

Bu makaleye atıfta bulunmak için/To cite this article:

AKOĞUL, E., AKSAKALLI BAYRAKTAR, Z. (2020). Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 24 (3), 1331-1345.

Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi

Emre AKOĞUL (*)

Zuhal AKSAKALLI BAYRAKTAR (**)

Öz: Yöresel mutfaklar yiyecek-içecek deneyiminin en önemli unsurlarından biridir. Yöresel mutfak bir bölgeye ait olan ve o bölgenin kültüründen izler taşıyan, bölgeye ait pişirme ve saklama teknikleri ile hazırlanan yöre insanı tarafından diğer yemeklere göre ayrıcalıklı tutulan yiyecek ve içeceklerin tümü olarak ifade edilebilir. Ayrıca bu mutfak kültüründe, geçmişten günümüze ilkel pişirme ve saklama teknikleri sıklıkla kullanılmaktadır. Bu çalışmada da yöresel mutfak kültürünün bir parçası olan mutfaktaki kış hazırlıkları incelenmiştir. Kış mevsiminin zor koşullarla geçmesi, karın yerden altı ay kalkmaması ve zengin yöresel mutfak kültürüne sahip olması gibi nedenlerden dolayı çalışma Erzurum'da gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın amacı, Erzurum yöresel mutfak kültüründe kışa dair yapılan yiyecek-içecek hazırlıklarını tespit etmektir. Bu amaç doğrultusunda çorbalar, süt mamulleri, sebzeler, et mamulleri, turşular, reçeller ve içecekler, kuru yemiş, meyve ve baharatlar gibi gıdaların yöresel mutfak kültüründeki kışa hazırlık süreçleri incelenmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemine başvurulmuş olup katılımcılar kolayda örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Erzurum, Mutfak Kültürü, Kış


Investigation of Winter Preparations in Erzurum Kitchen Culture

Abstract: Regional cuisine is one of the most important elements of the food and beverage experience. The local cuisine can be expressed as all of the food and beverages that belong to a region and which have traces of the culture of that region and which are prepared with the cooking and storage techniques of the region and which are privileged compared to other meals by the local people. Moreover, in this culinary culture, primitive cooking and storage techniques are frequently used from past to present. In this study, winter preparations in the kitchen which is a part of the local cuisine culture are mentioned. The study was carried out in Erzurum due to the difficult and difficult winter season, the fact that the snow did not rise from the ground for 6 months and that it had a rich local cuisine culture. The aim of this study is to determine the food and beverage preparations for winter in Erzurum local cuisine culture. For this purpose, winter preparation processes of foods such as soups, dairy products, vegetables, meat products, pickles, jams and beverages, dried fruits, fruits and spices were examined. Qualitative research method was used in the study and the participants were determined by easy sampling method


Keywords: Erzurum, Culinary Culture, Winter

Makale Geliş Tarihi: 03.12.2019

Makale Kabul Tarihi: 11.09.2020

*) Arş. Gör., Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (e-posta: emre.akogul@atauni.edu.tr)  ORCID ID. orcid.org/0000-0002-3427-3977

**) Arş. Gör., Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (e-posta: zuhal.aksakalli@atauni.edu.tr)  ORCID ID. orcid.org/0000-0001-6106-6482

Bu makale araştırma ve yayın etiğine uygun hazırlanmıştır  iThenticate intihal incelemesinden geçirilmiştir.

I. Giriş

Yemek insanlar için sadece biyolojik bir eylem değildir. Aynı zamanda kültürel bir olgudur. Zira yiyeceklerin insan tüketimi için hazır hale getirilmesi, yani yiyeceğin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketiminde oluşan farklı toplumsal birliklilikler ve ritüeller kültürün beslenme üzerindeki önemini ortaya koymaktadır (Beşirli, 2010). Beslenme ve yiyecek konusunu kültür kavramı kapsamında ele alan Tezcan (2000)'ın belirlemelerine göre kültür;

- ne yiyeceğimizin temel belirtisidir,
- kültür öğrenilmiştir, yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşta öğrenilir ve öğrenildikten sonra uzun süre değişmez,
- yiyecekler kültürün bütünüleyici parçalarıdır.

Kültür insanların içerisinde yaşadığı toplumda, nasıl davranılması, nasıl giyinilmesi, ev yapıları veya ekonomik faaliyetler gibi kalıpları nasıl biçimlendirebiliyorsa, aynı şekilde yemek kültürlerini de etkilemektedir (Yolcu, 2018). Bu durum bölgeden bölgeye yetişen ürünlerin farklılık göstermesi ve bölge insanının yetişen ürünler doğrultusunda beslenme gereksinimlerini karşılamasından kaynaklanmaktadır. Beşirli (2010)'ye göre, toplumların ekonomik yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisidir. Toplumun benimsemiş olduğu yaşam tarzı (tarımsal, sanayi veya konar-göçer) ve bölgenin sahip olduğu fiziksel özellikleri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirlemektedir. Örneğin tarımsal üretime dayalı veya hayvancılığın yoğun olduğu bir bölgede tahıl, et ve süt gibi ürünlerin mutfak kültüründe ağırlıklı olduğu tahmin edilebilmektedir. Yukarıda ifade edilen coğrafi ve sosyo-ekonomik etkenler, mutfak kültüründe bölgeler arası farklılaşmaların önünü açmış ve bu farklılıkların nedenlerini ortaya koymuştur.

Mutfak kültürü, yaşanan toplum ve kültürel yapı ile yaşama biçimi hakkında bilgi edinilebilen açık ya da gizli birer gösterge durumundadır. Bu durum yemek yeme ve sosyo-kültürel yaşamın iç içe geçtiğinin bir göstergesidir. Bu nedenle mutfak kültürü analiz edildiğinde, bir bölgenin kültür yapısına dair önemli bilgiler bulmak mümkündür (Çelik, 2010). Özdemir (2005) yemek yeme ve sosyo-kültürel yaşam ilişkisini, "Kültürel veya yerel kimliğin aktarılması, öğretilmesi, kabul edilmesi, açıklanması, pekiştirilmesi, sürdürülmesi ve tanıtılması, yemek sofralarının iletişimsel sistemiyle (kodlamalar, mesajlar, anlamlandırmalar/çözümlemeler) sağlandığını" ifade etmektedir. Ancak son yıllarda sosyo-kültürel değişim her alanda olduğu gibi mutfak kültüründe de kendisini hissettirmiştir. Teknoloji, ekonomi ve eğitim alanındaki gelişmeler, mutfaklarda kullanılan modern alet-ekipmanların artmasıyla kolaylıkların sağlanması, mutfak kültüründe bazı değişimlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Örneğin kırsal alanlardan kente göçler, kadının iş hayatına katılması, teknolojinin sürekli gelişmesi bu değişimin sebeplerinden bazılarıdır (Yolcu, 2018).

Gıda endüstrisinin hayatımıza kolaylık olarak sunduğu hazır yiyeceklerle başlayan değişim ve dönüşüm, sosyal dayanışma ve beraberliğin göstergelerinden biri niteliğinde

olan kış hazırlıklarını da etkilemiş ve nispeten ortadan kaldırmıştır. Ancak son yıllarda sağlıklı ve organik beslenmenin tekrar gündeme gelmesiyle birlikte kışlık hazırlıklar da dikkatleri yeniden üzerine çekmiştir. Bu çalışma kar örtüsünün yaklaşık altı ay yerden kalkmadığı, ülkemizdeki diğer büyük şehirlere oranla Anadolu kültürünün daha çok yaşandığı ve sosyal dayanışma ve yardımlaşmanın kısmen daha yaygın olarak görüldüğü Erzurum'da gerçekleştirilmiştir.

II. Erzurum Mutfak Kültürü

Erzurum ili, Konya, Sivas ve Ankara'dan sonra Türkiye'nin dördüncü, Doğu Anadolu Bölgesi'nin ise birinci en büyük arazi varlığına sahiptir. Coğrafi konumu itibarıyla Anadolu'nun tarihi İpek Yolu üzerinde yer alması Erzurum'un başta Selçuklu ve Osmanlı Devleti olmak üzere birçok medeniyete ev sahipliği yapmasına neden olmuştur. Ayrıca bu konumu itibarıyla Erzincan, Bayburt ve Gümüşhane gibi civar iller ile İran, Rusya ve Kafkaslar gibi farklı medeniyetlerin mutfak kültüründen etkilenerek zengin bir mutfak kültürüne sahip olmuştur (Çomaklı, 2011:333). Bu mutfak kültürünün oluşmasında doğal koşullar ve iklim gibi faktörlerin etkisi göz ardı edilemeyecek kadar fazladır. İkliminin sert ve kışın kar örtüsünün uzun bir süre yerden kalkmaması gibi hususların Erzurum mutfak kültüründe insanların çabuk bozulmayan ve uzun süre dayanabilen et, bakliyat, tahıl, hayvansal yağlar ve yazdan hazırlanan kurutulmuş sebze ve meyvelere yönelmelerine sebep olmuştur. Bu bilgiler doğrultusunda Erzurum mutfak kültüründeki yiyecek-içecek unsurlarını dört başlık altında incelemek mümkündür:

A. Et ve Et Yemekleri

Erzurum, Türkiye'de büyükbaş hayvancılık denildiğinde akla ilk gelen illerden birisidir. Sahip olduğu düz ve geniş mera alanları ile bölgede büyükbaş hayvancılık oldukça yaygın şekilde yapılmaktadır. Bu durum doğal olarak mutfak kültürüne yansımakta ve kırmızı etin Erzurum mutfağının en önemli değerlerinden birisi olarak ön plana çıkmasını sağlamaktadır. Yaz-kış fark etmeksizin birçok sebze yemeklerinde ve özellikle yazın taze fasulye, biber, domates, kabak ve patlıcan gibi sebze yemeklerinde parça etler veya kıyma kullanılmaktadır. Ayrıca Ayran Aşısı ve Kesme Aşısı gibi yemekler bile mutlaka et ile yapılmaktadır. Bu durum yörede, "Pişirilen yemeklerde et olmazsa Erzurumlu'nun karnı doymaz." şeklinde söylemlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Çomaklı, 2011:334). Bölge insanı kış şartlarında da her an misafir ağırlayabilme ihtimaline karşın, yaz aylarında etleri kavurarak dondurucularda muhafaza etmektedir.

Bölgede büyükbaş hayvancılığın yanı sıra koyun ve keçi gibi türlerle küçükbaş hayvancılık da yapılmaktadır. Erzurum'un coğrafi işaretli ürünleri arasında olan Cağ Kebabı -bazı yörelerde Yatık Döner olarak da ifade edilmektedir- genellikle kuzu etinden yapılmaktadır. Ancak nadiren de olsa keçi etinden yapıldığı da bilinmektedir. Cağ Kebabı, cağ adı verilen şişler ile birlikte servis edildiği için bu adı almıştır. Erzurum'un Oltu, Olur, Uzundere ve Tortum ilçelerinde yoğun olarak tüketilen bu kebab, odun ateşinde önceden terbiye edilen etin yatık şiş üzerinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır. Cağ Kebabı için yaylalarda doğal ortamlarda yetişmiş, en az bir yaşını doldurmuş kuzuların eti tercih edilmektedir. Etin sinir, zar ve damarlarından ayıklanıp

ince kıyılmış soğan ve karabiber ile terbiye edilerek bir gün dinlendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca hazırlanan Cağ Kebabı'nda yağ oranının yaklaşık %25-30 oranında olması kebabın lezzetini etkilemektedir (Kadayıfçı Muharrem Usta, 2019).

B. Süt ve Süt Ürünleri

Erzurum'da hayvancılığın gelişmiş olması dolayısıyla süt ve süttten üretilen tereyağı, yoğurt, kaymak, peynir gibi ürünler oldukça fazla tüketilmektedir. Ayrıca Erzurum'a özgü Civil Peyniri ve Lor Peyniri ülke genelinde büyük bir üne sahip olmasıyla birlikte hem lezzet yönünden hem de ekonomik yönden bölge insanı tarafından çok sık tüketilen peynir türleri olarak ön plana çıkmıştır. Civil Peyniri, Erzurum'un yüksek dağları arasında kalan meralarda, çeşit çeşit otlarla beslenen hayvanların sütünden yapılmaktadır. Süt bir süre bekletildikten sonra belirli bir ekşiliğe ulaşmakta ve Civil Peyniri asıl tadını bu ekşilikten almaktadır. Ayrıca yağı alınmış süttten yapıldığı için yağsız bir peynirdir. Diğer meşhur peynir türü olan ve Anadolu'nun bazı bölgelerinde Çökelek olarak da bilenen Lor Peyniri, Civil Peyniri'nin üretimi esnasında kazanın altında birikmesiyle ortaya çıkmaktadır. Bu peynir türü bu haliyle tüketilebileceği gibi tuzlanarak küpe ya da tenekeye hava almayacak şekilde ağzı kapatılıp özellikle külün üzerine ters çevrilerek bir ay kadar bekletilip küflenmesi sağlandıktan sonra lorun kendine özgü göğermiş (kerti) lora dönüşmüş haliyle de yenilebilmektedir. Lor peynirinin, Erzurum ile beraber civar illerde de bu şekilde göğermiş olarak tüketildiği bilinmektedir. Hem Civil Peyniri'nin hem de Lor Peyniri'nin dış çürümesine, mide rahatsızlıklarına, bağırsaklara ve ishale iyi geldiği ifade edilmektedir (Serçeoğlu, 2004:39). Erzurum mutfağında önemli bir yeri olan tereyağı ise tandır yakılarak büyük bakır kazanlarda eritilip çinko kovalarda muhafaza edilerek kışın tüketilmek üzere kilerlerde saklanmaktadır. Tereyağının yanı sıra tereyağından daha değerli bir ürün olan kuru kaymağı ise günümüzde neredeyse hiçbir köy yapmamaktadır. Erzurum'da yalnızca İspir'de ve şimdilerde çok özel süt ürünleri satan bakkalilerde bulunmaktadır (Çomaklı, 2011:339).

C. Otlar ve Sebzeler

Erzurum mutfak kültüründe hem çiğ olarak yenilen hem de pişirilerek yemeklere katılan, salatası yapılan, kurutulan ve turşusu yapılan birçok ot ve sebzeye rastlamak mümkündür. Erzurum mutfak kültüründe en sık kullanılan bazı ot ve sebzeler şu şekildedir (Mil ve Denk, 2015:3);

Aşotu: Bu ot türü genellikle peynirlerde ve çorbalarda kullanılmaktadır. Özellikle Ayran Aşısı (Yoğurt Çorbası) çorbasına baharat olarak katılmaktadır. Ayrıca toprak üstüne bulunan taze kısımları çiğ olarak da yenilebilir.

Çiriş: Boyu yaklaşık bir karış ve zambak türünden bir çiçekli bir bitki olan çiriş, belli yükseklikteki yerlerde yetişmektedir. Olgunlaştığın da bıçak yardımıyla dipten kesilerek toplanan çirişotu, yağda kızartılarak, haşlanarak veya süt ve yumurta ile birlikte kavularak tüketilebilmektedir.

Işkın, Uçkun: Karlar eridikten sonra ortaya çıkan ve en çok Mayıs ve Haziran aylarında yetişen bu bitkinin bilimsel adı “Rheum Ribes”dir. Geniş ve kalın bir gövdeye sahiptir ve ekşimsi bir tadı vardır.

Evelik: Düvelek, Efelek, Labada gibi isimlerle de anılan Evelik, çorbalarda sık kullanılmaktadır. Ayrıca ekşi olmayan geniş yapraklarıyla çorba veya bulgur pilavına katılabildiği gibi salamura olarak kışın da sarma ve dolma gibi yemeklerde de kullanılabilmektedir.

Erzurum mutfak kültüründe kullanılan diğer ot ve sebzeler ise Acıgıcı, Adol, Bağayaprağı, Baldıran, Burcalak, Isırgan, Köbelek, Camışkulağı Caşır, Kımı, Haşhaş ve Helliz şeklinde sıralanabilmektedir.

E. Hamur İşi ve Tatlı: Erzurum mutfağının bilinen en meşhur hamur işi ve tatlısı, Kadayıf Dolması, Su Böreği ve Tandır Ketesi’dir. Bölgede tatlı denildiğine akla ilk gelen Kadayıf Dolması, kadayıfın ceviz içiyle sarılıp yumurtaya bulandıktan sonra kızartılarak şerbete atılmasıyla yapılmaktadır. Su Böreği ise bir tepsiye yedi yumurta hesabıyla yoğrulan hamurdan üretilmektedir. Her tepsi için 12 yufka kullanılır. Yufkalar ilk olarak kısa bir süre tuzlu kaynar suda haşlanır. Daha sonra her yufkanın arası bol tereyağı ile yağlanarak tepsiye serilmeye başlanır. Altıncı yufkadan sonra Civil Peyniri ve ince kıyılmış maydanoz konulur. Diğer yufkalar da konulduktan sonra fırında veya ocakta kızartılır. Tandır Ketesi ise tereyağı ve süt ile yoğrulan hamurdan yapılmaktadır (Kadayıfçı Muharrem Usta, 2019).

III. Metodoloji

Bu araştırmada nitel araştırma yönteminden yararlanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi evrenden zengin bilgi durumlarını seçerek konu hakkında derinlemesine ve açıklayıcı bilgi sunmayı amaçlamaktadır. Nicel araştırma yöntemi ise örneklem büyüklüğü ve istatistiki gücüyle konu hakkında genelleme yapabilmeyi mümkün kılmaktadır. Bu araştırma konusu bağlamında araştırmacılar tarafından, Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlıklarına yönelik detaylı ve zengin bilgiler elde etmek amacıyla araştırma nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Çalışmanın temel amacı ise Erzurum mutfak kültüründeki kış hazırlıklarının neler olduğunu değerlendirmektir. Bu amaç doğrultusunda araştırmada ele alınacak temel sorular aşağıdaki gibidir:

1. Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlığı olarak hangi ürünler yapılmaktadır?
2. Erzurum mutfak kültüründeki kış hazırlıklarında yıllar içerisinde bir değişim söz konusu olmuş mudur?

A.. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırma keşifsel bir nitelik taşımaktadır. Araştırma Erzurum mutfak kültürü içerisinde yer alan kış hazırlıkları hakkında derinlemesine bilgi edinmeyi amaçlamaktadır. Erzurum’un sahip olduğu yüksek rakım ve karasal iklim özellikleriyle kış mevsimini uzun ve bol kar yağışlı geçiren bir şehir olması dolayısıyla mutfak kültüründe birtakım hazırlıkların yapılması gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu doğrultuda

Erzurum mutfak kültüründe çeşitli başlıklara ait çok sayıda kışık ürün hazırlığı geçmişten günümüze mutfak mirası olarak aktarılmaya devam etmektedir. Erzurum mutfak kültüründe gastronomik miras niteliği taşıyan bu ürün ve üretim yöntemlerinin alanyazında kendine yer bulması gerekliliği, araştırmanın önemini ortaya koymaktadır.

B. Veri Toplama Aracı

Nitel araştırma yöntemlerinde en çok kullanılan üç veri toplama aracı vardır. Bunlar, görüşme (odak grup görüşmesi dâhil), gözlem ve doküman incelemesidir. Bu veri toplama teknikleri çalışmalarda tek başına veri toplama aracı olarak kullanılabilirdiği gibi birden fazla veri toplama tekniği ile beraber çalışmalarda yer alabilirler. Bu çalışmada ise nitel çalışmalarda sık başvurulan veri toplama araçlarından olan görüşme tekniğinden faydalanılmıştır. Stewart ve Cash (1985) görüşme tekniğini “önceden belirlenmiş ve ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir süreç” şeklinde tanımlamıştır. Görüşme tekniği kişilerin duygu, düşünce, bilgi ve deneyimleri konusunda doğrudan alıntı yapmaya imkân tanımaktadır (Patton, 2014). Alanyazın tarandıktan sonra çalışmada kullanılmak üzere yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Katılımcılar kolayca örnekleme yöntemiyle seçilmiştir. İki kişi ile yapılan görüşme sonrasında görüşme formu güncellenmiş ve çalışmaya güncel görüşme formu üzerinden devam edilmiştir. Toplanan verilerin tekrar etmesi nedeniyle görüşme yedi katılımcı ile sonlandırılmıştır. Görüşmeler Eylül-Kasım 2019 tarihleri arasında yapılmış ve her görüşme yaklaşık yarım saat sürmüştür.

C. Verilerin Analizi

Araştırma verilerinin analizinde içerik analizinden yararlanılmıştır. İçerik analizi birbirine benzeyen verileri belirli kavram ve temalar çerçevesinde bir araya getirmek ve okuyucunun anlayacağı şekilde yorumlamaktır (Yıldırım & Şimşek, 2005:243). Strauss ve Corbin (1990) verilerin kodlanmasında üç tür kodlamadan söz etmektedir.

Bu kodlamalar;

- *Daha önceden belirlenmiş kavramlara göre yapılan kodlama,
- *Verilerden çıkarılan kavramlara göre yapılan kodlama,
- *Genel bir çerçeve içinde yapılan kodlama olarak belirtilebilir.

Bu çalışmada çalışmacılar tarafından veriler ışığında kodlama yapılmıştır. Nitel çalışmaların, nicel çalışmalara göre istatistikî olarak geçerlik ve güvenilirliğinin ifade edilememesi nitel araştırma açısından eksiklik olarak belirtilmektedir. Bu yüzden nitel çalışmalarda dikkat edilmesi gereken en önemli noktalardan bir tanesi de çalışmanın geçerlik ve güvenilirliğidir. Erlandson vd. (1993) nitel çalışmada geçerlik ve güvenilirliği sağlamak için kullanılan stratejileri, “uzun süreli etkileşim, derinlik odaklı veri toplama, çeşitleme, uzman incelemesi, katılımcı teyidi, ayrıntılı betimleme, amaçlı örneklem, tutarlılık incelemesi ve teyit incelemesi” şeklinde sıralamaktadır (Akt. Yıldırım & Şimşek, 2005:277). Turizm alanında nitel çalışmaların güvenilirliği üzerine yapılan bir

çalışmada da nitel araştırmaların güvenilirliği için izlenen stratejileri uzun süreli çalışma, katılımcı teyidi, ayrıntılı betimleme, yinelenen sorular, çeşitleme, rastlantısal örneklem seçme, akran denetimi, analiz formu, vaka analizi ve uzman görüşü şeklinde özetlenmiştir (Şener vd.,2016). Araştırma kapsamında geçerliğin ve güvenilirliğin artırılması konusunda yukarıda sözü geçen uzun süreli etkileşim, ayrıntılı betimleme, yinelenen sorular, analiz formu ve katılımcı teyidi stratejilerine başvurulmuştur. Görüşmeler sonrası elde edilen veriler iki araştırmacı tarafından bireysel olarak transkript edilmiştir. Araştırmacılar tarafından transkript edilen veriler sonrası ortaya çıkan ortak kodlamalar temel alınarak temalar oluşturulmuştur.

IV. BULGULAR

Görüşmeye katılan katılımcıların demografik bilgileri aşağıdaki Tablo 1.'de sunulmuştur.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

	Cinsiyet	Yaş	Meslek	İl	İlçe
K1	Kadın	62	Ev Hanımı	Erzurum	Pasinler
K2	Kadın	43	Ev Hanımı	Erzurum	Uzundere
K3	Kadın	55	Ev Hanımı	Erzurum	Hıms
K4	Kadın	76	Ev Hanımı	Erzurum	Pasinler
K5	Erkek	60	Fırıncı	Erzurum	İspir
K6	Kadın	49	Ev Hanımı	Erzurum	Çat
K7	Kadın	67	Ev Hanımı	Erzurum	Uzundere

Tablo 1'de görüldüğü üzere çalışmaya 7 kişi katılmıştır. Katılımcıların hepsinin Erzurumlu ve Erzurum'un farklı ilçelerinden olması elde edilen verilerin çeşitliliği açısından büyük önem taşımaktadır. Ayrıca görüşme yapılan katılımcıların büyük bir bölümünü kadınların oluşturması diğer bir önemli husustur. Zira geleneksel Anadolu kültüründe mutfak hazırlıkları kadınlar tarafından yapılmaktadır. Bu sebeple çalışmaya katılan katılımcıların %85'inden fazlasını kadınlar oluşturmaktadır. Ancak farklı bir bakış açısı katması açısından 1 erkek katılımcı da çalışmaya dâhil edilmiştir. Katılımcılardan elde edilen veriler anlaşılabilirliği kolaylaştırmak adına araştırmacılar tarafından veriler doğrultusunda kodlanarak çorbalar, süt mamulleri, sebzeler, et mamulleri, turşular, reçeller ve içecekler, kuru yemiş, meyve ve baharatlar temaları altında verilmiştir.

A.Erzurum Mutfak Kültüründeki Kış Hazırlıkları

Erzurum mutfak kültüründe kış aylarına yönelik olarak yapılan hazırlıklar sonbahar aylarının gelişile birlikte başlamaktadır. Erzurum'un oldukça yağışlı geçen kış aylarında özellikle kırsal kesimde ulaşımın zorlu bir mücadeleye dönüşmesi, mutfak ürünlerine ulaşamama gibi durumlar sebebiyle birçok yiyecek-içecek ürünü önceden hazırlanıp çeşitli saklama yöntemleriyle uzun ömürlü hale getirilmektedir. Kış hazırlıkları teknolojik ve bilimsel gelişmelerin nispeten daha az gerçekleştiği geçmiş yıllarda oldukça önemli bir şekilde mutfak yapısına hâkim iken, günümüz Erzurum

mutfağında bazı yiyecek-içecek ürünlerine yönelik kış hazırlıkları yapılmaya devam etmektedir. Bu doğrultuda kış hazırlıklarına yönelik erişilen veriler çorbalar, süt mamulleri, sebzeler, et mamulleri, turşular, reçeller ve içecekler, kuru yemiş, meyve ve baharatlar temaları altında ve aşağıdaki şekilde değerlendirilebilir:

- **Çorbalar:** Erzurum mutfağında kış aylarında özellikle Ayran Aşı oldukça fazla tüketilmektedir. İçeriğinde kullanılan malzemelerin bir kış şehrinde kolayca hazırlanabilir olması Ayran Aşı'nın Erzurum'da kış aylarında da tüketilebilir olmasını sağlamıştır. Erzurum mutfak kültüründe Ayran Aşı için önceden (genelde sonbahar ayları) yarım dövülmekte ve kullanılmak üzere saklanmaktadır. Ayrıca bulgurun kullanıldığı diğer ürünler için (Sirkeli yemeği gibi) de bulgur kaynatılarak kış aylarında kullanıma hazır hale getirilmektedir.

- **Turşular:** Erzurum mutfak kültüründe sonbahar aylarında özellikle lahana ve fasulye turşuları yapılmaktadır. Bu turşuların kullanıldığı yöresel yemekler de kış aylarında Erzurum mutfağının vazgeçilmez ürünleri arasındadır. Lahana ve fasulyenin yanında diğer turşuluk ürünler de gerek turşu çeşitleri olarak gerekse kış aylarında Turşu Pancarı yemeği olarak hazırlanarak tüketilmektedir.

- **Süt mamulleri:** Erzurum mutfağının coğrafi işaretli ürünü olarak ön plana çıkan Erzurum Göğermiş Civil Peyniri aynı zamanda Erzurum mutfak kültürünün en önemli kış hazırlığı ürünlerinden biri konumundadır. Civil Peyniri sonbahar aylarında küplere ya da çeşitli kaplara basılarak, peynirin bulunduğu kabın ağzı kül içine gelecek şekilde döndürülmekte ve bu şekilde bekletilerek olgunlaşması sağlanmaktadır.

Yine Erzurum mutfağının vazgeçilmez unsurları arasında olan sadeyağ için de ilkbahar ya da yaz aylarında meralarda otlayan ineklerin sütlerinden elde edilen tereyağları kullanılmaktadır. Bu dönem sütlerinden elde edilen tereyağları eritilip tortusundan ayrılmakta ve Erzurum mutfağında oldukça fazla kullanılan çinko kovalara doldurularak kışlık yağlar elde edilmektedir.

Yaz aylarında yağsız yoğurttan ya da yağı alınmış ayrandan elde edilen ve kurutulmuş yoğurt niteliği taşıyan Kurut hazırlanmaktadır. Kurut, kış aylarında "Kelecoş" isimli yöresel yemeğin suyu için kullanılan oldukça farklı bir ürün olarak ön plana çıkmaktadır. Erzurum'un kırsal kesimlerinde yaşayan yerel halk tarafından kış akşamlarında köy odalarında Süt Helvası ve Tel Helva gibi ürünler de imece usulü yapılmakta ve köy odası sohbetleri sırasında tüketilmektedir.

- **Sebzeler:** Erzurum mutfak kültüründe geçmişten günümüze kadar temel sebzeler olarak kullanılan patates ve soğan gibi ürünler kış aylarına yakın bir zamanda fazla miktarda alınarak güneş görmeyen, serin ortamlarda saklanmakta ve kış boyunca tüketilmektedir. Özellikle son güz aylarında kırağı yedikten sonra toplanan patatesin daha kalın kabuklu olmasına dikkat edilmekte ve kışlık patates olarak bu tür kullanılmaktadır.

- Erzurum'un iklim şartları ve konumu dikkate alındığında kış aylarına yönelik sebze hazırlığı oldukça önem arz etmektedir. Katılımcılardan K1 bu durumu şöyle ifade

etmektedir. “Kışın sebze fiyatları çok pahalı ve sadece marketlerde satılıyor. Bu yüzden biz de taze fasulye, kabak, yeşil soğan, biber ve patlıcan gibi sebzeleri ayıklayıp, yıkadıktan sonra -ürüne göre doğrayarak- ipe ya da temiz bir bez üzerine dizerek kuruturuz.” Kurutulan bu sebzelerden taze fasulye ortadan uzunlamasına ikiye kesilerek “çirtma” adıyla kurutulmakta ve kış aylarında “Taze Fasulye Çirtması” yemeği olarak tüketilmektedir. Yine çirtma yöntemi ile şalgam da doğranarak saklanmakta ve “Şalgam Çirtması” yemeği olarak tüketilmektedir. Patates özellikle kırsal kesimde uzun kış gecelerinde sohbet etme amacıyla köy odalarında toplanan erkekler tarafından sobalarda közlenerek pişirilmekte ve tuzlanarak yenmektedir.



Şekil 1. Erzurum Göğermiş Civil Peyniri (Kaynak: Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).



Şekil 2. Et Kavurması (Kaynak: Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Et mamulleri:** Erzurum mutfak kültürü içerisinde kırmızı et ağırlığı hissedilebilir derecede önemli bir üründür. Dolayısıyla Erzurum mutfağı kış hazırlıkları içerisinde de kırmızı ete yönelik hazırlıklar oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Kırmızı et, genellikle kış ayları gelmeden önce kavru olarak kavurma halinde saklanmaktadır. Kavurma haline getirilen ve saklanması bu şekilde kolay olan kırmızı et kış aylarında gerek kahvaltıda soğuk şekilde gerekse diğer yemeklerin içerisine katılıp pişirilerek tüketilmektedir. Günümüz Erzurum mutfağında artık çok yapılmaya da dağ köylerinde nadir olarak büyükbaş veya küçükbaş hayvan tırnakları da tandırların tavanlarına asılarak kurutulmaya bırakılmaktadır. Katılımcılardan K4 bu durumu “*eskiden kışın çok kar yağardı, dışarı çıkamazdık, hayvan kesemezdik, yazın hayvanı keser tırnaklarını ve biraz eti tandırlarda kuruturduk. Çorba ve yemeklerde kullanmak için.*” olarak ifade etmiştir.

- **Hamur işleri:** Erzurum mutfağında buğday ağırlıklı beslenme kültürünün hâkim olduğunu söylemek mümkündür. Bu doğrultuda Erzurum mutfak kültüründe hamur işleri her mevsim tüketilen bir ürün grubu olarak değerlendirilmektedir. Erzurum mutfağında hamur işlerine yönelik kış hazırlıkları içerisinde imece usulü yapılan Tandır Ekmeği ve Yufka gibi ürünler başı çekmektedir. Özellikle kırsal kesimde yaşayan Erzurumlu kadınlar kış ayları gelmeden imece usulü toplanarak her ev için kışlık Tandır Ekmeği ve Yufka hazırlamaktadır. Bu ürünler kış aylarında sobada ısıtılarak yenilmektedir. Ayrıca özellikle Erzurum’un Karadeniz Bölgesi’ne yakınlığıyla ön plana çıkan Uzundere, Oltu gibi ilçelerinde kışlık yufka sarması şeklinde olan Siron’lar sarılarak hazır hale getirilmektedir. Siron’lar kış aylarında pişirilerek yoğurt ve eritilmiş sadeyağla tüketilmektedir. Erzurum mutfağı ürünleri arasında olan Tatar Böreği gibi hamur işleri için yufkalar hazırlanıp kesilerek kurutulmakta ve kışın hazır şekilde çıkarılarak haşlanıp yenilmektedir. Kesme Aşı’nın hamur yapılarak elde edilen kesmeleri de kış ayları öncesinde bir araya gelen kadınlar tarafından imece usulü hazırlanmakta ve kış aylarında kullanılmak üzere kurutulmuş olarak saklanmaktadır.



Şekil 3. Tandır Ekmeği Yapılışı (Kaynak: Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Reçeller ve içecekler:** Özellikle kahvaltıların vazgeçilmez ürünü olan, meyvelerin, çiçeklerin ve bazı sebzelerin şekerle kaynatılması sonucu elde edilen reçeller, kış hazırlıkları içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Meyvelerden elma, armut, ayva, kayısı (marmelatı da yapılmakta) ve incir gibi ürünlerin, çiçeklerden ise gülün reçeli yapılmaktadır. Ayrıca Erzurum'un özellikle kırsal alanlarında yaz boyunca ve sonbahar aylarında yapılan pekmez ve bal gibi ürünler serin alanlarda saklanmakta ve bir sonraki üretim zamanına kadar tüketilmektedir. Yine özellikle Erzurum'un nispeten daha yumuşak bir iklime sahip olan kuzey ilçelerinde kızılıcık, kuşburnu, erik ve vişne gibi meyveler kurutulup kış aylarında kaynatılarak içecek elde edilmektedir. Ayrıca ilkbahar ve yaz aylarında toplanan reyhan ve ihlamurlar soğuk kış aylarında içilmek üzere kurutulmaktadır.



Şekil 4. Köy Pekmezi (Kaynak: Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Kuru yemiş ve kuru meyveler:** Erzurum'un çeşitli ilçelerinde yetiştirilen erik, kayısı, kuşburnu ve kızılıcık gibi meyveler de yaz sonunda toplanarak kurutulmaktadır. Kuru meyveler bir Erzurum mutfak kültürü geleneği olarak uzun kış gecelerinde bardak bardak içilen siyah çayın yanında atıştırılabilir olarak tüketilmelerinin yanı sıra marmelat, reçel olarak da işlenerek saklanmaktadır. Ayrıca kuru meyvelerden yine çeşitli komposto türleri ve Erzurum'un kuzey ilçelerine özgü olan "Kaysefe" tatlısı yapılmaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi mutfağına özgü olan kavut ve kavurga gibi ürünler de kış ayları

öncesinde ve sırasında hazırlanmaktadır. Kavut, kavrulmuş buğdayın dövülerek un haline getirilmesinden sonra sadeyağla karıştırılmasıyla oluşan ve kış aylarına yakışan bir atıştırılabilirlik olarak ön plana çıkmaktadır. Kavurğa ise mısır taneleri ya da çeşitli bakliyatların tohumlarının kavrulmasıyla elde edilen bir tür yöresel kuruyemiştir.



Şekil 5. Kurutulmuş Kuşburnu (**Kaynak:** Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).



Şekil 6. Salamura Aşotu-Çaşır (**Kaynak:** Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü).

- **Baharatlar ve Yenilebilir Otlar:** Erzurum mutfak kültüründe özellikle çorbalarda kullanılan baharat türleri arasında tarhun, reyhan, taş nane, nane gibi türler bulunmaktadır. Bu baharat türleri de sonbahar aylarında kurutulmakta ve kış aylarında pişirilen çorba ve yemeklere eklenmektedir. Buna ek olarak Erzurum mutfağında salamura edilerek saklanan bazı ot türleri de bulunmaktadır. Bunlardan en önemlileri Aşotu ve Çaşır olarak bilinen otlardır. Salamura edilen Aşotu, Ayrılan Aşı'na katılarak, Çaşır ise tuzlu sudan çıkarılıp yıkanarak yemeklerin yanında tüketilerek kullanılmaktadır. Erzurum'un çeşitli kırsal alanlarında yetişmekte olan yenilebilir otlar yaz ve sonbahar aylarında toplanarak kurutulmaktadır. Evelik, Kuşekmeği, Isırgan, Kuzukulağı, Gözeyaprağı, Bağayaprağı, Kızılca gibi yabancı otlar kırsal alanlarda kendiliğinden yetişmektedir. Bu otlar kış öncesinden toplanarak kurutulmakta ve kış

aylarında yine Erzurum mutfağına özgü olan Pancar olarak tüketilmektedir. Kurutulmuş tüm otların yemeğine yörede Pancar adı verilmekte, bazı yörelerde yine otun cinsine göre Evelik Pancarı, Kuşekmeği Pancarı gibi isimlerle anılmaktadır.

V. Sonuç

Kış hazırlıkları, besinlerin kış için doğal yöntemlerle saklanmasına dair geleneksel bilgi ve teknikler içeren kültürel bir birikimdir. Bu kültürel birikim kadınlar tarafından gösterim veya anlatım yoluyla gelecek kuşaklara aktarılan bir dizi teknik ve bilgiyi içermektedir. Bu geleneksel aktarım anneden kıza taşınan ve nesiller boyu devam eden sözlü bir miras ürünüdür. Kışa yönelik yapılan bu hazırlıklar aynı zamanda birlik ve beraberliğin artmasına ve yardımlaşmanın yaygınlaşmasına da katkı sağlamaktadır. Örneğin pekmez, pestil veya bastık gibi uzun süreli ateş üzerinde pişirilmeyi gerektiren ürünlerin hazırlanmasında köy kadınları bir araya gelmektedir. Ortaklaşa yakılan ateşte kadınlar yardımlaşarak ürünlerini pişirmektedir. Ancak bu geleneksel kültür hızla unutulmaktadır. Nitekim araştırmanın da bu durumun bir göstergesi olduğu düşünülmektedir. Erzurum mutfak kültüründeki kış hazırlıklarını incelemek için yapılan bu çalışma kış hazırlığı yapan kişi sayısının giderek azaldığını insanların marketlerde satılan hazır ürünlere yöneldiğini göstermiştir.

Katılımcılardan edinilen bilgilere göre Erzurum mutfak kültüründe kış hazırlığı Türkiye'deki birçok ilde olduğu gibi yaz ve sonbahar aylarında başlamaktadır. Yine aynı şekilde hazırlanan birçok (sebze, meyve vb.) ürünlerin benzerlik gösterdiği ifade edilebilir (Yolcu, 2018). Bu durum insanların yiyeceğin verimliliğinin ve ekonomik olarak sağlayacağı rahatlığın kış aylarında da devam etmesini istemeleri ile açıklanabilir. Erzurum mutfak kültüründeki kış hazırlıkları şu şekilde özetlenebilir:

- Kışın sebze ve meyveye ulaşmanın pek kolay olmadığı veya ulaşılsa bile fiyatlarının pahalı olduğu Erzurum'da taze fasulye, biber, patlıcan, domates, kabak vb. sebzeler, elma, armut, kayısı, üzüm, dut, muşmula vb. meyveler kurutulmuş veya konserve haline getirilerek kışın tüketilmek üzere hazırlanmaktadır. Yazın gün ışığında kurutulan birçok meyveler şekerle kaynatılarak reçel olarak da saklanabilmektedir.

- Etlerin günümüzde genellikle kavurma veya kıyma olarak dondurucularda saklandığı belirtilmiştir. Kış aylarının sert ve soğuk geçmesi nedeniyle kışın hayvan kesme işleminin zorlaşması insanları bu şekildeki bir hazırlığa yönlendirmiştir.

- Coğrafi işaret almış Göğermiş Civil Peyniri (Erzurum Küflü Civil Peyniri) kışa hazırlık açısından diğer bölgelerdeki ürünlerden farklılık gösteren mutfak unsurlarından biridir. Yine benzer şekilde ilkbahar ve yaz aylarında meralarda otlayan büyükbaş hayvanlardan elde edilen tereyağının eritilerek ayranından ayrıldıktan sonra tekrar dondurularak kışa hazırlanması yöreye özgü bir tekniktir. Yaz aylarında yağsız yoğurtta ya da yağı alınmış ayrandan elde edilen ve kurutulmuş yoğurt niteliği taşıyan Kurut da yöreye özgü ve oldukça farklı bir kış hazırlığı ürünüdür.

- Çeşitli meyveler (elma, incir, dut, erik, kayısı, kuşburnu, kızılıçık gibi) kurutulularak kışın soba başında sohbet eşliğinde atıştırmalık olarak tüketilmelerinin yanında, yöreye özgü tatlı çeşitlerinin yapımında da kullanılmaktadır.

Her ne kadar kışa yönelik olarak yapılan hazırlıkların azaldığı ifade edilse de, kırsal kesimde ve dağ köylerinde her yıl kış mutfağına yönelik önemli bir çalışma yapılmaktadır. Köyden kente göç eden kişilerin de bu tür hazırlıkları şehir merkezinde yapma imkânının olmamasından dolayı, bu hazırlıkları köylerinde gerçekleştirerek ürettikleri unsurları şehirdeki evlerine getirmeleri söz konusudur. Ancak bu gelenek yeni nesil olarak ifade edilen gençlere aktarılamamaktadır. Zira katılımcılardan K4 bu durumu, “yeni nesil yani bu gençler böyle şeylerle uğraşmak istemiyor, zaten birçoğu da çalıştığı için vaktinin olmadığını söylüyor.” Olarak ifade etmiştir. Bu durum günümüz kadının iş hayatında daha fazla yer alması ile açıklanabilir. Ayrıca kışa yönelik hazırlığın yorucu ve meşakkatli olmasının birçok kişiyi hazır ürünler almaya sevk ettiği de söylenebilir. Bu noktada mevsimi dışında tüketilen ürünlerin besin değerleri düşük, yapay ürünler olması ve tüketilmelerinin ciddi sağlık problemlerine yol açacağı gerçeği göz ardı edilmemelidir. Dolayısıyla geleneksel kış hazırlıklarının sürdürülmesinin önemi ortaya çıkmaktadır. Mevsiminde hazırlanarak tüketilmeye/işlenmeye hazır hale getirilen yiyecek ve içecekler sürdürülebilir, sağlıklı bir beslenme yaklaşımı için vazgeçilmez ürünlerdir. Tam bu noktada katılımcılardan K2 “iş hayatımdan dolayı kışa yönelik herhangi bir hazırlığım yok ancak kış için satın alacağım birçok ürünü yöresel yiyecek satan dükkânlardan alıyorum” şeklinde duruma yönelik bir izah getirmiştir. Mutfak kültüründeki kış hazırlıkları aynı zamanda yöresel ürün satan işletmelerin artmasına ve online satışların yapılmasına fırsat doğurabilmektedir. Erzurum yöresel mutfak öğeleri için de bu durumun gerçekleştiği söylenebilir.

Bu çalışma kısıtlı sayıda katılımcı ile nitel bir araştırma yöntemi benimsenerek tasarlanmıştır. Gelecek çalışmalarda özellikle kırsal alanlara gidilerek kış hazırlıklarının gözlem ve görüşme teknikleriyle incelenmesi gerçekleştirilebilir. Ayrıca yine kış hazırlıkları bağlamında araştırma yöntemi değiştirilerek daha fazla katılımcı ile çeşitli bölgeler/yörelere arasındaki kış hazırlıklarına yönelik çalışma farklılıkları ortaya konulabilir.

Kaynaklar

- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor*, C: 22 (87).
- Çelik, D. Y. (2010). Mengen’de Özel Gün Yemekleri, *Milli Folklor*, s. 2.
- Çomaklı, Z. (2011). Erzurum Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemekleri, *III. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Erzurum Yemekleri Sempozyumu*, s. 333-334.
- Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, C: 5(2).

Özdemir, N. (2005). Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü, Ankara: *Akçay Yayınları*.

Patton, M. Q. (2014). *Qualitative Research & Evaluation Methods: Integrating Theory and Practice*, Thousand Oaks, CA: Sage.

Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 2(4) s.39

Stewart, C. J. ve Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and Practices* (4th ed.), Dubuque, IO: Wm. C. Brown Pub.

Tezcan, M. (2000). Türk Yemek Antropolojisi Yazıları, Ankara: *Kültür Bakanlığı Yayınları*

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: *Seçkin Yayıncılık*,

Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları, *Kültür Araştırmaları Dergisi*, C: 1(1).

İnternet Kaynakları

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, <https://erzurum.ktb.gov.tr/TR-231042/yoresel-urunler.html> (Erişim Tarihi: 31.12.2019)

Kadayıfçı Muammer Usta, <http://www.kadayifcimuammerusta.com.tr/cag-kebabi> (Erişim:23.9.2019)