

	ADİYAMAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ DERGİSİ ISSN: 1308-9196 / e-ISSN:1308-7363 Yıl: 19 Sayı: 53 Ağustos 2026 Yayın Geliş Tarihi: 01.05.2026 Yayına Kabul Tarihi: 06.08.2026 DOI Numarası: https://doi.org/10.14520/adyusbd.1942270 Makale Türü: Araştırma Makalesi/Research Article Atıf/Citation: Özdemir, Ö. ve Şahan, M. (2026). Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi. <i>Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi</i>, (53), 601-635.
---	---

SOSYAL PRATİKLER KURAMI ÇERÇEVESİNDE ADİYAMAN FIRIN KÜLTÜRÜNÜN GELENEKSEL YEMEKLERİN UNUTULMASINA ETKİSİ

Özden ÖZDEMİR* Memet ŞAHAN**

Öz

Bu çalışma, Adıyaman'daki mahalle fırını kültürünün geleneksel yemeklerin unutulmasına etkisini Sosyal Pratikler Kuramı ve Somut Olmayan Kültürel Miras yaklaşımı çerçevesinde incelemektedir. Araştırma nitel araştırma yaklaşımı doğrultusunda tasarlanmış, olgubilim deseni benimsenmiş ve Adıyaman merkezde yaşayan 13 fırın kullanıcısı ile 7 fırıncıdan oluşan toplam 20 katılımcıyla yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler MAXQDA programı ile analiz edilmiştir. Bulgular, mahalle fırınlarının özellikle lahmacun, Adıyaman tavası, hıtap ve dövmeç gibi yemeklerde yoğun biçimde kullanıldığını; kullanım

*  Dr. Öğr. Üyesi, Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ozden.oz@outlook.com, Adıyaman/Türkiye.

**  Dr. Öğr. Üyesi, Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, msahan@adiyaman.edu.tr, Adıyaman/Türkiye.

gerekçelerinin başlıca lezzet, pratiklik ve zaman tasarrufu olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte mahalle fırını kültürü geleneksel yemekleri doğrudan ortadan kaldırmamakta; ev içi pişirme süreçlerini ev ve fırın arasında paylaştırarak teknik bilgi, beceri ve ustalık aktarımını zayıflatmaktadır. Ayrıca hijyen ve gıda güvenliği boyutunun bu kültürün sürdürülebilirliği açısından önemli olduğu belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Adıyaman, mahalle fırını, sosyal pratikler kuramı, geleneksel yemekler, somut olmayan kültürel miras

THE EFFECT OF ADIYAMAN NEIGHBORHOOD OVEN CULTURE ON THE LOSS AND TRANSFORMATION OF TRADITIONAL FOOD PRACTICES WITHIN THE FRAMEWORK OF SOCIAL PRACTICE THEORY

Abstract

This study examines the effect of neighborhood oven culture in Adıyaman on the forgetting of traditional foods within the framework of Social Practice Theory and the Intangible Cultural Heritage approach. The research was designed as a qualitative study based on a phenomenological pattern and involved semi-structured interviews with 20 participants, including 13 oven users and 7 oven operators living in central Adıyaman. The data were analyzed through MAXQDA. Findings indicate that neighborhood ovens are used most intensively for foods such as lahmacun, Adıyaman tava, hitap, and dovmeç, and that the main reasons for use are taste, practicality, and time saving. However, neighborhood oven culture does not directly eliminate traditional foods; rather, it redistributes domestic cooking processes between home and oven and weakens the intergenerational transfer of technical knowledge, skills, and craftsmanship. The study also shows that hygiene and food safety constitute a critical dimension for the sustainability of this cultural practice.

Keywords: neighborhood oven culture, social practice theory, traditional foods, intangible cultural heritage

1. GİRİŞ

Geleneksel yemek pişirme uygulamaları, kuşaktan kuşağa aktararak bilgi ve beceriler aracılığıyla yaşayan bir kültürel mirası meydana getirmektedir. Nitekim UNESCO, 2003 tarihli Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesinde toplulukların kültürel kimliğinin parçası olarak gördüğü uygulama ve becerilerin, nesiller arası aktarım yoluyla yaşatıldığına vurgu yapmaktadır (UNESCO, 2003). Bu “yaşayan miras”ın devamlılığı, onu yaşatan topluluk içinde anlamını koruması ve yeni nesillere aktarılmasıyla mümkündür. Ancak modern yaşamın getirdiği koşullar, şehirleşme ve küreselleşmenin de etkisiyle bu tür geleneksel pratiklerin aktarımı giderek zorlaşmaktadır. Gelişmiş ve gelişmekte olan birçok toplumda hazır ve dışarıdan yemek alternatiflerinin yaygınlaşması, evde yemek yapmayı bir zorunluluktan ziyade isteğe bağlı bir tercih haline getirmiştir (Mills ve diğerleri, 2020; Singh vd., 2024). Günümüzde yaşanan zaman kıtlığı, yoğun çalışma hayatı ve hazır gıdalara erişimin kolay olması gibi nedenler evde geleneksel yemek pişirme sıklığını azaltan başlıca etkenler olarak gösterilmektedir (Griffith, Jin ve Lechene, 2022; Jabs ve Devine, 2006). Bu alandaki dönüşüm yalnızca beslenme biçimlerini değil, “ev yapımı yemek” kavramının kendisini de dönüştürmekte; nitekim nelerin evde pişirme sayıldığına dair algılar da genişlemektedir (Mills vd., 2020). Sonuç olarak, kuşaklar arası yemek pişirme bilgi ve becerilerinin aktarımında bir zayıflama olduğuna dair kaygılar literatürde dile getirilmektedir (Jaffe ve Gertler, 2006).

Türkiye’nin güneydoğusundaki yer alan Adıyaman ili, geleneksel mahalle fırını kültürünün halen canlılığını koruduğu örnekler arasında gelmektedir. Adıyaman’da uzun yıllardır süregelen mahalle fırınları, hemen her sokak başında bulunan ve çoğunlukla meşe odunuyla ısıtılan taş fırınlar olarak tanımlanabilir.

Yerel halk, evlerde hazırladıkları tepsi yemeklerini – örneğin et ve sebzelerin bulunduğu *Besni tavası* veya kavurmalı *hıtap* gibi yöresel lezzetleri – pişirmek üzere bu fırınlara götürmeyi günlük yaşamın bir parçası haline getirmiştir (Çam, 2023). Mahalle fırınları hem önemli bir sosyalleşme ortamı sunmakta hem de odun ateşinin kattığı lezzet sebebiyle tercih edilmektedir. Nitekim yörede “fırında olan daha lezzetlidir” inancı oldukça yaygındır ve misafir ağırlama gibi durumlarda fırın kullanımı bir nevi prestij göstergesi kabul edilmektedir. Bu uygulama, birçok aile açısından zaman ve emek tasarrufu da sağladığından, geleneksel evde yemek pişirme yükünü önemli ölçüde azaltmaktadır.

Diğer yandan mahalle fırınlarına gösterilen bu yoğun ilgiyle birlikte “mahalle fırınlarının yoğun olarak kullanılması evde yemek yapma uygulamalarını hangi yönden dönüştürmektedir? Bu dönüşüm evde yemek yapma yeteneğinin kazanılmasında ve kuşaklar arası aktarımında nasıl bir etki yaratmaktadır?” gibi bazı sorular gündeme gelmektedir. Bu çalışmayla, Adıyaman özelinde mahalle fırınlarının kullanımı ve evde yemek pişirilmesi arasındaki kurulan ilişkinin Sosyal Pratikler Kuramı ve Somut Olmayan Kültürel Miras yaklaşımı bağlamında açıklanması ve nitel araştırma kapsamında kesin bir nedensellik iddiasından çok bu dönüşümün mekanizmaların ortaya konulması amaçlanmıştır.

Bu bakımdan çalışma, mahalle fırınlarının kullanımının evde yemek pişirmede kullanılan araçları, mekânı, erişimi ve zamanı nasıl dönüştürdüğünü, gerçekleştiren dönüşümle birlikte pişirme becerilerinde ve kuşaklararası aktarımda ne gibi değişimler meydana getirdiği incelenmiştir. Diğer yandan mahalle fırınlarının hangi koşullarda geleneksel yemeklerin sürekliliğine katkı sunacağı ve hangi koşullarda ise unutmaya riskini arttırabileceği göz önünde bulundurularak, bu tür etkilerin hangi koşul ve şartlarda meydana geldiği tartışılmıştır.

2. KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Sosyal Pratikler Kuramı (SPT)

Uzun bir geçmişe sahip olan sosyal pratikler kuramı farklı yaklaşımlardan beslenerek günümüzdeki şeklini almıştır. Mikro (özne) ve Makro (nesnel/sistemsel) ilişkisinin kavramsallaştırılmasına yardımcı olan Marx (1961,2006), Habermas (1987,1984), Bourdieu (1977,1990) gibi birçok sosyolog bu teorinin gelişmesine katkıda bulunmuştur (Büchs ve Koch, 2017). Günümüzde sosyal pratikler kuramının farklı versiyonları bulunsu da bu yaklaşımlar toplumun öznel ve nesnel boyutlarını birbirinden farklı iki dünya olarak değil insanların günlük hayatta yaptıkları ve söyledikleri birbirini şekillendirerek sosyal pratikler bünyesinde bir araya geldiği bir bütün olarak değerlendirmektedir (Schatzki, 1996).

Sosyal pratikler kuramı, gündelik olarak gerçekleşen eylemleri bireylerin tekil davranışlarından ziyade, daha geniş uygulamaların bütünü içinde ele almaktadır. Bu yaklaşıma göre bir pratik, birbirine bağlı üç temel ögenin dinamik birleşimiyle var olur: maddeler (araç-gereçler, fiziksel altyapı ve nesneler), yeterlikler (beceriler, bilgi ve teknikler) ve anlamlar (bu pratiğe atfedilen kültürel değerler, normlar ve algılar). Shove, Pantzar ve Watson (2012), bir uygulamanın sürdürülebilmesi ve değişiminin bu üç öge arasındaki ilişkilerde meydana gelen dönüşümlerle açıklanabileceğini belirtir. Başka bir deyişle, bir uygulama zaman içinde benimsenecekse, gerekli maddi altyapı, o uygulamayı yapabilecek beceri kapasitesi ve uygulamaya yönelik anlam dünyası bir arada var olmalıdır; bu öğelerden biri zayıflarsa uygulama da zayıflar veya şekil değiştirir (Hyysalo, 2013).

Adıyaman'daki evde yemek pişirme pratiğini SPT ışığında incelediğimizde, bu üç ögenin yeniden yapılandığını görüyoruz. Maddî öge bakımından, mahalle

fırınlarının kolay erişilebilir bir altyapı olarak varlığı öne çıkmaktadır. Neredeyse her mahallede bulunan bu fırınlar, çoğunlukla odun ateşi sayesinde yüksek ısı ve kendine özgü bir pişirme ortamı sunarak, ev mutfaklarının sağladığından farklı bir maddi imkân yaratır. Yeterlik ve beceri ögesi açısından ise, geleneksel yemek tariflerini hazırlayıp pişirme konusundaki ustalığın kısmen “fırın ustalarına” devredilmesi söz konusudur. Örneğin eskiden evin büyükleri tarafından öğrenilen tepsi yemeği pişirme teknikleri şimdi fırın çalışanlarının uzmanlık alanına girmektedir. Bu durum ev içinde bir beceri erozyonu (de-skilling) yaratabilir (Fujita ve Nukaga, 2021); çünkü zamanla genç kuşaklar bu yemekleri baştan sona kendi mutfaklarında yapmadıkları için pişirme pratiğinden uzaklaşmaktadır. Anlam ögesi ise, mahalle fırınında pişirmenin etrafında şekillenen yeni norm ve değerleri kapsamaktadır. Adıyaman kültüründe fırında pişen yemeğin “daha lezzetli” olduğu yaygın bir inanış haline gelmiştir; ayrıca misafire fırından gelen bir yemeğin ikram edilmesi, hem ev sahibine iş yükünü azaltan bir kolaylık hem de itibarlı bir davranış olarak görülmektedir. SPT perspektifine göre, evde yemek pişirme uygulamalarından fırına devredilen hibrit (evde hazırlanıp fırında pişirilmesi) bir pratiğe geçiş, bu üçgenin her köşesinde gerçekleşen değişimle mümkün olmuştur. Mahalle fırınlarının maddi varlığı ve çekiciliği, ev halkının pişirme becerilerinin kullanılma biçimini değiştirmekte; uygulamayla ilişkili anlamlar da “ev yemeği” kavramının yeniden tanımlanmasına yol açmaktadır. Bu geçiş, pratiklerin nasıl dönüştüğünü açıklayan genel kuramsal çerçeveye uyumludur: Yeni bir pratik (mahalle fırını kullanma) mevcut pratikle (evde pişirme) yarışırken, ilgili öğeler arasında yeni bağlantılar kurulur ve eski bağlantılar kopar; sonuçta gündelik yaşam içindeki rutinler farklı bir biçimde yeniden üretilir (Shove, Pantzar ve Watson, 2012a; Southerton, 2009).

2.2. Somut Olmayan Kültürel Miras ve Aktarım

Geleneksel mutfak uygulamalarının değeri, sadece beslenme açısından verdikleri katkılarla değil, aynı zamanda kültürel kimliğin yansıtılması ve toplumsal bağların pekiştirilmesiyle de ölçülür. UNESCO tarafından kavramsallaştırılan Somut Olmayan Kültürel Miras; yemek yapma bilgi ve becerilerini bu mirasın ayrılmaz bir ögesi olarak görmektedir. Bu kapsamda, herhangi bir geleneksel yemeğin tarifinin ve pişirme tekniğinin kuşaklar arası aktarımı, sadece gastronomi mirasının devamlılığı değil, aynı zamanda o topluluğun kimlik ve aidiyet duygusunun sürmesi anlamına gelir (UNESCO, 2003). Somut olmayan mirasın yaşatılması, bugünün nesillerinin o pratiği devam ettirmesi ve ileriki nesillere aktarabilmesiyle mümkündür. Aktarım zincirinde meydana gelecek herhangi bir zayıflama veya kopma durumunda ise, ilgili pratikler kırılğan hale gelerek unutulma tehlikesiyle karşı karşıya kalır. Nitekim UNESCO, göç kentleşme ve kitle iletişim araçları gibi geleneksel bilgi ve becerilerin aktarımını sekteye uğratan toplumsal değişimleri birer tehdit olarak kabul etmektedir (UNESCO, 2017, 2024). Bu tehditlere karşı çözüm ise ancak ilgili toplulukların ve paydaşların bilinçli çabalarıyla mümkün olabilmektedir. Gıda uygulamaları özelinde, UNESCO son yıllarda gastronomik miras unsurlarını Somut Olmayan Kültürel Miras listelerine dahil ederek yemek kültürünün korunması konusuna dikkat çekmiştir. Bu tür girişimler, küreselleşmenin yerel mutfaklardaki baskısını azaltarak genç nesillerin geleneksel tatlarla bağını kuvvetlendirmek amacını taşımaktadır (Ceisel, 2015).

Adıyaman özelinde değerlendirdiğimizde, evde yemek pişirme uygulamalarının zayıflaması yalnızca bir yaşam biçimi değişimi değil, aynı zamanda kültürel mirasın bir boyutunun aşınması anlamına gelmektedir. Bu yörede yaşayan ailelerin birçoğu, bazı geleneksel yemekleri günümüzde sadece mahalle fırınından temin etmeyi olağan durum haline getirmişse, bu yemeklerin

hazırlanışıyla ilgili incelikler ev ortamında daha az uygulanıyor anlamına gelmektedir. Bu durumda, örneğin Adıyamanlı bir genç, anneannesinin ustalıklı yaptığı bir yemeği öğrenme fırsatını bulamayabilir çünkü o yemek artık evde yapılmamaktadır. UNESCO açısından bakıldığında, bu tür bir kopuş, kültürel sürekliliğin devamı açısından alarm vericidir. Nitekim Tuncer (2023) tarafından Adıyaman mutfak kültürü üzerine yapılan bir etnografik çalışmada, kentin yöresel yemeklerinin kayıt altına alınıp gelecek nesillere aktarılması gerektiğini özellikle vurgulamıştır. Somut olmayan miras yaklaşımı, uygulamaların sadece var olmasını değil, aynı zamanda toplumlar arasında aktarılmasının gerektiğinin de üzerinde durmaktadır (Pratt, 2013). Bu yüzden, evde yemek pişirme becerilerinin günlük hayatta kullanılmaya devam etmesi, sadece aile bireylerinin sağlığı veya ekonomi için değil, kültürel mirasın sürdürülmesi için de hayati önemde görülmelidir. Bu kapsamda çalışma sonucunda elde edilen bulguların, 2003 sözleşmesinin “yaşayan miras” yaklaşımı çerçevesinde yerel ölçekte korunması önerilerine dönüştürülmesi amaçlanmıştır.

2.3. Mahalle Fırınları Bağlamında Bütünleşik Kuramsal Çerçeve: Sosyal Pratikler Kuramı ve Somut Olmayan Kültürel Miras

Türk mutfak kültüründe yüzyıllık bir geçmişe sahip olan mahalle fırınları, Osmanlı döneminden bu yana hem kentsel hem de kırsal yerleşim yerlerinin ayrılmaz bir parçası olmuştur ve hâlâ bu varlığını sürdürmektedir. Osmanlı’da “ekmekçi fırınları” olarak da isimlendirilen ve devlet tarafından denetlenen fırınlar, sadece ekmeklerin yapıldığı yerler değil; aynı zamanda sosyal etkileşim ve kültürel alışverişin de gerçekleştiği mekânlar olarak da rol oynamıştır (Göde, 2017; Yıldırım, 2001). Aynı şekilde Cumhuriyet döneminde de faaliyetlerine devam eden mahalle fırınları yöre halkının evde yaptığı tepsi yemeklerinin pişirilmesinde kullanılmıştır (Göde, 2017). Mahalle fırınları günümüzde halen Adıyaman’da yoğun şekilde kullanılmakta olup, evlerde hazırlanan yemekler

Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi
meşe odunuyla ısıtılan fırınlarda pişirilmektedir. Yemeklerin mahalle fırınlarında pişirilmesi bir gelenek olmanın ötesinde toplumsal bir pratik hâlini almış durumdadır.

Bu araştırmada, Sosyal Pratikler Kuramı ile Somut Olmayan Kültürel Miras yaklaşımı bir araya getirilerek kavramsal bir çerçevenin oluşturulması amaçlanmıştır. SPT, mahalle fırını olgusunun evdeki yemek uygulamalarını nasıl dönüştürdüğünü anlamamıza yardımcı olurken, kültürel miras bakış açısı bu dönüşümün sonuçlarıyla ilgili bir değerlendirme yapmamıza olanak tanımaktadır. SPT sayesinde, fırın kullanımının Adıyaman'da günlük hayatın rutinleri arasına girmesiyle maddi-yeterlik-anlam öğelerinde ne gibi değişimlerin yaşandığının açıklanması amaçlanmıştır. Fırınlara günlük yaşamda sağladığı maddi kolaylık ve lezzet açısından üstünlük, bu pratiklerin anlamlarını değiştirirken; evde yemek hazırlamaya yönelik yeteneklerin kullanılmaması, ev içi uygulamaların zayıflaması ve çözülmesine sebep olabilmektedir. Öte yandan, somut olmayan miras yaklaşımı aracılığıyla bu değişimin uzun vadedeki etkisini, yani geleneksel bilgi ve becerilerin unutulma riskinin açıklanması hedeflenmektedir. Birlikte ele alınan, iki teorik çerçeve şunları gözler önüne sermektedir: Mahalle fırınlarının revaçta olması gibi bir pratik değişim, sadece pratik düzeyde kalmayıp kültürel bellek ve kimliğe yönelik bir konu haline gelmektedir. Dolayısıyla, çalışmanın teorik dayanağı, uygulamaların dönüşümü ile kültürel sürdürülebilirlik arasında köprü kurarak, Adıyaman örneğinde geleneksel yemek yapma uygulamalarından uzaklaşmasının ardındaki mekanizmaları ve bunun kültürel sonuçlarını bütüncül biçimde anlamamızı sağlamaktadır. Verilerin bütünlüklü çerçevede değerlendirilmesiyle uygulamadaki değişimlerin mikro süreçleri ve bu değişimin Somut Olmayan Kültürel Miras üzerindeki sonuçlarının veriler aracılığıyla sağlıklı şekilde yorumlanmasına katkıda bulunması amaçlanmıştır.

3. YÖNTEM

3.1. Araştırma Deseni

Bu araştırma nitel desende yürütülmüştür. Nitel araştırma yöntemi, bireylerin oluşturduğu anlamları anlamak ve deneyimlerini keşfetmek için kullanılır. Temel hedef, katılımcıların incelenen duruma ait bakış açılarını anlamaktır. Bu süreçte, araştırmacının değil, katılımcıların bakış açısına odaklanılır. Ayrıca, kişilerin deneyimlerini ve bu deneyimleri nasıl yorumladıklarını anlamak da önemlidir. Bu nedenle, araştırma sürecinde katılımcıların bakış açıları ve deneyimleri kilit rol oynamaktadır. Bu yöntem, gözlem, görüşme ve belge analizi gibi çeşitli veri toplama tekniklerini kullanır ve araştırmanın nesnel olmaktan ziyade katılımcı merkezli olduğunu vurgular (Merriam, 2018). Araştırmada fenomenoloji (olgubilim) deseni kullanılmıştır. Fenomenoloji deseni, insanların bireysel ve toplu deneyimlerini nasıl yorumladıklarına odaklanır. Bu desen, bireylerin algıları, duyguları ve deneyimleri üzerinde durarak, bunların nasıl anlamlandırıldığını inceler (M.Q. Patton, 2002). Bu çalışmayla Adıyaman'da mahalle fırını kullanımının evde yemek pişirilmesi ve nesiller arasındaki aktarımının yansımaları araştırıldığı için fenomenoloji deseni etkili bir desen olarak görülmüştür.

3.2. Çalışma Grubu

Çalışma alanı Adıyaman olarak belirlenmiştir. Çalışma grubu ise Adıyaman ilinde yaşayan 13 fırın kullanıcısı ve 7 fırıncı olmak üzere toplamda 20 kişiden oluşmaktadır. Çalışma grubu oluşturulurken mahalle fırınlarını düzenli olarak kullanıldığı düşünülen kişilere ulaşmak için amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Böylece konu hakkında geniş bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışılmasına olanak tanımaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2011). Görüşmeye katılan katılımcıların verdikleri bilgiler katılımcıların kimliklerinin açığa çıkmadan sunulabilmesi aynı zamanda karışıklığa da meydan

Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi vermemek için kodlama yapılmıştır. Fırın kullanıcılarına K, fırıncılara ise F şeklinde kodlar verilmiştir. Araştırmaya katılan katılımcıların bilgileri Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Belirleyici Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Meslek
K1	Kadın	-	Emekli
K2	Kadın	63	Ev Hanımı
K3	Kadın	55	Ev Hanımı
K4	Erkek	45	İdari Personel
K5	Kadın	42	Ev hanımı
K6	Kadın	63	Ev Hanımı
K7	Kadın	33	Özel Eğitim Öğretmeni
K8	Kadın	43	Ev hanımı
K9	Kadın	50	Ev hanımı
K10	Kadın	42	Memur
K11	Erkek	26	Makine Mühendisi
K12	Erkek	56	Memur
K13	Kadın	42	Memur
F1	Erkek	-	Fırıncı
F2	Erkek	27	Fırıncı
F3	Erkek	47	Fırıncı
F4	Erkek	45	Fırıncı
F5	Erkek	52	Fırıncı
F6	Erkek	44	Fırıncı
F7	Erkek	46	Fırıncı

Tablo 1’de görüldüğü üzere katılımcılar farklı meslek gruplarından ve farklı yaş gruplarına ait kişilerden oluşmaktadır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Araştırmanın verileri görüşme formu aracılığı ile elde edilmiştir. Literatür taraması yapıldıktan sonra araştırmanın amaçları doğrultusunda görüşme soru formu oluşturulmuştur. Araştırmanın geçerliliğini sağlamak için görüşme formu hazırlanırken gastronomi ve sosyoloji alanındaki öğretim üyelerinin görüşüne başvurulmuş ve çalışma grubu dışındaki 3 kişi ile görüşme yapılmıştır. Bu

uygulamaların sonucu doğrultusunda soru formunun son şekli verilmiştir. Hazırlanan yapılandırılmış soru formları ile Adıyaman'ın fırın kültürüne dair sorular sorulmuştur. Görüşme soruları Ek 1'de sunulmuştur.

3.4. Verilerin Toplanması

Bu araştırma için kullanılan veriler, nitel araştırma yöntemleri içerisinde en çok tercih edilen tekniklerden görüşme tekniği uygulanmıştır. Görüşme, belirli ve önemli bir amaç doğrultusunda gerçekleştirilen, soru-cevap yöntemiyle karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecidir (Bell, Bryman ve Harley, 2022; Stewart ve Cash, 1985). Aynı zamanda bir bireyin iç dünyasına girmek ve onun bakış açısını anlamak görüşmenin amacı olarak tanımlanmaktadır (Patton, 1987). Bu çalışma için yapılan görüşmeler Kasım 2025-Ocak 2026 tarihleri arasında Adıyaman merkezde yaşayan ve mahalle fırınlarını yemek pişirmek için kullandığı düşünülen ve fırınları işleten 20 kişiyle gerçekleştirilmiştir. Görüşme öncesinde katılımcıların araştırma ile ilgili bilgilendirilmesi yapılmış olup, katılımcılardan randevu talep edilerek belirlenen yer, tarih ve saatte yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler başlamadan önce konu hakkında tekrar açıklama yapılmış ve ses kaydı için kendilerinin müsaadesi alınmıştır. Görüşmeler sırasında herhangi bir yönlendirme yapılmamasına dikkat edilerek sorular sorulmuştur. Görüşmeler ortalama 20 dakika sürmüştür.

3.5. Verilerin Analizi

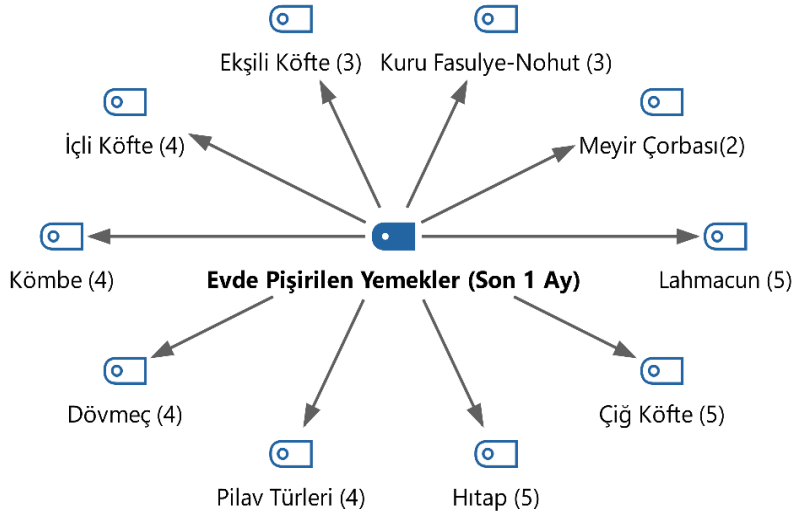
Veriler MAXQDA veri analiz programıyla analiz edilmiştir. MAXQDA, nitel verilerin işlenmesinde, analizlerin yapılmasında ve görselleştirilmesinde araştırmacılar için çeşitli imkanlar sunan geniş kapsamlı bir yazılımdır. Nitel veri analizini hızlı ve kolay hale getiren bu araç, Temellendirilmiş Teori, nitel içerik analizi ve söylem analizi gibi yöntemler için kullanıma uygundur (Dereli, 2023; Marjaei, Ahmadianyazdi ve Chandrashekara, 2019).

Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi

Analiz kısmında görüşme verileri Shove vd.'nin (2012b) "madde (mekân, araç-gereç fırına erişim ve zaman), yeterlik (bilgi, beceri ve deneyim), anlam (ev yemeği, geleneksellik ve ustalık) bileşenleri temelinde ön kodlara ayrılmıştır. Bunun yanında uygulamalar nasıl öğreniliyor, bu uygulamaların sürekliliği kim tarafından sağlanıyor ve uygulamaların nasıl zayıflayıp, güçlendiği ile ilgili temalar oluşturulmuştur. Bu şekilde unutma kavramı sadece yemek listesinin küçülmesi değil aynı zamanda yemekleri yapabilme becerilerinin de azalması, püf noktalarının bilinmemesi ve tarif aktarımlarının azalması gibi kavramlar da tartışılmıştır.

4. BULGULAR

Bu bölümde, araştırmanın amacı doğrultusunda elde edilen bulgular ve katılımcı anlatıları MAXQDA analizleri doğrultusunda ele alınmış; evde pişirilen yemekler, pişirme sıklığı ve bu pratiklerin mahalle fırını kültürüyle kurduğu ilişki temelinde incelenmiştir.



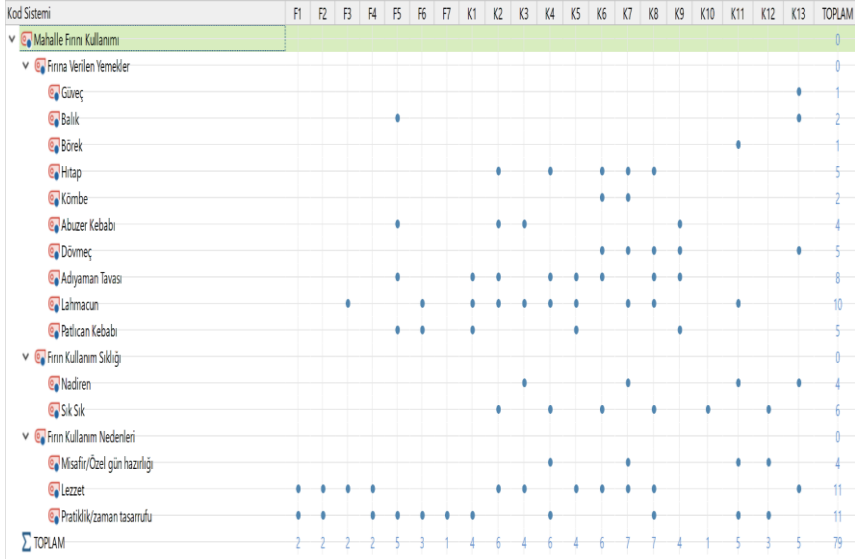
Şekil 1: Son Bir Ayda Evde Pişirilen Yemekler

Katılımcılar son bir ayda evde en çok lahmacun, çiğ köfte ve hıtap yaptıklarını, bunları sırası ile pilav çeşitleri, dövmeç, kömbe ve içli köftenin takip ettiği görülmektedir. Ekşili köfte, kuru fasulye/nohut ve meyir çorbalarının ise daha az yapıldığı ifadesine rastlanmıştır. Bu durum geleneksel yemek pişirme alışkanlıklarının tamamen yok olmadığını, fakat günlük yaşamda, evde belli başlı yemeklerin daha çok pişirildiğini göstermesi açısından önemlidir. Özellikle fırınla ilişkili yemeklerin varlığı evde pişirme ile fırına götürme arasında birleşik bir alışkanlığın ortaya çıktığına işaret etmektedir.

Elde edilen bu bulgular, Sosyal Pratikler Kuramı çerçevesinde değerlendirildiğinde evde yemek pişirme uygulamalarının artık eski şekliyle hem kullanılan ekipmanlar hem yemek yapma becerileri hem de emeğe yüklenen anlam boyutları üzerinden tartışılabileceğini göstermektedir. Diğer yandan lahmacun ve hıtap türü yemeklerin ön planda olması, geleneksel mutfak uygulamalarının kaybolmasından ziyade fırın kültürü ekseninde yeniden şekillendiğini göstermektedir. Buna karşın çiğ köfte gibi popüler geleneksel yemeklerin sahip olduğu güçlü kültürel anlamdan dolayı evde uygulama düzeyinde canlılıklarını koruduğunu göstermektedir. Bu yüzden Adıyaman özelinde geleneksel yemeklerin unutulması, bütün yemekleri aynı ölçüde etkileyen bir kayıp olmaktan ziyade bazı uygulamaların devam ederken bazılarının kırılma ve dönüşmesi ya da fırın kültürüne dönüşmesi şeklinde değerlendirilmesi daha doğru olacaktır. Bununla birlikte evde yemek yapma uygulamalarının geçmişe göre ne kadar değiştiği veya yeniden şekillendiğine dair kesin yorum yapmak için katılımcıların geçmişte mevcut yemekleri ne sıklıkta yaptıkları ve yaparken hangi ekipmanları kullandıklarına dair verilerin bulunması gerekmektedir. K6 bu durumu şöyle ifade etmektedir

“Kömbe, içli köfte, bulgur pilavı, domates pilavı, sıkma, dövmeç. Haftada bir, 20 günde bir böyle işte kademeli kademeli pişiriyorum. (K6)”

Şekil 2’de mahalle fırınına verilen yemekler, kullanım sıklığı ve kullanım nedenleri yer almaktadır



Şekil 2: Mahalle fırınının kullanımı

Mahalle fırınlarının kullanımına dair MAXQDA matrisi, 13 kullanıcı ve 7 fırıncının ifadelerinde fırın kullanımının belirli yemeklerde yoğunlaştığını göstermektedir. Mahalle fırınında en çok pişirildiği belirtilen ürün lahmacun olurken, sırasıyla Adıyaman tavası, hıtap, dövmeç ve fırın kebabı takip etmektedir. Bu da bizlere, mahalle fırınlarının kullanımının rastgele yapılmadığını, daha çok yüksek ısı, pişirme standardı ve teknik açıdan ürünün fırına uygunluğunu gerektiren ürünlerde uygulandığını göstermektedir. Katılımcıların belirttiği ifadelerde fırın kullanım nedenleri arasında lezzet ve pratiklik/zaman tasarrufu gibi temalar en güçlüleri olarak ön plana çıkmaktadır. Kullanım sıklığına yönelik kodlardaysa “sık kullanırım”ın en çok verilen cevap olması, mahalle fırın kullanımının geçici

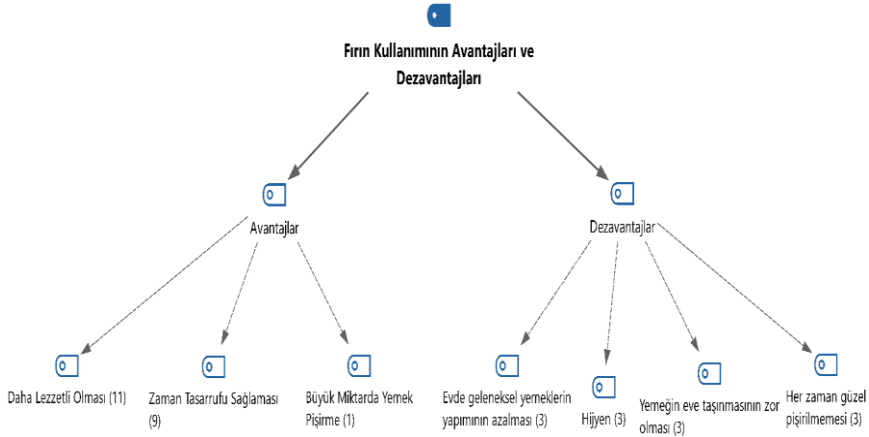
olarak kullanımından ziyade günlük hayatın bir parçası haline geldiğini ve “fırın kültürü” şeklinde yeni bir kültürün oluştuğunu göstermektedir.

Bu bulgulara Sosyal Pratikler Kuramı çerçevesinde bakıldığında, mahalle fırınlarının kullanımının maddi, anlamsal ve beceri temelli boyutlarının aynı zamanda değiştiğini ortaya koymaktadır. Maddi boyutta taş fırın ve yüksek ısı gibi etmenler bazı yemeklerin pişirilmesinde fırını avantajlı konuma getirmektedir. Anlamsal boyuttaysa “fırında pişenin daha lezzetli olduğu” yönündeki bakış açısı bu uygulamaları meşru hâle getirmektedir. Diğer yandan pratiklik ve zamandan tasarruf gibi gerekçelerin güçlü şekilde ortaya konması evde yemek pişirme işinin bir bölümünün dışarıya devredildiğini göstermektedir. Bu durum geleneksel yemeklerin tüketim aşamasında devam etmesini sağlayabilse de uzun vadede bu yemeklerin evde hazırlanıp pişirilmesine yönelik bilgi/becerin kuşaklar arası aktarımında zayıflamaya yol açabileceği düşünülmektedir. K02 ve K11 bu durumu şöyle ifade etmektedir.

“Mevsimine göre değişiyor... kışın haftada bir iki defa kullanıyorum. Yaz mevsiminde ise haftanın 3 4 günü kullanıyorum. Tava, dövmec, hıtap, lahmacun, Abuzer kebabi yemeklerinde genellikle kullanırım...bu yemekler odun ateşinde pistiginde daha lezzetli olduğu için (K02)”

“Çok fazla misafirimiz olduğu zaman kullanıyoruz. Lahmacun veya böreklerde mahalle fırınlarını tercih ediyoruz. (K11)”

Şekil 3’te fırın kullanımının avantajları ve dezavantajları yer almaktadır.



Şekil 3: Fırın Kullanımının Avantajları ve Dezavantajları

Mahalle fırınlarının kullanıma yönelik avantaj ve dezavantajların değerlendirilmeleri incelendiğinde ise avantajların daha baskın olduğu ortaya çıkmaktadır. Özellikle “daha lezzetli olması” ve “zaman tasarrufu sağlaması” en güçlü avantajlar olarak vurgulanmıştır. Diğer yandan Hijyen, taşıma gücü ve her zaman güzel pişirilmemesi sınırlı ölçüde dezavantajlar olarak vurgulanmıştır. En göze çarpan dezavantaj ise mahalle fırınlarının kullanımının evde geleneksel yemeklerin yapımının azaltılmasıdır. Bu fırının kullanımının sadece teknik açıdan kolaylık sağlaması şeklinde değil, aynı zamanda günlük yaşamda olumlu bir seçim olduğunu göstermesi açısından önemlidir.

Bu bulgular Sosyal Pratikler Kuramı çerçevesinde ele alındığında, mahalle fırını kullanımının özellikle anlam ve madde boyutlarında önem kazandığı görülmektedir. Fırında pişirilen yemeklerin daha lezzetli olduğuna yönelik genel kanı, uygulamanın kültürel anlam boyutunu güçlendirirken, iş yükünün azaltılması ve zaman tasarrufu, uygulamanın günlük hayatın temposuyla uyumlu şekilde hareket ettiğini göstermektedir. Diğer yandan evde geleneksel yemeklerin pişirilmesindeki azalmaya yönelik ifadeler, yeterlik boyutundaki

aşınmaya işaret etmektedir. Dolayısıyla Adıyaman özelinde mahalle fırınları, geleneksel yemeklerin üretiminin devam etmesini sağlarken, bu yemeklerin evde yapımına dayalı bilgi ve beceri aktarımını zayıflatacak bir etki üretmektedir. K01, K03, K08 ve F01 bu durumu şöyle ifade etmektedir.

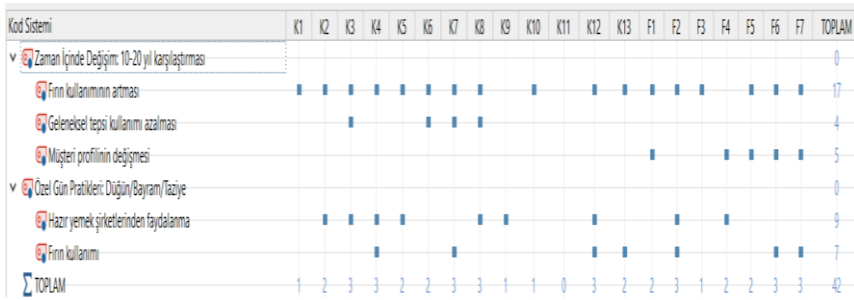
“Şimdi avantajı şöyle; başka bir şeyle ilgileniyorum, başka hazırlığımı yapıyorum. Getirip götürmede daha pratik oluyor. (K01)”

“Bana uzak olduğu için bir de hijyen açısından çok şey kullanmıyorum. (K03)”

“Avantajları şöyle, zaman açısından zaman kazanıyoruz aslında. Dezavantajları: Hijyen açısından bazen tedirgin olabiliyoruz. (K08)”

“Bayanlar evde yemek yapmıyor eskisi gibi artık kolaya kaçıyor. Yazın evde yemek yapan yok (F01)”

Şekil 4’te lezzet ve iyi pişme garantisi açısından fırının rolü yer almaktadır.



Şekil 4: Lezzet ve İyi Pişme Garantisi Açısından Fırının Rolü

Kullanıcı ve fırıncıların 10-20 yıl öncesiyle karşılaştırdıkları değerlendirmede, mahalle fırınlarının kullanımının belirgin biçimde arttığı gözlemlenmiştir. Bu artışın yaşandığını her iki grupta belirtmişlerdir. Bu şekliyle değişim ve dönüşüm sadece bireysel deneyim değil, toplumsal ölçekte gözlenen bir değişim olduğu

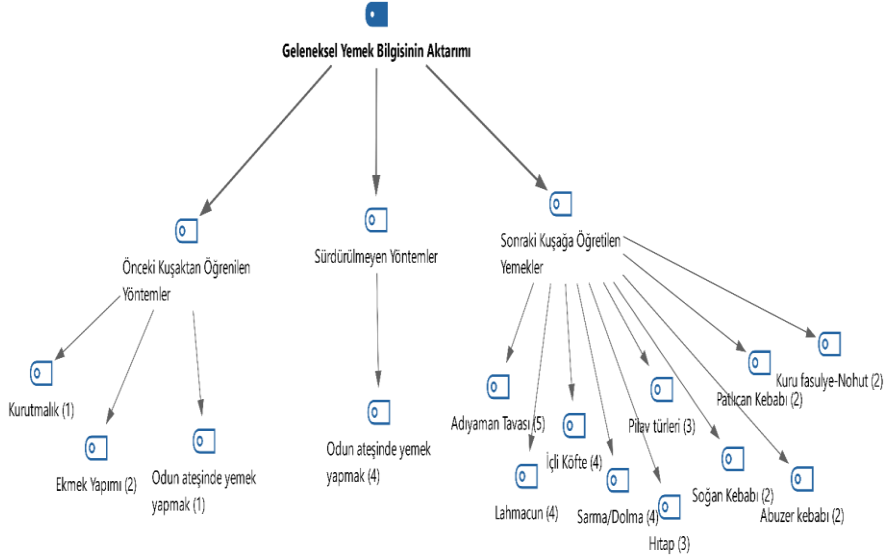
Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi anlaşılmaktadır. Kullanıcı açısından evdeki hazırlık ve tepsi bazlı uygulamaların azaldığı yönünde ifadelere rastlanmıştır. Fırıncılar ise müşteri profilinin zaman içerisinde değişim yaşadığını belirtmişlerdir. Özel gün uygulamalarında bir taraftan fırın kullanımı sürerken diğer yandan hazır yemek şirketlerinden hizmet alımının arttığı da görülmüştür. Ancak bu bulgu yorumlanırken bölgesel demografik dinamiklerin olası etkisi bir sınırlılık olarak göz önünde bulundurulmalıdır. Bu bulgular, geleneksel yemek üretiminin tamamen yok olmadığını, fakat üretim yeri, üreticiler ve hizmet sağlayıcı aktörler açısından yeniden şekillendiğini göstermektedir.

Sosyal Pratikler Kuramı bakımından değerlendirildiğinde ise, Adıyaman'da geleneksel yemek uygulamalarının madde, yeterlik ve anlam boyutları bakımından dönüşüm yaşadığını ortaya koymaktadır. Mahalle fırınları maddi bir altyapı olarak daha merkeze kayarken, evdeki hazırlık sürecinin gerilemesi yeterlik boyutunun da zayıfladığını düşündürmektedir. Özel günlerde hazır yemek şirketlerinin kullanımının artması ise geleneksel toplu yemeklerinin ticarileştiğini düşündürmektedir. Bu, yemeklerin törensel açıdan varlıklarını devam ettirmelerine rağmen, evde hazırlama ve kuşaklar arası aktarma süreçlerinde zayıflamaya neden olacağını göstermesi açısından önemlidir. Haliyle, Adıyaman özelinde geleneksel yemeklerin unutulması, yemeklerin ortadan yok olması anlamında değil, üretim bilgisinin aile içi aktarımdan ziyade profesyonel hizmet sağlayıcılara kayması şeklinde ortaya çıkan bir dönüşüm olarak düşünülmelidir. F05 ve F06 bu durumu şöyle ifade etmektedir.

“15 yıl önceye göre fırında pişirme daha fazla. Eskiye göre fırın yemeklerine daha fazla önem veriliyor. (F05)”

“Eskiden evde lahmacun içini hazırlar, fırına öyle getirirlerdi. Ama şimdi her aşamasını fırında yaptırıyorlar. (F06)”

Şekil 5'te geleneksel yemek bilgisinin aktarımı yer almaktadır.



Şekil 5: Geleneksel Yemek Bilgisinin Aktarımı

Geleneksel yemek bilgisinin aktarımıyla ilgili bulgulara ise kuşaklar arası devamlılığın teknik ve yemek boyutunda eşit şekilde korunmadığını ortaya koymaktadır. Araştırmaya katılanların daha önceki kuşaktan öğrendiklerini belirttikleri yöntemler, kurutmalık, ekmek yapımı ve odun ateşiyle yemek yapmak ile sınırlıyken, odun ateşinde yemek yapmak artık sürdürülmeyen yöntem olarak öne çıkmaktadır. Buna karşın sonraki kuşaklara aktarılan yemekler arasında Adıyaman tavaşı, lahmacun, içli köfte, sarma/dolma, hitap ve pilav türleri gibi daha geniş bir listenin yer aldığı görülmektedir. Burada da geleneksel mutfak bilgisinin tamamen ortadan kalkmadığı, fakat yoğun şekilde yemek isimleri üzerinden devam ettiği görülürken, üretim teknikleri ve ateş temelli uygulamaların sürdürülebilirliğinin daha da zayıfladığı düşünülmektedir.

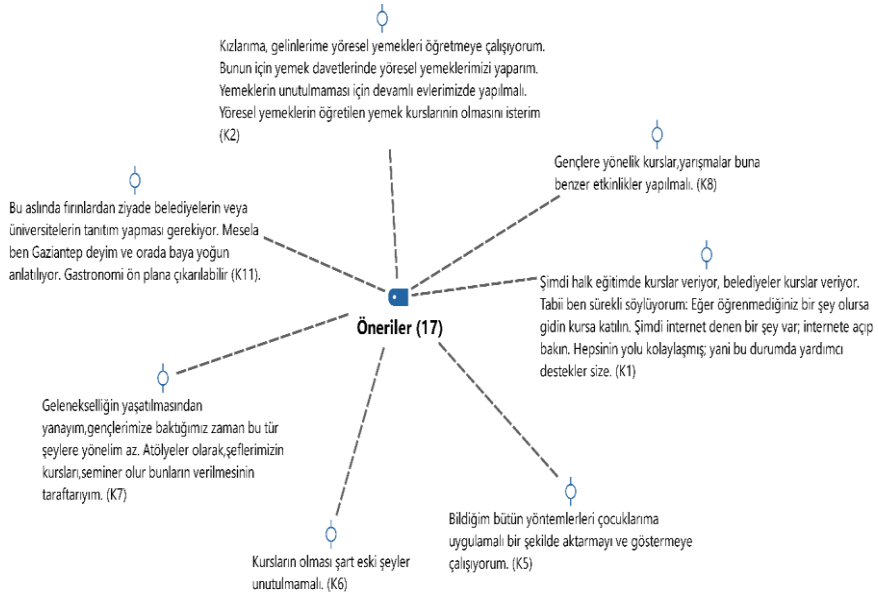
Bu bulgular Sosyal Pratikler Kuramı açısından değerlendirildiğinde, özellikle yeterlik ve madde boyutlarında evdeki uygulamalarda zayıflama yarattığı

Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi
görülmektedir. Odun ateşinde yemek yapmanın önceki kuşaklardan öğrenildiği fakat günümüzde sürdürülemeyen bir yöntem olarak ortaya çıkması, sadece teknik bilgi açısından değil, aynı zamanda bu bilginin uygulanabilirliğini mümkün kılan maddi altyapının artık evlerde yer almadığına işaret etmektedir. Diğer yandan Adıyaman tavası, lahmacun ve hitap gibi yemeklerin bir sonraki kuşaklara devredilmesi, geleneksel mutfaktaki yemeklerin seçici biçimde devam ettiğini göstermektedir. Bu da tarif ve ürün bilgisinin kısmen korunmasına rağmen, bu yemeklerin yapımına ilişkin temel tekniklerin ve evdeki uygulama alışkanlıklarının zayıflaması şeklinde ortaya çıkan bir dönüşüm olduğu düşünülmelidir. K05 ve K11 bu durumu şöyle ifade etmektedir.

“Yani Adıyaman yemekleri olarak mesela lahmacun, besni tavası ya da bir patlıcanlı kebabı falan mahalle fırına gönderip diğer yemekleri kendimiz eve pişirmeye çalışıyoruz. Ya da Adıyaman dövmeçi mesela dışarıdan mahalle fırında pişirmek daha lezzetli, daha güzel oluyor. (K05)”

“Odunlu fırınların yerini de doğalgazlı fırınlar aldı. (K11)”

Şekil 6’da geleneksel mutfak uygulamalarının unutulmaması için öneriler yer almaktadır



Şekil 6: Geleneksel Mutfak Uygulamalarının Unutulmaması İçin Öneriler

Katılımcıların önerileri incelendiğinde, geleneksel yemeklerin korunmasında bireysel olarak gösterilen uğraşların yalnız başına yeterli görünmediği, bireysel çabaların kurumsal mekanizmalarla desteklenmesi gerektiği ortaya çıkmaktadır. Katılımcılar düzenli olarak evde yöresel yemeklerin yapılmasının önemine değinirken, gençlerin katılım sağlayabileceği kurs, yarışma, atölye ve seminerlerin düzenlenmesini bir gereklilik olarak vurgulamışlardır. Diğer yandan, belediyelerin, halk eğitim merkezlerinin ve üniversitelerin eğitim ve tanıtım süreçlerinde aktif biçimde rol almaları gerektiğini belirtmişlerdir. Bu bulgular, geleneksel yemeklerin korunmasının yalnızca tarifler aracılığıyla değil, kamusal destekler aracılığıyla uygulamalı öğretim süreçlerinin güçlendirilmesiyle de ilişkili olduğunu göstermektedir.

Bu temayı Sosyal Pratikler Kuramı açısından değerlendirdiğimizde ise özellikle yeterlik ve anlam bileşenleriyle ilişkili olduğu ortaya çıkmaktadır. Araştırmaya

Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi

katılanların uygulamalı öğretim, kurs ve atölye ile ilgili önerileri, geleneksel yemek bilginin sadece bilişsel düzeyde değil, pratik ve bedensel bir öğrenme süreciyle sonraki nesillere aktarılabilirdiğini göstermektedir. Diğer yandan belediye ve üniversite gibi kurumların tanıtımda rol oynamasının geleneksel mutfağın kamusal açıdan görünürlüğü ve kültürel açıdan prestijinin devamlılığı bakımından belirgin bir etkiye sahip olduğunu düşündürmektedir. Bu nedenle, Adıyaman özelinde geleneksel yemeklerin korunması sadece aile içi aktarımla değil, bu alışkanlığın kurslar, atölyeler ve yerel kurumsal desteklerle tamamlanan çok boyutlu bir modelle mümkün görünmektedir.

5. SONUÇ VE TARTIŞMA

Bu araştırma Adıyaman'daki mahalle fırını kültürünün geleneksel yemekleri doğrudan ortadan kaldırmadığını, yalnız bu yemeklerin hazırlanmasından pişirmesine kadar, paylaşılmasına ve kuşaklar arası aktarılma şeklini bile dönüştürdüğünü ortaya koymaktadır. Mahalle fırınları yalnızca pişirme alanları değil, aynı zamanda zamanın, emeğin, erişimin, becerinin ve kültürel anlamda işleyen yeniden örgütlenme alanı olarak faaliyet göstermektedir. Özellikle fırında pişen yemeğin daha lezzetli olduğunun düşünülmesi, pratiklik sağlaması ve fırınla ev arasında kurulan hibrit üretim modelinin yaygınlaşması, bu dönüşümün ana hatlarını meydana getirmektedir.

Araştırmadaki temel bulgu, devamlılığın daha çok yemek çeşitliği düzeyinde, kırılmaninsa teknik bilgi ve beceri aşamasında meydana gelmesidir. Başka bir deyişle, yöresel yemekler, isim tarif ve genel uygulama bağlamında varlığını devam ettirirken, bu yemeklerin özgün olmasını sağlayan odun ateşinde pişirme, kurutmalıkların hazırlanması, ekmek yapımı gibi uygulamalar aynı seviyede devam ettirilememektedir. Bu kültürel olarak yaşanan kaybın yemeklerin tamamen ortadan kalkmasından ziyade, yemekleri üreten ustalık bilgisi ve deneyim zincirinin zayıflaması şeklinde kendini göstermektedir.

Bu süreçte mahalle fırınları ikili bir rol oynamaktadır. Bir yandan geleneksel yemeklerin görünürlüğüne koruyarak toplumsal hafızaya etki ederken, diğer yandan pişirme sürecinin belirli basamaklarını evden dışarıya taşıyarak pişirme uygulamalarının aktarımında zayıflamaya sebebiyet verebilmektedir. Bu yüzden Adıyaman'ın geleneksel yemek kültürünün yok olmasından ziyade farklı unsurların korunduğu bazılarınsa zayıfladığı bir dönüşüm meydana gelmektedir. Bu kültürün devamlılığı ise sadece yemeklerin pişirilmesine devam edilmesiyle değil, bunlara yönelik teknik açıdan bilgi, beceri ve hijyenik üretim şartlarının korunmasına da bağlıdır.

5.1. Tartışma

Araştırmanın bulguları, Sosyal Pratikler Kuramı kapsamında mahalle fırını kullanımının uygulamaların madde, yeterlik ve anlam boyutlarını birlikte dönüştürdüğünü ortaya sermektedir. Taş fırın, yüksek ısı, zamandan kazanç ve kolay erişilebilirlik gibi maddi unsurlarla fırında pişen yemeğin daha lezzetli ve daha kabul edilebilir olmasına dayanan anlam boyutuyla örtüşmektedir. Diğer yandan pişirme aşamasının kısmen dışsallaşması, evdeki üretimdeki ustalığı ve pratiklerin tekrarlanmasıyla öğrenilen teknik bilgiyi zayıflatmaktadır (Banerjee, 2025; Köşklü, 2005). Bu yüzden evdeki pişirme uygulamaları ortadan kalkmamakta, fakat hibrit bir şekle bürünmektedir.

Somut olmayan kültürel miras açısından değerlendirildiğinde ise sorun sadece yemeğin sürdürülebilir olması değil, ona dair bilgi ve becerinin de korunabiliyor olmasıdır (Herman ve Matta, 2025; Serra-Majem ve Medina, 2020)). Araştırma, yemek çeşitliliğinin tamamen kaybolmadığını, yalnız teknik bilgi açısından ve uygulamalı öğrenme açısından kırılmalıkların oluştuğunu ortaya koymaktadır. Hijyen boyutu da bu kapsamda atlanmaması gereken konuların başında gelmektedir. Aynı zamanda tepsi kabulü, yemekleri bekletme, pişirme ve taşıma

Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi
gibi süreçlere dair standartların olmaması, mahalle fırınlarının kültürünün güvenilirliği ve sürdürülebilirliğine negatif yönde etki edebilmektedir.

5.2. Pratik Alana Katkı

Çalışmanın pratik alana katkısı, geleneksel yemeklerin korunmasında sadece tanıtım yapılmasının değil, aynı zamanda uygulamalı olarak beceri aktarımının da merkezde olması gerektiğini ortaya koymaktadır. Bulgular aile içi aktarımın kurs vs. gibi uygulamalı programlarla desteklenmesi gerektiğini göstermekte. Bu kapsamda üniversiteler, belediyeler, halk eğitim merkezleri gibi kamu kurumları mahalle fırınlarını da iş birliğine dahil ederek programlar geliştirebilir. Diğer yandan, mahalle fırınlarının da sadece ekmek yapan işletmeler olmasının ötesinde yerel gastronomik mirasın merkezleri olarak değerlendirilmesi, hasebiyle hijyen, gıda güvenliği ve standartların oluşturulmasına katkı sunacak çalışmaların önemini de ortaya koymaktadır.

5.3. Teorik Alana Katkı

Çalışmanın teorik alana katkısı ise Sosyal Pratikleri kuramı ile Somut Olmayan Kültürel Miras yaklaşımını aynı zeminde bir araya getirmesidir. Böylece mahalle fırını kullanımı hem günlük hayattaki dönüşümü hem de devamlılık ve unutulma süreçleri bakımından birlikte incelenebilmiştir. Ayrıca unutma kavramını yalnızca yemeklerin ortadan kalkması şeklinde değil, aynı zamanda çeşitliliğin sürmesiyle teknik açıdan yeterliğin zayıflaması arasındaki farklılaşma üzerinden de değerlendirmektedir. Bu şekliyle mahalle fırını, kültürel aktarımı ve evde emek düzeninin yeniden örgütlenmesinde rol oynayan ara kurumsal bir unsur olarak görülmektedir.

5.4. İlerideki Çalışmalar İçin Öneriler

İleride yapılacak çalışmalarda Adıyaman merkez, ilçe ve köyler arasında karşılaştırmalı analizlerin yapılması faydalı olacaktır. Yaş, cinsiyet, eğitim, gelir ve hane yapısı gibi değişkenler de dönüşümün toplumsal boyutlarını ortaya koymada kullanılabilir. Son olarak hijyen ve gıda güvenliği boyutunun bağımsız bir araştırma konusu olarak ele alınması önerilmektedir.

Çıkar Çatışması Bildirimi:

Bu makalenin araştırılması, yazarlığı ve / veya yayınlanmasına ilişkin herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Destek/Finansman Bilgileri:

Bu çalışma için herhangi bir kurum, kuruluş veya şahıstan finansal destek alınmamıştır.

Etik Kurul Kararı:

Bu çalışma için Adıyaman Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulundan 07.10.2025 tarih, 217 sayılı karar numarası ile etik kurul izni alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Banerjee, I. (2025). Cooking, Culture, and Care: A Critical Review of the Decline of Home Cooking and Its Implications for Health, Family and Society. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 27(2), 2013-2022. doi:10.30574/wjarr.2025.27.2.3050
- Bell, E., Bryman, A. ve Harley, B. (2022). Interviewing in Qualitative Research. *Business Research Methods* içinde. Oxford University Press. doi:10.1093/hebz/9780198869443.003.0032
- Bourdieu, P. (1977). *Outline of a Theory of Practice*. Cambridge University Press. doi:10.1017/CBO9780511812507
- Bourdieu, P. (1990). *The Logic of Practice*. Cambridge: Polity Press.
- Büchs, M. ve Koch, M. (2017). *Postgrowth and Wellbeing*. Cham: Springer International Publishing. doi:10.1007/978-3-319-59903-8
- Ceisel, C. M. (2015, 6 Temmuz). UNESCO Intangible Cultural Heritage and World Cuisines. *The SAGE Encyclopedia of Food Issues*. SAGE Publications, Inc. doi:10.4135/9781483346304
- Çam, O. (2023). Gastronomi Turizmi Kapsamında Adıyaman Mutfağı'nın İncelenmesi. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 12(2), 6-43. doi:2147-0618
- Dereli, A. B. (2023). MAXQDA: Yaratıcı Veri Analizi Üzerine Notlar. *Karadeniz Teknik Üniversitesi İletişim Araştırmaları Dergisi*, 13(1), 149-152. doi:10.53495/e-kiad.1319405
- Fujita, Y. ve Nukaga, M. (2021). Rationalizing Foodwork at Home. *Japanese Sociological Review*, 72(2), 151-168. doi:10.4057/jsr.72.151
- Göde, H. A. (2017). Kültür Endüstrisine Örnek Olarak Isparta/Yalvaç Ekmek Kültürü ve Dünden Bugüne Mahalle Fırıncılığı. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi*, 23(91), 206-220. https://doi.org/10.22559/folkloredebiyat.2017.44

- Griffith, R., Jin, W. (Michelle) ve Lechene, V. (2022). The decline of home-cooked food. *Fiscal Studies*, 43(2), 105-120. doi:10.1111/1475-5890.12298
- Habermas, J. (1987). *The Theory of Communicative Action, vol. 2, Lifeworld and System: A Critique of Functionalist Reason*. Boston: Beacon.
- Habermas, Jürgen. (1984). *The Theory of Communicative Action, vol. 1, Reason and the Rationalization of Society*. Boston: Beacon Press.
- Herman, J. L. ve Matta, R. (2025). Food and UNESCO's Intangible Cultural Heritage Journey. *Oxford Research Encyclopedia of Food Studies* içinde . Oxford University Press. doi:10.1093/acrefore/9780197762530.013.145
- Hyysalo, S. (2013). The dynamics of social practice: everyday life and how it changes. *Nordic Journal of Science and Technology Studies*, 1(1), 41-43. doi:10.5324/njsts.v1i1.2125
- Jabs, J. ve Devine, C. M. (2006). Time scarcity and food choices: An overview. *Appetite*, 47(2), 196-204. doi:10.1016/j.appet.2006.02.014
- Jaffe, J. ve Gertler, M. (2006). Victual vicissitudes: Consumer deskilling and the (gendered) transformation of food systems. *Agriculture and Human Values*, 23(2), 143-162. doi:10.1007/S10460-005-6098-1
- Köşklü, Z. (2005). Eski Erzurum Mutfağında Tandır: Yapılışı, Kullanımı ve Doğu Anadolu'daki Yeri Üzerine. *Sosyal Bilimler Dergisi*, (2).
- Marjaei, S., Ahmadianyazdi, F. ve Chandrashekara, M. (2019). MAXQDA and its Application to LIS Research. *Library Philosophy and Practice*, 2325. <https://digitalcommons.unl.edu/libphilprac> adresinden erişildi.
- Marx, K. (1961). *Capital: A Critique of Political Economy, vol. 1*. Moscow: Foreign Languages Publishing House.
- Marx, K. (2006). *Capital: A Critique of Political Economy, vol. 3. Tim Delaney and M. Griffin in.* London: Penguin Classics.

- Sosyal Pratikler Kuramı Çerçevesinde Adıyaman Fırın Kültürünün Geleneksel Yemeklerin Unutulmasına Etkisi
- Merriam, S. B. (2018). *Nitel Araştırma*. S. Turan (Çev.). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Mills, S. D. H., Wolfson, J. A., Wrieden, W. L., Brown, H., White, M. ve Adams, J. (2020). Perceptions of 'Home Cooking': A Qualitative Analysis from the United Kingdom and United States. *Nutrients*, 12(1), 198. doi:10.3390/NU12010198
- Patton, Michael Quinn. (1987). *How to Use Qualitative Methods in Evaluation*. Los Angeles: Sage Publication.
- Patton, M.Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods*. Thousand Oaks, CA:Sage.
- Pratt, M. L. (2013). Thoughts on Intangibility and Transmission (ss. 79-82). doi:10.1007/978-3-319-00855-4_7
- Schatzki, T. R. (1996). *Social Practices*. Cambridge University Press. doi:10.1017/CBO9780511527470
- Serra-Majem, L. ve Medina, F. X. (2020). Mediterranean diet: A long journey toward intangible cultural heritage and sustainability. *The Mediterranean Diet* içinde (ss. 13-24). Elsevier. doi:10.1016/B978-0-12-818649-7.00002-3
- Shove, E., Pantzar, M. ve Watson, M. (2012a). *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How it Changes*. London: SAGE Publications.
- Shove, E., Pantzar, M. ve Watson, M. (2012b). *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How it Changes*. 1 Oliver's Yard, 55 City Road, London EC1Y 1SP United Kingdom : SAGE Publications Ltd. doi:10.4135/9781446250655
- Singh, S., Singh, P., Baheliya, A. K., Srivastava, A. ve Yadav, A. (2024). Impact of Globalization on Consumer Food Behaviour: A Comprehensive Review. *Archives of Current Research International*, 24(6), 308-314. doi:10.9734/acri/2024/v24i6789

- Southerton, D. (2009). Re-ordering Temporal Rhythms: Coordinating Daily Practices in the UK in 1937 and 2000. *Time, Consumption and Everyday Life* içinde. Bloomsbury Academic. doi:10.5040/9781474215862-ch-003
- Stewart, C. J. ve Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and Practices* (4.). Dubuque, IO: Brown Pub.
- Tuncer, Y. (2023). *Adıyaman Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Kapadokya Üniversitesi.
- UNESCO. (2003). Intangible cultural heritage. *Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. 29 Eylül 2025 tarihinde <https://uis.unesco.org/en/glossary-term/intangible-cultural-heritage> adresinden erişildi.
- UNESCO. (2017). Transmission - UNESCO Intangible Cultural Heritage. 30 Eylül 2025 tarihinde <https://ich.unesco.org/en/transmission-00078> adresinden erişildi.
- UNESCO. (2024). *Basic Texts of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. Unesco. Unesco.
- Yıldırım, O. (2002). Bread and Empire: The Workings of Grain Provisioning in Istanbul During the Eighteenth Century. *Research Papers in Economics*. <https://ideas.repec.org/p/met/wpaper/0104.html>
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

Traditional cooking practices are not only ways of preparing food but also cultural processes through which knowledge, skills, routines, and meanings are transmitted across generations. From the perspective of intangible cultural heritage, continuity depends not merely on the survival of recipes or dish names, but also on the preservation of embodied know-how. In many contexts, however, daily cooking is being reshaped by urbanization, time pressure, convenience-oriented choices, and changing domestic labor patterns. These transformations do not always eliminate traditional foods; rather, they change where, how, and by whom these foods are produced.

Adıyaman offers an important case because neighborhood ovens remain active in everyday life. Many foods are prepared at home and then sent to the oven for baking. Therefore, the key question is not simply whether traditional foods continue to exist, but whether the technical competence required to produce them is being preserved in the same way. This study examines the effect of neighborhood oven culture in Adıyaman on the forgetting of traditional foods by combining Social Practice Theory with the Intangible Cultural Heritage approach. Here, forgetting is understood not only as the disappearance of foods, but also as the weakening of the technical and experiential chains that sustain them.

Method

The research was designed within the qualitative paradigm and used a phenomenological pattern. This design was preferred because the study focuses on how participants interpret neighborhood oven use in relation to domestic cooking and cultural transmission. The field of the research was

Adıyaman city center. The study group consisted of 20 participants: 13 neighborhood oven users and 7 oven operators. Participants were selected through purposive sampling in order to reach individuals with direct and regular experience.

Data were collected through semi-structured interviews. After the literature review, an interview form was prepared in line with the aims of the research. Expert opinions from gastronomy and sociology were consulted, and pilot interviews with three individuals outside the study group were conducted. The main interviews were carried out face to face between November 2025 and January 2026. Participants were informed about the research, consent for audio recording was obtained, and each interview lasted about twenty minutes. To protect confidentiality, users were coded with K and oven operators with F. The data were analyzed in MAXQDA through thematic organization shaped by the research questions and conceptual framework.

Findings

The findings indicate that traditional foods in Adıyaman have not disappeared, but their production process has changed. Participants stated that in the last month they most frequently cooked lahmacun, cig kofte, and hitap at home, followed by pilaf varieties, dovmec, kombe, and icli kofte. This shows that traditional foods are still present in everyday life. At the same time, neighborhood ovens occupy a central place in the preparation of foods that require high heat, large trays.

The foods most frequently associated with neighborhood ovens were lahmacun, Adıyaman tava, hitap, dovmec, and bakery-style kebab dishes. Participants emphasized that ovens are used mainly because they provide better taste, practicality, and time saving. Thus, oven use is not occasional; it has become part of the routine organization of daily cooking. The data point to

a divided production model in which preparation remains partly domestic while baking is transferred to a familiar local institution.

Another major finding is the coexistence of continuity and erosion. Interview data suggest that continuity is stronger at the level of dish names and general recipes than at the level of techniques and embodied skills. Participants said they had learned practices such as preparing dried foods, baking bread, and cooking with wood fire from previous generations. Among these, wood-fire-based cooking appears to be one of the practices no longer sustained to the same degree. What is more commonly transmitted to younger generations today are dishes such as Adıyaman tava, lahmacun, icli kofte, sarma/dolma, hitap, and pilaf dishes. This means that intergenerational transmission continues, but increasingly through recognizable dishes rather than through the full reproduction of technique and craft.

The evaluation of advantages and disadvantages reinforces this interpretation. The main advantages of neighborhood ovens were better taste and convenience. Limited disadvantages included concerns about hygiene, transportation, and inconsistent baking quality. Both users and oven operators also stated that neighborhood oven use has increased over the last ten to twenty years. In this sense, the oven functions both as a preserving and transforming institution within local food culture.

Conclusion and Discussion

From the perspective of Social Practice Theory, neighborhood oven culture reshapes cooking practices through the interconnected dimensions of material, competence, and meaning. Materially, ovens provide high heat, accessibility, and labor-saving opportunities. In terms of meaning, oven-baked food is associated with superior taste and convenience. In terms of competence, however, the partial externalization of cooking reduces the repeated domestic

enactment through which culinary skills are learned and maintained. For this reason, neighborhood oven culture should not be interpreted as a simple decline of tradition, but as a reorganization of practice.

From the perspective of intangible cultural heritage, the central issue is not only whether traditional foods are still consumed, but whether the knowledge and techniques related to them remain viable. The study shows that traditional foods continue to be prepared and recognized in Adıyaman, yet the practical depth of culinary knowledge is becoming more fragile. Forgetting therefore appears as a weakening of technical competence rather than the total disappearance of dishes.

sustainability cannot be discussed only in cultural terms. Hygiene and food safety emerged as important issues affecting trust and continuity. Therefore, preserving local culinary heritage requires not only appreciation of traditional foods but also institutional support, applied training, and clearer standards. Courses, workshops, and collaborations involving municipalities, public education centers, universities, and neighborhood ovens may strengthen transmission processes. In conclusion, neighborhood ovens in Adıyaman preserve the visibility of traditional foods while simultaneously transforming the ways in which culinary knowledge is practiced and transmitted.

Ek 1. Mülakat Soruları

- Son 1 ayda evde hangi geleneksel yemekleri pişirdiniz? Ne sıklıkla?
- Mahalle fırını ne kadar sıklıkla kullanıyorsunuz? Hangi yemekler için? Neden?
- Fırına götürmenin süre/çaba açısından evde pişirmeye göre avantaj/dezavantajları neler?
- “Lezzet” ve “İyi pişme garantisi” açısından fırının rolünü nasıl görüyorsunuz?
- Annenizden/ailenizden öğrendiğiniz hangi teknikleri bugün kullanmıyorsunuz? Neden?
- Sonraki kuşaklara (çocuklara/gelin-damat) evde hangi yemekleri öğretiyorsunuz? Hangilerini fırına pişirtiyorsunuz?
- 10-20 yıl önceye kıyasla evde pişirme-fırına götürme dengesi nasıl değişti?
- Bayram, düğün, taziye gibi özel günlerde pratikler nasıl farklılaşıyor?
- Son 10 yılda hangi geleneksel tepsiler arttı/azaldı? Müşteri profilinde ne değişti? (fırın işletmecilerine soruldu)
- İnsanlar evde pişirmekte zorlandıkları için mi geliyor, yoksa “fırın lezzeti” için mi? (oran tahmini/örnek vakalar) (fırın işletmecilerine soruldu)