



Tourism and Recreation

<https://dergipark.org.tr/tourismandrecreation>

E-ISSN: 2687-1971

Erzurum ilinin ramazan ayına özgü mutfak kültürünün incelenmesi

Investigation of the culinary culture specific for ramazan in Erzurum

Emre Akoğul

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi, emre.akogul@atauni.edu.tr, Orcid No: 0000-0002-3427-3977

MAKALE BİLGİSİ/ ARTICLE INFO

Araştırma / Research Article

Anahtar Kelimeler:

Erzurum, İftar Sofrası, Ramazan Mutfak Kültürü, Sahur Sofrası

Key Words:

Erzurum, Ramazan Cuisine Culture, İftar Table, Sahur Table

Gönderme Tarihi/Received Date:
18.09.2019

Kabul Tarihi/Accepted Date:
20.12.2019

Yayımlanma Tarihi/Published Online:
31.12.2019

ÖZET

Bu çalışma zengin mutfak kültürüne sahip Erzurum ilinde gerçekleştirilmiştir. Çalışma Erzurum mutfak kültürünün bir parçası olan Ramazan ayına ait mutfak kültürünü incelemiştir. Çalışmada Erzurum Ramazan mutfak kültürüne ait ürün, süreç, kavram veya Ramazan'a yönelik hazırlıkların incelenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve veriler görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Araştırma sonucunda Erzurum Ramazan ayı mutfak kültüründe Ramazan öncesi yapılan toplu ev alışverişi ve Ramazan'da tüketilecek olan bazı ürünlerin ön hazırlıklarının yapıldığı tespit edilmiştir. İftar sofralarında menüde yer alan ürünlerin bazılarının değişiklik göstermesinin yanı sıra bazı standart ürünlerden (Aş çorbası, ıspanaklı yumurtalı kıyma, kadayıf dolması, patates kızartması) oluşan menülerinde hazırlandığı belirtilmiştir. Sahur sofraları içinde ise geleneksel olarak hazırlanan kete ile çay ve kahvaltılık ürünlerin tüketildiği ifade edilmiştir.

ABSTRACT

This study was carried out in Erzurum which has rich culinary culture. The study examined the culinary culture of Ramazan which is a part of the culinary culture of Erzurum. In this study, it is aimed to examine the product, process, concept or preparations for Ramadan. Qualitative research method was adopted in the study and the data were obtained by interview technique. As a result of the research, it was determined that the mass food shopping and pre-preparations of some products to be consumed during Ramadan were made in Erzurum Ramadan culinary culture. It is stated that some of the products included in the menu are changed in iftar tables, as well as some standard products (Aş soup, spinach with minced meat, stuffed kadayif, fried potatoes). It is stated that traditionally prepared kete and tea and breakfast products are consumed in Sahur tables.

1. Giriş

Bir toplumun sahip olduğu değerler o toplumun mutfak kültürünü etkilemektedir. Diğer bir ifadeyle mutfak kültürü, toplumun inançlarından, kültürel etkinliklerinden, yaşayış biçimlerinden ve bölgenin coğrafi konumundan etkilenmektedir. Kısaca mutfak kültürü bir toplumun yeme-içme alışkanlıklarının bütünü şeklinde tanımlanabilmekte ve ait olduğu toplumun gastronomik kimliğini oluşturmaktadır. Harrington (2005) gastronomik kimliği, bölgenin kültürel ve çevresel etkilerinin yeme-içme alışkanlıkları üzerindeki etkisi şeklinde tanımlamaktadır. Yani destinasyonun sahip olduğu çevresel ve kültürel faktörler destinasyon mutfağının kendine özgü özelliklerin, diğer bir deyişle gastronomik kimliğin oluşmasında etkili olmaktadır.

Yerel mutfak kültürü gastronomi turizmi açısından büyük bir öneme sahiptir. Bu mutfak kültüründen yararlanan destinasyonlar deniz, kum, güneş gibi klasik turist çekim unsurlarından farklı ve taklit edilemez bir turistik ürüne sahip olmakta (Okumuş vd., 2007; López-Guzmán ve Sánchez-

Cañizares, 2012; Okumuş vd., 2013) ve bu ürünleri daha kolay pazarlayabilmektedir. Çünkü yerel mutfaklar turistlere yaşayan kültürü deneyimleyerek daha yoğun bir tatil deneyimi yaşama fırsatı sunmaktadır. Buradan hareketle değişen turist bakış açısı ve yerel mutfağın özgün değerleri, yerel mutfak kültürünün önemini net bir şekilde ortaya koymaktadır. Ancak yukarıda da ifade edildiği gibi mutfak kültürünü etkileyen birçok faktör vardır. Bu çalışmada da Ramazan ayında hazırlanan ürünlerin Erzurum mutfak kültürü çerçevesinde incelenmesi gerçekleştirilmiştir. Zira Erzurum zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Serçoğlu, 2014). Bu zengin mutfağın tam anlamıyla mutfak kültürünü oluşturan parçalarının tamamlanması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi önem arz etmektedir. Bu çalışma ile Erzurum mutfak kültürünün eksik parçasını tamamlamak ve Ramazan ayındaki mutfak kültürünü tanımlamak hedeflenmiştir. Araştırmanın bu bakımdan Erzurum mutfak kültürüne katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu nedenle ilk olarak Erzurum mutfak kültüründen bahsedilmiş daha sonra araştırmacı tarafından belirlenen temalar altında Erzurum Ramazan mutfak kültürüne yönelik bulgular paylaşılmıştır.

2. Literatür Taraması

2.1. Erzurum Mutfak Kültürü

Erzurum ili, Konya, Sivas ve Ankaradan sonra Türkiye'nin en büyük yüz ölçümüne sahip dördüncü ilidir. Doğu Anadolu Bölgesinde ise birinci en büyük yüzölçümüne sahiptir. Eski bir yerleşim yeri olan Erzurum, tarihi ve kültürel değerler açısından oldukça zengindir. Bu durum ise Erzurum'un tarihi İpek Yolu üzerinde yer alması ve başta Selçuklu ve Osmanlı Devletleri olmak üzere birçok medeniyete ev sahipliği yapmasından kaynaklanmaktadır. Coğrafi konumu itibarıyla da Erzurum, Türkiye'nin çatısı olarak anılmaktadır. Yüksek rakımından kaynaklı olarak iklimi serttir. Ayrıca kışın kar örtüsü yaklaşık altı ay yerden kalkmamaktadır. Erzurum'a ait tüm bu ve benzeri etmenler zengin bir mutfak kültürünün oluşmasına temel hazırlamıştır. Zira mutfak kültürü coğrafi konum, toplumların etkileşimi, dini inançlar, sosyo-kültürel yaşam gibi birçok faktörden etkilenmektedir. Erzurum'un coğrafi konumu itibarıyla Bayburt, Gümüşhane ve Erzincan gibi civar iller ile İran, Rusya ve Kafkaslar gibi farklı medeniyetlerin mutfak kültüründen etkilenmiş olması bu duruma örnek gösterilebilir (Çomaklı, 2011: 333). Mutfak kültürünü etkileyen bir diğer faktör iklim ise, yöre insanının çabuk bozulmayan ve uzun süre dayanabilen bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar ve yazdan hazırlanan kurutulmuş sebze ve meyvelere yönelmelerini sağlamıştır.

Erzurum mutfak kültüründe yer alan ürünlerin başında et gelmekte ve daha çok büyükbaş hayvan eti tüketilmektedir. Et hem bölgede yaygın olması hem de yüksek besin değeri taşıması açısından Erzurum mutfak kültürünün vazgeçilmezleri arasındadır. Bu durum yörede, "Pişirilen yemeklerde et olmazsa Erzurumunun karnı doymaz" şeklinde mizah unsuru olmaktadır (Çomaklı, 2011: 334). Ayrıca bölge insanı kış şartlarında da her an misafir ağırlayabilme ihtimaline karşılık yaz aylarında etleri kavurarak dondurucularda muhafaza etmektedir. Küçükbaş olarak ise daha çok koyun ve kuzu eti tüketilmektedir. Bu durum muhakkak ki adı Erzurum ile özdeşleşmiş Çağ Kebabından (bazı bölgelerde yatık döner olarak ifade edilmekte) kaynaklanmaktadır. Zira bu kebab türü çoğu zaman kuzu etinden yapılmaktadır. Ancak nadiren de olsa keçi etinden yapıldığı da bilinmektedir. Kebabın servisi çağ adı verilen şişler ile yapıldığından bu adı almıştır. Erzurum'un Oltu, Olur, Uzundere ve Tortum ilçelerinde yoğun olarak tüketilen bu kebab odun ateşinde önceden terbiye edilen etin yatık şiş üzerinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Çağ kebabı için yaylalarda doğal ortamlarda yetişmiş en az bir yaşını doldurmuş kuzu tercih edilmektedir (Kadayıfçı Muammer Usta, 2019). Hayvancılığın gelişmiş olması Erzurum mutfak kültüründe yer alan süt ve süt ürünlerinde de etkisini göstermektedir. Nitekim Erzurum'da süt ve süttten üretilen tereyağı, yoğurt, kaymak, peynir gibi ürünler oldukça fazla tüketilmektedir. Ayrıca Erzurum'a özgü civil peyniri ve lor peyniri ülke genelinde büyük bir üne sahip olmasıyla birlikte hem lezzet yönünden hem de ekonomik yönden bölge insanı tarafından çok sık tüketilen peynir türleridir.

Erzurum mutfak kültüründe yer alan hem çiğ hem de pişirilerek tüketilen birçok ottan bahsetmek mümkündür. Bu

otlar aşotu, çiriş, ışkın, evelik acıgıcı, adol, bağayaprağı, baldıran, ısırgan, burcalak, köbelek, çadır, camışkulağı, haşhaş, kımı vb. şeklinde uzayıp gitmektedir (Mil ve Denk, 2015: 3). Bu otlar genellikle salatalarda ve yemeklerin içinde kullanılmaktadır. Kışa hazırlık açısından kurutulduğu ve bazılarının da turşularda kullanıldığı bilinmektedir.

Erzurum mutfak kültüründeki tatlı ve hamur işi ürünlerine bakıldığında en dikkat çekici olanları yine bölge ile özdeşleşmiş kadayıf dolması, su böreği ve tandır ketesidir. Erzurum'da tatlı denildiği zaman akla ilk gelen kadayıf dolmasıdır. Kadayıf ceviz içiyle sarılıp yumurtaya bulandıktan sonra kızartılır. Daha sonra şerbete batırılarak servis edilmektedir. Su böreği ise bir tepsiye yedi yumurta hesabıyla yoğrulan hamurdan yapılmakta ve her tepsi için 12 adet yufka kullanılmaktadır. Yufkalar tepsilere yerleştirilirken altıncı yufkaya kadar her yufka arasına tereyağı sürülür. Altıncı yufkadan sonra her yufka arasına civil peyniri ve ince doğranmış maydanoz koyulur. Sonra yufka tepsiye yerleştirildikten sonra da fırında veya ocakta kızartılmaktadır. Son olarak tandır ketesi ise tereyağı ve süt ile yoğrulan hamurdan yapılmaktadır (Kadayıfçı Muammer Usta, 2019).

Yukarıda ayrıntılı bir şekilde açıklanmaya çalışılan Erzurum mutfak kültürünün özelliklerine yer verilmiştir. On bir ayda bir gelen Ramazan ayı da bu mutfak kültürünün bir parçasıdır. Aşağıda Erzurum Ramazan mutfak kültürüne yönelik yapılan araştırmanın amaçları doğrultusunda yürütülen uygulama kısmına yer verilmiştir.

3. Yöntem

Nitel ve nicel araştırma geleneklerini birbirinden farklı kılan temel özellik, bilimsel araştırmaya ilişkin varsayımlarıdır. Nitel araştırma yöntemi algıları ve olayları doğal ortamında gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ortaya koyan bir yaklaşımdır (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Evrenden zengin bilgi durumlarını seçerek konu hakkında detaylı ve açıklayıcı bilgi sunmayı amaçlamaktadır. Nicel araştırma yöntemi ise örneklem büyüklüğü ve istatistiki gücüyle konu hakkında genelleme yapabilmeyi mümkün kılmaktadır. Bu araştırma konusu bağlamında araştırmacı tarafından Erzurum mutfak kültürü özelinde Ramazan mutfak kültürü hakkında detaylı ve zengin bilgiler elde etmek için araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Araştırmada kullanılan veriler görüşme tekniği ile toplanmıştır. Veri toplarken kolayda örneklemeden yararlanılmış ve toplam 9 kişi araştırmaya katılmıştır. Ancak örneklem seçerken Erzurumlu olma ve Erzurum'da ikamet ediyor olma şartı aranmıştır.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma keşifsel bir araştırmadır ve Erzurum Ramazan mutfak kültürü hakkında bilgi edinmek için tasarlanmıştır. Çalışmanın temel amacı Erzurum Ramazan mutfak kültürüne özgü yemeklerin tespit edilip incelenmesini amaçlamaktadır. Mutfak kültürü somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir. Alanyazın taramasında Erzurum mutfak kültürüne yönelik çalışmalar olduğu ancak Ramazan mutfak kültürüne yönelik herhangi bir çalışmanın olmadığı görülmüştür. Mutfak kültürü bir bütün olarak düşünüldüğünde

Erzurum mutfak kültürünün eksik olan yanı ortaya çıkmaktadır. Bu yüzden bu çalışma Erzurum mutfak kültürünün eksik kalan parçasını tamamlamak adına önem arz etmektedir. Zira alternatif turizm çeşitlerinden gastronomi turizmi son yıllarda büyük bir turizm değeri taşımaktadır. Bu kapsamda da gastronomi turizmi açısından turizm talebi oluşturabilmek ve tam anlamıyla gastronomik bir kimlikten bahsedebilmek için eksik bütün parçaların tamamlanması gerekmektedir.

Yukarıda ifade edilen araştırmanın temel amacı çerçevesinde ele alınacak temel sorular aşağıdaki gibidir:

1. Erzurum'da Ramazan ayından önce nasıl bir mutfak hazırlığı vardır?
2. Ramazan'da iftar ve sahur sofraları nasıl hazırlanır?
3. Erzurum Ramazan mutfak kültürü yıllara göre nasıl bir değişim gösteriyor?

3.2. Araştırma Deseni

Ortak bir anlayış ve kurallar bütünü olan kültür, bireylerin davranışlarını etkilemekte ve bireyler tarafından oluşturulmuş bir gerçeklik bütününe yansımaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Diğer bir ifadeyle kültür bireylerin veya grubun davranışlarının “*ne olacağına, ne olabileceğine, onun hakkında birinin nasıl hissedebileceğine, ne yapılabileceğine ve nasıl yapılacağına karar vermek için standartları*” oluşturan davranış modellerinin ve inançların bir koleksiyonudur (Goodenough, 1971: 21-22). Kültür bir toplumun genel davranışları olabileceği gibi bir kurumun, bir arkadaşlık grubunun bir sınıfın veya bir amaç için bir araya gelen bireylerin ortak davranışları olabilir. Kültür bireylerin oluşturduğu ortak gerçeklik bütününe temsil etmesi sebebiyle nitel araştırma açısından önemli bir çalışma alanı oluşturmaktadır. Bu çalışma alanında ise kültür analizi deseninden faydalanılmıştır. Kültür analizi belirli bireylerin veya grubun kültürünü tanımlamayı ve yorumlamayı amaçlamaktadır. O kültüre ait kavramlar, süreçler, algılar ve davranış kalıpları tanımlanmaya ve yorumlanmaya çalışılır (Hancock, 2004). Bu çalışmada da Erzurum Ramazan mutfak kültürüne ait süreç, kavram ve bu kültürü yaşayanların algılarının incelenmesi açısından araştırma deseni olarak kültür analizinden faydalanılmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı

Nitel araştırma yöntemlerinde yaygın olarak kullanılan üç veri toplama aracı vardır. Bunlar, gözlem, görüşme (odak grup görüşmesi dâhil) ve doküman incelemesidir. Bu veri toplama araçlarından en sık kullanılanı görüşmedir. Stewart ve Cash (1985) görüşme tekniğini “önceden belirlenmiş ve ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir süreç” (s.7) şeklinde tanımlamıştır. Görüşme tekniği, kişilerin deneyimleri, duyguları, fikirleri ve bilgileri hakkında doğrudan alıntı yapabilmeye olanak verir (Patton, 2014: 4). Nitel yaklaşımın benimsendiği bu çalışmada da veri toplama aracı olarak derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır. Veriler araştırmacı tarafından hazırlanan yapılandırılmamış görüşme formu aracılığıyla Nisan 2019 tarihinde (Ramazan ayından bir ay önce) toplanmıştır.

Çalışılmakta olan bu konu hakkında alanyazında herhangi bir çalışmaya rastlanılmaması araştırmada yapılandırılmamış görüşme formu kullanılmasını sağlamıştır. Ayrıca görüşme formu 11 adet sorudan oluşmaktadır.

3.4. Verilerin Analizi

Nitel veri analizinde içerik analizinden yararlanılmıştır. İçerik analizi verileri tanımlamayı ve verilerin içerisinde saklı olabilecek gerçekleri ortaya çıkarmayı sağlamaktadır. Diğer bir ifadeyle içerik analizi birbirine benzeyen verileri belirli kavram ve temalar çerçevesinde bir araya getirmek ve okuyucunun anlayacağı şekilde yorumlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Strauss ve Corbin (1990) verilerin kodlanmasında üç tür kodlamadan söz etmektedirler: daha önceden belirlenmiş kavramlara göre yapılan kodlama, verilerden çıkarılan kavramlara göre yapılan kodlama, genel bir çerçeve içinde yapılan kodlama. Bu çalışmada da alanyazında daha önce bu konuda yapılmış bir çalışmaya rastlanılmamasından dolayı araştırmacı tarafından verilerden çıkarılan kavramlara göre kodlama yapılmıştır.

Nitel araştırmalarda dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan bir tanesi de araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğidir. Erlandson vd. (1993) nitel araştırmada geçerlik ve güvenilirliği sağlamak için kullanılan stratejileri: uzun süreli etkileşim, derinlik odaklı veri toplama, çeşitleme, uzman incelemesi, katılımcı teyidi, ayrıntılı betimleme, amaçlı örneklem, tutarlılık incelemesi ve teyit incelemesi şeklinde sıralamaktadır (Akt. Yıldırım ve Şimşek, 2005: 277). Turizm alanında nitel araştırmaların güvenilirliği üzerine yapılan bir çalışmada da nitel araştırmaların güvenilirliği için izlenen stratejileri katılımcı teyidi, uzun süreli çalışma, çeşitleme, ayrıntılı betimleme, yinelenen sorular, rastlantısal örneklem seçme, analiz formu, akran denetimi, vaka analizi ve uzman görüşü şeklinde özetlenmiştir (Şener vd., 2016). Araştırma kapsamında geçerliğin ve güvenilirliğin artırılması konusunda yukarıda sözü geçen uzun süreli etkileşim, ayrıntılı betimleme, yinelenen sorular, analiz formu ve katılımcı teyidi stratejilerine başvurulmuştur. Bir diğer güvenilirlik stratejisi ise meslektaş denetimidir. Meslektaş denetimi konusunda meslektaşın gastronomi ve mutfak sanatları bölümünde çalışması ve özellikle Erzurumlu olması kod şemasının geliştirilmesi ve kategorilerin isimlendirilmesi hususunda araştırmaya destek sağlamıştır.

4. Bulgular

Görüşme yapılan katılımcılara ilişkin demografik bilgiler Tablo 1'de sunulmaktadır.

Tablo 1'de görüldüğü gibi çalışmaya dokuz kişi katılmıştır. Katılımcıların hepsinin de Erzurumlu olması elde edilecek bilgiler açısından son derece önemlidir. Katılımcılardan elde edilen bilgiler anlaşılabilirliği kolaylaştırmak adına araştırmacı tarafından temalar altında sunulmuştur. Araştırmacının çalıştığı konuda, tema veya kategorileri oluşturmaya yardımcı olabilecek zengin bir alanyazın yoksa araştırmacı, araştırma problemi doğrultusunda elindeki verilerden temalar oluşturabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Bu çalışmada da temalar araştırmacı tarafından veriler ışığında oluşturulmuştur.

Tablo 1: Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Cinsiyet	
Kadın	7
Erkek	2
Medeni Durum	
Evli	9
Bekâr	
Yaş	
30-40	2
40-50	5
50-60	2
Meslek	
K1	Ev Hanımı
K2	Akademisyen
K3	Akademisyen
K4	Ev Hanımı
K5	Ev Hanımı
K6	Esnaf
K7	Öğretmen
K8	Esnaf
K9	Ev Hanımı
Memleket	
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9	Erzurum

4.1. Ramazan Öncesi Hazırlık

İslam dinine göre rahmet ve mağfiret ayı olan Ramazan, Müslümanlar tarafından özlemle beklenir ve günler öncesinden hazırlık yapılır (Özden, 2006). Ramazan ayına yönelik birçok farklı hazırlık yapılmaktadır. Bu hazırlıklardan bir tanesi de mutfak hazırlığıdır. Bu çalışma kapsamında elde edilen verilerde Ramazan'a yönelik birçok mutfak hazırlığının olduğunu göstermiştir. Bu hazırlıklar Ramazan öncesi yapılan ön hazırlıklar ve eve yapılan toplu alışverişler şeklinde iki kategoride gruplandırılabilir. Ön hazırlık olarak Erzurum'da Ramazan ayından önce tatlıların şerbetlerinin hazır edilmesi, ketelerin hazırlanarak buzdolaplarında depolanması, aynı şekilde su böreklerinin tepsilerle hazırlanarak buzdolaplarının dondurucu kısmında saklanması, yöresel bir çorba olan aş çorbası ve bu çorbada kullanılan aş otunun hazırlanıp dolapta istif edilmesi şeklinde sıralanabilir. Ramazan ayı gelmeden önce yapılan bu hazırlıklar, kimi insanların Ramazan ayı boyunca hazırlık yapmaya imkânının olmayışı veya oruçlu iken hazırlık yapmanın getirdiği zorluk dolayısı ile bu hazırlıkları önceden yapmalarını gerekli kılmaktadır. Katılımcılardan (K1) biri bu durumu şu şekilde ifade etmektedir:

“...Mesela daha böyle dağ köylerinde ekmekleri pişirip büyük buzdolaplarında biriktirirler Ramazanda zor olmasın diye işte hani hazırlıklarını yapar bırakırlar. Çünkü insanlar Ramazanda tarlaları var inekleri var işleri çok önceden hazırlıklarını yaparlar ki Ramazanda zorlanmasınlar.”

Ramazan öncesi yapılan alışverişler genellikle Ramazan boyunca yetecek kadar yapılmaktadır. Ramazan mutfak

alışverişi olarak eve yapılan alımlarda en çok parça et veya kıyma, patates, pastırma, yerel yiyecekleri hazırlamak yöresel ürünler tercih edilmektedir. Katılımcılardan (K6) biri bu durumu şu şekilde ifade etmektedir:

“Ramazandan önce bir hazırlık yapılıyor illaki. Yani eve daha fazla alışveriş yapılması sonra işte yöresel yemekler için ekstra yöresel alışverişlerin yapılması gibi mutfak alışverişi kısmı için bir alışveriş yapılıyor diyebilirim. Mesela patates, pastırma, et veya kıyma gibi alışverişlerimiz olur.

İftar Sofrası Geleneği

İftardan birkaç saat önce hazırlanmaya başlayan iftar yemekleri ve iftarlıklar, Ramazan'ın en neşeli zamanlarından birini teşkil eder. Erzurum Ramazan mutfak kültüründe iftar geleneğine ait bileşenleri kategorize edilmesi sonucu zengin bir iftar sofrası geleneği olduğu görülmektedir. Ramazan'a girmeden önce yapılan hazırlıklar, iftar sofralarında kendini gösterir. Ramazan'ın dışında kalan günlerde herhangi bir yiyecek türü ile geçiştirilebilen akşam yemekleri Ramazan ayında yerini ziyafete bırakır. İftar sofrasında çorbasından tatlısına kadar her şeyin olması istenir. Nitekim katılımcılardan (K2) biri bu durumu “...eksiklik olmaması her yemeğin olması belki günlük gündelik yaşantımızda bir çorba ile geçiririz veya ana yemek yaparız yanına makarna pilav yapmayız bu yeter diye düşünebiliriz ama Ramazan sofrasında mutlaka çorbasından salatasına tatlısından hepsine olması gerekiyor.” şeklinde ifade etmektedir.

İftar sofralarının menüleri bazen değişiklik gösterse de Ramazan boyunca aynı menüyle iftarların yapıldığı veya iftar menüsünde olmazsa olmaz olarak ifade edilebilen ürünlerin olduğu görülmüştür. 30 gün boyunca aş çorbası, ıspanaklı yumurtalı kıyma, yöresel kadayıf tatlısı ve patates kızartması şeklinde standart bir menüyle Ramazan ayı geçirilebilmektedir. Katılımcılardan (K3) biri bu durumu şu şekilde ifade etmektedir:

“Ramazanda bizim menümüz sabit olduğu için bir tanesi bile eksik olsa o biraz hoşnut bir durum olmuyor. Çorbamız, ıspanaklı yumurtalı kıymamız, kadayıfımız ve patates kızartması her gün 30 gün boyunca olur.”

30 gün boyunca yukarıdaki menünün dışında da iftar sofraları hazırlanabilmektedir. Nitekim (K7) ve (K9) ifade edilen bu menünün bazen tamamını bazen ise herhangi bir ürününü yaptıklarını ancak 30 gün boyunca standart olarak bu menüyü çıkarmadıklarını ifade etmişlerdir. Katılımcılardan elde edilen veriler ışığında Ramazan ayı boyunca hazırlanan menüde çorba olarak aş çorbası ve kesme çorbası (Kesme çorbası hamurdan yapıldığı için sık yapılmamakta), ana yemek olarak ıspanaklı yumurtalı kıyma veya pastırmalı kıyma, etli yaprak dolması, tatlı olarak kadayıf dolması veya kadayıf sarması şeklinde yöresel bir menü sıralanabilir. Bu menünün dışında çorba ve ana yemek kişisel tercih olarak değişiklik göstermekle birlikte güllaç ve sütlü gibi sütlü tatlılar kadayıf dolmasından sonra tüketilen tatlılardır.

Erzurum ilinin hayvancılık konusundaki durumu dikkate alındığında bu durumun mutfak kültürüne yansımaması düşünülemez elbette. Ramazan mutfak kültürü de bu durumdan ziyadesiyle istifade etmektedir. Katılımcılardan

(K5) biri bu durumu: “Erzurum et ağırlıklıdır eti çok kullanırlar. Et olmaz ise bayanlar ne pişirelim diye düşünürler bu vardır Erzurum’da.” şeklinde ifade etmektedir. Ayrıca bu durum bölgede “Pişirilen yemeklerde et olmazsa Erzurumlunun karnı doymaz” şeklinde mizah konusu olmaktadır (Çomaklı, 2011: 334). Etin kullanım şekli ise çoğunlukla kıymadır. Bu durum Ramazanda ana yemek olarak ıspanaklı yumurtalı kıyma yapılması ile açıklanabilir. Ayrıca katılımcılardan (K4) biri, etin kıymaya dönüştürülmesini “Et daha çok kıyma olarak tüketilir, kıyma birçok yemekte kullanıldığı için et kıymaya dönüştürülür ve tüm yemeklerde kullanılır. Kuşbaşı olursa birkaç yemeğe katılabilir.” şeklinde ifade belirtmiştir.

İftar sofraları Ramazanın yaza veya kışa denk gelmesi gibi durumlara bağlı olarak değişiklik gösterebilmektedir. Ramazanın yaza denk gelmesinde iftarlar parklarda, bahçelerde ve evlerin önündeki çardaklarda toplu olarak yapılmaktadır. İftar sonrası vazgeçilmezlerden olan çay ise büyük semaverlerde hazırlanmaktadır. Şayet Ramazan’ın kışa denk gelmesi durumunda ise iftar ile sahur arasında bazı atıştırma türleri yenilmektedir. Teravih namazından sonra iftardan artan tatlı ile çay, kuruyemiş veya sobalı evlerde patates közlemesi yapılmaktadır.

4.2. Sahur Sofrası Geleneği

Sahur sofraları hazırlarken protein bakımından zengin, tok tutacak ve hazmı kolay hafif yiyecekler hazırlamak büyük önem taşımaktadır. Erzurum Ramazan mutfak kültüründe sahur sofraları yöresel ürün açısından iftar sofraları kadar zengin söz ettirememektedir.

Katılımcılardan elde edilen veriler doğrultusunda sahur sofralarında genellikle kahvaltılık ürünler tüketilmektedir. Ancak iftardan kalan yemekler de tüketilmektedir. Zira katılımcılardan K2 bu durumu şu şekilde ifade etmektedir.

“Buna bir olması gerekeni bir de olanı söyleyeyim mi? Aşlında olması gereken kahvaltı ve sağlıklı ürünlerdir ama bizde olan iftardan artan ne yemek ise onu ısıtıp yeriz. Cevabım biraz doğal bir cevap oldu ama normal olması gereken kahvaltılık ürünleri tercih etmek.”

Sahurda yumurta veya süt gibi tok tutan ürünlerin yanı sıra yöresel olarak hazırlanan kete ile çayında sahurda tüketildiği belirtilmektedir. Ketenin tok tutmasını K8 şu şekilde açıklamıştır:

“...bire tane kete yiyen sabah, gününü çok güzel geçirir. Cevizli yapılır, tereyağı yapılır ketemiz içli yapılır unu kavurur iç yaparız. Onlar çok güzel tok tutar yani bir tane kete yiyen acıkamaz gün boyu.”

Sahur sofralarında tüketilen bir diğer ürün ise kerti peynir ile lavaştır. Kerti peyniri lavaş ekmeğinin arasına koyarak dürüm yapılı tüketilmektedir.

4.3. Değişen Ramazan Mutfak Kültürü

Mutfak kültürünün birçok faktörden etkilenerek göstermiş olduğu değişim veya gelişim Ramazan mutfak kültürüne de

sirayet etmektedir. Zira gelişen teknolojiyle beraber insanların kalabalık ailelerden ayrılarak evlenip küçük çekirdek ailelere dönüşmeleri geleneksel olan birçok mutfak kültürünü devam ettirmemelerine ve hatta unutmalarına neden olmaktadır. Katılımcılardan (K2) biri bu durumu şu şekilde açıklamaktadır:

“Evlendikten sonra kendi yaşantımda Ramazana yönelik pek bir hazırlık yapmıyorum açıkçası günlük yemeğimi yapıyorum hazırlıyorum ki ben Erzurum’un yöresel yemeklerinden ziyade modern yemekleri tanınmamış denenmemiş yemeklere yöneliyorum ama tabii evlenmeden önce hani anneannemler ile yaşarken Ramazan’dan önce bir hazırlık yapıyor illaki. Yani eve daha fazla alışveriş yapılması sonra işte yöresel yemekler için ekstra yöresel alışverişlerin yapılması gibi”

Bu durum Ramazan mutfak kültürünün unutulmaya başlanmış olmasının bir göstergesidir. Zira Erzurum’da eskiden Ramazan sofralarında içecek olarak dut hoşafı, üzüm hoşafı ve kızılıçık hoşafı gibi organik ve yerel ürünler sofralardaki yeri almaktaydı. Köylerde keşkekler yapılır, lokumlar yapılır, yemekler güveçlerde pişirilir ve tandırların dibine bırakılırdı. Aynı şekilde lavaş ekmeği ve ketelerde tandırlarda hazırlanır piştikten sonra da iftara kadar tandırların yanında bekletilir. Sahur sofraları için ise K7 şunları ifade etmektedir:

“Biz bazen şey yapardık eskiden annemlerle yaşadığım zamanlarda sahurda annem dut çullaması, pestil çullaması vesaire hani yumurtayla yapılır ya kahvaltı tüketildiği için onları yapardı hani şeker ihtiyacımızı karşılarsın diye”

Ramazan mutfak kültürünü devam ettirmeye çalışan K3 değişen Ramazan mutfak kültürü hakkında şunları ifade etmiştir:

“Benim ailemde baba tarafımda ve anne tarafımda Ramazan hazırlıklarına aynı şekilde devam ediliyor. Ama hani sanki o heyecan kaybolmuş gibi artık yeni şeyler denenmeye başlanmış gibi, eskiden her çaldığımız kapıda Ramazan sofrasında menü aynıydı ama şimdi her gittiğiniz yerde bunu bulamaya biliyorsunuz, sanki biraz kültür yok oluyormuş gibi geliyor.”

5. Sonuç ve Öneri

Mutfak kültürü bir ülkenin, bir bölgenin veya bir destinasyonun fark yaratan ve kolay pazarlanabilen özgün bir değeri konumundadır. Bu değer yerelde veya bölgede özgün değerini koruyabildiği, sürdürebildiği ve yaşatılabildiği kadar önemini korur. Mutfak kültürünün değerini ve önemini yitirmemesi için yerelde insanlar tarafından sürdürülebilirliği sağlanmalı ve gelecek kuşaklara aktarılmalıdır. Zira mutfak kültürü somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmektedir. Bu çalışma ile de Erzurum mutfak kültürünün bir parçası olan dini ve kültürel değerlerle şekillenmiş Ramazan mutfak kültürünü incelemek amaçlanmıştır. Ayrıca çalışma Erzurum Ramazan mutfak kültürü hakkında keşifsel bir bilgi edinmeyi ve mutfak kültürünün bütünlüğü açısından eksik olan alanın doldurulmasını hedeflemiştir. Katılımcılardan elde edilen bilgiler doğrultusunda Ramazan ayı gelmeden önce Ramazan’da tüketilecek olan ürünlerin ön hazırlıkları yapılarak buzdolaplarına atıldığı, mutfak için et, kıyma ve çuval çuval patateslerin alındığı ifade edilmiştir. Yine veriler ışığında, herkes tarafından olmasa da Ramazan ayı boyunca

aş çorbası, ıspanaklı yumurtalı kıyma, kadayıf dolması veya kadayıf sarması ve patates kızartması sofralardaki yerini almaktadır. Bu menüye ek olarak güllaç ve sütlaç gibi sütlü tatlıların da Ramazan'da tercih edildiği ifade edilmiştir. Sahur sofraları kahvaltılık türü ürünlerle ve yöresel kete, çay ikilisi ile çeşitlendirilmektedir. Ayrıca sahurda iftardan kalan yemeklerin yenildiği de ifade edilmiştir. Ramazan ayı boyunca hazırlanan ürünler dikkate alındığında bazı ürünlerin diğer aylarda da tüketildiği bilinmektedir. Ancak ıspanaklı kıymalı yumurta Ramazan ayına özel olarak hazırlanmaktadır. Bunun yanında diğer aylarda da tüketilebilen ancak Ramazan ayında muhakkak ki sofrada olması gereken patates kızartması için de Ramazan öncesi patates stoku yapılmaktadır.

Ramazan'da hazırlanan sofralarda yöresel ürünlerin kullanımı ve tüketimi de eski zamanlardakine göre daha az tercih edilmektedir. Zira dut, üzüm ve kızılcık gibi ürünlerin marketlerde rahatlıkla bulunuyor olması bu ürünlerin yapımının azalmasına neden olduğu varsayılmaktadır. Benzer şekilde keşkeğin de hem yapımının bir emek istemesi hem de ürünü yapmak için müsait yer ve zamanın olmayışı keşkeğin Ramazanlarda yapımının azalmasına neden olduğu düşünülmektedir. Ayrıca yöresel ürünler yerine daha modern daha denenmemiş yemekleri denemek bazı katılımcılar tarafından tercih edildiği belirtilmiştir. İnsanların yeni ürünler denemesi veya daha önce hiç tadılmamış lezzetler araması, teknolojinin etkin ve yaygın kullanımı ile sosyal medyanın gücünden kaynaklandığı düşünülmektedir. Yeni ürünleri denemek her ne kadar heyecan verici olsa da geleneksel ve yöresel ürünleri tamamen terk etmek bir mutfak kültürünün yok olmasına sebebiyet vermek demektir. Zira yöresel mutfak kültürleri bölgeye özgü özellikleri ile taklidi kolay olmayan ve gastronomi turizmi açısından pazarlanması kolay olan ürünler sunmaktadır. Nitekim Turan ve Akoğul (2019) tarafından yapılan çalışmada Oltu çağ kebabı, kadayıf dolması, ekşili dolma, ayran aşısı çorbası, civil peyniri, lavaş ekmeği (acem ekmeği), karnavas dut pekmezi, Erzurum su böreği ve demir tatlısı gibi ürünlerin Erzurum için gastronomik arz oluşturdukları ifade edilmiştir.

Bu çalışmadaki veriler 9 katılımcıdan ve Erzurum merkezinde oturan kişilerden elde edilmiştir. Gelecekteki çalışmalar için örneklem sayısını artırarak ya da çalışma yöntemini değiştirerek Erzurum'un merkeze uzak ilçe veya köylerinden seçilecek bir örneklem üzerinde çalışılması ilgili alana katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Çomaklı, Z. (2011). Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri, III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu, s. 333-334.
- Goodenough, W. (1971). *Culture, Language, and Society*. Reading, MA: Addison-Wesley.
- Hancock, B., Ockleford, E., & Windridge, K. (2001). *An introduction to qualitative research*. Trent focus group.
- Harrington R. J., (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavours in Wine and Food, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Kadayıfçı Muammer Usta (2019). <http://www.kadayifcimammerusta.com.tr/cag-kebabi> (Erişim:17.06.2019).
- López-Guzmán, T., & Sánchez-Cañizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.
- Mil, B. & Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 5(2), 1-7.
- Okumuş B., Okumuş, F. & Mc Kercher, B. (2007). Incorporating Local and International Cuisines in the Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey, *Tourism Management*, 28, 253-261.
- Okumuş F., Kock G., Scantlebury M. M. G. & Okumuş, B. (2013). Using Local Cuisine When Promoting Small Caribbean Island Destination, *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 30, 410-429.
- Özden, H. Ö. (2006). Türk Ramazan Kültürü, *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 12(30), 83-109.
- Patton, M. Q. (2014). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice*, Thousand Oaks, CA: Sage.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Stewart, C. J. & Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and Practices* (4th ed.), Dubuque, IO: Wm. C. Brown Publishing.
- Strauss, A. L. & Corbin, J. (1990). *Basics of qualitative research: Grounded theory procedures and techniques*. Newbury Park, CA: Sage.
- Şener S., Bahçeci V., Doğru H., Sel, Z. G., Ertaş M., Songür S. & Tütüncü Ö. (2016). Turizm Alanındaki Nitel Araştırmalarda Uygulanan Yöntem Ölçütlerinin Değerlendirilmesi. 8. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Sözlü Bildiri, (29-30 Nisan) Avanos, Nevşehir. 270-791.
- Turan, B. & Akoğul, E. (2019). Gastronomi Turizmine Arz Kaynağı Oluşturabilecek Ürünlerin Belirlenmesi: Erzurum Mutfağı Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7,(92), 370-384.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.