



## Kayseri’de Geçiş Dönemlerine ve Belirli Günlere Özgü Mutfak Kültürü<sup>1</sup>

Kübra ŞAHINBAŞ<sup>2</sup>

### Özet

Mutfak kültürü bir toplumun beslenme kültürünü ve alışkanlıklarını gösteren, yaşama biçimini yansıtan ve o topluma ait gelenek ve görenekleri içinde barındıran bir oluşumdur. Bundan dolayı mutfak kültürü sadece mutfak ile ilgili olan şeyleri içine almaz; o toplumun alışkanlıklarını, gelenek ve göreneklerini de içine alarak tam bir kültür malzemesi haline gelir. Bu çalışmada Kayseri’de geçiş dönemlerinde (doğum, evlenme, ölüm), dinî bayramlarda, kutsal gün ve gecelerde, oturmalarında, hacı uğurlama-karşılama, asker uğurlama-karşılama ve sünnet düğünü gibi özel günlerde yapılan hazırlıklar, uygulamalar ve bunlara bağlı olarak oluşan mutfak kültürü tanıtılmaya çalışılacaktır. Çalışmada Kayseri mutfak kültürü halkbilimi açısından incelenmiştir. Kayseri mutfak kültürü, geçiş dönemlerinde ve belirli günlerdeki mutfak kültürü esas alınarak sınırlandırılmıştır. Çalışma oluşturulurken kaynak kişilerden bilgi alınmıştır. Kayseri mutfak kültürünü daha iyi yansıtmaları bakımından kaynak kişiler Kayseri’nin yerlilerinden ve ev hanımlarından seçilmiştir. Araştırmanın amacı Kayseri ilinin kültürüne, misafirine, mutfağına, gelenek ve göreneklerine verdiği önemin ortaya koyulması ve bu yolla Kayseri mutfak kültürünün Anadolu’daki yerinin tespit edilmesidir.

**Anahtar Kelimeler:** Kayseri, mutfak, kültür, mutfak kültürü.

## The Cuisine Culture Of Kayseri On Transitional Period And Specific Days

### Abstract

The cuisine culture is a formation which shows eating culture and habits of society and which reflects the society’s lifestyles and has that society’s traditions and customs. For this reason; cuisine culture does not only consist of the things including cuisine, it also contains the society’s habits, customs, traditions and it becomes a cultural material. In this study, it has been tried to introduce preparations, applications and cuisine culture on transitional periods (birth, marriage, death), on religious holidays, on holy days and nights, sittings, on special days like seeing off and meeting pilgrimages and soldiers, sunnah wedding. In this study, Kayseri cuisine culture has been examined in terms of folklore. Kayseri cuisine culture has been limited with in transitional period and specific days while forming this study. Information has been taken from the resource people. In order to show the best part of Kayseri cuisine culture, resource people have been selected from the housewives and local people from Kayseri. The purpose of this research is to put forth the importance given to guests, cultures, cuisines, traditions and customs in Kayseri and by this way to determine the place of Kayseri kitchen cuisine in Anatolia.

**Key Words:** Kayseri, cuisine, culture, cuisine culture.

### Giriş

“Mutfak, Arapça ‘matbah’ kelimesinin bozulmuş şeklidir ve ‘pişirilen yer, pişirme yeri’ anlamına gelmektedir. Bu kelime dilimize girmeden önce Türkler mutfak için ‘aşlık’, ‘aş evi’, ‘aş taamı’, ‘aş ocağı’ gibi kelimeleri Uygurlar zamanından beri kullanmaktaydı.” (Artun, 2012, s.419). Buradan da anlaşıldığı üzere mutfak kavramı ve buna karşılık kullanılan

<sup>1</sup> Erciyes Üniversitesi Edebiyat Fakültesi 1. Dil ve Kültür Çalışmaları Öğrenci Sempozyumu’nda sunulmuş bildiridir.

<sup>2</sup> Erciyes Üniversitesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü Öğrencisi, 1. Öğretim, 2.Sınıf, E-posta: kubra45612@gmail.com.

kavramlar çok eski zamanlardan itibaren var olmuş ve Türkler yerleşik bir mutfak düzeni ve kültürü oluşturmuştur. Türk mutfağının bu denli yerleşik ve köklü olması dünya mutfağında da ona özel bir yer sağlamıştır.

Mutfak kültürü insanların beslenme ihtiyacını karşılayan yiyecek ve içecek türleri ile bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; bu süreçte kullanılan mutfak araç ve gereçlerini; tüm bunlara bağlı olarak oluşan yeme-içme geleneği ile beslenme kültürünü de içine alan bir oluşumdur. (Artun, 2012, s.419). Mutfak kavramı hem maddi hem manevi değerleri içine alır. Bu yüzden bir toplumun gelenek ve görenekleri mutfağa yansır ve bu değerler mutfağı ve mutfak kültürünü şekillendirip zenginleştirir.

Mutfak kültürü ve buna bağlı olarak beslenme kültürü bir toplumun yaşama biçimiyle doğrudan ilgilidir. (Artun, 2012, s.419) Bundan dolayı mutfak kültürü sadece mutfak ile ilgili olan şeyleri içine almaz; o toplumun alışkanlıklarını, yaşama düzenini, gelenek ve göreneklerini de içine alarak tam bir kültür malzemesi haline gelir.

Bu çalışmada Kayseri’de geçiş dönemlerinde (doğum, evlenme, ölüm), dinî bayramlarda, kutsal gün ve gecelerde, oturmalarında, hacı uğurlama-karşılama, asker uğurlama-karşılama gibi özel günlerde yapılan hazırlıklar, uygulamalar ve bunlara bağlı olarak oluşan mutfak kültürü tanıtılmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın birkaç amacı vardır. Bunlardan en önemlisi ve başlıcası; Kayseri ilinin kültürüne, misafirine, mutfağına, gelenek ve göreneklerine verdiği önemin ortaya koyulması ve bu yolla Kayseri mutfak kültürünün Anadolu’daki yerinin tespit edilmesidir. Diğeri; birçok şehir ve yöremiz için geçiş dönemlerinde ve belirli günlerde oluşan mutfak kültürü hakkında araştırmalar yapılmıştır. Bu araştırmalardan hareketle Kayseri için de böyle bir çalışmanın yapılması düşünülmüştür. Bu amaçlarla Kayseri’nin gelenekleştirmiş olduğu zengin mutfak kültürü, geçiş dönemleri ve belirli günler esas alınarak incelenmiştir.

### **1. Kayseri Mutfağı**

“İç Anadolu Bölgesi halkının beslenmesinde önemli yer tutan buğday unu ve bulgur başta olmak üzere büyük baş hayvan eti, yoğurt, patates ve diğer sebzeler Kayseri ilinde de tüketilen başlıca besinlerdir. “(Budak, Çiçek, Şahin ve Yılmaz, 2004)

Kayseri ili ekonomisinde pastırma ve sucuk yapımı önemli bir gelir kaynağıdır. Pastırma ve sucuk Kayseri’de ün salmış ürünlerdir ve kahvaltı masalarının vazgeçilmezidir.

Börek, mantı, katmer, yağlama, gözleme ve çörek gibi besinlerin temel malzemesini oluşturan buğday unu Kayseri yemeklerinin ana bileşenidir. (Budak ve diğerleri, 2004)

Buğday unundan yapılan ev eriştesi de Kayseri’de sıklıkla tüketilir. Buğdaydan elde edilen ince bulgur da yemeklerde sık kullanılır. Kayseri’de fırında pişirilen yemeklerden pehli ve fırın ağzı vardır. (Budak ve diğerleri, 2004)

Kayseri’ye özgü tatlılardan Güllü Baklava, Nevzine ve Aside tatlısı vardır. Her üçü de Kayseri’de misafir ve aile sofralarında veya özel günlerde sıklıkla yapılan ve tüketilen tatlılardandır.

“Etrafı üzüm bağları ile çevrili olan kentte en yaygın tüketilen yemeklerden birisi de kıymalı veya zeytinyağlı asma yaprağı sarmasıdır. “(Budak ve diğerleri, 2004)

Kayseri mutfağına genel olarak baktığımızda hamur işi ve et ürünlerinin hâkim olduğunu görüyoruz. Kayseri mutfağı; mantı, katmer, yağlama, gözleme, yağ mantısı, su böreği gibi hamur işleriyle ün salmış bir mutfaktır. Bugün, sarımsaklı yoğurt ve sumak ile servis edilen Kayseri Mantı’sının ünü tüm Anadolu’ya yayılmıştır. Mantı deyince ilk akla gelen ilimiz Kayseri’dir. Tatlılara baktığımızda ise şerbetli tatlıların Kayseri mutfağında yerinin büyük olduğunu görüyoruz. Sonuç olarak Kayseri; emek isteyen ve yerleşmiş kültürü ile de Anadolu’da farklı bir yeri olan zengin ve yöresel bir mutfak oluşturmuştur.

## **2. Geçiş Dönemlerinde ve Belirli Günlerde Yapılan Hazırlıklar ve Bunlara Bağlı Olarak Oluşan Mutfak Kültürü**

### **2.1. Geçiş Dönemleri**

#### **Doğum**

Doğum yapan kişi için öncelikle lohusa şerbeti kaynatılır. Doğum yapan kişiye ziyarete gidilir, çocuk veya anne için hediyeler götürülür ve güzel dileklerde bulunulur. Misafirlere kaynatılan lohusa şerbetinden ikram edilir. Ayrıca baklava, su böreği, yaprak sarması gibi ikramlıklar verilir, çikolata ve acı badem kurabiyesi dağıtılır. (M. Fikirlier, kişisel iletişim, 17.03.2018) Ayrıca günümüzde bebeğin adının ve doğum gününün yazıldığı süs eşyaları yaptırılıp gelen misafirlere dağıtılmaktadır.

#### **Evlenme**

İki aile ve gençler evliliğe karar verdikten sonra gelin görmeye gidilir. Görmeye gidilirken gelin evine çikolata ve çiçek götürülür. Misafirlere kahve ve lokum ikram edilir. Bundan sonra kayınpederin gelini görmesi için tekrar gidilir. Kayınpeder veya kayınvalide geline

maddi durumlarına göre altın takar. İki aile bu vesileyle tanışır. Bu tanışmadan sonra aileler birbirine ziyarete gider. Ziyarete gidilirken baklava, börek ve acı badem kurabiyesi götürülür. Bundan sonra iki aile de isterse nişan yapılır. Nişan için geline kıyafetler, hediyeler alınır. Nişan gecesi, maddi duruma göre altın takılır. (S. Özcan, kişisel iletişim, 30.03.2018) Nişanda yüzükler takılır, misafirlere su böreği ve kuru pasta türü yiyecekler ikram edilir, çerez dağıtılır.

Günümüzde kınalar çoğunlukla salonlarda yapılmaktadır. Nadiren de olsa evlerde yapıldığı görülür. Kınada gelin için bindallı alınır. Evde yapılan kınalarda, geline kına yakılır, daha sonra misafirlere pasta türü yiyecekler ikram edilir. Kına çerezi dağıtılır. (M. Fikirlier, kişisel iletişim, 17.03.2018) Eskiden kınalar evlerde yapılırdı. Çerezler misafirlere günümüzde olduğu gibi paketler halinde değil avuç avuç dağıtılırdı. Çarşamba günleri kına, perşembe günleri düğün yapılırdı. Kınada evlere 'takım çalgı' gelirdi. (S. Özcan, kişisel iletişim, 30.03.2018)

Düğünler günümüzde salonlarda yapılır ve buralarda misafirlere tarafların mali durumlarına göre hazır yemekler ikram edilir.

Eskiden kimin evi daha büyükse düğün orada olurdu. Düğün için özel aşçı getirilirdi. Aşçı gelirken yanında iki de yamak getirirdi. Aşçı ve yardımcıları yemek yapımına ev sahiplerini karıştırmazdı. Misafirlere ikram etmek için bamya, pilav, haşlama et, üzüm yemeği(gendime) yaprak sarması ve baklava yapılırdı. Bu ana yemeklerin dışında üzüm hoşafı, salata ve turşu da masaya konurdu. (S. Özcan, kişisel iletişim, 30.03.2018)

## **Ölüm**

Ölümde, yemekleri cenaze evi için komşular yapar. Pilav, tavuk ve et yemekleri bunlar arasındadır. Ölünün perşembesinde yemekleri genellikle ölünün yakınları getirir. Mantı, yaprak sarması, börek aşısı çorbası gibi yemekler yapılır. Eskiden perşembe günleri, ince çekilmiş yarım pide arasına tahin helvası konularak ölünün canına değmesi için gelen misafirlere ikram edilirdi, zengin olanlar ayrı olarak şeker ve kahve de dağıtırdı. (S. Özcan, kişisel iletişim, 30.03.2018)

Günümüzde ise ölü yakınlarının çoğunluğu misafirlere şeker ve kahve dağıtır. Ayrıca mali duruma göre iskender ve kıymalı gibi hazır yemekler de ikram edilir. Misafirlere yemek dışında cüz ve Kur'an-ı Kerim dağıtılabılır. Ölünün kırkında mevlit okutulur. Mevlide gelenlere kahve ve lokum, su böreği, ev baklavası, nevezine, yaprak sarması ve pasta çeşitleri ikram edilir. Ayrıca mevlit şekeri hazırlanır ve gelen misafirlere dağıtılır.

## 2.2.Dini Bayramlar

### Ramazan Bayramı

Ramazan Bayramı'nda yahni ve pilav yapılır. Bayramdan önce nohut ıslatılır ve ıslandıktan sonra eski tabirle pörtletilirdi. Bu nohutun iki parçaya ayrılmasıdır. Daha sonra nohutu pişirmede kullanılacak soğanlar doğranır ve suya konur. Soğanın kokusu ve acısının geçmesi için suyu sık sık değişilir. Bayramda misafirlere ikram etmek için veya sofraya koymak için mutlaka oklava baklavası, gül baklavası ve yaprak sarması yapılır. Çikolata ve kolonya ikram edilir. (Ö. Tuyluoğlu, kişisel iletişim, 15.03.2018)

Ramazan akşamlarında ise Kayseri'de genellikle bamya çorbası, un çorbası, börek aşısı çorbası yapılır. Sahur için Ramazan'dan önce açılan ev yufkası ıslatılır, içine kıyma konulur, dörde katlanılır ve az yağda kızartılarak yenir. Ayrıca yağlama, katmer, üzüm hoşafı ve kayısı hoşafı da hazırlanır. (Y. Şahinbaş, kişisel iletişim, 10.04.2018)

### Kurban Bayramı

Kurban Bayramı'nda da yahni ve pilav yapılır. Misafirlere ikram etmek için baklava, su böreği, yaprak sarması hazırlanır. Kurbanın kesildiği gün, eti kavrulur ve yenir. Kurbanın kesilmesinden iki üç gün sonra da sucuk ve sucuk içi hazırlanmaya başlanılır. İnek etinden sucuk ve pastırma yapılır. Koyun etinden ise eskiden doğrama kıyma hazırlanır, daha sonra kavrulur ve tuzlanarak tenekelere, ileriki günlerde de çinkolara basılırdı. (Ö. Tuyluoğlu, kişisel iletişim, 15.03.2018)

## 2.3. Kutsal Gün ve Geceler

### Arife Günleri

Bayram için hazırlıklar yapılır. Yahni için et alınır, nohut ıslatılır, soğanlar doğranır. Mezar ziyaretleri yapılır, eş dost aranır.

### Cuma Günleri

İsteyenler evine yakınlarını çağırır. Zikir çekilir, salavat getirilir. Hatim duaları yapılır ve dini sohbetler edilir. Gelenlere kahve, lokum ve çikolata ikram edilir. Cuma günü akşamları helva yenilebilir.

### Aşure Günü

Yedi çeşit malzeme ile hazırlanan aşure en az yedi kapıya dağıtılır.

## **Kandil Geceleri**

Bol bol dua okunur ve ibadet edilir. İsteyenler kandil simidi yapar ve dağıtır.

### **2.4. Özel Günler**

#### **Sünnet Düğünü**

Sünnet düğünleri günümüzde çoğunlukla salonlarda yapılmaktadır. Düğünlerde mevlit ve ilahi okunmaktadır. Mali duruma göre misafirlere ikram edilen yemekler de değişmektedir. Eskiden evde yapılan sünnet düğünlerinde ise bamya, baklava, talaş böreği, yaprak sarması, muhallebi, haşlama et ve pilav yapılırdı. (M. Şahinbaş, kişisel iletişim, 10.04.2018)

#### **Asker Uğurlama-Karşılama**

Asker gitmeden bir hafta öncesinden askerin en yakınları askeri evine davet eder. Asker giderken asker kınası tertip edilebilir. Asker yemeği yapılır. Bu yemekler askerin en sevdiği yemeklerdir. Köfte, su böreği, yaprak sarması, baklava gibi yiyecekler hazırlanılır. Eskiden asker yemeklerinin hazırlanması için özel aşçı tutulurdu. Asker dönünce de en yakınları evine davet eder (M. Şahinbaş, kişisel iletişim, 10.04.2018).

#### **Hacı Uğurlama-Karşılama**

Hacı giderken en yakınları onu yolcu eder. Hacı için de kına yakılabilir. Gelen hacı için hacı yemeği tertip edilebilir. Eskiden hacı yemekleri için de özel aşçı tutulurdu. Dönen hacının evine ziyarete gidilir, misafirlere ikramlıklar verilir. Hacı, gelen misafirlere getirdiği hediyelerden verir. Bu hediyeler arasında hurma, zezem suyu, tespih, eşarp ve inci kolye bulunur. (M. Şahinbaş, kişisel iletişim, 10.04.2018)

### **2.5. Oturmalar**

#### **Arabaşı Oturmaları**

Arabaşı oturmaları kışın ve akşam yemekten sonra yapılır.

#### **Akşam Oturmaları**

Akşam oturmaları özellikle kışın yapılırdı. Eskiden bu oturmalarda telteli (pişmaniye) çekilirdi. Aside tatlısı ve nevzine gibi tatlılar yapılarak ikram edilirdi. Ayrıca kuru kayısı, kuru üzüm, dut kurusu, pestil gibi atıştırmalıklar da verilirdi. (M. Şahinbaş, kişisel iletişim, 10.04.2018)

**Erkek Oturmaları**

Erkek oturmalarında genellikle dini sohbetler edilir. Misafirlere kahve, lokum, çikolata, pasta çeşitleri ve meyve ikram edilir. (M. Şahinbaş, kişisel iletişim, 10.04.2018)

**Kadın Oturmaları**

Kadınlar genelde kendi aralarında altınlı gün oturmaları yapar. Bu oturmalarda çeşitli pasta türleri ikram edilir. Yaprak sarması, su böreği, kuru pastalar, içli köfte, kete, baklava, nevezine, un kurabiyesi ve acı badem kurabiyesi başlıcalarıdır.

**Dünürlük Oturmaları**

Düğün öncesi veya sonrasında erkek ve kız tarafındaki bayanların birbirlerini evlerine davet etmesine dünürlük oturmaları denir. Bu oturmalar için kahve, lokum, çikolata, kuru börek, baklava, yaprak sarması, yaş pasta, kete, halka, tandır böreği, içli köfte, nevezine, un kurabiyesi, acı badem kurabiyesi gibi ikramlıklar hazırlanılır.

**Yöntem**

Bu çalışmada Kayseri mutfak kültürü halkbilimi açısından incelenmiştir. Kayseri mutfak kültürü, geçiş dönemlerinde ve belirli günlerdeki mutfak kültürü esas alınarak sınırlandırılmıştır. Çalışma oluşturulurken kaynak kişilerden bilgi alınmıştır. Kayseri mutfak kültürünü daha iyi yansıtmaları bakımından kaynak kişiler Kayseri'nin yerlilerinden ve ev hanımlarından seçilmiştir.

**Bulgular**

Kayseri, misafirine, sofrasına, kültürüne, gelenek ve göreneklerine her zaman önem vermiş ve bunu bugünlere de taşımıştır. Ne kadar günümüzün gelişmiş şartları ile bazı âdetler unutulmuş veya kaybolmuş olsa da Kayseri, mutfak kültürünü ana hatlarıyla korumasını bilmiştir.

Bu çalışmayla Kayseri'nin misafirperverliği ve kültürüne, gelenek ve göreneklerine sahip çıkışı vurgulanmak istenilmiştir. Görüldüğü üzere geçiş dönemlerinde, özel günlerde ve belirli günlerde genel anlamda âdetler sürdürülmeye devam etmektedir. Eğer bugün bu âdetleri, gelenek ve görenekleri sürdürebilsek gelecek nesillere de bu zengin kültürel mirası taşımış oluruz.

**Sonuç ve Tartışma**

Birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Kayseri, köklü tarihi ile zengin bir mutfak kültürü de oluşturmuştur. Bugün Anadolu'da sanayisiyle, ticaretiyle ve mutfağıyla dikkat

çekmiş önemli merkezlerden biridir. Yemeklerinin çeşitliliği ve yerleşmiş kültürü ile kendine has zengin ve yöresel bir mutfağa sahiptir. Gelenek ve göreneklerine büyük ölçüde önem veren Kayseri, bunu mutfağına da yansıtmış ve gerek Türk gerek Anadolu mutfak kültüründen beslenen gelenekleşmiş bir mutfak oluşturarak bugün Türkiye’de mutfak deyince ilk akla gelen illerimizden olmayı başarmıştır.

Güldemir ve Işık’ın 2011’de yaptığı *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri* adlı çalışma; Artun’un 2001’de yazdığı *Adana’da, Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü* adlı yazı; Kaya ve Sormaz’ın 2017’de yaptığı *Özel Gün ve Geçiş Dönemleri ile Yöresel Mutfağımız: Gaziantep* adlı çalışma; Işık, Kılıçarslan, Güldemir, Derin ve Barı’nın 2017’de yaptığı *İlgın Mutfak Kültürü ve Yemekleri* adlı çalışma; Çölbay ve Sormaz’ın 2015’de yaptığı *Konya’da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları* adlı çalışma ve Çelik’in 2010’da yaptığı *Mengen’de Özel Gün Yemekleri* adlı çalışma bu konuyla ilgilidir. Bu çalışmalarda şehir ve yörelerimizde geçiş dönemlerine ve belirli günlere özgü mutfak kültürü incelenmiştir.

### **Öneriler**

Anadolu mutfak kültürü araştırmalarında Kayseri zengin ve gelenekleştirmiş olduğu mutfak kültürü ile mutlaka yer almalıdır. Çünkü bu özelliğiyle genel anlamda Türk mutfak kültürünü özel anlamda ise İç Anadolu mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Bugün İç Anadolu’da mutfağıyla, sanayisi ve ticareti ile Kayseri sivrilmekte ve dikkat çekmektedir. Bu bakımdan Kayseri mutfak kültürü bu çalışmalarda mutlaka yer almalı ve bu alanda daha çok çalışma yapılarak Kayseri mutfak kültürü tanıtılmalı ve kayda geçirilmelidir. Bu konuda herkes bilinçli olursa geleneklerimiz, göreneklerimiz ve kültürümüz unutulmayacak ve kökleşmeye devam edecektir.

### **Kaynakça**

Artun, E. (2001). *Adana’da Töreler, Adaklar, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü*. Milli Folklor, S.49, Ankara. Erişim adresi: <http://www.millifolklor.com/Yayin/49>

Artun, E. (2012). *Türk Halk Bilimi*. Adana: Karahan Kitabevi.

Budak, N., Şahin H, Çiçek B, Yılmaz M. (2004). *Kayseri İlinin Yemek Alışkanlıkları ve Kayseri Yemekleri*. Kayseri: Erciyes Üniversitesi Atatürk Sağlık Yüksekokulu Beslenme ve Diyetetik Bölümü.



- Çelik, D. (2010). *Mengen'de Özel Gün Yemekleri*. Milli Folklor, S. 86, 127-139. Erişim adresi: <http://www.millifolklor.com/Yayin/86>
- Çölbay, Ş. ve Sormaz, Ü. (2015). *Konya'da Geçiş Dönemlerinde Yapılan Yöresel Mutfak Uygulamaları*. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, 4(4), 1729-1736. Erişim adresi: <http://www.tekedergisi.com/OncekiSayilarDetay.aspx?Sayi=4/4>
- Güldemir, O. ve Işık, N. (16-19 Kasım 2011). *Nevşehir Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu Nevşehir Üniversitesi, Nevşehir, 6. Cilt. Ankara: Grafiker Yayıncılık, s. 151-176. Erişim adresi: <https://ntks.nevsehir.edu.tr/tr/11192>
- Işık, N., Kılıçarslan, A., Güldemir, O., Derin, D., Barı, N. (2017). *İlgün Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, S. 38, 86-94. Erişim adresi: <http://dergisosyalbil.selcuk.edu.tr/susbed/article/view/1356>
- Kaya, Ş. ve Sormaz, Ü. (2017). *Özel Gün ve Geçiş Dönemleri ile Yöresel Mutfagımız: Gaziantep*. The Journal of Academic Social Science Studies, S.57, 535-547. Erişim adresi: <https://jasstudies.com/OncekiSayilarDetay.aspx?Sayi=Number:%2057>
- Kayseri Büyükşehir Belediyesi (2011). *Kayseri*. Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları No:83. Erişim adresi: <https://www.kayseri.bel.tr/e-kitaplarimiz>

## **Extended Abstract**

The cuisine culture is a formation which shows eating culture and habits of society and which reflects the society's lifestyles and has that society's traditions and customs. For this reason; cuisine culture does not only consist of the things including cuisine, it also contains the society's habits, customs, traditions and it becomes a cultural material. In this study, it has been tried to introduce preparations, applications and cuisine culture on transitional periods (birth, marriage, death), on religious holidays, on holy days and nights, sittings, on special days like seeing off and meeting pilgrimages and soldiers. In this study, Kayseri cuisine culture has been examined in terms of folklore. Kayseri cuisine culture has been limited with in transitional period and specific days while forming this study. Information has been taken from the resource people. In order to show the best part of Kayseri cuisine culture, resource people have been selected from the housewives and local people from Kayseri. The purpose of this research is to put forth the importance given to guests, cultures, cuisines, traditions and customs in Kayseri and by this way to determine the place of Kayseri kitchen cuisine in Anatolia.

### **1. Kayseri Cuisine**

Pastry and meat products is dominant at Kayseri cuisine. Also, bacon and sausage making is an important source of income at Kayseri provincial economy. When we look generally; Kayseri cuisine is a famous with pastries such as ravioli, katmer, lubrication. In addition, the location of the syrup sweet such as Nevzine, Baklava are big in Kayseri cuisine.

### **2. Transition Periods And Specific Days Preparations Made And Cuisine Culture Depending On Them**

#### **2.1. Transition Periods**

##### **Birth**

Lohusa sherbet is boiled for person giving birth firstly. Person giving birth is visited and the lohusa sherbet boiling is offered guests. Also, foods such as stuffed grape leaves, water pastry, Baklava, chocolate and almond cookies are prepared. (M. Fikirlier, personal communication, 17.03.2018)

##### **Marriage**

When two family and young people decide firstly marriage, men's house goes in bride's house. Chocolate and flowers are taken bride's house. Turkish coffee and delight are offered guests. Then, families visit each other. Baklava, water pastry and almond cookies are taken en

route. After this, if two family want they makes engagement ceremony. (S. Özcan, personal communication, 30.03.2018) Ring is worn at engagement ceremony, foods such as water pastry and kinds of dry pastry are offered guests. Weddings are made nowadays in halls. Ready meals are offered according to financial situation in weddings.

### **Death**

Neighbors makes meals for the funeral home at death. Rice, chicken and meat dishes are among these. The deceased's relatives usually bring meals on thursday. Meals such as Manti with Meat, Pastry Soup and stuffed grape are made. (S. Özcan, personal communication, 30.03.2018) Most of the dead's relatives distribute sugar and Turkish coffee nowadays the guests.

## **2.2. Religious Holidays**

### **Feast of Ramadan**

Stew and rice are made at Feast of Ramadan. Chickpea is wetted a night before the feast. Later, onions are chopped and putted in water. Host makes Baklava and stuffed grape for the guests. (Ö. Tuyluoğlu, personal communication, 15.03.2018)

### **Feast of Sacrifice**

Stew and rice are made. Host makes Baklava and stuffed grape for the guests.

## **2.3. Holy Days And Nights**

### **Eve Days**

Preparations are made for religious holidays. Meat is taken for stew, chickpea is wetted, onions are chopped. Grave visits are made, the folks are called.

### **On Fridays**

The relatives are optionally invited home. Dhikr is attracted, salavat is brought. Prayer is made and religious conversations are made.

### **Days of Ashura**

Ashura is prepared with seven kinds of materials, distributed to least seven neighbours.

### **Blessed Nights**

Lots of pray is made, worship is made. Pastry rings consumed in holy days are optionally made, distributed.

**2.4. Special Days****Sunnah Wedding**

Sunnah weddings are done halls nowadays mostly. Mevlit ve divine are said at weddings. Food offered for the guests are changes according to financial situation.

**Send Off The Soldier- Welcome The Soldier**

Soldier's closests relatives invite him to their home before joining the army. Soldier's henna is able to arranged. Soldier's meal is made. Foods such as meatball, stuffed grape leaves, water pastry and Baklava are prepared.

**Send Off The Pilgrim- Welcome The Pilgrim**

Pilgrim's closests send off pilgrim by the way. Pilgrim's henna is able to arranged. Pilgrim meal can be arranged for the return of the pilgrim.

**2.5. Sittings****Arabaşı Sittings**

Arabaşı is a kind of spicy chicken soup. Arabaşı sittings are made in winter and evening.

**Evening Sittings**

Evening sittings are would made in winter especially. Pişmaniye is would attracted at these sittings. Desserts such as Aside and Nevzine are would offered.

**Men's Sitting**

In the men's sitting men usually do religious conversation. Host offers Turkish coffee, delight, chocolate, cake and fruit for guests.

**Women's Sitting**

Women usually do gold day. Host offers stuffed grape leaves, water pastry, cookies, Baklava, Nevzine, flour cookie and almond cookies for guests.

**Affinity Sitting**

Women sit before and after the wedding. Host offers Turkish coffee, delight, chocolate, stuffed meatballs, stuffed grape leaves, water pastry, cookies, Baklava, Nevzine, flour cookie and almond cookies for guests.

**Method**

In this study, Kayseri cuisine culture has been examined in terms of folklore. Kayseri cuisine culture has been limited with in transitional period and specific days while forming this study, information has been taken from the resource people. In order to Show the best part of Kayseri cuisine culture, resource people have been selected from the housewives and local people from Kayseri.

### **Results**

Kayseri always cares guests, dinner table, culture and customs. It carries these values today. Today's condition cause to forget some customs but Kayseri protects these values generally.

In this study, it was emphasized Kayseri's hospitality to have a culture. As seen, Kayseri maintains customs generally in times of transition, special days and specific days.

### **Result and Discussion**

Kayseri has been a home ownership many civilizations. Kayseri constituted a rich cuisine culture with a deep-rooted history. Today, Kayseri is important center with industry, trade and cuisine in Anadolu. It has a unique rich cuisine with food assortment and established culture.

Studies related to this issue: Güldemir and Işık's (2011) work of "*Nevşehir Cuisine and Foods*", Artun's (2001) work of "*Belong to Ceremonies, Vows, Special Days Practices, Beliefs in Adana*", Kaya and Sormaz's (2017) work of "*Our Local Cuisine On Special Days And At Special Transitional Occasions: Gaziantep*", Işık, Kılıçarslan, Güldemir, Derin and Bari's (2017) work of "*İlgün Cuisine and Foods*", Çölbay and Sormaz's (2015) work of "*Local Cuisine Practices in Transition Periods in Konya*", Çelik's (2010) work of "*Feast For Special Days In Mengen*". In this studies, transitional periods and specific days cuisine culture have examined to cities and regions.