



KÜLTÜR VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ BAĞLAMINDA KAYSERİ-İNCESU İLÇESİ GARİPÇE MAHALLESİ'NDE ÜZÜM PEKMEZİ YAPIMI

Grape Molasses Production in the Garipçe Neighborhood of Kayseri-İncesu District in the Context of the Relationship Between Culture and Gastronomy

Fatih BALCI*

ÖZ

Anadolu'nun pek çok yerinde olduğu gibi Garipçe Mahallesi'nde de yaz aylarında kışa hazırlık amacıyla yapılan yiyecek ve içecek üretimi, sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp toplumsal dayanışma, kültürel aktarım ve geleneksel bilgi üretimi açısından da önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmada, kış mevsimi için yörede önemli sayılan, tercihen içecek olarak da kullanılan ve birçok yiyeceğin de ham maddesi olan üzüm pekmezinin üzerinde özellikle durulmuştur. Üzüm yetiştiriciliğinden başlayarak pekmezin yapımı, pekmezden yapılan yiyecekler; bunların saklanması, korunması, satılması vb. hususlara değinilmiştir. Çalışmada, mahallenin kışlık yiyecek ve içecek hazırlıkları sahadan derleme yöntemiyle (görüşme) elde edilen bilgiler ışığında verilmiştir. Bulgular, üzüm pekmezi üretiminin yöre halkının sosyal hayatında önemli bir yere sahip olduğunu ve yerel gastronomi kimliğinin temel unsurlarından biri olduğunu göstermektedir. Çalışmada ayrıca söz konusu ürünün gelecekteki durumu hakkında önerilerde bulunulmuştur. Böylelikle halk kültürü, halk mutfağı, ürün üretimi esnasında kullanılan halk bilgisi, halk takvimi gibi söz konusu unsurların oluşturduğu kültürün kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarımı hedeflenmektedir.

Anahtar Sözcükler: kültür, gastronomi, Garipçe Mahallesi, Kayseri, üzüm pekmezi.

ABSTRACT

As in many parts of Anatolia, food and beverage production in the Garipçe neighborhood during the summer months to prepare for winter is crucial not only for meeting nutritional needs but also for social solidarity, cultural transmission, and the production of traditional knowledge. In this context, the study specifically focuses on grape molasses, a product considered essential in the region for the winter season, preferably used as a beverage, and a raw material for many foods. The study addresses issues such as grape cultivation, molasses production, food made from molasses, its storage, preservation, and sale. The study presents information

* Doç. Dr., Kayseri Üniversitesi, Develi Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Kayseri/Türkiye. E-posta: fthbalci88@gmail.com. ORCID: 0000-0001-8318-1473.

gathered from the field (interviews) on the neighborhood's winter food and beverage preparations. The findings demonstrate that grape molasses production holds a significant place in the social life of the local community and is a fundamental element of the local culinary identity. The study also offers suggestions for the future of this product. This aims to document the culture formed by elements such as folk culture, folk cuisine, folk knowledge used during product production, and folk calendars, and to pass these elements on to future generations.

Keywords: culture, gastronomy, Garipçe Neighborhood, Kayseri, grape molasses.

Giriş

Kültür, günümüz sosyal bilimlerinde bir toplumun kendini ifade edişinin her türlü biçimi veya toplam hayat tarzı olarak nitelendirilmektedir. Bu anlamda kültürü insanların biyolojik katılımların ötesinde ihtiyaçları veya doyum-doyumsuzluklarının şekillendirdiği, öğrenme yoluyla elde ettiği maddi-manevi birikimlerinin hepsini ifade eden bir kavram olarak da açıklamak mümkündür (Çobanoğlu, 2012: 14). Kültür, insanoğlunun doğaya katkıları/kattıkları/ ekledikleri ise her türlü ekonomik unsur, sistem, kurum ve faaliyet de kültür bilimi araştırmaları kapsamındadır (Özdemir, 2007: 224).

Topluluğun tarımsal üretim esasında mı yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirleyecektir (Beşirli, 2010: 160). İnsanoğlunun beslenme alışkanlıkları tarih sahnesine çıktığı andan itibaren yaşadığı veya geçirdiği dönem ve olaylarla yakından alakalıdır. Her toplumun genel olarak yediği-içtiği besinler ile inanç sistemleri, coğrafi koşullar, toplum kabulleri, söz konusu besinlere yükledikleri anlamlar vb. ile şekillenmektedir. Bu bağlamda Türk milletinin tarih öncesi mitolojik evrelerini oluşturan katmanları “toplayıcı-avcı, avcı-çoban ve çoban-tarımcı” olarak vermek mümkündür. “Toplayıcı-Avcılar Dönemi”, yani Türk mitolojisinin en erken dönemi mağara civarında yapılan bitki yetiştiriciliğine, “Avcı-Çoban” ve “Çoban-Tarımcı Dönemleri” ise Cilâlı Taş Devri'nin sonlarına doğru başlayan hayvan evcilleştirilmeleri, hayvanların etinden, sütünden, derisinden, kemiğinden yararlanma yollarının keşfedilmesi ve ardından tarıma yönelik olarak verilebilmektedir. Yine bu dönemlerde, göçer evlilikten yerleşikliğe, kadın erkil toplumdan erkek egemen topluma geçiş, beslenme alışkanlıklarında ise bitkiden ete yönelik söz konusudur. Bu sebeple yeniden evcilleştirilmiş hayvan ya da bitkilerle, demir ve ateşle karşılaşmak mümkündür (Çobanoğlu, 2001: 22-75).

Kültür bilimi ya da halkbilimi aynı zamanda belli bir toplumun veya bölgenin maddi-manevi kültür unsurlarını kendine has yöntemleri ile derleyen, sınıflandıran, çözümleyen, yorumlayan bir alandır. Türk halkbilimi çalışma konuları içerisinde besin türlerinden (hayvansal-bitkisel), besin elde etme, hazırlama, saklama, yemek çeşitleri ve hatta sofraya düzenine kadar çok çeşitli bir yelpazeyi içerisinde barındırmaktadır (Örnek, 2000: 15-18). Böylelikle kültür dairesinin içerisinde bulunan yeme-içme alışkanlıkları bir toplumu, yöreyi her yönden birleştirme veya diğerinden ayırma görevini de ifa etmektedir. Gastronomi ise benzer şekilde “ülke ya da bölge mutfaklarını birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyecekleri, yeme-içme alışkanlıkları ve yiyecek hazırlama teknikleri” olarak tanımlanmaktadır. Bir diğer ifadeyle gastronomi, kültür ve yemek arasındaki ilişkiyi inceleyen yeme-içme bilimi ve sanatı olarak da tanımlanmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014: 63). Bu iki alanın çalışma kadroları, tanımları veya amaçları, ilişkileri bakımından kavşak bir konumda oldukları ortadadır. Ayrıca yiyecek ve kültür ilişkisi sanat, sosyoloji, eğitim, ekonomi, sağlık, eğitim gibi alanları kapsayan edebiyat, antropoloji, tarih, halkbilimi gibi çok disiplinli bir bakış açısı kazandıran çeşitli perspektiflerden incelenmektedir (Beşirli, 2018: 81).

Kayseri ili zengin geleneksel mutfak kültürüyle¹ göz önünde olan şehirlerden biridir. Bu çalışma, kültürel yapılar ile gastronomik pratikler arasındaki ilişkiyi, Kayseri ilinin İncesu ilçesine bağlı Garipçe Mahallesi’nde sürdürülen geleneksel kışık yiyecek ve içecek hazırlıkları çerçevesinde ele almaktadır. Bu bağlamda, özellikle üzüm pekmezinin hazırlanış süreci üzerinden kültürel ve toplumsal işlevler değerlendirilmektedir. Üzüm pekmezinin temel besin maddesi olma, kuşaklar arası dayanışma, kültür ve gelenek aktarımı, sağaltım, ekonomi ve (ilerleyen bölümlerde daha detaylı ele alınmış olan) hazırlanış sürecinden başlayarak en son aşamada koruma-saklama sürecine kadar bilgi aktarma, statü, iletişim, paylaşma, eğlenme, turizm-tanıtım, sosyalleşme, toplumsal bütünlük, psikolojik tatmin gibi gizli ve açık birçok işlevlerinin gerçekleştirildiği görülmektedir.² Araştırmanın amacı, Garipçe Mahallesi’nde yaşam şartları ile doğrudan alakalı olan üzüm pekmezi üretiminin tüm safhalarını gözler önüne sermektir. Ayrıca,

¹ Kayseri ili mutfak kültürüyle alakalı detaylı bilgi için Kayseri Büyükşehir Belediyesi e-kitaplarına bakınız (URL-1).

² Yemek kültürü ve sosyolojisinin yapısal veya işlevsel açıdan incelendiği çalışmalar için bk. (Bascom, 2005: 125-151; Fieldhouse, 1996: 185-186; Dinç, 2019: 306-310; Yolcu, 2018: 7-22; Öztürk, 2021: 145-153; Beşirli, 2017; Ögüt Eker, 2018: 170-183).

geleneksel üretim bilgisi ve uygulamalarının korunarak gelecek kuşaklara aktarılması açısından taşıdığı önem vurgulanmak istenmektedir.

Kayseri-İncesu İlçesi Garipçe Mahallesi Kışlık Yiyecek ve İçecek Hazırlıkları

İncesu, Kayseri ilinde tarihi, doğası ve kültürü ile ön plana çıkan bir ilçedir. Söz konusu ilçenin meşhur ürünü denilince akla üzüm gelmektedir. Hatta İncesu Karaevrek üzümü coğrafi işaret tesciline sahiptir (URL-2). Bu farkındalıkla ilçe kendi sembolünü üzüm üzerine kurgulamaktadır; ilçe meydanında bulunan üzüm ve bağ bozumu heykelleri bunu göstermektedir. Garipçe Mahallesi ise 2014 yılında 6360 sayılı kanunla ilçe belediyesine mahalle olarak bağlanan yedi köyden biridir. Aynı zamanda İncesu'ya en yakın mesafedeki mahalledir. Günümüzde ilçe otuz bir mahalleden oluşmaktadır (URL-3; 4).

Garipçe Mahallesi, konum olarak Kayseri'nin batısında, İncesu ilçesinin kuzeyinde yer almaktadır. Kayseri'ye yirmi yedi, İncesu ilçesine ise 7 km. uzaklıktadır. Mahallenin 5 km. altından Adana yolu, içerisinden ise Türkiye'nin birçok iline bağlanan Nevşehir yolu geçmektedir. Geçmiş yıllarda özellikle yurtdışına, Kayseri şehir merkezine göç yaşanmış ve bu sebeple nüfus yoğunluğunda düşme görülmüştür. Ancak günümüzde mahalleye bağlı bağ evlerinde ikamet eden aile sayısı çoğaldığı için nüfus artmıştır. Söz konusu mahallenin tahrir defterlerinde 1500 yılına kadar kayıtları bulunmaktadır. 1872'de İncesu Emlak Kayıt Defteri'nde söz konusu muhitte konargöçerlerin (Yörük-Türkmenlerin) kullandığı yapıların olduğu bilgisi mevcuttur. Köyün kuruluş yılı ise 1914 olarak bilinmektedir (Kılınçer, 2012: 23-42; URL-4; 5).

Garipçe Mahallesi'nde yapılan kışlık yiyecek-içecek hazırlıkları denilince akla ilk olarak şunlar gelmektedir: "Sucuk, sızgıt, tulum, salamur peyniri, üzüm sirkesi, yufka, köfter, üzüm pekmezi, tarhana yapmak", "bulgur, salça kaynatmak", "erişte, makarna kesmek", "turşu kurmak", "üzüm, elma, armut, kayısı, dut, biber, patlıcan, domates, fasulye kurutmak", "hevenk(üzüm) asmak" (Kılınçer, 2012: 212-233; KK-1-15³). Bölge ve bölge halkı için önemli ve ayrıcalıklı olan ürünlerin başında üzüm gelmektedir. Üzümden yapılan pekmez ise mutfak kültürlerinin ve hazırlıklarının önemli bir parçasıdır. Bu yüzden çalışmada tüm kış hazırlıklarından ziyade üzüm pekmezi ve pekmezden yapılan ürünler üzerinde durulacaktır.

³ "KK-1-15" şeklinde metin içinde verilen sözlü kaynak gösteriminde maksat tüm kaynak kişilerin aynı bilgileri verdiğini vurgulamaktır.

Üzüm Pekmezinin Yapılış Süreci

Üzüm, tarihi çok eski bir ürün çeşididir. Keza pekmez üretimi de çok eski gıda yapım tekniklerinden biridir. Pekmez, ülkemizin bağ alanı olan hemen her yerinde yapılsa da kaliteli üretimin gerçekleştirildiği başlıca yöreler olarak; Tokat (Zile), Kırşehir, Kastamonu, Eskişehir, Balıkesir, Kayseri, Gaziantep ve Hatay yöreleri sayılabilir. Buralarda yapılan pekmezler renk, tat, koku, katılık, kıvam ve dayanıklılık yönünden, diğer yörelerde yapılanlara kıyasla daha üstündür (Batu, 2006: 10). Garipçe üzüm pekmezini Kayseri ilinin diğer bölgelerinde yapılan ürünlerden ayıran özellikleri de tadı, kokusu, dayanıklılığı ve kıvamıdır.

Üzüm pekmezinin yapılış süreci bağcılıkla başlamaktadır. Garipçe Mahallesi'nde bulunan bağların topraklarının tamamı kumsal kumuna benzer ve verimli topraklar olarak bilinir. Bağlarda bulunan üzüm çubuk -asmaların yetiştiriciliği ve bakımı ise geleneksel bilginin yanı sıra oldukça zahmet de gerektirmektedir. Aşamalarını ise şu şekilde sıralamak mümkündür: Kuma, kırk-elli cm. kadar derinlikte çukur kazılır. Her çukura iki adet köklendirilmiş üzüm çubuğu dikilir. Bu çubuklar daha önce budanan diğer üzüm çubuklarından köklü şekilde kesilmektedir. Dikilen çubukların (hava almaması için) boşazları toprakla iyice sıkıştırılır. Kum yumuşak olduğu için dikilen çubukların kökleri derine rahat gidebilmektedir. Dikilen çubuk, tutması için gün aşırı sulanır. Bu dikim mart sonu-nisan başı zamanlarında yapılır. Çünkü o tarihler diğer bağ çubuklarının budanma zamanlarıdır. Yaz boyunca bu çubukların sulanması önemlidir. Ortama bir yıl içinde yani diğer mart ayında-bahar mevsiminde dikilen yeni çubukların yeşillenmesi-yapraklanması bu çubuğun tuttuğunun işaretidir. Yeni ekilen-dikilen çubuklar ise ilk mahsulünü yani üzümünü ise dört-beş yıl içerisinde verir. Bu çubukların bakımı iyi olursa bir asır ürün verebilir. Yine bakıma ve hava şartlarına göre (soğuk alma vs.) her bir çubukta ortalama 20-25 kg. üzüm çıkabilir.

Çubuğun bakım aşamaları ise şunlardır: Çubuk her yıl mart-nisan aylarında budama işlemine tabii tutulur. Bu işlem uzayan, arkadan gelen üzüm yetişen kolların (kol-kalem) tazelenmesi için yapılır. Yine nisan ayında çubuk ekili bağların yabancı otlardan temizlenmesi amacıyla belleme, sürülme ve çapalama işlemi uygulanır. Çapalama işleminden sonra çubuk diplerinin hava ve güneş alması için kumları yuvarlak daire şeklinde açılır. Mayıs ayında çubuktan bağımsız çubuğun dibinden çıkan istenmeyen sürgünler (engir) temizlenir. Bu işlem haziran ayına kadar tekrar edilir. Üzüm meyvesinin oluşumundan önce haziran ayında çubukta oluşan yaprak toplanır. Haziran ayının içinde üzümün kuruğu (olgunlaşmamış üzüm) oluşmaya başlar. Kül-

leme hastalığına (sis) karşı kükürt, sıvı veya toz halinde atılır. Bununla birlikte salkım güvesi ve bağ mildiyosu (üzüm hastalıkları) gibi durumlara karşı zehirli ilaçlar atılır. İlaçlama işlemleri üç-dört kez tekrar edilir. Kükürt dışındaki zirai ilaçlar son yirmi-yirmi beş yıldır kullanılmaktadır. Temmuz sonuna doğru özellikle siyah üzümler olgunlaşmaya (alaca olmaya) başlar. Beyaz üzümler ise biraz daha geç olgunlaşmaya başlar. Ağustos ayında üzüm, satmaya, yemeye, kurutmaya ve ürün yapımında kullanılmaya hazırdır. Eylül ayı itibari ile üreticinin elinde satamadığı, kullanmadığı, tüketmediği, kurutmadığı, hevenk asmadığı üzüm pekmez için ayrılır (KK-1, 2, 3, 4, 5). Üzüm yetiştiriciliği işi bitince de (eylül aylarının sonunda) gözü açılan çubuklar bu kez soğuk almaması için kapatılır. Yörede bulunan siyah üzüm çeşitleri “buludu, dirmit, gül, Kıbrıs, şireder”; beyaz üzüm çeşitleri ise “parmak, çavuş, göğcek, ağ, çekirdeksiz, karaburcu üzümü” olarak sayılabilir (KK-1-15). Mart ayında başlayan bağcılık ile ilgili geleneksel bilgi eylül ayına kadar düzenli şekilde her yıl tekrar etmektedir. Bu da eylül sonu itibariyle pekmez yapımının başlayacağını bilgisini verir. Bu takvimler halkın mevsimsel zaman algısını şekillendiren, kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel bir birikimin ifadesidir. Bu halk takvimi diğer özel günleri de etkilemektedir. Örneğin düğün günleri ile bu günlerin çakışmamasına bölge halkı dikkat eder.

Bağ bozumu olarak bilinen eylül ayında pekmez kaynatma süreci başlar. Pekmez yapımı sürecinde üzüm kesmesinden yapımın bitim aşamasına kadar akrabalar ve komşular tam bir imece ile hareket ederler. Üzümler çubuktan-dalından kesilir. Çürüklerinden temizlenir ve “şirahaneye” (üzüm ezilen yer) dökülür (Fotoğraf-1). Temiz bir çizme giyilir ve dökülen üzüm çiğnenir. Çiğnenen üzümün suyu şirahane de bulunan tahliye borusunun ucuna koyulan leğene alınır (Fotoğraf-2). Kova ile kaynatılacak kazana dökülür. Pekmez kaynatılacak kazanın genellikle bakır olması tercih edilmektedir. Ocaklar kurulduktan sonra üzerine kazan konarak odun ateşindeki kazana sıra boşaltılır (Fotoğraf-3). Kazanın içerisine özel pekmez toprağı dökülür. Şıra ile bu özel toprağın buluşturulmasının sebebi ise ezilen üzüm şirasının tadındaki ekşiliği kırmaktır. Bu toprak Garipçe Mahallesi’nde bulunan Kale Dağı’ndan (Gala) alınan özel beyaz renkte kirece benzer bir topraktır (Fotoğraf-4). Tüm mahalleliler pekmezde sadece bu toprağı kullanmaktadır (KK-3, 7). 15 kg. şiraya ortalama 1 kg. toprak eklenir. Toprak ile şiranın pekmez olana kadar tekrar birbirinden ayırma süreci ise oldukça zahmetlidir. Şıra insan elini yakacak kıvama geldiğinde kazan ateşten indirilerek üç-dört saat bekletilip şıra ile toprağın ayrılması (durulması) sağla-

nır. Bu işlem sonucunda toprak aşağıda, pekmez şırası ise yukarda kalır ve böylece şıra tatlanmış olur. Bu sırada ikinci ocak yakılır ve üzerine pekmez leğeni konur. Durulmuş ve toprağından büyük bir oranda arınmış olan şıradan leğene aktarılır (Fotoğraf-5). Yine durulmuş şıradan toprak bulunma ihtimaline karşı ikinci kazandaki şıra tam kaynamadan içerisine çırpılmış bir adet yumurta dökülür. Şıra kaynadıkça yumurtanın yardımıyla kalan toprak taneleri yüzeye çıkmaya başlar. Üzerine tülbent sarılmış süzgeç yardımı ile toprak tanelerinin oluşturduğu kabarcıklar (kef) alınır. Ocakta kaynamaya devam eden şıranın renk tonunun açık olması için “saplı” adlı verilen araçla havalandırma (savurma) işlemi yapılır (Fotoğraf-6, 7, 8). Ortalama üç saatte şıra pekmez kıvamına gelir. Ocaktan üç saat sonra indirilen pekmez başka kaba alınır ve soğuyana kadar savurma işlemine devam edilir. En son kazanın dibinde kalan şırayı yine topraktan tam arındırmak için tekrar ısıtılarak “özel şıra heybelerine” dökülür ve süzdürülür (Fotoğraf-9). Süzülen topraksız şıra aynı kaynatma işlemine tabii tutulur. Savrulan pekmezler mevcut kabında toprak kalma ihtimaline karşı iki-üç gün dinlendirilir. Pekmez yapımında şıra için ezilen üzümünden kalan posalar (Fotoğraf-10) da (çekirdek, kabuk, üzüm salkımı) daha sonra gübre veya hayvan yemi olarak kullanılır (KK-4, 11). Tüketime hazır olan pekmez kaplara alınarak güneş görmeyen ve serin yerlerde yıllarca bozulmadan ve tüketime hazır muhafaza edilebilir. Söz konusu ürünün müşterisi bulundukça satışı gerçekleştirilir.

Pekmez tüm üzüm çeşitlerinden yapılabilir. Özellikle şırası bol olan “ağ ve göğcek üzümü” tercih edilir. Ortalama 8 kg. şıradan 1 kg. pekmez elde edilir. Her kaynatmada kazanın büyüklüğüne göre şıra dökülür. Üzümü çok olan çiftçilerin pekmez yapımı günlerce sürebilir (KK-2, 4, 6). Sabah saatleri ile başlayan pekmez yapımı işlemi yirmi dört saat devam edebilir. Bu işlemler sırasında herkesin kas gücüne, bilgisine, yaşına, cinsiyetine göre yapacağı işler bulunmaktadır. Örneğin ailenin yetişkin erkek bireyleri üzüm kesme, üzüm çiğneme, şıra ile dolu ağır kapları pekmez leğenine dökme gibi iş ve işlemleri yaparlar. Ailenin yetişkin kadın bireyleri şıranın sızdırılması, topraklanması, kaynatılması ve savrulması gibi işlemleri yaparlar. Yine ailenin çocuk ve gençleri ateş etrafında toplanan bireylere çay ve yemek servisi yapabilirler. Ocağın etrafında bir arada saatlerce oturan aile bireyleri, akrabalar, komşular birbirlerine yardım ederken halk kültürünün sözlü ürünleri (türkü, ağıt, mâni, fıkra, bilmece vb.) başta olmak üzere bilgi alışverişinde bulunurlar. Yaşı büyük olan ve yıllardır pekmez yapımında bulunan bireyler genç kuşaklara pekmezin yapım aşamasındaki püf noktaları hakkında bilgi aktarımı yaparlar. Bu süreç bilginin aktarıldığı, tam bir dayanışmanın sergi-

lendiği, gelecek nesillere kültürü aktarma işlevinin çeşitli yönleriyle yaşatıldığı faaliyetleri içerir (KK-1-15).

Üzüm Pekmezinden Yapılan Yiyecek ve İçecekler

Yörede yapılan derlemelerde üzüm pekmezi kullanılarak yapılan on bir adet yiyecek, dört adet ise içecek bilgisine ulaşılmıştır. Bu bağlamda önce bu yiyecek ve içecek isimleri yörede kullanılan şekli ile yani halk dilindeki hali ile verilecek, ardından kısaca tariflerinden bahsedilecektir. Yine bu bilgilerden sonra yöre halkının inançlarında üzüm pekmezi tüketiminde halk sağlığına olan olumlu etkilerine de kısaca değinilecektir.

Üzüm pekmezinden yapılan yiyecekler, “köfter”, “pekmez sucuğu”, “şire (şıra) tarhanası”, “aside (palıza)”, “helvatar”, “öküz helvası”, “pekmezli aş”, “oğamaç”, “kuru kayısı”, “patlıcanlı”, “kabaklı”, “pelveder (ayvalı) pekmez”, “sündürme”, “üzüm yahnisi” olarak sıralamak mümkündür. Bu yiyeceklerden “köfter” un, nişasta ve pekmez şırası ile yapılır. Özellikle heybeden damlatılan şıra ile yapılması tercih edilir. Malzemeler karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Kıvama geldiğinde içine ceviz ya da badem atılır. Tepsilere dökülür ve baklava dilimi kesilerek bidonlara konur. Kış aylarında tüketilir (KK-7, 8, 9). “Pekmez sucuğu” yapılışı ve malzemeleri bakımından köftere benzemektedir. Farkı ise bu yiyeckte badem ya da ceviz ipe dizilerek kurutulmaktadır. Yapılan muhallebi kıvamında karışıma ipe dizilen badem ya da ceviz iki-üç kere batırılarak kurutulmaya bırakılır. Kış aylarında tüketilir (KK-7, 11, 13). “Şıra tarhanası” buğdaydan yapılan yarmanın küçüğü ve pekmez ile pişirilir. Koyu kıvama gelince köfte şeklinde ele alınarak dizilir ve kurutulur. Kış aylarında ister kuru ister ıslatılarak çorba şeklinde tüketilir (KK-6, 8, 12). “Aside” (palıza), nişasta, un ve pekmez malzemeleri ile yapılır. Malzemeler kavurulur ve üzerine bolca tereyağı dökülerek servis edilir. Kış aylarında yemeklerin üzerine sıcak tatlı olarak servis edilir (KK-13, 14, 15). “Helvatar”, tereyağ, un, pekmez ve su ile yapılır. Yapılış aşamasında bol tereyağı ve su kullanılır. Eskiden öğün olarak da tüketilen bu yiyecek, günümüzde tatlı olarak tüketilmektedir. “Öküz helvası” un, su ve pekmez ile yapılır. Malzemeler kavrulur, kavruan malzemeye pekmez dökülür ve yoğrulduktan sonra çiğ köfte gibi sıkılarak tatlı ve öğün olarak tüketilir (KK-1, 8, 9). “Pekmezli aş” üzüm, kayısı, nohut, fasulye, yarma, pekmez ile yapılır. Malzemeler suda kaynatıldıktan sonra şeker yerine pekmez kullanılır. Öğün olarak tüketilir. Günümüz aşuresine benzemektedir. “Oğamaç” ıslatılmış ve küçük parçalara ayrılmış yufka tereyağı ile kavrulur. Ardından üzerine pekmez dökülerek öğün olarak tüketilir (KK-13, 14). Şıranın pekmez olmadan önceki haline kuru kayısı, patlıcan, ayva (pelveder) eklenir ve pekmez olana

kadar bu ürünlerle kaynatılır. Böylece pekmez bu ürünlerle aromalı veya meyveli diyebileceğimiz şekilde tüketilir. Bu üretim esnasında patlıcanın acısının alınması, kabağın bir gün önceden kireçli suda bekletilmesi ve ayvanın çekirdeğinin temizlenmesi gibi işlemlerin de yapılması gereklidir. “Sündürme” kaynatılmış pekmez daha fazla kaynatılarak koyulaştırılır ve çırpılarak bal kıvamına getirilir. Ekmek üzeri veya arası kış aylarında öğün olarak tüketilir. “Üzüm yahnisi” yapımında kuru üzüm, kemik, nohut, kayısı kullanılır. Bu malzemelerle yapılıp kaynayan ve ocaktan indirilen yemeğe iki kaşık pekmez konulur. Kışın sıcak ve öğün olarak tüketilen bir yemektir. Yine pekmez diğer yiyeceklerle karıştırılarak öğün olarak tüketilmektedir. Bu karışımlarda “yoğurt”, “tahin”, “kar” vb. de pekmez eklenerek tüketilir. Yine üzüm şıra halini aldığı anda bu şıradan “sirke” üretilerek hem yiyeceklere ek tat olarak hem de içecek olarak kullanılabilir (KK-5, 6, 7).

Üzüm pekmezinden yapılan içecekler denilince, ekşi pekmez, şerbet, hoşaf ve pekmezin kendisi akla gelmektedir. “Ekşi pekmez” pekmez yapımı esnasında şıraya çok toprak eklemekten yani tatlandırmadan yapılmaktadır. Böylelikle elde edilen ekşi pekmez sulandırılarak yemeklerin yanında içecek olarak tüketilir. Ekşi içecek istemeyenler ise “şerbet” şeklinde tatlandırılmış olarak tüketmektedirler. “Hoşaf” ise üzüm, kayısı vb. malzemelere su eklenerek yapılır. İçerisine şeker yerine pekmez eklenir. Aynı zamanda pekmezin kendisi de içecek olarak her zaman tüketilebilir (KK-9, 12, 14). Üzüm pekmezinin kan yapıcı, enerji verici gibi tıbbi faydalarıyla sağaltım amaçlı kullanıldığı bilinmektedir (Dinç, 2019: 298). Yörede de doğal ve organik yollarla üretilen üzüm pekmezinden yapılan yiyecek ve içeceklerin faydalı olduğu söylenmektedir. Örneğin, kaynatılmış şıra pekmez olmadan önceki hali küçük çocuklara içirilirse zihin açıklığına faydası olduğuna ve yine özellikle küçük çocuklarda görülen sarılığın tedavisinde kullanıldığına inanılır. Yine palıza tatlısının lohusa kadınların sütünün artmasına ve vücut şeker dengesine fayda sağladığı söylenmektedir. Pekmezin genel olarak bağıışıklığa destek bir ürün olduğu; vücutta kan yapımında; grip, öksürük gibi solunum yolu hastalıklarının tedavisinde etkili olduğu söylenebilir. Sindirim sistemine yardımcı olduğu ve vücudu uzun süre tok tuttuğu bilinmektedir. Kış mevsiminde soğuk havalarda vücudu sıcak ve dinç tuttuğu bilinmektedir (KK-7, 11, 13). Üzüm pekmezinin yöreden yöreye göre değişen saklama-koruma yöntemlerinin genel amacı pekmezin uzun süre bozulmadan tüketilebilmesini sağlamaktır. Yörede pekmez hava ile ilişkisi kesilen kaplarda (bidon, şişe, toprak testi vb.) ve soğuk-güneş görmeyen ortamlarda muhafaza edilmektedir. Değişen teknolojik ürünler ile söz konusu yemeklerin yapımı,

saklanması, korunması ve tüketilmesi günümüzde farklılık gösterebilir. Yukarıda bahsedilen yiyecek ve içeceklerin muadilleri daha kolay elde edilebilir (hazır-paketli ürünler) ve ulaşılabilir olduğundan dolayı bu ürünlerin tercih edilmesi artık zevke ve damak tadına kalmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Garipçe Mahallesi'nde üzüm pekmezi üretimi, sadece bir gıda işleme süreci değil, aynı zamanda topluluğun yaşam döngüsüne kök salmış, mevsimsel zaman algısını şekillendiren, kuşaktan kuşağa aktarılan kültürel bir birikimin ifadesidir. Kışa hazırlığın önemli bir parçası olan bu üretim biçimi; imece anlayışını canlı tutmakta, toplumsal dayanışmayı pekiştirmekte ve geleneksel bilgi sistemlerinin yaşatılmasına katkı sunmaktadır. Çocukların, gençlerin ve yaşlıların bu sürece dâhil oluş biçimleri, bir yandan nesiller arası iletişimi güçlendirirken öte yandan öğrenme ve aktarma pratiklerini diri tutmaktadır. Bu nedenle pekmez üretimi, yalnızca gastronomik değil; aynı zamanda folklorik bir miras olarak da değerlendirilmelidir. Ancak bu geleneksel bilgi ve uygulamaların, günümüz koşullarında unutulmadan sürdürülebilmesi için yeni açılımlara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu noktada, yerel ürünlerin kültürel özgünlükleri korunarak ticarileştirilmesi, geleneksel üretimin sürekliliği için bir araç olarak ele alınmalıdır. Garipçe Mahallesi'nde üretilen pekmezin, coğrafi işaret ya da yerel marka olarak tescillenmesi; bu kültürel değerin tanınırlığını artırabilir ve yerel halkın emeğinin ekonomik bir karşılığa dönüşmesini sağlayabilir. Ayrıca dijital araçlar kullanılarak halkbilimi bakış açısıyla derleme yapılması ve bu üretim pratiklerinin hem görsel hem yazılı biçimde arşivlenmesi, kültürel süreklilik açısından büyük önem taşımaktadır. Bu kültürel mirasın korunması ve yaşatılması için yerel yönetimler, üniversiteler, sivil toplum kuruluşları, kadın kooperatifleri ve halkın ortaklaşa hareket edeceği katılımcı modellerin geliştirilmesi önerilmektedir. Geleneksel olanın çağdaş yaşamla buluşturulması, nostaljik hatırlamanın yanında köklerden beslenen sürdürülebilir bir geleceği mümkün kılacaktır.

Kaynakça

- Bascom, William (2005). "Folklorun Dört İşlevi". Çev. Ferya Çalış. *Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2*. Geleneksel Yayıncılık, 125-151.
- Batu, Ali (2006). "Klasik ve Modern Yönteme Göre Sıvı ve Beyaz Katı Üzüm Pekmezi (Zile Pekmezi) Üretimi". *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 2: 9-26.
- Beşirli, Hayati (2010). "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Millî Folklor*, 87: 159-169.

- Beşirli, Hayati (2017). *Yemek Sosyolojisi*. Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, Hayati (2018). “Toplumsal Araştırmaların Nesnesi Olarak Yemek ve Mutfak”. 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Maddi Kültür*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 81-89.
- Cömert, Menekşe ve Durlu Özkaya, Fügen (2014). “Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2): 62-66.
- Çobanoğlu, Özkul (2001). “Türk Mitolojisi”. *Türk Dünyası Ortak Edebiyatı, Türk Dünyası Edebiyat Tarihi 1*. Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 5-85.
- Çobanoğlu, Özkul (2012). *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Akçağ Yayınları.
- Dinç, Mustafa (2019). “Halk Bilgisinin Beslenme ve Mutfak Kültürüne Dönük Temsilleri”. *Halk Bilimi El Kitabı*. Ed. Mustafa Aça. Nobel Akademik Yayınları, 287-314.
- Fieldhouse, Paul (1996). *Food and Nutrition Customs and Culture*. Nelson Thornes Ltd.
- Kılınçer, Mehmet (2012). *Kuruluşundan Bugüne Garipçe*. Kayseri Orka Matbaa.
- Öğüt Eker, Gülin (2018). “Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginleme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri”, *Millî Folklor*, 120: 170-183.
- Örnek, Sedat Veyis (2020). *Türk Halkbilimi*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özdemir, Nebi (2007). “Tüketim- Kültür İlişkisi ve Kültür Ekonomisi”. *Tüketici Yazıları 1*. Hacettepe Üniversitesi TÜPADEM, 223- 240.
- Öztürk, Yaşar (2021). “Yemeğe Sosyolojik Bir Bakış”. *Premium E-Journal of Social Sciences*, 12: 145-153.
- URL-1: <https://www.kayseri.bel.tr/e-kitaplarimiz> (Erişim: 06.08.2025).
- URL-2: <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38139> (Erişim: 08.08.2025).
- URL-3: <http://www.kayseri.gov.tr/incesu> (Erişim: 21.08.2025).
- URL-4: <http://www.incesu.gov.tr/> (Erişim: 22.08.2025).
- URL-5: <https://kayseri.ktb.gov.tr/TR-54991/incesu.html> (Erişim: 24.08.2025).
- Yolcu, Mehmet Ali (2018). “Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları”. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1): 7-22.

Sözlü Kaynaklar

- KK-1: Sadettin Akkuş, 1932 doğumlu, ilkokul mezunu, emekli, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 10.09.2025).
- KK-2: Ali Balci, 1954 doğumlu, üniversite mezunu, emekli, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 11.09.2025).
- KK-3: Mehmet Akduran, 1954 doğumlu, ilkokul mezunu, emekli, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 12.09.2025).
- KK-4: Bekir Yılmaz, 1972 doğumlu, ilkokul mezunu, emekli, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 12.09.2025).
- KK-5: Mehmet Toktaş, 1950 doğumlu, ilkokul mezunu, emekli, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 12.09.2025).
- KK-6: Fatma Balci, 1957 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 13.09.2025).
- KK-7: Zeliha Akkuş, 1957 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 13.09.2025).
- KK-8: Ayşe Yılmaz, 1947 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 13.09.2025).
- KK-9: Fatma Toktaş, 1954 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 12.09.2025).
- KK-10: Şerife Gümüş, 1958 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 12.09.2025).
- KK-11: Nimet Akduran, 1959 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 13.09.2025).
- KK-12: Emeti Morkoyun, 1945 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 13.09.2025).
- KK-13: Suzan Bozkoyun, 1950 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 11.09.2025).
- KK-14: Habibe Tahmaz, 1960 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 10.09.2025).
- KK-15: Ayşe Kahraman, 1955 doğumlu, ilkokul mezunu, ev hanımı, Garipçe Mahallesi. (Görüşme: 12.09.2025).

Fotoğraflar



Fotoğraf 1-2: Şirahane; şirahane de ezilen üzümün suyu



Fotoğraf 3-4: Şiranın kazanla ilk buluşması; özel pekmez toprağı



Fotoğraf 5-6: Şiranın ikinci kazana konması; saplı adı verilen aletle savurma



Fotoğraf 7-8: Devam eden savurma işlemi; özel kum ve saplı



Fotoğraf 9-10: Şıra süzdürme işlemi ve heybe; üzüm posası



Fotoğraf 11-12: İlçe merkezindeki üzüm heykeli ve bağ bozumu anıtı

“COPE-Dergi Editörleri İçin Davranış Kuralları ve En İyi Uygulama İlkeleri” çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir:

Etik Kurul Belgesi: Bu çalışma için Kayseri Üniversitesi Etik Kurulu'ndan etik onay belgesi alınmıştır. Tarih: 02.09.2025, Sayı: 133/2025.

Çıkar Çatışması Beyanı: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.

The following statements are made in the framework of “COPE-Code of Conduct and Best Practices Guidelines for Journal Editors”:

Ethics Committee Approval: Ethical approval was obtained for this study from the Kayseri University Ethics Committee. Date: 02.09.2025, Number: 133/2025.

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