



Gastronomi ile Türk Halk Müziği İlişkisi Üzerine Betimsel Bir Araştırma** (A Descriptive Study on the Relationship between Gastronomy and Turkish Folk Music)

* Mehmet KABACIK^a , Mustafa AKSOY^b 

^a Ordu University, Social Science Vocational School, Department of Cookery, Ordu/Turkey

^b Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 25.03.2019

Kabul Tarihi: 21.05.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Mutfak kültürü

Türkü

Öz

Gastronominin ilgi alanlarından biri de mutfak kültürüdür. Mutfak kültürü ile kültürün sözlü unsurlarından olan türkülerin ilişkilendirildiği bu çalışmanın amacı, gastronominin bir unsuru olan mutfak kültürünün yaşatılmasında ve aktarılmasında halk müziğinin rolünü saptamaktır. Bu amaca ulaşmak için türkülerle konu olan ve türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecekler tespit edilmiş, tespit edilen bu yiyecek ve içeceklerin Türk mutfağındaki ve türkülerin geçtiği yörelerdeki kullanıldığı yerler açıklanmıştır. Türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecek isimlerine bakıldığında 67 adet türküde 25 farklı yiyecek ve içecek tespit edilmiştir. Bu yiyecek ve içecekler içerisinde 11 adet ile kahve en çok türkü isminde yer alan içecektir. Çalışmanın sonunda gastronomi alanında çalışan araştırmacılara ve sektörel bazda gastronomi alanında hizmet veren işletmeler ve mutfak şeflerine önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Gastronomy

Culinary culture

Folk music

Abstract

One of the interests of gastronomy is the culinary culture. The aim of this study, which is related to the folk songs of culture and culinary culture, is to determine the role of folk music in the survival of the culinary culture which is an element of gastronomy. In order to reach this aim, the food and beverages in the names of folk songs were determined and the places where these foods and beverages were used in the Turkish cuisine and the places where the songs were used were explained. 25 different foods and beverages were identified in 67 Turkish folk songs by the names of food and beverages names. In these foods and beverages, coffee the most common names with 11 pieces. At the end of the study, suggestions were given to researchers working in the field of gastronomy, to businesses and kitchen chefs serving sector of gastronomy.

Makalenin Türü

Betimsel Makale

* Sorumlu Yazar.

E-posta: mehmetkabacik@gmail.com (M. Kabacık)

Makale Künyesi: Kabacık, M. & Aksoy, M. (2019). Gastronomi ile Türk Halk Müziği İlişkisi Üzerine Betimsel Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (2), 1519-1533.

DOI: 10.21325/jotags.2019.433

**Bu çalışma Mehmet KABACIK tarafından Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı Doktora Programında Doç. Dr. Mustafa AKSOY danışmanlığında hazırlanan "Türk Mutfak Kültürünün Türkülerdeki Yansıması" isimli doktora tezinden türetilmiştir.

GİRİŞ

Toplumu bir arada tutan ve millet yapan en önemli bağ kültürdür. Kültürün en önemli unsurlarından biri de mutfaktır. Yiyecek ve içecekler, malzemenin temininden saklanmasına, pişirilmesine ve tüketilmesine kadar her safhada kültürün en önemli özelliklerini taşıyor ve yaşatır. Neresinde ve hangi safhasından ele alınırsa alınsın yiyecek ve içecekler, çok geniş kapsamlı bir inceleme alanıdır.

Kültür, kendisini var eden değişkenlerin nesilden nesile aktarımıyla yaşar, değişimini ve dönüşümünü sürdürür. Taşıyıcı eserler sayesinde varlığını ve intikalini sürdüren kültür öğeleri, eğitim ve öğretim yoluyla tanıtılır ve yayılır. Kültür aktarımında en kalıcı ve öğretici unsur, kuşkusuz sanat; sanatın ise en yaygın dallarından biri müziktir. Türklerin halk şarkısı olan türküler de Türk kültürünün ve tarihinin yansıtıcısıdır. Türk müziği, coğrafi yönden oldukça geniş bir alana yayılmış, değişik coğrafyalarda değişik şekillerde gelişimini sürdürerek kendi içerisinde son derece renkli ve zengin bir yapı oluşturmuştur. Anadolu'nun, her bölgesinin her şehrinin hatta bazı ilçelerinin bile kendine özgü bir müzik icrası vardır. Türk halk müziği denilen bu müzik, Türk insanının çeşitli olaylar sonucunda değişik şekillerde uygulanması ve bu duygularını değişik şekillerde ifadesinin bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır (Ekici, 2002: 217). Türkü, Türk Dil Kurumu tarafından hazırlanan Türkçe Sözlük'te, "hece ölçüsüyle yazılmış ve halk ezgileriyle bestelenmiş manzume" şeklinde kısaca tanımlanmıştır. Terim olarak türkü, Türk sözcüğünden türemiştir ve Türk'e özgü anlamına gelir (Vural, 2011:399).

Türkü, halkın maddi ve manevi tüm değerlerini bünyesinde barındıran, sevinçlerini, kederlerini, duygularını, düşüncelerini yansıtan ve doğumdan ölüme kadar halkın yaşamış olduğu olaylara ve durumlara bağlı olarak ortaya çıkan; Türk toplumundaki en yaygın, en eski ve en sevilen türlerden biridir (Gökşen ve Gökşen, 2016:1601).

Türk mutfağı Türkiye'nin ulusal mutfağıdır. Osmanlı ve Selçuklu kültürünün mirasçısı olan Türk mutfağı hem Balkan ve Ortadoğu mutfaklarını etkilemiş hem de bu mutfaklardan etkilenmiştir. Ayrıca Türk mutfağı yörelere göre de farklılıklar gösterir. Karadeniz mutfağı, Güneydoğu mutfağı, Orta Anadolu mutfağı gibi birçok yöre kendine ait zengin bir yemek hazinesine sahiptirler (Yemek ve Kültür, 2005).

Yöresel yemekler hazırlandığı ve tüketildiği yörenin geleneksel alışkanlıkları, ekonomik imkânları, hazırlama usulleri ve kullanılan malzeme bakımından çeşitlilik ve zenginlik arz eder. İklim ve çevre şartları da yöresel yemek kültürünün oluşmasında ve bölgeler göre farklılaşmasında etkin rol oynar (Karagöz, 2006:663).

Yöresel halk mutfağı, daha çok o bölgede yetişen ürünlerden yapılan yiyecek ve içecekleri, yiyecek içecek hazırlamada kullanılan ve yine o bölgeye has araç ve gereçleri ve o bölgede yaşayanların inanç, gelenek-görenek ve adetlerini yansıtır, bu haliyle yöresel halk mutfağı halkbilimi ile yakından ilgilidir.

21. Yüzyılda insanlar yedikleri ve içtikleri ile her geçen gün daha fazla ilgili olmaya başlamışlardır. İnsanlar yiyecek ve içeceklerin sadece lezzet ve sunumu ile değil, yiyecek ve içeceklerin tarihi, kültürü, üretildiği coğrafya, üretim aşamaları ve hazırlanmasıyla ayrıca, yiyecek ve içeceklerin sosyolojik ve psikolojik etkileriyle de ilgilenmektedirler. Burada yiyecek ve içeceklerin tüm bu özellikleriyle ilgilenen, özellikle yemek ve kültür kavramını birleştiren gastronomi ön plana çıkmaktadır.

Gastronomi kelime anlamı olarak, Yunancada “Gastro” mide ve “Nomos” kural, yasa ya da düzenleme anlamına gelen kelimelerden türetilmiştir (Altınel, 2009: 2). Buradan yola çıkarak gastronominin yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade ettiği söylenebilir (Aksoy ve Sezgi, 2015:80). Şengül ve Türkay ise (2016) gastronomiyi; mutfak kültürü içerisinde yer alan yiyecek ve içeceklerin, sofraya düzenlerini, lezzetlerini, yapılarını, görselliklerini ve bunlar arasındaki ilişkiyi irdeleyen, lezzetli yemek ve hoş içecekleri araştıran ve bu aktiviteye katılanlarca sanatsal bir faaliyet olarak adlandırılan bir disiplin olarak tanımlamaktadırlar.

Alanyazın incelendiğinde yapılan çalışmaların daha çok Türk Mutfağının tanıtımı (Güler, 2007; Güler, 2010; Köroğlu vd., 2007; Güler ve Olgaç, 2010; Arman, 2011), turistlerin Türk Mutfağı hakkındaki görüşleri (Akman, 1998; Özdemir ve Kınay, 2004; Şanlıer, 2005, Arslan, 2010; ve Albayrak, 2013), Türk Mutfağı uygulamaları (Özdemir, 2003; Okumuş vd., 2007; Schulp ve Tiralı, 2008; Akman, 1998), ile ilgili çalışmalar olduğu görülmektedir. Ayrıca; Türk mutfak kültürü ile sağlıklı beslenme arasındaki ilişki (Ertaş ve Karadağ, 2013), “Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri” (Bekar ve Zağralı, 2015) gibi Türk mutfak kültürü ile ilişkili çalışmalar da bulunmaktadır. Türkülerle ilgili olarak; kültürün bir parçası olarak türküler (Vural, 2011) ve türkülerde kadın, turna, değirmen, dağ gibi temaların incelendiği türkülerle ilgili çalışmalara rastlanılmaktadır (Gökşen ve Gökşen, 2016; Mirzaoğlu, 2012; İstanbullu, 2014; Aytas, 2016). Gastronomi tanımlarından anlaşılacağı üzere gastronomi birçok disiplinle ilişki içerisindedir. Bu da gastronominin yararlandığı kaynakların çok geniş olmasına neden olmaktadır. Toplulukların mutfağına dair araç gereçleri, kap kacağı kültürün maddi öğeleri iken yemeğin pişirilmesi ve sunulma şekilleri kültürün hem maddi hem de maddi olmayan öğeleri içerir.

Problem

Türk mutfak kültürünün yaşatılmasında ve nesilden nesile aktarımında sözlü kültürün bir ögesi olan, ortaya çıkış tarihleri çok eskiye dayanan ve bir kültür birikiminin sonucu olan türkülerin rolü var mıdır?

Amaç

Gastronominin bir unsuru olan mutfak kültürünün yaşatılmasında ve nesilden nesile aktarımında türkülerin rolününün saptanmasına katkı sağlamak amacıyla bu çalışma yapılmıştır. Bu amaca ulaşmak için, türkülerle ilgili olan ve türkülerde geçen yiyecek ve içecekler tespit edilmeye çalışılmış, tespit edilen bu yiyecek ve içeceklerden yola çıkarak türkülerde Türk mutfak kültürü hakkında değerlendirmelerde bulunulmuştur. Ayrıca, Türk mutfak kültürü unsurlarının türkülerle nasıl kaynaklık ettiğine dair bir bakış açısı ortaya konulmuştur.

Yöntem

Bu çalışma, türkülerde gastronomik unsurların tespit edilmesine yönelik belgesel tarama modeline dayalı betimsel karakterli bir araştırmadır. Var olan kayıt ve belgeleri inceleyerek veri toplamaya belgesel tarama adı verilir. Yazılı belgelerle tarama işlemi; belli bir amaca dönük olarak, kaynakları bulma, okuma, not alma ve değerlendirme işlemlerini kapsar (Karasar, 2006:183). Betimsel analiz yaklaşımına göre elde edilen veriler, daha önceden belirlenen temalara göre özetlenir ve yorumlanır. Bu tür analizde amaç, elde edilen bulguları düzenlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde okuyucuya sunmaktır. Bu amaçla elde edilen veriler, önce sistematik ve açık bir biçimde betimlenir. Daha sonra yapılan bu betimlemeler açıklanır ve yorumlanır, neden sonuç ilişkileri irdelenir ve birtakım sonuçlara ulaşılır.

Ortaya çıkan temaların ilişkilendirilmesi, anlamlandırılması ise araştırmacının yapacağı yorumların boyutları arasında yer alabilir (Özdemir, 2010; Yıldırım ve Şimşek 2013:256).

Veri Toplama Tekniği

Araştırmada kullanılan gastronomi ve türkülerle ilgili bilgiler yazılı doküman incelemesi yolu ile elde edilmiştir. Doküman incelemesi, araştırılması hedeflenen olgu ve olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizini kapsar (Yıldırım ve Şimşek, 2013: 217). Hangi dokümanların önemli olduğu ve veri kaynağı olarak kullanılabilmesi araştırma problemi ile yakından ilgilidir. Dokümanlar, nitel araştırmalarda etkili bir şekilde kullanılması gereken önemli bilgi kaynaklarıdır. Bu tür araştırmalarda, araştırmacı, ihtiyacı olan veriyi, gözlem veya görüşme yapmaya gerek kalmadan elde edebilir.

Araştırma kapsamında incelenen türküler 2006 yılında Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu (TRT) Müzik Dairesi Başkanlığınca 2 cilt olarak hazırlanan Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi kitabında yer alan 4252 adet türküden oluşmaktadır (TRT, 2006). Buradaki türküler incelenerek türkü isimlerinde yiyecek ve içecek yer alan 67 adet türküye ulaşılmıştır. Burada türkülerin ortaya çıkmasında etkili olan ve türkülerle ismini veren yiyecek ve içeceklere yer verilmiştir. Türkü sözlerinde yer alan yiyecek ve içecekler ve mutfak kültürü unsurları çok geniş ve detaylı bir çalışma olacağından bu çalışmada kapsam dışı bırakılmıştır. Ayrıca türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecekler belirlenirken, türkünün geçtiği yörede yetişen tarım ürünleri değil, herhangi bir işlemde geçirilmiş ve kullanıma hazır hale getirilmiş yiyecek ve içeceklerle ele alınmıştır.

Bulgular

Çalışmada türküler, türkü ismi, türkünün yöresi ve türkü isminde yer alan yiyecek-içecek ile birlikte verilmiştir, ayrıca türkü sözlerinin tamamı değil sadece türkü adında geçen yiyecek içeceklere değinilmiştir.

Türkü İsimlerinde Geçen Yiyecek ve İçecekler

Türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecek isimlerine bakıldığında 67 adet türküde 25 farklı yiyecek ve içecek tespit edilmiştir. Bu yiyecek içecekler içerisinde 11 adet ile kahve en çok türkü isminde yer alan içecektir. Daha sonra 9 türkü isminde bulgur, 6 türkü isminde et yer almaktadır. Bu türkülerin yer aldığı yörelere bakıldığında en çok Rumeli yöresine ait 5 türkü (bulgur, kahve, lokum, zeytinyağı, yumurta) yer almaktadır, daha sonra 4 türkü ile Denizli (bulgur, et, pekmez, yumurta), Sivas(çökelek, kahve, süt, tavuk), 3 türkü ile Kastamonu (dolma, et, kahve), Erzurum (kavurma, paça,tavuk) gelmektedir. Türkülerde geçen yiyecek ve içecekler gruplandırıldığında;

Süt ürünleri: Süt, ayran, çökelek, kaymak, yoğurt, dondurma

Et yemekleri: Et, kavurma, kebab, paça, tavuk, çiğ köfte,

Tahıl yemekleri: Bulgur, gözleme, tarhana

Kuruyemişler: Leblebi

Şekerlemeler: Bal, lokum, pekmez, reçel

Zeytinyağlılar: Dolma, zeytinyağlı

Yumurtalar: Yumurta

Yağlar: Zeytinyağı

İçecekler: Kahve, rakı, şeklinde ortaya çıkmaktadır.

Türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecekler Çizelge:1’de verilmiştir. Mutfak kültürünün vazgeçilmez unsuru olan yiyecek ve içecekler, bazı türkülere konu olmuşlardır. Çizelgede aynı isimle farklı yörelere ait türkülerde yer almaktadır, örneğin, “Dama Bulgur Sererler” isimli türkü hem Niğde yöresinde hem de Rumeli yöresinde yer almaktadır, yine aynı şekilde “Leblebi Koyarlar Tasa” isimli türkü hem Çankırı/Çerkeş yöresinde hem de Artvin Şavşat yöresinde geçmektedir, bunun nedeni aynı ürünlerin farklı yörelerde yetişmesi, iç göçler sonucu yöreler arasında kültür etkileşimi olması, Türklerin tarih boyunca mutfak alışkanlıklarını gittikleri yerlere taşımaları olabilir. Türkü isimlerinde yer alan yiyecek ve içecekler bize türkünün geçtiği yöre mutfak kültürü hakkında fikir vermektedir. Türkülere yola çıkarak türkülerin geçtiği yöre mutfak kültürü hakkında çıkarımlar yapılmıştır.

Çizelge:1 Türkü İsimlerinde Yiyecek ve İçecekler

Yiyecek ve İçecek	Türkü Adı	Yöre
Ayran	Yaylaların Ayrarı	Muğla/Ula
Bal	Çarşıda Bal Var	Diyarbakır
	Ağasar’ın Balını	Giresun/Görece
	Tabakta Bal Olaydım	Şanlıurfa
Bulgur	Dama Bulgur Sererler	Niğde
	Dama Bulgur Sererler	Rumeli
	Evlerinin Önü Bulgur Dibeği	Isparta
	Evlerinin Önü Bulgur Dibeği	Uşak
	Evlerinin Önü Bulgur Kazanı	Denizli
	Evlerinin Önü Bulgur Sokusu	Nevşehir/Hacıbektaş
	İncecik Bulgur musun	Isparta
	Küp Dibinde Bulgurum	Uşak
	Sokuda Bulgur Gelinim	Adana/Ceyhan
Çiğ Köfte	Çiğ Köfteler Ne Acı	Kahramanmaraş
Çökelek	Çökeleği Çökerttim	Sivas
Dolma	Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik	Kastamonu
Dondurma	Dondurmam Buz Gibi Buz	İstanbul
Et	Et Aldım Dirheminen	Adana
	Et Aldım Dirheminen	Kastamonu
	Et Aldım Elim Yağlı	Denizli/Buldan
	Et Aldım Elim Yağlı	Denizli
	Et Koydum Tencireye	Bilecik/Söğüt
	Et Pişirdim Yağlı Yağlı	Gümüşhane/Kelkit
Gözleme	Gözleme Yaptım Yağlı Yağlı	Ankara/Beypazarı
Kahve	Gayfeciler Gayfe Pişirir	Eskişehir
	Kahve Piştiği Yerde	Kastamonu-Çankırı
	Kahve Koydum Fincana	Giresun
	Kahve Yemen’den Gelir	Burdur
	Kahve Yemen’den Gelir	Edirne
	Kahve Yemen’den Gelir	Çankırı
	Kahveciler Kahve Koyar Fincana	Trabzon

Çizelge:1 Türkü İsimlerinde Yiyecek ve İçecekler (devamı)

	Kahveyi Kavururlar	Eskişehir
	Ocakta Kahve Pişir	Sivas/Kangal
	Odasına Vardım Gayfe Büşürür	Erzincan/Eğir
	Yüksek Kahvelerde Kahve Pişirir	Rumeli/Kırcaali
Kavurma	Kavurma Koydum Tasa	Erzurum
Kaymak	Şu Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı	Edirne
Kebap	Kebabın Tuzu Gibi	Karaman
	Soğuk Su Başında Yedim Kebabı	Yozgat/Boğazlıyan
Leblebi	Leblebi Koyarlar Tasa	Artvin/Şavşat
	Leblebi Koydum Tasa	Çankırı/Çerkeş
	Leblebici Gel Buraya	Eskişehir
Lokum	Bizim Evde Şekerde Lokum Badem Var	Konya
	Hokka Hokka Lokumları Yedirdim Sana	Rumeli
Paça	Tandıra Koydum Paçayı	Erzurum
Pekmez	Desti İçi Pekmez	Denizli/Acıpayam
Rakı	İçme Rakıyı Zarar	Aydın/Nazilli
Reçel	Küp İçinde İreçel	Karabük/Safranbolu
Süt	Sabahınan Kalktım Sütü Pişirdim	Yozgat
	Süt İçtim Dilim Yandı	Kilis
	Türkmen Kızı Süt Pişirir	Sivas/İmranlı
	Vardım Baktım Süt Pişmiş	Hatay/Antakya
	Vardım Baktım Süt Büşürür	Ankara
Tarhana	Tarhana Kaynıyor	Manisa
Tavuk	Benim Toyuğum Çillidir	Erzurum
	Menim Toyuğum Ağıdı	Ardahan/Çıldır
	Horozumu Kaçtırdılar	Kayseri
	Horozumu Kaçtırdılar	Sivas
	Horozumu Satamadım	Eskişehir
Yoğurt	Anam Yoğurdunu Ayran Eylesin	Tunceli/Çemişkezek
	Silifke'nin Yoğurdu	İçel/Silifke
	Yoğurt Koydum Dolaba	Elazığ
	Yoğurt Koydum Dolaba	Kilis
Yumurta	Güzel Olur Çiy Yumurta Soyunca	Denizli/Buldan
	Sepet Sepet Yumurta	Rumeli/Kırcaali
Zeytinyağı	Zeytinyağı Şişesi	Rumeli
Zeytinyağlı	Zeytinyağlı Yiyemem	Bursa

Ürünleri

Türklerin tarih boyunca geleneksel geçim kaynağı olarak görülen hayvancılığın, bunun ürünü olan süt ve süt ürünlerinin mutfak kültürü bağlamında en temel besin maddeleri olduğu mutfak kültürü araştırmacıları tarafından üzerinde hem fikir olunan bir konudur (Soner, 2016:166). Türkü isimlerinde süt ürünlerinden, süt, yoğurt, dondurma, ayran, çökelek ve kaymak tespit edilmiştir. Türkü isimlerinde süte 5 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde mutfak kültürü unsuru olan, süt taşımada ve pişirmede kullanılan araçlar(külek, tencere), süttten yapılan ürünler(kaymak), süttün pişirilmesi belirtilmektedir. Türküler sayesinde süttün yöre mutfaklarında nasıl değerlendirildiği, genel olarak da süt kültürü hakkında bilgiler elde etmekteyiz. Orta Asya steplerinde doğup, tüm dünyaya Türkler tarafından yaygınlaştırılan yiyeceklerden biri olarak kabul edilen yoğurt, 4 türküde tespit edilmiştir. Bu türkülerde yoğurdun ayran yapılması, dolapta bekletilmesi yansıtılırken, Mersin/Silifke yöresine ait “Silifke'nin Yoğurdu” isimli türküde yörenin yoğurdu türküye konu olmuştur. Bu türkü sayesinde günümüzde Silifke'nin yoğurdunun ünü ulusal boyuta ulaşmış ve Türk mutfağında marka gastronomik bir ürün haline gelmiştir. Türklerin milli içeceği olarak atfedilen

ayran, Muğla/Ula yöresine ait “*Yaylaların Ayranı*” isimli türküye konu olmuştur. Bu türküden, yaylalarda yapılan ayranın türkülerde konu olacak kadar değerli bir içecek olduğu sonucu çıkarılabilir. Sivas yöresine ait “*Çökeleği Çökerttim*” isimli türküde çökeleğin çökertilmesi, üzerine tuz eklenmesi ve sonrasında küpte saklanmasına kadar yapım şekli anlatılırken, çökelek bu türküye konu olmuştur. Bir süt ürünü olan kaymak, Edirne yöresine ait “*Şu Tabağa Koyarlar Kaymağı Balı*” isimli türküde bal ile birlikte tüketilmesi ve bal-kaymak kültürü anlatılmaktadır. Yaz aylarının en sevilen tatlarından olan dondurma, İstanbul yöresine ait “*Dondurmam Buz Gibi Buz*” isimli türküye konu olmuştur. Bu türkünün içeriğinde dondurmanın çilekli, vişneli ve kaymaklı çeşitleri anlatılmaktadır.

Et Yemekleri

Türk Mutfağında etler Türklerin tarih boyunca göçebe hayat sürmeleri neticesinde geçmişten beri en çok tükettikleri besin kaynağı olmuştur. Türkler önceleri çoğunlukla koyun etini tüketirken günümüzde koyun etinin yerini daha çok dana ya da sığır eti almaya başlamıştır. Türk Mutfağında etler, çevirmeler, kızartmalar, ızgaralar, tava yemekleri, kavurmalar, ızgara kebabları, tencere kebabları, yahniler, güveçler, sahan yemekleri, buğulamalar, kapamalar, haşlamalar, köfteler, etli dolmalar, meyveli et yemekleri, olmak üzere geniş bir yelpazeye sahiptir (Şeren-Karakuş ve Diğ., 2015:63). Türkülerde tespit edilen et yemekleri, et, kavurma, paça, kebab, çiğ köfte ve tavuk olarak karşımıza çıkmaktadır. Adana ve Kastamonu yörelerine ait “*Et Aldım Dirheminen*” isimli türküden etin dirheminen alınacak kadar pahalı ve değerli olduğu anlaşılmaktadır. Denizli ve Gümüşhane/Kelkit yöresine ait “*Et Aldım Elim Yağlı ve Et Pişirdim Yağlı Yağlı*” isimli türkülerde etin yağlı olmasından bahsedilmektedir, etin yağlı olması etin lezzetli olduğu anlamına gelmektedir. Bu türkülerde ayrıca, etin pişirilmesi gibi gastronomik unsurlardan bahsedilmektedir. Bilecik/Söğüt yöresine ait türküde de et pişirmede tencerenin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Günümüzde Türk mutfağı ile özdeşleşmiş bir et yemeği çeşidi olan kebablar da türkülerde konu olmuştur. Türkü isimlerinde Yozgat ve Karaman yörelerine ait 2 türkü isminde kebab yer almaktadır, “*Soğuk Su Başında Yedim Kebabı*” isimli Yozgat türküsünde, soğuk başında açık havada piknik ortamlarındaki kebab kültürü belirtilirken, “*Kebabın Tuzu Gibi*” isimli Karaman türküsünde de sevdiğine olan sevgisini tuzun kebaba kattığı lezzete benzetmektedir. Hem bir et yemeği olan hem de bir et saklama yöntemi olan kavurma “*Kavurma Koydum Tasa*” isimli Erzurum türküsüne konu olmuştur. Bu türküden kavurmanın tasta saklandığı anlaşılmaktadır. Başka bir Erzurum türküsünde bir et yemeği olan paçanın tandırda pişirilmesi anlatılmaktadır (*Tandıra Koydum Paçayı*). Kahramanmaraş yöresine ait “*Çiğ köfteler Ne Acı*” isimli türküye adını veren çiğ köftenin, yöre mutfak kültüründe acı olarak tüketildiği ve bu acılığın ilacının da ayran olduğu belirtilerek bize yörede yapılan çiğ köfte kültürü hakkında bilgi vermektedir. Tavukla ilgili(bazı türkülerde horoz) 5 türkü tespit edilmiştir. Erzurum ve Kars yörelerine ait türkülerde tavuğun yağlı olması ve yağlı tavuğun lezzetli olduğu vurgulanmaktadır. Kayseri, Sivas ve Eskişehir yörelerinde geçen “*Horozumu Kaçırıldılar*” isimli türkülerde horozun kaçırılması ve sonrasında suyu ile pilav pişirilmesi anlatılmaktadır, türkülerin geçtiği yöre mutfaklarında, pilav yapımında tavuk suyunun kullanıldığı anlaşılmaktadır. Ayrıca bu türkülerin konusunu tavuğun oluşturduğu görülmektedir.

Tahıl Yemekleri

Türkü isimlerinde 9 türkü ile en çok yer alan yiyecek olan bulgur, her biri birer gastronomik etkinlik olan ve mutfak kültürünün önemli unsurları olan bulgurun, kaynatılması, damda kurutulması, dibekte dövülmesi, küpte saklanması gibi bulgur kültürünü türküler bize yansıtmaktadır. Ankara/Beyşehir yöresine ait “*Gözleme Yaptım*”

Yağlı Yağlı” isimli türküde gözlemenin lezzeti vurgulanmaktadır. Tarhana, buğday unu, yoğurt, biber, tuz, soğan, domates ve aroma verici bitkisel maddelerle yoğrulan hamurun fermente edildikten sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesi ile elde edilen bir besin maddesidir (Coşkun, 2014:69). Türk mutfağı için oldukça önemli bir yere sahip olan ve hemen hemen her yörede bir kış hazırlığı olarak yapılan tarhana türkülerde sadece Manisa yöresine ait *“Tarhana Kaynıyor”* isimli türküde tespit edilmiştir. Bu türküde sevdiğine karşı yüreğinde oluşan heyecan tarhananın kaynamasına benzetilmektedir.

Zeytinyağlılar

Türk mutfağında birçok soğuk mutfak yemeklerinde zeytinyağı kullanılmakta ve zeytinyağı soğuk yemek ve mezeler açısından vazgeçilmez bir unsur olmaktadır. Ülkemizde özellikle Akdeniz ve Ege bölgelerinde yapılan çeşitli salatalar, sebze ve et yemekleri, kızartmalar, bazı hamur işleri, pasta ve börekler zeytinyağı kullanımıyla lezzetlendirilir (Durlu-Özkaya, 2009:113). Türkü isimlerinde zeytinyağlılara Bursa yöresine ait bir türküde rastlanılmıştır. Bu türküde yörede zeytinyağlı yemek kültürünün olduğu ancak herhangi bir sebepten dolayı yenilemediği anlatılmaktadır. Kastamonu yöresine ait *“Dolma Gazanına Vardım Dolması Eksik”* isimli türküde, devamında, *ekşili mayhoş dolmayı* sözleriyle dolmanın ekşili olarak sunulduğu anlatılmaktadır, burada ekşilik muhtemelen limon ile sağlanmaktadır. Bu türküde dolma hem türküye konu olmuştur, hem de dolma kültürü hakkında bilgi vermektedir.

Kuruyemişler ve Şekerlemeler

Türkülerde Artvin, Çankırı ve Eskişehir yöresine ait 3 türküde leblebi tespit edilmiştir. Artvin ve Çankırı yörelerine ait *“Leblebi Koyarlar Tasa”* isimli türkülerde, leblebinin tasta sunulması Eskişehir yöresine ait türküde de leblebici satan kişiden bahsedilmektedir. Bu türkülerin geçtiği yörelerde günümüzde leblebi üretimi yapıldığı ile ilgili bir veriye ulaşılamamıştır ancak leblebinin yapıldığı nohutun üretimi bu yörelerde yapılmaktadır (Karakaş, 2016). Türkü isimlerinde 3 türkü ile kendine yer bulan balın, Diyarbakır yöresine ait *“Çarşıda Bal Var”* isimli türküde çarşıda bal satan dükkanların olduğu anlaşılmaktadır. Şanlıurfa yöresine ait *“Tabakta bal olaydım”* isimli türküde devamında, *“eriyip yağ olaydım, yarin ince beline, ipekten bağ olaydım”* sözleriyle bal, sevgiliye duyulan özlem ile bağdaştırılmaktadır. Giresun yöresine ait *“Ağasarin Balını”* türküsünde Giresun’da bir bölge ismi olan Ağasar balı betimlenmektedir. Osmanlı’dan beri Türklerle özdeşleşmiş olan lokum, Konya yöresine ait türküde şeker ve badem ile birlikte anılmaktadır. Rumeli yöresine ait türküde ise lokumu sevdiğine metal, cam veya topraktan yapılmış, içine mürekkep vb. şeyler konulan küçük kap (Türk Dil Kurumu Güncel Sözlük, 2019) anlamına gelen hokkalarda yedirmektedir. Her iki türküde de lokum sevgiliye verilebilecek, şeker ve badem ile eş tutulabilecek değerli bir yiyecek olarak nitelendirilmektedir. Türkü isimlerinde Denizli yöresine ait bir türküde pekmez geçmektedir, bu türküde pekmezin desti içerisinde saklandığı anlaşılmaktadır. Türk Mutfağından bir kışa hazırlık yiyeceği olarak yer alan reçele türkü isimlerinde Karabük yöresine türküde rastlanılmıştır. Bu türküde reçelin küpte bekletilmesi vurgulanmaktadır.

Yumurtalar

Kahvaltıda, öğle yemeğinde, akşam yemeğinde kısacası günün her saatinde ve her öğününde tüketilen yumurta Türk Mutfağında en çok tüketilen yiyecek gruplarından biridir. Türkü isimlerinde yumurtaya Denizli ve Rumeli

yörelere ait 2 türküde rastlanılmıştır. Bu türkülerde yumurtanın saklandığı ve taşındığı sepet ile yumurtanın pişirilmesi belirtilmektedir.

Zeytinyağı

Türkü isimlerinde sadece Rumeli yöresine ait bir türküde zeytinyağına rastlanılmıştır. Bu türküde zeytinyağının şişesi belirtilmektedir. Günümüzde bu yörede salatalardan zeytinyağlılara, hamur işlerinden dolma ve sarmalara kadar birçok yemeğin yapımında kullanılmaktadır.

İçecekler

Kahve, türkü isimlerinde 11 adet türkü ile en çok rastlanılan içecektir. Bu türkülerde, kahvenin kavrulması, pişirilmesi, süt ile servis edilmesi, fincan ile servis edilmesi, köpüklü olması ve Yemen'den gelmesi gibi kahve kültürü anlatılmaktadır. Türkülerde rastlanılan bir diğer içerde günümüzde de daha çok düğün ve eğlencelerde mezelerle birlikte tüketilen rakıdır. Aydın/Nazilli yöresine ait "İçme Rakıyı Zarar" isimli türküden yörede rakının tüketildiği anlaşılmaktadır sonrasında ise türküde rakının içildikten sonra oluşturabileceği zarar vurgulanmaktadır.

Sonuç ve Öneriler

Gastronominin bir unsuru olan mutfak kültürünün yaşatılmasında ve aktarılmasında halk müziğinin rolünü saptamak amacıyla yapılan bu çalışmada türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecekler tespit edilmeye çalışılmış, tespit edilen bu yiyecek ve içeceklerden yola çıkarak türkülerin geçtiği yöre mutfak kültürü hakkında çıkarımlar yapılmıştır. Gastronomi ile mutfak kültürü arasındaki ilişkiyi halk müziği aracılığıyla irdeleyen bu çalışma, gastronominin ilgi alanının ne kadar geniş yelpazeye sahip olduğunu ortaya koymaktadır. Türküler belli bir kültür birikimin sonucu olarak ortaya çıkan sözlü kültür unsurlarıdır. Dolayısıyla ortaya çıktıkları dönemin kültürü hakkında bilgi vermektedirler. Ayrıca ağızdan ağıza söylenerek nesiller boyu yaşamlarını devam ettirmektedirler. Türkiye Radyo ve Televizyon Kurumu (TRT) kuşaktan kuşağa aktarılan bu türkü sözlerini 2006 yılında kitap haline getirerek kalıcı hale getirmiştir. TRT repertuarında yer alan türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecekler günümüzde de bazı küçük değişikliklere uğrasa bile Türk mutfağında kullanılmaktadır. Bu da bize türkülerin mutfak kültürünü yaşatmada ve aktarmada önemli bir rol üstlendiğini gözler önüne sermektedir. Ayrıca, türkü isimlerinde geçen yiyecek ve içecekler türkülerde kaynaklık ederek alışagelmış türkü konuları (sevgili, vatan, aşk, yiğitlik, ölüm gibi) dışında da yiyecek ve içecekler, mutfak araç-gereçleri, yemek kültürü gibi gastronomik unsurlarında türkülerde konu olabileceğini bizlere göstermektedir.

Türk Mutfak kültürünün türküler vasıtasıyla yansıtıldığı bu çalışmada, Türk Mutfak kültürünün temel unsurları olan yiyecek ve içeceklerin, süt ürünleri (süt, ayran, çökelek, kaymak, yoğurt, dondurma), et yemekleri (et, kavurma, kebab, paça, tavuk, çiğ köfte), tahıl yemekleri (bulgur, gözleme, tarhana), kuruyemiş ve şekerlemeler (leblebi, bal, lokum, pekmez, reçel), zeytinyağlılar (zeytinyağı, dolma, zeytinyağlı), yumurtalar ve içecekler (kahve ve rakı) olduğu sonucu ortaya çıkmaktadır. Ayrıca bu çalışma sadece türkü isimlerinde geçen mutfak kültürü unsurlarının incelenmesiyle halk müziğinden yola çıkarak bir toplumun beslenme alışkanlıklarını, günlük yaşamda tükettikleri yiyecek ve içecekleri, diyetlerinin genel karakteristiğini temel hatlarıyla ortaya çıkarmanın mümkün olduğunu göstermektedir. Bu sonucun gastronomi alanında çalışma yapanlara farklı bir bakış açısı sunacağı düşünülmektedir.

Günümüzde gastronomi alanında çalışma yapan araştırmacıların gastronomi ile ilgili temel kavramlar, gastronomi turizm ilişkisi gibi sıklıkla üzerinde durulan konular dışında, gastronominin müzik ile olan ilişkisinin de araştırılması literatüre yeni boyut kazandıracaktır.

Sektörel bazda gastronomi alanında hizmet veren işletmeler ve mutfak şefleri menülerinde yer alan yemeklerin, tarihi, kültürü, ortaya çıktığı yöre ve bu yörenin türkülerine konu olmaları gibi unsurları ön plana çıkarmaları, bir pazarlama tekniği olarak işletmeye fayda sağlayacağı düşünülmektedir. Ayrıca bu yiyecek ve içeceklerin türkülerde yer aldığı şekilde ve malzemelerle hazırlanarak menülere konulması, menülerine olan ilgiyi artıracığı ve işletme karlılığına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Kültürel anlamda yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının hazırladığı ve ya hazırlayacağı yöresel mutfaklarla ilgili çalışmalarda, mutfak kültürü ile türküler arasındaki ilişki ön plana çıkarılarak yaptıkları çalışmaların ilgi çekmesi sağlanabilir. Ayrıca yörelerin tanıtımına katkı sağlamada lezzetli ve eğlenceli yeni bir enstürüman olarak türküler ve yiyecek-içecekler kullanılabilir.

Gastronominin, sanat, kültür, sosyoloji, mimari, felsefe gibi alanlarla olan ilişkisinin de araştırılması, gastronomi ile ilgili özellikle ulusal ölçekte yetersiz olan alanyazına zenginlik katacaktır.

KAYNAKÇA

- Akman, M. (1998). *Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağına Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma*. Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Aksoy, M., ve Sezgi, G. (2015). Gastronomi Turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/3 (2015), 79-89.
- Albayrak, A. (2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. *Journal of Yasar University*. 30(8), 5049- 5069.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Arman, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce.
- Arslan, Ö. (2010). *Yabancı Turistlerin Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Bekar, A. ve Zağralı, E. (2015). Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*. 1(1), 56-67.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın Tarihi ve Türkiye’de Tarhana Çeşitleri, *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9(3): 69-79.

- Durlu-Özkaya, F. (2009). Mutfaktaki Zeytinyağı. *La Cucina Italiana, Mart*: 112-115.
- Ekici, S. (2002), *Türk Müziği Devlet Konservatuarlarında Nasıl Bir Yapılanma Olmalıdır*, 21.yy. Başında Türkiye’de Müzik Sempozyumu. Ankara.
- Ertaş, Y. ve Karadağ M.G. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1,117-136.
- Gökşen, G. ve Gökşen, R. (2016). Dağ’ın Türkülere Mitik Bir Öge Olarak Yansıması, *A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi [TAED]* 57:1599-1618.
- Güler, S. (2007, 4-5 Mayıs). *Türk Mutfağının Değişim Nedenleri Üzerine Genel Bir Değerlendirme*, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler, Antalya.
- Güler, S. ve Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlamasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 28: 227-238.
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26:24-30.
- İnternet: Aytaş, G. (2016). Türkülerde Turna, <http://w3.gazi.edu.tr/~giyaytas/Turna.htm>. 06 Aralık 2016’da alınmıştır.
- İnternet: Türk Dil Kurumu, (2019). http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5c90a362036fb2.38357576 19 Mart 2019’da alınmıştır.
- İstanbul, S. (2014). *Kültür ve Müzik Eğitimi Ögesi Olan Türkülerde Kadın Temasının Analizi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Güzel Sanatlar Eğitimi Ana Bilim Dalı, Müzik Eğitimi Bilim Dalı. Konya.
- Karagöz, İ. (2006). Samsun ve İlçelerinde Yemek Adları, (Editör Cevdet YILMAZ), Geçmişte Geleceğe Samsun Sempozyumu, Samsun, 663-670.
- Karakaş, E. (2016). Baklagiller, (Editör: Semra GÜNAY AKTAŞ), *Gıda Coğrafyası*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3274.
- Karasar, N. (2006). *Bilimsel Araştırma Yöntemi* (16. Basım). Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Koroğlu, A., Koroğlu, O. ve Sarıoğlu, M. (2007, 4-5 Mayıs). *Türk Mutfağının Tanıtılmasında Profesyonel Turist Rehberlerinin Rolüne İlişkin Ampirik Bir Çalışma*, Antalya, I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler.
- Mirzaoğlu, F.G. (2012). Türk Halk Türkülerinde Değirmen Motifi ve Değirmenci Türküleri, *Bilig, Sayı 62*,159-182.
- Okumuş, B., Okumuş, F. ve Mckercher, B., (2007). Incorporating Local and International Cuisines in The Marketing of Tourist Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28, 253-261.

- Özdemir, B. (2003). Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma. *DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1-2),37-58.
- Özdemir, B. ve Kınay, F. (2004). Yabancı Ziyaretçilerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşleri: Antalya'yı Ziyaret Eden Alman ve Rus Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2: 5-28
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi: Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma, *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11 (1), 323-343.
- Schulp, J.A. ve Tirali, İ., (2008). Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands. *Journal of Culinary Science and Technology*, 6(2-3), 119-150.
- Soner, F. (2016).Türk Mutfak Kültürü Bağlamında Geleneksel Mekanlar, Yiyecek ve İçecekler, (Editör: Alev DÜNDAR ARIKAN) ,*Türk Mutfak Kültürü*, Eskişehir. Anadolu Üniversitesi Yayınları No:3286. Şanlıer, N. (2005). Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri. *Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 213-227.
- Şengül, S., ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak Kültürünün Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/Special issue1 (2016) 86-99.
- Şeren-Karakuş, S., Ceyhun-Sezgin, A., Şanlıer, N. (2015). Türk Mutfağında Kullanılan Et ve Etli Yemek Çeşitlerinin Sağlık Açısından Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3):62-68.
- TRT, (2006). *Türk Halk Müziği Sözlü Eserler Antolojisi 1-2*. (2.Baskı), Ankara, Türkiye Radyo-Televizyon Kurumu Müzik Dairesi Başkanlığı, TRT Müzik Dairesi Yayınları No:98.
- Üçer, M. (2008). Sivas Sofrası, (Hazırlayan: M.Sabri KOZ), *Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat*, İstanbul, Kitabevi Yayınları.
- Vural, F.G. (2011), Türk Kültürünün Aynası: Türküler, *e-Journal of New World Scienses Academy*, 6(3): 397-411.
- Yemek ve Kültür (2005). Neden Çıkıyoruz, *Yemek ve Kültür, Kış 2005(1):5-6*.
- Yıldırım, A. Ve Şimşek, H, (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Genişletilmiş 9. Baskı, Ankara, Seçkin Yayıncılık.

A Descriptive Study on the Relationship between Gastronomy and Turkish Folk Music

Mehmet KABACIK

Ordu University, Social Science Vocational School, Ordu/Turkey

Mustafa AKSOY

Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Ankara/Turkey

Extensive Summary

It is the most important culture that holds society together and makes people. One of the most important elements of culture is the cuisine. Food and beverages carry the most important features of the culture at every stage, from the supply of the material to the storage, cooking and consumption. Food and beverages, regardless of where and from which stage, are a very comprehensive examination area

The most permanent and instructive element in the transfer of culture is undoubtedly art; music is one of the most common branches of art. The folk songs of Turks are also reflective of Turkish culture and history. This music, which is called Turkish folk music, has emerged as a result of the different ways of Turkish people and various emotions.

Turkish cuisine is Turkey's national cuisine. Turkish cuisine, which is the heir of the Ottoman and Seljuk culture, influenced both the Balkan and Middle East cuisines and was influenced by these cuisines. In addition, Turkish cuisine also shows differences. Many places such as Black Sea cuisine, Southeastern cuisine, Central Anatolian cuisine have a rich food treasure. In the 21st century, people began to be more and more interested in what they eat and drink. People are concerned not only with the taste and presentation of food and beverages, but also with the history, culture, geography, production stages and preparation of food and beverages, as well as the sociological and psychological effects of food and beverages. Here, gastronomy comes to the forefront, combining the concept of food and culture.

Gastronomy is derived from the words “Gastro” stomach and “ Nomos ”in Greek, which means” law “or“ regulation, (Altinel, 2009: 2). From this point of view, it can be said that gastronomy refers to all rules and norms regarding eating and drinking (Aksoy and Sezgi, 2015: 80). Şengül and Türkay (2016) found the gastronomy; They define food and beverages in the culinary culture as a discipline which explores the relationship between them, their tastes, their construction, their visuality and the relationship between them and researches delicious food and pleasant drinks and is called an artistic activity by the participants of this activity. As can be understood from the definition of gastronomy, gastronomy is associated with many disciplines. This results in a wide range of resources available to gastronomy. While the utensils of the communities related to the kitchen are the material elements of the culture of the container, the cooking and presentation of the food include both material and non-material elements of culture.

Problem

Is there a role of folk songs, which are a result of a culture accumulation, which dates back to history, which is a component of oral culture in the survival of Turkish culinary culture and transfer from generation to generation?

Aim

This study has been conducted to contribute to the determination of the role of folk in the survival of the culinary culture as a component of gastronomy and its transfer from one generation to another. In order to reach this aim, the food and beverages which are subject to folk songs and the names of folk songs were tried to be determined. In addition, the perspective of Turkish culinary culture elements on how the Turkish folk music is presented.

Method

This is a descriptive study based on a documentary screening model for the identification of gastronomic elements in folk songs.

Finding

In the study, folk songs, folk songs, folk songs and folk songs in the name of the food and drink was given with the name, not only the whole of the lyrics of folk songs, but only the drink was referred to.

Food and Beverages in name of folk songs

25 different foods and beverages were identified in 67 Turkish folk songs by the names of food and beverages names. In these food and beverages, coffee is the most common drink with 11 pieces. Then there are 9 bulgur name of folk songs, and 6 meat name of folk songs. When we look at the regions where these folk songs take place, there are 5 folk songs (bulgur, coffee, Turkish delight, olive oil, egg) belonging to Rumeli region. Then, with 4 folk songs Denizli (bulgur, meat, pekmez, eggs), Sivas (çökelek, coffee, milk, chicken), Kastamonu (dolma, meat, coffee) with 3 folk songs, Erzurum (roasting, neat's foot, chicken) is coming. When food and beverages are groupings in folk song;

Dairy products: Milk, buttermilk, çökelek, cream, yogurt, ice cream

Meat dishes: Meat, roasting, kebab, neat's foot, chicken, raw meatballs,

Cereal dishes: Bulgur, gözleme, tarhana

Nuts: Chickpeas

Confectionery: Honey, Turkish delight, pekmez, jam

Olive oil: Dolma, olive oil

Eggs: Eggs

Oils: Olive oil

Drinks: Coffee, raki, appear in the form.

Conclusion and Recommendations

In this study which was conducted in order to determine the role of folk music in maintaining and transferring the culinary culture which is an element of gastronomy, it was tried to determine the food and beverages in the names of folk songs. In this study, inferences were made about the culinary culture of the region where the folk songs were passed.

Turkish Cuisine in this study as reflected through folk culture, the basic elements of Turkish culinary culture of food and beverages, dairy products, meat dishes, cereals, nuts and confectionary, olive, eggs, and drinks concluded that arises. Moreover, this study shows that it is possible to reveal the nutritional habits of a society, the foods and beverages consumed in daily life, and the general characteristics of their diets with the basic lines based on the analysis of the elements of culinary culture. It is thought that this result will give a different perspective to those working in the field of gastronomy.

It is thought that the food, which serves in the field of gastronomy and the chefs in the menus of the sector, will benefit from the history, culture, the region where they occur and the subject of the folk songs of this region, and they will benefit from the operation as a marketing technique. In addition, it is thought that these foods and beverages will be prepared in menus and prepared with ingredients and added to the menus, increasing the interest in their menus and contributing to the profitability of the enterprises.