



Araştırma Makalesi

Gönderim Tarihi: 05.04.2024

Kabul Tarihi: 09.06.2024

Yayın Tarihi: 30.06.2024

Yazıt Kùltür Bilimleri Dergisi, 2024, 4(1): 25-39

Research Article

Received Date: 05.04.2024

Accepted Date: 09.06.2024

Published Date: 30.06.2024

DOI Number: 10.59902/yazit.1465695

MESLEK FOLKLORU BAĞLAMINDA ESKİŞEHİR'DEKİ AŐCILARIN LAKAPLARI ÜZERİNE BİR İNCELEME*

A Study on the Nicknames of Cooks in Eskişehir in the Context of Occupational Folklore

Sinem KAYA*

ÖZ

Her mesleğin kendine has özelliklerinin olması ile beraber kendisine ait bir kùltürü de vardır. Mesleki süreçler içinde folklorun kapsamı ve işlevi ile uyumlu şekilde oluşan ve mesleki koşullar arasında devamlılık kazanan unsurlar meslek folkloru başlığı altında incelenmektedir. Türk folklor araştırmaları içinde önceki dönemlere nispetle son dönemlerde meslek folkloru araştırmalarında önemli bir ivme oluşmuştur. Dünden bugüne devamlılığı olan önemli mesleklerden biri olan aőcılık, doğrudan ya da dolaylı olarak içerisinde pek çok halkbilimi ürünü barındırır. Aőcılık mesleği ile ilişkili atasözleri, deyimler, fıkralar, mesleki anlatılar, hiyerarşiye yönelik enformel ilkeler, mesleğinin geçmişinde ve bugününde görülen iç dinamikler ve değişimler vb. aőcılığın folklorik özellikleri arasında yer alan unsurlardan bazılarıdır. Bu unsurlardan biri de "lakap"lardır. Türk halk hayatında ve kùltüründe yaygın şekilde kullanılan lakaplar, aőcılık mesleğinde de farklı sebeplerle oluşabilmektedir. Aőcılık mesleğini icra edenlerin bu lakapları neden niçin aldığı gibi soruların cevapları meslek folkloru odaklı araştırmalarla tespit edilebilir. Bu çalışma, kùltürel çeşitliliği ile dikkat çeken Eskişehir'de; esnaf lokantaları, restoranlar, meyhaneler, barlar, pideciler, dünya mutfağından örnekler sunan mekanlarda çalışan aőcuların yanı sıra mesleği çeşitli biçimlerde icra eden veya etmiş olan başka aőcularla yapılan mülakatlarda ulaşılan veriler üzerine inşa edilmiştir. Söz konusu araştırmanın örneklem alanı Eskişehir kenti olsa da merkez ilçeler dışında kalan uzak ilçelerdeki aőcularla da görüşmeler yapılarak veriler elde edilmiştir. Alan araştırmalarından hareketle mesleğin katılımcıları arasında oluşan lakaplar tespit edilerek değerlendirilmiş ve bir sınıflama oluşturulmaya çalışılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Meslek folkloru, aőcılık, gastronomi, Eskişehir kenti, lakaplar

ABSTRACT

Every profession has its own characteristics and also has its own culture. Factors that occur within professional processes in accordance with the scope and function of folklore and that gain continuity among professional conditions are examined under the title of professional folklore. Within Turkish folklore research, there has been a significant acceleration in professional folklore research in recent times compared to previous periods. Cookery, one of

* Bu makale Eskişehir Osmangazi Üniversitesi'nde hazırlanmakta olan *Meslek Folkloru Bağlamında Eskişehir'de Aőcılık* başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir. Makalenin saha araştırmaları Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 21.03.2024 tarih ve 2024-06 sayılı Etik Kurul Onayı ile gerçekleştirilmiştir.

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Eskişehir-Türkiye. E-posta: siinemkayaa67@gmail.com. ORCID: 0009-0004-3648-0402.

the important professions that has been continuity from past to present, contains many folklore products directly or indirectly. Proverbs, idioms, anecdotes, professional narratives, informal principles regarding hierarchy, internal dynamics and changes seen in the past and present of the profession, etc. related to the cookery profession. These are some of the elements among the folkloric characteristics of cookery. One of these elements is "pseudonyms." Pseudonyms, which are widely used in Turkish folk life and culture, can also occur in the cookery profession for different reasons. Answers to these questions such as why cooks get these pseudonyms can be determined through research focused on professional folklore. This study was conducted in Eskişehir, which stands for with its cultural diversity. It is built on the data obtained from interviews with cooks working in diners, restaurants, taverns, pubs, pita restaurants and places offering examples of world cuisine, as well as other cooks who practice or have practiced the profession in various ways. Based on field research, the pseudonyms formed among the participants of the profession were identified and evaluated. So, a classification was tried to be created.

Keywords: Occupational folklore, cooking, gastronomy, Eskişehir city, pseudonym

Giriş

Sedat Veyis Örnek'in *Budunbilim Terimleri Sözlüğü*'nde halkbilim, "belli bir ülkede yaşayan halkın kültür ürünlerini; geleneklerini, törelerini, inanışlarını, müziğini, oyunlarını, masallarını, efsanelerini, türkülerini, geleneksel tiyatrosunu, halk hekimliğini, konut yapımını, araç-gereçlerini vb. inceleyen bilim" olarak tanımlanmıştır (Örnek, 1973: 12). Bu tanımdan hareketle halkbilimin genel hatları çizilmiştir ve aslında halka ait olan her şeyin halkın birer ürünü olduğunu söylemek mümkündür. Halkbilimin alt dallarından biri olan meslek folkloru da söz konusu tanım ile doğrudan ve dolaylı olarak ilişkilidir. Bu hususta meslek folklorunun genel bir tanımını yapmak gerekirse; belirli bir meslek grubunu yansıtan mesleki tekniklerin, sözlü ve sözsüz iletişim biçimlerinin, mesleki anlatıların, geleneksel ifade şekilleri ve davranışların, o mesleğin mesleki halk hayatını (occupational folklife) oluşturduğu ifade edilebilir (McCarl, 1978: 17).

Belli bir mesleği icra eden bireyler, icracısı oldukları meslek gruplarının üyesidirler. İster sürekli ister yarı zamanlı ister geçici olsun bu üyelik, bireylerin kendilerini anlamlandırma ve toplum içinde belli bir konuma yerleştirme sürecinde önemli bir işleve sahiptir. Öyle ki bir meslek grubunun sürekli üyesi olan bazı bireyler, sahip oldukları üyelik kimliğini, âdeta bir referans olarak, kendilerinden önce sunmaktadırlar. Bireyin ait olduğu grubu benimsemesi, içselleştirmesi ve kendisiyle özdeşleştirmesi bağlamında değerlendirilebilecek olan bu durum, aynı zamanda iletişimin gayri resmî bir yoludur (Büyükokutan Töret, 2018: 14). Örneğin mühendisler, doktorlar, avukatlar vb. mensubu oldukları meslekî birliklerin resmî tüzükleri ile meslekî organizasyona olan bağlılıklarını ifade etmiş olurlar. Meslekî topluluklar her zaman bu türden tüzük benzeri yazılı esaslarla örgütlenmezler. Türk toplum hayatında zaman ve mekân derinliğine sahip pek çok meslekî topluluğun esasları sözlü yasalarla tayin edilmiştir. Bu sözlü normlar, Türk sözlü

kùltürünün devamlılığını muhafaza eden unsurlar arasında önemli bir yere sahiptir. Meslekî birlik içindeki normların yazılı veya sözlü olmaları bunların geçerliliklerinin veya etki alanlarının sorgulanabilirliği anlamına gelmez. Zira mesleğe dönük inançlar ve değerler sistemi, katılımcıyı her durumda topluluğun ilkelerine uymaya zorlar. Yazılı veya sözlü fark etmez, yeni katılımcıların topluluğun dokusuna uyum sağlamalarını ve topluluk bilincine dönük farkındalığın yaratılması veya muhafaza edilmesi gibi önemli işlevlerle geliştirilen normlarla şekillenen meslek topluluklarında en sık paylaşılan folklor türleri hiyerarşıyle, üyelikle, meslek becerileriyle ve riskle ilişkilidir. Riskin dâhil olduğu birçok meslek topluluğunda üyelerin risk hakkındaki duygularını ifade etmek için sözlü, geleneksel veya maddesel ifadeleri tercih ettikleri görölür. Örneğin Jack Santino'nun (1988) hava yolları çalışanlarıyla yaptığı bir çalışmada, çalışanların uçakta dolaşan bir hayaletten bahsetmeleri ve bu hayaletin son kazalarda ölen görevlilerden birinin hayaleti olduğuna inanıyor olmaları bu türdendir. Bu tür hikâyelerin görevliler arasında anlatılmasının sebeplerinden birisi de hiç şüphesiz çalışanları hava yolculuklarının potansiyel tehlikelerine hazırlamaktır. Yine Patrick Mullen'in (1988) Teksas Gulf sahili balıkçılarını üzerine yaptığı çalışmasında tespit ettiği deniz ve av konulu anlatılarda da grup üyelerinin yüzleşecekleri tehlikelere karşı donanımlandırılması amacına hizmet eden örnekler mevcuttur. Benzeri bir durumu bu araştırmanın merkezini teşkil eden ve katılımcıları balıkçılardan oluşan meslekî topluluk içinde de görmek mümkündür. Sosyal gruplar açısından önemli bir diğer husus da sürekliliktir. Kimi sosyal gruplar kuşaklar boyunca devam edebilirken, taraftar grupları örneğinde olduğu gibi kimileri de kısa ömürlü olabilmektedir. Sosyal gruplar hem üyeleri tarafından hem de dışarıdaki gözlemciler tarafından tanınabilir özelliklere sahiptir. Gruba özgü normlar, duygular, dil ve semboller gibi tanımlayıcı kimi özellikler, grup üyeleri arasındaki grup bilincini geliştirdiği gibi diğer sosyal gruplarla olan münasebetlerini de düzenler. Bu münasebetler daha ziyade "biz" ve "ötekiler" esasına dayalı ayrıştırıcı bir bakış açısının da ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Türk toplum hayatındaki çok sayıda meslek grubundan biri olan balıkçıların da kendilerini tanımlamak üzere kullandıkları kavramlar mevcuttur. Söz konusu kavramlar mesleğin zorluğu ve fedakârlık gerektiren yönleri üzerinde yoğunlaşmaktadır. Bu meslek grubuna dönük harici tanımlamalar dâhili tanımlamalara göre daha farklı olabilmektedir. Örneğin meslek grubundaki çođu balıkçının yaşam tarzı toplumun diğer sosyal grupları arasında bu mesleğe dönük tek yönlü bir algının ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Aça, 2014: 25-49).

Yukarıda da söz edildiği üzere bazı bireyler sahip oldukları üyelik kimliğini bir referans olarak kullanırlar. Yapılan derlemede görölünen aşçılardan biri lakabının "dede" olduğunu ifade etmiş ve eklemiştir: "Yanımda yetiştirdiğim arkadaşlar öyle uygun görmüşler. Onları aç koymamışım." (KK-1). Söz konusu birey mesleki hayatında yanında yetişmiş olan çıraklarını, kalfalarını aç bırakmayıp zor duruma sokmayıp destek olmayı tercih etmiş. Onun bu tercihi bir noktada hayatının

mottosunu oluşturmuş ve bu davranışından dolayı yakınındaki bireyler ona karşı olan saygı ve hürmetlerinden büyük babayı temsil eden, ata manasına gelen bu sözcüğü lakap olarak kullanmayı uygun görmüşlerdir.

Kişi adları yer adları gibi bir milletin geçmişini, kültür düzeyini, dini inancını ve dünya görüşünü araştırmak açısından önemlidir (Varis, 2004: 124). Aynı zamanda kişi adları (göbek adı, öz ad, soy adı, takma adlar ve sanlar) filoloji, dil bilimi, kültür tarihi ve halk bilimi çalışmaları açısından önem taşır. Kişilerin öz adları dinin, kanunların ve törelerin yetkili kıldığı kişiler -anne ve baba, zaman zaman akraba ve diğer yakınlar- tarafından ve üzerinde uzun uzun düşünülerek verilen adlardır. Burada tercihleri belirleyen sebepler hemen her zaman ad alanının dışındadır. Lakaplar/ takma adlar ise çoğunlukla kişiden kaynaklanan nedenlerle verilir. Bu noktada da lakabın verilış sebebi adlandırma biçimini/ tutumunu belirlemeye; lakabın kendisi de dil/ düşünce ilişkisinin sınırlarını çözmeye imkân verir (Coşar, 2003: 27).

Kişilere herhangi bir özelliğinden dolayı ya da sebepsiz yere verilen lakaplar da tıpkı kişi adları gibi büyük bir öneme sahiptir. Kişiyeye verilen lakap; söz konusu kişinin nereli olduğı, soyadı, fiziksel özelliğı, kişilik özelliğı, kabiliyeti, ne iş yaptığı vb. hakkında diğer bireylere bir ipucu sunar ve o kişi hakkında diğer bireye fikir verir. Lakabı olan kişi, lakabı ile özdeşleşerek çevresinde ismiyle değil de lakabıyla anılmaya başlar. Bu hususta etkili olan bir diğer nokta ise lakabın kullanıldığı bağlam değışikliğidir. Eğer kişi lakabını iş ortamından kaynaklı aldıysa onu genellikle iş çevresi o lakapla bilir, kişi ailedeki yerinden aile içerisinde bir lakap aldı ise o çevrece bilinir ya da lakabı bireyin kendisiyle tam anlamıyla özdeşleştiyse bağlam fark etmeksizin her yerde lakabıyla anılması mümkündür.

Bu çalışmada da meslek folkloru bağlamında Eskişehir'deki aşçıların lakapları yapılan derlemelerle tespit edilmiş, araştırılmış ve bir kaniya varılmaya çalışılmıştır. Görüşmeler doğrultusunda her aşçının lakabı olmadığı, lakabı olanların pek çoğunun benzer sebeplerden kaynaklı olarak o lakabı aldığı ya da sebebi bilinmeyen bir lakaba sahip olduğu görülmektedir. Bu hususta şu fark çok net görülmüştür ki mekân, meslek aynı meslek olsa da sadece lakap anlamında değil meslek folklorununun diğer ürünlerinde de büyük bir etkiye sahiptir. Restoranda çalışan bir aşçı ile esnaf lokantasında çalışan aşçıyı veya bar / meyhane gibi alkollü mekânlarda mesleklerini icra eden aşçıları aynı sınıfa sokmak mümkün olmamakla beraber eğitim seviyesinin, cinsiyetin vb. pek çok etkenin "lakap" oluşumundaki etkisi görülmektedir. Aşçılık mesleğı, bu mesleğın Eskişehir bazında incelenmesi, meslek folkloru bağlamında lakaplar üzerine incelemeler, lakapların neden verildiğı ve kullanımı hakkında tespit ve değıerlendirmelerle beraber aktarılacaktır.

1. Gastronomi ve Genel Hatlarıyla Aşçılık Mesleğı

Türk Dil Kurumunun sözlüğünde Türkçeye Fransızcadan geçmiş ve yaygın olarak yiyecek ile içecek bilimi ve sanatıyla ilgili evrensel bir kavram olarak bilinen

gastronomi, Türk Dil Kurumunun sözlüğünde; "iyi yemek yeme merakı; sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olarak ifade edilmektedir (URL-1). Gastronomi; yemek ve kültür arasındaki köprüyü kuran önemli bir bağlamdır. Gastronomi çok disiplinli çeşitlikleri içerisinde barındıran bir bilim dalı olmakla beraber gastronomi bilimi bu gereksinimleri karşılayacak şekilde eğitim görülmesini amaçlar. Günümüzün popüler olarak bireyler tarafından tercih edilen akademik bölümlerinden ve iş kolu alanlarından biri olan gastronomi alanında çalışmalar gittikçe artmaktadır (Fındık, 2006: 64 -65). Yalnızca bununla kalmamakla beraber dijital kültürde de son yıllarda yaygınlaşmaya başlamış olan bu alan; canlılığını, dinamikliğini, tanınırlığını artırmaya devam etmektedir. Televizyon kanalları, Youtube kanalları, Instagram, Facebook gibi sosyal medya mecraları üzerinde yakın tarihte yerini alan gastronomi, bu dalın büyük kitlelere tanıtılması ve yayılması açısından büyük bir etkiye sahiptir. Teknolojik gelişmelerin bu gibi bilgilendirici olma özelliğinin kullanılması ulaşılan kitleler için oldukça pragmatiktir. Son yıllara kadar insanların aşçılığa dair bu kadar yoğun bir bilgi birikimi mevcut değildi. Bu platformlar bireylere aşçılık mesleğinin ne olduğunu, kurallarını, zorluklarını, keyif verici yönlerini, mesleğin ne kadar kapsamlı oluşunu, meslekle ilişkili terimleri ve mesleğe dair ne varsa aktarmayı büyük bir başarı ile sağlamıştır ve bununla beraber tanınırlığı artan bu alana yönelen kişi sayısında büyük bir artış görülmektedir. Söz konusu bu durum gençlere de yön vererek bu alandaki iş istihdamının ve söz konusu mesleğe olan tercihin artışı göstermektedir.

Gastronomi kelimesinin anlamı, yemeği iyi yeme merakı olarak tanımlanmış ve aşçı kelimesinin anlamı, yemek pişirmeyi meslek edinen kimse olarak tanımlanmıştır (Fındık, 2006: 66). Türk Dil Kurumuna göre ise aşçılık "Yemek pişirmeyi meslek edinen kimse" olarak ifade edilmektedir (URL-1). İnsanoğlunun en temel ihtiyacı olan beslenme gereksiniminin üretim boyutuyla gündeme gelen aşçılık mesleği Dinç'in ifadeleriyle (2021: 290). Sanayi Devrimi'nin büyükşehirlerdeki insanların beslenme ihtiyaçlarına yönelik olarak günümüzdeki restoranların öncülü olan toplu yemek mekanlarının ortaya çıkmasıyla değerini bir kat daha arttırmış ve toplumsal yaşamda önemli bir meslek dalı haline gelmiştir. İnsanlığın hemen her anındaki değeri itibarıyla ölümsüz mesleklerden biri olarak kabul gören aşçılık mesleği örgün olarak eğitiminin alınması mecburi olan mesleklerden değildir. Her ne kadar son yıllarda Millî Eğitim Bakanlığına bağlı ortaöğretim kademesinde meslek liselerinde, Yüksek Öğretim Kuruluna bağlı lisans kademesinde fakültelerde bu bölümün artışı ve tercih edilme oranında bir artış söz konusu olsa da "alaylı" olarak ifade edilen, çekirdekten yetişen aşçılar da çoğunlukta olmaya devam etmektedirler. Aşçılık ustası belgesinin alınması bu mesleğin yapılabilmesi için yeterli olmaktadır.

Her mesleğin zorlayıcı yanlarının olduğu gibi bu meslekte de olumsuzluklar, mesleki problemler, mesleki deformasyonlar mevcuttur. Yemeğin pişirilip sunuma

hazır hale getirilmesine kadar arka planda bir ekip işi gerektiren bu meslek, özellikle çalışma saatlerinin en büyük problem haline geldiği ve buna bir çözümün getirilemediği mesleklerden biridir. Yapılan araştırmalardan hareketle çalışma saatlerinin dışında, mutfakta iş kazalarının yüksek olduğu, sağlık elverişliliği açısından yıllar geçtikçe kayıplara uğrandığı, büyük oranda iş paylaşımı gerektirdiğinden ekip anlamında sıkıntıların yaşandığı bu meslek tüm olumsuzluklara karşın tercih edilmektedir. “Kendi ağzına alamayacağını kimsenin önüne koymayacaksın” (KK-2), “Mutfakta ilk ne girerse ilk o çıkar yani yeni gelen ürün daha önce kullanılır.” (KK-3), “1- Daima Aç ol, 2- Öfkeni kontrol et, 3-Asla ilk 2 kuralı unutma. İyi bir yemek yapabilmek için 3 yağ vardır. Tereyağ tereyağ tereyağ.” (KK-1) gibi yazılı olmayan ama mutfak içinde edinilen tecrübelerle oluşturulan kurallar mevcuttur. Bu kurallara ne kadar uyulursa ekip içerisindeki nizam ve müşteriye sunulan yemek o kadar nitelikli olacaktır.

Disiplini de gerektiren bu meslek sanıldığı kadar konforlu ve yumuşak bir ortama sahip değildir. Yapılan iş gereği icra esnasında konuşmalar ihtiyaç halinde gerçekleşmektedir ve ortam pek çok eyleme müsait olmayan bir ortamdır. Kısa bir sohbetin dahi yapılan aş-yemeği yakma, yanlış bir sıralama ile malzeme kullanma gibi durumlar söz konusu olduğundan dışarıdan görüldüğü gibi samimi, sıcak bir atmosfere pek sahip olmamakla beraber mümkün olduğunca disiplin ve nizam ister. Bu disiplin de bir noktada bağlamdaki ciddi ve sert atmosfer ile sağlanabilmektedir.

Çok kapsamlı olan aşçılık mesleği kapsamından kaynaklı olarak büyük bir bilgi birikimi ve tecrübe istemektedir. Aşçılar farklı alt dallarda da donanımlı olup tecrübe sahibi olsalar da genellikle bir alan üzerine kendilerini geliştirmektedirler ve o alan üzerinden mesleki süreçlerini devam ettirmektedirler. Izgara üzerine yönelmeyi tercih eden bir aşçı ızgarada yapılan yemekler üzerinde, soğuk meze üzerine yönelmeyi yeğleyen bir aşçı soğuk mezeler üzerinde, sulu yemek üzerine yetişmiş bir aşçı ise sulu yemek üzerine genellikle kendini geliştirir. Oldukça kapsamlı olan bu alanı bu şekilde sınırlandırarak yapılan yemekte daha tecrübeli ve bilgi sahibi olduğundan daha nitelikli bir ilerleme kaydedildiği görülmektedir.

Bu meslek yoğun çalışma saatlerinden ve içinde barındırdığı katı, sert kurallar ile bağlamdan kaynaklı olarak kadınların çok tercih etmediği, azınlıkta olduğu bir meslektir. Aşçılığı tercih eden kadınların ise erkek aşçılarla aynı ortamda çalışmaktan çok hoşnut olmadıkları, cinsiyetçi sebeplerden dolayı büyük problemler yaşadıkları görülmektedir. Bu problemler ise ayrıca değinilmesi gereken bir başka konudur.

Genel olarak şu şekilde ifade etmek yerinde olacaktır: Söz konusu meslek barındırdığı zorluklar sebebi ile oldukça katı kuralları olan, nizam ve disiplin gerektiren, günümüzde cinsiyetçi problemlerin hala devam etmekte olduğu, kültürel çeşitliliği sebebiyle çok geniş bir kapsamı olan bir meslektir.

2. Kültürel Çeşitliliğin Kenti Eskişehir’de Aşçılık Mesleği

Türkiye Cumhuriyeti sınırları içerisinde İç Anadolu Bölgesi olarak adlandırılan bölgede yer alan Eskişehir kenti, Türkiye’nin büyük şehir olarak kabul edilen kentlerinden biridir (URL-2). Halk arasında “öğrenci şehri” olarak anılan Eskişehir; Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Anadolu Üniversitesi ve Eskişehir Teknik Üniversitesine ev sahipliği yaptığından dolayı gün geçtikçe nüfusu artan ve 1 milyona yaklaşmasına az kalmış bir kenttir.

Şehrin tarihi çok eskiye dayanır. En eski yerleşim yerlerinden biri olan Odunpazarı ilçesi iki merkez ilçeden biridir. Bir diğeri ise gelişmeye, büyümeye devam etmekte olan Tepebaşı’dır. Bu merkez ilçelerin dışında uzak ilçe olarak geçen ilçeler ise şunlardır: İnönü, Alpu, Beylikova, Günyüzü, Han, Mahmudiye, Mihalgazi, Mihaliççık, Çifteler, Sarıcakaya, Sivrihisar ve Seyitgazi’dir. Pek çok farklı kökenden ve kültürden insanların yurdu haline gelen Eskişehir’in sosyal ve kültürel zenginliği bu çeşitlilikle özgün bir nitelik kazanmıştır. Bu çeşitliliğin yansımaları mutfağın kültüründe de görmek mümkündür. Modern ile gelenekselin harmanladığını Eskişehir’de, aşçılık mesleğinin de çeşitlilik gösterdiğini söylemek yerinde olacaktır. Yalnızca esnaf lokantası kültürü ya da kebabçı kültürü değil, şehrin gelişmiş olması da göz önünde bulundurularak değerlendirilmelidir. Doğrudan ya da dolaylı olarak da yemek kültürüne yansıyan bu durum lokanta çeşitliliğini artırmakta ve doğal olarak aşçılık mesleğinin de pek çok çeşidi görülmektedir.

Bu çeşitliliğin örnekleri özellikle büyük otellerin mutfaklarında belirgin biçimde takip edilebilmektedir. Ev yemekleri, hamur işi, köfteci- pidedi, kebabçı, soğuk meze, fastfood, dünya mutfağı ve daha nice çeşitliliğe sahip olan bu meslekte genellikle hepsine hâkim olunmasından ziyade alt dallarından herhangi birinin tercih edildiği görülmektedir.

Eskişehir’de her kesimden ve farklı etnik ve kültürel gruplardan insanın yer alması yemek konusunda farklı tercih ve beklentileri de beraberinde getirmiştir. Arz talep meselesi üzerine de nüfusu bakımından dinamik olan bu kent doğal olarak bu mesleği icra eden aşçılara da farklı mutfak kültürlerinde istihdam sağlamıştır. Söz konusu kentte bu mesleği icra edenlerin büyük bir kısmı Eskişehir doğumlular olsa da ülkemizin farklı şehirlerinden, bölgelerinden de aşçılar gelmektedir.

Bununla da kalmayıp sınır ülkelerinden ya da diğer Türk devletlerinden ülkemize göç etmiş kişilerin de bu mesleği kozmopolit bir kent olma yolunda ilerleyen Eskişehir’de yaptığı görülmektedir.

3. Lakapların Değerlendirilmesi ve Sınıflandırılması

Halkbilimi çalışmalarında özellikle köy-kent monografileri kapsamında araştırılan konulardan biri de lakaplardır. Bu çalışmalarda araştırılan bölgede yaşayan kişilerin ya da sülalelerin lakapları ve bu lakapları hangi özelliklerinden dolayı aldıkları üzerinde durulmaktadır. Bu noktada lakapların “bilgiyi saklama ve aktarma” işlevinin değişerek varlığını sürdürdüğü ve özellikle kent folkloru

kapsamında çeşitli sosyal gruplar için kullanılan lakapların daha çok ‐eğlence ve alay‐ işleviyle ön plana çıktığı görülmektedir. Ayrıca okuryazarlığın yaygın ve etkin olduğu gruplar da kendilerine ait bir sözlü kültüre sahip olduğundan lakapların farklı işlevler üstlenerek sürdürüldüğünden söz edilebilir (Karataş, 2016: 354-355).

Lakapların verilış sebeplerine bakıldığında lakap alana ait kişilik özelliklerinin asıl kaynak olduğu görlr. Kişinin tutum ve davranışları, karakter özellikleri, mizacı, fizikî görünüşü, yaşama biçimi, özel zevkleri ve yeteneklerini karşılayan veya çağrıştıran türlü isim ve sıfatlar ona lakap olabilmektedir. Aynı zamanda kişinin doğrudan karakter özellikleri yanı sıra mesleğine, başından geçen bir olaya, memleketine ve ailesine dikkat çeken özellikleri gösteren kelimeler de lakap olarak verilebilmektedir. Lakap verenin lakaplandırmadaki tek etkililiğı duruma uygun gelen lakabı belirlemedeki tarzı, niyeti gibi özelliklerdir (Coşar, 2003: 3).

Lakap, kişiye herhangi bir özelliğı dolayısıyla kendi grup kültürü bağlamında sonradan verilen isimdir. Lakap, kişinin bariz bir özelliğini fark eden herkes tarafından takılabilir. Başlangıçta sadece takan kişinin kullandığı lakap, çevre tarafından tasvip edilirse ki tasvip etme, lakabın kişiye uygunluğunun tasdiki demektir, yavaş yavaş yaygınlık kazanır ve grup kültürünün tüm üyeleri tarafından kullanılmaya başlanır. Lakap, zamanla öylesine işlerlik kazanır ki kişinin asıl adı kullanılmaz olur ve kişi sadece lakabıyla anılır. Lakaplar genellikle menfi çağrışımlar yaptırdığından dile getirilmesi, özellikle de kendi ortamı dışında, istenmediğı için, birtakım sosyal ve psikolojik yaptırımlar uygulanmasına rağmen lakabın kullanımı bazen ortak kültür ortamına kadar taşabilir. Bütün bunlardan çıkarılabilecek sonuç şudur: Kişinin bir özelliğini belirten ve asıl ada sonradan eklenen her kelime lakap olmayabilir. Ama her sözcük kullanıldığı bağlama göre lakaba dönüşebilir. Öyleyse lakap nedir? Lakap, kişiye herhangi bir özelliğı dolayısıyla kendi grup kültürü bağlamında sonradan verilen isimdir (Boyras, 1988: 6-7). Türk Dil Kurumunun tanımına göre ise ‐bir kimseye, bir aileye kendi adından ayrı olarak sonradan takılan, o kimsenin veya o ailenin bir özelliğinden kaynaklanan addır.‐ (URL-1). Lakaplar konusu için bilinen kalemelerin anlattıklarını ve verdikleri tarifleri ş lakap tanımı üzerinde özetlemek mümkündür: Asıl ada sonradan eklenen ve kişinin herhangi bir özelliğinden dolayı verilen isimdir. Aralarında en az bir ortak öge bulunan topluluğa grup denilmektedir ve kültürel anlamda bir grubu birbirine bağlayan ya da birbirinden ayıran çok çeşitli unsurlar vardır: Dil, din, ırk gibi daha büyük grupların oluşmasını, ayrılmasını sağlayan unsurların yanında bölge, şehir, kasaba, köy, meslek ve mikro planda ortak yaşanan (ev, okul, iş yeri, kışla, vs.) mekân gibi daha küçük grupların varlık sebebi olan faktörleri de unutmamak gerekir. Teorik olarak bir kültür grubu en az iki kişiden oluşmak zorundadır fakat gruplarda çoğunlukla daha fazla kişi yer almaktadır. Özetle bir kültür grubu bir aile kadar küçük, bir millet kadar büyük olabilir (Boyras, 1988: 3). Bu grup kendi içinde bir iletişim dinamiğine sahiptir. İletişim; ikili veya daha çoklu ilişkilerde

irtibatı sağlayan, anlayıp anlaşılması için ihtiyaç olan bir unsurdur. Bu unsur pek çok kanaldan sağlanabilmektedir ve bulunulan ortama / bağlama, çevredeki bireylerin konumuna / statüsüne, pek çok duruma göre değişiklik gerektirmektedir. Bireye lakap takılması iletişimi bir noktada esasen kolaylaştırırken bir noktada da ilişkiler arasındaki samimiyeti ve bağı artırmaktadır. Lakap, kişi ile ne kadar özdeşleşirse bireyin lakabı ile tanınması noktasında tanınırlığını oldukça artırır. Bir yerden sonra birey, kendi adı ve soyadı ile değil de lakabı ile bilinmeye, tanınmaya, çevrelerce duyulmaya başlar.

Kişi adları yer adları gibi bir milletin geçmişini, kùltür düzeyini, dini inancını ve dũnya görüşünü araştırmak açısından önemlidir (Varis, 2004: 1). Nasıl ki kişi isimleri başkalarına bahsi geçen noktaları araştırma hususunda mũhim ise aynı şekilde lakaplar için de önemlidir. Takma adlar da bir milletin kùltürũ, inancı, neyi ne için tercih ettiği, yaşantılardan dolayı verilen lakapların geçmişe ışık tutması bakımından bũyũk bir önem arz etmektedir.

Szcũkler yeşerdikleri ortamın sosyal, kùltürel değerlerini aktaran önemli taşıyıcılardır. İnsanlara gerçek adlarının dışında çeşitli özelliklerinden dolayı verilmiş olan lakaplar toplumun mizah anlayışını, kelime varlığını, fikri yaşantısını görebilmek için önemli varlıklardır. Lakaplar kişinin çok belirgin bir özelliği için verilebilirken, çok kũũk bir yaşantının sonucu da kişiye lakap verilmesine sebep olabilmektedir (Özdal, 2018: 85). Eskişehir’de yapılan derlemeler sonucunda ise lakaplarla ilgili aşağıdaki verilere ulaşılmıştır:

Ahtapot: Sosyal bir kişiliğe sahip olması sebebiyle. “evrem geniş olduğu için bana ahtapot Rıdvan derler.” (KK-4).

Akkoca: Soyadı sebebiyle. “Mũslũm Akkoca diye aşçı bir arkadaş var. Ona da soyadından dolayı Akkoca derler.” (KK-5).

Ayı: Kişilik özelliği olduğu için. “Ağır bir yapım olduğundan ayı da derler.” (KK-6).

Beyaz Ak: Fiziksel özelliği olduğu için. “Mutfakta saçlarımı beyazlattığım için öyle derler.” (KK-7).

Dede: Yaptığı iyiliklerden dolayı sayęı anlamında kullanıldığı için. “Yanımdaki yetiştirdiğim arkadaşlar öyle uygun görmüşler. Onları a koymamışım.” (KK-1).

Değirmencioğlu: Atalardan kalma özel bir isim olduğu için. “Dede mesleği o yũzden bize Değirmencioğlu derler.” (KK-8).

Dostum: Kendisini sıcak, samimi buldukları için. “Dostum derler bana” (KK-9).

Dũdũk Âdem: Boyu kısa olduğu için. “Arkadaş vardı, adı Âdem. Boyu ufaktı.” (KK-5).

Eşki: Ekşi tatları sevdiği için. “Eşkiyi çok seviyorum çünkü mayhoş hoşuma gidiyor.” (KK-10).

Fırlama: Mesleğine oldukça hâkim olduğu için. “Aşçılıkla ilgili her şeyi çok iyi bilirim. Pastadan sulu yemeğe kadar her şeyi bilirim.” (KK-11), “İşin çok yoğun olduğu yerlere ben giderdim. Kaçmaya çalışırdım.” (KK-12).

Hanımeli: Kadınların istihdam edildiği bir lokanta olduğu için. “Bizden bahsederken dükkanımızın adı ile söz ederler.” (KK-13).

Kafa Fatih: Eğlenceli, hoş sohbet bir kişiliğe sahip olduğu için. “Muhabetimi sevdikleri için öyle derler.” (KK-14).

Kanatçı Nuri Baba: Kanat ağırlıklı yemek yaptığı için ve yaşça büyük olup çevreden saygı gördüğü için. “Kanatçı Nuri Baba tesislerinin sahibidir.” (KK-10).

Kobra: Kişilik özelliği olduğu için. “Kobra Bedir derler bana sinsi olduğum için. Mutfakta her şeyin kolayına kaçmaya çalışırım.” (KK-15).

Koca Usta: Hem büyük hem de işini gerektirdiği gibi yapan anlamlarına gelen sözcükler bir arada kullanılmıştır. “Kalfa iken bana pilav yapmayı bir kere öğrettiler. El yeteneğim çok iyi olduğu için kısa sürede sulu yemeğe ve ızgaraya hızlıca geçiş yaptım. Ondan sonra -yaşı küçük ama ustalığı büyük- demişler. Öyle öyle koca usta dediler.” (KK-16).

Kovboy: Atış kabiliyeti yüksek olduğu için. “Attığım her şeyi 12’den vurmak gibi bir huyum vardı. Çöp veya kaba tekte atabiliyorum.” (KK-17).

Köfte: Köfteyi güzel yaptığı için. “Köfteyi güzel yapıyorum o yüzden köfte derler.” (KK-18).

Köfte Abi: Köfte işiyle uğraştığı için. “Köfte abi derler.” (KK-19).

Köfteci: Köfte işiyle uğraştığı için. “Bize sadece köfteci derler.” (KK-20).

Nuda: İsminin kısaltması olduğu için. “Nuda diye seslenirler.” (KK-21).

Suratsız: Kişilik özelliği olduğu için. “İş yaparken asla kimseye yüz vermem ve suratımı asarım.” (KK-2).

Sushi Abi: Suşi yaptığı için. “Lakabım sushi abla.” (KK-22).

Tavşan: Kişilik özelliği olduğu için. “Hareketli olduğum için tavşan da derler.” (KK-6).

Tilki: Kişilik özelliği olduğu için. “Çakallığa kaçtım için tilki derler.” (KK-6).

Topal Ahmet: Fiziksel özelliği sebebiyle. “Gençken bahçıvandım. İnek sağır, koyun bakardım. Sonra kaza geçirdim. Topal Ahmet demeye başladılar.” (KK-23).

Usta: İşlerini gerektirdiği gibi yaptıkları için. “Osman ve Hasan Usta diye geçer. Hasan benim kardeşim.” (KK-5), “Herkes yaptığım işi sever.” (KK-24).

Yenge: Hamarat olunduğundan dolayı. “Biz aşçı arkadaşları yenge diye çağırırız.” (KK-10).

Yeşil Bursalı: Bir anı sebebiyle “4. kuşak büyük dedem dükkân açacakmış. Arkadaşına sormuş. O da söylerim ama dükkânın adını Yeşil Bursalı koyacaksın demiş. O şekilde kalmış.” (KK-25).

Yobazlar: Bir anı sebebiyle. “Dedemin babasının eşi vardı. Yunan askerler buradan geçerken su istemiş. O da vermemiş. Kendin alsana sen bizim askerimiz değilsin demiş. Onlar da ne yobaz insanlarsınız demiş. Öyle kalmış” (KK-26).

Yörüköğlü: Yörük olduğu için. (KK-27).

3.1. Bireyin Kişiliğini Yansıtan Lakaplar:

Ahtapot, Ayı, Dostum, Kafa Fatih, Kobra, Suratsız, Tavşan, Tilki

3.2. Fiziki Özellikleri Yansıtan Lakaplar

Beyaz Ak, Düdük Âdem, Topal Ahmet

3.3. Bireyin Becerisini Yansıtan Lakaplar

Fırlama, Koca Usta, Kovboy, Usta, Yenge

3.4. Kültürel Yapıdan Kaynaklanan Lakaplar

Yörüköğlü

3.5. Soyadından Kaynaklanan Lakaplar

Akkoca

3.6. Bir Anı Sebebiyle Verilen Lakaplar

Yeşil Bursalı, Yobazlar

3.7. Ehli Olduğu Yemeğin Adı Sebebiyle Verilen Lakaplar

Kanatçı Nuri Baba, Köfte, Köfte Abi, Köfteci, Sushi Abla

3.8. Lokantanın Adı Sebebiyle Verilen Lakaplar

Hanımeli, Yeşil Bursalı

3.9. Diğer Sebeplerden Dolayı Verilen Lakaplar

Dede, Değirmencioğlu, Eşki, Nuda

Kültür koşutluluğu; bölgesel olarak birbirlerinden çok uzakta bulunan kültürler ya da kültür öğeleri arasındaki benzerlikler olarak tanımlanır (Örnek, 1973: 45). Söz konusu araştırmanın örneklem alanı Eskişehir kenti olsa da merkez ilçeler dışında kalan uzak ilçelerdeki aşçılarla da görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşlerden ve Örnek’in tanımından hareketle görülmektedir ki konum olarak birbirine belli bir uzaklık seviyesinde olunsa da kültür öğeleri birbirine emsaldır. Köfte, Köfteci Abi, Köfteci lakapları bu tanımlamaya verilebilecek en açık ve net örnektir.

Yapılan derlemelerin sonucunda elde edilen verilere göre pek çok sebepten kaynaklı olarak kişilere lakap verildiği görülmektedir. Özellikle de bireyin kişilik

ya da fiziksel özelliğinden kaynaklı lakapların daha yaygın olduğu tartışılmaz bir gerçektir. Bu noktadan hareketle kişinin kendisinin bir lakapla özdeşleştirmesindeki öncelikli hususun içsel ya da dışsal özellikler olduğu ortadadır. Ek olarak şuna vurgu yapılması gerekmektedir; aşçılık mesleği doğrudan yemekle ilişkili bir meslektir. Her mesleğin üretip ortaya koyduğu bir ürün vardır. Bu mesleğin ortaya koyduğu ürün ise “yemek”tir. Gastronomi çok geniş bir yelpazesi olan bir alandır ve bin bir çeşit ürüne / yemeğe sahiptir. Bu mesleği icra edenlerin her yemeğe büyük oranda hâkim olması çok az rastlanan bir durumdur. Genellikle birey özellikle ustası olduğu, kendini işin ehli gördüğü, yapmaktan ve yemekten keyif aldığı, arz talep durumlarını, iş istihdamını da göz önünde bulundurarak yemeklerden herhangi biri üzerine ustalaşmaktadır ve ona yönelik kendini geliştirmeye, eğitmeye devam etmektedir. Kanatçı Nuri Baba, Köfte, Köfteci Abi, Köfteci, Sushi Abla lakapları bu açıklamayı destekleyici nitelikte örneklerdir.

Yukarıda bahsi geçen lakaplardan yalnızca üç tanesi kadın aşçıya aittir: Hanımeli, Suratsız, Sushi Abla. Bu noktadan hareketle bir mukayese yapılacak olduğunda ise şunu söylemek yerinde olacaktır: Kadın aşçıların kullandığı lakaplar daha kibar, kulağa hoş gelen lakaplar iken erkekler için kullanılan lakaplar genel olarak daha kaba ifadelerdir. Bu durumda meslekte kadın aşçıların neden daha az olduğu, kadın aşçıların yaşadığı sıkıntılar vb. durumları soru işareti olarak ortada bırakmakla birlikte araştırılıp başka bir makalenin konusu olması gereken bir diğer hususun bu olduğunu gösterir niteliktedir.

Sonuç

Genel olarak bakıldığında meslek folkloru bağlamında Eskişehir’deki aşçıların lakaplarının bireyin kişiliğini yansıtan, bireyin fiziksel özelliklerini yansıtan, bireyin becerisini yansıtan, kültürel kimliklerden kaynaklanan, soyadından kaynaklanan, bir anı sebebiyle verilen, ehli olduğu yemeğin adı sebebiyle verilen, lokantanın adı sebebiyle verilen, diğer sebeplerden dolayı verilen ve pek çok sebepten kaynaklandığı görülmektedir. Yukarıda da ifade edildiği üzere her aşçının bir lakaba sahip olduğunu düşünmek yanlış bir kanıdır. Yapılan derlemelerin sonucunda görüldüğü üzere bu işin eğitimini örgün anlamda almış, lisans eğitimini tamamlamış ya da dünya mutfağı restoranlarında çalışarak mesleğini icra edenlerin pek çoğunun lakabı olmadığı bunun sebebinin de bulunulan ortamın, bağlamın, o ortamdaki ilişkilerin vaziyetinin etkili olduğunu söylemek yerinde olacaktır. Dünya mutfağında ya da büyük restoranlarda çalışan aşçılar birbirlerine lakap ile seslenmek yerine kademeye göre sınıflandırıp bu sınıflandırmadaki adlara göre seslendiklerinin tercih edildiği görülmektedir. Fransız dilinden dilimize geçmiş olan “demi (çırak, çırak yardımcısı)”, chef the partie (tezgah ustası şefi), junior chef (küçük şef yardımcısı), sous chef (mutfak şefi yardımcısı), chef (şef)” tanımlamalarıyla ve alttan üste doğru hiyerarşik olarak yapılan bu sıralama ile birbirlerine seslendikleri ifade edilmiştir (KK-28). Ek olarak yukarıda bahsi geçen sebeplerden dolayı verilen lakaplar yalnızca kişilerin mesleklerinden dolayı aldıkları lakaplar

değil farklı sebeplerden dolayı da alınmış olabileceğini ve bu lakapların meslek hayatlarında da kullanıldığını söylemek mümkündür.

Bu verilerden hareketle bağlamın önemi, eğitim durumu düzeyinin etkisi, kadın- erkek aşçı sayısı oranının etkisi, cinsiyet durumunun verilen lakaplara doğru- dan ya da dolaylı olarak yansımalarının net bir şekilde görüldüğünü söylemek ye- rinde bir ifade olacaktır.

Kaynakça

Yazılı Kaynaklar

- Aça, Mustafa (2014). *Giresun ve Trabzon İlleri Balıkçılarının Meslek Folkloru*. Doktora Tezi. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Boyras, Şeref (1998). "Lakaplar Konusunda Bazı Dikkatler ve Bir Yöre Örneği". *Türklük Bilimi Araştırmaları*, VII: 107-138.
- Büyükokutan Töret, Aslı (2018). "Meslek Folkloru Kapsamında Hekimlerle İlgili Stereotipler ve Bunlara Bağlı Şakalar Üzerine Bir Değerlendirme". *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 11(24): 13- 30.
- Coşar, Asiye Mevhibe (2003). "Trabzon'da Kullanılan Lakaplar Üzerine Bir Derleme/ Değerlendirme". *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı- Belleten Dergisi*, 47(1999): 26- 40.
- Dinç, Mustafa (2019). "Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kùltürüne Dönük Temsilleri". *Halk Bilimi El Kitabı*. Ed. Mustafa Aça. Ankara: Nobel Akademik Ya- yıncılık, 287-314.
- Fındık, Gözde (2006). *Gastronomi ve Aşçılıkta Kadın Çalışanların İstihdam Sorunlarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Giresun: Giresun Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kafesoęlu, İbrahim (1988). *Türk Milli Kùltürü*. Ankara: Ötüken Yayınları.
- Karataş, Pınar (2016). *Meslek Folkloru Bağlamında Hekimlik*. Doktora Tezi. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- McCarl, Robert S. (1996). "Occupational Folklore". *American Folklore An Encyclopedia*. Ed. Jan Harold Brunvand. New York London: Tylor & Francis, 1089-109.
- Örnek, Sedat Veyis (1973). *Budunbilim Terimleri Sözlüğü*. Ankara: TDK Yayınları.
- Örnek, Sedat Veyis (1977). *Türk Halkbilimi*. Ankara: İş Bankası Kùltür Yayınları.
- Özdal, Ayşenur (2018). *Günümüz Gaziantep Esnafının Meslek Folkloru*. Doktora Tezi. Adıyaman: Adıyaman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Varis, Abdurrahman (2004). "Türklerin Ad Koyma Gelenekleri Üzerine Bir İnceleme". *Milli Folklor*, 16(61): 124-133.

Sözlü Kaynaklar

KK-1: A. Kılıç, Kütahya, 1978, Lise Mezunı. (Görüşme: 26.03.2024).

- KK-2: Fatma Göl, Eskişehir, 1985, İlkokul Mezunu. (Görüşme: 26.03.2024).
- KK-3: Tolga Altınok, Eskişehir, 1993, Üniversite Mezunu. (Görüşme: 26.03.2024).
- KK-4: Rıdvan, Eskişehir, 1992, Lise Mezunu. (Görüşme: 27.03.2024).
- KK-5: Osman Özbek, Eskişehir, 1959, İlkokul Mezunu. (Görüşme: 27.03.2024).
- KK-6: Alaattin Göl, Kahramanmaraş, 1982, İlkokul Mezunu. (27.03.2024).
- KK-7: D. Şahin, Ağrı, 1998, İlkokul Mezunu. (Görüşme: 27.03.2024).
- KK-8: Can Koç, Malatya, 1983, Lise Mezunu. (Görüşme: 29.03.2024).
- KK-9: İbrahim Birol, Eskişehir, 1957, İlkokul Mezunu. (Görüşme: 29.03.2024).
- KK-10: Mehmet Sarıkul, Gaziantep, 1978, Lise Mezunu. (Görüşme: 30.03.2024).
- KK-11: Muhsin Doğulu, Hatay, 1995, Ortaokul Mezunu. (Görüşme: 30.03.2024).
- KK-12: Osman Yakup, Adıyaman, 1994, Lise Mezunu. (Görüşme: 30.03.2024).
- KK-13: Birgül Özpınar, Eskişehir, 1980, İlkokul Mezunu. (Görüşme: 30.03.2024).
- KK-14: Fatih Yarbaş, Kütahya, 1985, Lise Mezunu. (Görüşme: 31.03.2024).
- KK-15: Yalçın Atay, Adıyaman, 1993, Lise Mezunu. (Görüşme: 31.03.2024).
- KK-16: Özcan Esnemez, Eskişehir, 1990, Lise Mezunu. (Görüşme: 31.03.2024).
- KK-17: Bilgilerini vermek istemeyen kaynak kişi. (Görüşme: 31.03.2024).
- KK-18: Anıl Çubuk, Şanlıurfa, 1990, Ortaokul Mezunu. (Görüşme: 01.04.2024).
- KK-19: Özgü Salkım, Eskişehir, 1962, Lise Mezunu. (Görüşme: 01.04.2024).
- KK-20: İsmihan Ateş, Eskişehir, 1982, Lise Mezunu. (Görüşme: 01.04.2024).
- KK-21: Nurullah Davutçu, Bolu, 1990, Lise Mezunu. (Görüşme: 01.04.2024).
- KK-22: Semra Yılmaz, Çorum, 1971, Lise Mezunu. (Görüşme: 02.04.2024).
- KK-23: Ahmet Yılmaz, Eskişehir, 1963, İlkokul Mezunu. (Görüşme: 02.04.2024).
- KK-24: Cengiz., Mersin. (Görüşme: 03.04.2024).
- KK-25: Gazi Nurturhan, Eskişehir, 1983, Lise Mezunu. (Görüşme: 03.04.2024).
- KK-26: Ahmet Nurturhan, Eskişehir, 1982, Lise Mezunu. (Görüşme: 03.04.2024).
- KK-27: Ahmet Topal, Eskişehir, 1975, İlkokul Mezunu. (Görüşme:03.04.2024).
- KK-28: Ali Osman, Eskişehirli, 1994, Üniversite Mezunu. (Görüşme: 03.04.2024).

Elektronik Kaynaklar

URL-1: "Türk Dil Kurumu". <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim: 03.04.2024)

URL-2: "Eskişehir Valiliği" <http://www.eskisehir.gov.tr/tarihce#:~:text=%C4%B0limiz%20%C3%A7ok%20eski%20bir%20yerle%C5%9Fme,dolay%C4%B1%20da%20Eski%C5%9Fehir%20ad%C4%B1%20verilmi%C5%9Ftir.> (Erişim: 03.04.2024).

Çalışmanın yazarı/yazarları "COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İllkeleri" erevesinde aşağıdaki hususları beyan etmişlerdir:

Etik Kurul Belgesi: Makalenin saha araştırmaları Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler İnsan Araştırmaları Etik Kurulu'nun 21.03.2024 tarih ve 2024-06 sayılı Etik Kurul Onayı ile gerçekleştirilmiştir.

Finansman: Bu alışma için herhangi bir kurum ve kuruluştan destek alınmamıştır.

Destek ve Teşekkür: Yazar tarafından Prof. Dr. Aslı Büyükokutan Töret'e teşekkür edilmektedir.

ıkar atışması Beyanı: Bu çalışmanın araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın/yazarların potansiyel bir çıkar atışması yoktur.

Yazarın Notu: Bu makale Eskişehir Osmangazi niversitesi'nde hazırlanmakta olan *Meslek Folkloru Bağlamında Eskişehir'de Aşılılık* başlıklı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

Katkı Oranı Beyanı: Bu çalışmanın tüm bölümleri tek bir yazar tarafından hazırlanmıştır.



The author / authors of the study declared the following points within the framework of the "COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors":

Ethics Committee Approval: The field researches of this study was carried out with the Ethics Committee Approval of Eskişehir Osmangazi University Social and Humanities Human Research Ethics Committee dated 21.03.2024 and numbered 2024-06.

Funding: No support was received from any institution or organization for this study.

Support and Acknowledgment: The author would like to thank to Prof. Dr. Aslı Büyükokutan Tret.

Declaration of Conflicting Interests: The author has no potential conflict of interest regarding research, authorship or publication of this study.

Author's Note: This article was produced from the master's thesis entitled *Cookery in Eskisehir in The Context of Occupational Folklore*, which is being prepared at Eskişehir Osmangazi University.

Author Contributions: All sections of this study have been prepared by a single author.