

Mersin’de Yaşayan Yörük Topluluklarının Sofra Kültürü: Nitel Bir Araştırma

Emre VAROL¹, Aykut ÜSTÜNER² ve Esin Dilay ÖZER³

Öz

Bu çalışmada, Mersin bölgesinde yaşayan Yörük topluluklarının sofrası kültürü; göçebe yaşam pratikleri, kültürel kimlik ve miras aktarımı bağlamında incelenmiştir. Temmuz 2025’te Mut, Tarsus, Mersin ve Erdemli’de, yaşları 21 ile 93 arasında değişen ve %69,8’i kadın olan 43 katılımcıyla yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş; elde edilen veriler tematik ve frekans analiziyle değerlendirilmiştir. Bulgular, Yörük mutfağının göçebe yaşam biçimiyle uyumlu biçimde şekillendiğini ortaya koymaktadır. Frekans açısından öne çıkan başlıca kategoriler ve yemekler; hamur işleri (yufka ekmek, bazlama, ıspanak böreği), çorbalar (topalak, mercimek, arabaşı), kış hazırlıkları (turşu, sebze konserveleri, tarhana), süt ürünleri (yoğurt, peynir, tereyağı) ve kümes hayvanları yemekleri (tavuk çorbası, arabaşı çorbası, tavuk dolması) olarak sıralanmaktadır. Çeşitlilik açısından en zengin kategoriler; kış hazırlıkları (n=50), sebze yemekleri (n=46) ve hamur işleri (n=42) olarak sıralanmaktadır. Kültürel sürekliliğin somut göstergeleri olarak; toplu yemek pişirme uygulamalarında beliren “Köpekçi Gari” ve “Tomgaatçı” gibi unvanlar, alan ocak ve saçayağı gibi geleneksel mutfak ekipmanlarının kullanımı ile yer sofrası düzeni öne çıkmaktadır. Çalışma, bu zengin gastronomik mirasın korunması ve sürdürülebilirliği için UNESCO somut olmayan kültürel miras kriterleri çerçevesinde belgelenmesini, coğrafi işaretle tescillenmesini ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesini önermektedir.

Anahtar Kelimeler: Yörük mutfağı, Kültürel miras, Göçebe yaşam tarzı, Kültürel kimlik, Gastronomi

Culinary Culture Among the Nomadic (Yörük) Communities of Mersin: A Qualitative Research

Abstract

This study examines the table culture of Yörük communities residing in the Mersin region within the context of nomadic lifestyle practices, cultural identity, and heritage transmission. In July 2025, semi-structured interviews were conducted with 43 participants (aged 21–93; 69.8% female) from Mut, Tarsus, Mersin, and Erdemli, and the data were analyzed through thematic and frequency analysis. The findings indicate that Yörük cuisine has been shaped in harmony with the nomadic way of life. The most frequently represented categories and dishes include pastries (yufka bread, bazlama, spinach börek), soups (topalak, lentil, arabaşı), winter provisions (pickles, vegetable preserves, tarhana), dairy products (yogurt, cheese, butter), and poultry-based dishes (chicken soup, arabaşı soup, stuffed chicken). In terms of diversity, the richest categories are winter provisions (n=50), vegetable dishes (n=46), and pastries (n=42). Concrete indicators of cultural continuity include traditional cooking roles such as “Köpekçi Gari” and “Tomgaatçı” that emerge in collective cooking practices, the use of traditional kitchen equipment such as alan ocak and saçayağı, and floor dining arrangements. The study recommends documenting this rich gastronomic heritage within the framework of UNESCO’s intangible cultural heritage criteria, registering it through geographical indication, and integrating it into gastronomy tourism initiatives to ensure its preservation and sustainability.

Keywords: Yörük cuisine, Cultural heritage, Nomadic lifestyle, Cultural identity, Gastronomy

Atıf İçin / Please Cite As:

Varol, E., Üstüner, A. ve Özer, E. D. (2026). Mersin’de yaşayan Yörük topluluklarının sofrası kültürü: Nitel bir araştırma. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 15 (3), 1247-1262. <https://doi.org/10.33206/mjss.1883118>

Geliş Tarihi / Received Date: 06.02.2026

Kabul Tarihi / Accepted Date: 25.06.2026

¹ Dr Öğr. Üyesi – İstanbul Medeniyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, emre.varol@medeniyet.edu.tr,

 ORCID: 0000-0003-0511-2602

² Lisans Öğrencisi – Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, ustuneraykut2233@gmail.com,

 ORCID: 0009-0002-1074-249X

³ Lisans Öğrencisi – Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Kemaliye Hacı Ali Akın Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, esinozer33@icloud.com,

 ORCID: 0009-0006-3210-8958



Giriş

Gastronomi, bir toplumun kültürel mirasının ve kimliğinin vazgeçilmez bir parçası olarak kabul edilmektedir (Lin, Marine-Roig ve Llonch-Molina, 2021:1). Göçmen toplulukların deneyimlerinde gastronomi ise, yöresel yemekler kimliğin korunmasında önemli bir araç olmuştur. Somut olmayan kültürel miras sözleşmesine göre, kuşaktan kuşağa aktarılan gelenekler topluluk kimliğinin ve sürekliliğinin temelini oluşturur (Silva, Ramazanova ve Freitas, 2025: 3). Bu bağlamda mutfak kültürü de benzer şekilde bir miras unsuru olarak görülmekte ve korunması gerektiği vurgulanmaktadır; sözleşme, geleneksel tariflerin, bilgi ve uygulamaların belgelenmesi, korunması ve sonraki nesillere aktarılmasını öngörür (UNESCO, 2003; Santamarina, 2023:254-255). Böylece gastronomik geleneklerin yaşatılması, toplumsal kimliğin inşası ve kültürel çeşitliliğin korunması açısından kritik bir değer olarak ele alınmaktadır (Silva, Ramazanova ve Freitas, 2025: 3; Labadi, 2007:166; Tricarico ve Geissler, 2017:2-3).

Toplumların kültürel kimliklerinin en temel yansımalarından biri olan mutfak kültürü, yalnızca beslenmeye ilişkin alışkanlıkları değil; aynı zamanda yaşam tarzlarını, sosyal ilişkileri ve tarihsel deneyimleri de içinde barındırır. Anadolu coğrafyasında kendine özgü bir yer edinen Yörük toplulukları, özellikle göçebe yaşam biçimleri, kendine özgü üretim yöntemleri ve özgün yemek kültürleri ile dikkat çekici bir kültürel miras oluşturmuştur (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 40-45).

Bu araştırma, Yörük mutfak kültürünün göçebe yaşam biçimiyle şekillenen beslenme pratikleri aracılığıyla kültürel miras açısından taşıdığı değeri ortaya koymayı amaçlamaktadır. Bu doğrultuda Yörüklerin günlük yaşamlarında mutfaka ilişkin terimleri nasıl kullandıkları ele alınmakta; kullanılan gıda maddeleri, yemek pişirme ve muhafaza yöntemleri, sofraya düzeni ile mutfak araç-gereçleri sistematik biçimde belgelenmektedir. Araştırmanın bu kapsamıyla, hem Yörük mutfak kültürü literatürüne katkı sağlaması hem de söz konusu kültürel mirasın korunması ve görünür kılınması yönünde toplumsal farkındalık oluşturmaları beklenmektedir.

Literatür Taraması

Yörük sözcüğü, yürümek (yürümek) fiilinden türemiş olup *gezgin*, *yürüyen*, *konar-göçer* anlamındadır (Eröz, 1965: 121-122). Anadolu’ya XIII–XIV. yüzyıllarda giren Oğuz-Türkmen kollarından bir kısmı yerleşik hayata geçerken bir kısmı hayvancılığa dayalı konar-göçer hayata devam etmiştir. Göçmenlerin yaşam tarzıyla bütünleşen kültürel kimliklerine Yörük adı verilmiştir. Dolayısıyla Yörükler, ayrı bir ırk ya da etnik grup değil, göçebe yaşam tarzını sürdürmüş Türk toplulukları olarak açıklanabilir (Gelekçi, 2004:15). Mehmet Eröz’e göre ise yörükler, Anadolu ve Rumeli’de göçebe yaşam süren Türk topluluklarını tanımlamak için kullanılan genel bir kavramdır. Yörüklerin yerleştikleri alanlar, Kızıllırmak yayının batısından başlayarak İçel’i de kapsayan bölgeler ile Rumeli toprakları olarak belirtilmiştir (Eröz, 1991:23, akt. Yiğit, 2019:15).

Akdeniz’de yaşamını sürdüren yörükler geleneksel göçebe yaşam tarzlarında, yaz aylarını Toros Dağları’nın yaylalarında, kış aylarını ise kıyı ovalarında geçirmişlerdir. Özellikle Batı ve Orta Toroslar bölgesinde yerleşik olan Yörük toplulukları, kış mevsiminde Mut, Erdemli, Silifke, Gülnar, Aydıncık ve Bozyazı sahillerinde; yaz mevsiminde ise Karaman, Seydişehir, Beyşehir, Bozkır, Ahırlı ve Akören yaylalarında dağınık bir biçimde konaklamaktadır. Ayrıca bazı yörük grupları ise Havaze, Lapa, Kargucak, Kara Kenise, Oyrucak ve Doğa Alanı gibi kışlakları; Cücenler ve Üç Pınar gibi yaylaları da kullanmıştır (Büyükcen Sayılır, 2012: 574; Tuztaş Horzumlu, 2017, 247).

Göçebe yaşamın getirdiği gereksinimler, Yörüklerin mutfak kültürünü kendine özgü bir yapıya büründürmüştür. Literatürde Yörük mutfak kültürü genellikle hayvansal ve tahıl ürünleri temelli bir mutfak olarak tanımlanmakta (Şen, Cebirbay ve Aktaş, 2015: 409; Tuncer, 2023: 112); bu niteliğiyle eski Türk mutfak kültürüyle de güçlü bir benzerlik taşıdığı belirtilmektedir. Periyodik göçler nedeniyle sebze ve meyve yetiştiriciliğinin sınırlı kalması, tüketilen ürünlerin taşıma ve depolama koşullarına uygun biçimde seçilmesi bu özgün yapının başlıca belirleyicileri arasındadır. Nitekim göç koşullarında bakımı ve taşınması daha güç olan büyükbaş hayvanlar (sığır, deve) yerine küçükbaş hayvancılığın (koyun, keçi) tercih edilmesi de bu pratik gereksinimlerin doğrudan bir yansıması olarak değerlendirilebilir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 42; Tuncer ve Yılmaz, 2023: 104).

Hayvansal ürün olarak genellikle koyun ve keçi sütü üretilmekte ve bunlardan; peynir, yoğurt, kaymak, tereyağı, çökelek, ayran, kurut (kuru yoğurt veya keş), lor, ak katık (süzme yoğurt), ağız sütü, tort, kımız, kefir, dolaz (ayran suyunun içerisine çökelek atılarak, 2-3 gün odun ateşinde kaynatıp kıpkırmızı olduktan sonra 1 gün bekletilip süzdürülerek üretilen bir yiyecek), yepinti (sütün kaynatılmasıyla yapılan tatlı

bulamaç) ve teleme üretilmektedir (Şen, Cebirbay ve Aktaş, 2015: 408;  ağlar, 2016: 57; Ersavaş, 2018:30, Yalın Kaya, 2019). Ayrıca kesilen hayvanlardan kavurma ve kurutulmuş et (Doğan ve Doğan, 2010: 705) gibi ürünler de üretilerek muhafazası ve taşınabilirliği kolaylaştırılacak hale getirilmektedir.

Tahıl, bakliyat ve yağlı tohum olarak; buğday, arpa, mercimek, nohut, yulaf,  avdar, mısır, fasulye, susam ve çörekotu t k t lmektedir. Bunlardan yufka ekmek, tarhana, bulgur, gavurga (susam, buğday,  itlembik [menengiç], nohut, yer fıstığı, keten tohumu ve kendir tohumu kavrularak üretilen atıştırma)  retilip t k t lmektedir (Ersavaş, 2018:32; Haşın, 2021:50-76).

G  be yaşamın en zorlu yanlarından biri de gıda ürünlerinin korunması ve taşınmasıdır. Bu nedenle Yörükler, sebze ve meyveleri kurutarak ya da farklı yöntemlerle işleyerek saklama yoluna gitmişlerdir. Kurutma işlemleri genellikle yaz aylarında, yörüklerin kendi yetiştirdikleri ya da çevrelerinden temin ettikleri ürünlerle yapılmaktadır. Patlıcan, biber, taze fasulye, kabak ve semizotu en sık kurutulan sebzeler arasında yer alır. Bu sebzeler k  k parçalara ayrıldıktan sonra güneşte kurutulur. Meyve  eşidi olarak; domates, erik, elma, armut, incir, kara mersin ve vişne kurutulmaktadır. Ayrıca elma, üzüm, kayısı, badem, erik, zeytin, yaban eriği, kiraz ve şeftali hem yetiştirilen hem de t k tilen meyve ve sebze ürünleridir. İklim koşulları nedeniyle özellikle elma ve badem üretimi bölgede yaygın olmakla birlikte; yaylalarda çok sayıda elma bahçesine rastlanabilmektedir. Bunun yanı sıra, Yörüklerin ilkbahar ve sonbaharda konakladıkları bölgelerde bulunan mantarlar da beslenmelerinde önemli bir yer tutar. Sarı mantar, keçi mantarı, et mantarı,  ayır mantarı, Aladağ mantarı, çukur çanak mantarı, kulak mantarı, kuzu göbeği ve yatak mantarı en çok t k tilen türler arasındadır. Mantar  eşitleri közleme, haşlama, kavurma ve çorba gibi çeşitli yöntemlerle hazırlanarak sofralarda yerini almaktadır (Ersavaş, 2018:32-38; Haşın, 2021:50-76).

Yörüklerde kış hazırlığı olarak ise turşu (alı , salatalık, biber, kelek, erik ve lahana), salça, peynir, tereyağı, salamura asma yaprağı, yeşil ve siyah zeytin, re el (kayısı, dut, vişne, incir, ayva, armut, karamık, böğürtlen, yaban mersini), tarhana, zeytinyağı,  emen, ot çeşitlerinin kurutulması, sebze konserveleri, meyve suyu  eşitleri yapılmaktadır (Bektarım, 2020:45-75).

Literatürde yörüklerin yeme içme alışkanlıklarında köklü bir değişim gözlenmemekle birlikte, dönüşüm daha çok kullanılan mutfak araç ve gereçlerinde kendini göstermektedir. Geçmişte ahşap kaşık ve çatalın tercih edildiği sofralarda, günümüzde bunların yerini metal mutfak aletleri almıştır. Aynı şekilde bakır tencerelerin kullanımında da azalma olmuş, bunların yerini  elik tencereler almıştır. Yörükler yemeklerini genellikle yerde, sini etrafında bir araya gelerek ve çoğunlukla aynı kap veya tabakları paylaşarak t k tmektedir. Sofralarda  atal ve kaşık kullanımı yaygındır. Ayrıca içecekler çoğu zaman ortak bardak ya da taslardan içilmektedir (Arslan, 2021: 65). Yemek düzeni genellikle yere serilen sofa bezinin üzerine konumlandırılan kasnağın (yaklaşık 20–25 cm yüksekliğinde, tahta malzemeden yapılmış bir çember)  zerine yerleştirilen sinide (bakır ya da pirinçten üretilmiş, yuvarlak ve geniş tepsi) hazırlanan tabaklar aracılığıyla sürdürülmektedir. Ancak ekonomik imk nları kısıtlı olan Yörüklerde, yemeklerin doğrudan sofa bezi üzerinde t k tildiği de görülmektedir (Akyürek,  zdemir ve Genç, 2025: 528).

Yörükler tarafından mutfakta en sık kullanılan mutfak araç-gereçleri arasında dibek, yayık, bişşek, su kabağı, sac, oklava, iteğe, senit, şiş, kahve değirmeni, sayacak, somad, solku, sahan, sini, tuluk,  om a, helke, g ğ m, haranı, sitil ve k  k boyutlu toprak testiler yer almaktadır (Keser, 2011).

Yöntem

Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın temel amacı, Mersin bölgesinde yaşayan Yörük topluluklarının mutfak kültürünü g  be yaşam biçimi, kültürel miras ve kimlik inşası bağlamında incelemektir. Çalışma, Yörük mutfağında kullanılan gıda maddeleri, yemek pişirme ve muhafaza yöntemleri, sofa düzeni ve mutfak araç-gereçlerini belgeleyerek, bu unsurların kültürel sürekliliğe katkısını ortaya koymayı hedeflemektedir. Ayrıca araştırma, söz konusu kültürel unsurların gelecek kuşaklara aktarılmasının önemini vurgulamayı amaçlamaktadır.

Araştırma Yöntemi

Çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Nitel araştırma, kültürel olguların tarihsel ve sosyal bağlantıları içerisinde derinlemesine incelenmesine imk n tanımaktadır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme formu, Varol ve Gök' n (2022)  alışmasında kullanılan sorulardan yararlanılarak oluşturulmuş ve araştırmanın amaçlarına uygun şekilde uyarlanmıştır. Bu yöntem aracılığıyla katılımcıların deneyim ve anlatılarından derinlemesine veriler elde edilmiştir.

Araştırma Evreni ve Örneklem

Araştırmanın evrenini, Mersin ili ve ilçelerinde yaşayan Yörük toplulukları oluşturmaktadır. Mersin’in seçilme nedeni, tarihsel olarak Yörük göç yolları üzerinde bulunması ve hem dağlık yaylalar hem de kıyı ovalarında farklı mutfak pratiklerinin gelişmesine olanak tanınmasıdır. Ayrıca bölgenin çok kültürlü yapısı (Yörük, Türkmen, Arap topluluklarının bir arada yaşaması), Yörük mutfak kültürünün korunması ve diğer kültürel unsurlarla etkileşimini incelemek için elverişli bir saha sunmaktadır.

Örneklem grubu ise amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmiştir. Bu kapsamda, geleneksel Yörük mutfak kültürüne hâkim, farklı yaş gruplarından, cinsiyetlerden ve sosyo-ekonomik yapıdan oluşan bireylerle görüşülmüştür. Wutich, Beresford ve Bernard (2024) çalışmasındaki yönergelere göre araştırmada toplam doygunluk 43 katılımcı ile sağlanmıştır. Katılımcılar Mersin’in ilçeleri (Mut, Tarsus ve Erdemli) ve köylerinde yaşayan Yörük nüfusunun yoğun olduğu bölgelerden seçilmiştir.

Veri Toplama Süreci

Görüşmeler 2025 yılının temmuz ayında gerçekleştirilmiştir. Her bir görüşme ortalama 45-60 dakika sürmüş, katılımcıların izinleri doğrultusunda ses kaydı alınmış ve daha sonra yazıya dökülmüştür. Görüşme ortamı olarak katılımcıların evleri veya günlük yaşamlarını sürdürdükleri mekânlar tercih edilmiştir. Böylece katılımcıların kendi doğal ortamlarında, rahat bir şekilde bilgi paylaşımları sağlanmıştır.

Veri Analizi

Elde edilen görüşme verileri, içerik analizi kapsamında tematik kodlama ve frekans analizi kullanılarak değerlendirilmiştir. Öncelikle katılımcı ifadeleri kodlanmış ve benzer içerikler kategoriler altında birleştirilmiştir. Elde edilen kod ve kategorilerin dağılımını göstermek amacıyla frekans ve yüzde değerlerinden yararlanılmış; yemek türleri, kullanılan malzemeler, pişirme yöntemleri ve yiyecek saklama teknikleri sistematik olarak analiz edilmiştir. Bulgular tablolar ve grafikler aracılığıyla sunulmuştur. Frekans analizi, her bir yemek çeşidinin katılımcılar tarafından kaç kez dile getirildiğini; dolayısıyla Yörük mutfak kültüründeki yaygınlık ve bilinirlik düzeyini ortaya koymaktadır.

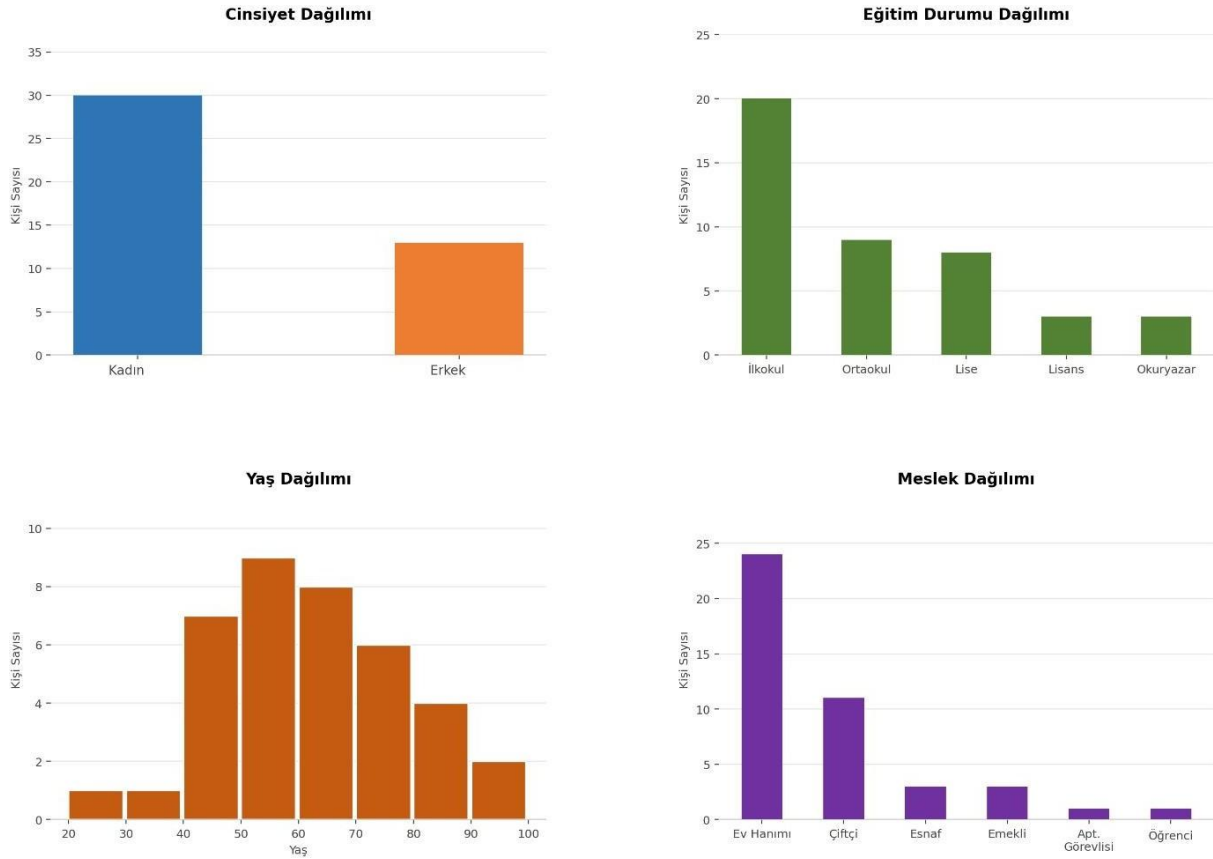
Bulgular ve Tartışma

Katılımcıların demografik özellikleri, araştırmanın bağlamı ve güvenilirliği açısından önemli bilgiler sunmaktadır (Şekil 1). Örneklem 43 kişiden oluşmakta olup, katılımcıların %69,8’i kadın (n=30), %30,2’si erkek (n=13) bireylerden meydana gelmektedir. Kadınların örnekleme daha yoğun temsil edilmesi, özellikle mutfak kültürü ve geleneksel yemek pratiklerinin çoğunlukla kadınlar üzerinden kuşaktan kuşağa aktarılmasıyla ilişkilidir (Swinbank, 2021:4).

Yaş dağılımı incelendiğinde, katılımcıların 21 ile 93 yaş arasında değiştiği görülmektedir. Çoğunluğun 40 yaş ve üzeri bireylerden oluşması, araştırma açısından avantaj sağlamaktadır. Zira literatürde, kültürel mirasın özellikle yaşlı kuşaklar aracılığıyla aktarıldığı, geleneksel yemek bilgisinin genç kuşaklara kıyasla daha iyi biçimde yaşlı bireylerde korunduğu ve aktarıldığı vurgulanmaktadır (Criss et al., 2020:221; D’Andrea ve D’Ulizia, 2023:1). Bu açıdan örneklem, çalışmanın amacı olan geleneksel gastronomik pratiklerin incelenmesi için güçlü bir veri zemini sunmaktadır. Katılımcıların eğitim durumları incelendiğinde, çoğunluğun (%46,5) ilkökul mezunu olduğu; okuryazar (%7,0), ortaokul (%18,6), lise (%20,9) ve lisans (%7,0) mezunlarının ise daha düşük oranlarda temsil edildiği görülmektedir. Coğrafi dağılım açısından, katılımcıların büyük kısmı Mersin’in Mut ilçesine bağlı köylerden (Hacıahmetli, Kurtuluş, Tuğrul, İmrahor vb.) ankete katılım sağlarken, bir bölümü Mersin merkez, Tarsus ve Erdemli gibi merkezi yerlerden katılım sağlamıştır.

Meslek grupları incelendiğinde, katılımcıların yarısından fazlası ev hanımıdır (%51,2). Bunun yanında çiftçiler (%20,9), esnaf (%7,0), emekliler (%7,0) ve diğer meslek mensupları (öğrenci, apartman görevlisi vb.) daha sınırlı oranlarda yer almaktadır. Bu durum, mutfakla doğrudan ilgilenen kadınların yanı sıra kırsal ekonomide aktif rol üstlenen bireylerin de araştırma kapsamına dahil edildiğini göstermektedir.

Genel olarak, demografik yapı araştırmanın amaçlarıyla uyumludur. Kadın ağırlıklı, ileri yaş ve kırsal kökenli katılımcılar, geleneksel mutfak bilgisinin aktarım süreçlerini incelemek için uygun bir bağlam sunmaktadır. Bununla birlikte, lisans mezunu ve genç katılımcıların varlığı, kuşaklar arası değişim ve çeşitliliğin değerlendirilmesine katkı sağlamaktadır.



Şekil 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Tablo 1’de katılımcıların geleneksel yemek yapma pratiklerine ilişkin sosyo-kültürel özellikleri sunulmuştur. Bulgular, Yörük topluluklarında toplu yemek hazırlayan kişilerin farklı yöresel adlarla tanımlandığını göstermektedir. Bu adlandırmalar içinde Köpekçi Garı (%27,90) ve Köpekçi Goca (%23,25) en yüksek oranlara sahiptir. Katılımcı anlatımlarından hareketle Köpekçi Garı ifadesinin yemek hazırlayan kadınlar, Tomgaatçı mevlit ve toplu yemeklerde yemek hazırlayan kadınları ve Köpekçi Goca ifadesinin ise yemek hazırlayan erkekler için kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bunun yanında Koca Aşçı, Kadın Aşçı, Aşçı, Aşçı Kadın ve Aş Anacı gibi adlandırmalar da tespit edilmiştir. Araştırmada ifade edilen bu adlandırmaların yalnızca mesleki bir işlevi değil, aynı zamanda toplumsal cinsiyet rolleri ve yerel kültürel hafızayı da yansıtmaya devam ettiği gözlemlenmektedir.

Aşçıların yemek yapma nedenleri incelendiğinde, bu pratiğin çoğunlukla düğün (%30,24), ölüm (%25,58) ve asker uğurlama (%18,60) gibi toplumsal ritüellerle ilişkili olduğu görülmektedir. Sünnet, mevlit, doğum ve toplu yemekler ise diğer nedenler arasında yer almaktadır. Elde edilen bulgular Yörük topluluklarında toplu yemek hazırlama faaliyetinin geçiş dönemleri, dini-toplumsal törenler ve kolektif paylaşım pratikleriyle ilişkili olduğunu ortaya koymaktadır. Haşin (2021:36), Kumluca Yörükleri üzerine yaptığı çalışmada bayramlarda, düğünlerde, cenaze törenlerinde, asker uğurlama ve sünnet şöenlerinde toplu yemek veya ikram yapıldığını bildirmiştir. Benzer şekilde Tuncer (2023:99-100), Alanya Yörüklerinde düğün, sünnet, nişan töreni ve diş hediği gibi uygulamalarda yemek veya ikram sunulduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla bu çalışmada elde edilen bulgular, Yörüklerde toplu yemek hazırlama geleneğinin farklı bölgelerde benzer ritüel bağlamlarda sürdürüldüğünü göstermektedir.

Katılımcıların ifadelerine göre, toplu yemek hazırlayan kişilere emeklerinin karşılığı olarak çoğunlukla basma (%51,18), çeşitli hediyeler (%23,25), yazma (%13,95) ve havlu (%11,62) verilmektedir. Bu uygulama, yemek hazırlayan kişiye doğrudan parasal ödeme yapılmasından çok, hediye verme ve karşılıklılık anlayışına dayanmaktadır. Katılımcıların anlatımlarında geçmişte para vermenin yaygın olmadığı, bunun yerine kumaş, yazma, havlu, giysi veya yiyecek gibi ürünlerin tercih edildiği belirtilmiştir. Bununla birlikte, ekonomik durumu sınırlı olan kişilere hediyelerin yanında para da verilebildiği belirtilmiştir. Yörüklerde toplu yemek hazırlama işinin ücretli bir hizmetten ziyade yardımlaşma, karşılıklılık ve toplumsal dayanışma temelinde sürdürülen geleneksel bir görev olarak devam ettiği görülmektedir.

Mutfağın konumu açısından katılımcıların %67,45’i yemeklerin sadece evin içinde, %32,55’i ise evin dışında da pişirildiği belirtmiştir. Katılımcı anlatımları, ocağın ev içinde bulunmasının özellikle kış aylarında ısınma işleviyle ilişkili olduğunu göstermektedir. Buna karşılık, bazı hanelerde yemek kokusunun ev içine yayılmasını önlemek veya belirli yemekleri daha uygun koşullarda hazırlamak amacıyla dış mekân ocaklarının tercih edildiği anlaşılmaktadır. Bazı katılımcılar ise hem ev içinde hem de ev dışında ocak bulunduğunu ve pişirilecek yemeğin niteliğine göre bu alanlardan birinin kullanıldığını ifade etmiştir. Elde edilen bulgular, Yörük mutfak kültüründe pişirme mekânının sabit bir kullanım alanı olmaktan çok, mevsimsel koşullar, yemek türü, koku, ısınma ve kullanım kolaylığı gibi pratik gerekliliklere göre şekillenen işlevsel bir düzenleme olduğunu ortaya koymaktadır.



Resim 1. *Alan ocak*

Katılımcıların geleneksel yemek pişirme yerlerine ilişkin dağılımı incelendiğinde, saçayağı/saycak (%53,50) en yaygın kullanılan pişirme aracı olarak ön plana çıkmaktadır. Bunu alan ocak (%23,25) ve odun fırını (%13,95) izlemektedir. Katılımcı anlatımlarından, geçmişte yemek pişirme işleminin çoğunlukla dış mekânda kurulan alan ocaklarda veya saçayağı üzerinde gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Saçayağı, demirden yapılan üç ayaklı bir pişirme düzeneği olarak tanımlanmakta; tencerenin bu düzeneğin üzerine yerleştirilmesi ve alt kısmında köz veya odun ateşi kullanılmasıyla yemek pişirilmektedir. Odun fırınlarının ise özellikle ekmek yapımında kullanıldığı, ancak her hanede bulunmayan bir pişirme alanı olarak belirtilmiştir. Katılımcıların verdikleri bilgilere göre kullanılan pişirme ekipmanları-alanları haneden haneye değişebilmekte ve halen geçmişte kullanılan yöntemler devam ettiği gözlemlenebilmektedir.

Katılımcılar, yiyeceklerin geleneksel saklama yöntemlerini halen kullandıklarını ve bu yöntemlerin saklanacak ürünlere, mevsimlere vb. etmenlere göre farklılık gösterebileceğini belirtmişlerdir. Bu kapsamda en yaygın saklama alanları kiler (%30,25), ambar (%27,90), saman (%18,60) ve toprağın altı (%9,30) olarak belirlenmiştir. Kiler ve ambar, özellikle kuru gıdalar ve temel erzakların korunmasında ön plana çıkarken; saman altı ve toprağın altına gömülme suretiyle yapılan yöntemlerde genellikle bazı meyve ve sebzeler kullanılmaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Geleneksel Yemek Yapma Pratikleriyle İlgili Sosyo-Kültürel Özellikler

Kategori	Alt Kategori	N	%
Yemek Yapan Kişilere Verilen Adı	Köpekçi Garı	12	27,90
	Köpekçi Goca	10	23,25
	Tomgaatçı	6	13,95
	Koca Aşçı	3	6,97
	Kadın Aşçı	4	9,30
	Aşçı	5	11,62
	Aşçı Kadın	2	4,65
	Aş Anacı	1	2,33
Aşçıların Yemek Yapma Sebebi	Ölüm	11	25,58
	Doğum	1	2,33
	Asker	8	18,60
	Düğün	13	30,24
	Sünnet	5	11,62
	Mevlüt	4	9,30
	Toplu Yemek	1	2,33
Aşçıların Ücret Karşılığı Aldığı Ürünler	Basma	22	51,18
	Yazma	6	13,95
	Çeşitli Hediyeler	10	23,25
	Havlu	5	11,62
Mutfağın Yeri	Sadece evin içinde	29	67,45
	Evin dışında da bulunmaktadır	14	32,55
Geleneksel Yemek Pişirme Yeri*	Odun fırını	6	13,95
	Alan ocak	10	23,25
	Saçayağı (Saycak)	23	53,50
Geleneksel Yiyecek Saklama Yerleri*	Saman	8	18,60
	Ambar	12	27,90
	Toprağın Altı	4	9,30
	Kiler	13	30,25

*Bazı katılımcılar bu soruya uygun cevap vermemiştir.

Katılımcılar tarafından belirtilen çorba çeşitlerine ilişkin frekans analizi (Tablo 2), Yörük mutfak kültüründe hangi çorbaların daha yaygın biçimde bilindiğini ve aktarıldığını göstermektedir. Buna göre Topalak çorbası (N=23, %11,22), Mercimek çorbası (N=18, %8,78), Arabaşı çorbası (N=14, %6,83) ve Tavuk çorbası (N=14, %6,83) en fazla ifade edilen çorbalar olarak öne çıkmaktadır. Daha düşük frekans grubunda (N≤4) ise Yüzük çorbası, Bildircin çorbası, Kelle paça çorbası, Maş çorbası, Yüksük çorbası, Bulgur çorbası, Domates çorbası, Hamur çorbası, İşkembe paça çorbası, Tahıllı çorba, Ülubül çorbası, Ayrınlı çorba, Etli çorba, Ölemeç çorbası, Paça çorbası, Balık çorbası, Buğday çorbası, Dövme çorbası, Erişte çorbası, Etli yüksük çorbası, İşkembe çorbası, Köpekyağı çorbası, Mantı çorbası, Nohut çorbası, Şehriyeli tavuk çorbası ve Yörük çorbası yer almaktadır. Elde edilen bulgular, çorba kategorisinin çeşitlilik bakımından oldukça zengin olduğunu ve Yörük toplumunda en fazla aktarılan yemek gruplarından biri olduğunu ortaya koymaktadır.

Salata ve meze kategorisinde Çoban salatası (N=21, %18,26) ilk sırada yer almaktadır. Bu ürünü Marul salatası (N=20, %17,39) ve Domates salatası (N=18, %15,65) izlemektedir. Düşük frekanslı ürünler arasında Mevsim salatası, Ekşili salata, Ezme salatası, Kaşık salatası, Söğüş/Sövuş salatası, Ülubül salatası, Yarpız salatası, Yeşil salata, Cücü bağırsığı salatası, Düzleme salatası, Ebegümeci salatası, Eşkimik salatası, Isırgan salatası, Ispanak salatası, Karışık salata, Köz patlıcan salatası, Lahana salatası, Mor lahana salatası, Patlıcan salatası, Roka salatası, Semizotu salatası, Soğan salatası, Tokamakan salatası, Yayla pancarı salatası ve Yeşillik salatası bulunmaktadır.

Yabani otlarla hazırlanan yemekler içinde Otlu börek (N=5, %7,04), Ebegümeci haşlaması (N=5, %7,04) ve Ebegümeci kavurması (N=5, %7,04) en fazla belirtilen ürünlerdir. Bunun dışında Hardal haşlaması, Ot kavurması, Cücük otu haşlaması, Demeç haşlaması, Ekşikulak haşlaması, Gelineli haşlaması, Gerçekmek, Hardal kavurması, Isırgan böreği, Isırgan otu kavurması, Ispanak kavurması, Kenger yoğurtlaması, Pazı kavurması, Sirken haşlaması, Tokluk aşı, Töymeken kavurması, Ebegümeci böreği, Ebegümeci çorbası, Ekşikulak salatası, Haşlama, Ispanak yoğurtlaması, Pezik sarma, Semizotlu börek, Tokamakan böreği ve Tokamakan haşlama N≤4 frekans aralığında yer alan diğer ürünlerdir.

Hamur işleri kategorisinde Ispanak böreği (N=32, %13,91) en yüksek değere sahiptir. Bunu Yufka ekmek (N=29, %12,61) ve Peynir böreği (N=27, %11,74) takip etmektedir. Çörek, Kabak böreği, Kıyma böreği, Ovmaç, Patates böreği, Yağlıbilli, Hardal böreği, Küncülü bazlama, Melatura böreği, Semizotu

böreği, Tapı, Tokmakan böreği, Yoğurt böreği, Bulumbuşuk börek, Gömeç böreği, Isırgan böreği, Kaşar böreği, Kazayağı böreği, Kıkırt börek, Kıvrıncık böreği, Kömbele, Lavaş, Lor börek, Mayalı ekmek, Mayalı tapı, Ot böreği, Pazi böreği, Pırasa böreği, Saç ekmeği, Tandır ekmeği, Tepsi böreği ve Yağlı börek ise düşük frekans grubunda yer almaktadır. Hamur işlerinin yüksek frekans ve çeşitlilik göstermesi, bu ürün grubunun Yörük mutfak belleğindeki güçlü konumunu, göçebe yaşam koşullarına pratik uygunluğunu ve Yörük sofrası kültüründeki merkezi rolünü yansıttığı söylenebilir.

Tahıl ve bakliyat kategorisinde Keşkek (N=10, %14,29) ve Dövme pilavı (N=10, %14,29) aynı oranla ilk sırada yer alırken, Mercimek çorbası (N=6, %8,57) bu ürünleri izlemektedir. Batırık, Kısır, Nohut yemeği, Maşlı pilav, Tırkış, Bulgur pilavı, Humus, Mısır patlağı, Bakla yemeği, Bezelye yemeği, Dövme çorbası, Mercimekli bulgur pilavı, Barbunya pilaki, Mercimekli dilme, Mercimekli pilav ve Yeşil mercimek yemeği ise N≤4 frekans aralığında belirtilen ürünlerdir.

Sebze yemekleri kategorisinde Karnıyarık (N=14, %12,84) en fazla ifade edilen yemek olmuştur. Patlıcan yemeği (N=11, %10,09) ve Yeşil fasulye (N=9, %8,26) de bu kategoride öne çıkan diğer ürünlerdir. Daha sınırlı düzeyde belirtilen yemekler arasında Kızartma, Lahana sarması, Taze bakla kavurması, İmambayıldı, Menemen, Patlıcan dolması, Pırasa yemeği, Yaprak sarma, Bamya yemeği, Fasulye sıyırması, Güveç, Sebze haşlama, Kabak çiçeği dolması, Kabak kavurma, Karnabahar çiçeği kızartması, Karnabahar yemeği, Mercimekli patlıcan, Patates kavurması, Patlıcan dilme, Patlıcan közleme, Pezik kavurması, Tava ve Yoğurtlu taze bakla yemeği yer almaktadır.

Kümes hayvanlarından yapılan yemeklerde Tavuk çorbası (N=34, %25,37) ilk sırada bulunmaktadır. Arabaşı çorbası (N=18, %13,43), Tavuk dolması (N=11, %8,46) ve Tavuk haşlama (N=11, %8,46) bu kategoride öne çıkan diğer yemeklerdir. Tavuk kızartma, Tavuk döner, Tavuk sote, Tavuk pırzola, Hindi dolması, Hindi haşlama, Soslu tavuk, Tava, Tavuk mangal ve Tavuk yahnisi ise N≤4 frekans grubunda değerlendirilen ürünlerdir.

Av hayvanlarından hazırlanan yemeklerde Keklik çorbası (N=22, %25,88) açık biçimde öne çıkmaktadır. Bildircin çorbası (N=6, %7,06) ve Tavşan pırzolası (N=6, %7,06) da katılımcılar tarafından belirtilen diğer önemli yemeklerdir. Kaz çorbası, Bildircin kızartması, Bildircinli patlıcan, İncir kuşu kızartması, Keklik haşlama, Kirpi haşlama, Külük, Ördek çorbası, Tavşan dolması, Tavşan haşlaması, Tavşan kızartması, Tavşan yahnisi, Üveyik pırzolası, Bildircin dolma, Bildircin kavurması, Bildircin pırzola, Bülbül pırzolası, Keklik dolması, Keklik kapama, Közde bildircin, Bildircin kapama, Ördek dolması, Serçe çorbası ve Tavşan kapama ise daha düşük frekansla ifade edilen yemekler arasında yer almaktadır.

Kırmızı et yemekleri kategorisinde Et kavurma (N=19, %16,24) en fazla belirtilen yemeklerdir. Et haşlama (N=15, %12,82) ve Et ocaatması (N=14, %11,97) da bu grupta dikkat çeken diğer yemeklerdir. Etli kuru fasulye, Karnıyarık, Köfte, Etli bamya, Etli keşkek, Güveç, Kelle paça, Tantuni, Tava, Etli bezelye, Etli nohut, Etli türlü, Et sote, Kaburga dolması, Kıymalı dolma, Kuşbaşı tava, Mantı, Patlıcan kebabı, Patlıcan musakka, Saç kavurma, Saç tava ve Şiş kebab ise N≤4 frekans aralığında yer almaktadır.

Şerbetli tatlılarda Helva (irmik veya un) (N=26, %65,00) belirgin biçimde öne çıkmaktadır. Baklava (N=7, %17,50) ve Revani (N=7, %17,50) ise bu kategoride ikinci sırayı paylaşmaktadır. Kesme kadayıf, Cızbız, Kadayıf, Pekmez helvası, Lokma, Şekerpare ve Tulumba daha düşük frekansla ifade edilen şerbetli tatlılardır. Diğer tatlılar kategorisinde ise Sütlaç (N=32, %45,71) ilk sırada yer almakta; Kek (N=10, %14,29), Goyultmaç (N=8, %11,43) ve Muhallebi (N=8, %11,43) bu ürünü izlemektedir. Sütlü bulgur, Sütlü dövme, Sütlü tarhana, Puding, Kadayıflı muhallebi ve Pasta ise düşük frekans grubunda yer almaktadır. Her iki tatlı kategorisi birlikte değerlendirildiğinde, tatlı çeşitliliğinin diğer yemek gruplarına kıyasla daha sınırlı kaldığı görülmektedir.

İçecekler arasında Ayran (N=44, %30,56) en fazla belirtilen üründür. Hoşaf çeşitleri (N=34, %23,61) ve Şerbet (N=23, %15,97) de bu kategoride yaygın olarak ifade edilmiştir. Şurup çeşitleri (reyhan ve erik) ve Erik kompostosu ise N≤4 frekans aralığında yer alan diğer içeceklerdir.

Baharat kategorisinde Kimyon (N=22, %20,56) ilk sırada yer almaktadır. Karabiber (N=20, %18,69) ve Kekik (N=20, %18,69) aynı oranla ikinci sırayı paylaşmaktadır. Acı biber, Kırmızı biber, Kuru nane, Sumak, Tarçın ve Zerdeçal ise daha düşük frekansla belirtilen baharatlardır.

Süt ürünleri içinde Yoğurt (N=37, %27,41) en fazla ifade edilen üründür. Peynir (N=32, %23,70), Tereyağı (N=26, %19,26) ve Çökelek (N=21, %15,56) de bu kategoride öne çıkan ürünler arasındadır. Tarhana, Ayran, Deri peyniri, Kaymak, Tulum peyniri ve Salamura peyniri ise düşük frekans grubunda yer

almaktadır. Bu durum, süt ve süt ürünlerinin Yörük mutfak kültüründeki güçlü konumunu desteklemektedir.

Kış hazırlıkları kategorisinde Turşu (N=18, %9,14) en sık belirtilen üründür. Sebze konserveleri (N=12, %6,09), Tarhana (N=11, %5,58), Reçel (N=10, %5,08), Biber kuru, Erik kuru, Kavurma ve Patlıcan kuru da bu kategoride öne çıkan ürünlerdir. Bulgur, Pastırma, Üzüm pekmezi, Badem, Bamyacı kuru, Ceviz, Domates konservesi, Elma kuru, Pancar yaprağı kuru, Yarma, Armut kuru, Çilek reçeli, Fasulye konservesi, Kayısı kuru, Kayısı reçeli, Ev makarnası, Salça, Şeftali reçeli, Zeytin, Ayva kuru, Ayva reçeli, Erik kuru, İncir reçeli, Keçiboynuzu pekmezi, Kiraz kompostosu, Kuru incir, Nohut, Patlıcan konservesi, Pestil, Şeftali kompostosu ve Yeşil fasulye konservesi ise N≤4 frekans grubunda yer almaktadır. Bu geniş ürün yelpazesi, Yörük mutfağında kış hazırlıklarının yalnızca gıda saklama amacı taşımadığını, aynı zamanda mevsimsel üretim ve tüketim bilgisinin devamlılığını da yansıttığını göstermektedir.

Mutfak ekipmanları kategorisinde Tencere (N=43, %13,23) en yaygın kullanılan araç olarak belirlenmiştir. Sürahi (N=27, %8,31), Sayacak (N=25, %7,69), Kazan (N=22, %6,77) ve Tava (N=22, %6,77) da sık ifade edilen ekipmanlar arasındadır. Güğüm, Kar, Tuluk, Yayık, Bakırtas, Çingil, İlenger, Mantuz, Bakır Çingil, Çaydanlık, Fıçı, Izgara, Kova, Kulplu tas, Maşa, Sağan, Sukabağı, Şiş, Tas, Tulum, Tüpek testi, Ahşap kaşık, Bakır kap, Bakır leğen, Bakır tabak, Bıçak, Çelik kap, Elleğeni, Kara çaydanlık, Kevki ve Tepsi ise daha düşük frekansla belirtilen ekipmanlardır. Bulgular, geleneksel mutfak araçlarının Yörük sofa ve pişirme kültüründe hâlen önemli bir etkiye sahip olduğunu göstermektedir.

Araştırma kapsamında tespit edilen yemek ve ürün çeşitliliği, Yörük mutfak kültürünün ne denli geniş bir repertuvara sahip olduğunu gözler önüne sermektedir. Toplamda 15 kategori altında 474 farklı yemek ve ürün çeşidi belgelenmiş olup en yüksek çeşitlilik kış hazırlıklarında (n=50) gözlemlenmiştir. Bunu sebze yemekleri (n=46), hamur işleri (n=42) ve çorbalar (n=39) izlemektedir. Et yemekleri (n=35), yabani otlardan hazırlanan yiyecekler (n=34) ve salatalar (n=30) orta düzeyde çeşitlilik sergilerken; tahıl ve bakliyat yemekleri (n=26), kümes hayvanları yemekleri (n=25) ve av hayvanları yemekleri (n=25) benzer düzeyde temsil edilmektedir. İçecekler (n=15), baharatlar (n=14), süt ürünleri (n=12), şerbetli tatlılar (n=11) ve diğer tatlılar (n=11) ise görece daha sınırlı bir çeşitlilik sunmaktadır. Elde edilen bulgular, Yörük mutfağının yalnızca birkaç temel ürüne dayalı yoksul bir beslenme düzeni olmadığını; aksine göçebe yaşam koşulları ve doğal çevresiyle şekillenmiş, çeşitlilik bakımından son derece zengin ve özgün bir mutfak kültürü olduğunu ortaya koymaktadır.

Tablo 2. Katılımcıların Tükettiği Yemekler ve Kullandıkları Ürünler

Kategori	Ürün Adı	N	%	Ürün Adı	N	%
Çorba	Topalak çorbası	23	11,22	Sütlü çorba	6	2,93
	Mercimek çorbası	18	8,78	Şehriye çorbası	6	2,93
	Arabaşı çorbası	14	6,83	Toyga çorbası	6	2,93
	Tavuk çorbası	14	6,83	Yarma çorbası	6	2,93
	Keklik çorbası	11	5,37	Yayla çorbası	6	2,93
	Tarhana çorbası	9	4,39	Diğer (N ≤4)	79	38,54
	Yoğurtlu çorba	7	3,41	Toplam	205	100
Salata & Meze	Çoban salatası	21	18,26	Yumurta salatası	5	4,35
	Marul salatası	20	17,39	Diğer (N ≤4)	46	40,00
	Domates salatası	18	15,65	Toplam	115	100
	Patates salatası	5	4,35			
Otlar	Otlu Börek	5	7,04	Diğer (N ≤4)	56	78,88
	Ebegümeçi haşlaması	5	7,04	Toplam	71	100
	Ebegümeçi kavurması	5	7,04			
Hamur İşleri	Yufka ekmek	29	12,61	Lahana böreği	10	4,35
	Bazlama	26	11,30	Keş böreği	9	3,91
	Ispanak böreği	32	13,91	Şebit	7	3,04
	Peynir böreği	27	11,74	Töymeken böreği	7	3,04
	Sıkma	16	6,67	Diğer (N ≤4)	56	24,35
	Çökelek böreği	11	4,78	Toplam	230	100
Tahıl & Bakliyat	Keşkek	10	14,29	Diğer (N ≤4)	44	62,86
	Dövme pilavı	10	14,29	Toplam	70	100
	Kuru fasulye yemeği	6	8,57			
Sebze Yemekleri	Karniyarik	14	12,84	Ulübü sıyırması	6	5,50
	Patlıcan yemeği	11	10,09	Kabak yemeği	5	4,59
	Yeşil fasulye	9	8,26	Diğer (N ≤4)	57	52,29
	Biber dolması	7	6,42	Toplam	115	100

Tablo 2. Devamı

Kategori	Ürün Adı	N	%	Ürün Adı	N	%
Kümes Hayvanları	Tavuk çorbası	34	25,37	Tavuk ocaatması	7	5,22
	Arabaşı çorbası	18	13,43	Tavuk mangal	6	4,48
	Tavuk dolması	11	8,21	Tavuklu pilav	6	4,48
	Tavuk haşlama	11	8,21	Diğer (N ≤4)	33	24,63
	Tavuk tava	8	5,97	Toplam	134	100
Av Hayvanları	Keklik çorbası	22	25,88	Tavşan kavurması	5	5,88
	Bıldırcın çorbası	6	7,06	Diğer (N ≤4)	46	54,12
	Tavşan pirzolası	6	7,06	Toplam	85	100
Et Yemekleri	Et kavurma	19	16,24	Kebap	5	4,27
	Et aşılama	15	12,82	Pirzola	5	4,27
	Et ocaatması	14	11,97	Diğer (N ≤4)	47	40,17
	Haşlama	6	5,13	Toplam	117	100
	Yahni	6	5,13			
Şerbetli Tatlılar	Helva (İrmik veya Un)	26	49,06	Revani	7	13,21
	Baklava	7	13,21	Toplam	53	100
Diğer Tatlılar	Sütlaç	32	45,71	Ağız	5	7,14
	Kek	10	14,29	Diğer (N ≤4)	7	10,00
	Goyultmaç	8	11,43	Toplam	70	100
	Muhallebi	8	11,43			
İçecekler	Ayran	44	30,56	Kayısı şurubu	6	4,17
	Hoşaf	34	23,61	Komposto	5	3,47
	Şerbet	23	15,97	Diğer (N ≤4)	10	6,94
	Limonata	14	9,72	Toplam	144	100
	Üzüm şırası	8	5,56			
Baharatlar	Kimyon	22	20,56	Pul biber	13	12,15
	Karabiber	20	18,69	Sıra	9	8,41
	Kekik	20	18,69	Diğer (N ≤4)	10	9,35
	Nane	13	12,15	Toplam	107	100
Sütten Üretilen Gıdalar	Yoğurt	37	27,41	Lor	8	5,93
	Peynir	32	23,70	Diğer (N ≤4)	11	8,15
	Tereyağı	26	19,26	Toplam	135	100
	Çökelek	21	15,56			
Kış Hazırlığı	Turşu	18	9,14	Dövme	7	3,55
	Sebze konserveleri	12	6,09	Düğürçük	7	3,55
	Tarhana	11	5,58	Fasulye kuru	7	3,55
	Reçel	10	5,08	Kabak kuru	7	3,55
	Biber kuru	8	4,06	Sucuk	7	3,55
	Erik kuru	8	4,06	Erişte	6	3,05
	Kavurma	8	4,06	Diğer (N ≤4)	66	33,50
	Patlıcan kuru	8	4,06	Toplam	197	100
	Domates konservesi	7	3,55			
Mutfak Ekipmanı	Tencere	43	13,23	Tahta kaşık	14	4,31
	Sürahi	27	8,31	Senid	13	4,00
	Sayacak	25	7,69	Bakır tencere	11	3,38
	Kazan	22	6,77	Bişşek	8	2,46
	Tava	22	6,77	Haranı	7	2,15
	Yannık	16	4,92	Diğer (N ≤4)	88	27,08
	Saç	15	4,62	Toplam	325	100
	Çömçü	14	4,31			

Haşin’in (2021) Kumluca Yörükleri üzerine yaptığı çalışmada, Yörük mutfak kültürünün temelini et ve süt ürünlerinin oluşturduğu; göçebe yaşam biçiminin bir sonucu olarak ise uzun mayalanma gerektirmeyen ve taşınması kolay olan yufkanın ekmek türleri arasında öne çıktığı belirtilmektedir. Ayrıca günlük beslenmede yoğurt, süt, peynir ve ayranın temel besinler olduğu, yayla yaşamında ise doğadan toplanan taze otlar ve mantarların sıklıkla tüketildiği aktarılmaktadır. Çalışmadan elde edilen bulgular bu tespitlerle paralellik göstermektedir.

Kaya’nın (2023) Muğla/Menteşe Yörükleri üzerine gerçekleştirdiği çalışmada ise et ve süt ürünlerinin yanı sıra ot, mantar ve tahılların da beslenmede önemli bir yere sahip olduğu vurgulanmaktadır. Modern imkânlarla rağmen yiyeceklerin kurutma, kavurma, çul ve kese gibi geleneksel yöntemlerle muhafaza edilmeye devam ettiği görülmüştür. Literatürde keçi etinin (Ersavaş ve Özkanlı, 2018; Tuncer ve Yılmaz, 2023) en çok tüketilen et çeşidi olduğu belirtilirken, Kaya (2023) çalışmasında büyükbaş hayvan etinin öne çıktığını tespit etmiştir. Bunun yanında av hayvanları, koyun ve kuzu tüketiminin varlığına işaret

edilmekle birlikte deve etine ilişkin herhangi bir bulguya rastlanmamıştır. Yapılan çalışmada da benzer şekilde büyükbaş ve küçükbaş hayvan yemeklerinin katılımcılar tarafından daha yaygın biçimde dile getirildiği görülmüştür. Ancak bunun yanında hem çeşit hem de frekans olarak kümes hayvanları yemekleri de Yörük mutfağında önemli bir yer edinmektedir.

Tuncer'in (2023) Alanya Yörükleri üzerine yaptığı araştırmada ise et, süt ve tahıl ürünlerinin temel besin kaynakları olduğu; sebze yemekleri arasında sebzeli bulgur pilavı, börülce ve kuru patlıcan düzmesinin öne çıktığı belirtilmektedir. Meyvelerin genellikle kurutularak hoşaf şeklinde tüketildiği belirtilmiştir. Sebzeler arasında özellikle mantar çeşitlerinin ve yabancı otlardan ilabada (alabada) ile semizotunun tercih edildiği aktarılmaktadır. Baharat kullanımının sınırlı olduğu, yemeklerin doğal tatlarının ön planda tutulduğu görülmüştür. Unlu mamuller arasında yufka ekmeği en yaygın tür olarak tespit edilirken, tatlılarda ise bu çalışmayla da örtüşecek şekilde helvanın tercih edildiği kaydedilmiştir.

Literatürde Yörük mutfak kültürünün büyük ölçüde küçükbaş hayvancılık, kırmızı et/keçi eti, süt ürünleri ve tahıllar etrafında şekillendiği belirtilmektedir (Şen, Cebirbay ve Aktaş, 2015; Ersavaş ve Özkanlı, 2018; Köç, 2020; Tuncer, 2023; Tuncer ve Yılmaz, 2023; Tarakçı ve Sevim, 2025). Benzer şekilde bu çalışmada da yemek çeşitliliği açısından küçük ve büyükbaş hayvanlarından yapılan yemeklerin katılımcılar tarafından kümes hayvanlarından yapılan yemeklerinden daha çeşitli yemekler şeklinde yapıldığı ancak, frekans/yaygınlık ölçeğinden incelendiğinde kümes hayvanları yemekleri ile küçük ve büyükbaş hayvanlarından yapılan yemeklerin ise daha fazla bilinirlik sergilediği görülmektedir. Bu durum çeşitlilik ile yaygınlığın aynı doğrultuda gitmeyebileceğini göstermektedir. Ayrıca maddi koşulların değişmesi, güncel mutfak kültürleri, gıdalara ulaşılabilirlik vb. koşullar da et çeşitleri seçiminde etkin bir rol oynayabileceği düşünülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmada, Mersin bölgesinde yaşayan Yörük topluluklarının mutfak kültürü incelenmiştir. Mersin, Mut, Tarsus ve Erdemli'de yaşayan 43 katılımcıdan elde edilen veriler, Yörük mutfak kültürünün yalnızca yemek türlerinden oluşan bir beslenme sistemi olmadığını; aynı zamanda toplumsal dayanışmayı, ritüel pratikleri, geleneksel bilgi birikimini ve kültürel aidiyeti yansıtan çok katmanlı bir miras alanı olduğunu göstermektedir.

Araştırma bulguları, Yörük mutfak kültüründe toplu yemek hazırlama geleneğinin hâlen güçlü biçimde sürdüğünü ortaya koymuştur. Düğün, ölüm, asker uğurlama, mevlit ve sünnet gibi geçiş dönemlerinde yemek hazırlayan kişilere Köpekçi Garı, Köpekçi Goca, Tomgaatçı ve Aş Anacı gibi adlar verilmesi, mutfakla ilişkili yerel terminolojinin kültürel hafızadaki önemini göstermektedir. Bu adlandırmalar, yalnızca yemek yapan kişiyi tanımlayan işlevsel ifadeler değil; aynı zamanda toplumsal rollerin, yardımlaşma biçimlerinin ve geleneksel mutfak bilgisinin aktarımını sağlayan kültürel göstergelerdir.

Çalışmada katılımcıların en sık dile getirdiği kategoriler frekans bakımından hamur işleri, kış hazırlıkları ve çorbalar olarak öne çıkarken; çeşitlilik bakımından en zengin kategoriler kış hazırlıkları, sebze yemekleri ve hamur işleri olarak belirlenmiştir. Her iki boyutta da kış hazırlıkları ve hamur işlerinin ön plana çıkması, bu kategorilerin Yörük mutfak kültüründeki merkezi konumunu güçlü biçimde ortaya koymaktadır. Bunun yanında literatürde Yörük mutfacı çoğunlukla küçükbaş hayvancılık, kırmızı et, süt ürünleri ve tahıllar ekseninde ele alınmaktadır. Ancak bu çalışmada et yemekleri, çeşitlilik bakımından kümes hayvanları yemeklerinden daha fazla temsil edilirken; frekans bakımından kümes hayvanlarının kırmızı et yemeklerinden daha yaygın biçimde ifade edildiği görülmüştür. Bu bulgu, kırmızı etin Yörük mutfak kültüründeki tarihsel önemini ortadan kaldırmamakla birlikte, Mersin'deki Yörük topluluklarının yerleşik yaşama geçiş, ekonomik koşullar ve ürünlere erişilebilirlik gibi etkenler doğrultusunda mutfak repertuarının dönüşüm geçirebileceğine işaret etmektedir.

Araştırmanın bir diğeri önemli sonucu, geleneksel saklama ve pişirme pratiklerinin modernleşmeye rağmen tamamen kaybolmadığını göstermesidir. Kiler, ambar, saman altı ve toprağın altı gibi saklama alanlarının; kurutma, konserveleme, turşu yapımı ve tarhana hazırlama gibi yöntemlerin hâlen hatırlanması veya uygulanması, Yörük mutfağının mevsimsellik, tasarruf, dayanıklılık ve gıda güvenliği ilkeleriyle şekillendiğini göstermektedir. Benzer şekilde sac, sayacak, alan ocak, odun fırını, sini ve kazan gibi araçların kullanımını, mutfağın maddi kültür boyutunun da korunması gereken önemli bir miras alanı olduğunu ortaya koymaktadır.

Elde edilen bulgulardan hareketle, Yörük mutfak kültürünün korunması ve sürdürülebilir biçimde gelecek kuşaklara aktarılması için bazı öneriler geliştirilebilir. Öncelikle, geleneksel yemek tarifleri, pişirme teknikleri, saklama yöntemleri, mutfak araç-gereçleri ve yerel mutfak terimleri sistematik biçimde kayıt altına alınmalıdır. Bu kayıt süreci yalnızca yazılı tariflerle sınırlı kalmamalı; video kayıtları, sözlü tarih görüşmeleri, fotoğraf arşivleri ve yerel terminoloji sözlükleriyle desteklenmelidir. Özellikle yaşlı kuşakların sahip olduğu mutfak bilgisi kaybolmadan belgelenmelidir.

İkinci olarak, yerel yönetimler, üniversiteler, halk eğitim merkezleri ve kültürel miras kurumları iş birliğiyle Yörük mutfağına yönelik uygulamalı atölyeler, gençlere yönelik eğitim programları ve yerel gastronomi etkinlikleri düzenlenmelidir. Bu tür uygulamalar, geleneksel mutfak bilgisinin yalnızca akademik metinlerde kalmasını önlemekte; aynı zamanda genç kuşakların bu kültürü deneyimleyerek öğrenmesine katkı sağlamaktadır.

Üçüncü olarak, Yörük mutfak kültürü gastronomi turizmi kapsamında daha görünür hâle getirilmelidir. Ancak bu süreçte kültürel mirasın ticarileştirilerek özgünlüğünü kaybetmemesine dikkat edilmelidir. Yörük yemekleri, geleneksel pişirme teknikleri ve yerel ürünler; kültür rotaları, köy ziyaretleri, yöresel yemek festivalleri ve deneyim odaklı gastronomi etkinlikleriyle tanıtılabilir. Ancak bu tanıtımların yöre halkının kültürünü ve yaşantısını bozmadan yapılması elzemdir. Aksi takdirde kültür kısa süreliğine görünür hâle getirilse bile, uzun vadede kültürel özgünlüğün bozulmasına zemin hazırlanabilir. Ayrıca uygun görülen yerel ürün ve yemekler için coğrafi işaretleme süreçleri değerlendirilerek hem kültürel koruma hem de yerel kalkınma desteklenebilir.

Dördüncü olarak, Yörük mutfak kültürünün yalnızca gastronomi alanında değil; sosyoloji, antropoloji, halk bilimi, turizm ve kültürel miras çalışmalarıyla birlikte disiplinlerarası biçimde incelenmesi gerekmektedir. Farklı bölgelerde yaşayan Yörük topluluklarının mutfak pratikleri karşılaştırmalı olarak analiz edildiğinde, göçebe yaşamdan yerleşik yaşama geçişin mutfak üzerindeki etkileri daha açık biçimde ortaya konulabilir.

Son olarak, bu çalışmanın Mersin bölgesindeki 43 katılımcının anlatılarına dayandığı dikkate alınmalıdır. Bu nedenle bulgular, Yörük mutfak kültürünün tamamına genellenmekten ziyade Mersin’de yaşayan Yörük topluluklarının güncel mutfak pratiklerini yansıtan nitel bir veri seti olarak değerlendirilmelidir. Gelecek çalışmalarda farklı illerde yaşayan Yörük topluluklarıyla karşılaştırmalı araştırmalar yapılması, kuşaklar arası mutfak bilgisi aktarımının incelenmesi ve belirli yemeklerin üretim süreçlerinin etnografik yöntemlerle belgelenmesi önerilmektedir.

Sonuç olarak, Mersin Yörük mutfak kültürü geçmişten günümüze taşınan durağan bir gelenek değil; toplumsal değişimlere uyum sağlayarak varlığını sürdüren dinamik bir kültürel mirastır. Bu mirasın korunması, yalnızca yemeklerin kayıt altına alınması anlamına gelmemekte; aynı zamanda Yörük kimliğinin, toplumsal dayanışma biçimlerinin, yerel bilginin ve kuşaklar arası kültürel aktarımın sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır.

Etik Beyan

“Mersin’de Yaşayan Yörüklerinin Sofra Kültürü: Nitel Bir Araştırma” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir. Gerekli olan etik kurul izinleri Erzincan Binali Yıldırım Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulu’ndan 01.07.2025 tarihli toplantıda, 07/18 protokol numarası ile alınmıştır.

Ethical Declaration

During the writing process of the study “*Culinary Culture Among the Nomadic (Yörük) Communities of Mersin: A Qualitative Research*” scientific rules, ethical and citation rules were followed. No falsification was made on the collected data and this study was not sent to any other academic publication medium for evaluation. In addition, permission was obtained from the Erzincan Binali Yıldırım University Social and Humanities Sciences Ethics Committee (Date: 01/07/2025 and Protocol no: 07/18) to conduct the research.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyanı

Bu çalışmada tüm yazarların katkı oranları eşittir.



Statement of Contribution Rate of Researchers

The contribution rates of the authors in the study are equal.

Çatışma Beyanı

Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Declaration of Conflict

There is no potential conflict of interest in the study.

Finansman

Bu çalışma için herhangi bir kurum veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Funding

No funding was received from any institution or organization for this study.

Yapay Zeka ve Türleri Kullanım Beyanı

Bu makalenin dil kontrolünde yapay zekâ ve türevlerinden yararlanılmıştır.

Statement of Use for Artificial Intelligence and Its Types

Artificial intelligence and its derivatives were used for language editing and proofreading of this article.

Veri Paylaşım Beyanı

Bu çalışmanın verilerini bulguların doğrulanması amacıyla makul bir talep üzerine “etik ilkeler ve yayın politikası”nın ilgili kısmında belirtilen şartlara göre paylaşabileceğimizi beyan ederiz.

Data Sharing Statement

We declare that, upon reasonable request for the purpose of verifying the findings, we can share the data of this study according to the conditions specified in the relevant section of the "ethical principles and publication policy".

Kaynakça

- Akyürek, S., Özdemir, İ., & Genç, G. (2025). Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bir yolculuk: Yörük mutfak kültürü. *Aydın Gastronomi*, 9(2), 519–535.
- Arslan, F. (2021). Antalya ili Yörük mutfağının gastronomi turizmi yönünde incelenmesi. In *I. Uluslararası Turizm, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kongresi* (pp. 64–70). Kayseri, Türkiye.
- Bektarım, N. (2020). *Mersin'de yaşayan yerleşik ve konargöçer Yörüklerin mutfak kültürü üzerine bir araştırma* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Mersin Üniversitesi.
- Çağlar, T. A. (2016). *Mersin ve Tarsus halk kültürü*. Mersin Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Criss, S., Horhota, M., Wiles, K., Norton, J., St Hilaire, K. J., Short, M. A., & Blomquist, K. K. (2020). Food cultures and aging: A qualitative study of grandparents' food perceptions and influence of food choice on younger generations. *Public Health Nutrition*, 23(2), 221–230. <https://doi.org/10.1017/S1368980019002489>
- D'Andrea, A., & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: A hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies*, 13(4), Article 95. <https://doi.org/10.3390/soc13040095>
- Doğan, M., & Doğan, C. (2010). Yörüklerin Hayat Tarzı. *Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi*, 49. <https://izlik.org/JA98AB37LB>.
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. Türk Dünyası Araştırmaları.
- Eröz, M. (1965). Türk köy sosyolojisi meseleleri Yörük-Türkmen köyleri. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, (6), 119–154.
- Ersavaş, H. (2018). *20. yüzyıldan günümüze kadar orta Toroslarda yaşayan Yörüklerin yemek kültürü ve mutfak yapısı* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.
- Ersavaş, H., & Özkanlı, O. (2018). 20. yüzyılda orta Toroslardaki Yörüklerin mutfak kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2(1), 39–49.
- Gelekçi, C. (2004). Türk Kültüründe Oğuz-Türkmen-Yörük Kavramları. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları (HÜTAD)*, 1, 9–18. <https://izlik.org/JA28JA57PE>
- Haşin, Ö. (2021). *Gastronomi ve kimlik, Yörük kimliği, Kumluca Yörükleri* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Okan Üniversitesi.
- Kaya, T. (2023). *Muğla/Menteşe bölgesi yöresel mutfağının Yörük mutfak kültürü bağlamında incelenmesi* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Keser, U. (2011). Nerde Çandır Ovasındaki göçler. *Kazancı Haber*. http://kazancihaber.com/haber_detay.asp?haberID=1320
- Köç, A. (2020). Orta Anadolu’da Bir Yörük Köyü: Kömürcü. *Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, 6(11), 184-199. <https://doi.org/10.21021/osmed.782546>.
- Labadi, S. (2007). Representations of the nation and cultural diversity in discourses on World Heritage. *Journal of Social Archaeology*, 7(2), 147–170. <https://doi.org/10.1177/1469605307077466>
- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), Article 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Santamarina, B. (2023). The global competition of the intangible: UNESCO as a producer of heritage brands. *Heritage & Society*, 16(3), 251–270. <https://doi.org/10.1080/2159032X.2023.2226572>
- Büyükcın Sayılır, S. (2012). Göçebelik, Konar- Göçerlik Meselesi ve Coğrafi Bakımdan Konar- Göçerlerin Farklılaşması. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 12(1), 563-580. <https://izlik.org/JA63DE27ER>
- Silva, F. M., Ramazanov, M., & Freitas, I. V. (2025). Safeguarding traditional Portuguese gastronomy as an intangible cultural heritage through tourism: The case of North of Portugal. *Tourism and Hospitality*, 6(2), Article 92. <https://doi.org/10.3390/tourhosp6020092>
- Swinbank, V. A. (2021). Cultural memory and female intergenerational culinary culture. In *Women’s food matters* (pp. 87–108). Palgrave Macmillan. https://doi.org/10.1007/978-3-030-70396-7_5
- Şen, A., Cebirbay, M. A., & Aktaş, N. (2015). Yörüklerin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin nitel bir araştırma: Karaman örneği. In Y. Kalafat, E. Koçak, & A. Evcecen (Eds.), *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu* (pp. 405–409). Kazan Belediyesi.
- Tarakçı, İ. E., & Sevim, S. (2025). Gelenekten Günümüze Mersin Yörük Kültüründe Gıda Pratiklerinin Sosyokültürel Analizi. *12th International CEO Communication, Economics, Organization and Social Science Congress*, 526.
- Tricarico, L., & Geissler, J. B. (2017). The food territory: Cultural identity as local facilitator in the gastronomy sector, the case of Lyon. *City, Territory and Architecture*, 4, Article 16. <https://doi.org/10.1186/s40410-017-0072-2>
- Tuncer, A. M. (2023). *Anadolu mutfağına etki eden Yörük mutfak kültürünün incelenmesi: Alanya örneği* [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sivas Cumhuriyet Üniversitesi.
- Tuncer, A. M., & Yılmaz, M. (2023). *Yörük mutfak kültürü*. Detay Yayıncılık.
- Tuzaş Horzumlu, A. H. (2017). Yörük kültürünü tanıtmak: Dernekleşme faaliyetleri ve Yörük şenlikleri. *Türkiyat Mecmuası*, 27(2), 1–20.
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. <https://ich.unesco.org/en/convention>
- Varol, E., & Gök, İ. (2022). Balkan göçmenlerinin sofra kültürü: Tekirdağ Malkara örneği. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(2), 775–789.
- Wutich, A., Beresford, M., & Bernard, H. R. (2024). Sample sizes for 10 types of qualitative data analysis: An integrative review, empirical guidance, and next steps. *International Journal of Qualitative Methods*, 23. <https://doi.org/10.1177/16094069241296206>
- Yalım Kaya, S. (2019). Yörük mutfağı. N. Kozak, (Ed.), *Türkiye Turizm Ansiklopedisi* içinde, <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/yoruk-mutfagi> adresinden 22.01.2026 tarihinde alınmıştır.
- Yiğit, H. (2019). Yörük “Yörür mü?” Yörük kelimesinin etimolojisi üzerine bir deneme. *Asia Minor Studies*, 7(1), 15–23.

EXTENDED ABSTRACT

Food is not only a means of nutrition but also an important cultural element through which communities preserve identity, memory, belonging, and social continuity. Culinary practices are particularly significant in communities with nomadic or semi-nomadic backgrounds, as food preparation, preservation, and consumption patterns are closely shaped by mobility, ecological adaptation, livelihood strategies, and collective experience. In this context, the Yörüks, who historically maintained a nomadic lifestyle between the Mediterranean highlands and coastal regions, represent an important example of the relationship between food, cultural identity, and intangible heritage. Their culinary culture, shaped by animal husbandry, seasonal mobility, self-sufficiency, and adaptation to environmental conditions, constitutes a significant component of Anatolian gastronomic heritage. This study aims to examine the culinary culture of Yörük communities living in the Mersin region within the context of nomadic lifestyle, cultural heritage, and identity construction. More specifically, the study documents food types, traditional cooking and preservation methods, culinary terminology, communal cooking practices, table arrangements, and kitchen utensils used by Yörük communities. By doing so, the research seeks to contribute to the literature on gastronomy, cultural heritage, and Yörük food culture, while also drawing attention to the importance of safeguarding local culinary knowledge that is at risk of disappearing. A qualitative research design was adopted in the study. The research population consisted of Yörük communities living in Mersin province and its districts. Mersin was selected as the research area because of its historical location on Yörük migration routes and its cultural diversity, where different rural, highland, and coastal food practices



coexist. The sample was determined through purposive sampling. In July 2025, semi-structured interviews were conducted with 43 participants living in Mut, Tarsus, Erdemli, and Mersin districts and their villages. The participants were between 21 and 93 years old, and 69.8% of them were women. The inclusion of participants from different age groups, genders, occupations, and socio-economic backgrounds allowed the study to capture both continuity and change in Yörük culinary practices. The interviews focused on traditional dishes, food preparation techniques, food preservation methods, communal cooking practices, table culture, kitchen utensils, and the meanings attributed to these practices. With the consent of the participants, interviews were recorded, transcribed, and analyzed. The data were evaluated through thematic and frequency analysis. Frequency distributions were used to identify the most commonly mentioned foods, ingredients, utensils, cooking spaces, and preservation practices, while thematic interpretation was used to explain their cultural meanings and functions. The findings show that Yörük culinary culture is not limited to food preparation but functions as a broader cultural system that reflects social solidarity, gender roles, ritual practices, ecological adaptation, and intergenerational transmission. One of the most important findings concerns communal cooking practices. In Yörük communities, individuals who prepare food for collective events are referred to by local names such as "Köpekçi Garı," "Köpekçi Goca," "Tomgaatçı," and "Aş Anacı." These terms are not merely functional labels; they also reflect local memory, gendered culinary labor, and social roles within the community. Communal cooking is especially associated with weddings, funerals, military send-offs, circumcision ceremonies, and religious gatherings. Therefore, food appears not only as a nutritional element but also as a medium of collective participation and social cohesion. Across all categories, a total of 474 distinct food items and dishes were documented under 15 thematic categories, reflecting the exceptional breadth of Yörük culinary repertoire. In terms of culinary diversity, the richest categories are winter provisions (n=50), vegetable dishes (n=46), pastries (n=42), and soups (n=39). In terms of frequency of mention, the most commonly cited categories were pastries, winter provisions, and soups. Foods such as topalak soup, arabaşı soup, chicken soup, yufka bread, bazlama, spinach börek, and cheese börek indicate the central role of cereals and flour-based products in Yörük cuisine. Dairy products such as yogurt, cheese, butter, çökelek, and ayran also occupy an important place, confirming the continuing significance of animal-based production in Yörük foodways. In addition, winter preparations such as pickles, dried vegetables, tarhana, preserves, dried fruits, and legumes demonstrate the importance of seasonality, storage, and long-term food security in this culinary culture. An important finding of the study concerns the representation of meat-based dishes. Although previous literature often emphasizes red meat, goat meat, dairy products, and cereals as the main components of Yörük cuisine, the present study reveals a more nuanced picture. In terms of dish diversity, red meat dishes were more broadly represented than poultry-based dishes (n=35 vs. n=25); however, in terms of frequency of mention, poultry-based dishes were cited more commonly by participants. This discrepancy suggests that while red meat retains historical depth in Yörük cuisine, poultry has become more prominent in everyday culinary practice. This finding should not be interpreted as indicating actual consumption quantity; rather, it reflects the diversity and frequency of dishes remembered, reported, and practiced by participants. The prominence of poultry-based dishes in everyday mention may be associated with the transition to settled life, changing economic conditions, and the greater accessibility of poultry meat in contemporary daily life. Traditional cooking spaces and utensils also emerged as important indicators of cultural continuity. Participants stated that cooking was carried out both inside and outside the house depending on the season, the type of food, and practical needs. The use of the saçayağı/sayacak, alan ocak, wood-fired oven, sac, cauldron, sini, and copper utensils shows that material culture remains an essential part of Yörük culinary identity. Similarly, storage areas such as the pantry, granary, under-straw storage, and underground spaces reflect the practical knowledge developed to preserve food under changing seasonal conditions. The study concludes that Mersin Yörük culinary culture is a dynamic form of intangible cultural heritage. It preserves traces of nomadic life while adapting to contemporary socio-economic conditions. The persistence of traditional terminology, communal cooking roles, food preservation techniques, and material kitchen culture demonstrates that Yörük cuisine continues to function as a carrier of cultural identity and collective memory. Based on the findings, several recommendations can be made. First, traditional recipes, cooking methods, preservation techniques, kitchen utensils, and local culinary terms should be systematically documented through written, visual, and oral history materials. Second, local governments, universities, public education centers, and cultural institutions should organize workshops, gastronomy festivals, and educational programs to transfer Yörük culinary knowledge to younger generations. Third, Yörük cuisine should be evaluated within the framework of sustainable gastronomy tourism, while avoiding the loss of authenticity through excessive commercialization. Fourth, suitable local foods and products may be considered for geographical

indication processes in order to support both cultural preservation and local development. Finally, future studies should compare Yörük culinary practices in different regions of Turkey and examine how sedentarization, modernization, tourism, and changing economic conditions transform traditional foodways. In conclusion, Yörük culinary culture is not a static remnant of the past but a living and adaptive cultural heritage. Its preservation requires not only recording traditional dishes but also safeguarding the social relations, local terminology, ritual practices, and intergenerational knowledge systems that give these dishes their cultural meaning.