

Yemek, Toplumsallık ve Dönüşüm: Tokat Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma

Öz

Yemek, fizyolojik bir ihtiyaç olmakla birlikte insanlık tarihinde gündelik hayat pratiklerinde ve toplumsal ilişkilerin örgütlenmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu yönüyle özellikle son yıllarda sosyolojinin çalışma alanı arasında yer almaktadır. Bu noktada Anadolu mutfağı eşsiz bir imkân sunmaktadır. Tokat geleneksel mutfağı, bu mutfak içerisinde nevi şahsına münhasır önemli bir mutfak olarak karşımıza çıkmaktadır. Makalenin amacı, Tokat geleneksel mutfağında yemek üretiminde ritüeller, toplumsal roller ve bunların süreç içerisinde dönüşümünü ortaya koymaktır. Bununla birlikte yemek üretimimin asli unsurları olan mekanlar ver araç-gereçlerin bu süreçteki dönüşümü de irdelenecektir. Çalışma nitel yöntem ve yarı yapılandırılmış soru formuyla derinlemesine görüşme tekniğiyle tasarlanmış, veriler betimsel analizle yorumlanarak başlıklar halinde temalaştırılmıştır. Çalışmanın örneklemini Tokat'ta yaşayan ve geleneksel mutfağa hâkim 50 yaş üzeri 10 katılımcı oluşturmaktadır. Çalışma sonucunda Tokat geleneksel mutfağının etrafında örgütlenen rollerin ve ritüellerin önemli dönüşümler yaşadığı görülmüştür. Özgün Tokat mutfağının yaşatılması ve sürdürülmesi adına hem bireysel hem kurumsal anlamda gerekli inisiyatiflerin alınması ve etkin politikalar üretilmesi gereklidir.

Anahtar Kelimeler: Tokat, Kültür, Yemek, Mutfak, Emek.

Food, Sociality and Transformation: A Qualitative Research on Tokat Cuisine

Abstract


Although food is a physiological need, it has an important place in daily life practices and organization of social relations in human history. In this respect, it has been among the study areas of sociology, especially in recent years. At this point, Anatolian cuisine offers a unique opportunity. Tokat traditional cuisine appears as an important and unique cuisine within this cuisine. The aim of the article is to reveal the rituals, social roles and their transformation in the process in food production in Tokat traditional cuisine. In addition, the transformation of spaces and tools and equipment, which are the essential elements of food production, in this process will also be examined. The study was designed with qualitative method and in-depth interview technique with semi-structured questionnaire, and the data were interpreted with descriptive analysis and the matized under headings. The sample of the study consists of 10 participant over the age of 50 who live in Tokat and are familiar with traditional cuisine. As a result of the study, it was seen that the roles and rituals organized around Tokat traditional cuisine experienced significant transformations. In order to keep the original Tokat cuisine alive and sustain it, necessary initiatives must be taken both individually and institutionally and effective policies must be produced.

Keywords: Tokat, Culture, Food, Cuisine, Labor.

Yazar(lar) / Author(s)

Doç. Dr. Ahmet Gökçen 
Samsun Üniversitesi, İTBF Sosyoloji Bölümü,
Samsun-Türkiye.

e-posta: ahmetgokcen_47@hotmail.com.

Doktora Öğrencisi, Hümeysra Bişgin 

Samsun Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim
Enstitüsü Sosyoloji ABD, Samsun-Türkiye

e-posta: hmeyrabisgin@gmail.com.

(Sorumlu Yazar/Corresponding author)

Makale Bilgileri/Article Information

Tür-Type: Araştırma makalesi-Research article

Geliş tarihi-Date of submission: 16. 01. 2024

Kabul tarihi-Date of acceptance: 06. 05. 2024

Yayın tarihi-Date of publication: 31. 05. 2024

Hakemlik-Review

Hakem sayısı-Reviewers: İki Dış Hakem-Two
External

Değerlendirme-Review: Çift Taraflı Kör

Hakemlik-Double-blind

Etik/Ethics

Etik beyan- Ethical statement: Bu çalışmanın
hazırlanma sürecinde etik ilkelere uyulmuştur.

Benzerlik taraması- Plagiarism checks

Yapıldı-İntihal.net-Yes-İntihal.net

Etik bildirim- Complaints

ictimaiyat@alparslan.edu.tr

ictimaiyatdergi@gmail.com

Çıkar çatışması-Conflict of interest

Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.

The Author(s) declare(s) that there is no
conflict of interest

Finansman-Grant Support

Herhangi bir fon, hibe veya başka bir destek
alınmamıştır.

No funds, grants, or other support was
received.

Lisans- License

CC BY-NC 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.tr>

Atıf- Citation (APA)

Gökçen, A.- Bişgin, H. (2024). Yemek, Toplumsallık ve Dönüşüm: Tokat Mutfağı Üzerine Nitel Bir Araştırma. *İçtimaiyat*, 8(1), ss. 164-179.

<https://doi.org/10.33709/ictimaiyat.1420733>

1. Giriş: Yemek ve Toplum Üzerine

Fizyolojik bir ihtiyaç olan yemek, bütün üretim ve tüketim süreçleriyle toplumsal bir olgu olarak inşa edilmiş ve çeşitli roller ve ilişkilerle donatılmıştır. Bu rollerin ve ilişkilerin yoğunlaştığı mekânlar da (mutfak, kiler, cafe-restoran vs.) zamanla inşa edilmiştir. Bu mekânlarda inşa edilen kadim roller ve ilişkiler, toplumdaki farklılıkların arz etmiştir. Tüm bu özgünlükler, geniş coğrafyalarda sergilenen pratikler ve ortaya çıkan ürünlerle yemek; bir kimlik haline (Anadolu mutfağı, Tokat mutfağı, Türk mutfağı vs.) gelmiştir. Küresel kültür dâhil bütün kültürler yemeği önemli bir sembol olarak üretir, sürdürür ve yaygınlaştırır. Bu noktada “yemek yeme eylemi bir dizi, fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği bir noktada yer alır” (Beardsworth ve Keil, 2011: 20). Yemek yemenin sosyalleştirmesinin temelinde onu pişirmek yatıyor:

“Yemek pişirmek tarihte devrim yaratan en büyük buluşlardan biridir. Ancak bu, yiyeceklerin formunu değiştirdiği için değil -bunu yapmanın daha farklı yolları var- toplumu dönüştürdüğü içindir. Kültür çığ yiyeceklerin pişirilmesiyle başlamıştır. Kamp ateşi, insanları etrafına oturarak yemek yedikleri sosyal bir ortam olmuştur. Yemek pişirmek yalnızca karın doyurmak demek değildir, aynı zamanda bireyleri bir sofraya toplama ve bunu belirli zamanlarda yapma işidir. Yeni işlevler, paylaşılan zevkler ve sorumluluklar ortaya çıkarır” (Fernández-Armesto, 2007: 17).

Bu noktada yemeğin birçok işlevinden bahsedilebilir. Besin ve yemek kültürlerinin işlevsel önemi, geleneksel insanlar üzerinde daha genel monograflar yazan sosyal antropologlar tarafından da vurgulanmıştır. Örneğin, Radcliffe-Brown, Andaman adaları ile ilgili tartışmasında besinle ilgili ayinlerin ve tabuların gençler tarafından yalnızca besinlerin değerinin anlaşılmasına değil, bunun yanında topluluğun kolektif duygularının dramatize edilmesine ve bu şekilde bireyin sosyalizasyonuna olanak sağlayan araçlar olduğunu göstermiştir. Bunun yanı sıra araştırmada gıdaların iş birliği içerisinde üretilmesi ve topluluk içerisinde paylaşılması gibi etkinlikler, karşılıklı mecburiyet ve bağımlılık gibi duyguların vurgulanmasını sağlayan böylece Andaman topluluğundaki bütünleştirmeyi pekiştiren faaliyetler olarak sunulmaktadır (akt. Beardsworth ve Keil, 2011: 104).

Yemek özellikle önemli dönüm noktalarında insanlara eşlik etmiştir. Doğum, diş çıkarma, doğum günü, sünnet, evlilik, bayram, toplantı, kutsal gün ve geceler, ölüm, ölüm yıldönümü başta olmak üzere birçok birliktelik gerek genel gerek güne özel yemeklerle sürdürülmüştür.

Toplumsallığın kaçınılmaz bir süreci olan toplumsal değişim, dolayısıyla yemeğin ve onun etrafında şekillenen roller ve ilişkilerin dönüşümünü de salık vermektedir: “Yemeğin içerdiği anlamların değişimi, bir anlamda Barthes’in deyimiyle “yemeğin grameri”ndeki değişimdir” (Gürhan, 2017: 561).

Yemek bugün, gastronomi turizmi ile birlikte insan hareketliliğinin önemli bir motivasyonu haline gelmiştir. Long’a göre Gastronomi turizmi;

“...Bireylerin kendileri için yeni olan yiyecekleri keşfetmesinin yanı sıra, yeni kültürleri ve varoluş biçimlerini keşfetmek için onu kullanmasıyla ilgilidir. Kendi tarihlerini “satmak” ve pazarlanabilir ve kamusal açıdan çekici kimlikler inşa etmek için yiyecekleri kullanan gruplarla ve bununla ilgili merakı tatmin eden bireylerle ilgilidir. Son olarak, farklılığı ve yemeğin bu farkı temsil etme ve müzakere etme gücünü fark etmek için rutinin dışına çıkan, alışılmışın dışında bir tarzda yemeğin deneyimlenmesiyle de ilgilidir” (2004: 20).

Bugün Türkiye’de yemek/mutfak sosyolojisi alanı, önem kazanmış olmakla beraber henüz literatürde önemli bir boşluk olduğu görülmektedir. Özellikle bu alanda uygulamalı çalışmaların eksikliği hissedilmektedir. Özelde Tokat mutfağı ile ilgili sosyolojik bir çalışma, Adem Sağır (2012) tarafından kaleme alınmıştır. Bu çalışmanın saha araştırması bulunmamakla beraber yemek kültürünün toplumsal dayanışma ve bütünleşme aracına dönüştüğü törenler, eğlenceler ve festivallerdeki yerini sadece literatür üzerinden ortaya koymaktadır. Bu çalışmada ise öncelikle Tokat’ta yemek etrafında şekillenen ritüellere ve rollere değindikten sonra çalışmanın metodolojisi sunulmuştur. Son bölümde ise derinlemesine görüşmelerden elde edilen veriler başlıklar halinde temalaştırıldıktan sonra betimsel analizle okuyucuya sunulmuştur. Bu bağlamdan hareketle çalışma, Tokat mutfağını ele almakla birlikte, yemek ritüellerindeki hazırlık aşamalarında, katılımcıların belleğinde var olan toplumsal dokuyu analiz etmiştir. Katılımcılar; görüşmelerinde, yemeklerin hazırlanma süreçlerinde, kendi hayatlarına, kendi hikayelerine değinmişlerdir. Görüşülen bireyler, Tokat insanın düğünlerde, cenazede, dini bayramlarda, vs. o döneme ait detayları, hatıralarını, yaşam deneyimlerini aktarırlar. Araştırma, tarihi kültüre katkı sunmanın yanı sıra, sosyolojik bağlamda, geçmişten günümüze, yemek kültürü üzerine kentlin dokusunda bir çözümleme sunmaktadır.

2. Tokat Mutfağı: Yemek ve Ritüel

Birçok farklı kültürün harmanlanarak günümüze taşındığı Tokat mutfağı, zengin öğelerle doludur: “Kentte daha önceki dönemlerde yerleşmiş Ermeni, Rum, Yahudi ve mübadele yoluyla gelmiş Balkan Türkleri, muhacirler vd. farklı etnik gruplardan insanların bulunması ve bu grupların kültürleri ile birleşen Tokat mutfak kültürü fazlaca çeşitlilik kazanmıştır” (Mertol ve Yaylacı, 2021: 317). Yemekler, mekânlar, ilişkiler, törenler ve ritüeller o kadar fazla ki her birinden bahsetmek ciltlerce kitapları gerektirecektir. Bu yüzden bu başlık altında sadece bazı önemli öğelere değinilecektir.

Tokat’ta mekân olarak mutfağın diğer adı “işene” veya akşana”dır. Yer ocağı (yemek pişirmek için), konserveler, kurutulmuş gıdalar, peynir, kebab fırını (Tokat kebabı için), şirehane (üzüm suyu için) mutfağın önemli öğeleridir. Anadolu’da yaygın bir ritüel olan diş hediği burada da sürdürülmektedir. Tokat’a özgü olarak; yürüme çağına gelen fakat yürümeyen çocuklar, Zile ilçesindeki “Helvalı Dede” türbesine her ayın ilk çarşambası üç kere götürülür ve oraya her gidişte un helvası yapıp dağıtılır. Evlenmeye niyetlenen erkek konuyu kadınlara (anne, teyze, hala, yenge) açar ve pilav pişirtir. Babanın olduğu bu sofrada erkek bu isteğini pilava kaşık saplayarak ifade eder. Kız isteme gününde (söz) şerbet içilir. Düğünlerde konu komşunun yardımıyla sarmalar yapılır. Gelin evden alınmadan önce verilen düğün yemeğinde etli sarmaya “düğün çorbası”, “pehlili pilav” ve “un helvası” eşlik eder. Gelinin eşikte kırdığı çömleğin içine Anadolu’da yaygın tahıl ve şekerlemelerin yanı sıra elma şekeri de dâhil olur. Gelin sağ koltukaltına Kur’an, sol koltukaltına ekmek alır, daha sonra bu ekmek dağıtılır. Erkek evinde de “danışık” yemeği verilir. Bu yemek öne çıkan tür pastalardır. Misafirlerin yemek işleriyle, bayrak dikme ritüelini gerçekleştiren “bayraktar” ilgilenir. Yemek bitiminde “sini”ye para bırakılır. Kiraz festivalinde patlıcan tava, sarma ve etli dolma başlıca yemeklerdendir. Bununla birlikte öğle yemeği olarak mercimekli pilav ve bazlama da yapılmaktadır. Tokat’ta yemek mekânlarının en önemlisi bağ evleridir. Buralarda sazlı sözlü eğlencelerle yemekler yenir. “Sıra gezme” olarak adlandırılan bu ritüellerde “bat”, “hele çorbası” filibah”, çemenli, “çökelekli”, “köme”, “tatlı tarhana”, “üzüm turşusu”, “armut turşusu”, “tırtıl baklavası”, “yufka tatlısı”, “zambak reçeli” ve “Zile pekmezi”nin yanı sıra “soğukluk” adı verilen meyveler, bu gezmelerin başlıca yemekleridir.

Hamam kültüründe ise “bat”ın yanı sıra “baklalı dolma”, “turşulu (patlıcan turşusu) ve peynir yer almaktadır. Taziye yemeği için ise koç kesilerek “kazma kürek ekmeği” denilen çeşitli yemekler yapılır. “Bulgur toplama” oyununda köyün gençleri yürütebilecekleri büyükçe bir deve yapar ve boynun çan takarak, kadın elbisesi giymiş bir erkek ve çalgıcılar eşliğinde kapı kapı dolaşarak buğday toplarlar. Bu buğdayın bir kısmıyla koyun alındıktan sonra bulgur ve et pişirilerek yoksullara dağıtılır. Bayramlarda; ziyarete gelen misafirlere etli yaprak dolması, pehlili pilav, pehlili patlıcan, yoğurtlu bütün yarma çorbası, su böreği, baklava ve sarı sarma, tırtıl tatlı yapılır. Bunun yanı sıra şehriye dökme de Tokat’ta beraberce yapılan önemli ritüellerdendir (Sağır, 2012: 2684-2689).

Tokat mutfağında kullanılan araç gereçlere baktığımızda da bunlar üç biçimde tasnif edilebilir. Birincisi yemek ve sofraya takımları içerisinde kaşık, bıçak, tabak, beyaz tabak, çini tabak, aşıya ayar sim tabak, billur tabak, sahan, sarı sahan, kâse, billur kâse, tas, badye tası, çorba tası bulunmaktadır. İkinci olarak pişirme ve servis için kebir (büyük) aşurma, kebir sini, orta sini, divan sini, nühas sini, tepsi, nühas tepsi, kolon tepsi, kazgan, tava, el dibek, el havanı, kadayıf tepsisi, kebab şişi, ağaç sini ayağı, bakraç, tencere, sofraya bezi ve evânî-i nühas sayılabilir. Son olarak içecekler için bayağı tas, sagir, kebir fincan, su billuru, kahve takımı, kahve çubuğu, kahve takımı fincanı, cezve, kahve ibriği, sagir fincan, billur fincan, teneke cezve, bayağı fincan, kebir fağfuri fincan, kebir kahve takımı kutusu, zarf, sarı zarf, sim zarf, bayağı kahve takımı, İngiliz bardağı, şişe, şişe pokal, siyah pokal, kahve değirmeni, arak takımı, arak kazganı, güğüm, nühas güğüm, su matarası, maşrapa kullanılmaktadır. Tokat mutfağında kullanılan araç gereçler ahşap, bakır¹, gümüş (sim), seramik ve cam şeklinde çeşitlilik göstermektedir. (Başol ve Alkoç, 2012: 398).

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında seyyah H. J. Van Lennep Tokat’ta o dönem yemek ritüelini şu şekilde resmeder:

“Yemek için kullanılması gerektiğinde ise, kırıntılar dökülmesin diye yere büyük bir örtü (peşkir) serilir, bu sofraya divanın yakınında bir yere ya da odanın tam ortasına konur. Bu gelenek çadır kültürünün baskın olduğu Araplardan alınmış olmalıdır. Yemek esnasında hane halkının peçete niyetine kullandıkları dar ve uzun bir örtü tüm sofranın etrafına yerleştirilir. Fakat öteki zamanlarda her bir misafirin özel kullanımı için çenesinin altına koyduğu ve dizlerine kadar uzanan bir örtü verilir. Yemekler tek bir tabak içinde sıra ile sofraya getirilir ve herkes aynı tabaktan yer. Ev sahibinin küçük bir parça ekmeği yemeğin içine daldırması yahut yemeğin en güzel yerinden bir parça misafire vermesi gelenektir. Herkesin önünde tahtadan yapılmış büyük tahta kaşıklar konur ki, bu kaşıklarla tabaktan yiyecek alıp ağızınıza götürmek için birkaç defa deneme yapılmalıdır. Ekmek ise büyük şehirlerde yuvarlak somunlardan bıçakla kesilir, fakat taşrada bunun yerini mayasız hamurdan yapılan ateşte pişirilen ve sindirimi oldukça zor olan incecik ekmekler alır. Anadolu’nun bazı yerlerinde ise kaşık hiç kullanılmaz, bu yüzden kaşık kullanmak gerektiğinde bu mayasız sert ekmeklerden bir parça kopararak kaşık şekli verilir ve böylece çorba ya da yoğurt yemek için kullanılır. Yumuşayıp kaşık olarak kullanılamaz hale gelince de yenilir ve yenisi yapılır” (Kuş, 2014: 136).

Tokat’ta yöresel birçok yemekten bahsedilebilir ki bunların birçoğu gastronomik değer haline gelmiştir. Tokat kebabı, çökelikli pide, madımak, bat, baklalı yaprak dolması, bacaklı çorba, Tokat

¹ Tokat çok eski tarihlerden beri bakırın işlendiği bir merkez görevi görmüştür. Çeşitli yakın coğrafyalardan elde edilen ham madde Tokat’ta depolanıyor, işleniyor ve başta kazanlar ve mangallar olmak üzere birçok mutfak araç gereci halinde dışarıya gönderiliyordu (Taşbaş, 2012: 268).

keşkeği, pehlili pilav bunların en önemlileridir. Bunun dışında ürün bazlı olarak yoğurtmaç, Zile kömesi, Zile pekmezi, üzüm yaprağı, bez sucuk, Niksar cevizi, Tokat çemeni, katmer, yağlı, Tokat simidi, cevizli çörek, gömbe ve kuşburnu reçelinden bahsedilebilir (Kendir ve Arslan, 2020: 132).

Tokat'ta yemek merkezli ritüeller oldukça yaygındır. Örnek verecek olursak pazar sabahı pide yaptırmak, cuma günü fırında evde ekmek pişirmek ve fırının sıcaklığıyla ertesi gün için keşkek pişirmek. Bağ evlerinde kara ocaklarda kalaylı tencerelerle bölgedeki ağaçlardan elde edilen odunlarla yemek pişirmek. Yemek pişirmede kara ocak dışında maltız (taşınabilir odun ocağı) kullanmak (Acungil, 2017: 198).

Tokat'ta yemek ritüellerinin önemli bir mekânı da bağ evleridir. İlk zamanlar kentin müreffeh sakinleri olan gayrimüslimler tarafından inşa edilen ve belirli mevsimlerde üzüm başta olmak üzere bağ ürünlerinin çeşitli biçimlerde işlenmesi ve saklanması gibi pratiklerin olduğu evler iken daha sonra bu bağ evlerinin değişim değerinin önem kazandığı ve sayfiye (yazlık) olarak dinlenme ve eğlenme için kullanıldığı görülmektedir. Bu bağ evlerinde ahır ve samanlık da eklenti olarak mevcuttu. Buralarda beslenen hayvanların eti kışın tüketilmek üzere sucuk veya pastırma yapılır. Kesilmeyen hayvanların sütünden de yoğurt, çökelek ve peynir yapılır. Gül, akzambak, vişne, erik, şeftali, kayısı, kızılıcık, elma, armut, ayva gibi birçok ürünün reçeli ve hoşafı yapılır. Domatesler salçalara döner, turşunun kurulması için biber, kelek, kavun, salatalık, döngel, lahana, domates ve fasulye hazırlanır. Biber ve patlıcanlar kışın tüketilmek için kurutulur. Kuşburnular, marmelat yapılır. Bağ üzümlerindeki üzümler ezilerek çıkan sudan sirke, pekmez, köme (cevizli) ve şarap yapılır. Üzümün sapları kışın salatada kullanılır. Yaprakları ise tuzlu suda bekletildikten (salamura) sonra Tokat'ın meşhur sarma ve dolmaları bu yapraktan yapılır. (Acungil, 2017: 156-166).

Bugün, bağ evlerinin olduğu mekânlar kentsel dönüşüme uğramakla birlikte büyük ölçüde bu bağların geçmişteki işlevini de kaybettiği görülmektedir.² Ne var ki bu bağlarda üretilen birçok geleneksel yemeğe verilen değer bugün de önemini korumaktadır. Kendir ve Arslan'ın (2020) yaptığı araştırmada, Tokatlıların yöresel lezzetlere yönelik duygusal değer algılarının oldukça yüksek çıktığı ($\bar{X}=3.82$) görülmüştür. Bir başka araştırmada ise Tokat'a gelen turistlerin Tokat yöresel mutfağından genel olarak memnun kaldıkları (%71) ve yemekler için tekrar gelmek istedikleri (%68) görülmüştür (Kendir, Özçelik Bozkurt ve Arslan, 2021).

3. Tokat Mutfağında Toplumsal Roller ve Dayanışma

Anadolu mutfağı başta olmak üzere geleneksel mutfakların pek çoğunda yemeklerin üretilmesinde birliktelik önemli bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Tokat mutfağında da bu durum açık bir biçimde kendini göstermektedir. Toprak işlerinden tutun yemeğin tüketilmesine kadar geçen süreçte "imece" adı verilen dayanışma kültürü yoğun bir şekilde gözlemlenmektedir. Bu özellikle önemli gün ve gecelerde daha belirgindir: "Düğün zamanı gelince komşular ve akrabalar, dolma doldurma, piriç ayıklama gibi işlerde yardım ederek gerekirse düğünler için evlerini açarak ya da uzaktan gelen misafirleri ağırlayarak düğün sahibine yardımcı olurlardı. Aynı dayanışma düğünden birkaç gün önce düğünde yenilmesi için yapılacak Tokat sarması için hazırlıklarda görülürdü" (Dutoğlu, 2010: 25-26'den akt. Sağır, 2012:

² Bu dönüşümü ayrıntılı bir biçimde irdeleyen bir çalışma için bkz: (Aydingil, 2017).

2685). Marul çayı diğer adıyla Kurban Tepesi'ne çıkan halk, imam eşliğinde dua okunduktan sonra kurban keser, etiyle pilav pişirir ve bu pilav yoğurtla tüketir (Cinlioğlu, 2007: 390).

Toplumsal dayanışma üretilen yemeklere çoğu zaman birlikte oynanan oyunlar da eşlik eder. Özellikle şehriye dökme, bulgur işleme, yaprak desteleme gibi zamanlarda "micek çekme" adı verilen Tokat'a özgü bir oyunla karşılaşmaktadır. Bu oyun şöyle oynanır: Su dolu kaba herkes yüzük veya benzeri eşyalar bırakır. Suyun üzeri ot ve samanla doldurulur. Mani söylenerek bir eşya suyun içinden çekilir. Çekilen eşya kimin ise manide geçen sözler onun kısmeti olur. Benzer eğlencelere sıra gezmelerinde de rastlanır (Tokat İl Yıllığı, 2007: 248).

Bu dayanışma, özellikle bahar ve yaz aylarında bağ evlerinde daha çok kendini göstermektedir:

"Tek başına yapılması mümkün olmayan işlerde yakın bağlardaki kadınlar ile bir araya gelir, hem şarkılar, türküler söylenir hem de çalışılırdı. Hamurlar açılır, şehriyelik yapılır, turşular basılır, yapraklar destelenirdi... Varlıklı aileler kışlık hazırlıklarını kendileri yapmaz, bağda yapılacak işlerde yardımcı olmak üzere yanlarında bulundurdukları aileler tarafından bu hazırlıklar yapılırdı. Ortakçı, azap veya hizmetçi olarak anılan bu aileler, yaz boyunca bağın bakımından ve bağda olgunlaşan ürünlerin kışlık olarak hazırlanmasından sorumlulardı" (Acungil, 2017: 172-173).

Tokat'ta sık görülen bu dayanışma sadece kadınlar arası bir emek üretimi değildi. Burada diğer toplumsal gruplara da çeşitli roller düşüyordu. Örneğin Nevruz törenleri için kullanılacak malzemeler (bulgur, yağ, yumurta) çocuklar tarafından ev ev dolaşarak temin edilirdi. Kazanlar yaşlılar tarafından idare edilirdi. Kazanlara yağ taşıyacak çocukların yağı evlerden kazanlara taşımalarını sağlayacak ahşap kaşıklar ve kepçeler de köyün erkekleri tarafından yapılırdı (Karaman, 2008: 141-142). Lenep, buna paralel bir biçimde Tokat'ta kadınların evde, erkeklerin ise büyük kurumlarda ve halka açık yerlerde yemek pişirdiklerini belirtir (Kuş, 2014: 135).

4. Toplumsal Değişim ve Tokat Mutfağının Dönüşümü

Endüstri devrimi ile beraber dönüşen toplumsal yapılar, toplumsal ilişkileri ve dolayısıyla toplumsal olguları da dönüştürmüştü. Küresel çapta genişleyen bu değişim, Avrupa ülkelerine nazaran geç de olsa Anadolu coğrafyasına yansımıştır. Tokat mutfağının da zamanla hem mekânsal, hem ilişkisel hem de roller açısından dönüştüğü görülmektedir. Acungil (2014), bu değişimi mekânsal dönüşümün oluşturduğu etki noktasında Karşıyaka Mahallesi özelinde irdemiştir. Derinlemesine görüşme tekniği kullanılarak yapılan çalışmada Acungil'in ulaştığı sonuçlar şöyle belirtilebilir: 1990 yılı sonrasında Tokat kentinde hızlı bir yapılaşma yaşanmıştır. Özellikle 2004 yılından sonra mahallenin kuzeyine doğru yapılan lüks modern konutlar, kentteki üst ve orta gelire sahip kesimleri mahalleye çekmeye başlamıştır. Mülkiyetine sahip olduğu konutta oturan ailelerin (kiracılara nazaran) mahalleye ve oturdukları kesime aidiyetlerinin fazla olduğu ve çevreleriyle ilişkilerini canlı tutmaya çalıştıkları gözlenmiştir. Evin erkeğinin çalıştığı konutlarda geleneksel ilişkilerin eşlerden her ikisinin de çalıştığı konutlara göre daha canlı olduğu görülmektedir. Mahallenin kuzey bölgelerinde eski geleneksel tüketim alışkanlıklarının izlerine fazla rastlanmazken, mahallenin ilk kurulan güney bölgelerinde eski tüketim alışkanlıklarının büyük oranda devam ettiği görülmektedir. Bu bölgede kışlık ve bayram hazırlıklarının halen eş, dost, komşularla birlikte hazırlandığı görülmektedir (2014: 359-361).

Geleneksel mutfağın geleneksel araçları, bugün gerek kültür turizmi gerekse de gastronomi turizmi çerçevesinde şehir müzelerinde veya tematik müzelerde sergilenmektedir. Bu

kapsamda Tokat Şehir Müzesinde Tokat geleneksel mutfağının öğeleri olan çoğu bakır sini, güğüm, ibrik, kepçe, kazan, tencere, sahan sergilenmektedir (Karabudak, 2023: 276).

5. Araştırmanın Metodolojisi

Araştırmada nitel araştırma yöntemi tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda, veri edinme yöntemi olarak yarı yapılandırılmış soru formuyla derinlemesine görüşme tekniğine başvurulmuştur. Veriler betimsel analiz yoluyla yorumlandıktan sonra çeşitli başlıklar altında temalaştırılmıştır. Araştırmadaki başlıklar şu şekildedir: Tokat mutfağındaki dayanışma ve sosyalleşmenin görünümü, iş bölümü, toplumsal roller, toplumsal cinsiyet diye adlandırılmıştır. Bunun yanı sıra tematikleştirme, Tokat mutfağında mekânın ve araç gereçlerin dönüşümü, ilişkilerin dönüşümü, Tokat geleneksel mutfağının yaşatılması şeklinde devam etmiştir. Çalışma, Tokat geleneksel mutfağı ile sınırlandırılmıştır. Çalışmanın evreni, Tokat geleneksel mutfağına hâkim bireyler oluşturmaktadır. Örneklemini ise Tokat ilinde yaşayan 50 yaş üzeri 10 katılımcı oluşturmaktadır. Katılımcılar amaçlı örnekleme tekniği ile belirlenmiştir. Amaçlı örneklem, nitel araştırma yönteminde kullanılmaktadır. Bu, araştırmacının bireyleri ve mekânları seçmesi anlamına gelmektedir. Çünkü bu kişiler, çalışma probleminin ve çalışmanın merkezi fenomenin anlaşılmasına yönelik isteyerek bilgiler verebileceklerdir. Örneklemin kim veya ne olabileceği, örneklem seçme yönteminin ne olacağı, örneklem için kaç kişiye veya mekâna ihtiyaç duyulacağı hakkında karar vermek gereklidir (Creswell, 2013: 292). Örneklem oluşturma süreci yarı yapılandırılmış soru formunda demografik bilgiler içeren soruların yanı sıra Tokat'ta geleneksel mutfakta üretilen yemeklerin hazırlık süreçleri, toplumsal roller ve gündelik hayat pratiklerine dair açık uçlu sorular yer almıştır. Araştırmanın etik kurul izni Samsun Üniversitesi Etik Kurulu tarafından alınan 08. 12. 2023 tarih ve 73902 sayılı evrakla ekte sunulmuştur.

6. Bulgular ve Analiz

6.1. Katılımcıların Durumu

Çalışmanın örneklemini oluşturan katılımcıların en temel özelliği Tokatlı ve 50 yaş üstü bireyler olması. Bu örneklemin seçilmesinde geleneksel mutfağına hakimiyet önemli bir kriter olarak belirlenmiştir. Katılımcılar, metin içerisinde Katılımcı 1, Katılımcı 2... şeklinde kodlanmıştır. Bunun yanı sıra katılımcıların cinsiyet, yaş ve meslekleri şöyle belirtilebilir:

Tablo 1: Katılımcılara Ait Veriler

	Cinsiyet	Yaş	Meslek
Katılımcı 1	Kadın	53	Usta Öğretici
Katılımcı 2	Kadın	53	Ev Hanımı
Katılımcı 3	Erkek	56	Aynalı Çarık Ustası
Katılımcı 4	Erkek	57	Uzman PDR
Katılımcı 5	Kadın	58	İğne Oyası Ustası
Katılımcı 6	Erkek	72	Osmanlı Feneri Ustası
Katılımcı 7	Erkek	56	Tiyatro Sanatçısı
Katılımcı 8	Kadın	77	Ev Hanımı
Katılımcı 9	Kadın	58	Ev Hanımı
Katılımcı 10	Kadın	63	Ev Hanımı

6.2. Tokat Mutfağında Dayanışmanın ve Sosyalleşmenin Görünümleri

Geleneksel mutfaklarda, özellikle bayram, düğün, taziye gibi özel günlerde yemek yiyenlerin sayısı oldukça arttığı için yemeğin üretilmesi süreci emek sarf eden üyeler arasında ortaya çıkan sosyal bağ, grup dayanışmasının sosyal hayatın merkezinde yer aldığını söyleyebiliriz. Ne var ki

modern dönemde bu durum gittikçe değişmektedir. Katılımcılar, bu süreçlerin önemi ve dönüşümünü şöyle aktarmaktadır:

“Bizim Tokat’ımızın meşhur yaprağı zaten hani hepimizin malum çok da sevilen Türkiye’de, artık dünyaya da belki çıktı. Düğünden birkaç gün öncesi de akrabalar bir araya gelip toplanıp o et dolmasının iç hazırlığı yapılır, iç harcı hazırlanır. Hanımlar, yemenilerini bağlayıp şalvarlarını çekip et dolmaları sarılır, hazırlıkları yapılırdı. Hatta uzun büyük hendekler açılırdı, düğün günü ya da sabahında o çukurlarda ateşler yakılırdı. Yemekler bunlar, benim hatırladığım düğün yemekleri özellikle günümüze döndüğümüzde bunlar artık büyük salonlarda yapılan düğünlere döndü. Yemekler, sunumlar daha farklı oldu. Eskiden normal porselen tabaklarda, çatallar, kaşıklar her şey... O düğünde bir de bulaşık yıkayan teyzeler, ablalar olurdu, onlara ayrı, böyle perdeler gerilirdi, ben hatırlıyorum yani o insanlarda rahat çalışsınlar, işte oturdukları yerde bulaşıklar yıkanır, koşturmacalar olurdu. Böyle kurulayanlar tekrar servisi yapanlar falan... Yani bir akrabamızın düğünü olacağı zaman 15-20 gün önce herkes bir plan program yapardı. Yani benim kişinin becerisine yönelik o kişinin yapacağı şey belliydi, diğerini yapıyordu. O belliydi. Bir dayanışma gerçekten çok vardı. Günümüzde dayanışma, var ama eskisi kadar değil, onu göz ardı etmeyin. Daha çok insanlar artık salona geliyorlar. Çok yakınlar hariç tabii ki istisnalar, tabii ki var içlerinde ama yemek kültürü tabii ki değişti. Artık daha basit yemekler, sunumu daha kolay yemekler ama tercihe bağlı tabii ki” (Katılımcı 1).

“Yöresel olarak bir hafta çeyizimiz vardı. Biz onu düğünden önce hafta sonu cumartesi-pazar asılırdı. Mesela pazartesiden başlardı, cumaya kadar dururdu. Komşulara tutkunluk çoktu, akrabadan çok komşularla beraberdik. Biz mesela hani kendi evinde senin işin varsa, ev sahibinin işi varsa ona iş yaptırmazlardı. O çeyiz arasında, düğün esnası arasında mesela o bir haftada ne yapılacaksa hep biri birlikte yapılıyordu. Sağ olsun o komşular, akrabalar, herkes bir şey yapardı, yani hiç ev sahibi koşturuyor, hani neyin nerede olduğunu söylüyor, ne gerekiyorsa o yapılır, müdahale ederdi... Yavrum benim, 17 yaşında annemi kaybettim. Allah bir değil bin kere razı olsun. Çevremizden, komşularımızdan olsun, akrabalarımızdan olsun bana neredeyse bir ay kadar böyle yardımcı oldular. Benim küçük kardeşim vardı, babaannem evdeydi, biliyorum ama sağ olsunlar hiçbiri gerçekten beni yormadılar” (Katılımcı 2).

“Şimdi düğünlerimiz kapıda olurdu. Salonda değildi. Yemeklerin çeşitleri olurdu. Pehlisi olurdu, işte pilavı olurdu. Soğuk ayran çorbası olurdu, yarma çorbası derler, onlar olurdu. -eğer biraz şey olmasa- içen arkadaşlara da ayrı meze yapılırdı. İşte soğuk mezeler sarımsaklı, yoğurtlu, patlıcan kızartmaları falan yapılırdı. Onlar çeşit çeşit ama kesinlikle yemeksiz düğün olmazdı. Etli dolmalar, bakla dolması onlar zaten Tokat’ın vazgeçilmezi. Yani olmazsa olmaz dediğimiz Tokat’ın en güzel yemekleri. Tabii ki hep bir arada konu komşu. Çünkü en son bizim düğünümüzü anlatacak olsa bizden sonra da salona dönerlerdi. Yani büyük kazanlar kurulurdu. Bakır kazanlar, onlar şu anda yok, hiçbir yerde yok. Kazanlar kurulurdu. İşte akrabaların büyükleri gelirdi. Yemek eli olanlar gelirdi. Daha önceden sarılan dolmalar kazanlara, pilavlara, işte helvalara böyle her kazana birer ikişer. Hele o düğün yapılacağı akşam muhakkak bulaşık yıkayanlarından tutun yemek dağıtanından kazanda her bir büyüğün eli olurdu, inanın. O zamanki, o zamanki birlik beraberlik şu an hiç yok. Zaten kardeş kardeşe, baba evlada gitmez olmuş. Şimdi o zamanki düğünlerimiz çok güzeldi” (Katılımcı 3).

Yemeğin -özellikle üretim ve tüketim süreçlerinde- sosyalleşmeye sunduğu etki yadsınamaz bir gerçektir. Özellikle imeceyi gerektiren yemeklerde bu durum daha belirgindir. Bununla birlikte yemek üretim ve tüketim süreçlerine çeşitli etkinlikler eşlik etmektedir. Örneğin Tokat’a ait

yöresel yemeklerden olan bat yeme kültürü, insanları bir araya getiren özel bir etkileşim aracıdır. Katılımcılar bu süreçlerde yemeğin sosyalleştirme aracı haline gelmesini şöyle aktarmaktadır:

“Mahallede, hadi bat yapalım yiyelim, biri bir şeyini yaparken diğeri başka birini yapıyor. Bir eve yükleme değil. Evin bahçesinde, kimin bahçesi uygunsa kimi mercimeğini haşlamış, kimi cevizini getirmiş, ev ekmeğini dilimlemiş getiriyor. Yapraklar kenarda. Şimdi onun farklı bir versiyonu var. Gün mantığı, günleri de evde değil, kafelerde, lokantalarda. Herkes kendi yemeğini yesin, parasını ödesin gitsin. Birlikte sadece aynı mekânı paylaşmak var. Oysa bu bat yeme kültüründe ister mahallede ister bahçede ister hamamda. Burada insanlar aynı zamanda sosyalleşme imkânı bulmaktadır. Ciddi anlamda bir sosyalleşme aracı düşünün. Bat olmazsa kadın onun etrafında oturup hem yiyip hem birbirleriyle şakalaşıp hem de şarkılar, türküler söylemek, espriler yapmak, maniler söylemek mümkün olmaz. Aramızda bir muhabbet, bir kaynaşım olsun, ortak güleceğimiz, ortak sevineceğimiz şeyler... Mutluluklar paylaşmayı, dostlukları artırmayı, yardımlaşmayı, hepsini ortaya koyan unsurdur” (Katılımcı 4).

“Tokat batı olmazsa olmaz misafirliklerde. Evvel bat yenilir, ardından çayı ile birlikte pastası, çöreği ikram edilir. Bir araya toplanmak, eş dost bir arada sohbet etmek. Yani maksat, orada batı yemek değil. Eşinle dostunla yersin. Ben bat yapıyorum, gel beraber yiyelim. Çünkü bat olayı yalnız yenilecek gibi değil. Çay olayı gibi. Mesela kahveyi tek başına içersin, çayı birlikte içtiğin zaman daha tatlı gelir. Şu anda da gün şeklinde devam ediyoruz. En azından bu bahane ile eşinle dostunla buluşma gayretin oluyor. Şimdi hayat şartlarında herkesin işi gücü çok. Çevresi genişledi. Fırsat bulamıyor gezmeye. Gün olduğu zaman yarım saat bile olsa, ayda bir bile olsa bir araya gelmeler eskisi gibi yok ama gün yaparak devam etmeye çalışıyoruz” (Katılımcı 5).

“Bizim zamanımızda, Ermeni komşularımız da vardı. Onlarla birlikte gecelere kadar beraber şehriye dökme yapardık. Muhabbet sohbet ederdik. Bizim büyük bir oda vardı, oraya toplanırlardı. Kalabalığı kaldırırlardı, ortaya büyük çarşaf lar gererlerdi. Herkes sırayla otururdu. Hamurlar kesilir, şehriye dökerler, eski günleri yâd ederlerdi. Maniler, türküler söyler. Sesi güzel olan varsa türkü söylerdi” (Katılımcı 6).

6.3. İş Bölümü, Toplumsal Roller ve Toplumsal Cinsiyet

Kışlık hazırlık, düğün, bayram, cenaze, kandil gibi günlerde toplumsallaşmanın etkileşimin yoğun olması ile birlikte yapılan hazırlıklarda bir organizasyon vardır. Buradan hareketle yemek hazırlık süreçlerinde, gıdaların hazırlanmasında, bir iş birliği olduğu söylenebilir. Bu iş birliği beraberinde içselleştirilmiş bir iş bölümünü gerektiriyordu. Yemek üretim, sunum ve tüketim süreçlerinde hemen herkesin üstlendiği bir iş vardır. Gerek bu işlevlerin başka kurumlara devri gerek demografik dönüşüm gerekse de yeni kentsel hayat, bu iş bölümünü dönüştürdü. Dolayısıyla iş birliği, iş bölümü gibi kavramların kent dokusunda azaldığını katılımcılarla yaptığımız görüşmelerden yola çıkarak ifade edebiliriz.

“Düğün denilince aklınıza hep neşe geliyor. Hakikaten, o hazırlık süreci bir meydan muharebesi gibidir. Arka plan tartışmalıdır. Yemek oldu olmadı, helvanın dibi tuttu tutmadı. Ebe kadınlar yani büyükkadıngiller, ebeyengeler bu işi organize eder. 1980 dönemlerini anlatıyorum. Kadroyu oluştururlar. Belki iki ay önceden bu kadro oluşur. Köyde hısım akraba, şu tarihte buraya gelecek. Komşu evler kapılarını açar. Ebeneneler organize eder. Bulaşıkçı tespit edilir. Yemekler nasıl dağıtılacak, davulcu, zurnacı ayarlanacak” (Katılımcı 7).

“Evvelden, benim zamanımda, Tokmak Sokağında, evlerin arkaları hep bahçeydi. Orada komşularımız çok iyiydi. Çok iyi anlaşırđık. Herkesin yapacağı işi sıraya koyardık. Kuşburnunu yapardık. Komşularım gelir, yardım eder. Bir traktör domates gelirdi. Salçamızı

yapardık. Üzüm suyu işlerimiz biter, bütün komşularımızla beraber onlarınkini bitirirdik. Ondan sonra yufkalarımızı açarız. Eriştelerimizi keseriz. Bacaklı çorbamızın hamurunu keseriz. Üçgen mantımızı keseriz. Birlikte akide şeker edebilir misin? Akide şeker alınırdı. Şehriye dökerdik. Gece hem otururduk hem de uzun şerit halinde büke büke şehriyemizi dökerdik. Konservelerimiz olurdu. Her şey sırayla. Hiçbir komşum da geri kalmazdı. Şimdi ise erişteleri, Sivas'ta bacım var, makarnaları onlar açıyorlar. Makinaları da var kıpır kıpır kıyıyorlar” (Katılımcı 8).

“Hamurlar, erişteler, çorbalıklar, makarna, kuskuslar falan yapılırdı. Yufkalardı. Akrabalar el birliğiyle mesela, bugün derdim ki “Erişte yapacağım.” Bana toplanır gelirlerdi. Tahtasını alan, oklavasını alan, erişte yapılır, çorbalık yapılır. Akrabalar arasında bir dönüşüm oluyor. Akrabalar arasında 15-20 gün devam eder bu hamur olayı. Ondan sonra, hani sebzeler çıkmaya başladığında konserve olayları, kurutmalıklar... Meyvelerden kompostolar yapılır. Erik zamanı erikleri kurutursun. Elmaları kurutursun” (Katılımcı 5).

“Hanımlar, bir imece usulü gibi yufkalar, erişteler, su börekleri açılır. Birkaç gün bir hanıma yapılıyorsa, diğer komşulara, annem neredeyse on gün yardım ederdi. Annem, çok güzel hamurlar açardı. Şimdiye baktığımızda, üzücü ama bu hazırlıklar neredeyse yok gibi. Artık insanlar evlerinde, konservesini yapıyor” (Katılımcı 1).

“Sulusokakta, kendi mahalleimde cenaze olduğu zaman, hane halkından kimse iş yapmaz. En azından üç gün, hane halkı ne gelen misafirle ne de yemekle uğraşır. Akrabadan birileri, komşular, kadınlar, yemekleri hazırlamakla, erkekler ise yemekleri taşımakla görevli” (Katılımcı 3).

Erkek katılım cılar, görüşmede erkeklik ve et arasındaki ilişkiye değinir. Erkek katılımcı, “homososyalmeân” olan mangal başında, erkeğin mangalda yaptığı eti kamusal alanda yaparak toplumsal rolüne, hegemonik erkeklik rolü atfeder. Evde et yemeği yapılacaksa, yemek yapma rollerinde ev içi rol, kadına atfedilmektedir. Erkekliğe atfedilen bu rol, erkeklerin toplumsal anlamda bir “erkek” olmaları ve hegemonik erkeklikle iş birliği yapabilmeleri açısından önemli ölçüde işlevsel bir stratejiye tekabül etmektedir (Çarpar, 2020: 269). Aynı zamanda, katılımcılar, yöresel Tokat kebabı gibi et yemeklerinin daha çok erkekler tarafından yapıldığını, onu hazırlarken duydukları hazı paylaştılar. Bunun yanı sıra, kadın ve erkeklerin düğünlerde, bayramlarda, cenazelerde, kış hazırlıklarında edindikleri iş bölümündeki görevlerinden de bahsettiler.

“Kebab denilince zaten erkek işi. Yani piknik alanına çıktığın andan itibaren evin dışında bir yeme işi yapılacaksa et işleri ise bu iş. Bu tarihte, sanat tarihinde, arkeolojide, sosyolojide ilkel döneme gitmek diye bahsederler. Yani o mantıkla avcı, toplayıcı grubu gibi bakarsın. Erkekler avcı işi, koruyucu kollayıcı. Oysa evde olsa aynı eti kadın pişiriyor. Dışarıdasın, ateşi yakıyorsun, pişiriyorsun, Erkekler daha çok kebabın hazırlığını yapıyor. Salata yapılacaksa kadın kısmına bırakıyorsun” (Katılımcı 4).

“Bağ evimiz vardı. Babam da kebab yapımında çok iyiydi. Babam hayatta iken gerçekten hazır kebab yemedik. Yedirmezdi de zaten. Onun özel eti, ocağı ayrıydı. Özel ocak yaptırmıştı. Kebab ocağı var. Odun ateşi yanıyor. Ortada şişlerin takıldığı bölüm var. Rahmetli babam, çok büyük bir kebab ocağı yaptırmış. Babama yardım ederdim. Güzel et yemeği yapma kültürü dedemden gelmiş olabilir. Ablam bu sırada bahçe ile uğraşır. Ben de babama çok yardım ederdim. Kızım bak şimdi, derdi. Şişe önce kuyruk yağını, sonra patlıcanı, patatesi koyarak sıralaması nasılsa” (Katılımcı 1).

“Rahmetli dayım Tokat kebabını yapardı. Ramazan'da komşuları, akrabaları toparlardı. Kebab yedirmedeği kimse kalmazdı” (Katılımcı 2).

“Düğün hazırlık sürecinde, Fenkilere³ haber edilir, odun, kömür alınır. 6-7 çuval kömür, odunlar gelir. Bu işleri erkekler organize ederdi. Camilerden aşurmalar getirilir. Her mahalle camisinin muhakkak kocaman bakır aşurmaları, bakır leğenleri, pişirmek için büyük tahta kürekler, kepeçler, kevgirler vardır. Çalgıcı, davulcu, zurnacıyla erkek muhatap olurdu” (Katılımcı 7).

6.4. Tokat Mutfağında Dönüşümün Görünümleri

Yemek ve yemek sürecindeki emeğin dönüşümü belirli süreçlerin dönüşümüyle oluşmaktadır. Tokat geleneksel mutfağın dönüşümü de hem yemeğin üretildiği mekânların hem yemeğin hazırlandığı araç gereçlerin hem de yemeği hazırlayan bireyler arasındaki ilişkilerin dönüşümüyle beraber gerçekleşmektedir.

6.4.1. Mekânın Dönüşümü

Tokat ilinde yemek ritüellerinin önemli bir mekânı da bağ evleridir. Bağ evlerinde meyvelerin oluş sırasına göre, kadınları bir dizi işler beklerdi. Gül mevsimiyle başlayan reçeller, şuruplar, kirazlar, dutlar, şeftali, elmalardan yapılan hoşaf lar bağ evlerinin gölgesinde yapılırdı. Şıralık üzümler, köme, pekmezler vardı. Bağ evlerinde sebzenin bol olması, Tokat kebabının burada olmasıyla kışlık yiyecek hazırlıklarıyla komşuların yardımlaşması, eğlenceye dönüşerek işler ortaklaşa tamamlanırdı. Osmanlı medeniyetinin gölgesinin sürdüğü o yıllarda, Ermeni komşularla birlikte sevgi, hoşgörü ile kucaklanırdı. Bağ evlerinde, hafta sonu misafirler eksik olmazdı. Günümüze baktığımızda ise bağ evlerinin çoğunun kentsel dönüşüme uğradığını, geçmişteki işlevini kaybettiğini söyleyebiliriz. Fakat Tokat ilinde mevcut olan bağ evlerinin restore olduğunu da dile getirebiliriz. Katılımcılar, geçmişten bugüne bağ evlerinin işlevsel dönüşümünü şöyle aktarmaktadır:

“Erenlerin o tarafta, rahmetli anneler bağ kiralardı. Bağ kültürü vardı. Eskiden Tokat’ın yerlilerinde bağ kültürü çoktu. Her sene bağ tutarlardı. Bağa taşınırlardı. Şimdi Tokat insan yığını, araba yığını... Bahçeler kalmadı ki. Kaşıkçı Bağları’nda bizim bahçemiz vardı. Çok güzeldi. Orayı müteahhide verdiler. Bağ evlerinde, çilek, zambağım vardı. Çilek, ayva, frenk üzümü reçeli, gül reçeli, elma bulursam reçel yapardım” (Katılımcı 9).

“Bağımız vardı. Dedemin at arabasına binerdik. Bağa giderdik. Kiraz, üzümler toplardık. Satılan satılırdı. Satılmayan dağıtılır, konu komşuya verilirdi. O günler çok güzeldi. Çöpe dökmezler, dağıtırlardı. Sulusokakta Ali Paşa Camininin orada ahşap bir evimiz vardı. Hayat vardı. Üzümler bağdan kesilir getiririz... Şire, cevizli sucuk, kömeler, pestiller yapardık. Oralar viran oldu şimdi. Birlik oluyorduk, şimdi yalnızlaştık. Evlerimiz büyüdü, biz yalnızız” (Katılımcı 3).

“Komşularla hep birlikte, öbür evde arkası bahçeli idi. Gece üçe kadar kuşburnu kaynatırdık. Katmerler yapardık. Her gün birimize. Şimdi komşuluk da yok. Bunları yapan da yok. Herkes hazır yiyor” (Katılımcı 10).

³ Fenk, bir kasabanın adıdır. Şu anki adı Çat olup Tokat’a bağlı bir beldedir.

6.4.2. Araç Gereçlerin Dönüşümü

Tokat mutfağının en önemli yemeklerinden olan has yaprakla yapılan sarma ve fırın keşkeği için özelliği olan dolma tenceresi kullanım amacına göre çeşitli formlarda kullanılmaktaydı. Pehlili pilav sunumlarında, bakırdan yapılmış kapaklı sahanlar tercih edilirdi. Kulaklı sahan, bakraç, kulplu kazan, aşırman kazanlar, honça tepsisi, Tokat mangalı da kullanılmıştır (Boşdurmaz, 2021:141-146). Günümüzde ise mekânın dönüşümü, beraberinde mutfak mekânının dönüşümünü, endüstrileşmenin yaygınlaşması da mutfakta kullanılan araç gereçlerin dönüşümünü salık verdi. Yemek pişirilen kaplar bakırdan emayeye, oradan sırasıyla alüminyum, teflon, granit, seramik ve döküme dönüştü. El ve mekanik mutfak araçlarının yerini elektrikli/elektronik araçlar aldı. Odun ateşi, gaz ateşine; yer sofraları masalara evrildi. Tokat geleneksel mutfağı özelinde de katılımcılar bu dönüşümü şu şekilde aktarmaktadırlar:

“Şimdi eskiden mesela, her evde bakır kaplar vardı. Şimdiki gibi değil. Kalaylı dolma kazanı vardı. Leğenler, tepsi, süzgeç bile bakırdandır yani. Pilavlık sahanlar, senede veya beş ayda bir kalaya gönderirlerdi. Tertemiz pırıl pırıldı. Gerçi kalaycılık işleri benim de elimden geçti. Rahmetli dayımın dükkânı vardı. Şu anda bizim evde hiç bakır kalmadı. Şimdi yemek pişiriyorsun, buzdolabına koyuyorsun, bakırda yemeği bekletemezsin” (Katılımcı 6).

“Bakır kap, bakır sahan olmayınca ev eksik kabul edilirdi. Bakır dolma kazanları, düğünlerde kullanılan bakır leğenler var. Büyük yemek kazanları, bakır leğenlerimiz var. Hatta cenazeyi yıkamak için kullanılan bakır kazanlar mevcut. Bakır bir anda biten bir şey değil. Kalay da bir anda bitmiyor. Çinko kaplar, teflonları kullanıyorsun sonra atıyorsun. Bakır aslında bir kazanç” (Katılımcı 4).

“Kuşburnu, salça bakır leğenlerde kaynatılıyor. Sonra da kalaylatılıyordu. Bakırcı torunu olduğumdan, bizim iş evinde dedem, kaplara kalaylama yapardı. Sonra, emaye, çinkolar alüminyum kullandık” (Katılımcı 2).

“Dolma, keşkek bakır kazanlarda yapardık. Bakırı çok severdim. Mesela, su böreğini bakır tepside yaptığımda çok lezzetli. Alüminyum tepside yapılanda, lezzet olmuyor” (Katılımcı 10).

“Bakırı kalaylamak, kolay değil. Geçim çok zorlaştı. Tabii ki insanlar için de zor. Hayat şartları çalışan insanlar çoğaldı. Eski bir düzen yok yani. O zamanlar, bakırı kalaylamak uygunmuş. Şimdi bir de çalışan hanımlar, airfryer alıyorlar. Hemen yemek pişiyor. Mikrodalga fırın kullanıyorlar. Sağlıklı değil” (Katılımcı 9).

6.4.3. İlişkilerin Dönüşümü

Geleneksel toplumlarda yemeğin üretilmesinde komşu, en önemli toplumsal üyelerden birisidir. Komşu sadece yemekte değil, birçok süreçte kendisine başvurulanan kişidir. Alver’in makalesinde de değindiği gibi komşu; paylaşma, dayanışma, insandan insana yol yapmanın, köprü kurmanın gerekliliğini, insanı ve toplumsal hayatın var olabilmesi için böyle olmasının bir nişanesidir. Komşu bir anlamda insana sunulan bir nimettir. Komşuluk, öteki ile kurulan bir bağ olmakla birlikte insanın kendisine de başka bir gözden bakma olanağı sunar (Alver, 2013:25). Tokat geleneksel mutfağında da komşu nerdeyse ailenin bir üyesi gibi birçok süreçte rol üstlenen bir konuma erişmiştir. Günümüzde bu ilişkilerin yok olmaya yüz tuttuğu ya da en iyi ihtimalle yüzeyselleştiği konusunda katılımcılarımız hemfikirdir:

“Geçmişte çok küçüktüm, ilkokul 3’e gidiyordum. Babam benim rahatsızdı, annem de ona bakardı. Eski bağ kültürümüz vardı bizim, Yazın oraya taşınırdık. Ev şehriyesi dökülürdü Ramazanlarda. Makarnalar kesilirdi. Taze yufkalar açılırdı. Babana bakıyorum kızım, derdi. “Hadi sen o teyzenle git, canın sıkılmaz.” Onlarla şehriye dökmeyi öğrendim. Makarna

kesmeyi, hamur açmayı. Her şeyi komşularımdan öğrendim. Toplanır bütün mahalle, bir gün birinin, bir gün birinin eriştesi yapılır. Şehriyesi dökülür yufkası, tatlısı açılırdı. Eski komşularımdan öğrendim. Şimdiye baktığımda da Tokat batı yaparım, kışın lahana sarması, komşuları bir araya getirmeye çalışıyorum. Bu benim içimden geliyor. İnan ki şu an akrabalık bile kalmadı. Geçmişçi gerçekten çok özlüyorum” (Katılımcı 9).

“Bir komşunun çocuğu evleneceği vakit, kız tarafı olsun, erkek tarafı olsun, komşular bir araya toplanırdı. Etili dolmalar bir hafta önceden sarılır. Bir tarafta düğünler olur, bir tarafta yemekler pişer, bir yandan da insanlar eğlenirdi. Şimdi ise düğün salonları tutuluyor. Eski adetler kalktı” (Katılımcı 6).

“Sohbet etme, konuşma vardı. Bizim mahallede üç tane nenemiz vardı: Lütfiye, Hayriye, Metin nene. Onların hep hatıraları ile yaşıyorum. Böyle deşarj oluyorum. Bizim yetişmemizde, mesela o ramazanlardan önce Fadime yenge ekmekler yapmış. Fırını vardı. Bahçesi müsaitti herkesin, Fadime yenge duldu. Şimdi dul olmak sultanlık. O zaman dul olmak büyük bir sıkıntı. Çocukları var, onlar yemek yiyecek, maaş yok. Tabii şimdi herkesin maaşı var. Maaş olduğu için sıkıntı olmuyor. Onun için o zaman dayanışma vardı. Ramazan’da şenlik yapardı. Çünkü herkes fitresini, zekâtını, yardımını Fadime teyzeye yapardı. Herkes ne aldıysa ona da alırdı. Ferahlardı herkes. Birlik beraberlik, aynı şeyi hissetme. Şu an pek yok. Hissiyat azalması var. Bayramlarda hazırlıkta da şimdi, ben şuna akıl erdiremiyorum: Marketlerde ana baba günü, millet harıl harıl şeker, kuruyemiş alıyor. Bu şekeri kim yiyor? Kimse kimseye gidip gelmiyor. Kendileri yiyorlar demek ki” (Katılımcı 7).

“Ben 17 yaşımda annemi kaybettim. Allah bir kere değil, bin kere razı olsun çevremdeki komşularımdan, akrabalarımın. Neredeyse bir ay boyunca bana yardımcı oldular. Ramazan’da mesela biz apartmanda arkadaşlarımız, büyüğümüz, küçüğümüz vardı. Mesela hatim okuduğumuz evde, ev sahibinin yemeğini, menüye göre yapıp elimden geldiği kadar ev sahibine yardım edip orucumuz hep birlikte açıyorduk. Şu anda da yaşatmaya çalışıyoruz ama ben yaşatsam karşıdaki bu duyguyu yaşatmıyor. Bir araya gelmeyi istemiyor. Kandil olduğunda helvasız bir kandil geçirmezdik. Onları her kapıya dağıtırdık. Ramazanlarda mesela mahalle aralarında, Bahçelievler’de sahurda sacları kurup gözlemeler yapardık. Semaverler yanardı. Oruç tutsun tutmasın komşularımızla bir koşuşturma içinde sahurumuzu yapardık” (Katılımcı 2).

“Bizim mahallede Ermeni aileler vardı. Almanya’ya göç ettiler. Yıllar sonra torunu göndermiş, annemin ismini vermiş, bulun diye. Annemin resmini çekti götürdü. Komşuları bir araya topladı. Resmini çekti götürdü. Yani demem o ki sevgi varmış. Tutkunluk varmış. Şimdi komşuluk kalmadı” (Katılımcı 6).

6.5. Tokat Geleneksel Mutfağının Yaşatılması

Geleneksel mutfaklar modern dönemde bir yandan yok olmayla karşı karşıya gelirken öte yandan gastronomi turizminin bir ögesi olarak dönüşmek suretiyle varlığını sürdürmektedir. Geleneksel araçlar, geleneksel yöntemler ve geleneksel mekânlar büyük ölçüde yitirildiği için bu gastronomi merkezli bu girişim çok sınırlı kalabilmektedir. Yine de -en azından- geleneksel mutfağa dair hafızanın korunmasında önemli inisiyatifler olarak görülebilir. Türkiye’de bazı şehirler bu noktada ön plana çıkarak gastronomi turizminin merkezi konumuna gelmişlerdir. Bu noktada oldukça zengin olan Tokat’ta ise bu girişimler olmakla birlikte yetersiz olduğu da katılımcıların görüşlerinden anlaşılmaktadır.

“Mesela şimdi, bakla dolması, et dolması, çökelekli katmer, madımak pişirdik. Show TV’deki yemek programında çıktık, Tokat’ın yöresel yemeklerini tanıtmayı seviyorum. Geleneğimiz

körelmesin. Düğünlerde, derneklerde, kına gecelerinde, hamam kültüründe, her konuda devam etsin isteriz. Şimdiki kültürü yaşatmak için gayret etmiyor” (Katılımcı 10).

“Ölmeden yemek kültürünü yaşatmak istiyorum. Çok hoşuma gidiyor. Tokat'a ait yemekleri yapıyorum. Tokat'ın helle çorbası vardır. Bunu herkes beceremez. Onun kıvamını herkes yapamaz. Lezzetine doyum olmaz. Dolmalar, madımak, keşkek, Tokat batı tariflerini veririm. Sosyal medyadan takipçilerim var. Yemek tariflerimi takip edenlere öğütler veririm. Onlardan da çok güzel yorumlar gelir. Bu da beni mutlu ediyor” (Katılımcı 8).

“Tokat yemek kültürünü elimden geldiğince yaşatmaya çalışacağım. Yaşatmaya da gayret edeceğim. Bizden sonrakiler görsün, evlatlarımız, torunlarımız öğrensün. Dolma yarışmalarına katılırım. Bakla dolması, et dolması, zeytinyağlı sarma alanında lezzet bakımından derecelerim var” (Katılımcı 5).

“Ankara'da Tokat tanıtım günlerine fuar alanında yöresel yemeklerimizi tanıtmak için gittim. Et dolması, bakla dolması, keşkek götürdük. Çok güzel sunumlar yaptık. Kuşburnu, çemen... Keşkekleri, yemekleri bakır tencerelerle sunduk. Memleketimiz gastronomi açısından çok zengin mutfağa sahip. Çorbalarımız, patlıcan pehlimiz, nivik gibi. Özellikle gençlere yöresel yemeklerimiz ikramlar ile tanıtılabilir” (Katılımcı 1).

7. Değerlendirme ve Sonuç

Bu çalışmada geleneksel Tokat mutfağında yemek üretim ve tüketim süreçlerine ve bu süreçlerin dönüşümüne odaklanılmıştır. Tokat mutfağında yemeklerin hazırlanmasında, dayanışma ve sosyalleşmenin yoğun olduğu söylenebilir. Bu bağlamdan hareketle, yemek hazırlık aşamaları, dayanışma, sosyalleşme kavramını da beraberinde getirecektir. Tokat kentinde, konuyla ilgili yapılan araştırmada, katılımcılar, dayanışmanın ve sosyalleşmenin geçmiş dönemlerde örneklerini dile getirmektedir. Günümüzde ise; sanayileşme, kentleşme gibi faktörlerin etkisiyle, sosyal sistem içerisinde, bireylerde, kolektif bilinçten bireysel tercihlere geçildiği görüşmelerde görülmektedir.

Benzer bir durum yemek üretim ve sunum süreçlerindeki iş bölümü üzerinden de görülmektedir. Geleneksel mutfak ritüellerinde, herkesin üstlendiği bir iş ve sorumluluğun olduğu görülmektedir. Toplumsal dönüşümle birlikte, özellikle kadınların bir araya gelerek yaptığı salça, kuşburnu, yufkalar, eriştelerin ücret karşılığı sipariş edildiği gıdaların hazırlanmasında, bir dayanışma olmadığı ve bu konsensüste, geçmişe oranla iş bölümünün azaldığı ve yok olmaya başladığı söylenilebilir.

Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde, kadın ve erkeklerde, toplumsal cinsiyete bağlı olarak, görev alanlarında farklılıklar vardır. Toplumsal roller bağlamında bakıldığında ise düğün, cenaze, bayram ritüellerinde, daha çok camilerden gelecek olan kazanlar, aşurmalar, Tokat mutfağında kullanılan araç gereçlerin getirilmesi, kışlık hazırlık yapılırken, odunların getirilmesi gibi görevlerde, dışarı kısımlarda erkeklerin rol aldığı, görüşmelerde rastlanılmaktadır. Katılımcılar; et, mangal, Tokat kebabı gibi yemek hazırlık aşamalarının kamusal mekânlarda erkeklerin görev ve sorumluluğunda olduğunu, kadınların ise iç mekânda yemek hazırlığında rol aldığını, toplumsal cinsiyet bağlamında dile getirmektedirler.

Tokat mutfağının dönüşümü, mekânın, araç gereçlerin ve ilişkilerin dönüşümünü kapsamaktadır. Anadolu coğrafyasında, hemen hemen her yerde yöreye has bakır mutfak eşyaları bulunmaktadır. Günümüze gelindiğinde ise mutfakta mevcut olan eşyalar, endüstrileşmenin ve teknolojinin ilerlemesiyle emaya, teflon, çelik biçime dönüşmüştür. Eskiden bağ evlerinde, kışlık hazırlıklar, düğün hazırlıklarında, hafta sonu, misafir ağırlama yoğundu.

Kentin dokusunda meydana gelen değişimle birlikte çoğu evler, kentsel dönüşüm ile yıkılmıştır. Bu nedenle de bağ evlerinde yapılan yemek hazırlama ritüelleri, gül, akzambak reçelleri, üzüm bağlarındaki üzümlerin yapılışı, buralarda yapılan erişte, yufka hazırlıkları, salça, kuşburnu, marmelatlar, bağ evlerinin olduğu mekânlar kentsel dönüşüme uğramasıyla, mekânda yapılan yemek ritüelleri de ortadan kalktığı ifade edilebilir.

Yapılan görüşmelerde, sosyal ilişkilerin dönüşümünden söz etmek mümkündür. Geçmişte, komşuluk kültürünün candan, samimi olduğu görülmektedir. Özellikle, ramazan hazırlıklarında, kışlık hazırlıklarda, katılımcıların toplumsal hafızasında, komşularıyla birlikte yaşadıkları hatıralar söz konusudur. Yas süreçlerinde, taziyelerde, komşuların birbirine karşı sorumlu ve fedakâr oldukları aşikârdır. İçinde bulunduğumuz çağda, kadının iş hayatında olması, gündüz ev içi ziyaretlerini, bir araya gelmeleri sekteye uğratmıştır. Yapılan görüşmelerde, ev yerleşkelerinde sitelerin olması, AVM gibi sosyal mekânların boş vakit sosyolojisinde tercih edilmesi, komşuluk kültürünün zayıflamasında etken olduğu söylenebilir.

Tokat mutfağının kendine has bir kültürü ve bu kültürün sürdürülmesine yönelik bir çabanın olduğu, çalışmanın ulaştığı sonuçlardan biridir. Katılımcılar, yöresel yemeklerin tanıtımında, gastronomi turizmi ile bu kültürü sürdürdüğünü dile getirmiştir.

Yapılan araştırma sonucunda Anadolu'nun özgün mutfaklarından biri olan ayrıca sosyalleşme ve dayanışmayı üreten Tokat mutfağının sürdürülebilirliği açısından;

- kentsel dönüşümle yeni sitelerin inşası yerine bağ evlerinin eski işlevleriyle kullanıma uygun hale getirilmesi,
- özellikle Tokat mutfağına hakim kadınların bu alanda becerilerini sürdürmesi ve bir sonraki kuşaklara aktarabilmesine yönelik projeler geliştirilmesi,
- Tokat mutfağının belirgin hale geldiği Tokat kültürüne ait olan seremonilerin sürdürülmesine yönelik yerel yönetimlerin inisiyatif alması,
- Tokat mutfağını merkeze alan restoranların ve diğer işletmelerin teşvik edilmesi,
- özelde Tokat mutfağı genelde Tokat kültürünün tanıtımı ve yaşatılması için kamu ve özel girişimlerin artması,
- nihayet her bir Tokatlının, bir sonraki kuşağa Tokat mutfağını,; teknikleriyle, araç gereçleriyle, diliyle, törenleriyle velhasıl tüm kültürel öğeleriyle aktarması önem arz etmektedir.

Kaynakça


- Acungil, Y. (2014). Kentin dönüşümünün geleneksel ilişkilere etkisi: Tokat Karşiyaka mahallesi örneği, *Tokat Tarihi ve Kültürü Sempozyumu* (25-26 Eylül 2014), Cilt 2, Tokat.
- Acungil, Y. (2017). "Kentsel mekânın hızlı dönüştüğü süreçlerde "kültürel sermaye" ve "ekonomik sermaye" ilişkisi: TOKAT'TA 2000'li yıllarda kentsel mekânın dönüşümü ve "bağ evleri" örneğinde bir inceleme". *Yayımlanmamış Doktora Tezi*, İnönü Üniversitesi sosyal Bilimler Enstitüsü Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Anabilim Dalı, Malatya, Tez No: 491326.
- Alver, K. (2013). Komşu kimdir. *Sosyoloji Divanı*, 1(2):11-25.
- Başol, S. ve Alkoç, S. Ş. (2012). "19. Yüzyılın ortalarında Tokat'ta kullanılan ve tereke belgelerine yansıyan ev eşyaları", *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumu* (Cilt 1), 1. 01-03 Kasım 2012, Tokat. https://api.tokatsempozyumu.com/uploads/symposium/tokat-sempozyumu_1-3-kasim-2012/ekler/2-tokat-sempozyumu_1-3-kasim-2012_c.i.pdf
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi, yemek ve toplum çalışmasına bir davet*. (Çev. Abdulkaki Dede), Ankara: Phoenix Yayınları.
- Boşdurmaz, N. (2021). *İpek yolunda bir şehir Tokat*, İstanbul: Tokat Belediyesi Kültür Yayınları.
- Cinlioğlu, H. S. (2007). Tokat'ta yağmur duası, *Yağmur Duası Kitabı* içinde, Haz. M. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Creswell, John W. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri; beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (Çev. M. Bütün, S. B. Demir). Ankara: Siyasal kitabevi.
- Çarpar, M.C. (2020). Beslenme, kimlik ve erkeklik: et yemenin sosyolojisi. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*40(1):269.
- Fernández-Armesto, F. (2007). *Yemek için yaşamak; yiyeceklerle dünya tarihi* (Çev. E. Akhan). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). Toplumsal değişme ve yemek kültürü üzerine sosyolojik bir çözümleme: Mardin örneği. *Journal of International Social Research*, 10(54): 561-570.
- Karabudak, G. (2023). Tokat'ta kültürel mirasların buluşma noktası: 900 adımda 900 yıllık tarihi kültür yolu, *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 6(2): 267-283, DOI number: 10. 61729/uhad. 1329856
- Karaman, R. (2008). Anadolu'da nevrüz kutlamaları. *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 7(13): 129-145.
- Kendir H. ve Arslan, E. (2020). Gastronomi turizmi açısından yöresel lezzetlerin duygusal değer boyutunda incelenmesi: Tokat ili örneği. *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (Sonbahar Özel Sayı I/II):130-138.
- Kendir, H. & Özçelik Bozkurt, H. ve Arslan, E. (2021). Gastronomi turizmi kapsamında ziyaretçilerin yöresel yiyecek tercihleri: Tokat ili örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 9(5): 261-275.
- Koç Başaran, Y. (2017). Sosyal bilimlerde örnekleme kuramı, *ASOS Journal*, 5(47): 480-495.
- Kuş, A. (2014). XIX. Yüzyılın ikinci yarısında Amerikalı misyoner H. J. Van Lennep'in Tokat izlenimleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (52): 125-139.
- Long, L. M. (2004). Culinary tourism: a folkloristic perspective on eating and otherness. In *Culinary Tourism*, (Ed. Lucy M. Long), University Press of Kentucky.
- Mertol, H. ve Yaylacı, S. (2021). Coğrafi işaretli ürünler ve gastronomik lezzetler: Tokat örneği. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1): 313-334. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.891301>
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği olarak TOKAT mutfağı. *Journal of Turkish Studies*, 7(4-II). ss. 2675-2695. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.3834>
- Tokat İl Yıllığı 2006 (2007). İstanbul: Renk Matbaası.
- Taşbaş, E. (2012). XIX. yüzyılda Tokat'ta göçmen iskanı ve göçmen sevinde şehrin önemi, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumu* (Cilt 1), 1. 01-03 Kasım 2012, Tokat. https://api.tokatsempozyumu.com/uploads/symposium/tokat-sempozyumu_1-3-kasim-2012/ekler/2-tokat-sempozyumu_1-3-kasim-2012_c.i.pdf

EKLER

Ek-1: Etik Kurul İzni

T.C. SAMSUN ÜNİVERSİTESİ ETİK KURULU KARARLARI		
Toplantı Tarihi	Toplantı Sayısı	Karar Sayısı
08.12.2023	10	2023/69
<p>Etik Kurulumuz, Prof. Dr. Gökhan KAŞTAŞ başkanlığında, online toplanarak gündemdeki konuları görüşmüş ve aşağıdaki kararı almıştır.</p> <p>KARAR NO: 2023-69 Üniversitemiz İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dekanlığı Sosyoloji Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Ahmet GÖKÇEN'in 13.11.2023 Tarihli ve 71324 Sayılı dilekçesi ile sorumlu araştırmacı, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı doktora öğrencisi Hümeysra BİŞGİN'in yardımcı araştırmacı olduğu "<i>Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Çözümleme: Tokat Şehri Örneği</i>" başlıklı projeyi içeren başvuru dosyası okundu ve ekleri incelendi.</p> <p>Yapılan görüşme sonucunda; Üniversitemiz İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi Dekanlığı Sosyoloji Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Ahmet GÖKÇEN'in 13.11.2023 Tarihli ve 71324 Sayılı dilekçesi ile sorumlu araştırmacı, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı doktora öğrencisi Hümeysra BİŞGİN'in yardımcı araştırmacı olduğu "<i>Geçmişten Günümüze Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Çözümleme: Tokat Şehri Örneği</i>" başlıklı projeyi içeren başvuru dosyası, Etik Kurulumuz tarafından uygun görülmüş olup, başvuruda sunulduğu şekliyle kabulüne oy birliği ile karar verilmiştir.</p>		

Bahri TUNCIL
Şef



Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.