışan karı koca birlikte işe gittikleri için öğleyin kim erken gelirse yemeği o hazırlar. Kadın daha sonra eve geldiğinde kocasına yardım ederek birlikte masayı kurarlar” (K.K. 1, K.K. 2, K.K. 15) örnek olarak verilebilir. Böylece eşler aralarında birbirlerine yardımcı oldukları zaman anlaşmazlıklar da ortadan kalkar. Bu vesileyle aile içersindeki bireyler birbirlerine yardım ederek sevgi ve saygıyı da artırırlar. Şehirlerde yaşayan aileler bazı günler yemek pişirmeye zaman bulmadıkları için kocaları ile birlikte dışarda yemek yemeğe giderler. Günümüzde ise bazen eve servis paketler sipariş edilerek yemeği temin ederler. Fakat geniş aileler içersinde veya köy hayatında yaşayan aileler için dışarda yemek yeme şansı pek yoktur. Özellikle yörede töre sahibi olan aileler kadınları ile birlikte yemek yemezler. Yani köylü kadınları veya geniş ailede yaşayan kadınlar eşlerine çoğunlukla ev işini yaptırılmazlar.

Nilay Ağan’a (2019: 64) göre, “*dikkat edilmesi gereken bir diğer bulgu da bireyin dünyaya gelir gelmez ebeveynler tarafından edindirilen kültürlenme sürecinde kız çocuğunun bu doğrultuda yetiştirilmeye özen gösterilmesidir.*” Erbil bölgesinde, Leyla Çelebi adlı sözlü kaynak kişimizden bu konuyla ilgili edindiğimiz bilgilere göre, “kadınlar önceleri işe gittiklerinde kız çocukları küçük yaşta evin her işini yaparak annelerine yardım ederlerdi. Ayrıca ileride evleneceği için küçük yaştan birçok işi öğrenmeye mecbur kalırdı. Anneleri bütün gün işte olduğu için, özellikle evin en büyük kızı evin bütün işlerini yapardı. Yemek pişirmeyi, ev temizliği, küçük kardeşlerin sorumluluğu gibi işleri üstlenirdi” (K.K. 3).

Konuyla ilgili Şaklava ilçesine bağlı Hiran Nazan'ın köyünde yaptığımız görüşmelerde kadınların birçoğu şu bilgileri aktarmışlardır: “Eskiden günümüze kadar anneler tarlada işe gittikleri zaman, gün boyunca kızlar evin bütün işlerini üstlenirlerdi. Erkek çocuğuna sahip olmayan aileler, evde erkeklerin işin de koşarları. Köyün gündelik yaşamı içerisinde kız çocukların rolü çok büyük olmuştur. Kadın, ev içi işlerinden başka yaşam kaynağı için tarlalarda da çalışmaktadırlar. Bu nedenle erkek işi, kadın işi diye birşey yoktur. Kadın da erkek de her işi yapabilir” (K.K. 137, K.K. 127, K.K. 126).

Hiran köyünde Revşen Muhammed adlı sözlü kaynak kişimizle yaptığımız görüşmede bize orjinal gelen bir örneği şu şekilde aktarmıştır: “Nar ağaçlarından narları kopartıp, sonra köy kızları ile birlikte toplu bir şekilde narları kabuklardan sökerek suyunu çıkartıp kaynatıktan sonra yöresel nar ekşisini yapmaktadırlar” (K.K. 137).

Bölgede yemek pişirme, masa hazırlama, yemek depolama gibi görevlerde yukarıda da belirttiğimiz gibi kadınlar büyük rol üstlenmişlerdir. Erbilliler arasında kadınlar yemeği hazırladıkları zaman, kocalarının en çok sevdiği yemeği hazırlamaya özen göstermişlerdir. Görüşmede elde edilen bilgilere göre; “kadınlar kocalarının veya çocuklarının sevmediği yemeği daha az pişirirler veya sevmediklerinin yanında onların sevdiği yemeği de yaparlar. Bölgede erkeklerin sofralarında vazgeçilmez yemeklerden mutlaka etli pilav, yanında kırmızı çorba, biryani, dolma, içli köfte, kadınbudu, perdepilav, mıkluba, tavuk doldurması, kuzu kızartması gelepeçe gibi yemekler bulunur” (K.K. 33, K.K. 5, K.K. 14, K.K. 12).

Bölgede eskiden günümüze kadar evde yemek pişirme işi kadınlar tarafından yapılır. Fakat dışarıda yani piknik alanlarında veya düğün yemekleri hazırlama konusunda erkekler öne çıkmaktadırlar. Yani pişirilen yemeğin çeşitine göre ara sıra rol icabında bazı aktarmalar olmuştur. Aça ve arkadaşları (2019: 226), mangalda et ve balık yemeklerin erkekler tarafından daha güzel yapıldığına dair yaygın bir kanaatin söz konusu olduğundan bahsetmişlerdir.

Bölgede de erkeklerin et yemeklerini daha güzel yaptıklarına dair görüşler yaygındır. “Erkeklerin eli daha lezzetli olduğu için genellikle restoranlarda erkekler aşçı olarak çalışmaktadırlar. Evde ise erkekler et yemekleri yaptığı zaman kadınlar da ön hazırlamayı yaparlar. Örneğin mangalda kebab yapıldığı zaman ön hazırlama işi olarak kıymayı hazırlama baharatları serpmek, yeşillikleri temizlemek gibi işler kadınlar tarafından yapılmaktadır. Yemekten sonra masayı toplama, artıkları atma, tabakları yıkama gibi işler yine kadınlar tarafından yapılır” (K.K. 150, K.K. 156, K.K. 140, K.K. 1).

Erbil bölgesinde eskiden kadınlar günlük yemek hazırlama dışında kışlık yiyecekleri de hazırlamaya özen göstermişlerdir. Kurutma, kaynatma, sızdırma, öğütme gibi yöntemlerle hazırlıklarını yapmışlardır. Bu kışlık

yiyeceklerin başında buğdağ kaynatma gelmektedir. “Eskiden bölgede en önemli kışlık yiyeceğı (Danduç kaynatması) buğday kaynatmasıydı. Kadınlar toplu bir şekilde sokağın ortasında büyük tencerelerde ateş yakıp buğday kaynatırlardı. Yörede bu işleve (dadnuç kaynatma günü) derlerdi. O gün, mahalledekiler için bir bayram veya bir şenlik havası gibi geçirdi. Çocuklar elerinde kapları ile gelip kaynanmış buğday isterlerdi. Buğday (danduç) kaynadıktan sonra evin çatısına güneşe serip kuruyana kadar bekletirlerdi. Sonra dışarda öğütme makineli ile öğütüp un, bulgur yaparlardı” (K.K. 2, K.K. 3, K.K. 11, K.K. 127). Ayrıca kadınlar patlıcan, kabak biber, domates gibi sebzeleri kışlık malzemesi olarak kurturlardı. Kışın bu malzemeleri severek kullanırlardı.

Nadya Vehap Çelebi adlı sözlü kaynak kişimiz kurtma ve saklanmayla ilgili bize şu bilgileri aktarmıştır: “Bağları olanlar yaz aylarında bağ evine gider bir ay ya da daha fazla kalırlar. O süreç içersinde bağlarında konu komşu, çocuk, genç kızlar ve para ile tutulan bağ bakıcısı ile güzel vakit geçirerek meyve zebze her türlü yiyecek malzemeleri toplarları. Bu arda hem dışarıya satış yapılır hem de kurutularak, suyu çıkartılarak kışlık malzemeleri olarak kendilerine tahsis edip tüketirler. Bu ürünlerden örneğın zebze olarak; bakla, domates, salatalık, patlıcan, kabak, asma yaprağı, bamya vs. gibi sebzelerdir. Kışlıklar arasında bamya kurtma veya bamyayı kaynatıp buzlukta konserve etmek gibi kışlık yemeklerin en vazgeçilmezidir. Meyve olarak, Erbil yöresi ve çevresi sıcak bölge olduğu için özellikle nar yetişir. Nar hem meyve olarak tüketilir hem de ekşisi yemeklere örneğın “nar ekşili pilav” yapılır, ayrıca salatalarda da tüketilir. Nar kabuğu kurutularak halk hekimliğı için kullanılır. Diğer meyveler ise mandalina, portakal, limon, üzüm, incir, kaysı vs. saydığımız meyvelerde reçeleri ve suyularını çıkartarak meyve suları da yapılmaktadır” (K.K. 8).

Kaynak kişimizin verdiği bilgilerden yola çıkarak bölgemizin zengin bir meyve kültürüne sahip olduğunu söyleyebiliriz. Fakat doğal olarak geçmişte yetişen meyvelerin günümüze göre tadı, lezzeti kalmamıştır. Bu durum, dışardan ithal edilen ürünlerden kaynaklanmaktadır. Tezcan da (2000: 74) bu durum hakkında şu değerlendirmeyi yapmıştır: “Dışardan ithal edilen meyvelerin arasın örneğın muz geliyor, kocaman kocaman ve lezzeti yok.”

Eskiden Erbil bölgesinde evlerin bahçesinde birçok meyve ağaçları yetişirdi. Yetişen meyveler özellikle limon, portakal, incir, dut, üzüm ve asma ağaçları idi. Ev sahipleri yaz günleri bu ürünleri toplayıp hem kendilerine saklar hem de akraba ve komşulara dağıtırlardı. Bazen evin ağaç daları uzanıp yan komşuya kadar giderdi. Yan komşuya giden ağaç dalarında yetişen meyveler komşu evine ait olurdu.

Samia Şakir Çavuşlu sözlü kaynak kişimiz ev bahçesinde yetişen meyveler hakkında bize orjinal gelen şu bilgileri aktarmıştır: “Eskiden çocuklar evin bahçelerinin tellerinden atlayarak meyve hırsızlığı yaparlardı.

Günümüzde ise geçmişte yapılan bu davranışlar neşeli anlar olarak hatıralarda kalmıştır” (K.K. 139).

Bölgede sebzeler arasında salatalığa da önem verilmiştir. “Yaz aylarında kadınlar kışlık için evde salatalık turşusunu yaparlar. Bu işlev önceden salatalığı büyük kavanozlara koyup içine tuz atarlar. Bir iki hafta sonra çıkartıp turşu yaparlar. Bazen Mahşi denilen turşum çeşiti yapılır bu da salatalığın ortasını keserek içine sarımsak ile maydanos konulur. Buna yörede Mahiş denilir. Daha sonra herhangi bir sirke suyunu kavanoştaki salatalığa döküp sıcak bir yerde bir iki hafta bekletilir. Salatalık dışında aynı zamanda lahane, pancar ve karnabahar turşularıda yapılmaktadır” (K.K. 33, K.K. 12, K.K. 150 K.K. 11, K.K. 139).

Yörede kışın vazgeçilmez yemeklerinin başında “çeşneç” gelmektedir. Kafya Erbilli adlı sözlü kaynak kişimiz bu yemeğin nasıl yapıldığını bize şöyle aktarmıştır: “Bu yemek yaz mevsiminde kuzu yoğurdu ile bulguru karıştırıp küçük küçük parçalar halinde yapıp güneşe bekletilir. Kuruduktan sonra buzlukta saklanır. Kış mevsiminde kurutulan yoğurtlu bulguru suda eritilerek kaynatılır içine yoğurt ilave edilir. Çeşneç yemek olduktan sonra ayrı bir tava da yağ ile sarımsak kızartılıp yemeğin üzerine serpilir” (K.K. 138).

Necat Vehap Çelebi adlı kaynak kişimizden alınan bilgilere göre, “çok eskilerde bozdolabı olamadığı için annelerimiz kışlık için peynirleri seramik kavanozlara koyup evin bahçesinde gölgeli bir yere gömerlerdi. Kış mevsimi geldiği zaman çıkartıp kullanırlardı. Ayrıca eti kavurma yapıp onu da seramik kavanozlara koyarak kışlık için toprağa gömerlerdi. Eskilerde kadınlar daha az dışarıya çıktıkları için birçok şeyi önceden alıp mutfak deposuna yerleştirirlerdi” (K.K. 5).

Kaynak kişimizin ifadesinden eskiden bölgede bozdolabı, derin dondurucu bulunmadığından dolayı yiyecekleri uzun zaman muhafaza etmek için birçok farklı yöntemin kullanıldığı görülmektedir.

Gülhad Musa Emin Safar adlı diğer bir sözlü kaynak kişimiz ise “el salçası” hakkında şu bilgileri vermiştir: “Bölgede eskide kadınlar çuvalla domates alıp tek tek yıkadıktan sonra doğrarlardı. Birkaç saat büyük leğenlerde bekletip yumuşayana kadar bekletirlerdi. Daha sonra elleri ile ezip suyunu çıkartıp sücgeçe geçirirlerdi. Bu işlemden sonra evin çatısına büyük sinilere döküp bir hafta güneşte bekletirlerdi. Ama her günü biri kontrol için çatıya gidip kaşıkla karıştırırdı. Üzerine de böcek toz geçmemesi için beyaz tül sererlerdi. Salça olduktan sonra bidonlara yerleştirip dolapta saklanırdı. Ayrıca ev salçasının tadı tuzu hazır satılan salçalardan daha lezzetli olduğunu belirtmiştir” (K.K. 10). Fakat bu işlemler günümüzde ise el yerine mutfak robotu ile daha az yorucu bir şekilde yapılmaktadır.

Yukarıda da belirttiğimiz gibi bazı köylerde kadınlar kendi çiftliklerinde yetişen nar, üzüm, incir, kayısı gibi meyvelerden birçok şey yapıp satmaktadırlar. Örnek olarak; “nar suyunu çıkartıp kaynatıktan sonra

nar ekşisini yapıp insanlara kiloyla bidonlara koyarak satmaktadırlar. Ayrıca üzüm suyunu çıkartıp şişelere koyup satmaktadırlar” (K.K. 130, K.K. 8). Böylece kadınlar hem para kazanmakta hem de kendileri için kışlıkları hazırlamaktadırlar.

Mutfak kültürümüzde saklanma kış yiyeceklerle ilgili Mahmut Tezcan da (2000: 83) şu bilgileri paylaşmıştır.

“Yiyeceklerin kurutulması, her ülkenin toplumsal yapısı ile bağlantılıdır. Göçebelik döneminde yiyeceklerin bol olduğu zamanlarda kurutularak gidilen yerlere götürülürdü, Orada hazır yiyecekler olarak tüketilirdi. Örneğin pastırma, göçebelikten kalan bir yiyecek türüdür.”

Kaynak kişilerimizin ifadelerinden de anlaşılacağı gibi eskiden günümüze kadar kadınlar tarafından genellikle yaz mevsimlerinde sebze ve meyveler çok olduğu için kışlık hazırlıkları yapılırdı. Bu hazırlıklar belirttiğimiz gibi ya kaynatılarak, kurutularak, sıvısı çıkartılarak ya da toprağa gömülerek yapılırdı. Fakat günümüzde ise marketlerde herşey bulunduğu için saklanma ve kurutma gibi yöntemlere daha az başvurulmaktadır.

Yemekler, toplumsal işlevleri açısından bir kültürün maddi unsurları arasında yer alırlar. Tezcan da (2000: 15) Bronislaw Malinowski'den bu konu hakkında şu görüşleri aktarmıştır: “*Kültürde bulunan her öğenin belli bir fonksiyonu vardır. İşte yiyecekler de bir kültürde insanların çeşitli gereksinimini karşılayan araçlardır.*”

Erbil bölgesinde yemekleri saklama veya kışlık hazırlamalar dışında özel günlerde de (bayram, ramazan gibi günler) önceden hazırlıklar yapılmaktadır. Kadınlar ramazan ayında oruç tutup yoruldukları için iki üç hafta önceden ramazan hazırlıkları yaparlar. Bu hazırlıklardan evde yufka açılır, uzun süre saklanması amacıyla kuru yufka olarak bilinen ev ekmeği yapılır. Buna yörede “tiri ekmeği”, “saç ekmeği” denir. Bu ekmeğin, aile bireylerinin sayısına göre ya haftada bir ya da ayda bir yapılır. Bu işi eskiden kadınlar evde kendileri yapardı, fakat günümüzde ise bazı kadınlar zamanları kısıtlı olduğu için yani dışarda kurumlarda veya özel iş yerlerinde eve destek olarak çalıştıkları için bu ekmeği yapmaya zaman bulamamaktadırlar. Bu yüzden yöresel yemekleri yapan yerlere “tiri ekmeği” sipariş vermektedirler (K.K. 9, K.K. 13, K.K. 18, K.K. 19).

Bayram, ramazan ve diğer özel günlerde, önceden kuzular ve tavuklar kesilir, temizlenip derin dolduruculara yerleştirilir. Yemek dışında bu günlere özel tatlılar da yapılır. Örneğin eski kuşaklara dayanan “çöpme” tatlısı her akşam ev yapımı şeklinde hazırlanır. Ramazan sofralarının vazgeçilmez tatlı çeşitidir. Günümüzde ise bu tatlı halen yapılmakta olup ev dışında pastahanelerde de satılmaya başlanmıştır. Ayrıca “kuliçe pastası” hem bayram için hem de ramazan için hazırlanır. Kuliçe pastası Erbil yöresinde bayram simgesi olarak bilinir. Kuliçe geleneğinin yaklaşık yüzyıllık bir geçmişi vardır.

Erbil bölgesinde hamur işi oldukça yaygındır. Erbil'in hamur gıdalarından biri de eriştedir. Ev eriştesi hamur işleri arasındadır. Erişte, bölgede genellikle yaz aylarında hazırlanan ve her mevsimde tüketilen önemli yiyeceklerden biridir. Bölgede erişte genellikle çorbaların veya yemeklerin içinde tüketilmektedir. Örneğin pilav içinde kullanılır veya et, badem, kuru üzüm ile yağda kızartılıp pilav üzerine konur. Erbil'de eskiden erişte kadınlar tarafından evde el yapımı şeklinde üretilirdi. Günümüzde ise erişte yapımı makinelerle yapılmaktadır. Erişte yapımı ile ilgili alan araştırma sırasında özellikle 60 ve üzeri yaşındaki kadınlarla görüşme yapılmıştır. "Erişte yapımı yöreden yöreye farklılık göstermektedir. Erbil bölgesinde ev erişte yapımında genel olarak kullanılan malzemeler un, tuz ve suya ek olarak bazı yerlerde de irmik, yumurta, süt ve zeytinyağı eklenmektedir. Ev erişte yapımında kullanılan unlar, iyi sonuç verebilmek için genellikle beyaz unlar kullanılmaktadır. Bazen gıda değerini artırmak için tam buğday unu, kepekli unu kullanılır. Yani yapan kişinin isteğine göre un çeşiti değişebilir. Bazıları açık renk, bazıları da koyu renk tercih ederler" (K.K. 1, K.K. 2, K.K. 12, K.K. 11, K.K. 138, K.K. 5, K.K. 4).

Nihayet Çelebi adlı sözlü kaynak kişimiz eskiden evde eriştenin nasıl yapıldığı hakkında şu bilgileri paylaşmıştır: "Eskiden Erbil'in Kale Mahallesi'nde kadınlar yaz aylarında kış için birçok kışlık hazırlardı. Bu kışlıkların arasında erişte de önemli bir yeri kapsıyordu. Erişte için önceden un elenirdi. Elendikten sonra yoğurma kabına alınırdı, daha sonra kabın ortasını açıp yavaş yavaş ılık su ekleyerek hamur yoğuruldu. Yani ele yapışmayan, sert kıvamlı bir hamur elde edilirdi. Hamur yoğurma işi bitikten sonra üzerine nemli bir bez örtülerek ılık bir yerde birkaç saat dinlendirilirdi. Sonra hamurun tümünü alıp "çunde" yapılırdı. Çunde bölgede hamuru yuvarlak şekilde yer yer ayıran şekildir. Çundeleri bezelere ayırıp üzerine un serpilirdi. Sonra ağaçtan yapılmış yuvarlak oturma masası gibi bölgede "ferşe" Kerkük bölgesinde ise "dorhana" denilen masada oklavayla açılırdı. Açılan yufkalar ne çok kalın ne de çok ince olmamalıydı. Açılan yufkaların üzerine temiz örtüler seripilip, kuruyana kadar birkaç saat bekletilirdi. Kurumuş yufkalar üst üste konulurdu, düz şerit parçaları şeklinde kesilirdi. Son olarak erişteleri yeniden temiz örtüler üzerine alıp 2-3 gün boyunca güneşte damda yani evin çatısında bekletilirdi. Kurutulan erişteleri serin ve güneş almayan yerlerde bez torbalarında saklanırdı" (K.K. 139, 164, 11, 12, 1).

Evlerde yemekler elektrikli veya tüplü ocaklar üzerinde pişirilir. Eskiden yörede bazı yemekler tandırda yapılırdı. Şimdi ise bölgede evlerde tandır geleneği kalmamıştır. Her mehalleden veya evlere yakın bölgelerde fırınlar açılmıştır. Köylerde ise eskiden kadınlar bir araya toplanıp birbirlerine yardım ederek tandırda ekmek pişirirlerdi. Bu vesileyle kadınların bir araya gelip toplanmaları, sosyalleşme ve kültürel aktarımda da önemli bir işlev üstlenmiştir. Fakat günümüzde ise köylerin nüfuslarının artmasına bağlı olarak kadınlar ev işlerinde daha yoğun bir zaman

geçirdikleri için köy ortamında tandır veya evde ekmek pişirme işlevi eskiye göre azalmıştır. Onun yerini dışardaki fırınlar almıştır.

Kadın kaynak kişilerle görüşme yaptığımız süreçte geçmişten günümüze kadar yemeğin üretiminden sofraya konulması aşamasına kadar birçok farklılık ve değişiklikler yaşandığı tespit edilmiştir. Eskiden makineler olmadığı için ve birçok ürün dışarıda bulunmadığı için birçok ürün evde hazırlanmıştır. Örneğin eskiden kadınlar evde değişik otlarla her türlü baharatı da kendileri üretmişlerdir. Baharatlar günümüzde de mutfakların ve yemeklerin vazgeçilmezidir. Baharat, yemek yapımında veya yemek saklamada önemli bir işlev görmüştür. Baharat, yemeklere değişik lezzetler veren bir üründür.

Tom Standage (2018: 89), *İnsanlığın Yeme Tarihi* adlı eserinde baharatlar üzerinde de durmudur. Ona göre eti saklama zorluğu göz önüne alındığında, baharatlar konusundaki bu büyük ilgi uzun süre boyunca kokmuş etin tadını gizleme özelliğine yorulmaktadır. Baharatlar yeryüzündeki cennetin parçalanması olarak kabul ediliyordu. Standage, baharatlar içerisinde zencefil ve tarçının önemini anlatmıştır. Bu iki bitki insanlara, cennetin uhrevi lezzetini sunmaktadır.

Başka bir örnek ise kadınlar eskiden hayvanların kuyruk yağı ile (asli, sağ yağ) yani gerçek yağ denilen yağları üretirlerdi. Gerçek yağı günümüzde daha çok baklavalarda kullanılmaktadır. Sağ/gerçek yağ ile yemekler, fiyat konusunda normal yağ ile yapılan yemeklerden daha pahalı bir şekilde satılmaktadır.

### 3. Sofra Düzeninde Hiyerarşi

Kadınların toplum ve aile içersindeki statüsü önemlidir. Kadınlar evin her konusunda, özellikle sofrada düzeninde büyük bir rol üstlenmişlerdir. Sofra adabı ve yemek yeme statüsü toplumsal ilişkilerde kültürün simgesi olarak belirtilir.

Yemek ve statü arasındaki ilişkiye Tezcan (2000: 16) şu şekilde dikkat çekmiştir: *“Yemek, statü simgesi ve toplumsal mesafe, siyasal güç ve aile bağlarının bir ifadesi olarak toplumsal bir fonksiyon yerine getirir.”*

Erbil bölgesinde sofrada adabı eskiden günümüze kadar birçok farklılık göstermiştir. Eskiden bölgede aile içerisinde cinsiyet ve yaş guruplarına göre sofrada düzeni kurulurdu. Bu konu ile ilgili Zahide Assaf adlı sözlü kaynak kişimiz alttaki bilgileri paylaşmıştır:

“Bölgede eski zamanlarda Kale evlerinde sofrada düzenine önem verilirdi. Yani sofrada kurulmanın bir adabı bir usulu ve statüsü vardı. Kadınlar yer sofrasını hazırlarken tabii o zamanlarda masa olmadığı için yer sofrası kurulurdu, sofrada iki cinsiyet arasında ayrı ayrı hazırlanırdı. Evde tek kocası erkek olan ailede, sofrada ayrı bir yerde tek olarak hazırlanıp kurulurdu, baba ağabey kocalar için yine ayrı sofrada kurulurdu; kadınlar ise mutfakta çocukları ile sofrada otururlardı. Eskiden sofrada düzenindeki cinsiyet ayrımı



erkeklere karşı hem saygının bir simgesi olarak işaret edildi, hem de erkekler işe geç kalmamak için önceden sofraya otururlardı” (K.K. 11).

Bölgede sofrada adabıyla ilgili başka kaynak kişimiz şu bilgileri paylaşmıştır: “Eskiden aileler içersinde saygı, sevgi sıcaklık çok olduğu için, her zaman cinsiyet ayrımına önem verilmiştir. Evde yemek saatlerinde annem babam için yemeğini büyük bir tepsiye kurup odasına götürürdü. Biz babamızla yaklaşık uzun bir zamna kadar hiçbir şekilde birlikte sofrada oturmamıştık. Babamızla sofrada oturup yemek yeme ayıp sayılırdı, ona saygıda kusur işlenmiş gibi olurdu. Bunun sebebi ise eskiden kadınlar kocalarına karşı saygı ve hürmette eksik kalmamışardı” (K.K. 5).

Sofra düzeninde eskiden günümüze kadar farklılıklar olduğunu yukarıda da belirtmiştik. Günümüzde aile bireyleri yemek yeme saatlerinde hep birlikte sofrada toplanırlar. Yani eskiye nazaran cinsiyet ayrımı sofralarda kalkmıştır. Fakat görüşmelerimiz sırasında kırsal kesimlerde yani köylerde veya küçük kasaba ve ilçelerde halen sofraların ayrı kurulduğuna dair bilgiler verilmiştir. Bölgede sofrada günümüzde daha çok kalabalık ve aşiret sahibi olan ailelerde ayrı kurulmaktadır. Ayrıca bölgede çok çeşitli nedenlerle düzenlenen ziyafetlerde (evlenme, ölüm, mevlit yemeklerinde) erkekler için ayrı sofralar kurulur. Erkekler bu özel günlerde kadınlardan önce sofraya oturup yemek yemeye başlarlar. Sonra onlara çay ikram edilir. Kadınlar erkeklerin sofrasını tamamladıktan sonra kendilerine ve çocuklarına yemek sofrasını hazırlarlar (K.K. 144, K.K. 150, K.K. 133, K.K. 3, K.K. 12, K.K. 11). Bu ortamlarda doğal olarak yiyeceklerin özellikleri de dikkat çeker. Bu gibi merasimlerde ender yemekler, en iyi ve kaliteli yiyecekler, hazıranması zor olan yiyecekler misafirlere sunulur (K.K. 139). Yaş günü, yıl dönümü, kişisel bir kutlama, mezuniyet yemekleri vs. gibi ortamlarda ise eskiden günümüze kadar her iki cinsiyet, yani kadınlarla erkekler aynı sofraya oturmaktadırlar (K.K. 1, K.K. 82, K.K. 90, K.K. 92).

Saha çalışması boyunca yaptığımız görüşmelerden sofraların genellikle cinsiyet ve yaş guruplarına göre hazırlandığı anlaşılmıştır.

Jack Goody de (2013: 115) sofrada adabı/düzeni ile ilgili Gana'nın kuzeyinde yaşayan LoDagaa topluluğu üzerine yaptığı araştırmada şu verileri elde etmiştir:

“Öncelikli olarak incelediğim her iki Afrika toplumunda da kız ve erkek çocuklar anneleriyle birlikte yiyerek büyürler, daha sonra erkek çocuk ya evdeki diğer genç erkeklerin bulunduğu yeme grubuna katılır ya da babası ve diğer yaşlı adamlarla birlikte yer. Fakat yetişkin kadın ve erkekler neredeyse hiçbir zaman birlikte yemezler. Kadın erkeğe bir kâsede lapa ve diğer kâsede de çeşni getirir ve bırakır. Bu örüntü Afrika 'da yaygındır ve dünyanın bazı yerlerinde kadınların gözden uzak tutulmasında görüldüğü gibi yabancıların evde ağırlanmasıyla hiçbir şekilde ilişkili değildir ve bu örüntü uzun senelerdir bu şekilde devam etmektedir. Toplumun hızla değişen alanlarında bile karı kocanın birlikte yemek yediği nadiren görülür. Çalışan ailelerde bile kadın mutfağa çekilir ve koca ya da evdeki diğer erkekler yemeklerini tek başlarına yer. Geleneksel LoDagaa toplumunda kadınlar, çocuklarla birlikte

yemek pişirilen yerde kendi paylarını alır, erkeklere bir gölgelikte ya da bazen çatıda servis yapılır. Kadınlar ve erkekler ayrı yerlerde farklı şekillerde yemek yerler. Erkekler çömelerek ya da üç bacaklı taburelerde oturarak yerken, kadınlar bacaklarını uzatır ya da dört bacaklı taburelerde otururlar.”

Goody (2013: 115) yine Afrika'nın kuzeybatısındaki Fas ülkesinde bir arkadaşını ziyarette gittiğinde, ailedeki kadınların erkeklerle birlikte masaya oturduğunu, onlarla aynı tabaktan yediğini ve yemek sırasında birbirleri ile konuştuklarını gördüğünü kaydetmiştir.

Bölgede dışardan gelen misfir de aile sofrasına dahil olduğu zaman yine sofraya cinsiyet ve yaş guruplarına göre kurulur. Önce ev sahibi yemeğe başlar, daha sonra misafir elini uzatır yemeğe başlar. Ayrıca ev sahibi sofrada misafirden önce kalkmaz. Bu durum konuğa nezaketsizlik olarak adlandırılır. Erbil bölgesinde eve misafir geldiğinde mutlaka yemek yedirilir. Erbilliler arasında misafir ağırlama lahut bir vazifedir. Eskiden misafir genellikle haber vermeden misafirliğe gelirdi. Evde Allah ne vermişse hep birlikte onu yerlerdi. Günümüzde ise misafirliğe gidenler önceden telefon aracılığı ile birbirlerine haber etmektedirler. Ev sahibi misafirin geleceğinden haberdar olduğu için önceden hazırlıklarını yapar. Bölgede, eskiden günümüze kadar az da olsa farklılık meydana gelmiştir. Bu konu hakkında 60-66 yaş aralığındaki kadın kaynak kişilerden alttaki veriler elde edilmiştir:

“Eskiden koca evine gelin giden kızlar kayınbabasının yanında sofrada oturmazdı, su dahi içilmezlerdi. Onların önünde gülüp konuşulmazdı, saygıda hürmette sonsuzdu. Gelin ister kendi evinde ister kayınbabasının evinde olsun önce onlara sofraya dizilip yemeklerini yedirdikten sonra mutfakta tek başına yemeğini yerdi. Geniş ailelerde ise erkeler ayrı; kadınlar çocukları ile ayrı bir şekilde sofraya dizilirdi. Dışardan katılan misafirler ise erkekler yaşlarına göre sofraya dizilirdi. Sofrayı en yaşlı erkek ya da evin erkeği olan erkek açardı. Çünkü kadınların bir sözü vardır “erkeler evin direğidir” bu söz boşuna söylenmemiştir. Günümüzde ise eve dışardan dahil olan misafirler yine erkekler için ayrı; kadınlar için ayrı sofralar kurulur” (K.K.1, K.K. 2, K.K. 4, K.K. 12, K.K. 52, K.K. 60, K.K. 103).

Bazı ortamlarda ise örneğin aile topluca pikniğe veya yazlık evlerine gittikleri zaman kadın ve erkekler birlikte sofraya otururlar. Evin gelini ise, hizmetlerini sunduktan sonra sofraya oturup yerini alır. Sofrada en ufak eksiklik olursa kayınvalide gelini sorumlu tutar (K.K. 33, K.K. 144, K.K. 56).

Erbil'e bağlı Bahirke ilçesinde kayınvalidesi ile birlikte aynı evde oturan Lizan Behcet adlı sözlü kaynak kişi sofraya düzenindeki gelin kayınvalide arasındaki ilişkiyi şöyle vurgulamaktadır: “Bahirke ilçesinde genellikle aileler kalabalık olur. Kalabalığın sebebi ise oğular evlendikten sonra baba ocağında en az iki çocukları dünyaya gelene kadar birlikte yaşarlar. Bu sebeple sofranın hazırlanması düzenlenmesi hep gelinlere düşmüştür. Yemekten sonra çay faslı başlar. Bazen gelinler çay saatini

geçiktirdikleri için, kayınvalide uzaktan geline çay nerde anlamında parmağını daire şeklinde oynatarak gelini uyandırır” (K.K. 13).

Soran ilçesinde de sofrada düzeninde hiyerarşik bir yapı olduğunu tespit etik. Evde dede, babaane, anneanne varsa önce onlar oturur, ardından baba ve anne sonra çocuklar yerini alır. Gelinler ise en son yemek tencereleri ile birlikte sofraya gelip otururlar. Çünkü sofrada servis işi gelinler tarafından yapılmaktadır (K.K. 120, K.K. 121, K.K. 123, K.K. 124).

Kadınlar ister ayrı otursunlar ister erkeklerle birlikte otursunlar aile yemeği geleneği toplumsallaştırma aracı ve bağların ifadesidir. Yani her toplumda sofrada düzeninde toplu bir şekilde yemek yemek aile içerisindeki fertlerin arasında sevgi, duygu ve arkadaşlık gösteren ve onları bir araya getirmelerine ve sohbet etmelerine yardımcı olan en büyük eylemdir. Diğer bir ifade ise, sofrada birlikte ailece yemek yemek aile üyelerini mutlu eder. Birlikte sofraya oturmak, aile birliğini temsil eder.

Tezcan’a (2000: 1) göre, “sofraya ailecek oturulmasına, günün her yemek zamanında tam olarak yerine getirilmese de yine de mümkün olduğunca dikkat edilmektedir. Bu gelenek, aile birliği duygusunu sürdüren, aile dayanışmasını sağlayan bir gelenektir. Üyeler bir arada hem görüşürler hem konuşurlar hem de bir dinlenme olanağı sağlayan bir zevk halini alır.”

Kırsal kesimlerde, yani köylerde masa olmadığı için yemek genellikle yer sofrasında yenilir. Yer sofrası eskiden günümüze kadar da bazı evlerde halen devam etmektedir. Erbil’de yer sofrasında daha çok sini geleneği bulunur. Sini geleneği eskiden en çok kale evlerinde bulunurdu. Tabii o gün mutfakta ne hazırlanmışsa hepsi bu siniye konarak sunulurdu.

Sofra düzeninde ayrıca en önemli şey kişilerin davranış kalıplarıdır. Kalabalık bir sofrada kimin nasıl davranacağını bilmesi gerekir. Kişiler, sofrada oturan diğer üyeleri rahatsız etmeden yemeklerini yemelidirler. Çünkü yemek yemek sadece karın doyurmak değil, aynı zamanda bir görev olarak belirlenmiştir. Tezcan (2000: 29), sofrada davranışları hakkında şu bilgileri vermiştir:

“Sofrada en önemli davranışlardan biri yemeğin çabuk yenmesidir. Kırsal kesimde mümkün olduğu kadar yemek çabuk yiyip sofradan kalkmak, benimsenen bir davranıştır. Eskiden çocuklar, sofrada “adam olacak kişi sofrada yemek yiyişinden belli olur” yemeğini çabuk yiyen çocuk, işinde de becerikli ve başarılı olur ianancı vardır.”

Kalıp davranışlardan birisi de sofraya her birey için özel tabak, kaşık çatal ve bardak koymaktır. Erbil bölgesinde yaptığımız görüşme sırasında eskiden günümüze kadar sofrada bulunan kişi sayısına göre servis tabakları vs. kurulur. Fakat kırsal bölgelerde ise bu düzen biraz eksik kalmaktadır. Sofrada toplu bir şekilde biryler birbirlerinin kaşık, tabak bardak vs. kullanılmaktadırlar. Örneğin eskiden bölgede dolma yemeği olduğu gün sofrada kaşık pek bulunmazdı. Herkes eliyle dolma yemekten zevk alırdı. Günümüzde ise bu davranış azalmaya başlamıştır (K.K. 94, K.K. 103, K.K. 11).

Kalıp davranışlar üzerine Tezcan da (2000: 30) köy yaşamını örnek alarak şu bilgileri paylaşmıştır:

“Masanın bir kültür karmaşığı olarak köylere girmesine rağmen, ayrı tabak, bardak, çatal ile yemek yeme biçimindeki kent kültür aracı olarak benimsenmesi uzun bir zaman geçmesini gerektirmektedir.”

### **Sonuç**

İnsan hayatının her merhalesi yiyecek ve içeceklerle yoğrulmuş, onunla iç içe girmiştir. Yemek yemek, sadece biyolojik bir eylem olmamış, aynı zamanda kültürün de önemli bir parçası haline gelmiştir. Yiyecekler ve bu yiyecekleri tüketme etrafında pek çok uygulama ve inanç meydana getirilmiştir. Yiyecek, yemek hazırlama ve sunumuyla sofraya etrafında toplumsal cinsiyet statülerini de yansıtan uygulamalar söz konusu olmuştur. Erbil, yemek ve mutfak kültürü açısından oldukça çeşitlenmiş bir görüntüye sahip olmuştur. Hem Arap, Türk ve Avrupa kültürünün hem de geleneksel Erbil kültürünün yiyecek kültürünün yer aldığı karışık bir yapıya sahiptir. Erbil şüphesiz mutfak kültüründe büyük bir önem arz etmiştir. Her bölgeden olan insanların yemek kültürünün yer aldığı bir merkez haline gelmiştir. Böylelikle hem yerli hem de yabancı insanların ilgisini kendisine çekmeye başlamıştır. Bu durum da Erbil yöresi mutfak kültürünü kapsamlı bir şekilde incelemeyi gerektirmiştir. Yapılan bu yüzeysel inceleme de göstermiştir ki, Erbil yöresi mutfak geleneği geçmişe dayalı pek çok özelliğini sürdürmekle birlikte teknolojiye, sosyal ve kültürel yapının değişmesine bağlı bir şekilde değişimlere uğramıştır.

Mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan, hem o milletin kültürüne mahsus bir tarafını oluşturmakta, hem de milletleri birbirine birleştiren bir vasıta olmaktadır. Genel anlamıyla yiyecekler ve bu yiyeceklerin tüketimi her milletin kültürünün temel işaretidirler. Bu bağlamda mutfak kültürü, Erbil yöresi için de temel bir kültürel işaret ya da simgedir.

### **KAYNAKÇA**

#### **Yazılı Kaynaklar**

- Aça, M. - Yolcu, M. A. - Aça, M. (2019). *Kadın folkloru: Statü ve famaj*. Çanakkale: Paradigma Akademi.
- Ağan, N. (2019). *Çanakkale muhacirlerinde toplumsal cinsiyetin temel belirleyicileri ve kadın folkloru*. Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Akın, G. - Özkoçak, V. - Gültekin, T. (2015). Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30, 33-51.
- Assafi, H. S. (2013). *Lamahat ictimaiya an tarih Erbil*. Erbil: Hiva.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 87, 159-169.
- Goody, J. (2013). *Yemek, mutfak, sınıf karşılaştırmalı sosyoloji çalışması*. (Çev.: M. G. Güran), İstanbul: Pinhan.

İnce, Ş. (2015). İki kadın bir mutfak: Kadınlararası iktidar ilişkileri. *Moment Dergisi*, 2, 135-156.

Standage, T. (2018). *İnsanlığın yeme tarihi*. (Çev.: G. Çakır), İstanbul: Maya Kitap.

Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı.

### **Sözlü Kaynaklar**

K.K. 1. İnaam Mecit Bakal, Türkmen, Evli değil, Öğretmen, Erbilli, Doğum 1945

K.K. 2. Beyan Mecit Bakal, Türkmen, Evli değil, Öğretmen, Erbilli, Doğum 1960.

K.K. 3. Leyla Vehap Osman Çelebi, Türkmen Evli 5 çocuk sahibi, Emekli, Erbilli, Doğum 1957.

K.K. 4. Gelavej Abdurrahman, Türkmen, Evli 3 çocuk sahibi, Ev hanımı Erbilli, Doğum 1953.

K.K. 5. Necat Vehap Osman Çelebi, Türkmen, Evli 5 çocuk sahibi, Ev hanımı, Erbilli, Doğum 1945.

K.K. 6. Suham Vehap Osman Çelebi, Türkmen, Evli 5 çocuk sahibi, Ev hanımı terzilik yapıyor, Erbilli, Doğum 1960.

K.K. 7. Nadwa Vehap Osman, Türkmen, Evli 2 çocuk sahibi, Öğretmen, Erbilli, Doğum 1963.

K.K. 8. Nadya Vehap Osman Çelebi, Türkmen, Evli 4 çocuk sahibi, Tarla sahibi, Erbilli, Doğum 1968.

K.K. 9. İman Kerküklü, Türkmen, Evli 3 çocuk sahibi, Ev hanımı, Kerküklü, Erbil'de oturuyor, Doğum 1965.

K.K. 10. Gülhad Musa Emin Safar, Türkmen, Evli 3 çocuk sahibi, Öğretmen, Erbilli, Doğum 1945.

K.K. 11. Zahide Halil Süleyman Asaafi, Türkmen, Evli değil, hem Öğretmen hem yazar, Erbilli, Doğum 1960.

K.K. 12. Tayfa Rostam Bakal, Türkmen, Evli çocuğu yok, Öğretmen, Erbilli, Almanya'da yaşıyor, doğum 1960.

K.K. 13. Lizan Bahjat Tawfeq, Türkmen, Evli 5 çocuk sahibi, Ev hanımı, Erbilli, Doğum 1977.

K.K. 14. Lina Bahjat Tawfeq, Türkmen, Evli 6 çocuk sahibi, Ev hanımı, Erbilli, Doğum 1975.

K.K. 15. Zina Bahjat Tawfeq, Türkmen, Evli 2 çocuk sahibi, Bankacı, Erbilli, Doğum 199.

K.K. 17. Muniba Vahap Osman Çelebi, Türkmen, Evli 5 çocuk sahibi, Ev hanımı, Doğum 1959.

K.K. 18. Zeynep Ali Hasan, Kürt, Evli çocuğu yok, Eczacı, Erbilli, Doğum 1999.

K.K. 19. Vicdan Ali İsmail, Türkmen, Evli 1 çocuk sahibi, Ev hanımı, Erbilli, Doğum 1982.

K.K. 20. Necat Ali İsmail, Türkmen, Evli 3 çocuk sahibi, Ev hanımı, Erbilli, Doğum 1978.

K.K. 21. Muhamet Sadettin İlhanlı, Türkmen, Evli 3 çocuk sahibi, Türkmen Miletvekili Erbilli, Doğum 1978.

K.K. 22. Hala Ali İlhanlı, Türkmen, Evli 3 çocuk sahibi, Ev hanımı, Erbilli, Doğum

1980.

- K.K. 28. Hazım Burhan Al-Nacar, evli 2 çocuk sahibi, Salahaddin Üniversitesi'nde öğretim görevlisidir ve Türk Dili Bölümünün Başkanı, Erbilli, Türkmen, Doğum 1972.
- K.K. 29. Lali Kadir, hiç evlenmemiş, Kürt, ev kadını, doğum 1938.
- K.K. 30. Geylan Altıparmak, evli ve 4 çocuk sahibi, Üniversite mezunudur, Türkmen Kültür Merkezinin Müdürü, Doğum 1970.
- K.K. 31. Burhan Yaralı, Evli 5 çocuk sahibi, Erbilli Türkmen Almanya'da oturuyor, hem öğretmen hem yazar, Doğum 1948.
- K.K. 33. Saman Burhan, Evli 4 çocuk sahibi, Erbilli, Türkmen, Avukat, Doğum 1970.
- K.K. 36. Arhavan Avni, Evli ve 3 çocuk sahibi, Erbilli, Türkmen Üniversite'de Muhasebeci, Doğum 1976.
- K.K. 59. Ayhan Sadettin Enver, Bekar, Erbilli, Türkmen, Öğretmen, Doğum 1973.
- K.K. 60. Gülizar Kakil, Evli, Erbilli, Kürt, Salahaddin Üniversitesi Arap Dil Edebiyatında öğretim görevlisi, Doğum, 1962.
- K.K. 63. Peyman Ahmet Çakmakçı, Evli, Erbilli, Türkmen, Öğretmen, Doğum 1969.
- K.K. 66. Renas Şemsettin, Evli 2 çocuk sahibi, Memleketi Koya, Kürt, Öğretmen Doğum 1980.
- K. K. 76. Yusra Hadi Asaat, Evli 1 çocuğu var, Kürt, Erbilli, Öğretmen, Doğum 1979.
- K.K. 78. Nasik Abdüllah Kadir, Bekar, Kürt, Erbilli, hem Terzi hem Şef, Doğum 1987.
- K.K. 82. Sara Ferhad Çelebi, Bekar, Erbilli, Türkmen, Avukat, Doğum 1987.
- K. 90. Mardin Reşit, Evli ve 2 çocuk sahibi, Kürt, Erbilli, Salahaddin Üniversitesi'nde araştırma görevlisi, Doğum 1985.
- K.K. 92. Maha Suphi Erbilli, Evli ve 1 çocuk sahibi, Türkmen, Erbilli, Ev hanımı, Doğum 1976.
- K.K. 94. Sakine Muhammed, Evli 5 çocuk sahibi, Erbilli, Türkmen, Ev hanımı, 1945.
- K.K. 103. Amine Hasan, Evli 5 çocuk sahibi, Kürt, Bahirke'de oturuyor Çiftçi, Doğum 1957.
- K.K. 120. Aysa Abdullah, Evli 5 çocuk sahibi, Kürt, Soran ilçesinde oturuyor, Ev hanımı, Doğum 1966.
- K.K. 121. Şirin Abdullah, Evli 4 çocuk sahibi, Kürt, Soran ilçesinde oturuyor, Ev hanımı, Doğum 1975.
- K.K. 123. Sozan Şakir, Evli 7 çocuk sahibi, Kürt, Soran ilçesinin Harir köyünde oturuyor, Ev hanımı, Doğum 1981.
- K.K. 124. Xanda Cemal, Evli 5 çocuk sahibi, Kürt, Soran ilçesinin Harir köyünde oturuyor, Çiftçi, Doğum 1979.
- K.K. 126. Ramziye Ahmet, Evli 3 çocuk sahibi, Kürt, Masif ilçesine bağlı Kory köyünde oturuyor, Çiftçi, Doğum 1984.
- K.K. 127. Nebihe Hamza, Evli 5, Kürt, Şaklava ilçesine bağlı Hiran köyünde oturuyor, Çiftçi Doğum 1957.
- K.K. 130. Korila Abdullah, Bekar, Kürt, Kelek ilçesinde oturuyor, Çiftçi, Doğum 1960.
- K.K. 133. Rahab Salman, Bekar Türkmen, Öğretmen, Doğum 1985.

- K.K. 137. Revşen Muhammed, Evli, 3 çocuk sahibi, Ev hanımı Tarlada çalışıyor, Hiran'da yaşıyor, Kürt, Doğum 1965.
- K.K. 138. Kafya Erbilli, Evli 2 çocuk sahibi, Ebe, Türkmen, Erbilli, Doğum 1960.
- K.K. 139. Samiya Şakir Çavuşlu, Evli, 4 çocuk sahibi, Türkmen, Erbilli, Emekli Öğretmen, Doğum 1945.
- K.K. 140. Kadir Abdullah, Evli 2 çocuk sahibi, Türkmen, Erbilli, Doğum 1980, Aşçı.
- K.K. 141. Begard Osman, Evli 1 Çocuk sahibi, Kürt, Doğum, 1991, Üniversite mezunu.
- K.K. 142. Servin Mzuri, Evli, Kürt, Doğum, 1983, Ev hanımı.
- K.K. 143. Pakize Zrari, Evli 3 çocuk sahibi Kürt, Ev hanımı, Doğum, 1965.
- K.K. 144. Ahmet Mehdi Sadık, 3 çocuk sahibi, Türkmen, takistilci, Doğum 1974.
- K.K. 145. Mumin Abdalbaki Sadık, 4 çocuk sahibi, Türkmen, Takistilci, Doğum 1968.
- K.K. 146. Redar Ferid Nacar, Bekar, Türkmen, Fotoğrafçı, Doğum 1984.
- K.K. 147. Hacı Didar Cevher, evli 2 çocuk sahibi, Tüccar, Kürt, Doğum 1984.
- K.K. 148. Ahmet Osman Otrakçı, evli 3 çocuk sahibi, Türkmen, Avukat, Doğum 1973.
- K.K. 149. Şuan Muhyeddin Bakal, evli 3 çocuk sahibi, Türkmen, Hakim, Doğum 1962.
- K.K. 150. Ahmet Adnan Terzi, evli 2 çocuk sahibi, Türkmen, Terzi, Doğum 1973.
- K.K. 151. Ali Karani Bezaz, evli 2 çocuk sahibi, Türkmen, Terzi, Doğum 1966.
- K.K. 152. Hatice Muhammed Cambaz, evli 3 çocuk sahibi, Türkmen, ev hanımı, Doğum 1952.
- K.K. 153. Seyran Muhammed Cambaz, evli 2 çocuk sahibi, Türkmen, Öğretmen, Doğum 1965.
- K.K. 154. Suham Muhsin Al- Dabağ, evli 6 çocuk sahibi, Türkmen, ev hanımı, Doğum 1948.
- K.K. 155. Şimal Muhsin Al- Dabağ, evli, Türkmen, ev hanımı, Doğum 1963.
- K.K. 156. Sozan Muhamad Cambaz, evli 3 çocuk sahibi, Türkmen, Öğretmen, Doğum 1967.
- K.K. 164. Nihayet Çelebi, Evli 4 Çocuk sahibi, Türkmen, Ev hanımı, Doğum 1952.

*"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":*

**İzinler ve Etik Kurul Belgesi/Permissions and Ethics Committee Certificate:** İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü Sosyal ve Beşeri Araştırmalar Etik Kurulu Başkanlığının 20.12.2021 tarihli ve 660210 sayılı onayı./ *Approval of Istanbul University Rectorate Social and Humanitarian Research Ethics Committee dated 20.12.2021 and numbered 660210.*

**Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / *There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.*