

## KONYA'DA GEÇİŞ DÖNEMLERİNDE YAPILAN YÖRESEL MUTFAK UYGULAMALARI

Şule ÇÖLBAY\*

Ümit SORMAZ\*\*

### Öz

Yeme içme, bir milletin kültürel kodlarını içinde barındırmaktadır. Bugün yeryüzünde, sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı; çeşitli coğrafi ve iklim özelliklerinde yaşayan çok sayıda topluluk bulunmaktadır. Her toplumun sayılan bu farklılıklarından dolayı çok sayıda değişik beslenme alışkanlıkları görülmektedir. Beslenme alışkanlıklarındaki bu farklılıklar tarihi süreç içerisinde önemli değişikliklere sahne olmuştur. Bu tarihi süreci izlemek için geçmişten bize kalan kaynaklar enderdir.

Bu çalışma, kendine has kültür ve iletişim sistemi olan “Yöresel Yemek” kavramının geliştirilmesi için; Konya İline ait yöresel yemek kültürünün yeniden ele alınarak gün yüzüne çıkması amacıyla Konyalı ailelerin büyüklerinden araştırmacıların yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak elde edilen bilgilerin derlenmesiyle hazırlanmıştır.

**Anahtar Sözcükler:** Konya, mutfak, Konya mutfağı, kültür, yemek kültürü, gastronomi.

### LOCAL CUISINE PRACTICES IN TRANSITION PERIODS IN KONYA

#### Abstract

The way of eating and drinking inholds cultural codes of a nation. There exist many societies today which live in various geographical conditions and climates, and they are all different from one another in terms of social, cultural, religious, and economical aspects. Due to the aforementioned differences of societies, it is seen that each society has many different eating habits. These differences in eating habits have held significant changes over time in history. Resources remaining from the past are very rare for us to examine this historical process.

This study has been prepared by compiling the data gathered from the elderly in families in Konya using face-to-face interview methods carried out by the researchers with the aim of revealing the local cuisine culture of Konya by reconsidering it to develop the “local food” concept which is a unique culture and communication system.

**Keywords:** Konya, cuisine, Cuisine of Konya, culture, food culture, gastronomy.

---

\* Yüksek Lisans Öğrencisi; Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, [sule\\_colbay@hotmail.com](mailto:sule_colbay@hotmail.com).

\*\* Yrd. Doç. Dr.; Konya Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, [usormaz@konya.edu.tr](mailto:usormaz@konya.edu.tr).

## 1. Giriş

Dilimize Arapça “matbah” sözcüğünden geçen mutfak; yemeğin pişirilip, saklanıp korunduğu yer anlamına gelmektedir (Kut, 2000). Türk mutfağı, mutfak mimarisi, araç gereçleri, yemek çeşitleri, pişirme yöntemleri, sofraya düzenleri, servis usulleri, kış için hazırlanan yiyecekleriyle kendine has bir üslubu olan geniş bir kültüre sahiptir (Halıcı, 2001). Türk mutfak kültürü incelediğinde; yemeğin sadece bir beslenme aracı olmadığını, sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsur, devlet idaresi ve resmî törenlerde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlanmasında diğer faaliyetler kadar etkili olduğu görülmektedir (Şimşek, 2002).

İlk çağlardan bu yana, yemek ve inanç arasında değişik şekilde yorumlanan bir ilişki mevcuttur. Geçmişten günümüze yiyecek malzemelerinin temini insanüstü güçlerin, tanrıların ya da tek bir tanrının bağıışı ya da esirgemesi olarak düşünülmüş, bolluk ve bereket dönemlerinde duyulan “şükran” ve “minnet”, açlık ve kıtlık dönemlerinde ise dile getirilen “yakarış” yemek ve ritüeli bir arada tutmuştur. Bu nedenle, yemek konusunda söylenen masallar, efsaneler ve öyküler de en az yemek kadar yaşamımızda yerini almıştır (Abacı, 2005).

Değişik besinlerin tat vericilerle birlikte belirli yöntemlerle hazırlanıp pişirilmesi işlemi olarak tanımlanan yemek, bir yiyeceği ifade ettiği gibi, aynı zamanda yiyeceğin hangi malzemelerle, ne ölçüde, hangi araç gereçle hazırlanacağı, nerede ve hangi yöntemlerle pişirileceği, nerede saklanıp, nasıl servis edileceği ve tüketileceği anlamında da kültürel bir olguya işaret etmektedir (Baysal, 19905; Yurdigül, 2010). Yemek, geçmişten günümüze insanoğlunun hayatında oldukça önemli bir yer tuttuğu gibi, toplumlarda kültürel bir olgu ve biyolojik bir zorunluluktur (Moulin, 2001).

Yemek; ait olduğu kültürün özelliklerini barındırdığı, pişirme ve sunma alışkanlıklarının kültürle eşdeğer bir takım algılamalar ve aitlikler içerdiğini görmek mümkündür. Ancak; yemek ve yemek kültürü, insanoğlunun hayatında bu derece önemli bir yere ve tarihe sahip olmasına rağmen, bir uzmanlık alanı olarak incelenmesi ve araştırılması oldukça yenidir. Çünkü yemek ve yemek kültürü konusu, sosyal bilimlerde yer alan birçok alan gibi yakın geçmişe kadar araştırmacılar tarafından önemsiz görülerek uzun süre ihmal edilmiştir (Yenal, 1996; Yurdigül, 2010).

Fakat günümüzde; tarih uzmanları yemeğin tarihini, antropologlar yemeğin antropolojisini, beslenme uzmanları ve diyetisyenler yemeğin sağlık yönünü, ilahiyat uzmanları yemeğin din ile ilişkisini, spor uzmanları yemeğin beden eğitimi ve sağlık açısından yönünü, turizmciler yemeğin turizm ve turist açısından önemini, gastronomi uzmanları ise yemeğin her yönünü incelemektedirler.

Bu çalışma, Konya’da geçiş dönemleri, kutsal ve neşeli günlere dayanan özel günlerde yapılan uygulama ve ikramların kaynak kişilerden derlenerek kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması amacıyla yapılmıştır.

## 2. Yöntem

Çalışma, 2013 yılında Konya mutfak kültürüne ait bilgilerin edinilmesi amacıyla, Konyalı ailelerin büyükleri ile araştırmacıların tarafından yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak elde edilen bilgilerin derlenmesiyle hazırlanmıştır.

Çalışmadan önce aile büyüklerine sorulacak sorular belirlenmiş, Konya Mutfak Kültürü’nün eski gelenekleri ile günümüz geleneklerini kapsayacak soruların sorulmasına ve bu sorulardan gelecek muhtemel cevaplar ile çalışma konusunun uyum göstermesine dikkat edilmiştir. Çalışma süresince, elde edilen bilgiler bir araya getirilerek Konya Mutfak Kültürü’nün dününü ve bugünü kapsayacak şekilde derlenmiştir.

## 3. Konya Mutfağı

Selçuklu Devleti’nin başkenti olan Konya, sahip olduğu mutfak kültürü ve yemekleri ile Türk mutfağının temel taşlarından biri konumundadır. Konya mutfağı; sadece yemekleriyle değil, mutfak kültürü, sofrası düzeni, pişirme yöntemleri, mutfak araçları, mutfak mimarisi ve servis düzenleriyle Anadolu’nun damak zevkini yansıtır. Kendine özgü bir mutfak ve yemek kültürü geliştirmiş olan Konya’da yemek kadınların maharetlerini göstermesi, misafire en lezzetlisini, tazesini ve güzelini ikram etmek anlamına gelmektedir. Kadınlar arasındaki “en iyisini yapma” konusundaki yarış, Konya mutfağının gelişmesinde en büyük faktörlerden biri olarak kabul edilmektedir. Bu açıdan bakıldığında Konya’daki kadınlar, her yemek yapışlarında daha iyisini yapmak tutkusuyla Konya mutfağının bugünkü zenginliğinin mimarı olarak bilinmektedir (Çölbay, 2013; Önecek, 2013; Şan, 2013).

Zamanla giderek zenginleşen Konya mutfağı, bazı değişikliklerle günümüze kadar ulaşmayı başarmıştır. Günümüzde geleneksel Konya mutfağı, davet sofralarının yanı sıra, Konyalı ailelerin gündelik öğün sofralarında da yaşamaktadır. Davet sofraları değişse de yapılan yemekler lezzetleriyle ve servisleriyle halen sofralarda yerini almaktadır (Gönül, 2013; Koçak, 2013).

### 3.1. Günlük Öğünler

Yemek öğünleri bugün olduğundan çok farklı olan Konya’da, kuşluk ve akşam olmak üzere günde iki öğün yemek tüketilmekte, kış mevsimi ile yaz mevsimi beslenme şekli farklılık göstermektedir (Adıgüzel, 2013; Yaman, 2013).

### 3.1.1. Kış Mevsimi

#### Kuşluk Öğünü

Konya’da hem sabah kahvaltısı hem de öğlen öğünü yerine geçen kuşluk öğünü, yiyecekleriyle ağır bir öğün olmaktadır. Kışın özellikle tarhana çorbası, sündürme, pekmez, papara, pastırma, kavurma, yufka ekmeği, tandır ekmeği, küflü peynir, tereyağı en çok tüketilen yiyecekler arasındadır (Küçükkılıç, 2013; Yılmaz, 2013).

#### Akşam Yemeği

Konya’da esas öğün olan akşam öğünü hava karardıktan sonra yenilir ve Konyalı aileler için ayrı bir önemi taşımaktadır. Akşam sofraları, erkekler evde olduğu için çok özenilerek hazırlanmakta ve her şeyin eksiksiz olması beklenmektedir. Sofrada tatlı ve börek olmazsa olmazlardan olup, böreklerden su böreği, tatlılardan ise katmer tercih edilmektedir (Küçükkılıç, 2013; Yılmaz, 2013).

### 3.1.2. Yaz Mevsimi

#### Kuşluk Öğünü

Yazları Konya için zengin bir mevsimdir. Yiyecek-içecek, üretim, kışa hazırlık çok olur, peynir, yağ, yoğurt taze taze evlerde yapılır. Sebze-meyve bahçelerde yetiştirilir. Kuşluk yemeği, yaz aylarında domates, peynir, kayısı, üzüm, tereyağı ve yoğurt gibi hafif yiyeceklerden oluşur (Küçükkılıç, 2013; Yılmaz, 2013).

#### Akşam Yemeği

Konya’da etli yemekler sık tüketilir. Etsiz bir akşam sofrası olmaz, ancak yazın etli taze sebzelerle (patlıcan, fasulye, kabak vb.) yemekleri pişirilir. Tatlı yerine mevsim meyveleri (kavun, karpuz, üzüm vb.) tüketilir (Küçükkılıç, 2013; Yılmaz, 2013).

## 3.2. Geçiş Dönemlerinde Yapılan Uygulamalar

### 3.2.1. Doğum

Konya’da doğum, bereket anlamına gelmektedir. Sadece aile bireyleri değil komşular, akrabalar, eş, dost heyecanla ve coşkuyla bu sevinci paylaşırlar. Ziyarete gelenler palize, sahanda yumurta, yoğurtlu yarma, peynirli pişi getirirken, ev sahipleri de gelen misafirlere lohusa şerbeti ikram etmektedirler (Çölbay; 2013; Önecek, 2013; Yeniterzi, 2013).

### 3.2.2. Diş Buğdayı

Eski bir Konya geleneği olan diş buğdayı, ilk dişin çıkışını kutlamak için yapılır ve çocuğun dişlerinin daha sağlam olması, çabuk büyümesi ve rızkının artması niyeti ve dileğiyle aile ve yakın akraba arasında düzenlenen bir kutlamadır.

Yakın akrabaların davet edilerek hazırlanan diş buğdayı kutlamasına gelen misafirlere hazırlanan tatlı, tuzlu yiyecekler ile şerbetler ikram edilmektedir (Çölbay; 2013; Önecek, 2013; Yeniterzi, 2013).

### 3.2.3. Sünnet

Erkek çocuk Konya ailesinde şandır. Çocuğun şerefine yapılan sünnet törenleri çok gösterişli olur. Sünnet töreninin vazgeçilmezi bugüne kadar varlığını sürdüren mevlit töreni, kenevir helvası ikramıdır.

Ayrıca gelen misafirler tarafından çocuğun yatağına yarpız (naneye benzer bir ot, yabancı nane) atılır. Bu gelenek, çocuğun çabuk ayağa kalkacağına inanılarak yapılmaktadır (Gönül, 2013; Şan, 2013).

### 3.2.4. Askere Uğurlama

Askerlik çağına gelen gençler, askere gitmeden 15-20 gün önce akraba ziyaretlerine başlamaktadır. Akrabalar tarafından, kendilerini ziyarete gelen gençlere çeşitli yemekler yapılır ve bu ziyaretler askere gideceği güne kadar devam etmektedir.

Askere gidecek mahalle gençleri toplu olarak ev ev dolaşp mahalle sakinlerini ziyaret ederler. Gittikleri hane sahibi, askere gidecek gençlere para vermekte, ayrıca gençlerin boyunlarına asılan poşete bulgur, pirinç gibi bakliyatlar atılmaktadır. Gençlerin askere gitmesine bir gün kala, topluca asker düğünü yapılmakta ve masrafları askerin aileleri tarafından karşılanan, mahallede askere gidecek gençlerin ve arkadaşlarının davet edildiği asker yemeği verilmektedir (Gönül, 2013; Şan, 2013).

### 3.2.5. Söz Kesme

Konya’da söz kesme, “sıcak şerbet”, “amin deme” gibi isimlerle bilinmektedir. Gelin ve damadın yakın akrabaları gelerek söz yüzüğü dualarla takılmakta, sonrasında ise misafirlere tarçınlı sıcak şerbet ikram edilmektedir (Gönül, 2013; Koçak, 2013; Şan, 2013).

### 3.2.6. Nişan

Konya’da nişan, kız evi düğünü olarak tanımlanmaktadır. Nişan töreni tarihinde erkek ve kız tarafı aile büyükleri ve akrabaları kız evinde toplanır. Bir kap içine şerbet, şerbet boyası

(lohusa şekeri) konur, kabın sapına kayınvalide bir altın bağlar. Şerbetin kabına, hoca şerbet duasını okunduktan sonra şerbet dağıtılmaktadır. Sonra erkek evi tarafından hazırlanan ve “çetnevir” adı verilen içinde kabuklu fıstık, lokum, üzüm, leblebi, incir, fındık... gibi yiyeceklerin bulunduğu siniler misafirlere ikram edilmektedir. Servis edilen çerezler yendikten sonra aile büyükleri ve akrabalar tarafından hediye anlamında sininin içine para atılmaktadır (Adıgüzel, 2013; Yaman, 2013).

### 3.2.7. Düğün Hamamı

Gerek düğün öncesi düzenlenen gelin hamamı, gerekse düğün sonrası düzenlenen kırk hamamına katılan davetli hanımlar, hamamda tüketmek amacıyla yiyecekler hazırlamaktadır. Genellikle evde hazırlanıp hamam getirilen yiyecekler arasında; sarmalar, dolmalar, salatalar, baklavalar, kayganalar... gibi yiyeceklerden, içecekler ise soğuk şerbetler, kompostolar ve meşrubatlardan oluşmaktadır (Adıgüzel, 2013; Yaman, 2013).

### 3.2.8. Kına Gecesi

Düğün gecesinden bir gece önce, kız evinde yapılan eğlenceye kına gecesi adı verilir. Hüzün ve sevincin bir arada yaşandığı kına gecesinin ilk saatleri neşe içinde oynayarak geçer. Ancak gecenin sonuna doğru hüzünlü bir hava gece üzerine çökmeye başlar. Gecenin sonunda davetliler evlerine dağılmadan gelinin annesi kızın arkadaşlarına çerezlerden, yemişlerden, meyvelerden oluşan bir sofraya hazırlar (Adıgüzel, 2013; Yaman, 2013).

### 3.2.9. Zamah/Çetnevir

Kız evinde kına gecesinin düzenlendiği gece oğlan evinde de “zamah” (samah) eğlencesi düzenlenmektedir. Eğlence gecenin ilerleyen saatlerine kadar devam etmekte, kadınlar gelinin çeyizini ve evini yerleştirirlerken erkekler de güvey gezisi yapmaya hazırlanırlar. Gençler toplandıkları evde hazırlanan yemekleri çerez ve içecekleri yer içer eğlenirler (Adıgüzel, 2013; Yaman, 2013).

### 3.2.10. Düğün

Konya’da düğün geleneği Anadolu kültürünün devamı olarak görülmektedir. Düğün hazırlıkları ve eğlenceleri düğün tarihinden bir hafta öncesinden başlamaktadır.

Düğün yemeği için aşçılar tutulur, kız tarafına kına davarı (koç), bir teneke helva, bir sandık lokum, kırmızı akide şekeri ve peynir şekeri gönderilir. Ayrıca erkek evinde yemek hazırlığı yapıldığı gibi kız evinde de yemek hazırlığı yapılmaktadır.

Düğünde gelen davetlilere servis edilen yemekler; Yoğurtlu çorba, boz sulu, bamya, kayısı et yemeği, sulu köfte, pirinç pilavı ve baklavadır.

Düğün eğlencesi perşembe günü başlamaktadır. Öğle yemeği; gelen misafirlere servis edilmektedir (Adıgüzel, 2013; Yaman, 2013).

### 3.2.11. Yüz Açımı

Düğünden bir gün sonra, gelinin ailesi akrabaları ile birlikte erkek evine gidilir. Kayınvalide gelen davetlilere, çerez ve meyveli bir sofraya kurar (Adıgüzel, 2013; Çölbay, 2013; Koçak, 2013; Yaman, 2013).

### 3.2.12. Ölüm

Cenaze evi sahibi, definden sonra dua için gelenlere helva pişirip dağıtır. Ayrıca cenazeye katılanların ölü üzerinde hakkı kalmasın diye cenazenin 7, 40 ve 52. günü misafirlere ikramlarda bulunulmakta, mevlüt okutulmaktadır. Merhumun defnedilmesinden sonra devam eden 40 gün boyunca cenaze evine komşular ve akrabalar tarafından hazırlanan yemek götürülür, ev halkı ve taziye için gelen misafirlerle birlikte yemekler yenilerek aileye destek olunur (Adıgüzel, 2013; Çölbay, 2013; Koçak, 2013; Yaman, 2013).

## 4. Sonuç ve Öneriler

Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan yöresel yemekler gün geçtikçe önemini yitirmekte ve unutulmaktadır. Bu noktada, turizm endüstrisinde söz sahibi olan işletmelerin taahhüdünün eksikliği, Türk mutfağını temsil eden aşçıların yöresel mutfakları benimsemedeki yetersizlikleri ve Türk mutfak kültürünün diğer ülkelerle rekabet üstünlüğü sağlayıcı bir faktör olarak algılanmaması dikkat çekmektedir (Arman, 2011).

Kültürler arası etkileşim, dışarda yemek alışkanlığının artması, fastfood (hızlı hazır yemek) restoranların sayısı ve niteliklerinin artması, yeni nesle yöresel yemeklerin aktarılamayışı, işletmelere gelen misafirlere yöresel yemeklerin sunulmayışı... gibi yöresel mutfak kültürü ve yemeklerinin yeni nesil tarafından öğrenilmeyip unutulmasına neden olmaktadır. Yöresel mutfaklar ve yemekler için turizm okulları ve üniversiteler ile yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşlarınca gerekli araştırmaların yeterince yapılmaması ve yeterli önlemlerin alınmaması yöresel mutfakların yurt içi ve yurt dışında yeterince tanıtılmamasına ve Türk mutfağı için tanıtım sorununun meydana gelmesine neden olmaktadır. Konya mutfağı yemekleri de bu durumdan etkilenmiştir.

Konya mutfağının tekrar canlandırılması, yeni nesillere aktarılması ve turizm sektöründe tanıtımının artırılması için;

- Turizm okulları ve üniversitelerin ilgili bölümleri ile sivil toplum kuruluşlarınca araştırılmalı ve basılı hâle getirilmeli,

- Yerel yönetimler Konya mutfağını tanıtıcı seminer, panel ve kursları açmalı ve açılmasını teşvik etmeli,
- Konya’da bulunan turizm ve restoran işletmelerinin menülerinde tanıtım amacıyla Konya mutfağından örnekler sunmalı,
- Düzenlenecek festivaller ile unutulmuş Konya mutfağı tekrar canlandırılmalıdır.

### Kaynaklar

- ABACI, T. (2005). Rituel ve Yemek, *Yemek ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları, İstanbul.
- ARMAN, A. (2011). *Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Düzce: Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- BAYSAL, A. (1990). *Beslenme Kültürümüz*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları 1230, Kültür Eserleri Dizisi.
- HALICI, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*, Ankara: Güray Ofset Matbaacılık.
- KUT, G. (2000). *Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- MOULİN, L. (2001). *Les Liturgies de la Table*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- ŞİMŞEK, E. (2002). *Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler*, İstanbul: Yemek Kitabı Kitabevi.
- YENAL, N. Z. (1996). Bir Araştırma Alanı Olarak Yeme-İçmenin Tarihi ve Sosyolojisi, *Toplum ve Bilim Dergisi*, 71, 195-227.
- YURDİGÜL, A. (2010). *Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

### Kaynak Kişiler

- ADIGÜZEL, M. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (60), Emekli, Lise, Konya.
- ÇÖLBAY, K. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (70), Ev Hanımı, İlkokul, Konya.
- GÖNÜL, A. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (61), Ev Hanımı, İlkokul, Konya.
- KOÇAK, H. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (66), Ev Hanımı, Okuma-Yazma Yok, Konya.
- KÜÇÜKKILIÇ, C. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (71), Emekli, Lisans, Konya.
- ÖNECEK, G. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (65), Ev Hanımı, İlkokul Mezunu, Konya.
- ŞAN, G. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (58), Ev Hanımı, İlkokul, Konya.
- YAMAN, M. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (48), Öğretmen, Lisans, Konya.
- YENİTERZİ, Ö.B. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (59), Memur, Lisans, Konya.
- YILMAZ, F. (2013). “Özel Görüşme”, Yaş (55), Ev Hanımı, Lise, Konya.