



Yörük Mutfak Kültürünün İzleri: Dolaz Tatlısının Kültürel ve Gastronomik İncelenmesi

Traces of Yörük Culinary Heritage: Cultural and Gastronomic Analysis of Dolaz Dessert

Ali Şen ¹, İsmet KAYA ², Emir Safa AYMER ^{*3}

¹ Dr. Öğretim Üyesi, Selçuk Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

² Prof. Dr. Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

³ Yüksek Lisans, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

MAKALE BİLGİSİ

Araştırma Makalesi

Geliş Tarihi: 16.08.2025

Kabul Tarihi: 05.12.2025

Anahtar Kelimeler:

Yörük Mutfağı, Dolaz Tatlısı, Gastronomik Miras, Geleneksel Yemekler, Kültürel Aktarım.

ÖZ

Bu çalışma, Yörük topluluklarının yemek kültüründe önemli bir yere sahip olan Dolaz tatlısının kültürel ve gastronomik yönlerini ortaya koymayı amaçlamaktadır. Mersin ve çevresinde yaşayan Yörük kökenli katılımcılarla gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda, tatlının en az yüzyıldır sözlü gelenek yoluyla aktarılan bir kültürel unsur olduğu belirlenmiştir. Araştırma ayrıca, Dolaz tatlısında kullanılan yufka ekmeğinin Yörük mutfağında yalnızca ana yemeklerde değil, atıştırmalıklar ve tatlılarda da değerli bir bileşen olduğunu göstermektedir. Literatürde Dolaz tatlısına ilişkin sınırlı bilgi bulunması nedeniyle çalışma, geleneksel Yörük yemeklerinin kayıt altına alınmasının Türk mutfak mirasının korunmasındaki önemine dikkat çekmektedir.

ARTICLE INFO

Research Article

Received 16.08.2025

Accepted: 05.12.2025

Keywords:

Yörük Cuisine, Dolaz, Culinary Heritage, Traditional Foods, Cultural Transmission.

DOI:

10.32958/gastoria.1763763

ABSTRACT

This study examines the cultural and gastronomic aspects of Dolaz, a traditional dessert rooted in the culinary heritage of Yoruk communities. Semi-structured interviews conducted with participants from Yoruk communities living in and around Mersin revealed that the dessert has been transmitted through oral tradition for at least a century. The research highlights the versatile use of *yufka* (thin flatbread) in Yoruk culinary practices, showing that it appears not only in main dishes but also in snacks and desserts. Due to the limited references to Dolaz in the existing literature, the study underscores the importance of documenting traditional Yoruk dishes to contribute to the preservation of Turkish culinary heritage.

* Sorumlu Yazar
* esaymer99@gmail.com

GİRİŞ

Türkiye’de kırsal alanlardan kent merkezlerine yönelik göç hareketi, özellikle son yirmi yılda belirgin biçimde artmış; bu süreç, sözlü kültür yoluyla aktarılan birçok geleneksel yemeğin unutulmasına yol açmıştır. Sözlü kültüre dayalı tariflerin yazılı olarak kayıt altına alınmaması, kuşaklar arası aktarımın zayıflamasına ve kültürel hafızanın giderek silikleşmesine neden olmaktadır (Özdemir & Güngör, 2016; Kaymaz, 2018). Bu nedenle geleneksel tariflerin sistematik biçimde belgelenmesi hem kültürel sürdürülebilirlik hem de gastronomi literatürünün zenginleştirilmesi için önemli bir gerekliliktir.

Dünya genelinde yerelleşme eğilimlerinin yükselişi ve yöresel ürünlere yönelik artan ilgi (Süslü, Eryılmaz & Demir, 2020), Türkiye’nin çok katmanlı mutfak kültürünün korunması konusundaki farkındalığı artırmıştır. Türkiye’nin farklı bölgeleri, tarihsel birikimleri ve kültürel çeşitlilikleri sayesinde zengin gastronomik miras sunmaktadır (Mercan & Üzülmaz, 2014). Bu mirasın önemli bileşenlerinden biri de yüzyıllardır konar-göçer yaşam süren Yörük topluluklarının mutfak kültürüdür.

Yörüklerin mevsimsel göç hareketleri doğrultusunda Konya–Karaman yaylaları ile Mersin ve Adana çevresini kapsayan geniş coğrafyada hazırlanan Dolaz tatlısı, bu toplulukların beslenme pratikleri içinde uzun yıllardır varlığını sürdürmektedir (Yıldırım & Karaca, 2023). Bu nedenle tatlının belirli bir şehirle ilişkilendirilmesinden ziyade, Yörük kültürünün dolaşım alanları çerçevesinde değerlendirilmesi daha doğru bir yaklaşımdır.

Yöresel yemekler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan ürünler değil, aynı zamanda kültürel kimlik, aidiyet ve topluluk hafızasının da taşıyıcılarıdır (Esen, 2022). Literatürde Dolaz tatlısına ilişkin ayrıntılı bir tanımlayıcı çalışma bulunmaması, tatlının geleneksel yaşam içinde daha çok sözlü kültür yoluyla aktarıldığını göstermektedir. Bu durum, Dolaz’ın belgelenmesini ve akademik literatüre kazandırılmasını daha da önemli hâle getirmektedir.

Bu çalışma, Dolaz tatlısının kültürel anlamını, tarihsel kökenlerini ve gastronomik özelliklerini Yörük topluluklarının deneyimleri üzerinden incelemeyi amaçlamaktadır. Bu kapsamda Mersin ve çevresinde yaşayan Yörük kökenli bireylerle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş; tatlının yapım süreçleri, kullanım amaçları, malzeme özellikleri tematik analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir.

1. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde çalışmanın kuramsal temellerini oluşturan kültürel miras, geleneksel yemekler, sözlü aktarım ve Yörük mutfak kültürü kavramları ele alınmakta ve Dolaz tatlısının içinde yer aldığı kültürel bağlam açıklanmaktadır.

1.1. Kültürel Miras ve Gastronomik Kimlik

Gastronomik miras, toplumların tarihsel deneyimlerini, yaşam biçimlerini ve kimlik unsurlarını yansıtan önemli bir kültürel bileşendir. Geleneksel yemekler yalnızca beslenme ihtiyacını karşılayan ürünler değil; aynı zamanda topluluk hafızası, kültürel kimlik ve aidiyetin taşıyıcılarıdır (Esen, 2022). Bu nedenle yöresel tariflerin belgelenmesi, kültürel sürdürülebilirlik açısından kritik önem taşımaktadır.

1.2. Sözlü Kültür, Aktarım ve Unutulma Dinamikleri

Türkiye’de pek çok geleneksel yemek, kuşaklar boyunca sözlü kültür yoluyla aktarılmıştır. Ancak sözlü aktarımın yazılı kültüre göre daha kırılgan olması, tariflerin unutulmasına veya değişmesine neden olabilmektedir. Özdemir ve Güngör (2016) ile Kaymaz (2018), görsel ve yazılı aktarımın kalıcılığına karşın sözlü aktarımın zaman içinde zayıfladığını ve birçok kültürel öğenin kaybolmasına zemin hazırladığını belirtmektedir. Bu durum, özellikle kırsal yaşam biçimindeki dönüşümlerle birlikte hız kazanmıştır.

1.3. Yörük Kültürü ve Göçer Mutfak Pratikleri

Dolaz tatlısının kültürel bağlamını anlayabilmek için Yörük topluluklarının tarihsel ve sosyo-kültürel özelliklerinin dikkate alınması gerekmektedir. Konar–göçer yaşam tarzına sahip Yörükler, mevsimsel hareketlilikleri doğrultusunda Konya–Karaman yaylalarından başlayarak Mersin ve Adana çevresine uzanan geniş bir coğrafyada yaşam sürdürmüşlerdir. Yörük mutfak kültürü, pratik hazırlanabilirlik, temel malzemelere erişim kolaylığı ve enerji ihtiyacını karşılayan yemeklere dayanır. Yıldırım ve Karaca (2023), Yörük mutfağının özellikle un, yağ ve süt ürünleri temelli yemeklerle karakterize edildiğini belirtmektedir. Dolaz tatlısının temel malzemeleri ve hazırlanış biçimi bu mutfak tipinin özellikleriyle örtüşmektedir.

1.4. Bölgesel Bağlam: Mersin ve Çevresinin Kültürel Yapısı

Dolaz her ne kadar Yörük kültürünün bir ürünü olsa da, Yörüklerin tarihsel olarak yoğun yaşadığı bölgeler arasında Mersin'in önemli bir yeri vardır. Tarihsel süreçte Mersin; farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış, çok kültürlü bir yapının oluştuğu bir bölge olarak dikkat çekmektedir (Eren & Sezgin, 2017; Özcan, 2016; Şen & Başar, 2024). Bu çok kültürlü yapı, bölgenin gastronomik çeşitliliğini artırmış; aynı zamanda göçer Yörük topluluklarının tatlı, hamur işi ve süt ürünleri temelli yemeklerinin bölge mutfağına taşınmasına katkı sağlamıştır. Bu nedenle çalışmada Dolaz'ın ele alınışı, bir şehir tatlısı olarak değil, Yörük kültürünün tarihsel hareketliliği içerisinde Mersin ve çevresinde görünür hâle gelen kültürel bir gastronomik unsur olarak değerlendirilmiştir.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırma Deseni

Bu çalışma, Dolaz tatlısına ilişkin kültürel bilgi, deneyim ve anlamların Yörük toplulukları tarafından nasıl aktarıldığını derinlemesine incelemeyi amaçlayan nitel bir araştırmadır. Çalışma, fenomenolojik desenle yürütülmüş ve bireysel deneyimler üzerinden ortak temalar türetilmiştir (Yıldırım & Şimşek, 2005). Bu yaklaşım, geleneksel gastronomik bilgilerin aktarımında sıklıkla tercih edilmektedir (Aktaş & Saillard, 2014; Harris et al., 2009).

2.2. Katılımcılar ve Dahil Edilme Kriterleri

Araştırmanın katılımcıları amaçlı örnekleme (purposive sampling) yöntemi ile belirlenmiştir. Yörük kültürüne hâkim ve Dolaz tatlısını bizzat hazırlamış kişilerden veri toplanması araştırmanın amaçları açısından zorunlu olduğundan, çalışma grubunun belirlenmesinde aşağıdaki dahil edilme kriterleri uygulanmıştır:

- Yörük kökenli olmak: Tatlının kültürel bağlamı nedeniyle temel kriterdir.
- Dolaz tatlısını geçmişte en az bir kez hazırlamış olmak: Yemeğin yapım sürecine dair deneyimin doğrulanmasını sağlar.
- 40 yaş ve üzeri olmak: Sözlü kültür aktarımında kuşaksal yönü güçlendirmek amacıyla tercih edilmiştir.
- Aile içinde Dolaz'ın yapıldığı dönemleri hatırlayabilecek kültürel hafızaya sahip olmak.
- Görüşme yapmaya gönüllü olmak.

Bu kriterlere uyan toplam yedi katılımcı ile görüşme yapılmıştır. Nitel fenomenolojik araştırmalarda 5–25 kişinin yeterli olduğu kabul edildiğinden (Creswell, 2016), örneklem büyüklüğü metodolojik açıdan uygundur.

2.3. Veri Toplama Aracı

Veriler, araştırmacılar tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak toplanmıştır. Görüşme formunun oluşturulmasında şu adımlar izlenmiştir:

İlk aşamada, Yörük kültürü, geleneksel tatlılar, gastronomik miras ve sözlü kültür aktarımı gibi konuları kapsayan kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bu bağlamda, geleneksel gıdaların kültürel bağlamda değerlendirilmesine dair çalışmalardan (Aktaş & Saillard, 2014; Harris et al., 2009; Yıldırım & Şimşek, 2005) yararlanılmıştır. Ayrıca, Şen & Aktaş (2016) tarafından yürütülen ve keçiyoynuzu pekmezi üzerine yapılan nitel çalışmada yer alan görüşme soruları örnek olarak incelenmiş; bu soruların yapı, içerik ve dil özelliklerinden yararlanılmıştır.

Hazırlanan taslak form, gastronomi ve halkbilimi alanlarında çalışan iki akademisyen tarafından değerlendirilmiş, içerik geçerliliği ve kültürel uygunluk açısından görüş alınmıştır. Uzman görüşleri doğrultusunda, anlaşılmayan, yönlendirici veya tekrara düşen ifadeler ayıklanarak form sadeleştirilmiştir. Bu tür uygulamalar, nitel araştırmalarda geçerlilik-güvenilirliği artıran önemli adımlar arasında yer almaktadır (Creswell, 2016; Yıldırım & Şimşek, 2005).

Görüşme formunun saha koşullarına uygunluğu, araştırma örnekleme benzer demografik özelliklere sahip bir katılımcı ile gerçekleştirilen deneme görüşmesiyle test edilmiştir. Pilot uygulama sonucunda bazı soruların ifadesinde sadeleştirme ve sıralamasında yeniden düzenleme yapılmıştır. Bu tür ön testler, soruların anlaşılabilirliğini ve uygulama sürecindeki akıcılığı değerlendirmek açısından önemlidir (Braun & Clarke, 2006).

Görüşme formu; tatlının hazırlanışı, kullanılan malzemelerin temin kaynakları, kültürel anlamı, geçmişten günümüze aktarılan yapı bilgisi ve bu bilginin sürdürülebilirliği gibi temalara yönelik olarak açık uçlu sorulardan oluşturulmuştur. Bu yapılandırma, fenomenolojik desene uygun olarak katılımcıların bireysel deneyim ve anlam dünyalarını derinlemesine yansıtmaya olanak sağlamıştır (Creswell, 2016).

2.4. Görüşme Soruları

Katılımcılara yöneltilen sorular, tatlının yapıım sürecini, kullanılan malzemelerin özelliklerini ve tatlının sosyal bağlamını anlamaya yönelik olarak hazırlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular şunlardır:

1. Dolaz tatlısını yapmak için kullanılan malzemeler nelerdir?
2. Bu malzemeler nerelerde yetişir veya nereden temin edilebilir?
3. Dolaz tatlısını yapmanın belirli bir mevsimi var mıdır?
4. Tatlının yapıımında kullanılan malzemelerin kendine has özel bir cinsi var mıdır?
5. Bu tatlıyı neden yapıyorsunuz ve kaç yıldır yapıyorsunuz?
6. Tatlının yörede bilinen farklı adları nelerdir?
7. Dolaz tatlısının yapıım aşamalarını anlatabilir misiniz?
8. Tatlı yaparken özellikle dikkat edilmesi gereken noktalar nelerdir?
9. Dolaz tatlısında aranan özellikler nelerdir? (Renk, tat, lezzet, aroma gibi)
10. Dolaz tatlısının muhafaza koşulları nelerdir?

11. Tatlının sağlık açısından ne gibi yararları veya zararları olduğunu düşünüyorsunuz?

12. Bu tatlıyı yılda ortalama kaç kez yapıyorsunuz?

2.5. Veri Toplama Süreci

Görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiş olup her biri 45–55 dakika sürmüştür. Görüşmeler katılımcıların uygun gördüğü mekânlarda yapılmıştır. Katılımcıların izniyle ses kaydı alınmış, izin verilmeyen kısımlarda not tutma yöntemi kullanılmıştır.

Araştırma gönüllü katılım ilkesi doğrultusunda yürütülmüş; katılımcılara araştırmanın amacı, süreçleri ve gizlilik ilkeleri açıkça anlatılmıştır. Tüm katılımcılar sözlü onam vermiştir.

2.6. Etik Uygulamalar

Bu çalışma, gerekli etik izin alınarak (238382 sayılı), araştırma sürecinde katılımcı haklarını koruma ilkesine bağlı olarak yürütülmüştür.

- Katılımcıların kimlik bilgileri tamamen anonimleştirilmiştir (K1, K2, ... K7).
- Ses kayıtları yalnızca araştırma amacıyla kullanılmış ve analiz tamamlandıktan sonra imha edilmiştir.
- Katılımcılara istedikleri zaman görüşmeyi sonlandırma hakkı olduğu belirtilmiştir.
- Araştırma, ilgili üniversitenin sosyal bilimler etik kuralları çerçevesinde gerçekleştirilmiştir.

Tablo 1. Katılımcı Profili

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Meslek	Yaşadığı Yer
K1	85	Kadın	Okuryazar değil	Ev Hanımı	Mersin/Toroslar
K2	66	Erkek	Lise	Emekli Şoför	Mersin/Toroslar
K3	70	Kadın	Ortaokul	Ev Hanımı	Mersin/Toroslar
K4	52	Erkek	Yüksekokul	Emekli Polis	Mersin/Toroslar
K5	48	Kadın	Lise	Ev Hanımı	Mersin/Toroslar
K6	68	Kadın	Ortaokul	Ev Hanımı	Mersin/Toroslar
K7	69	Kadın	Ortaokul	Ev Hanımı	Mersin/Toroslar

2.7. Veri Analizi

Görüşmelerden elde edilen veriler, tematik analiz yöntemi ile değerlendirilmiştir. Analiz sürecinde Braun & Clarke'ın (2006) altı aşamalı tematik analiz yaklaşımı temel alınmıştır:

1. Verilere aşinalık sağlamak için dökümlerin defalarca okunması
2. Anlamalı ifade birimlerinin kodlanması
3. Benzer kodların bir araya getirilerek temaların oluşturulması
4. Temaların bütün metinle uyumunun kontrol edilmesi
5. Temaların isimlendirilmesi ve tanımlanması
6. Bulguların raporlanması

Kodlama süreci iki araştırmacı tarafından bağımsız olarak yapılmış, daha sonra karşılaştırılarak kodlar üzerinde uzlaşa sağlanmıştır. Bu durum analitik güvenilirliği artırmıştır.

2.8. Geçerlilik (Credibility) ve Güvenilirlik (Trustworthiness)

Araştırmanın bilimsel niteliğini güçlendirmek amacıyla şu stratejiler uygulanmıştır:

- Uzman İncelemesi: Yöntem bölümü ve görüşme formu iki akademisyen tarafından incelenmiştir.
- Katılımcı Doğrulaması (Member Check): Bazı bulgular, görüşülen kişilere geri iletilerek doğrulamaları istenmiştir.
- Veri Çeşitlemesi: Farklı yaş ve cinsiyetten katılımcılarla görüşülerek kültürel hafızanın çeşitliliği sağlanmıştır.
- Doğrudan Alıntılar: Katılımcı ifadelerinden doğrudan alıntılar kullanılarak veri-tema ilişkisinin şeffaf şekilde görünmesi sağlanacaktır.
- Bağımsız Kodlayıcı: Kodlamanın iki araştırmacı tarafından yapılması, yorumlayıcı önyargıyı azaltmıştır.

2.9. Araştırmanın Sınırlılıkları

Nitel fenomenolojik çalışmanın doğası gereği:

- Bulgular genellenebilirlik iddiası taşımaz, yalnızca katılımcıların deneyimlerini yansıtır.
- Görüşmeler yalnızca Mersin çevresindeki Yörük topluluklarıyla yapılmıştır; farklı bölgelerde Dolaz'ın farklı anlamları olabilir.
- Katılımcı sayısı sınırlıdır; bu durum fenomenolojik araştırmalar için uygun olmakla birlikte genelleme amacı taşımaz.

3. BULGULAR

Bu bölümde Dolaz tatlısına ilişkin yapılan görüşmelerden elde edilen veriler nitel tematik analiz yoluyla incelenmiştir. Çözümlenen verilerden dört ana tema ve on iki alt tema ortaya çıkmıştır. Aşağıda her tema

altında, katılımcı ifadeleri, ortak görüşler, farklılıklar ve süreçlere ilişkin önemli bulgular ayrıntılı şekilde sunulmaktadır.

3.1. TEMA 1: Dolaz'ın Kültürel Konumu ve Anlamı

Bu tema, Dolaz tatlısının Yörük kültüründeki sembolik değerini, topluluk hafızasındaki yerini ve kültürel kimlik ile olan ilişkisini açıklamaktadır.

Alt Tema 1.1: Topluluk Hafızasında Dolaz

Katılımcılar Dolaz tatlısını “geçmişin yemeği”, “yayla dönemlerinin tatlısı” ve “aile geleneği” olarak betimlemişlerdir. Görüşmeler Dolaz'ın sadece bir tatlı değil, kuşaklar arası bir hatırlama ve aidiyet nesnesi olduğunu göstermektedir.

- K1'in aktardığı üzere tatlı uzun süredir Yörük köylerinde yapılmaktadır; K1, en az yüz yıllık olduğunu belirtmiştir, ancak bu ifade tarihsel kanıt değil, katılımcı anlatısı olarak değerlendirilmiştir.
- Katılımcılar tatlının geçmişte yaylalarda, uzun yolculuklarda veya çobanlık dönemlerinde hazırlandığını belirtmiştir.

Alt Tema 1.2: Yörük Yaşam Döngüsü İçindeki Yeri

Dolaz, Yörük mutfağında pratik hazırlanabilirliği ve doyuruculuğu nedeniyle önemli bir yere sahiptir. Tereyağı-temelli yapısı ve enerji verme özelliği, özellikle soğuk mevsimlerde tatlının daha sık yapılmasına neden olmaktadır.

- K1 ve K6, tatlının kış aylarında “ısıtıcı ve enerji verici” özellikleri nedeniyle tercih edildiğini ifade etmiştir.

Alt Tema 1.3: Yöresel Adlandırmalar ve Kültürel Çeşitlilik

Katılımcılar tatlının bölgede “Dolama” veya “Yağlama” adlarıyla da bilindiğini belirtmiştir:

- K2, “Dolama adının, tatlının çatala dolanarak yenmesinden” kaynaklandığını aktarmıştır.

Bu durum, Dolaz'ın tek bir bölgede sabitlenmiş bir yemek olmadığını; Yörük kültürünün dolaşım alanlarında farklı isimlerle varlık gösterdiğini göstermektedir.

3.2. TEMA 2: Yapım Süreci, Malzemeler ve Teknik Uygulamalar

Bu tema, tatlının hazırlanış biçiminde gözlenen ortak uygulamaları ve katılımcıların farklılık gösteren tercihlerine dayalı varyasyonları kapsamaktadır.

Alt Tema 2.1: Malzemelerin Standartlığı ve Alternatifler

Tatlının temel bileşenleri katılımcı ifadeleriyle uyumlu olarak yufka ekmek, şerbet (şeker-su), tereyağı ve kuruyemiş olarak belirlenmiştir.

Ancak bazı alternatif uygulamalar da tespit edilmiştir:

- K1, K2 ve K5 şeker yerine pekmez veya bal kullanılabileceğini belirtmiştir.

Bu çeşitlilik, tatlının sözlü kültürden aktarıldığını ve ev içi uygulamalarla çeşitlendiğini göstermektedir.

Alt Tema 2.2: Hazırlama Teknikleri ve Aşamalar

Görüşmeler sonucunda tüm katılımcıların ortaklaştığı yapım aşamaları belirlenmiştir:

- Yufka ekmeklerin su ile ıslatılarak yumuşatılması
- Tereyağının düşük ısıda eritilmesi
- Yumuşayan ekmeklerin jülyen kesilmesi
- Her iki tarafın gevrekleşene kadar yağda kızartılması
- Ilık şerbetin yavaşça eklenmesi
- Kuruyemişle süslenecek servis edilmesi

Görüş Birlikleri:

- Şerbet ılık eklenmelidir; sıcak şerbet dokuyu bozar.
- Tereyağının yanmadan eritilmesi esastır.

Görüş Farklılıkları:

- K1 ve K7 keçi tereyağı kullanmaktadır; diğerleri standart tereyağını yeterli görmektedir.
- Kuruyemiş tercihlerinde ceviz-fındık-fıstık farklılaşmaları görülmüştür.

3.3. TEMA 3: Aktarım Biçimleri ve Unutulma Dinamikleri

Bu tema, Dolaz'ın kuşaklar arası aktarılan bir tatlı olmasına rağmen günümüzde neden daha az bilinir hâle geldiğini yalnızca katılımcı ifadelerine dayanarak açıklamaktadır.

Alt Tema 3.1: Sözlü Kültür Odaklı Aktarım

Katılımcılar tarifleri annelerinden/büyükannelerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir:

- Tariflerin tamamı görerek ve deneyimleyerek öğrenilmiştir; ölçülerin “göz kararı” olması, yazılı aktarımı zorlaştırmaktadır.

Bu durum, sözlü kültürden yazılı kültüre geçişte belirgin bir kırılma olduğunu göstermektedir.

Alt Tema 3.2: Aktarım Zincirindeki Kopmalar

K1'in “Artık yapan çok az” ifadesi, genç kuşakların tatlının yapım sürecine tanık olmadığını göstermektedir.

Katılımcılar aktarım kopuşunu şu sebeplerle ilişkilendirmiştir:

- Ev tipi tatlı hazırlama pratiklerinin azalması
- Modern yaşamın hızlanması
- Mutfakta “çabuk hazırlanabilir” tatlılara yönelim

Alt Tema 3.3: Beğeni, Tercih ve Tüketim Eğilimleri

- K2 ve K3, aile içindeki gençlerin tatlıyı “ağır” bulduğunu belirtmiştir.
- Bazı katılımcılar, yağlı ve şerbetli yapısı nedeniyle evde sık yapılmadığını ifade etmiştir.

Bu bulgu, tatlının unutulma nedenlerinin beğeni–pratiklik–beslenme alışkanlıkları çerçevesinde şekillendiğini göstermektedir.

3.4. TEMA 4: Günümüzde Dolaz’ın Tüketim Sıklığı ve Kullanım Alanları

Alt Tema 4.1: Yapılma Sıklığı ve Mevsimsellik

Katılımcılar tatlıyı:

- Bazılarının yalnızca bayramlarda,
- Bazılarının kış aylarında,
- Bazılarının ise yılda birkaç kez yaptıkları belirtilmiştir.

Bu farklılıklar, Dolaz’ın artık düzenli bir mutfak pratiği olmaktan çıktığını, ancak belirli dönemlerde kültürel bir anımsama olarak yapıldığını göstermektedir.

Alt Tema 4.2: Tüketim Biçimi ve Tazelik Algısı

Katılımcıların ortaklaştığı önemli bir bulgu:

- Dolaz bekletilmeyen, “sıcak tüketildiğinde lezzetini veren” bir tatlıdır.
- Bekletildiğinde “gevrekliğini kaybedebilir”.

Bu durum, tatlının pratik kullanılabilirliğini azaltan bir unsur olarak değerlendirilmiştir.

Alt Tema 4.3: Tatlının Sağlık Bağlamındaki Algısı

Katılımcıların algısal ifadeleri aktarılmıştır:

- K5: Tatlının şeker nedeniyle “sağlıksız olabileceğini” söylemiştir.
- K1 ve K6: Tatlının kışın enerji verdiğini belirtmiştir.

3.5. Görüşmelerden Elde Edilen Verilerle Oluşturulan Dolaz Tathısı Tarifi (4 Kişilik)

Malzemeler

- 400 Gr. Toz şeker
- 400 Ml Su
- 300 Gr. Tereyağı
- 2 Adet Kuru yufka ekmek
- Üzerine serpmek için çekilmiş fındık, ceviz veya fıstık.

Not: K1, K2 ve K5 şeker yerine bir su bardağı pekmezin veya yarım su bardağı balın istenen miktarda su ile seyrelterek şerbet ikamesi olarak kullanılabileceğini de belirtmiştir.

Akış

1. Yufka ekmekler yumuşaması için ıslatılır ve 10 dakika kadar üzeri örtülerek suyu emmesi sağlanır.
2. Şerbeti hazırlamak için bir tencereye su ve şeker karıştırılarak 15-20 dakika boyunca kaynatılır.
3. Bir tavaya tereyağı eklenir ve kısık ateşte yakmadan eritilir.
4. Yumuşayan yufka ekmekler jülyen biçimde, parmak uzunluğunda ve genişliğinde kesilir.
5. Kesilen ekmekler yağa eklenerek her iki tarafı doku kazanıp gevrekleşene kadar kızartılır.
6. Ekmekler Tavadayken hazırlanan şerbet ılık şekilde eklenir.
7. Tatlıya istenen miktarda şerbet yavaş yavaş emdirilene kadar devam edilir ve tatlı ocaktan alınıp servis edilecek tabağa alınır.
8. Tatlının üzerine çekilmiş fındık, fıstık veya ceviz eklenerek sunumu yapılır.

Görsellerle Tatlının Yapım Aşamaları

Görüşmelerle elde edilen verilerden yola çıkılarak oluşturulan reçete aşağıda verilen şekilde bütün aşamalar fotoğraflanarak uygulanmıştır.



Görsel 1. Malzemeler.



Görsel 3. Yumuşayan ekmeklerin parçalanması.



Görsel 2. Ekmeklerin ıslatılması.



Görsel 4. Tereyağının eritilmesi.



Görsel 5. Ekmeklerin yağa eklenmesi.



Görsel 7. Şerbetin tatlıya eklenmesi.



Görsel 6. Ekmeklerin kızartılması.



Görsel 8. Tatlının Sunumu.

4. TARTIŞMA

Bu araştırma, Dolaz tatlısının Yörük toplulukları bağlamında kültürel anlamı, hazırlama süreci, aktarım biçimleri ve günümüzdeki durumuna yönelik deneyimleri ortaya koymuştur. Aşağıda elde edilen bulguların literatürle ilişkisi, teoriye katkısı ve uygulama önerileri ele alınacaktır.

4.1. Kültürel Anlam ve Kimlik Bağlamı

Bulgular, Dolaz'ın topluluk hafızasında aidiyet ve kimlik işlevi üstlendiğini göstermektedir. Katılımcıların "aile geleneği", "yayla dönemi tatlısı" gibi ifadeleri bu tatlının yalnızca beslenme amaçlı değil, kültürel bir sembol olduğu yönündedir. Bu durum, Türkiye'de geleneksel yemeklerin kültürel hafızanın taşıyıcısı olduğuna dair literatürle tutarlıdır. Örneğin, Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey adlı çalışmada, geleneksel yemeklerin kimlik, tüketim ve kültürel miras bağlamında önem kazandığını vurgulanmaktadır (Albayrak ve Güneş, 2010). Dolayısıyla çalışmanın ilk bulgusu, literatürdeki kültürel kimlik-yemek ilişkisini yerel bağlama özgü bir tatlı üzerinden doğrulamaktadır.

4.2. Hazırlama Süreci ve Malzeme Kullanımı

Araştırma kapsamındaki bulgular, Dolaz'ın hazırlanma sürecinde hem ortak uygulamaların hem de aile içi varyasyonların bulunduğunu ortaya koymuştur. Bu, sözlü aktarım pratiklerine özgü ölçülerin "el ayarı", "göz kararı" gibi ifadelerle aktarılması biçimidir. Bu noktada, gastronomi literatüründeki "ölçsüz aktarım" ve pratikteki değişkenlik" konuları devreye girmektedir. Örneğin, Sociological Dimension of Traditional Foods adlı çalışma, geleneksel yemeklerde standart dışı uygulamaların ve aktarım sapmalarının sıklıkla görüldüğünü belirtmektedir (Rocillo-Aquino vd., 2021). Bu bağlamda, Dolaz hazırlanışı üzerindeki varyasyonlar hem geleneksel bilgiyi canlı tutmakta hem de aktarım açısından kırılma noktaları barındırmaktadır.

4.3. Aktarım Biçimleri ve Unutulma Dinamikleri

Bulgular, sözlü kültür temelli aktarımın sürdürülebilirlik açısından zayıf yönler içerdiğini göstermiştir. Özellikle “yılda kaç kez yapılır?”, “genç kuşaklar öğrenmiş mi?” gibi soruların katılımcılar tarafından farklı biçimlerde yanıtlandığı görülmüştür. Bu durum, aktarım zincirinde kopmalar yaşandığını işaret etmektedir. Bu sonuç, The Role of Parents on Intergenerational Transmission of Turkish Cuisine Culture adlı çalışma ile benzerlik göstermektedir. Bu çalışmada ebeveynlerin çocuklara gastronomik kültürü aktarmadaki rolü vurgulanmaktadır (Uyanık ve Özer 2023). Dolaz bağlamında bu aktarım açığı, tatlının “aktivite” olmaktan çıkıp anımsanan bir öğe hâline gelmesi riskini taşımaktadır.

4.4. Günümüzde Kullanım Alanları ve Tüketim Sıklığı

Bulgular, Dolaz’ın artık ev içi uygulamalarda daha seyrek yer aldığını ve tüketim biçiminin değiştiğini göstermektedir. Bu, modern mutfak ritüelleri, beslenme tercihlerindeki dönüşüm ve zaman baskısının etkileriyle tutarlıdır. Geleneksel yemeklerin tüketim biçiminin değiştiği literatürde sıkça vurgulanmaktadır. Örneğin, Albayrak ve Güneş, (2010), Türkiye’de geleneksel yiyeceklerin yerel–küresel etkileşimleri ile ilgili çalışması, geleneksel tatlıların modernleşme sürecinde farklı biçimlere evrildiğini belirtmektedir. Bu çalışmanın verileriyle Dolaz’ın günümüzde karşılaştığı dönüşüm süreci örtüşmektedir.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Dolaz tatlısının Yörük mutfak kültürü bağlamında kültürel bir miras ögesi olduğunu; yapım süreci, aktarım biçimleri ve güncel kullanımının geleneksel yemekler bağlamında önemli dönüşümler geçirdiğini ortaya koymuştur. Böylece gastronomi alanında kültürel aktarım, unutulma riski ve geleneksel yemeklerin dönüşümü temalarına katkı sunulmuştur. Bulgular hem akademik hem uygulama düzeyinde değerlendirilebilecek niteliktedir ve yerel gastronomi çalışmalarında referans alınabilir bir örnek teşkil etmektedir.

Bu çalışmanın sonuçları ışığında şu öneriler sunulabilir:

- Yörük mutfak kültürünün yaşatılması amacıyla eğitim-atölye programları düzenlenmeli; tatlının yapım süreci genç kuşaklara aktarılmalı.
- Bölgedeki gastronomi turizmi stratejileri içinde Dolaz gibi geleneksel tatlılar öne çıkarılmalı; bölge kimliği ile ilişkilendirilerek gastronomik miras koruma boyutu güçlendirilmeli.
- Sözlü aktarımın kırılabilirliği göz önüne alınarak, tatlının hem ev içi hem de topluluk düzeyinde üretimine yönelik destek modelleri geliştirilmelidir.

Gelecek çalışmalarda farklı bölgelerde Dolaz’a benzer tatlıların karşılaştırmalı incelenmesi; kuşaklar arası aktarım süreçlerinin nicel olarak ölçülmesi; gastronomi turizmi içindeki etkilerinin araştırılması önerilmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Destek Bilgisi: Bu çalışmanın gerçekleştirilmesi sürecinde herhangi bir kurum, kuruluş veya proje tarafından finansal destek alınmamıştır.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Gastroia

Dergisi’nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu’nun 10.01.2025 tarih ve 17.01.2025-238382 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Birinci yazar: %45; İkinci yazar: %30; Üçüncü yazar: %25.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

EXTENDED SUMMARY

Introduction

Rural-to-urban migration in Türkiye has increased significantly over the past two decades, leading to the gradual disappearance of many traditional dishes transmitted through oral culture. The lack of written documentation of traditional recipes has weakened intergenerational knowledge transfer and contributed to the erosion of cultural memory. Alongside growing global interest in place-based and regional food cultures, awareness regarding the preservation of Türkiye's rich and multi-layered culinary heritage has increased. One of the important yet understudied components of this heritage is the culinary culture of Yörük communities, who have maintained a nomadic or semi-nomadic lifestyle for centuries.

Dolaz dessert, prepared across a wide geographical area extending from the Konya–Karaman highlands to the surroundings of Mersin and Adana in accordance with the seasonal migration routes of Yörük communities, has long been part of their traditional dietary practices. Rather than being attributable to a single city, Dolaz should be evaluated within the broader cultural circulation of Yörük life.

Despite its cultural significance, Dolaz has not been the subject of a detailed academic study and has largely been transmitted through oral tradition. Therefore, documenting this dessert and examining its cultural, historical, and gastronomic characteristics is of particular importance. This study aims to analyse Dolaz dessert through the experiences of Yörük communities living in and around Mersin.

Method

This study was designed as a qualitative research based on a phenomenological approach in order to explore the cultural meanings, experiences, and transmission processes of Dolaz dessert within Yörük communities. The participants were selected using purposive sampling and consisted of seven individuals of Yörük origin who had previously prepared Dolaz dessert and were aged 40 and above. Data were collected through semi-structured, face-to-face interviews conducted in locations preferred by the participants. Each interview lasted approximately 45–55 minutes and was audio-recorded with consent. The interview questions focused on the preparation process of Dolaz, ingredient characteristics, cultural meanings, and the intergenerational transmission of knowledge. The collected data were analysed using thematic analysis, and the coding process was conducted independently by two researchers to ensure analytical consistency.

Findings and Results

The findings of this study indicate that Dolaz dessert functions not only as a food item but also as a cultural symbol associated with identity, belonging, and collective memory within Yörük communities. The expressions used by participants reveal that Dolaz is strongly linked to family traditions and seasonal nomadic life, highlighting its role in sustaining cultural continuity.

The preparation process of Dolaz demonstrates both shared practices and family-based variations, reflecting the nature of oral knowledge transmission. While such variability contributes to the vitality of traditional culinary knowledge, it also increases its vulnerability to loss due to the absence of standardized documentation.

The results further suggest that intergenerational transmission of Dolaz has weakened over time, particularly as younger generations show limited involvement in its preparation. This shift increases the risk of Dolaz becoming a remembered heritage rather than a regularly performed cultural activity.

Additionally, the findings show that Dolaz is prepared less frequently in contemporary daily life, influenced by changing consumption habits, modern kitchen practices, and time constraints. In conclusion, this study emphasizes the necessity of documenting traditional desserts such as Dolaz in order to preserve intangible cultural heritage and contribute to the sustainability of local culinary knowledge. The study offers a descriptive contribution to the literature by presenting Dolaz as a culturally embedded food practice shaped by nomadic life and oral tradition.

Discussion and Conclusions

This study demonstrates that Dolaz dessert represents an important element of cultural heritage within Yörük culinary culture, and that its preparation process, transmission practices, and contemporary use have undergone significant transformations. The findings contribute to the gastronomy literature by addressing issues of cultural transmission, risk of disappearance, and the transformation of traditional foods.

The results highlight the need for systematic documentation and intergenerational transfer of traditional culinary knowledge in order to sustain local gastronomic heritage. From an applied perspective, the study suggests that traditional desserts such as Dolaz can be integrated into educational activities, community-based initiatives, and regional gastronomy tourism strategies to strengthen cultural continuity and regional identity.

In conclusion, this research provides a descriptive and culturally grounded example that may serve as a reference for future local gastronomy studies. Further research may focus on comparative analyses of similar traditional desserts in different regions, quantitative examination of intergenerational transmission processes, and the role of traditional foods within gastronomy tourism.

KAYNAKÇA

- Aktaş, N., & Saillard, E. K. (2014). Geleneksel gıdaların kayıt altına alınması: Nitel araştırma deseni. 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı (ss. 161–165). Adana.
- Albayrak, M., & Güneş, E. (2010). Traditional foods: Interaction between local and global foods in Turkey. *African Journal of Business Management*, 4(4), 555–561.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Creswell, J. W. (2016). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni* (Çev. ed.). Siyasal Kitabevi.
- Eren, A. G. F. Y., & Sezgin, A. C. (2017). Gastronomi turizmi açısından Mersin yöresi mutfak kültürünün sürdürülebilirliği. *Proceedings Book* (s. 161).
- Esen, M. K. (2022). Yöresel lezzetlerin gastronomi turizmi açısından önemi: Türkiye'deki helvalar. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 283–294.
- Kaymaz, Ş. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel öğelerin kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Denizli ilinin kültür öğeleri örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 134–149.
- Mercan, Ş. O., & Üzülmez, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67–94.
- Öktem, Ş. (2008). Turizm sektöründe standart reçetelerin önemi kapsamında bir çalışma: Mersin yöresel yemekleri. *Mersin Sempozyumu* (19–22 Kasım 2008), Mersin, Türkiye.

- Özdemir, F., & Güngör, B. (2016). Kültürel bir değer olarak unutulmaya yüz tutmuş geleneksel Hatay yemekleri ve bu kültürel değerın korunması önerileri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Özel Sayı 1), 190–199.
- Özcan, Y. (2016). *Mersin'in Tarsus ilçesinde konuşulan Arapça üzerine bir derleme çalışması* (Yüksek lisans tezi).
- Rocillo-Aquino, Z., Cervantes-Escoto, F., Leos-Rodríguez, J. A., Cruz-Delgado, D., & Espinoza-Ortega, A. (2021). What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimensions. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 38. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00099-2>
- Süslü, C., Eryılmaz, G., & Demir, E. (2020). Coğrafi işaretli ürünlerin gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Mersin ili örneği. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 7(2), 135–149.
- Şen, A., & Aktaş, N. (2016). Keçiboynuzu pekmezi üzerine nitel bir araştırma: Silifke örneği. 4. *Uluslararası KOP Bölgesi Sempozyumu Bildiri Kitabı* (ss. 412–415).
- Şen, A., & Başar, Y. (2024). Tantuni: Mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63–91.
- Uyanık, B., & Özer, Ç. H. (2023). The role of parents on intergenerational transmission of cuisine culture in Türkiye. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 832–846.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2005). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (5. baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, O., & Karaca, O. B. (2023). Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Engeller, çözüm önerileri ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(4), 2855–2877.