

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Geleneksel Ekolojik Bilgi ile Nesiller Arası Aktarımının İncelenmesi: Tarhana Örneği** (Examining the Transfer of Intangible Cultural Heritage with Traditional Ecological Knowledge Between Generations: The Example of Tarhana)

* Ayşen TEMEL EGİNLİ ^a, Mahmut GENÇ ^b, Seda GENÇ ^c, Berna ÜLKÜ ^d

^a Ege University, Faculty of Communication, Department of Public Relations and Publicity, İzmir/Turkey

^b Genç and Natural Food Industry Trade Inc, Depark TTO, İzmir/Turkey

^c Yaşar University, School of Applied Sciences, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İzmir/Turkey

^d Aegean Sustainable Environment and Development Association, İzmir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.10.2020

Kabul Tarihi: 30.11.2020

Anahtar Kelimeler

Somut olmayan kültürel miras

Geleneksel ekolojik bilgi

Nesiller arası aktarım

Tarhana

Öz

Globalleşme ve kentleşmenin etkisi ile toplumların sahip oldukları somut olmayan kültürel mirası koruması ve sürdürmesi her geçen gün zorlaşmaktadır. Bir toplumu var eden gelenekler, dil, müzik, yeme alışkanlıkları, danslar vb. somut olmayan kültürel miras değerlerinin aktarılmasında geleneksel ekolojik bilgi çok önemli bir role sahiptir. Bu anlamda Türk yemek kültürünün bir parçası olan tarhana yapımına ilişkin sözlü bilgi ve deneyimlerin aktarılması ile günümüze kadar gelmesi mümkün olabilmiştir. Bu çalışmada tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin nesiller arası nasıl aktarıldığını belirlemek ve aktarımı etkileyen sosyo-kültürel değişkenlerin süreci nasıl etkilediğini ortaya koymak hedeflenmiştir. Bu amaçla İzmir'in Kemalpaşa ilçesinde yaşayan 10 genç, 10 anne ve 10 büyükanne ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırmadan elde edilen verilerin bir nitel analiz programı kullanılarak nitel analizi gerçekleştirilmiş ve bunun sonucunda üç tema ve buna bağlı kategoriler değerlendirildiğinde tarhana yapım sürecine erken yaşlarda dahil olma, gözlem ve yaparak öğrenmenin önemi belirlenmiştir. Bununla birlikte tarhanaya ait ritüeller ve özgün kelimeler tanımlanmıştır. Diğer önemli bir sonuç ise, günümüzde bu aktarım sürecinde meydana gelen aksaklıkların ve bunun sosyo-kültürel nedenlerinin tespit edilmiş olmasıdır.

Keywords

Intangible cultural heritage

Traditional ecological knowledge

Transfer bewtween generation

Tarhana

Abstract

It is getting harder for societies to protect and maintain their intangible cultural heritage with the effect of globalization and urbanization, day by day. Traditional ecological knowledge plays a very important role in the transfer of intangible cultural heritage values, traditions that create a society such as; language, music, eating habits, dances etc. In this sense, it has been possible to survive until today with the transfer of verbal knowledge and experiences about making tarhana, which is a part of Turkish food culture. In this study, it is aimed to determine how the traditional ecological knowledge of tarhana is transmitted between generations and to reveal how socio-cultural variables that affect the transmission affect the process. For this purpose, interviews were conducted with 10 young people, 10 mothers and 10 grandmothers living in Kemalpaşa district of Izmir, using semi-structured interview technique. The data obtained from the research were analyzed with a qualitative analysis program, and as a result, when three themes and related categories were evaluated, the importance of early involvement in the tarhana making process, observation, and learning by doing was determined. In addition to this, rituals and original words of tarhana have been defined. Another important result is that the problems occurring in this transfer process today and its socio-cultural reasons have been determined.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysen.temel.eginli@ege.edu.tr (A. Temel Eginli)

DOI: 10.21325/jotags.2020.752

**Bu çalışma, Ege Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi tarafından desteklenmiştir. Proje Numarası: SGA 20760

GİRİŞ

Tarhana, uzun yıllardır Türk yemek kültürünün bir parçası olmuştur. Tarhana, Türkiye’de yaygın olarak üretilen ve tüketilen bir gıda olarak geçen bu süre içerisinde aslımı kaybetmeden farklı yörelerde kendine has reçeteler ve hazırlanma şekilleri ile günümüze kadar gelmiştir. Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin, nesiller arası aktarımının zamana ve mekana göre yaşam tarzında değişiklikler olsa bile korunduğu görülmektedir. Tarhana gibi bir topluma ait olarak tanımlanan geleneksel yiyecekler, bir anlamda somut olmayan kültürel mirası oluşturmakta ve nesiller arasında kültürel kimliğin aktarılmasını sağlamaktadır.

Kökene çok eski zamanlara dayanan tarhana, Türk toplumunda hala çok geniş kitleler tarafından sevilerek tüketilmektedir. Özellikle yöreye özgü tarhanalar kentlere göç eden kişilerin kültürel kökenine olan aidiyetini simgelemekte, bu gıdayı tüketmek de memleketine bağlılığını sürdürmesine yardımcı olmaktadır. Sosyo- kültürel özelliklerinin yanında, tarhana çok besleyici bir gıda olup evde yapılması aile ekonomisine de katkı verebilmektedir. Tarhananın Türk yemek kültürünün ve somut olmayan mutfak mirasının içinde en eski ve önemli gıdalardan biri olduğu kolaylıkla belirtilebilir. Tarhananın geçmişi tarımın ilk başladığı zamanlara kadar gitmektedir. Anadolu’da buğday tarımının 8.000 yıldan fazla süredir yapıldığı düşünüldüğünde tarhananın da benzer bir geçmişte başladığı tahmin edilmektedir (FAO, 2015). Tarhana, Türkiye’de mevsimsel olarak daha çok ailelerin kendisi tarafından üretilen ve özellikle çorba formunda tüm yıl boyunca tüketilen bir gıdadır. Günümüze kadar gelen tarhananın temel özelliği, bir tahıl ile fermente süt ürününün bir araya getirilip tekrar ikinci bir fermantasyona tabi tutulmasıdır. Tarhana, Türkiye’de farklı yörelerin iklim ve faunasındaki değişiklikler göz önüne alınarak kendine has içerikler ve hazırlanma şekilleri ile günümüze kadar gelmiş, böylelikle birçok tarhana çeşidinin yapılmasına olanak sağlamıştır. Bunun sonucunda tarhananın ilk şekline farklı yöresel katkılar ve üretim yöntemlerinin eklenmesi ile daha farklı ve gelişmiş bir ürün elde edilmesi mümkün olmuştur. Tarhananın üretimine ilişkin söz konusu bu bilgiler geleneksel ekolojik formda aktarılmış, beğenilen reçeteler zaman içinde toplumda giderek yaygınlaşmış ve yemek kültürüne dahil edilmiştir. Tarhana gibi bir topluma ait olarak tanımlanan geleneksel yiyecekler, bir anlamda somut olmayan kültürel mirası oluşturmakta ve nesiller arasında kültüre ait değerlerin aktarılmasını sağlamaktadır.

Literatür Taraması

Somut Olmayan Kültürel Miras ve Geleneksel Ekolojik Bilgi

Kültürel miras, geçmişten miras alınan ve geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eser ile bir topluma ait değerler bütünüdür. Bir diğer ifade ile kültürel miras bir toplumun nesilden nesile eş zamanlı aktardığı değerler bütünü (Nilson ve Thorell, 2018) olarak giyim kuşam, yerler, objeler, sanatsal ifade ve değerleri kapsayan yaşam biçiminin bir ifadesidir (Feather, 2006). Kültürel miras, somut ve somut olmayan kültürel miras olarak iki ayrı kategoride ele alınmaktadır. Somut, elle tutulan, gözle görülen, açık seçik özellikleri algılanabilen olarak tanımlanırken, soyut ya da somut olmayan ise elle tutulamayan, gözle görülemeyen ancak düşünce dünyamızda var olan nesne dünyası dışındaki ve daha çok algılamaya ve kavramaya yönelik söylem ve olguları ifade etmektedir (Ekici, 2004). Bunlar; gelenekler, dil, inanışlar, müzik, şarkılar, danslar, gösteriler, hikâyeler vb. olarak sıralanabilir (Can, 2009).

Somut olmayan kültürel mirasın aktarılması geleneksel ekolojik bilgi aracılığı ile gerçekleştirilmektedir. Geleneksel ekolojik bilgi (GEB), nesilden nesile aktarılan kümülatif bilgi, inanç ve uygulamaları ifade etmekte (Yolcu ve Aça,

2019) insanların yüzyıllar boyunca birbirleri ile doğrudan iletişimi sonucunda ortaya çıkan birikimli deneyimleri (Berkes, 1993) ve uygulamaları kapsamaktadır (Menzies & Butler, 2018). Geleneksel ekolojik bilginin aktarımı, atasözlerini, kalıp ifadeleri, ritüelleri, inançları kapsamaktadır. Bu bilginin nasıl aktarıldığı toplumun nasıl geliştiğini de göstermektedir. İnsanların nasıl yaşadığını, yiyeceklerini nasıl bulduğunu, nasıl sakladığını, bir diğer ifade ile ekosisteme ilişkin çok miktarda bilgiyi sunmaktadır (Schmidt vd., 2010).

Geleneksel ekolojik bilginin aktarımı, gelecek nesillere kültürün aktarılması anlamına gelir ki, bu da bir topluma ait farklı alanlardaki bilginin kaybolmadan aynı şekilde taşınmasının garantisidir (Ruddle, 1991). Geleneksel ekolojik bilginin aktarılması nesiller arasında kurulan bir bağ, aynı zamanda bir nesil ile diğer nesilin diyalektiği olarak değerlendirilmelidir. Bir diğer ifade ile yeni neslin eskide kalan neslin sosyal dünyasını konuşuyor olmasıdır (Berger & Luckmann, 1984). Böylece özellikle yerel kültür ile ilgili toplumda kolektif bir hafıza yaratılarak konu ile ilgili bilgi, doküman vb. araçların aynı zamanda bir yaşam biçimine ilişkin her şeyin iletilmesini sağlamaktadır (Lewis & Sheppard, 2005). Bu noktada yiyecek ile ilgili geleneksel ekolojik bilginin aktarılması da nesiller arasında özellikle resmi olmayan bir eğitim olarak kabul edilebilir. Yiyeceğe ilişkin hazırlanma sürecinin anneler ve kızları arasında bilginin paylaşılması ve uygulanması ile öğrenilmesi mikro çevrenin korunması anlamına gelmektedir (Md.Sharif vd., 2013). Yiyecek bilgisi bir kültürün tanımlanması için oldukça önem taşımaktadır. Özellikle o toplumu açıklayan geleneksel yiyecek ve tabaklar her bir kültüre ait gelenekleri ve ritüelleri de sunmaktadır (Kwik, 2008).

UNESCO (2003) tarafından yiyecek bilgisi ve yemek alışkanlıkları da somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır. Santilli (2015), özellikle Dünya'daki tek tip beslenme ve endüstrileşmiş gıdalar karşısında yerel yiyecek ve ürünlerin, bunlara ait geleneksel ekolojik bilginin, yapım yöntem ve tekniklerinin korunması gerektiğine dikkat çekmektedir. Yiyeceğe ilişkin uygulamalar bir nesilden diğerine aktarıldığında kolektif hafıza ve toplumsal kimliğin oluşmasında, toplumların varlıklarını devam ettirmesinde büyük bir öneme sahiptir. Yiyeceğin ham maddeleri, hazırlanması ve tüketimi olmak üzere tüm aşamaları somut olmayan kültürel miras içerisinde değerlendirilmekte (Brulotte & Di Giovine, 2014). Tüm bu anlatılan özellikler bağlamında tarhananın da Türk kültürüne ait bir yiyecek olarak korunması gereken bir değer taşıdığı açıkça görülmektedir.

Tarhana ve Özellikleri

Tarhana Dünya'nın pek çok ülkesinde farklı isimlerle bilinmekte ve tüketilmektedir. Türkiye'de de tarhana yöresel biyolojik kaynaklar, üretim ve pişirme yöntemleri ile çeşitlendirilmiştir. Buna bağlı olarak Dünya'da tüketilen diğer tarhanalardan farklı olarak Türk tarhanasının yöreye bağlı olarak farklı çeşitlerinin bulunması, besleyici bir gıda olarak zenginlik sunmakta ve sürdürülebilirlik anlamında da somut olmayan kültürel miras değerlerinin aktarılmasını sağlamaktadır.

Tarhana sözcüğünün kökeni Farsça olup, "terhuvane" ve "terhine" kelimelerinin bir araya gelmesi ile oluşmuş olup, döğme buğday, süt ve yoğurdun karıştırılmasıyla ortaya çıkan hamurun daha sonra kurutulması sonucunda elde edilen çorbalık anlamında kullanılmıştır (Ögel, 1978). Divanü Lügati't Türk'te ise yazın hazırlanıp kışın yenilmek için saklanan yoğurt anlamına gelen "tar" kelimesi yer almış, ayrıca Türk sözlüklerinde ilk defa Kıpçak ve Memluk Türkler'inin kullandığı deyişler arasında "tarhanah" şeklinde yer aldığı belirlenmiştir (Ögel, 1982). Tarhana kelimesinin XIV. yy' da Türkçe'deki gelişimini tamamlamış olduğu ve kışlık hazırlık için kullanıldığı ifade edilmektedir (Yönel vd., 2018). Tarhana'nın Mısır, Suriye ve Lübnan, Ürdün ve Filistin'de Kishk; İran ve Irak'ta

Kushuk; Yunanistan'da Trahanas; Macaristan'da ise Tahonya-Thanu adıyla benzer şekilde yapıldığı ve tüketildiği görülmektedir (Siyamoğlu, 1961).

Türkiye'de Anadolu'da tarhana genellikle buğdayın, tuz, nane, domates, ayran ve maya ile yoğrularak hazırlanan hamurun fermantasyona bırakılması, iri parçalar halinde parçalanıp kurutulularak kalburdan geçirilmesi ve saklanması şeklinde üretilmektedir. Güneydoğu Anadolu'da ise tarhananın öğütülmüş buğday ve tuzun suyla pişirilmesi, ekşi yoğurt katılarak yoğrulması, bir gün süren fermantasyon sonrasında kurutulması ile elde edildiği görülmektedir (Özdemir & Zencir, 2017). Tarhananın kimyasal özellikleri ve bileşimi, yapımında kullanılan malzemelerin miktarına bağlı olarak değişmektedir. Tarhananın standart bir üretim yöntemi bulunmamaktadır. Tarhana standardına (TS 2282) göre, Türkiye'de "un tarhanası", "göce tarhanası", "irmik tarhanası" ve "karışık tarhana" gibi 20 farklı tarhana çeşidi bulunmakta, bu tarhanaların 18 tanesi çorba ve 2 tanesi tatlı şeklinde tüketilmektedir (Coşkun, 2014). Temelde bu sınıflama, tarhana üretiminde ham madde olarak kullanılan buğday unu, kırmısı ve irmiğin miktarına bağlı olarak belirlenmektedir. Tarhananın kimyasal özellikleri ve bileşimi, temel üretimi aynı olmakla birlikte yapımında kullanılan malzemelerin miktarına ve gelenek görenekler temelinde çeşitli sebze ve baklagillerin eklenmesi ile ürün çeşitliliğine bağlı olarak birbirinden farklılık gösterebilmektedir (Hançer, 2010).

Çok sayıda farklı çeşidi bulunan Tarhana için, Türk Standartları Enstitüsü (TSE) 2004 yılında bir tebliğ hazırlayarak üretim yöntemi, son ürün temel özellikleri tanımlamıştır. Bu tebliğe göre "buğday unu/kırmısı, irmik veya bu ürünlerin karışımı ile yoğurt, biber, domates, soğan, tuz, aroma verici çeşitli bitkisel ürünlerin karıştırılıp yoğurulduktan ve fermantasyona bırakıldıktan sonra kurutulması, öğütülmesi ve elenmesiyle elde edilen besin değeri oldukça yüksek bir gıda maddesi" olarak açıklanmıştır. Görüldüğü gibi TS 2282 Tarhana Standardı ile üretim yöntemleri tanımlanmamakta ancak son ürüne ilişkin özellikler ve limit değerler belirtilmektedir. Buna göre tarhananın en çok %10 rutubet, kuru maddede en az %12 protein ve en çok %10 tuz içermesi, asitlik derecesinin de 10-35 arasında değişebileceği bildirilmiştir. Üretimin en önemli aşamalarından biri olan fermantasyonda pH değerinin 3,8-4,2 aralığına kadar düşmesi ve rutubet oranının düşük olması (%6-9) nedeniyle tarhana, patojen mikroorganizmaların gelişimi için oldukça elverişsiz bir hal almakta ve bu sayede uzun raf ömrüne sahip olmaktadır. Tarhananın tahıllar yanındaki bir diğer temel ham maddesi de yoğurttur. Tahıl proteinlerine yüksek oranda süt kaynaklı proteinlerin eklenmesiyle tarhana beslenme için oldukça önemli bir ürün haline gelmektedir (Erol, 2010). Bunun yanında tarhana üretiminde farklı yörelerde ve kültürlerde farklı yardımcı maddeler de kullanılmaktadır. Türkiye'de yardımcı maddeler olarak biber (kırmızı etli biber ve/veya yeşil sivri biber), domates, kuru soğan, tuz ve bazı aroma verici bitkisel ürünler (dereotu, nane, tarhana otu vb.) kullanılmaktadır (Sormaz, 2019). Tarhananın içine konulan soğan, domates, biber gibi yiyecekler taze olarak kullanıldığında yıkama ve temizleme işlemi sonrası pişirme işlemi uygulanmakta, kurutulmuş sebze olarak kullanıldığında ise pişirme işlemi uygulanmamaktadır (Öney, 2015).

Tarhana üretiminde, tat ve koku verici çeşitli otların kullanımı da büyük önem taşımaktadır. Tarhanaya tat vermek, dayanıklılığını artırmak, glutenin yumuşamasını önlemek ve fermantasyonu hızlandırmak amacıyla tuz da kullanılmaktadır (Nurlu, 1975). Tarhananın özellikleri sadece içeriğine göre değil aynı zamanda üretim şekline göre de değişiklik göstermektedir. Dağlıoğlu (2000), ev yapımı tarhana üretimi aşamalarını hamurun hazırlanması (tüm malzemeler önceden hazırlanarak karıştırılır), fermantasyona bırakma (30-35°C; 1-5 gün), güneşte kurutma, öğütme, depolama olarak açıklamaktadır. Fermantasyon aşamasının, bekletme süresinin ve şeklinin farklılaşması tarhananın tat ve koku profili üzerine önemli etkileri olduğu görülmektedir. Fermantasyon işlemi ile tarhana daha sindirilebilir

bir ürün haline gelirken tüketici tarafından da istenilen tat, koku ve aromasının yanında uzun raf ömrüne sahip ve bozulmadan saklanabilen bir ürün olma özelliği de kazanmaktadır (Yönel vd., 2018). Aşağıda resim 1 ve resim 2 ‘de tarhananın üretim aşamaları gösterilmektedir.



Resim 1: Tarhananın üretim aşamaları- kaynatma- hamurun hazırlanması-kurutma



Resim 2: Tarhananın üretim aşamaları- öğütme/eleme- depolama

Türkiye’de bulunan çok sayıda tarhana çeşidi arasında Maraş tarhanası, 2010 yılında TPE tarafından mahreç işareti kapsamında değerlendirilerek tescillenmiştir. Bu kapsamda ürünün diğer tarhanalardan ayırt edici bazı özelliklere sahip olduğu tespit edilmiştir. Buna göre “Maraş tarhanası diğer tarhanalardan farklı olarak yapım aşamasında yoğurdun pişirilmediği, pişmiş dövme aşına daha sonra ilave edildiği, kurutma işleminin çığ (çiğ) denen özel sazlıklar üzerindeki sergilere serilerek yapıldığı ve son ürün olarak irili ufaklı farklı kesitlerde cips görünümünde piyasaya arz edildiğine vurgu yapılmıştır” (Dayısoylu vd., 2017, s. 83).

İstenilen lezzet profilinde ve besin içeriğinde tarhana üretmek birçok alanda pratik püf noktalarını bilmeyi, çok fazla alanda dengeyi gözeterek çalışmayı gerektirmektedir. Yapım aşamalarından kullanılacak uygun katkıların seçimine, fermantasyon ve kurutma zamanlarının belirlenmesine, ürün şekillendirmesinden saklama koşullarının belirlenmesine kadar her aşamada hem teorik bilgi hem de pratik beceri olması arzu edilen ürüne ulaşmayı kolaylaştırmakta, yapılacak herhangi bir hatanın sonucunda istenilen sonucun elde edilmemesine neden olmaktadır. Bu nedenle Tarhana hakkındaki yörede oluşturulan geleneksel ekolojik bilgi anne ve büyükanneler tarafından

“izleyerek öğrenme” ve “yaparak öğrenme” aşamaları şeklinde ailenin genç üyelerine ergenlikten başlayarak aktarılmaktadır.

Günümüzde kentleşmenin ve globalleşmenin etkisi ile kültürel değerler de homojen bir hale gelmeye başlamıştır. Bu durumdan tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarımı da etkilenmekte, giderek evde üretim azalmakta, ayrıca endüstrileşen tarhana içine de farklı katkılar konularak hazırlanmakta ve küresel perakende tedarik zinciri ile uyumlu bir hale getirilmektedir. Bunun sonucunda da somut olmayan kültürel bir miras özelliği taşıdığı düşünülen tarhana ve tarhananın hazırlanması sürecine ve yöresel reçetelere ait geleneksel ekolojik bilgi kaybolma riski ile karşı karşıya kalmaktadır. Diğer yandan ise somut olmayan kültürel mirasın aktarılması ile kendi kültürüne ait değerlere sahip olamayan genç nesil kültürel kimliğinin önemli bir parçasından da mahrum edilmektedir. Bu noktada, Tezcan (2000) yiyeceklerin kültürün bütünleyici parçaları olduğunu, yiyecek alışkanlıklarının kültürlenme sürecinde öğrenildiğini ve uzun süre değişmediğini ifade etmektedir. Bir diğer ifade ile bir toplumda yaşayan kişinin bir yemeğin maddi yönünü öğrenmesinin yanı sıra, yemeğin hazırlanması/pişirilmesi ve tüketilmesi sürecinde aktarılan manevi değerleri de öğrenmesi gerekmektedir. Bu noktada kültürel kimliğin tanınmasına yönelik olarak 2020 Haziran ayında Maraş tarhanasının AB mahreç işaretine (Protected Geographical Indication) başvurusu olmuştur (<https://ec.europa.eu/info/>). Bu, Türk tarhanasının çeşitliliği ve özgünlüğünün ortaya konulması ve somut olmayan kültürel mirasa dikkat çekilmesi açısından olumlu bir girişim olarak kabul edilmektedir.

Bu çalışmada tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin nesiller arası nasıl aktarıldığının belirlenmesi ve aktarımı etkileyen sosyokültürel faktörlerin süreci nasıl etkilediğinin ortaya konulması hedeflenmiştir. Literatürde somut olmayan kültürel miras aktarımının yöresel mutfak ürünlerinin incelendiği birçok uluslararası çalışma bulunmaktadır, ancak tarhana ve geleneksel ekolojik aktarımı ile ilişkili herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır.

Araştırma Metodolojisi

Araştırmanın Problemi ve Amacı

Araştırmanın problemi, somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında en önemli unsur olan geleneksel ekolojik bilginin kaybolması ve nesiller arası aktarımının kesilerek yok olmasıdır. Bir diğer ifade ile bir toplumda yaşayan kişilere ait olan kültürün, dilin, lezzetlerin, geleneklerin ve yaşam pratiklerinin kaybolmaya başlamasıdır. Bu bağlamda **araştırmanın amacı**; yüzyıllardır Türk halkı için önemli bir besin kaynağı olarak nesilden nesile aktarılan “tarhana” ya ait geleneksel ekolojik bilginin nesiller arasında (büyükanne - anne- genç/üç nesil arasında) nasıl aktarıldığı ortaya konulmak istenmektedir. Bununla birlikte, Türkiye’nin farklı bölgelerinde farklı içerik/malzeme, hazırlanma ve saklanma biçimleri olan tarhananın günümüze kadar nasıl aktarıldığı (Türkiye’nin İzmir ilinin göç alan bir ilçesinde), bu aktarım sürecinin sosyo-kültürel faktörlerden nasıl etkilendiği belirlenmek istenmektedir. Bu kapsamda araştırmada yanıt aranacak olan araştırma soruları aşağıda yer almaktadır:

- Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilgi nesiller arasında (büyükanne - anne- genç) nasıl aktarılmıştır?
- Tarhananın nesiller arasındaki aktarımı sosyo-kültürel faktörlerden nasıl etkilenmiştir?

Araştırma Yöntemi

Bu çalışmada bilimsel araştırma yöntemlerinden Nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırmaların amacı, insanların yaşadıkları dünyayı nasıl anlamlandırdıklarını ortaya koymak, bu anlamlandırma sürecinin ana

hatlarını belirlemektir (Merriam, 2013, s. 13-14). Bu kapsamda da nitel araştırma bir sahanın ya da sosyal hayatın bir kesitiyle uzun süreli ve yoğun bir etkileşim içinde olmayı gerektirir. Bu nedenle de analizler genellikle kelimeler aracılığı ile yapılır, kelimeler arasındaki zıtlıklar, karşılaştırmalar ve örüntülerin ortaya konulması gereklidir (Miles & Huberman, 2016). Bu amaçla çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden tematik analiz kullanılmıştır. Tematik analiz ise, verilerdeki temaları (örüntüleri) belirleme, analiz etme ve raporlama için kullanılan bir yöntem olup, veri setini en küçük boyutlarda ve derinlemesine belirlenmesini sağlar. Tematik analiz, katılımcıların deneyimlerini, anlamlandırmalarını ve olayların ya da kavramların o toplumdaki anlamını ve önemini de ortaya koymayı sağlamaktadır (Braun & Clarke, 2019).

Araştırmanın deseni ise fenomenoloji olarak belirlenmiştir. Fenomenoloji, insanların yaşadıkları şeyleri kendi bakış açılarından algı, duygu ve deneyimlediklerinin betimlenmesine dayanmaktadır. Fenomenolojinin temel hedefi, insanların yaşadıkları deneyimlere ilişkin özü tanımlamaktır (Creswell, 1998; Patton, 1990; Guest vd., 2014). Fenomenoloji olguya değil, o olguya ilişkin yaşantıya odaklanır (Polkinghorne, 1989).

Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı örnekleme yönteminin seçilmesinin nedeni ise, amaçlı örneklemin zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinlemesine çalışmasına imkân tanınmasıdır. Bu noktada da araştırmada örneklemin evreni temsil etmesinden daha çok araştırma konusu ile ilgili olup olmaması daha önemsenmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2008; Neuman, 2012). Bu bağlamda amaçlı örnekleme yöntemlerinden, incelenen olguya ilgili çok sayıda çeşitlilik ve farklılığı gösteren temaları keşfetmeyi ve tanımlamayı sağlayan, bu temalar arasında da ortak olguları bulmayı hedefleyen maksimum çeşitlilik örnekleme (Yıldırım & Şimşek, 2008) ile İzmir'in Kemalpaşa İlçesinde bir lisede eğitim gören 10 öğrenci (genç), 10 anne, 10 büyükanne olmak üzere 30 kişi belirlenmiştir. 30 katılımcının belirlenmesinde ise araştırmanın gerçekleştirildiği lisede öğrenim gören öğrencilerden “evinde tarhana yapılan ve pişirilen” kriteri temel alınarak, bu öğrenciler arasından rastgele 10 öğrenci belirlenmiştir. Bu öğrencilerin anne ve büyükanneleri de örnekleme dâhil edilmiştir. Örnekleme dâhil edilen katılımcıların Kemalpaşa ilçesinden seçilmesinin sebebi ise, Kemalpaşa'nın sahip olduğu sosyo-demografik özelliklerdir. TÜİK'in Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sonuçları (ADNKS) verileri, 2017 yılında sahip olduğu nüfusun (105.337 kişi) % 51,3'ünün İzmir dışındaki illerin nüfusuna kayıtlı olduğunu göstermektedir. Gerek doğum yeri verileri gerek nüfusa kayıtlı olunan il verileri, Kemalpaşa nüfusunun yarıdan fazlasının Türkiye'nin farklı bölge ve illerinden gelen nüfustan meydana geldiğini göstermektedir. Bu nüfusun dağılımı incelendiğinde özellikle Doğu Anadolu ve İzmir dışındaki Ege Bölgesi illerinden gelenlerin ağırlıkta olduğu görülmekle birlikte, Karadeniz ve İç Anadolu bölgelerinden kaynaklanan göçlerin de oldukça fazla olduğu görülmektedir (TÜİK, 2017). Kemalpaşa nüfusunun bu farklı yapısı, hiç kuşkusuz, nüfusun sadece ekonomik yapısını etkilemekle kalmamış sosyal ve kültürel yapısında çeşitlenmenin ve zenginleşmenin ortaya çıkmasında belirleyici olmuştur.

Araştırmada veri toplama tekniği olarak ise yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme, önceden belirlenmiş sorulara dayalı, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecidir (Steward & Cash, 1985). Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinde literatüre bağlı olarak hazırlanan gençlere ve anne-büyükannelere yönelik 10 sorudan oluşan bir görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşmeler, bu görüşme formunda yazan soruların rehberliğinde yapılandırılmış açık uçlu sorular temelinde gerçekleştirilmiştir. Görüşme formunda yer almayan “nasıl, biraz daha açıklar mısınız? Nasıl tanımlarsınız?” vb.

sondaj soruları da sorulmuştur. Böylece katılımcıların bakış açılarını, deneyimlerini, fikirlerini, hislerini ortaya koymalarına daha çok fırsat sunulmuştur (Hoş, 2012).

Araştırma verileri araştırmaya katılan gençlerle (öğrenciler ile) 13.05.2019 ve 16.05.2019 tarihlerinde yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile, anne ve büyükannelerle 16.03.2020-20.04.2020 tarihleri arasında yüz yüze yarı yapılandırılmış çevrim içi görüşmeler aracılığı ile toplanmıştır. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Ege Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'nun 28/02/2019 tarihi ve 85553214-050.06.04 sayı numarası ile alınmıştır. Ayrıca araştırma lise öğrencilerini kapsadığı için İzmir İl Milli Eğitim Müdürlüğü Araştırma Etik Kurulu'ndan 29.03.2019 tarihli 12018877-604.01.02-E6567359 sayılı kararı ile izin alınmıştır.

Her katılımcı ile ayrı ayrı görüşmeler gerçekleştirilmiş olup, görüşme süresi en kısa 30 dakika en uzun 1 saat sürmüştür. Görüşmeler öncesinde her katılımcıdan sözlü olarak izin alınmış, alınan etik kurul izinleri ile ilgili bilgi aktarılmış, görüşme konusu ve izlenilecek süreç hakkında bilgi verilmiştir. Katılımcılara görüşmenin kayıt altına alınacağı bilgisi verilerek kendilerinden izin alınmıştır.

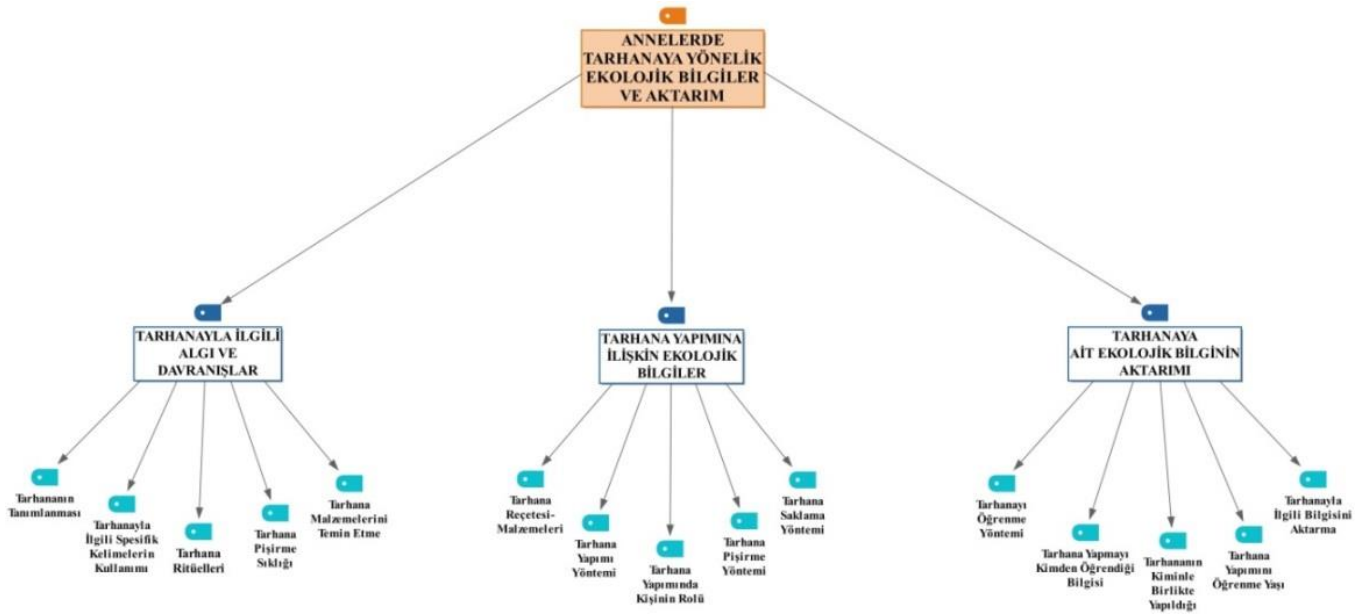
Araştırmada geçerlilik ve güvenilirliğin sağlanabilmesi amacı ile veri toplama araçları literatür temelli olarak hazırlanmış, böylece veri toplama araçları ve literatür arasında bir tutarlılık elde edilmiştir. Geçerliliğin yüksek olması amacı ile hazırlanan görüşme soruları bu alanda çalışan uzmanlar tarafından değerlendirilmiştir. Aynı zamanda araştırma verilerinin kodlanmasında üçgenleme yöntemi kullanılmıştır (Denzin, 1970; Patton 2001). Bununla birlikte araştırmada içsel tutarlılığı gösteren benzerliğin, yani kodlayıcılar arası görüş birliğinin en az %80 olması beklenmektedir (Patton, 2002; Miles & Huberman, 1994). Bu noktada araştırmada benzerlik oranı kodlama sonrasında % 82 bulunmuştur. Araştırmada elde edilen görüşmelere ait deşifrelerin gerçekleştirilmesi, bu dökümlerin kategori ve temalara bölünmesi amacı ile bir nitel analiz programı kullanılmıştır.

Bulgular

Araştırmanın katılımcılarına ait demografik değişkenlere ilişkin bilgiler şu şekildedir. Araştırmaya katılan gençlerin demografik bilgilerine bakıldığında yaş aralığının 15-17 olduğu ve bir öğrenci dışında hepsinin lise 2. sınıfta öğrenci oldukları görülmektedir. Öğrenciler aileleri ile birlikte aynı evde yaşamakta ve katılımcıların tümünün ikamet yeri İzmir'in Kemalpaşa ilçesidir. Araştırmaya katılan annelerin demografik bilgilerine bakıldığında 39-47 yaş aralığında oldukları görülmektedir. Annelerin meslek durumları incelendiğinde 1 kişi dışında tüm anne katılımcıların ev hanımı olduğu belirlenmiştir. Araştırma örneklemini belirlerken önem taşıyan katılımcıların memleketi incelendiğinde ise Kemalpaşa, Erzurum, Konya, İzmir, Manisa gibi farklı iller olduğu görülmektedir. Araştırmaya katılan büyükannelerin demografik bilgileri incelendiğinde yaş aralığının 57-75 arasında olduğu görülmektedir. Büyükannelerin memleketi sorulduğunda ise Manisa, İzmir, Erzurum, Çanakkale, Konya olduğu, büyükannelerin her birinin göç ederek Kemalpaşa'ya farklı illerden geldikleri görülmektedir. Bu noktada büyükannelerin Kemalpaşa'ya göç ederek gelip yerleşmesi sonucunda çocuklarının ve torunlarının da göçün etkisiyle yemek kültürünün de etkilenmiş olabileceği düşünülmektedir.

Araştırmanın Tematik Analizi yapıldığında gençler, anneler ve büyükannelerin yanıtları kodlar, kategoriler ve temalar altında toplanmıştır. Bu kapsamda aşağıda Şekil 1' de görüldüğü gibi araştırmadaki kategoriler tarhana yapımına ilişkin ekolojik bilgiler, tarhanaya ilişkin ekolojik bilginin aktarımı ve tarhana ile ilgili algı ve davranışlar

olmak üzere 3 tema altında toplanmıştır. Bu bağlamda birinci tema olan tarhana yapımına ilişkin ekolojik bilgiler adlı tema altında ise; tarhana reçetesi/malzemeleri, tarhana yapımı yöntemi, tarhana pişirme yöntemi, tarhana saklama yöntemi kategorileri yer almaktadır. İkinci tema olan tarhanaya ilişkin ekolojik bilginin aktarımı adlı tema altında; tarhanayı öğrenme yöntemi, tarhana yapmayı kimden öğrendiği bilgisi, tarhananın kiminle birlikte yapıldığı, tarhana yapımını öğrenme yaşı, tarhana ile ilgili bilgisini aktarma kategorileri yer almaktadır. Üçüncü tema olan tarhana ile ilgili algı ve davranışlar teması altında; tarhananın tanımlanması, tarhana ile ilgili spesifik kelimelerin kullanımı, tarhana ritüelleri, tarhana pişirme sıklığı, tarhana malzemelerini temin etme kategorileri Şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1: Tema ve kategorilerin gösterimi

Araştırmaya ait tema ve kategorilerin değerlendirilmesi her bir katılımcı grup için ayrı ayrı gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya ilişkin üç grupta yer alan katılımcılara ait ifadeler ve yorumlara yer verilmiştir.

Tema 1- Tarhana yapımına ilişkin geleneksel ekolojik bilgiler

Tarhana yapımına ilişkin ekolojik bilgiler adlı tema 1’e ilişkin gençlerin sorulara verdikleri yanıtlar tarhana reçetesi/malzemeleri, tarhana yapım yöntemi, tarhana yapımında kişinin rolü, tarhana yapım zamanı ve tarhana pişirme yöntemi kategorileri altında toplanmıştır. Tema 1 in altındaki incelenen kategorilerde tüm gençlerde temel bulgu, tarhana yapımına ilişkin geleneksel ekolojik bilginin gençlere aktarılmış olduğunu, ancak bazı eksikliklerin varlığını göstermektedir.

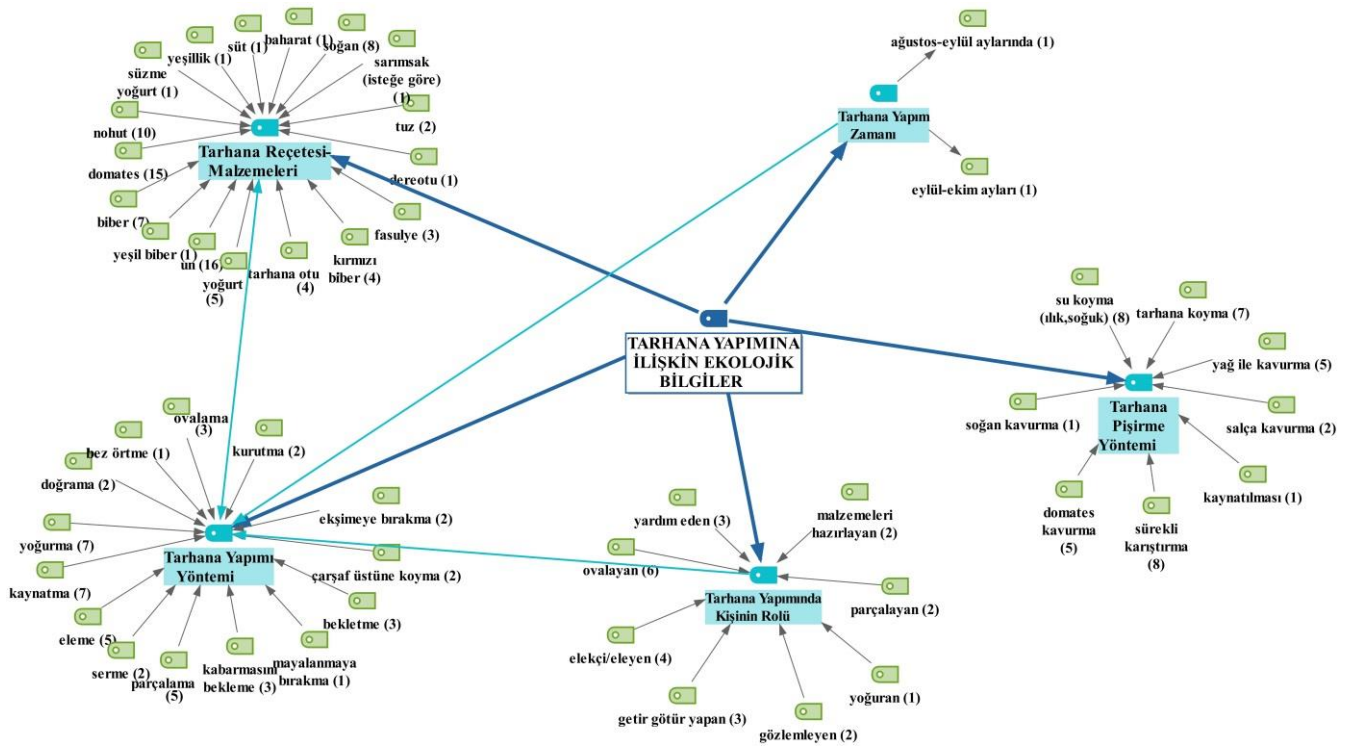
Tarhana üretimine ilişkin en önemli konunun tarhana malzemeleri olduğu düşünülerek hazırlanan tarhana üretiminde kullanılan malzemeler nelerdir? sorusuna gençlerin yoğun olarak domates, un ve nohut olarak cevap verdikleri görülmekle birlikte, tarhana içindeki diğer malzemeleri de doğru bir şekilde sıralayabildikleri belirlenmiştir. Gençlerden birkaçının malzeme ile ilgili yorumları aşağıdaki gibidir:

“Dedem tarhana otu toplar. Ben de dedemle birlikte ot toplarım. Tanırım, sarı çiçekli bir ot. Dağlarda olur. Toplayıp kurutmak lazım” (Katılımcı E).

“Domates, kırmızı biber, un, süt.” (Katılımcı G1).

Tarhananın nasıl yapıldığına ilişkin yöneltilen soruya gençlerin genel olarak tarhana yapımındaki tüm aşamaları tanımladıkları ancak kaynatma, yoğurma, eleme, parçalama aşamalarını daha iyi bildikleri görülmüştür. Buna ilişkin katılımcı N şunları ifade etmiştir:

“Nohut, domates, yoğurt, biber, soğan kaynatılır. İçine un katılıp ekmeğ hamuru gibi yoğruluyor. Babaannem anneannemden farklı olarak süzme yoğurt koyuyor. Leğende bir hafta bekletiliyor. Kabarsın diye. Kabardıkça her gün yoğruluyor. Sonra çarşaf üstüne parçalayarak döküyoruz. 1 haftada ekşiyor, eski tarhanadan serpiyoruz. Sonra onunla ovarız. Sonra elekten geçiririz.” (Katılımcı N.)



Şekil 2: Tarhana yapımına ilişkin geleneksel ekolojik bilgiler- gençler

Tarhana yapım sürecinde gençlerin görevinin ne olduğuna ilişkin sorulara daha fazla ovalayan ve eleyen görevini üstlendikleri, bununla birlikte yardım eden ve getir götür yapan oldukları görülmüştür. Buna ilişkin katılımcıların verdikleri yanıtlardan örnekler aşağıda yer almaktadır:

“Getir götür, yıka işleri. Birkaç yıldır ben de parçalama ve ovalama yapıyorum” (Katılımcı İ.)

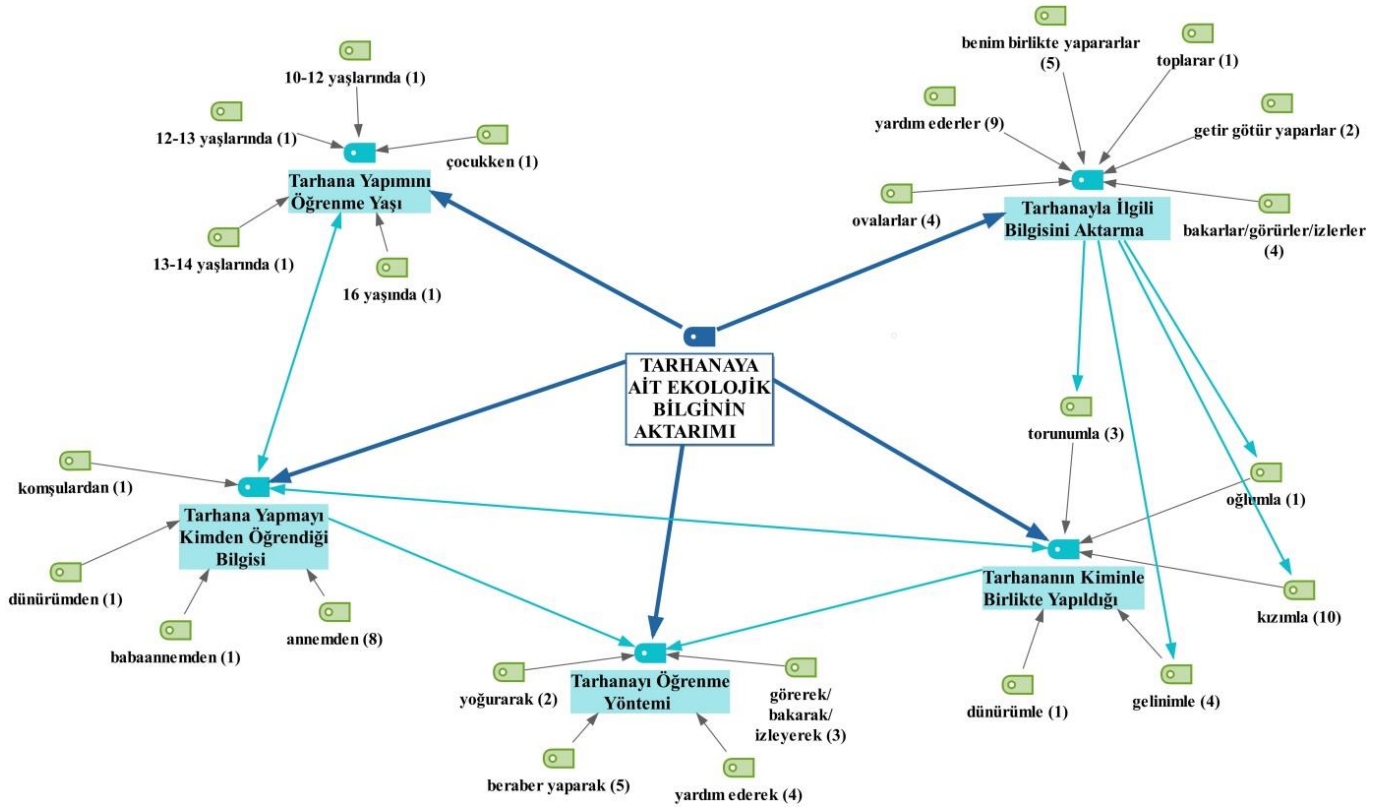
“10 yaşından beri görev alıyorum. Malzemeleri yıkama, kabaran hamuru ara sıra yoğurma. Koparma, ovalama. Eleme her işi yapıyorum şu anda.” (Katılımcı H.)

Araştırmaya katılan gençlere “tarhana nasıl pişirilir” diye sorulduğunda farklı tariflerle tarhana pişirmeyi bildikleri, sadece bir kişi dışında tüm genç katılımcıların kendi başlarına daha önce tarhana pişirmiş oldukları belirlenmiştir. Tarhana pişirme yöntemi olarak en çok tarhana ve su koyma, ardından sürekli karıştırma aşaması dile getirilmiştir. Katılımcı G2 şöyle tarif etmiştir:

“Yağı koyarız, salçayı koyar kavururuz. Sonra soğuk su koyar tarhanayı atarız. Sürekli karıştırırız.” (Katılımcı G2)

Tema 2: Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarımı

Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarımı tema 2'ye büyükannelerin verdiği yanıtlar incelendiğinde tarhana yapımını öğrenme yaşı, tarhana yapmayı kimden öğrendiği, tarhanayı öğrenme yöntemi ve yaşı, tarhananın kiminle birlikte yapıldığı, tarhana ile ilgili bilgisini aktarma olmak üzere altı kategoride gruplandırılmıştır.



Şekil 3: Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarımı- büyükanneler

Tarhanaya ilişkin geleneksel ekolojik bilgilerin aktarımına ilişkin büyükannelerin tarhana yapımını kimden ve ne zaman öğrendiğine ilişkin soruya verdikleri yanıtlar incelendiğinde büyükanneler için öğrenme sürecinin 10-12 yaşlarında başladığı ve 16 yaşına kadar uzandığı görülmektedir. Büyükannelerin tarhana yapmayı kendi annelerinden öğrendiği belirlenmiştir. Büyükannelerin tarhana yapım sürecine küçük yaşlarda katıldıkları, süreç içerisinde annelerin, anneannelerinin ya da babaannelerinin de bulunduğu anlaşılmaktadır. Buna ilişkin katılımcı büyükanne S'nin yanıtı bunu açıklayıcı niteliktedir:

“Tarhana yapmayı annemden öğrenmişim çocukken. Bergama tarhanası beyaz olur. 15 yaşında evlenince Kemalpaşa'ya gelin geldim. ... Kayınvalideminkini öğrendim. 15 yaşından beri Kemalpaşa tarhanası yapıyorum. Geçmişte annemle ben yapardım evde babaannem vardı o yapar biz de yardım ederdik.” (Katılımcı S).

Büyükannelere günümüzde tarhanayı kiminle birlikte yaptığını ilişkin yöneltilen soruya verilen yanıtlar incelendiğinde, büyükannelerin tarhanayı büyük oranda kızları ile birlikte ardından ise gelinleri ile yaptıkları görülmektedir. Daha önceki dönemlerde komşuların süreç içinde daha çok yer aldıkları, ancak günümüzde çekirdek aile yapısına geçiş ile birlikte daha çok kendi kızları ya da gelinlerle birlikte yapıldığı anlaşılmaktadır. Buna ilişkin katılımcı büyükanne H'nin ifadesi aşağıda yer almaktadır:

“Kendi kendime yaparım, gelinler ve kızlar bana yardım eder. Evvelden bir çuval undan yapardık. O zamanlarda konu komşu gelirdi.” (Katılımcı H.)

Katılımcı büyükannelere tarhana ile ilgili bilgisini nasıl aktardığı sorulduğunda ise, büyük oranda yardım ederler, ardından benimle birlikte yaparlar, bakar/görür/izler, ovarlar yanıtları belirlenmiştir. Buna ilişkin olarak katılımcı büyükannelerin yanıtlarından örnekler aşağıda yer almaktadır:

“Kızlarıma öğrettim, gelinlerime öğrettim. Şimdi torunlarıma öğretiyorum. Zati hep bize yardım ettikleri için kendiliğinden öğreniyor onlar. Baka baka, göre göre, karışa karışa bilirler”. (Katılımcı H.)

“Kızım öğrendi. Küçük kız torun O da öğreniyor. E. kızımın oğlu o herkesten güzel öğrendi. Ovalamada yardım eder, ot toplar dedesiyle. Domatı biberi yıkar.” (Katılımcı A.)

Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarımı konusunda annelerin verdiği yanıtlar incelendiğinde öncelikle tarhana yapmayı kimden öğrendiği sorusuna yüksek oranda kendi annemden yanıtı alınmıştır. Evlenmeden önceki dönemde anneleri ile yapan kişilerin anneleri ile yapmaya devam ettikleri, bununla birlikte annesi ile birlikte yapamıyorsa kayınvalidesi ile birlikte yaptığı belirlenmiştir. Tarhananın komşu ile birlikte yapılma geleneğinin azaldığı, ancak ovalama ve eleme aşamasında komşuların hala çağrıldığı görülmektedir.

Katılımcı annelere tarhana yapmayı ne zaman öğrendikleri sorulduğunda ise tüm katılımcıların evinde küçüklüklerinden beri tarhana yapıldığı ve tarhananın ne olduğunu ve nasıl yapıldığını bildikleri görülmüştür. Ancak anne ile birlikte tarhana yapım sürecine katılma yaşının 15 yaş civarı olduğu belirlenmiştir. Bu noktada annelerin tarhana yapımını öğrenme yaşının büyükannelere göre birkaç yıl daha sonra başladığı görülmektedir. Aşağıda katılımcıların buna ilişkin ifadeleri yer almaktadır:

“Kendimi bildim bileli tarhana yapılır evimizde. Ben de hep yardım ederim” (Katılımcı M.)

“15-16 yaşlarında birlikte yapmaya başladık. Yapa yapa öğrendim. Tarhanayı annemin aynısı yaparım.” (Katılımcı S1.)

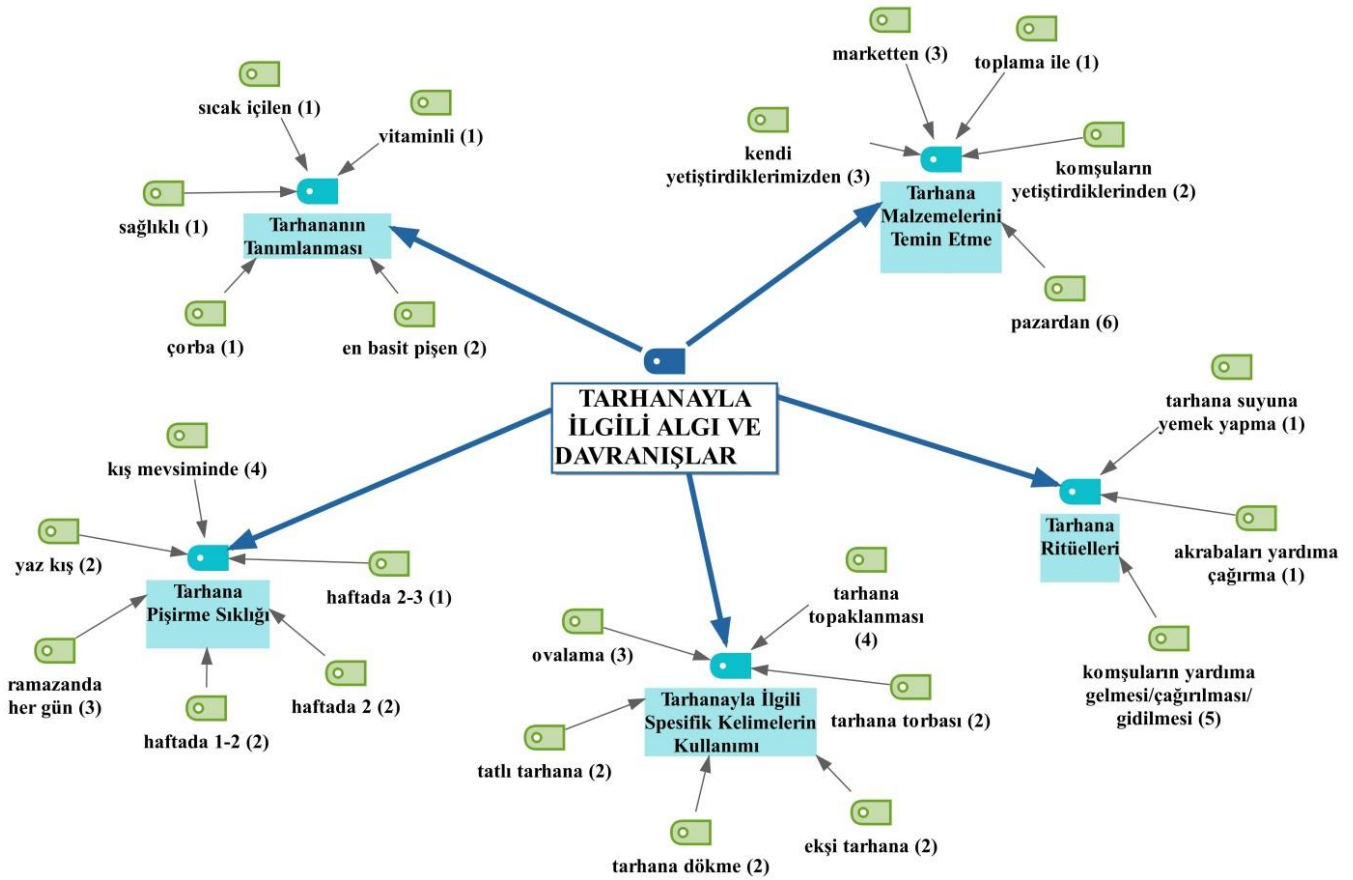
Katılımcı annelere yöneltilen tarhana yapmayı nasıl öğrendikleri sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde beraber yaparak, yardım ederek ifadelerinin yüksek oranda olduğu görülmektedir. Tarhana yapımını öğrenme yönteminin aşamalı bir süreç olduğu belirlenmiştir. Küçük yaşlarda gözleme, izleme, daha sonra getir götür yapma, yardım etme (ovalama, eleme, serme vb.), beraber yapma ise yaşa bağlı olarak ortaya çıkmaktadır. Bu noktada büyükanneden annelere aktarım sırasında torunlara da aktarımın gerçekleştiği görülmektedir. Aşağıdaki ifadeler katılımcı annelerin deneyimlerini nasıl elde ettiklerini göstermektedir:

“İki tane ondan getir, soğanı soy, domatesi doğra. Yoğurdu dökiiver. Deriz hep yapar. Ovalama aşamasında kesinlikle Hanife vardır. Evlense kendisi yapabilir yıllardır bizimle yapar o da” (Katılımcı S2.)

“Tarhana yoğrulurken görüyor zaten, evin içinde 15-16 gün leğende kabaran tarhanayı benim onu yoğurduğumu görüyor. Tarhana serme aşamasında bize katılıyor” (Katılımcı Y.)

Tema 3: Tarhana ile ilgili algı ve davranışlar

Tarhana ile ilgili algı ve davranışlar (tema 3) ele alındığında tarhananın tanımlanması, tarhana pişirme sıklığı, tarhana malzemelerini temin etme, tarhana ritüelleri, tarhana ile ilgili spesifik kelimelerin kullanımı olmak üzere beş kategoride ele alınmıştır.



Şekil 4: Tarhana ile ilgili algı ve davranışlar- anneler

Tarhanaya ilişkin algı ve davranışlar temasına yönelik annelerin yanıtları incelendiğinde tarhananın tanımlanması kategorisinde “tarhana en basit pişen, sıcak içilen, vitaminli çorba, sağlıklı” olarak ifade edilmiştir. Aşağıda buna ilişkin annelerin ifadeleri yer almaktadır:

“Çok sağlıklı bir çorba, Bazen sabah kahvaltısında da içeriz”. (Katılımcı A.)

“İçerisinde çok çeşitli gıda var. Vitaminli bir çorba yani.” (Katılımcı S1)

Tarhanayı ne sıklıkla evlerinde pişirdiklerine ilişkin yöneltile soruya anneler, kış mevsiminde, ramazanda her gün, haftada iki, haftada iki üç, yaz- kış olarak cevap vermişlerdir. Buna ilişkin olarak annelerin ifadeleri şöyledir:

“Ayda 5-6 kere pişer. Yaz kış pişer evimizde. E tabi kışın biraz daha fazla olur. Sıcak içilen bir çorba olduğu için.” (Katılımcı S2)

“Her hafta 2 defa. Tarhana mutlaka pişer, severiz çok hepimiz” (Katılımcı M.)

Tarhana malzemelerini nereden alırsınız? sorusuna annelerin verdikleri yanıtlar incelendiğinde pazardan, kendi yetiştirdiklerimizden, marketten, komşuların yetiştirdiklerinden olduğu görülmektedir. Bu noktada malzemelerin

günümüzde daha çok pazardan temin edildiği anlaşılmaktadır. Buna ilişkin katılımcı annelerin ifadelerine şunlar örnek verilebilir:

“Pazardan alırsınız ama domatesi biberi kendimiz yetiştiririz, bahçemizde köy yeri burası tabii.” (Katılımcı Ö.)

“Malzemelerin domatesini, kırmızıbiberini, fasulyesini, nohutunu bürülceyi ben bahçemde yetiştiriyorum. Unu ve diğerlerini marketten alıyoruz.” (Katılımcı Y.)

Tarhananın nasıl yapıldığına ilişkin yönetilen soruya tarhana yapımını tarif eden tüm katılımcıların kullandığı spesifik kelimeler ve tarhana yapım sürecindeki ritüellerin açıklanması ile iki kategori daha ortaya çıkmıştır. Buna göre tarhana yapımında kullanılan tarhana otu için *çörtük otu*, tarhana malzemelerinin karışımından elde edilen karışıma *kaynar*, *tarhana harcı*, *tarhana cacığı*, *tarhana aşısı* adı verildiği görülmektedir. Tarhananın fermantasyondan sonraki aşamada parçalara ayrılması aşamasına ise *tarhana dökmek*, *tarhana çıkarmak*, *tarhana sermek* adı verilmektedir. Tarhananın fermantasyon sürecinde kabarmasına ise *tarhana köpürmesi* ve *tarhana kükremesi* adının verildiği, ayrıca tarhananın içindeki suyun çekilerek kurumasının ise *tarhana tavlama* olarak tanımlandığı görülmektedir. Bununla birlikte tarhananın tat özelliklerine göre *tatlı tarhana* ve *ekşi tarhana* olarak adlandırıldığı bunun da tarhananın fermantasyonda bekleme süresi ile ilgili olduğu açıklanmaktadır. Tarhananın yapımında kullanılan malzemelerin etkisi ile tarhananın rengine göre ise *beyaz tarhana* ve *kırmızı tarhana* olarak tanımlandığı belirlenmiştir. Buna yönelik annelerin ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

“Tarhana sermeye çağırırız komşuları.” (Katılımcı S2)

“...Sonra tarhanayı çıkartırız... parçalar kurudukça kuruyanları elle ovalarız.” (Katılımcı A2).

“Tarhanayı annem beyaz tarhana pişirir.... Kırmızı tarhana seviyoruz biz ondan.” (Katılımcı F.)

“...Ovalama ve elemeye bize çok yardım ediyor.” (Katılımcı Ö.)

Tarhana yapımı ve bilginin aktarılması büyükannelerin sorumluluğunda değerlendirilmekte ve bu nedenle de tarhana yapım aşamasına ilişkin en detaylı bilgi de onlar tarafından aktarılmıştır. Buna ilişkin olarak büyükannelerin ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

“Kaynar denir buna....Hamur kabarmasını kesince artık tarhanayı çıkarmak için yaygıyı yazar tarhanayı ufak ufak böler üzerine yazarız. Tarhananın tavlama gelene kadar beklemek lazım. Sonra da uvalarız, uvalarken üzerinden bir şeyle geçeriz ki incelsin eyice. Sonra da tarhana eleği vardır. O elekten eleriz.” (Katılımcı F1)

Tarhana yapım sürecinin bir parçası olarak gerçekleştirilen ritüeller de katılımcılar tarafından aktarılmıştır. Bunlar *komşuların yardıma gelmesi/çağırılması*, *akrabaları yardıma çağırma*, *tarhana suyuna yemek yapma*, *komşulara dağıtma*, *beraber yemek* olarak belirlenmiştir. Bu ritüellere ilişkin annelerin ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

“Sonra tarhanayı çıkartırız. O zaman komşular da gelir. Hep birlikte önce parçalar kurudukça kuruyanları elle ovalarız. İş bitince tarhananın o kaynayan suyunla nohutlu bulgur pilavı yaparız mutlaka çok lezzetli olur. Tarhanadan pişiririz taze haliyle. Yanına da yoğurt koyarız.” (Katılımcı A2.)

“Bazen komşuları da tarhanaya çağırırız. Sonra birlikte tarhana cacığı yeriz mutlaka. (Katılımcı Ö.)

“Tarhana sererken konu komşu da gelir. Hep birlikte çabuk olur, biz de onlara gideriz. İşler bitince tarhana cacığı veririz, çay demleriz yanına. (Katılımcı G.)

Tarhana ile ilgili spesifik kelimelerin kullanılmasına ilişkin gençlerin ifadelerinde *beyaz tarhana*, *tarhana topaklanması*, *tatlı tarhana* yer almıştır. Tarhanaya ilişkin ritüeller ile ilgili ifadelerinden *tarhana suyuna yemek yapma*, *komşuların yardıma gelmesi/gidilmesi*, *beraber yemek yemek* olarak açıklamışlardır. Bu noktada tarhana yapımına ilişkin spesifik kelimeleri ve ritüelleri bildikleri görülmektedir.

Tartışma ve Sonuç

Bu araştırma kapsamında “Tarhana nesiller arasında (büyükanne-anne-geç) nasıl aktarılmıştır ?, Tarhananın nesiller arasındaki aktarımı sosyokültürel faktörlerden nasıl etkilenmiştir?” sorularına yanıt aramak amacıyla 10 genç, 10 anne, 10 büyükanne üç nesil ile yarı yapılandırılmış görüşme gerçekleştirilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen verilerden tarhananın nesiller arasında öncelikle tarhana yapım yönteminin tarhana yapım sürecine diğer neslin dahil edilmesi ile gerçekleştiği görülmektedir. Bu dâhil edilme öncelikle gözlemleyerek, daha sonra malzeme hazırlıklarına yardım ederek, en son aşamada ise ovalama ve eleme aşamalarına katılarak gerçekleşmektedir. Bu süreçlere dâhil olunmadığı ya da yardım etme bizzat gerçekleşmediğinde öğrenmenin tam gerçekleşmediği belirlenmiştir. Tarhananın nesiller arasında kimler arasında işlerlik kazandığına bakıldığında ise çoğunlukla anneden kız çocuklarına aktarıldığı, diğer yandan büyükanne ve anne yaparken kız çocuğunun da yanlarında bulunarak sürece dâhil olabildiği tespit edilmiştir. Ayrıca günümüzde annelerin tarhana yapım sürecine erkek çocuklarını da dâhil ettikleri ve erkek çocuklarının da tarhana yapımını öğrendikleri belirlenmiştir. Erkek çocuklarının da tarhana yapım sürecine dahil edilmesi, bireyselleşme ve farklı yörelerden kişiler ile evlilik yapabilecekleri düşüncesi temelinde gerçekleştiği düşünülmektedir.

Araştırmanın “**Tarhana nesiller arasında (büyükanne-anne-geç) nasıl aktarılmıştır?**” birincisi sorusu *tema 1 tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilgiler* tarafından yanıtlanmaktadır. Geçmişten günümüze değin *tarhana malzemeleri/reçetesi* büyükanneden, anneye ve gençlere aktarıldığı katılımcıların ifadelerinden görülmektedir. Her katılımcı kendi annesinden gördüğü reçeteyi uygulamakta, tarhana yapımını sonradan dünüründen öğrenen bir kişi haricinde tüm katılımcılar kendi annesinin tarifini uygulamaktadır. Hatta katılımcılardan bazıları Kemalpaşa’da farklı bölgelerden göç eden kişiler olduğu için farklı yörelere ait tarhana yapım yöntemini görüyor ve tarhana yapımına yardım ediyor olmalarına rağmen kendi anne reçetesini uygulamaya devam ettiklerini ifade etmişlerdir. Bununla birlikte tarhana yapım yöntemi de aynı tarhana reçetesinde olduğu gibi büyükanneden toruna kadar aktarılmıştır. Ancak *gençlerde yapım aşamasına ilişkin küçük eksiklikler kaydedilmiştir*. Bu durum gençlerin eğitimleri devam ettiği için tarhana yapım aşamasında yardım etmeye çok fazla dâhil edilmemeleri ile ilgili bulunmuştur. Ayrıca *tarhana pişirme yöntemi* aktarıldığında büyükanne, anne ve torunun verdiği tarifler küçük detaylar hariç *aynı bulunmuştur*. Bazı anneler kendi annelerinininki gibi pişirmek yerine daha kırmızı olsun diye salça, bazıları daha fazla domates kavurmayı tercih etmektedir. Ama önemli olan katılımcıların tarhananın temel lezzetini anne evindeki gibi devam ettirmesi, kendi çocuklarına da böyle aktardıkları için gençlerin de aynı lezzetle tarhanayı tanınmasıdır. Bu noktada gençlerin ifadelerinde “annemin ve anneannemin yaptığını severim, babaannem de yapar ama...” gibi ifadeler kullanarak kendi annesinin tarhana lezzetini tercih ettikleri görülmektedir.

Araştırmanın ikinci sorusu “*Tarhananın nesiller arasındaki geleneksel ekolojik bilginin aktarımı sosyo-kültürel faktörlerden nasıl etkilenmiştir?*” *tema 2 tarhanaya ilişkin ekolojik bilgilerin aktarımı* ile yanıtlanmıştır. Bu noktada büyükanne, anne ve gençlerin tarhana yapmayı kimden öğrendiği, tarhana yapmayı öğrenme yaşı, tarhanayı öğrenme yöntemi, tarhananın kiminle birlikte yapıldığı ve tarhana ile ilgili bilgisini aktarma kategorileri ekolojik

bilginin aktarımını tam olarak açıklamaktadır. **Tarhana yapmayı katılımcıların büyük çoğunluğu kendi annesinden, bir kısmı da anneannesinden ve babaannesinden öğrendiğini belirtmiştir.** Tarhanayı öğrenme yaşı genellikle büyükannelerin daha erken döneme 10 yaşlarına denk gelebilmekte, annelerin ise 13-16 yaş arasında, gençlerin ise 15 yaştan itibaren sürece dâhil oldukları görülmektedir. Bu noktada *tarhana yapımını öğrenme yaşının giderek ötelendiği ve tarhana yapımına dâhil olma sürecine gençleri dâhil etmenin geciktiği* görülmektedir. Bu noktada da Türkiye’de gençlerin eğitime daha çok süre ayırması gerektiği düşüncesi ile büyükanne ve anneler tarafından tarhana sürecine daha geç yaşlarda dâhil edildikleri ya da sadece gözlemci/yardımcı aşamasında kalmaya başladıkları belirlenmiştir. Bu veri, Koç (2016) tarafından Türkiye ve Macaristan’da gerçekleştirdiği araştırmaların sonucunda mutfaktaki üretimin yeni kuşaklara aktarımında problemler yaşandığı ve özellikle Macaristan’da gençlerin şehirde yaşamak için ailelerinden ayrılmaları ile mutfak alışkanlıklarının değişerek hazır gıdalara yöneldiklerini ifade ettiği veri ile farklılık göstermektedir. Gençler her ne kadar üretim aşamasına katılmada gecikse de, sürece dâhil olmakta, tarhana yapımı ve pişirilmesini öğrenmektedir. *Tarhana üretim sürecinde eğitim nedeni ile gençlerin sürece dâhil edilmemeye devam etmesi, tarhanaya ait bilginin aktarım sürecinde problemler yaşanabileceğini işaret etmektedir.* **Tarhananın kiminle birlikte yapıldığına** bakıldığında ise, katılımcıların tümünün kendi annesi ile yapmayı öğrendiği, katılımcıların çoğunun halen tarhanayı annesi ile birlikte yaptığı görülmektedir. Katılımcıların bir kısmı ise *tarhana yapımını annesinden öğrenmekle birlikte, evlendikten sonra kayınvalidesi ile tarhana yapmaya devam etmiştir.* Bu noktada kendi annesinin tarhana reçetesi yerine kayınvalidesinin reçetesini uygulamaya başlamaları dikkat çekicidir. Şimşek (2013) tarafından yapılan araştırmada da somut olmayan kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasında kadının rolünün büyük olduğu vurgulanmıştır. Araştırma sonucunda nesiller arası tarhanaya ait bilginin aktarımının da kadınlar tarafından gerçekleştirildiği, yani büyükanne- anne ve gençler arasında olduğu görülmektedir. **Tarhana bilgisinin nasıl aktarıldığına** bakıldığında ise, katılımcıların tarhana yapım sürecinin aşamalarına dâhil olmadan önce bakma/görme/gözleme, daha sonraki süreçte malzemeleri getir götür yapma, tarhana çıkarılırken ovma ve eleme aşamasına katılma, tarhana malzemelerini yıkama ve doğramaya dâhil olma ile öğrenmenin gerçekleştiği görülmüştür. Bu noktada kişilerin görsel, işitsel ve duyuşal öğrenme yolları düşünüldüğünde tarhana yapım sürecine dahil olan bir kişinin bu üç duyuşal kanalının da aktif çalıştığı ifade edilebilir. Tarhana malzemelerinin ne olduğundan, ne kadar konulması gerektiğine, hangi malzemenin ne kadar pişmesi gerektiğine, tarhananın nasıl yoğrulduğu, tarhananın ne kadar süre bekletildiği, tarhananın nasıl çıkarıldığı, tarhananın nasıl parçalandığı, tarhananın nasıl elendiği gibi tüm aşamaları bilmenin sürece dâhil olmak ile mümkün olduğu anlaşılmaktadır.

Tarhanaya ilişkin tüm sorular yanıtlanırken ortaya çıkan iki kategori olan **tarhanaya ilişkin spesifik kelimelerin kullanılması ve tarhana ritüelleri** incelendiğinde büyükannelerin spesifik kelimeleri çok fazla kullandığı, annelerin kullanma oranı büyükannelere göre daha az olduğu, gençlerin bu kelimelerin bazılarını kullandığı görülmüştür. Tarhanaya ait ritüellere ilişkin komşuları tarhana yapmaya çağırmanın büyükannelerin dönemi ile kıyaslandığında azaldığı, kişilerin kendi kızları ve gelinleri, çocukları ile tarhana yapmayı tercih ettiği görülmektedir. Diğer bir ritüel olan tarhana cacığı ya da tarhana aşı yapıp yenilmesi devam etmekte, ancak komşular yerine kişiler kendi ev halkı ile bu geleneği sürdürmekte, kokusunun yayılması nedeni ile de komşularına dağıtarak bu geleneği devam ettirmeye çalıştıkları görülmektedir. Bu noktada Md.Sharif vd. (2012) yemek kültürünün bir gelenek olarak pişirilme yöntem ve becerisi ile birlikte aktarıldığını belirtmekte, ayrıca genç nesillere geleneksel ekolojik bilgiyi aktarmak için en iyi yolun bu süreç içerisinde aktarılan her şeyi kapsadığını açıklamaktadır. Bu bağlamda araştırmada katılımcı

büyükanne -kızı (anneler)-torunlar arasındaki aktarım zincirinin mutlaka olması gerektiği, bu zincirin ise hazırlamadan saklama aşamasına kadar tüm süreçleri kapsadığı dikkat çekmektedir. Chiswell (2018) bu sürecin aktarılan hikâyeler, deneyimler gibi zengin bir içeriğe sahip olduğu, bu nedenle paylaşılmasına, beklendik ve beklenmedik olayların açıklanmasına, soruların yanıtlanmasına kadar uzanan somut olmayan kültürel bir miras olarak kabul edilmesi gerektiğini ifade etmektedir. Araştırma bulguları Chiswell (2018)'in bu ifadelerini desteklemekte, katılımcıların tarhana yapımına ilişkin bilgileri aktarırken fark etmeksizin öğrendikleri ritüelleri ve spesifik kelimeleri de kullandıkları görülmüştür. Aynı zamanda katılımcı gençlerden bazıları tarhanayı tek başına yapabilecek kadar deneyimi olduğunu da eklemiştir. **Tarhana malzemelerini temin etme** ise endüstrileşme ve kentleşmeden olumsuz yönde etkilenmiştir. Katılımcıların ifadelerine göre eskiden tarhananın kendi yetiştirdiği domates, kırmızıbiber, buğday, fasulye vb. ürünlerle yapılırken günümüzde pazardan ya da marketten satın alınan ürünlerle yapıldığı görülmektedir. Az sayıda katılımcı kendi yetiştirdiği ürünlerle tarhanasını yapmaktadır. Bu noktada tarhana reçetesi aynı olsa da geçmişteki lezzeti açısından kayıplar olabileceği düşünülmektedir.

Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin nasıl aktarıldığını ortaya koymak isteyen bu araştırmada, aktarım süreci incelenmiş olup bu süreçteki tüm aşamalarda kişilerin rol ve görevleri, duygu ve düşünceleri ortaya konulmuştur. Tarhananın farklı içerikteki malzeme, hazırlanma ve saklanma biçimleri bir örneklem kesiti üzerinden tespit edilmiştir. Tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin anneden çocuğuna ve büyükanne-anne-torun aktarım zinciri şeklinde gerçekleştiği belirlenmiştir. Bu doğrultuda aktarım sürecinde meydana gelen problemin eğitim nedeni ile gençlerin tarhana üretim sürecine eski yıllardan daha az dâhil edilmesi olduğu görülmüştür. Bu nedenle de gençlerin sürece dâhil edilmesinin artırılmasının bir gereklilik olduğu, tarhana yapım aşamasında malzemelerin temin edilmesinden, malzemelerin hazırlanması, pişirilmesi, yoğurulması, çıkarılması, saklanması aşamalarının tümünde rol almaları gerektiği ve büyükanneye hatta onların da büyükannelerine ait olan tarhana reçetesinin de kaybolmasının böylece engellenebileceği ifade edilebilir. Ayrıca gençlerin sürece dahil edilerek tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarılması mümkün kılınırken, aynı zamanda Türk yemek kültürünün önemli bir parçası olan tarhananın somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaya işaret edilmesi olasılığı artırılmış olacaktır. Gelecekteki çalışmalar için Kemalpaşa örneğinde gerçekleştirilen bu çalışmanın Kahramanmaraş, Uşak, Bolu, Denizli gibi farklı bölgelerde farklı örneklem dâhilinde incelenerek değerlendirilmesi ile daha kapsamlı verilere ulaşılması sağlanacak, böylece somut olmayan kültürel bir miras olarak tarhananın işaret edilmesi netlik kazanabilecektir. Diğer yandan kentlerde yaşayan ve farklı bölgelerden göç eden bir örneklem dâhilinde de bu aktarımın nasıl yapıldığı incelenirse kentin etkisi de ortaya konulabilecektir. Böylece tarhanaya ait geleneksel ekolojik bilginin aktarımında meydana gelebilecek aksama ya da yok olma riski de yönetilebilecektir.

KAYNAKÇA

- Akbaş, Ş., & Coşkun, H. (2006). Tarhana üretimi ve özellikleri üzerine bir değerlendirme. *Türkiye 9. Gıda Kongresi*, 24-26 Mayıs 2006, Bolu .
- Berger, P., & Luckmann, T. (1984). *The social construction of reality: A treatise in the sociology of knowledge*. Harmondsworth: Penguin Books.

- Berkes, F. (1993). Traditional ecological knowledge in perspective. *Traditional ecological knowledge concepts and cases*. Julian T. Inglis (Ed.), Canada: International Program on Traditional Ecological Knowledge and International Development Research Centre.
- Braun, V., & Clarke, V. (2019). Psikolojide tematik analizin kullanımı. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi - ENAD Journal of Qualitative Research in Education – JOQRE*, Cilt 7 / Sayı 2, 873-898.
- Brulotte, R.L., & Di Giovine M.A. (2014). Introduction: Food and foodways as cultural heritage, in R.L. Brulotte and M.A. Di Giovine (Eds.) *Edible identities: Food as cultural heritage*, United Kingdom: Ashgate Publishing.
- Can, M. (2009). *Kültürel Miras ve Müzecilik*. Kültür ve Turizm Bakanlığı. <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0> (Erişim tarihi:26.04.2019).
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın tarihi ve Türkiye’de tarhana çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9 (3), 69-79.
- Creswell, J. (2016). *Nitel araştırma yöntemleri, Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*, Mesut Bütün (Ed.), S. Beşir Demir, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Dağlıoğlu, O. (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food. Its recipe, production and composition. *Molecular Nutrition Food Research*, 44 (2), 85-88.
- Dağlıoğlu, O., Arıcı, M., Konyalı, M., & Gümüş, T., (2002), Effects of tarhana fermentation and drying methods on the fate of escherichia coli 0157: H7 and Staphylococcus aureus, *Eur Food Res Techn.*,215, 515-51.
- Dayısoylu, K.S., Yörükoğlu, T., & Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş’ın coğrafi işaretli ürünleri ve ilin potansiyel durumu, *KSÜ Doğa Bil. Dergisi*, 20(1), 80-88.
- Denzin, N. (1970). *Sociological methods: A sourcebook*. New Brunswick: Transaction Publishers.
- Ekici, M. (2004). Bir sempozyumun ardından: Somut olmayan kültürel mirasın müzelenmesi. *Milli Folklor Dergisi*, (60), 5-13.
- Erol, N.I. (2010). *Keçiboynuzlu tarhana üzerine bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- FAO. (2015). *Wheat landraces in farmers’ fields in Turkey: National survey, collection, and conservation*. (Eds.) Mustafa Kan, Murat Küçükçongar, MesutKeser, Alexey Morgounov, Hafız Muminjanov, Fatih Özdemir, Calvin Qualset, Ankara.
- Feather, J. (2006). Managing the documentary heritage: Issues for the present and future. In: Gorman, G.E. and Sydney J. Shep. (Eds.), *Preservation management for libraries, archives and museums*. London: Facet.
- Guest, G., MacQueen, K.M., & Namey, E.E. (2014). *Applied thematic analysis*, Thousand Oaks: SAGE Publications.
- Güler, M.B., & Konar, A. (1999). Çukurova yöresi tarhanalarının üretim yöntemleri ve bileşimleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 4 (1-2), 13-24.
- Hançer, A. (2010). *Besinsel liflerin tarhana üretiminde kullanımı* (Yüksek Lisans Tezi). İnönü Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Malatya.

- Hoş, R. (2012). *The experiences of refugee students with interrupted formal education in an urban secondary school newcomer program* (Doctoral Thesis). Margaret Garner Graduate School of Education and Human Development, University of Rochester, Rochester, New York, ABD.
- Kwik, J. C. (2008). Traditional food knowledge: A case study of an Immigrant Canadian "foodscape". *Environments*, 36(1), 59-74.
- Lewis, J.L., & Sheppard, S.R.J. (2005). Ancient values, new challenges: Indigenous spiritual perceptions of landscapes and forest management. *Society and Natural Resources*, 18(10):907-920.
- Md. Sharif, M.S., Mohd Zahari, M.S., Norr, N.M., Salleh, H.M., Ishak, & N. Muhammad, R. (2013). how could the transfer of food knowledge be passed down?. *Social and Behavioral Sciences*, 105, 429 – 437.
- Menzies, C.R., & Butler, C. (2018). Understanding ecological knowledge vii. *Traditional Ecological Knowledge and Natural Resource Management*, Charles R. Menzies (Eds.), Nebraska: Menzies University of Nebraska Press.
- Merriam, S. B. (2013). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber*. (Çev.Selahattin Turan), Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Miles, M.B., & Huberman, A. M. (2016). *Nitel veri analizi*, (Ed.) Sadegül Akbababa Altun, Ali Ersoy, Ankara: Pegem Akademi.
- Nilson, T., & Thorell, K. (2018). Introduction- Definition of heritage. Tomas Nilson & Kristina Thorell (Eds.), *Cultural heritage preservation: The past, the present and the future*, Halmstad: Halmstad University Press.
- Ögel, B. (1978). *Türk kültür tarihine giriş*. Ankara: Kültür Turizm Bakanlığı, Yayın No: 638.
- Ögel, B. (1982), Türk mutfağının gelişmesi ve türk tarih gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Kültür ve Turizm Bakanlığı, MİFAD Yayınları: 41, Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 12. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Öney, A. (2015). *Bayat ekmeklerin instant tarhana çorbası üretiminde kullanılması* (Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Konya.
- Özçelik, A.Ö., & Özdoğan, Y. (2007). Tarhananın türk beslenme kültüründeki yeri ve önemi. *ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*, 10-15Eylül, Ankara.
- Özdemir, B., & Zencir, E. (2017). Yiyecek ve içecek işletmelerine yerel ürün önerisi: Çerez tarhana. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 18-27.
- Patton, M.Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods*. London: Sage Publications.
- Polkinghorne, D.E. (1989). Phenomenological research methods. In R.S. Valle and S. Halling (Eds.), *Existential-phenomenological perspectives in psychology: Exploring the breadth of human experience*. New York: Plenum Press.
- Ruddle, K. (1991). Transmission of traditional ecological knowledge, *Second Annual Meeting of the Society for the Study of Common Property*, 26-29 September. University of Manitoba, Winnipeg.

- Santilli, J. (2015). The recognition of foods and food-related knowledge and practices as an intangible cultural heritage. *Demetra*, 10(3), 585-606.
- Schmidt, K.A., Dall, S.R.X., & van Gils, J.A. (2010). The ecology of information: An overview on the ecological significance of making informed decisions. *Oikos*, 119, 304-316.
- Siyamoğlu, B. (1961). *Türk tarhanalarının yapılışı ve terkibi üzerinde bir araştırma*. İzmir: E.Ü. Matbaası, No:44.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, E., & Nizamoglu, H.F. (2019). Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*, 3 (1), 1-9.
- Steward, C. J., & Cash, W. B. (1985). *Interviewing: Principles and practices*. Dubuque, U.S: Wm. C. Brown Publications.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazuları*. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- TÜİK, (2017). *İkamet edilen il ve doğum yerine göre iller arası göç eden nüfus*, <https://data.tuik.gov.tr/tr/main-category-sub-categories-sub-components2/#> (Erişim tarihi: 20.03.2019).
- TSE, (2004). *TS 2282 Tarhana standardı*. Ankara: Türk Standartları Enstitüsü.
- UNESCO, (2003). *İnsanlığın somut olmayan kültürel mirası temsili listesi ve acil koruma gerektiren somut olmayan kültürel miras listesi*, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-12240/unesco-insanliginsomut-olmayan--kulturel-mirasi-temsili-.html>. (Erişim tarihi: 20.02.2019).
- Yolcu, M.A., & Aça, M. (2019/4). Geleneksel ekolojik bilgi ve folklor. *Folklor/Edebiyat*, Cilt: 25, Sayı: 100, 861-871.
- Yönel, D., Karagöz, Ş., & Güllü, M. (2018). Tarhana üretimi ve çeşitleri, *IWACT, International West Asia Congress of Tourism Research Book*, 27 Sept.-30 Sept. 2018, Van.
- EUROPEAN COMMISSION (2020). <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/index.cfm?event=pdfIndication&indicationId=41> (Erişim tarihi: 26.11.2020).

Examining the Transfer of Intangible Cultural Heritage with Traditional Ecological Knowledge Between Generations: The Example of Tarhana

Ayşen TEMEL EGİNLİ

Ege University, Faculty of Communication, İzmir /Turkey

Mahmut GENÇ

Genc and Natural Food Industry Trade Inc, Depark TTO, İzmir /Turkey

Seda GENÇ

Yaşar University, School of Applied Sciences, İzmir /Turkey

Berna ÜLKÜ

Agean Sustainable Environment and Development Association, İzmir /Turkey

Extensive Summary

Tarhana has been a part of Turkish food culture for many years. It has reached to the present day with its specific recipes and cooking styles in various regions as a food ingredient that is widely produced and consumed in Turkey without losing its originality during this period. It is observed that the intergenerational transmission of the traditional ecological knowledge on Tarhana is preserved even if there are temporal and spatial changes occurring in the lifestyle. It can be easily stated that Tarhana is one of the oldest and most important food ingredients in Turkish food culture and the intangible culinary heritage. The origin of Tarhana goes back to the early times of agriculture.

Cultural heritage is an expression of the lifestyle including clothing, places, objects, artistic expressions, and values (Feather, 2006) as a society's set of values that is contemporarily passed down through generations (Nilson & Thorell, 2018). The cultural heritage is approached through two categories: tangible and intangible cultural heritage. Tangible is defined as something perceptible by touch and sight with its clear characteristics while intangible means expressions and phenomenon outside of the world of objects that are imperceptible by touch and sight but exists in our world of thought and mainly towards perceiving and comprehending (Ekici, 2004).

The transmission of intangible cultural heritage is performed through traditional ecological knowledge. Traditional ecological knowledge (TEK) means cumulative knowledge, beliefs, and practices passed down through generations (Yolcu and Aca, 2019), and involves cumulative experiences (Berkes, 1993) and practices occurring as a result of the direct communication of people with each other for centuries (Menzies & Butler, 2018). The transmission of traditional ecological knowledge must be considered as a bond established between generations and the dialectics of a generation with another generation as well. In other words, it is the new generation's act of speaking the social world of the older generation (Berger & Luckmann, 1984). At this point, the transmission of the ecological knowledge on food can be accepted especially as an unofficial education among the generations. The fact that the preparation process of food is learned through sharing of the knowledge among mothers and daughters and through practicing it indicates the preservation of the microenvironment (Md. Sharif et al., 2003).

In Anatolia, Turkey, tarhana is usually produced by fermenting the dough prepared by kneading the wheat with salt, mint, tomato, ayran (a mixture of yogurt, water, and salt), and yeast, drying it by cutting into big parts, sieving,

and preserving (Ozdemir & Zencir, 2017). The chemical properties and composition of Tarhana change according to the amount of the ingredients used in the preparation process. There is not any standard production method of Tarhana.

The research problem is the fact that the culture, language, traditions, and life practices belong to the individuals living in a society are slowly getting lost due to the loss of traditional ecological knowledge, which is the most important factor in the transmission of the intangible cultural heritage, and its intergenerational transmission. In this context, the aim of the research is to reveal how the traditional ecological knowledge that belongs to “tarhana” is transmitted through the generations (grandmother-mother-young person/three generations). In addition, it is aimed to determine how this transmission of tarhana, which has various types of ingredients, preparation, and preservation in different regions of Turkey, is affected by the sociocultural factors.

In this study, among the scientific research methods, the qualitative research method was used, and among the qualitative research methods, the thematic analysis method was used. The research design was determined as phenomenology. The purposive sampling method was used in the research. In this context, a total of 30 individuals consisting of 10 students/young persons, who are receiving education in a high school in Kemalpaşa, which is an immigrant-receiving district of İzmir province, 10 mothers and 10 grandmothers were selected in line with the purposive sampling method. The semi-structured interview method was used as the data collection method. An interview form composed of 10 questions that were prepared for young persons and mothers-grandmothers based on the literature in the semi-structured interview method was created. The interviews were carried out on the basis of open-ended questions that were structured under the guidance of the questions in this interview form.

It is observed through data obtained at the end of the research that the transmission of tarhana among the generations is performed by including the other generation to the tarhana-making process. This inclusion is actualized by first observing, then helping the ingredient preparations, and finally participating in the steps of rubbing and sieving. It was established that the learning process is not fully completed when one does not participate in these steps or the helping step is not performed in person. Considering among which generations tarhana becomes functional, it was determined that it is mostly transmitted through mother to daughter, however, the daughter can be included in the process by being around the grandmother and mother while they perform the process.

The first research question, “**How tarhana is transmitted through generations (grandmother-mother-young person)?**” is answered by *Theme 1 - Ecological knowledge on tarhana*. It is observed through the statements of the participants that **ingredients/recipe of tarhana** is transmitted from grandmother to mother and young person from past to present. Each participant uses the recipe they inherited from their mother and makes their own mother’s recipe, except for one person who learned tarhana-making from her co-in-law. In fact, it was observed that even if some of the participants witness a different tarhana-making process belongs to a different region since there are those who migrated to Kemalpaşa from different regions and help them in tarhana-making, they still continue to use their mothers’ recipes. In addition, considering the transmission of the *cooking methods of tarhana*, the recipes belong to grandmother, mother, and granddaughter were found similar except for small details. It is observed in the statements of young people that they prefer their own taste of tarhana by using expressions like, “I like my mother’s and grandmother’s tarhana; my father’s mother also makes it, but...”.

The second research question, “**How the transmission of tarhana among generations is affected by the sociocultural factors?**” is answered by *Theme 2 - Transmission of ecological knowledge on tarhana*. At this point, the categories stating that from whom the grandmother, mother, and young person learned the tarhana-making, the age of learning the tarhana-making, the method of learning the tarhana-making, with whom tarhana is made, and how one transmits her knowledge on tarhana explain the transmission of ecological knowledge in full. *The majority of the participants stated that they learned tarhana-making from their own mother and some of them from their grandmothers*. Considering the question stating that *with whom tarhana is made*, it is observed that all participants learned it with their own *mother* and the majority of the participants still make it with their mother. Considering the question stating that *how knowledge on tarhana is transmitted*, it is observed that the participants learned it through first looking/seeing/observing before being included in the steps of the tarhana-making process, then respectively doing errands for the ingredients, participating in the rubbing and sieving steps, and being included in the washing and chopping steps for the ingredients of tarhana. When the two categories occurred while answering all the questions on tarhana, *using specific words regarding tarhana and tarhana rituals*, were analyzed, it was observed that grandmothers use the specific words too much, mothers use them less comparing with grandmother, and young persons use some of these words.

It was determined that traditional ecological knowledge on tarhana passes from mother to child as a transmission chain of grandmother-mother-granddaughter. Accordingly, it was found that the problem occurring in this transmission process is the fact that young people are less included in the tarhana-making process comparing to the past years due to education. As a consequence, it can be expressed that increasing the inclusion of young people to this process is a necessity, they must participate in all the processes of tarhana-making from providing the ingredients to preparing, cooking, kneading, extracting, and preserving the ingredients, and in this way, losing the tarhana recipe belongs to the grandmothers, and even their grandmothers can be prevented.