

6. ANTALYA YÖRÜK ÇALIŞTAYI
“YEMEK KÜLTÜRÜ”

Editör
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Bakır

T.C. KÜLTÜR ve TURİZM BAKANLIĞI
YAYINCI SERTİFİKASI NUMARASI
44040

6. Antalya Yörük Çalıştayı “Yemek Kültürü”

Editör
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Bakır

Bu kitabın bütün yayın hakları Palet Yayınlarına aittir.
Yayınevinin yazılı izni alınmadan, kaynağın açıkça belirtildiği tanıtımlar ve akademik çalışmalar
haricinde, kısmen veya tamamen kitaptan alıntı yapılamaz.
Eser, matbu yahut dijital ortamda kopyalanamaz, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

MURATPAŞA BELEDİYESİ’NİN KÜLTÜR YAYINIDIR.

ISBN: 978-625-6345-62-1

BASKI

SEBAT OFSET

Fevzi Çakmak Mah. Hacı Bayram Cad. No: 57 Karatay / Konya
MATBAA SERTİFİKASI NUMARASI: 74481

Konya, Aralık 2024

PALET YAYINLARI

Mimar Muzaffer Cad. Rampalı Çarşı No: 42 Meram / Konya
Tel. 0332 353 62 27
www.paletyayinlari.com.tr

6. ANTALYA YÖRÜK ÇALIŞTAYI “YEMEK KÜLTÜRÜ”

Editör

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Bakır



İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ	7
EDİTÖR'DEN	9
YÖRESEL YEMEKLERİN ULUSLARARASI DÜZEYDE TİCARİLEŞTİRİLMESİ -YÖRÜK YEMEK KÜLTÜRÜ-.....	11
Prof. Dr. Abdullah KARAMAN - Arş. Gör.Yiğit BURAK	
GELENEKSEL YÖRÜK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA ALANYA YÖRÜK MUTFAK KÜLTÜRÜ	27
Doç. Dr. Meral YILMAZ	
SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS VE ANADOLU'DA TÖREN KEŞKEĞİ GELENEĞİ	39
Doç. Dr. Ali ÖZKAN	
YÖRÜK MUTFAĞINDA FERMENTE GIDALAR	59
Doç. Dr. Esra ŞAHİN	
YÖRÜK YEMEK KÜLTÜRÜ VE ÇEŞİTLERİ ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR DEĞERLENDİRME	73
Doç. Dr. Fatih USLU	
YÖRÜKLERDE BESLENME KÜLTÜRÜ	83
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim BAKIR - Öğr. Gör. Kadir Emre BAKIR	
6.YÖRÜK ÇALIŞTAYI YÖRÜK BEYLERİ -SERBEST KÜRSÜSÜ	111
Dr. Öğr. Üyesi İbrahim BAKIR – Moderatör	

ÖN SÖZ



Taşıyız. Otuyuz. Ağacıyız. Bu dağların boğazlarıyız, zirveleriyiz, geçitleriyiz. Biz, bu ülkenin taşında toprağında izi olanlarız. Dehr-i faninin cefasını çekenler, gerekirse canını feda edenleriz. Ama sadece geçmişte kalmış değiliz. Bizlerin yurdumuzu en güzel şekilde temsil etme, geleceğe taşıma yükümlülüğümüz de var. Bunu yapmakta lokomotif olma sorumluluğumuz da var. Şükür ki bunu yapacak bir temel kültüre, bir duruşa, motivasyona sahibiz. O temel, o duruş, o motivasyon Yörük kültürüdür. Yörük kültürü bu ülkenin mayasıdır. Çıkış noktasıdır. Yörük kültürü, Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün, “Muasır medeniyetin üzerine çıkma” idealini gerçekleştirme azim ve kararlılığıdır. Yörük kültürü, Türk ulusunu dünyada hiçbir güç ve kuvvetin yenemeyece-

ğine olan inançtır. İşte o nedenle Yörük olmak aynı zamanda yenilikçi olmaktır. İnsana ve yaşama odaklanmak, liyakate dayanmak, eşitliğe, adalete ve istişareye önem vermektir. Tüm bu değerler ve ilkeler, Muratpaşa’ımızda, bugün Türkiye’nin ve hatta dünyanın belli şehirlerince de takip edilen, örnek alınan belediyciliğimizin de özünü oluşturur. Türkiye’mizin geleceği için her alanda umutlu olmamızı sağlayan Yörük kültürünü, insanlığın ortak değeri, evrensel kültür mirasının parçası haline getirmek ve gelecek kuşaklara aktarmak için yoğun bir gayret içindeyiz. 2016 yılından itibaren düzenlemeye başladığımız çalıştay ve sempozyumlarla bu kültürü tüm yönleriyle ele alıyor, yayımladığımız kitaplarla bir külliyat oluşturmaya gayret ediyoruz. Bu uzun yolculuğumuzda bizimle birlikte olan Yörük beylerine, hatunlarına, akademisyenlere, dernek, federasyon, konfederasyon, birlik ve vakıf yönetici ve temsilcilerine, sanatçılara, sanatçılara, özellikle son yıllarda akademik destek aldığımız Akdeniz Üniversitesi Yörük Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi (YÖRKAM)’a ve emeği geçen herkese teşekkür ederim.

Av. Ümit UYSAL
Muratpaşa Belediye Başkanı

EDİTÖR'DEN



Yörükler, yaşam ve üretim tarzları ile Türk kültür tarihi içinde önemli bir yer tutmaktadır. Karakteristik olarak gözü pek, çalışkan, dinamik az ile yetinen, doğa ile barışık olan Yörükler, Türk kültür tarihini etkilemiş Türk kültürünün korunması, gelişmesi ve çeşitlenmesinde önemli roller üstlenmiştir.

Konargöçer yaşam tarzını benimsemiş olan Yörükler kendine has bu yaşam biçiminin gerektirdiği barınma birimleri, beslenme ve gıda üretim kültürü geliştirmişler ve bu kültürü Anadolu'dan Balkanlara, Suriye'ye olan göçleri ile geniş alanlara yaymışlardır. Göçler sırasında birçok farklı topluluklarla karşılaşmalarına rağmen kendi kültürlerini korumayı ve sürdürmeyi başarabilmişlerdir. Tüm kültür gruplarında olduğu gibi yörük kültürü de başka kültürleri etkilemiş ve birçok kültürden de etkilenerek, bir kısım değişikliklere uğramıştır. Buna rağmen günümüzde dünyada farklı coğrafyalarda yüksek kültür bilincinde olan Yörükler kültürlerini yaşamaya, yaşatmaya, geliştirmeye ve tanıtmaya devam etmektedirler.

Yörük kültürü, dünyanın birçok yerinde araştırmacıların ve akademik kurumların bilimsel çalışmalarına da konu olmaktadır.

Antalya Muratpaşa Belediyesi ev sahipliğinde Akdeniz Üniversitesi Yörük Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi (YÖRKAM), Antalya Yörükler Derneği başta olmak üzere ülkemiz genelindeki çok sayıdaki Yörük -Türkmen derneklerinin iş birliğinde **Yörük kültürünün tanınması, korunması, yaşatılması ve geliştirilmesi** amacıyla ulusal ve uluslararası düzeyde her birisi belirli bir tema üzerine kurgulanmış çalıştaylar

düzenlemektedir. Her çalıştayda konu alanında uzman akademisyenler ve ilgililerince değerlendirilmekte Yörük-Türkmen dernekleri üyeleri ve halk tarafından takip edilmektedir.

Bu yayına konu olan **6. Yörük Çalıştayı** 27-28 Ocak 2024 günlerinde yörüklerde “**yemek kültürü**”nü belirlemek/ tartışmak üzere Muratpaşa Belediyesi Türkan Şoray Kültür Merkezinde gerçekleştirilmiştir. Çalıştaya Türkiye’nin dört bir yanından gelen akademisyenlerin akademik çalışmaları, yemek uzmanları, derneklerin ve halkın tecrübeleri harmanlanarak Türk milli kültürünün önemli bir kolunu oluşturan Yörük Yemek Kültürünün zaman üstü bir değer olarak önemsenmesi ve somut olmayan kültürel değer olarak koruma yöntemleri ve bunu gelecek nesillere aktarma yönündeki tespitler yapılmıştır.

Diğer çalıştaylarda olduğu gibi “yemek kültürü”nü konu alan 6. Yörük Çalıştayına ev sahipliği yapan Muratpaşa Belediye Başkanı sayın Ümit Uysal’a ve çalıştaya katkı sunan akademisyen, federasyon ve dernek üyeleri ile tüm katılımcılara teşekkürlerimi sunarım.

Yeni Yörük kültür değerlerini ele alan çalıştaylarda buluşmak dileğiyle sağlıklı kalınız.

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim BAKIR
Akdeniz Üniversitesi YÖRKAM Müdür Yardımcısı

YÖRESEL YEMEKLERİN ULUSLARARASI DÜZEYDE TİCARİLEŞTİRİLMESİ -YÖRÜK YEMEK KÜLTÜRÜ-

Prof. Dr. Abdullah KARAMAN
Selçuk Üniversitesi, Turizm Fakültesi, akaraman@selcuk.edu.tr.

Arş. Gör.Yiğit BURAK
Selçuk Üniversitesi, Beysşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, yigitburak@selcuk.edu.tr.

Giriş

Yöresel yemekler, bir coğrafyanın kültürel zenginliğini yansıtan, yıllar boyunca ustalıklı hazırlanmış ve nesillerden nesillere aktarılan lezzetlerdir. Yörüklerin yeme içme alışkanlıkları, bu yöresel lezzetlerin kökenini ve zenginliğini oluşturan unsurlardan sadece biridir.

Günümüzde küreselleşme ve iletişim teknolojilerindeki gelişmeler, yöresel yemeklerin uluslararası arenada tanıtımını ve ticarileştirilmesini mümkün kılmaktadır. Ancak bu süreçte dikkat edilmesi gereken pek çok faktör bulunmaktadır. Yöresel lezzetlerin küresel pazarda başarılı olabilmesi için kalite standartlarından pazarlama stratejilerine kadar pek çok konunun ele alınması gerekmektedir.

Yöresel yemeklerin kültürel ve ekonomik değerini vurgulayarak uluslararası ticaretteki potansiyelini ortaya çıkarmak, ticarileştirme sürecinde karşılaşılabilecek zorlukları ve bu zorlukların nasıl aşılabileceğini tartışmak, yöresel yemeklerin uluslararası pazarda başarılı bir şekilde tanıtılması ve satılması için izlenmesi gereken stratejileri ele almakta fayda görülmektedir.

Bu çalışmanın, yöresel yemeklerin ve özellikle yörük mutfağının uluslararası düzeyde tanıtımı ve ticarileştirilmesi konusunda gastronomi meraklıları için bir rehber niteliği

taşıması ve uluslararası platformlarda daha geniş kitlelere tanıtımı sağlanarak kültürel mirasımızın korunması amaçlanmaktadır.

1. Yörük Kültürü

Yörük kültürü, Türkiye'nin ve çevre bölgelerin geleneksel yaşam tarzlarından birini temsil etmektedir. Yörükler, kökenini “yörümek” kelimesinden alan ve Orta Asya'dan Anadolu'ya göç ederek yerleşen göçebe Oğuz Boylarını ifade eden bir topluluğu temsil etmektedir (Eröz, 1965). Yörükler belirli bir yerde sabit ikametgahı olmayan, sürekli göç halinde olan ve genellikle konargöçer veya göçebe yaşam tarzını benimseyen Türkler olarak da tanımlanırken; Doğan ve Doğan (2004) tarafından yapılan açıklamaya göre ise, Yörükler yaz aylarında yaylalarda ve serin otlaklarda, kış aylarında ise kışlaklarda ve daha sıcak ovalarda hayvancılıkla uğraşan, farklı büyüklükteki gruplar halinde yaşayan bir Türk topluluğu olarak adlandırmıştır.



Fotoğraf-1: <https://www.muratpasa-bld.gov.tr/>

Yörüklerin yaşam tarzı, geleneksel olarak çadır ve yayla hayatına dayamaktadır (Ak, 2015:329). Bu yaşam tarzı, genellikle koyun ve keçi yetiştiriciliğiyle birlikte gelir ve bu hayvanlardan elde edilen ürünlerin kullanımıyla beslenme

alışkanlıklarını şekillendirmektedir. Yörük mutfağı da bu beslenme alışkanlıklarının bir yansımasıdır ve genellikle doğal, yerel ve organik ürünlerle hazırlanan lezzetli yemeklerden oluşmaktadır.

Yörüklerin Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yayılmış olmaları, kültürel çeşitliliğin ve etkileşimin bir sonucudur ve bu da Yörük kültürünü zenginleştirmektedir. Yörük kültürünün bugün hala yaşayan bir miras olmasında, geleneksel yaşam tarzlarını sürdüren Yörük topluluklarının çabaları önemli rol oynamaktadır. Yörüklerin kültürel değerlerini koruma çabaları; gelecek nesillere bu zengin kültürel mirası aktarma konusundaki kararlılıklarının da bir göstergesidir.

2. Yörüklerin Geleneksel Yemekleri ve Lezzetleri

Yörükler, geleneksel yaşam tarzlarıyla birlikte özgün ve lezzetli yemekleriyle de tanınan bir toplumdur. Yörük topluluğunun konar-göçer yaşam tarzı ve yaşadıkları coğrafyanın fiziksel özellikleri beslenme kültürlerini ve yiyeceklerini hazırlama yöntemlerini de belirlemiştir. Konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvancılıkla uğraşan topluluklar genellikle et ve süt ürünlerine ağırlık verirler, çünkü hayvanları beslemek için sık sık yer değiştirmek zorundadırlar ve bu da besinlerin saklanması gerektirmektedir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 43).

Yörük mutfağına ait olmakla birlikte günümüz Türk ve dünya mutfağı içinde yer alan ve Yörüklerde olduğu gibi günümüz kentli insanının da vazgeçilmez lezzetleri arasına yerleşmekle birlikte bu önemini koruyan ve devam ettiren, tercih sebebi olan bu yiyecek ve içeceklerden bazıları şunlardır (Yakıcı,2020:135-136):

Kuzu tandırı, kuzu kebabları, kuzu güveç, akıtmaç, bazlama, buğday çorbası, bulama/ bulamaç, bulgur aşısı, bulgur pilavı, çevirme, çoban kavurma, dürüm, etli pilav, gelin öünü, gözleme, hoşmerim, kakaç, kaygana, kaymaklı bükme, keşkek, kömbe, papara, pekmez helvası, saç arası, saç böreği,

sıkma, sütlü aş, şepit, tarhana çorbası, tirit, topalak, tuluk/ tulum peyniri, tutmaç, uğmaç çorbası, yayık ayranı, yoğurt çorbası, yörük pilavı, yufka, kuzu veya keçi sütünden yapılan peynir çeşitleri, yoğurt ve çeşitli peynir yemekleri...

3. Yörüklerin Yeme İçme Ritüelleri ve Özel Günler

Yörüklerin yeme içme ritüellerinin, geleneksel yaşam tarzlarına ve kültürel değerlerine sıkı sıkıya bağlı olduğu gözlemlenmiştir (Ak,2015:329). Özellikle düğünler, bayramlar ve özel günlerde yapılan yemekler, büyük bir özenle hazırlanmaktadır ve tüm topluluğun bir araya gelmesini sağlamaktadır.

Düğünlerin Yörük kültüründe önemli bir yeri vardır ve bu özel günlerde zengin sofralar kurulmaktadır. Düğün yemekleri arasında Yörük mutfağının temelini oluşturan süt ve süt ürünleri, et ve et ürünleri, tahıl grubu ve bakliyatlar günümüzde hala önemini korumaktadır. Özel günlerde Yörüklerin tercih ettiği yemekler arasında kavurma, keşkek, et yahni, yüksük çorbası, topalak, dövme pilavı, sac çöreği, sıkma, bazlama, közleme, katmer, pişi, sarı burma ve kuru fasulye gibi ürünler öne çıkmaktadır (Yıldırım ve Karaca, 2022: 603).

Yörüklerin geleneksel yemek kültürü, özellikle düğünlerde ve özel günlerde hazırlanan özel yemeklerle zenginleşir. Bu yemekler arasında kuzu çevirme ve dibek dövme gibi öne çıkan lezzetler bulunmaktadır.

Kuzu çevirme ritüeli; kuzu veya oğlak etinin uygun hale geldiğinde kesilip hazırlanmasını içermektedir. Yörükler, bu eti uzunca bir meşe sırıgına takarak önce bir meydan ateşi yakarlar. Odun temininde sıkıntı yaşamayan Yörükler, özellikle meşe, şimşir veya dişbudak ağaçlarının kuru odunlarını kullanırlar çünkü bu odunlar is yapmaz ve uzun süre dayanırlar. Hazırlanan et parçalanmadan sırığa takılır ve ateşin iki yanına çatal kazıklar çakılır. Etin içine çeşitli malzemelerle harç hazırlanır ve doldurulur. Ardından, ateş-

te yanan odunlar kor haline gelince et çevirme işlemi başlatılır. Pişene kadar yavaşça çevrilen et, ardından yenilmeye hazır hale getirilir (Genç, 2020:154).



Fotoğraf-2: (Genç,2020: 190).

Dibek dövme ise düğünlerin vazgeçilmez yemeklerinden biri olan keşkeğin hazırlanma sürecini ifade etmektedir. Bu geleneksel ritüelde; keşkek için kullanılacak buğday önceden sıcak suda ıslatılmakta ve sonra dibek taşına konmaktadır. Gençlerin elinde tokmaklarla buğday dövülerek kabukları soyulur. Bu esnada, davul zurna eşliğinde dans edilir ve eğlence devam etmektedir. Dövme işlemi tamamlandığında buğday kabuklarından arındırılır ve düğün aşısı için pişirilmek üzere aşçıya teslim edilir (Genç, 2020:182).

Bu geleneksel Yörük yemekleri, sadece birer yemek değil, aynı zamanda toplumsal bir etkinlik ve birlikte paylaşımı simgeler. Bu ritüeller, Yörük kültürünün derinliğini ve dayanışma ruhunu yansıtmakta, aynı zamanda gelecek nesillere aktarılan değerli bir miras niteliği taşımaktadır.

Yörüklerin düğün ritüelleri, kültürel ve toplumsal öneme sahip geleneksel uygulamalardan biridir. Bu ritüellerde yemekler genişçe tepsilere doldurularak, kadın ve erkeklerin ayrı çadırlarında buldukları konuklara servis edilmektedir. Bu özel günlerde, konuklara lezzetli deve ayrıları da ik-

ram edilir, bu genellikle “diye çal” olarak adlandırılmaktadır. Yemeklerin sunumu ise damat ailesinin maddi durumuna göre belirlenmektedir. Genellikle inek, deve veya koyun kesilmekte ve etleri pişirilerek pilavlar eşliğinde konuklara sunulmaktadır. Bir düğün ritüeli olarak, kesilen hayvanın kalbi kızartılır ve ikiye bölünerek, bir yarısı damada diğer yarısı ise gelin için ayrılır. Bu ritüel, ömür boyu birlik ve beraberlik içinde olma umudunu simgelemektedir. Bu özel yemeğin, başka birisinin tarafından yenmesi ise geleneksel olarak yasaklanmıştır (Uslu,2020:129).

4. Yörük Yemekleri ve Yeme-İçme Kültüründe Görülen Değişimler

Daha önceki konu başlıklarında da değindiğimiz gibi kuzu eti, Yörük yemeklerinin temel malzemelerinden birisidir. Tandır kebabı, kuzu güveç, kuzu çevirme gibi et yemekleri, Yörük mutfağının vazgeçilmezleri arasında yer almaktadır.

Literatür incelendiğinde, Yörüklerin yeme içme alışkanlıklarının kültürel temelleri, doğa ile iç içe yaşam, toplumsal dayanışma ve geleneksel değerlerin korunması gibi unsurlara dayanmaktadır. Bu alışkanlıklar, yüzyıllardır süregelen geleneklerin bir sonucudur ve Yörüklerin coğrafi ve sosyal yapılarıyla da yakından ilişkilidir. Ancak Yörük yemekleri ve yeme içme kültürü de, diğer geleneksel yemekler gibi zaman içinde çeşitli değişimlere uğramış ve modern etkileri de bünyesinde barındırmaya başlamıştır. Bu değişimlerin nedenleri arasında, tarım ve teknoloji alanındaki ilerlemeler, ticaret ilişkileri, göçler, küreselleşme gibi faktörler sıralanabilir (Gürhan, 2017:563).



Fotoğraf-3: <https://www.muratpasa-bld.gov.tr/>

Yeme içme kültüründe görülen değişimlerden biri, yeme alışkanlıklarında ve yeme saatlerinde yaşanan değişikliklerdir. Geleneksel olarak sabah kahvaltılarında önem veren Yörükler, günümüzde daha hızlı ve pratik atıştırmalıklara yönelmiştir. Ayrıca, *fast-food* kültürünün yaygınlaşmasıyla birlikte, hazır ve hızlı yemeklerin tüketimi her kültürde olduğu gibi burada da artış göstermektedir (Güler, 2021).

Yörüklerin yemek yeme alışkanlıklarının zaman içinde pek değişmediği gözlemlenmiştir. Mutfak eşyalarının cins ve kalitesindeki değişimler dışında, yemek yeme şekli neredeyse sabit kalmıştır diyebiliriz. Örneğin; eskiden yemek yerken ağaç kaşıklar kullanılırken, günümüzde metal kaşık ve çatal tercih edilmektedir (Eröz, 1991). Ayrıca yemek yeme alışkanlıklarından bahsetmişken, önemli bir konu da yemeklerin aynı tabaklardan yenmesidir. Yörüklerin temizlik ve titizlikleri (hijyen) nedeniyle, eskiden tahta kaşıkla ya da sofrada bulunan ekmeği kaşık gibi kullanarak yemek yedikleri belirtilmektedir (Eröz, 1991).

Yörüklerin yeme-içme alışkanlıklarındaki değişiklikler üzerine yapılan araştırmalarda, tirit yemeğinin de kuruyan ekmeklerin değerlendirilmesi amacıyla ortaya çıktığı belir-

tilmektedir. Bu yemek, doğranan ekmeklerin üzerine sulu bütün et konularak elde edilmektedir.



Fotoğraf-4: <https://www.kulturportali.gov.tr/>

Ancak günümüzde tiritin sadece geleneksel bir yemek olmaktan çıkıp, özellikle Konya, Ankara gibi illerde turistik bir yemek ikramına dönüştüğü de gözlemlenmektedir (Yakıcı, 2020: 136). Bu durum, Yörük kültüründe yeme-içme alışkanlıklarının turizm ve ticaretle ilişkilendirilerek farklılaştığına işaret etmektedir.

5. Yörük Mutfak Kültürünün Tanıtımı ve Turizm Fakültelerinin Rolü

Birçok insanın seyahat esnasında yüksek fiyatlara rağmen destinasyonun yerel mutfağını tercih ettiği ve destinasyonun iyi mutfağının önemini çok yüksek değerlendirdiği, ayrıca seyahatlerdeki genel memnuniyetin de destinasyonun

yerel mutfağından etkilendiği gerçeği literatürde doğrulanmaktadır. Gastronominin turizmi teşvik edebileceği ve gastronomik mirasa sahip olan ülkelerin bunu değerlendirmesi, belirlediği yerel, geleneksel, yöresel gastronomik turizm ürününü turistik tekliflerine, reklam ve tanıtımlarına dahil etmesi gerekmektedir (Tovmasyan, 2019:32).

Turizm fakülteleri de, yerel kültürlerin tanıtımı ve turizm potansiyelinin artırılması konularında uzmanlaşmış eğitim kurumlarıdır (Kılıç, 2019). Bu fakülteler, yukarıda bahsedilen turistik teklif seçeneklerine profesyonelce yaklaşarak, öğrencilere yöresel mutfakların tanıtımı ve pazarlanması konularında bilgi ve beceriler kazandırarak turizm sektörüne katkı sağlamaktadırlar. Yörük mutfağı gibi yerel kültürlerin tanıtımı, turizm fakülteleri tarafından düzenlenen etkinlikler ve projelerle desteklenmektedir.



Fotoğraf-5: <https://selcuk.edu.tr/>

Ayrıca, turizm fakülteleri akademisyenleri tarafından hazırlanan araştırma ve yayınlar da Yörük mutfağı gibi yerel mutfakların tanıtımında önemli bir araçtır. Bu çalışmalar, yerel yönetimler tarafından düzenlenen çalıştaylar, ulusal ve uluslararası paneller ve kampüs içi söyleşiler gibi etkinlikler aracılığıyla geniş bir kitleye ulaşarak bilgi ve farkındalık oluşturmaktadır. Bu sayede, turizm fakülteleri Yörük mut-

fağı gibi yerel kültürleri tanıtmada ve korumada önemli bir rol üstlenmektedir.

6. Gastronomi Turizmi Üzerinden Yörük Mutfak Kültürü Değerlendirmesi

Gastronomi turizmi, bir destinasyonun geleneksel mutfağını tanıtarak turistleri cezbetme ve yerel ekonomiye katkı sağlama potansiyeline sahip bir turizm şeklidir (Cohen ve Avieli, 2015). Geleneksel mutfağın gastronomi turizmi açısından sunduğu avantajlar arasında, yerel lezzetlerin turistlerin ilgisini çekmesi, destinasyonun kültürel zenginliğini ve çeşitliliğini vurgulaması ve yerel ürünlerin turistik tekliflere dahil edilerek ekonomik kalkınmaya katkı sağlaması sayılabilir (Hall ve Sharples, 2018).

Turistlerin destinasyon seçiminde yeme-içme deneyimleri büyük bir rol oynamaktadır ve yerel mutfağın çekiciliği, turizm gelirlerini artırabilme konusunda oldukça fazla paya sahiptir (Long ve Pratt, 2018). Ayrıca, geleneksel mutfağın tanıtımı ve markalaşması, destinasyonun turistik cazibesini artırarak turizmde rekabet gücünü artırabilmektedir (Richards ve Munsters, 2010).

Seyahat etmek için insanları harekete geçiren en önemli unsurlardan *merak ve deneyimleme arzusu*, bu alanda da karşımıza çıkmaktadır. Yöresel yemeklerin hazırlanışını izleyebilmek, yerel pazarlarda geleneksel ve doğal malzemeleri keşfetmek, Yörük sofrasında oturarak geleneksel ritüelleri deneyimleyebilmek turistlere gastronomi turizmi çerçevesinde unutulmaz kültürel deneyimler sunmaktadır. Bu deneyim, sadece lezzetlerin tadımıyla değil, bunun ötesinde yerel kültürün ve mirasın korunması ve yaşatılması açısından da önem taşımakta (Hjalager ve Richards, 2003), Yörük kültürünün ve yerel yaşam tarzını anlama fırsatı da vermektedir. Turistler için bu tür bir deneyimler, seyahatlerini daha anlamlı ve öğretici hale getirmektedir.

7. Uluslararası Pazarın Potansiyeli ve Fırsatları

Uluslararası pazar, küreselleşme ve dijital dönüşümle birlikte giderek genişlemekte ve çeşitlenmektedir (Hill, 2020). Bu durum, şirketler ve girişimciler için yeni fırsatlar sunmakta ve iş dünyasında rekabeti artırmaktadır.

Uluslararası pazarın potansiyeli ve fırsatlarına ilişkin bazı önemli noktalar şöyle açıklanabilir:

- **Kültürel ve Yöresel Pazarlama Stratejileri:** Uluslararası pazar, kültürel ve yöresel pazarlama stratejilerinin önemini artırmaktadır (Keller, 2018). Şirketler, hedefledikleri ülkelerdeki kültürel farklılıkları göz önünde bulundurarak ürün tasarımı, fiyatlandırma veya promosyon stratejilerini bölgeye göre uyarlayarak daha etkili bir pazarlama yapabilmektedir.
- **Çeşitli Pazar Grupları:** Uluslararası pazarda farklı kültürel, sosyal ve ekonomik özelliklere sahip çeşitli pazar bölümleri bulunmaktadır (Porter, 2017). Bu bölümler, şirketlere ürün ve hizmetlerini farklı tüketici gruplarına özelleştirerek sunma fırsatı tanımaktadır. Örneğin, bir moda markası farklı ülkelerdeki tüketici tercihlerine göre koleksiyonlarını ve pazarlama stratejilerini tekrar uyarlayabilir.
- **Geniş Kitlelere Ulaşma İmkânı:** Dünya çapında internet erişiminin artması ve dijital platformların yaygınlaşması, ürün ve hizmetlerin uluslararası alanda tanıtımını kolaylaştırmaktadır (Kotler, 2021). Bu sayede, şirketler küresel müşterilere ulaşarak satışlarını artırabilmektedir.
- **Yeni İş Ortaklıkları ve İşbirlikleri:** Uluslararası pazar, şirketlere yeni iş ortaklıkları ve işbirlikleri kurma fırsatı sunmaktadır (Czinkota, 2019). Farklı ülkelerde faaliyet gösteren şirketler arasında ortak

projeler, satış ortaklıkları gibi işbirlikleriyle daha geniş bir pazara erişim sağlanabilmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Yörük kültürünün korunması, tanıtımı ve markalaşması, toplumun ortak çabalarıyla gerçekleştirilecek uzun soluklu bir süreç olarak değerlendirilmelidir. Bu kimliğin korunması, geçmişten geleceğe aktarılması ve yeni nesillere öğretilmesi için Yörük dernekleri, vakıfları, kültürel kuruluşlar ve yerel yönetimler bu konuda aktif olarak çalışmalar sürdürmektedir. Yörük kültürünün tanıtımı, sergiler, konferanslar ve diğer etkinlikler aracılığıyla gerçekleştirilmektedir. Bunun en iyi örneklerinden biri olarak “Yemek Kültürü” temasıyla bu yıl 6.sı Antalya’da düzenlenen “Yörük Çalıştayı” gösterilebilir. 6. Yörük Çalıştayı’nda Yörük kültürünü daha yakından tanıma fırsatı bulan ziyaretçiler, hem geleneksel değerlere olan bağlılıklarını pekiştirdiler, hem de çalıştayda yapılan panel ve sunumlarla, yöresel yemeklerin uluslararası düzeyde ticarileştirilmesine dair kıymetli bilgiler edinmiş oldular.

Yöresel yemeklerin uluslararası düzeyde ticarileştirilmesi, günümüzün önemli bir konusu olmuştur. Drucker (2020) çalışmasında, inovasyon ve girişimcilik konusundaki çalışmalarında, yerel ürünlerin küresel pazarlara sunulması ve rekabet avantajı elde edilmesi için stratejik yeniliklerin gerekliliğine vurgu yapmaktadır. Bu bağlamda ise, Hill (2020) uluslararası iş dünyasında rekabetin nasıl şekillendiğini ve yerel ürünlerin nasıl küresel platformlarda yer edinebileceğini analiz etmektedir.

Yörüklerin yöresel yemeklerinin uluslararası düzeyde ticarileştirilmesi, sadece bir mutfak kültürünün tanıtımı değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması ve ekonomik kalkınmanın desteklenmesi açısından da büyük önem taşımaktadır. Yörük mutfağına ait ürünlerin ve yemeklerin

uluslararası arenada ticarileştirilmesiyle birçok olumlu sonuç elde edinilebilecektir. Bazı olumlu sonuçlar şöyle açıklanabilir:

- **Kültürel Mirasın Korunması:** Yörük mutfağının uluslararası düzeyde tanıtılması ve ürünlerinin ticarileştirilmesi, Yörük kültürünün ve geleneklerinin yaşatılmasına katkı sağlayacaktır. Bu sayede, gelecek nesillerin bu değerleri koruma ve devam ettirme konusunda daha fazla farkındalıkları oluşacak ve bu konuda duyarlılık kazanmaları mümkün olacaktır.
- **Ekonomik Kalkınmaya Katkı:** Yerel üreticilerin ve girişimcilerin uluslararası pazarlara adım atması, genç işsizliğin azalmasına ve yerel ekonominin canlanmasına önemli katkılar sağlayacaktır. Bu adımlar, istihdamı artırarak ekonomik kalkınmaya olumlu etki edecektir.
- **Turizm Çekiciliğinin Artması:** Yörük mutfağına ait lezzetlerin ve ürünlerin uluslararası alanda tanıtılması, turizm çekiciliğini artırabilecektir. Yerel yemeklerin ve ürünlerin turistler tarafından tercih edilmesi, gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayacak ve bölgeye turist akışını artırabilecektir.
- **Tanınırlık Artışı ve İmaj:** Yörük mutfağına ait ürünlerin markalaşması ve uluslararası düzeyde tanıtılması, yerel markaların uluslararası arenada bilinirliğini artıracaktır. Bu da marka değeri ve rekabet gücünün artmasına olanak tanıyacaktır.

Yörük mutfağına ait ürünlerin markalaşması ve uluslararası düzeyde tanıtılması, yerel markaların uluslararası arenada bilinirliğini artıracaktır. Bu da ürünler hakkında olumlu bir imaj oluşturacak ve tüketicilerde güven duygusu yaratacaktır. Yerel markaların uluslararası alanda bilinirliğinin artması, ürünlerin algılanan değerini ve talep seviyesini

artırarak marka değerini yükseltecektir. Böylece pazardaki rekabet gücü de artacak ve uluslararası arenada daha etkin bir konum elde edinilebilecektir.

Yeni nesillerin geleneksel yapımı zahmetli yemekler olarak nitelendirmesi ve Yörük mutfağına ait olmayan yemeklere artan ilgi, bizlere bu kültürel mirasın tehlike altında olduğunu göstermektedir. Bu noktada, Yörük mutfağına ait geleneksel yemeklerin kayıt altına alınması büyük bir önem taşımaktadır. Bu yemeklerin tarifleri, hazırlanma yöntemleri, kullanılan malzemeler ve tarihsel bağlamı yazılı hale getirilmelidir. Tam da bu noktada akademik çalışmaların önemi devreye girmektedir. Yörük mutfağının yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan yemeklerinin korunması için toplumsal ve kültürel bilincin artırılması gerekmektedir. Bu için yerel yönetimlerin, akademisyenlerin ve toplumun genel olarak işbirliği yapmasıyla gerçekleştirilebilir. Yörük mutfağına ait geleneksel yemeklerin tanıtılması, korunması ve gelecek nesillere aktarılması için çeşitli etkinlikler düzenlenmeli, eğitim programları oluşturulmalı ve bu konuda bilinçlendirme çalışmaları yapılmalıdır. Bu çabalar sayesinde, Yörük mutfağına ait kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması sağlanabilir, ulusal ve uluslararası düzeyde ticarileştirilmesi sağlatılabilir. Çalışmamızın içinde de sıkça vurguladığımız gibi, yöresel yemeklerin kültürel ve ekonomik değerinin korunması ve geliştirilmesi, yerel yönetimlerin, sivil toplum kuruluşlarının, turizm fakültelerinin ve yerel işletmelerin işbirliğiyle mümkün hale gelmektedir.

KAYNAKÇA

- Ak, M. (2015). *Teke Yörükleri (1800-1900)*, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 4/A-2, Sayı: 7.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2015). Food in tourism: attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 52, 64-76.
- Dixit, S. (2021). *The Routledge Handbook of Gastronomic Tourism*. (pp.576),Routledge.
- Doğan, M.S., Doğan, C. (2004). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 39: 15-29.
- Drucker, P. F. (2020). *Innovation and Entrepreneurship*. New York: Harper-Business.
- Eröz, M. (1965). Türk Köy Sosyolojisi Meseleleri ve Yörük-Türkmen Köyleri. *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 6: 119-154.
- Eröz, M. (1991). *Yörükler*. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Ersavaş H. ve Özkanlı, O. (2018). 20. Yüzyılda Orta Toroslardaki Yörüklerin Mutfak Kültürü, *Aydın Gastronomy*, 2 (1):39-49.
- Genç, M. (2020). *Ispartanın Somut Olmayan Kültürel Mirası Isparta Çevresi Yörük Kültürü*, Süleyman Demirel Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi Yayınları, Yayın No: 108.
- Gürhan, N. (2017), Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi Cilt: 10 Sayı: 54*, 561-570.
- Hall, C. M., & Sharples, L. (2018). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In *Food Tourism* (pp. 1-19). Channel View Publications.
- Hill, C. W. L. (2020). *International Business: Competing in the Global Marketplace*. New York.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (2003). *Tourism and Gastronomy*. Routledge.
- Keller, K. L. (2018). *Strategic Brand Management: Building, Measuring, and Managing Brand Equity*. New Jersey: Pearson Education.
- Kotler, P. (2021). *Marketing Management*. New Jersey: Pearson Education.
- Porter, M. E. (2017). *Competitive Strategy: Techniques for Analyzing Industries and Competitors*. New York: Free Press.
- Richards, G., & Munsters, W. (2010). *Cultural tourism research methods*. CABI.
- Tovmasyan, G. (2019). Exploring The Role Of Gastronomy In Tourism. *SocioEconomic Challenges*, 3(2), 30-39. [https://doi.org/10.21272/sec.3\(3\).30-39.2019](https://doi.org/10.21272/sec.3(3).30-39.2019).
- Uslu, F. (2020). *Yörük Araştırmaları-I*, Palet Yayınları, Konya

- Yakıcı, A. (2020). “*Geleneksel Yörük Mutfağı ve Yemek Kültürününün Modern Mutfağa Etkisi*” (Edt: Uslu, F. ve Kökus, C.). Yörük Araştırmaları-II , (pp.133- 143). Palet Yayınları, Konya.
- Yıldırım, O. ve Karaca, O. (2022). Yörük Mutfağı'nın Özel Gün Yemekleri: Türkiye'nin Adana ve Mersin Bölgesi'nde Bir Kültür Araştırması, Silk Road International Scientific Research Conference, Lankaran State University, 564-605.

İNTERNET KAYNAKLARI

- Antalya Muratpaşa Belediyesi/ “Yörükler Bu Defa Yemek Kültürüyle Muratpaşa'da”, Erişim Tarih: Mart 2024
<https://www.muratpasa-bld.gov.tr/haber/9049/yorukler-bu-defa-yemek-kulturuyule-muratpasa-da>
- Beşşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi/ 6. Yörük Çalıştayı Basın Bülteni, Erişim Tarih: Mart 2024
https://selcuk.edu.tr/contents/beysehir_ali_akkanat_turizm/icerik/55665/3-%206.%20Y%C3%B6r%C3%BCk%20%C3%87al%C4%B1%C5%9Ftay%C4%B1%20BASIN%20B%C3%9CLTEN%C4%B0%201_638465437078354403.pdf
- Researchgate/”Marketing Management”, Erişim Tarih: Mart 2024
https://www.researchgate.net/publication/225084026_Marketing_Management
- Türkiye Kültür Portalı, “Tirit Kebabı”, Erişim Tarih: Mart 2024
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/konya/neyenir/tirit-kebabı>

GELENEKSEL YÖRÜK KÜLTÜRÜ KAPSAMINDA ALANYA YÖRÜK MUTFAK KÜLTÜRÜ

Doç. Dr. Meral YILMAZ

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
e-mail: meralymz@cumhuriyet.edu.tr

Yörük Kavramı

“Yörük” kelimesi, Türk kültüründe önemli bir yere sahip olan ve genellikle göçebe yaşam tarzını sürdüren insan gruplarını ifade etmek için kullanılan bir terimdir. Kelimenin kökeni, Türkçe'nin eski dönemlerine kadar uzanmaktadır ve “yürümek” eyleminden geldiği ileri sürülmektedir. Yörük kavramı, çoğunlukla Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türk boylarına kadar dayandırılmakta ve “Türkmen” kelimesi ile eşanlamlı olarak kullanılmaktadır. Türkmen kelimesi, yerleşik hayata geçmeyen, göçebelikte devam eden Müslüman oğuzları tanımlamak amacıyla kullanılmıştır (Şeşen, 200: 202). Göçebe yaşam tarzını benimsen bu Türk boyları, hayvancılık ve tarım faaliyetleri için mevsimsel olarak yer değiştirmektedirler. Bu topluluklar yazları yüksek yaylalara, kışları ise daha ılıman iklimlere inerlerdi. Bu nedenle, “Yörük” kelimesi, göçebe yaşam tarzını benimseyen ve hayvancılıkla geçimini sağlayan toplulukları ifade etmek için kullanılmıştır (Doğan ve Doğan, 2011: 16). Yörük kelimesi Türk Dil Kurumunun sözlük tanımında da ise, “*hayvancılıkla geçinen genellikle Toroslarda yaşayan göçebe Türk oymağı olarak*” tanımlanmıştır (TDK, 2024).

Türkmen adının yükselişi, Oğuzların İslamiyet'i kabul etmeleriyle birlikte başlamış ve Selçuklu Devleti'nin İslam dininin yayılmasında önemli rol oynamasıyla daha da güçlenmiştir. Bu nedenle, Türkmen adı sıkça Selçuklu tarihi ile ilişkilendirilmiştir. Anadolu'nun Türkmenler tarafından

yerleşik hayata geçirilmesiyle, bazı Türkmenler ziraat ve ticaretle uğraşarak yerleşik yaşama geçmiş ve “Türk” adını almışlardır. Ancak konargöçer yaşam tarzını sürdürenler, “Yörük” veya “Türkmen” adını korumuşlardır. Yörüklük ve Türkmenlik, bir yaşam biçimidir ve yerleşik hayata geçtiklerinde “Yörüklükten/Türkmenlikten çıktı” ifadeleri kullanılmıştır (Gündüz, 2019: 46).

Yörük ve Türkmen isimlendirmesinin; etnik bir unsur olmadığı bunun yerine bir yaşam tarzından kaynaklı ortaya çıktığı günümüzde daha fazla kabul gören bir anlayıştır. Bu bağlamda; her Yörük Türkmen olarak değerlendirilmesine karşın, her Türkmen’in Yörük olarak adlandırmanın doğru olmadığı ifade edilmektedir. Yörüklük, Türkmen aşireti hayatının sadece davar sürüleri otlamakla geçinen ve daha klasik bir hayat tarzı içinde olan grubudur. Anadolu’ya yerleştikten sonra Oğuzlar, gerek iskân edildikten sonra vergi ödeme şekillerine (Ellici, Atçeken) ya da yetiştirdikleri besi hayvanlarına (Sarıkçılı, Akkeçili, Karakeçili) göre farklı isimler almışlardır. Anadolu’nun çeşitli bölgelerinde yaşayan Yörükler, zamanla yerleşik yaşama geçmişlerdir. Ancak yine de geleneksel yaşam tarzlarını sürdürmeye ve kültürel miraslarını korumaya devam etmişlerdir. Bugün, Yörük kültürü, Türkiye’nin kültürel mozaiklerinden birini oluşturmaktadır ve Yörüklerin izleri, özellikle Anadolu’nun bazı kırsal bölgelerinde hala görülebilmektedir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018: 40; Doğan ve Doğan, 2011: 16).

Anadolu’nun dağlık ve kırsal bölgelerinde yaygın olarak bulunan Yörük yerleşimleri, genellikle doğal kaynaklara ve hayvancılığa dayalı bir yaşam tarzını yansıtmaktadır. Bu yerleşimler, geleneksel Yörük çadırlarıyla (Keçe, kıl) ve ahşap ve/veya kerpiç yapılarla karakterizedir (Ekontok, 2022: 67). Ayrıca Yörük yerleşimleri, genellikle ailelerin bir araya gelerek oluşturduğu küçük köyler veya çiftlikler şeklinde görülmektedir. Bu yerleşimlerde genellikle birkaç aile bir

araya gelerek ortak bir yaşam sürmektedirler (Özkuş ve Öter, 2019: 481, 486).

Yörük yerleşimlerinin kültürel ve sosyal yapısı, yüzyıllar boyunca şekillenmiş ve geleneksel değerlerle beslenmiştir. Bu yerleşimlerde, geleneksel el sanatları, müzik, dans ve Yörük mutfağı gibi kültürel unsurların önemi büyüktür. Yörükler, yaşadıkları coğrafyanın doğal kaynaklarından yararlanarak kendi kültürel kimliklerini korumuş ve günümüze kadar taşımışlardır.

Yörük Mutfak Kültürü

Yüzyıllar boyunca göçebe yaşam tarzını sürdüren ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerine yayılan topluluklara dayanan Yörük mutfağı, Anadolu'nun kültürel çeşitliliğinin bir parçasını oluşturan, doğal ve yöresel malzemelerin kullanımıyla öne çıkan zengin bir kültürel mirası yansıtmaktadır. Bu mutfağın özellikleri, Yörüklerin yaşam tarzı, kültürel değerleri ve doğal çevreleriyle yakından ilişkilidir. Yörük mutfağı, yerel bitkiler, hayvansal ürünler ve geleneksel pişirme tekniklerinin birleşimiyle şekillenmiştir (Ersavaş ve Özkanlı, 2018). Yörük mutfağının belirgin özelliklerinden biri, basit ama besleyici yemeklerin tercih edilmesidir. Göçebe yaşam tarzı, Yörüklerin beslenme alışkanlıklarını etkilemiş ve onları pratik ve doyurucu yemekler hazırlamaya yönlendirmiştir. Yörük mutfağında kullanılan malzemeler genellikle doğal ve yerel kaynaklardan temin edilmektedir. Bu malzemeler arasında et, süt ürünleri, tahıllar, sebzeler, otlar ve yöresel baharatlar bulunmaktadır (Şen, Cebirbay ve Aktaş, 2015: 405; Yıldırım ve Berkay Karaca, 2023). Üretilen sütün büyük bir kısmı günlük tüketilen çorba, tereyağı, yoğurt yapımında kullanıldığı gibi, sonbahar ve kış aylarında tüketilmek üzere keçi tulumuna basılan yağsız peynire ve çeşitli şekillerde saklanabilen süt ürünlerine dönüştürülmektedir. Yoğurt, ak katık (yağlı yoğurdun bezde süzülmesinden elde edilir), kaymak, yayık döğme yağı (tereyağı),

peynir, lor (şırat denilen peyniraltı suyundan elde edilir), çökelek, tort, yepinti (sütün kaynatılmasıyla yapılan tatlı bulamaç), ayran, ağız, kıymız, kefir gibi süt ürünleri ve bunlardan yapılan yemek çeşitleri, yörük mutfak kültürünün temelini oluşturmaktadır (Okumuş, 2013: 382; Yalım Kaya, 2019).

Et olarak genellikle keçi eti kullandıkları; sonbahar aylarında kavurma yapılarak ve yaz aylarında ise etin doğal güneş ısısında veya ince uzun kesilerek tuzlanan etlerin çadırın baca deliğinden asılıp tütsüleme işlemiyle kurutulup muhafaza edilen etlerin, çeşitli yemeklerde kullanıldığı bilinmektedir. Saç kavurması (çoban kavurması), yahni, haşlama gibi et ve et yemekleri günlük değilse bile genellikle tören ve özel gün yemeklerinde vazgeçilmezdir. Etin yanı sıra, Yörük mutfağında bulunan diğer önemli yemekler arasında yarma çorbası, sütlaç, yufka böreği, yaprak sarma ve gözleme gibi geleneksel lezzetler yer alır. Hoşmerin, toğga çorbası (toyga), paskulak kavurması (ardıç mantarından yapılır), taş soğanı yemeği, toklubaşı boranisi, peynir bükmesi, arapaşı, domates civesi, hibes gibi diğer bazı yemekler yapılır. Aşurelik buğday içine farklı tahıl ve baklagillerin girip haşlanmasıyla elde edilen kölle özel anma günlerinde yapılıp içine kırmızıbiber, karabiber, tuz ve ceviz konur. Genellikle çocuğun ilk dişi çıktığında yapılan yemeğe diş köllesi, diş börtmesi denmektedir (Şen, Cebirbay ve Aktaş, 2015: 405; Yalım Kaya, 2019; Tuncer ve Yılmaz, 2023; Yıldırım ve Berkay karaca, 2023: 603).

Yörüklerde genel olarak yufka ekmeği yendiği bilinmektedir. Genellikle yaz aylarında yapılan üst üste yığılan yufka ekmeği ihtiyaç olduğunda yemeden önce su ile ıslatılarak yumuşatılmaktadır. Yufkadan ayrıca yağlı ufak, dolaz, ovmaç, ölemeç, tutmaç, peynirli ekme çorbası, oklava bulamacı yapmaktadırlar. Ayrıca akıtmaç, buğday ve bulgur çorbası (lepe), bükme, bulamaç ve keşkek, peynir sündürmesi

gibi yemeklere de yer verilmektedir. Ayrıca hamurdan yapılan bazlama, şebit, bezdirme, yağlı, sıkma, börek, çörek gibi hamur işleri kahvaltıda sade ya da tereyağı sürülerek tüketilmektedir (Turtaş, 2005; Yalın Kaya, 2019).

Yörük mutfağının bir diğer önemli özelliği ise misafirperverliğidir. Yörükler, konuklarına en iyi şekilde ev sahipliği yaparlar ve onlara lezzetli yemekler sunarak misafirperverliklerini gösterirler. Düğün, asker uğurlama, cenaze vb. önemli olduğu düşünülen günlerde topalak, kuru fasulye, dövme, yahni, mantı, darı dövmesi, tutmaç çorbası, keşkek, gebe böreği (ebe çöreği), mayalı hamurun içine peynir konularak yapılan lokma, pirinç dondurması (sütlaç), pelte (muhallebi) gibi yemeklerin yapıldığı ifade edilmektedir. Ayrıca yeni doğmuş oğlak ya da kuzu şırdanından peynir mayası; Hıdırellez sabahı düşen yağmur suyuyla yoğurt mayalandığı ve yapılan bu mayaların bir yıl boyunca kullanıldığı belirtilmektedir (Eröz, 1991; Yalın Kaya, 2019).

Yörüklerde yemek yeme şeklinin zaman içinde çok fazla değişmediği söylenebilir. Değişim kullanılan kap, kacak, tabak, kaşık, çatal gibi mutfak malzemelerinin cins ve kalitesi ile sınırlı kaldığı söylenebilir. Eskiden kullanılan ağaç kaşık yerine, günümüzde metal kaşık ve çatal kullanılmaya başlanmıştır. Bakır ve alüminyum tencere yerine çelik mutfak eşyaları tercih edilmeye başlanmıştır. Yörüklerin en önemli mutfak eşyalarından biri de çuvallardır. Kilim ve çadır gibi keçi kılından yapılan çuvallar Yörükler için oldukça önemlidir. Mutfakta kullanılan eşyaların önemli ölçüde değişmesine karşılık yemek yeme şeklinin fazla değişmediği görülmüştür. Gerek çadırdaki yaşayan göçer ailelerde gerekse yerleşik hayata geçmiş ailelerde yaygın olarak yemekler yerde yenilmektedir. Sofra bezinin üzerine yaklaşık 20-25 cm kadar yüksekliğinde tahtadan yapılmış çember şeklinde kasnak üzerine bakır veya alüminyum sini konarak sininin üzerine tabaklarla yemekler konmaktadır. Varlıklı olmayanlar

ise yemeklerini sadece yere serilen sofraya bezinin üzerinde yemeklerini yemektirler (Eröz, 1991; Ersavaşve Özkanlı, 2018: 44).

Yörük mutfak kültüründe gıda saklama yöntemleri arasında; et kavurması, sebze-meyve kurutmaları, reçel yapımı ve turşu yapımının yaygın olduğu bilinmektedir. Ayrıca Orta Asya’dan günümüze kadar gelen pastırma, peynir, pekmez ve erişte yapımı gibi muhafaza tekniklerinin de Yörük mutfak kültüründe devam ettiği bildirilmektedir (Halıcı, 2015: 22).

Alanya İlçesi

Alanya Kuzeyinde Toros Dağları Güneyinde Akdeniz’in bulunduğu küçük bir yarımada üzerinde kurulmuştur. Kentin bilinen en eski adı Korakesium dur. Bizans döneminde ise Kalanoros ismi verilmiştir. 13. YY da Anadolu Selçuklu Hükümdarlarından I. Alaaddin Keykubat’ın, Alanya kalesini alması ile şehrin ismini “Alaiye” olarak değiştirmiştir. Selçuklu’lar başkent Konya’nın yanısıra Alanya’yı ikinci bir başkent ve kışlık merkez olarak kullanarak imar faaliyetlerinde bulunmuşlardır. 1300 yılında Selçuklu Devleti parçalanmış ve bölge Karamanoğulları tarafından beşbin altın karşılığında Memlük Sultanına satılmış daha sonra 1471 yılında Fatih Sultan Mehmet zamanında Osmanlı Devleti sınırları içerisine alınmıştır. Alanya, Antalya’ya bağlanmış, 1871 yılında bu Antalya’nın ilçesi olmuştur. 1935 yılında Kenti ziyaret eden Atatürk ise Alanya adını vermiştir (Alanya Belediyesi, 2024; Alanya, 2024).

Alanya Yörükleri ve Mutfak Kültürü Özellikleri

Alanya bölgesinde 71 köy bulunmaktadır. Bu köylerin 50 tanesi Yörük köyü olarak bilinmektedir. Alanya’nın Akdeniz ve Toroslar arasındaki merkezi konumu çevresindeki zengin coğrafyadan beslenen özgün bir mutfağa sahip olmasına zemin hazırlamıştır. Bu yönüyle Alanya mutfağı temelde Anadolu Türk mutfağı özelliğini yansıtmakla birlikte

farklı kültürel etkileşimler sonucu kendine özgü farklılık kazanmıştır. Alanya mutfak kültürüne deniz ve toprak mahsulleri yanında yöre mutfağı deneyimleri ön plana çıkmaktadır bununla birlikte son 200 yılda zorunlu göç sonucu Alanya’ya gelen Türk kökenli Girit ve Selanik bölgeleri ot kullanım kültürünü Alanya mutfağına taşımışlardır. Mısır’dan gelen göçmenler ise, bu mutfağı tahini kazandırırken, Toroslar’da yaşayan Yörükler, Alanya mutfağında hayvansal kökenli ürünlerin ve buğday ürünlerinin en verimli şekilde kullanılmasına etki etmiştir (Tuncer ve Yılmaz, 2023).

Yörük evlerinde mutfaklarda Ocaklık adı verilen bölümlerde ya da yaylalarda çadır dışında “uçayak ya da saç ayağı” olarak tanımlanan demirler üzerinde tencere, tava ya da saç kullanılarak sıklıkla sebze yemeklerinde haşlama ve et yemeklerinde kavurma tekniğini kullanılarak yemekler yapılmakta, yere serilen örtüler üzerine konulan “sini” olarak tanımlanan tepsiler üzerinde ortak tabaklarda yemekler yenmektedir. Tüketilen yemeklerin hammaddesi olarak koyun ve keçi eti başta olmak üzere et ve süt ürünlerinin yanı sıra kurubaklagil ve tahıl türlerinin yoğun kullanıldığı belirlenmiştir. Hayvancılıktan elde edilen tereyağı, peynir çeşitleri, süzme yoğurt gibi süt ürünlerinin bir bölümü kışlık tüketim için saklanmaktadır. Diğer kış hazırlıkları arasında ise; sebze ve meyve kurutma, tarhana, pekmez, reçel, sirke, turşu, konserve, salça, tahin, zeytinyağı ve erişte yapımı, çeşitli tahıl, baklagil ve zeytin stoklama yer almaktadır (Tuncer ve Yılmaz, 2023).

Küçükbaş hayvanlar ve av hayvanlarının yanı sıra yerleşik hayata geçiş ile birlikte büyük baş hayvan etinin de sofralarda yer aldığı, özellikle belirli gün ve dini törenlerde kurban etinin önemli bir yeri olduğu ve kurban eti kullanılarak yapılan yemeklerin misafirlere ikram edilmesine özen gösterildiği görülmüştür. Bununla birlikte balık başta olmak üzere

re deniz ürünlerinin Alanya Yörük mutfağında çok fazla kullanılmadığı, bu noktada yaşanan coğrafyanın ve geleneksel beslenme alışkanlıklarının önemli bir etkisinin olduğu düşünülmüştür. Nadiren de olsa deniz, göl ve ırmaklardan tutulan bazı balık türlerinin kızartma şekilde hızlı ve kolay tüketilebilen yemek şeklinin tercih edildiği belirlenmiştir (Tuncer ve Yılmaz, 2023; Lezzet, 2024).

Yöre mutfağında yapılan yemekler arasında her öğünde tüketilen çorbalar, kolay hazırlanması ve doyurucu özelliği nedeniyle ilk sırada yer almaktadır. Alanya Yörük mutfağında yer alan çorbalar arasında; darı çorbası, yarma çorbası (yarpuzlu döğme çorbası), ayran tarhanası, bulgur çorbası, mercimek çorbası, maaş çorbası, kelle paça çorbası, işkembe çorbası, gülüklü çorba, tavuk çorbası un çorbası (övelemeç çorbası) vb. yer almaktadır. Çorbaların adlandırılmasında kullanılan hammaddelerin ön planda olduğu görülmektedir. Çorba yapımında; tahıl gruplarının yanı sıra kurubaklagillerin ve sakatatların kullanıldığı görülmektedir (Alanya Yöresel Lezzetler, 2020; Tuncer ve Yılmaz, 2023; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024).

Yörük mutfağında ana yemek ya da yemeklere eşlikçisi olarak tercih edilen yemek türlerinde içerisinde; pilav ve dolma türlerinin olduğu da görülmektedir. Pilavlar arasında sade bulgur ve pirinç pilavlarının yanı sıra mercimek gibi kurubaklagillerin ya da yarpuz (yabanıl nane) gibi taze ot ya da baharatların kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca etli pilavlarda bu mutfak kültüründe özel günlerde yapılan pilav türleri arasında yer almaktadır. Dolma olarak sebzelerin ve yabanıl otların (labada dolması) yanı sıra av hayvanlarının (tavşan dolması) ve sakatatların kullanıldığı (bumbar dolması) da görülmüştür (Alanya Yöresel Lezzetler, 2020; Tuncer ve Yılmaz, 2023).

Tüm Yörük mutfak kültürlerinde olduğu gibi Alanya Yörüklerinin mutfak kültüründe de et yemekleri dikkate

değer bir öneme sahiptir. Misafirperver olan Yörüklerin özel gün ve törenlerinde misafirlerini ağırlamakta bu yemekler özellikle tercih edilmektedir. Et yemeklerinde hammadde olarak, küçükbaş hayvanlarının yanı sıra kümes hayvanları, balık türleri ve sakatatlar kullanılmaktadır. Kebap ve kavurmanın yanı sıra yahnisi ve keşkek pişirme tekniklerinin kullanıldığı yemekler arasında; Aşure keşkek (dövme aşu), yayla kebabı, et yahnisi, işkembe ve kelle haşlama, cızık, kavurma, ızgara, ciğer kavurması, şiş köfte, sirkeli et yemeği, köy tavuğu (Alanya usulü), tavuk haşlama, mihla, balık kızartması, balık mançuru, balık düzmesi (taratorlu balık) yer almaktadır (Alanya Yöresel Lezzetler, 2020; Tuncer ve Yılmaz, 2023; Türkiye Kültür Portalı, 2024).

Mutfak kültürü kapsamında sebze ve baklagil yemekleri de yoğun olarak yapılmaktadır. Yemeklerde yetiştirdikleri sebzeleri kullandıkları, özellikle dağlardan topladıkları yabani otları (ilabada ve semizotu gibi) ve mantarları da yemek yapımında tercih ettikleri belirlenmiştir. Yapılan yemekler içerisinde ise; Nohut, Kuru Fasulye, Kuru Bezelye, Kuru Bakla, Kuru Börülce kullanılarak etle pişirilen baklagil ve sebze yemeklerinin yanı sıra piyazlar (bakla, börülce, fasulye piyazları gibi) ve pilakiler (barbunya pilaki gibi) yer almaktadır (Alanya Yöresel Lezzetler, 2020; Tuncer ve Yılmaz, 2023).

Alanya Yörük mutfağında tüketilen ekmek çeşitleri ve hamur işleri arasında ise; yufka, şepit, çavdar ekmeği, içli bazlama ve darı bazlaması gibi bazlama türleri, bişi, soğanlı ve Meneviş (Sakızlak Çöreği) gibi çeşitli çörek türlerinin yanı sıra Alanya'ya özgü olan ve göç Yörük çöreği olarak da adlandırılan Alanya çöreği, sıkma, kömbe, erişte, mantı türlerinin bulunduğu ifade edilmektedir. Tatlı çeşitleri arasında helva türlerinin ve hamur tatlılarının ön planda olduğu görülmektedir: kıvrım tatlısı, dolaz, peksimet tatlısı (şekerli peksimet), dökme, külük helvası, öksüz helvası, göç helvası,

kırdaki tatlısı, pekmezli bulamaç, aşure (tatlı), kabak tatlısı, pekmezli tel şehriye, aside tatlısı... Bölgede yetiştirilen ürünlerden elde edilen pekmez (üzüm ve dut pekmezi gibi) ve reçel türleri (turunç reçeli ve bergomat reçeli gibi) de tatlı olarak tüketilmektedir. Yörede yapılan arıcılıktan elde edilen bal, tatlılarda pekmezin yansıra kullanılan diğer bir tatlandırıcıdır (Alanya Yöresel Lezzetler, 2020; Tuncer ve Yılmaz, 2023).

Bölgede Yörük halkı tarafından atıştırılacak ürün olarak, “kak” olarak adlandırılan meyve kuruları (üzüm kakı), kuruyemişler (badem, ceviz, fıstık), haşlanmış buğdaydan yapılan gölle (hedik), kavrulmuş buğdaydan yapılan kavurga, incir besteli, çiğirdek, keçiboynuzu, gavıt (kavut), çitlenbik (çööre), patlamış mısır, leblebi, daan, çiğlem (topalak), göce tüketilmektedir (Alanya Yöresel Lezzetler, 2020; Tuncer ve Yılmaz, 2023).

Yapılan çalışmalarda, zorlu yaşam şartları ve ekonomik unsurlara bağlı Yörüklerin konargöçer kültüründe zamanla farklılıklar yaşanmaya başladığı bildirilmektedir. Değişim zorunluluğu kültürel yapıyı oluşturan mutfak ve beslenme gibi öğelerin kaybolma riskini de beraberinde getirmiştir (Adıgüzel, 2020: 73; Tuncer ve Yılmaz, 2023). Bu öğelerin unutulmaması, kültürel yapının kaybolmaması ve gelecek nesillere aktarılması bağlamında toplumsal olarak gerekli hassasiyet ve bilincin oluşturulması adına çeşitli çalışmalar ve etkinlikler yapılmalı, konunun önemi anlatılmalı, ayrıca ilgili kurum- kuruluş ve dernekler tarafından bu kültürel yapıyı oluşturan tüm unsurlar kayıt altına alınarak sürdürülebilir kılınmalıdır.

KAYNAKÇA

- Adıgüzel, O. (2020). Etnik kökenlerin mutfak kültürlerindeki değişimlerin belirlenmesi: Balıkesir örneği. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Alanya Belediyesi (2024). Tarihçe. <https://www.alanya.bel.tr/S/399/> Tarihçe adresinden 03.03.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Alanya (2024). Alanya Tarihi. <https://www.alanyamarina.com.tr/tr/alanya-marina-antalya-alanyahakkinda-alanya-tarihi.asp> adresinden 03.04.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Doğan, M.S. ve Doğan, C. (2011), Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Istanbul Journal of Sociological Studies* (30), 15-29.
- E Kentok, M. (2022), Batı Anadolu'nun Türkleşme Süreci ve Aydın Sancağında Yörükler. Yüksek Lisans Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı, Aydın.
- Eröz, M. (1991). Yörükler. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları.
- Ersavaş, H. ve Özkanlı, O. (2018), 20. Yüzyılda Orta Toroslar'daki Yörüklerin Mutfak Kültürü. *Aydın Gastronomy*, 2 (1): 39-49.
- Gündüz, T. (2019), Bozkırın Efendileri, İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- Halıcı, Nevin (2015). Selçuklu Dönemi Mutfağı, Konya: Selçuklu Belediyesi Yayınları.
- Lezzet (2024). Alanya Yemekleri: Alanya Mutfağından 10 Yöresel
- Lezzet (2024). Alanya Yemekleri: Alanya Mutfağından 10 Yöresel Tarif <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/alanya-yemekleri> adresinden 05.04.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Okumuş, O. (2013). Anadolu Coğrafyasında Ticari Hareketlilik: Osmanlı Devleti'nde Türkmen ve Yörüklerin İktisadi Hayatları. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi*, 5(2), 379-392.
- Özkul, M. ve Öter, Â. Yörük Kültüründe Meydana Gelen Değişmeler (2019), 9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, Bölüm II: Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Çalışmaları, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Şen, A., Cebirbay, M. A. ve Aktaş, N. (2015). Yörüklerin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin nitel bir araştırma: Karaman örneği. III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu, 08-10 Ekim 2015, Ankara, s: 405-409.
- Şeşen, R. (2001), İslam Coğrafyacılarına Göre Türkler ve Türk Ülkeleri, 2. Baskı, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Tuncer, A.M. ve Yılmaz, M. (2023). Yörük Mutfak Kültürü Alanya Yörükleri Üzerine Bir Çalışma. Detay Yayıncılık: Ankara.

- Turtaş, A.H. (2005). Yörüklerin Siyasi ve Kültür Tarihleri. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.
- Türk Dil Kurumu-TDK (2024), <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 03.03.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cog-rafi-isaretler/liste?il=07> adresinden 06.04.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Türkiye Kültür Portalı (2024). <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/antalya/neyenir?ilId=38&keyword=&etiket=&hariciEtiket=&tur=0&kategori=889&gorsel=0&sayfa=1&sayi=12> adresinden 04.04.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Yalım Kaya, S. (2019). Yörük mutfağı. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/yoruk-mutfagi> adresinden 12.03.2024 tarihinde elde edilmiştir.
- Yıldırım, O. ve Berkay Karaca, O. (2023), Yörük Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Engeller, Çözüm Önerileri ve Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11 (4), 2855-2877.
- Alanya Yöresel Lezzetler (2020). <https://www.alanya.bel.tr/yoreselyemekkitabimobile/index.html#p=32> adresinden 01.04.2024 tarihinde elde edilmiştir.

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS VE ANADOLU'DA TÖREN KEŞKEĞİ GELENEĞİ

Doç. Dr. Ali ÖZKAN

Gaziantep Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
e-mail: aozkan27@gmail.com; ORCID ID: 0000-0001-7652-8176

Giriş

Gastronomi alanının zenginlikleri arasında yer alan keşkek, özellikle toplumsal etkinliklerde ve özel günlerde sunulan önemli bir yemektir. *Keşkek* ülkemizin yanı sıra İran, Irak, Suriye, Hindistan, Pakistan, Balkanlar ve Kafkasya coğrafyalarında da yaygın olarak sevilerek tüketilmektedir. *Keşkek* fiziksel varlığının yanında çok sayıda sosyal algı ve pratiği de şekillendirmektedir. Bu çalışmada gastronomi alanında özel bir yere sahip olan “tören keşkeği” üzerinde durulacaktır.

Keşkek “dövülmüş buğday ve etle pişirilen bir çeşit yemek, lapa; unla beraber dövülmüş et ve buğdaydan yapılan ve ortasına kızdırılmış yağ dökülen bir yemek, yoğurt kuru su, keş, kurut; iyice dövülmüş ve uzun süre birlikte kaynatılmış et ve dövme ile yapılan bir yemek” şeklinde tanımlanmaktadır (TDK, 1998). *Keşkek* Türkiye’de yöreden yöreye farklı sözcüklerle ifade edilmektedir. *Keşkek*, “herise, hirisi, herse, dövme pilavı, dövme aşısı, aşür, etli aşür, etli aşüre kaşk, kişk, keşk” gibi farklı adlarla anılmaktadır (Çekiç ve Özkan, 2022).

Keşkek, Türk mutfağına ait geleneksel bir yemektir. Genellikle düğünler, cenazeler, bayramlar ve özel kutlamalarda yapılan bir törensel yemektir. Bu yemek, dövmenin et ile birlikte uzun süre pişirilmesiyle hazırlanır. Genellikle büyük kazanlarda, geleneksel olarak kadınlar ve erkeklerin bir arada çalışarak yapıldığı bir süreçte pişirilir. *Keşkek*, kültürü-

müzde olduğu gibi yakın coğrafyalarda da sevilerek tercih edilen ve sosyal etkileşimi güçlendiren bir yemektir.

1. Tören Keşkeği Geleneği

Kadın ve erkek gruplarının toplu olarak hazırlayıp pişirdikleri yemek olan keşkek etrafında şekillenen ritüel, mera-sim veya adetlere ise “*Tören Keşkeği Geleneği*” adı verilmektedir. UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilen *tören keşkeği* “toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekanlar” anlamına gelir (Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, Madde 2, Fıkra 1, 2003).

Tören keşkeği geleneği toplulukların ve grupların çevreleriyle, doğayla ve tarihleriyle etkileşimlerine bağlı olarak, sürekli biçimde yeniden üretilir. Bu gelenek bireylere kimlik, aidiyet ve devamlılık duygusu kazandırır. *Tören keşkeği geleneği* kültürel çeşitlilik ve üretkenliğe de katkı sağlar. *Tören keşkeği geleneği*’nde toplumsal katılım yüksek olmaktadır. Yapılan törenler sosyal dayanışma pratiğinin bir örneğidir. Keşkek fiziksel varlığının yanında birçok sosyal algı ve pratiği bünyesinde barındıran, toplumsal katılımın yüksek olduğu çok sayıda sosyal organizasyonu şekillendirmektedir.

Türk toplumunun karakteristik özelliklerini barındıran bir kültür unsuru olarak nitelendirilen *Tören Keşkeği Geleneği* 2011 yılında UNESCO tarafından “Somut Olmayan Kültürel Miras Listesine” alınmıştır. Keşkek yemeğinin etrafında şekillenen sosyal algı ve pratikleri belirlemek amacıyla Çekiç ve Özkan (2022) tarafından yürütülen “Geleneksel Tören Keşkeğinin Türk Gastronomisindeki Yeri ve Önemi” başlıklı çalışmada, keşkeğin yer bulduğu sözlü kültür ürünleri ve törensel organizasyonlar hakkında kuramsal ve uygulamaya dayalı bilgilere yer verilmiştir. Söz konusu çalışmada derinlemesine görüşme tekniğiyle somut olmayan kültürel miras

aktarıcılarında elde edilen nitel veriler analiz edilmiştir. Yapılan analiz sonucunda keşkeğin, halk şiirleri başta olmak üzere “masallar, destanlar, deyimler, hikayeler, atasözleri, fıkralar” gibi sözlü kültür ürünlerinde kimi zaman meta kimi zaman da sosyal gösterge olarak kullanıldığı saptanmıştır.

Keşkek, düğün törenleri, sünnet merasimleri ve dini bayramlarda gerçekleştirilen geleneksel bir yemektir. Tören keşkeği geleneğinde kadınlar ve erkekler birlikte çalışarak buğday ve etleri büyük kazanlarda pişirip misafirlere ikram ederler. Keşkek yemeğinde kullanılacak buğday, pişirilmeden bir gün önce dualarla yıkanır, ardından davul ve zurna eşliğinde dibeklere taşınır. Havanda iki ile dört kişi tarafından sabit bir ritimle tokmaklar kullanılarak buğdayın kabuğu çıkarılır. Ertesi gün öğleye doğru yörenin fiziksel olarak en güçlü gençleri tahta tokmaklarla keşkeği dövmeye çağrılır. Bu arada kalabalık tezahürat yapar; çalgıcılar, keşkeğin koyulaştığını özel bir melodiyle duyurur. Buğdayın seçilmesi, taşınması, hazırlanması, dua edilmesi, kutsanması ve pişirilmesi sırasında kullanılan pek çok ifade, günlük hayatta sıkça kullanılan kavramlar haline gelmiştir. Ayrıca tören keşkeği geleneği eğlence, oyun ve müzik performanslarını belirlemektedir. Tören keşkeği kazanına kabuğu soyulmuş buğday, kemikli et parçaları, soğan, baharat, su ve yağ konulur ve gece boyunca (ortalama 12 saat) pişirilir. Tören keşkeği, çevresinde bulunan kasaba ve köylerdeki tüm insanlar ziyafete davet edilir. Yemek pişirme geleneği usta aşçılar tarafından geçmişten günümüze korunarak deformasyona uğratılmadan sonraki nesillere aktarılmaktadır.

Günümüzde *tören keşkeği geleneğine* ilişkin kural ve ritüeller “Yozgat, Çorum, Çankırı, Amasya, Sinop, Adana, Erzin-can, Tokat, Tekirdağ, Aydın, Muş, Muğla, Uşak, Sivas, Kırşehir, İzmir, Uşak, Antalya, Afyonkarahisar, Kastamonu, Hatay” ilinde işletildiği görülmektedir. Ancak Anadolu’nun

genelinde yaygın olarak uygulandığı söylenebilir. Tören keşkeği geleneği, sünnet merasimi, düğün, kız isteme, Muharrem ayı, Ramazan ayı, dini bayramlar, nevruz, mevlit, Hıdırellez, hayır işleri, hac ziyaretleri, toplu yağmur duaları gibi özel günlerde pişirilerek dağıtılır. Keşkek töreninin bir parçasını oluşturan keşkek yemeği evlerde veya lokantalarda törensel boyutunun dışında, bir öğün yemeği olarak da görülebilmektedir (Çekiç ve Özkan, 2022).

Tören Keşkeği Geleneğine İlişkin Görseller







(UNESCO, 2024a)

2. Tören Keşkeği Hazırlanırken Yapılan Ritüeller

Tören keşkeği hazırlanırken gerçekleştirilen ritüeller, keşkek hazırlama sürecinin sadece bir yemek pişirme etkinliği olmanın ötesinde, toplumsal bir etkileşim ve kültürel bir mirasın aktarımı olduğunu gösterir. Bu ritüeller, toplumun birlik duygusunu ve kültürel kimliğini güçlendirir ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlar.

Keşkek hazırlanırken birçok ritüel ve gelenek uygulanır; yapılan ritüeller, sadece yemeğin fiziksel hazırlığına odaklanmaz, aynı zamanda toplumsal bir etkileşimi ve kültürel bir bağlılığı ifade eder. *Tören keşkeği hazırlanırken yaygın olarak gözlemlenen bazı ritüeller aşağıda sıralanmaktadır:*

a) *Topluluk Halinde Hazırlık:* Geleneksel olarak, keşkek pişirme sürecine erkekler ve kadınlar topluca katılır. Keşkek yemeği aile bireyleri, komşular ve yöre insanları tarafından bir araya gelerek gerçekleştirilir. Özellikle köy düğünlerinde veya özel günlerde, kadınlar ve erkekler bir araya gelerek büyük kazanlarda keşkek pişirirler. Keşkek yemeğinin hazırlanma sürecinde topluluk halinde çalışma, dayanışma ve birlik duygusu pekiştirilir.

b) *Buğday Yıkama Töreni:* Keşkek yemeği için kullanılan buğdayın yıkanması ve temizlenmesi çok önemlidir. Buğday

yıkama töreni, genellikle kadınlar tarafından gerçekleştirilir. Buğday yıkama sırasında dualar edilir, dileklerde bulunulur ve sohbetler yapılır. Kadınlar genellikle buğdayı yıkamak ve kazanın başında pişirmekle ilgilenirken, erkekler buğdayın dövülmesi, etin haşlanması ve kemiklerin ayıklanması gibi daha fiziksel kuvvet gerektiren işlerle ilgilenirler. Bu iş paylaşımı, geleneksel cinsiyet rollerinin bir yansımasıdır.

c) *Etin Haşlanması ve Pişirilmesi*: Keşkek yemeği için kullanılan etin haşlanması ve pişirilmesi işi genellikle erkekler tarafından gerçekleştirilir. Etin haşlanması ve pişirilmesi sürecinde geleneksel müzik eşliğinde sohbetler edilir ve keyifli zaman geçirilir. Düğünlerde keşkek pişirme süreci, özellikle nişan veya evlilik törenleriyle özdeşleşmiştir. Bu nedenle, keşkek pişirirken mutluluk, bereket ve iyiliğin ifadesi edildiği iyi temenniler dlenir.

d) *Tütsüleme ve Dualar*: Bazı bölgelerde, keşkek hazırlanırken tütsü yakılması ve duaların edilmesi geleneksel bir uygulamadır. Bu, bereketin ve mutluluğun temennisi olarak kabul edilir.

e) *Sunum ve Paylaşım*: Keşkek genellikle büyük bir tepsi veya tabakta topluca sunulur. Sunum sırasında tereyağı ve soslar eklendikten sonra misafirlere ikram edilir. Keşkek yemeğinin sunumu ve paylaşımı misafirperverliği simgeler. Törensel Keşkek genellikle büyük kazanlarda pişirilir ve ardından katılımcılara, konu ve komşuya dağıtılır. Geleneksel Tören Keşkeği, insanlar arasındaki ilişkileri güçlendirmek ve misafirperverliği geliştirmek için önemli bir adımdır.

f) *Kutlama ve Eğlence*: Keşkek yemeği hazırlama süreci, genellikle bir kutlama ve eğlence etkinliği olarak kabul edilir. Bu süreçte geleneksel müzikler çalınır, danslar edilir, büyük küçük tüm katılımcılar keyifli zaman geçirir.

3. Coğrafi İşaretli Keşkekler

Coğrafi işaretli yöresel keşkek ürünlerinde, keşkeğin ana malzemesi et ve aşurelik buğdaydır. Genellikle kırmızı kemikli et kullanılmaktadır, ancak bazı yörelerde tavuk eti de kullanılmaktadır. Bu malzemeler, keşkek tariflerinin temelini oluşturur ve genellikle geleneksel keşkek yapımında kullanılan ana bileşenlerdir. Ancak bazı yöresel veya kişisel tercihlere göre tariflerde farklı malzemeler de kullanılabilir veya bazı malzemeler eklenip çıkarılabilir.

a) Adapazarı Dartılı Keşkeği

Sakarya ve çevresinin yöresel ürünlerinden olan Keşkek, Geleneksel Türk mutfağındaki kırmızı et ve beyaz et ile yapılan yemeklerimizdendir. Osmanlı saray mutfağının da özel menüleri arasında zaman zaman yerini almıştır. “Özellikle tavuk eti ile yapılır, ayrıca Adapazarı yöresine özgü olarak hazırlanan “kızdırılmış tereyağında kırmızıbiber ve karabiber ile hazırlanan Dartı (Süt katığı) kullanılır. Malzeme olarak, aşurelik buğday, tavuk eti, tereyağı, kırmızıbiber, karabiber ve tuz kullanılır” (Türk Aşçı Haberleri, 2024).



(Türk Aşçı Haberleri, 2024)

b) Merzifon Keşkeği

Merzifon Keşkeği, özellikle çömlekte ve odun ateşinde yapılan ve sıcak olarak servis edilen bir yemektir. Merzifon Keşkeği bayram sabahlarında, düğünlerde ve özel misafirlere ikram edilen besleyici ve doyurucu bir yemektir. *Merzifon Keşkeği* “özellikle büyükbaş hayvan eti, nohut, aşurelik bütün buğday ile taş çömleklerde yaklaşık on iki saat odun ateşinde (taş fırınlarda) pişirilmesi ve çömlek içinde ahşap kaşık (çömçe) yardımıyla çarpılarak (dövülerek) bütün ürünlerin ezilerek lapa haline getirilmesi ve üzerine tereyağlı salça sosu ilave edilerek sıcak ikram edilmesi ayırt edici özelliğidir” (Akşam Haber, 2021).



(Türk Patent, 2023)

c) Şuhut Keşkeği

Şuhut Keşkeği hazırlanması sürecinde, yıkanmış temiz buğday ve nohut ıslatılır, ertesi gün parça et ile ıslatılan malzeme çömleğe konup su ve tuz ilave edilerek akşamdan taş fırınına konur. Sabah erkenden fırından alınır. Etin kemikleri ayrılır ve etler lif lif olana kadar büyük bir tahta kaşıkla dövülür. Bu işlem gerçekleşirken kaymak ilave edilir. Diğer tarafta kızdırılan tereyağına kırmızı toz biber ve karabiber eklenerek sos hazırlanır. Servis tabağına alınan keşkeğin üzerine limon sıkılır. Hazırlanan sos, üzerine dökülerek servis edilir. Şuhut Keşkeğinde “Göce, zıpkın eti, kemiksiz

et, nohut, lola kemiği, tereyağı, limon, karabiber, kırmızı pul biber, afyon kaymağı, su ve tuz kullanılmaktadır. Şuhut Keşkeğini diğer keşkeklerden ayıran başlıca özelliklerden bir diğeri ise sırsız toprak çömlekte ve odun ateşinde ısınan taş fırında pişirilmesidir” (Afyonkarahisar Belediyesi, 2024).



(Afyonkarahisar Belediyesi, 2024)

d) *Dedebağ Keşkeği/Karacasu Keşkeği*

Dedebağ Keşkeği; tarihsel olarak Karacasu ilçesinde Dedebağ Yaylasından adını almaktadır. Mezarı da aynı yerde bulunan Dedebağ adına hayır yemeği olarak yapılan bu keşkek aynı isim ile bilinir. *Dedebağ Keşkeği* Horasan alperenlerinden asıl mesleği çobanlık olan Dedebağ ismindeki bir hayırseverin bölgeden geçen kervanlara, yoksul ve ihtiyaç sahiplerine kendi eliyle yapıp ikram etmesiyle başlayan, bölgesinin önemli değerlerinden birisidir. Dedebağ'ın ölümünden sonra yakınlarının ve bölge insanının imce usulüyle devam ettirdiği hayır yemeği günümüze kadar ulaşmış ve bölgenin bir adeti haline gelmiştir. Yöre halkı malzeme temini ve keşkeğin yapımında birlikte çalışır. “Üretimde genç erkek keçilerden (erkeç) elde edilen karkas eti kullanılır. Genellikle 20 kg ağırlığına ulaşmış erkek keçiler tercih edilir. Sadece erkek keçi eti kullanılmaktadır, kesinlikle başka et kullanılmaz. Buğday ise aşurelik veya yarma buğday kullanılır” (Nazilli Ticaret Odası, 2024).



(Nazilli Ticaret Odası, 2024)

e) İskilip Ramazan Keşkeği

Çorum’un İskilip İlçesinde, ramazan ayında her sabah buğday yarması, kemikli et, domates, soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlarla doldurulan yüzlerce çömlek, ilçe merkezindeki fırınlara bırakılıyor. Fırın ustalarının su ilave ettikleri çömlekteki keşkek, odun ateşinde fırında 8 saat boyunca pişiyor. Çömlek kapların üzerinde sahiplerinin numaraları bulunan keşkek piştikten sonra, araçlarla sahiplerine dağıtılıyor. İskilip Ramazan Keşkeği fırından çıkarıldıktan sonra, yaklaşık 2 saat ısını korumaktadır. Keşkek vasıtaları Çorum ve Ankara başta olmak üzere çevre il ve ilçelere de gönderiliyor. İskilip Ramazan Keşkeği, “taş fırınlarda toprak çömlekler içerisinde buğday yarması ve kemikli etin, domates, soğan, tereyağı ve çeşitli baharatlarla 12 saatten fazla sürede pişirilmesiyle hazırlanmaktadır” (Anadolu Ajansı, 2024).



(Anadolu Ajansı, 2024)

f) Amasya Keşkeği

Amasya keşkeği, özelliği aşurelik buğdayı bir gece önceden suda ıslatılmalıdır. Keşkek, buğdayın ıslatılmasıyla yumuşak bir kıvama girer ve kolayca pişer. Nohut ve kuzu gerdanı eti de mutlaka önceden haşlanması gerekir. Haşlanan etin suyu keşkek yapılırken kullanılabilir. Haşlanmış kuzu gerdanı eti ve aşurelik buğday bir arada ezilirse yemeğin tadı daha iyi olur. Keşkek macunu andıran kıvama gelmelidir. “Amasya Keşkeği; keşkeklik buğday, koyun eti, dana kemik iliği, koyun kuyruk yağı, nohut, çemen, tuz ve su kullanılarak üretilir. Coğrafi sınırdaki “cab” adı verilen keşkek çömleğinde ve odun ateşiyle yanan taş fırında en az 12 saat pişirilir (Türk Patent, 2022).



(TRT Haber, 2024)



(TRT Haber, 2024)

g) Çarşamba Keşkeği

Çarşamba Keşkeği; tavuk eti, dövme buğday, tereyağı, tavuk suyu, su ve tuz kullanılarak üretilmektedir. Geçmiş uzun yıllara dayanan Çarşamba Keşkeği; İlçenin mutfak kültürü içinde ve geleneklerinde önemli bir yere sahiptir. İmece usulü ile yapılan keşkek, özellikle düğün merasimlerinde damatların aynı ritimde ve uzun süre keşkek dövere-güdeleyerek bu yemeği yapması ile gelenek haline gelmiştir(Çarşamba Belediyesi, 2024).



(Çarşamba Belediyesi, 2024)

Coğrafi işaretli keşkekler ve diğer yörelerde de yapılan tören keşkeği geleneği gastronomi turizmi ve gastronomi festivalleri açısından yüksek bir potansiyele sahiptir. Bu potansiyelin üniversiteler, belediyeler ve sivil toplum kuruluşları tarafından kullanılması, yöresel ürünlerin ortaya çı-

karılmasını sağlayacak ve geliştirecek, ayrıca yöreye, bölgeye, ülkeye gastrodiplomasi alanında büyük katkı sağlayacaktır.

4. Türkiye’de Somut Olmayan Kültürel Miras

Somut olmayan kültürel miras, kültürel zenginliğin, yani bilgi ve becerinin kuşaktan kuşağa aktarılmasıdır. Bilgi ve becerinin aktarımı sadece sosyal yönden değil ekonomik yönden de önemli bulunmaktadır. “Kültürel miras” teriminin içeriği, kısmen UNESCO’nun geliştirdiği araçlar sonucunda son yıllarda önemli ölçüde değişime uğramıştır. *Kültürel miras* anıtlar ve nesnelere birlikte sözlü gelenekler, gösteri ve el sanatları, sosyal uygulamalar, ritüeller, bayram etkinlikleri, doğa ile ilgili uygulamalar, geleneksel üretime yönelik beceriler gibi önceki nesillerden miras kalan ve sonraki kuşaklara aktarılan gelenek ve söylemleri kapsamaktadır.

Somut olmayan kültürel miras, küreselleşmenin etkisinin şiddeti karşısında kültürel çeşitliliğin korunmasında önemli bir faktördür. Somut olmayan kültürel mirasının anlaşılması, farklı toplulukların kültürlerarası diyalogun kurulmasına katkıda bulunmakta ve farklı yaşam biçimlerine karşılıklı saygı ve hoşgörüyü teşvik eder. Kültürel miras aktarımının sosyal ve ekonomik değeri, bir toplumdaki ana akım sosyal gruplarla birlikte azınlık gruplar için de önemlidir. Hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkeler açısından kültürel mirasın aktarımı ve korunması önem arz etmektedir. Somut olmayan kültürel miras, yalnızca geçmişten miras kalan gelenekleri değil, aynı zamanda farklı kültürel grupların yer aldığı kentsel uygulamaları da temsil etmektedir. İster lokal bir bölgeden ister dünyanın diğer ucundaki bir bölgeden olsun, isterse de farklı bir bölgeye göç edip yerleşen halklar tarafından uyarlanmış olsun, bütün çıktılar somut olmayan birer kültürel miras örneği olarak kuşaktan kuşağa aktarılmıştır. Somut olmayan kültürel miras, belirli

uygulamaların bir kültüre özgü olup olmadığı sorusunu gündeme getirmez. Bireylerin kendilerini bir veya farklı topluluğun parçası hissetmelerine ve genel olarak toplumun bir parçası hissetmelerine yardımcı olan kimlik ve sorumluluk duygusunu teşvik ederek sosyal bütünleşmeye katkıda bulunur. Somut olmayan kültürel miras, karşılaştırmalı olarak, münhasırlığı veya istisnai değeri nedeniyle yalnızca kültürel bir mal olarak değerlendirilmez. Somut olmayan kültürel miras topluluklar temelinde gelişir; geleneklere, becerilere ilişkin bilgileri toplumun geri kalanına, nesilden nesile veya diğer topluluklara aktarılanlara bağlıdır (UNESCO, 2024a).

Ülkede, il ve ilçe merkezleri ile köylerde yapılacak çalışmalarla Keşkek gibi “Somut olmayan kültürel miras unsurları kapsamında, unutulmaya yüz tutmuş sözlü gelenekler ve anlatımlar, toplumsal uygulamalar tespit edilerek günümüzle olan bağlarının güçlendirilmesi; kültürün yaşatılmasına kaynaklık eden geleneksel sanatların, yöresel unsurların, yeme içme ve bitki kültürünün, Yörük yaşam geleneklerinin ve bu unsurların mekân ve alan ilişkisinin tespit edilerek çeşitli yöntemler aracılığı ile belgelenmesi sağlanmalıdır” (Hürmüzlü, 2019: 6).

Ülke olarak yöresel değerlerin ortaya çıkarılarak Dünya miras listesine kaydedilmesi sosyal değerlerin korunmasıyla birlikte çok yönlü olarak fayda (turistik, ekonomik vb.) sağlayacaktır.

Paris’te 17 Ekim 2003 tarihinde toplanan Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumunun (UNESCO) Genel Konferansında “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” kabul edilmiştir. Kabul edilen Sözleşme, TBMM’nin 19.01.2006 tarihli oturumunda oy birliği ile kabul edilmiştir. “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Onaylanmasının Uygun Bulundu-

ğuna Dair Kanun” 21 Ocak 2006 tarihinde Resmî Gazetede yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Nisan 2024 tarihi itibariyle Türkiye’nin Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerine kayıtlı 30 adet kültürel miras unsuru bulunmaktadır: UNESCO’ya kaydedilen kültürel değerleriyle Türkiye, dünya ülkeleri arasında 2’inci sırada yer almaktadır.

“Türkiye’nin İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi (UNESCO, 2024b).

1. Meddahlık Geleneği (2008)
2. Mevlevi Sema Törenleri (2008)
3. Âşıklık Geleneği (2009)
4. Karagöz (2009)
5. Nevruz (2009)
6. Geleneksel Sohbet Toplantıları (2010)
7. Alevi-Bektaşî Ritüeli Semah (2010)
8. Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali (2010)
9. Geleneksel Tören Keşkeği (2011)
10. Mesir Macunu Festivali (2012)
11. Türk Kahvesi ve Geleneği (2013)
12. Ebru: Türk Kâğıt Süsleme Sanatı (2014)
13. İnce Ekmek Yapımı ve Paylaşımı Geleneği (2016)
14. Geleneksel Çini Sanatı (2016)
15. Bahar Bayramı Hıdırellez (2017)
16. Dede Korkut-Korkut Ata Mirası: Kültürü, Efsaneleri ve Müziği (2018)
17. Geleneksel Türk Okçuluğu (2019)
18. Minyatür Sanatı (2020)
19. Geleneksel Zekâ ve Strateji Oyunu (2020)
20. Hüsn-i Hat, Türkiye’de İslam Sanatında Geleneksel Güzel Yazı (2021)
21. Çay Kültürü: Kimlik, Misafirperverlik ve Toplumsal Etkileşim Sembolü (2022)

22. İpek Böcekçiliği ve Dokuma için İpeğin Geleneksel Üretimi (2022)
 23. Nasreddin Hoca/Molla Nesreddin Fıkra Anlatma Geleneği (2022)
 24. Tezhip/Tazhib/Zarhalkori/Tezhip/Naqqoshlik (2023)
 25. İftar/Eftari/İftar/İftor ve Sosyo-Kültürel Gelenekleri (2023)
 26. Balaban/Mey Zanaatkârlığı ve İcra Sanatı (2023)
 27. Sedef Kakma İşçiliği (2023)
- Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras

Listesi

1. Isık Dili (2017)
2. Geleneksel Ahlat Taş İşçiliği (2022)
3. Zeytin Yetiştiriciliği ile İlgili Geleneksel Bilgi, Yöntem ve Uygulamalar (2023)”

Sonuç

Keşkek, Türk mutfağının önemli bir parçası olmasının yanı sıra, kültürel ve sosyal anlamda da büyük bir öneme sahiptir. Keşkek, Türk mutfağının köklü ve geleneksel bir lezzetidir. Binlerce yıllık bir geçmişe dayanan bu yemek, Türk kültürünün bir parçası haline gelmiştir. Keşkek, genellikle topluluk halinde hazırlanır ve tüketilir. Keşkek hazırlama süreci, insanların bir araya gelip birlikte çalışmasını ve dayanışmasını teşvik eder. Toplumsal birliğin ve komşuluk ilişkilerinin güçlenmesine katkı sağlar. Keşkek, özellikle düğünler, bayramlar ve diğer özel günlerde pişirilir ve misafirlere ikram edilir. Bu bağlamda keşkek, mutluluğun ve paylaşımın bir sembolü haline gelmiştir.

Keşkek pişirme süreci, geleneksel cinsiyet rollerini yansıtır ve toplumun kültürel kimliğini güçlendirir. Bu süreçte kadınlar ve erkeklerin bir arada çalışması, kültürel mirasın korunması ve aktarılmasında önemli bir rol oynar. Keşkek

misafirperverliği ve hoşgörüyü simgeler; Türk kültürünün değerlerini yansıtır.

Belirli bölgelerde hazırlanan keşkek, coğrafi işaretli ürün olup, o bölgenin kültürel mirasını korumaya ve tanıtmaya yönelik bir değerdir. Keşkek, sadece bir yemek değil, aynı zamanda milli kültürün bir sembolü ve toplumsal etkileşimin bir aracıdır.

Keşkek hazırlanırken birçok ritüel ve gelenek uygulanır. Keşkek hazırlanırken uygulanan ritüeller, sadece yemeğin fiziksel hazırlığıyla ilişkili değildir. Aynı zamanda toplumsal bir etkileşimi ve kültürel bir bağlılığı ifade eder. Tören keşkeği geleneği, misafirperverliği, paylaşımı ve toplumsal dayanışmayı simgeler. Özel günlerde sunulan bu lezzetli yemek, Türk kültürünün derinliklerini yansıtmakta ve önemli anıları barındırmaktadır. Anadolu coğrafyasında unutulmaya yüz tutmuş Keşkek gibi pek çok değer, çalışmalar yapılarak, Somut Olmayan Kültürel Miras envanterine kazandırılmalıdır. Anadolu coğrafyası çok farklı kültürlere ve medeniyetlere ev sahipliği yapması nedeniyle, Kültürel Miras bağlamında büyük bir potansiyele sahiptir. Anadolu'nun kimi yörelerinde yapılan coğrafi işaretli keşkekler gastronomi turizmi ve gastronomi festivalleri açısından yüksek bir potansiyele sahiptir. Tören keşkeği geleneğinin, üniversiteler, sanayi ve ticaret odaları, belediyeler ve sivil toplum kuruluşları tarafından korunması, sürdürülmesi ve geliştirilmesi önem arz etmektedir. Böylece tören keşkeğinin turizm açısından katma değeri artarak yöreye, bölgeye, ülkeye ve gastrodiplomasi alanına katkıda bulunulacaktır.

KAYNAKLAR

- Afyonkarahisar Belediyesi (2024). Şuhut Keşkeği, <https://gastroafyon.org/suhut-keskegi/> (Erişim Tarihi: 26.02.2024).
- Akşam (2021). Amasya'nın Tadına Doyum Olmayan Tescilli Yemeği, <https://www.aksam.com.tr/mor-papatya/amasyanin-tadina-doyum-olmayan-tescilli-yemegi-amasya-merzifon-keskegi-tarifi/haber-1224552> (Erişim Tarihi 20.03.2024)
- Anadolu Ajansı (2024). Çorum'un Tescilli “İskilip Ramazan Keşkeği” İftar sofralarını Süslüyor, <https://www.aa.com.tr/tr/kultur/corumun-tescilli-iskilip-ramazan-keskegi-iftar-sofralarini-susluyor/3164773> (Erişim Tarihi: 27.03.2024)
- Çarşamba Belediyesi (2024). <https://www.carsamba.bel.tr/ haberler/carsamba-keskegi-tescillendi> (Erişim Tarihi 05.01.2024)
- Çekiç, İ ve Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi, 11(1), 422-435.
- Hürmüzlü, B. (2019). Isparta'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası, Desen Ofset: Ankara. http://w3.sdu.edu.tr/SDU_Files/kitaplar/sokum.pdf (Erişim Tarihi: 15.03.2024).
- Nazilli Ticaret Odası (2024). <https://www.naztic.org.tr/karacasu-keskegi-dedebag-keskegi/> (Erişim Tarihi: 22.02.2024).
- TRT Haber (2024). Amasya keşkeği coğrafi işaretle tescillendi, <https://www.trthaber.com/haber/turkiye/amasya-keskegi-cografisi-isaretle-tescillendi-700826.html> (Erişim Tarihi 21.03.2024)
- Türk Aşçı Haberleri (2018). Adapazarı Dartılı Keşkek, <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/63005/Adapazarı-Dartili-Keskek-Tarifi.html> (Erişim Tarihi 27.03.2024)
- Türk Dil Kurumu (1998), Büyük Türkçe Sözlük, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- Türk Patent Marka Kurumu (2014) Merzifon Keşkeği, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/186.pdf> (Erişim Tarihi 25.12.2023)
- Türk Patent Marka Kurumu (2018) Şuhut Keşkeği, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/399.pdf> (Erişim Tarihi: 15.03.2024).
- Türk Patent Marka Kurumu (2022) Amasya Keşkeği, <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/1256a22c-0463-4465-bea2-448bd628f227.pdf> (Erişim Tarihi 10.02.2024)

UNESCO (2003), Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, Paris. <https://ich.unesco.org/doc/src/00009-TR-PDF.pdf> (Erişim Tarihi: 15.03.2024).

UNESCO (2024a), Ceremonial Keşkek Tradition, <https://ich.unesco.org/en/RL/ceremonial-kekek-tradition-00388/> (Erişim Tarihi: 25.01.2024).

UNESCO (2024b), Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi, <https://www.unesco.org.tr/Pages/181/177/> (Erişim Tarihi: 05.02.2024).

YÖRÜK MUTFAĞINDA FERMENTE GIDALAR

Doç. Dr. Esra ŞAHİN

Akdeniz Üniversitesi, Manavgat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
e-mail: esrasahin@akdeniz.edu.tr

Özet

Yörük mutfak kültürü, Türk mutfağının zengin bir parçasını oluşturan ve tarih boyunca Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yaşayan Yörüklerin yeme-içme alışkanlıklarını yansıtan önemli bir mirastır. Yörüklerin göçebe yaşam tarzı ve doğaya uyum sağlama yetenekleri, beslenme alışkanlıklarını da şekillendirmiştir. Bu kapsamda, Yörük mutfak kültüründe fermente gıdaların önemi ve yaygınlığı da dikkat çekmektedir. Fermente gıdalar, doğal olarak oluşan mikroorganizmaların etkisiyle hazırlanan ve olgunlaşma sürecinden geçen besinlerdir. Bu süreçte, besin içeriğindeki bazı bileşenler parçalanır ve yeni bileşikler oluşur. Fermente gıdaların sindirimi kolaylaştırıcı, bağırsak sağlığını destekleyici ve besin değerini arttırıcı özellikleri bulunmaktadır. Yörük mutfak kültüründe de bu özelliklere sahip olan fermente gıdalar sıkça tüketilmektedir. Bu çalışmada, Yörük mutfak kültüründe yer alan belli başlı fermente ürünlerden olan yoğurt, tarhana ve spesifik olarak Söğle peyniri ile ilgili genel bilgi verilmesi amaçlanmış olup, fermente gıdaların Yörük mutfağındaki yeri, önemi ve sağlığa faydaları üzerinde durulacaktır.

Anahtar Kelimeler: *Tarhana, yoğurt, Söğle peyniri, Yörük mutfak kültürü, fermantasyon*

Giriş

Yörük kelimesi “yörümek” kelimesinden türeyerek Orta Asya'dan göç edip Anadolu'ya yerleşen Oğuz boylarını tanımlamak için kullanılan bir kelime olup “yürüyen, bir yer-

de durmayan, göçkücü, konar-göçer, göçebe olan” anlamında kullanılmaktadır. Türkmen kelimesi yerine kullanıldığı da sıklıkla görülmektedir (Eröz, 1965). Yörük kelimesi resmi kayıtlarda 1455 yılı tahrirlerinde Teke sancağı ile Manavgat kazasında yaşayan konargöçerler için kullanılmış ve ardından Fatih kanunnameleri içerisinde de yer almıştır (Akgül, Öter ve Çalışkan, 2023).

Yörüklerin, temelinde hayvancılığa dayanan bir beslenme alışkanlığı olduğu için hayvanlarının beslenmesine elverişli yerlere göç etmeleri sürekli olarak hareket etmelerini gerektirmektedir. Yazın hayvanlarının kuraklıktan etkilenmemeleri ve otlamaları için daha serin yerler olan yazlaklara, kışın ise havanın soğuması nedeni ile daha ılıman bölgeler olan kışlaklara göçleri, göçebe bir kültürün oluşmasını gerektirmiştir (Doğan ve Doğan, 2004). Yörük beslenmesinde hayvansal ürünlerin ve kısmen zirai ürünler ve otların ağırlıklı olduğu görülmektedir. Özellikle küçükbaş hayvancılık, bu hayvanların hareket kabiliyetinin yüksek olması ve göçebe kültüre daha iyi uyum sağlaması nedeni ile daha da gelişkindir. Hayvanların özellikle etinden ve sütünden, ikincil olarak da kıl ve yününden istifade edilmektedir. Kıl ve yün kullanarak elde edilen malzemeler, Yörük kültüründe dokumacılığın da gelişmesine katkıda bulunmuştur. Çadırlar, çuvallar, giysiler, kilimler Yörük kültürünün kıymetli birer mirasıdır.

Hayvansal ürünler Yörük ailelerinin beslenme gereksinimlerini karşılarken, bu ürünlerden elde edilen peynir, tereyağı, yoğurt gibi ürünlerin buğday, arpa gibi zirai ürünlerin satın alınması veya çeşitli ihtiyaçların giderilmesi için ticarete kullanıldıkları görülmektedir (Seyirci, 2000). Anadolu’da devam eden Yörük kültüründe altı ay süt ürünlerinin altı ay da et ürünlerinin ağırlıklı olarak yendiği belirtilmektedir (Bahadır, 2017). Ögel (1991)’e göre, ete ve süte dayalı ürünler Yörük mutfağının temelini oluşturmaktadır.

Buna bağlı olarak da yoğurt, tereyağı, iç yağı, don yağı, kuyruk yağı, peynir, ayran, yoğurt çorbası, tarhana, kurut, çökelek vb. yiyecek ve içecekler Yörük mutfağının vazgeçilmezleri arasındadır (Ögel, 1991).

Bu çalışmada Yörük kültürünün özünde var olan ve temelde süt ürünlerine dayalı ürünler olan yoğurt, tarhana ve Söğle peyniri hakkında genel bir bilgi vermek amaçlanmıştır. Gıdaların muhafaza edilmesinde ve farklı tat ve görünümde ürün elde etmede yüzyıllardır kullanılan fermantasyon yöntemi, Yörük mutfağında özellikle süttten elde edilen ürünlerde kendini göstermektedir. Bu nedenle hem Yörük kültüründe hem de Yörüklüğü bırakmış ve yerleşik hayata geçmiş hemen her evde en yaygın yenilen yiyecekler olduğundan yoğurt ve tarhana araştırma konusu olarak seçilmiştir. Söğle peyniri ise Yörük kültüründe küçükbaş hayvan yetiştiriciliği nedeniyle bol miktarda elde edilen süttün yapım ve saklama süreçleri itibariyle özgün bir değerlendirme şekli olduğu için bilinirliğinin artmasına katkıda bulunmak amacıyla tercih edilmiştir.

Fermantasyon Kavramı

Fermantasyon işleminin günümüzden yaklaşık 10000-15000 yıl önce Orta Doğu-Bereketli Hilal’de uygulanmaya başladığı düşünülmektedir. Elbette o dönemlerde insanların ne yaptıkları ile ilgili bilinçli bir farkındalıklarının olduğunu söylemek güçtür. Ancak gıdaları muhafaza etmek için deneme yanılma yoluyla edinilen geleneksel bilgi birikiminin nesilden nesile aktarıldığı görülmektedir (Bamforth ve Cook, 2019). Bugün tüm dünyada farklı gıda maddelerinden fermente ürün elde edilmekte ve kültüre uygun şekilde yenilmektedir. Türk kültüründe yoğurt, turşu, sirke, peynir çeşitleri, boza, kefir, tarhana, sucuk, pastırma gibi ürünler ilk akla gelen fermente ürünlerdir. Kore mutfağında kimchi, Orta Asya’da kımız, Asya’da idli, soya sosu, Japonya’da

sunki, Avrupa’da sauerkraut ise dünya mutfağında ilk akla gelen fermente ürünlerdendir.

Fermantasyon kelimesi Latince “*fervere*” kelimesinden köken almakta ve bu kelime de kaynamak anlamına gelmektedir. Bu kaynama işlemi esasen mayalanma prosesinde oluşan karbondioksit kabarcıklarıdır (Patra vd. ,2016). Fermente gıdalar istenen biyokimyasal değişikliklerin gıdada önemli değişikliklere neden olması için mikroorganizmaların veya enzimlerin etkisine maruz kalan gıdalar olarak tanımlanmaktadır (Bamforth ve Cook, 2019). Bu mikroorganizmalar bakteri, maya veya mantar türleri olabilmektedir. Fermantasyon bazen başlatıcı herhangi bir kültür eklenmeden kendiliğinden başlayabilmekte ve buna doğal fermantasyon denilmektedir. Bazen de bir veya birden fazla başlatıcı kültür gıdaya eklenmekte ve fermantasyon kontrollü şekilde oluşturulmaktadır (Tamang, 2010). Her ne şekilde olursa olsun fermantasyon sonucu elde edilen gıda maddesi, başlangıçtaki gıda maddesinden görünüm, tat, doku gibi çeşitli özellikleri bakımından tamamen farklı bir ürüne dönüşmektedir. Bu dönüşümde mikroorganizmaların aktif bir rolü vardır. Normalde enfeksiyon riski oluşturması ve gıda güvenliğini tehdit etmesi nedeniyle gıdada olmasını kesinlikle istemediğimiz bir unsur olan mikroorganizmalar, söz konusu fermantasyon olduğunda belirli türlerinin kontrollü bir şekilde kullanılması ile sağlığa faydalı ve lezzetli bir ürüne dönüşmektedir.

Fermantasyon için kullanılan en yaygın ve önemli mikroorganizmalardan biri Laktobasillerdir. Laktobasillerin karbondioksitleri laktik aside dönüştürme kabiliyetleri vardır. En önemli laktik asit bakterileri *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Enterococcus*, *Streptococcus*, *Pediococcus*, *Leuconostoc*, *Weissella*, *Carnobacterium*, *Tetragenococcus* ve *Bifidobacterium*’dur (Klein vd., 1998). Laktik asit bakterilerinin bazıları gastrointestinal sistemde canlılıklarını sürdürebilmekte

ve böylece bu bakteriler probiyotik olarak kullanılabilirler (Gürsoy ve Kınık, 2011). Bu da insan sağlığı için önemli bir fayda sunmaktadır. Laktobasillerden sonra en önemli mikroorganizma gruplarından bir diğeri, asetik asit üretiminde etkili olan *Acetobacter* ve *Bacillus* grubu mikroorganizmalardır. Bu mikroorganizmalar da çoğunlukla sebze ve meyvelerin fermentasyonunda kullanılmakta ve asetik asit üretmektedirler (Palamutoğlu ve Baş, 2020). Diğer önemli mikroorganizma türü ise *Saccharomyces* grubu olup özellikle *Saccharomyces Cerevisiae* meyve ve tahıllardan elde edilen damıtık içkilerle ekşi mayalı ekmekler ve çeşitli fırıncılık ürünlerinde arzu edilen tada ulaşılmasını sağlayan gruptur (Arıcı, 2017).

Tablo 1. Fermentasyon Teknolojisinin tarihi gelişimi

Zaman	Proses/ Ürün/ Keşif	Ülke/ Medeniyet
M.Ö. 3560 - 3530	Ekşi hamur ekmeği	İsviçre
M.Ö. 3300	Ekşi hamur ekmeği	Mezopotamya, Mısır
M.Ö. 3200	Fermente süt ürünleri (Peynir, Tereyağı, Yoğurt)	Irak
M.Ö. 3000	Bira ve Laktik asit fermentasyonu ile elde edilmiş ürünler (Süt, Et, Balık, Sebze, Tahıl)	Sümerler, Babil, Akdeniz ülkeleri, Akdeniz ülkeleri
M.Ö. 1500	Şarap	Avrupa
0	Sirke (Şaraptan)	Fransa
14. Yüzyıl	Endüstriyel Sirke üretimi (Orleans)	Hollanda
1680	Mikroorganizmaların görülmesi	İsveç
1780	Fermente süttten laktik asitin kimyasal olarak tanımlanması	Almanya
1818	Mayaların fermentasyon özellikleri	Fransa
1857	Laktik asit fermentasyonunu tanımlanması (Louis Pasteur)	İngiltere
1873	İlk bakteriyel saf kültür: <i>Bacterium lactis</i> (<i>Lactococcus lactis</i>) (Lister)	
1879	Asetik asit bakterilerinin keşfi (Hansen)	Danimarka, Almanya
1881	Mikrobiyolojik yolla laktik asitin üretimi	
1890	Peynir ve Sauermilch için starter kültür izolasyonu ve çoğaltılması (Storch, Kopenhag/ Weigman, Kiel)	Almanya
1897	Mayalardaki fermentasyon enzimlerinin belirlenmesi (Buchner)	Almanya
19. Yüzyıl sonu 1914-1916	Atık su tesisi (Berlin) Endüstriyel gıda ve yem maksatlı maya üretimi	

Kaynak: (Arıcı, 2017)

Fermentasyonun Sağlığa Faydaları

Fermente gıdaların insan sağlığı üzerine önemli faydaları olduğu çeşitli araştırmalarla desteklenmektedir. Fermente gıdaların teknolojinin gelişmesinden ve gıda saklama yön-

temlerine dair bilgi düzeyimizin artmasından evvel, gıda saklamanın en etkili yöntemlerinden biri olduğu ve gıda güvenliğini sağladığı bilinmektedir. Bu faydalarının yanı sıra insan metabolizması üzerine de olumlu etkileri olduğu bilinmektedir.

Her şeyden önce fermantasyon sonucu elde edilen yeni ürünler insan diyetinin çeşitliliğinin artmasında, farklı tatlarda ve nitelikte ürünler elde etmede etkilidir. Fermente ürünler biyolojik olarak protein, esansiyel amino asitler, esansiyel yağ asitleri ve vitaminler bakımından gıdayı zenginleştirmektedir (Arıcı, 2017). Ayrıca besin maddelerinin bağırsaklardan emilimini kolaylaştırmakta, böylece beslenmenin kalitesinin artırılmasını da sağlamaktadır (Calder vd., 2006). Özellikle sağlıksız beslenme veya antibiyotik kullanımını gibi çeşitli nedenlerle zarar gören bağırsak florasının yeniden düzenlenmesi, iyi bakterilerin sayısının artmasında da etkilidir (Kim vd., 2016). Bağışıklık sistemine destek verdiği (Pulendran vd., 2001), yüksek kolesterolü düşürdüğü (Liu vd., 2012), anti-kanserojen etki gösterdiği (Kabak ve Dobson, 2011) de çeşitli araştırmalarla gösterilmektedir.

Yörük Mutfağında Yer Alan Fermente Ürünlerden Örnekler

Bu bölümde Yörük mutfağında yaygın olarak yenilen gıdalardan bazıları hakkında genel bir bilgi vermek amaçlanmıştır. Söz konusu ürünlerden yoğurt ve tarhana Anadolu mutfak kültüründe yüzyıllardan bu yana kendine yer bulmuş, halen hemen her evde yenmeye devam eden yiyeceklerdir. Söğle peyniri ise spesifik olarak Elmalı yöresine özgü bir ürün olup, bilinirliğinin artması amacıyla bahsedilmiştir.

Yoğurt

Yoğurt Türk Gıda Kodeksi Fermente Süt Ürünleri Tebliği'nde yer alan tanımına göre “fermentasyonda spesifik starter kültür olarak *Streptococcus thermophilus* ve *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'un birlikte kullanıldığı, inkübasyon sonrasında pıhtısı karıştırılarak kırılmamış (set)

ya da kırılmış (stirred) formda elde edilen ve son tüketim tarihinde yeterli sayıda, canlı ve aktif starter bakteri bulunduran fermente süt ürünü”dür (mevzuat.gov.tr). Mikrobik açıdan hastalık barındırmayan 40-45 °C’de veya halk arasında yaygın olarak kullanılan ölçüm yöntemi ile serçe parmağını yakmayacak bir ısıda olan sütün bir miktar yoğurt ile mayalanarak belirli ısıda ve sürede bekletilmesi sonucu oluşur.

Yoğurdun ilk olarak ne zaman ve nasıl ortaya çıktığı ile ilgili bilgiler net değildir. Ancak ilk yoğurdun Asya’da yaşayan Türkler tarafından bilhassa İskitler tarafından yapıldığı ve yoğurmak, yoğurtmak sözcüklerinden türediği kabul edilmektedir (Ögel, 1978).

Yoğurdun sağlığa faydalı olduğu pek çok araştırma ile gösterilmiştir. Bu faydalardan bazıları şöyledir: Özellikle antibiyotiğe direnç geliştirdiği durumlarda antibakteriyel etkisi nedeni ile tercih edilir. Vajinal enfeksiyonlar da dahil olmak üzere çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılır. Çeşitli hastalıkların önlenmesinde ve tedavisinde, özellikle gastro intestinal sistemin rahatsızlıklarında, ishal ve kabızlığın giderilmesi ve bağırsak florasının düzenlenmesinde sıklıkla kullanılan bir yiyecektir. Kolesterol seviyesinin düşürülmesi ve dolaylı olarak kalp sağlığının korunmasında etkilidir. İyi bir kalsiyum kaynağı olarak özellikle menopoz döneminde kemik sağlığının korunmasında ve osteoporozun önlenmesinde faydalıdır. Süte alerjisi nedeniyle süt içemeyen kişilerde yoğurdun yenilebildiği bilinmektedir (Deeth ve Tamime, 1981).

Yoğurt tek başına yendiği gibi tereyağı yapımında ve ayran şeklinde de kullanılmaktadır. Yörük mutfak kültüründe önemli bir yeri olan yoğurt kahvaltıda, sıkma-dürüm ile birlikte, çorba yapımında veya çeşitli yoğurtlu yemeklerin yapımında halen aktif olarak kullanılmaktadır (Şen, Cebirbay ve Aktaş, 2015).

Tarhana

Yörük mutfağında yer alan fermente ürünlerden bir diğeri tarhanadır. Tarhana “buğday unu, kırmacı, irmik veya bunların karışımı ile yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve tat, koku verici, sağlığa zararsız bitkisel maddelerin karıştırılıp yoğrulduktan ve fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen bir besin maddesidir” şeklinde tanımlanmıştır (resmigazete.gov.tr). Divanü Lüğati’t Türk’te tarhana için, “tar” kelimesi kullanılmıştır. Bu kelime yazdan kışa saklanan yoğurt anlamında kullanılmıştır. Bu açıklamadan tarhananın yoğurdun saklama yöntemlerinden biri olduğu sonucuna varılabilmektedir. Tarhananın Orta Asya’dan göç eden Türkler ve Moğollar aracılığıyla Anadolu, Orta Doğu, Macaristan ve Finlandiya’ya kadar yayıldığı belirtilmektedir. Tarhana Arap coğrafyasında “kish”, Orta Doğuda “kışlık”, Macaristan’da “tahonya”, Finlandiya’da ise “talkuna” adıyla tanınmaktadır (Keşkekoğlu, 2009).

Tarhananın yapımında genel kabul görmüş çeşitli ilkeler olsa da yapımı bölgeden bölgeye hatta aileden aileye değişiklik gösterebilmektedir. Ağırlıklı olarak yoğurdun un ve çeşitli sebzelerle karıştırılması ile elde edilse de bazı yörelerde un yerine irmik, mısır unu vb. konulduğu, nohut, mercimek gibi kurubaklagillerin eklendiği de bilinmektedir. Malzemeler farklılık gösterse de bu ürünler mutlaka fermentasyon işlemine tabi tutulmakta ve kurutulmuş muhafaza edilmektedir. Nihai ürün hafif ekşimsi tadıyla oldukça besleyici ve kolay hazırlanan bir çorba haline gelmektedir (Dağlıoğlu,2000). Yoğurt dışında eklenen ana malzeme çeşidine göre tarhananın farklı şekillerde isimlendirildiği görülmektedir. Bunlar un tarhanası, göçe tarhanası, irmik tarhanası ve karışık tarhana olarak gruplandırılabilir (Coşkun, 2014).

Tarhananın fermantasyonunda *Streptococcus thermophilus*, *Lactococcus lactis*, *Lactococcus diacetylactis*, *Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Leuconostoc cremoris*, *Lactobacillus case* türü bakteriler ile *Saccharomyces cerevisiae* türü maya etkilidir (Dağlıoğlu, 2000). Minimum 1-5 gün arasında fermente edilen tarhana karışımı kurutulmaya bırakılır (Ekinci, 2005). Hazır hale gelen tarhana yaklaşık %16 protein, %60.9 karbonhidrat, %5.4 yağ, %1 lif, %3.8 tuz ve %6.2 külden oluşur (Siyamoğlu, 1961). Tarhana iyi bir protein kaynağı olmasının yanı sıra elzem aminoasitler olan lizin ve treonin açısından da zengin bir kaynaktır. Tarhana aynı zamanda kalsiyum, demir, çinko ve vitamin bakımından da oldukça iyi bir besin kaynağıdır (Dağlıoğlu, 2000).

Tarhana, Yörükler için besleyici bir değere sahip olan bir yiyecektir. İçeriğinde bulunan protein, karbonhidrat ve lif gibi besin maddeleri, özellikle soğuk kış günlerinde Yörüklerin enerji ihtiyacını karşılamalarına yardımcı olur. Ayrıca Yörüklerin göçebe yaşam tarzı nedeniyle, uzun süreli dayanıklı ve taşınabilir yiyecekler önemlidir. Tarhana, kurutulabilen ve uzun süre saklanabilen bir gıda maddesidir.

Söğle peyniri

Söğle peyniri Antalya'nın Elmalı ilçesine bağlı Büyük Söğle ve Küçük Söğle olarak anılan mahallelerinde geleneksel usullerle yapılmaya devam edilen bir çeşit tulum peyniridir. Peynirin yapımı birkaç aşamadan oluşmaktadır. Öncelikle denizden yaklaşık 2300 metre yükseklikte yer alan Söğle Yaylasında otlayan küçükbaş hayvanlardan elde edilen süt, (mümkünse tamamı keçi sütü değilse bir miktar koyun sütü ile karıştırılan keçi sütü) sütün en bol olduğu Mayıs-Haziran aylarında toplanarak peynir mayası ile mayalanır. İçerisine herhangi bir katkı maddesi hiçbir aşamada eklenmez. Elde edilen peynir el ile ufalanarak tuzlanır. Mümkünse genç keçi derisinden hazırlanan tulum içerisine peynir

sıkı bir şekilde basılır ve hava almayacak şekilde ağzı kapatılır. Bundan sonra yaklaşık 3 ay boyunca yayladaki kuyularda muhafaza edilir. Bu kuyular yerden en az 10-15 metre derinde olup yaz ayında dahi serin kalabilen kuyulardır.

Söğle peyniri ülkemizde yapılan diğer tulum peynirlerinden sütün niteliği ve yapılış tekniği nedeniyle ayrırmaktadır. Yüksek protein ve düşük yağ içeriği nedeni ile diyetine dikkat edenler için de önemli bir alternatif oluşturmaktadır (Gürsoy vd., 2018). Yörede az sayıda aile tarafından yapılan ve tat profili nedeniyle alıcısı olan bu peynir türü, ilçedeki yerel kurum ve kuruluşlarca ön plana çıkarılmaya çalışılmakta ve tanıtımı için emek sarf edilmektedir. Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olarak yapıldığı Yörük yaşam tarzı içerisinde fazla sütlerin değerlendirilmesi ve peynir olarak muhafaza edilmesi için sahip olunan bu geleneksel bilgi ve yapım tekniklerinin gelecek nesillere aktarılması için tanıtım faaliyetlerinin devam etmesi gerekmektedir.



Kaynak: www.ntv.com.tr

Sonuç

Yörükler Anadolu kültüründe önemli yeri olan topluluklardır. Göçebe kültürün getirmiş olduğu zorunluluklar yaşam biçimlerini ve mutfak kültürlerini şekillenmiştir. Bu çalışmada Yörük mutfak kültüründe yer alan belli başlı fermente gıdalardan olan yoğurt, tarhana ve peynirden bahsedilerek Yörük kültüründeki yeri ve sağlığa faydaları üzerinde durulmuştur.

Yoğurt, tarhana ve peynir Orta Asya'dan bu yana Türk mutfak kültürünün önemli bir parçası olan fermente yiyeceklerdir. Yörük mutfak kültüründe de hem gıda ürünlerini mevsimi dışında kullanmak amacıyla hem artan ürünleri değerlendirmek için hem de farklı tat ve besin bileşimine sahip yeni gıda maddeleri oluşturmak için uzun yıllardır hazırlanmakta ve sevilerek tüketilmektedir. Fermente gıdaların sindirim sistemi sağlığını desteklediği, bağışıklık sistemini güçlendirdiği, sindirim sorunlarını azalttığı, vitamin, mineral ve probiyotik bakımından zengin olduğu, osteoporoz, kalp damar hastalıkları gibi çeşitli sağlık sorunlarının önlenmesinde faydalı olduğu yapılan araştırmalarla gösterilmektedir. Yörük mutfak kültüründe sıkça tüketilen bu fermente gıdalar hem göçebe yaşam şekline uygunluğu hem de besin değeri açısından oldukça önemlidir. Ayrıca çalışmada da bahsedilen Söğle peyniri gibi yöresel ürünler, gastronomi turizmi için önemli bir kaynak olarak görülmekte ve bu peynirin özgün değerinin yüksek olduğu fark edilmektedir.

Sonuç olarak, Yörük mutfak kültüründe fermente gıdaların önemli bir yere sahip olduğu ve sağlık açısından birçok faydasının bulunduğu görülmektedir. Bu nedenle, fermente gıdaların tüketiminin teşvik edilmesi ve bu gıdaların beslenme alışkanlıklarımıza dahil edilmesi önem arz etmektedir. Ayrıca, fermente gıdaların geleneksel yöntemlerle hazırlanması ve tüketilmesi, mutfak kültürümüzün korunması

ve gelecek nesillere aktarılması açısından olduğu kadar gastronomi turizmi potansiyeli bakımından da büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Akgül, M., Öter, A. ve Çalışkan, Ç. (2023). Antalya’da yaşayan Yörüklerin örf, âdet ve gelenekleri (1927-1928). *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (58), 1-18.
- Arıcı, M. (2017). *Fermentasyon teknolojisi, bitkisel fermentasyonlar*. İstanbul. <https://www.foodelphi.com/bitkisel-fermentasyonlar-prof-dr-muhammet-arici/>
- Bahadır, S. (2017). *Büyük Reyhanlı Aşireti ve Bahadırlar/ Tarih-İnanış ve Halkbilimi*, 2. Baskı, Editör: Ali Yakıcı, Ankara: Son Çağ Yayınları.
- Bamforth, C. W. ve Cook, D. J. (2019). *Food, fermentation, and microorganisms*. John Wiley & Sons.
- Calder, C., Etschmann, S. ve Jong, E. (2006). Early nutrition and immunity - progress and perspectives. *British Journal of Nutrition*, 96, 774–90.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de tarhana çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3), 69-79.
- Daglioğlu, O. (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food. Its recipe, production and composition. *Food/Nahrung*, 44(2), 85-88.
- Deeth, H. C. ve Tamime, A. Y. (1981). Yogurt: nutritive and therapeutic aspects. *Journal of food protection*, 44(1), 78-86.
- Doğan, M.S. ve Doğan, C. (2004). Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler. *Sosyoloji Konferansları Dergisi*, 39: 15-29.
- Ekinci, R. (2005). The effect of fermentation and drying on the water-soluble vitamin content of tarhana, a traditional Turkish cereal food. *Food Chemistry*, 90, 127–132.
- Eröz, M. (1965). Türk köy sosyolojisi meseleleri Yörük-Türkmen Köyleri. *Istanbul Journal of Sociological Studies*, (6), 119-154.
- Gürsoy, O., Küçükçetin, A., Gökçe, Ö., Ergin, F. ve Kocatürk, K. (2018). Physicochemistry, microbiology, fatty acids composition and volatile profile of traditional Söğle tulum (goat’s skin bag) cheese. *Anais da Academia Brasileira de Ciências*, 90, 3661-3674.
- Gürsoy, O. ve Kınık, Ö. (2011). Laktobasiller ve probiyotik peynir üretiminde kullanım potansiyelleri. *Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 11(3), 361-371.
- Kabak, B. ve Dobson, A. (2011). An introduction to the traditional fermented foods and beverages of Turkey. *Critical Review Food Science and Nutrition*, 51: 248– 260.
- Keşkekoğlu, H. (2009). *Tarhana üretimi ve depolanması süresince biyojen amin oluşumunun araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi. Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

- Kim,B., Hong,V., Yang,J., Hyun,H., Jamie,J., Hwang,J., Yoon,S. ve Kim, J. (2016). A review of fermented foods with beneficial effects on brain and cognitive function. *Preventive Nutrition and Food Science*,21(4):297-309.
- Klein, G., Pack, A., Bonaparte, C. ve Reuter, G. (1998). Taxonomy and physiology of probiotic lactic acid bacteria. *International Journal of Food Microbiology*, 41 (2), 103-125.
- Liu, H., Xie,Y., Xiong,L., Dong,R., Pan C. ve Teng,G. (2012). Effect and mechanism of cholesterol-lowering by kluyveromyces from Tibetan Kefir. *Advances Materials Research*, 343:1290–1298.
- Ögel, B. (1991). Türk Kültür Tarihine Giriş 4/Türklerde Yemek Kültürü (Göktürklerden Osmanlılara). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Palamutoğlu, M. İ. ve Baş, M. (2020). Traditional fermented foods of Turkey. *Bandırma Onyedü Eylül Üniversitesi Sağlık Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi*, 2(3), 200-220.
- Patra,J., Das,G., Paramithiotis,S. ve Shin,H. (2016). Kimchi and other widely consumed traditional fermented foods of Korea: A review. *Frontiers in Microbiology*,7:1-2.
- Pulendran, B., Banchereau, J., Maraskovsky, E. ve Maliszewski, C. (2001). Modulating the immune response with dendritic cells and their growth factors. *Trends Immunology*,22:41–47.
- Seyirci, M. (2000). *Batı Akdeniz Bölgesi Yörükleri*. Der Yayınları, İstanbul.
- Siyamoglu, B. (1961). Türk tarhanalarının yapılışı ve terkibi üzerinde araştırma. *Ege Üniversitesi Yayınları*, No 44, İzmir, Türkiye.
- Söğle peyniri görsel: https://www.ntv.com.tr/galeri/yasam/kuyudan-cikarilan-sogle-peynirinin-kilosu-100-li-ra,wuwUObph2UuHsrY9eV2JYw/_nRzEpENkEyZcxhbkLaQ9A
- Şen, A., Cebirbay, M. A. ve Aktaş, N. (2015). Yörüklerin mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarına ilişkin nitel bir araştırma: Karaman örneği. *Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu içinde* (ss. 405-409), Ankara.
- Tamang, J. P. (2010). Diversity of fermented beverages and alcoholic drinks. *Fermented foods and beverages of the world*, 85-125.
- Tarhana: <https://www.resmigazete.gov.tr/arsiv/17778.pdf>
- Yoğurt: <https://www.mevzuat.gov.tr/MevzuatMetin/yonetmelik/9.5.39865.pdf>

YÖRÜK YEMEK KÜLTÜRÜ VE ÇEŞİTLERİ ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR DEĞERLENDİRME

Doç. Dr. Fatih USLU

Akdeniz Üniversitesi Yörük Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi Müdürü

Giriş

Yörükler, konargöçer bir yaşam tarzı benimsemiş, Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan tarihsel süreçte kültürlerini taşımış Oğuz boylarına verilen addır. Yörük mutfağı, bu konargöçer yaşamın bir sonucu olarak şekillenmiş; doğal koşullara uyumlu, sürdürülebilir ve taşınabilir bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır. Yaylak ve kışlak yaşamının yemek kültürü üzerindeki etkisi, Yörüklerin mevsimsel göç hareketleriyle doğrudan ilişkilidir. Bu çalışma, Yörük yemeklerinin kökenini, doğuşunu ve yaylak-kışlak yaşam tarzının mutfak kültürüne etkilerini ele almayı amaçlamaktadır.

Yemek kültürü, bir toplumun sosyokültürel yapısını, geleneklerini ve yaşam biçimini yansıtan en önemli unsurlardan biridir. Yörükler, konargöçer yaşam tarzlarının şekillendirdiği zengin mutfak kültürleriyle, bu etkileşimin güçlü bir örneğini sunarlar. Yörük yemekleri yalnızca birer besin kaynağı değil; Yörüklerin çevreyle olan ilişkilerini, toplumsal dayanışmalarını ve kültürel kodlarını taşıyan birer göstergedir. Bu çalışma, Yörük yemek çeşitlerini sosyolojik bir perspektiften ele alarak, bu yemeklerin Yörük topluluklarının sosyal organizasyonlarındaki, kimlik inşalarındaki ve doğayla olan etkileşimlerindeki yerini analiz etmektedir.

Antalya ve çevresinde yaşayan Bozahmetli Yörükleri'nin yemek kültürü özelinden Toroslarda yaşayan diğer Yörük obaları hakkında da bilgi edinmiş olabiliriz. Antalya-Konya hattında yaylak kışlak hayatı yaşayan Bozahmetli Yörükle-

ri’nde yemek kültürü ile ilgili; Bozahmetli Yörük Aşireti adlı kitapta şu bilgiler yer almaktadır: Bozahmetli Yörük Aşireti’nde yemek deyince akla keçi eti gelir. Etin olmadığı yemekler yemekten sayılmaz. Hatta evde yahut çadırda et dışında bir şey pişmişse evin erkeği hanımına dönerek “bugün yemek pişirmedin mi?” der. Etin dışında en önemli yiyecek peynir ve yoğurttur. Mevsime göre yemekler değişse de, ocakta Akdeniz yemek kültürü hâkim olsa da etin yeri başkadır. Etten sonra en çok sevilen yiyecek ise gözlemedir. Aşirette gözleme yerine bükme ifadesi kullanılır.

Çomaç, bazı Yörük obalarında tomaç yahut sıkma olarak da isimlendirilen ve özellikle çocukların oyun oynarken veya mal başında sürü otlatırken ayakta rahatlıkla yiyecekleri bir çeşit atıştırma almaktır. Yufka ekmeğin arasına peynir yahut kavurma konularak sarılması ve sağlıklı bir yiyecek olması en çok tercih sebeplerindedir. En çok çocukların yediği comak büyüklükte içinde en önemli azıktır aslında.

Ayran, yayık ayran Yörük’ün milli içeceğidir. Tulukta, bidonda yahut bir top tas içinde yapılan ayran her yemek sofrasının baş taçlarındandır. “Yörük ne bilir bayramı, lak lak içer ayranı” diye Yörüklere isnat edilmiş bir deyim bile vardır. Aşiretin göçebe olanlarında yemek kültürü genel olarak sağlıklı ve kalorili yiyeceklerdir. Kahvaltıda günlük taze tavuk yumurtası, keçi peyniri, zeytin, bal ve reçel ile “çıtır” adındaki yufka ekmek kızartmasıdır. Reçel olarak genellikle gül reçeli, bal tercihlerinde kara kovan balı ve peynirin hası tulum peyniridir. Yerleşik yaşayan halklarla da iyi ilişkiler kuran ve karşılıklı hediyeleşmelerle edindikleri çeşitli mahsuller de Yörükler için çoktan sofranın baş tacı olmuştur. Zeytin, yer fıstığı ve incir tatlısı (garmaç) meşhur olanlarıdır. Ayrıca seksenli yıllarda adından sıkça söz ettiren köpük helva da olmazsa olmazlardandır. Öğle yemeği genellikle yahni, kuru fasulye, nohut ve kelle paça şeklinde olur. Et yemeğinin yanında mutlaka birkaç baş kuru soğan bulu-

nur ve soğan asla bıçak ile kesilmez, özellikle bir yumruk darbesi ile cücüğü çıkarılarak yenilir. Akşam yemeğinde bazen bir üzüm salkımı ve tulum peyniri ile bir somun ekme olur bazen tavukların reisi horozun çorbası veya bulgur pilavı.

Yerleşik aşiret mensupları ise genellikle eski yemek alışkanlıklarını korumakla birlikte genellikle yaşamış oldu bölgede bulunan sebze ve meyveleri tüketmeye de başlamıştır. En çok tüketilen sebzeler, fasulye, patates ve patlıcandır (Uslu, 2015, 206-207). Yukarıda verilen bilgiler ışığında Yörük yemeklerinin nüvesini hayvansal gıdaların ve doğada yetişen otların oluşturduğunu ifade edebiliriz.

1. Yörük Mutfak Kültürünün Sosyolojik Yönleri

1.1. Konargöçer Yaşam Tarzının Yemek Kültürüne Etkisi

Konargöçer Yörükler, sürekli hareket halinde olmalarından dolayı pratik, taşınabilir ve uzun süre dayanıklı yiyeceklere ihtiyaç duymuşlardır. Bu gereksinim, yemeklerin hazırlanış biçimini ve içeriklerini doğrudan etkilemiştir.

- **Taşınabilirlik ve Dayanıklılık:** Yoğurt kurusu (kurut) gibi dayanıklı yiyecekler, göç sırasında uzun süre bozulmadan taşınabilmiştir.
- **Hızlı Hazırlanabilirlik:** Sac üzerinde pişirilen yufka ekmeği gibi pratik yemekler, konargöçer yaşamın temposuna uygun şekilde geliştirilmiştir.

Konargöçer yaşam, Yörüklerin yemek pişirme tekniklerini ve gıda koruma yöntemlerini doğrudan şekillendirmiştir. Bu durum, Yörük mutfağını doğa koşullarına adapte olmuş bir sistem haline getirmiştir.

1.2. Toplumsal Dayanışma ve Yemek Ritüelleri

Yörükler, güçlü bir topluluk dayanışması sergilerler ve yemek kültürleri bu dayanışmanın bir yansımasıdır.

- **Ortak Yemek Hazırlama:** Düğün ve cenaze gibi toplumsal olaylarda yemekler, kolektif bir çabayla

hazırlanır. Özellikle keşkek ve tandır kebabı gibi yemekler, bu toplu etkinliklerde öne çıkar.

- **Paylaşım Kültürü:** Yörük sofraları, yemek paylaşımını bir sosyal bağ kurma yöntemi olarak benimser. Bir yemeği paylaşmak, Yörükler için toplumsal uyumun ve dayanışmanın simgesidir.

1.3. Kimlik İnşasında Yemek

Yörük yemekleri, Yörük kimliğinin ve kültürel mirasının bir taşıyıcısıdır. Yemekler, Yörüklerin kültürel kimliğini hem kendi toplulukları içinde hem de dışa dönük şekilde ifade etmelerine olanak tanır.

- **Kültürel Aktarım:** Geleneksel yemek tarifleri, nesilden nesile aktarılarak kültürel sürekliliği sağlar.
- **Anadolu Kültürüne Katkı:** Yörük yemekleri, Anadolu mutfağının zenginleşmesine önemli katkılarda bulunmuş ve Yörük kültürünü bu geniş coğrafyada tanıtmıştır.

2. Yaylak-Kışlak Yaşam Tarzı Ve Yemek Kültürü

2.1. Yaylak ve Kışlak Kavramları

Yaylak ve kışlak, Yörüklerin mevsimsel yaşam alanlarını ifade eder.

- **Yaylaklar:** Yörüklerin yaz aylarında hayvanlarını otlatmak için çıktıkları yüksek rakımlı serin bölgeler.
- **Kışlaklar:** Kışın daha ılıman koşullarda yaşam sürdükleri, genellikle alçak rakımlı bölgeler.

Bu mevsimsel hareketlilik, yemek alışkanlıklarını ve malzeme kullanımını doğrudan etkilemiştir.

2.2. Yaylak Yemek Kültürü

Yaylak döneminde, hayvancılık faaliyetleri ön plandadır. Bu durum, yaylaklarda tüketilen yemeklerin çoğunlukla süt ve süt ürünlerine dayanmasına neden olmuştur.

- **Yoğurt ve Ayran:** Sıcak yaz günlerinde serinletici ve enerji verici özelliği nedeniyle sıkça tüketilir.
- **Peynir ve Kurut:** Fazla süt ürünleri kurutularak kış aylarında tüketilmek üzere saklanır.

- **Sac Üzerinde Yapılan Hamur İşleri:** Göç sırasında kolay taşınabilir olan yufka ekmeği yaylak yaşamında sıkça pişirilir.

2.3. Kışlak Yemek Kültürü

Kışlaklarda yaşam, yaylaktan daha durağandır ve bu dönem genellikle kışa hazırlık için yapılan stokların tüketildiği bir süreçtir.

- **Tarhana Çorbası:** Kış için hazırlanan tarhana, dayanıklılığı nedeniyle kışlakların vazgeçilmez yemeklerinden biridir.
- **Kurutulmuş Et ve Bakliyatlar:** Kışlaklarda kurutulmuş et ve fasulye gibi dayanıklı gıdalar pişirilir.
- **Kavurma ve Tandır Yemekleri:** Özellikle kışlık erzak olarak hazırlanan kavurma ve ağır ateşte pişen tandır yemekleri kışlak yaşamında sıkça tüketilir.

2.4. Yaylak-Kışlak Geçişlerinde Yemek Hazırlıkları

Mevsimsel geçiş dönemlerinde Yörükler, kışa hazırlık amacıyla erzaklarını stoklar. Bu hazırlıklar, mevsimsel yaşamın mutfak üzerindeki etkisinin en somut göstergesidir.

- **Kurutma ve Tütsüleme:** Etler tütsülenir, yoğurtlar kurutulur ve sebzeler güneşte kurutularak dayanıklılığı artırılır.
- **Tahıl Stoklama:** Buğday ve arpa gibi tahıllar öğütülerek un haline getirilir ve hamur işleri için saklanır.

3. Yaylak ve Kışlak Yemeklerinin Sosyokültürel Boyutları

3.1. Toplumsal Dayanışma ve Kolektif Yemek Hazırlığı

Yaylak ve kışlak geçiş dönemlerinde yemek hazırlıkları topluluk dayanışması ile yapılır. Özellikle tarhana yapımı, kış için kurutma işlemleri gibi süreçlerde kadınlar ortak bir çalışma yürütür.

4. Yemeklerin Sosyal Organizasyonlardaki Yeri

4.1. Düğün ve Bayram Yemekleri

Yörüklerde yemek, toplumsal organizasyonların merkezinde yer alır. Özel günlerde yapılan yemekler, topluluğun bir araya gelmesini ve ilişkilerin güçlenmesini sağlar.

- **Keşkek:** Dügünlerde hazırlanan bu yemek, imece usulü ile yapılır ve topluluk üyelerinin dayanışmasını simgeler.
- **Helva:** Cenazeler sonrası yapılan helva, topluluğun yas sürecini kolektif bir şekilde paylaşmasına olanak tanır.

4.2. Göç Ritüellerinde Yemek

Yörükler, mevsimsel göç hareketlerinde yemek hazırlığına büyük önem verir. Bu dönemde dayanıklı ve besleyici yiyecekler tercih edilir. Göç sırasında tüketilen yemekler, dayanışma ve adaptasyon süreçlerini de destekler.

5. Doğayla Etkileşim ve Yemek Kültürü

5.1. Doğal Malzemelere Dayalı Beslenme

Yörük mutfağı, doğadan elde edilen malzemelerle zenginleşmiştir. Çevrede bulunan yabani otlar, dağlık alanlardan toplanan baharatlar ve doğal süt ürünleri, Yörük yemeklerinin temelini oluşturur.

- **Ebegümece ve Semizotu:** Bu otlar, doğanın sunduğu olanakların bir yansıması olarak sofralarda yer bulur.
- **Süzme Yoğurt ve Tereyağı:** Hayvancılıkla doğru ilişkilili olan bu ürünler, Yörüklerin doğayla kurdukları ilişkinin en somut göstergelerindedir.

5.2. Ekolojik Denge ve Sürdürülebilirlik

Yörükler, doğayla uyumlu bir yaşam tarzı benimseyerek kaynakların sürdürülebilir şekilde kullanımını sağlamışlardır. Bu, yemek kültürlerine de yansımış ve mevsimsel beslenme alışkanlıklarını ön plana çıkarmıştır.

6. Küreselleşme ve Yörük Yemek Kültürü

6.1. Gelenekten Modernliğe

Günümüzde Yörük yemekleri, geleneksel yapısını korumakla birlikte modern mutfaklara da uyarlanmıştır. Bu durum, Yörük mutfağının geniş kitlelere tanıtılmasını sağlamıştır.

6.2. Gastronomi Turizmi

Yörük yemekleri, otantik lezzetleriyle gastronomi turizminin önemli bir parçası haline gelmiştir. Özellikle Yörük köylerinde düzenlenen yemek festivalleri, bu kültürün tanıtımında etkili bir rol oynamaktadır.

7. Günümüzde Yaylak-Kışlak Yemek Kültürünün Korunması

Günümüzde Yörüklerin yaylak-kışlak düzeni büyük ölçüde değişmiş olsa da, bu yaşam biçiminin izleri yemek kültüründe varlığını sürdürmektedir. Geleneksel Yörük yemekleri, gastronomi festivalleri ve yerel girişimlerle korunmakta ve tanıtılmaktadır. Özellikle tarhana, yoğurt kurusu ve tandır kebabı gibi yemekler, Yörük mutfağının önemli temsilcileri olarak modern mutfaklarda da yer bulmaktadır.

8. Günümüzde Hala Sofralarımızı Süsleyen Belli Başlı Yörük Yemekleri

Yörük mutfağı, doğaya yakın bir yaşam tarzı ile şekillenmiş, sade, pratik ve besleyici yemeklerle öne çıkar. Bugün hala sofralarda yer bulan belli başlı Yörük yemekleri şunlardır:

1. Keşkek

- Buğday ve et (genellikle tavuk veya kırmızı et) ile yapılan bir yemektir. Keşkek, düğün ve özel günlerin geleneksel yemeğidir.

2. Saç Kavurma

- İnce doğranmış etin saç üzerinde tereyağı veya kuyruk yağıyla kavurulmasıyla hazırlanır. Pratik ve doyurucudur.

3. Bazlama

- Yörüklerin günlük ekme ihtiyacını karşılamak için yaptığı bir çeşit mayalı düz ekmeektir. Sade yenilebildiği gibi, tereyağı ve peynirle de tüketilir.

4. Gözleme

- İnce açılmış hamurun içine peynir, patates, ıspanak ya da kıyma konularak saça pişirilir. Yörük kültüründe sıkça karşılaşılan bir hamur işidir.

5. Ayrıran Aşı Çorbası

- Yoğurt, buğday ve nohutun harmanlanmasıyla yapılan bu soğuk çorba, yaz aylarında serinletici bir başlangıçtır.

6. Topalak Çorbası

- Köftelik bulgurla hazırlanan minik köftelerin yoğurtlu veya domatesli sosla pişirilmesiyle yapılan bir yemektir.

7. Süzme Yoğurt ve Tereyağı

- Yörüklerin en bilinen ürünleri arasında yer alır. Yoğurt, peynir, tereyağı gibi süt ürünleri, Yörük mutfağının temelini oluşturur.

8. Ekşili Tarhana

- Yörükler, tarhanayı ekşili ve bol baharatlı yaparak kendilerine has bir lezzet yaratmışlardır. Çorba olarak tüketilir.

9. Kuymak

- Yörüklerin sade ve enerjik bir kahvaltı yemeğidir. Un, tereyağı ve su ile yapılan bu yemek, mısır unu eklenerek Karadeniz'deki haline de benzerlik gösterir.

10. Kaburga Dolması

- Özel günlerde yapılan, pirinç veya bulgurla doldurulmuş kaburganın fırında ağır ağır pişirilmesiyle hazırlanan bir yemektir.

11. Alıç ve Dağ Meyveleri Tatlıları

- Doğadan toplanan alıç, kuşburnu ve benzeri meyvelerden yapılan tatlılar ve marmelatlar, Yörük mutfağının vazgeçilmezidir.

12. Şepit

- İnce ve büyük yufkalar olarak yapılan bir çeşit ekmektir. Geleneksel olarak sacda pişirilir ve uzun süre saklanabilir.

Bu yemekler, Yörüklerin doğayla uyumlu yaşam tarzlarını ve yerel malzemelerle yemek yapma becerilerini yansıtır. Günümüzde bu lezzetler hem yöresel mutfaklarda hem de özel etkinliklerde sıkça karşımıza çıkar.

SONUÇ

Yörük yemek kültürü, bir beslenme alışkanlığının ötesinde, toplumsal dayanışma, kimlik inşası ve doğayla kurulan ilişkinin bir tezahürüdür. Sosyolojik açıdan ele alındığında, Yörük mutfağı, konargöçer yaşamın pratik ihtiyaçlarını karşılarken, toplumsal organizasyonların ve kültürel kimliğin korunmasına da hizmet etmektedir. Günümüzde modern gastronomi dünyasında da kendine yer bulan Yörük yemekleri, köklü bir kültürel mirası geleceğe taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Erdoğan, M. (2015). *Türk Mutfak Kültüründe Yörük Etkisi*. Ankara Üniversitesi Yayınları.
- Çelik, H. (2018). *Göçebe Toplumlarda Yemek ve Dayanışma: Yörükler Örneği*. *Sosyoloji ve Kültür Dergisi*, 12(3), 45-72.
- Kaya, A. (2020). *Doğadan Sofraya: Yörüklerin Mutfak Kültürü*. *Yemek Kültürü ve Gastronomi Araştırmaları*, 15(4), 22-36.
- Güneş, Z. (2019). *Toplum ve Yemek: Yörüklerde Gıda Ritüelleri*. İstanbul: Tarih ve Kültür Yayınları.
- Uslu, F. (2015). *Bozahmetli Yörük Aşireti*, Çizgi Kitabevi, Konya.
- Yurtsever, Z. (2022). *Yörük Köylerinde Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir İnceleme*. *Anadolu Sosyoloji Dergisi*, 18(1), 56-78.

YÖRÜKLERDE BESLENME KÜLTÜRÜ

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim BAKIR

Akdeniz Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Mimarlık Bölümü
e-mail: ibakir@akdeniz.edu.tr ORCID 0000-0001-8493-5345

Öğr. Gör. Kadir Emre BAKIR

Antalya Bilim Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Mimarlık Fakültesi İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı
Bölümü
e-mail: kadir.bakir@antalya.edu.tr ORCID 0000-0003-2262-4423

I. Giriş

Yörükler özellikle 16. yüzyıldan sonra Osmanlı sınırları içerisinde yürüyerek hayatını sürdüren insan toplulukları için kullanılan bir kavramdır. Konar-göçer bir hayat sürdüren ve hayvancılıkla geçimini sağlayan bu insanlar, günümüze yaklaştıkça yaylak ve kışlakta çadırda yaşayan konar-göçerlik yanında kışın sabit evlerde yazın ise çadırda yaşamını sürdürmeye başlamışlardır. Yörüklerin yaşamı günümüzde hayvancılık yanında tarımsal faaliyetlerde de bulunarak yarı-göçer yaşam sürdürmeye dönüşmüştür. Akdeniz ve Ege kıyılarında hem kıyıda hem de yaylalarda aynı adla köy/mezra ismi bu nedenle oluşmuştur. Daha da yakın zamanlarda yaylak ve kışlakta tarımsal faaliyetlere dönüşen veya zamanla dinlenmeye dönük yaylacılığa dönüşen bir konar-göçerlik söz konusudur (Bakır, 1995).

Bu çalışma yazarın hayatının bir kısmında fiilen yaşadığı konar göçer yaşam ile 1980'li yıllarda Toroslarda doktora için yapmış olduğu alan araştırmalarında elde ettiği bilgilere dayanmaktadır. Yörükler kış mevsimini ılıman kıyı bölgeleri olan Akdeniz ve Ege kıyılarında hayvanlarını otlatarak geçirirler. Yörüklerin bir yurttan en uzun süre kaldıkları zaman bu dönemdir. Kışın başlamasıyla (Ekim ayının sonlarında) kışlağa inen yörüklerin hayvanları Şubat Mart aylarında yavru (döl alınır). Nisan- Mayıs aylarında havanın ısınması

ile birlikte keçi / koyunlarının yavruları (oğlak/kuzu) analarına ayak uydurur ve yaylalara doğru göçe başlarlar. Uzun yayla göçleri olanlar hayvanları ve ev eşyalarını taşıyan deve kervanlarıyla akşamları konaklayarak yavaş yavaş hareket ederler. Toroslardaki göçler yaylaların mesafesine bağlı olarak haftalarca bazen de bir ay kadar sürebilir. Mayıs ile Ekim ayının sonuna kadar yaylada hayvanlar otlatılır. Süte dayalı gıda ürünleri (peynir, yoğurt, tereyağı, çökelek, lor, dort vb.) üretilir. Bunların ihtiyaç fazlası çevre pazarlarda satılır. Bir kısmı da ileride açıklandığı gibi kışlık yiyecek olarak inlerde veya bastırıklarda muhafaza edilir. Havaların soğuması ile birlikte kışlağa dönüş yolculuğu başlar. Günümüzde Silifke, Taşucu, Gülnar yöresinde kışlayan Sarıkeçili yörükleri yazın Seydişehir, Bozkır bölgesinde yaylalara çıkmaktadırlar.

Bir kısım yörükler yaylaya ve kışlağa göç sırasında iklim koşulları uygun olmaması durumunda; ara yerleşme olan bahar yurdu ve güz yurdu olarak adlandırılan yerlerde 15-20 gün konaklamaktadırlar. Hava koşulları uygun olduğunda yaylaya çıkılmakta veya kışlaya inilmektedir. Serik ve Antalya Döşemealtı çevresindeki yörüklerin güz ve bahar yurtları olduğu bilinmektedir (Ak, 2019; Ak, 2022)

Günümüze doğru gelindikçe konar-göçer hayatın zorlukları da dikkate alınarak yörükler kışlık yurtlarında kalıcı köy evlerine yerleşmişlerdir. Bu yörükler hayvancılık yapmaya devam ettiklerinde aynı yaylalarına çıkmaktadırlar. Yaylada çadır yaşamlarını sürdürmektedirler. Bir kısım yörükler ise hayvancılık yapmaktan vazgeçseler bile hayvancılık zamanındaki alışkanlıklarını sürdürerek aynı yaylalarda kalıcı evler inşa ederek yaz aylarını buralarda dinlenerek geçirmektedirler. Yaylalarda az da olsa sebze meyve gibi üretimler de yapmaktadırlar. Günümüzde yörüklerin büyük bir bölümü yerleşik hayata geçmişlerdir. Daimî yerleşmelerde işi olanlar yaylalara günübirlik gidip gelmektedirler. Eskiden deve veya atlarla gidilen yollar günümüz koşulla-

rında motorlu araçlarla kısa sürede katedilebilmektedir. Mersin, Anamur, Gazipaşa, Alanya, Manavgat, Serik ve Antalya'nın birçok yaylaları bu özelliğe sahiptir. Yörüklerin hareketli yaşam biçimleri, yaşam çevrelerinin özellikleri ve yaşam biçimindeki bu değişiklikler yörüklerin üretim biçimleri ve beslenme alışkanlıklarına da yansımaktadır. Yörükler hareketli bir yaşam biçimi sergilemeleri nedeniyle pratik olarak hazırlanan ve tüketilen, çoğu zaman da ulaşım güçlüğü nedeniyle kendilerinin üretebildiği, doğadan topladığı veya çevreden elde edebildikleri yiyeceklerle beslenmektedirler (Ak, 2015). Çalışmada yörüklerin beslenme kültürü bu yaşam biçimiyle ele alınacak, gıdaların üretimi, depolanması ve hazırlanmasıyla birlikte tüketilmesi ele alınacaktır.

II. Yörüklerin beslendikleri gıdalar ile bu gıdaların hazırlanması

II.1. Buğday ve buğdaya dayalı (unlu) gıdalar ekmek ve türleri

Yufka Ekmek/Şepit

Undan elde edilen ekmek toplumun büyük çoğunluğunda olduğu gibi yörüklerde de temel gıda ürünüdür. Kendileri buğday ekmeseler bile yakın çevredeki köylerden satın aldıkları buğdayları yakın çevredeki su veya elektrikli değirmenlerde öğüterek un haline getirirler. Bu unlar koyun-yünününden dokunmuş çuvallarda saklanır (**Resim 1**) (Bakır, 1995).



Resim 1. Diğer eşyalar yanında unların da muhafaza edildiği kıl ve yün çuvallar (Bakır, 1995)

Saclarda yufka ekmeği 15-20 günlük aralıklarla yapılır. Kısa aralıklarla göçüldüğü için yörüklerde fırın ekmeği yapılmaz. Yörüklerin diğer eşyalarında olduğu gibi ekmeğin yapımında kullanılan araç gereçlerin de kırılmayan, kolay taşınabilir olması gerekmektedir. Tüm bu eşyaların arasında en büyük olanı ekmeğin yapımında kullanılan 60 cm kadar çaplı bakır leğen ile aynı ölçülerdeki yufka sacıdır (Meydan, 2016). Değirmenden öğütülerek kepekli olarak gelen un, “iteği” denilen koyun yününden dokunmuş bir bezin üzerinde elenerek leğende yoğrulur. Mayasız hamur bu bez üzerinde avuç içi kadar yuvarlanarak bezeler haline geçerlidir. Bu bezeler “senit” denilen ahşap tablalar üzerinde oklavalarla sac genişliğinde oklava ile “yazılır” (açılır) (Resim 2) Kızgın saclar üzerinde pişirilir. 15-20 gün kadar yetecek yufkalar üst üste dizilir. İhtiyaç duyulduğunda 15-20 kadarı su çilenerak yumuşatılır ve yine dokuma bir bez içinde saklanır. Bu yufkalar hayvan peşinde giden çobanların torbalarında veya bellerine sardıkları “çıkın”larında taşınır. Arazide içine peynir, akça katık, dort gibi azıklar konularak “çomaç” haline getirilerek yenilir. Şayet çadırda veya evde sofrada “mendir” adı verilen dokuma üzerinde yemek yenilecek ise o durumda bu yufkaların el kadarının bölünüp kaşık gibi katlanarak yapılan ve “sunak” denilen tek kullanımlık kaşıkla yemek yenilir.



Resim 2. Yufka ekmeğinin “senit” denilen ahşap tabla üzerinde açılması (URL 1)

Bezdirme/Kaba Ekmek

Ekmek yapılırken yemek isteyenler için çapı az ve kalınlığı yufkadan biraz daha fazla olan kaba ekmek de sac üzerinde yapılır. Bezdirme veya bazlama olarak adlandırılan bu ekmek kaymak veya tereyağı ile yağlanarak veya içine bir miktar peynir gibi katık konularak *çomaç/dürüm* yapılarak tüketilir (**Resim 3**).



Resim 3. Peynir ve karakavuk otu (karahindiba) yaprağı ile “*çomaç /dürüm*” yapımı (Fotoğraf: Şeref Bakır)

Sermeç

Evde yufka ekmeği yoksa ve çabucak ekmek yapmak gerekirse öyle durumda yoğurulan hamur el içi kadar büyüklükte ve yarım santimetre kadar kalınlıkta açılarak kor üzerinde pişirilerek tüketilebilmektedir. Bu ekmek türüne yörekler “*sermeç*” adını vermektedirler.

Kül Kömbesi

Yufka ekmeğinin tek kişiyle yapılması oldukça güçtür. Şayet bir kişi ekmek yapmak zorunda kalırsa böyle durumda hamur herhangi bir işleme tabi olmaksızın yanmış odunun ocağa biriken sıcak külünün içine gömülerek pişirilir. Böylelikle fırında pişmiş ekmeğe benzer bir ekmek elde edilmiş olur.

Hamurlu Ekmek/ Mayalı

Leğende yoğurulan hamur, içine un çuvalının içinde her zaman bir miktar hazır bulunan ekşi maya hamura karıştırılır, birkaç saat üzeri örtülerek mayalanması sağlanır. Çoğu zaman yufka ekmeği yapımından sonra “senit” üzerinde 25 cm kadar çaplı ve 0,5 cm kadar kalınlıktaki hamur, üzerine susam ve çörek otu serpilerek sac üzerinde pişirilir (**Resim 4**). Hamur mayalı olduğu için ekşimsi bir tadı olur. Hamurlu olarak da adlandırılan ekmeğin pişerken 1 cm kadar kabarması. Sıcakken üzeri tereyağı ile yağlanarak tüketilir. Bu ekmeğin türü normal günlerde yapılabildiği kadar bir misafire geldiğinde veya bayram gibi günlerde de yapılabilmektedir.



Resim 4. Mayalı ekmeğin yapılışı (Fotoğraf: Mustafa Gümtüş)

Bişi

Kutsal gün veya ölümlerin üçüncü, yedinci, kırkinci veya elli ikinci günlerinde, el ayası kadar hamurların kızgın yağlarda pişirilmesiyle yapılan bişiler o günün hayrına konularak komşuya dağıtılır. Gündelik hayatta kahvaltıda veya çayın yanında atıştırılabilir olarak tüketilen pratik bir yiyecektir (**Resim 5**).



Resim 5. Bişi ve börek (URL 1)

Tarhana/ Göce

Özellikle soğuk kış günlerinin çok sevilen tarhana çorbasını yapmak üzere; yaz aylarında buğday unu, nohut unu, olgunlaşmış domates, çörekotu, hafif ekşitilmiş yoğurtla yoğurulup avuç içinde sıkılarak güneşte kurutulur.

Kurumuş bu hamurlar avuç içinde ovalanarak un haline getirilir. Elekte elenerek içerisindeki domates kabukları ve un haline gelmemiş iri parçalar -ki bunlara “göce” denilmektedir- ayrılmaktadır. Böylelikle iki tür tarhana ortaya çıkmış olur.

Elek üstünde kalan göceden yapılan çorbaya “göce çorbası”, un haline gelen ise “tarhana çorbası” olarak değerlendirilir. Kaynayan bir litre kadar suya bir avuç tarhana sürekli karıştırılarak katılır. Bu karışımın içine daha önceden pişirilmiş bir avuç kadar nohut ile bir o kadar dondurulmuş bıçak arası kavurma katılarak özdeşleşinceye kadar pişirilir.

Bu çorbanın içine birkaç diş sarımsak dövülerek katılır, sabahları veya diğer öğünlerde üzerine tereyağı kızartılıp dökülerek servis edilir.

Un Bulamacı

Yemek yapmak için zaman kıtlığı yaşanan durumlarda bir tencereye bir tahta kaşığı tereyağı konularak kızartılır. Bunun üzerine birkaç avuç un karıştırılarak kızartılır. Bu karışıma yavaş yavaş ılık su katılarak bulamaç elde edilir. Bu bulamaç özleşinceye kadar pişirilir. Üzerine kekik ve kırmızı pul biber ile kızartılmış tereyağı eklenerek servis yapılır. Bu çorba da diğer ev yemekleri ve sulu yemeklerde olduğu gibi tek kullanımlık kaşık olarak değerlendirilebilecek “*sunak*” ile veya yörüklerin kendi imalatları olan şimşir kaşıklarla yenilir.

Ovmaç Çorbası

Un, su ve tuz ile yapılan hamurun bir kısmının elde yuvarlanarak bir kısmının da kalınca bir yufka yapılarak, pişirilmeden küçük küçük doğranarak baharatlı ve tereyağı olarak hazırlanan çorbanın içine katıldığı besleyici bir yemektir. Yoğurtla terbiye edilerek tüketilir.

Topalak Çorbası

Bir cm kadar çaplı bulgurlu köftelerin bol baharatlı ve domatesli bir sosla pişirilmesiyle yapılan ve yoğurtla terbiye edilerek sunulan lezzetli bir çorbadır.

II.II. Buğday ve Buğdaya Dayalı Unlu) Gıdalar / Çörekler

Haşhaşlı gevrek

Yufka ekmekler yapıldıktan sonra son birkaç beze ile açılan hamurların üzerine bol miktarda haşhaş serpilerek tekrar oklava ile bu haşhaşlar hamur içine gömülür. Kızgın sac.üzerinde kızarıncaya kadar pişirilir. Elde edilen bu gevrekler çobanların bellerine bağladıkları çıkınlarına veya sırtlarında taşıdıkları ve okçuların sadaklarına (sırtta taşınan omuza ve bele bağlanmış deriden yapılmış ok kabı) benzer şekilde çapraz bağladıkları torbalarına atıştırılacak olarak katılır.

Keşkek

Yörüklerin düğün gibi özel günlerinde davul zurna eşliğinde oynanan oyunlarla dibek taşlarında ya da çalıkların üzerine serdikleri kıl çuvallar içinde ıslatılarak dövülen buğdayların kazanlarda dağılıncaya kadar pişirilmesi ve kepeçlerle ezilmesiyle oluşan koyu bulamaç kıvamındaki ezme içine iyice pişirilmiş ve didiklenerek liflerine ayrılmış tavşan veya oğlak eti ile iyice karıştırılarak/ özleştirilerek elde edilen ve üzerine kızdırılmış tereyağı dökülerek yenilen lezzetli bir yemektir.

Bulgur aşı

Yemek hazırlamaya yeterli zamanı olmayan yörüklerin çuvallarda her zaman hazır olan bulgurun kısa sürede kaymak veya tereyağı ile salçasız olarak hafif sulu kalacak şekilde pişirilmesi ve mendir (bir tür yünden dokunmuş sofra altı) üzerine serilen 3-4 katlı yufka üzerine dökülerek ve yufka ekmekle tüketilen lezzetli ve pratik bir yemek türüdür. Çoğu zaman yanında ayranla tüketilir. Bulgur aşının soğan, domates yeşil biber gibi sebzelerle de pişirildiği de olmaktadır. Bir tür sebzeli pilav olan bu yemeğe “cive” de denilmektedir (Resim 6).



Resim 6. Bazı yörelerde cive olarak da bilinen sebzeli bulgur aşısı
(Fotoğraf: Mustafa Gümüş)

Katmer

Senir üzerinde açılan kaba yufka hamurunun üzerine bolca kaymak sürülerek katlanması ve tekrar açılması ile oluşturulan hamurun kızgın yufka sacı üzerinde kızarıncaya kadar pişirilmesiyle elde edilen, lif lif ayrılabilen bir yiyecektir. Ayrıla oldukça lezzetli birliktelik oluşturur.

Cızdırma

Senitte açılan yufkanın kızgın saç üzerinde iken kaymak veya tereyağı sürülerek kızartılmasıyla elde edilen bir yiyecektir.

Haşhaşlı kömbe / Çanak ekmeği

Senitte açılan yufkanın üzerine önceden bir kap içinde iki taş (tuz taşı) arasında sürtülmüş haşhaş ile pekmezini karıştırılarak oluşturduğu bulamaç kıvamındaki karışım sürülür. Rulo haline getirilen yufkanın bir ucundan başlanarak gül böreği şeklinde kıvrılarak oluşturulan kömbe, kalaylı bakır leğenlere dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. Leğen sayacak üzerine yerleştirilir. Üzerine sac ters çevrilerek yerleştirilir. Leğenin hem altından hem de üstünden ateş yakılarak pişirilir. Böylelikle seyyar bir fırında lezzetli, tatlı bir yiyecek elde edilmiş olur.



Resim 7. Peynir veya kaymak iç ile yapılan kömbe/çanak ekmeği (URL 2)

Kaymaklı Kömbe

Yapılış şekli haşhaşlı kömbe ile aynıdır. Yalnız burada yufka içine haşhaşlı pekmez yerine taze kaymak sürülür. Bazı hallerde kaymağın içine yağlı taze peynir parçaları konularak da yapılabilir. Tatlı olması istenirse kaymak içine şeker serpilerek te yapılabilir.

Börekler (peynirli kaya soğanlı/ kakırtmaklı)

Yörükler yufka ekmeğın yapıldığı günlerde ekmeğin yapımının sonrasında aileye yetecek kadar börek yapmaktadırlar. Senitte açılan yufkaların yarısına, hazırlanan iç serilir. Diğer yarısı üzerine katlanır ve kenar açılmayacak şekilde parmaklarla bastırılarak kapatılır. Oklava ile saca atılan börekler kızarıncaya kadar pişirilir, üzeri kaymak veya tereyağı ile yağlanarak servis edilir.

Böreklerde iç malzeme; ufalanmış yağlı taze peynir, doğranmış yeşil soğan veya dağdan toplanmış yabani yeşil kaya soğanı, pul biber karıştırılarak hazırlanır. O günlerde bir keçi veya koyun kesilerek iç yağı elde edilmiş ve “kakırtmak” hazırlanmışsa o da iç olarak börek yapımında kullanılabilir.



Resim 8. Böreklerin hazırlanması ve pişirilmesi (URL 3).

II.III. Et ve ete dayalı yiyecekler

Sac Kavurma

Et yörüklerin beslenmesinde önemli bir yer tutar. Hayvanlar ellerinin altında olduğu için sadece kurban gibi zamanlarda değil, misafir geldiğinde veya istedikleri zaman uygun olan hayvanlarını keserek etlerinden, derilerinden (post, peynir derisi, su tuluğu, yayık ve pekmez tuluğu, dağarcık gibi) faydalanabilirler. Kesilen hayvanlar arka ayaklarından asılarak kanlarının iyice akması sağlanır. İç organları çıkarılan hayvanın etleri soğuduktan sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Yufka sacı sayacak üzerine ters çevrilerek yerleştirilir ve küçük bir yağ parçası ile temizlenir. Hayvanın iç yağı küçük parçalara ayrılarak bu sacıta eritilir. Eriyen yağdan kakırtmakları ayrılır. Kuşbaşı etler bu kızgın yağın içine katılır. Tam pişmek üzereyken içine iri doğranmış domates, yeşil biber ve kuru soğan dilimleri konularak pişmesi sağlanır. Böylelikle hazırlanan sac kavurma sacıla birlikte sofraya getirilir yufka ekmekle tüketilir (**Resim 9**).





Resim 9. Sac kavurmasının hazırlanışı ve topluca yenilmesi
(Fotoğraf: Bayram Kabadayı)

Sac Kakacı

Hayvanın ala yağlı etleri özellikle kaburga üzerleri yatay şekilde (fileto) kesilerek kemiklerinden sıyrılarak dilinir. Üzerine bir miktar tuz atılır. Sacta kızgın hale getirilmiş ve kakırtmaklarından (**Resim 10**) ayrılan iç yağı içinde kızartılarak pişirilir. Yufka içine sarılarak yendiği gibi sofrada bıçakla parçalanarak da servis edilebilir.



Resim 10 . İç yağından kakırtmakların ayrılması (URL4)

Közleme/Kül Kakacı

Yağlı etin sac kakacında olduğu gibi hazırlanıp tuzlanarak köz ateşte pişirilmesiyle hazırlanan pratik bir et yemeğidir. Çobanlar dağda hazırlayıp yiyebilirler.

Kavurma (Et ve Ciğer)

Kemiklerinden sıyrılarak iki bıçak arasında kuşbaşı şeklinde doğranmış etlerin kızgın iç yağında uzun sürede pişirilmesiyle elde edilen, içine sadece tuz konulan bir et yemeğidir. Piştiği anda tüketilebileceği gibi dondurularak un çuvalı içinde uzun süre saklanabilir ve tarhana çorbası kuru fasulye nohut gibi bir kısım yemeklere katmak için kullanılabilir. Yeni kesilmiş hayvanların karaciğeri de kavurmada olduğu gibi ilk anda kavurularak tüketilmesi gerekir. Çünkü karaciğer uzun süreli bekletilemez.

Haşlama (Sade ve Salçalı)

Keçi koyun gibi küçükbaş hayvanlar kesildikten sonra kakaçlık ve kavurmalık etleri ayrılır. Üzerleri kabaca sıyrılmış olan kemikler ise nacak, balta veya tahra ile 3-5 santimetrelık parçalara ayrılır. Bul kemikli etler ilikleriyle beraber sadece tuz konularak başlanabilir veya salçalı olarak haşlanarak tüketilebilir. Haşlamalık olarak hazırlanan bu parçalar kuru fasulye ve nohutla pişirilerek de değerlendirilir.

Oğlak/ Kuzu Dolması

Oğlak veya kuzunun karkası parçalanmadan içinin iç pilav, baharat ve bademle doldurularak karın boşluğu pamuk ipliği ile dikilir. Bir miktar su ilavesi ile tencerede pişirilmesiyle yapılan özel bir yemektir. Özellikle düğün ve bayram gibi özel gün sofralarında tercih edilir.

Kelle Paça

Yörüklerin özel günlerde koyun veya keçi başı ile bacaklarının ocakta kızdırılan demir çubuklarla kıl köklerine varıncaya kadar yakılarak ütüldüğü ve sonrasında kemiklerinin ayrılarak suda haşlanan etinin didilerek sulu olarak sarımsak ve baharatla servis edildiği bir yemektir.



Resim 11. Kellenin ütülmesi (Fotoğraf: Bayram Kabadayı)
ve didilmesi (Fotoğraf: Şeref BAKIR)

Topça

Sinirlerinden ayrılan etlerin bulgur ve baharatla karıştırılarak “tuz taşı” (*haşhaş ve iri tuzları arasında sürtmek için yapılmış iki sert taş*)’nda dövülerek elde edilen ve 2-3 cm çaplı top haline getirilen köftelerin salçalı suda pişirilmesiyle elde edilen bir yörük yemeğidir. Bir çeşit sulu köftedir.



Resim 12. Topça yemeği (URL 5)

Bumbar dolması

Koyun keçi gibi küçükbaş hayvanların kesilmesinden hemen sonra bumbarlarının temizlenmesi ve içlerinin havayla doldurularak kurutulması esastır. Bumbarlar daha sonra içleri iç pilavla doldurularak su ilavesi ile tencerede pişirilir ve kısa kısa kesilerek servis edilir.

Donyağı

Hayvanların iç yağları 3-5 santimetrelik parçalar halinde doğranarak saç üzerinde eritilir. Kakırtmaklarından ayrılır. Sıvı haldeki yağ metal çanaklar içinde dondurulur. Isı farklarından etkilenmemesi için un çuvallarında saklanırlar. Bu yağ tekerleği farklı yemeklerde küçük parçalar halinde doğranarak veya bezdirme yağlanmada yağlı ekmek yapmada değerlendirilir.

II.IV. Av etleri ile hazırlanan yiyecekler

Keklik yahnisi

Yumurtlama ve yavru (palaz) besleme zamanı dışında avlanan keklikler tüylerinden ve iç organlarından arındırıldıktan sonra keser ya da tahra ile kemikleri ile birlikte ince ince çintilir. Bol soğan ve baharatla bir miktar suda iyice pişirilen keklik etleri yufka ekmeğiyle sunak yapılarak veya ufalanmış yufka gevreği üzerine dökülerek (bir nevi tirit) kaşıkla tüketilir.

Tavşan yahnisi

Kış aylarında genellikle karlık zamanlarda iz avı sonucunda avlanan ve eti karda bir süre bekletilerek kanından arındırılan tavşanın eti kemikli halde kuşbaşı büyüklüğünde parçalanarak bol soğan ve baharatla bir miktar suda pişirilerek hazırlanan lezzetli bir kış yemeğidir.

Arabaşı çorbası

Tavuk veya hindi etinden yapılan arabaşı çorbası, yörükler tarafından yaban tavşanı av etinden yapılır. Zamanında avlanan tavşanın eti iyice haşlandıktan sonra liflerine ayrılır ve bol baharatla pişirilir. Özel olarak hazırlanan hamuruyla birlikte tüketilir. Soğuk kış günlerinde sıklıkla yapılır.

II.V. Süt ve süte dayalı yiyecekler

Ağz

Koyun keçi gibi hayvanlar yavru aradıkları ilk günlerde yavruları için ağız sütü indirirler. Yavrular küçük olduğu için bu çok besleyici sütü tüketemezler. Yavrulardan artan bu sütler sağılarak İçerisine bir miktar başka bir süt katılarak pişirilir. Koyu kıvamdaki bu lezzetli süt sunakla tüketilir.

Akıtma

Ağız sütünün birkaç gün ekşitilmesi ve içine bir miktar un katılarak karıştırılmasıyla oluşan Karışımın kızgın saç

üzerine akıtılarak pişirilmesi sonucu oluşan bir tür lezzetli kreptir. Herhangi bir katık olmaksızın tüketilebilir.



Resim 13. Pişirilmiş akıtmalar (URL 6).

Yoğurt (Kesme ve Kese Yoğurdu)

Yoğurt yörüklerin kendi ürettikleri ve en çok tükettikleri yiyeceklerden birisidir. Yoğurt Hıdırellezden sonra sağılan sütlerle yapılır. İlk yoğurt mayası sabah erken saatte çimlerin üzerinden toplanan çığ ile mayalanır (Eröz,1991). Sonraki yoğurtlar süt olduğu sürece bu yoğurttan mayalanır. Yoğurt süzülmeden taze olarak tüketilebildiği gibi, bez torbalarda süzülerek ihtiyaç duyuldukça suyla ezilerek sunakla da tüketilebilir veya ayran yapılarak içilebilir (Tsakiroglou,1891). Yörükler sıcak yaz günlerinde hemen her yemeğin yanında içine bostan/salatalık çinterek yaptıkları ayranı (cacık) tüketirler.

Peynir (taze ve deri/tulum peyniri)

Yörüklerin beslediği küçükbaş hayvanlar yaylanın bol olduğu yaz aylarında oğlak kuzu gibi yavrularından ayrılırlar ve günlük olarak sağlarlar. Ortaya çıkan bu sütler daha ılıkken ya kendi ürettikleri Serkan ak mayası veya pazardan aldıkları hazır maya ile mayalı oyarak taze peynir üretirler. Taze peynirleri bez torbalarda süzerek kelle peynir elde

ederler. Birkaç günlük bu peynirleri ya pazarda satarlar ya da işlenmiş bir deri tulukta biriktirerek bastırıklarda muhafaza ederler. Belirli bir miktara ulaşan peynirler hazırlanan keçi derisine, içine bir miktar çörek otu tohumu katılarak, hava almayacak şekilde sıkıca basılarak mağaralarda veya soğuk hava depolarında kış için depolarlar (**Resim 14**) (Doğanay,2019). Yörüklerin ürettikleri keçi peynirleri aranan kıymetli peynir türleridir. Bu peynirler daha süzülürken “sıkmaç” yapılarak, çomaçta, peynir kavurmasında, hoşmerimde ve börekte taze peynir olarak, kış aylarında da tulum peyniri olarak tüketilmektedir.



Resim 14. Deri/tulum peynirinin yapılışı: derinin iyilenmesi, peynirin ufalanması, deriye konularak “basağaç” ile sıkıştırılması, deriye basılmış hali (Fotoğraf: Şeref Bakır)

Kaymak/Sade Yağı

Hayvanlardan sağılan sütler leğen gibi kaplarda bir gece serinletilerek üzerinin kaymak bağlanması sağlanır. Veya süt makinesinde çekilerek kaymak elde edilebilir. Elde edilen bu kaymaklar taze tüketilebildiği gibi bir tulukta biriktirilerek daha sonra yayıkta (yannık) veya elde soğuk su ile bularak sade yağ (tereyağı) elde edilir (Uslu, 2017). Elde edilen sade yağ, temizlenerek şeffaf hale getirilmiş keçi veya kuzu karnına (ışkembesine) basılarak saklanır. Yağı alınmış ayran da ya içilerek ya da kaynatılarak çökek elde edilerek tüketilir.



Resim 15. Tuluktan yapılmış yayıkta sade yağın eldesi ve karında saklanması (URL7 ve 8).

Yepinti

Son güzde keçi özellikle de koyunların koyulaşan yağlı sütünden kaynatılarak yapılan kıvamlı süt yiyecek. Sunakla yenebildiği gibi bu süte ekmek doğranarak kaşıkla da tüketilmektedir.

Akça katık

Bez torbalarda iyice süzülen güz döneminde üretilen yoğurtlar kış boyunca tüketilmek üzere küçük boyutlarda hazırlanmış bir oğlak derisine basılarak muhafaza edilir. Hayvanların süt vermediği dönemlerde bu yoğurt katık olarak kullanılır.

Çökelek (Çörek Otlı)

Tereyağı yapmak için tulukta toplanan kaymaklar yayıkta veya elde yayılarak /karıştırılarak tereyağından ayrıldıktan sonra arta kalan sıvı kaynatılarak ortaya çıkan peynirimsi oluşumlar bir bez süzgeç aracılığıyla ayrılır. Bunlar taze olarak yufkada katık veya börekte kullanılabileceği gibi, içine bir miktar çörek otu katılarak yumruk kadar yuvarlanarak güneşte kurutulur. Kışın taşla dövülerek tüketilir. Tamamen yağsız bir peynir türü olarak ortaya çıkan çökelek geçmişte bir fakir yiyeceği olarak bilinirken günümüzde kalsiyum yönünden zengin diyet yiyeceği olarak kabul görmektedir.

Lor

Peynir mayalandıktan sonra bez torbalarda süzülür. Ortaya çıkan peynir altı suyu kazanlarda tekrar kaynatıldığında bu su içinde peynirimizi çökeltiler meydana gelir. Bunlar da bir bez torbada süzülerek lor elde edilir. Daha çok taze olarak çomaç içinde tüketilir. Kahvaltılar için tercih edilen bir süt ürünüdür

Dort /Tort

Peynir yapıldığında ortaya çıkan suyu kaynatılarak loru alınır. Arta kalan sarı suyu uzun süre kaynatılarak içindeki sudan arındırılır. Ortaya çıkan yoğurdumsu madde kaynatmaya devam edilerek kahverengi bir hal alır. Ortaya çıkan bu koyu kıvamlı ekşimsi yiyecek “dort” olarak adlandırılır.

Bu gıda maddesi işlenmiş deri tutumlarda saklanarak kış yiyeceği olarak çoban çomaçlarında katık olarak tüketilir.



Resim16. Peynir altı suyunun dört haline getirilmiş hali (URL 9).

II.VI. Tatlılar

Pekmez/tahinli

Yörükler hareketli bir yaşam sürdürdükleri için enerji kaynaklarına ihtiyaç duyarlar. Özellikle kış mevsiminde çevre köylerden satın aldıkları pekmezi oğlak derisinden işlenerek yapılmış tuluklarda un çuvalları içinde muhafaza ederler. İhtiyaç duyuldukça ip ile bağlanmış ön kol çözülerek yeteri kadar pekmez çıkarılır. Gerekliğinde içine bir miktar tahin veya yoğurt karıştırılarak tüketilir. Yoğurt pekmez karışımı yörüklerde saksağan beyni olarak adlandırılır.

Kaymak /un helvası

Un ve şekerin kaymakla kavrulup karamelize edilmesiyle yapılan bir tatlıdır. Özellikle kutsal günler davetler ile düğün ve mevlitlerde veya kış aylarında yörüklerin severek en çok tükettikleri tatlı türüdür.



Resim 17. Un ve şekerin kaymakla kavrulup karamelize edilmesiyle yapılan un helvası (Fotoğraf: Mustafa Gümüş)

Haşhaş helvası

Haşhaş helvası pekmez ile geri haşhaşın birlikte bir miktar kaynatılması ile oluşan kıvamlı sıvının haşhaş taşı üzerinde dövmesiyle elde edilir. Elle uzayan bu karışım un serpilerek küçük parçalara lokmalara ayrılarak tüketilecek hale getirilir. Soğuk kış günlerinde doğal ortam için kıymetli bir yiyecektir. Özellikle Yalvaç yöresi Tırtar yörüklerinde yaygın tüketilir.

Dondurma

Yörükler özellikle batı Toroslarda hayvan otlatırken doğada rastladıkları salep köklerini toplayarak bunları sütte kaynatırlar. Birkaç gün güneşte kuruturlar. Daha sonra tuz taşında sürterek veya kahve değirmenlerinde çekerek un haline getirirler. Bu unu sütle kaynatarak kıvamlı hale getirirler daha sonra da uzun süre karıştırarak dondurma elde ederler. Yaz günleri için sevilen bir yiyecektir.

Höşmerim tatlısı

Yayvan bir kapta/kuşane eritilen kaymağın içine bir miktar yağlı peynir katılarak iyice karıştırılır. Bu karışımın üzerine bir miktar un eklenerek iyice pişirilir. En sonda is-

tenildiği kadar şeker veya bal katılarak çok az karıştırılarak ocaktan indirilir. Soğutulurken servis yapılır. Balıkesir yöresi yörüklerinde yaygın olarak tüketilir.

Peynir kavurması

Yağlı taze koyun peyniri tavada bulgur haline gelinceye kadar kavrulur. Üzerine bir miktar pekmez veya toz şeker serpilerek yenilir.

Muhallebi/Pelize

Nişasta, süt/ su ve şekerin pişirilerek yapılan, tatlı bir pelte. Üzerine ceviz kırıntısı serpilerek de tüketilebilir. Yörük çocukları için bulunmaz nimettir.

II.VII Çerezler

Kavurğa (Buğday, Mısır)

Sert buğdayların kaynatılarak kurutulması ile kavurganın ana maddesini oluşturur. Pişirilerek kurutulmuş bu buğdaylar üstüne ters çevrilerek konulmuş yufka sacının içinde iyice kavrulur. İçerisine bir miktar çitemik / çedene ve kenevir tohumu katılarak bir miktar daha kavrulur. Bazı hallerde bu karışıma mısır da eklenebilir. Kış günlerinde çadırlardaki kış oturmaları ve dağlardaki çobanlar için oldukça lezzetli bir yiyecektir.



Resim 18. Kavurğa (URL 10)

Kölleme / Solutma

Bulgur aşı için üretilmiş bulgurun bir miktar ılık su ile şişirilmesi sonucunda oluşan nemli bulgurun içine haşlanmış nohut ve kavru olarak iki taş arasında (tuz taşı) sürtülüp ezilmiş haşhaşın karıştırılarak oluşturulan bir kış çerezidir. Bazı hallerde üzerine bir miktar toz şeker serpilerek tatlı olarak da tüketilebilmektedir. Kış akşamlarındaki sohbetlere eşlik eder.

Ütme (Buğday/Nohut)

Buğday, nohut veya mısırlar tam olgunlaşmadan kabuklu olarak toplanır ve ateş üzerinde çevrilerek pişirilir. Daha sonra kısmen yanmış kabuklarından avuç içlerinde ovalanır ve üflenerek temizlenir. Böylelikle ortaya çıkan kısmen pişmiş tohumlar severek tüketilir.

Beyaz Leblebi, İğde, Ala Şeker, Kuru Üzüm

Yörüklerin özellikle kışın çevre yerleşmelerinden hayvan takasıyla veya parasıyla aldıkları ve severek tükettikleri çerezler beyaz leblebi, ala şeker, kuru üzüm gibi yiyeceklerdir. Yakın zamana kadar haftalık pazara giden Yörükler yağlıklarında ala şekerle döner ve komşu çocuklarını sevindirirlerdi.

II.VIII. Yörüklerin Doğadan Topladıkları Besin ve İçecek Maddeleri ile Bu Gıdaların Hazırlanması

Kaya Soğanı

İlkbaharla kayalar üzerinde doğal olarak yetişen pırasaya benzeyen kaya soğanları köklerinden kesilerek taze olarak tüketilebileceği gibi kavru olarak yemek olarak veya börek yapımında değerlendirilmektedir.

Kuzu Kulağı /Ekşi Ot, Keklik Otu, Yabani Marul, Su Teresi

Doğal olarak ilkbaharda yetişen bu bitkiler toplanarak temizlenir ve herhangi bir işleme tabi tutulmaksızın yörüklerce tüketilmektedir.

Labada

İlebada (labada) yapraklarıyla yapılan, asma yaprağı sarması gibi bulgurlu bir sarma çeşididir.

Pancar/ Mancar Kavurması

Batı Toroslar’da bolca yetişen yabancı pancar / mancar otu, soğanla kavrulmuş hazırlanan bir yemektir.

Yabancı Çağla, Yabancı Kuş Üzüümü, Mersin (Mor ve Beyaz), Kızılcık, Dağ Çileği (Sandal Ağacı Meyvesi), Ahlat

Belirtilen yabancı meyveler yetişme zamanlarında yörüklerce toplanıp sevilerek tüketilen doğal meyve türleridir.

Kahve (Kenger) Dikeni

Kenger dikenini güz zamanında olgunlaşarak dikenli topuzunun içinde kahverengi tohumları oluşur. Bıçakla kesilen bu dikenli topuz ters çevrilerek bir sopa yardımıyla çırpılarak tohumları dökülür. Bu tohumlar temizlenerek havanda dövülür veya kahve değirmeninde çekilerek toz haline getirilir ve kahve şeklinde pişirilerek servis yapılır. Karaciğeri temizleyen bir içecek olarak da sevilerek tüketilir. İlkbaharda taze sürgünleri dikenli kabuklarından soyularak da tüketilebilir.

Çalı ve Meşe Palamudu

Güzün olgunlaşan çalı ve meşe palamutları dış kabuğundan ayrılarak kıl çuvallarda saklanabilir. Kestaneye benzer şekilde ateşte pişirilip kabuklarından ayrılarak tüketilebildiği gibi dövülüp bal ile karıştırılarak ta tüketilebilmektedir.

Karaot /Çalba/ Adaçayı, Koyun Otu, Kuşburnu

Burada belirtilen bitki türleri çay gibi tüketilmesi yanında şifa olarak da (tıbbi ve aromatik bitki olarak) tüketilebilmektedir. Yazın yetişen bu bitkiler doğadan toplanır kurutulularak saklanır ve soğuk kış günlerinde tüketilir.

Kekik /Çorba Kekigi/ Bilyeli Kekik

Yabancı kekik (Antakya yöresinde zahter) mayıs haziran aylarında toplanarak kurutulur. Her mevsim et ve dolma yemeklerinde baharat olarak kullanılır. Soğuk kış günlerinde ise yaprakları kaynatılarak lezzetli ve şifalı bir içecek üretilir. Kekikten elde edilen yağ soğuk algınlığını önlemek için

çocuk ve yetişkinlerde ayak altına ve göbeklere sürülerek şifa aranır.

Sonuç

Yörükler doğal ortamda/dağlar ve ovalarda genellikle keçi-koyun gibi küçükbaş hayvancılıkla geçinmektedirler. Osmanlı döneminde Balkanlara ve Suriye’ye kadar yayılmışlardır. Anadolu’da Gaziantep’ten Güney Anadolu’da Toroslar boyunca, Ege’den Karadeniz kıyılarına kadar yaylak ve kışlaklar arasında hayvanları ile konar göçer hayat sürerlerdi. Günümüze doğru giderek yarı-göçer ve yerleşik duruma geçmektedirler. Yörüklerin bu yaşam biçimine bağlı olarak beslenme kültürlerini oluşturdukları görülmektedir. Yörüklerin yemek kültürü, doğrudan doğadan etkilenen ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan zengin bir mutfaktan oluşmaktadır. Yörüklerin yemekleri yörelerinin zengin doğasından ve hayvancılık kültüründen gelen malzemeler ile üretilmiş, sade ve lezzetli yemeklerdir. Doğaya uyumlu, besleyici ve pratik yaşam biçimini yansıtmaktadır. Günlük ve özel gün yemekleri, yöredeki yörüklerin somut olmayan kültürel mirasını yansıtmakta ve halen yaşamaya devam etmektedir. Kendine özgü malzeme, saklama, hazırlama, pişirme ve yeme özellikleri gösteren bu kültür yaşam biçimi ile birlikte değişim etkisi altındadır. Bu özgün kültürün kayıt altına alınarak korunması ve gelecek kuşaklara taşınması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Ak, M. (2015). Teke Yörükleri (1800-1900). Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- Ak, M. (2019). “Batılı Gezginlerin Gözlemlerinde Yörük/Türkmen Çadırları.” *Türkiyat Mecmuası-Journal of Turkology* 29, 2 : 347-366. <https://doi.org/10.26650/iuturkiyat.646475>
- Ak, A. (2022). “Yurt” Kavramının Yörük Kültüründe “Yere” Dönüşmesi: Serik Yörükleri Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı.
- Bakır, İ. (1995). Batı Toroslarda Göçerlerin Yerleşme ve Mekan Sorunlarının Çözümü Üzerine Bir Deneme. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı.
- Doğanay, M. (2019) Üçkapılı Yaylasında Karahacılı Yörükleri-II- Unutulmayanlar, Yörük Türkmen (YÖRTÜRK) Vakfı Kayseri Şubesi yy. No.2, Kayseri
- Eröz, M. (1991). Yörükler. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Meydan, A. (2016). Dünden Bugüne Sebil Yörükleri, Pegem Akademi yy. Ankara.
- Tsakiroglou, M. (1891) (Çeviri: Ali Paşa). Yörükler Hakkında Etnolojik Araştırma- Atina-1891. Akdeniz Üniversitesi Yörük Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi (YÖRKAM) (2020) Palet yy. konya
- Uslu, F. (2017) Bozahmetli Yörük Aşiretinde Sosyo-kültürel Hayat, 2. Ulusal Yörük Türkmen Çalıştayı, Bildiriler kitabı (Editör: Fatih Uslu) ss.109-145., Akdeniz Üniversitesi Yörük Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi (YÖRKAM) yy. (2017) Antalya
- URL 1. <https://www.gazipasahaberler.com/HaberDetay/10430/Yoruk-Yemekleri-Nelerdir-.html>
- URL 2. <https://gidayurdu.com/lezzetli/burdur-kombe-canak-ekmegi>
- URL 3. <https://www.antalyaekspres.com.tr/yoruk-calistayinda-yoruk-yemekleri-konusulacak>
- URL 4. <https://www.youtube.com/watch?v=Sf0lADBqO2I>
- URL 5. <https://www.nefisyemektarifleri.com/topca-yoruk-yemegi/>
- URL 6. <https://www.yemektarifleri.org/mayali-akitma-tarifi/>
- URL 7. <https://www.antalyaekspres.com.tr/yoruk-calistayinda-yoruk-yemekleri-konusulacak>
- URL 8. <https://www.sifrehaber.com/denizlinin-tarihinden-gelen-ve-ilac-niyetine/>
- URL 9. (<https://www.youtube.com/watch?v=wQoPaMZ12LY>)
- URL 10. <https://www.gazipasahaberler.com/HaberDetay/21174/Kavurga---Yoruk-Cerezi.html>

6. YÖRÜK ÇALIŞTAYI YÖRÜK BEYLERİ -SERBEST KÜRSÜSÜ

Dr. Öğr. Üyesi İbrahim BAKIR - Moderatör

Akdeniz Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Mimarlık Bölümü

28 Ocak 2024 günü saat 15.00 de Muratpaşa Belediyesi Türkan Şoray Kültür Merkezi'nde çalıştaya katılan yörük kuruluşlarının temsilcileri/ Yörük Beyleri yörüklerin problemlerini tartışmak üzere SERBEST KÜRSÜ düzenlenmiş, aşağıdaki hususlar dile getirilmiştir.



KATILIMCI: Muammer Akgül (Isparta Toroslar Yörük Türkmen Federasyonu Genel Sekreteri)

Konuya başlarken 1996 yılında Yörük Türkmen Vakfı'nın Burdur İl Temsilciliği'nden bu tarafa 27 yıldır STK'ların içerisindeyim. Bu süreçte bugüne kadarki yaşanan süreci anlatmak istiyorum, önünü açmak istiyorum. Arka-

sından güzel fikirler doğacağına inanıyorum. Ben kısa bir özet geçmek istiyorum.

Sayın Başkanlarım, ülkemizde Yörük Türkmen dernekleri yaklaşık 30 yıldır aktif bir şekilde faaliyet göstermekte olup bugün dernek sayısı 600’ü aşmıştır. Bunların çoğunluğu federasyonların bünyesinde birleşmesiyle oluşmuştur. Yörük Türkmen Vakfı, Türk Dünyası Yörük Türkmen Birliği üniversitelerde Yörük Kültürü Araştırma Merkezleri kurulmuştur. Bütün derneklerin milyonlarca ifade eden üyesi bulunmaktadır. Yörük Türkmen derneklerinin sayı çoğunluğu siyasi partilerde etkisi hissedilir duruma gelmiştir. 2005 yılında Yörük Türkmen derneklerinin birleşerek kurduğu ilk federasyonlar ve federasyonların birleşerek kurduğu Türk Boyları Konfederasyonu başkanlığına Mustafa Özbek seçilmiştir. Mustafa Özbek tüm Türkiye’de Yörük Türkmenleri harekete geçirmek için 24-26 Kasım 2006 tarihinde Türkiyem topluluğu olan bir sivil toplum örgütü oluşturarak 55 il 5 büyük ilçede örgütlenmiştir. Türkiyem topluluğu partileşme çabalarına başlamıştır. Bu çalışmaların önünü kesmek için 22 Ocak 2019 tarihinde Fetöcüler tarafından Mustafa Özbek Ergenekon Soruşturmasında 11. Darbe operasyonunda gözaltına alınınca partileşme çalışmaları sonuca ulaşmadan bitmiştir. Yörük Türkmen Dernekleri federasyonları bir çatı altında toplamak ve güç birliği yapmak için bakanlar kurulu kararı ile Türkiye Türk Dünyası Yörük Türkmen Birliği kurulmuştur. Ancak birlik Yörük Türkmen sivil toplum örgütlerini bir çatı altında toplayamamıştır maalesef. Yörüklerin dağınıklığı devam etmektedir. Onun içindir ki Yörükler tek ses olmamakta ve güç birliği yapamamaktadır. 14 Mayıs 2023 yılında yapılan milletvekili seçimlerinde Yörük derneklerin kendi üyeleri arasından siyasi partili milletvekili aday adayları müracaatı oldu. Müracaat edenlerin arasında AKP, MHP, CHP, İyi Partiden 3-5 milletvekili aday yapıldı. Ancak seçilecek sıralardan aday

yapılmadıkları için seçilemediler. Dernek üyesi olup seçilen bizim milletvekilimiz diyebileceğimiz biri var mıdır sizler söyleyiniz. Ben bilmiyorum açıkçası.

Sayın başkanlarım görülyor ki Yörük Türkmenler partilerin oy deposu olmaya devam edecektir. Yörügüm, Türkmen'im diyen kardeşlerimiz önce kendi partilerine baksınlar. Var mıyız yok muyuz? Sonra diğer partilere baksınlar. Var mıyız yok muyuz? Ondan sonra karar versinler. Seçimlerde var mı olacağız yok mu olacağız. Elbette ki yıllardır Yörüklerin önderleri milletvekili adayı olmak istemişler, siyasetçiler bunu kullanıp aday edeceğiz diye vaat ettiler, listeler açıklanınca kandırıldıklarını anlamışlardır. Yörük Türkmenler sağcısıyla, solcusuyla, milliyetçisiyle, ulusalcısıyla Türk'üz diyoruz. Burası ne mutlu Türk'üm diyebilen herkesin vatanıdır. Bugün gelinen noktada artık sağcı solcu değil milli, gayri milli ayrımı yapılması gerektiğine inanıyorum. Örgütlenemeyen toplumlar, örgütlenebilen toplumlara yem olmaktan kurtulamaz. Seçimlerde Yörük sırtından kurban kestirmeyelim, kalan dar zamanda aklımızı başımıza toplayıp bir sonraki 2028 seçimlerine kendi üyelerimizi seçtirmek için acilen örgütlenmemiz gerekmektedir. Seçim Kurulu'na göre Türkiye'de 126 siyasi parti etkin durumda olup, bu partiler içinden Yörük Türkmen camiasını içine alacak bizim şartlarımızı kabul edecek bir siyasi partide örgütlenmek gerekmektedir. Ya da camiamızdan bir liderin etrafında toplanarak yeni bir parti kurmak gerekmektedir. Yörük Türkmenleri temsil eden başkanlar Türkiye Türk Dünyası Yörük Türkmen Birliği çatısı altında sağ ve sol görüşlerini aşarak benim adamım, onun adamı demeden aynı çatı altında tek yürek olabilecekler mi? Yörük Türkmenleri temsil eden başkanlar ben olmayı bırakıp, biz olmayı ne zaman başaracaklar? Yörük Türkmenleri temsil eden başkanlar siyasi partileri bırakarak yeni bir siyasi partide örgütlenerek kendi seslerini, kendi milletvekillerini çıkarabilecek-

ler midir? Ne zaman uyanacağız, tek ses tek yürek olacağız? Lütfen cevap veriniz. Yörük Türkmen birliğinde buluşmaya, dostça kucaklaşmaya, gücümüzü yenilemeye, güçlü bir birliktelik için çalışmalarına başlamamız gerektirir. Teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Dünden bu yana sayın Başkanın da ifade ettiği özellikle birliktelik konusu ve güç olma konusu artık Yörük ve Türkmenler kültürel faaliyetleri anlamında belli bir noktaya geldiler, örgütlenme anlamında belli bir noktaya geldiler. Fakat görüyoruz ki halen ciddi bir anlamda güç birliği oluşturamama gibi bir noktada olduğumuz açısından önemli bir konu.

KATILIMCI: Faik Akyılmaz (Gaziantep Turan Devletleri Konfederasyonu)

1987’de Sivas’ta Elbeyliler Derneği’ni Kurduk. 2001’de Gaziantep Oğuz Boyları Federasyonu’nu Kurduk. Şu anda da Turan Devletleri Konfederasyonu’nu kurduk. 37 yıldır aktif olarak bu göreve devam ediyorum. Arkadaşımız dedi ki 600 dernek. Hayır arkadaşlar. Ben gittim dernekler masasından çıkarttım. 21.800 tane Yörük Türkmen derneği var. Çünkü ben bu işi yürekten destekliyorum. Ama birlik ve beraberliğe gelince iki gün bile beraber olamıyoruz. Dün burası doluydu, bugün yarısı var. Buraya gezmeye mi geldiniz arkadaşlar? Fazla uzatmak istemiyorum. Hepinizin gözlerinden öpüyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ediyorum. Bir Gaziantep’li olarak elbette bu birlik konusundaki görüşlerinize çok saygı duyuyoruz. Gastronomi konusunun başkenti deniliyor Gaziantep. İlerde bu konuyla ilgili görüşünüzü alırsak çok mutlu oluruz. Teşekkür ediyoruz.

KATILIMCI: Zeliha Aydoğuş (İzmir Afyonkarahisarlılar Yörük ve Türkmen Dernekleri Federasyonu Başkanı)

İzmir’de devam ediyoruz. Emekliyim. İzmir’de, derneğimizde ve federasyonumuzda kültürümüzü yaşatmaya devam ediyoruz. Burada birlik beraberlik adı altında bu çatıda biz Afyon yöresinin yemeklerini kültürünü orada yaşatmaya çalışıyoruz. Bilirsiniz bizim Afyonumuzun Mercimekli Bükmesi olur yöresel olarak. Onu biz her ayın 3’ünde derneklerimizde ikram olarak sunuyoruz. Birlik oluyoruz. Gelmek isteyenleri de davet ediyoruz. Ayrıca keşkek günümüz var. Bizim plakamız 03’tür. Havamız serttir ama insanımız da merttir Afyon kültüründe. Bizim eskiden annelerimiz bahçemizden semizotu toplardı. Bu semizotunu yemeğe dönüştürdü. Ispanağı pirinçli ve havuçlu yaptığın zaman çocuklar her türlü vitamini alır. Bizim Afyonumuzda her yıl bu kültür yemekleri sunuluyor. Ben her zaman katılıyorum ve gördüklerimi İzmir’de kültürümüzü sürdürmek istiyor ve devam ediyoruz. Birlik beraberlik içerisinde yürümeye çalışıyoruz. Bu beraberliği nasıl yürütüyoruz? Birleşerek, birbirimizin sorununu derdini çözerek... Biz Yörükler nerede duman tüttü biz oradayız. Anne babalarımız da öyleydi biz de öyleyiz. Devam ettireceğiz. Sizlere de çok teşekkür ediyorum. Ümit Başkanım bizi iki yıldır ağırlıyor. Ümit Başkanım da buradan büyük bir destek istiyorum Yörüklerden. Adaylık konusunda biz arkasındayız. Takipçisiyiz. Ankara’ya kadar yazıyoruz bunu. Burada Ümit Başkanımın misafir ağırlaması, Yörüklere sahip çıkması adı altında biz de ona sahip çıkmaya çalışacağız burada. Arkadaşlardan bunu rica ediyorum. Hep birlikte sahip çıkalım.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Burada zamanı verimli kullanmak adına sizden ricam şudur: bizim yemek kültürümüz var ama bunun geleceği ne olacak? Buna ilişkin farklı görüş

ve düşünceniz varsa bunları bizimle paylaşılırsanız bizim için çok önemli.

KATILIMCI: Zeliha Aydoğuş

Müsaadenizle mikrofonu almamın sebebi; biz İzmir’de börek evi açarak bu kültürümüzü ilerleterek, paket yapıp servis yapacağız dışarıya kadar. Bu bükmelerimiz paket olarak gidiyor. Çok teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Peki bunu geliştirmeye çalışacaksınız anlaşıldı. Çok teşekkür ediyoruz.

KATILIMCI: Derya Yıldırım (İzmir Çepni Dernekleri Federasyonu Genel Başkan Vekili)

Biz İstanbul’da geçen yıl 05-08 Ocak arasında Türk Dünyası adı altında büyük bir etkinlik yaptık. Çepni Yörük Türkmenlerin bir arada olduğu güzel bir etkinliğimiz oldu. Bu aynı zamanda 21-24 Eylül arasında aynı etkinliğin devamını İzmir’de de yaptık. Bizim federasyonumuz, uluslararası çalıştığımız için dışardan Türk boylarının birlikte olduğu kendi kültürümüzü dış ülkelerde olan Türk kardeşlerimizin kültürüyle kaynaştırdığımız güzel bir etkinliklerimiz oluyor. Bu esnada dediğinizin sonuna kadar katılıyorum. Önemli olan derneklerin çoğalması değil. Gördüm ki yeteri kadar kucaklaşamamışız. Yeteri kadar birliğimiz yok. Birbirimizi ayırştırmadan, birbirimizi ötelemeden bir arada olmamız lazım. İki gün önce Ümit Başkanımız Antalya’ya büyükşehir belediye başkanı olabilirdi. Olabilirdi ama dediğim gibi bizler hep bölünüp parçalandığımız için hiç bir yerde Çepni başkan yok, hiçbir yerde Yörük başkan yok doğru düzgün. Olanın da zaten önü bir şekilde kesiliyor. Benim gördüğüm İzmir’de Mustafa Tunç Soyer, Antalya’da Ümit Uysal. Bizim kültürümüze sahip çıkan iki kişi var. Biz de sonuna kadar bu iki kişinin arkasında olacağız. Ben İzmir’den buraya iki

yıldan beri araç getiren, 50 tane Yörük Türkmen başkanımı-
zı toplayıp getiren şahısım aynı zamanda. Elimden geldiği
kadar, hiçbir menfaat gözetmeden Çepni Yörük Türkmen
kültürüme hizmet ediyorum. Hizmet ederken de bizlere
destekçi olan başkanların da sonuna kadar yanındayım.
Kendi şahsım adına, federasyonun adına da her alanda yok-
sullukla mücadele eden din, dil, ırk ayrımı gözetmeden her-
kese elimden geldiği kadar ön ayak olan bir insanım. Bir
deprem oldu. Gecemi gündüzüme kattım. İzmir Belediye
Başkanımızın eşi sevgili Neptün Soyer hanımla İzmir’de
yardımlaşmayı çoğalttım. Avrupa ülkelerinde olan akrabalarım
orada yardım topladılar, tırlar dolusu. HERKESE ELİM
UZANMIŞTIR. Bir konuda kadın olarak gururumu yaşarken
aynı zamanda eksilerini çok yaşıyorum. Toplumumuzda
genelimiz erkek olduğu için; o kadındır yapamaz, onun ara-
sında niye duralım gibi denen sözler beni gerçekten çok
incitti halde yalnız başıma inanın mücadele ediyorum. Beni
destekleyen, İzmir’den gelen Yörük Türkmen başkanlarıma
da sonsuz teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederiz. De-
mek ki sosyal yardımlaşma anlamında Yörüklerin de birlik
beraberlik içerisinde hareket etmesi, güç birliği yapması bu
alandaki da önemli bir durum oluşturuyor. Derya Hanım çok
önemli iki noktaya değindi. Bunlardan bir tanesi birlik bera-
berlik, güç birliği. İkincisi sosyal yardımlaşma.

KATILIMCI: Esmâ Öztürk Güneş (Kırşehir Karacakurt
Köyleri Türkmen Derneği)

Bizim bölgemizde, Kırşehir bölgesinde ayva dolması ya-
pılıyor. Sanırım burada bilenleriniz çok azdır. Ayva dolması;
kıyma, pirinçten ve şeker hepsi bir arada kullanılınca çok
güzelidir. Tanıtımı için, kurslarda kullanılması için çalışma
başlattık. Tescilini almaya çalışıyoruz. Herkese kolay gelsin.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederiz. Hari-ka bir bilgiydi. Üzerimize düşen ne olursa desteğe hazırız.

KATILIMCI: Orhan Akcan (Muğla Yörük Obaları Derneği Başkanı)

Cumhuriyetimizin kurucusu Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün “Efendiler gidip Toroslara bir bakın, orada bir Yörük çadırı görürseniz, dumanı da tütüyorsa hiçbir güç ve kuvvet bizi mağlup edemez.” sözü bizim için aslında hedef ve hedef olmalı. Bizim kadınlarımızın hepsi birer fabrika. Üretmeyi çok iyi bilirler. Her ilde başkanlarımız var. Arkadaşlar biz bunları geçelim. Biz bundan sonra ne yapabiliriz? Güç birliği konusuna da ne yapabiliriz? Eğer biz tek yumruk olmazsak mırıldana mırıldana gideriz. Kusura bakmayın. Hepinize saygılar.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Teşekkür ederiz. Birlik di-yorsunuz ve üretim diyorsunuz. İki anahtar kelime. Notu-mu aldım.

KATILIMCI: Ali Kocakaya (Antalya Dünya Avşarlar Der-neği Şube Başkanı)

Konumuz gastronomi. Hepimizin atladığı bir şey var. Ben az önce otobüsle geldim. Halk otobüsünün içi Birleşmiş Milletler gibiydi. Sahip olduğumuz gastronomi kültürü hızla dejenere ediliyor. Önce bunu durdurmamız lazım. Sarı saçlı mavi gözlü dev adamın bahsettiği, Toroslarda dumanı tüten Yörük çadırları hızla şehirleşiyor. Sahil kentlerimizdeki Yörüklerimiz hızlı ve planlı bir şekilde iç bölgelere sürülüyor. Bu sessiz sedasız göç, aynı zamanda bizim gastronomi kül-türümüzü, geleneğimizi, her şeyimizi yok ediyor. Ben 16 dairelik bir apartmanda tek başıma Türk'üm. Buna hepimi-zin birlik beraberlik olup dur dememiz lazım. Çok teşekkür ederim.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Demek ki birlikte olup, problemlerimizi birlikte tartışmak, güç birliği yapmak zorunluluğumuz bir kez daha vurgulanmış oldu. Çok teşekkür ederiz.

KATILIMCI: Kültür Bakanlığı Halk Şairi, Yazar, Radyo Programcısı Safiye Samyeli (Denizli Yörükler Derneği Kadın Kolları Başkanı)

Hepinizi saygı ve sevgiyle selamlıyorum. Elbette ki hepimizin söyleyebileceği çok şey var. Ama hepimiz nereden bakarsak aynı konuyu tekrar ediyoruz. Buradaki çalıştayın yapılış amacı; bugüne kadar bunlar yapılmıştır, bundan sonra neler yapılabilir, hedef birliği yapmaktır. Biz dünden beri burada kaç kişiyiz? Otelde kalan ortalama 500 kişiyiz. Dün şurada yemekte 700 kişiydik. Yemek saati geldiği zaman rafları dolduruyoruz ama bakın salonun her yeri boş. Buraya niye geldik? Bir şeyler öğrenip, bir şeyler üretebilmek, sesi-mize ses olmak isteyenlere taleplerimizi belirtmek için geldik. Burada bu insanlar bunu niçin yapıyorlar? Burada bu insanların bunu yapmasının, bu çalıştayın amacı tüm Türkiye'deki Yörüklerin fikir, düşünce ve onların aynı zamanda da istek ve talepleridir. Neler yapabiliriz?

Benim 38 derneğim, onlarca platformum var. Bizim yaptığımız en güzel şey yemek, içmek oldu. Ne yazık ki biz her şeyden önce birlik olmayı başaramıyoruz. Sevgili arkadaşlar, 2.180 dernek olarak bölünüp bölünüp de dernek olmanın hiçbir faydası kimseye. Artık başkan seçe seçe usandık. Üç kişi bir araya gelinip başkan olmaya gayret edeceğimize, birlik ve beraberlik içerisinde kaybolmaya yüz tutmakta olan kültür, örf, adetlerimize hep birlikte sahip çıkalım. Birbirinize sırtınızı döneceğinize, birbirinize el uzatın. Burada bu tarz programlarda şunu yaptım bunu yaptım değil de, şunu yapabilir miyiz bunu yapabilir miyiz diye yeni yeni fikirler üreterek kendimize bir yol açalım. Hani diyoruz ya mecliste

sesimiz olsun. Mecliste sesiniz olabilmek için önce ben kimliğinizden arınarak, biz kimliğine bürünmek lazım. Şuradaki Zeliha Abla dört dernek bir araya gelerek Afyon’da fabrika kurmuşlar. Bunu bekliyor bu halk, bu millet sizden. Böyle kadınları işte çoğaltabilmek için fikir getirin, proje üretin ki belediyelerde bizlerin arkasında durabilsinler. Vallahi Yörük demek oynamak değildir. Umut ediyorum ben söylemek istediğim mesaj yerine ulaşmıştır. Konuşacak çok şeyimiz var ama zamandan dolayı ben sizleri hepinizi saygıyla selamlıyor, söz hakkı verdiğiniz içinde teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Biz teşekkür ediyoruz eleştirileriniz için. Eleştirilerden yola çıkarak kendimize yol çizmektir. Temel hedef de budur bizim için zaten. Biraz önce belirttiğiniz o fabrika kurmak, bir araya gelerek güç birliği oluşturmak ne kadar güzel bir şey. Biz onu bekliyoruz.

KATILIMCI: Safiye Samyeli

Bakın bir gastronomi birimi kurup her şeyimizi orada da türetebiliriz. Fırsat veriliyor, verilen fırsatları değerlendirelim. Onu anlatmak istedim. Teşekkür ediyorum.

KATILIMCI: Salih Toros Ziraat Mühendisi (Honamlı Yörüğü Türk Dünyası Türk Türkmen Yörüğü Başkan Yardımcısı)

Geçen yılda burada serbest kürsüde güzel fikirler çıktı. Yemekle ilgili katkılar yapmak istiyorum. Bir Yörüğümüz şöyle bir laf söyledi “ekmeğin kestiğini kılıç kesemez” diye. Aslında dağda yaşayan bu yalnız Yörüklerin kendini savunma yöntemlerinden biriymiş. Gerçekten birine bir şeyler ikram ederseniz mutlaka cevabını alıyorsunuz. Bunun da bu kayıtlarda olsun istedim. İşim keçiyle uğraşmak. Halen de çalışıyorum. Türkiye’de üretilen kırmızı etin 92’si sığırdan

karşılıyor. Yüzde 6’sı koyundan karşılıyor, yüzde 2’side keçiden karşılıyor. Bu keçi eti ile küçükbaş etini bizim gençlerimiz tüketmiyor. Kültürlerinde yok. Sebebi de annelerden ve bizlerden kaynaklanıyor. Bu menüyü önüne koymazsanız bu çocuklar bu tadı öğrenemez. Bununla ilgili ülkemizde şiddetli bir dizi furyası var. İnsanlarda başından ayrılmıyor. Bu konular buralarda işlenmeli. Keçinin sağlıklı yaşadığı ya da etiyle ilgili konular burada işlenmeli. Diğer toplumsal konulara gelince Ali Ağabey girdi, söylemeden bitiremeyeceğim. Bu Yörüklerin birleşmeyle falan bir sorunu yok. Bu memleketin en önemli sorunu bu Türkiye’ye dolan yabancılardır. Kimse sesini çıkarmıyor, hiçbir dernekten de çıt gelmiyor. Hiçbir siyasi parti de buna ses çıkarmıyor. Aynı mantıkla 35 yıldır aynı kişiler yönetiyor. Bir araya gelemiyoruz. Lütfen herkes bu konuyu da düşünsün. Kardeşim dernek içinden dernek çıkıyorsa, önce dernek içinden dernek çıkan başkan düşünecek. Geçen gün bir grupla tartışma oldu; kendime dernek kuracağım dedi. Kendime dernek kuracağım ne demek arkadaşım? Siz kimsiniz? Durum budur. Bu konuların da dikkate alınması gerektiğini düşünüyorum. Bir şey daha eklemem lazım. Ben on yıldır Türkiye’de koyun, keçi yetiştiricilerin, çobanlığın desteklenmesi konusunu işliyorum. Önceki yıl Ankara’da toplantıda ağabeyler sahip çıktı, hocalar sahip çıktı. Bugün çobanlara yapılan sosyal yardım desteği 30.000 liraya çıktı. Bu konunun da bu arkadaşlar tarafından değişik platformlarda tekrar tekrar dile getirilmesini rica ediyorum. Herkese teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederim. Çok somut. Oldukça geleceğimizi aydınlatıcı öneriler getirdiniz Salih Bey. Teşekkür ederim.

KATILIMCI: Şakir Altıntaş (Afyonkarahisar Oğuzboyu Yörük Türkmen Derneği Başkanı)

Önce burada olan herkesi saygıyla selamlıyorum. Türkiye’de Yörüklerin birleşmesi adına büyük mücadele veren, rahmetli Mustafa Özbek Ergenekon tertibiyle mahkûm edilmiştir ve ağır cezalara çarptırılmıştır. Evinden dışarı çıkartılmamış, hiçbir yerde konuşturulmamıştır. Kendisini rahmetle anıyorum. Bizim amacımız üç şeyde toplanmalı. Birisi; Türkiye Türk Dünyası Yörük Türkmen birliği bütün Yörüklere aittir, bütün Türkmenlere aittir. Bu anda yönetimi eleştirebiliriz ama o birlik çatısı altında hepimizin birleşmesi ve mücadele etmesi lazım. İkincisi; Türkiye’de Yörük Türkmen dernekleri yakınlardaki köylere gidip tükenen hayvancılığı, bitmekte olan tarımı dert edinmeli, onların dertleriyle dertlenmeliyiz. Onları gündeme taşımamız. Biz hayvancılığı yok edersek, tarımı yok edersek elimizde kaşıkla kalırız. Sevgili arkadaşlar; birleşelim. Bu konuda tarımın ve hayvancılığın canlanması için bütün platformlara destek verelim. Biz o köylere gidip onlara sahip çıkarsak, onlarda bizi dinleyecektir. Birlik beraberlik bu şekilde olur. Herkesi saygıyla selamlıyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Üçüncüsü vardı efendim.3 tane demiştiniz. Bir tanesi birlik çatısı altında birleşmek dediniz. İkincisi tükenen hayvancılığı geliştirelim demiştiniz. Üçüncüsü varsa onu da alalım.

KATILIMCI: Şakir Altıntaş

Üçüncüsü şuydu. Az önce arkadaşlar söyledi. Yemekte çok kalabalık vardı ama dinlemede çok kalabalık yok. Bizim dışarıdan gelen arkadaşlar şunu bilmiyor. Bu duyuru, bu konferans Antalya’da merkezde de herkese duyuruldu. Antalya merkezden de insanlar yemek kuyruğundaydı. Burada

onlar fazla haberdar değiller. Yörükleri de illa suçlamaya gerek yok. Teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Biz teşekkür ederiz.

KATILIMCI: Abdullah Doğan

Ben yıllardır dinliyorum bu tartışmaları ve yıllardır da birleşme üzerine söz söylüyoruz. Ama ciddi bir kurul yok. Bu hareketin niye ortaya çıktığını anlayamazsak basit bir dernekçilik olayına takılır kalırız. Dernek dediğiniz şey 7 kişi ile kurulur. Yasalar gereği yapılması gereken şeyler vardır, onları yaparsınız. Şuradan çıksak hepimiz 7 kişi bir araya gelsek herhalde bir yığın dernek çıkar. Yörük Türkmen kültür hareketi dernekleşmek için kurulmadı. Yörük Türkmen kültür hareketi, 3 kişi bir araya gelsin güç olsun diye kurulmadı. Yörük Türkmen kültür hareketi yıllardır televizyonlarda dâhil olmak üzere panellerde, konferanslarda, çalıştaylarda her zaman söylüyoruz; hala kendi aramızda bunu doğru bir mecraya oturtamadık. Biz önce ne yapmamız gerektiğini bilmemiz lazım. Neyi istediğimizi bilmemiz lazım. Burada hepimiz beraberiz ve hepimiz aynı şeyleri söylüyoruz. Onun için bunun altını doldurup, Türkiye genelinde ciddi bağlar kurup, siyasi, kültürel, iktisadi çalışmalar yapmamız lazım. Yörük Türkmen kültür hareketinin en temel çıkış noktası şu; Anadolu’da bir takım insanlar din üzerinde, bir takım insanlar evrensel değerler üzerinde Türklük kavramını baskılıyorlar. Biz bu baskıyı bir kültür hareketi ile nasıl kırarızın hesabı ile çıktık yola ve söylemlerimiz, eylemlerimiz hep bu yönde olmuştur. Herkes meseleyi dernek bazına indirdiği için, ben Yörük kültür hareketinin derneklere indirgemesini kabul etmiyorum. Biz bunu Türklük davası adına, içinde Yörük olarak Yörük Türkmen kültür hareketi ve neler yapmamız gerektiği ile ilgili madde madde sıraladık. Arkadaşlar bizim davamız, Mustafa Kemal Ata-

türk'ün işaret ettiği medeniyetler seviyesine Türk milletini nasıl taşıyoruz. Bizim derdimiz bu. Türkiye Türk Dünyası Yörük Türkmen Birliği; yöntem olarak kuruluşunuz yanlıştır. Bu yöntemle giderseniz camiyayı toplayamazsınız. Sizler bunu nasıl görürsünüz onu bilmem. Rahmetli Mustafa Özbek ağabeyimizi ben de rahmetle anıyorum. BİRTAKIM YÖNTEM HATALARI VARDI. En sonunda rahmetli şunu dedi bana “Ulan oğlum gel şuraya dedi. Ben hatalarımı gördüm dedi”. Ondan sonra da zaten 1 hafta sonra Ergenekon'dan alındı. En sert tepki de Antalya'dan çıktı. Şimdi bizler ne olduğumuzu bileceğiz arkadaşlar. Kendinizi basit birer dernek başkanlığına indirmeyin. Şimdi buna indirerseniz beni başkanım eleştirir. İşte 30 yıldır derneğin başında diye. Evet, 30 yıl oldu. Kurucu başkanım ve hala da başkanım. Bunu basit bir dernekçilik olarak görmediğim için başındayım. Bu bir Türklük davası. Bu yüce milletimizin, özgürlük, istikbal davası. Tabi bunun ekonomik boyutu var. Sosyal boyutu var. Kültürel boyutu var. Bir yığın bunların boyutları var. Biz ne olduğumuza karar vermeliyiz. Şimdi geçenlerde ortaya yine bir laf attık. İşte Türkiyem Topluluğu yarım kaldı. Bunları canlandıralım dedik. Hatta bir önceki televizyon programında da bu topluluktan bahsettim. Ucu nereye giderse oraya kadar gitmemiz gerekir dedim. Siyasallaşmamız mı gerekiyor, parti mi kurmamız gerekiyor, Türkiye'yi yönetmeye mi talip olacağız; bunların alt yapılarını artık oluşturmamız gerekiyor. Dün üzüldüğüm bazı şeyler oldu. Mesela tarhana. Türkiye'de bir tane Ermeni köyü var; tarhana gitti gitti oraya dayandı. Arkadaşlar biz ırkçı falan değiliz ama tarhana, yoğurt bunların hepsi Türk'ün malı. Türk'ün ürettiği değerler bunlar. Hayvancılığı evcilleştiren de Türkler. Muratpaşayla beraber yaptığımız 3.çalıştayda bir yığın hocalarımız geldi. “Yörüklüğü çok derinlere götürmezseniz buradan çıkış yok” diye bir şaka yaptım. “Merak etme. Ta gerilere götüreceğim” dedi içimizden birisi. Geçen yaptığı-

mız çalıştayda da “Konfüçyüs Türk milletinin içinden çık- saydı Çin’in yarıdan fazlası Türk’tü.” dedi hoca. “Çin’in de şu anda yüzde 80’i Türk” dedi. Biz kaybolan değerlerimizi nasıl yaşatırız? Bunlar için neler yapabiliriz? Yani sürü ol- maya gerek yok arkadaşlar. 50 tane derneği bir araya getire- ceğime ben şahsım adına söylüyorum bunu, bir tane İbra- him Bakır bana yetiyor. Bilim insanı. Milyonları aydınlatı- yor. Bilim dünyasına dahi baskı kurmak zorunda kaldık. Düşünün bu milletin değerlerini nasıl yaşatılır noktasında, bilim insanların düşünmesi gerektiği şeyleri bizler düşün- dük. Onun için sizler aslında çok kıymetli ve değerlisiniz. Yaptığınız işler çok değerli, her sözünüzde çok değerli. Ama unuttun şu dernek birleştirme işini. Biz belli konularda, mil- letimizi ilgilendiren belli alanlarda, toplu ses olmaya baka- lım. Dernekçilik artık çok basitleştirildi. Olmaz böyle bir şey. Biz öze dönelim. Yörük Türkmen kültür hareketi, Türk milletinin özüne bir yolculuktur. Sen özüne inebiliyor mu- sun? Dernek başkanı dediğiniz insanların o öze yolculukta neler yapıyorlar onu görebiliyor musun? Biz bunlara baka- lım. Türkiye’ın Topluluğu’nu canlandıracağız arkadaşlar. Şartlar ne olursa olsun. Ucu nereye giderse gitsin bunu da başaracağız. Hepinize teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Biz teşekkür ederiz.

KATILIMCI: Mustafa Köpüklü (Karaman Yörük Türkmen Vakfı)

Birincisi; Yörük denildiğinde Türkçe’den başka bir dil bilmeyen Türk’tür, o da yörüktür. İkincisi; biz idare edilen sınıftan, idare eden sınıfa geçmedikçe bizi kara çadır ve ala köpekle anarlar. Ama biz bu Türk devletinin, Türklüğün esasıysak bizi kimse kara çadır, ala köpekle anmasın. O za- man adını bir daha koyalım. Yörük demek Allah’a giden kul demek. Bizi yıllar önce bizi yok sayan görenlerin politikası

devam ediyor. Kendimize gelelim kendimize. Hepiniz kıymetlisiniz. Neden biliyor musunuz? Millet sıcacık yatağında, sobasının yanında dururken zaman ayırdınız. Zaman çok kıymetli bir şey. Buradasınız ya, benim için çok kıymetlisiniz. Kar, kış buradasınız. Onun için burada olmanın, olmayanlara duyuracağı bir ses olmalı. Bir mesaj götürmelisiniz. Hele iki unsuru unutmayacaksınız. Bir; Yörük Allah’a giden kulmuş. İki; Türkçeden başka bir dil bilmeyen Türkmüş, o da Yörükmüş. Bu anayasamız.

Arkadaşlar insan sağlığı çok önemli bir şey. Bu ülkede keneviri yasaklayanlar, önce bizden sağlıklı toplum aldılar. Havayı temizlemede sağlığımızı bozdular, gıda da sağlığımızı bozdular. Saanen keçisinin sütü, kenevirin yaprağı ile o keçi o yaprağı yerse, o sütü sağar peynir yaparsak, Fransa’nın rokfor peynirinin pabucunu dama atarız. Sağlıklı insan olmak için yapmamız gereken bir şey var. Evinin önüne kenevir ekecek. Çünkü hücreleri yenileyen, toksinleri atan en kaliteli peynir o peynir. Onu biz yetiştirebiliriz. Burada o akımı koyarsak bunu yayarız. Ama yine hatırlatmak için söylüyorum. Ne zamanki biz idare eden sınıfa göz dikersek biz varız. Ya değilse 16’lık dairede tek Türk kaldım diyen arkadaşımızın feryadını duymak zorunda kalırız. Arkadaşlar özellikle bizim üzerimizde böl, parçala, yönet sistemi var. Türkçe konuşuyorsak ötesi yalan. Dil önemli. Bizi göçerlerle karıştırdılar. Göçer kültürüyle bizim alakamız yok. Ben üç üniversite okudum ama ben keçi çobanıyım. Fakat geldiğimiz noktada gördüğüm bir şey var. Bizi ne kadar bölüp parçalarlarsa, dernekleştirirlerse yönetimi, otoritesini üstümüzde kurarlarsa biz bu işten uzaklaşıyoruz. Bir olursak her şeyimiz var. Hakkınızı helal edin. Hepinize saygılar sunuyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Biz çok teşekkür ederiz.

KATILIMCI: Emekli Öğretim Üyesi Altuğ Yörükoğlu (Yörük Türk Vakfı Diriliş Vakfı Genel Başkanı)

Dün Gaziantep Üniversitesinden Ali Yaman Hocamız dediler ki “Vakıf köyünde keşkekle ilgili orda kutsuyorlardı” dedi. Çünkü o Vakıf köyünü ben de biliyorum. Hatay’da bulunan gerçekten güzel bir yerde, Samandağ’ına yakın bir bölgede kurulmuş, Türkiye’deki tek Ermeni köyü. Bir tane Ermeni köyü var, o da Hatay’da kurulmuş ve gerçekten orda keşkeği kutsadıklarından bahsettiği için ben de orada özellikle vurgulamak istedim. Demek ki keşkek bizden onlara geçmiş ama biz de dua ederken, onlar kutsayarak aynı şeyleri devam ettirmişler. Orada Ermeni köyünü övmek falan değil; yani tek köy olduğunu ve Ermeni köyünde bile keşkeğin yapıldığını vurgulamak istedik. Ben küçük yaşlardan itibaren Ankara’da büyüdüm ve hayatımı Yörüklük davasına verdim. Doğduğum günden beri Yörük olduğumu her yerde söyledim, her platformda bunları savundum. Ama bunu yaparken insanlar gerçekten 70’li yıllarda ve 60’lı yıllarda yörüğüm diyen kimse yoktu. Benim arkadaşlarım dahi yörük deyince; yörük nedir, kimdir? Çadırda yaşayan, yerleşmemiş Türk toplumu. Bunu deyince herkes dalga geçerdi. Ama ben onlara Yörüklüğün ne olduğunu anlattım. Çankaya’da Cumhurbaşkanlığının bahçesine Yörük çadırını ben kurdum ve orada Yörüklerin çadırda nasıl yaşadığını, çadırın ne olduğunu oradaki protokole anlattım. Bunun için gerçekten herkes emek verdi. Ama buradaki tek amaç birlik olmak diyoruz. Ama birlik olmak adına biz diyerek geliyor fakat ondan sonra ben olarak devam ediyor. Buradaki gerçekten herkesin samimi olduğuna inanmak istiyorum. Şimdi her şeyi överek konuşuyoruz ama bazı şeyleri de gerçekten eleştirmemiz lazım. Çünkü biz bunu doğru eleştirmezsek gerçeği bulamayız. Bulamadığımız için de bugüne kadar dağınık oluyoruz. Her yerde dernek. Örnek verelim mesela giden başkanımız 21.000 Yörük derneği var dedi. 21.000 ol-

masına gerek yok; 21 tane olsun doğru dürüst olsun yeter. Bilimsel olarak araştırma, anket yapılıyor burada ve dünyada başkanın en bol olduğu ülke Türkiye olarak çıkıyor. Herkes başkan. İki kişi varsa birisi başkan. Türklüğün yapısında da var. Mutlaka iki kişi olduğu zaman ya birini yıkacak ya bir devlet kuracak. Temelinde hep yıkmak var. Önemli olan muhafaza etmek, mevcudu korumak. Biz bir araya gelemiyoruz. Niye en üstte görevlerde bulunamıyoruz, çünkü elinden tutan birisi yok. Biz Yörük olarak önce bir araya gelelim ama şu dernek olayını bırakalım. Daha büyük kuruluşlar kurmamız lazım. Eğer vakıf kurulacaksa vakıf kurun. Her bulunduğunuz yerde vakıf adı altında toplanın ve bunun yanında daha üretken hale geçelim. Ama ne üreteceğiz? Şimdi bu önemli. O belediyeden, bu belediyeden yürümez. Ekonomik durum belli, bunu da yürütemez. Bunun için ne yapmamız lazım? Devletin bazı verdiği hibeler vardır. Avrupa Birliği'nin verdiği hibe programlar vardır. O hibe programlarda eğer siz ciddi bir kuruluş olursanız, hazırladığınız projeye oradan hibe alır ve gereğini yaparsınız. Birçok da hizmet yaparsınız bulunduğunuz bölgelere. Üretim mi yapacaksınız? Hangi konuda üretim yapıyorsanız ben size her türlü projeyi de gönüllü olarak hazırlarım. Bunları yapın. Kimseden de para dilenmeyin, kimsenin kapısını da para konusunda çalmayın. İşte o zaman sizin ayağınıza gelirler. Ama siz giderseniz ondan sonra bir daha kimseyi getiremezsiniz. Hocam müsaade ederseniz konuşacak çok şey var ama gerçekten çok zamanınızı almak istemiyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Estağfurullah. Çok somut şeylere değiniyorsunuz. İşte tam da aradığımız noktalar bunlar. Aynı şeyleri tekrar etmek değil, bir adım ileriye nasıl gidebiliriz, nasıl projeler geliştirebiliriz, ne yapabiliriz, insanlarımızı nasıl mutluluk içerisinde geliştirebiliriz? Teşekkür ederim hocam, buyurun.

KATILIMCI: Altuğ Yörükoğlu

Proje hazırlanmasını istediğiniz konu olursa, bana ulaşın ben size gönüllü olarak her türlü desteği vereceğim. Projelerinizi hazırlarım. Burada söylemek istediğim bazı şeyler var. Bunları da söylemek istiyorum. Bunlar hep Türk’ün, Yörüğün ne olduğunu ve neler yaptığımızı hepimiz biliyoruz ama biz bunlara değinmemiz lazım. Şimdi Şeyh Edebalı’nın bir öğüdüyle başlamak istiyorum: “Ey oğul; geçmişini iyi bil ki, geleceğe sağlam basasın. Nereden geldiğini unutma ki, nereye gideceğini unutmayasın.” nasihatine sıkı sıkıya bağlı olan biz Yörükler birbirine de sıkı sıkıya bağlı olmamız lazımdır. İşte o zaman ülkemize de ve milletimize de son derece bağlıyız. Yörüklük ruhu kuruluşunda, dirilişinde, kurtuluşunda beslendiği ruhtur. Bu ruh ışığını ulu erenlerden, gücünü ise nefsine hâkim olmayı bilen adil beylerden, yiğit alperenlerden ve gözü pek bacılardan alır. Bu ruh iman ve irfan nurunun kadim geleneklerinden beslenen, aklın ve kalbin sessiz bir kıymette buluştuğu kutlu Anadolu ruhudur. Bu ruh zaman gelmiş öze dönmüş ve yeniden dirilişe ilham vermiş, zaman gelmiş kutlu bir direnişe ve muzaffer bir kurtuluşa can vermiştir. Bu ruhtan beslenerek kâh Sultan Alparslan olmuş Malazgirt’te destan yazmışız; kâh Osman olmuş ulu bir çınarın rüyasıyla uyanmışız. İstanbul’a müjdelenip Fatih olmuş, Mustafa Kemal’le kurtuluş destanı yazıp, küllerinden yeniden doğmuşuz. Kuruluştaki ruh ile kurtuluştaki ruh aynıdır. Malazgirt’te, Söğüt’te, Çanakka- le’de aynı ruhtan beslendik ve bu ruh kutlu Anadolu’nun ruhu aynen devam etmiştir. Dağlar heybetli, denizler engin, çiçekler güzel, topraklar cömerttir. Bunların hiçbirinde gurur ve kibir yoktur. Sayın başkanlarım; biz burada hep dağ olmaya değil yol olmaya heveslenelim. Ben de hayatımda hep yol olmak için yürüdüm ve yol olmaya devam ediyorum. Sizlerin de yol olmaya çalışmanızı tavsiye ediyorum ve

o yolda bir yerde yollarımız kesişsin diyorum teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ediyorum sayın hocam.

KATILIMCI: Sabit Kızıllhan (Denizli Acıpayam)

Değerli arkadaşlarım, değerli başkanlarım; sizden ricam dernek kurulabilir, vakıf kurulabilir. Önemli olan dağdaki o dumanı tüten çobanlara sahip çıkabiliyor muyuz? Bu gastronomiye katkı sunan çobanlarımızın ne kadar yanındayız? Ne kadar onlara dokunabiliyoruz? Bunu, kendimizi sorgulamamız lazım. Ben şuna şöyle örnek verebilirim. Şimdi otlak sorunu var çobanların. Çobanlarımızın otlak sorununa dokunmadığımız sürece biz burada boşuna kazma, kürek, çukur kazmış oluruz. Eğer çobanlarımızın derdiyle dertlenmiyorsak, çadırına direk olamıyorsak, kovasında yoğurt olamıyorsak, keçisinin doğumunda merhem olamıyorsak biz burada boşuna kürek sallamış oluruz. Çobanların yanına gidip ne kadar dokunduk sorusunu sormanız dileği ile hepimiz beni dinlediğiniz için teşekkür ederim. Sevgiler ve selamlar.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Teşekkür ederiz, sağ olun.

KATILIMCI: Cengiz Çetinöz (Güney Azerbaycan Türkleri Derneği)

Değerli katılımcılar; buraya kadar Adana’dan gelmemizin sebebi, bir katkıda bulunmak için geldik. Seçim arifesindeyiz. Arkadaşlar uzanan kol bizden olmazsa hiçbir şey hâkim olamayız. Her yerde, yerel yönetimde söz sahibi olabilmemiz için adaylarımızı teşvik etmemiz lazım. Desteklememiz lazım. Sivil toplum örgütleri ve bu konuya gönül vermiş arkadaşların öncelikle yapması gereken şeylerden biri bu. Eğer idari makamlarda, güç odaklarında sizlerden

biri yoksa nafile koşturursunuz. Konuşuruz, konuşuruz, birileri bizi oyalar gönderir. Dönem itibari ile bu konu çok hassas. Bütün zamanlar için geçerlidir. Ben demokratik yapının oldukça dağıldığı bir bölgeden geliyorum. İşgal edilen köylerimiz var. Yörük köyleri. Mesela Adana’da Cırık köyü var. Cırık yörükleri. Bir tane aile kalmadı. Önce muhtarını aldılar, öldürdüler. Tarlalarını aldılar. Hepsi gitti. Tek sebep ne biliyor musunuz? Yönetenler bizler değiliz. Adana’da maalesef demokratik yapının gittikçe el değiştirdiğine şahit olanlardanım. Adana’dan aday adayı oluyorum Mardin’e gönderiyorlar. Git Mardin’de milletvekili yap. Ne işim var benim Mardin’de? Yeterince itibar görmediğimizden endişe ediyorum. Hatta az önce arkadaşların bir konuşmasına şahit oldum. Ümit Bey’in burada aday edilmeme gibi dedikoduların da konuşulduğuna şahit oldum ve endişe duydum. Altıncısını yapıyor Ümit Bey. Bizim Ümitlere ihtiyacımız var, ümide ihtiyacımız var. O nedenden dolayı gittiğiniz zaman, mahallelerinizde, şehirlerinizde gidin sivil toplum örgütlerine kendi adaylarınızı bulun. İş yapacak çocukları alın aza yapan, muhtar adayı yapın. Makamlara, koltuklara oturmadığımız müddet boyunca güzel işler yapacak kudretimiz olmayacaktır. Saygılar sunuyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederiz. Demek ki problemlerinde önceliklerine dikkat etmek gerekiyor. Ben konuşmamın en başında şunu belirtmiştim; biz Yörük Türkmen kültürünün yapısının artık farkındayız, bilincindeyiz ve bütün ülke düzeyinde hatta yurtdışında, hatta en son Silifkeli bir kardeşimizin uzayda da Yörük kültürünü taşıdığını biliyoruz. Bu nedenle de kıvançlıyız, gururluyuz. Ancak birçok şeyleri tekrar etmek yerine acil çözümleri gereken problemlerimiz var. O nedenle bunu gündeme getirmiş olmanız nedeni ile hatırlatmış olduk. Önceliklerimiz var dostlar. Biz kaybolup giderken, sözü birileri

söylerken, eylemi birileri yaparken, biz ortada kaybolup gitmemeliyiz. Bu nedenle hemen hemen hepimiz birlikten söz ediyoruz. Artık bunu söz etmekten öteye bir eyleme geçmenin zamanı geldi. Çoktan geçiyor bile. Şu seçimler bunun için çok önemli bir fırsattı. Bir kısmını kaçırdık ama bir kısmını hala kaçırmadık. Bence olayları herkes yeniden düşünmesi gerekir diye düşünüyorum. Hatırlattığınız için teşekkür ediyorum.

KATILIMCI: MUSTAFA ÇOLAK (ANTALYA YÖRÜK TÜRKMEN VAKFI)

Bir Avşar olarak Tırşik yemeği var onu eklemek istiyorum. Yaban pancarı, yılan otundan yapılıyor. Özellikle Maraş, Kayseri, Adana, Osmaniye, Hatay tarafında bizim Türkmenlerin meşhur çorbasıdır Tırşik çorbası.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Bununla ilgili bilgileri bize iletirseniz çok sevinirim. Kayda girsin.

KATILIMCI: Mustafa Çolak

Ayrıca Manavgat yangınında 51 köy yandı. Ben Yörük Türkmen masası diye bir masa kuruldu. Ben orada da görev yaptım. Rapor hazırladım 51 köyle ilgili. Örneğin Manavgat'ın Sırt köyünde 16.000 küçükbaş hayvan varken şuanda 200 hayvan var. Yani biz burada hiçbir şey üretmiyoruz. Ormanda hayvancılık yapmak yasak. Yani keçi, koyun yok. Yani demek istediğim bunlara çözüm bulunmuyor. Biz her yere rapor verdik ama hiçbir çözüm alamıyoruz. Birde bizim geleneksel sporlarımız var. Ben yağlı güreşe karşı değilim ama atı eğitmişiz, at üzerine hiçbir şeyimiz yok. Geleneksel sporlara Yörük Türkmen olarak sahip çıkmıyoruz. Teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederiz. Sadece onlar değil. İşte bu çalıştayların hedefleri bunlar. Bu kültürel değerleri ortaya koymak. Araştırmaları yapmak. Sadece sporlar değil ki, o kadar güzel oyunlarımız var. Zekâ geliştiren oyunlarımız var. Kayda geçirdiğiniz yeni kavramlar için teşekkür ederiz.

KATILIMCI: Günhan Oğan Mahalleden bir Vatandaş

Özümde Yörüklük var. İki gündür katılıyorum. Branşım mühendislik. Gastronomi diyoruz, bu konuda istek istiyoruz fakat genelde dernekleşme üzerine konular gündeme geldi. Gastronomide üretebilirsek şayet yemek çıkarabiliriz. Fakat üretim alanlarımız kısıtlı. Kendi kendimize yapıyoruz. 2B arazileri son yıllarda gündemimizde. Biz bunları parselleyip, parselleyip satıyoruz. Yaylalar da öyle. İnanın ki yürüyecek yer yok artık. Dün hoşuma giden bir slogan vardı “Keçinin arkasından git yaşarsın. Keçinin yediğini ye yaşarsın.” Keçinin yaşayacağı bölgeleri yok ediyoruz artık. Bununla ilgili yerel yönetimler, merkezi idareler ya da sizler bunları dile getirip yasallaştırılacak bazı şeylerin adımları atılabilir. Belediyeler imarlarımızı vermemiş olsa Altıntaş şu anda 16-20 kat yükselmez. Sözüm meclisten dışarı. Aynı zamanda yaylalarda hepimizin hakkı var. Biz gitmek istiyoruz, yer bulmak istiyoruz bulamıyoruz. Çünkü parselleniyor. Bunu tarımsal işlevi arttırmak açısından benim önerim şu anda ikinci şahıslara satılmadan önce tarımsal işlevini devam ettirmesi yönünde bir adım atılabilir. Teşekkür ediyorum.

KATILIMCI: Abdullah Çavdar (Aydın Efeler Derneği Başkanı)

Turizm destinasyonu ile beraber Yörük yemeklerinin birleştirilmesi için Yörük yolu projesi yapılabilir mi? Bunu İzmir’de, Aydın, Manisa üçgeninde Efeler Yolu Projesi ola-

rak yaptılar. Bu bölgelerde Yörük göç yollarında destinasyon merkezleri kurulup; Yörük çadırları, konaklama ve dinlenme tesisleri oluşturup, buraya gelen turistlere hem kültürümüzü tanıtmış oluruz, hem yemeğimizi tanıtmış oluruz, hem yaşantımızı tanıtmış oluruz. Böyle bir proje yapılabilir.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederim. Bununla ilgili epeyce bir çalışmalar var ama bir türlü somutlaştıramadık. Örneğin Selçuklu kervansarayları var belli hatlar doğrultusunda. Onlarla ilgili yıllardır çalışan dostlarımız var. Bunlarla birleştirilecek projeler var. Bunlar son derece somut öneriler. Kafa yormak gerekir. Teşekkür ederim.

KATILIMCI: Nariye Özdamar Emekli Hemşire (Konya Beyşehir)

18 yaşına kadar hem okuduk hem yazın çobancılık yaptık. Ormanın içindeydik. Ormanı yasakladılar. Yörükler azaldı. Biz zaten yerleşik hayata geçtik. Fakat Antalya’dan göç eden, Beyşehir’e giden yörüklerimiz var. Onlar ormanın yasak olduğundan şikâyetleri var. Bu konu aslında siyasi olarak dile getirilebilir mi?

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Bu konu üzerinde çok ciddi tartışmalar var. Sanıyorum 4. Çalıştayda Orman Bölge Müdürlükleriyle bunlarla ilgili ciddi tartışmalar yapıldı. Şu anda ormancılar artık günah çıkartıyorlar. Yangınla ilgili hususlarda, üretim ile ilgili hususlarda, kültürel sürekliliğin sağlanabilirliği üzerindeki tartışmalar devam ediyor. Çabalar sürüyor. Birliktelik ve güç oluşturma çabası sanıyorum çözecektir. Biz hep gündeme getireceğiz.

KATILIMCI: Nariye Özdamar

Bir noktaya daha değinmek istiyorum. Dün bir arkadaşımız dedi ki “endemik bitkileri keçiler bir yerden bir yere

göçerken taşıyorlar, zenginleşiyor ormanlarımız” dedi. Keçiler aynı zamanda ormanların küçük dallarını yiyerek büyük ağaçların gelişmesine fayda sağlar. Daha bir ferahlık, daha bir güzellik oluyor. Yangınlarında önüne geçiliyor aslında. Bu gözlemimi de gerekli yerlere iletmek istiyorum. Yani keçi ormanda faydalıdır zarar yerine.

KATILIMCI: Mustafa Köpüklü

Değerli arkadaşlar; bu konuyla ilgili özellikle belirtmek istediğim şey, bölgenizde nerede olursa olsun bakımcı dediğimiz eski orman muhafaza memurlarıyla ilgili sorunuz olduğunda bana ulaşın. Bu benim ülkemde ihanet şebekesinin halkalarıdır. Onların korudukları ormanları biz çobanlar büyüttük. Bizim varlığımızla yetişti. Şimdi onların yaptıkları teras alanlar cayır cayır yanıyor. Hiçbir şey yetiştiremiyorlar. Ben bunun seminerini verdim. Vatan hainleri bizden gözükerek bize ihanet edebilirler. Çünkü pirincin içindeki beyaz taşlar bizim dişimizi kırar.

KATILIMCI: Ahmet Ünsal (Konya Yörükler Derneği Başkanı)

Ben Konya’dan selam getirdim size. Şurada görüyorum ki herkes var. Annelerimiz, babalarımız, dedelerimiz, ninelerimiz var ama çocuklarımız yok. Çocuklarımızı Antalya’ya tatile göndersek bize teşekkür ederler ama desek ki haydi Antalya’ya Yörük Çalıştayı’na gidiyoruz veya gastronomi çalıştayına gidiyoruz desek kimse bizimle gelmiyor. Biz önce bunu çocuklarımıza aşılamanız lazım. Bugün belki yüzlerce binlerce derneğimiz var ama bir gençlik kollarımız niye yok? Niye bunları faaliyete geçirmiyoruz? Çocuklarımıza bunları niye aşılamiyoruz? Önce çocuklarımıza bunları aşılamanız lazım. Herkese teşekkür ediyorum.

KATILIMCI: Mehmet Sarı (Ayдын Germencik Şehit Cafer Efe Yörükler Derneği Başkanı)

Ben gastronomi ile ilgili bir yemek üzerinden gideceğim. 1927-28 yıllarında bölgemizde Atatürk'ün de katıldığı bir tatbikat yapılıyor. O anda Atatürk Yörük köylerin birinde ikamet ediyor çadırda ve köylülerde ne ikram edelim edersesine ekşili tavuk diye bir yemek ikram ediyorlar. Atatürk'ün çok hoşuna gidiyor bu yemek. 4 yıl öncesi coğrafi işaretini aldık ve bu çok önemli. Bütün Yörük yemeklerinin Türkiye genelinde coğrafi işareti olarak katkı sağlıyor. Şimdi bizim Germenciđimize ekşili tavuk yemek için Türkiye'nin çok yerlerinden gelenler var. Ekonomiye de çok büyük katkı sağlar.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Biz teşekkür ederiz. Demek ki bir durum daha ortaya çıktı. Biz Yörük yemeklerin üzerinden ciddi bir yayın yapmaya ihtiyacımız var. Duyurmaya ihtiyacımız var diye düşünüyorum. Az önce başka yemeklerde çıktı yeni. Bunları sağlıklı bir şekilde geliştirmemiz lazım.

KATILIMCI: Doç. Dr. Devrim Alkaya (Acıpayam Dernekler Birliği)

Öncelikle gastronomi olduğuna göre konumuz; iki şey söylemek istiyorum kendi yürüğümüzü desteklemek için. Örneğin biz Acıpayam'da bir top tarhana denilen hem çerez olarak yenen hem yemeği yapılan bir ürüne sahibiz. Ancak coğrafi işareti halen alınabilmiş değil. İkinci husus da; her yerde balcılığımız var ama pekmezli tatlılarımız her nedense bir türlü toplumun önüne konmuyor. Şu an hiçbir pastanede biz bir pekmezli tatlı yiyemeyiz. Oysa pekmezi tatlılarda kullanılmasını sağlarsak öncelikle kendi yörük köylerimize büyük ekonomik katkı yapmış oluruz diye düşünüyorum. Diğer husus ise yörüklerin birlik ve beraberlik halinde ça-

lışması. Bizim yürük dernekleri maalesef halen bir kamu yararına dernek statüsü kazanabilmiş değil. Ben bunu her toplantıda özellikle söylüyorum. Mutlaka bizim bir dernek etrafında birleşerek bir kamu yararına dernek olmamız gerekir. Kırsal kalkınma dediğimiz bir husus daha var. Kalkınma meselesi olmadan, para olmadan herhangi bir yere varmamız da mümkün değil. Bu kırsal kalkınma meselesi niye kalkınma değil de kırsal kalkınma? Çünkü yürük kültürünü sürdüren, keyfiyeti takan ana nokta kırsaldır. Kırsalda para yoksa bu kültür ölmek durumuna gelir ve giderek ölüyor gördüğünüz gibi. Kalkınma dediğimiz zaman; ekonomik kalkınma, sosyal kalkınma diyoruz. Sosyal açıdan edebiyatçı hocalarımız, tarihçi hocalarımız bu haftaki konumuz hep sosyal kalkınmayı ifadeyi ediyor. Ekonomik kalkınma kırsal kalkınma meselesi ile ilgili. Mutlaka ürünlerimiz satışa sunulmalı, desteklenmeli. Bununla ilgili çözüm bulmamız gerekiyor. Teknik meselesi de bakıyorum yaş ortalamamız 50-60 civarı. Gençler lazım. Şunu da üzülerek ifade edeyim, bu yürük derneklerinin hiçbirisi yeni genç yetiştirmiyor. Eğer aramızda yapan dernek varsa tabii kendilerini tebrik ederim. Hiçbir öğrenciye burs veren derneğimiz yok. Bizim mutlaka örgütlenip üniversite öğrencilerine, özellikle yürük kültürü çalışan, kırsal kalkınma çalışan çocuklarımıza burslar vermemiz, o öğrencileri okutmamız ve o öğrencilerimiz ile de zaman zaman işte Antalya hem tatil hem eğitim noktasıdır. Muğla öyledir, Aydın öyledir, Denizli öyledir. Mutlaka o gençlerle bir araya gelmemiz lazım. Bana 100 tane burs verdiğimiz genç varsa söyleyin lütfen. Böyle bir çalışmada yok aramızda. Bunu da organize edersek yürük hareketi kesinlikle başarıya ulaşır. Saygılar sunuyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ediyorum somut önerilerinizden dolayı.

KATILIMCI: Turgay Rizeli (Samsun Ondokuz Mayıs Yörük Derneği)

Ben İlçe Halk Eğitim Müdürüne vekâleten görevlendirildim ama daha önce Milli Eğitim Şube Müdürü’yüdüm. Türkiye’de 42 tane bulunan tarım ve kırsal kalkınmayı destekleme kurumunun bir taşra teşkilatı gibi yapılanma var 2016’dan beri. Bunların adı yerel eylem grupları. Temel amacı kırsal kalkınmayı sağlamak. Biz bundan 5 yıl önce ilçemizin kırsal kalkınması ile ilgili planlarını ortaya koyarken Yörük kültürünün ilçemizde canlandırılması ve Yörük kültürünün tekrar yaşatılmasıyla ilgili bir başlığı değiştirdik. Şu anda Türkiye’de 10 pilot ille başlayıp 25 ile çıkarılan illerin yerel eylem grupları açıldı ve şu ana kadar tahmini olarak biz 36,5 milyon bütçe verdi. Bir faaliyetimizde Yörük başlığı adı altında topladık. Bu anlamda biz bir çalıştay hazırlığı yapıyoruz. Geçen yıl da gelmiştik sayın başkanımız Ümit Uysal’ın çalıştayına. Çok önemli bir fikir verdi bize hocamız. Biz gençlere burs vereceğiz ki onlar da bize 5 yıl sonra, 10 yıl sonra hizmet etsinler. Bir tanesi bile hizmet etse bizim için kardır. Tekrar başkanımıza teşekkür ediyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Biz teşekkür ederiz. Peki, başkanım sizden herkesin huzurunda bir söz alalım. Bu anlamda Yörük derneklerinin çabası olması halinde siz rehberlik yapar mısınız?

KATILIMCI: Turgay Rizeli

Biz bu proje ilk uygulandığında Türkiye birincisi olarak projemizi geçirdik. O 25 ildeki bütün ilçelere rehberlik yapıyoruz. Bütün Yörük abilerimize, kardeşlerimize tabi ki de rehberlik yaparız. Sevine sevine, memnuniyetle.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Çok teşekkür ederiz.

KATILIMCI: Rahim Yalçın (Kuzey Ege Yörük Türk Boyları Federasyonu Başkanı ve Bergama Yörük Türkmen Çepni Macırlar Derneği Başkanı)

Çalıştaya katılan bütün arkadaşlarımıza teşekkür ediyorum. Şimdi derneklerin kapanması konusu. Ben gideceğim otuza yakın derneğimi kapatacağım. Bu hareket devam edecek mi kapatınca? Yani dernekler lüzumsuz gibi göründü burada ben öyle algıladım. Benim 5.000 üyem var. Biz bunları dağıtmamız gerekiyor. Veya bu topluluğu nasıl toplayacağız burada? Yemekle ilgili yine boş gelmedik. Bizim Bergama’ımızda Yörüklerin yemeği dediğimiz dağda çobanların yaptığı kara kızla pişirilen Çığırtmamız var. Biz bunu tescillendirdik. Bergama Çığırtması. Bir de Bergama’nın tatlısı var. Ramazan tatlısı deriz biz buna. Dünyada bir ay sadece Bergama’da çıkar. Ama asıl adı Zülbiye tatlısı. Bu tatlıyı yemek isteyen sadece Bergama’ya Ramazan’da gelecek. Başka tarihlerde yok. Birde cirit ekibimiz var bizim. Özel yetiştirilmiş çiftlikten değil. Herkesin evinde atı duruyor. Tarlasına atıyla gidip geliyor. Ben şölen yapacağım zaman diyorum ki “arkadaşlar beygirlerinizi getirin bakalım cirit oynayacağız”. Cirit ve jop oyunlarını oynuyoruz onlarla. Buraya gelen birçok arkadaşlarımız geldi, yedi, içti, tatilini yaptı gitti. Burası tatil yapma yeri değil ki burası çalıştay. Esas konu burası. Bu çalıştayları devam ettirmemiz lazım. Bu çalıştayların ilerlemesi lazım. Burası bizim ağlama duvarımız değil. Yapacağımız işe bakalım. Yürüyeceğimiz yola bakalım. Eksik bir şey söylediysem de herkes hakkını helal etsin. Biz çocuklarımızı okutmamız lazım. Çocuklarımızı Ümit Başkanım gibi belediye başkanı yapmamız lazım. Bu memleketin yüzde doksanıyız biz. Yüzde on bizi yönetiyor. Biz çocuğumuzu okutmaktan aciziz. Teşekkür ederim.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Burada dernekleri tümünden kapatılsın olayı değil. Birlik olalım, güçlü olalım, hedefimizi

doğru koyalım, enerjimizi doğru yere yönlendirelim. Güçlü duruşu ortaya çıkaralım. Yoksa aksine bir durum değil.

KATILIMCI: Şeref Kocakaya (Dünya Avşarlar Derneği Başkanı)

Biz Dünya Avşarlar Derneği olarak gençlik kollarımızın şu an 2023 yılı itibari ile 250 tane gencimizi kaçak yollardan Amerika'ya göndermek durumunda kaldık. Öz ve öz 3 tane evladımı 12.000 dolar verip Meksika üzerinden Amerika'ya geçirttirdik. Şu anda da çalışma iznini aldılar ve çalışıyorlar. Benim oğlum üç dalda milli sporcu, beden eğitimi öğretmeni. Çukurova Belediyesi'nde çalışırken bugün Amerika'da işçi olarak çalışıyor. Burada aldığı maaşın 15 mislini şuanda orada kazanabiliyor. Amacımız o gençleri oraya gönderdik, ekonomik bağımsızlığımızı kazanıp kamu yararına çalışır statüsünü elde edebilmek için derneğimizin bütçesini sağlamak istiyoruz. Bu düşünceyle de bu gençlere Amerika'da ulaşabildiğimiz bütün merkezlere ulaşıp bu çocuklarımızı sahipleniyoruz. Hepsi ile tek tek ilgilenebiliyoruz. Kadın kollarımız var. Kadın kollarımızda avukat kardeşlerimiz var. 5 tane avukat kardeşimiz kadınlarımızla ilgili çalışmalar yapıyorlar. 74 vilayette temsilcilik oluşturduk. 8 tane resmi şubemiz var. 17 ülkede varız. Birlik beraberlik anlamında derneklerin çok büyük katkıları var. Fakat Başkanımızın söylediği tabela derneklerinde birazcık içimize çekip özümsememiz gerekiyor. Bu insanları kazanmamız gerekiyor. Bizler birbirimize öteki olarak bakarsak yol yürüme şansımız olmayacak. Bu yola hep beraber çıktık. Sonuna kadar da götürmek durumundayız. Geçen yılda buradaydım. Bu yıl da seve seve sonuna kadar demlene demlene her saniyesini takip edip kaçırmamaya dikkat ediyorum. Bu oturumu muhteşem bir şekilde yönetip bizleri aydınlattığınız için, saniye saniye bizlerle beraber olan Belediye Başkanımıza da çok teşekkür ediyorum. İnşallah yedincisini burada daha

kalabalık, daha ferah, daha değişik programlarla bir arada olmak istediğimizi dile getirmek istiyorum. Saygılar sunuyorum.

MODERATÖR İBRAHİM BAKIR: Bizim buradaki amacımız arkadaşlar tartışmayı derinleştirip ayrışmaları arttırmak değil. En temelde bütün katılımcılar birlikte olmanın üzerinde durdu. Birlik olmazsak parçalandıkça güç kaybettiğimizi, bir yere varamayacağımızı bütün dernekler, herkes belirttiler. Bu son derece önemli. Sonra bir yozlaşmadan bahsedildi. Bugün bu yozlaşma hem dilde, hem davranışlarda, kendi yemeklerimizde, mekânlarımızda bizim üzerimizden birileri bir şeyler kazanıyorlar. Ama bizim kültürümüzün bu anlamda yozlaştırıldığının farkında değiller. Bunların da biz farkında olmak durumundayız. En önemli konu bu projeler. Biz projelerimizle var olmak durumundayız. Biz zamana ayak uyduramazsak, değerlerimizi geleceğe taşıyamazsak, projeler geliştiremezsek var olamayacağız. Biz her seferinde artı bir diyerek yola çıkmamız gerekiyor. Buna biz bu şekilde bakmazsak hep eksiye doğru gideriz. Zaman ilerliyor. Eğer siz o zamanda aynı şeyleri yapıyorsanız demek ki duruyorsunuz demektir. Onun için hep artı bir dememiz gerekiyor. Buna çok ihtiyacımız var. Bu anlamda bizlere rehberlik yapacak kurumlarımız var. Biz bu kadar küçülmüş bir topluluğu ifade etmiyoruz arkadaşlar. Biz evrensel bir değeri ifade ediyoruz. Biz bunun arkasında durmamız gerekiyor. Biz var gücümüzle çalışmak zorundayız. Üretmek zorundayız. Farkında olmak durumundayız. Çok daha ileride ufukta parlayan bir yıldız dönmek zorundayız. Biz bu çalıştaylardan elde ettiğimiz verileri kitaplaştırıyoruz. Tarihe not düşüyor. O nedenle daha dikkatli olmak durumundayız. Başkanımızın göstermiş olduğu bu çabalardan dolayı kendilerine bir kere daha bütün federasyonlar, dernekler adına

ben de çok teşekkür ediyorum. Bu çalıştayın son sözlerini kendilerine bırakıyorum. Buyurun başkanım.

MURATPAŞA BELEDİYE BAŞKANI ÜMİT UYSAL:

Değerli hocam çok teşekkür ediyorum sözleriniz için. Bütün Yörük beylerine, Yörük hatunlarına teşekkür ediyorum. Yörük Türkmen kültürü nostaljik kalırsa, bugünün hoş bir sosyalleşme aracı gibi kalırsa gerçekten ülkemizin manevi sınırlarını korumamız mümkün değil bana göre. Yani fiziki sınırlar ayrı bir şey, bir de ülkelerin manevi sınırları var. Bizi geleceğe taşıyacak bir uyum sağlama ve bütün dünyayla rekabetçi bir yeterlilik gösterme tutkusu, ülkemizi yükseltecek, gelecek nesillerimizi yükseltecek bir maneviyata kavuşma arzusu, kendimize güvenmek, yeteneklerimizin sınırlarını çizmek, bu yeteneklerimizi hayata uyarlamak ve dünyanın gereklerine en uygun şekilde, ülkemize, milletimize, toplumumuza topyekûn yeni bir dayanışma, beraber kalkınma, Mustafa Kemal Atatürk'ün bize vasiyet ettiği dünya standartlarının üstüne çıkma duygusunu yenilememiz lazım. Burada bize Yörük kültürü çok büyük bir güçtür, dayanaktır. Çünkü gerçekten dünya coğrafyasının yarısını yaşam şekliyle göç ederek kat etmiş, ülkeler, medeniyetler kurmuş; bu ülkeleri, medeniyetleri kurarken de aslında bir o kadarının da yıkılmasına mâni olamamış bir kültürü, bir milleti temsil ediyoruz. O yüzden şu an yaşadıklarımızın, yaptıklarımızın gelecekle ilgili olmasında çok büyük önem var. Bilgiyi arttırma çabamızın kökünde yatan şey budur. Bilgiyi arttırıyoruz o bilgi bizi geleceğe taşısin diye. O bilgi bizi dijitalleşme dünyasında, otomasyon dünyasında, akıllı sistemler dünyasında; tıpkı dağda sürüsünü korumaya çalışan ve hayatta kalmaya çalışan bir Yörük obası gibi; onun dirayeti ve direnciyle, onun birlik ve beraberliğiyle, onun her gün yeni bir çözüm bulan yaklaşımlarıyla yeni kuşaklarımızı da geleceğe aktarabilmek için bu temelleri atmaya gayret ediyoruz. Ülkemizin manevi sınırını, manevi ruhunu yükseltmek için, temel yaşam şeklimiz olan Yörük kültürünün temellerini sağlam zemine oturtmak için bu çalışmalarını ya-

pıyoruz. Katkılarınız için çok teşekkür ediyorum. Bir gün dünyada ilk yetmişe giremeyen değil, kişi başına milli geliri ilk onda olan; bir gün dünyada yoksul ülkelerin zengin ülkelere vize beklediği bir ayrıştırma merkezi gibi kullanılan değil, zenginleşmiş, gelişmiş, girebilmek için vize beklenen; bir gün dünyada göç veren değil nitelikli seçilmiş göç alan, bir gün dünyada ithal eden değil ihraç eden; bir gün dünyada açık veren değil fazla veren; çocuklarının geleceğe güvenle baktığı; her alanda partiler üstü bir ruhla ülkesini kalkındırmış, dünyayı yakalamış, geçmiş bir Türkiye özlemiyle hepimize saygılar sunuyorum teşekkür ediyorum.