



# Ankara'nın Kentleşme Süreci İçinde Kent ve Beslenme Kültürü İlişkisi

Makbule Uysal<sup>1</sup>

ORCID: 0000-0002-2051-6472

Gözde Tekin<sup>2</sup>

ORCID: 0000-0002-9068-0788

## Öz

Kentleşme ve beslenme kültürü arasında karşılıklı bir ilişki vardır. Gıdanın tedarik edilme sürecinde, gıdanın temini, tüketimi ve korunması adına yapılan avcılık, ateşin icadı, hayvanların evcilleştirilmesi, tarım gibi icatlar insanlığın gelişimindeki itici güç olmuş ve nihayetinde kentleri ortaya çıkarmıştır. Kentlerle ortaya çıkan kent-kır ayrımı, mutfak kültürüne yansımıştır. Kır mutfaklarına göre çok kültürlü ve katmanlı kent mutfakları, daha profesyonel ve gıda çeşitliliğine sahip hâle gelmiştir. Her kentin kendi tarihsel bağlamında coğrafi konumuna, ekonomik faaliyetlerine göre bir beslenme kültürü oluşmuştur. Ankara da bu anlamda incelenmeye değer bir tarihsel bağlama sahiptir. Ankara, genç bir başkent olarak yüz yıllık süreç içinde, kentleşme ve modernleşmeye bağlı değişim ve dönüşümlerin kolay izlenebildiği bir kent olduğundan çalışmanın örnekleme olarak belirlenmiştir. Bu doğrultuda çalışma, kentleşme süreci içinde Ankara'nın beslenme kültürünü oluşturan ve bu kültürü yansıtan unsurlara odaklanmaktadır. Çalışmanın verileri daha çok Ulus ve Atatürk Bulvarı çevresinde kentleşmeyle gelişen semtlerdeki gözlem notlarına, Ankara ve Ankara mutfağı üzerine yapılmış literatür çalışmalarına, popüler yayınlara (blog, vlog), restoranların internet sayfa ve menülerine dayanmaktadır. Bu veriler ışığında, Ankara'nın geleneksel mutfağında, gıda tedarikinde ve dışarıda yemek kültüründe doğal bir süreç olarak kentleşmenin ve küreselleşmenin etkisi kadar modern bir başkent inşa etme idealinin de etkili olduğu görülür.

**Anahtar Kelimeler:** Ankara, Ankara mutfağı, beslenme kültürü, kentleşme

<sup>1</sup> Dr., Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halk Bilimi Bölümü Doktora Programı Mezunlu

<sup>2</sup> Dr. Öğr. Üyesi., Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Halk Bilimi Bölümü



# The Relationship Between City and Nutrition Culture in Ankara's Urbanization Process

Makbule Uysal<sup>3</sup>

ORCID: 0000-0002-2051-6472

Gözde Tekin<sup>4</sup>

ORCID: 0000-0002-9068-0788

## Abstract

*There is a reciprocal relationship between urbanization and food culture. Inventions such as hunting, the invention of fire, domestication of animals, and agriculture, which were made for the purpose of food supply, consumption, and preservation, were the driving force in the development of humanity and eventually gave rise to cities. The emergence of cities is also an important turning point. The urban-rural distinction that emerged with cities has been reflected in the culinary culture. Multicultural and layered urban cuisines have become more professional and have a variety of food compared to rural cuisines. Each city has a nutritional culture according to its own historical context, geographical location, and economic activities. Ankara also has a historical context worth examining in this sense. Ankara, as a young capital city, was determined as the sample of the study because it is a city where changes and transformations due to urbanization and modernization can be easily observed over the course of a century. Accordingly, the study focuses on the elements that constitute and reflect the food culture of Ankara in the urbanization process. The data of the study is mostly based on observation notes in the neighborhoods around Ullus and Atatürk Boulevard, literature studies on Ankara and Ankara cuisine, popular publications (blogs, vlogs), restaurant websites and menus. In the light of these data, it can be seen that the ideal of building a modern capital city is as influential in Ankara's traditional cuisine, food supply and eating out culture as the impact of urbanization and globalization as a natural process.*

**Keywords:** Ankara, Ankara cuisine, nutrition culture, urbanization.

<sup>3</sup> PhD., Gazi University, Institute of Social Sciences, Department of Turkish Folklore

<sup>4</sup> Asst. Prof., Ankara Hacı Bayram University, Faculty of Letters, Department of Turkish Folklore

## Giriş

İnsanlık tarihinde beslenmedeki her türlü gelişme ve ilerleme, kentleşmenin başlaması ve gelişmesine yol açan bir takım itici güçler olarak görülebilir. Tarımsal devrim, bu itici güçlerin en önemlisidir. Tarım, insanın üretim ve tüketim biçimini değiştiren, ekonomik karşılığı olan ve toplumun tabakalaşmasına yol açan bu sebeple de örgütsel olarak küçük kabile ya da köylü oluşumlardan başka bir sisteme geçişi sağlayan bir kırılmayı işaret eder. “Arkeologlar ve urbanistlerce (kentbilimciler) tarihteki ilk kent olarak kabul edilen yer günümüzden yaklaşık 5000 yıl önce kurulmuş olan Güney Irak’taki (Aşağı Mezopotamya) Uruk ya da bugünkü adıyla Warka’dır” (Uhri, 2015, s.82). Tarihin ilk kentinin Bereketli/Verimli Hilal bölgesinde kurulması tarım ve kentleşme arasındaki ilişkinin göstergesi olarak okunabilir. Ancak kentleşme, tarımcılığın bir sonucu olsa da tarım dışı toplumsal yapıya karşılık gelir. “Şehir, tarım dışı üretimin yapıldığı yerin adıdır. Uygarlığın birinci aşaması göçebelikten tarımcılığa geçiş ise, ikincisi, köy ve şehrin ayrışmasıdır. Şehrin oluşması, tarımda artık değerlin sürekli olmasına ve şehirde tarımsal olmayan alanlarda uzmanlaşmış kimselerin, bu artışa dayanabilmelerine bağlıdır.” (Emiroğlu, 1985, s.24). Gideon Sjoberg (2002, s.38), bu ayrışmaya rağmen sanayi öncesinde, köylü sınıfı ile kentin alt sınıfını aynı kabul etmektedir. Sjoberg, sanayi öncesi kentte feodal bir düzenin olduğunu ve bunun da folk toplumu gibi durağan bir yapısı olduğunu belirterek sanayi devriminin kentleşme sürecindeki önemine işaret eder. Bu bağlamda sanayileşme, tarım gibi kentleşmede ve beslenme kültüründeki önemli bir kırılma olarak değerlendirilebilir. Alan Beardsworth ve Teresa Keil (2011, s.62) sanayileşmeyi temel aldıkları ve beslenme sistemlerine dair yaptıkları ayrımı şöyle tabloştürmüşlardır:

**Tablo 1.** Geleneksel ve modern sistemlere dair ayırım

Faaliyet	Geleneksel Sistemler	Modern Sistemler
Üretim	Küçük ölçekli/sınırlı Lüks mallar haricinde yerel üretim temelli Büyük oranda tarımda çalışan nüfus	Geniş ölçekli/ son derece uzmanlaşmış / sanayileşmiş Yerellikten kurtulmuş/küresel üretim Nüfusun büyük bir çoğunluğunun gıda üretimiyle ilgisi yok
Dağıtım	Yerel sınırlar içerisinde Akrabalık ve diğer toplumsal ağlar tarafından yönlendirilen alışveriş	Uluslararası/küresel Para ve Pazar tarafından yönlendirilen gıda temini
Tüketim	Hasat mevsimine göre bolluk dönemleri ve kıtlık dönemleri arasında dalgalanmalar Sınırlı ve statüye bağlı seçme şansı Toplumlar arasında besinsel eşitsizlikler	Fiyatla ve mevsiminden bağımsız, dağıtım ulaşılabılır gıda Ödeme gücüne sahip olanlar için seçme şansının genişliği Toplumlar arası ve toplum içi besinsel eşitsizlikler
İnançlar	Besin zincirinin en tepesinde insan var/ Çevreden faydalanmak zorunlu	İnsanoğlunun çevreye hâkim olduğunu savunanlar ve buna karşı çıkanlar arasında tartışma

Bu tabloda (Tablo 1) görüldüğü üzere geleneksel sistem ve modern sistem arasındaki farklılıklar üretim ve tüketim biçimlerindeki insan ilişkilerinin mahiyetine dayanmaktadır. Geleneksel beslenme süreci, en nihayetinde sofraya konan yemeğin üretimine doğrudan katılıma, bu katılım etrafında gerçekleşen insani ilişkilerin yoğunluğuna, yerli olana ve doğa şartlarına bağımlılığa, sınırlılığa ve bunun sonucu homojen bir gıda tüketimine karşılık gelirken modern sistem, üretim ile insan arasındaki mesafenin açıldığı, profesyonelliğin hâkim olduğu, insanın birbirine, yerele ve doğaya olan bağımlılığının azaldığı bir sisteme karşılık gelmektedir. Sanayileşmenin temel alındığı bu ayırım, kentleşme sürecinin bir çıktısıdır. Sanayileşmeyle artan kentleşme, kırsaldan kente göçen ve sayıları her geçen gün artan kent sakinlerinin beslenme ihtiyacının giderilmesinde geleneksel sistemleri tamamen ortadan kaldırmasa da büyük değişim ve dönüşümleri beraberinde getirmiştir. Tarihten bugüne kent, pek çok konuda olduğu gibi farklı ve karmaşık bir beslenme kültürüne sahiptir. “Antik dünyada kentleşme süreci gıda üretimiyle tüketiciler arasındaki doğrudan bağlantıları zaten kesmiş ve gıda üretiminde meydana gelecek gelişmeler için gerekli teşviki sağlamıştır” (Beardsworth ve Keil, 2011, s.63). Bu anlamda en başından beri kentlerin mutfak kültürlerinin, sade ve coğrafyaya bağımlı bir mutfak biçimi olan geleneksel mutfak kültüründen ayrıştığı söylenebilir. Kentteki toplumsal tabakalaşma ve sınıfsal farklılıklar,

kent çevresindeki yerel gıda üretimi, kentlerin yer aldıkları ülkelerdeki coğrafi konumlarından kaynaklı ticari önemleri, monarşilerin merkezi konumundan kaynaklı siyasi üstünlükleri, imparatorluk sistemlerinden kaynaklı heterojen etnik unsurlar kentlerin beslenme kültürlerini etkilemekte ve farklılaştırmaktadır.

Bu çalışmada, her şehrin kendine özgü bir kentleşme süreci ve bu süreç içinde gelişen bir mutfağı olduğu düşüncesiyle 100 yıllık bir başkent olan ve onun öncesinde taşra olarak kabul edilen Ankara'nın beslenme kültürüne odaklanılmıştır. Çalışmada Ankara'nın beslenme kültürünü oluşturan ve bu kültürü yansıtan unsurlar üzerinde durulmuştur.

### Çalışmanın Yöntemi

Çalışmanın yöntemi, çalışma konusunu ortaya çıkaran bir süreç olarak değerlendirilebilir. Bu noktada Leyla Bektaş Ata'nın (2020, s.254) yöntemin önemine dair "yalnızca sahaya gidince kapıları açan bir anahtar değil, sahaya çıkaran, konuşturan, tartıştıran, diyalogu kurduran ve metni yazdıran" olarak yaptığı yorum akla gelmektedir. Bu çalışmanın konusunu ve örnekleme yöntemi üzerinden belirlenmiştir. Halk bilimi disiplinin bir araya getirdiği, bu disiplin çerçevesinde mutfak kültürü ve kent folkloru çalışan iki kişinin içinde yaşadıkları kentin mutfağına dair farkındalıkları ve gözlemleri bir süre sonra gözlem notlarına dönüşmüştür.

Yıllardır yaşadığımız Ankara'da dışarıda yemek yeme sosyalleştığımız temel etkinliklerden biridir. Ankara'nın metropol bir şehir olması, farklı kültürlerin mutfaklarını tanıma fırsatı verdi. Karadeniz'in farklı şehirlerinden gelen kişiler olarak kendi şehirlerimizin geleneksel mutfağını bu restoranların ortaya koyduğu mutfaklarla karşılaştırabilirken Ankara'nın mutfak kültürüne dair bir kıyaslama yapamadığımızı fark ettik. Bunda en önemli etken Ankara'da gündelik hayatımızı geçirdiğimiz kent alanlarında Ankara mutfağını temsil eden menülere çok denk gelmeyişiğimizdi. Bu noktada Ankara'nın geleneksel mutfağını deneyimleyebilecek menülere sahip restoranların olup olmadığı, Ankara'nın geleneksel mutfağının tam olarak neye karşılık geldiği soruları ortaya çıktı. Bu soruların cevapları aslında daha geniş bir başlığa karşılık gelen *bir kentin geleneksel mutfağını oluşturan yapı ve unsurların ne olduğu ve de kentin içinde nerede var olduğu* sorularının çok küçük bir parçasıdır. Bu başlığı ortaya çıkaran soruların cevapları, bir makalenin sınırlarını aşacağından gözlem yapabileceğimiz, hâlihazırda içinde bulunduğumuz, sınırları

belli bir yeri alan olarak belirledik. Çalışmanın verileri bu yüzden daha çok Ulus ve Atatürk Bulvarı çevresinde kentleşmeyle gelişen semtler üzerinden toplanmıştır.

Bu semtlerde gerçekleşen yemek yeme deneyimleri sonrasında gözlem notları tutulmuş, böylece popüler yayınlar (blog, vlog), restoranların internet sayfa ve menüleri üzerine yapılan araştırma sonuçlarıyla birlikte bugün dışarıda yemek yeme kültürünü oluşturan unsurlar tespit edilmeye çalışılmıştır. Diğer yandan tarihsel bağlamını belirlemek amacıyla Ankara ve Ankara mutfağı üzerine yapılmış literatür çalışmaları taranmıştır. Bununla birlikte Ankara geleneksel mutfağına dair veriler, halk biliminin alan çalışması anlayışında kullandığı temel yöntem olan derlemelerden elde edilmiştir. Burada çalışma için ayrı bir derleme yapılmayıp, daha önceden gerçekleştirilen çeşitli saha çalışmalarındaki derleme metinlerinden faydalanılmıştır. Bu saha çalışmaları Ankara'ya bağlı çeşitli ilçe ve köylerde gerçekleştirilmiş olup, değerlendirmeden çok ham veri sağlayan derlemeleri içermektedir.

En nihayetinde konunun belirlenmesinden sonra toplanan bütün bu veriler, Ankara'nın tarihsel bağlamı dikkate alınarak kentleşme ve mutfak kültürü ilişkiseliliği üzerinden yorumlanmıştır.

## **Ankara'nın Kuşaktan Kuşağa Aktarılan Geleneksel Mutfağı**

Geleneksel mutfak ve bununla hemen hemen aynı anlamda kullanılan halk mutfağı ya da yerel mutfak kavramları, kentli, hautine cuisine ve modern mutfak karşısında konumlandırılmıştır. Gelenekler, "kuşaktan kuşağa geçen kültür kalıpları=(mirasları), alışkanlıklar, bilgiler, beceriler, davranışlar vb." (Örnek, 2014, s.178-179) unsurlardan oluşur. Herhangi bir "gelenek söz konusu olduğunda anahtar sözcük kuşaktan kuşağa aktarımdır" (Ölçer Özünel, 2015, s.188). Bu durumda geleneğe dayalı bir mutfak anlayışından bahsedildiğinde bir önceki kuşağın gıda üretim ve tüketim biçimleriyle benzerlik, belli bir süreklilik ve kalıplaşmış uygulamalar anlaşılır. Christian Boudan (2006, s.186), geleneksel mutfağın aile ortamında edinilen görgüsel bilgiye dayandığını, bu bilgi türündeki değişimin geleneklerin gücüne, genel teknik gelişme düzeyine ve ülkenin iklim koşullarına bağlı olduğunu söyler. Ona göre geleneksel mutfak, bu mutfağa bağlı yaşam tarzının ortadan kalkmasıyla birlikte içine sanayi tarafından değişime uğratılmış ve kentsel yaşam tarzının ritim ve taleplerine uygun yeni besin maddeleri katarak gelişmektedir. Boudan, kentleşmeyi geleneksel mutfaktaki değişimin merkezine yerleştirmektedir.

Kent-köy farklılığında kent mutfağının dayandığı şey, Jack Goody'ye (2011, s.200-201) göre bahçe ve tarlanın aksine dükkân ve pazara bel bağlamak, ağızdan çıkan sözden değil kitaptan öğrenmektir. Goody, kent ve köy arasındaki beslenme kültürü özelindeki ayrışmada, deneyimlenen mutfağa dair bilgi edinme farklılığının üzerinde durmuştur. Ona göre, taşra mutfağı, herhangi bir yemek kitabına değil geleneğin doğal akışına bağlıdır. Goody, yazılı mutfağın kentli-yüksek sınıfla ilişkisini ortaya koyarak köylü mutfağını kentli mutfaktan tamamen yazılı tarifte tanımlanan kesin niceliklere ve özel malzemelere daha az bağlı olması bakımından ayırmaktadır.

Goody'nin bu ayrımı üzerinden ele alındığında Ankara'nın geleneksel mutfağının kent içerisindeki izleri belirsizleşir. Kentin yapısı ve yaşam biçimi, geleneksel olana müsaade etmiyorsa bu durumda kentin geleneksel mutfağının olmadığı çıkarımı yapılabilir. Ancak Ankara'nın mutfağına dair çalışmaların önemli bir kısmının geleneksel mutfağa ait derlemelerden meydana geldiği görülmektedir. Bu durumda bir kentin mutfak kültürünün temeli, geleneksel olarak sürdürülebilmiş olanda aranmaktadır. Geleneksel mutfağın sürdürülebilirliği de geleneksel üretimlerin devamlılığıyla doğrudan ilişkilidir.

Tarım ve hayvancılık gibi faaliyetler kent dışı uğraşlar olarak nitelendirilse de kentlerin beslenme kültürünü ve geleneksel mutfaklarını doğrudan etkilemektedir. Ankara'da da genellikle çevre ilçelerden elde edilmiş arşiv niteliği gösteren derleme çalışmalarında yer alan yemeklerde, bu üretim kaynaklı malzemeler ağırlıktadır. Mutfakta hamur işlerindeki yoğunluk, yemeklerde tahıl ve küçükbaş hayvan eti, tatlılarda pekmez, bal kullanımı dikkat çekmektedir. Esat Bozyiğit (1984), "Börekler-Çörekler, Hamur İşleri Yemekler ve Ekmekler" başlıklarında ayrı ayrı ele aldığı toplamda 35 tane hamur işi yemek tespit etmiştir. Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar'ın Ankara Yemekleri (2015) çalışmasında bu sayı 55'e çıkmaktadır. Diğer yandan küçükbaş hayvanlardan sağlanan kırmızı etin kullanımındaki yoğunluk dikkat çekicidir. Örneğin; yaz aylarında kesilen koyun etlerinin kışın yenilmek üzere kavrulup teneke ve küplere basılmasıyla yapılan "sızgıç" (Bozyiğit, 1984, s.11), "Ankara tavası, Ankara döneri, Beypazarı güveci, bici, ciğer sarması, çökel, etli patlıcan tavası, haşlama kuzu eti, koç yumurtası, kuzu sac kavurması, etli serit, sıırım, siğer" (Toygar ve Berkok-Toygar, 2015, s.86-116). Ankara'nın çeşitli ilçelerinden derlenen bir et yemeği olarak karşımıza çıkan, Ayaş'ta ve Uruş'ta temelde aynı malzemeler ve yöntemle yapılan kapama yemeğinin Uruş'un mutfak kültüründe yer almasının nedeni, çeltik tarlalarının çok olması olarak belirtilmiştir. Yine bir et yemeği olarak derlenen ve ana malzemesi kuzu eti olan Balâ Tavanın oluşumu, bölgede hayvancılığın

önemli bir geçim kaynağı olmasına dayandırılmıştır (Oğuz, Aykanat ve Karagöz, 2006, s.17,45,54). Diğer yandan bulgur tüketimi de üretimle ilişkili olarak değerlendirilebilir. Yenimahalle Yakacık köyünden Nezaket Deli, büyüdüğü evde bulgurun pirince kıyasla çok daha fazla tüketildiğini ve bulguru kendilerinin ürettiğini belirtmiştir (Özilgen ve Samancı, 2020, s.41). Hane odaklı bulgur üretimi diğer ilçelerde de görülmektedir. Örneğin Güdül ilçesinin Tahtacıörencik köyünde bugün hâlâ bulgur üretimine rastlanmaktadır (Kahveci, 2023). Pıtır Pıtır Pilavı, Tohma, Efelek Dolması, Göçe, Bici Aşı, Keşkek, Topaç, Çiğdem Pilavı, İşkembeli Pilav, Yaprak Aşı ana malzemesi bulgur olan yemeklerdendir (Bozyiğit, 1984; Toygar ve Toygar, 2015).

Benzer şekilde üretimle ilişkili olarak tatlılarda bal ve pekmez kullanımı yaygındır. Höşmerim tatlısının üzerine şeker ya da bal dökülerek tüketilmesi, kabak tatlısına şeker ve pekmez konulması, karga beyninde (yoğurdun tatlandırılarak tüketilmesi) pekmezin şekere alternatif bir tatlandırıcı olması (Bozyiğit, 1984, s.23) bu kullanımın örneklerindedir. Yemeklerdeki gıda maddelerinin Ankara'nın iklim ve coğrafyasına uygun olan üretimle sağlandığını, bu noktada Ankara'da yapılan tarım ve hayvancılığın geleneksel mutfağın ana unsuru olduğu söylenebilir. Diğer taraftan bu ekonomik uğraşların etrafında gelişen çeşitli uygulamalar ve geleneksel yaşamın ayrılmaz bir parçası olan toplumsal ritüeller ve şölenler geleneksel mutfağın sürdürülmesinde önemli bir etkidir.

Çeşitli saha çalışmalarında geleneksel mutfağın izleri özellikle Ankara'nın ilçelerindeki uygulamalarda görülmektedir. Özel gün yemekleri olarak sınıflandırılacak bu yemekler, bir insanın hayatındaki önemli aşamaları karşılayan doğum, düğün ve ölümle ilgili geçiş ritüellerinde, kolektif katılımın sağlandığı hıdırellez, yağmur duası, koç katımı, ramazan ve kurban bayramlarında ve kandillerde kendini göstermektedir. Bu zamanlar geleneğin sürdürülmesindeki gerekli tekrarı ve sabitliği karşılamaktadır. Henri Lefebvre (2013, s.57), modernitenin doğrusal zaman algısının karşısına yerleştirdiği geleneksel yaşamın zaman anlayışı olan döngüsel zamanın hâlâ ısrarla devam ettiğini söyler. Bu döngüsel zamanlar, parçalanarak varlıklarını sürdürmektedir ve biyolojik, fizyolojik ve toplumsal yaşamın çok büyük bölümü, döngüsel zamanlarda yer almaktadır. İnsan hayatındaki önemli geçiş dönemi uygulamaları, bayram zamanları bu döngüsellik içinde değerlendirilebilir. Böylece geleneksel mutfak, dağılmış olan döngüsel zamanların içinde sürdürülmektedir. Bu bağlamda yapılan derleme çalışmaları, Ankara'nın ilçelerinde döngüsel zaman anlayışıyla pek çok uygulamanın gerçekleştirildiğini ve



bunlar çevresinde geleneksel mutfağın bugüne kadar sürdürüldüğünü göstermektedir. Coğrafyaya bağlı tarımsal ve hayvansal üretimin şekillendirdiği yemek kültürü, doğrudan çeşitli uygulamalara yansımıştır. Örneğin dış buğdayı uygulamasının, hububat tarımının şekillendirdiği bir beslenme anlayışını ve onun etrafında gelişen inanç sistemini ortaya koyduğu söylenebilir. Gölbaşı'nda yapılan bir derlemedeki bilgiye göre, bebeğin ilk dışı çıktığında dış bulguru kaynatılır ve içine pişmiş nohut, mercimek, fasulye konularak komşu, akrabalara dağıtılır (Gölbaşı'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası, 2023, s.84). Bir başka geçiş dönemi olan evlenmede de yemekle ilgili çok fazla geleneksel uygulamaya rastlanmaktadır.

Düğünlerde verilen yemeklerin, bazı değişiklikler olsa da, hemen hemen benzer gıdalarla hazırlandığı görülmektedir. Polatlı'da gerçekleştirilen alan çalışmasına göre, eskiden kuzu çevrilen düğünlerde bugün sade pilav yapılır ve inek kesilir. Yine Polatlı'da kışın kuru fasulye ve nohut yazın taze fasulye ve biberin sofraya konulduğu, başka köylerden okuntuyla gelen kişiler için köy meydanında leğenler içinde pirinç pilavı servis edildiği, eskiden bunun yanına hoşafın şimdilerde ayranın ikram edildiği bilgisi verilmektedir. Diğer yandan Çamlıdere'de et, pilav, bamya, yoğurt; Kalecik'te, pilav, et, çorba, salata ve sarma, yazma çöreği, Güdül'de tavuk, et, pilav, komposto, salata, bamya, fasulye, dolma; Nallıhan'da, davar eti, yaprak sarma, nohut, kuru fasulye, pilav, baklava, börek, çörek derlenen düğün yemekleridir (Ankara'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası, 2012, s.140).

Geçiş dönemleri dışında bolluk bereket ritüelleri de mutfak kültürüyle doğrudan ilişkilidir. Örneğin yapılmış olan derlemelerden ve güncel haberlerden (Bizim Ankara, 2024) anlaşıldığı üzere Ankara'nın pek çok ilçesinde yağmur duası ritüeli gerçekleştirilmektedir. Bu ritüelde genellikle ilkbaharın sonuna doğru yağmur yağmadığı zamanlarda, bulunulan köyün yüksek bir yerine çıkılır ve gerekli dualar edildikten sonra genelde koyun kurban edilecek, kurban eti yenir. Dua kabul olup, yağmur yağdığı anda, evlerden süt toplanır ve "süt botkası" yapılır. Yaşlı bir teyze tarafından bulgur ve sütün kaynatılmasıyla yapılan bu yemeği önce çocuklar, sonra da büyükler yer (Ankara'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası, 2012, s.164).

Örnekleri verilen özel gün yemeklerinin üretiminde de yerel, sade malzeme kaynağından yararlandığı, aktarımının ise ritüellerle gerçekleştirildiği görülmektedir. Yukarıdaki yemeklerin ortak özelliği, yapımında kullanılan gıda maddelerinde coğrafyaya olan bağımlılıktır. Diğer yandan bu yemekler, Ankara kent merkezinin uzağında derlenmiştir. Bu durumda bir şehrin taşrasındaki ve merkezindeki mutfak kültürü arasında nasıl bir ilişkinin

olduğunun açıklanması zor bir hâl almakta, geleneksel mutfağın kent merkezi içerisindeki yeri netleştirilememektedir. Bugün ev içi yemek üretimindeki durum hakkında bilgi sahibi olamasak da kent merkezindeki yemek işletmelerinde Ankara'nın geleneksel üretimine dayanan imgesel bir mutfak anlayışından bahsetmek zor görünmektedir.

Yine de geleneksel üretim ve yaşam biçimine dayanan beslenme kültürünün, kırsal ya da taşradan daha sınırlı olsa da kent içerisinde geleneksel yaşamın devam ettirildiği aile ve topluluklarda ve gecekondulu mahallelerinde sürdürüldüğü söylenebilmektedir. Ruşen Keleş (2018, s. 58,127) 1968 yılında yaptığı araştırmasında, Eski Ankara'da tarımsal mesleklerde çalışan nüfusun hemen hemen bulunmamasına karşın, topluluğun yaşam biçimine bakıldığında kurutulmak üzere pencerelere asılmış kırmızı biberlerden yola çıkarak köysel yaşamdan tamamen kopulmadığı yorumunu yapar ve bölge sakinlerinin çoğunun Kalecik, Kırşehir, Beypazarı, Çankırı ve Kastamonu'dan geldiklerini söyler. Bugün de bazı apartman balkonlarında bu tür kurutma işlemlerine rastlanması, köysel yaşamın kent içindeki devamlılığını göstermektedir. Diğer yandan hızlı ve plansız göç sonucu oluşan gecekondulu mahallelerinde, kırsaldan getirilen geleneksel yeme içme alışkanlıklarının devam ettirildiği söylenebilir. Evrim Ölçer Özünel (2015, s.71-80) gecekondulu mahallesindeki mekânsal kuruluşun geleneksel pişirme aracı olan tandır ve ekmek kültürünün devam ettirilmesindeki etkisinden bahsetmiştir. Köyden gelen nüfusun beslenme alışkanlığında önemli bir yer kaplayan ekmek ve yufka yapımının kentte kurulan köy tipi yaşam alanıyla devamlılığının sağlandığına dikkat çeken yazarın yaptığı görüşmelerde, mahalledeki konutların yüksek katlı apartmanlara dönüşmesiyle bu geleneksel gıda üretim biçiminin ortadan kalkmaya başladığı belirtilir. Buradan anlaşılacağı üzere kent içerisinde geleneksel yaşam biçimine uygun mekân tasarımı, bir süre geleneksel alışkanlıkların devamını sağlasa da zaman içinde dönüştürülmüştür. Bu da geleneklerin aktarılmasında bir mekân krizine sebep olmaktadır. Geleneklerin yaşatılmasında karşılaşılan mekân krizi, kentin modern yapısının sonucudur. Kent, topluluğun kimliğini ve gelenekleri yaşatacağı alanlardan ziyade, kentli ve modern olmak üzerinden bir kurguya sahiptir.

Bir kentin geleneksel mutfağının sınırları çizilirken kent sakinlerinin kim olduğu tartışmalıdır. Örneğin Nevzat Gözaydın (1990, s.151), Ankara'daki özel gün ve yemeklerine dair yapmış olduğu araştırmada, Ankara'ya başka şehirlerden gelenlerin geleneksel mutfaklarına ait yemeklere rastlandığını belirtmiş ancak bu yemekleri çalışmanın çıktılarına dahil etmemiş ve An-

kara'nın mutfak kültürünü sadece Ankaralı olanlarla sınırlandırmıştır. Ancak bu bakış açısı bugün metropol olan bir başkent'in mutfağını yorumlamayı imkânsız hâle getirebilir.

Dünyanın hızla kentleşmesine paralel olarak Türkiye'de de 1950'lerden sonra artan kent nüfusu 2000'li yıllarda artık ülke nüfusunun çoğunluğunu oluşturmuştur (Işık, 2005; Tatlıdil, 1993). Ankara özelinde ise; nüfusun başkent olma sürecinden bu yana arttığı, köy ve kent nüfus oranlarında Türkiye'nin genel tablosuna uygun bir seyir gösterdiği görülmektedir. 1950'lere kadar köy nüfusu kent nüfusundan fazla olan Ankara'da 1960'larda kent nüfusu köy nüfusunu geçerken günümüze kadar geçen sürede ise köy-kent arasındaki makas kent lehine açılmıştır (Ankara Göç Analizi, 2014, s.20). Buradan yola çıkarak günümüz kentlerinin, 50 yıl öncesinin kırsal nüfusunun yaşam alanına dönüştüğü söylenebilir. Bu, beslenme kültürü üzerinden yapılan kent-köy ayrımını anlamsızlaştırmaktadır.

Kent mutfakları, genel olarak 1950 sonrasındaki ülke içi göç hareketliliğinden etkilenmiş, kentin gıda tedarikinde ve dışarıda yeme içme kültüründe ciddi bir çeşitliliği de beraberinde getirmiştir. Bugün kent yaşantısında beslenme tüketiminde karşılaşılan seçenekler belki de başka hiçbir unsorda karşımıza çıkmaz. Eskiden köylerde kadınların toplasıp yaptığı gözleme, bazlama gibi yiyecekleri bugün kentlerde çeşitli işletmelerde "yerel fast food" olarak tüketmek ya da Hatay Kömbesi, Bursa İskenderi, Trabzon Yağlaması gibi diğer şehirlerin imgesel yemeklerini de büyük kentlerde görmek mümkündür. Bu tür bir tüketim biçimi, artık geleneksel bağlamından kopmuş ve ticarileşmiş bir yemek kültürüne karşılık gelir. Ankara'nın kent mutfağı da bu bağlamda tarihsel süreç içinde aldığı göçlerle hem ticarileşmiş hem gelişmiş hem de çeşitlenmiştir. Sadece Ankara'ya mal edilebilecek geleneksel Ankara yemeklerinin varlığı genel olarak merkez dışında aranmaktadır. Diğer yandan geçmişten bugüne kentin kendine has beslenme düzeni olduğunu bu düzenin geleneksel mutfak ve üretim biçimleri, demografik yapılar, tüketim alışkanlıklarındaki eğilimler tarafından şekillendiğini belirtmek gerekir.

### **Ankara'nın Gıda Tedariğinin Farklı Biçimleri**

Sanayileşme, buna bağlı kentleşmedeki yoğunlaşma, küreselleşme süreçlerinde mutfak kültürü çok farklı biçimlerde değişimler geçirse de hâlâ bir mutfağın içeriğini, yaşanan yerdeki üretim ve bu yerin gıdaya dayalı ticaret ağı

belirlemektedir. Kent tanımlarında, kentin en başından beri kırsaldan, tarımdan ayrı bir üretim biçimine sahip olduğu, burada farklı bir ekonomik uğraşın yürütüldüğü vurgulanmıştır. “İnsanlık burada, tarımsal olmayan işgücü ile yeni bir yaşam biçimi yarattı” (Hatt ve Reiss, 2002, s.28). Ancak bu, kentlerde gıdanın tedarikinde tarımdan hiç faydalanılmadığı anlamına gelmemektedir. Tarihsel olarak bakıldığında, en azından Türkiye’de, konut tiplerinin de izin verdiği ölçüde kentli insanların bahçe tarımını sürdürdüğü; Ankara özelinde de gıda tedarikinde tarımsal üretimin varlığı görülmektedir. 19. yüzyılda Ankara’da tahıl ürünlerinin yanı sıra pamuk, pirinç, keten tohumu, kenevir, susam, tütün, haşhaş ve hünnap en çok gelir getiren tarım ürünleri arasındadır ve sancağın ve şehir sakinlerinin gereksinimlerini karşılayan meyve ve sebzeler yetiştirilmektedir. Hatta şehirde yaşayan insanların hemen hepsinin bir bağı ve/veya bir bahçesinin bulunduğu görülür (Etöz, 2017, s.19). Ankaralıların ortalama bir iki dönümlük bağlarında meyve ağaçları ve bostanların bulunduğu ve halkın pekmez ve çeşitli kışlık ürünlerini buralardan sağladıkları bilinir. Bunun yanı sıra civar köylerde hisseleri olan şehir sakinlerinin çoğunun, buralarda buğday ve arpa gibi ihtiyaçlarını karşıladıkları, kümes hayvanları ve koyun besleyerek tereyağı ürettikleri de görülmektedir (Aydın vd., 2005, s.220,237,266; Erdoğan 1965: s.131).

20. yüzyılın öncesine ait bu bilgilerden Ankara yerlisinin kendine yeten bir gıda üretiminin olduğu ve bu gıdanın ticaretinin sınırlı bir şekilde yapıldığı düşünüldüğünde, hane mutfağının bu üretimle şekillendiği çıkarımı yapılabilir. Ancak Ankara’nın 20. yüzyılın ilk yarısında başkent olması, ikinci yarısından sonra yoğun göç dalgasıyla hızlı bir kentleşme sürecine girmesi bu türden bir üretim biçimini yavaş yavaş ortadan kaldırmıştır. Kentleşme süreci içinde, Ankara’da kent içerisinde kalan tarımsal alanlar erimiş, konut ihtiyacı doğrultusunda yapılaşmıştır. Örneğin; Ankara’da Esat semtinde bugün sokak ve mahalle isimlerinde rastlanan bağlar ve bağcılık faaliyetleri, 1950’li yıllara kadar devam etmiştir. Ancak bu semtte Ankara’nın başkent olmasıyla birlikte konut ihtiyacının karşılanması amacıyla ilk önce iki katlı evler inşa edilmiş, 1960 ve 70’li yıllar sonrasında da apartmanlar görülmeye başlamış ve bugünkü hâlini almıştır (Tuncer, 2014, s.205-207). Kentin ihtiyaçları bağcılık faaliyetlerinin ortadan kalkmasına sebep olurken geleneksel gıdaların Ankara kent mutfağındaki temsiliyetini de ortadan kaldırmıştır.

Ankara’da çarşı, han ve pazarlar kent mutfağını şekillendiren gıda tedarik merkezleridir. Şehir, bütün Ortaçağ ve Osmanlı klasik dönemi boyunca merkezinde kale olmak üzere, üç pazarın etrafında gelişmiştir: Atpazarı, Koyun-

pazarı, Samanpazarı. Ankara'nın tarihi boyunca ticari merkezi hep var olmuştur (Aydın vd., 2005, s.151). 1800'lü yılların sonunda çevre köylerle birlikte kentliler de, kalenin eteğinde bulunan Pazar yeri ile Koyunpazarı civarından alışveriş yapmaktadır (Aydın vd., 2005, s.271). Tarihsel gelişim süreci içinde egemen karakteri ticaret olan Eski Ankara; zeytinyağı, üzüm, incir gibi gıda maddelerinin toptancılarının olduğu bir yapıya sahiptir. Toptancılığın asıl merkezi olan Samanpazarı, Ankara'nın ilçelerinden ve köylerinden gelenlerin alışveriş merkezi konumundayken (Keleş, 2018, s.105,120,126) Hacettepe mahallesi de gıdaya ilişkin dükkânların yoğun olduğu bir mahalledir (Cantek, 2017, s.179). Ankara'nın başkent olmasından sonra da Eski Ankara, önemli bir gıda tedarik merkezidir. Ancak kısa sürede şehrin Yenişehir olarak isimlendirilen Kızılay'a doğru genişlemesiyle gıda tedarik merkezleri çeşitlenmiştir. 1930'larda Yenişehir'de, 1940'larda Bahçelievler'de, 1950'lerden sonra da Yenimahalle'de semt çarşıları, diğer pek çok semtte de yeni ticari alanlar ve çarşılar oluşmaya başlamıştır (Dinçer, 2014, s.59). Nüfus ve kent sınırlarının genişlemesine paralel olarak kent içinde gıda tedarik merkezleri artsa da Ulus bugün hâlâ bu konudaki önemini korur. Balık ve sebze hali, pek çok ihtiyacın karşılandığı dükkanların bulunduğu bir yapıdır. Yine Ulus'ta bulunan Belediye Çarşısı özellikle Ankara'nın ilçelerinde yapılan bazlama, lavaş gibi yöreye özgü ekmeklerin satışının yapıldığı ekmekçilerle dikkat çekmektedir. Bayram zamanlarında iğne atılsa yere düşmeyecek olan Ulus'ta bulunan bu alan hemen hemen her gün yoğun bir müşteri kalabalığına sahiptir. Buraya sadece çevre semt sakinleri değil Ankara'nın başka noktalarından da pek çok kişi alışverişe gelmektedir. Bunu Esat, Çankaya tarafına giden Oyak, Konak, Ümitköy gibi dolmuş hatlarından anlamak mümkündür. Diğer taraftan bu durum gıda tedariki anlamında eski kent ile yeni kent arasındaki ilişkinin hâlâ devam ettiğini gösterir.

1970'li yıllarda Türkiye'de ilk örnekleri görülen zincir marketlerin ise Ankara'da 1990'lı yıllardan itibaren yaygınlaştığı (Güneç-Kurt, 1994) ve gıda tedarikinde önemli merkezler hâline geldiği söylenebilir. Günümüzde pek çok kentte olduğu gibi Ankara'da da zincir marketler günlük gıda alışverişini domine etmiş durumdadır. Bu türden bir gıda tedariki, mutfakta pişen yemeği de doğrudan etkilemektedir. Her yerde her mevsim aynı ürünlerin gıda piyasasında var olması sayesinde herkes ekonomik imkânlar ölçüsünde standartlaşmış bir paketleme sistemiyle aynı ürünlere sahip olabilmektedir. Bu durumda ev içi mutfak üretiminin ve tüketilen yemeklerin de homojen bir yapıda olması olağandır. Ancak kent, en başından beri heterojen bir yapıda-

dır. Farklı tabaka ve sınıftan, millet ve dinden insanın ortak bir mutfak oluşturması bugünkü küreselleşme ortamında bile çok da mümkün gözükmemektedir. Diğer taraftan kent bu çeşitliliğiyle bu anlamda farklı gıda maddelerine ulaşım imkânı sağlar ve bu özelliği onun cazibelerinden biridir. Semt pazarlarında hem Ankara'nın Ayaş domatesi, Çubuk fasulyesi gibi yerel ürünler hem de Bursa şeftalisi, Malatya kayısı, Giresun fıındığı gibi Türkiye'nin çeşitli şehirlerinden gelen tarımsal ürünler görülür.

### **Kasabadan Başkente, Ankara Kent Mutfağının Bir Göstergesi Olarak Dışarıda Yemek Kültürü**

Hangi yemeğin nerede ve kiminle yendiği, “yemeğin bir iletişim sistemi, imajlar bütünü, gelenek, tutum ve davranışların ifadesi” (Barthes, 1997, s.29) olmasıyla ilgilidir. Bu nedenle geleneksel hayatta bayram, düğün, cenaze yemeği modern hayatta da aile, iş, mezuniyet yemeği gibi yemek biçimleriyle karşılaşırız. Ev dışında yemek, geleneksel topluluklarda genellikle toplumun genelini ilgilendiren bir ritüel çevresinde şekillenir. Bayramlarda toplu hâlde yemek yenmesi, hayır için yemek verilmesi, düğünlerde yemek ikram edilmesi gibi. Bu yemeklerin yendiği yerler genellikle köy meydanları, köy odaları vb. kamusal alanlardır. Ancak modern toplumlarda topluluk, yemek ve mekân ilişkisi değişikliğe uğrasa ve bireysel yaşam biçimleri ağır bassa da yemek tüketim mekânları topluluk kimliğinin edinilmesinde etkilidir. Yemek yeme eylemi, kamusal yaşamda sosyalliğin merkezine konmuş ve kentin gerektirdiği toplumsal örgütlenme biçimiyle şekillenmiştir. Kentleşme, modernleşme ve küreselleşme süreçleri, gündelik hayatta beslenmeye dair sadece besin maddelerinin üretim ve tedarik yöntemini değiştirmemiş, yemek yemeye dair pek çok pratik ve alışkanlığı da dönüştürmüştür. Bunlardan biri de yemeğin yenildiği mekânın çeşitlenmesi yani yemek ve kamusal alan arasındaki ilişkinin güçlenmesidir.

Türkiye’de dışarıda yemek yeme kültürünün tarihine bakıldığında İstanbul’da alaturka-alafranga (Onaran, 2015) Ankara’da ise seçkin ve halk ayrışması üzerinden bir dışarıda yeme içme kültürünün kurgulandığı görülmektedir. Ankara, başkent olduğunda sadece 20 bin nüfuslu kapalı bir toplumsal yapıya sahip Anadolu kasabası olarak değerlendirilmiştir. Ayrıca sel, yangın, savaş ve ekonomik sebeplerle İstanbul, İzmir gibi kentlere nazaran sosyal hayatın zayıf olduğu bir kenttir. Cumhuriyet öncesi Ankara'nın rekreasyon alanları, sadece bağ evleri, bahçeler ve yaylalarken Millet Bahçesi ise kasabanın tek parkıdır. Kasabada kadın ve erkeklerin bir arada olduğu ve paylaştığı

hiçbir dinlenme ve eğlence mekânı yoktur (Uludağ, 1998, s.66-69). Ankara, yeni kitlelere yetmeyince, Eski Ankara'nın yanında yeni bir şehir kurmak ve geliştirmek gereği duyulmuştur ve Eski Ankara, eğlence, alışveriş ve çalışma hayatı bakımından Yeni Ankara'yla ilişkileri sınırlı ölçüde kalan ve oldukça kapalı bir alt sistem özelliği göstermiştir (Keleş, 2018, s.21-25). Cumhuriyetin ilk yıllarında ortaya çıkan bu ayrışma, kentlilerin sosyal hayatını farklılaştırmıştır. Funda Şenol Cantek'e (2016, s.280) göre Ankara'da yeme-içme kültüründe aşçı dükkânı geleneği önemli yer tutsa da, ev eksenli bir yaşam süren Ankaralıların dışarıda yemek ihtiyacını pek sık duymamaları, şehirde lokanta, pastane vb. yerlerin açılmasına mahal bırakmamıştır. Ankara'da modern anlamda dışarıda yemek kültürü, modern bir başkent ve birey oluşturma ideali çerçevesinde ihtiyaca yönelik ortaya çıkmıştır. Funda Şenol Cantek (2016, s.271), başkentte yerlilerin yabancıları oldukları bir cemiyet hayatının bizzat Mustafa Kemal'in isteğiyle inşa edildiğini belirtir. Ona göre, bu cemiyet hayatından beklenen Cumhuriyet rejiminin yerli burjuvazisini ortaya çıkartması ve yeni bir yaşam tarzını gündelik hayat pratiklerine sokarak sosyal hayatı dönüştürmesidir. Söz konusu cemiyet hayatı içinde yine devlet eliyle açılan restoranlar, Ankara'da dışarıda yeme kültürünün temelini oluşturan modern mekânlardır. Ancak bu mekânlar, yerli halka hitap etmemiş, onların geleneksel yeme-içme alışkanlıklarını ve gündelik hayat pratiklerini etkilememiştir. Yine de dışarıda yemek yeme olgusunu ortaya çıkaran ilk örnekler, toplumun modern anlamda kamusal alanla kurdukları ilişkide dönüm noktası olarak değerlendirilebilir.

Cumhuriyet'in ilk yıllarında sosyal hayatın sacayağını oluşturan üç mekân Ankara Palas, Karpiç ve Anadolu Kulübü'dür. İstanbul Pastanesi de yine bu dönemin önemli dışarıda yemek yeme mekânlarından. Bu mekânlar içinde modern ve prestijli kabul edilen Karpiç, başkentte Cumhuriyet'in sembolik mekânlarından biri olmuştur. 1924'te Ankara'ya getirilen Rus göçmeni Juri Georges Karpovitch, Taşhan'ın alt katında başkent ilk modern lokantası sayılan Şölen'i hizmete açmıştır (Şenol-Cantek, 2016, s.278-280). Karpiç olarak da anılan lokanta, zaman içinde devlet desteğiyle yarı-resmî bir buluşma mekânı olarak Şehir Lokantası adıyla hizmet vermiştir.

Mevsim ve coğrafi koşullar gereği zor bulunan meyve ve sebzelerin ancak hatırlı müşterilere ikram edildiği "bozkırda bir vaha yaratan Karpiç" in (Şenol-Cantek, 2016, s.280-281) 1944 yılına ait menüsü kılıç şişte hindi kızartması, sebze, pilav salata, samsa tatlısı, meyve, kahve şeklinde sıralanırken (Karpiç Lokantasının Yemek Menüsü, A017, VEKAM) 1948 tarihli bir menü

ise consomê en tasses, bar pochê sauce Hollandaise, chateaubriand garni salade, soufflê au chocolat, fruits, cafeê şeklindedir (Karpiç Restoran Menüsü, A434, VEKAM). Menülerdeki çilek ve kremşanti, yafa portakalı ve muz gibi gıdalar, bahsi geçen “o yıllarda bulunması zor yiyecekler” arasında sayılabilir. Ayrıca bu besinler ekonomik gücün ve statünün göstergesi olmanın yanında kentnin geleneksel mutfağından da ayrıışan besinlerdir. Bu dönemi yaşayan bir kişinin aktarımına göre Karpiç, “başkentlin yerli halkının âdetleri ve nazarlarından, coğrafyasının sertliğı ve ikliminin elverişsizliğınden, arz-talep dengesizliklerinden, mekânsal tatminsizliklerden uzaklaşmayı sağlamaktadır.” (Şenol-Cantek, 2016, s.282-283). Temelde belli bir sınıfa ve amaca yönelik kurulduğı bilinen Karpiç, menüsünden de anlaşılacağı üzere yerli halkın mutfak kültürünü doğrudan yansıtmaz. Hatta Karpiç'in sunduğı atmosfer ve yemekler, müşterileri için bir ayrıcalığa karşılık gelir. Kent mutfağı, tabakalaşmış mutfak anlayışının bir çıktısıdır. Bu anlamda Ankara'da Karpiç gibi örnekler, Ankara kent mutfağının olağan gelişiminin bir evresi olarak değerlendirilebilir.

Ankara Palas ve Karpiç seçkinlere hizmet verirken, aynı yıllarda Şehir ve Millet Bahçeleri her yaştan insanın buluşma, iletişim kurma ve dinlenme mekânlarıdır. Anafartalar Caddesi, yeni dükkanlarla birlikte, eskilerin de elden geçirilmesiyle canlanmış, Çankırı Caddesi'ne doğru lokanta ve kahveler açılmıştır (Aydın vd., 2005, s.408). Karpiç gibi bir lokantanın birinci sınıf servisine karşın Ulus'ta hâlen aşçı dükkanları vardır. Çoğunluğı Anafartalar Caddesi'nde sıralanmış kahvehaneler (Aslanoğlu, 2001, s.327) gibi oturulacak yerler şiir dinletileri yapılan Meram, Tuna ve Özen pastanelerine benzememekte, sadece erkeklere -ve tüm kurallarıyla kabadayılara- hizmet etmektedir (Cantek, 2017, s.176). 1925 yılında açılan Atatürk Orman Çiftliğı, dönemin şartları içinde yeme-içme kültürünü de kapsayan bir rekreasyon alanı olarak önemli bir mekândır ancak Ankara'nın yemek kültürüne katkısı, döneminde hizmet veren yukarıda adı geçen lokanta ve restoranlara nazaran neredeyse yoktur.

1920'li yıllarda sayıları hızla artan lokanta, restoran, pastane, bar vb. işletmeler 1930'lu yıllarda da devamlılığını sürdürür. 1933 yılında, Ankara Palas, Belvü (Belle-Vue) Palas, Lozan Palas ve Karpiç Avrupa yemekleri; Zevk Lokantası, Smyrna Lokantası, Lezzet Lokantası, Yıldız Lokantası Türk yemekleri veren mekânlar arasında sayılabilir (Aydın vd., 2005, s.425). Mekân isimlendirmelerindeki palas ve lokanta ifadelerinin, dönemin şartları, idealleri ve hedef kitleleri düşünöldüğünde bilinçli bir tercihten kaynaklandığı söylenebilir.



Erken cumhuriyet döneminde öne çıkan bu seçkin mekânların yanında eski kent merkezinde seyyar yemek satıcılarının olduğu görülür ve bu örnekler 1950'li yıllarda artan sokak yemeklerinin ilk örnekleri olarak değerlendirilebilir. Sokak yemekleri diğer adıyla ayaküstü yemek, dışarıda yemek yeme kültürünün bir parçasını oluşturmaktadır. Holly Chase (2003, s.75), ayak üstü yiyeceklerin her zaman çabucak servis edildiği ve çabucak yendiğini belirtmiştir. Sokak yemekleri bu anlamda temelde yemeğin biyolojik ihtiyacı karşılama işleviyle doğrudan ilişkilidir. Tarihi olarak bakıldığında Antik Roma şehirlerinde evlerinde mutfak olmayan alt sınıfların tek çaresi olan sokak lezzetleri (Civitello, 2019, s.59), Osmanlı'da ev ve iş yerleri birbirine uzak olan zanaatkarların veya hanlarda kalan çoğu tüccarın başvurduğu bir beslenme biçimidir (Faroqhi, 2016, s.77). Ankara'da ise Kızılay kent merkezinin oluşmasından önce sokak yemeklerinin eski kent merkezindeki örnekleri de bir ihtiyaca karşılık ortaya çıkmıştır. Aydın ve diğerlerinin (2005, s.418) ifade ettiği üzere 1935 yılında lokantacıların en büyük rakipleri daha ucuza yemek satmalarından dolayı ameleler ve küçük maaşlı bekar memurlar tarafından tercih edilen seyyar yemek satanlar ve işkembecilerdir. Ayrıca bu dönemde beş adet aş evi olduğu ve bu dükkanlarda yemek hizmeti verilmediği, evlere yemek servisi yapıldığı bilinmektedir. Söz konusu bu hizmet, kendi döneminin şartlarında oldukça dikkat çekicidir. Dışarıda yemek kültürünün sadece belli bir gruba hitap ettiği yıllarda "hazır yemek" in evlere servis edilmesi belki de paket servisin ilk örneği olarak değerlendirilebilir.

1940'lı ve 1950'li yıllarla Ulus kent merkezinin yanına Kızılay kent merkezinin eklenmesi dışarıda yemek mekânlarını çeşitlendirmiş ve ayaküstü yemek alışkanlığını yaygınlaştırmıştır. 1940'lı yıllarda Kızılay'da Kutlu ve Özen pastaneleri önemli iki mekân olarak karşımıza çıkar (Varol vd., 2019, s.71). Bu pastaneler, İstanbul'dan getirilen ustalarla (aşçılar) (Yalçın Ergir, t.y.) kısa zamanda ün yapmıştır. Pastanelerin yanında ayaküstü yemek servisi yapan şarküteri-lokanta olarak adlandırılan işletmelerin sayısı da artmıştır. Diğer bir deyişle Kızılay'da sosyal hayatın canlanması yemekle ilgili bir ihtiyaç doğurmuştur ve bu ihtiyaç büyük oranda sokak yemekleri ile karşılanmıştır. Kızılay'da ayaküstü yemek servisi yapan mekânların ilk örneği 1953 yılında Tuna Caddesi'nde açılan Piknik adlı işletmedir. Şarküteri ve sandviçleriyle ayakta ve oturma yeme düzeniyle hizmet veren Piknik, Yalçın Ergir'in (t.y.) belirttiğine göre tüm Ankaralılara açık bir mekândır. Ayak üstü servise uygun olduğu için Atatürk Orman Çiftliği birasını büyük buzlu bardaklarla "Arjantin" adıyla bir klasiğe dönüştürdüğü bilinen Piknik, Ankara'da önemli bir fast food dükkânı olarak uzun yıllar varlığını sürdürmüştür. 1986 yılında

kapanan Piknik, 2002 yılında Armada Alışveriş Merkezi'nde, 2007'de de Gaziosmanpaşa'da iki kez daha açılrsa da devamlılığı olmamıştır. Selahattin Duman, Kasabadan Metropole Ankara adlı eserinde 1953 yılında açılan Piknik'ten şu şekilde söz eder:

*“Piknik, sosislileri, kendi hazırladığı hardalı, Ankaralıların ilk kez tanıştığı espresso kahvesiyle, hızlı yemeğin en kalitelisini sunardı. Piknikte yelpaze genişti. Jambon-yumurta müptelası diplomatlardan kabare şarkıcılarına, köşe yazarlarından milletvekillerine, tiyatrocusundan banka yöneticisine, iş adamından üniversite hocasına, şairinden romancısına kadar herkes sığardı o yelpazeye...” (Akt., Varol vd., 2019, s. 92).*

Kızılay'da Piknik dışında, alkollü içeceklerin yanında patates kızartması, şiş kebabı yenen birahane, restoran tarzı mekânların varlığı görülür. 1960'lı yıllarda Restoran Cevat ve Goralı adlı işletmeler öne çıkan mekânlardır. Bir sandviç büfesi olarak tanımlanan Goralı ismi ailenin adına dayanan ve Ankaralıların önemli buluşma mekânı olarak anılan bir işletmedir. 1980'li yıllarda ise Sakarya Caddesi şarküterilerin, sandviççilerin, dönercilerin, köftecilerin, turşucuların, balıkçıların, ekmekçilerin yoğun olduğu bir cadde olarak uzun yıllar özellikle ucuz yemek yemenin adresi olmuştur (Gültekin, 2008, s. 297-298).

1970'lerin sonunda ise Ulus ve Kızılay'ın yanında Tunalı Hilmi Caddesi ve etrafı da üçüncü bir merkez olarak karşımıza çıkar. Sevin Osmay, metropolleşen kentlerde birbirine bağlı ancak sundukları hizmetler bakımından farklı odaklaşmaların olduğunu belirttiği kent merkezlerini Ankara özelinde şu şekilde yorumlamıştır:

*“Eski kent merkezi Ulus, daha yerel özelliklerin vurgulandığı kebabçıların, lokantaların ve iş için günübirliğine başkente gelenlere hizmet veren ucuz otellerin bulunduğu bir merkeze dönüşmüştür. Kızılay ise bir dönüşüm geçirmiştir ve 1960'larda kent entelektüellerinin rağbet ettiği Piknik gibi yarı şarküteri yarı meyhane niteliğindeki restoranların, pastanelerin kapanarak bunların yerini daha geniş bir tüketici kitlesine hızlı servis verecek, trafiğe kapatılmış yaya yoluna yerleşmiş birahanelerin, döner ve sandviç satan köşebaşı büfelerinin ve çevre kalitesi giderek düşen sokak arası lokantalarıyla kahvelerin aldığı izlenmiştir. Üçüncü merkez ise pastacıların yoğunlaştığı bir alt merkez hâline gelmiştir” (Osmay, 1998, s.146-147).*

Yeme içme mekânları üzerinden yapılan bu ayırım, Ankara'da kent merkezi olarak kabul edilen bölgelerdeki yemek mekânlarının, kentleşme yoğunluğunun artmasıyla ortaya çıkan sosyal tabakalaşmaya uygun bir şekilde kurgulandığını göstermektedir.

1980'ler ve 1990'lar boyunca Ankara giderek daha karmaşık, katmanlaşmış ve parçalanmış bir kent hâlini almıştır (Ayata, 2016, s.39). 1980'ler Türkiye'de kitle tüketimine dayalı yaşam biçiminin ve küreselleşmenin yıllarıdır ve buna bağlı olarak çoğu kentte olduğu gibi Ankara'da da kamusal alan ve yemek ilişkisi değişime uğramıştır. 1989 yılında Ankara'da açılan ilk AVM olan Atakule'yi 1999 yılında "Türkiye'nin en büyük alışveriş merkezi" sloganıyla Migros Alışveriş Merkezi takip eder. Bugün ise Ankara'nın merkez ilçelerinin hemen hemen hepsinde en az bir AVM bulunmaktadır.

Günümüzde var olan alışveriş merkezleri, içlerindeki yemek alanlarıyla ve etrafında kurulan sosyal alanlarla Ankara'da dışarıda yeme kültürünü etkilemiş mekânlardır. Yemek katlarındaki mekânlarda küresel fast food markalarının yanında Türkiye'ye ya da Ankara'ya ait geleneksel yemekleri servis edenlerin de olduğu görülür: Tarihi Ankara Dönercisi, Kayseri Mutfağı, HD Döner/HD İskender, Pideköy vb. Diğer yandan kent merkezlerinde de yer alan restoranların alışveriş merkezindeki kadar çeşitli olduğu görülmektedir. Örneğin Tunalı Hilmi Caddesi'nde hem ayaküstü yemek yemek isteyenlere hem birkaç saat oturulabilecek seçkin menülü restoranlarda sosyalleşmek isteyenlere hem de sağlıklı, geleneksel, tencere yemeği yemek yemeyi tercih edenlere hitap edebilecek çeşitlilikte yemek işletmesi bulunmaktadır. Ayrıca caddelerden sokak aralarına taşan üçüncü nesil kahve dükkânları, meyhaneler, İngiliz pubları da yine sosyalleşme mekânları olarak aynı lokasyon üzerinde bulunabilmektedir. Diğer cadde ve merkez alanlarında da benzer bir çeşitlilik görülmektedir. Bunun temel nedeni kentlerin heterojen yapısının giderek daha da karmaşıklaşması, tüketim kültürüne dahil olanların çeşitlenmesi, aynı alanda farklı sınıf, cinsiyet, sosyo-ekonomik kültürden insanın beslenme ihtiyaç ve beklentileridir.

Bu çeşitliliğe rağmen bazı yemekler, tarihsel süreç içinde gelişen ve değişen yemek kültürünün bir birikimi olarak imge hâline gelmiştir. *Ankara'da ne yenir?* sorusunun yanıtı bize Ankara'nın imge yemeklerini söyler. Ankara'da imgeleşmiş yemekler arasında Ankara simidi ve Ankara döneri ilk sıralardadır. Ankara simidi, bugün hastane önlerinde, kalabalık cadde, park ve meydanların belediye tarafından belirlenmiş belli noktalarında, sokak aralarında seyyar bir şekilde özellikle sabah mesainin başlangıç ve bitiş saatlerinde edinebileceğiniz bir ayaküstü atıştırmasıdır. Emine Çakır (2023, s.85), Ankara'da simit kültürünün varlığının en erken 16. yüzyılda tespit edebildiği bilgisini vermiştir. 16. yüzyıldaki bu kayıt, Ankara'yı ziyaret eden Hans Dernschwam'ın Ankara'da lezzetli, beyaz haşhaş tohumu serpilmiş simit yediğine dair anlatımıdır (Işın, 2018, s.263). Bu dönemdeki bilgilere bakılarak

Ankara simidinin geçmişten günümüze bir değişim geçirdiği söylenebilir. Türkiye'nin pek çok şehrinde bir sokak lezzeti olarak yer alan simit, Ankara'nın coğrafi tescilli gıda ürünlerinden biridir. Ankara simidinin tescil belgesinde diğer şehirlerden ayıran en önemli özellik, Ankara simidinde kullanılan pekmezin Ankara ilinde yetişen Emir, Dimrit, Narince ve Kalecik Karası üzümlerinden elde edilerek üretilmesi olarak belirtilmiştir (Durlu Özkaya ve Öztürk, 2021, s.502).

Ankara simidine dair tarihî veriler çok fazla olmasa da kentin beslenmesinde ve temsiliyetinde önemli bir yeri vardır. Simidin diğer şehirlerdeki simitlerden ayrıntı özelliğinin belirlenmesi bu anlamda önemlidir. Bu farklılık, "kara simit", "Ankara kara tavuğu", "kara tavuk" (Çakır, 2023, s.102-103) gibi simidi üreten ustalar tarafından yapılan niteleme ve benzetmelerle de ortaya konmuştur. Ayrıca yine eski ustalar tarafından yapılan "memur kebabı, memur tavuğu" (Çakır, 2023, s.117) gibi benzetmeler de tüketici kitlesine ve Ankara'nın bir memur şehri olarak anılmasına gönderme yapmaktadır.

Ankara'nın imgesel yemeklerinden biri olarak kabul edilebilecek bir diğer yemeği Ankara döneridir. Ankara döneri, günümüzde Ankara'nın imgesel ayak üstü atıştırmalıklarından biri olmasına rağmen 1940 yılında gazeteci Ertuğrul Şevket'in arkadaşının dolaşmadığı lokanta kalmamasına rağmen döner kebab bulamadığını söylediği anekdotu (Aydın vd., 2005, s.418), Ankara dönerinin o yıllarda çok yaygın olmadığını göstermektedir. Ancak bugün Ankara'nın coğrafi işaret tescil belgesine sahip yemeklerdendir. Tescil belgesine göre, Ankara'nın Çubuk, Beypazarı, Kalecik, Polatlı ve Haymana ilçelerinde yetiştirilen erkek kuzulardan elde edilen etlerden hazırlanmakta olup, meşe odunu üzerinde pişirilmesi gerekmektedir (Durlu-Özkaya ve Öztürk, 2021, s.502). Dönerin kent sakinleri için oldukça aranan bir lezzet olduğunu şehrin her yerine yayılmış ve uzun yıllardır hizmet veren işletmelerden anlaşılmaktadır. Örneğin Çankaya Lokantası Atakule'nin hemen yanı başında yer alırken, Süha Döner At Pazarı'nda başladığı işletmeciliği Esat Caddesi'nde sürdürmektedir. Dursun Usta'nın yeri en az 80 yıllık bir maziye sahiptir ve Ankara Kalesinin meşhur dönercisi olarak anılır (Gastrofests, t.y.). Mutlu Döner de yine Ayrancı Güvenlik Caddesi'nin meşhur dönercilerinden biri olup 1977 yılından beri hizmet vermektedir. Kızılay'da kömür ateşinde yapılan döneriyle meşhur Cici Piknik de uzun yıllardır bu bölgede hizmet vermektedir. Etlük Eski Garajlarda Karpiç Restoranı çalışanlarından Hüseyin Durak'ın 1958'de açtığı Bolu Akın Lokantası da yine önemli döner restoranlarından olup diğer sayılan döner işletmelerinden farklı olarak şubeleşmiş ve

ikinci şubesini 2013 yılında Yenimahalle Gimat'ta açmıştır (Bolu Akın Lokantası, t.y.). Burada sadece bir kısmına yer verilen döner işletmelerinin çoğunda dönerin sadece öğle saatlerinde çıkması ortak özelliklerindedir. Bu da bu işletmeleri, öğle arası yemekleri için çeşitli kurum ve kuruluşlarda çalışan insanların, öğrencilerin tercih ettiği bir ayaküstü atıştırılacak mekânı hâline getirmiştir.

## Sonuç

Ankara, kaynakların çoğunda görüleceği üzere, bir Anadolu kasabasıyken Cumhuriyet'in modern başkenti olarak yeniden inşa edilmeye başlanmış bir kenttir. Bu çalışma kapsamında odaklanılan Ankara'nın yeme içme kültürü de bu inşa sürecinden nasibini almıştır. İnsanlığın başlangıcından beri dönüşerek günümüze gelen yemek kültürünün kentleşmeyle, modernleşmeyle ve küreselleşmeyle olan ilişkisi Ankara'da da izlenebilmektedir. Hatta modern bir toplum ve başkent inşa etme sürecinin mekânı olduğu için belki de en çok Ankara'da izlenebilmektedir. Bu fikirlerden hareketle yola çıkılan makalede, tarihsel süreç içinde Ankara'nın üretim ve tüketim biçimleri ve bunların yeme içme kültürüne yansımaları irdelenmiştir. Ankara, başkent olmadan önce tarım ve hayvancılığın yoğun olduğu, bu nedenle de ticaretin geliştiği bir kenttir. Elbette ki bu ekonomik faaliyetlere imkân veren coğrafi özellikler, beslenme kültürünü de doğrudan etkilemiştir. Yetiştirilen ürünler ve hayvanlar, Ankara'nın geleneksel mutfağının daha tahıl ve et ağırlıklı olmasına sebep olmuştur. Kullanılan malzemelerin kırsal üretime dayanması nedeniyle geleneksel mutfığa dahil edilebilecek yemekler genelde Ankara merkezinin dışında tespit edilmiştir. Üretilen ve tüketilen ürünlerin, sadece mutfak kültürünü değil, yemeğin dahil olduğu her türlü kültürel pratiği etkilediğini Ankara ve çevresinde yapılan derleme çalışmaları göstermektedir. Kentleşmenin yanında küreselleşmenin de kentlerin beslenme kültürünü etkilemesine paralel olarak, Ankara'da geçmişten bugüne gıdanın teminine yönelik pazar, hal, çarşı vb. yapıların yanında süreç içinde çeşitlenen diğer merkezlerde de pek çok alternatifin olduğu görülür. Günümüzde en merkezi noktalarda hizmet veren süpermarketlerin yanında eski kent merkezinin hâlâ gıda tedariginde tercih edildiği görülür.

Kentleşme ve modernleşme süreçlerini belirgin bir şekilde takip edebildiğimiz Ankara'nın, yemek kültürüne ilişkin yaşadığı dönüşümlerden biri de dışarıda yemek kültürüdür. Başkent ilan edildiği süreçte modern anlamda

dışarıda yeme içme kültürünün ve bu kültüre imkân verecek mekânların olmayışı modern bir başkent için eksiklik olarak kabul edilmiş; bu eksikliğin de devlet eliyle giderilmesine yönelik girişimler kendini göstermiştir. 1920'li yıllarda ilk örnekleri görülen modern restoranların söz konusu modernlikleri; oturma düzeni, kadınlı erkekli gidilebilmesi kadar geleneksel mutfakta bulunmayan ürünlerden oluşan menülerinden de kaynaklıdır. Ancak belirli bir gruba hitap eden bu işletmeler, Ankara'nın yerli halkının yeme içme kültürüne doğrudan etki etmemiştir. Bu etki 1950'li yıllarda Kızılay'ın ikinci bir merkez olarak gelişmesinin sonucu olarak ortaya çıkan lokanta-şarküteri türü işletmelerin ve pastanelerin çoğalmasından sonra görülmektedir. Kurucu seçkinlere bir diğer deyişle Cumhuriyet'in yeni burjuva sınıfına hitap ettiği bilinen 1920 ve 1930'lu yılların lokanta ve restoranlarına karşılık 1940'lı yıllardan sonra Kızılay'da çeşitlenen mekânlar orta sınıf başta olmak üzere pek çok sınıfın uğrak mekânları olmuştur. Ayrıca bu mekânlar sokak /ayaküstü lezzetlerin de çeşitlenmesine sebep olmuştur. Günümüzde Ankara'nın sokak lezzetlerine dahil edilebilecek simit ve dönerin, tarihsel süreç içindeki sürekliliği kadar sosyal medyanın ve popüler kültürün de etkisiyle Ankara ile özdeş hâle geldiği ve imgeleştiği söylenebilir.

## **Extended Abstract**

### **The Relationship Between City and Nutrition Culture in Ankara's Urbanization Process**

Nutrition culture is an element affected by urbanization in many ways. Each city's geographical location and climate, social structure, economic activities, etc. have affected the foodstuffs entering the city, cooking methods, eating and drinking places, in short, the food culture of the city. In the process of urbanization, the culture of nutrition has also undergone a radical change and urban cuisine has taken on a multicultural and layered structure. In this article, Ankara, which is described in the sources as "an Anatolian town with a small population that became a capital city", is discussed through its food culture in the focus of this change. The elements that make up Ankara's food culture and reflect this culture are emphasized. Ankara has undergone a remarkable transformation in terms of urbanization and modernization with the process of becoming a capital city, and various changes have been experienced in eating habits. The study analyzes the dynamics of change in Ankara's culinary culture through observation notes in the neighborhoods around Ulus and Atatürk Boulevard, literature studies on Ankara and Ankara cuisine, popular publications (blogs, vlogs), restaurant websites and menus.

In order to evaluate the eating habits of the people of Ankara from the past to the present, the traditional cuisine is primarily emphasized. The positioning of traditional cuisine against urban cuisine shows its importance for the article. At this point, compiled publications on Ankara cuisine were utilized. A separate compilation was not made for this study, but the compilation data from various field studies conducted previously were utilized.

The elements that shape Ankara's traditional cuisine are directly related to agricultural and animal production. Grain-based dishes, meat dishes based on small cattle breeding, and the use of molasses and honey in desserts constitute the cornerstones of the city's traditional cuisine. Similarly, transition period rituals, rituals of abundance and fertility are also related to food culture. With the urbanization of Ankara, elements of traditional cuisine have been blended with outsider culinary cultures and modern consumption habits, and while the representation of traditional food has decreased in the city center, the commercialized and standardized understanding of food has become widespread. As a result of the discussions and compilation publications on traditional cuisine, it has been determined that the traces of Ankara's traditional cuisine in the city have become unclear.

Food supply in urban kitchens has also diversified with urbanization. In Ankara, markets, inns and bazaars have historically been the main elements of the city's food supply. However, the process of becoming a capital city has led to a decrease in Ankara's agricultural areas, local food production has declined, and the importance of modern food supply channels has increased. In addition to traditional markets, chain markets and shopping malls, which have increased over time, have become determinant of the eating habits of urbanites.

The habit of eating out has also developed in parallel with urbanization. In the process of urbanization, not only domestic eating habits but also the culture of eating out underwent a significant transformation. It can be said that the habit of eating out in Ankara's early republican period was developed in line with the ideal of creating a modern capital city. Restaurants such as Karpiç and Ankara Palas, which came to the fore in the early years of the Republic, were positioned as part of modernization, but it took time for them to be adopted by the locals. After the 1950s, as the social and economic structure of the city changed, the culture of eating out diversified and restaurants, patisseries, delicatessens and street food became widespread. Since these years, with the development of Kızılay as a new urban center, patisseries, delicatessens and restaurants have diversified and street food has become more visible. In the 1960s and 70s, areas of Ankara such as Tunalı Hilmi Street became areas where eating out became more popular. Establishments such as Piknik and Goralı contributed to the popularization of on-the-go snacks. In the 1980s and 90s, the proliferation of shopping malls brought about major changes in the food and beverage culture. In shopping malls, both international fast food chains and places serving local cuisine can be found together. Although Ankara cuisine has become more globalized and diversified over time, some dishes that represent the city's identity have retained their importance. Ankara bagel and Ankara döner are among the most iconic dishes of the city. Today, döner shops in Ankara are important places that reflect the city's identity as part of both traditional and modern consumption habits.

Ankara's urbanization process has led to radical changes in its dietary culture. Traditional culinary culture has undergone changes due to the transformation in production processes and increased out-migration, but has adapted to urban life by preserving some of its elements. The coexistence of traditional marketplaces and modern supermarkets, especially in food supply systems, proves that the city's eating habits have developed in a bidirectional way. In terms of eating out, Ankara has a wide range of restaurants, from exclusive places to street food, from patisseries to fast food restaurants. However, it is clear that the city's traditional dishes have been preserved, especially outside the center, and that the urbanization process has created changes in the traditional cuisine. This study on Ankara's food culture provides an important framework for understanding how the pro-



cess of urbanization has transformed eating habits. While Ankara's culinary culture has been affected by modernization and globalization processes, it continues to preserve its traditional food production and consumption habits.

### Kaynakça/References

- Ankara Kalkınma Ajansı (2014). *Ankara göç analizi*. <https://kutuphane.ankaraka.org.tr/upload/dokumandosya/ankara-goc-analizi.pdf>
- Aslanoğlu, R. (1998). *Kent, kimlik ve küreselleşme*. Asa Yayınları.
- Ayata, S. (2016). Yeni orta sınıf ve uydu kent yaşamı. D. Kandiyoti ve E. Saktenber (Haz.). *Kültür fragmanları* içinde (s. 37-56). Metis Yayıncılık.
- Aydın, S., Emiroğlu, K., Türkoğlu, Ö. ve Özsoy, E. D. (2005). *Küçük Asya'nın bin yüzü: Ankara*. Dost Yayınevi.
- Barthes, R. (2013). Toward a psychosociology of contemporary food consumption. C. Counihan ve van Esterik, P. (Ed.), *Food and culture: A reader* içinde (s.28-35). Routledge.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek sosyolojisi*. (A. Dede, Çev.). Phoenix Yayınları.
- Bektaş-Ata, L. (2020). Çocukluk mahallesinin kapısını feminist bakışla aralamak. E. Erdoğan ve N. Gündoğdu (Ed.), *Türkiye'de feminist yöntem* içinde (s.251-277). Metis Yayınları.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak savaşı*. (Y. Avunç, Çev.). Ayrıntı Yayınları.
- Bozyiğit, A. E. (1984). Ankara mutfağı. *Türk Folkloru*, 5 (58), 23-25.
- Cantek, L. (2017). Kabadayılardan ve futbolun mahallesi: Hacettepe. F. Ş. Cantek (Der.). *Sanki viran Ankara* içinde (s.175-210). İletişim Yayınları.
- Chase, H. (2019). Meyhane mi McDonald's mı? İstanbul'da ayak üstü yemeğin evrimi. S. Zubaida ve R. Tapper (Ed.). *Ortadoğu mutfak kültürleri* içinde (s.72-84). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve kültür, insanın beslenme tarihi*. (Z.N. Nahya ve S. Örnek, Çev.). Bilim-Sanat Yayınları.
- Çakır, E. (2023). *Simidimde susamsın*. Grafiker Yayınları.
- Diñçer, G. (2014). Ulus'tan Samanpazarı'na Anafartalar Caddesi'nin öyküsü. *İdeal Kent*, 11, 36-60.
- Durlu-Özkaya, F. ve Öztürk, B. (2021). Ankara'da bulunan coğrafi işaretli gıda ürünlerinin gıda güvenliği ve sürdürülebilirlik perspektifinden değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 497-508.
- Emiroğlu, K. (1985). Uruk'tan Ankara'ya (1). *Tarih ve Toplum*, 3 (16), 24-28.
- Erdoğan, Ş. (1965). *Ankaram*. Alkan Matbaacılık.
- Etöz, Z. (2017). 19. Yüzyıl Ankara'sında mahalleler ve gündelik yaşam. F. Şenol-Cantek (Der.). *Sanki viran Ankara* içinde (s.11-42). İletişim Yayınları.
- Faroqi, S. (2016). Lezzetli yiyecekler ve onları elde etme yolu: Osmanlı toplumunda özel-ama saraya ait olmayan-yiyecek ve içecekler. Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (Ed.), *Yemekte tarih var* içinde (s.77-89). Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Goody, J. (2011). *Yaban aklın evcilleştirilmesi*. (K. Değirmenci, Çev.). Pinhan Yayınları.
- Gözaydın, N. (1990, Eylül). Ankara'da özel günler ve yemekler. F. Halıcı (Yay. Haz.), *Üçüncü Milletlerarası Yemek Kongresi*. Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.

- Gültekin, E. (2008) *Yitik kent Ankara*. Heyamola Yayınları.
- Güvenç-Kurt, B. (1994). *Süpermarketler halklar ilişkileri ve Migros örneği* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Hatt, P. K. ve Reiss, A.J. (2002). Kentsel yerleşimlerin tarihi. B. Duru ve A. Alkan (Der. ve Çev.). 20. *Yüzyıl kenti* içinde (s.27-35). İmge Yayınevi.
- Işık, Ş. (2005). Türkiye’de kentleşme ve kentleşme modelleri. *Ege Coğrafya Dergisi*, 14, 57-71.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. Yapı Kredi Yayınları.
- Kahveci, Z. N. (2023). *Geleneksel bilginin günümüz beslenme kültürüne etkileri: Ankara Güdül Tahtacıörencik köyü* [Yayımlanmamış doktora tezi] Hacettepe Üniversitesi.
- Karpiç lokantasının yemek menüsü. (16.02.1944). (Envanter No: A017). *Ankara belgeleri koleksiyonu*. VEKAM Kütüphanesi ve Arşivi.
- Karpiç restoran menüsü. (13.12.1944). (Envanter No: A434). *Ankara belgeleri koleksiyonu*. VEKAM Kütüphanesi ve Arşivi.
- Keleş, R. (2018). *Eski Ankara’da bir şehir tipolojisi*. İdealkent Yayınları.
- Lefebvre, H. (2013). *Gündelik hayatın eleştirisi II*. (I. Ergüden, Çev.). Sel Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (Ed.). (2023). *Gölbaşı’nın somut olmayan kültürel mirası*. Grafiker Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (Ed.). (2012). *Ankara’nın somut olmayan kültürel mirası*. Grafiker Yayınları.
- Osmay, S. (1998). 1923’ten bugüne kent merkezlerinin dönüşümü. Y. Sey (Ed.), *75 yılda değişen kent ve mimarlık* içinde (s.139-154). Tarih Vakfı Yayınları.
- Ölçer Özünel, E. (2015). *Eşikteki: Gecekondu folklorunda insan-zaman-mekân*. Geleneksel Yayıncılık.
- Örnek, S.V. (2014). *Türk halkbilimi*. Bilgesu Yayınları.
- Özilgen, S. ve Samancı, Ö. (2020). *Hikâyeleriyle Türk mutfağı*. Yeditepe Yayınevi.
- Sjoberg, G. (2002). Sanayi öncesi kent. B. Duru ve A. Alkan (Der. ve Çev.). 20. *yüzyıl kenti* içinde (37-54). İmge Yayınevi.
- Şenol-Cantek, F. (2016). *“Yaban”lar ve yerliler: Başkent olma sürecinde Ankara*. İletişim Yayınları.
- Tatlıdil, E. (1993). Türkiye’de kentleşme ve işgücünün değişen nitelikleri. *Sosyoloji Dergisi*, 4, 59-72.
- Toygar, K. ve Berkok-Toygar, N. (2015). *Ankara yemekleri*. Grafiker Yayınları.
- Uludağ, Z. (1998). Cumhuriyet döneminde rekreasyon ve Gençlik Parkı örneği. Y. Sey (Ed.), *75 yılda değişen kent ve mimarlık* içinde (s. 65-74). Tarih Vakfı Yayınları.
- Bizim Ankara (2024, 24 Nisan). Ankara Güdül’de yağmur duası tertiplendi. 1 Ağustos 2024 tarihinde <https://www.bizimankara.com.tr/ankara-gudulde-yagmur-duasi-tertiplendi> adresinden erişilmiştir.
- Yalçın Ergir (t.y.). “Piknik”-Tuna Caddesi, 1/A, Yenışehir/Ankara. 1 Ağustos 2024 tarihinde <https://www.ergir.com/Piknik.htm> adresinden erişilmiştir.
- Gastrofests (t.y.) Efsane 10 Ankara donercisi. 1 Ağustos 2024 tarihinde <https://www.gastrofests.com/efsane-10-ankara-donercisi/> adresinden erişilmiştir.
- Bolu Akın Lokantası. (t.y.) Hakkımızda. 1 Ağustos 2024 tarihinde <https://www.boluakin-lokantasi.com.tr/#about> adresinden erişilmiştir.
- Varol, Ç., Sat, N. A., Yenigül S. B. ve Gürel-Üçer Z. A. (2019). *Başkent’in meydanı Kızılay’ın dönüşüm öyküsü*. VEKAM Yayınları.

### **Makbule Uysal**

2011 yılında Hacettepe Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden mezun oldu. Aynı yıl Gazi Üniversitesi, Türk Halk Bilimi Anabilim dalında başladığı yüksek lisans öğrenimini 2015 yılında tamamladı. 2015 yılında Gazi Üniversitesi, Türk Halk Bilimi Anabilim dalında başladığı doktora eğitimini Kuşaklararası Aktarım Bağlamında Kadınların Geleneksel Mutfak Deneyimleri: Ünye Örneği adlı tez çalışmasıyla 2023 yılında tamamlamıştır.

*Makbule Uysal, graduated from Hacettepe University, Department of Turkish Language and Literature in 2011. She started her master's degree in the same year at Gazi University, Department of Turkish Folklore and completed it in 2015. She started her doctorate in the Department of Turkish Folklore at Gazi University in 2015 and completed it in 2023 with her thesis titled Women's Traditional Culinary Experiences in the Context of Intergenerational Transfer: Ünye Example.*

**E-mail:** [mkbluysal@gmail.com](mailto:mkbluysal@gmail.com)

### **Gözde Tekin**

2011 yılında Sakarya Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden mezun olmuştur. Aynı yıl Gazi Üniversitesi, Türk Halk Bilimi Anabilim dalında başladığı yüksek lisans öğrenimini 2014 yılında tamamlamıştır. Doktora eğitimini 2020 yılında "Tasarlanmış Mekânlarda Kültürel Miras Aktarımı ve Yeniden Canlandırma: Hamamönü ve Çevresi" başlıklı teziyle Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı'nda tamamlamıştır. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Türk Halk Bilimi Bölümü'nde doktor öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır.

*Gözde Tekin, graduated from Sakarya University, Department of Turkish Language and Literature in 2011. The master's degree upgrades initiated in the same year at Gazi University, Department of Turkish Folklore were completed in 2014. She completed her doctorate in 2020 with her thesis titled "The Transmission of Cultural Heritage and Revitalization in Designed Spaces: Hamamönü and Its Surroundings" at Ankara Hacı Bayram Veli University, Department of Turkish Folklore. She works as an assistant professor at Ankara Hacı Bayram Veli University, Department of Turkish Folklore.*

**E-mail:** [gozde.tekin@hbv.edu.tr](mailto:gozde.tekin@hbv.edu.tr)