

**ESKİŞEHİR’DE DÜĞÜN YEMEKLERİ VE
DEĞİŞİM SÜRECİNİN İNCELENMESİ**

Yüksek Lisans Tezi

Yaşar Mert DEMİRAL

Eskişehir 2019

**ESKİŞEHİR’DE DÜĞÜN YEMEKLERİ VE DEĞİŞİM SÜRECİNİN
İNCELENMESİ**

Yaşar Mert DEMİRAL

Yüksek Lisans Tezi

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Kasım 2019

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Yaşar Mert DEMİRAL'ın "Eskişehir'de Düğün Yemekleri ve Değişim Sürecinin İncelenmesi" başlıklı tezi 25 Kasım 2019 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca toplanan Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında, yüksek lisans tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

İmza

Üye(Tez Danışmanı) : **Dr.Öğr.Üy. Alev DÜNDAR ARIKAN**

Üye : **Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ**

Üye : **Dr.Öğr.Üyesi Duran CANKÜL**

Prof. Dr.Bülent GÜNSOY
Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler
Enstitüsü Ens.Müdürü

ÖZET

ESKİŞEHİR’DE DÜĞÜN YEMEKLERİ VE DEĞİŞİM SÜRECİNİN İNCELENMESİ

Yaşar Mert DEMİRAL

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kasım 2019

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN

Bu çalışma, özel gün yemekleri kapsamında Eskişehir’in ilçelerinde sunulan düğün yemeklerinin, bu düğün yemeklerine ait reçetelerin ve düğün yemeklerinin zaman içerisinde yaşadığı değişimin incelenerek ortaya konulması amacıyla yapılmıştır. Alanyazın incelendiğinde, Eskişehir’in ilçelerinde yapılan düğün yemekleri hakkında detaylı bir çalışmanın bulunmadığı gözlemlenmiştir. Bu nedenle bu çalışma, düğün yemeklerinin, bu düğün yemeklerine ait reçetelerin ve düğün yemeklerinin zaman içerisinde yaşadığı değişimin ortaya çıkartılması açısından önem taşımaktadır. Araştırmanın evrenini Eskişehir’deki düğün yemeği yapan kişiler oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında, yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuş ve düğün yemeği yapan kişilerden yüz yüze görüşme yöntemi ile veriler toplanmıştır. 2019 yılının Temmuz ve Kasım ayları arasında toplam 17 katılımcı ile görüşülmüş ve katılımcılardan toplanan veriler, betimsel analiz ile incelenmiştir. İnceleme sonucunda Eskişehir’de sunulan düğün yemekleri, bu düğün yemeklerinin reçeteleri ve zaman içerisinde değişikliğe uğrayıp uğramadığı tespit edilmiş, bu inceleme ve alanyazından elde edilen bilgiler tartışılarak bazı sonuçlar ve öneriler sunulmuştur. Araştırmanın sonuçlarına bakıldığında düğün yemeği geleneğinin de çağın değişimi ile birlikte

değişime uğradığı, düğün yemeklerinin artık eski dönemlerdeki gibi yapılmadığı, hatta yok olmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir. Bu çalışmanın Eskişehir'in ilçelerinde yapılan düğün yemekleri konusunda alanyazına katkı sağlaması ve düğün yemeği geleneğinin devamlılığının sağlanmasında yol gösterici olması beklenmektedir.

Anahtar Kelimeler: Eskişehir Düğün Yemekleri, Düğün Yemeklerinin Değişim Süreci

ABSTRACT

WEDDING MEALS IN ESKİŞEHİR AND INVESTIGATION OF CHANGE PROCESS OF THEM

Yaşar Mert DEMİRAL

Department of Tourism Management

Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, August 2018

Supervisor: Assoc. Prof. Alev DÜNDAR ARIKAN

This study was conducted in order to examine the wedding meals presented in the districts of Eskişehir, the recipes of these wedding meals and the changes in these wedding meals. When the literature was examined, it was observed that there was no detailed study about the wedding meals made in the districts of Eskişehir. Therefore, this study is important in terms of revealing the changes in wedding meals, recipes of these wedding meals and the changes in wedding meals over time. The population of this study consists of people who make wedding dinner in Eskişehir. Within the scope of the research, a semi-structured interview form was created and data were collected from face to face interviews. Between July and November 2019, a total of 17 participants were interviewed and the data collected from the participants were analyzed with descriptive analysis. After this examination, the wedding dinners presented in Eskişehir, the recipes of these wedding dinners and their changes over time were determined and the information obtained from this review and literature were discussed and some results and suggestions were presented. According to the results of the research, it was found that the tradition of the wedding dinner was also changed with the change of the age, the wedding meals were no longer made as in the old times, and even they disappeared. This study is expected to contribute to the literature on wedding meals made in the districts of Eskişehir and to guide the continuity of the wedding dinner tradition.

Anahtar Kelimeler: Eskişehir Wedding Meals, Change of Wedding Meals

TEŞEKKÜR

Bu uzun ve zorlu tez sürecinde bilgisini, sabrını ve desteğini benden hiç esirgemeyen, en zorlu dönemeçlere geldiğimde bile beni en iyi yapılmaya teşvik ederek doğru yolu bulmamı sağlayan çok değerli danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Alev DÜNDAR ARIKAN'a tüm içtenliğimle minnetlerimi sunar, teşekkür ederim. Ayrıca, tez savunma jürimde yer alarak beni onurlandıran ve tezime birçok katkıda bulunan sayın Doç. Dr. Hilmi Rafet YÜNCÜ ve Doç. Dr. Duran CANKÜL hocalarıma teşekkürlerimi sunarım. Tez süreci boyunca tüm tecrübelerini bana hiç düşünmeden aktaran değerli hocam Arş. Gör. Önder YAYLA'ya ve yüksek lisans eğitimim boyunca bilgilerini benimle paylaşarak yol gösteren tüm hocalarıma teşekkürü borç bilirim.

Tüm eğitim hayatım süresince bana maddi ve manevi desteklerini sunarak bu günlere gelmemi sağlayan merhum babam Hamit DEMİRAL'a, yüksek lisans eğitimim boyunca desteklerini benden hiç esirgemeyen ağabeyim Burak DEMİRAL ve ablam Zeynep DEMİRAL'a teşekkür ederim. Ayrıca, en kötü ve en güzel anlarımda yanımda olarak bu tezin bitmesindeki en önemli kişilerden biri olan ve varlığını her zaman hissettiğim Emel YALÇIN'a teşekkürlerimi sunarım. Varlıklarıyla beni onurlandıran çok değerli dostlarımla tümüne ve ailemin ismini sayamadığım geri kalan üyelerine teşekkür ederim.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Yaşar Mert DEMİRAL

İÇİNDEKİLER

Sayfa

BAŞLIK SAYFASI	i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR	vi
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ	vii
İÇİNDEKİLER	viii
TABLolar DİZİNİ	xi
1.GİRİŞ	1
1.1. Problem	1
1.2. Amaç.....	1
1.3. Önem	2
1.4. Sınırlılıklar.....	2
2. ALANYAZIN	2
2.1.Türk Mutfak Kültürü	3
2.2. Türk Mutfağında Geçiş Dönemleri Ve Düğün Gelenekleri	13
2.2.1.Nişan	14
2.2.2. Kına gecesi.....	15
2.2.3.Düğün.....	16
2.2.4.Ölüm	17
2.2.5. Düğün ve özel gün yemekleri.....	17
2.3.Eskişehir Tarihi.....	19
2.4. Eskişehir Coğrafyası	20

2.5. Eskişehir İlçeleri.....	21
2.5.1. Alpu.....	22
2.5.2. Beylikova	22
2.5.3. Çifteler	22
2.5.4. Günyüzü	23
2.5.5. Han.....	23
2.5.6. İnönü.....	23
2.5.7. Mahmudiye	23
2.5.8. Mihalgazi	24
2.5.9. Mihalıççık.....	24
2.5.10. Odunpazarı	24
2.5.11. Sarıcakaya	25
2.5.12. Seyitgazi.....	25
2.5.13. Sivrihisar	25
2.5.14. Tepebaşı.....	25
2.6.Eskişehir’de Yaşayan Etnik Topluluklar	25
2.7. Eskişehir Yöresel Mutfak Kültürü	26
2.8. Eskişehir Mutfağında Geçiş Dönemleri	28
2.8.1. Doğum.....	28
2.8.2. Ölüm	28
2.8.3. Sünnet	29
2.8.4. Evlenme (kız isteme, nişan, kına, düğün)	29
3.YÖNTEM	33
3.1. Araştırma Modeli.....	33
3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	33
3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması.....	34
3.4. Verilerin Analizi.....	35

3.5.Verilerin Geçerlik ve Güvenirliği	35
4.BULGULAR.....	37
4.1.Katılımcıların Araştırmaya Konu Olacak Mekan Katılımları ile İlgili Bulgular ve Katılımcıların Demografik Özellikleri	37
4.2.Düğün Yemeği Yapanların Bu İş Yapma Sürelerinin Belirlenmesi ile İlgili Bulgular.....	39
4.3. Eskişehir'de Düğünlerde Yapılan Yemeklerin Belirlenmesi ile Alakalı Bulgular.....	41
4.4.Düğün Yemeklerinin Yapımında Kullanılan Malzemelerin Temin Yerleri ile Alakalı Bulgular	44
4.5.Düğün Yemeklerinin Yapımında Kullanılan Pişirme Gereçlerinin Belirlenmesi ile Alakalı Bulgular	47
4.6. Düğün Yemeği Yapımında Yardımcı Olan Kişiler ile Alakalı Bulgular	48
4.7.Yemek Tarifleri ile Alakalı Bulgular.....	49
4.8.Zaman İçerisinde Eskişehir'deki Düğün Yemeklerinin Değişimi ve Geçmişten Bu Yana Aynı Yemeklerin Yapılıp Yapılmadığı ile Alakalı Bulgular	50
4.9.Eskişehir'deki Düğün Yemeklerinin Değişiminin Başlangıç Dönemleri ile Alakalı Bulgular	53
4.10.Eskişehir'deki Düğün Yemeklerinin Değişim Sebepleri ile Alakalı Bulgular	55
5.SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER.....	57
5.1. Araştırmanın Sonuçları.....	57
5.2.Tartışma	61
5.3. Araştırmanın Önerileri.....	67
5.3.1. Araştırmacılara yönelik öneriler.....	67
5.3.2. Kültürel öneriler	67

EKLER

ÖZGEÇMİŞ

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Orta Asya Türk devletlerinin beslenmeleri	6
Tablo 2. Osmanlı mutfak kültürünün dönemsel olarak gelişimi.....	9
Tablo 3. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağının Özellikleri	10
Tablo 4. Türk Yemeklerinin Nitelikleri	11
Tablo 5. Türk Mutfağının Ana Özellikleri	12
Tablo 6. Geleneksel Halk Mutfağı / Yöresel Türk Mutfağı Özellikleri	12
Tablo 7. Türkiye’de düğünlerde yapılan yemek örnekleri	19
Tablo 8. Eskişehir’de Yaşayan Etnik Topluluklar.....	26
Tablo 9. Eskişehir’in Yöresel Yemekleri.....	27
Tablo 10. Eskişehir’in Düğün Yemekleri.....	31
Tablo 11. Araştırma soruları ve sorulma amaçları	36
Tablo 12. Katılımcıların araştırmaya konu olacak mekan katılımları ile ilgili bulgular ve katılımcıların demografik özellikleri	37
Tablo 13. Düğün yemeği yapanların bu işi yapma sürelerinin belirlenmesi ile ilgili bulgular	38
Tablo 14. Eskişehir’de düğünlerde yapılan yemeklerin belirlenmesi ile alakalı bulgular	40
Tablo 15. Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan malzemelerin temin yerleri ile alakalı bulgular	42
Tablo 16. Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan pişirme gereçlerinin belirlenmesi ile alakalı bulgular	44
Tablo 17. Düğünler esnasında düğün yemeği yapan kişiler ile alakalı bulgular	47

Tablo 18. Eskişehir'deki düğün yemeklerinin değişiminin başlangıç dönemleri ile alakalı bulgular	49
---	----

1.GİRİŞ

Her toplum, kendine özgü bir biçimde özel günleri kutlamaktadır. Özel günler kendi aralarında toplumdan topluma farklılık gösterebildiği gibi, bu özel günlerin kutlanış biçimleri de değişiklik göstermektedir. Düğünler de her toplumda farklı özelliklere sahiptir. Türkiye’de de eski zamanlardan beri düğünler yapılmakta olup Türk geleneklerinden birisi haline gelmiştir. Geçiş dönemleri denilen önemli zaman dilimlerinin içinde yer almakta olan Türk düğünleri, belli başlı ritüeller içermekte olup bu ritüeller yöreden yöreye, ilden ile, hatta ilçeden ilçeye bile değişiklik göstermektedir. Düğünlerin içerisinde yer alan ritüellerden birisi olan düğün yemekleri de tıpkı düğünlerin yapısı gibi mekanlar ve zaman değiştikçe değişiklik göstermektedir.

Eskişehir ilinde düğün yemeklerini ve düğün yemeklerinin değişim sürecini inceleyen bu çalışma, 4 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölüm, çalışma hakkında genel hatları ile ön bilgileri içeren giriş bölümünden; ikinci bölüm, veri elde etmek ve elde edilen verileri yorumlamak için seçilmiş konular hakkında literatür taramasından; üçüncü bölüm, çalışma esnasında tercih edilmiş yöntemlerden; dördüncü bölüm, elde edilmiş verilerden ortaya çıkartılan bulgulardan; beşinci bölüm ise literatür taramasından elde edilmiş sonuçların ve çalışma esnasında elde edilmiş bulguların yorumlanması, tartışılması ve sonuçlandırılmasından oluşmaktadır. Çalışmanın temelini oluşturan adımlar, alt başlıklar halinde verilmiştir.

1.1. Problem

Türkiye’de düğünlerde yemek yapma, eskiden beri süre gelen bir eylem olmuştur. Bu çalışma kapsamında Eskişehir’de yapılan düğün yemeklerinin tarihsel süreçte ne gibi değişikliklere uğradığı araştırılacaktır. İnsanların daha çok şehirlerde yaşadığı günümüzde, kültür kapsamına giren düğün yemeklerinin varlığını ve eski niteliklerini sürdürüp sürdüremediğinin ölçülmesi, Eskişehir ilinde yapılan bu çalışmanın problemini oluşturmaktadır.

1.2. Amaç

Araştırmada özel gün yemekleri kapsamında Eskişehir’de sunulan düğün yemeklerinin, bu düğün yemeklerine ait reçetelerin ve düğün yemeklerinin zaman içerisinde yaşadığı değişimin incelenerek ortaya konulması amaçlanmıştır.

1.3. Önem

Bu çalışmada Eskişehir ilinde yapılan düğün yemeklerinin tarihsel süreci incelenecek olup kültür kapsamında değerlendirilebilecek düğün yemeklerinin neler olduğunu ortaya çıkartmak, tarihsel süreç içerisinde Eskişehir'de yapılan düğün yemeklerinin hangi yıllar içerisinde ve nasıl değişimlere uğradığını incelemek, bu değişikliklerin sebebini ortaya çıkartmak hedeflenmiştir. Kültürel açıdan düğün yemeklerinin korunup korunmadığını ortaya çıkartarak bu kültürün korunmasına yönelik sonuç çıkarımları ve önerilerde bulunmak, bu çalışmanın önemini oluşturmaktadır.

1.4. Sınırlılıklar

Araştırma Eskişehir ilinde gerçekleştirildiği için bu ilde yapılan düğün yemekleri ile ilgili bilgileri içermektedir. Dolayısıyla bu şehir ile sınırlıdır. Ayrıca çalışmada Eskişehir'de imkanlar dahilinde ulaşılabilen düğün yemeği yapan kişilerden veriler toplanmıştır. Bundan ötürü sonuçlar, bu kişiler ile sınırlıdır. Araştırma kapsamında görüşme yapılan kişiler, uzun süreçler sonucu tespit edilmiş ve görüşme yapılacak kişiler spesifik özellikler taşıma zorunluluğunda olduğu için ilçe ve mahalle ayrımı yapılmaksızın ulaşılabilen tüm katılımcılar araştırmaya dahil edilmiştir. Veri toplanan kişiler içerisinde en eski dönemde yemek yapan kişi 1960'lı yıllarda yemek yapmıştır. Dolayısı ile araştırma, 1960'lı yıllardan itibaren geçerli olup bu tarihlerden öncesini kapsamamaktadır. Araştırma, Eskişehir'in tüm ilçelerini kapsamakta olup Günyüzü ilçesi haricinde tüm ilçelerdeki katılımcılarla görüşme yapılmıştır. Günyüzü ilçesine, gidilip katılımcı bulunmaya çalışılmasına rağmen, araştırmaya katkı yapabilecek nitelikte hiçbir katılımcı bulunamamış ve ilçe, bu sebeple araştırmaya dahil edilememiştir.

2. ALANYAZIN

Bu bölümde çalışma kapsamında yapılan alan yazın taramasına dayalı olarak öncelikle Türk mutfak kültürü hakkında genel bilgilere yer verilmiştir. Ardından Türkiye'de geçiş dönemleri anlatılıp Türkiye'de düğün gelenekleri hakkında bilgi verilmiştir. Çalışmanın konusu Eskişehir'de yapılan düğün yemeklerini içerdiği için bu yemeklerin yapımında etkili olabilen tarihi, coğrafi ve etnik unsurları açıklamak üzere Eskişehir'in tarihi, coğrafi özellikleri ve ilçeleri, Eskişehir'de yaşayan etnik topluluklar hakkında bilgi verilmiştir. Daha sonra bu değişkenler çerçevesinde şekillenmiş olan

Eskişehir mutfak kültürü aktarılıp özellikle geçiş dönemleri ve geçiş dönemlerinde sunulan yemekler hakkında detaylı bilgiler verilmiştir.

2.1.Türk Mutfak Kültürü

Türkiye, tarihsel ve coğrafi açıdan bulunduğu konum dolayısıyla bir çok farklı kültüre ev sahipliği yapmaktadır. Gerek etnik kökenleri, gerek dini inançları farklı olan bir çok topluluğun yaşadığı Türkiye'de farklı kültürlerin bir araya gelmesiyle oluşan zengin bir mutfak kültürü de ortaya çıkmıştır. Dünyanın yemek sistemleri ve çeşitleri bakımından başta gelen üç mutfağı arasında Çin ve Fransız mutfakları ile beraber Türk mutfağı da vardır (Arlı, 1981). Tarihsel geçmişi oldukça uzun olan Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler ve bu zenginlik, kendisini bol çeşitli yemeklerde göstermektedir (Ciğerim, 2001).

Türkiye’de yaşayan insanların tükettiği yiyecek ve içecekler, bu yiyecek ve içeceklerin korunması, hazırlanması, pişirilmesi; bu işlemler için gerekli olan araç-gereçlerin kullanımı, yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar Türk mutfağının oluşmasını sağlamaktadır (Durlu Özkaya, 2009). Tarihsel geçmişi oldukça uzun olan Türkler, mutfak konusunda zengin bir kültüre sahiptirler ve bu zenginlik, kendisini bol çeşitli yemeklerde göstermektedir (Ciğerim, 2001). Türkçe’de “mutfak” sözcüğü, “et pişirilen yer” anlamına Arapça “matbah” sözcüğünden gelmiştir (Tez, 2012). Mutfak sözcüğünün anlam kökeni bile Türk mutfağının temelinin ete dayandığına dair bir kanıt niteliğindedir. Tarihin başlangıcından beri Türklerin temel geçim kaynağı hayvancılık olmuş, bunun dışında hububatlar da Türk ekonomisinde önemli bir yer edinmiştir (Ögel, 1981). Et, göçebe kültürün kendini bariz bir şekilde gösterdiği Türk mutfağının büyük bir kısmını oluşturmaktadır. Türk mutfak kültürünün oluşumunda etkili olan unsurlar;

"1- Orta Asya göçebe kültürünün etkileri: Özellikle darı (buğday), et ve süt ürünlerinin kullanımına dayanmaktadır. Çin mutfağından da bazı öğeler taşır.

2- İran ve Arap etkisi: İslam dünyasının üyesi Osmanlılar, aynı coğrafyada olduklarından dolayı bu iki bölge ile birbirlerini etkilemişlerdir.

3- Yakın çevre kültürlerden etkilenme

4- Fetihlerin etkisi

5- Evlilikler: Farklı kültürden olan kişilerle yapılan evlilikler mutfak geleneklerini de etkilemiştir " (Bilgin, 2003).

Türk mutfak tarihi Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyet mutfağı olarak dönemden döneme büyüyerek günümüze kadar ulaşmıştır (Arlı ve Gümüş, 2015). Yukarıdaki tablo göz önünde bulundurulduğunda Türk mutfak kültürünün başlangıcı, göçebe hayat tarzına dayanmaktadır. Orta Asya göçebe insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı ile birlikte kullanılarak zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Güler, 2010). Türklerin kökeninin çok eskiye dayandığı bilinmekle beraber günümüze ulaşan yazılı belgeler çok kısıtlıdır ve Türk mutfak kültürüyle ilgili elle tutulur en eski bilgiler Orta Asya döneminden itibaren karşımıza çıkmaktadır. Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalıdır. Tüm bunlarla birlikte gelenek görenekler, din, göçler, ekonomik koşullar ve tarihsel süreçte diğer uygarlıklarla gerçekleştirilen etkileşimler Türk mutfağının şekillenip günümüzdeki haline gelene kadarki çerçevesini oluşturmuştur (Özdoğan ve Işık, 2008).

Orta Asya Türk mutfak kültürü, göçebe bir yaşam tarzı sürdüğü için tahmin edileceği üzere et ve hayvansal gıdalara dayanmaktadır. Sürekli bulundukları yerden göç eden Orta Asya Türk devletleri, yerleşik düzen almadıkları için fazla bir tarım yapma eğiliminde bulunmamış, hayvansal ürünleri en ince ayrıntısına kadar kullanmışlardır (Çetinkaya, 2018). Buna rağmen, Çin kaynakları başta olmak üzere bir çok kaynak incelendiğinde Orta Asya Türkleri, henüz İslamiyet'i kabul etmemiş olmalarına rağmen domuz eti yememiş, bizzat uzak durmuşlardır (Kılıç ve Albayrak, 2012). Orta Asya Türk mutfak kültürüne bakıldığında Hunlara dair bir çok bilgi ile karşılaşılacaktır. Besin maddelerini hayvanlar ve bitkiler olmak üzere iki temel kaynaktan sağlamakta olan Hunlarda hayvanlardan elde edilen besin maddeleri, bitkilerden elde edilen besin maddelerine göre çok büyük bir çoğunluk oluşturmaktaydı (Balaban, 2006). Hunlar koyun, koç, keçi, erkek, oğlak, at, deve, tavuk gibi kendi besledikleri hayvanlar ile beraber kuş, geyik, tavşan ve balık gibi av hayvanlarını et ihtiyaçlarını karşılamak için kullanmakla beraber eti yalnızca sade olarak tüketmez, aynı zamanda özel olarak ayırdıkları hayvanlarını sonbaharda kesip etini bazı baharatlarla karıştırarak kurutmakta ve pastırma yaparak ilkbaharda tüketirlerdi (Koca,

2016). Hunların önemli besin maddeleri arasında kurutulmuş gıdalar da yer almakta ve kış için saklamak amacıyla kurutulan süt ve peynirden elde edilen "kurut" sıkça tüketilmekteydi (Gömeç, 2006). Hayvansal ürünler kadar olmasa da yufka, ekmek ve kavut gibi yiyeceklerin yapımında kullanılan buğday, arpa, darı ve pirinç gibi tahıllar; patlıcan, fasulye, pancar, havuç, kabak ve şalgam gibi sebzeler; elma, şeftali, kayısı, erik ve üzüm gibi meyveler de Hun mutfak kültüründe yer almaktaydı (Kafesoğlu, 1988). Arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkan Hun eşyaları, Hunların kızartma, kavurma, güneşte pişirme, haşlama gibi yiyecek hazırlama yöntemleri kullandığını göstermektedir (Sarıtış, 2010). Yine Sarıtış'a (2010) göre Hunlar, yemek hazırlamakta ve tüketmekte kullanmak üzere çoğunluk olarak toprak kaplar kullanmakla beraber taş, porselen ve bronzdan yapılmış kaplar da kullanmışlardır.

Varlığını Orta Asya'da sürdürmüş bir diğer Türk devleti olan Göktürklerde de temel geçim kaynağı hayvansal gıdalar olmuştur. Tıpkı Hunlarda olduğu gibi Göktürklerde de et ihtiyaçları kuzu, koyun, koç, keçi, erkeç, oğlak, at, deve, tavuk gibi kendi besledikleri hayvanlar ve kuş, geyik, tavşan, balık gibi av hayvanlarından temin edilmekteydi (Koca, 2002). Göktürklerin de Hunlar gibi eti yalın haliyle kullanmakla beraber, pastırma ve sucuk yapımında da kullandıkları bilinmektedir (Vural, 2016). Göktürklerin sık tükettikleri yiyeceklere bakıldığında Udıtma, sogut, süzme(peynir ve yoğurt türleri), konak (kaymak), tutmaç, pekmez, türmek (köfte çeşidi), büken (karpuz), kagun (kavun), çakşak, kak (meyve kurusu), batmul (karabiber), kuçkındı(soğan), yügür (darı), kömeç, búskeç (çörek), sinçü (pide) gibi yiyecekler ile karşılaşılmaktadır (Gömeç, 2006).

Bir diğer Orta Asya Türk devleti olan Uygurlara bakıldığında, et yemeyi yasaklayan Budizm dinini seçtiklerinde bile et yemeye devam etmiş; hatta bu yüzden Uygurlara yeryüzünde ilk ve son olarak et yiyen yaylacı Budistler denmiştir. Uygurların hayvansal ürünlere olan düşkünlükleri, Maniheizm dinini seçmelerinden sonra azalmış ve et,süt, tereyağı Böğü Kağan tarafından yasaklanmıştır (Ögel, 1988). Bu durum, Uygur Kitabeleri'nde bile daha önceden et yiyen toplumun artık pirinç yiyeceği şeklinde anlatılmıştır (Demirgöl, 2018). Daha sonradan yerleşik hayat tarzını benimseyen Uygurlar, bitkisel ürünleri en çok kullanan Orta Asya Türk Devletlerinden biri olmuş, baklagil üretimi, şarap gibi bir çok konuda kendilerini geliştirmişlerdir (Talas, 2005).

Demirgöl (2018), Orta Asya Türk devletlerinin beslenmesini şu şekilde tablo haline getirmiştir:

Tablo 1. Orta Asya Türk devletlerinin beslenmeleri (Demirgöl, 2018)

Yiyecek-İçecek Türü	Yiyecek ve İçecekler
Et ve Et Ürünleri	• Koyun ve at eti (Aksoy, 1998; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Tavşan ve geyik eti (Ögel, 1991; Talas, 2005; Roux, 2007; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Konserve et, kavurma et ve sakatatlar (Baysal, 2002; Erdoğan Aracı, 2016) • Pastırma ve sucuk (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012)
Süt ve Süt Ürünleri	• Kısırak sütü, yoğurt, ayran, çökelek ve tereyağı (Cığirim, 2001; Güler, 2010) • Kefir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013) • Keş (Güler, 2010) • Kurut (Yılmaz, 2002; Güler, 2010) • Tarhana (Belge, 2016)
Tahıl ve Baklagiller	• Arpa, buğday, yulaf ve darı (Ögel, 1991; Talas, 2005) • Bulgur, yarma ve keşkek (Eröz, 1997; Bedirhan, 2009; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Erişte (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Mantı (Algar, 1991; Güldemir, 2014; Belge, 2016) • Mercimek (Güler, 2010) • Bezelye, bakla, kışniş (Öcal, 1985; Talas, 2005)
Ekmekler	• Somun, bazlama ve yufka (Eröz, 1977; Baysal, 1993; Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012)
Çorbalar	• Topık süngük (paça çorbası) (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Tarhana çorbası, yoğurtlu çorba, mercimek çorbası, un çorbası (Güler, 2010) • Umac (oğmaç) çorbası (Ögel, 1991; Kılıç ve Albayrak, 2012)
Alkolsüz İçecekler	• Io (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Boza (Argilli, 2005; Güler, 2010)
Alkollü İçecekler	• Kımız (Baysal, 1993; Güler, 2010) • Begni (Kafesoğlu, 1993; Talas, 2005) • Tarasun (Gökalp, 1976; Kılıç ve Albayrak, 2012) • Medus ve camum (Bedirhan, 2009; Güler, 2010; Kılıç ve Albayrak, 2012)
Meyveler	• Üzüm ve karpuz (Öcal, 1985; Talas, 2005) • Kiraz ve kayısı (Kafesoğlu, 1992; Kılıç ve Albayrak, 2012)

Göçebe yaşam tarzını benimsemiş olan Selçuklular yarı göçebe olarak Anadolu'ya gelmiş, ziraata ve tarıma oldukça elverişli olan bu topraklarda zamanla yerleşik hayata geçerek kendilerinden önceki toplulukların tecrübelerinden de faydalanarak tarımla daha fazla ilgilenmeye başlamışlardır. Ancak Anadolu Selçuklularından günümüze mutfaklarıyla ilgili çok sınırlı bilgi ulaşmıştır (Şahin, 2008: 45). Selçuklu mutfağında İslamiyet'in etkisiyle beraber, geleneksel gıda maddelerinin kullanılması ve israftan kaçınılması sebebi ile oluşan sadelik göze çarpmaktadır

(Gürsoy, 2004: 94-112). Bununla birlikte, yerleşik hayatı benimseyen Selçuklular, bu zamana kadar göç ettikleri yerlerdeki toplulukların yemek kültürlerinden etkilenmiş, tüm bu birikimin üzerine yerleşik hayatın avantajları da eklenince Türk yemek kültürü Selçuklu döneminde Türk mutfak kültürü çok zenginleşmiştir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Selçuklularda tahıl olarak buğday, arpa, yulaf, çavdar, pirinç ve darı gibi ürünlerin üretimi yapılmakta, elde edilen bu hububatlar ekmek, yufka, pilav, çörek, börek, lavaş gibi gıdaların yapımında kullanılmakta ve tahılların yanı sıra mercimek, kabak, biber, patlıcan, havuç, kereviz, pırasa ve salatalık gibi sebzeler yetiştirilerek tirit, borani, hutab/hotab gibi sarımsak, tuz ve nane ile tatlandırılan yemeklerin yapımında kullanılmaktaydı (Şahin, 2008: 38). Kaşgarlı Mahmut'un eseri Divan-ü Lugati't - Türk'te Selçukluların etli yemekler dışında tutmaç, yufka, çörek, katmer, ekmek, helva, kırmızı ve ayran gibi gıdalar tükettikleri görülmektedir (Gürsoy, 2004: 89). Selçuklularda yapılan en meşhur yemekler ise; tutmaç (buğday unu ve et ile yapılır), kalye (patlıcan, kabak ve kıyma ile yapılan sebze yemeği), tirit (et suyuna doğranmış ekmek aşı), pilav, çorbalar (en önemlisi tarhana), kebaplar (şiş kebab), yahni, kelle-paça, borani (ıspanak ve pirinç ile yapılır), bulamaç (un, şeker ve yağ ile pişirilir), herise (keşkek), pastırma, balık ve av yemekleri olarak sıralanabilmektedir (Kızıldemir, vd., 2014).

Osmanlı mutfağı denilince yemek sanatı, yemek kültürü, sofraya zenginliği ve yemek çeşitliliği akla gelmektedir (Haydaroğlu, 2003). Osmanlı saray mutfağı sürekli yenilik arayan, çok zengin ve lezzetli yiyecekler içeren bir mutfaktır. Bunun sebebi ise, Osmanlı'da padişah ve çevresinin bir sofraya etrafında toplanıp eğlenmeyi sosyal bir aktivite haline getirmesidir. Ayrıca Osmanlı aile yapısı beslenmeyi güçlenmenin bir unsuru olarak gördükleri için yiyecek ve içeceklerle değişik bir fonksiyon kazandırmıştır. (Toygar, 1981) . Osmanlı İmparatorluğu, bir çok millete ev sahipliği yapan geniş bir devlettir. İçerisinde bulunan milletlerin kültürleri harmanlandığında ortaya çok kapsamlı bir kültür birikimi çıkmaktadır. Kültürün içerisinde bulunan öğelerden olan mutfak kültürü de bu doğrultuda çok geniş bir yelpaze çerçevesinde değerlendirilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu, çok geniş bir coğrafyada varlığını sürdürdüğü için gıda maddeleri de çok fazlaydı. Mısır'ın çöl ikliminde üretilen gıda maddelerine ulaşım imkanı bulunduğu gibi Akdeniz Bölgesi'nin ılıman ikliminde yetişen gıda ürünleri de Osmanlı mutfağında yerini bulmaktaydı.

Osmanlı mutfağının oluşumunda, Orta Asya'daki et ve süt ürünlerine dayalı mutfak, Arap ve İran kültürlerinin etkisi, Anadolu'da yetişen ürünler ve bu toprakta yaşayan yerli kültürlerin etkisi (Roma ve Bizans gibi) ve İslam kültürünün etkisi büyük rol oynamaktadır (Bilgin, 2008). Osmanlı yemek kültürü, insanların sosyal statüsüne göre değişmekte, saraydaki yemek kültürü ile halkın yemek kültürü farklılıklar göstermektedir.

Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır (Güler, 2008). Osmanlı saray mutfağı, birbirine benzer gıda ürünlerinden oluşan tek tip yemeklerden ziyade hayvansal gıdalar, sebzeler, meyveler, tahıllar gibi farklı gıda ürünlerinin dengeli bir şekilde çokça kullanılmasından oluşan çok zengin bir mutfaktır (Güldemir, 2016). Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da halk mutfağı da çeşitleri ve lezzetleri bakımından zengindir. Bu zenginliğin bir sebebi de gelen misafirlere sunulan yemekleri beğendirme hevesi ile harcanan çabadır (Güler, 2010). Osmanlı'da yemeklerde daha çok koyun ve kuzu eti tüketilirken, sığır eti pastırma yapımında kullanılmakta iken eşek, katır ve at eti yasaktı (Tez, 2012: 60).

Osmanlı yemek kültürünü incelemek için İstanbul'a gelen Yunan kraliyet aşçısı Friedrich Unger, 1838'de yayınladığı Doğuda Tatlıcılık adlı eserinde Türk yemek listesi adı altında 23 yemekten oluşan bir menü sunmuştur (Gürsoy, 2004):

"1)Acem Pilavı

2)Kuzu Kebabı

3)Elmasiye

4)Etli börek yanında salata, havyar, kabuksuz badem, turp, zeytinli salata

5)Sütlü Ekmek

6)Dolma

7)Enginar Yahnisi

8)Yaprak Sarma

9)Baklava

10)Yumurta Dolması

- 11)Peynirli Börek
- 12)Sütten pişirilerek üzerine tereyağı dökülen tavuk göğsü
- 13)Elma Kompostosu
- 14)Süzme Aşure
- 15)Tandır Kebabı
- 16)Tencere Kebabı (tencere ya da tavada kızartılan tavuk)
- 17)Sütlü Aş (süt, pirinç, şekerden yapılırdı)
- 18)Dudu Dolması (pirinç, yumurta ve tereyağı ile yapılırdı)
- 19)Terbiyeli Çorba (içine yumurta ve limon konulan etli çorba)
- 20)Elma Dolması (elmaların içi etle doldurulur, karanfil ile kokulandırılır)
- 21)Pilav Peltesi
- 22)Kayısı Hoşafı
- 23)Çeşitli Şerbet ve Tatlılar"

Osmanlı mutfağının gelişimi, Gürsoy'un (2004) ve Samancı'nın (2008) çıkarımlarından derlenerek Tablo 2'de gösterilmiştir.

Tablo 2. *Osmanlı mutfak kültürünün dönemsel olarak gelişimi*

14. - 15. yy.	İstanbul'un fethi sonrası deniz ürünleri ve sebzeler gelene kadar Selçuklu ve Beylikler dönemi sadeliği ve israftan kaçma amaçlı kısıtlılık vardı ve bu dönemde İran yemeklerinin çoğunlukta olduğu görülmektedir.
16. - 17. yy.	Osmanlı Devleti çok genişlemiş ve bu durum mutfağa da yansımıştır. Trakya, Kırım, Bursa, Balıkesir, İzmir ve Manisa'dan tahıl ürünleri; Mısır ve Filibe(Bulgaristan)'den pirinç, Bursa gibi İstanbul'a yakın şehirlerden ise sebze ve meyve tedarik edilmiştir.
18. yy.	Gerileme dönemine giren Osmanlı İmparatorluğu mutfağı dönemin aksine en zirve noktaya ulaşmıştır.
19. yy.	19. yüzyılın ikinci yarısından sonra yabancı konuklar ağırlanırken uygulanan alafranga mutfak zaman içinde İstanbul seçkin mutfağını etkilemiştir. Yabancı konuklar için hazırlanan Fransız yemeklerinden bazıları Osmanlı mutfağına eklenerek alafranga yemekler olarak yemek kitaplarına girmiş ve bazıları da zamanla alaturka ve alafranga özellikler taşıyan yeni yemeklerin oluşumuna sebep olmuştur.

Cumhuriyet dönemi mutfağını, İstanbul mutfağı ve Anadolu mutfağı olarak ele almak yerinde olacaktır (Kızıldemir, vd., 2014). İstanbul mutfağının temel özellikleri olarak, sofraya gelen yemekler hem doyurucu hem de hafiftir, ayrıca göz zevkine de

hitap eder. Büyük bir ticari merkez olmasından dolayı İstanbul'da çok çeşitli gıda ürünleri bulunmaktadır (Ünsal, 2011). Cumhuriyet dönemi mutfak kültürünün özellikleri Tablo 3'te verilmiştir.

Tablo 3. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağının Özellikleri

1- Genel olarak tarım ve hayvansal ürünlere dayanır.
2- Her bölge/yöre kendine has yemek çeşitliliğine ve kültüre sahiptir.
3- Bu dönemde yemek kültürü sosyal yapıya göre de farklılıklar gösterebilir.
4- Özel günler ve tören gibi yemek organizasyonlarında yemekler değişiklikler gösterebilir.
5- Cumhuriyet dönemindeki yemek çeşitliliğini gelenekler, görenekler ve dini inançlar etkilemektedir.
6- Cumhuriyet dönemi Türk mutfağında yemek alışkanlıkları önemli bir yere sahiptir.
7- Ekmek tüketimi öncelerden fazla olmasına rağmen günden güne tüketiminin azaldığı söylenebilir.
8- Tereyağı, iç yağı, kuyruk yağının yerini genel olarak zeytinyağı ve ayçiçek yağları almış olup önemli miktarda tüketilmektedir.
9- Yemek çeşitliliği fazla olmasına rağmen hamur işleri tüketim olarak başta gelir.
10- Pirinç kadar bulgurun tüketimi de fazladır.
11- Yoğurtun önemi fazladır.
12- Çeşitli kebablar olmasının yanı sıra sulu et yemekleri de mevcuttur.
13- Soğan yemeklerin hazırlanmasında önemli yere sahip olduğu gibi aynı zamanda salata çeşitlerinde de kullanılmaktadır.
14- Sebze çeşitliliği olmasına rağmen, yemek hazırlanmasında etle birlikte soğan, salça veya domates kullanıldığı görülmektedir.
15- Yemeklerde baharat, maydanoz, dereotu ve nane gibi ürünler kullanımı yaygındır.
16- Eski Türk mutfağında yemeklerin süslenmesi önemli değilken bu dönemde yemek/tabak süsleme yaygınlaşmaya başlamıştır.
17- 10-15 yıl öncesinde sos kullanımı fazla olmamasına rağmen yine bu dönemde soslar yaygınlaşmaya başladığı görülmektedir.
18- Tatlılarda tatlandırıcı olarak genellikle şeker ve türevleri kullanılmaktadır.
19- Eski Türk mutfağında tüm aile fertlerinin birlikte yeme alışkanlığı bu dönemde biraz daha azalmıştır.
20- Son yıllarda gıda sanayinin gelişmesi neticesinde dondurulmuş besinler, yarı ve tam hazır besinler de mutfaklarda yerini aldığı gözlemlenmektedir.

Cumhuriyeti Dönemi yemekleri, Anadolu'da daha önce yaşamış tüm topluluk ve devletlerin mutfak kültürlerinin harmanlanması ve etkileşimi ile oluşan yemeklerdir (Akın, vd., 2015). Genel olarak Türk yemeklerinin nitelikleri Tablo 4'te özet şeklinde verilmiştir (Tezcan, 1981):

Tablo 4. Türk Yemeklerinin Nitelikleri

1- Göçebelik ve tarımsal ekonomik yapı, Türk yemeklerini etkilemiştir.
2- Yemekler ülkemizin coğrafi bölgelerine göre çeşitlilik göstermektedir.
3- Ailelerin sosyo-ekonomik düzeylerine göre yemeklerde genellikle bir farklılaşma görülür.
4- Yemek çeşitleri bakımından başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme söz konusudur.
5- Dinsel yapımız ve normlarımız, değerlerimiz mutfağımızı etkilemiştir.
6- Beslenme alışkanlıklarında bir ölçüde cinsel farklılaşma da görülür.

Türk mutfağında kullanılan araçlar yapıldıkları maddeye göre ele alınabilmektedir. Tahtadan yapılanlar; hamur tahtası, oklava, merdane, sofraltı, tahta kaşıklar. Bakırdan yapılanlar; siniler, taslar, su maşrapaları, tepsiler, kepeçler, tencereler, tavalar, süzgeçler, satırlar, sefer tasları, sahanlar, süt bakraçları. Pirinçten yapılanlar; havan, kahve değirmeni vb. Toprakdan yapılanlar; güveçler, testiler, küpler, taslar vb. Porselenler; yemek takımları, kahve takımları vb. Camlar; su takımları, şerbet takımları, çay takımları, tatlı takımları vb. Diğerleri; çeşitli tatlı kalıpları, sirkelik, tuzluk, kebab şişleri, taş ve demir havanlar vb. (Halıcı, 2009: 29).

Türkiye'nin farklı yörelerinde yüzlerce çeşit yemek yapılmakta ve bu yemeklerin de çok çeşitli pişirme teknikleri bulunmaktadır. Bu durum Türklerdeki kültür zenginliğinin bir göstergesi ve sonucudur (Arlı, 1981). Türk Mutfağı'nda pişirme yöntemleri kendi içlerinde de bölümlere ayrılabilen dört temel başlık altında incelenebilir. Bunlar;

- 1-Suda pişirme; haşlamalar, su buharında pişirme
- 2-Yağda kızartma; tavalar (az yağda), derin kızartma (çok yağda)
- 3- Kuru hararetle; fırında, sacda, közleme ve ızgara
- 4- Yağ ve su karışımı; yahni, bastı, oturtma vb. (Halıcı, 2009: 36).

Türk mutfak kültürü, M.Ö 200'lü yıllardan 21.yy'a kadar uzanıp, Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerin etkisi ile şekillenerek günümüze kadar ulaşmıştır. Her kültürün kendine has özellikleri olduğu gibi, Türk mutfak kültürünün de kendine has bir takım özellikleri bulunmaktadır. Köklü bir tarihe dayanan bu kültürün özellikleri, Tablo 5'te listelenmiştir.

Tablo 5. Türk Mutfağının Ana Özellikleri (Arlı, 1981)

1- Türk beslenmesinde ana yiyecek maddesi ekmektir.
2- Türk mutfağında yemek çeşitleri çok olup bunlardan hamur işleri başta gelir.
3- Çok tanınmış çeşitler kebablar olmakla birlikte et yemeklerinden yahni denen sulu çeşitler çoğunluktadır.
4- Pek çok sebze çeşidi vardır. Sebzelerin etle birlikte soğanlı, domatesli ya da salçalı pişirilmesi yaygındır.
5- Çoğunlukla yemeklere konan soğan, kıyma, et, salça ve hatta sebzeler su konmadan önce yağda kavrulur.
6- Sebzeler suda haşlanıp etin yanında garnitür olarak pek kullanılmaz.
7- Soğan hemen hemen bütün yemeklerin baş malzemesidir. Yağda kavrulup yemeklere katıldığı gibi çiğ olarak da pek çok salatanın malzemesi arasında yer alır.
8- Kendi kendine yetişen ot, mantar ve köklerden özellikle kırsal yörelerde geniş ölçüde yararlanılır.
9- Türk mutfağında yağa çok önem verilir. Sütten elde edilen yağlarla iç ya da kuyruk yağı hemen her yörede kullanılır.
10- Zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında görülür.
11- Köftelerde, sebze yemeklerinde ve çorbalarda bulgurun yeri önemlidir.
12- Türk mutfağında yemeklerin meyve ya da meyve kurusuyla tatlandırıldığına, çoğu kez bu meyvelerin yağla pişirilip yemek olarak tüketildiğine tanık olunur.
13- Yemeklerde genellikle çok miktarda baharat kullanılır. Ancak baharat çeşitlerinin sayısı azdır. En çok kullanılan baharat kırmızı biberdir. Sebzelerden sivri biber yeşil, kırmızı, taze ve kuru halde acılık kazandırmak amacıyla yemeklere katılmaktadır.
14- Maydanoz, dereotu gibi besin değeri yüksek olan otlar da pek çok yemekte kullanılır. Salata, çorba ve yemeklerde yaş ve kuru nane tüketilir.
15- Yoğurdun Türk sofrasındaki yeri çok önemlidir. Yemeklerin çoğu üzerine sarımsaklı ya da sade yoğurt dökülerek tüketilmektedir.
16- Türk yemeklerinin çoğunda lezzetli olmalarına güvenilerek görünüş üzerinde pek durulmaz. Başka bir deyişle süslemeye değer verilmez.
17- Hem garnitür olarak hem de lezzet vermek amacıyla sofrada sonradan sos sevisi yoktur. En yaygın sos, pişirirken kullanılan, yağda kavrulmuş domatestir.
18- Yemeklerin az tuzlu pişirilmesi söz konusu değildir.
19- Tatlılarda tatlandırıcı olarak pekmez de kullanılır.

Tablo 5’te çoğunlukla şehirlerde benimsenmiş genel özellikler verilmiş olmakla birlikte, kırsal yerlerde yöresel özellikler de ortaya çıkmaktadır. Bu yöresel halk mutfağının özellikleri ise Tablo 6’daki gibi sıralanabilir.

Tablo 6. Geleneksel Halk Mutfacı / Yöresel Türk Mutfacı Özellikleri (Toygar, 1981)

1- Yemek çeşidi çok fazla olup, bunlardan hamurlu yemekler çoğunluktadır.
2- Et, sade olarak kullanılması yanında çoğunlukla bulgur, pirinç, sebze ile karışarak çeşitli yemekleri meydana getirmektedir.
3- Özellikle bahar ve yaz aylarında kırlarda kendi biten ot ve köklerden mevsimine göre geniş ölçüde faydalanılmaktadır.
4- Bulgur yurdumuzun hemen her yerinde çeşitli yemeklerde en çok kullanılan malzeme olarak karşımıza çıkmakta, Karadeniz bölgesi illerinde bulgurun yerini mısırın aldığı görülmektedir.
5- Kış yemeklerinde sebze ve meyve kurutmaları yaygın bir şekilde kullanılmaktadır.
6- Lezzet, besleyicilik kadar “doymak” da önemli bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır.

2.2. Türk Mutfağında Geçiş Dönemleri ve Düğün Gelenekleri

Özel günler genelde bireye ve aileye özgü olanlar ve toplumsal yaşamla ilgili olanlar olarak ikiye ayrılmaktadır. Aileye özgü olan özel günler; doğum, söz kesimi, nişan ve düğün, sünnet, diş çıkarma, ölüm ve bir arzunun yerine getirilmesi için adanan adaklardır. Toplumsal özel günler ise; dini bayramlar, Hıdırellez ve Kandillerdir (Baysal, 1993: 81).

Yüzyılların birikimini ve çeşitliliğini taşıyan yemek kültürü sadece karın doyurmak değil, aynı zamanda törenlerin, eğlencelerin, festivallerin, dini merasimlerin, düğünlerin, ölümlerin ve pek çok toplumsal olayın vazgeçilmez öğelerinden birisi olmuştur (Sezgin ve Onur, 2017). Özel günlerde verilen yemekler, Türklerin İslâmiyeti kabul etmeden önceki dönemlerden bu zamana kadar yaşattıkları ve geleneksel bir biçimde devam ettirerek, toplu halde yedikleri yemeklerdir (Çelik, 2010). Ziyafet sofralarının ilki Orhun Yazıtları'nda görülen “yug” adı verilen ölü aşısıdır. On birinci yüzyılda ise bayramlarda veya Hanların düğünlerinde “Kenç Liyu” adını alan otuz arşın yüksekliğinde ve minare biçiminde, halk tarafından yağma edilmesi için bir sofraya hazırlandığı görülür (Halıcı, 1989: 24). Toplu olarak yemek yeme geleneği günümüzde hala devam etmektedir. Toplu olarak yenilen yemeklerde, yemek yeme ve ziyafet verme, misafir ağırlama ve komşuluk ilişkisi iç içe geçmiş durumdadır. Bu sebeple de özel gün yemekleri analiz edildiğinde, bir bölgenin kültürüne dair önemli bilgiler bulmak mümkündür (Çelik, 2010).

Türk toplumunun geçmişinden günümüze kadar yapmaya devam ettiği eğlencelerden en önemli ve kapsamlı olanı ise düğün törenleridir (Yılar, 2011). Türk halkı için düğün kavramı, kuralları toplum tarafından belirlenerek kesinleştirilmiş kutsal bir törendir (Sezgin ve Onur, 2017). Düğün törenlerinde yemek verme geleneği Anadolu'nun hemen hemen her yöresinde halen görülen bir gelenektir (Berber, 2009). Genel olarak düğünlerde; yüksük veya düğün çorbası gibi çorbalarla başlayan yemek, keşkek, nohutlu pilav, etli biber dolması, etli nohut, tavuklu pirinç pilav ve cacık gibi yemeklerin ikramı ile devam etmekte, yemek sonunda evde hazırlanan baklava, un veya irmik helvası gibi tatlılarla son bulmaktadır (Sezgin ve Onur, 2017). Genel olarak bu yemekler tercih edilmesine rağmen coğrafi bölgelere, şehirlere ve hatta ilçelere kadar verilen düğün yemekleri ve yapıları değişebilmektedir. Örneğin;

Gaziantep’te düğünlerde özellikle lebeniye (düğün çorbası), lahmacun, doğrama, kabaklama, taze fasulye ve dolma yapılmaktadır (Özçörekçi Göl, 2003: 663).

Elazığ’da düğün günleri kazanlarla yemek yapılır. Bu yemekler; kavurma, pilav, dolma, su böreği, zerde vb. yiyeceklerdir (Şenocak, 2002).

Mengen halk mutfağında, genelde nişan, düğün ve ölü yemekleri için değişmeyen bir menü vardır. Çorba (toygarlı, keşkek ya da mercimek), et kavurma (tas kebabı ya da etli patates), pilav (sade tereyağlı, şehriyeli ya da iç pilav), sebze yemeği (mevsimine göre taze fasulye, patlıcan ya da kurutulmuş bamya), börek, salata, hoşaf, tatlı (nişan ve düğün için baklava, ölü için helva ya da lokma) (Çelik, 2010).

Eski İstanbul’da nişan, nikah ve düğünlerde şerbet, kahve ve lokum ikramları yapılırdı. Düğün hamamlarında şerbet, varlığa göre de yemek ikram edilebilirdi. Düğünler yemekli olurdu. Gelin ve damat bu yemeklerden yerdi ve ayrıca odalarına da bir tepsi yemek konulurdu. Ertesi gün “Paça Günü” merasimi yapılırdı (Halıcı, 2009: 34).

Söz kesme, nişan ve düğünlerde yemeklerin yanında tatlı ikram etmek önemlidir. Tatlı yemenin evliliği etkileyerek her şeyin yolunda gitmesini sağlayacağına inanılır (Akçiçek, 2003: 974).

2.2.1.Nişan

Nişan ve yüzük takma geleneği, eski dönemlerden beri uygulanan bir gelenektir. Eski Türklerde evlenmeyi düşünen çiftlerin, birbirlerine yüzük takarak ve mendil vererek nişanlı sayıldığı bilinmektedir (İnan, 2000: 166). Evlenmek isteyen kişilerin, seçtikleri kızın açık başına mendil bıraktıkları, kız bu mendili kabul ederse rızalık nişanı sayıldığı açıklanmaktadır (İnan, 1998: 348-349). Ayrıca nişan törenlerinde karşılaşılan yüzük takma olayının kökenin, eski Türklerdeki şaman anlayışına dayandığı düşünülmektedir. Hz. Peygamber’in evlenecek kişilere, geline en azından demirden bir yüzük takma önerisi ise halkın gözünde kabul görmüş ve bu durum ile törene büyük dini önem atfedilmiştir (İnan, 2000: 183).

Dede Korkut Hikâyelerinde “küçük düğün” olarak geçen nişan, evlenme için bir söz anlamı taşımaktadır. Bu durum, Türk Medeni Kanunu’nun 118. maddesinde yer alan; nişanlanmanın gayesini ortaya koyan “Nişanlanma, evlenme vaadiyle olur” maddesi ile de desteklenir niteliktedir. (Erişim tarihi 19.08.2019)

Evlenme sürecinde nişan, söz kesiminin akabinde gerçekleştirilen ritüeldir. Söz kesimiyle birlikte tarafların anlaşmasının sağlanmasından sonra evlilik yolundaki kapsamlı ilk adım olan nişan, evliliğin ya da kız ve erkeğin birlikteliklerinin nişanı olarak, evlilik kurumunun adımlarından biridir. Düğün öncesi sürecin son adımı olan nişanlanma sürecinin bozulması “yüzük atma” yoluyla gerçekleşmektedir.

Nişanlılık süresinin kesin bir kuralı yoktur. Bu süre, daha çok iki tarafın aldığı kararlara bağlı olarak şekillenmektedir. Kimi özel durumlarda (askerlik, eğitim, gurbetten dönüş, hastalık, ölüm vb.) süre uzatılabilir. Sürenin uzatılmasında ya da kısaltılmasında her iki tarafın hazırlanması ve kimi ekonomik etkenler de rol oynamaktadır. Kentlerde nişanlıların birlikte çıkmaları, gezmeleri olağan karşılanırken, geleneksel kesimde nişanlıların birbirlerini görmeleri, konuşmaları ve bir arada bulunmaları çoğu zaman aile üyelerinin izinleri ya da yanlarında bulunmalarıyla olabilmektedir (Örnek, 1995: 194).

Tarafların örf ve âdetlerine, anlaşmalarına, yaşadıkları bölgeye ve aile yapılarına göre nişan törenleri farklılık göstermektedir. Genellikle yakın çevrenin davet edildiği ve ev içerisinde yemeklerin sunulduğu, aile büyüklerinden birinin de yüzük taktığı organizasyon olarak ele alınabilmektedir. Bunun yanında daha kapsamlı bir organizasyon olarak nişan törenleri mevlitle ya da çalgılı da olabilmektedir. Köy meydanlarında yapılan nişan eğlencelerinde ise kız tarafı tüm davetlilere yemek vermektedir (Altun, 2004: 257).

2.2.2. Kına gecesi

Kına yakma geleneği hem İslamiyet’le hem de eski Türk inancıyla yakından alakalıdır. Rivayete göre, Hz. Muhammet’in serçe parmağına kına yaktığı söylenmektedir (Şimşek 2003: 24). Türk halk kültüründe kına yakılan gelinin, damada; koçun, Allah’a; asker, orduya adanmış olmasını simgelemektedir (Kalafat 2001: 27). Kına gecesi geleneği, esas düğün kutlamasından önce, tarafların ayrı ayrı yaptıkları eğlence biçimidir. Erkek evinden gelen kınanın, kız evinde gelinin arkadaşlarıyla beraber yakılması eylemidir. Aynı zamanda kız evinde hazırlanan kına, sağdıç tarafından damadın eline yakılmaktadır.

Kına gününde önce yıkanma ya da hamam geleneği kına yakma geleneği gibi kötülüklerden korunma düşüncesi ile ortaya çıkmıştır. Anadolu düğünlerinde nikâhın

akabinde de yıkanma işlemi gerçekleştirilir. Bu işlem arınma işlemidir. İslam'ın gereği olarak dini törenlerden önce yıkanma işlemiyle aynı amacı taşımaktadır (Koşay, 1944: 76). Kına yakılırken gelin ve damadın avucuna konan para, kısmet amaçlıdır ve ömür boyu kötülüklerden koruyacağına inanılır. Kına yakılırken gelinin başına al yazma örtülmesi, kötülük ve nazardan korumak amaçlıdır (Artun 2005: 160).

Kına gecesinde türküler, maniler eşliğinde genellikle kızın ve annesinin ağlaması sağlanmaktadır. Gelini konu alan bir gelenek de “baş övme”, “gelin övme” olarak adlandırılan tek nikâhlı ve mutlu evliliğe sahip bir kadın tarafından geline türküler söylemektedir (Örnek, 2014: 270). Bu süreçte gelinin ağlaması beklenmektedir. Kına gecesinde söylenen türküler de gelinin duygusallaşmasını sağlayan içeriğe sahiptir. Kına gecesi hüznün yoğun yaşandığı bir gündür. Kızın evden ayrılışı, büyüdüğü eve ve ailesine karşı son vedalaşmasıdır. Bunun yanında gelinin gözyaşların bereketi artıracığı düşüncesinin de bu noktada etkili olduğu düşünülmektedir.

Köylerde kızın evli ya da bekâr arkadaşlarına kız evinde “kına yemeği” verilmekte, yemekten sonra eğlence başlamaktadır. Kına gecesine özgü eğlenceler yapılmakta, oyunlar oynanmakta, şarkılar türküler söylenmekte ve kızın ellerine kına yakılmaktadır. Baba evinden ayrılmasının verdiği hüznle kız ve annesi ağlamakta, kızın ağlaması ve ağlatılması bir gelenek olarak günümüzde de yaşamaktadır (Tezcan, 1998: 222).

2.2.3.Düğün

Bireylerin hayatında yeni bir başlangıç olarak görülen evlilik, bir erkek ve bir kadının bir araya gelerek kendilerine yeni bir hayat kurma işlemidir. Kız ve erkeğin baba ocağından ayrılarak yeni bir evde aile meydana getirmesiyle sonuçlanmaktadır. Evlilik süreci, Türklerde mitolojik olarak da etkinlik göstermektedir. Erkek ve kız ailelerinin evleri birer ocak olarak görülmekte ve evlilik sonrasında yeni bir ocak meydana gelmektedir (Ergun, 2010: 275).

Evlilik için tören düzenlemek ise, çok eski dönemlere dayanmaktadır. Orhun Yazıtları'nda evlilik merasiminin bulunduğu görülmektedir. Eski Türk geleneğinden günümüze kadar değişmeyen bir husus, misafirperverliktir. Düğünlerde misafirler en iyi şekilde ağırlanmalı, ikram ve hürmetten kaçınılmamalıdır. Burada tarafların akrabalık ilişkileri gelişmekte ve birliktelik oluşmaktadır. Aynı zamanda düğün törenleri, uzak

akrabaların ya da sık görüşemeyen tanıdıkların da buluşma yerleridir. Bu bağlamda düğünlerin, akrabalık ve dostluk ilişkilerinin tazelenmesine olanak sağlayan olaylar olarak işlevsel tarafı bulunmaktadır. Bununla birlikte özellikle evlenecek olan taraf ve ailelerinin kūs oldukları yakınlarının da düğüne davet edilmesi, bu eğlence ortamında barışmak için adım atılmasına vesile olmaktadır. Kūs olan tarafın düğüne gelmesi, bu atılan adıma karşılık verdiği anlamına gelmektedir. Dolayısıyla, insanları bir araya getiren, bireyler arasındaki sosyal bağları güçlendiren, ortaklığı pekiştiren, kişilerin birbirlerine ve topluma karşı nasıl hareket etmeleri gerektiğini gösteren, insanları sahip oldukları mirasın bilincine vardırıarak, gelenek göreneklerini, inançlarını, değer yargılarını, törelerini canlandıran, eğlendiren ve mutluluk veren fonksiyonları ile “düğün”, Türk kültürünün en önemli ve temel unsurlarından biridir (Öğüt Eker, 2000: 92). Aksoy’a göre (2007), bir toplumun düğün ve evlilik geleneğine bakarak, hangi sosyo-kültürel kimliğe sahip olduğu genellikle söylenebilir

Geleneksel toplumlarda daha sık görülüyor olsa da düğünlerde yardımlaşma, beraberinde iş bölümünü de getirmektedir. Ekonomik ve beşerî anlamda zorlu bir süreç olması sebebi ile yakın akrabaların ve komşuların ekonomik ve iş bölümü anlamında destekleri bulunmaktadır. Özellikle davetlilerin yemesi için hazırlanacak olan yemekler için komşuluk önemli bir ilişkidir. Türk geleneğinde, düğün yapan evin ihtiyacı olan bardak, çanak ve iş gücü komşuculuk yoluyla sağlanmaktadır. Yakın komşuculuk ilişkilerinde ailecek bir tanışma olması dolayısıyla düğünü komşular da sahiplenmekte ve ev sahibi gibi hareket etmektedirler. Yatılı olan misafirin yatması için yer vermeye kadar ilerleyebilen bir ilişki örgüsü mevcuttur

2.2.4.Ölüm

Cenaze törenleri, yüzyıllar boyunca önemli değişiklere uğramış olup ve değişmeyen kurallara bağlı kalmamıştır. Cenaze törenleri, sosyal sınıfa, kültüre, dinsel etkiye ve kişilerin arzularına göre değişmiştir (Roux, 2011).

2.2.5. Düğün ve özel gün yemekleri

Türkler bilinen en eski çağlardan beri, doğum ve ölüm arası geçiş dönemi olarak kabul edilen özel zaman dilimlerinde (sünnet, nişan, düğün, ölüm vb.) kutlamalar düzenlemişler, yemek yapmışlar ve bunları toplu olarak yemişlerdir. (Araz, 1998: 31-35; Ersoy, 2002: 228).

Osmanlı İmparatorluğu döneminde de gerek özel günlerde gerekse diğer günlerde düzenli olarak toplu yemekler yenmiştir. Kışlalarda, tekke ve dergâhlarda, loncalarda, medreselerde, kervansaraylarda ve sarayda toplu yemeklerin yendiği (Doğanbey 1989: 127; Ersoy 2002: 228) ve bu yemeklerin Türk mutfağının tanımlanmasında bir alt bölüm oluşturduğu bilinmektedir

Osmanlı döneminde sünnet ve evlenmeler genellikle saray tarafından gerçekleştirilmiş olup, 2. Murat dönemine kadar mütevazı kutlamalar gerçekleştirilmiş ve 2. Murat döneminden sonra büyük şenlik ve kutlamalar baş göstermiştir (Sürücüoğlu, 1999). Saray mutfağının gösterişli yemekleri, kendini düğünlerde de göstermiş ve padişahlar tarafından büyük ziyafetler verilmiştir.

Herhangi bir yerde tüketilen gıda maddeleri, coğrafi konum, iklim, bitki örtüsü, yer şekilleri, ekonomi, dini inançlar, gelenek-görenekler gibi etkenlerle şekillenmektedir. Buna istinaden, yapılan yemeklerde yukarıda sayılan etkenlerden doğan gıda maddeleri ile yapılmaktadır. Bunlara birtakım örnekler verilecek olursa; deniz olmayan bir yerleşim yerinde deniz mahsulleri tüketiminin çok olmayacağı, Müslüman bireylerin çoğunlukta olduğu bir yerde domuz etinin tercih edilmeyeceği veya ekonomik refahı düşük bir yerde üretimi ve tüketimi pahalıya mal olan ürünlerin sofralarda sık yer alamayacağı gibi düz mantık tüketim şekillerinden bahsedilebilir. Her ne kadar günümüz yaşantısında ulaşım ve teknolojinin gelişmesinden ötürü istenilen ürünlere ulaşmak kolaylaşmış olsa da genel hatlarıyla incelendiğinde yemek kültürü yukarıda sayılan coğrafi ve kültürel etkenlerden beslenmektedir. Bu doğrultuda düşünüldüğünde genel yemek tüketiminin düğün yemeklerine de yansımakta olduğu da belirginleşmektedir.

Düğün yemeklerini ülkemizin farklı il ve ilçelerinden örneklediğimizde birçok benzer yemeğe rastlasak da yukarıda bahsedilen etkenlerin düğün yemeklerine yansımaları belirgin bir şekilde görülmektedir. Ülkemizin farklı il ve ilçelerindeki düğün yemeklerinden örneklere Tablo 7’de yer verilmiştir:

Tablo 7. Türkiye’de düğünlerde yapılan yemek örnekleri

Tokat	Düğün yemeklerinde çorba, etli yemekler (kuru fasulye veya nohut), keşkek, dolma, pilav, cacık ve içecek ikram edilir ve genellikle sofralarda alkol yer almaz (Sağır, 2012).
Antakya	Düğünlerde kuru fasulye, taze fasulye, aşur, pirinç pilavı, dolma, sarma, kebab, oruk yapılır ve düğünler genellikle alkollü olmaktadır (Türk ve Şahin, 2004)
Adana	Düğünler, düğün ekmeği, yüksük çorbası, ekşili köfte, davul aşısı, gelin tatarı gibi yemekler ikram edilerek yapılır (Artun, 2002).
Bursa	Ekonomik sınıfa göre değişkenlik göstermekle beraber düğünlerde genel olarak düğün çorbası, et yemeği, sütkeri, pilav, zerde yapılmaktadır (Akkor, 2011).
Gaziantep	Düğünlerde doğrama, kamışlı yahni, kabaklama, pilav, dolma, lahmacun, elma aşısı, öz çorbası, elma tavası, kıymalı patates, kuru fasulye, şehriyeli pilav gibi yiyecekler ikram edilmektedir (Tokuz, 2002).
Isparta	Düğün yemekleri çorba, etli kuru fasulye ya da nohut, kabune pilavı, irmik helvası şeklinde sıralanabilmektedir (Isparta Valiliği, 2014).
Sivas	Düğünlerde ikram olarak alatlı pilav, üzüm hoşafı, çarşı ekmeği, etli bulgur pilavı, yahni verildiği görülmektedir (Üçer ve Pekşen, 2001)
Antalya	Düğün yemekleri, terbiyeli pirinç çorbası, etli fasulye, etli patates, etli pilav, irmik helvası ve zerde gibi yemeklerden oluşmaktadır (Halıcı, 1983).
Burdur	Pirinçli çekme çorba, kazan eti, kuru fasulye, taze fasulye, yaprak sarma, bulgur pilavı, su böreği, kabak helvası, baklava, irmik helvası gibi yemekler düğünlerde yer almaktadır (Halıcı, 1983).
Kahramanmaraş	Düğünlerde çiğ köfte, yoğurtlu dövme çorbası, can eriği sulusu, şehriyeli bulgur pilavı, etli pilav, lahmacun, çarşı tatlısı verilmektedir (Halıcı, 1983).
Aydın	Düğünlerde hamur çorbası, enginar, kabak kıstırması, bakla, yuvarlama, paşa böreği, keşkek, zerde, pilav gibi yemekler ikram edilmektedir (Halıcı, 1981).
Denizli	Düğünlerde şehriye çorbası, kızarmış etli nohut, keşkek, zeytinyağlı fasulye, kuzu etli pilav, baklava yapılmaktadır (Halıcı, 1981).
İzmir	Düğünlerde Etli nohut, etli pilav, keşkek, zerde gibi yemekler yer İzmir almaktadır (Halıcı, 1981).
Kütahya	Yoğurtlu çevirme çorbası, güveç, zerdeli pilav, hoşaf, su böreği, fırında kuzu eti, cevizli çörek, baklava gibi yemekler, düğünlerde ikram edilmektedir (Halıcı, 1981).
Muğla	Düğün yemekleri iç pilavlı et, keşkek, patlıcan, bamya, pilav, zerde, tepsi böreği, tavuk dolması, baklava şeklinde sıralanabilir (Halıcı, 1981).

2.3.Eskişehir Tarihi

M.Ö. 2000 yıllarında kurulan Hitit Krallığı, M.Ö. yaklaşık 1200 yıllarında Avrupa’dan Anadolu’ya inen akıncı kavimleri tarafından yıkılıp, Hint-Avrupa kökenli bir kavim olan Frigler Eskişehir’in de sınırları içerisinde bulunduğu bir devler kurarlar (Albek, 1991). İlk ve orta çağlarda isminin Midas ve Dorlion olduğu bilinmekte olan Eskişehir, M.Ö. 334 yılında Büyük İskender’in Anadolu’ya girmesi üzerine Frigler’den Büyük İskender’in himayesi altına girmiştir (Global Medya Hizmetleri ve Halkla İlişkiler Ltd.Şti, 1996). M.Ö. 25 yılına kadar Büyük İskender’in elinde bulunan Eskişehir, bu tarihten itibaren Romalıların eline geçmiş, M.S. 395 yılında Roma İmparatorluğu’nun ikiye ayrılması üzerine Bizans imparatorluğu olarak da bilinen Doğu Roma İmparatorluğunun sınırları içerisinde kalmıştır (Eskişehir Valiliği, 1998). Bizans İmparatorluğu’nun Araplarla yaptığı savaşlar sırasında şehir önemli bir üs görevi

görmüş fakat 8. yy. başlarında Araplar Eskişehir'i ele geçirmiştir. Kısa süre Arapların elinde kalan Eskişehir tekrar Bizans İmparatorluğu'na geçmiş, 1147 yılında Selçuklu Sultanı 2. Mesud tarafından fethedilerek ele geçirilmiş ve 1196 yılından itibaren Eskişehir tümüyle Türk hakimiyetine girmiştir (Eskişehir Valiliği, 1998).

13. yy. ortalarında Selçuklu Sultanlığı'nın zayıfladığı dönemlerde Eskişehir, Sultan Gıyasettin 2. Mesut tarafından beylerinden Ertuğrul Bey' verilmiş, daha sonradan da Ertuğrul Bey'in oğlu, Osmanlı Devleti'nin kurucusu olan oğlu Osman Bey'in yönetimine girerek Bizans ile yapılan savaşlarda önemli bir üs olmuştur. Osmanlı himayesinde olan Eskişehir, Fatih dönemi ilk zamanlarına kadar Ankara Beyliğine bağlı bir sancakken, 1451-1831 yılları arasında Kütahya Beylerbeyliği'ne, 1841'de Bursa eyaletine bağlanmıştır. 2. Meşrutiyet'in ilanının ardından bağımsız bir sancak olan Eskişehir, içerisine kurulan demiryolları ve fabrikalardan ötürü gelişmiş bir şehre dönüşmüştür.

Milli Mücadele yıllarında stratejik olarak savaşın gidişatını belirleyecek bir noktada olmasından ötürü Eskişehir'in, düşman işgalinden kurtarılması zorunlu bir hale gelmiş, Ali Fuat Paşa komutasındaki Mahmut Bey tarafından kurtarılmış ve Batı Cephesi Komutanlığı'nın karargah yeri olarak belirlenmiştir. Yakın çevresinde İnönü, Sakarya ve Kütahya muharebeleri gerçekleşmiş fakat şehir içinde bir muharebe yaşanmamıştır. Türk birliklerinin Sakarya Nehri'nin doğusuna çekilmesinin ardından tekrar Yunan işgalcilerin eline geçmiş, 2 Eylül 1922 tarihinde karşı taarruza başlanması ile düşman işgalinden kurtulmuştur.

2.4. Eskişehir Coğrafyası

Eskişehir, 1925 yılında il halini almış, 2 adet merkez ilçe ile birlikte toplamda 14 ilçeye, 13.652 km² yüzölçümüne ve 871187 kişilik nüfusa sahip bir büyükşehirdir (Eskişehir Valiliği, 2019, <http://www.eskisehir.gov.tr/ilcelerimiz>).

İç Anadolu Bölgesi'nin Yukarı Sakarya Bölümü'nün kuzey batısında bulunan Eskişehir, güneyinde Afyon, güney doğusunda Konya, doğu ve kuzeyinde Ankara, kuzeyinde Bolu, kuzey batısında Bilecik ve batısında Kütahya ile çevrili olup 29°58 ve 32°04 Doğu Boylamı, 39°06 ve 40°09 Kuzey Enlemi üzerinde yer almaktadır (Albek, 1991).

Ege, Marmara ve İç Anadolu bölgeleri arasında bir geçiş noktasında bulunan Eskişehir’de İç Anadolu ve Ege’ye özgü iklim özellikleri görülse de, şehirde genel anlamıyla sert bir karasal iklim yaşanmaktadır. Kışların sert, soğuk ve süreklilik gösterdiği Eskişehir’de yazlar kurak ve sıcak geçmektedir. Gece ve gündüz arasındaki sıcaklık farkı çok fazladır (Erdoğan, 2002).

Eskişehir’in topografik yapısını Sakarya ve Porsuk havzalarındaki düzlükler ve buları çevreleyen dağlar oluştururken ovalardan dağlara doğru çeşitli yükseltilerde uzanan platolar bulunmaktadır. Akarsuların havzaların üst kesimlerinden taşıdıkları maddeler alçak kesimlere yığılarak çok geniş düzlükler oluşturmuşlardır. Kısacası Eskişehir’de ovalar, ovaların çevrelerini kuşatan dağlar ve platolardan oluşan pir topografya görülmektedir (Global Medya Hizmetleri ve Halkla İlişkiler Ltd.Şti, 1996).

İç Anadolu stepleri, Kuzey Anadolu ve Batı Anadolu ormanları Eskişehir’in genel bitki örtüsünü oluştururken, Sündiken dağlarının Porsuk vadisine bakan güney yamaçlarının 1000 metreye kadar olan kısımları tamamen çıplak arazidir ve 1000 metreden sonra meşe çalılıkları başlar (Albek, 1991).

Eskişehir’de 1933 yılında Şeker Fabrikası’nın kurulmasının ardından pancar üretimi başlamış ve üretilen pancarın tümü bu fabrikada işlenmektedir. Şeker pancarının yanı sıra buğday, arpa, çavdar, yulaf, mısır ve ayçiçeği üretiminin yapıldığı Eskişehir’de bazı ilçelerde meyve-sebze üretimi ve bağcılık da yapılmaktadır. Eskişehir’de yapılan hayvancılık faaliyetleri incelendiğinde ise sığır, merinos koyunu ve tiftik keçisi üretiminin fazla olduğu göze çarpmaktadır.

2.5. Eskişehir İlçeleri

Cumhuriyetin ilanından sonra, sancak ve mutasarrıflıkların il yapılmalarının üzerine, 1923 yılında il olan Eskişehir’in 1926 yılında Sivrihisar, Mihalıççık ve Seyitgazi olmak üzere üç ilçesi bulunmakla beraber, 28.06.1954 tarihinde 6321 sayılı kanunla Çifteler, Mahmudiye; 27.06.1957 tarihinde 7033 sayılı kanunla Sarıcakaya; 19.06.1987 tarihinde 3392 sayılı kanunla Alpu, Beylikova, İnönü; 9.05.1990 tarih ve 3544 sayılı kanunla Günyüzü, Han ve Mihalgazi ilçe haline getirilmiştir (Eskişehir Valiliği, 2019, <http://www.eskisehir.gov.tr>). 22 Mart 2008 tarihli resmi gazetede yayımlanan 5747 sayılı yasa ile merkez ilçe kaldırılarak Odunpazarı ve Tepebaşı adıyla

2 yeni ilçe kurulmuş, böylece Eskişehir'in toplam ilçe sayısı 14 olmuştur (Odunpazarı Kaymakamlığı, 2019, <http://www.odunpazarı.gov.tr>).

2.5.1. Alpu

Alpu, batısında il merkezi, kuzeybatısında Sarıcakaya, doğusunda Beylikova, kuzeydoğusunda Mihalıççık, güneyinde Mahmudiye ilçeleri ile Ankara Nallıhan ilçesi sınırlarının çevrelediği Alpu ovası üzerinde bulunan, halkının geçimini ağırlıklı olarak tarım, hayvancılıktan sağladığı, şehir merkezine 40 km uzaklıkta olan bir Eskişehir ilçesidir (Erdoğan, 2002). Boz ve Günay Aktaş'a (2015) göre Alpu halkını, Manav, Yörük, Türkmen, Muhacir, Kırım Tatarı, Nogay Tatarı, Terekeme, Abaza, Kabardey, Pomak, Roman, Arap ve Kürt etnik kökenlerinden insanlar oluşturmaktadır. Alpu halkının etnik kökenleri incelendiğinde etnik köken olarak en çok nüfusa sahip etnik kökenler sırası ile Manavlar, Pomaklar, Türkmenlerdir (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.2. Beylikova

Beylikova, doğusunda ve kuzeyinde Mihalıççık, güneyinde Sivrihisar ve Mahmudiye, batısında Alpu'nun çevrelediği, halkın tarım ve hayvancılıkla geçimini sürdürdüğü, topraklarının büyük bir kısmında şeker pancarı ekili olan bir Eskişehir ilçesidir (Erdoğan, 2002). Boz ve Günay Aktaş'a (2015) göre Beylikova ilçesinde Manavlar, Yörükler, Muhacirler, Kırım Tatarları, Kazan Tatarları, Karaçaylar, Çerkezler, Kabardeyler, Boşnaklar, Arnavutlar, Pomaklar, Romanlar, Kürtler, Rizeliler, Samsunlular, Konyalılar yaşamaktadır. İlçede nüfus olarak en kalabalık etnik kökenden insanlar ise sırasıyla Manavlar, Muhacirler ve Pomaklardır (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.3. Çifteler

Doğusunda Sivrihisar, batısında Seyitgazi, güneybatısında Han, kuzeyinde Mahmudiye ve güneyinde Afyon bulunan Çifteler, Sakarya Nehri'nin doğduğu yer olan Sakarıbaşı'nın 2 km güneyinde yer almaktadır. İlçe halkının temel geçim kaynakları tarım ve hayvancılık olsa da ilçede bulunan Su Ürünleri İstasyonu sayesinde aynalı sazan, alabalık ve Pekin ördeği üretimi de mevcuttur (Erdoğan, 2002). İlçe nüfusunu Manavlar, Yörükler, Türkmenler, Muhacirler, Kırım Tatarları, Kazan Tatarları, Karaçaylar, Gacallar, Çitaklar, Şapsıglar, Romanlar, Kürtler ve Afyonlular oluşturmakla beraber ilçede nüfus olarak en kalabalık etnik kökenler sırası ile Türkmenler, Yörükler, Muhacirler, Manavlar ve Kırım Tatarlarıdır (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.4. Günyüzü

Günyüzü, doğusunda Ankara, batısında Sivrihisar, güneyinde Konya bulunan, halkın geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olsa da Kayakent, Kuzuören, Kavacık ve Gecek köylerinde kök boya kilim dokumacılığı yapılan bir Eskişehir ilçesidir (Erdoğan, 2002). Erdoğan ve Günay Aktaş'a (2015) göre, ilçenin nüfusunu Manavlar, Yörükler, Muhacirler, Kırım Tatarları ve Kürtler oluşturmaktadır. İlçede en fazla nüfusa sahip etnik topluluklar Manavlar ve Yörüklerdir (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.5. Han

Doğusunda Çifteler, kuzeyinde ve batısında Seyitgazi, güneyinde Afyon bulunan Han ilçesi adını, IV. Murat dönemi vezir-i azamı Hüsrev Paşa tarafından sefere giderken geçiş noktası olduğu için yaptırılan kervansaray, cami, hamam ve çeşmelerden almış ve Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde de buranın önemli bir konaklama noktası olduğu belirtilmiştir. İlçe halkının temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır (Erdoğan, 2002). Boz ve Günay Aktaş'ın (2015) çalışmasında ilçede yaşayan halkın Manavlar, Yörükler, Muhacirler, Karaçaylar, Bjeduhlar ve Şapsıglardan oluştuğu belirtilmiş ve ilçedeki nüfusun çok büyük bir bölümünü oluşturan Manavlar haricinde ilçede nüfus olarak kalabalık bulunan diğer iki topluluğun ise Yörükler ve Karaçaylar olduğu vurgulanmıştır.

2.5.6. İnönü

İnönü ilçesinin doğusunda Eskişehir il merkezi; güneyinde Kütahya, güneybatısında, batısında ve kuzeyinde Bilecik bulunmaktadır. İlçenin temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olmakla birlikte ilçede üretilen yoğurt ve kaymak meşhurdur (Erdoğan, 2002). Boz ve Günay Aktaş'ın (2015) çalışmasında, ilçe nüfusunu oluşturan toplulukların Manavlar, Yörükler, Türkmenler, Muhacirler, Kırım Tatarları, Çerkezler, Abazalar, Kürtler, Dadaşlar, Zonguldaklılar olduğu, en kalabalık toplulukların ise sırasıyla Manavlar, Dadaşlar, Muhacirler ve Yörükler olduğu belirtilmiştir.

2.5.7. Mahmudiye

Mahmudiye, Eskişehir İl Merkezine 51 km uzaklıkta ve şehrin güneydoğusunda bulunan; ilçe halkının ağırlıklı olarak buğday, kuru yonca, mısır gibi tarımsal ürünlerle geçimini sağladığı; İkinci gelir kaynağı olarak hayvancılık yapıldığı, at yetiştiriciliğinin de faaliyet gösterdiği bir ilçedir (Mahmudiye Kaymakamlığı, 2019,

<http://www.mahmudiye.gov.tr> ve Mahmudiye Belediyesi, 2019, <http://www.mahmudiye.bel.tr>). İlçenin etnik nüfusunu Manavlar, Yörükler, Türkmenler, Muhacirler, Kırım Tatarları, Çerkezler, Romanlar, Araplar, Kürtler. Trabzonlular, Rizeliler, Samsunlular oluşturmakla beraber ilçede en yoğun nüfusa sahip etnik kökenler sırası ile Türkmenler, Muhacirler ve Kürtlerdir (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.8. Mihalgazi

Doğusunda Sarıcakaya, batı ve kuzeyinde Bilecik, güneyinde Eskişehir il merkezi bulunan Mihalgazi ilçesinde halkın temel geçim kaynağı yazlık ve kışlık sebze üreticiliği, seracılık ve meyve üreticiliğidir (Erdoğan, 2002). İlçenin etnik nüfusunun neredeyse tamamını Manavlar, çok küçük bir kısmını Kürtler oluştururken, ilçede bu iki etnik köken dışında başka bir etnik kökenden vatandaş bulunmamaktadır (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.9. Mihalıççık

Kuzeyde ve doğuda Ankara, batıda Beylikova ve Alpu, güneyde Sivrihisar ile çevrili olan; halkının temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılık olan Mihalıççık ilçesi, hem Frig yerleşim izlerini barındırması hem de halk ozanı Yunus Emre'nin doğduğu yer olarak kabul edilmesi sebebi ile turistik açıdan önem taşımaktadır (Erdoğan, 2002). İlçe nüfusunu, Manavlar, Yörükler, Muhacirler, Kırım Tatarları, Muhacirler, Boşnaklar, Kürtler ve Bolulular oluşturmakla beraber, ilçede en çok nüfusa sahip olan Manavlar, diğer etnik köken nüfuslarının tamamının toplamının yaklaşık olarak 40 katı büyüklüğünde nüfusa sahiptir (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.10. Odunpazarı

Eskişehir'in il merkezinde bulunan eski bir semti olan Odunpazarı, Eskişehir'in 1993 yılında büyükşehir olması ve il merkezinin 2 ayrı ilçe olacak şekilde ikiye ayrılmasının ardından ilçe olmuştur (Eskişehir Büyük Şehir Belediyesi, 2019, <http://www.eskisehir.bel.tr>). Gün geçtikçe turistik değeri artan Eskişehir'in en çok turist çeken yerlerinden birisidir (Odunpazarı Belediyesi, 2019, <http://www.odunpazari.bel.tr>). Pek çok etnik nüfusa ev sahipliği yapan Odunpazarı'nda, nüfusun çoğunluğunu sırasıyla Manavlar, Muhacirler, Türkmenler, Yörükler ve Kürtler oluşturmaktadır (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.11. Sarıcakaya

Doğusunda Ankara, batısında Mihalgazi, kuzeyinde Bolu, kuzey batısında Bilecik, güneyinde Eskişehir il merkezi bulunan Sarıcakaya, iklim olarak Akdeniz iklimine benzer özellikler taşımasından ötürü halkın temel geçim kaynakları sebze üreticiliği, meyve üreticiliği ve seracılıktır; ayrıca ilçede ipekböceği yetiştiriciliği ve maden suyu üretimi yapılmaktadır (Erdoğan, 2002). İlçe nüfusunun tamamına yakınını Manavlar oluşturmaktadır (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.12. Seyitgazi

Kuzeyinde Eskişehir il merkezi, kuzeydoğusunda Mahmudiye, batısında Kütahya, güneyinde Afyon, doğusunda Han ve Çifteler bulunan Seyitgazi Hitit ve Frig yerleşimine sahne olması ve Seyyid Battal Gazi Türbesi'ni bulundurması sebebiyle turistik çekiciliğe sahip bir ilçedir; ilçenin temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır (Erdoğan, 2002). İlçede en fazla nüfusa sırasıyla Manavlar, Yörükler ve Muhacirler sahiptir (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.13. Sivrihisar

Doğusunda Günyüzü ve Ankara, batısında Çifteler ve Mahmudiye, kuzeyinde Beylikova ve Mihalıççık, güneyinde Konya ve Afyon bulunan Sivrihisar Eskişehir'in en eskiye dayanan yerleşimlerinden birisidir; ilçenin temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır (Erdoğan, 2002). İlçenin nüfus yoğunluğunun büyük çoğunluğunu sırasıyla Manavlar ve Araplar oluşturmaktadır (Boz ve Günay Aktaş, 2015).

2.5.14. Tepebaşı

2008 yılında ilçe statüsü elde eden Tepebaşı, 359.303 nüfuslu, 1.373,40 km² yüzölçümüne sahip ve 91 mahalleden oluşan merkez ilçelerden ikincisidir. Tepebaşı ilçesi, Bozdağ ve Sündiken Dağları ile Kütahya Yükseltisi arasında kalan Porsuk ovasının ortasından geçen ve Sakarya Nehri'nin en önemli kollarından biri olan Porsuk Çayı'nın iki yakasına kurulmuş Eskişehir kent merkezinin kuzey, kuzey-batısında bulunmaktadır. (Tepebaşı Kaymakamlığı, 2019, <http://www.tepebasi.gov.tr>).

2.6.Eskişehir'de Yaşayan Etnik Topluluklar

Göç, uluslararası (dış göç) ve ülke içi (iç göç) olmak üzere iki şekilde meydana gelen, ekonomik, sosyal, siyasal ve geçici nedenlerle ortaya çıkan, bir üretim faktörü olan emeğin, coğrafi olarak, bir yerden başka bir yere hareketidir (Çelik, 2005).

Ülkemiz tarih boyunca birçok savaşa, afete ve mübadeleye tanık olmuş ve tüm bu olaylar birçok göç yaşanmasına sebep olmuştur. Farklı sebeplerden ülke içindeki bir yerden yine ülke içindeki başka bir yere göç etmiş insanlar olduğu gibi ülkemize dışarıdan gelmiş veya ülkemizden dışarıya gitmiş insanlar da bulunmaktadır. Zaman içerisinde yaşanan bu göçler, ülkemizin içerisinde farklı coğrafyalarda farklı etnik kökenli grupların oluşmasında olduğu gibi Eskişehir’de de farklı etnik kökenlerden birçok insan yaşamaktadır.

Boz ve Günay Aktaş (2015), yaptıkları çalışmada Eskişehir’de yaşayan etnik kökenleri Tablo 8’de yer aldığı gibi belirtmişlerdir.

Tablo 8. *Eskişehir’de Yaşayan Etnik Topluluklar (Boz ve Günay Aktaş, 2015)*

Asıl etnik yapıyı teşkil edenler	Manavlar Yörükler Türkmenler Türkler	
	<u>Türk kökenliler</u>	<u>Türk kökenli olmayanlar</u>
Dış Göç yoluyla gelenler	Muhacirler Kırım Tatarları Kazan Tatarları Nogay Tatarları Karaçaylar Terekemeler Acemler Gacallar Çitaklar	Çerkezler Abazalar Besleneyler Bjeduhlar Kabardeyler Şapsığlar Boşnaklar Arnavutlar Pomaklar Torbeşler Romanlar Araplar
İç göç yoluyla gelenler	Kürtler Dadaşlar Trabzonlular Rizeliler Giresunlular Artvinliler Bolulular	Göynüklüler Afyonlular Kırşehirliiler Konyalılar Adanalılar Samsunlular Zonguldaklılar

2.7. Eskişehir Yöresel Mutfak Kültürü

Geleneksel Eskişehir mutfağında zeytinyağlı yemeklere pek rastlanmamaktadır. Zeytinyağı yerine yemeklerde; haşhaş yağı, kuyruk yağı, susam yağı ve tereyağı kullanılmaktadır (Albek, 1991). Sakarya Nehri ve Porsuk Çayı balık yönünden zengin olsa da halk genellikle koyun eti tercih etmektedir (Global Medya Hizmetleri, 1996: 96). Eskişehir yöresinde yapılan çorbalar; Toyga Çorbası, Uğmaç Çorbası, Tarhana Çorbasıdır. Eskişehir yöresinde yapılan etli yemekler; Bütün Et Haşlama, Hüsnübey Kebabı, Etli Dolma, Güveç, Mumbar, Ciğer Sarma ve Paçadır. Eskişehir yöresinde

yapılan yumurtalı yemekler; Kaygana, Çılbır ve Paşadır (Albek, 1991). Eskişehir mutfağında hamur işleri çok önemli bir yer tutar. Şebit, bazlama, gömme, gözleme, külçe, pide, mantı, tutmaç ve haşhaşlı en çok görülen hamur işlerindendir (Albek, 1991). Eskişehir yöresinde kış hazırlıklarına çok önem verilir. Bu hazırlıklar için, göce tarhanası, erişte, turşu, reçel gibi yiyecekler yapılmaktadır (Albek, 1991: 221). Eskişehir'in yöresel yemekleri, Tablo 9'da yer almıştır.

Tablo 9. Eskişehir'in Yöresel Yemekleri (Albek, 1991; Global Medya Hizmetleri, 1996; Koçkar, 1999; Kılıç vd., 2003; Kılıçal, 2004)

Çorbalar	Etli Yemekler	Yumurtalı Yemekler	Sebze Yemekleri	Hamur İşleri ve Börekler	Pilavlar	Tatlılar
Toyga Çorbası	Bütün Et Haşlama	Kaygana	Borani	Bazlama	Düğün Aşı	Pişmaniye
Uğmaç/ Omaç Çorbası	Hüsnübey Kebabı	Çılbır	Ispanak Kavurması	Şebit	Kapama	Höşmerim
Tarhana Çorbası	Etli Dolma	Paşa/Pasa	Asma Yapağı ile Dolma	Gömme	Göce Aşı	Kırma Helvası
Bit-bı /Pıt Pıt Çorbası	Güveç	Ekmek Uğması	Kabak Yemeği	Gözleme	Yarma Aşı	Gaziler Helvası
Arabaşı	Mumbar	Menemen	Patlıcan Yemekleri	Mercimekli Mantı	Mercimekli Bulgur Aşı	Hadise/ Haside
Bamya Çorbası	Ciğer Sarma	Sütlü Yumurta	Fasulye Yemeği	Tutmaç	Keşkek	İrmik Helvası
Erişte Çorbası	Paça	Yoğurtlu Yumurta	Bakla Yemeği	Pide	Sütlü Bulgur Aşı	Muska Baklavası
Yayla Çorbası	Bulgur Dolması		Barbunya Yemeği	Külçe	Sebzeli Pilav	Lokma
Dene Çorbası	Çullu Köfte		Bezelye Yemeği	Körebe/ Köbete/ Göbete	Piryan/ Piryon	Cevizli Pekmez Dürmesi
Düğ Köftesi	Zıralı Köfte		Patates Yemeği	Çiğbörek	Kuskus	Öküz Ünüğü/ Boğazı
Yeşil – Kırmızı Mercimek Çorbası	Etli Kuru Fasulye		Türlü	Kalakay	Mısır Pilavı	Bülbül Yuvası/ Büzme Tatlı
Bulgur Çorbası	Etli Mantı		Soğan Yemeği	Ağzı Açık		Şerbetli Çörek
Düğün Çorbası	Paçalı Tirit		Pırasa Yemeği	Yağlı Çörek		Tikfinile
Gordoş Şorba / Patates Çorbası	Sulu Köfte		Karnabahar Yemeği			Revani
İşkembe Çorbası			Biber Dolması			Yoğurt Tatlısı
						Tulumba Tatlısı
						İncir Tatlısı
						Balkabağı Tatlısı

2.8. Eskişehir Mutfağında Geçiş Dönemleri

İnsan hayatında kişileri ve toplumları dönüştüren ve yeni bir yaşama kapı aralayan dönemler vardır. Bu dönemler tekrarları olmamaları gibi bazı özelliklere sahiptir ve toplum tarafından önemsenmektedir. Doğumlar, evlilikler, sünnet, ölüm gibi durumlar geçiş dönemi olarak kabul edilmektedir. Geçiş dönemlerinin her biri kültürel, dini inanç ve değerler çevresinde somut olmayan kültürel mirasın içerisinde kabul edilebilir.

Eskişehir’de özel günler için cevizli çörek, kıkırdaklı hamursuz ve lokma yapıldığı bilinmektedir (Albek, 1991). Geleneksel olarak, düğünlerde, sünnetlerde ve Hac dönüşlerinde pilav dökülür. Kutlama günü öncesi koyun kesilir ve parçalanır. Bu koyun etinin haşlandığı sularla pilavlar dökülür. Düğünlerde pilav dökmek dışında yapılan yemekler “El Yemeği” şeklinde anılır ve çorbalar, bütün et haşlama, bamya, tel kadayıf ya da kaymaklı baklavadan oluşur (Albek, 1991). Eskişehir’in geçiş dönemi âdetleri ve bu dönem günlerinde sunulan yemekler detaylı olarak aşağıda anlatılmaktadır.

2.8.1. Doğum

Doğumdan önce erkek annesi tarafından “tuğlu” adı verilen kadife salıncak hazırlanır. Bu salıncak, derinliği olmayan dikdörtgen şeklindeki kadifeden yapılır (Albek, 1991). Doğumdan sonra lohusa önce yer yatağına yatırılır, sonra karyolaya geçirilir. Lohusaya ve karyolasına kırmızı kurdele takılır. Lohusa kadına “Al Basması” adı verilen hastalık olmaması amacı ile kırmızı renk tercih edilmektedir (Koçkar, 1999). Ziyarete gelenlere kırmızı lohusa şerbeti ikram edilir. Doğumdan sonraki kırkinci gün kaynamış suya altın batırarak, bu su ile çocuk ve anne yıkanır. Bu işleme “Kırklama” adı verilmektedir (Koçkar, 1999).

2.8.2. Ölüm

Ölüm törenlerinde İslam Dini’nin gerekleri yerine getirilmektedir (Koçkar, 1999). Cenaze kadın ise, evde kadınlar tarafından yıkanır ve avuçları içine kına konulur. Mezarlıktan dönenlere çay, pide ve lokma ikram edilir (Albek, 1991; Koçkar, 1999). Akşam cenaze sahibi evde yemek verir. Cenaze evinde 7 gün boyunca Kuran okunur, 7. Günde ise Mevlüt okunur. Bu sürede komşular cenaze evine yemek getirir. Kırkinci gün haşhaşlı ve cevizli çörek yapılır. Bu çörekler komşulara ve tanıdıklara gönderilir. Elli

ikinci gün evde ya da camide mevlüt okutulur (Albek, 1991). Mevlüt okutma her sene “Sene-i Devriye” ismi ile tekrarlanmaktadır (Koçkar, 1999).

2.8.3. Sünnet

Eskişehir yöresinde sünnetler genellikle yaz aylarında ya da yaz sonunda yapılmaktadır (Albek, 1991; Koçkar, 1999). Sünnet gününden bir gün önce çocuğun küçük parmağına kına yakılmaktadır. Çocuğa sünnet kıyafeti üzerine kırmızı pelerin ya da kurdele takılmaktadır. Sünnet düğünü için zeybekler getirilmektedir. Sünnet çocuğunun ata bindirilmesi geleneği vardır ve bu esnada çocuğun göğsüne çatal altın takılır. Çocuk at ile Şeyh Edebali ve Şeyh Şehabettin Türbelerini ziyarette gidilir (Albek, 1991). Bu esnada sünnet evinde de mevlüt okutulur. Çocuk türbeden dönünce genellikle aile büyüğü olan büyükbaba çocuğa ev, arsa, dükkan gibi mal bağışladığını söyleyerek söz verir ve çocuk eve alınır. Sünnet çocuğunun yatağı süslenir. Gelenler, yatağın üzerindeki yastığa altın ve para iğneler. Sünnet günü bahçeye yemek kazanları kurulur ve pilav dökülür. Gelen misafirlere ve yoksul kişilere bu pilavdan ve toyga çorbası ikram edilir (Albek, 1991; Koçkar, 1999).

2.8.4. Evlenme (kız isteme, nişan, kına, düğün)

Genellikle görücü usulü olan evlenme adetleri erkek tarafından hatırlı kişilerin kız tarafına gitmeleri ile başlamaktadır (Albek, 1991). Eğer sonuç olumlu ise kız tarafı, erkek tarafına sürahi ile tarçınlı karanfilli şerbet yollar. Şerbeti alan erkek tarafı ise bu şerbeti çevrelerine dağıtır.

Nişan zamanı erkek tarafından gelin evine “dürü” yollanmaktadır. Bunun içinde gelin için çamaşırlar, kumaş ve süslü mendiller bulunmaktadır (Albek, 1991). Bunun yanı sıra erkek tarafından kız tarafına “davet harcı” isminde, içinde bulgur, nohut, yağ, şeker, un ve koyun bulunan yiyecekleri gönderir (Koçkar, 1999). Kız evi davet yemeği olarak, nohutlu bulgur pilavı, un helvası ve yufka ekmeği yapar (Koçkar, 1999). Eskiden nişan merasimi yalnızca kadınlar arasında yapılmakta iken şimdi erkeklerin de bulunduğu kalabalık bir çevrede gerçekleşmektedir (Albek, 1991). Nişandan sonra kız evinden erkek evine bir bohça ve tepsi tepsi baklavalalar yollanmaktadır. Aynı zamanda damadın nişan yüzüğü de bu bohçada bulunmaktadır.

Kına gecesi düğünden önce gerçekleştirilen, türkülerle geline kına yakılması ve bu esnada gelinin ve annesinin ağlaması ile bilinir (Koçkar, 1999). Kınayı evlilik hayatı

iyi giden bir kadının yakması uygun görülmektedir (Koçkar, 1999). Erkek tarafından kız evine çerezler gönderilmektedir.

Düğünler, “okumak” adı verilen, kadınların düğün daveti ile dolaşmaları ile başlamaktadır. Çeyizler kız evinden erkek evine taşınmakta ve tüm çeyizler gelen misafirler için sergilenmektedir. Ayrıca “Gelin Hamamları” Eskişehir yöresinin değişmez bir parçasıdır (Albek, 1991). Düğün günü akşam üzeri gelenlere yemek verilir. Bu yemekler sırası ile; toyga çorbası, parça et, pilav (nohutlu ve etli), güllaç ya da baklava, bamya ve hoşaf veya üzümdür. Ayrıca düğün günü “güvey yemeği” adı verilen tavuk ve baklavadan oluşan sofraya gelin odasına hazırlanır (Albek, 1991). Kılıçal’a göre (2004) Eskişehir’deki düğünlerde bamya çorbası, tabak eti ve turşu, kabartma pirinç pilavı, un helvası veya met helvası ve karanfilli üzüm hoşafı ikram edilmektedir. Damat evinde yapılan “sergi pilavı” adı verilen pilav nohutlu olup, bakır kaplar ile yufka ekmeğinin üzerinde ikram edilmektedir. Bu pilav gelini karşılama esnasında verilmektedir (Kılıçal, 2004). Gerçekleştirilen alanyazın taramasında Eskişehir’in ilçelerinde yapılan düğün yemekleri hakkında ayrıntılı bilgi içeren sadece bir kaynağa rastlanabilmiştir. Ulaşılan diğer kaynaklarda düğün yemeklerinden hiç bahsedilmemiş, genel olarak bahsedilmiş ve ilçelere göre dağılımına yer verilmemiştir. Bu sebeple aşağıda Kılıç ve meslektaşlarının (2003: 444-465) çalışmalarına göre Eskişehir’in ilçelerinde düğünlerde yapılan yemekler daha kolay anlaşılabilmesi açısından tablolatırılmış ve Tablo 10’da verilmiştir:

Tablo 10. Eskişehir'in Düğün Yemekleri

İlçeler	Çorbalar	Etler	Pilavlar	Yemekler	Soğuklar	Tatlı
<i>Alpu</i>	Toyga Yoğurt Taze Tarhana Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek	Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Etli Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Nohut Taze Fasulye Patates Patlıcan Oturtma Yaprak Sarması Patates Kızartma	Hoşaf/Komposto Salata Ayran	Hazır Helva
<i>Beylikova</i>	Toyga Yayla Yoğurt Kıymalı Şehriye Kuru Bamya	Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Nohutlu Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Etli Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Taze Fasulye Patates Patlıcan Yemeği Biber Dolması Yaprak Sarması	Hoşaf/Komposto Ayran	Hazır Helva
<i>Çifteler</i>	Toyga Yayla Düğün Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek Kuru Bamya	Et Kavurması	Pirinç Pilavı Nohutlu Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Etli Pirinç Pilavı	Nohut Yaprak Sarması Biber Dolması Lahana Sarması	Hoşaf/Komposto Salata	Hazır Helva Un Helvası
<i>Günyüzü</i>	Kıymalı Şehriye Kuru Bamya	Et Kavurması	Pirinç Pilavı	Yaprak Sarması	Hoşaf/Komposto	Hazır Helva
<i>Han</i>	Yoğurt	Çökel/Sulu Et/ Yahni	Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Bulgur Dolması	Hoşaf/Komposto Salata	Hazır Helva
<i>İnönü</i>	Toyga Yayla Yoğurt Kırmızı Mercimek	Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Bulgur Pilavı	Kuru Fasulye Nohut Taze Fasulye	Hoşaf/Komposto	Un Helvası
<i>Mahmudiye</i>	Yoğurt Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek	Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Nohutlu Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Biber Dolması Yaprak Sarması	Hoşaf/Komposto Salata Ayran Cacık	Hazır Helva
<i>Mihalgazi</i>	Kırmızı Mercimek	Et Kavurması	Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye	Hoşaf/Komposto	
<i>Mihalıççık</i>	Toyga	Çökel/Sulu Et/ Yahni	Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye	Hoşaf/Komposto	Baklava

Tablo 10. (Devam) Eskişehir'in Düğün Yemekleri

	Yayla Yoğurt Düğün Taze Tarhana Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek Kuru Bamyası		Et Kavurması	Pirinç Pilavı (Yufka Üstü) Şehriyeli Pirinç Pilavı	Nohut Taze Fasulye Patates Patlıcan Yemeği Yaprak Sarması Biber Dolması Lahana Sarması	Salata Ayrar	
<i>Odunpazarı</i>	Toyga Yayla Yoğurt Düğün Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek		Çökel/Sulu Et/Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Nohutlu Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Etli Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Nohut Taze Fasulye Yaprak Sarması Biber Dolması	Hoşaf/Komposto Salata Yoğurt Ayrar Şerbet	Hazır Helva Un Helvası
<i>Sarıcakaya</i>	Yayla Yoğurt Kırmızı Mercimek		Et Kavurması	Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye	Hoşaf/Komposto Salata Turşu	Hazır Helva
<i>Seyitgazi</i>	Toyga Yayla Yoğurt Taze Tarhana Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek İşkembe		Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Nohutlu Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Nohut Taze Fasulye Biber Dolması Türlü Yaprak Sarması Lahana Sarması Patates Kızartma	Hoşaf/Komposto Salata Yoğurt Ayrar Cacık	Hazır Helva Puding Un Helvası
<i>Sivrihisar</i>	Kıymalı Şehriye Kırmızı Mercimek Kuru Bamyası		Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Etli Pirinç Pilavı Bulgur Pilavı	Kuru Fasulye Taze Fasulye Patlıcan Oturtma Yaprak Sarması Biber Dolması Lahana Sarması	Hoşaf/Komposto Salata Ayrar	Tulumba Hazır Helva Un Helvası İrmik Helvası
<i>Tepebaşı</i>	Toyga Yayla Yoğurt Düğün Kıymalı Şehriye	Kırmızı Mercimek	Çökel/Sulu Et/ Yahni Et Kavurması	Pirinç Pilavı Nohutlu Pirinç Pilavı Şehriyeli Pirinç Pilavı Etli Pirinç Pilavı	Kuru Fasulye Nohut Taze Fasulye Yaprak Sarması Biber Dolması	Hoşaf/Komposto Salata Yoğurt Ayrar Şerbet	Hazır Helva Un Helvası

3.YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araştırmanın yöntemi oluşturan unsurlar; araştırmanın modeli, araştırmanın evreni ve örnekleme, veri toplama aracı ve verilerin toplanması, verilerin analizi, verilerin geçerlik ve güvenilirliği anlatılmıştır.

3.1. Araştırma Modeli

Eskişehir'deki düğün yemeklerinin belirlenmesi ve reçetelerinin ortaya çıkartılması amacıyla yapılan bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Nitel araştırma, olayların ve olguların ortaya çıkış sıklığını sorgulamak yerine etkinliklerin, ilişkilerin, durumların veya materyallerin niteliğini incelemeye odaklanan araştırmalardır (Büyüköztürk vd., 2016:244). Bu çalışmada da Eskişehir'deki düğün yemeklerinin belirlenmesi ve reçetelerinin ortaya çıkartılması amacı ile nitel araştırma yöntemi seçilmiştir.

3.2. Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Evren, gözlem alanına giren bireylerin oluşturduğu topluluktur (Toy ve Tosunoğlu, 2007). Araştırmanın evrenini Eskişehir'deki düğün yemeği yapan kişiler oluşturmaktadır.

Örneklem, araştırma evreni içerisinde amaca uygun herhangi bir yöntemle seçilen ve evreni temsil etme yeteneğine sahip birimler veya elemanlar kümesidir (Toy ve Tosunoğlu, 2007). Bu çalışmaya uygun örneklem yöntemi olarak, Eskişehir'deki düğün yemeği yapan kişilere ulaşılabilecek için amaçlı (yargısal) örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Amaçlı örneklem yöntemi, çalışmanın amacı bağlamında bilgi açısından zengin olduğu düşünüldüğü durumların seçilmesidir (Büyüköztürk, 2012). Amaçlı örnekleme, bilginin avantajlı bir şekilde elde edilmesini sağlayan veya en iyi durumda bulunan birimlerin seçilmesini içeren bir örnekleme türüdür (Sekaran, 2003). Olasılıklı olmayan bir örnekleme yöntemi olan amaçlı örnekleme, birimlerin seçilmesinde olasılıklı seçim kuralları veya formül kullanımı gerektirmez ve araştırmacı, örnekleminde yer alacak birimleri kendisi seçer (Yıldırım ve Şimşek, 2005).

Araştırma kapsamında Eskişehir'de düğün yemeği yapan kişiler amaçlı örneklem kapsamında araştırılmış ve geçmiş zamanlarda düğün yemeği yapmış veya hala daha yapmakta olan 17 kişiye ulaşılarak görüşme yapılması planlanmıştır. Ancak, görüşme yapılması planlanan 17 kişiden 2sinin artık hayatta olmadığı öğrenilmiştir. Hayatta

olmayan kişilerin çocuklarına ulaşılarak ebeveynlerinin işi ile alakalı bilgi sahibi olanlar saptanarak araştırmaya hayatta olmayan her kişi yerine bir kişi eklenecek şekilde dahil edilmişler ve ilk etapta bulunmuş olan 17 kişilik katılımcı sayısı tekrar sağlanmış, bu kişilerle görüşme yapılmıştır.

Bu çalışmada, Eskişehir'de düğün yemeği yapan kişiler araştırma kapsamına alınmıştır. Eskişehir'de düğün yemeği yapan kişilerin araştırmanın evrenini oluşturmasının sebebi, doğrudan bu eylemi gerçekleştirmiş kişiler olmaları ve istisnasız, detaylı veri toplama ihtimalinin diğer ihtimallere oranla daha yüksek olmasıdır.

3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Görüşme, en az iki kişi arasında gerçekleştirilen, belirli bir araştırma konusu ile ilgili bilgi sağlayan, cevabı aranan sorular kapsamındaki alakalı kişilerden veri toplama şeklidir (Büyüköztürk vd., 2016). Araştırmada bu veri toplama yöntemi, Eskişehir'deki düğün yemeklerinin belirlenmesi ve reçetelerinin ortaya çıkartılmasını sağlamak üzere Eskişehir'de düğün yemeği yapan kişiler ile gerçekleştirilmiştir. Amaç doğrultusunda, araştırmaya kaynak niteliğinde bulunan çalışmaların sınırlılığından dolayı ve kişileri yönlendirmeden kendi fikirlerini rahatça ifade edebilmelerine fırsat tanıyacağından dolayı, yarı yapılandırılmış soru formları kullanılmıştır.

Araştırma, 2019 yılı Temmuz ve Kasım ayları içerisinde, Eskişehir'deki düğün yemeği yapan kişiler ile yüz yüze görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmiştir. Veri toplama sürecinin başlangıcında, Eskişehir'in tüm ilçelerine gidilip belediye ve muhtarlıklarla fikir alışverişi yapılmış, ilçe veya köyde düğün yemeği yapan kişiler olup olmadığı sorulmuştur. Ardından elde edilen bilgiler ışığında görüşme yapılacak kişiler belirlenmiş ve araştırmaya katılım sağlayacak kişilerin belirlediği yerlere gidilerek araştırmacı tarafından görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bazı ilçelerde birden fazla katılımcı bulunmuş olmakla birlikte Günyüzü ilçesinde düğün yemeği yapmakta olan herhangi bir katılımcı bulunamamıştır. Görüşmeye başlamadan önce, katılımcılara görüşmenin amacı, işleyişi ve süreci doğrultusunda bilgiler verilmiştir. Görüşmeler, katılımcıların onayı alınarak ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Ortalama görüşme süresi 10 dakika olmakla birlikte, en kısa görüşme 6 dakika, en uzun görüşme 16 dakika sürmüştür. Görüşme sırasında yapılandırılmamış soru formundaki sorular katılımcılara yöneltilerek sesli kayıt altına alınmış ve görüşme sonunda "Geçmişte yaptığınız veya hala yapmakta olduğunuz düğün yemeklerinin tariflerini verir misiniz?"

sorusuna yönelik cevaplar, reçeteleri anlatmanın uzun süreceğini düşünen katılımcılardan yazılı olarak, sözel olarak ifade edebileceğini belirten katılımcılardan sözel olarak olmak üzere sesli veya yazılı kayıt altına alınmıştır.

3.4. Verilerin Analizi

Eskişehir'de düğün yemeği yapan 15 kişi ve bahsi geçen eylemi gerçekleştiren fakat hayatta olmayan 2 kişinin bilgilerini aktardığı yakınları ile yapılan görüşmelerin ardından ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış cevaplar, araştırmacı tarafından manuel olarak deşifre edilerek kağıda dökülmüştür. Katılımcılar analiz aşamasında kolaylık oluşturması için K1, K2 şeklinde 1'den 17'ye kadar kodlanmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler, betimsel analiz kullanılarak çözümlenmiştir. Betimsel analiz, elde edilen verilerin daha önceden belirlenen başlıklar altında özetlenip yorumlanacağı, verilerin araştırma sorularına göre sınıflandırılabileceği gibi, veri toplama aşamalarında elde edilen ön bilgiler ışığında da düzenlenebileceği bir veri analizi yöntemidir (Altunışık vd., 2007). Yıldırım ve Şimşek'e (2005) göre, betimsel analiz dört adımdan oluşmaktadır:

- Betimsel analiz için çerçeve oluşturma,
- Oluşturulan çerçeveye göre verilerin işlenmesi,
- Bulguların ortaya konulması,
- Bulguların yorumlanması,

Bu çalışmada, araştırma sırasında yapılan görüşmelerden sağlanan veriler de bu adımlara göre analiz edilmiş, görüşme soruları tema olarak belirlenmiştir. Çalışmada betimsel analizin kullanılmasının sebebi, farklı yerler hakkında bilgi verecek olan katılımcıların cevaplarının değişkenlik gösterecek olması varsayımı sonucu yorumlama yapmanın araştırmacıya kolaylık sağlayacak olması ve betimsel analiz kapsamında sonuç kısmında doğru yorum yapma ihtimalinin yüksek olmasıdır.

3.5. Verilerin Geçerlik ve Güvenirliği

Bilimsel bir araştırmada verilerin inandırıcılığı önemli bir yer tutmaktadır. Yıldırım ve Şimşek'e (2013) göre, geçerlik ve güvenirlilik, araştırmaların inandırıcılığının sağlanmasında kullanılan önemli iki ölçüttür. Nitel araştırmalarda geçerlik, araştırmacının belirlediği kategorilerin ve yorumların, gerçekleşen doğrularla örtüşüp gerçeği yansıtmayı; güvenirlilik ise, çalışılan ortamda meydana gelen her şeyin veri olarak kaydedilmesidir (Büyüköztürk, Kılıç Çakmak, Akgün, Karadeniz ve

Demirel, 2016). Kozak’a göre (2014), araştırmanın kiminle yapıldığı, kaç kişi ile yapıldığı, kaç soru ile yapıldığı, nerede yapıldığı ve ne zaman yapıldığı, nitel araştırmalarda güvenilirliğin sağlanmasındaki temel kriterler arasında gelmektedir.

Bu çalışmada geçerlik ve güvenilirliği sağlamak amacıyla; araştırmaya uygun yöntem ve örneklem seçilmiş, alanyazından referans alınarak sorular oluşturulmuş, en gerçekçi veriyi elde edebilmek için düşün yemeği yapan kişiler tercih edilmiş, araştırma esnasında gastronomi hakkında iki, nitel araştırmalar hakkında bir kişi olmak üzere uzmanlardan görüş alınıp gerekli düzenlemeler yapılmış ve görüşmeler sesli kayıt altına alınmıştır. Güvenirliğin sağlanması için katılımcılarla yapılan görüşmelerin detayları Tablo 11’de verilmiştir.

Tablo 11. *Görüşme detayları*

Katılımcı	Görüşme Tarihi	Görüşme Süresi
K1	21.07.2019	09:56
K2	21.07.2019	14:39
K3	21.07.2019	11:15
K4	21.07.2019	12:36
K5	21.07.2019	08:14
K6	21.07.2019	10:43
K7	21.07.2019	10:26
K8	22.07.2019	08:52
K9	22.07.2019	09:23
K10	22.07.2019	11:34
K11	22.07.2019	15:47
K12	22.07.2019	12:38
K13	29.10.2019	09:11
K14	04.11.2019	06:12
K15	05.11.2019	09:05
K16	08.11.2019	17:29
K17	14.11.2019	10:46

4.BULGULAR

Araştırma kapsamında Eskişehir'de düğün yemeği yapmış veya hala yapmakta olan kişiler ile yapılan görüşmeler neticesinde katılımcıların ortaya koymuş olduğu görüşler, çalışmanın bulgularını oluşturmaktadır. Yapılan görüşmelerde katılımcılara yöneltilen sorular ve bu soruları sorarken ulaşılmaya hedeflenen amaçlar, bulguların değerlendirilmesinde kullanılacak olup Tablo 12’de belirtilmiştir.

Tablo 12. *Araştırma soruları ve sorulma amaçları*

ARAŞTIRMA SORULARI	AMAÇ
1-Düğün yemekleri hakkında bilgi vereceğiniz yer (ilçe-köy) neresi?	Büyükşehir statüsünde olan Eskişehir'in birçok ilçe ve köyü bulunmaktadır. Bu sorunun amacı araştırmaya konu olacak ilçe ve/veya köyün belirlenmesidir.
2-Hangi yıllarda düğün yemekleri yaptınız, yapmaya devam ediyor musunuz?	Yapılmış veya yapılmakta olan düğün yemeklerinin yapan kişi tarafından hangi yıllarda yapıldığını öğrenmek amaçlanmıştır.
3-Düğünlerde hangi yemekler yapılırdı veya yapılıyor?	Hangi düğün yemeklerinin yapıldığını öğrenmek amaçlanmıştır.
4-Düğün yemeği yapımında kullanılan malzemeler nerelerden temin edilirdi veya edilmekte?	Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan malzemelerin temin yerinin öğrenilmesi amaçlanmıştır.
5-Düğün yemeği yapımında kullanılan pişirme gereçleri nelerdir?	Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan pişirme gereçlerinin neler olduğunu öğrenmek amaçlanmıştır.
6-Düğün yemekleri kaç kişi ve kimler tarafından yapılıyordu veya yapılmakta?	Düğün yemeklerini yapan kişilerin sayısını ve niteliklerini öğrenmek amaçlanmıştır.
7-Tariflerini ve nasıl yaptığınızı anlatır mısınız?	Yemek yapım aşamaları hakkında bilgi edinmek amaçlanmıştır.
8-Sizce geçmiş ile şu an arasında değişim var mı? Hala aynı yemekler yapılıyor mu?	Değişim olup olmadığını net bir şekilde ortaya koymak amaçlanmıştır.
9-Eğer değişti ise ne zamandan itibaren değişmeye başladı?	Eğer varsa, bu değişimin başlangıcına ilişkin cevap bulmak amaçlanmıştır.
10-Değişti ise neden değişti?	Değişikliklerin sebebine ilişkin sonuca varmak amaçlanmıştır.

4.1.Katılımcıların Araştırmaya Konu Olacak Mekan Katılımları ile İlgili Bulgular ve Katılımcıların Demografik Özellikleri

Eskişehir'de düğün yemeği yapan veya yapmakta olan kişilerle gerçekleştirilen görüşmede katılımcılara ilk olarak "düğün yemeği yaptıkları veya hala yapmakta oldukları yer" sorulmuştur. Katılımcıların bu soruya istinaden verdikleri cevaplar doğrultusunda araştırmaya dahil olan Eskişehir ilçe ve/veya köyleri Tablo 13’te belirtilmiştir.

Tablo 13. Katılımcıların araştırmaya konu olacak mekan katılımları ile ilgili bulgular ve katılımcıların demografik özellikleri

KATILIMCILAR	İLÇE VE/VEYA KÖYLER	CİNSİYET	YAŞ
K1	Çifteler/Merkez	Kadın	69
K2	Odunpazarı/Sevinç	Kadın	75
K3	Seyitgazi/Merkez	Kadın	57
K4	Sivrihisar/Kaymaz	Kadın	74
K5	Mihalıçık/Yarıkça	Kadın	63
K6	Mihalgazi/Alpagut	Kadın	66
K7	Alpu/Bozan	Kadın	63
K8	Tepebaşı/Yusuflar	Kadın	61
K9	Alpu/Rıfkiye	Kadın	63
K10	Seyitgazi/Değişören	Kadın	64
K11	Sivrihisar/Merkez	Kadın	47
K12	Tepebaşı/Mollaoglu	Kadın	39
K13	İnönü/Merkez	Kadın	65
K14	Mahmudiye/Merkez	Erkek	34
K15	Beylikova/Merkez	Erkek	26
K16	Sarıcakaya/Merkez	Erkek	38
K17	Han/Merkez	Erkek	56

Tablo 13'te görüldüğü üzere Eskişehir'in farklı ilçe ve/veya köylerinden araştırmaya katılan katılımcılar, Eskişehir'in farklı ilçe ve/veya köylerinde yapılan düğün yemekleri hakkında bilgi vermiştir. Aynı zamanda katılımcılardan konu ile alakalı veri toplanılan yerler, araştırmanın örnekleme bağlı sınırlılığıdır. Bu aşamada, sınırlılık kapsamında hareket edilmiş olup araştırmacının ulaşabildiği yerler yukarıda listelenmiş ve listelenen bu yerler araştırmaya dahil edilmiştir. İleride yapılacak çalışmalarda bulunması halinde diğer köylerden katılımcılar ile görüşme gerçekleştirilerek araştırmanın devamlılığı sağlanabilir.

Katılımcıların demografik özelliklerine bakıldığında K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12 ve K13 kodlu katılımcılar kadınlardan, K14, K15, K16 ve K17 kodlu katılımcılar erkeklerden oluşmaktadır. Katılımcıların çok büyük bir çoğunluğu 50 yaşın üzerinde olmakla birlikte K14 kodlu katılımcı 34, K15 kodlu katılımcı 26, K16 kodlu katılımcı 38 yaşındadır. 47 yaşındaki K11 ve 39 yaşındaki K12 kodlu katılımcıların düğün yemeği yapan kişiler değil, geçmişte düğün yemeği yapmış ve vefat etmiş katılımcıların yakınları olduğunu tekrar belirtmekte yarar görülmüştür.

Bahsi geçen soruya yönelik cevaplara bakıldığında K1 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Çifteler ilçesinin merkezi; K2 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Odunpazarı ilçesine bağlı Sevinç Mahallesi; K3 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Seyitgazi ilçesinin

merkezi, K4 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine bağlı Kaymaz Köyü; K5 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Mihallıçık ilçesine bağlı Yarıkça Köyü; K6 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Mihalgaži ilçesine bağıl Alpagut Köyü; K7 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Alpu ilçesine bağıl Bozan Köyü; K8 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Tepebaşı ilçesine bağıl Yusufklar Mahallesi; K9 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Alpu ilçesine bağıl Rıfkiye Köyü; K10 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Seyitgaži ilçesine bağıl Değışören Köyü; K11 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Sivrihisar ilçesinin merkezi; K12 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Tepebaşı ilçesine bağıl Mollaoğılu Mahallesi; K13 kodlu katılımcı, Eskişehir'in İnönü ilçesinin merkezi; K14 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Mahmudiye ilçesinin merkezi; K15 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Beylikova ilçesinin merkezi; K16 kodlu katılımcı, Eskişehir'in Sarıcakaya ilçesinin merkezi; K17 kodlu katılımcı Eskişehir'in Han ilçesinin merkezi hakkında bilgi vermiştir. Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere, Eskişehir'in Günyüzü ilçesi hariç tüm ilçelerinden en az bir katılımcıdan olmak üzere veriler toplanmıştır. Türkiye haritası incelendiğinde Eskişehir'in kuzeyi, güneyi, doğusu ve batısı olmak üzere tüm coğrafi yönlerinden veri alınmıştır. Alpu ve Mihalgaži ilçeleri Eskişehir'in kuzeyinde, Mihallıçık ilçesi Eskişehir'in doğusunda, Çifteler ve Sivrihisar ilçeleri Eskişehir'in güneyinde, Seyitgaži ilçesi ise Eskişehir'in batısında yer almaktadır. Tüm bunlarla birlikte, Tepebaşı ve Odunpazarı ilçeleri, Eskişehir'in merkez ilçeleridir.

4.2.Düğün Yemeğı Yapanların Bu İşi Yapma Sürelerinin Belirlenmesi ile İlgili Bulgular

Eskişehir'de düğün yemeğı yapmış veya yapmakta olan katılımcılar ile yapılmış görüşmeler neticesinde katılımcıların "hangi yıllarda düğün yemeğı yaptığı", "hala daha düğün yemeğı yapıp yapmadıklarına" ve "eğer yapmıyorlarsa neden yapmadıklarına" ilişkin cevapları Tablo 14'te detaylı bir şekilde yer almaktadır.

Tablo 14. *Düğün yemeği yapanların bu işi yapma sürelerinin belirlenmesi ile ilgili bulgular*

KATILIMCILAR	DÜĞÜN YEMEĞİ YAPTIKLARI YILLAR	HALA DÜĞÜN YEMEĞİ YAPIP YAPMADIKLARI	YAPMIYORLARSA NEDEN YAPMADIKLARI
K1	1970'LER	YAPMIYOR	CEVAP YOK
K2	1960'LAR	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K3	1970'LER VE 1980'LER	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K4	1960'LAR VE 1970'LER	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K5	1960'LARDAN BERİ	YAPIYOR	-
K6	1980'LER VE 1990'LAR	YAPMIYOR	CEVAP YOK
K7	1970'LER VE 1980'LER	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K8	1980'LER	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K9	1980'LER	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K10	1970'LER VE 1980'LER	YAPMIYOR	ŞEHRE GÖÇ
K11	1970'LER VE 1980'LER	YAPMIYOR	VEFAT
K12	1970'LER VE 1980'LER	YAPMIYOR	VEFAT
K13	1990'LARDAN BERİ	YAPIYOR	-
K14	1990'LARDAN BERİ	YAPIYOR	-
K15	2000'Lİ YILLARIN BAŞINDAN BERİ	YAPIYOR	-
K16	2000'Lİ YILLARIN BAŞINDAN BERİ	YAPIYOR	-
K17	1980'Lİ YILLARDAN BERİ	YAPIYOR	-

Tablo 14'te görüldüğü üzere, araştırmaya katılan katılımcılar, belli zaman periyotlarında Eskişehir'de düğün yemeği yapmışlardır. Araştırma kapsamındaki zaman periyotları, 10'ar yıllık dönemler şeklinde belirlenmiş olup katılımcıların hangi 10 yıllık dönem veya dönemlerde düğün yemeği yaptıkları tabloda belirtilmiştir.

Birbirinden tamamen bağımsız olan katılımcıların kimisi tek 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmışken, kimisi birden fazla 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmıştır. Araştırmacılarından 8 tanesi, hala daha düğün yemeği yapmaya devam etmektedir. K1 kodlu katılımcı, 1970'li yıllar kapsamındaki bir adet 10 yıllık zaman periyodunda Eskişehir'de düğün yemeği yapmış olup, artık düğün yemeği yapmadığını belirtmiştir. K1 kodlu katılımcıdan neden hala düğün yemeği yapmadığına dair bir cevap alınamamıştır. K2 kodlu katılımcı, 1960'lı yılları kapsayan bir adet 10 yıllık zaman periyodunda Eskişehir'de düğün yemeği yapmış olup, şehre göç etmesi sebebi ile artık düğün yemeği yapmamaktadır. K3 kodlu katılımcı, 1970 ve 1980'li yılları kapsayan iki adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış olup şehre göç etmesi sebebi ile artık düğün yemeği yapmamaktadır. K4 kodlu katılımcı, 1960 ve 1970'li yılları içerisine alan iki adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış,

şehre göç etmesi sebebi ile düğün yemeği yapmayı bırakmıştır. K5 kodlu katılımcı, 1960 yıllarında başladığı düğün yemeği yapma eylemini hala daha sürdürmekte olduğunu ifade etmiştir. K6 kodlu katılımcı, 1980 ve 1990'lı yıllar zarfındaki iki adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış olup, artık düğün yemeği yapmamaktadır. Düğün yemeği yapmayı bırakmasının sebebi araştırmadan cevap alınamamasından dolayı bilinmemektedir. Araştırmanın K7 kodlu katılımcısı, 1970 ve 1980'li yılları kapsayan iki adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış, şehre göç etmesi sebebi ile düğün yemeği yapma eylemini bırakmıştır. K8 kodlu katılımcı, 1980'li yıllar dahilindeki bir adet 10 yıllık zaman periyodunda yemek yapmış olup şehre göç etmesi sebebi ile artık düğün yemeği yapmamaktadır. K9 kodlu katılımcı da, K8 kodlu katılımcı gibi, 1980'li yılları kapsayan bir adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış olup şehre göç etmesi sebebi ile düğün yemeği yapmayı bırakmıştır. K10 kodlu katılımcı, 1970 ve 1980'li yılları içerisine alan iki adet 10 yıllık zaman periyodunda Eskişehir'de düğün yemeği yapmış, şehre göç sebebi ile artık düğün yemeği yapmamaktadır. K11 kodlu katılımcının vefat eden annesi, 1970 ve 1980'li yılları kapsayan iki adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış olup 1990'lı yılların başında şehre göç ederek düğün yemeği yapmayı bırakmıştır. K12 kodlu katılımcının vefat eden annesi, 1970 ve 1980'li yılları kapsayan iki adet 10 yıllık zaman periyodunda düğün yemeği yapmış olup 1990'lı yılların başında vefat etmiştir. K13 kodlu katılımcı 1990'lı yılların son döneminde düğün yemeği yapmaya başlamış olup hala düğün yemeği yapmaya devam etmektedir. K14 kodlu katılımcı, 1990'lı önceden bu işi yapmakta olan babası ile birlikte düğün yemeği yapmaya başlamıştır ve halen bu işi yapmaya devam etmektedir. K15 kodlu katılımcı, 2000'li yıllarda önceden bu işi yapmakta olan abisi ile birlikte düğün yemeği yapmaya başladığını ve şu anda bu işi yapmaya devam ettiğini belirtmiştir. K16 kodlu katılımcı, askere gidip 2000'li yılların başında askerden döndükten sonra aşçılık yapmış, iki sene içerisinde işi öğrenerek ilçedeki düğün yemeklerini yapmaya başlamış ve hala daha düğün yemeklerini yapmakta olduğunu söylemiştir. Son katılımcı olan K17 kodlu katılımcı, 1980'li yılların başından beri düğün yemeği yapmaya devam ettiğini söylemiştir.

4.3. Eskişehir'de Düğünlerde Yapılan Yemeklerin Belirlenmesi ile Alakalı Bulgular

Eskişehir'deki düğünlerde yapılan yemekler katılımcılardan alınan cevaplar doğrultusunda Tablo 15'te belirtilmiştir.

Tablo 15. *Eskişehir'de düğünlerde yapılan yemeklerin belirlenmesi ile alakalı bulgular*

KATILIMCI	İLÇE ve/veya KÖY	YAPILAN YEMEKLER
K1	Çifteler/Merkez	• Kıymalı şehriye çorbası • Kurban eti haşlamasından et yemeği • Pilav • Yaprak sarması • Hoşaf • Salata • Tulumba tatlısı (hazır alınırdı)
K2	Odunpazarı/Sevinç	• Yoğurt çorbası • Etli pilav • Komposto • Helva
K3	Seyitgazi/Merkez	• Şehriye çorbası • Etli bamya yemeği • Pilav • Hoşaf
K4	Sivrihisar/Kaymaz	• Bamya çorbası • Etli pilav • Helva • Komposto
K5	Mihallıçık/Yarıkça	• Sarma • Taze fasulye • Kuru fasulye • Baklava • Kuru yufkalı etli pilav (kaşksız, yufka koparılarak yenilir)
K6	Mihalgazi/Alpagut	• Keşkek • Sarma • Pilav • Hoşaf
K7	Alpu/Bozan	• Düğün çorbası • Haşlama et • Pilav • İrmik tatlısı
K8	Tepebaşı/Yusuflar	• Yoğurt çorbası • Düğün pilavı • Haşlama et • Helva • Hoşaf
K9	Alpu/Rıfkiye	• Şehriye çorbası • Yaprak sarması • Etli patates yemeği • Pilav • Karpuz
K10	Seyitgazi/Değişören	• Yayla çorbası • Keşkek • Çekme helva • Büzme tatlısı • Kuru yufkadan börek • Komposto

Tablo 15. (Devam) *Eskişehir'de düğünlerde yapılan yemeklerin belirlenmesi ile alakalı bulgular*

K11	Sivrihisar/Merkez	• Bamya çorbası • Etli pilav • Un helvası • Üzüm hoşafı
K12	Tepebaşı/Mollaoğlu	• Yoğurt çorbası • Et Yemeği • Etli Pilav • İrmik Helvası
K13	İnönü/Merkez	• Yoğurt Çorbası • Mercimek Çorbası • Etli Bamya • Güveç • Dolma • Keşkek • Pilav • İrmik Helvası
K14	Mahmudiye/Merkez	• Paça Çorbası • Kavurma • Pilav • İrmik Helvası • Salata • Kuru Fasulye • Komposto
K15	Beylikova/Merkez	• Mercimek Çorbası • Pilav • Çiftlik Kebabı • Tas Kebabı • Tulumba Tatlısı • Yazlık Helva • Turşu • Hoşaf
K16	Sarıcakaya/Merkez	• Mercimek Çorbası • Yayla Çorbası • Ezogelin Çorbası • Orman Kebabı • Pilav • Tulumba • İrmik Tatlısı • Nohut Yemeği • Kuru Fasulye • Musakka • Salata • Turşu
K17	Han/Merkez	• Tarhana Çorbası • Şehriye Çorbası • Mercimek Çorbası • Yaprak Sarması • Patates Yemeği • Fasulye Yemeği • Kına Kebab • Etli Pilav • Kara Helva

4.4.Düğün Yemeklerinin Yapımında Kullanılan Malzemelerin Temin Yerleri ile Alakalı Bulgular

Toplu yemeklerin içerisinde kullanılan malzemelerin temin yerleri bize hazır olanı kullanma veya kendi yetiştirdiği ürünü kullanma şeklinde değişkenleri göstermektedir. Eskişehir’de düğünlerde yapılan yemeklerin içerisinde kullanılan malzemelerin temin yerleri, Tablo 16’da verilmiştir.

Tablo 16. *Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan malzemelerin temin yerleri ile alakalı bulgular*

KATILIMCI	İLÇE ve/veya KÖY	DÜĞÜN YEMEĞİ MALZEMELERİNİN TEMİN YERİ
K1	Çifteler/Merkez	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Asma yaprağı domates, biber gibi yörede yetişen sebzeler ve yörede yetişen bazı meyveler düğün sahibi yetiştiriyorsa bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı olarak hazırlar. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir.
K2	Odunpazarı/Sevinç	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı olarak hazırlar.
K3	Seyitgazi/Merkez	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı olarak hazırlar.
K4	Sivrihisar/Kaymaz	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.

Tablo 16. (Devam) Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan malzemelerin temin yerleri ile alakalı bulgular

K5	Mihallıçık/Yarıkça	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K6	Mihalgazi/Alpagut	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K7	Alpu/Bozan	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K8	Tepebaşı/Yusuflar	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K9	Alpu/Rıfkiye	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.

Tablo 16. (Devam) Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan malzemelerin temin yerleri ile alakalı bulgular

K10	Seyitgazi/Değişören	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K11	Sivrihisar/Merkez	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Hayvanı olan kişiler kendi hayvanlarını kesiyor olsa da kullanılan etler çoğunlukla kasaplardan temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin ediliyor olsa da çoğunlukla pazarlardan temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K12	Tepebaşı/Mollaoğlu	• Şehirden toplu satın alım yapılır. • Kullanılan etler, düğün sahibinin kendi yetiştirdiği hayvanlar ya da yetiştiren birinden satın aldığı hayvanlar kesilerek temin edilir. • Yörede hali hazırda yetiştirilmekte olan sebze ve meyveler, yeteli miktarda olması şartı ile bahçelerden temin edilir. • Turşu, salça gibi dayanıklı ve uzun süreli kullanıma müsait yemeklik malzemeleri düğün sahibi el yapımı hazırlar.
K13	İnönü/Merkez	• Marketlerden alım yapılır. • Düğün sahibi nereden isterse oradan getirir.
K14	Mahmudiye/Merkez	• Toptancılardan temin edilir.
K15	Beylikova/Merkez	• Büyük marketlerden veya toptancılardan temin edilir. • Etler, kasaplardan temin edilir.
K16	Sarıcakaya/Merkez	• İlçedeki veya şehirdeki marketlerden temin edilir. • Etler, genel olarak kasaplardan alınmakla beraber durumu iyi olan düğün sahipleri kendi besi hayvanlarını veya başkasından satın aldıkları hayvanları kestirerek et temin edilir.
K17	Han/Merkez	• İlçedeki herkes kendi yetiştirdiği ürünü getirir.

Tablo 16’da da görüldüğü üzere düğün yemeği içerisinde kullanılan malzemelerin temin yerleri farklılık göstermektedir. Katılımcıların verdiği cevaplar değerlendirildiğinde ilçe merkezlerinde yapılan düğün yemeklerinin malzemelerinin temin yerleri birbirine benzerlik gösterirken köylerde yapılan düğün yemeklerinin içerisinde kullanılan malzemelerin temin yerleri de birbirine benzerlik göstermektedir. İlçe merkezlerinde kullanılan malzemeler çoğunlukla toptancılardan, marketlerden,

kasaplardan, pazarlardan hazır olarak temin edilirken; köylerde genel olarak düğün sahibi ve/veya köy halkının kendi yetiştirdiği ürünler kullanılmaktadır.

4.5.Düğün Yemeklerinin Yapımında Kullanılan Pişirme Gereçlerinin Belirlenmesi ile Alakalı Bulgular

Her yemeğin kendine özgü bir yapılaş biçimi olduğu için bu yemeklerin yapımı sırasında kullanılan ekipmanlar da farklılık göstermektedir. Eskişehir’de düğün yemeklerinin ne tür ekipmanlar kullanılarak yapıldığı Tablo 17’de gösterilmiştir.

Tablo 17. *Düğün yemeklerinin yapımında kullanılan pişirme gereçlerinin belirlenmesi ile alakalı bulgular*

KATILIMCI	İLÇE ve/veya KÖY	DÜĞÜN YEMEĞİ MALZEMELERİNİN TEMİN YERİ
K1	Çifteler/Merkez	• Bakır kazan ve tencereler • Alüminyum kazan ve tencereler
K2	Odunpazarı/Sevinç	• Çelik kazan ve tencereler
K3	Seyitgazi/Merkez	• Alüminyum kazan ve tencereler • Çelik kazan ve tencereler
K4	Sivrihisar/Kaymaz	• Çelik kazan ve tencereler
K5	Mihallıçık/Yarıkça	• Alüminyum kazan ve tencereler
K6	Mihalgazi/Alpagut	• Bakır tencere ve kazanlar
K7	Alpu/Bozan	• Bakır tencere ve kazanlar
K8	Tepebaşı/Yusuflar	• Çelik kazan ve tencereler
K9	Alpu/Rıfkiye	• Bakır tencere ve kazanlar
K10	Seyitgazi/Değişören	• Alüminyum kazan ve tencereler
K11	Sivrihisar/Merkez	• Çelik kazan ve tencereler
K12	Tepebaşı/Mollaoğlu	• Alüminyum kazan ve tencereler • Çelik kazan ve tencereler
K13	İnönü/Merkez	• Demir kazan ve tencereler • Çelik kazan ve tencereler • Bakır kazan ve tencereler
K14	Mahmudiye/Merkez	• Çelik kazan ve tencereler
K15	Beylikova/Merkez	• Alüminyum kazan ve tencereler • Çelik kazan ve tencereler • Bakır kazan ve tencereler
K16	Sarıcakaya/Merkez	• Çelik kazan ve tencereler
K17	Han/Merkez	• Bakır kazan ve tencereler

Tablo 17’de belirtildiği üzere, düğün yemeklerinin çok sayıda kişiye toplu olarak yapılması sebebiyle yapım sırasında spesifik pişirme ekipmanları yerine toplu yemek yapımına daha uygun olan büyük tencere ve kazanların kullanıldığı tahmin edilmiş, bu ekipmanların yapıldığı malzemelerin ise farklılık göstererek demir, çelik, bakır, alüminyum gibi farklı element ve alaşımlardan yapıldığı görülmüştür. Kullanılan ekipmanların yapım malzemelerine göre bizzat tercih edilmediği, K16 kodlu katılımcı

dışındaki diğer katılımcıların bu ekipmanları bilinçli olarak özellikle tercih etmediği düşünülmektedir. K16 kodlu katılımcı ise önceden alüminyumdan yapılan ekipmanları kullanırken daha sonradan daha verimli ve sağlıklı olduğunu düşünmesi sebebiyle çelik ekipmanlar kullanmaya başlamıştır.

4.6. Düğün Yemeği Yapımında Yardımcı Olan Kişiler ile Alakalı Bulgular

Düğünlerin katılımcı sayısı fazla etkinlikler olduğu düşünüldüğünde, düğünlerde yapılan yemeklerin de fazla miktarda olması gerekmektedir. Bu durumda fazla miktardaki yemekleri tek kişinin yapmasının zor olacağı ihtimali düşünüldüğünde katılımcılardan düğün yemeği yapımı sırasında kendilerine yardım eden kişilerin kimler olduğu öğrenilmiştir. Katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 18’de verilmiştir.

Tablo 18. *Düğünler esnasında düğün yemeği yapan kişiler ile alakalı bulgular*

KATILIMCI	İLÇE ve/veya KÖY	DÜĞÜN YEMEKLERİNİ YAPANLAR
K1	Çifteler/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Sahibi</i> • <i>Düğün Sahibinin Akrabaları</i>
K2	Odunpazarı/Sevinç	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Sahibi</i> • <i>Düğün Sahibinin Akrabaları</i> • <i>Komşular</i>
K3	Seyitgazi/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Sahibi</i>
K4	Sivrihisar/Kaymaz	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Birkaç Yardımcı Kişi</i>
K5	Mihallıçık/Yarıncı	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Sahibi</i> • <i>Düğün Sahibinin Akrabaları</i>
K6	Mihalgazi/Alpagut	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Çevredeki Gençlerden Yemek Yapmayı Bilenler</i>
K7	Alpu/Bozan	• <i>İmece Usulü</i>
K8	Tepebaşı/Yusuflar	• <i>İmece Usulü</i>
K9	Alpu/Rıfkiye	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Birkaç Yardımcı Kişi</i>
K10	Seyitgazi/Değişören	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Sahibi</i>
K11	Seyitgazi/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Sahibinin Akrabaları</i> (Asıl Düğün Sahibi Yalnızca Karşılımla İlgilenir)
K12	Tepebaşı/Mollaoğlu	• <i>İmece Usulü</i>
K13	İnönü/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Yemeği Yapan Kişinin Akrabaları</i>
K14	Mahmudiye/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Yemeği Yapan Kişinin Ekibi</i>
K15	Beylikova/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Yemeği Yapan Kişinin Akrabaları</i>
K16	Sarıcakaya/Merkez	• <i>Düğün Yemeği Yapan Kişi</i> • <i>Düğün Yemeği Yapan Kişinin Eşi</i>
K17	Han/Merkez	• <i>İmece Usulü</i>

4.7.Yemek Tarifleri ile Alakalı Bulgular

Düğün yemeği yapan kişilerden alınan yemek reçeteleri doğrultusunda, ortalama ölçü birimlerini kullanarak standart reçetelerini ortaya koymak için TÜİK'ten nüfus verileri alınmış, fakat 1990 yılına kadar tüm ilçelerin nüfus verileri toplanamamıştır. Tüm ilçelerin nüfus verilerinin toplanabildiği 1990 yılındaki nüfus sayımı göz önünde bulundurularak hesaplama yapılmış ve bir köyün ortalama nüfusunun 400 olduğu sonucuna varılmıştır. Eskişehir’de düğünlerde yapılan yemeklerin reçeteleri, bir köyün

ortalama nüfus sayısının yarısı kadar olan 200 kişi varsayılarak ölçülandırılmıştır. Söz konusu reçeteler "EK1"de liste halinde verilmiştir.

4.8.Zaman İçerisinde Eskişehir'deki Düğün Yemeklerinin Değişimi ve Geçmişten Bu Yana Aynı Yemeklerin Yapılıp Yapılmadığı ile Alakalı Bulgular

Eskişehir'de düğün yemeği yapmış katılımcılar ile yapılan görüşmeler sırasında katılımcılardan "Eskişehir'deki düğün yemeklerinin zaman içerisinde değişime uğrayıp uğramadığı" ve "hala eski dönemlerdeki yemeklerin yapılıp yapılmadığı" hakkında elde edilen görüşler, betimsel analizin özelliklerinden biri olan bire bir alıntılara yer verme özelliği ile aşağıda belirtilmiş ve çözümlenmiştir:

K1: *"Bana göre eskinin yemekleri daha farklı. Özellikle lezzet anlamında farklı, yemek diyince insanın aklına et gelir, o zamanki etler evde beslenen hayvanlardan elde edildiği için şimdiki ile mukayese etmem mümkün değil. Şimdiki yemekler benim zamanıma bakarsak çok farklı. Aşçıların düşüncesi tabi değişir fakat bizim zamanımızdaki yemekler daha çok evde yapılan yemekler iken şu anki yemekler daha çok fabrikasyon."*

K1 kodlu katılımcı, cevapları sırasında yeni düğün yemeklerinin eskiye kıyasla lezzet eksikliğinden, kullanılan etlerin bile eskiden evde beslenen hayvanlardan elde edildiği için lezzet açısından şimdiki ile kıyaslanmasının mümkün olmadığını, eski yemeklerin evde yapılması koşulu ile daha lezzetli olduğunu, şimdiki yemeklerin fabrikasyon üretim sebebi ile lezzetsiz olduğunu belirtmiştir.

K2: *"Farklılık var şöyle: şimdi artık şehirden aşçı tutuyorlar, şehirde pişirtip tencerelerle köye götürüyorlar yemekleri. Aynı yemekler yapılmıyor. Mercimek çorbası, sote ve pilav yapılıyor."*

K2 kodlu katılımcı, verdiği cevaplar doğrultusunda yemeklerin yapım şeklinin değiştiği, eskiden kendileri yemek yaparken şimdiler şehirdeki aşçılara yemek yaptırıldığını ortaya koymuş ve eski yemekler yerine artık mercimek çorbası, sote ve pilav gibi yemeklerin çokça verildiğini belirtmiştir.

K3: *"Değişim var. İnsanlar şehre göç ediyorlar ve düğünlerini artık salonda yapıyorlar, isteyen yemekli yapıyor, isteyen gazoz pasta veriyor."*

K3 kodlu katılımcının vermiş olduğu cevapta, şehre göç sebebi ile artan şehir salon düğünleri ve yemek sunumunun azalıp pasta ve meşrubat sunumunun da yaygınlık kazandığını belirtmiştir.

K4: *"Hala aynı yemekler yapılmıyor. Herkes şehre göç ettiği için salonlarda yapılıyor. İster yemek veriyorlar, ister başka şey ikram ediyorlar."*

K4 kodlu katılımcı da tıpkı K3 kodlu katılımcı gibi, şehre göçün artması ile salon düğünlerinin arttığı, düğünlerde yemek yapma geleneğinin azaldığı ve yemek dışındaki diğer ikramların arttığı görüşündedir.

K5: *"Yufkalar ve pilav dökümleri hala devam ediyor. Köylerde hala dışarıdan gelenlere yemek veriliyor."*

K5 kodlu katılımcı, yukarıdaki cevaplarında belirttiği adetlerin ve yemeklerin hala daha devam etmekte olduğunu söylemiştir.

K6: *"Değişim yok, aynı devam ediyor."*

K6 kodlu katılımcı da K5 kodlu katılımcı gibi, düğün yemeklerinde değişim olmadığını, hala aynı adetlerin ve yemeklerin devam etmekte olduğunu belirtmiştir.

K7: *"Halk şehre göç ettiği için düğünler şehirde oluyor. Köyde fazla düğün olmuyor."*

K7 kodlu katılımcı, halkın şehre göç etmesi sebebiyle köy düğünlerinin azaldığını, düğünlerin şehirlerde olduğunu belirtmiştir.

K8: *"Köye gidip aynı yemekleri yapanlar var fakat daha çok şehirde salonlarda oluyor düğünler. Kimisi salonda yemek veriyor, kimisi evinde yakın akrabalarına istediği yemeği pişirip ikram ediyor."*

K8 kodlu katılımcı, hala aynı yemekleri yapan kişilerin olduğunu fakat daha çok, şehirlerde salon düğünlerinin tercih edildiğini belirtmiştir. Katılımcı, salonlarda düğün yapan kişilerin bir kısmının salonlarda da düğün yemeği yaptığı, bir kısmının ise salonlarda düğün yemeği yapmayıp yalnızca eve gelen yakın akrabalarına yemek yaptığı görüşündedir.

K9: *"Yakınlarına herkes yemek pişiriyor evinde. Aynı yemekler yapılıyor. Uzaktan gelenlere ve yakınlarla veriliyor artık."*

K9 kodlu katılımcı, eskiden yapılan yemeklerin düğün sahibini tarafından yakınlarına ve uzaktan gelen konuklara hala yapılıp verildiğini belirtmiştir.

K10: *"Köyde kalanlar yapıyorlar aynı yemekleri."*

K10 kodlu katılımcı, köyde kalanların aynı yemekleri yapmaya devam etmekte olduğunu belirtmiştir. Bu cevaptan, köyde kalanların aynı yemekleri yaptıkları fakat şehre göçenlerin yapmadığı varsayımı çıkartılabilir.

K11: *"Değişim var tabii ki. Kişiden kişiye değişim gösteriyor ama. Eskiye sürdüren aileler de var fakat şimdiki ortama uyum sağlayıp yeni düzen neyi gerektiriyorsa onu yapan aileler de var."*

K11 kodlu katılımcı, düğün yemeklerindeki değişim ve aynı yemeklerin yapılıp yapılmadığı ile alakalı olarak, kimi insanların eski gelenekleri sürdürerek aynı yemekleri yaptığını, bazı insanların ise yeni modern düzene uyum sağlayarak çağın gerekliliği doğrultusunda düğün yemeklerini artık yapmadıklarını belirtmiştir.

K12: *"Çok büyük değişim var bence. Mollaoğlu'nda çok kişi yoktu zaten. Bizim kendi aramızda yaptığımız yemekler kalmadı artık. Annemler çok emek verirdi artık her şey hazır geliyor. Yapılmıyor bile ama yapılırsa da basit yemekler yapılıyor."*

K12 kodlu katılımcı, eskiden çok emek gerektiren yemeklerin yapıldığını, artık çoğunlukla düğün yemeği yapılmadığını, yapıldığında da daha basit yemeklerin eski yemeklere tercih edildiğini vurgulamıştır.

K13: *"Önceden kuru fasulye, yufka böreği, yaprak sarması yapılırdı, artık bunlar yapılmıyor. Önceden 12-13 kişi tek tabakta ortadan yemek yenilirdi, artık herkese ayrı tabak veriliyor. Bunlar dışında eski adetler aynen devam ediyor."*

K13 kodlu katılımcı, eskiden verilen bazı yemeklerin artık verilmediği ve sofrada düzenindeki bazı değişiklikler dışında herhangi bir değişim olmadığını belirtmiştir.

K14: *"Var tabii ki. Mesela, önceden kıymalı şehriye çorbası yapılırdı mercimek çorbasına döndü, şimdi mercimek çorbasından paça çorbasına döndü. Değişim çorbalarda tabii sadece, diğer yemeklerde yok değişim. Önceden odun ateşinde yemek yapılırdı, artık ocaklarda yapılıyor"*

K14 kodlu katılımcı, zaman içerisinde yalnızca düğünde yapılan çorbaların ve yemeklerin pişirme şeklinin değiştiğini, bunun dışında herhangi bir değişiklik olmadığını vurgulamıştır.

K15: “Aynı kültür yıllardan beri devam ediyor. Bir çorba çeşidi, bir et yemeği, bir de pilav türü yapılmakta.”

K15 kodlu katılımcı, düğün yemeği kültüründe hiçbir değişiklik olmadığını söylemiştir.

K16: “Daha önceden yemekler yapılırken odun kullanılırdı, sonradan gaz ocağı sistemine geçildi. Önceden alüminyum kazanlar, tencereler, tavalar kullanılırken 15 senedir teknolojinin ilerlemesi ile daha verimli ve daha sağlıklı olduğunu düşündüğüm çelik ekipmanlara geçiş yaptık. Önceden kız evinin, oğlan evine tutmaç yemeye gitmesi gibi bir adet vardı. Tutmacı yaşlı teyzeler yapardı, ben şahsen tutmaç yapmayı bilmiyorum.”

K16 kodlu katılımcı, düğün yemeklerinin zaman içerisinde yaşadığı değişimleri; pişirme yönteminin değişmesi, yemek yapımında kullanılan araç gereçlerin türünün değişmesi ve yöreye “tutmaç yemeği” adı verilen bir adetin bitmesi şeklinde sıralamıştır.

K17: “Daha önceki yemek konuları kalktı. Daha önceden yapılan fasulye yemeği, patates yemeği, yaprak sarması, tarhana çorbası, kına kebabı gibi yemekler kalktı. Önceden 6 kişi bir yerden yiyecek şekilde sunum yapılırken şimdi tek kişilik köpük tabldotlara dönüştü. Eskiden insanlar kendi kaşıklarını evden getirirdi, bu da kalktı. Düğün yemekleri bile yok, kırk yılda bir yapılıyor. Eski yemekler yok artık. Eskiden hayvanlar kesilirdi, onlardan da 200 yıllık yöresel bir kebab yapılırdı. Tüm bunlar kalktı, Artık mercimek veya şehriye çorbası, etli pilav ve ayran veriliyor. Önceden ardıc veya meşe odununda yemekler yapılırken şimdi gaz ocaklarında yapılıyor.”

K17 kodlu katılımcı, yemekler, pişirme yöntemleri, sunum şekilleri, yemeklerin yenme şekli gibi birçok şeyin değiştiğini belirtmişti.

4.9.Eskişehir'deki Düğün Yemeklerinin Değişiminin Başlangıç Dönemleri ile

Alakalı Bulgular

Eskişehir'de yapılan düğün yemeklerinin değişiminin başlangıcı ile alakalı katılımcı görüşleri Tablo 18'de belirtilmiştir. Değişiklik olmadığını belirten

katılımcılara bu soru yöneltilmemiş ve Tablo 18’de bu sorunun karşılığı “-” şeklinde verilmiştir.

Tablo 18. Eskişehir'deki düğün yemeklerinin değişiminin başlangıç dönemleri ile alakalı bulgular

KATILIMCI	İLÇE ve/veya KÖY	DEĞİŞİM BAŞLANGIÇ DÖNEMİ
K1	Çifteler/Merkez	"Zannedersen 80lerden sonra üniversitelerin çoğalması ile değişmeye başladı."
K2	Odunpazarı/Sevinç	"10 senedir değişmeye başladı. 2000li yıllarda değişmeye başladı."
K3	Seyitgazi/Merkez	"2000li yıllarda değişmeye başladı"
K4	Sivrihisar/Kaymaz	"1990lı yıllarda değişmeye başladı."
K5	Mihallıçık/Yarıklı	-
K6	Mihalgazi/Alpagut	-
K7	Alpu/Bozan	"90-95 yıllarında değişmeye başladı."
K8	Tepebaşı/Yusuflar	"90lı yıllarda başladı"
K9	Alpu/Rıfkiye	"2000li yıllarda"
K10	Seyitgazi/Değişören	"20 senedir değişmeye başladı."
K11	Seyitgazi/Merkez	"Her şeyin değiştiği gibi düğün yemekleri de 2000li yıllarda değişmeye başladı."
K12	Tepebaşı/Mollaoğlu	"Bence 2000'den sonra değişmeye başladı. Herkes yemeksiz düğün yapmaya başladı o tarihlerden sonra."
K13	İnönü/Merkez	-
K14	Mahmudiye/Merkez	-
K15	Beylikova/Merkez	-
K16	Sarıcakaya/Merkez	-
K17	Han/Merkez	"10-15 senedir değişmeye başladı."

Tablo 18’de görüldüğü üzere, katılımcıların Eskişehir'deki düğün yemeklerinin değişiminin başlangıç zamanı ile alakalı farklı görüşleri bulunmaktadır. Kullanıcı görüşlerini kronolojik olarak çözümlediğimizde; K1 kodlu katılımcı, değişimin 1980'li yıllarda başladığını, K4, K7 VE K8 kodlu katılımcılar, değişimin 1990'lı yıllarda başladığını, K2, K3, K9, K10, K11, K12 ve K17 kodlu katılımcılar, değişimin 2000'li yıllarda başladığını söylemiştir. K5, K6, K13, K14, K15, K16 kodlu katılımcılar ise, bundan daha önceki sorularda değişim olmadığını belirtmiş, dolayısıyla da bu soru ile alakalı değişim başlangıç tarihi vermemeşlerdir.

4.10.Eskişehir'deki Düğün Yemeklerinin Değişim Sebepleri ile Alakalı Bulgular

Katılımcılar ile yapılan görüşmeler doğrultusunda katılımcıların, "Eskişehir'deki düğün yemeklerinin değişim sebepleri" ile alakalı düşünceleri aşağıda bire bir alıntılar şeklinde verilmiş ve çözümlenmiştir.

K1: *"Zaman hışmı diyelim buna. Şimdiki verilen yemekler genelde tabii ki çağdaş bir ülkedeyiz, görüşler farklı, medeniyet farklı. Medeniyetimiz de zamana göre değişiyor. Aşçılık okullarında yetişmiş çocuklarımızın yönlendirmesiyle yemekler daha farklı yapılıyor."*

K1 kodlu katılımcı, düğün yemeklerinin değişim sebepleri ile alakalı olarak zamanın bir değişim yarattığını, zamana bağlı olarak değişen medeniyet ve eğitiminin düğün yemeklerine de yansıdığını belirtmiştir.

K2: *"Köyde kazan toplardık herkeste. Odun yakıp bir gün önceden etleri pişirirdik. Bunlar bitti artık. Artık odun falan yok, et pişirip pilav yapılmıyor artık. Sandalyeler bile geliyor başka yerden. Büyük tabaklarımız olurdu önceden, onlarla koyardık yemekleri, herkes kendi kaşığına getirirdi. Şimdi naylon kaptaykeniyor. Yer sofraları olurdu, artık modernleştiler."*

K2 kodlu katılımcı, eskiden yapılan düğün yemekleri ile ayrıntılı bilgi vererek günümüzde bunların yapılmadığını modernleşme ve "sandalyeler bile başka yerden geliyor" şeklindeki ithamına bağlı olarak organizasyon şirketlerinin ortaya çıkışını değişim sebebi olarak belirtmiştir.

K3: *"Dediğim gibi, insanlar şehre göç ettiği için şehir yaşantısına ayak uyduruyorlar."*

K3 kodlu katılımcı, 5. soruda verdiği cevabın altını çizerek düğün yemeklerindeki değişimin insanların şehre göçüp şehir yaşantısına alışması ve eski geleneklerine bağlılıklarının yok olmasından kaynaklandığını ifade etmiştir.

K4: *"Herkes öyle yaptığı için. Birbirlerine uyum sağladı insanlar."*

K4 kodlu katılımcının, 5. sorunun cevabı niteliğindeki düşünceleri, şehre göç eden insanların geleneklerden koparak düğünlerde verilen yemeklerin azalmaya başlaması üzerine zincirleme bir etki yarattığı ve göç eden insanların da önceden göç eden insanları örnek alarak buna göre hareket ettiğini ortaya koymaktadır.

K7: *"Şehre göç."*

K7 kodlu katılımcı, çok kısa ve öz bir cevap vererek düğünlerde yapılan yemeklerin değişiminin sebebini şehre göç olarak vurgulamıştır.

K8: *"Şehre göç. Yine de bizim köyümüzde yapanlar var bu arada."*

K8 kodlu katılımcı da K7 kodlu katılımcı gibi, değişikliğin sebebini şehre göç olarak yorumlamıştır. Fakat katılımcı, köylerinde gelenekleri ve yapılan düğün yemeklerini sürdüren kişilerin olduğu ek bilgisini de vermiştir.

K9: *"Herkes şehre göç ettiğinden imkanlar daha kısıtlı. Bundan dolayı."*

K9 kodlu katılımcı, değişiklikler ile ilgili ifadelerinde şehre göçen insanların düğünlerde yemek yapmak için imkanlarının kısıtlı olduğunu ve değişimin bundan kaynaklandığını belirtmiştir.

K10: *"Herkes şehirde çalışıyor, şehre göç olduğundan dolayı adetleri sürdüremiyorlar."*

K10 kodlu katılımcı, köylerdeki istihdam oranının azlığına dikkat çekerek şehirlere göçün arttığını ve şehre göç eden insanların eski adetleri sürdüremediğini belirtmiş, düğün yemeklerindeki değişimin sebebini diğer birçok katılımcı gibi şehre göç olarak nitelendirmiştir.

K11: *"İnsanların çağa uyum sağlamasından ötürü teknoloji ve yaşam alanları değişti. Bundan ötürü köy ve ilçelerde yaşayan insanlar aradıklarını bulamayarak şehre göç etti. Şehre göçünce şehrin adetlerinin de farklı olduğu anlaşılarak eski gelenekler unutuldu ve şehir hayatına uyum sağlandı."*

K11 kodlu katılımcı, köy ve ilçelerde yaşayan kişilerin ihtiyaç ve yaşam şekillerinin değiştiğini vurgulayarak değişimin sebebini bu ihtiyaç ve yaşam şekilleri doğrultusunda şehre göç eden insanların geleneklerini unutması şeklinde vurgulamıştır.

K12: *"Zaman değişti, herkes birbirine uydu. Yemeksiz düğünler başlayınca insanlar daha masrafsız olduğu için yemek vermeyi bıraktı."*

K12 kodlu katılımcı, insanların birbirinden etkilenmesi ve masrafların daha az olmasından dolayı düğün yemeği yapımının bittiğini belirtmiştir.

K17: “ İlçelerde, köylerde kimse kalmadı. Modernleşti herkes ”

K17 kodlu katılımcı, ilçe ve köylerdeki nüfusun azalması ve modernleşmeye bağlı olarak düğün yemeklerinin de değiştiğini belirtmiştir.

5.SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Araştırmanın temelini oluşturan alanyazın taraması ve yapılan görüşmelerden elde edilen bulgulara dayalı olarak ulaşılan sonuçlar ve bu sonuçların tartışması ile yorumlanması bu bölümü oluşturmaktadır. Yorumlar ve tartışmalardan elde edilen sonuçların ışığında birtakım öneriler geliştirilmiştir. Bu bölüm araştırmanın sonuç ve önerilerinden oluşmaktadır.

5.1. Araştırmanın Sonuçları

Araştırmada yer alan katılımcıların çoğu kadınlardan oluşmaktadır. Bu durumun sebebinin, Eskişehir'de düğün yemeği yapan kişilerin çoğunlukla kadın olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Türkiye'de geçmişten günümüze kadar uzanan ataerkil toplum yapısının getirdiği bakış açısına göre kadınların erkeklere göre daha fazla yemek yapma eğiliminde olduğu da bilinen bir gerçektir (Özdemir, 2005: 179). Bu durumun sonucunun düğün yemeklerini yapan kişilerin de cinsiyetlerine yansıdığı görülmektedir. Cinsiyet ile alakalı bulgulardan bir diğeri ise, erkeklerin düğün yemeği yaptıkları yerlerde düğün yemeği yapma geleneğinin hala bir şekilde sürdüğüdür.

Katılımcıların büyük çoğunluğu 50 yaşın üzerindeki kişilerden oluşmaktayken genç katılımcıların sayısı yok denecek kadar azdır. Bu durumdan yola çıkarak düğün yemeği yapan kişilerin belli bir yaşın üstünde olduğu ve genç katılımcıların olduğu yerler haricindeki ilçelerde düğün yemeği yapan yeni kişiler yetişmediği gözlemlenmiştir. Artık düğün yemeği yapmayan katılımcılar değerlendirildiğinde, düğün yemeği yapan yeni kişilerin yetişmesine olanak kalmamış ve aslında bu ilçelerde düğün yemeği geleneğinin yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olabileceğini düşündürmektedir. Öte yandan, genç olan katılımcıları bu değerlendirmeden soyutladığımızda, düğün yemeği yapacak yeni kişiler yetişmediği için düğün yemeği yapmaya devam eden orta yaşın üzerindeki katılımcılar, düğün yemeği yapmayı bıraktıklarında bu ilçelerde de bu geleneğin yok olabileceği endişesini yaratmaktadır. Düğün yemeği yapan kişilerin bu işi yapmayı sürdürmesi ve bilgilerini yeni kuşaklara

aktarması halinde düğün yemeği yapılan ilçelerde düğün yemeği geleneği, devamlılığa sahip olup kendini koruyabilecektir.

Araştırma bulgularında, katılımcıların düğün yemeklerini yaptıkları yerler incelendiğinde Eskişehir'in ilçelerinin çoğunu kapsadığı görülmektedir. Türkiye haritası incelendiğinde, Eskişehir'in kuzeyi, güneyi, doğusu ve batısı olmak üzere tüm coğrafi yönlerinden verilerin varlığı sebebi ile sonuçlar Eskişehir ilinde genelleme imkanı tanımaktadır. Buradan yola çıkarak Eskişehir'in tüm coğrafi bölgelerinde düğün yemeklerinin yapıldığı sonucuna varılmıştır.

Araştırma bulgularına göre geçmiş dönemlerde düğün yemeği yapan kişilerin büyük bir çoğunluğunun artık düğün yemeği yapmadığı görülmektedir. Bu durumun sebebini şehre göç olarak nitelendiren katılımcıların şehirde düğün yemeği yapmaya devam etmedikleri dolayısıyla köy ve ilçeler ile şehirdeki düğün yapma özelliklerinin farklı olduğu kanısına varılmıştır. Düğün yemeği yapmakta ustalaşmış olan bu kişilerin şehirde de yemekli bir düğün olduğunda tercih edilmeleri beklenir. Fakat bu kişilerin şehirde düğün yemeği yapmaya devam etmedikleri kapsamında düşündüğümüzde şehirlerde köylerde olduğu gibi yemekli düğünlerin çok sık olmadığı sonucuna varılmıştır.

Düğünlerde pişirilen yemekler incelendiğinde, her bölgedeki çorbanın farklılaştığı görülmüştür. Bu durum, aynı şehir içinde bulunan ilçe ve hatta köylerde bile değişik yemeklerin öne çıktığına dair bir gösterge niteliğindedir. Bazı bölgelerde aynı çorbanın farklı şekilde yapıldığı da araştırma bulgularında görülmektedir. Örneğin, Seyitgazi ilçesinde düğünlerde tercih edilen şehriye çorbasına Çifteler'de kıyma konularak yapıldığı görülmektedir. Bunun yanı sıra bazı bölgelerde sade pişirilen pilava bazı bölgelerde et konularak hazırlanmaktadır. Bamya çorbasının yanında bazı bölgelerde bamya yemeği yapıldığı bulgusu ise aynı ürünler kullanılarak farklı yemeklerin de tercih edildiğini göstermektedir. Menülerde yer alan çorbaların çoğunluğunun içeriğinde yoğurdun yer aldığı görülmektedir. Bu durum da Eskişehir köy ve ilçelerinde yoğurt kullanımının sıklığının bir göstergesi niteliğindedir. Menülerin hemen hepsinde muhakkak en az bir etli yemek bulunduğu görülmektedir. Buradan yola çıkarak Eskişehir ilinde yapılan düğün yemeklerinde et kullanımının yaygın olduğu sonucuna varılmaktadır. Ayrıca tüm ilçe ve köylerde hazırlanan düğün menülerinde

Çorbanın, pilavın, sulu ana yemeğın ve tatlıların bulunması Türk yemek kültürünün özelliklerinden sayılabilir.

Eskişehir'de düğün yemeklerinin değişimi ile ilgili bulgular değerlendirildiğinde, kullanılan ürünlerin değiştiği, fabrikasyon  retimnin arttığı, kolay yemeklerin ve atı tırmalıkların eski yemeklere oranla daha çok tercih edildiği görülmektedir. Araştırmada elde edilen bulgular ışığında, önceden düğünlerde farklı yemekler yapılırken şimdi standart ve kolay hazırlanan yemeklerin yapımının ve hatta hiç yemek yapılmayan düğünlerin artış göstermesi, il merkezleri dışında kalan alanlarda da il merkezlerinin kültür ve geleneklerinin kendini göstermeye ba ladığı şeklinde yorumlanabilir. Bunun yanı sıra düğünlerin şehirlerde salonlarda yapılması dolayısıyla yemeklerin azaldığı ve yemek verilse dahi düğün öncesinde gelen misafirlere evde verildiği görülmektedir. Ayrıca düğün yemeği yapan kişilerin değişerek ücretli a  ılar tutulduğu da görülmeye ba lanmı tır. Bu durum düğün geleneklerinde birtakım değişimler olduğunu ortaya çıkarmakla beraber hala geleneklerine bağlı olup aynı adetleri sürdüren ve aynı yemekleri yapan kişiler olduğunu da göstermektedir. Tüm bunların dışında bulgulara belirtilen bir diğer konu ise, yemek yapıldıktan sonra yemeğin sunumuna dair değişiklikler olduğudur. Eski dönemlerde düğün yemekleri, tek bir kaptan, kendi ka ığını evden kendisi getiren insanlardan oluşan belirli gruplar halinde yenirken, günümüzde bu sistem kendisini kullan-at tabldot sistemine bırakmıştır. Bu durum, insanların hijyene ve sağlığa verdiği önemin arttığı şeklinde d   n lmekle beraber, kalabalık ve zahmetli olan düğün yemeği etkinliğinde zamandan ve i ten tasarruf etmek amacıyla uzun süreli kullanıma uygun kapların temizliği ile uğra ılmaktansa çok daha pratik olan kullan-at tabldotların tercih edildiği yönünde yorumlanmıştır.

Araştırmaya katılan kimi katılımcılar düğün yemeklerindeki değişimin başlangıcını 1980'li ve 1990'lı yıllara dayandırırken, çoğunluk bu değişimin 2000'li yıllarda ba ladığını belirtmi tır. Bu yıllarda düğün geleneklerinde yaşanan değişimlerin, dönemlerin ekonomik, siyasi, kültürel ve sosyal yapılarındaki değişiklikler kaynaklı olduğu düşünülebilir. Ekonomik durumlar incelendiğinde hayvancılık ve tarımın azalması, şehirlerin insanlara istihdam sağlaması dolayısı ile g  lerin artması, teknolojinin gelişmesi ile farklı kültürlerden etkilenme derecesinin artması gibi sebepler düğün geleneklerinde de değişimler yaşanmasına sebep olduğu düşünülmektedir.

Araştırmaya katılan katılımcıların, düğün yemeklerinin tarihsel süreçteki değişimine sebep olan unsurlar ile alakalı ortaya koyduğu ifadeler incelendiğinde eğitim seviyesinin artması, organizasyon şirketlerinin ortaya çıkması, ilçe ve köylerden şehirlere göçün sebep olduğu gelenek göreneklerin unutulması, göç eden insanların şehir yaşantısına uyum sağlama çabası, şehirlere göç eden insanların istemeden de olsa imkan kısıtlılığından ötürü gelenekleri sürdürememesi, çağa göre hareket etmekten kaynaklı geleneklerin yozlaşması şeklindeki anahtar kelime öbekleri ortaya çıkmaktadır. Eğitim seviyesindeki artış, bireylerin yeni kültürler ile tanışmalarına, hayata bakış açılarında değişiklikler oluşturmaya, bazı şeylere ulaşmanın daha pratik, ekonomik ve eğlenceli şekilde de sağlanabileceğini keşfetmelerine imkan tanımaktadır. Eğitim düzeyindeki artış ile bireylerin, eski usulde yapılan düğünleri ve düğün yemeklerini arka planda bırakarak düğün ve düğün yemeği yapmanın daha farklı, daha masrafsız ve daha eğlenceli yöntemlerini bulmuş olma ihtimali ve bu ihtimaller dahilinde hareket etme eğiliminin arttığı düşünülmektedir. Katılımcı ifadelerinde altı çizilen noktalardan birisi de organizasyon şirketlerinin ortaya çıkışıdır. Eskiden herkesin kendi imkanları ile gerçekleştirdiği düğünler ve düğünlerde yapılan yemekler, organizasyon şirketlerinin ortaya çıkması ile çok daha zahmetsiz ve hatta belki de çok daha ekonomik bir biçimde bu şirketler tarafından gerçekleştirilmekte. Bu şirketlerin sağladığı kolaylıkların, düğün yapacak insanları bu şirketlerden yararlanmaya itmiş olabileceği de araştırma kapsamında düşünülmektedir. Araştırmaya katılan birçok kişinin dikkat çektiği noktalardan birisi, ilçe ve köylerden şehirlere göçtür. Şehirlere göç eden insanların kimisinin ortama uyum sağlama çabası ile eski gelenekleri kasıtlı olarak devam ettirmedikleri, kiminin imkan kısıtlılığından dolayı isteseler dahi eski kültürü devam ettiremedikleri düşünülmektedir. İmkan kısıtlılığını ele alacak olursak, şehir hayatındaki telaşe, insanların birbirinden uzaklaşması, çoğu bireyin mesleklerinden kaynaklı boş zaman sıkıntısı yaşaması, şehirlerde eskiden yapılan düğünlere uygun yer azlığı, düğün salonlarının tekelleşerek insanları düğünlerini burada yapmaya zorunlu bırakması gibi birçok unsur düşünülüp ifade edilebilir.

Tüm ifadeler bir araya geldiğinde Eskişehir'de düğün yemeği kültürünü devam ettirmekte olan yerleşim birimleri ve kişiler hala yer almaktadır. Fakat bu kişiler yapılan bu küçük kapsamlı çalışmada bile azınlıkta kalmış olup Eskişehir'de yapılan düğün yemeklerinin tarih sürecinde unutulmaya yüz tuttuğu, giderek azaldığı ve ileri zamanlarda tamamen yok olma ihtimalinin bile bulunduğu düşünülmektedir.

5.2.Tartışma

Eskişehir’de düğünlerde yapılan yemekler konusundaki literatür kısıtlıdır. Bununla beraber Eskişehir’in ilçelerinde düğünlerde yapılan yemekler konusundaki literatür ise Eskişehir il geneline göre çok daha kısıtlıdır. Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’ün çalışmasında Eskişehir’in ilçe ve köylerindeki düğün yemekleri hakkında geniş bilgilere yer verilmiştir.

Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’e göre, Çifteler ilçesinde toyga çorbası, yayla çorbası, düğün çorbası, kıymalı şehriye çorbası, kırmızı mercimek çorbası ve kuru bamya çorbası yapılmaktadır. Bu çalışmada, Çifteler ilçesinden dahil olan katılımcı düğünlerde kıymalı şehriye çorbası yapıldığını belirtmiştir. Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’ün çalışmasında Çifteler düğünlerinde yapılan çorbalardan birisi de kıymalı şehriye çorbasıdır ve bu çalışma ile örtüşmektedir. Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’ün çalışmasında Çifteler’de kıymalı şehriye çorbasından başka birkaç çeşit daha çorba yapıldığı ortaya konulmuştur. Bu durum, düğün yemeği yapan kişinin tercihi, düğün sahibinin isteği, düğün sahibinin ekonomik durumu, mevsim şartları, mahalle değişikliği gibi bir çok sebep, Çifteler’de düğünlerde çorbaların farklılık göstermesine yol açabilmektedir şeklinde yorumlanmaktadır. Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’e göre, Çifteler’de düğünlerde et kavurması, nohut yemeği, yaprak sarması, biber dolması ve lahana sarması yemekleri yapılırken, bu çalışmada Çifteler’de düğün yemeği yapan katılımcı, kurban eti haşlamasından et yemeği ve yaprak sarması yapıldığını belirtmiştir. Bu çalışmada elde edilen veriler ve Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’ün çalışması karşılaştırıldığında, iki çalışmada da et yemeği ve yaprak sarmasının Çifteler’de yapıldığı görülmüş ve çalışmalar bu konuda örtüşmüştür. Kılıç, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’ün çalışmasında Çifteler’de lahana sarması, nohut yemeği ve biber dolmasının düğünlerde yapıldığı görülürken bu çalışma da bu yemeklere rastlanmamıştır ve çalışmalar bu yemekler konusunda örtüşmemiştir. Bunun sebebinin çorbalarda belirtildiği gibi düğün yemeği yapan kişinin tercihi, düğün sahibinin isteği, düğün sahibinin ekonomik durumu, mevsim şartları, mahalle değişikliği gibi sebeplerden kaynaklandığı düşünülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’ün çalışmasında Çifteler’de düğünlerde pilav, salata ve hoşaf verildiği görülürken bu çalışmada da Çifteler’de pilav, hoşaf ve salata verildiği görülmektedir. Çalışmalar bu konuda birbiriyle örtüşmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)’e göre Çifteler düğünlerinde tatlı olarak hazır

alınmış helva ve un helvası verilmekteyken bu çalışmada düğünlerde hazır alınmış tulumba tatlısı verildiği bulgusuna ulaşılmıştır. İki çalışmada verilen tatlı çeşitleri birbirinden farklı olmakla beraber, iki çalışmada da Çifteler düğünlerinde verilen tatlıların hazır alındığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu durumun, tatlı yapımında fazla iş gücü kullanmamak, tatlı yapımı için fazla zaman harcamamak gibi sebeplerden kaynaklandığı düşünülmekle beraber, Çifteler düğünlerinde tatlının önemli bir yer tutmadığı, tatlıya verilecek uğraş yerine diğer yemeklere daha çok önem verildiği şeklinde yorumlanmıştır.

Bu araştırmada elde edilen verilere bakıldığında Odunpazarı ilçesinde düğünlerde yoğurt çorbası, etli pirinç pilavı, komposto ve helva verildiği görülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında da aynı yemeklerin Odunpazarı ilçesinde verildiği görülmekte olduğu için, iki çalışma örtüşmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'e göre Odunpazarı düğünlerinde bu yemekler dışında; toyga çorbası, yayla çorbası, düğün çorbası, kıymalı şehriye çorbası, kırmızı mercimek çorbası, çökel (sulu et ve yahni olarak da bilinmektedir), et kavurması, kuru fasulye, nohut yemeği, taze fasulye yemeği, yaprak sarması, biber dolması, salata ve ayran da verilmektedir. Bu çalışma da ise bu yemeklere dair veri elde edilememiştir. Çalışmalar bu konuda örtüşmemekle beraber, araştırma dahilinde farklı mahallelerden veri elde edilmiş olması bunun sebebi olarak yorumlanmaktadır. Yine de Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında Odunpazarı'nda yapıldığı tespit edilen toyga çorbası, yayla çorbası ve düğün çorbası yemekleri, yoğurt çorbası ile benzerlikler göstermekte, hatta aynı çorbalar olup farklı isimlerle anılmakta olma ihtimali de bulunduğu için çalışmalar bu konuda kısmen örtüşmektedir.

Bu çalışmada Seyitgazi ilçesinden iki farklı katılımcı ile görüşülmüş olup ilk katılımcı Seyitgazi düğünlerinde şehriye çorbası, etli bamya yemeği, pilav ve hoşaf verildiğini; ikinci katılımcı ise yayla çorbası, keşkek, çekme helva, büzme tatlısı, kuru yufkadan börek ve komposto verildiğini belirtmiştir. İki katılımcıdan elde edilen veriler incelendiğinde pilav ve hoşaf/komposto hariç diğer yemeklerin birbiriyle örtüşmediği, bunun sebebinin katılımcıların farklı mahallelerden katılmış olduğundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışması, şehriye çorbası ve yayla çorbasının Seyitgazi düğünlerinde tercih edildiği belirtildiği için mahalle farklılığının düğün yemeklerinde farklılığa sebep olduğunu kanıtlar niteliktedir.

Çorbalar dışında bu çalışmada katılımcılardan elde edilmiş verilere bakıldığında pilav, helva ve hoşaf/komposto, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında da kendine yer bulmakta ve çalışmalar bu anlamda birbiri ile örtüşmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında, bahsi geçen yemekler dışında Seyitgazi düğünlerinde toyga çorbası, yoğurt çorbası, taze tarhana çorbası, kırmızı mercimek çorbası, işkembe çorbası, çökel/sulu et/ yahni, et kavurması, kuru fasulye, nohut yemeği, taze fasulye yemeği, biber dolması, türlü, yaprak sarması, lahana sarması, patates kızartması, salata, yoğurt, ayran, cacık, puding, un helvası da verildiği belirtilmiş ve bu çalışmada elde edilmeyen bu veriler, iki çalışmanın bu konuda örtüşmediğini göstermiştir. Bunun sebebinin diğer ilçelerde yorumlandığı gibi, verilerin farklı mahallelerden toplanmış olduğundan kaynaklandığı düşünülmektedir. Tüm bunlarla birlikte yine toyga çorbası ve yoğurt çorbası, yayla çorbasına benzerlik göstermekte veya aynı çorbanın farklı isimlerle anıldığı bilinmektedir. Buradan yola çıkarak bu çorbaların aslında aynı çorbalar olma ihtimali olduğu şeklinde yorumlanmaktadır ve çalışmalar birbiriyle kısmen örtüşmektedir.

Çalışmada verilerin elde edildiği katılımcılara bakıldığında, bu çalışmada Seyitgazi ilçesinde olduğu gibi Sivrihisar'dan da iki katılımcıdan veri toplanmıştır. İki katılımcıdan elde edilen veriler birbiriyle tamamen örtüşmekte olup Sivrihisar düğünlerinde bamya çorbası, etli pilav, helva ve hoşaf/komposto verildiği görülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında da Sivrihisar düğünlerinde bu yemekler tercih edilebilmekteyken, bu çalışmadan farklı olarak, kıymalı şehriye çorbası, kırmızı mercimek çorbası, çökel/sulu et/ yahni, et kavurması, kuru fasulye, taze fasulye yemeği, patlıcan oturtma, yaprak sarması, biber dolması, lahana sarması, salata, ayran ve tulumba tatlısının da Sivrihisar düğünlerinde tercih edilebildiği belirtilmiştir. Bu çalışmada iki ayrı mahalleden toplanan verilerin aynı olması ve Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında da bu çalışmadaki verilerin yer alması, çalışmaların örtüşmekte olduğunu göstermektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında farklı yemeklerin de bulunmuş olması, bu çalışmada iki ayrı mahalleden toplanan verilerin aynı olmasından ötürü yemeklerin mahalleye göre değil, ekonomik durum, kişisel istek, imkanların farklılığı gibi sebeplere göre değiştiğinin bir göstergesi niteliğindedir.

Mihallıçık ilçesindeki katılımcıdan elde edilen veriler göz önünde bulundurulduğunda düğünlerde sarma, taze fasulye, kuru fasulye, kuru yufkalı etli pilav ve baklava verildiği görülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında da Mihallıçık düğünlerinde bu yemeklerin tamamının misafirlere verildiği belirtilmiştir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'e göre bu yemeklerin dışında başka yemeklerin de verilmekte olup bu durumun mahalle farklılığından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bununla beraber, iki çalışmada da Mihallıçık düğünlerinde verilen tek tatlının baklava olduğu belirtilmiş, bu durum baklavanın Mihallıçık'ın tüm mahallelerinde düğünlerde tercih edilen tatlı olduğu şeklinde yorumlanmıştır. Yufkalı etli pilav, sunumu gereği çok rastlanan bir yemek olmamakla beraber her iki çalışmada da Mihallıçık düğünlerinde sunulan yemeklerden biri olma niteliğini taşımaktadır. Bu durumdan yola çıkarak yufkalı etli pilavın Mihallıçık düğünlerinde sık rastlanan, yöresel bir yemek olduğu yorumu yapılmıştır.

Mihalgazi ilçesindeki katılımcı ile yapılan görüşmeler sonrası elde edilen bulgulara bakıldığında Mihalgazi düğünlerinde yapılan yemekler yaprak sarma, keşkek, pilav ve hoşafır. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'e göre Mihalgazi düğünlerinde kırmızı mercimek çorbası, et kavurması, kuru fasulye, pilav ve hoşaf verilmektedir. Her iki çalışmada verilen yemeklere bakıldığında, pilav ve hoşaf ortak nokta olup bu bağlamda iki çalışma birbiriyle örtüşmektedir. Bunlar dışında kalan diğer yemekler, birbiri ile bağlantısı bulunmayan yemekler olduğu için Mihalgazi ilçesinde düğün yemeklerinin mahalle farklılığı, ekonomik durum, kişisel itisel, imkan elverişliliği gibi sebeplerden dolayı farklılık gösterdiği şeklinde yorumlanmıştır.

Bu çalışma kapsamında, Alpu ilçesinden iki katılımcı ile görüşme sağlanıp veri elde edilmiştir. Birinci katılımcı Alpu düğünlerinde düğün çorbası, haşlama et, pilav ve irmik tatlısı verildiğini belirtirken, ikinci katılımcı Alpu düğünlerinde şehriye çorbası, yaprak sarması, etli patates yemeği, pilav ve karpuz verildiğini belirtmiştir. Bu iki katılımcıdan elde edilen cevaplar, pilav hariç birbiriyle örtüşmemektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında ise bu yemeklerden haşlama et, pilav, şehriye çorbası, yaprak sarması ve patates yemeğinin Alpu düğünlerinde yapıldığı belirtilirken çalışmalar bu konuda örtüşmüş; düğün çorbası, irmik tatlısı ve karpuz ikramından bahsedilmediği için çalışmaların bu konuda örtüşmediği görülmüştür. Yine Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında, Alpu düğünlerinde toyga

Çorbası ve yoğurt  orbası da yapıldığı belirtilmiş, bu durumda d   n  orbasının bu iki çorba ile aynı olma ihtimalinin bulunduğu yorumu yapılmıştır. Bu çalışmadaki veriler ile Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında sunulan bulgular Alpu ilçesinde d   n yemeklerinin mahalleden mahalleye farklılık gösterebildiği şeklinde yorumlanmıştır.

Katılımcılardan elde edilen verilere göre, Tepebaşı ilçesindeki düğünlerde yoğurt  orbası, d   n pilavı, haşlama et, helva ve hoşaf sunulduğu görülmüştür. Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında, bu yemeklerin tümüne rastlanmış olup bu yemekler iki çalışmanın birbiriyle örtüştüğünü göstermektedir. Diğer bir açıdan bakıldığında Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında bu yemekler haricinde bir çok yemeğin Tepebaşı'nda yapılan düğünlerde ikram edildiği ortaya koyulmuştur. Bu durum, Tepebaşı'nda yapılan d   n yemeklerinin mahalleden mahalleye değişebildiğini göstermektedir.

Katılımcılardan elde edilen verilere bakıldığında İnönü ilçesindeki düğünlerde yoğurt  orbası, mercimek  orbası, etli bamya, güveç, dolma, keşkek, pilav ve irmik helvası verilmektedir. Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında, bu yemeklerden yoğurt  orbası, mercimek  orbası, güveç ve pilav yemeklerinin İnönü düğünlerinde yapıldığı belirtilirken etli bamya, dolma, keşkek ve irmik helvası yemeklerinin yapıldığı belirtilmemiştir. Bu durumda, iki çalışma kısmen örtüşmektedir. Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında, İnönü düğünlerinde yapılmakta olan başka yemeklerden de bahsedilmektedir. Bu belirtilen yemekler, bu çalışmada katılımcılardan veri olarak alınamamış olup bu farklılığın mahalle değişiminden kaynaklı olduğu düşünülmüştür.

Araştırmaya Mahmudiye ilçesinden katılan katılımcıdan elde edilen veriler sonucu Mahmudiye düğünlerinde yapılan yemeklerin paça  orbası, kavurma, pilav, irmik helvası, salata, kuru fasulye ve komposto olduğu görülmüştür. Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında bu yemeklerden kavurma, pilav, kuru fasulye, salata ve kompostonun İnönü düğünlerinde verildiği belirtilirken, paça  orbası ve irmik helvasına dair herhangi bir bulguya rastlanmamıştır. İki  alışma büyük ölçüde örtüşürken Kara, İleri, İleri ve  elik  zt rk (2003)'ün çalışmasında Mahmudiye düğünlerinde bu yemeklerin haricinde yoğurt  orbası, kıymalı şehriye  orbası, kırmızı mercimek  orbası, çökel/sulu et/ yahni, biber dolması, yaprak sarması, ayran, cacık ve hazır helva da

verildiği belirtilmiştir. Bu çalışmada, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında yer alan yemeklerin yer almaması veri toplanan mahallelerin farklı olmasıyla ilişkilendirilmiştir.

Beylikova ilçesi ile alakalı verilere baktığımızda K15, Beylikova düğünlerinde mercimek çorbası, pilav, çiftlik kebabı, tas kebabı, tulumba tatlısı, yazlık helva, turşu ve hoşaf verildiğini belirtirken, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında Beylikova düğünlerinde bu yemeklerden yalnızca pilav, helva ve hoşaf verildiği görülmektedir. K15 kodlu katılımcının verdiği tariflere bakıldığında, tas kebabı ismiyle nitelendirilen yemeğin aslında et kavurmasıyla aynı yemek olduğu görülmektedir ve bu yemek, Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında da belirtilmiştir. Tüm bunlardan yola çıkıldığında, bu iki çalışma kısmen örtüşmektedir. İki çalışmanın birbirine uymayan yemekleri konusunda düşünüldüğünde, veri toplanan katılımcıların ekonomik durumları, kişisel istekleri, farklı mahallelerde bulunmaları ihtimallerinden dolayı farklılıklar olduğu düşünülmektedir.

Katılımcılardan elde edilen verilere bakıldığında Sarıcakaya ilçesindeki düğünlerde mercimek çorbası, yayla çorbası, ezogelin çorbası, orman kebabı, pilav, tulumba tatlısı, irmik tatlısı, nohut yemeği, kuru fasulye, musakka, salata ve turşu ikram edildiği görülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında, yayla çorbası, yoğurt çorbası, kırmızı mercimek çorbası, et kavurması, pirinç pilavı, şehriyeli pirinç pilavı, kuru fasulye, hoşaf/komposto, salata, turşu ve hazır helva İnönü düğünlerinde sunulan yemeklerdir. İki çalışma karşılaştırıldığında mercimek çorbası, yayla çorbası, pilav, kuru fasulye, salata ve turşu ortak bulgular olmakla beraber iki çalışmada bulunmayıp tek çalışmada bulunan farklı yemekler olduğu da görülmektedir. Bu durumun veri toplanan katılımcıların ekonomik durumları, kişisel istekleri, farklı mahallelerde bulunmaları ihtimallerinden dolayı kaynaklandığı düşünülürken, ortak yemeklere bakıldığında iki çalışma birbiriyle kısmen örtüşmektedir.

Han ilçesinden toplanan verilere baktığımızda ilçe düğünlerinde tarhana çorbası, şehriye çorbası, mercimek çorbası, yaprak sarması, patates yemeği, fasulye yemeği, kına kebab, etli pilav ve kara helva verildiği görülmektedir. Kara, İleri, İleri ve Çelik Öztürk (2003)'ün çalışmasında İnönü düğünlerinde yoğurt çorbası, çökel/sulu et/ yahni, pirinç pilavı, kuru fasulye, bulgur dolması, hoşaf/komposto, salata ve hazır helva verildiği belirtilmiş; iki çalışmadaki tek ortak yemeğin pilav olduğu görülmüştür. İki

Çalışma birbiri ile örtüşmemektedir. Bunun sebebinin veri toplanan katılımcıların ekonomik durumları, kişisel istekleri, farklı mahallelerde bulunmaları ihtimallerinden kaynaklandığı dūřünölmektedir.

5.3. Araştırmanın Önerileri

Bu bölümde literatür, araştırmanın bulguları ve sonuçlar neticesinde öneriler sunulmuştur.

5.3.1. Araştırmacılara yönelik öneriler

- Bu alışmanın Türkiye'deki diğer il, ilçe ve köylerde de yapılması, literatüre katkı sağlayacaktır.
- Bu çalışmada, düğün yemeği yapan kişilerin dūřüncelerine odaklanılmış olup düğünlere katılan yerel halktan bireylerin de konu ile alakalı görüşleri alınabilir.
- İlerli de yapılacak çalışmalarda, farklı bölgeler hakkında veri toplanıp kıyaslama yapılabilir.
- Bu çalışmada ortaya çıkan bulgulardan bir tanesi düğünlerdeki yemeklerin, aşçılar ve organizasyon şirketleri tarafından yapılmaya başlamasıdır. Bu kapsamda eskiden düğün yemeği yapan kişiler ile şu an düğün yemeği yapan aşılardan veri toplanıp kıyaslama yapılabilir.
- Kültürel anlamda bakıldığında, düğün yemekleri hariç diğer özel gün yemekleri hakkında da araştırma yapılabilir.

5.3.2. Kültürel öneriler

- Gelenek göreneklerin korunması kapsamında eski düğün yemeklerinin yapımı sürdürölmelidir.
- Günümüzde düğün yemeği yapma işini sürdürmekte olan organizasyon şirketi gibi profesyonelleşmiş yerlere, günümüzün moda yemekleri veya standart yemekler dışında, yöresel ve geleneksel yemekleri de menülerine alternatif olarak koymaları alternatif olarak sunulmalıdır.
- Düğün yemeği geleneğinin kaybolmaması ve gelecek nesillerde de devam edebilmesi için düğün yemeği yapan kişilerin, bu konudaki birikimlerini yeni nesle aktararak düğün yemeği yapacak yeni kişilerin yetişmesinde rol oynamaları adına bilinlendirilip teşvik edilmeleri gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Akçiçek, E. (2003). Flora of Kumalar Mountain (Afyon). *Turkish Journal of Botany*, 27(5), 383-420.
- Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, Sayı 30, 33-52.
- Akkor, M. Ö. (2011). *Bursa mutfağı*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Aksoy, M. (1998). Türklerde At Kültürü ve Kımız. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, S. 142, İstanbul, s.40-41.
- Aksoy, M. (2007). Doğu Anadolu Kültürü Üzerine Bir İnceleme, Yeni İnsan Yayınevi, İstanbul, 2007.
- Albek, S. (1991). *Dorylaion'dan Eskişehir'e* (No. 89). TC Anadolu Üniversitesi.
- Algar, A. (1991). *Classical Turkish Cooking*. New York: Harper Collins Publishers.
- Altun, I. (2004), *Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm*, İzmit: Yayıncı Yayınları.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. (2007). S. ve Yıldırım. *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*.
- Araz, N., (1989) “Türk Yemek Töresi”, Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1989: 31-35.
- Argıllı, E. (2005). Elif’in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif. Omega Yayınları, İstanbul.
- Arlı, M. (1981). Türk Mutfağına Genel Bakış. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 19-33.
- Arlı, M. ve Gümüş, H. (2013), “Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar”, Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 2013:2(1).
- Artun, E. (2002). Adana mutfak kültürü ve Adana yemeklerinden örnekler. *Yemek Kitabı, Kitabevi, İstanbul*, 317-353.

- Aydoğdu, A., Mızrak, M. (2017). Azerbaycan ve Türkiye mutfak kültürünün tarihi birlikteliği ve mevcut durumunun belirlenmesi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-25.
- Balaban, A. (2006). İskit, Hun ve Göktürklerde Sosyal ve Ekonomik Hayat. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Baysal, A. (1993). Beslenme Kültürümüz. Kültür Bakanlığı Yayınları:1230, Ankara.
- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz. Ankara, Kültür Bakanlığı.
- Bedirhan, Y. (2009). İslam Öncesi Türk Tarihi ve Kültürü, Konya.
- Belge, M. (2016), Tarih Boyunca Yemek Kültürü, 14. Baskı, İstanbul, İletişim Yayınları.
- Berber, O. (2009). Türk kültüründe eğlence ve birlik unsuru olarak düğünler. Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2, sayı:10.
- Bilgin, A. (2003), “Matbâh-ı Âmire”, DİA, C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayını, s. 115- 119.
- Bilgin, A. (2008). “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı”, Türk Mutfağı Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Boz, E., Aktaş, S. G. (2015). Eskişehir İli Kırsal Güncel Etnik Yapı.
- Büyüköztürk, Ş. (2012). Veri Analizi El Kitabı.(17. Basım). Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2016). Nitel Araştırmalar. *Bilimsel Araştırma Yöntemleri.(Onbirinci Baskı)*. Ankara: Pegem A. Yayıncılık.

- Ciğerim, N. (2001). Batı ve Türk mutfakları'nın gelişimi, etkileşimi ve yiyecek-içecek hizmetlerinde Türk mutfaklarının yerine bir bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- Çelik, F. (2005). İç göçler: Teorik bir analiz. Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14 (2), 167 – 184.
- Çelik, S. D. Y. (2010). Mengen'de özel gün yemekleri. *Milli Folklor Dergisi*, 22(86).
- Çetinkaya, N. (2018). "Gastronominin Tarihsel Gelişimi", Gastronomi ve Yiyecek Tarihi, (Ed.) Akbaba, A. Çetinkaya, N., Ankara: Detay Yayıncılık.
- Demirgöl, F., (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfakları. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Doğanbey N., (1989). Türk mutfak kültürü. Halıcı F (editör). İkinci milletlerarası yemek kongresi. Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, Ankara.
- Durlu-Özkaya, F. (2009). Mutfaktaki zeytinyağı. *La Cucina Italiana*, 112-115.
- Erdoğan, M., (2002). Kentimiz Eskişehir. Eskişehir Ticaret Odası: Eskişehir.
- Erdoğan Aracı, Ü. (2016). Türk Mutfakları, Gastronomi ve Turizm, Ed: Hülya Kurgun ve Demet Bağırhan Özşeker. Ankara, Detay Yayıncılık.
- Ergun, P. (2010). Türk gelininin mitolojik göçü. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 13(24), 275-290.
- Eröz, M. (1977). Türk Kültürü Araştırmaları, İstanbul
- Eröz, N. S. (1997). *Observing change in teaching behavior through reflection* (Doctoral dissertation, Bilkent University).
- Ersoy, Y. (2002). Türk Mutfak Kültürü. *Türkler, IV. C., Yeni Türkiye Yayınları, Ankara*, 222-229.
- Ertaş, Y. ve Gezmen-Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences*: 2(1).
- Gökalt, Z. (1976). Türk Medeniyeti Tarihi, İstanbul.

- Gömeç, S. (2006). *Türk kültürünün ana hatları*. Akçağ.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi: 346-358, 04-05, Kuşadası, Aydın.
- Güldemir, O. (2016). "Geleneksel Türk İçecekleri", Hilmi Rafet Yüncü (Ed.), İçecek Bilgisi, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Basımevi, s.101.
- Güler, S. (2008) Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Akdeniz Kültürlerinde Yemek Kavramına Bilişsel Yaklaşımlar Sempozyumu.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(S 1), 24-30.
- Gürsoy, D. (2004), Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Halıcı, N. (1981). *Ege bölgesi yemekleri*. Konya Kültür ve Turizm Vakfı.
- Halıcı, N. (1983). *Akdeniz bölgesi yemekleri*. Konya Turizm Derneği.
- Halıcı, N. (1989). *Nevin Halici's Turkish Cookbook*. Dorling Kindersley.
- Halıcı, N. (2009). Siniden Tepsiyeye Klasik Türk Mutfağı, Usaş Yayınları, İstanbul.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22(34), 1-9.
- İnan, A. (2000), Tarihte ve Bugün Şamanizm, Ankara.
- Kafesoğlu, İ. (1988). Türkler. *İslam Ansiklopedisi*, 12(2), 142-280.
- Kafesoğlu, İ. (1992). Kültür ve Teşkilat. Türk Dünyası El Kitabı, C. I, Ankara.
- Kalafat, Y. (2001). Türk Dünyası Halk İnançları/ Teori ve Metot, Trabzon Türk Ocakları Trabzon Şubesi Yayınları: 12.
- Kılıç, A. Y., Kara, Ç., İleri, H.A., İleri, C., Çelik Öztürk, S. (2003). "Bir Ağız Ekmek" Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü CI. Anadolu Üniversitesi Yayınevi: Eskişehir
- Kılıç, A. Y., Kara, Ç., İleri, C., İleri, A. İ., & Çelik-Öztürk, S. (2003). Bir Ağız Ekmek. Eskişehir Geleneksel Yemek Kültürü CII. Anadolu Üniversitesi Yayınevi: Eskişehir

Kılıç, S., Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7(2).

Kılıçal, M., (2004). Sivrihisar'ın Ünlü Yemekleri. Kültür Yayınları: Eskişehir.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.

Koca, S. (2002). Anadolu Türk Beylikleri. *Türkler, C. VI, Ankara*, 703-755.

Koca, S. (2016). ESKİ ORTA ASYA'DA TABİAT, İKLİM VE İNSAN UNSURU. *Asya Araştırmaları Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 1-18.

Koçkar, M. T. (1999). Eskişehir bölgesinde halkbilim (folklor) ürünleri. *Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırma Çalışmaları Vakfı*.

Koşay, H. Zübeyir (1944). Türkiye Türk Düğünleri Üzerine Mukayeseli Malzeme, Ankara.

Kozak, M. (2014). Bilimsel araştırma: tasarım, yazım ve yayım teknikleri. Detay Yayıncılık.

Öcal, S. (1985). Eski Türklerde Yiyecekler. *Türk Dünyası Araştırmaları Fındıkoğlu Armağanı*, Sayı:35. İstanbul.

Ögel, B. (1981). *Büyük Hun imparatorluğu tarihi* (Vol. 2). Kültür Bakanlığı.

Ögel, B. (1988). *Dünden bugüne Türk kültürünün gelişme çağları*. Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.

Ögel, B. (1991). Türk Kültür Tarihine Giriş C. IV, Ankara.

Öğüt Eker, G. (2000). Türk Düğün Geleneği İçinde Karakeçili Türk Düğününün Ritüel Açıdan Değerlendirilmesi. *Millî Folklor*, 46, 92-100.

Örnek, S. V. (1995), Türk Halk Bilimi, Ankara.

Örnek, S. (2014). Türk halk bilimi. Ankara: Bilge Su.

Özçörekçi-Göl, N.Z. (2003). Gaziantep Yemeklerinin Türk Mutfağı İçindeki Popülerliği, Hazırlayan: Koz, M. (2. Baskı), İstanbul, Kitabevi Yayınları, 634.

- Özdemir, N. (2005). Türk Eğlence Kültürü. Ankara: Akçağ yayınları.
- Özdoğan, Y., Işık, N. (2008). Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. 38. *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 3, 1059-1078.
- Roux, J.P. (2007). Türklerin Tarihi, Çev. Aykut Kazancıgil-Lale Arslan Özcan, İstanbul.
- Roux, J. P. (2011). Türklerin ve Moğolların Eski Dini. (çev. Aykut Kazancıgil). İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Electronic Turkish Studies*, 7(4).
- Samancı, Ö. (2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin,. Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.199- 219.
- Sarıtaş, E. (2010). İslamiyet'ten Önce Türklerde Kültürel Hayat. (En Eski Çağlardan IX. Yüzyılın Ortalarına Kadar). İstanbul: Scala Yayıncılık.
- Sekaran, U. (2003). Research methods for business: A skill building approach (4th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley and Sons
- Sezgin, A. C., Onur, M. (2007). Kültür Mirası Düğün Yemekleri'nin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi: Erzincan İli Örneği. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 203-214.
- Sürücüoğlu, M. S. (1999). Beslenme ve sağlığımız. *Standart Araştırma/İnceleme Dergisi*, 4, 40-51.
- Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. *Türk Mutfağı: TC Turizm ve Kültür Bakanlığı Yayınlar, Ankara*.
- Şenocak, E. (2002). Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri. *Yemek Kitabı/Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*, (hızl.: M. Sabri Koz), İstanbul, 388-423.
- Şimşek, Esmâ (2003), “Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler”, Yemek Kitabı, (Haz., M. Sabri Koz), Kitabevi Yay., 2. Baskı, İstanbul, s.701-724.

- Talas, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Eröz'e göre Türk yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tez, Z. (2012), *Lezzetin Tarihi- Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, İstanbul: Hayykitap.
- Tezcan, S. (1981), "Kutadgu Bilig Dizini Üzerine", *Belleten*, C. XLV, S. 178, Ankara, s. 23-78.
- Tezcan, M. (1998). Türk Evlenme ve Düğün Gelenekleri Modeli. *Türk Halk Kültürü Araştırmaları*. Ankara. *Kültür Bakanlığı Yayınları*.
- Tokuz, G. (2002). *Gaziantep ve Kilis mutfak kültürü*. Gaziantep Üniversitesi Vakfı Yayını.
- Toy, B. Y., Tosunoğlu, N. G. (2007). Sosyal Bilimler Alanındaki Araştırmalarda Bilimsel Araştırma Süreci, İstatistiksel Teknikler ve Süreci, İstatistiksel Teknikler ve Yapılan Hatalar Yapılan Hatalar. *Journal of Commerce*, (1), 1.
- Toygar, K. (1981). Değişen Türk Mutfağı. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Türk, H., Şahin, K. (2004). Antakya Geleneksel Yemek Kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2).
- Üçer, M., Pekşen, F. (2001). *Divriği'de mutfak kültürü: yemekler, gelenekler, inançlar, atasözleri*. Sivas Hizmet Vakfı.
- Ünsal, A. (2011). İstanbul'un Yemek Tarihi, İstanbul: NTV Yayınları.
- Vural, Feyzan G. (2016). İslamiyet'ten Önce Türklerde Kültür ve Müzik -Hun, Köktürk ve Uygur Devletleri-. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Yılar, Ö. (2011). Erzurum'da erkeklerin bekârlığa veda partisi ,kısır gecesi. A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi 45, 137-158.
- Yıldırım, A., Şimşek, H. (2005). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Ankara: Seçkin Yayıncılık*.
- Yılmaz, A. (2002). İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, İstanbul

EKLER**EK1****Çifteler/Merkez**

YEMEK	Kıymalı Şehriye Çorbası
MALZEMELER	• 10 kg arpa şehriye • 40-50 adet küçük boy soğan, • Yarım litre sıvı yağ • 1,5-2 kilo kıyma, • 250-300 gr. salça • pul biber, • tuz, • 1-2 demet maydanoz, • sıcak su
HAZIRLANIŞ	Soğan ince ince doğranıp sıvı yağda kavrulur.Üzerine kıyma ilave edilip karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Sonra salça ve pul biber ilave edilir. Kavurduktan sonra sıcak su ilave edilip kaynatılır. Kaynayan suyun içine şehriye ve tuz ilave edilir. Şehriyeler şişene kadar ara ara karıştırarak pişirilir. Çorbanın kıvamı kontrol edilip kıvam alıncaya kadar su ekleyip kısık ateşte 10-20 dakika kadar bırakılır. En son üzerine ince ince doğranmış maydanoz serpilip ateşten alınır. Dügün boyu çok kısık ateşte ya da ateşe yakın yerde kalırsa ısısı korunur.

YEMEK	Kurban Eti Haşlamasından Et Yemeği
MALZEMELER	• Kemiksiz dana eti • 45-50 adet soğan • 20-25 diş sarımsak • Tereyağı • 40 adet büyük havuç • 50-60 adet büyük patates • Limon suyu (1-2 çay bardağı) • Birkaç adet defne yaprağı • Tuz-Karabiber
HAZIRLANIŞ	Etler yıkanıp 1 saat kadar soğuk suda bekletilir. Küp küp doğranan soğanlar ve bütün sarımsaklar tereyağında orta ateşte pembeleşene kadar kavrulur. Suda bekleyen etler süzülür. Suyu süzölmüş etler tencereye eklenerek yüksek ateşte kavrulur. Daha sonra kesilmiş havuçlar dörde bölünmüş patatesler, baharatlar ve defne yaprağı da tencereye eklenir. Tencereye sıcak su koyulup pişirilir. Su, etlerin üstünü 1 parmak kadar aşmalıdır. Piştikten sonra yemeğin ilk sıcakğı geçince kazana sıkılmış limon suyu eklenip kısık ateşte 3-4 taşım kaynatılıp ateşten alınır.

YEMEK	Pilav
MALZEMELER	• Kalabalığa göre pilavlık pirinç (20 kg) • Sıcak su • Arpa şehriye • Tavuk Suyu • Tereyağı • Tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinç yıkanır. Tencereye tereyağı eklenir. Tereyağı hafif kızdıktan sonra arpa şehriye eklenip, şehriyeler renk değiştirene kadar kavrulur. Daha önceden yıkanmış pirinçler de tencereye eklenip kavurmaya devam edilir. Yaklaşık 5 dakika boyunca hiç durmadan karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Eğer karıştırılmazsa pilavın dibi kazana tutacaktır. Bu arada tavuk suyu da pirinç ve arpanın kavrulduğu tencereye eklenir ve 1-2 kez karıştırılır. Ardından tencerenin kapağı kapatılıp, az ateşte 15 dakika boyunca pişirilir. Pirinçler suyu tamamen çektiğinde, pilav dibine tutmadan altı kapatılıp birkaç kez karıştırılır. Karıştırdıktan sonra tencerenin üzerine büyük havlu ya da tülbent serilip kapağı kapatılır ve 10 dakika civarı dinlendirilir. Pilavın tane tane olması için yapılan bir işlemdir.

Odunpazarı/Sevinç

YEMEK	Yoğurt çorbası
MALZEMELER	• 2 kg pirinç • Kazan Dolusu Su • Yarım kg un • 10-15 yumurta sarısı • 12-13 kg yoğurt • 1 kg Tuz • Göz kararı kuru nane
HAZIRLANIŞ	Kazandaki su kaynatılır. Kaynadıktan sonra içerisine pirinç atılır. Başka bir tencerede yumurta, un ve yoğurt karıştırılır. Bu karışım pirinçli suya yavaş yavaş atılır. Dikkatli olunmazsa yoğurt kesilecektir. Bundan dolayı sürekli karıştırmak gerekir. Karıştırma işlemi sırasında kuru nane karışıma eklenir. Kaynayana kadar tuz atılmaz. Tuz atılırsa yoğurt kesilecektir. Kaynamaya başladıktan sonra tuz ilave edilir.

YEMEK	Etli Pilav
MALZEMELER	• 20 kg pirinç • Yarım kg tereyağı • 750 ml ayçiçeği yağı • 15 kilo dana kuşbaşı • 1 kg Tuz
HAZIRLANIŞ	Ayçiçeği yağı ve tereyağı kazanda eritilerek karıştırılır. Etler, bu yağ karışımının içerisine eklenerek kavrulur. Et, suyunu çektikten sonra biraz daha kavrulur ve kıvamına bakılır. Etin pişmesine yakın pirinç eklenir. Pirinç de etler ile birlikte saydamlaşana kadar bir miktar kavrulur. Kavrulma işleminin ardından 22-23 litre su ilave edilir. Su eklendikten sonra tuz dökülür. Kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çekilince ateşten alınarak üzerine tülbent örtülerek kapağı kapalı şekilde dinlendirilmeye bırakılır.

Seyitgazi/Merkez

YEMEK	Etli Bamya Yemeği
MALZEMELER	• 10 kg taze bamya (sapları temizlenmiş) • 10 kg kuşbaşı koyun eti • 50 tane domates • 200 gr. Biber salçası • 200 gr. Domates salçası • 5 kg. kuru soğan • 10 tane limon • Kazanın dibini kaplayacak kadar ayçiçeği yağı • Göz kararı su • Göz kararı tuz • Göz kararı kırmızı toz biber
HAZIRLANIŞ	Kazanın dibine yağ dökülür ve etler içerisine atılıp kavrulur. Suyunu çektikten sonra küçük küpler halinde doğranmış soğan ve salçalar eklenir. Soğanlar hafif piştikten sonra yıkanıp temizlenmiş bamya ve kabuğu soyulup küçük küpler halinde kesilen domates atılır. Bamyalar ezilmeyecek şekilde güzelce kavrulduktan sonra tuz, kırmızı biber ve limon suyu ilave edilir. Domatesler suyunu iyice saldıktan sonra kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır. Bamyalar çok yumuşamadan ocaktan alınır. Sıcak servis edilir.

YEMEK	Şehriye Çorbası
MALZEMELER	• 3 kg arpa şehriye • 350 gr. Domates salçası • 20 tane büyük boy domates • Yarım litre ayçiçeği yağı • 10 litre tavuk suyu • 40 litre su • Göz kararı tuz • Göz kararı nane
HAZIRLANIŞ	Bir kazanda su ve tavuk suyu kaynatılır. Tavuk suyu ve su karışımı kaynayınca içerisine yıkanmış arpa şehriyeler atılır. Şehriyeler ara sıra kontrol edilerek yumuşaklığına bakılır. Tam yumuşamaya yakın fakat hafif diri kıvamdayken başka bir tencereye yağ dökülür ve domates salçası kavrulmaya başlanır. Salça kavrulduktan sonra üzerine yıkanıp soyulup rendelenmiş domatesler ilave edilip kavrulmaya devam edilir. Domates, suyunu salıp kaynamaya başladıktan sonra tuz ve nane ilave edilir. Tuz ve nane, karışımı tatlandırana kadar karıştırılır. Bu sırada diğer kazanda haşlanmakta olan şehriyeler yumuşamış olacaktır. Şehriyelerin yumuşadığına emil olunduktan sonra tenceredeki domates ve salça karışımı şehriyelerin haşlandığı tavuk suyu ve su karışımına eklenir. Rengi kırmızı olup tadı gelene kadar karıştırılır. Tadına bakılıp eksikliği olmadığı anlaşıncaya ocaktan alınıp servis edilir.

YEMEK	Pilav
MALZEMELER	• 20 kg. pirinç • 3 kg. arpa şehriye • 10 litre tavuk suyu • 10 litre su • 1 kg tereyağı • Yarım litre ayçiçeği yağı • 200 gr. tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinç yıkanır. Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı eklenir. Yağlar karışıp kızdıktan sonra arpa şehriye eklenip, şehriyeler renk değiştirene kadar kavrulur. Daha önceden yıkanmış pirinçler de tencereye eklenip kavurmaya devam edilir. Pirinçler şeffaf renk alana kadar hiç durmadan karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Bu arada tuz, tavuk suyu ve su da pirinç ve arpanın kavrulduğu tencereye eklenir ve 1-2 kez karıştırılır. Ardından tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte pirinçler suyu tamamen çekene kadar bırakılır. Suyu çekilince karıştırılır ve karıştırıldıktan sonra tencerenin üzerine büyük bez ya da tülbent serilip kapağı kapatılır ve dinlendirilir.

Sivrihisar/Kaymaz

YEMEK	Bamya Çorbası
MALZEMELER	• 3 kg kuru bamya • 10 kg kuşbaşı koyun eti • 40 litre su • 20 adet büyük boy kuru soğan • Yarım kg. domates salçası • 1 kg. tereyağı • 30 adet limon • Göz kararı tuz • Göz kararı karabiber
HAZIRLANIŞ	Hala iplerinde olan bamyalar ve 15 adet limonun suyu, kaynamakta olan suyun içerisine atılarak haşlanır. Bamyalar yumuşayınca süzülerek iplerinden çıkartılır ve kenarda bekletilir. Başka bir tencerede et, 40 litre su içerisinde haşlanır. Haşlanan etin suyu dökülmez, etler kevgir yardımı ile suyun içerisinden alınıp beklemeye bırakılır. Bir tencerede ince ince kıyılmış soğanlar, tereyağında kavrulur. Soğanların kavrulmasına yakın salça, tuz ve karabiber eklenerek bunlar da soğanlarla birlikte kavrulur. Etin haşlanmasında kullanılan suyun içerisine kalan limonların suyu ve haşlanmış olan bamyalar eklenir. Bamyalar kendini salmayacak süre zarfında kaynatılır ve soğanlı salça karışımı et suyunda kaynamakta olan bamyaların içerisine ilave edilir. Birbirleriyle iyice karışana kadar ocakta pişirilir ve tadına bakılarak ocağın altından alınır. Tercihe göre üzerine tekrar limon da sıkılabilir.

YEMEK	Etlı Pilav
MALZEMELER	• 20 kg pirinç • 20 litre su • Yarım kg tereyağı • 750 ml ayçiçeği yağı • 20 kilo koyun kuşbaşı • Yarım kg tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinç yıkanıp süzülür. Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı eklenir. Yağlar karışıp kızdıktan sonra pirinçler de tencereye eklenip kavurmaya başlanır. Pirinçler şeffaf renk alana kadar hiç durmadan karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Pirinçler şeffaflaştıktan sonra su ve tuz eklenip bir iki kez karıştırılarak kapağı kapatılır ve suyunu çekmeye bırakılır. Suyunu çektikten sonra bez ile örtülerek dinlenmeye bırakılır. Daha önceden kendi yağında kavrulmuş koyun eti dinlenmesi sona eren pilavın üzerine dökülerek servis edilir.

Mihalıçcık/Yarıkça

YEMEK	Kuru Yufkalı Etli Pilav
MALZEMELER	• 20 kg pirinç • 20 litre su • Yarım kg tereyağı • 750 ml ayçiçeği yağı • 20 kilo koyun kuşbaşı • Yarım kg tuz • Bol miktarda kuru yufka
HAZIRLANIŞ	Pirinç yıkanıp süzülür. Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı eklenir. Yağlar karışıp kızdıktan sonra pirinçler de tencereye eklenip kavurmaya başlanır. Pirinçler şeffaf renk alana kadar hiç durmadan karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Pirinçler şeffaflaştıktan sonra su ve tuz eklenip bir iki kez karıştırılarak kapağı kapatılır ve suyunu çekmeye bırakılır. Suyunu çektikten sonra bez ile örtülerek dinlenmeye bırakılır. Daha önceden kendi yağında kavrulmuş koyun eti dinlenmesi sona eren pilavın üzerine dökülür. Hazırlanmış olan kuru yufkalar üzerlerine su serpilerek ıslatılır ve hazırlanmış olan etli pilav, yufkaların üzerinde servis edilir. Bu yemek sırasında kaşık kullanılmaz, yufkalar kopartılarak içerisinde pilav kalacak şekilde elle yenilir.

Mihalgazi/Alpagut

YEMEK	Keşkek
MALZEMELER	• 10 kg. buğday • 20 kg. kemikli koyun eti • 1 kg. tereyağı • 300 gr. Domates salçası • Göz kararı tuz • Göz kararı karabiber
HAZIRLANIŞ	Buğdaylar yıkanıp bir gün önceden suyun içinde dinlenmeye bırakılır. Yemeğin yapılacağı gün, etler kazanda tereyağı ile döndürülür. Bu işlemin ardından salça da ilave edilerek salça pişecek kadar olmak üzere biraz daha kavrulur. Ardından buğday, tuz, karabiber ve malzemeleri bir karış geçecek şekilde su eklendikten sonra kapağı kapatılarak pişirmeye başlanır. Etler ve buğdaylar dağılacak kadar lapa hale geldiğinde ocaktan alınarak servis edilir.

YEMEK	Pilav
MALZEMELER	• 20 kg. pirinç • 3 kg. arpa şehriye • 10 litre tavuk suyu • 10 litre su • 1 kg tereyağı • Yarım litre ayçiçeği yağı • 200 gr. tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinç yıkanır. Tencereye tereyağı ve ayçiçeği yağı eklenir. Yağlar karışıp kızdıktan sonra arpa şehriye eklenip, şehriyeler renk değiştirene kadar kavrulur. Daha önceden yıkanmış pirinçler de tencereye eklenip kavurmaya devam edilir. Pirinçler şeffaf renk alana kadar hiç durmadan karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Bu arada tuz, tavuk suyu ve su da pirinç ve arpanın kavrulduğu tencereye eklenir ve 1-2 kez karıştırılır. Ardından tencerenin kapağı kapatılıp kısık ateşte pirinçler suyu tamamen çekene kadar bırakılır. Suyu çekilince karıştırılır ve karıştırıldıktan sonra tencerenin üzerine büyük bez ya da tülbent serilip kapağı kapatılır ve dinlendirilir.

Alpu/Bozan

YEMEK	Düğün Çorbası
MALZEMELER	• 20 kg kuşbaşı koyun eti • 40 litre su • 1 kg un • 5 kg yoğurt • 20 adet yumurta • 20 adet limon • Yarım kg tuz • Göz kararı nane • Göz kararı pul biber • 750 gr tereyağı
HAZIRLANIŞ	Etler suyun tamamı ile haşlanır. Ayrı bir tencerede terbiyesi için un, yoğurt, yumurta, limon ve göz kararı tuz çırpılarak bütün haline getirilir. Etler haşlandıktan sonra terbiye karışımı, yavaş yavaş etin bulunduğu suya ilave edilmeye başlanır. Terbiye, suya ilave edilirken çorba sürekli karıştırılmalıdır. Yoksa yoğurt kesilir. Malzemeler bütünleşene kadar karıştırılarak pişirilir. İyice karıştıktan sonra kısık ateşte 15 dakika dinlendirilir. Dinlendirme işlemi sırasında tereyağında pul biber ve nane yakılır. Çorbanın üzerine tereyağlı nane-pul biber karışımı dökülerek servis edilir.

YEMEK	Pilav
MALZEMELER	• 20 kg pirinç • 20 litre su • 5 kg arpa şehriye • Kazanın dibini kaplayacak kadar ayçiçeği yağı • Göz kararı tuz • 4-5 tavuk bulyon
HAZIRLANIŞ	Pirinç, bir gün önceden yıkanıp dinlenmeye bırakılır. Pişirileceği gün pirinç, kevgire konularak sıcak sudan geçirilir. Kazana yağ koyulur ve üzerine şehriye,tuz,bulyon eklenir. Yağ köpürmeye başlayınca pirinçler de atılarak kavrulmaya başlanır. Pirincin karıştırılmasında kullanılan kepçe, ağırlaşmaya başlayınca su ilave edilir. Su ilave edilince ocağın altı kısılır ve kazanın kapağı kapatılır, pirincin suyu çekmesi beklenir. Suyunu çektikten sonra ocaktan alınarak peçete, gazete, bez tarzı bir cisim ile sarılarak beklemeye bırakılır.

Tepebaşı/Yusuflar

YEMEK	Yoğurt Çorbası
MALZEMELER	• 15 kg yoğurt • 2 buçuk kg pirinç • 40 litre su • 50 yumurta • Yarım kg un • Göz kararı tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinçler haşlanır. Bu esnada başka bir yerde yoğurt, yumurta ve un çırpılır. Pirinç piştikten sonra yoğurtlu karışım pirinçli suya ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynarken tuz atılır. Kaynadıktan sonra son bir kez karıştırılarak servis edilir.

YEMEK	Düğün Pilavı
MALZEMELER	• 2 kg nohut • 2 buçuk kg pirinç • 20 kg kuşbaşı koyun eti • 20 litre su • 15 kg pirinç • 3 kg tereyağı • Göz kararı tuz • Göz kararı karabiber
HAZIRLANIŞ	Nohutlar bir gün önceden suya yatırılır ve pilavın yapılacağı gün suyu süzülür. Daha sonra nohutlar bir tencereye konularak üzerini bir karış geçecek kadar su ilave edilir ve haşlanır. Pirinç ayıklanıp yıkandıktan sonra suyun içinde beklemeye bırakılır. Pirinçler beklerken başka bir tencerede etler kendi yağında suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Etler kavrulunca üzerine 20 litre su ilave edilir ve etler yumuşacık olana kadar iyice haşlanır. Etler haşlandıktan sonra göz kararı tuz atılır ve ocaktan alınır. Etin suyu başka bir kaba süzülerek ayrılır. Bir pilav kazanının dibine tereyağı atılır. Sırasıyla pirinç, haşlanmış et, haşlanmış nohut ve göz kararı tuz tereyağına atılarak pirinçler şeffaflaşınca kadar kavrulur (pirinç, nohut ve etten 3-4 dakika önce atılır). Ayırdığımız et suyu, tuz ve karabiber ilave edilerek bir kez karıştırılır. Ardından kazanın kapağı kapatılır, pirinçler suyu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Pilav suyunu çektikten sonra ocaktan alınarak bir bez ile üstü örtülür ve yarım saat dinlendirilir. Dinlenmesinin ardından servis edilir.

Alpu/Rıfkiye

YEMEK	Şehriye Çorbası
MALZEMELER	• 15 adet bütün tavuk • 5 kg arpa şehriye • 40 litre su • Göz kararı tuz • Göz kararı karabiber
HAZIRLANIŞ	Tavukların hepsi parçalanarak haşlanır. Haşlama işleminin ardından tavuklar süzülür ve süzülen su saklanır. Tavuklar elle tutulabilecek sıcaklığa geldikten sonra bütün etleri didiklenir ve didiklenmiş tavuk etleri bir kenara ayrılır. Ayrılan tavuk suyuna artan su ilave edilir ve su kaynadıktan sonra şehriye, karabiber ve tuz atılarak şehriyeler yumuşayana kadar haşlanır. Şehriyeler iyice haşlandıktan sonra didiklenmiş tavuklar ilave edilir. Karıştırıldıktan sonra kısık ateşte 15-20 dakika pişirilir. Ocaktan alınarak servis edilir.

YEMEK	Etli Patates Yemeği
MALZEMELER	• 20 kg kuşbaşı dana eti • 100 adet patates • 50 adet soğan • 200 gr domates salçası • 200 gr biber salçası • 20 litre su • 1 buçuk litre ayçiçeği yağı • 500 gram tuz • 200 gram karabiber • 200 gram kırmızı toz biber
HAZIRLANIŞ	Bir kazan içerisinde etler yağda kavrulur. Etler iyice kavrulduktan sonra sırasıyla 2 Őer dakika ara ile soğan, biber salçası ve domates salçası atılarak iyice kavrulur. Soğanlar öldükten sonra soyulmuş, küp halinde kesilmiş ve çiğken tuz, karabiber, kırmızı toz bibere bulanmış patatesler kazana atılıp diğer malzemelerle bütünleşene kadar kavrulur. İyice bütünleştikten sonra, su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Patateslerin parçalanmaması için ara sıra yumuşaklıkları kontrol edilir ve yenilecek kıvama geldiğinde ocaktan alınıp servis edilir.

Seyitgazi/Değişören

YEMEK	Bamya Çorbası
MALZEMELER	• 3 kg kuru bamya • 10 kg kuşbaşı koyun eti • 40 litre su • 20 adet büyük boy kuru soğan • Yarım kg. domates salçası • 1 kg. tereyağı • 30 adet limon • Göz kararı tuz • Göz kararı karabiber
HAZIRLANIŞ	Hala iplerinde olan bamyalar ve 15 adet limonun suyu, kaynamakta olan suyun içerisinde atılarak haşlanır. Bamyalar yumuşayınca süzülerek iplerinden çıkartılır ve kenarda bekletilir. Başka bir tencerede et, 40 litre su içerisinde haşlanır. Haşlanan etin suyu dökülmez, etler kevgir yardımı ile suyun içerisinde alınır beklemeye bırakılır. Bir tencerede ince ince kıyılmış soğanlar, tereyağında kavrulur. Soğanların kavrulmasına yakın salça, tuz ve karabiber eklenerek bunlar da soğanlarla birlikte kavrulur. Etin haşlanmasında kullanılan suyun içerisinde kalan limonların suyu ve haşlanmış olan bamyalar eklenir. Bamyalar kendini salmayacak süre zarfında kaynatılır ve soğanlı salça karışımı et suyunda kaynamakta olan bamyaların içerisinde ilave edilir. Birbirleriyle iyice karışana kadar ocakta pişirilir ve tadına bakılarak ocaktan alınır. Tercihe göre üzerine tekrar limon da sıkılabilir.

YEMEK	Etlı Pilav
MALZEMELER	• 15 kg pirinç • 20 litre su • Yarım kg tereyağı • 500 ml ayçiçeğı yağı • 15 kilo koyun kuşbaşı • Göz kararı tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinç yıkanıp süzölür. Tencereye tereyağı ve ayçiçeğı yağı eklenir. Yağlar karışıp kızdıktan sonra pirinçler de tencereye eklenip kavurmaya başlanır. Pirinçler şeffaf renk alana kadar hiç durmadan karıştırılarak kavurmaya devam edilir. Pirinçler şeffaflaştıktan sonra su ve tuz eklenip bir iki kez karıştırılarak kapağı kapatılır ve suyunu çekmeye bırakılır. Suyunu çektikten sonra bez ile örtülerek dinlenmeye bırakılır. Daha önceden kendi yağında kavrulmuş koyun eti dinlenmesi sona eren pilavın üzerine dökülerek servis edilir.

İnönü/Merkez

YEMEK	Yoğurtlu Çorba
MALZEMELER	• 2 kg pirinç • 40 litre su • 20 kg yoğurt • 40 yumurta • Yarım kg un • Göz kararı tuz
HAZIRLANIŞ	Pirinçler haşlanır. Bu esnada başka bir yerde yoğurt, yumurta ve un çırpılır. Pirinç piştikten sonra yoğurtlu karışım pirinçli suya ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Kaynadıktan sonra göz kararı tuz atılır.

YEMEK	Güveç
MALZEMELER	• 30 kg koyun eti • 10 kg kuru soğan • Göz kararı kırmızı toz biber • Göz kararı karabiber • Göz kararı tuz • 7 litre su • Kazanın dibini kaplayacak kadar ayçiçeğı yağı
HAZIRLANIŞ	Kazanın dibi yağ ile kaplanır. Etler kuşbaşı biçimde kesilerek kazana atılır ve kavrulmaya başlanır. Soğanlar küçük küçük kesilerek, baharatlar ile harmanlanır. Pişen etlerin üzerine baharatlanmış soğanlar ilave edilir ve pişirilir. Piştikten sonra üzerine su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan yemeğin üzerine göz kararı yağ atılır. Tamamen kaynadıktan sonra ateşten alınır.

YEMEK	Etli Bamya
MALZEMELER	• 2 kg kurutulmuş bamya (sapları kesilmiş) • 3-4 kg kuşbaşı koyun eti • 3-4 kg kuru soğan • Kazanın dibini kaplayacak kadar ayçiçeği yağı • 4-5 limon • Göz kararı su • 250 gr domates salçası • Göz kararı tuz
HAZIRLANIŞ	Bamyalar yıkandıktan sonra kazana atılır ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Ardından üzerine sıkılmış limonların yarısının suyu eklenir ve bamyalar yumuşayana kadar haşlanır. Haşlanan bamyalar ocaktan alınır ve haşlanması için eklenen su süzülür. Bamyalar kenarda beklerken kazanın dibine yağ dökülür ve etler içerisine atılıp kavrulur. Suyunu çektikten sonra soğan ve salça eklenir. Soğan, salça ve tuz da eklenip kavrulduktan sonra pişen malzemeleri geçecek kadar su eklenir ve kalan limonların suyu da ilave edilip tadı gelene kadar hepsi tekrar pişirilir. Pişen karışımın içerisine haşlanmış bamyalar eklenir. Kaynamasına yakın ocaktan alınır ve sıcak olarak servis edilir.

Mahmudiye/Merkez

YEMEK	Paça Çorbası
MALZEMELER	• 20 koyun kellesi eti • 80 koyun paçası eti • 10 kg yoğurt • Yarım kg sarımsak • 250 gr. sirke • 2 kg. un • Göz kararı ayçiçeği yağı • 1.5 kg tereyağı • 4-5 et bulyon
HAZIRLANIŞ	Ayçiçeği yağı kazanın içine dökülür. Un, yağda kavrulur. Ayrı bir tencerede yoğurt çırpılarak ayran kıvamına getirilir. Kavrulan unun üzerine ince süzgeçten süzülerek yoğurt ilave edilir. Kelle ve paça etleri ağza gelecek parçalar halinde kesilerek kaynatılır. Kaynatılan kelle ve paça etleri un ve yoğurt karışımına eklenir. Sarımsaklar küçük küp parçalar halinde kesilir ve sirkeyle birlikte bütün karışımın içine ilave edilir. Kaynamakta olan karışıma bulyon eklenerek kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Tereyağı, ayrı bir tencerede kızdırılarak servis sırasında çorbanın üzerine dökülür.

Beylikova/Merkez

YEMEK	Pilav
MALZEMELER	• 20 kg pirinç • 20 litre su • 5 kg arpa şehriye • Kazanın dibini kaplayacak kadar ayçiçeği yağı • Göz kararı tuz • 4-5 tavuk bulyon
HAZIRLANIŞ	Pirinç, bir gün önceden yıkanıp dinlenmeye bırakılır. Pişirileceği gün pirinç, kevgire konularak sıcak sudan geçirilir. Kazana yağ koyulur ve üzerine şehriye,tuz,bulyon eklenir. Yağ köpürmeye başlayınca pirinçler de atılarak kavrulmaya başlanır. Pirincin karıştırılmasında kullanılan kepçe, ağırlaşmaya başlayınca su ilave edilir. Su ilave edilince ocağın altı kısılır ve kazanın kapağı kapatılır, pirincin suyu çekmesi beklenir. Suyunu çektikten sonra ocaktan alınarak peçete, gazete, bez tarzı bir cisim ile sarılarak beklemeye bırakılır.

YEMEK	Tas Kebabı
MALZEMELER	• 20 kg kuşbaşı dana eti • 1 kg tuz • İhtiyaç olması halinde 2 kg ayçiçeği yağı
HAZIRLANIŞ	Etler, kazana atılarak orta ateşte kapağı kapalı bir biçimde pişirilmeye başlanır. Kendi suyunu salıp geri çekecektir. Kendi yağı yeterli olursa ekstra yağ eklenmez ve suyunu çektikten sonra tuz eklenip karıştırılır. Fakat yağ yetersiz olursa suyunu çektikten sonra ayçiçeği yağı ve tuz eklenip karıştırılır. Bu işlemin ardından sunum yapılır.

Sarıcakaya/Merkez

YEMEK	Pilav
MALZEMELER	• 15 kg pirinç • 15 litre su • 4 kg arpa şehriye • 1 litre ayçiçeği yağı • 3 paket margarin • Göz kararı limon suyu • 6-7 adet küp şeker • Göz kararı tuz • 4-5 tavuk bulyon (eğer tavuklu pilav varsa tavuk suyu)
HAZIRLANIŞ	Yağ, kazana dökülüp şehriyeler kavrulmaya başlanır. Üzerine tuz ve bulyon eklenir. Şehriyeler kavrulduktan sonra yıkanıp süzölmüş pirinç ilave edilir. Pirinçler kavrulurken margarin atılır. Pirinçler de en az 15, en fazla 20 dakika olacak şekilde kavrulduktan sonra suyunu vermeden hemen önce limon suyu dökülür ve küp şekerler atılır. Tüm malzemeler karıştırıldıktan sonra su ilave edilir. Kapağı kapalı olarak suyu çekmesi beklenir. Suyunu çektikten sonra ocaktan alıp üzeri bez ile örtülerek dinlendirilir.

YEMEK	Nohut Yemeği
MALZEMELER	• 6 kg nohut • 2 kg domates salçası • 1 kg soğan • 250 ml ayçiçeği yağı • 2-3 adet tavuk bulyon • Göz kararı tuz
HAZIRLANIŞ	Nohutlar, 12 saat önceden suya yatırılır. Pişirme vakti geldiğinde içerisindeki gazı suya salmış olan nohutlar süzölüp taze su ile tekrardan yıkanır. Tencereye konulan nohutlar ortalama 3 saat haşlanır. Başka bir kazanda ayçiçeği yağında ince kıyılmış soğan ve domates salçası kavrulup üzerine haşlanmış nohutlar eklenir. Malzemeleri çok az geçecek miktarda su ilave edilir ve su malzemelerle özdeşleşene kadar kısık ateşte pişirilir. En son tavuk bulyon ve tuz da ilave edilip karıştırıldıktan sonra bir miktar daha ocakta bırakılır. Bu işlemten sonra ocaktan alınır.

YEMEK	Orman Kebabı
MALZEMELER	• 9 kg patates • 7 kg kuşbaşı dana eti • 1 kg soğan • 1 kg havuç • 4 kg patlıcan • 200 gr domates salçası • Kazanın dibini kaplayacak kadar ayçiçeği yağı. • Tercihe göre baharat • Göz kararı tuz
HAZIRLANIŞ	Bir gün önce akşam, patatesler soyulup suya bırakılır. Yine bir gün önceden et, kendi yağında kavrularak soğuduktan sonra buzdolabına koyulur. Yemeğin yapılacağı günün sabahında patatesler orta boy küpler halinde doğranır. Soğanlar yemeklik olacak şekilde ince ince doğranır. Patlıcan ve havuçlar da küp şeklinde doğranır. Tencerenin dibine yağ dökölür. Soğan hariç (diğer malzemeler kavrulurken soğan kendiliğinden pişmiş olacak) hepsi yumuşayacak şekilde olmak üzere sırasıyla soğan, havuç, patates ve patlıcan olacak şekilde sebzeler yağa ilave edilerek kavrulur. Üzerine renk vermesi için salça atılır ve tüm malzemeler hep birlikte 4-5 dakika daha kavrulur. Malzemelerin üzerini örtecek kadar su ilave edilir ve bir gün önceden kavrulmuş etler eklenir. Kaynamaya bırakılan yemek ara sıra karıştırılır ve tüm malzemelerin özdeşleşmesi beklenir. Sebzeler tam pişmiş hale geldiğinde tuz ve baharat eklenerek ocaktan alınır.

Han/Merkez

YEMEK	Kına Kebabı
MALZEMELER	• 2 adet bütün keçi • Yeterli miktarda ev yapımı yufka
HAZIRLANIŞ	Kesilip temizlenmiş keçi, bütün olarak ocaklığın (eski tip fırın ocağı) önüne zincir ve kancalar ile asılır. Altına yağın akıtması için büyük bir leğen konulur ve 6 saat boyunca çevrilerek odun ateşinde kızartılır. Tamamen kızardıktan sonra didik didik parçalanarak pişerken akmış olan yağa batırılmış yufkaların üzerine 6 kişilik paylar olacak şekilde dökülür. Bu şekilde servis edilir ve ortadan toplu olarak yenilir.