



Cihanbeyli İlçesi Mutfak Kültürünün İncelenmesi

Investigation of Cihanbeyli District Culinary Culture

Şafak ÜNÜVAR¹, Baki ÖNAL², Muhammed Fatih YILDIRIM³

¹Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Konya

^{2,3}Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya

ORCID:

Ş.Ü.: 0000-0001-9177-8704

B.Ö.: 0009-0002-9127-6928

M.F.Y.: 0009-0007-4354-8550

Corresponding Author:

Şafak ÜNÜVAR

Email:

safakunuvar@selcuk.edu.tr

Citation: Ünüvar, Ş. Önal, B. ve Yıldırım, M. F. (2025). Cihanbeyli ilçesi mutfak kültürünün incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (3), 462-483.

Submitted: 29.07.2025

Accepted: 13.08.2025

Özet

Cihanbeyli, tarihi geçmişi ve kozmopolit yapısıyla önemli bir mutfak kültürü mirasına sahiptir. Bu çalışmada, Konya iline bağlı Cihanbeyli ilçesinin mutfak kültürü incelenmiştir. Araştırma, yerel mutfak kültürünün somut olmayan kültürel miras bağlamındaki önemini ortaya koymayı ve bu kültürel birikimin gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Çalışmada nitel araştırma modeli olan fenomenolojik yöntem kullanılmıştır. Çalışmanın örneklem grubunu Cihanbeyli'nin çeşitli mahallelerinde yaşayan katılımcılar (n=15) oluşturmaktadır. Katılımcılarla yapılan yarı yapılandırılmış görüşmeler vasıtasıyla veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler, önceden belirlenen temalar çerçevesinde sınıflandırılmış ve katılımcı ifadeleri doğrudan alıntılarla desteklenerek betimsel analiz yapılmıştır. Bulgular, ilçenin kendine özgü bir mutfak kültürüne sahip olduğunu, bu kültürün korunması ve yerel turizm potansiyeline katkılarının artırılması gerektiğini göstermiştir. İlçede farklı etnik kökenlerden insanların yaşaması, mutfak kültürünün çeşitlenmesini ve zenginleşmesini sağlamıştır. Bölgeye özgü birçok yemek, usul, ekipman ve ritüel dikkat çekmektedir. Kültürel miras açısından bu yemeklerin ve mutfak kültürü öğelerinin korunması ve yaşatılması önemlidir. Bu doğrultuda coğrafi işaretli ürünlerin sayısının artırılması, festivaller düzenlenmesi, gastronomi evi açılması, işletme menülerinde yöreye özgü yemeklere daha çok yer verilmesi ve medya başta olmak üzere çeşitli tanıtım çalışmaları yapılması gibi gastronomi turizmini geliştirici faaliyetlerin bölgenin kalkınmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Cihanbeyli, Mutfak Kültürü, Gastronomi, Somut Olmayan Kültürel Miras

Abstract

Cihanbeyli has an important culinary heritage thanks to its historical past and cosmopolitan structure. This study examines the culinary culture of Cihanbeyli district, which is affiliated with Konya province. The research aims to reveal the importance of local culinary culture in the context of intangible cultural heritage and to contribute to the transfer of this cultural accumulation to future generations. A phenomenological method, which is a qualitative research model, was used in the study. The sample group of the study consisted of participants (n=15) living in various neighborhoods of Cihanbeyli. Data were collected through semi-structured interviews with the participants. The data obtained were classified within the framework of pre-determined themes, and a descriptive analysis was performed with the support of direct quotations from the participants' statements. The findings show that the district has a unique culinary culture and that this culture should be

preserved and its contribution to local tourism potential should be increased. The presence of people from different ethnic backgrounds in the district has contributed to the diversification and enrichment of the culinary culture. Many dishes, methods, equipment, and rituals specific to the region are noteworthy. From a cultural heritage perspective, it is important to preserve and perpetuate these dishes and elements of culinary culture. It is believed that activities promoting gastronomic tourism will contribute to the development of the region. These activities include increasing the number of geographically indicated products, organizing festivals, opening a gastronomy house, allocating more space to local dishes on restaurant menus, and conducting various promotional activities, particularly in the media.

Keywords: Cihanbeyli, Culinary Culture, Gastronomy, Intangible Cultural Heritage.

1. GİRİŞ

Gastronomi, yalnızca yiyeceklerin hazırlanması, üretimi ve tüketimi süreçleriyle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda kültürel, finansal, sosyal ve siyasal unsurları da kapsayan çok katmanlı bir alan olarak değerlendirilmektedir (Harrington, 2005). Son yıllarda artan bir ilgiyle yalnızca bir yeme-içme faaliyeti olmaktan çıkan gastronomi aynı zamanda kültürel bir olgu ve turizm çekiciliği olarak da ön plana çıkmaktadır (Deniz, 2024). Her şehir veya topluluk kendine ait özelliklerini barındıran bir mutfak kültürü mirasına sahiptir. Bir destinasyonun mutfak kültürü, o toplumun tarihini, geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtan önemli bir unsur olarak görülmektedir (Hernández-Rojas, Huete-Alcocer ve Hidalgo-Fernández, 2022). Nitekim gastronomi, yemek kültürünün nesiller boyunca aktarılmasını sağlayarak toplulukların kültürel kimliğini oluşturmakta ve aynı zamanda kültürel bütünleşmeye katkıda bulunmaktadır (Quintero-Angel, Mendoza ve Quintero-Angel, 2019). Bu yönüyle gastronomi, toplumsal kimliğin bir parçası olmanın yanı sıra destinasyon imajına katkı sağlayan önemli bir değer olarak kabul edilmektedir. Son yıllarda gastronomi olgusunun turizmle etkileşimi artmasıyla yerel lezzetler, destinasyon pazarlamasının önemli bir parçası haline gelmiştir. Bu doğrultuda gastronomi, kültürel mirasın yaşatılmasına katkı sağlarken, aynı zamanda turizm ve ekonomi açısından değer üreten stratejik bir alan haline gelmiştir (Leoti, dos Anjos ve Costa, 2023).

Türkiye, zengin ve köklü mutfak kültürü mirasıyla dünya çapında tanınan bir ülkedir. Farklı bölge ve şehirlerin kendine özgü gastronomi değerleri bulunmaktadır. Bu çeşitlilik içinde, Konya'nın ilçelerinden Cihanbeyli de geleneksel mutfak birikimiyle dikkat çekmektedir. Ancak büyükşehirlerin ve turistik merkezlerin mutfak kültürü daha çok incelenmişken, Cihanbeyli gibi nispeten az tanınan yörelerin gastronomi değerleri üzerine akademik çalışmalar sınırlıdır. Kültürel mutfak mirasının kayıt altına alınması ve korunması, yalnızca sosyokültürel işlevleri açısından değil, aynı zamanda yerel kalkınma bağlamında da önemli katkılar sunmaktadır (Fontefrancesco, Zocchi ve Pieroni, 2022). Bir destinasyonda sunulan yemeklerin ana malzemeleri, bu malzemelerin temin koşulları, işlenme biçimleri, kullanılan pişirme teknikleri, mevsimsel tüketim zamanları ve sunum şekilleri gibi unsurlar, bölgesel farklılıklar gösterdiğinden, bu öğelerin her biri yerel düzeyde detaylı biçimde incelenmeyi gerektirmektedir (Halıcı, 2009; Çam ve Çılgınoğlu, 2021). Gastronomik kimliği oluşturan değerlerin tescillenmesi ve korunması da bu açıdan önemlidir. Nitekim Türkiye'de son dönemde birçok yöresel ürün ve yemeğe coğrafi işaret tescili verilerek bu değerlerin resmî olarak koruma altına alınması sağlanmaktadır (Coşkun, Bişiren ve Genç, 2024). Cihanbeyli örneğinde, ilçeye özgü bir ekmek türü olan Cihanbeyli Gömeç Ekmeği, 2022 yılında Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret tescili alarak ülke çapında tanınan bir gastronomi değeri haline gelmiştir (TPMK, 2022). Bu gibi tesciller, yerel gastronomi değerlerinin hem ekonomik katma değer yaratmasını kolaylaştırmakta hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından tanınırlığını artırmaktadır. Mahreç işaretlerinin yanında nitel çalışmalarla yerel mutfak kültürünün tanıtımı ve kültürel miras anlamında mutfak kültürünün korunması önemli bir unsurdur (Doğan, 2015).

Cihanbeyli gerek Konya gerekse Türkiye için oldukça önemli bir ilçe olmasına ve derin bir tarihi mutfak kültürüne ev sahipliği yapmasına rağmen literatürde ilçenin mutfak kültürüyle ilgili

çalışma eksikliğinin bulunması, bu çalışmayı gerekli kılmıştır. Araştırma, Cihanbeyli’de yöre halkının günlük yaşam pratikleri, özel gün ritüelleri, dönemsel gıda hazırlıkları ve sofrada adabını belgeleyerek yerel yiyecek-içecek mirasını görünür kılmayı amaçlamaktadır. Yerel yemekler, pişirme teknikleri ve beslenme alışkanlıkları sistematik biçimde kayıt altına alınarak kültürel sürekliliğin korunması ve gelecek kuşaklara aktarımı desteklenmiştir. Ayrıca elde edilen bulguların, kırsal kalkınma süreçlerinde değerlendirilebilecek yerel gastronomi unsurlarını ortaya çıkarması da hedeflenmiştir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mutfak kültürü, bir bölgenin veya topluluğun yemek pişirme yöntemleri, yemeklerin hazırlanması ve sunumu, beslenme alışkanlıkları, öğün zamanları ile yemeğe atfedilen sosyal ve kültürel anlamlar gibi unsurlarının bütünüdür ifade eden geniş bir kavramdır (Wahlqvist ve Lee, 200; Aşkın Uzel, 2018). Diğer bir deyişle mutfak kültürü, neyin, nerede, nasıl ve ne zaman yendiğine dair o toplumun ortak uygulamalarını ve bu uygulamaların altında yatan değerleri kapsar. Toplamların tarihsel süreçte geliştirdiği geleneksel tatlar, pişirme teknikleri, sofrada adabı, özel gün ve törenlerdeki yemek ritüelleri mutfak kültürünün birer parçalarıdır. Mutfak kültürü, milli duyguların en yoğun hissedildiği alanlardan biridir; zira yemekler ve yemeklere dair alışkanlıklar, bir toplumun günlük yaşam biçimlerinin, inançlarının, alışkanlıklarının ve geleneklerinin bir yansımasıdır (Sormaz, Akmeşe, Güneş ve Aras, 2015). Buna karşın, mutfak kültürü uzun yıllar akademik çalışmalarca görece ihmal edilmiş bir konu olmakla birlikte son dönemde artan bir araştırma ilgisine mazhar olmuştur. Özellikle küreselleşme ve kentleşmenin getirdiği standartlaşma karşısında, yerel mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması önemli bir gündem haline gelmiştir. Bu nedenle, mutfak kültürünün belgelenmesi ve aktarılması, bir yandan kültürel çeşitliliğin korunmasına katkı sağlarken diğer yandan da küresel ölçekte kültürel zenginliğe duyulan saygıyı pekiştirmektedir (UNESCO, 2003).

Kültürel miras kavramı genel olarak fiziksel (somut) miras ve manevi (somut olmayan) miras şeklinde iki boyutta ele alınır. Somut kültürel miras; tarihi yapılar, anıtlar, arkeolojik alanlar gibi elle tutulan fiziksel varlıkları içerirken, somut olmayan kültürel miras (SOKÜM) ise bir topluluğun kültürel kimliğinin parçası olarak gördüğü uygulamalar, temsil biçimleri, ifadeler, bilgiler ve beceriler ile bunlarla ilişkili araçlar, objeler ve mekânları kapsar. Toplulukların kuşaktan kuşağa aktardıkları ve sürekli olarak yeniden ürettikleri, onlara kimlik ve süreklilik duygusu vererek kültürel çeşitliliğe katkıda bulunan uygulama ve gelenekler bütünü olarak tanımlanan (UNESCO, 2003; Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2025) somut olmayan kültürel miras, yemek kültürü ve geleneksel gastronomik unsurları da kapsamaktadır. Nitekim UNESCO, mutfak kültürünü “doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar” başlığı altında somut olmayan miras kategorisinde ele almakta ve birçok ülkenin geleneksel mutfak pratiklerini koruma altına almaktadır (Duman, Kütüklü ve Avcıkurt, 2025, s. 549). Örneğin, Türk kahvesi geleneği veya Göbeklitepe’deki kadim tahıl ürünleri kullanımı gibi öğeler, UNESCO insanlığın somut olmayan kültürel mirası listesinde yer bulan gastronomik miras unsurlarındandır. Bu bağlamda gastronomi, kültürel miras ve turizm arasında güçlü bir etkileşim bulunmaktadır. Bir yandan gastronomik mirasın korunması kültürel sürdürülebilirliği sağlarken, diğer yandan bu mirasın turizm yoluyla değerlendirilmesi bölgesel kalkınma ve kültürlerarası diyalog açısından fırsatlar sunmaktadır (Bessière, 2013). Sonuç olarak gastronomi değerleri, mutfak kültürü ve kültürel miras kavramları birbiriyle iç içe geçmiştir. Yöresel mutfak unsurları somut olmayan kültürel mirasın vazgeçilmez parçaları olup, bunların belgelenmesi, korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması hem akademik hem toplumsal bakımdan kritik önemdedir.

2.1. Cihanbeyli'nin Genel ve Sosyokültürel Özellikleri

Cihanbeyli ilçesi, İç Anadolu Bölgesi'nin orta-kuzey kesiminde, Konya il merkezinin yaklaşık 98 km kuzeyinde yer almaktadır. Doğuda Türkiye'nin ikinci büyük gölü olan Tuz Gölü ile Aksaray ili; batıda Konya'nın Sarayönü ve Yunak ilçeleri, kuzeyde Haymana ile Kulu ilçeleri; güneyde ise Konya'nın Altınekin ilçesiyle sınır komşusudur (MEVKA, 2019). Ayrıca Cihanbeyli yüzölçümü bakımından Türkiye'nin en büyük ilçesidir. Bölgede karasal (bozkır) iklim hüküm sürmekte olup yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise soğuk ve kar yağışlı geçmektedir. Bu iklim koşulları, ilçedeki tarımsal faaliyetlerin biçimlenmesinde belirleyici rol oynamaktadır (Cihanbeyli Belediyesi, 2023). Cihanbeyli'nin en dikkat çekici doğal varlığı, doğu sınırını belirleyen Tuz Gölü'dür. Türkiye'nin toplam tuz ihtiyacının yaklaşık %55'ini karşılayarak önemli bir doğal kaynak işlevi görmektedir (Ankara Kalkınma Ajansı, 2022). İlçenin doğu kesiminde yer alan Tuz Gölü, bölgedeki tuzlu bataklık alanların ve kendine özgü bir ekosistemin oluşmasına zemin hazırlamıştır (Ekercin, 2007). Cihanbeyli'de İnsuyu Çayı, Tersakan (Tersishan) Gölü, Böllük (Bolluk) Gölü, Köpek Gölü, Acıgöl, Süt Gölü ve Adil Göl olmak üzere çeşitli su kaynakları bulunmaktadır (Yıldırım, 2022).

Cihanbeyli, kırsal ve kentsel yerleşimlerin bir arada bulunduğu toplam 47 mahalleden oluşmaktadır (Cihanbeyli Kaymakamlığı, 2025). Bu mahalleler arasında hem nüfus yoğunluğu hem de yüzölçümü açısından öne çıkan en büyük yerleşim birimleri Yeniceoba, İnsuyu ve Kuşça'dır (MEVKA, 2019). İlçe nüfusunun önemli bir kısmı kırsal yerleşimlerde yaşamakta ve geçim kaynakları tarım ile hayvancılığa dayanmaktadır. Geniş arazi varlığı sayesinde hububat (buğday, arpa, mısır, şekerpancarı, ayçiçeği) tarımı ve hayvancılık (özellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliği) yaygındır. Günümüzde Cihanbeyli'nin nüfusu 2024 verilerine göre yaklaşık 50.021 kişidir (TÜİK, 2025).

Stratejik konumu itibarıyla ulaşım yollarının kesişim noktasında yer alan ilçe, aynı zamanda Neolitik Çağ'dan itibaren insanların dikkatini çeken doğal tuz kaynaklarına da ev sahipliği yapmaktadır. Antik kaynaklarda "Tatta" adıyla anılan Tuz Gölü çevresi ve Cihanbeyli havzası, çok erken dönemlerden itibaren çeşitli yerleşimlere sahne olmuştur. Tarihsel süreçte, Hititler döneminde Zallara (Zallaraiaş) adıyla bilinen bölgede geçmiş dönemlere ait yerleşim izleri hala bulunmaktadır. Gemecik köyündeki kült yapılar, Damlakuyu'daki Corca Höyük, Sağlık köyünde Mişko, İnsuyu mevkiindeki Emir Ören ve Karatepe köyünde yer alan antik yerleşimler bunlardan bazılarıdır ve bu buluntular, Cihanbeyli'nin kadim bir kültür coğrafyasının parçası olduğunu göstermektedir (Ünüvar ve Sezgin, 2016). 1071 Malazgirt Meydan Muharebesi'nin ardından Anadolu'ya yerleşen Türk boyları bu bölgeyi yurt edinmiş ve zamanla bölge Anadolu Selçuklu Devleti'nin hakimiyetine girmiş, ilk olarak "Esbikeşan" ya da halk arasında bilinen adıyla "Atçeken" olarak anılmış; zamanla "İnevi" adını alarak Osmanlı döneminde nahiye merkezi statüsüne ulaşmıştır. 1928 yılında Konya ile Ankara arasında kara yolunun yapımına başlanmasından sonra, karayolu güzergahında merkezi yerleşim yerinin eksikliği göz önünde bulundurularak, 1929 yılında Cihanbeyli ismiyle Konya iline bağlı bir ilçe kurulmuştur (Gülgönül, 2017). İlçe sınırları içindeki Böğrüdelik köyü, 1928 yılında kısa bir süreliğine ilçe merkezi olarak işlev görmüş; ancak 1929'da idari merkez Mürseli Efendi nahiyesine taşınarak bugünkü Cihanbeyli ilçesi oluşturulmuştur (Şimşek ve Uçar, 2025).

Cihanbeyli isminin kökeni, yörede tarih boyunca etkili olan Canbegli (Cihanbeyli) aşiretine dayanmaktadır. Demografik yapısı bakımından Yörük/Türkmen topluluklarının yanı sıra çeşitli Kürt aşiretlerinin, Balkan ve Kafkas (Özbek, Tatar, Azeri) halklarının da yerleştiği görülmektedir. Bu çok kültürlü yapı, Cihanbeyli'nin toplumsal yaşamını ve özellikle de mutfak kültürünü zenginleştiren başlıca unsurlardan biri olmuştur (Şimşek ve Uçar, 2025). Cihanbeyli tarih boyunca çeşitli etnik gruplar tarafından göç alsa da 1960'lardan itibaren özellikle yurt dışı ve büyük şehirler olmak üzere çeşitli yerlere göç vermiştir. Bu göçün sebebinin bölgenin çetin coğrafi şartları ve geçim

sıkıntısı olduğu göz önüne alındığında turizm gibi alternatif sektörlerin ilçenin kalkınmasında önemli bir yer tutacağını söylemek mümkündür (Kalaycıoğlu, Çelik & Beşpınar, 2010).

2.2. Cihanbeyli'nin Mutfak Kültürü

Tarihi açıdan Cihanbeyli, yalnızca doğasıyla değil, kültürel mirasıyla da ön plandadır. Bölge, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde göçer toplulukların yerleşim alanı olduğundan, büyük mimari yapılar yerine daha çok sözlü tarih ve gelenekler üzerinden ilerleyen bir kültürel mirasa sahiptir. Kültürel anlamda Cihanbeyli'nin yöresel festivalleri, düğün gelenekleri ve folklorik uygulamaları, ilçenin sosyal yapısını ve kültürel zenginliğini gözler önüne sermektedir (Cihanbeyli Kaymakamlığı, 2025). Her yıl düzenlenen panayırılar ve tarım-hayvancılık temalı şenlikler, sadece yerel halkı bir araya getirmekle kalmayıp, dışarıdan gelen ziyaretçilerin de ilgisini çekmektedir. Bu etkinlikler sırasında, bölge mutfağının öne çıkan tatları da tanıtılarak gastronomi ve kültür bir arada sunulmaktadır (Alan, 2020).

İlçenin tarihsel geçmişi, çok kültürlü yapısı, iklim koşulları ve tarımsal üretim biçimleriyle şekillenmiş geleneksel Anadolu mutfaklarından biridir. Yöre halkının geçim kaynağının büyük oranda tarım ve hayvancılığa dayanması, mutfak kültüründe tahıl ve et ürünlerinin ön plana çıkmasına neden olmuştur. Özellikle buğday ve bulgur gibi tahıl ürünlerine dayalı yemekler bölgede yaygın olarak tüketilmektedir (Ünüvar ve Sezgin, 2016). Yemek kültüründe imece usulü çalışma ve paylaşımcı sofrası kültürü ön plandadır. Özellikle düğün, cenaze, bayram ve kutlama gibi toplumsal olaylarda yemekler kolektif biçimde hazırlanır. Toplu yemeklerde sıklıkla etli pilav, calla (bozbaşı), yoğurtlu çorbalar ve helva türleri yer alırken, yöreye özgü ekmek türlerinden biri olan ve coğrafi işaret almış Cihanbeyli Gömeç Ekmeği önemli bir yiyecek olarak tercih edilmektedir (goKonya, 2025). Kadınların yemek hazırlığındaki rolü güçlüdür ve geleneksel tariflerin nesilden nesile aktarımı genellikle kadınlar üzerinden gerçekleşmektedir. Mutfakta kullanılan malzemelerin çoğu yörede üretilmekte; böylece yerel üretim ile tüketim arasındaki bağ korunmaktadır (Konya İmza Gazetesi, 2025). Bölgede çeşitli etnik grupların yaşaması sebebiyle, yemeklerin isimlendirilmesinden pişirme yöntemlerine kadar pek çok süreçte farklılıklar gözlenmektedir. Bu kültürel çeşitlilik, Cihanbeyli mutfağını zengin ve özgün kılmakta, geleneksel mutfağın korunarak yaşatılmasına yönelik önemli bir dayanak oluşturmaktadır (Çetinkaya, 2005).

3. YÖNTEM

Bu bölümde araştırmanın amacı ve önemi, evren ve örnekleme, veri toplama aracı ile veri analizi ve kodlama sürecine yer verilmiştir.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı, yöre halkının günlük yaşam pratiklerinden özel gün ritüellerine, dönemsel gıda hazırlıklarından sofrası adabına kadar uzanan geleneksel uygulamaları ortaya koymak; aynı zamanda, somut olmayan kültürel miras niteliği taşıyan yerel yemeklerin, pişirme tekniklerinin ve beslenme alışkanlıklarının kayıt altına alınmasıyla, kültürel sürekliliğin desteklenmesine katkı sağlamaktır. Nitekim UNESCO (2003), kültürel mirasın korunmasında sözlü gelenekler ve uygulamaların kuşaktan kuşağa aktarımının hayati önemde olduğunu vurgulamaktadır. Dolayısıyla Cihanbeyli'nin mutfak kültürü, yalnızca geçmişin bir yansıması değil, aynı zamanda geleceğe taşınması gereken toplumsal bir bellektir.

Çalışmada nitel araştırma modeli olan fenomenolojik yöntem kullanılmıştır. Fenomenolojik araştırma, günlük hayatta farkında olduğumuz fakat derinlemesine ve ayrıntılı bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanarak, tecrübelerimizi ve kendi dünyamızdaki bu tecrübelere yüklediğimiz anlamı ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır (Yılmaz ve Şahin, 2016).

3.2. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini, Konya iline bağlı Cihanbeyli ilçesi ve köylerinde yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Örneklem grubunun belirlenmesinde amaçlı (purposive) örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. İlçenin mutfak kültürü hakkında bilgi ve deneyime sahip, farklı demografik özelliklerden bireylere ulaşılmaya çalışılmıştır. Bu kapsamda örnekleme, yerel gıda işletmecileri, ev hanımları, mutfak kültürü hakkında tecrübeye sahip olan yerel halk, yerel yöneticiler ve bölgede gastronomiyle ilgilenen kişiler (n=15) oluşturmaktadır (Tablo 1). Katılımcıların seçiminde, maksimum çeşitlilik ilkesi gözetilmiş; farklı yaş, cinsiyet ve etnik kökenden bireylerin dahil edilmesine özen gösterilmiştir. Ancak yörede yemek yapımı ve mutfak kültürü hakkında kadınların daha aktif rol oynaması sebebiyle ağırlıklı olarak kadın katılımcılara yer verilmiştir.

Tablo 1. Cihanbeyli İlçesinin Mutfak Kültürüne Ait İfadeler

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyet	Meslek	Memleketi
K1	34	Kadın	Çiftçi	Karabağ
K2	28	Kadın	Akademisyen	Böğrüdelik
K3	38	Erkek	Restoran İşletmecisi	Yapalı
K4	55	Kadın	Ev Hanımı	Cihanbeyli
K5	85	Kadın	Çiftçi	İnsuyu
K6	40	Kadın	Ev Hanımı	Cihanbeyli
K7	43	Erkek	Restoran İşletmecisi	Günyüzü
K8	47	Kadın	Veteriner Hekim	Cihanbeyli
K9	53	Erkek	Belediye Aşçısı	Sağlık
K10	64	Kadın	Ev Hanımı	İnsuyu
K11	62	Kadın	Ev Hanımı	Kale
K12	33	Erkek	Eğitimci	Yeniceoba
K13	51	Erkek	Araştırmacı Yazar	Pınarbaşı
K14	30	Erkek	Aşçı	Yeniceoba
K15	38	Kadın	Ev Hanımı	Gölyazı

3.3. Veri Toplama Aracı

Çalışmada veri toplama tekniği olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme formunun hazırlanmasında, konuya ilişkin güncel literatürde yer alan benzer nitelikli çalışmalar incelenmiş, ayrıca alanında uzman akademisyenlerin görüşlerinden yararlanılmıştır. Elde edilen bilgiler doğrultusunda, araştırma amacına uygun 10 açık uçlu soru geliştirilmiştir. Hazırlanan soru formu, katılımcıların yöresel mutfak kültürüne ilişkin bilgi, deneyim ve gözlemlerini ortaya koyabilecekleri şekilde yapılandırılmıştır. Sorular geleneksel yemekler, gıda hazırlama ve saklama yöntemleri, beslenme alışkanlıkları, özel günlerde uygulanan mutfak pratikleri ile kültürel aktarım süreçlerine odaklanmaktadır. Verilerin toplanması sürecinde doygunluk ilkesi göz önünde bulundurulmuş; benzer veya yüzeysel cevaplar verilmesi halinde derinleştirici sorular sorularak katılımcıların detaylı anlatımlar yapması teşvik edilmiştir. Her bir görüşme ortalama 55 dakika (38-70 dakika) sürmüştür. Etik izinler Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi Etik Kurulu tarafından 07.04.2025-194/06 toplantı karar no ile alınarak veri toplama süreci 25.04.2025 – 12.06.2025 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiştir.

3.4. Veri Analizi ve Kodlama Süreci

Elde edilen veriler, içerik analizi yöntemiyle kodlanmış, benzer ifadeler tematik gruplar altında toplanarak betimsel analiz tekniğiyle yorumlanmıştır. Görüşme kayıtları öncelikle yazıya dökülmüş (deşifre edilmiş) ve elde edilen yazılı transkriptler üzerinde detaylı bir analiz gerçekleştirilmiştir. Analiz sürecinde, verilerden anlamlı kategoriler ve temalar çıkarmak amacıyla tümevarımsal bir yaklaşım benimsenmiştir (Elo ve Kyngäs, 2008; Yıldırım ve Şimşek, 2018). Ardından katılımcı ifadeleri okunarak araştırma amacına yönelik tematik kodlamalar

oluşturulmuştur. Benzer içerikleri ifade eden kodlar bir araya getirilerek alt temalar, daha sonrasında ise bu temalar üst kavramlar altında birleştirilerek ana temalar elde edilmiştir (Baltacı, 2019). Kodlama ve tema oluşturma sürecinde, birden fazla araştırmacı tarafından çapraz kontroller yapılarak güvenilirlik sağlanmaya çalışılmıştır (Miles ve Huberman, 1994). Nitel veri analizinin bilimsel geçerliliğini ve güvenilirliğini artırmak amacıyla, çalışmada çeşitli stratejiler bütüncül biçimde uygulanmıştır. Araştırmanın güvenilirliğini sağlamak için veriler, üç araştırmacı tarafından bağımsız olarak analiz edilmiş ve elde edilen tematik kodlamalar karşılaştırılmıştır. Kodlar arasındaki uyumu değerlendirmek amacıyla uzlaşa temelli yaklaşım benimsenmiş ve bulgular üzerinde fikir birliği sağlanmıştır. Bu süreçte kodlayıcılar arası tutarlılık, yalnızca istatistiksel uyum değil, aynı zamanda yorumsal bütünlük açısından da dikkate alınmıştır (Patton, 2015). Araştırmanın geçerliliğini sağlamak adına, verilerin toplanmasından yorumlanmasına kadar her aşamada katılımcı doğrulaması (member checking), yoğun betimleme (thick description) ve veri çeşitliliği (triangulation) gibi tekniklerden yararlanılmıştır (Lincoln ve Guba, 1985; Creswell ve Poth, 2018). Özellikle görüşme formlarının oluşturulmasında alan yazındaki benzer çalışmalar temel alınmış ve uzman görüşleri doğrultusunda sorular yapılandırılmıştır (Kallio, Pietilä, Johnson ve Kangasniemi, 2016). Bu sayede içerik geçerliliği güçlendirilmiştir. Verilerin analizine ilişkin adımlar şeffaf biçimde raporlanarak, çalışmanın izlenebilirliği ve değerlendirilebilirliği (auditability) de sağlanmıştır.

4. BULGULAR ve TARTIŞMA

Araştırma kapsamında elde edilen verilerin içerik analizinin yapılması sonucunda; “Cihanbeyli’nin mutfak kültüründen bahseder misiniz?” sorusuna katılımcıların tamamı, Cihanbeyli mutfağının temelinde et ve hamur işi ürünlerinin yer aldığını, baharat kullanımının az olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılardan bazıları “Cihanbeyli’de herkes iç yağını ve kuyruk yağını çok yer. Yemeklerimizde bu yağları çokça kullanırız” şeklinde yöre insanının yağ tüketiminden bahsetmişlerdir (K1, K2, K3, K4, K6, K7, K15). Bunun yanında “Kuzu kulağı, pancar yaprağı, sirken ve yemlik gibi otlarla yemek yaparız. Çok tatlı olur, çok severiz” şeklinde ot ve sebze yemeklerinin tüketiminden bahseden katılımcılar mevcuttur (K5, K6, K8, K10). Katılımcılardan K1, K9, K12, K13 “Evlerimizde yaptığımız ev baklavasını, irmik helvasını ve kadayıfı çok severek yeriz” şeklinde tatlı tüketimini ifade etmiştir. Ayrıca bir katılımcı “Önceden ekseri kahvaltı adeti yoktu. Bir tencere bulgur pilavı dökülür, horanta onu sabahları kahvaltı yerine yerdi.” şeklinde bir kültürden bahsetmiştir (K10). Yöre insanının bazı tüketim tutumlarından bahseden K3, K9 ve K15 “Cihanbeyli’nin insanı temizdir. Yemeklerimiz bu yüzden lezzetlidir. Biz başka yerlerde pek yemek yiyemeyiz. Yöremizde pişen yemekleri yemekten daha çok keyif alıyoruz” demişlerdir. Katılımcılardan bazıları “Tahıl ambarı olarak mutfağımızda en çok kullanılan ürün undur; bulgur, yarma arpa, mercimek gibi bakliyatları da özellikle çok severek yeriz.” şeklinde bakliyat tüketim alışkanlıklarını ifade etmiştir (K1, K2, K5, K7, K10, K13, K14). Katılımcılardan K1 ve K2 ise “Bu yörede köylerin çoğunda mutfaka kimse mutfak demez. Aşüy ya da aşgana derler” şeklinde yanıt vermişlerdir.

Tablo 2. Cihanbeyli İlçesinin Mutfak Kültürüne Ait İfadeler

KATEGORİ	İFADELER	KATILIMCI KODU
Temel Gıda Unsurları	Kırmızı et	K1-K15
	Hamur işi	K1-K15
	Bakliyat	K1, K2, K5, K7, K10, K13, K14
	Ot ve Sebze Tüketimi	K5, K6, K8, K10
	Yağ Kullanımı	K1, K2, K4, K6
	Sakatat	K3, K7, K15
	Tatlı	K1, K9, K12, K13
Mutfak Kültürünü Şekillendiren Unsurlar	Kültüre bağlılık	K2
	Pişirme alan ve teknikleri	K1, K2, K4
	Mutfak hijyeni	K3, K9

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler Cihanbeyli mutfak kültürünün geleneksel ve yerel unsurlar etrafında şekillendiğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların tamamı, mutfakın temel bileşenlerinin et ve hamur işi ürünleri olduğunu belirtmiş; baharat kullanımının ise sınırlı kaldığını ifade etmiştir. Mutfak kültürünün şekillenmesinde, Konya'ya yakın bir konumda olmasının ve geçmişten günümüze göç alan bir ilçe olmasının büyük etkisi olduğu düşünülmektedir. Yörede "mutfak" kelimesinin "aşgana" ve "aşüy" gibi farklı adlarla anılması da göçün getirdiği bir kültürel şekillenme olarak karşımıza çıkmaktadır. Bir tür sakatat sayılan kuyruk yağı ve iç yağı gibi hayvansal yağların yoğun kullanımı, lezzet anlayışının bu yağlarla doğrudan ilişkili olduğunu da bizlere göstermektedir. Bunun yanında, kuzu kulağı, pancar yaprağı, sirken ve yemlik gibi yabani otların yemeklerde kullanılması, doğayla uyumlu bir beslenme biçimine işaret etmektedir. Öte yandan, geçmişte kahvaltı yerine bulgur pilavının tüketildiğine yönelik ifade, kırsal yaşam koşullarının ve ekonomik durumun beslenme alışkanlıklarına etkisini de açıkça göstermektedir. Son olarak, katılımcıların yemeklerine yönelik temizlik ve lezzet vurgusu, yöre halkının mutfak kültürünü bir aidiyet ve kimlik unsuru olarak benimsediğini ve bu kültürü dışa kapalı bir güven çerçevesinde ele aldığını göstermektedir.

"Yörenizi tanımlayan özel yemek ya da ürünler var mı? Siz veya tanıdıklarınız Cihanbeyli'ye özgü yöresel yemeklere mutfaklarında yer veriyor mu?" sorusuna katılımcıların büyük bir kısmı, yöreye özgü yemeklerin Cihanbeyli mutfaklarında önemli bir yer tuttuğunu, bu yemeklerin kökenlerinin ilçenin geçmişine kadar dayandığını ve büyük ölçüde günümüzde de yapılmaya devam ettiğini ifade etmiştir. Verilen yanıtlar incelendiğinde, yöreye özgü bir ana yemek çeşidi olan callanın sıklıkla tüketildiği tüm katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Bunun yanında callanın yapılışından bahseden katılımcılardan bazıları *"Kuşbaşı doğranmış etler önce geniş bir tavada haşlanır. Ayrı bir tarafta yağın içinde salça, biber, soğan ve domates güzelce kavrulur. Haşlanan etlerin üzerine kavurduğumuz sos eklenir, biraz da su konulup kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra üzerine ince doğranmış maydanoz serpilir ve servis edilir"* şeklinde ifade etmiştir (K3, K5, K10, K13). Bunun yanında mayalı bir hamurdan yapılan Gömeç isimli ekmeğin yöreye özgü olduğu ve ilçede sıklıkla pişirilip tüketildiğinden bahsedilmiştir (K1-K15). Ayrıca bazı katılımcılar yöreye özgü olan patates ve kakırdak böreğinden *"Bahçedeki fırında Gömeç yaptığımız gün gömecen hemen arkasından patates böreği ve kakırdak böreği yaparız. Patatesli böreğinin harcında; patates, domates, nane ve karabiber olur. İsteyen çeşitlendirir. Fındık lahmacundan biraz büyükçe açar öyle pişiririz. Kakırdak böreğinin harcında; hayvanın iç ve kuyruk yağını eritip yaptığımız kakırdak, sivri yeşil biber, karabiber ve toz kırmızı biber olur. Hamurunu ince uzun açar, içini doldurur ve kenarlarından kapatır öyle pişiririz. Bu iki börek bizim buraya aittir, başka yerde göremezsiniz"* şeklinde bahsetmişlerdir (K1, K2, K4, K5, K6, K7, K10, K11). Bir katılımcı, yaygın olarak bilinenin aksine aşure çorbasının yöreye ait iki farklı türü olduğunu *"Aşure çorbası bizde kemik suyuyla yapılır. İçinde sadece yarma, et, fasulye, nohut ve üzüm olur. Şeker, baharat veya salça hiç katılmaz, sadece tuz katılır. Öylece pişer. Rengi sarımsı olur. Bir başka aşure çeşidi de yarma yerine bulgur katılır, üzüm yerine pekmez katılır. Öylece pişirilir. Rengi kahverengi olur. Konu komşu bu ikisinden birini pişirir getirir. Biz de onlara götürürüz"* şeklinde ifade etmiştir (K1). Genel anlamda dönemsel beslenme kültüründen bahseden katılımcılar ise *"Yazın sebze ağırlıklı, kışın ise hamur ve et ağırlıklı yeriz"* demişlerdir (K6, K12).

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda Cihanbeyli mutfak kültürünün geçmişle güçlü bağlar kurarak günümüzde de yaşatıldığı görülmektedir. Calla, gömeç, patates ve kakırdak böreği gibi ürünler sadece beslenme aracı değil, aynı zamanda kültürel kimliğin önemli bir temsilcisi konumundadır. Özellikle yöreye özgü bir hamur işi olan patates ve kakırdak böreği, yereldeki farklılıkları ve özgünlüğü bizlere açıkça yansıtmaktadır. Aşure çorbasının ise bilinenden farklı iki farklı türde daha yapılması ise yöredeki tarif çeşitliliğini ve geleneksel bilgilerin kuşaktan kuşağa aktarımının önemini bir kez daha ortaya koymaktadır. Genel olarak, Cihanbeyli mutfak, günümüzde yapılmaya devam eden canlı bir kültürel gelenek olarak değerlendirilebilir. Katılımcıların aktardığı bilgiler ışığında, kendilerinin ve çevrelerinin, Cihanbeyli mutfaklarında

geçmişte yer alan birçok yemeği günümüzde de yapmaya devam ettikleri anlaşılmıştır.



Görsel 1. Su Böreği, Belic, Beremic

Kaynak: (Akkurt, 2023-Kişisel Arşiv)

“Cihanbeyli’ye ait özel gün ve ziyafet yemek kültürü hakkında bilgi verir misiniz?” sorusuna katılımcıların tamamı “Düğün veya yaslarda bamya çorbası, kuzunun kemikli etlerini haşlayıp elde ettiğimiz kemik suyundan yaptığımız pirinç çorbası, yoğurt çorbası, calla (bozbaşı), patlıcan musakka ve irmik helvası yapılır” yanıtını vermişlerdir. Bazı katılımcılar “Düğün yemeklerimizde nohutlu ve üzümlü pirinç pilavı olur. Normalde pirinç pilavına soğan katılmaz ama bizim buralarda düğün pilavına soğan da katılarak yapılır” şeklinde pilav pişirme adetinden bahsetmişlerdir (K1, K3, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12). Bir katılımcı “Zülûf kesmesi denilen bir adetimiz var. Düğünün ertesi günü mahalle kadınları düğün evinde toplanır. Kız tarafının aldığı çeşitli kuruyemişler ve yiyecekler tüketilir. Sofraya veya gelinin çay sunduğu tepsiye para atılır. O para geline harçlık olarak kalır. Bu sayede geline destek olunmuş olur” şeklinde bir düğün kültüründen bahsetmiştir (K6). Bazı katılımcılar ise bayramlarda taziye evinde gerçekleştirilen bir adeti “Vefat eden kişinin ölüm tarihinden sonraki ilk bayramda yas evinde tüm yakınlar toplanır. Bayramın ilk günü taziye evinde geçirilir hem bayramlaşılır hem de taziye sahibinin gelen misafirlere yaptığı yoğurt çorbası, su böreği, kavurma, irmik helvası gibi çeşitli yemekler tüketilir. Bu kültürün asıl amacı bayramda dayanışma göstermektir” şeklinde belirtmişlerdir (K3, K6, K9). Katılımcılardan K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12 bayramda tüketilen yemeklere örnek olarak “Ramazan Bayramı’nda bamya çorbası, yoğurt çorbası, su böreği, sarma, dolma, kuru fasulye, kavurma, tavuk, kaz veya horoz eti, pilav ve ev baklavası, sütlaç ve ıslatma yapılır” şeklinde bayramda en sık yapılan yemeklerden bahsetmiştir. Katılımcılardan bazıları ise yöre halkının Kurban Bayramı’nda tüketim tercihini “Kurban Bayramı bitene kadar et yeriz. Söğürme deriz adına. Yanına da kırk kattan oluşan ev baklavası yaparız.” şeklinde ifade etmişlerdir (K1, K5, K7, K8, K10, K12, K15). Katılımcılardan biri “Eski dönemlerde küçük beldelerde veya köylerde cami pek yoktu. Bayram namazına civar köylerden insanlar ilçelere gelirdi. Bayram namazı sonrası ilçedeki ev sahipleri gücü yettiği kadar evine misafir götürürdü. Bayram için hazırlanan yemekler ikram edilirdi” şeklinde bir misafir ağırlama kültüründen bahsetmiştir (K4). Özel gün ve davetlerde yapılan yemeklerle ilgili “Misafirlere bamya çorbası, yoğurt çorbası, arabaşı çorbası, sarma, tas yoğurdu, patlıcan musakka, calla (bozbaşı), etli kuru fasulye, nohutlu ve üzümlü pirinç pilavı, bulgur pilavı, su böreği, kabartlama (pişi), fırında kuzu eti, tavuk, horoz, hindi veya kaz eti, ev baklavası, sütlaç, kaymak helvası, irmik helvası, karanfilli şerbet, meyve hoşafı ve ayran yaparız” diye ifade etmişlerdir (K1-K15). Katılımcılardan K4, K7, K11 “Kışın özel davet ve ziyafetlerde bu yörede arabasını çok yaparız” şeklinde özel davet ve ziyafetlerde arabaşı tüketiminden bahsetmişlerdir. Ek olarak K3 davetlerde ve önemli ziyafetlerde sıklıkla fırında kuzu eti yapıldığını ifade etmiştir. Katılımcıların bazıları ise “Doğum ziyaretinde şifa vermesi amacıyla pirinç çorbası, kara helva ve kuymak götürülürdü” şeklinde hasta ziyareti ritüellerinden bahsetmişlerdir (K1, K10). Cenaze dönemi yemek kültürü ile ilgili “Cenazelerde bamya veya yoğurt çorbası, patlıcan kebabı, kuru fasulye, pirinç pilavı, calla veya kavurma irmik helvası ve hoşaf verilir.” olarak belirtilmiştir (K3, K4, K6, K8, K10, K11, K12). Hastalara ekşili erişte

yapıldığından bahseden bir katılımcı *“Eskiden limon çok fazla bilinmediğinden, ekşisini kıştan kaynatılan yoğurt suyundan alan ekşili erişteyi hastalara şifa niyetine verirdik”* demiştir (K1).

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda, Cihanbeyli’de özel gün ve ziyafet yemek kültürünün güçlü bir toplumsal dayanışma üzerine inşa edildiği görülmektedir. Düğün, bayram, yas ve hasta ziyareti gibi önemli günlerde hazırlanan yemekler hem toplum bilincini pekiştiren hem de misafirperverliği öne çıkaran bir işlev üstlenmektedir. Bamya çorbası, yoğurt çorbası, calla, patlıcan musakka ve irmik helvası gibi yemekler, yörede neredeyse tüm özel günlerin ortak paydası olarak öne çıkarken; züluf kesmesi gibi özgün ritüeller de yerel kültürün zenginliğini göstermektedir. Bayramlarda ise, özellikle ölüm sonrası ilk bayramda gerçekleştirilen toplu yemek organizasyonları, yas evine yönelik dayanışma ve manevi desteğin sembolü olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca arabaşı, fırında kuzu eti, su böreği ve kırk kattan oluşan ince el işçiliği ile yapılan ev baklavası gibi ürünlerin ziyafet sofralarında sıklıkla tercih edildiği; doğum dönemlerinde ise pirinç çorbası, kuymak, kara helva gibi geleneksel tatların şifa amaçlı sunulduğu görülmüştür. Bu hususların tümüne bakıldığında, yemeklerin Cihanbeyli’nin sosyal yaşamında yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda toplumsal bağları güçlendiren kültürel bir unsur olduğu net bir şekilde görülmektedir.



Görsel 2. Düğün Pilavı, Calla (Bozbaşı)

Kaynak: (Akkurt, 2023-Kişisel Arşiv)

“Cihanbeyli’de misafir ağırlama geleneği nasıldır, hangi yemekler genellikle misafirlere sunulur?” sorusuna katılımcıların tümü, misafir ağırlama geleneğinin Cihanbeyli mutfağında son derece önemli bir yere sahip olduğunu belirtmişlerdir. Yapılan yemekler arasında en sık yoğurt çorbası, bamya çorbası, çoban salata, pirinç ve bulgur pilavı, kuzu etinden yapılan kavurma ve haşlama, calla, su böreği, sarma, baklava, kara helva, sütlaç, ayran, hoşaf ve kahve yapıldığı katılımcılar tarafından ifade edilmiştir (K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13). Bir katılımcı (K11) mercimek çorbası ve tavuk yapıldığından bahsederken, diğer iki katılımcı ise (K8, K15) tavuğa ek olarak kaz ve horoz etinin de ikram edildiğini, ayrıca körpe bir kuzu kesilerek ciğer, kalp, böbrek gibi sakatatların kuyruk yağıyla birlikte pişirilip bulgur pilavının üzerine dökülerek misafirlere sunulduğunu belirtmiştir. Bir katılımcı *“Geleceği önceden bilinen misafire ev baklavası yapılırdı. Hazırlıksız gelen misafire ise tatlı olarak hemen kara helva pişirilirdi”* demiştir (K1). Misafirlere evlerinde oda açtıklarından ve orada ağırladıklarından bahseden bazı katılımcılar *“Evimize gelen misafirlere bir odamızı açar, baş köşeye oturturuz. Sofrayı o odaya kurar, orada ağırlarız”* demişlerdir (K4, K6). Bir katılımcı ise *“Önceden Ramazan aylarında köylerde camii olmadığı için aylık hoca tutardık. Bu hocayı köyde misafir ederdik. Evlerde hazırlanan yemekleri evin erkekleri siniye koyar götürürlerdi. Hocayla birlikte yerlerdi”* şeklinde misafir ağırlama geleneğinden bahsetmiştir (K10). Katılımcılardan biri ise misafire

önem verildiğinden bahsederek *“Misafire çok önem veririz. Ortaya çeşitli ikramlıklar gelir ve beraberce yenilir. Kuruyemiş ve sütlü çay da ikram ederiz”* şeklinde bilgi vermiştir (K2).

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda, misafir ağırlama geleneği Cihanbeyli mutfağında yalnızca bir misafirperverlik göstergesi değil, aynı zamanda toplumsal aidiyetin ve saygının önemli bir ifadesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Misafirlere sunulan yemeklerin çeşitliliği, Cihanbeyli mutfağının hem zenginliğini hem de bu geleneğin sadece özel günlerle sınırlı kalmayıp gündelik yaşamın da önemli bir parçası olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle yoğurt çorbası, bamya çorbası, mercimek çorbası, pilav çeşitleri, et yemekleri (tavuk, kaz, horoz veya kuzu eti), su böreği, sarma ve geleneksel tatlılar (baklava, kara helva, sütlaç) misafir sofralarının vazgeçilmezleri arasındadır. Misafirlere özel olarak kesilen kuzu yörede ev sahiplerinin paylaşımcı olduğunu ve misafire oldukça önem verdiğini de göstermektedir. Ayrıca misafirlerin evde özel bir odada, baş köşede ağırlanması, misafire gösterilen saygının ve özenin altını çizmektedir. Ramazan aylarında ise köyde ağırlanan hocaya yönelik ikramlar, topluluk içinde paylaşım ve dayanışmanın bir yansıması olarak öne çıkmaktadır. Tüm bu unsurlar birleştiğinde, Cihanbeyli’de misafir ağırlamanın yalnızca bir toplumsal görev değil, aynı zamanda kültürel kimliği pekiştiren ve kuşaktan kuşağa aktaran önemli bir gelenek olduğu görülmektedir.

“Cihanbeyli’de mutfak kültüründe yapılan dönemsel (mevsimsel) hazırlıklar nelerdir?” sorusuna katılımcılar, kış mevsimine yönelik geleneksel gıda saklama ve muhafaza yöntemlerine dair ayrıntılı bilgiler aktarmışlardır. Katılımcı yanıtlarında, özellikle evde üretilen gıdalar, kurutma, turşu kurma ve salça yapımı, et kurutması ve konserveleme gibi uygulamaların öne çıktığı anlaşılmaktadır. Katılımcıların tamamı *“Sebze kurutması, erişte, yufka ekmeği, mantı, salça, turşu, konserve, acı sos, kavurma, pastırma, et kurutması, tulum peyniri yaparız”* olarak sık yapılan dönemsel hazırlıkları belirtmiştir. Katılımcıların bazıları sebze kurutma hazırlığı aşmasında uyguladıkları bazı püf noktalarına *“Sebzelerin renklerinin solmaması için güneşe doğrudan maruz bırakmayız. Güneşte kalırlarsa direkt yanar ve siyahlaşırlar. O yüzden gölge yerlerde kurutma yaparız”* şeklinde değinmişlerdir (K4, K5, K6, K15). Katılımcıların bir kısmı *“Koca kazanlarla 4-5 kilo bulgur ve yarma kaynatır, tüm kış yeriz”* demiştir (K4, K5, K10, K11, K12, K13). Kurutmalık olarak yapılan ürünler incelendiğinde, kabak kurusu, patlıcan kurusu, fasulye kurusu, biber kurusu, et kurusu ve yoğurt kurusu yapıldığı gözlemlenmiştir. Katılımcılardan K4, helkelerle en az kırk kilo kışlık yoğurt yapıldığını, dayanması için yoğurdun suyunun bez yardımıyla alındığını ve bahara kadar tüketildiğini ifade etmiştir. Bir katılımcı ise *“Kış için yoğurt kuruturuz. Adına da gurut deriz. Yoğurdu çuvalda süzdürürüz. Elimizde katılaştır. Elimizle şekil verir, tepsinin üzerine dizer öyle kuruturuz. Kurduğunda çuvala koyar asarız. Tekrar yiyeceğimizde sıcak suyla açar yoğurt haline getiririz”* şeklinde farklı bir gıda muhafaza yönteminden bahsetmiştir (K1). Katılımcılardan bazıları, geçmiş dönemlerde buzdolabının bulunmaması nedeniyle yiyeceklerin saklanması için serin ve kuru yerlerin tercih edildiğini, bu amaçla "gömme" adı verilen tekniğin kullanıldığını, yiyeceklerin toprak altına gömülerek, üzerlerine belirli aralıklarla su serpilip serin kalmalarının sağlandığını belirterek şeker, yoğurt, turşu, tereyağı, peynir ve kavurma gibi ürünlerin muhafaza edildiğini ifade etmişlerdir (K3, K9, K10, K11, K12). Et ürünlerinden yapılan dönemsel hazırlıklar açısından ise *“Kavurma, et kurutması (söğürme), pastırma, sucuk yaparız, etlik dediğimiz ineği keseriz”* şeklinde çeşitli ürünlerden ve hazırlıklardan bahsetmişlerdir (K1, K4, K5, K7, K9, K11, K12). Katılımcıların bir tanesi *“Buzdolabı olmadığından dolaba koyulacak şeyleri bez torbalara asarak serin yerlerde muhafaza ederdik. Eskiden güz aylarında kış için inek keserdik. Annem kemiklerin iliklerini alır, kemiğin içine tuzu basar kuruturlardı. Fasulye, nohut, mercimek gibi yemeklere kuruttuğumuz kemikleri katardık. Kemiksiz yapmazdık”* şeklinde tuzla saklama yönteminden bahsetmiştir (K5). Küçükbaş hayvanın kursağından peynir mayası elde edilmesinden bahseden K10 ise *“Annemler önceden kışa peynir yapardı. Peynirin mayasını kuzunun ya da oğlağın kursağından alırlardı. Bazen yeni doğan hayvan, annesinden süt emdikten hemen sonra süt zehirlemesi yaşardı. Ayakta duramaz sarhoşlardı. Ölmeden önce hayvanı keserler, kursağından annesinden emdiği “ağız”*

dediğimiz sütün peynirleşmiş halini alırlardı. Onu da peynir mayası olarak kullanırlardı” şeklinde ifade etmiştir.

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda, Cihanbeyli mutfak kültüründe kışa hazırlık, geleneksel bilgi birikimi ve çevresel farkındalığın iç içe geçtiği önemli bir süreçtir. Katılımcıların aktarımlarına göre, evlerde topluca yapılan dönemsel hazırlıklar arasında sebze kurutmaları (kabak, patlıcan, biber, fasulye), erişte, yufka, mantı, salça, turşu, konserve, kavurma, yoğurt kurusu (gurut) gibi ürünler yer almaktadır. Bu uygulamalar, mevsimsel üretimle uyumlu şekilde uzun süreli beslenmeyi mümkün kılmaktadır. Et ürünlerinin kavurma, sucuk, pastırma ve et kurutması (söğürme) gibi yöntemlerle dayanıklı hale getirilmesi, özellikle güz aylarında yapılan kesimlerle ilişkilendirilmekte; yoğurt ve süt ürünleri ise kurutularak ya da gömme gibi geleneksel saklama yöntemleriyle muhafaza edilmektedir. Bu açıdan, gömme uygulaması gibi toprak altında saklama teknikleri, soğutucu işlev görerek yiyeceklerin ömrünü uzatmakta ve doğal kaynaklardan faydalanmanın bir örneğini sunmaktadır. Katılımcılar ayrıca, kışlık peynir üretiminde geleneksel maya kullanımı uygulamasına da dikkat çekmiştir. Buna göre, eskiden peynirin mayası kuzunun veya oğlağın kursağından alınmaktaydı. Yeni doğan hayvanın annesinden emdiği süttten zehirlenmesiyle sütün kursakta doğal olarak mayalanması sonucu oluşan bu maya, peynir mayası olarak kullanılırdı. Bu yöntem, hayvanlardan sadece et ve süt değil, bir nevi maya da elde edilmesi açısından dikkat çekici bir örnektir. Dolayısıyla Cihanbeyli mutfak kültürü, geçmişle kurulan güçlü bağlar üzerinden doğayla uyumlu bir gıda sistemini temsil etmektedir.

“Cihanbeyli’de sofrada adabı ve beslenme alışkanlıkları nelerdir? Sofra adabında hangi geleneksel kurallara dikkat edilir?” sorusuna katılımcıların tamamı Cihanbeyli’de sofrada adabının geleneksel bir ahlaki değer olarak yaşatıldığını ifade etmişlerdir. Bu kültüre günümüzde de sıklıkla uyularak yaşatıldığı görülmektedir. Verilen yanıtlar incelendiğinde *“Yemeklerimiz topluca yenilir. Büyük gelmeden sofraya oturulmaz, yemeğe başlamadan başlanılmaz. Büyük kalkmadan sofradan kalkılmaz”* şeklinde tüm katılımcılardan ortak bilgi elde edilmiştir. Katılımcıların bazıları yemeklerin yer sofrasında yenildiğinden *“Yerdeki kasnağın üzerine sini koyarız, İlk çorbayı koyarız. Ardından eti gelir. Sonra da sulu yemekler gelir. Yemeklerimizi sunumla yeriz. En sona da tatlı yeriz. Hala böyle yaparız. Önceleri aynı kaptan yerdik”* şeklinde bahsetmiş ve yerde yemek yeme geleneğinin günümüzde de yaşatıldığını belirtmişlerdir (K2, K3, K4, K6, K7, K8, K11). Yemeğe verilen değeri vurgulayan katılımcılar *“Yemek yerken televizyon izlenmez. Müzik dinlenmez. Yemeğe saygı için sofrada sohbet de edilmez. Çocuklar konuşursa onlar da susturulur. Yemeğe ve nimete saygı olarak sessizce herkes yemeğini yer. Yemekten hemen sonra herkes sohbet muhabbete devam eder. Ayrıca yemeğe başlamadan önce genellikle besmele çekilir. Sağ elle yemek sünnet kabul edildiği için sofrada buna dikkat edilir. Küçüklerden biri sol eliyle yemek yerse, nazıkçe uyarılır, kırıcı olmamaya özen gösterilir”* demişlerdir (K6, K9, K14). Katılımcılardan bazıları *“Bizde yuku (yufka) ekmeği hiç eksik olmaz. Yukuyu gevretip üzerine tereyağına kıldığımız yumurtayı dökeriz. Kahvaltıda yeriz”* şeklinde beslenme alışkanlıklarından bahsetmişlerdir (K1, K4, K5, K6, K8, K11, K12). Bir katılımcı ise *“Yemeğe başlarken ve bitirirken yemek duası yaparız. Güne erken başlarız ve uzun süren bir kahvaltı sürecimiz yoktur. Akşamları da neredeyse hava kararmadan erken saatlerde yemeğimizi yeriz”* şeklinde beslenme alışkanlıklarından bahsetmiştir (K2).

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda, Cihanbeyli yöresinde sofrada adabı, yalnızca bir yeme içme düzeni değil, aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılan geleneksel bir ahlak anlayışının parçası olarak görülmektedir. Katılımcıların tamamı, yemeğe önce büyüklerin başlaması gerektiğini, yemeklerin topluca yenildiğini ve bu kuralların günümüzde de yaşatıldığını belirtmiştir. Yer sofrasında yemek yeme geleneğinin hâlâ sürdüğü, bu alışkanlığın toplumsal aidiyeti güçlendirdiği ifade edilmiştir. Yemek sırasında dikkat edilen kurallar arasında sessizlik başta gelmektedir. Katılımcılar, yemek esnasında televizyon izlenmediğini, müzik dinlenmediğini, hatta sofrada sohbetin bile yapılmadığını; bunun, yemeğe ve nimete duyulan saygının bir ifadesi

olduğunu vurgulamıştır. Özellikle çocukların sessiz olması yönünde uyarıldıkları, yemeğin bitiminden sonra ise sohbet ve muhabbetin devam ettiği belirtilmiştir. Beslenme alışkanlıkları açısından ise güne erken başladığı, kahvaltının kısa sürdüğü ve akşam yemeklerinin genellikle hava kararmadan önce yendiği de aktarılmıştır. Yemek öncesi ve sonrası yapılan dualar ise hem dini hem de kültürel değerlerin sofraya adabına yansımalarının bir örneği olarak görülmektedir. Genel olarak bu bulgular, Cihanbeyli’de sofraya kültürünün halen canlı olduğunu ve toplumsal düzenin önemli bir parçası olarak sürdürüldüğünü ortaya koymaktadır.

“Cihanbeyli’de mutfaklarda kullanılan araç-gereçler nelerdir?” sorusuna ise katılımcılar eski mutfak yaşamına ait araç-gereçleri detaylı şekilde sıralayarak yanıt vermiştir. Bu anlatımlarda özellikle bakır, çömlek, ahşap gibi doğal malzemelerle yapılmış araç-gereçlerin kullanımı dikkat çekmektedir. Katılımcılardan bazıları kullanılan ekipmanlar açısından “yemek pişireceğimizde bakır kazanlar kullanırdık” olarak bildirmişlerdir (K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K10, K12, K13). Bazı katılımcılar kullanılan malzemelere ek olarak “Cingil (bakraç) denilen kaplar vardı. Hem hayvanın sütünü cingile sağardık hem de yoğurt mayalardık. Çinko (çinkof) helkeler vardı. Saklama kabı olarak kullanılırdı. İçerisine yoğurt, pirinç, şeker, un ve bakliyatlar konurdu. Yemek sunumlarında kullanılan melamin tabaklar vardı. Son olarak da yiyecekleri saklamak için toprak küpler kullanılırdı” şeklinde bilgi vermişlerdir (K1, K3, K5, K6, K12, K15). Katılımcıların bir kısmı “Büyük hamur yoğurma teknelerimiz vardı ama artık yok. Bu tekneler tahtadan olurdu ve orada hamuru yoğururduk. İsrağan isimli bir aletle hamurları sıyıırırlardı” demiştir (K1, K4, K5, K8, K10, K11). Kullanılan ekipmanlar arasında “Sütten kaymak elde etmek için süt çekme makinesi kullanırdık. Hamur işlerimiz için senit kullanırız. Saklama kabı olarak bakır kova kullanırdık. Yemeklerde tahta kaşık kullanırdık. Eskiden yemeklerimizi fırınlı kuzine sobalarda pişirirdik” bildirilmiştir (K1-K15). Kül pişirme tekniğinden bahseden katılımcılardan birisi “Özellikle hamur işleri, günümüzdeki gibi fırınlarda değil, altına kül serilerek pişirilirdi. Hazırlanan hamur işi, sıcak külün üzerine yerleştirilir, ardından üstü kapatılarak yeniden kül dökülür ve bu şekilde pişmeye bırakılırdı” şeklinde ifade etmiştir (K15). Katılımcılardan birkaçı ise “Önceleri yemeğe sıcak su katmak ya da yemek sonrası çay demlemek için soba üzerinde hazırda bekletilen güğümler kullanılırdı. Ondan da daha eski dönemlerde ise çay yapmak için gaz pompaları bulunurdu; çay ve kahve bu araçlarda hazırlanırdı. Yemek pişirmek içinse, geçmişte yaygın olarak kullanılan dört ayaklı gaz ocakları tercih edilirdi. Bu ocakların altı ispirtoyla yakılır, yemekler bu şekilde pişirilirdi” şeklinde yörede çeşitli amaçlarla kullanılan bir araçtan bahsetmektedir (K9, K10, K11, K14, K15).

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda, Cihanbeyli ilçesinde geleneksel mutfaklarda kullanılan araç-gereçler, bölgenin kültürel yapısını ve yaşam tarzını yansıtmaktadır. Katılımcılar özellikle bakır, çömlek ve ahşap gibi doğal malzemelerden yapılmış ekipmanların yoğun şekilde kullanıldığını belirtmiştir. Yemek pişirmek için bakır kazanlar, süt sağmak ve yoğurt mayalamak için cingil (bakraç) kaplar, saklama amaçlı çinko helkeler ve toprak küpler sıklıkla kullanılmıştır. Ahşap hamur yoğurma tekneleri ve israğan adı verilen hamur sıyırma aletleri geleneksel hamur işlerinde tercih edilmiştir. Süt çekme makinesi, senit, bakır kovalar ve tahta kaşıklar da mutfaklarda yaygın olarak kullanılan diğer araçlardandır. Yemek pişirme yöntemleri açısından kuzine soba, kül pişirme tekniği ve dört ayaklı gaz ocakları gibi araçlar ve yöntemler ön plana çıkmıştır. Ayrıca sıcak su temini ve çay yapımı için güğüm ve gaz pompaları kullanılmıştır. Bu araç-gereçler, Cihanbeyli’nin gastronomik mirasını yansıtan, kültürel kimliğini pekiştiren önemli unsurlar olarak da değerlendirilebilmektedir. Bu geleneksel araçların korunması ve tanıtılması, bölgenin kültürel sürdürülebilirliğine kuşkusuz katkı sağlayacaktır.



Görsel 3. Yemek Yapımı, Mutfak Düzeni ve Davet Yemekleri

Kaynak: (Akkurt, 2023-Kişisel Arşiv)

“Cihanbeyli yöresine ait geçmişten günümüze gelen ve mutfakta sıklıkla yaptığımız yemekler nelerdir?” sorusuna katılımcıların tamamı, yöresel mutfak kültürlerinin temelinde etli yemekler ve hamur işlerinin yer aldığını ifade etmiştir. Bu yemeklerin hem besleyici değerleri hem de tarihsel süreklilikleri açısından sofralardaki merkezi konumlarını koruduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte, katılımcılar yerel otlar ve mevsimsel sebzelerle hazırlanan yemeklerin de hâlâ sıklıkla tüketildiğini vurgulamıştır. Özellikle ilkbahar ve yaz aylarında doğadan toplanan otlar ve taze sebzelerle yapılan yemek ve salataların hem sağlıklı beslenme hem de kültürel kimliğin sürdürülebilirliği açısından değer taşıdığı “Sirken, kazan kulpı (kuzu kulağı), pancar yaprağı gibi otlarla birlikte lahana, havuç, karnabahar, taze fasulye, acur, hırtlak, yeşil domates ve biber gibi sebzelerle yemek ve salata yaparız. Çokça tüketiriz” şeklinde ifade edilmiştir. Kış aylarında ise bakliyat temelli yemeklerin ve önceden yapılan dönemsel hazırlıkların (kurutma, salamura vb.) tüketiminin arttığı, dolayısıyla mevsimsel döngülere dayalı bir beslenme tercihinin yaygın olduğu gözlemlenmektedir. Bu soru kapsamında verilen yanıtlar belirli bir çerçevede sınıflandırılmış, yörede tüketilen çorbalar açısından yayla, bamya ve arabaşı çorbasının neredeyse tüm özel gün ve davet yemeklerinde tüketildiği katılımcıların tamamı tarafından belirtilmiştir. Tüm katılımcılar “Misafirlere yayla ve bamya çorbası yaparız. Düğünlerimizde ve özel davetlerimizde de bu çorbalar verilir” şeklinde bilgi vermişlerdir. Yalancı pirinç çorbasından bahseden katılımcılar “Yoğurt çorbası pişirir gibi pişiririz. Pirinci haşlarız. İki yumurta sarısı çırpılır ve yumurtanın içine limonu sıkılır. Altı kapatılan çorbanın içine hazırladığımız yumurta sarısını yediririz. Üzerine kızarmış tereyağı ve nane ekler yeriz. Yalancı pirinç çorbası genelde perhiz yapanlara çok yapılır. Bir diğer türü de haşlanmış kemik suyundan yapılan pirinç çorbasıdır. Yörede iki türü de yapılır” olarak çorbayı tanıtmış ve yapılışından bahsetmişlerdir (K4, K6, K10, K11, K15). Bölgede özellikle kış aylarında hala sıklıkla tüketilen arabaşı çorbasından bahseden katılımcılar “Özellikle kış aylarında arabaşı çorbası yapılır. Soğuk havalarda yakın akrabalar bir araya gelir ve bu çorba hep birlikte yenir. Salçalı, etli (tavuk, ördek veya kaz) ve acı bir çorba olan arabasının yanında sadece su ve undan yapılan hamur yenir. Yerken hamurdan bir parça alınarak çorbaya batırılır. Hamuru çorbanın içine düşüren kişi, bir sonraki arabasını yapar ve yakın akrabaları davet eder” şeklinde çorbayı ve ritüellerinden bahsetmiştir (K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K11, K12). Bölgede aşure çorbasının farklı türlerine değinen bir katılımcı “Aşure çorbası her yerde bilinenin aksine bizde kemik suyuyla yapılır. Yarma, et, fasulye, nohut ve üzümle pişiririz. Şeker veya salça asla katılmaz. Öylece pişer ve rengi sarımsı olur. Baharat da katılmaz sadece tuz eklenir. Bir başka aşure çorbası çeşidi de pekmezli olandır. Yarma yerine bulgur katılır, üzüm yerine pekmez katılır. Rengi kahverengi olur” demiştir (K1). Türk mutfağında yaygın olarak hazırlanan çorbalar arasında yer alan mercimek, kelle paça ve işkembe çorbalarından bahseden katılımcılar ise “gündelik yemeklerimizde mercimek, kelle paça, işkembe ve yoğurtlu köfte (topalak) çorbalarını çok sık yaparız” şeklinde ifadede bulunmuşlardır (K1-K15). Yöreye özgü olan ciğerli yoğurt çorbası adı verilen çorbadan bahseden katılımcılar ise “Kuzu ciğerli yoğurt çorbası

yaparız. Ciğeri kızartırız ve yoğurt çorbasının içerisine ekleriz” şeklinde çorbayı tanıtmışlardır (K1, K4, K6, K11). Yöreyle ait az bilinen çorbalardan bahseden katılımcı “Un aşı çorbası, çumara ve ulaş çorbası yaparız. Ulaş çorbasını yapmak için ince şeritler halinde erişte keseriz. Tavuk veya imkân varsa kaz etini ekleriz. Son olarak üzerine yeşil soğan ekleriz. Tam bir kış çorbasıdır” demiştir (K2). Çorbalara ek olarak katılımcılar “Kesilen erişteden tutmaç çorba yaparız. Şehriye çorbası yaparız. Katık çorbası yaparız. Kemik suyu ve yarma ile çorba yaparız. Kaz etinden yaptığımız, içerisine patates katıp uzun süre pişirdiğimiz ure çorbası yaparız” şeklinde bilgi vermiştir (K1, K2, K4, K5, K6, K8, K10, K11, K12, K14). Katılımcılardan birisi “Hamuru ince ince kıyarız, bir yandan mercimeği tencerede hafiften kaynatırız. Kaynayan mercimeğin içine hamurları atarız. Öte tarafta tavada yağ kızartırız biraz nane ekleriz. Kokusu çıkınca çorbaya katarız ve yeriz” şeklinde kursir adı verilen çorbanın yapılışını ifade etmiştir (K13). Yörede tüketilen ana yemekler hakkında ise katılımcıların tamamı düğünlerde ve tüm özel günlerde verilen calla ile soğan, nohut ve üzüm katılarak yapılan pirinç pilavından bahsetmişlerdir. Bölgedeki et ve pilav adetlerinden bahseden katılımcılar ise “Fırında kuzu eti ve hayvan kellesi yaparız. Kurban Bayramı’nda kızgın sacın üzerinde söğürme yaparız. Kavurmayı, kemikli et haşlamayı ve et topalağını çok yeriz. Yetiştirdiğimiz horoz, tavuk, hindi veya kazların etlerini de çok pişiririz. Sade bulgur pilavı veya domalan mantarlı bulgur pilavı yaparız. Önceki yıllarda kahvaltı adetimiz yoktu. Kahvaltıda bulgur pilavı yer yanında da ayran içerdik” demişlerdir (K1-K15). Bölgenin iklim özellikleri dolayısıyla özellikle kış aylarında et ve bakliyat yemeklerini yaptıklarını belirten katılımcılar “Kuru fasulye, nohut ve mercimeği sonbaharda kış için hazırlarız. Kış boyunca genelde bunların bol etli sulu yemeklerini yaparız” şeklinde bölgedeki bakliyat yemeklerinden bahsetmişlerdir (K1, K4, K6, K11, K12). Kışın yenilmesi için hazırlanan sebze ürünleri hakkında ise tüm katılımcılar “Kabak, börülçe (yeşil fasulye), biber, patlıcan ve domatesi yazın ipe dizer, kurutup kış aylarında tüketiriz” şeklinde bilgi vermişlerdir. Özellikle yaz aylarında ve günümüze yakın dönemlerden bu yana tüketildiği söylenen yemeklerden bir tanesi etli patlıcan musakkadır (K3, K4, K6, K8, K9, K10, K11, K12). Yöreyle özgü bir bayat ekmek değerlendirme yemeği olan katıktan bahseden katılımcılar ise “Önce bayat ekmekleri ıslatırız. Bezin arasına kaparız. Orda yumuşatırız. Soğanı ince ince ekmeğin üzerine doğrarız. Kıymayı da kavurur üzerine dökeriz. İçine tulum peyniri de katarız. Hamur yoğurur gibi yoğururuz. Çocukların eline sıkarak veririz” şeklinde yemek hakkında bilgi vermişlerdir (K5, K10). Katılımcılardan K4 ve K6 yörede yakın zamanda yapılmaya başlanan kabak çiçeği dolması ve kiraz yaprağı sarmasından “Yakın zamandan beri insanlar kabak çiçeği dolması ve kiraz yaprağı sarması yapmaya başladılar. Çok da güzel oluyor” şeklinde bahsetmişlerdir. Yörede yapılan yemeklere ek olarak katılımcılar mantı, etliekmek, karnıyarık, kara mercimek, kabakçiçeği yemeği, sirken yemeği, kabak yemeği, yeşil fasulye yemeği ve yufka dürümü yemeğinden bahsetmişlerdir. İlkbahar aylarında toplanan salata veya taze olarak tüketilen otlardan tüm katılımcılar “Güz vakti geldiğinde kırtelli (dedesakalı), güneyik (hindiba), yemlik, babatça, sirken, kenger, pırçalık, gelincik, cacık, pancar yaprağı, tere, semizotu, yarpız, hardal, kırcı, madımak ve mıkırğa (acı marul), otlarını toplayarak tükettirdik. Bazen de bu otlardan salata yapar, salataya patates ve haşlanmış yumurta eklerdik” şeklinde bilgi vermişlerdir. Yörede toplanan otlarla çeşitli yemekler yapıldığından da bahseden katılımcılar “Özellikle yaz aylarında toklubaşı, sıyırma (kangal), sirken (kızılbaldir), kazan kulpu (kuzu kulağı), şeker pancar yaprağı, semizotu, otlarını yabandan toplarız ve yemeğini yaparız” demiş (K1, K3, K4, K6, K10, K11); bir kısmı “Pancar yaprağından yemek yaparız. Pancarın sapının tam orta göbeğini toplar haşlarız. Haşlanmış yumurta ekler yeriz” demiş (K11); bir kısmı ise “Topladığımız otları önce doğrar sonra haşlarız. Erittiğimiz tereyağına yumurtayı kırar, üzerine otları ekler kavururuz. İndirmeye yakın üzerine süt dökeriz. Ocaktan indirdikten sonra da üzerine sarımsaklı yoğurt ve tekrar tereyağı dökeriz” (K5, K10, K11) şeklinde bilgi vermişlerdir. Bazı katılımcılar “Kenger otundan sakız yaparız. Otu kökünden kırar, akan suyunu toplarız. Küçük bir kapta ısıtırız. Sıcağı görünce kendiliğinden katılaşıp” diyerek bu ottan elde edilen sakızdan bahsetmiştir (K5, K10). Cihanbeyli mutfağında hamur işleri hakkında bilgi veren katılımcıların tamamı su böreği ve fırın böreğinden bahsetmiştir. Patates böreği hakkında tüm katılımcılar, bu ürüne ilişkin yapılış ve tüketim sürecini aktarmışlardır: “Yoğurduğumuz mayalı hamuru küçük bezelere ayırırız. Birkaç saat hamurun mayalanmasını bekleriz.

Mayalanan hamuru yuvarlak şekilde açarız. Üzerine patatesli harcımızı yayarız. Harcı hazırlamak için; patates ve domatesi rendeleriz. Yeşil biberi ince ince doğrarız. İçine nane, karabiber, toz biber, tuz ve sıvı yağ ekleriz. Fırın sacını hamurun yapışmaması için yağlar böreklerimizi dizeriz. Bahçemizde bulunan köy fırınında pişen böreği yanında ayran içerek yeriz". Kıkırdak böreğinden bahseden bazı katılımcılar ise "Hayvanın iç ve kuyruk yağını tencerede eritir tortusunu alırız. Aldığımız tortuya biz kıkırdak deriz. Yoğurduğumuz ve mayalandırdığımız hamuru küçük bezelere böler uzun uzun açarız. İçerisine kıkırdak, soğan, yeşil biber, karabiber ve toz biberden oluşan harcı koyarız. Burada herkesin bahçesinde fırın olur. O fırınlarda pişiririz. Yanında çay ya da ayran ile yeriz" şeklinde kıkırdak böreğini tanıtmışlardır (K4, K5, K6, K9). Gömeç hakkında bilgi veren bazı katılımcılar "Burada herkesin bahçesinde bulunan taş fırınlarında mayalı hamurdan yaptığımız Gömeç ekmeklerimizi pişiririz. Gömeçlerimiz kabarsın ve içini çeksin diye bezesini biraz büyük tutarız. Çok fazla kabarıp içi hamur kalmasın diye de ekmeği fırına göndermeden önce ortasına bıçakla çizeriz. Kahvaltılarda ve yemeklerde bu ekmeği yeriz" diyerek bu hamur işini tanıtmışlardır (K1, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12). Çiğ suyundan yapılan ve bir değerlendirme hamur işi olan katık böreği hakkında bilgi veren K13, "Kaymağı soğuk suda yoğurarak tereyağı yaparız. Yoğururken ortaya çıkan su yağlı bir su olur. Bu suyla böreklik hamur yoğurulur ve börek yapılır. Adına katık böreği deriz" demiştir. Tava böreği hakkında ise katılımcılar "Bazı yerlerde buna pişi de derler. Kim nasıl severse; kimi patates koyar içine, kimi peynir koyar, kimi de sebzeli harç koyar. Hamuru yoğurup avuç içi kadar açarız, içini doldurur, kenarlarını kapatırız. Sonra da kızgın yağda güzelce kızartırız" diyerek tanıtmışlardır (K3, K4, K6, K9). Katılımcılardan K13 "Yufkayı ufalar, tavaya atarız. Üstüne tereyağı koyar güzelce kavururuz. Çıtır çıtır oldu mu ocaktan indirir kenara koyarız. Öbür tavaya yumurtayı kırar, pişince yufkayla karıştırırız. Üstüne tuz atar yeriz" şeklinde havrışk adı verilen hamur işinden bahsetmiştir. Yörede yapılan bir diğer hamur işlerine değinen K2 ise "Şenge, peynirli bir harçla hazırlanan mayasız hamur işimizdir. Sızık böreği için ise doğranmış kuyruk yağını biberle kavurarak iç harcını yapar sonra hamura ekler pişiririz. Boğırsak dediğimiz gevrek benzeri hamur işi de yörede sıkça tüketilen bir hamur işidir. Beremiç böreği, yuvarlak ve ortası boş kıymalı bir börek. Yağda kızartarak yeriz. Beliş ise pirinç ve etle hazırlanarak üzeri kapalı biçimde uzun süre pişirilen bir hamur işimizdir. Özel günlerde yaparız" şeklinde bilgi vermiştir. Buna ek olarak, el açması yufka böreği olan gevretme böreğinden (K1, K4, K6, K9, K11, K12) ve hamurların ince açılıp kıymalı harç ile kapatılmasıyla elde edilen çuçbereden (mantı) (K1, K3, K4, K6, K8, K10), yufkanın gevretilip ufalanıp sarımsaklı yoğurtla karıştırılıp beraber tüketildiği değerlendirme ürünü olan fırt böreğinden (K5, K10, K13), içine Cihanbeyli'nin yöresel küflü peyniri koyulup dürülerek tüketilen gabaekmekten (K1, K3, K4, K6, K8) de bahsetmişlerdir. Yörede tatlı olarak tüm katılımcıların belirttiği irmik helvası dikkat çekmektedir. Bu helvanın özelliği şerbetinin sütlü olmasıdır. Bunun yanında helva türlerinden olan hoşmerim, düğün ve cenaze zamanları çok sık yapılan ve yörede ununun fazla kavrularak iyice esmerleştirildiği belirtilen pekmezli, sade veya ballı olarak tüketilen un helvası gibi tatlılardan da bahsedilmiştir (K4, K5, K6, K11, K12). Yörede bayram zamanları ve misafir ağırlama zamanları en sık yapılan tatlının ev baklavası ve sütlaç olduğu ifade edilmiştir. Meyve tatlılarından olan hurma, bal kabağı, ipburnu, (kuşburnu), ayva ile koyun sütünden yapılan incir tatlısıyla birlikte, kayısı kavurması ve sarı üzüm kavurmasından (K1, K2, K3, K5, K7, K8, K9, K10), haside tatlısın pekmezsiz hali olan asıda tatlısından (K5, K10, K11, K12), şeker pancarının taş fırında karamelize hale getirilerek lezzetlendirildiği pancar tatlısından (K1,10), bulgurla çeşitli kuruyemişlerin birlikte öğütülerek, üzerine süt ve toz şeker eklenip tüketildiği bir tatlı olan düğüden (K4, K6, K10, K11, K12) de bahsedilmiştir. Katılımcılardan K7 ve K8, "Arabaşı hamuru gibi hamur dökeriz. Üzerine erittiğimiz tereyağı ve pekmezi gezdirip yeriz. Bazen de hamuru pekmeze daldırıp öyle yeriz. Bu yörede sütlacı pirinçliden farklı olarak bulgurlu veya incirli yaparız" diyerek yöreye özgü farklı tatlılardan bahsetmiştir. Yörede tüketilen kuru baklavanın yapılışına değinen bazı katılımcılar "Hamuru yoğururuz. Küçük parçalara ayırır, açarız. Ceviz ekleriz. En üstüne hafifçe yumurta sarısı sürülür. Kesilir. Üzerine tereyağı dökülür. Taş fırında pişirilir. Piştikten sonra üzerine şeker serpilip tüketilir" şeklinde kuru baklavanın yapılışından bahsetmişlerdir (K4, K6, K10, K11, K13). Yörede tüketilen içecekler

hakkında bilgi veren katılımcılar, gündelik hayatta ayran, siyah çay ve sütlü çay tükettiklerini, yaz aylarında şeker ve karanfille yapılan şerbetler yapıldığını, Ramazan ayında ve düğünlerde yazdan kurutulan erik, kayısı gibi meyvelerle hoşaf ve komposto hazırlandığını ve ayrıca taze gül yapraklarının gül suyu yapımında kullanıldığını ifade etmişlerdir. Katılımcılar bölgede yetişen yaban kekiği ve yaban çayının yanı sıra yöreye özgü şapla isimli bitkiden çay yaparak uzun yıllar siyah çay yerine bu çayı tükettiklerini belirtmişlerdir (K5, K10, K11). Yörede sık tüketilen yemişler açısından eğlencelerde veya misafir oturmalarında ikram edilen kavurgadan (kavırğa) bahsedilmiş, *“Bulgur, kızgın sacın üstünde yağla güzelce kavrulurdu. İçine düğü, içde, nohut, mercimek, buğday, kuru üzümle beraber ne varsa çerez olarak katılır, karıştırılıp yenirdi”* şeklinde, bu gelenekten bahsetmişlerdir (K1, K4, K6, K10).

Tablo 3. Cihanbeyli’de Geçmişten Günümüze Yapılan Yöreye Özgü Yemekler

Kategori	Yöresel Lezzetler
Çorbalar	Arabaşı Çorbası, Aşure çorbası, Bamya çorbası, Pirinç çorbası, Yoğurt çorbası, Mercimek çorbası, Yalancı Pirinç çorbası, Kelle Paça çorbası, İşkembe çorbası, Topalak çorbası, Ciğerli Yoğurt çorbası, Un Aşı çorbası, Çumara çorbası, Ulaş çorbası, Tutmaç çorbası, Şehriye çorbası, Katık çorbası, Ure çorbası, Kursir çorbası, Ekşili Erişte çorbası.
Ana Yemekler	Bulgur Pilavı, Pirinç Pilavı, Calla (Bozbaşı), Patlıcan Musakka, Kavurma, Sarma, Dolma, Etli Kuru Fasulye Yemeği, Tavuk Eti, Kaz Eti, Horoz Eti, Et Söğürme, Fırında Kuzu Eti, Fırında Kelle Yemeği, Kuzu Haşlama, Sakatatlı Bulgur Pilavı, Mercimek Yemeği, Et Topalağı, Domalan Mantarlı Bulgur Pilavı, Katık Yemeği, Kabak Çiçeği Dolması, Kiraz Yaprağı Sarması, Etliemek, Karnıyarık, Kabak Çiçeği Yemeği, Sirken Otu Yemeği, Kabak Yemeği, Yeşil Fasulye, Toklubaşı Otu Yemeği, Sıyırma (kangal) Otu Yemeği, Kazan Kulpu (Kuzu kulağı) Yemeği, Şeker Pancarı Yaprağı Yemeği, Semizotu Yemeği.
Hamur İşleri	Patates Böreği, Kakırdak Böreği, Su Böreği, Kabartlama (Pişi), Erişte, Mantı, Yufka Ekmeği, Katık Böreği, Yufka Dürümü, Gömeç Ekmeği, Havrışk Böreği, Şenge, Sızık Böreği, Boğırsak Böreği, Beremiç, Beliş Böreği, Gevretme, Fırt Böreği, Gabaekmek.
Salatalar ve Taze Otlar	Taze Otlı Patates Salatası, Çoban Salata, Kırtelli (dedesakalı) Otu, Güneyik (Hindiba) Otu, Yemlik Otu, Babatça Otu, Sirken Otu, Kenger Otu, Pırçalık Otu, Gelincik Otu, Cacık Otu, Pancar Yaprağı Otu, Tere Otu, Semizotu, Yarpız Otu, Hardal Otu, Kırcı Otu, Madımak Otu, Mıkırğa Otu.
Tatlılar	İrmik Helvası, Ev Baklavası, Sütlaç, Islatma, Kaymak Helvası, Hurma Tatlısı, Balkabağı Tatlısı, İpburnu Tatlısı, Ayva Tatlısı, İncir Tatlısı, Kayısı Kavurması, Sarı Üzüm Kavurması, Asıda Tatlısı, Pancar Tatlısı, Kuru Baklava.
İçecekler	Şapla Çayı, Yaban Çayı, Kekik Çayı, Gül Suyu, Hoşaf, Komposto, Sütlü Çay, Karanfilli Şerbet.
Atıştırmalıklar	Kavurga, Düğü.

Kaynak kişilerin aktardığı bilgiler doğrultusunda şekillenen Cihanbeyli yöresi mutfak kültürü, tarihsel sürekliliği, iklimsel koşulları ve yerel tarımsal üretimiyle kendine özgü bir mutfak yapısı sunmaktadır. Bu mutfakta, özellikle etli yemekler ve hamur işleri temel beslenme unsurlarını oluşturmaktadır. Düğün, bayram ve cenaze gibi özel gün temelli günlerde tüketilen calla, arabaşı çorbası ve pilav gibi yemekler hem toplumsal hafızanın korunmasına hem de kültürel kimliğin aktarılmasına katkı sağlamaktadır. Çorba kültürü yörede oldukça çeşitlidir. Yayla, bamya, tutmaç, ciğerli yoğurt çorbası ve arabaşı çorbası gibi türler; sadece besin değerleri açısından değil, aynı zamanda sosyal paylaşım ve dayanışma açısından da önemli bir yere sahiptir. Özellikle arabaşı çorbası, kış aylarında belirli bir ritüelle tüketilerek toplumsal birlikteliği pekiştiren bir gelenek halini almıştır. Aşure çorbasının yöreye özgü etli ve pekmezli versiyonları gibi farklılaşan çorba tarifleri, kültürel zenginliğin ve yöresel çeşitliliğin göstergesidir. Ana yemeklerde calla, kavurma, patlıcan musakka, bulgur pilavı, et haşlaması ve topalak gibi yemekler öne çıkarken; kurutmalıklar ve bakliyatlar, özellikle kış aylarında yoğun olarak tüketilmektedir. Bu yemeklerin çoğu, mevsimsel üretim ve muhafaza teknikleriyle doğrudan ilişkilidir. Gıda israfını önlemeye yönelik bayat ekmek

değerlendirme yemeği (katık ve fırt) ile yörede yetiştirilen hayvanların etlerinin geleneksel biçimde kullanılması, aynı zamanda sürdürülebilir gastronomi açısından bakıldığında da önemli bir örüntü sunmaktadır. Hamur işleri, Cihanbeyli mutfağında önemli bir yere sahiptir. Su böreği, gömeç, patates ve kıkırdak böreği, gevretme, çüçbere (manti), havırşık, tava böreği, beremiç, boğırsak, belic ve katık böreği gibi ürünler, kuşaktan kuşağa aktarılan sözlü bilgiyle yaşatılmakta ve ev içi üretime dayalı olarak kadın emeğiyle sürdürülmektedir. Tatlı çeşitliliği açısından irmik helvası, un helvası, hoşmerim, baklava ve sütlaç gibi ürünlerin yanı sıra; pancar tatlısı, sarı üzüm kavurması, asıda, düğü ve bulgurlu sütlaç gibi yöreye özgü tatlıların varlığı, ekonomik ve yerel malzemelere dayalı üretim alışkanlığını yansıtmaktadır. Bu tatlılar, çoğunlukla özel günlerle bağlantılı olarak hazırlanmakta ve geleneksel mutfak değerlerine bağlılığı sağlamaktadır. İçecek kültüründe ise ayran ve çay gibi yaygın içeceklerin yanı sıra, şapla, kekik ve yaban çayı gibi doğadan toplanan bitkilerle hazırlanan içecekler geçmişte sıkça tercih edilmiş ve halen hatırlanan bir tüketim kültürü olarak değer taşımaktadır. Ramazan ve düğün gibi özel zamanlarda hoşaf ve gül suyunun hazırlanması da bu kültürel devamlılığı desteklemektedir. Son olarak, kavurga (kavırğa) gibi atıştırmalıkların sosyal buluşmalar ve eğlencelerde ikram edilmesi, yemek kültürünün aynı zamanda sosyal bir işlev gördüğünü ortaya koymaktadır. Tüm bu unsurlar, Cihanbeyli mutfak kültürünün doğaya uyumlu, yerel üretime dayalı ve kültürel miras bilincinde ilerleyen bir yapıda olduğunu göstermektedir.



Görsel 4. Kavurga ve Hedik

Kaynak: (Akkurt, 2023-Kişisel Arşiv)

“Yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi ve gelecek nesillere aktarılması için neler yapılabilir?” sorusuna katılımcıların çoğunluğu, yemek kültürünün aktarımında en önemli rolün ailede başladığını vurgulamaktadır. Özellikle anne figürünün mutfakta aktif olması, çocukları mutfağa dahil etmesi gerektiği ifade edilmiştir (K1, K5, K6, K8, K10, K11, K12). Halk eğitimi ve okullarda ders olarak okutulmasını önererek kurumsal desteğin gerekliliğine dikkat çeken katılımcılar bulunmaktadır (K6, K7, K12). Bazı katılımcılar, sosyal medya ve popüler kültür etkisiyle, yeni neslin geleneksel mutfağa yabancılaştığı yönünde düşüncelerini dile getirerek “Yeni nesil sosyal medyadan gördüğünü yapıyor. Evde yapılanları, eski yemekleri pek beğenmiyor. Gençler kendi kültürüne daha fazla önem vermelidir. Mesela etli ekmeğin Konya’ya ait olduğunu biliyoruz; ama yoğurt topalağının Cihanbeyli’ye ait olduğunu bilmiyoruz. Herkes gözlemeyi bilir, ama sıkmayı bilmez” demişlerdir (K5, K6, K8, K10, K11, K12, K14). Tanıtımla ilgili fikirlerini belirten bazı katılımcılar “Cihanbeyli’imiz çekim için gelenleri kabul etmeli. Belediyemizin buna öncülük etmesi lazım” şeklinde ifade etmişlerdir (K6, K7, K9, K12). Yörede aşçılık yapan bir katılımcı ise yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi konusundaki önerilerini “İlçemize ait yemekleri uygun tekniklerle güncellememiz ve yeniden gastronomi kültürüne kazandırmamız gerekiyor. Örneğin; geleneksel olarak kızartılarak hazırlanan kıvrım tatlısı, modern mutfakta deconstructed dessert (parçalara ayrılmış tatlı) yaklaşımıyla yeniden yorumlanabilir. Hamur fırınlanarak hafifletilir, şerbet ise

sifonla sıkılan aromatik bir köpük formunda sunulur. Porsiyonluk disk şeklindeki servis, tatlıya modern ve estetik bir görünüm kazandırır. Ek olarak yoğurtlu köfte çorbası, topalakların sous-vide yöntemiyle pişirilmesi sayesinde besin değerleri korunarak hazırlanabilir. Yoğurt kısmı fermente edilip köpük formunda sunulurken, baharatlar toz halinde tabağa serpiştirilerek modern bir görsellik kazandırılabilir” şeklinde ifade etmiştir (K14).

Kaynak kişilerin vermiş olduğu bilgiler doğrultusunda, Cihanbeyli mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasına ilişkin katılımcı görüşleri, kültürel sürekliliğin hem aile içi deneyimle hem de kurumsal destekle mümkün olabileceğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların büyük çoğunluğu, yemek kültürünün ilk ve en güçlü aktarımının ailede başladığını, özellikle annelerin mutfakta aktif rol üstlenmesinin bu sürecin temel taşı olduğunu vurgulamıştır. Bu durum, geleneksel bilginin kadın emeği ve ev içi pratikler yoluyla sürdürüldüğünü bir kez daha göstermektedir. Bununla birlikte, halk eğitimi merkezleri ve okullarda yöresel yemeklerin ders olarak işlenmesini öneren katılımcılar, kültürel mirasın yalnızca bireysel çaba ile değil, kurumsal çerçevede desteklenmesi gerektiğine dikkat çekmektedir. Bu görüşler, gastronomi kültürünün korunmasında eğitimin rolünü açıkça ortaya koymaktadır. Sosyal medya ve modern yaşam tarzlarının etkisiyle genç kuşakların geleneksel mutfaka yabancılaştığı yönündeki ifadeler, kültürel kopuş riskine işaret etmektedir. Yeni neslin dış kaynaklı içeriklere yönelmesi, ev yapımı yemekleri “eski” ve “basit” bulması, geleneksel mutfak bilgisiyle olan bağın zayıflamasına neden olmaktadır. Yerel yönetimlerin ve özellikle belediyelerin tanıtım çalışmalarına öncülük etmesi gerektiği yönündeki öneriler, kültürel tanıtım ve medya aracılığıyla farkındalık oluşturmaının önemini göstermektedir. Katılımcılar, Cihanbeyli’nin gastronomik değerlerinin kayıt altına alınması, medya ile görünürlük kazanması ve ziyaretçilere tanıtılması gerektiğini ifade ederek, bu süreçte toplumsal sahiplenmenin de artırılabilceğini belirtmişlerdir.

“Mutfak kültürünün yeterince tanıtıldığını düşünüyor musunuz? Mutfak kültürünü tanıtmak için neler yapılmalıdır?” sorusuna katılımcıların büyük çoğunluğu Cihanbeyli mutfak kültürünün yeterince tanıtılmadığını düşünmektedir. Yanıtlarda hem tanıtım eksikliğine yönelik tespitler hem de çözüm önerileri yer almaktadır. Verilen yanıtlar incelendiğinde “Yerel yönetimlerin tanıtıma festivaller ve kent lokantaları gibi projelerle öncülük etmesi gerekir. Cihanbeyli mutfak kültürü pek tanıtılmıyor. Bu da kültürümüzün bir parçası olan yemeklerin unutulmasına sebep oluyor. Ayrıca Tuz Gölü gibi önemli bir doğal avantajımız var. Bu avantaj değerlendirilerek dışarıdan gelen ziyaretçilere yöresel mutfagımız tanıtılabilir” şeklinde tespitlerde bulundukları gözlemlenmiştir (K6, K7, K9, K12, K14). Son olarak katılımcıların çoğu yöre mutfağının değerli ve zengin olduğunu ancak bunun dışarıya yeterince duyurulmadığını ifade etmiştir (K3, K4, K8, K10, K11, K12).

Katılımcıların büyük çoğunluğu, Cihanbeyli mutfak kültürünün yeterince tanıtılmadığını ifade ederek, bu durumun kültürel hafızada yer alan pek çok yemeğin unutulmasına neden olabileceğini belirtmiştir. Tanıtım eksikliği, yalnızca gastronomik değerlerin kaybolmasına değil, aynı zamanda kültürel aidiyetin zayıflamasına da yol açabilecek bir risk olarak değerlendirilmiştir. Katılımcı görüşleri, tanıtımın sadece bireysel çabayla değil, kurumsal destekle mümkün olabileceğini ortaya koymaktadır. Özellikle yerel yönetimlerin festival, kent lokantası ve medya temelli projelerle tanıtıma öncülük etmesi gerektiği yönünde ortak bir kanaat oluşmuştur. Bu öneriler, kültürel mirasın görünür kılınmasında kamusal aktörlerin rolünü vurgulaması açısından dikkat çekicidir. Genel değerlendirmede, Cihanbeyli mutfağının zengin ve özgün olduğu ancak bu zenginliğin yeterince dışa yansıtılmadığı ifade edilmiştir. Bu bulgular, kültürel tanıtım stratejilerinin geliştirilmesinin, gastronomi mirasının korunması kadar yaygınlaştırılması açısından da kritik öneme sahip olduğunu ortaya koymaktadır.

SONUÇ

Bu araştırma, Konya'nın Cihanbeyli ilçesine ait mutfak kültürünü ve gastronomi değerlerini ortaya koyarak somut olmayan kültürel mirasın belgelenmesine katkı sunmayı amaçlamıştır. Yapılan analizler, Cihanbeyli'nin zengin ve çok çeşitli mutfak geleneğine sahip olduğunu göstermiştir. Katılımcıların aktardığı veriler doğrultusunda, bölge mutfağında tahıl, et ve hamur işi ürünlerinin yoğunlukta olduğu, yemeklerin çoğunlukla kolektif üretim ve paylaşım kültürü etrafında şekillendiği anlaşılmıştır. Özellikle Gömeç Ekmeği, calla (bozbaşı), patates böreği ve kakırdak böreği gibi yöreye özgü yemeklerin günümüzde de yaşatıldığını, mutfak kültürünün geleneksel temeller üzerine inşa edildiğini, mutfak kültürünün sadece yemek pişirme ve tüketme pratiği olmadığını, aynı zamanda toplumsal aidiyetin, kültürel aktarımın ve sosyal dayanışmanın da temel bir bileşeni olduğunu göstermektedir. Düğün, bayram, cenaze ve hasta ziyaretleri gibi toplumsal olaylarda yapılan yemeklerin, topluluk bilincini pekiştirdiği, dayanışmayı güçlendirdiği ve kültürel devamlılığa hizmet ettiği gözlemlenmiştir.

Araştırma bulguları, Cihanbeyli halkının yerel mutfak kültürünü bir aidiyet unsuru olarak içselleştirdiğini ve bu kültürü günlük yaşamın birçok boyutuna entegre ettiğini ortaya koymaktadır. Katılımcıların anlatımlarında öne çıkan "aşgana" ve "aşüy" gibi yerel ifadeler, bu kültürün yalnızca maddi değil, aynı zamanda dilsel ve simgesel olarak da yaşatıldığını göstermektedir. Bununla birlikte, geleneksel gıda muhafaza yöntemleri (gömme, yoğurt kurutması, et tuzlaması vd.), sürdürülebilirlik ilkeleri açısından da dikkate değer uygulamalar olarak değerlendirilebilir. Bu yöntemler, modern soğutma sistemlerinin bulunmadığı dönemlerde çevreyle uyumlu bir yaşam biçimi geliştirildiğini göstermektedir. Ayrıca "gurut", "söğürme", "gömme" gibi uygulamalar, kültürel miras açısından arşivlenmesi gereken geleneksel tekniklerdir.

Cihanbeyli mutfağında görülen farklı kültürel izlerin bir arada bulunması, mutfağı sadece etnik çeşitlilik açısından değil, kültürel sentez bakımından da zenginleştirmektedir. Bu sentez, yalnızca yemek isimleri ve tarifleriyle sınırlı kalmayıp, sofraya düzeninden yemek hazırlığına kadar birçok boyutta kendini göstermektedir. Bu durum, Cihanbeyli mutfağını özgün kılan temel yapı taşlarından biri olarak değerlendirilebilir. Araştırma, aynı zamanda kırsal kalkınma açısından gastronomi turizminin önemine dikkat çekmektedir. Yerel ürünlerin coğrafi işaretle tescillenmesi, festivallerin düzenlenmesi ve mutfak kültürünün tanıtımına yönelik girişimlerin artırılması hem ekonomik canlılık hem de kültürel sürdürülebilirlik açısından değer taşımaktadır. Bu açıdan Gömeç Ekmeği, sadece bir yöresel ürün değil, aynı zamanda Cihanbeyli'nin gastronomik imajını güçlendiren bir kültürel semboldür (Ünüvar ve Yıldırım, 2025).

Sonuç olarak, Cihanbeyli mutfak kültürü geçmişle bağını koparmadan bugünü yaşamakta, toplumsal hafızayı besleyen, kültürel sürekliliği sağlayan ve potansiyel olarak turizmle ekonomik faydaya dönüşebilecek güçlü bir yerel değer olarak öne çıkmaktadır. Bu değerlerin belgelenmesi, korunması ve yeni kuşaklara aktarılması, yalnızca akademik bir sorumluluk değil; aynı zamanda kültürel bir görevdir.

KAYNAKÇA

- Akkurt, R. (2023). *Cihanbeyli Görsel kaynakları*. Kişisel koleksiyon.
- Alan, S. (2020). *Cihanbeyli ilçesinin gastronomi turizm potansiyeli*. İçinde A. Karaman, S. Şalvarcı & F. K. Aylan (Ed.), *Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi* (ss. 198–216). Eğitim Yayınevi.
- Ankara Kalkınma Ajansı. (2022). *Ankara ili, Şereflikoçhisar ilçesi tuz makineleri imalat tesisi ön fizibilite raporu*.
- Aşkın Uzel, R. (2018). Geleneksel mutfak kültürü ve tarımsal ürün çeşitliliğinin, üniversite öğrencileri beslenme durumu üzerine etkisi. *Journal of Agriculture Faculty of Ege University*, 55(1), 37-44. <https://doi.org/10.20289/zfdergi.358701>

- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388. <https://doi.org/10.31592/aeusbed.598299>
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275-291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>
- Cihanbeyli Belediyesi. (2023). *Cihanbeyli İlçe İmar Planı*. Cihanbeyli Belediyesi.
- Cihanbeyli Kaymakamlığı. (2025). *Mahalli idareler*. <https://www.cihanbeyli.gov.tr/mahalli-idareler> (Erişim tarihi: 10.07.2025)
- Coşkun, C., Bişiren, A., & Gençer, K. (2024). Coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmine etkileri. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 4(1), 203-217.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. California: Sage Publications.
- Çam, O., & Çılinoğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfağı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192.
- Çetinkaya, N. (2005). *Mutfak kültürü ve yemekleri üzerine bir araştırma: Konya Cihanbeyli Beylioğlu Köyü*. Konya.
- Deniz, T. (2024). Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 18-28.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi İşaret Korumasının Gelişmekte Olan Ülkeler İçin Önemi. *Social Sciences*, 10(2), 58-75.
- Duman, H., Kütüklü, D., & Avcıkurt, C. (2025). Yerel Halkın Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurlarına İlişkin Farkındalığının Belirlenmesi: Balıkesir Örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 16(2), 511-528
- Ekercin, S. (2007). *Uzaktan algılama ve coğrafi bilgi sistemleri entegrasyonu ile Tuz Gölü ve yakın çevresinin zamana bağlı değişim analizi* (Doktora tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Elo, S., & Kyngäs, H. (2008). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*, 62(1), 107-115. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2648.2007.04569.x>
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2022). Scouting for food heritage for achieving sustainable development: The methodological approach of the atlas of the Ark of Taste. *Heritage*, 5(1), 526-544.
- goKonya. (2025). Cihanbeyli'yi Tat. <https://gokonya.com/tr/cihanbeylide-tat> (Erişim tarihi: 10.08.2025)
- Gülgönül, E. (2017). *1831 nüfus sayımına göre Esbkeşan kazasının nüfus ve demografik yapısı* (Yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Halıcı, N. (2009). *Türk Mutfağı*, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Harrington, R. J. (2005). Defining gastronomic identity: The impact of environment and culture on prevailing components, texture and flavors in wine and food. *Journal of culinary science & technology*, 4(2-3), 129-152. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_10
- Hernández-Rojas, R. D., Huete-Alcocer, N., & Hidalgo-Fernández, A. (2022). Analysis of the impact of traditional gastronomy on loyalty to a world heritage destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100585. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100585>
- Kalaycıoğlu, S., Çelik, K., & Beşpınar, F. U. (2010). "Gitmek mi zor kalmak mı?": Avrupa'ya erkek göçü ve geride kalan kadının gözünden göç deneyimi. *Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 27(1). 123-146.
- Kallio, H., Pietilä, A. M., Johnson, M., & Kangasniemi, M. (2016). Systematic methodological review: developing a framework for a qualitative semi-structured interview guide. *Journal of Advanced Nursing*, 72(12), 2954-2965. <https://doi.org/10.1111/jan.13031>
- Konya İmza Gazetesi. (2025). *Cihanbeyli'nin sofraları efsane: Unutulmaz lezzetlerin izinde bir yolculuk!*. Erişim adresi: <https://konyaimza.com/ilceler/cihanbeylinin-sofralari-efsane-unutulmaz-lezzetlerin-izinde-bir->

yolculuk-28663h (Erişim tarihi: 10.08.2025)

- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2025). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi*. Teftiş Başkanlığı. Erişim adresi: <https://teftis.ktb.gov.tr/TR-263676/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi.html> (Erişim tarihi: 10.07.2025)
- Leoti, A., dos Anjos, F. A., & Costa, R. (2023). Creative Territory and Gastronomy: Cultural, Economic, and Political Dimensions of Tourism in Historic Brazilian Cities. *Sustainability*, 15(7), 5844.
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1985). *Naturalistic inquiry*. California: Sage Publications.
- MEVKA (Mevlana Kalkınma Ajansı). (2019). *Cihanbeyli ilçe raporu*. <https://www.mevka.org.tr/tr/page/7/ilce-raporlari> (Erişim tarihi: 04.07.2025)
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage Publications.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. California: Sage Publications.
- Quintero-Angel, M., Mendoza, D. M., & Quintero-Angel, D. (2019). The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: A case study in the rural zone of Cali-Colombia. *Appetite*, 139, 75-83.
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730. [https://doi.org/10.1016/S2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/S2212-5671(16)30286-6)
- Şimşek, H. A., & Uçar, S. (2025). Cihanbeyli'nin (Konya) Tarihi Süreç İçerisinde Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği. *Memba Su Bilimleri Dergisi*, 11(1), 130-137. <https://doi.org/10.58626/memba.1652891>
- TPMK (Türk Patent ve Marka Kurumu). (2022). *Coğrafi İşaret Tescil Belgesi: Cihanbeyli Gömeç Ekmeği* (Tescil No. 1241, 17.10.2022). Ankara: Türk Patent ve Marka Kurumu Coğrafi İşaretler Dairesi.
- TÜİK (Türkiye İstatistik Kurumu) (2025). Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS), 31 Aralık 2024 – İl ve İlçe Nüfusları. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Adrese-Dayali-Nufus-Kayit-Sistemi-Sonuclari-2024-53783> (Erişim tarihi: 12.07.2025)
- UNESCO. (2003). *Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına Dair Sözleşme*. Paris: UNESCO.
- Ünüvar, Ş., & Sezgin, M. (2016). *Konya Turizm Rehberi*. Editör: Şafak Ünüvar. Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 334.
- Ünüvar, Ş., & Yıldırım, M. F. (2025). *Tarihsel süreçte Konya'da yeme içme mekânlarına bir bakış*. İçinde, Konya Turizm Araştırmaları. 17-40. Eğitim Yayınevi, Konya.
- Wahlqvist, M. L., & Lee, M. S. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 16(1), 2-7.
- Yıldırım, A. C. (2022). *Konya-Cihanbeyli hayvancılık işletmelerinin mekânsal analizi ve çevre kirliliği potansiyelinin belirlenmesi* (Yüksek lisans tezi). Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. bs.). Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, K., & Şahin, T. (2016). Eğitim fakültelerindeki araştırma görevlilerinin mesleki deneyimlerinin incelenmesi: araştırma görevlisi olmanın anlamına ilişkin fenomenolojik bir çalışma. *Marmara Üniversitesi Atatürk Eğitim Fakültesi Eğitim Bilimleri Dergisi*, 44, 143-168. <https://doi.org/10.15285/maruaebd.286491>