



Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 12/4 2023 s. 1872-1889, TÜRKİYE

Araştırma Makalesi

HALK MUTFAĞINDA KIŞ HAZIRLIĞI: ÇORUM ÖRNEĞİ

Altuğ ORTAKCI*

Geliş Tarihi: 3 Nisan 2023

Kabul Tarihi: 30 Mayıs 2023

Öz

Halk mutfağında kış hazırlığı olarak bilinen süreç, ağustos ayı ortalarından başlayarak kasım ayının ilk haftalarına kadar süren yoğun birtakım işlemleri beraberinde getirmektedir. Birçok yörede olduğu gibi bu çalışmanın alan araştırması olarak seçilen yörede de kurutmalık, kaynatmalık ve hamur işlerine yönelik birçok işlemin yaz aylarının bitimiyle başladığı ve dört ay boyunca sürdürüldüğü tespit edilmiştir. Bu çalışmada, Çorum'da kış hazırlığı süreci halkın kolektif belleğinde yer alan biçimleriyle geçmişten günümüze değişen ve dönüşen unsurlarıyla ele alınacaktır. Kış hazırlığı aşamalarında ortaya çıkan kültürel birikim, hammaddenin elde edilmesi, üretimi ve muhafaza edilmesi süreçleriyle ilişkilidir. Tespit, derleme ve aktarma üzerine inşa edilen bu çalışma alan araştırması verileri içermektedir. Doğal ortamda katılımlı gözlem ve yönlendirilmiş görüşme teknikleri ile şekillendirilmiştir.


Anahtar Sözcükler: Halk mutfağı, kış hazırlığı, Çorum, pekmez yapımı.

WINTER PREPARATION IN THE PUBLIC CUISINE: THE CASE OF ÇORUM

Abstract

The process known as winter preparation in folk cuisine brings with it a number of intensive processes, starting from mid-August and lasting until the first weeks of November. As in many regions, it was determined that this study was carried out in the region chosen as the sample area, and many processes for drying, boiling and pastry started with the end of the summer months and for four months. In this study, it will be discussed with its changing and transforming elements. The winter preparation process in Çorum, with its forms in the collective memory of the people, from the past to the present. Obtaining, producing and preserving the raw material is related to the cultural accumulation processes that occur during the winter preparation stages. This study includes field research data. Detection is built on compilation and transfer. It is shaped by the techniques of participatory observation and directed interviewing in the natural environment.

Keywords: Folk cuisine, winter preparation, Çorum, molasses making.

*  Dr. Öğr. Üyesi; Hitit Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, altugortakci@hitit.edu.tr.

Giriş

Halkın gündelik yaşamına dair alışkanlıklar aynı zamanda kültürel üretim ve tüketim alışkanlıklarının bir parçasıdır. Kültür, doğuştan olmayan sonradan öğrenilen ve insana dair her türlü bilgi olarak tanımlandığında kişinin sahip olduğu her türlü günlük rutini onun kültürlenme süreçlerinde edindiği birikimdir. Bu birikim, bireyin önce aile ve ona bağlı sosyal çevresinden öğrendikleriyle yani yaygın eğitimle, daha sonra ise örgün eğitim içinde edindiği bilgilerle günden güne artar ve onu bağlı bulunduğu sosyal grubun bir parçası hâline getirir. Bireyin mensubu olduğu ve her türlü kültürel birikimi edindiği grup, dinî, etnik ve kültürel bakımdan diğer gruplardan birtakım farklılıklar arz eder. Dolayısıyla bireyin doğup büyüdüğü sosyal çevresi onun kültürel kimliğinin oluşmasında oldukça önemli bir yere sahiptir.

Bireyin sahip olduğu kültürel birikim, içinde bulunduğu sosyal grubun kolektif hafızasının da bir yansımasıdır. Dolayısıyla kişinin sosyal gruba aidiyet duyması, bağlı bulunduğu grubun kolektif hafızasına dâhil olmasıyla ve onu taşımasıyla gerçekleşebilir. Diğer taraftan da grubun ve bireyin kolektif belleği yaşadığı çağın şartlarına bağlı olarak değişim gösterir. Bu nedenle kolektif bellek zamanla sınırlıdır. “Bu zaman sınırının genişliği ya da darlığı, her topluluk için farklı olabilir. Kolektif belleğin, bu sınırın ötesinde kalan olaylara ve kişilere doğrudan ulaşması mümkün değildir.” (Halbwachs, 2007, s. 55).

Kültürel belleği şekillendiren unsurlar sözlü kültür ortamının anlatıları olduğu kadar bireyin yaşamını devam ettirmesini sağlayan bütün somut ve somut olmayan kültürel birikimlerdir. Bu çalışmanın konusunu oluşturan “kış hazırlığı” süreci de kişinin yetiştiği sosyal grup içinde çocukluk çağından itibaren gözlemlene ve deneyimlene imkânı bulunduğu birtakım kültürel unsurlarla çevrilidir. Dolayısıyla grup hayatının düzenli bir şekilde devam edebilmesi yılın her döneminde ihtiyaç duyulan birtakım iş ve işlemlerin yapılmasına bağlıdır ve bahsi geçen bu iş ve işlemler sosyal grubun kolektif belleğini şekillendiren birçok kültürel unsuru da barındırmaktadır. Geleneksel yaşam içinde hayatın olağan akışının bir parçası olarak görülebilecek bu iş ve işlemler, kent merkezli yaşam içerisinde “doğal yaşam”, “organik tüketim alışkanlıkları” bağlamında son yıllarda artan bir faaliyet alanına dönüştüğü gözlenmektedir.¹

Bu çalışmada, Çorum’da “kış hazırlığı” sürecinin halkın kolektif belleğinde yer alan biçimleri geçmişten günümüze değişen ve dönüşen unsurlarıyla ele alınacaktır. Bu süreci oluşturan aşamalar hazırlığı yapılacak ürünün ham maddesinin elde edilmesi, üretimi ve muhafaza edilmesidir. Tespit, derleme ve aktarma üzerine inşa edilen bu çalışma alan araştırması verileri içermektedir. Saha araştırması doğal ortamda katılımlı gözlem ve yönlendirilmiş görüşme teknikleri ile şekillendirilmiştir. Ayrıca bu çalışmada, saha araştırmasına dayalı veriler kullandığı için planlama aşamasında öncelikle Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu’na 2022-194 numarasıyla başvurulmuş ve araştırma izni alınmıştır.

Emek sürecinden bağımsız tüketim alışkanlıklarının² toplum hayatının önemli bir bölümünü oluşturduğu günümüzde, yeme içmeden giyim kuşama kadar gerçekleştirilen üretimin nasıl bir kültürel alt yapısının olduğu unutulmuştur. Baudrillard’ın ifadesiyle;

¹ Modernlik, çağdaşlık, kentlilik uğruna yapay ürün, hizmet ve hazların peşinde koşanlar, “doğada, doğal unsurlarla ve doğal olarak yaşamının büyümesini moda trendi olarak yeniden keşfetmişlerdir. Özgünlük ve farklılığın temel kaynağında olan “el işi ve ev işi” ile köy hayatı/ geleneksel yaşam alanları, mekânlar ve sözlü kültür ürünleri/belleği” yeniden moda olmuştur (Özdemir, 2012, s. 25).

² Connerton bu durumu moderniteye bağlı unutkanlık olarak açıklar: “Öne sürmek istediğim şey unutkanlığın başlıca kaynağının, toplumsal yaşamı yerellikten, insani ölçeklerden ayıran süreçlerle ilişkilendirilebilir olduğudur. İnsanüstü

Toplumumuz kendini tüketim toplumu olarak düşünür ve konuşur. En azından, bu toplum tükettiği ölçüde kendini tüketim toplumu olarak, fikirde tüketir. Bizim çağımız günlük beslenme harcamalarının olduğu kadar prestij harcamalarının da hep birlikte 'tüketmek' olarak adlandırıldığı ilk çağdır ve bu bütünsel bir oydaşım uyarınca herkes için geçerlidir (2012, s. 233-234).

Bireyin günlük ihtiyaçlarının tamamı para-meta ilişkisine indirildiği ve zaman kavramına vurgu yapılarak "en kısa sürede ihtiyacın giderilmesine" ve "fast-food tüketime"³ yönelik bir algının küreselleşme süreçlerinde oluşturulduğu söylenebilir. Elbette ihtiyaçların belirlenmesi ve buna yönelik tüketim alışkanlıklarının geliştirilmesinde de küreselleşme enstrümanlarının önemli bir payı bulunmaktadır. "Tüketici gereksinimlerinin kültür endüstrisince yaratılması, yönlendirilmesi, denetlenmesi, sürekli vaatlerle tüketicinin aldatılması bu kapsamda öne çıkarılır." (Özdemir, 2012, s. 11). Buna bağlı olarak küresel kentin yeni bireyleri ve yaşam alışkanlıklarının geliştirildiği dikey yapılanma içinde artık geleneksel olan, bayağı, basit ve değersiz olarak görülmektedir⁴. Modern olan ise özgün ve değerlidir. Oysa geleneksel olan üretim odaklıdır ve zaman kavramı "sabır ve emek" üzerine inşa edilir. Bu nedenle çalışma, hem kaynak kişilerden tespit edilen bilgilerin aktarılması hem de konunun kentleşme, küreselleşme ve tek tipleşme algısı üzerinden değerlendirilmesidir. Araştırma verilerine dair değerlendirmelere geçmeden önce kış hazırlığı sürecinin halk takvimi ve halk mutfağı ile ilişkisi üzerinde durulacaktır.

1. Halk Takvimi ve Halk Mutfağı İlişkisi

Zamanın ölçülmesi ve buna bağlı olarak sosyal hayatın idame ettirilmesi ihtiyacı her dönem insan faaliyetlerini şekillendiren bir gerekliliktir. Zaman kavramının felsefi altyapısı bir tarafa, insanın geçmişini anlamasında ve geleceğini şekillendirmesinde de oldukça önemli bir kavram olduğu dile getirilebilir. Bu bağlamda zamanın ölçülmesi ihtiyacı dinî, etnik, kültürel bakımdan geçmişten günümüze birçok farklı ölçüm sistemin ortaya çıkmasına vesile olmuştur.

Türklerde zamanın belirlenmesi ve ölçülmesi konusunda Türk tarihi ve kültürü üzerine araştırma yapan birçok ismin (Durmuş, 2016; Kafesoğlu, 2010; Turan, 1984; Çay, 1988, Erginer, 1984) çıkarımları bulunmaktadır. Zaman hesabının yapılmasında toplumların yaşadıkları coğrafya, iklim ve tabiatın diğer unsurlarının önemi büyüktür. Türk kültür tarihi üzerine araştırmalar yapan Kafesoğlu ve Durmuş da bu hususa dikkat çeker.

Kafesoğlu, "Eski Türklerde zamanın hesaplanması işi de tabiatıyla Bozkır kültürünün izlerini taşımaktaydı." (2010, s. 328) derken; Durmuş konuyu "yaşanılan kültür çevresinin etkileri ve iklimin yönlendirmesi" bağlamında ele alır. Konuyu halk takvimi özelinde ele alan

hız, akılda tutulamayacak denli büyük devasa kentler, emek sürecinden bağı kopmuş tüketicilik, kent mimarisinin kısa ömrü, içinde yürünebilir kentlerin ortadan kalkması, modernitenin unuttuğu şeyler oldukça geniştir (2011, s. 15).

³ Fast-food restoranının verimliliğiyle karşılaştığımız zaman ev mutfağı ya daha verimlileşmek ya da tam bir yok oluşla karşı karşıya olmak zorundaydı. Mutfağın kurtuluşunun bir anahtarı mikrodalga fırındır. Yemek hazırlamak için geleneksel fırından çok daha verimli olan mikrodalga fırın pişirme işlemini basite indirgemıştır (Ritzer, 2011, s. 89).

⁴ Bu konuda Öcal Oğuz'un şu ifadeleri konuyu daha anlaşılır kılacaktır: "Çağdaş kent her konuda olduğu gibi mutfak kültürü konusunda da gereksinimi görmek yerine kendi dayattığı kültürden hareketle bir ayıplama modeli oluşturuyor. Kışlık patates almak ayıp, kış için salça yapmak ayıp, turşu kurmak ayıp... Kent bize bir günde veya en fazla iki günde tüketilecek hazır ve konserve yiyecekler sunarken evde yapılan bu üretime 'mutfak fabrikası' gibi bakıyor ve evin yemek üreten hanımına 'işçi' muamelesi yapıyor... Bir geleneksel çömlek veya bir naylon bidon içerisinde turşu veya salçayı taşımak özellikle çağdaş kentli gençler için utanç vericidir. Ama aynı çağdaş kentli veya genç içinde turşu kavanozu veya fabrika salçası olan bir market poşetiyle pekâlâ sokakta dolaşabilir. İkisi arasındaki fark nedir ve neye işaret etmektedir? (2008, s. 25-26).

Erginer ise, halk takvimlerini ve bunların oluşumlarındaki temel etkenleri; ekolojik, doğal, dinsel, ekonomik, toplumsal ve toplumlararası olaylar şeklinde sıralar ve halk takvimini; “Herhangi bir yöre insanının, temelde kültürel bir miras olarak edindiği; doğal olgularla, toplumsal kurumlar ve olgular arasındaki uzun süreli deneyimlere dayalı ilişkinin kurulduğu dinsel, tarihsel, töresel, eğitsel, inançsal, hukuksal, tarımsal, siyasal, ekonomik bağın anımsama ve anımsatma görevini üstlenmiş bir dizgisi.” (1984, s. 22) olarak tanımlar. Gerek kültür aktarımıyla gerek bireyin kendi tespitler oluştuğu vurgusunu yapan Veren ise halk takvimini, “düzenli olarak tekrarlanan doğa olaylarına ve canlıların hareketlerin dayalı yöresel takvimler” (Veren, 2020, s. 73) olarak tanımlar. Neticede halk takvimlerinin oluşmasında halk bilgisinin hemen her alanında olduğu gibi yaşanan coğrafyanın etkilerinden söz edilebilir. Halkın yaşam pratiklerinin şekillenmesinde yaşanan coğrafyanın iklim şartlarının ve doğal çevrenin önemli bir etkisinden söz ederken, sözlü kültürel birikimi de hatırlatmak gerekir. Çünkü doğal çevrenin yaşamın kaynağı olarak görüldüğü süreçler boyunca bu mekânların sahipleri gerek anonim anlatılarla gerekse ferdi anlatımlarla çevresini tanır, tanımlar ve korur. Bunun en güzel örneklerini de doğal çevrenin korunması faydalanılan memorat ve efsanelerde rastlanılmaktadır. Benzer kalıp sözlerin ve anlatıların halk takvimine bağlı süreçlerde yaşananlarla ilişkilendirilerek ortaya çıktığı söylenebilir.

Çalışmaya konu edinilen ve halk takviminde kış günleri olarak bilinen yaklaşık altı aylık dönem Anadolu’nun hemen her yöresinde farklı isimlendirmeye anılmaktadır. Bu süreçler kuzey yarımkürede soğuk iklimsel şartların sürdüğü bir dönemdir. Dolayısıyla özellikle tarım ve hayvancılıkla geçinen topluluklar için soğuk ve yağışlı iklimin hüküm sürdüğü bu dönem kısıtlılık dönemi olarak değerlendirilebilir. Ancak halkın bu süreci kültürel aktarımla zenginleştirdiği görülür. Bunun bir yansıması da kolektif bellekte yüzlerce yılda oluşmuş halk takvimi ve uygulamalarıdır. Anadolu halkı halk takvimi uygulamalarında yılın esas alındığını ifade eden Veren, “Tarım ve hayvancılıkla uğraşanlar için bu takvim yaşamsal önem taşır.” (2020, s. 74) diyerek konunun yaşamsal önemine dikkat çeker.

Anadolu insanının hazırlıklar yaparak beklediği kış dönemi, halk takvimi ve meteorolojisi bağlamında düşünüldüğünde, insanın doğayla ilişkisinde ortaya çıkan kültürel birikimin çeşitlendiği ve “yerel farklılıkların görenekler ve gelenekler örtüsü oluşturduğu” (Erginer, 1984, s. X) bir süreçtir. Bu sürecin hazırlık aşaması da kendi içinde çeşitlenerek günümüze ulaşmış ve halkın kültürel belleğinin parçası hâline gelmiş birçok iş ve işlemler ortaya çıkmasına vesile olmuştur. Bu işlerden biri de halk mutfağında önemli bir yeri olan kış hazırlıklarıdır.

Beslenme, tüm canlıların yaşamlarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir olgudur. Canlı kalmamız için yapılması gereken bir şeydir (Tezcan, 1982, s. 113). Diğer taraftan yediklerimiz, kültürümüzün bir ürünü olup, onun ögesidir ve özellikle maddi kültürü oluştururlar. Yemeklere ilişkin davranışlar, tutumlar, inançlar, gelenek görenekler ise halk biliminin konularından biri olan mutfak kültürünü meydana getirir. Özellikle coğrafya, iklim ve kültür arasındaki etkileşim bir yörenin, bölgenin, ulusun mutfak kültürünün oluşmasında oldukça önemlidir. Bu etkileşimin doğurduğu birikim de o yörenin yeme içme alışkanlıklarını ve mutfak kültürünü şekillendirmektedir.

Bu bakımdan Türk toplumunun yeme içme alışkanlıkları yani hazırlama, sunum ve tüketim süreçlerinin tamamı kendi iç dinamikleri bakımından diğer kültürlerden oldukça zengin ve farklıdır. Çünkü ülkemiz coğrafi bakımdan çok geniş bir yelpazede birbirinden farklı yemek

kültürünün oluşmasına imkân veren bir konumdadır. Coğrafyanın kültüre etkisi her ne kadar bu çalışmada mutfak kültürü üzerine değerlendirilse de sadece bu hususta değil; halk müziği, halk oyunları, iklime dayalı giyim-kuşam ve barınak mimarisi başta olmak üzere birçok noktada zengin bir birikimin doğmasına vesile olur. Anadolu coğrafyasının iklim şartları, bu zenginliğin ortaya çıkarılmasında halk takvimine bağlı kış hazırlığı sürecinde de görülür. Bu farklılıklara rağmen özellikle belirli bir takvime bağlı yapılan hazırlık sürecinde belirgin ortaklıklar da söz konusudur. Bu ortaklık da kökü mazinin derinliklerinde olan Türk kültür tarihinden gelmektedir ve uygarlık tarihi ile yemek kültürü arasında bir bağlantı bulunmaktadır. “Yemek yapımında kullanılan araç gereklere, niteliği, sayısı, türü, düzenlenişi, pişirilen maddenin kendisi, pişiriliş biçimi, doğadan olduğu gibi elde edilip yenip yenmediği gibi hususlar o ülkenin uygarlık düzeyini ve yaşam zevki hakkında bir fikir verebilir” (Tezcan, 1982, s. 114).

Çünkü bir millet, kolaylıkla ağzının tadını kaybetmez. Binlerce yıldan beri alıştığı yemeğinden vazgeçemez. Ayrıca mutfaktaki kadın da tutucudur. Yemek pişirme geleneği atalarından gelir. Şimdiki gibi, görgü ve bilgiyi değiştirebilecek bir çevresi de yoktur. Ancak her milletin mutfağının temelini oluşturan en önemli neden, ekonomik nedenlerdir (Ögel, 1982, s. 15).

Uygarlık tarihinin izlerinin yansıması olan mutfak kültürüne dair çeşitlilik, özellikle sözlü kültür ortamında yüzyıllar boyunca yaşatılmış ve halkın kolektif belleğinde korunarak bugünlere ulaşmıştır. Bu çeşitliliğin günümüzde Anadolu sofrası kültüründe “pişirme yöntemleriyle, kış için hazırlanan yiyecekleriyle, araç-gereçleriyle ve yemekleriyle” (Halıcı, 1982, s. 106) yaşadığını söylemek mümkündür. Diğer taraftan Anadolu mutfağı, emek, sabır ve beceri isteyen, lezzetli ve zahmetli bir mutfaktır. Yemeklerin hazırlanması, ister törensel olsun ister gündelik tüketime dayalı olsun, birçok aşamadan oluşan bir süreçtir ve halk takvimine bağlı dönemsel uygulamalar da yemek kültürü ile ilişkilidir. Bu anlamda halk takvimine dayalı kimi mevsimsel törenlerin ve bu törenlere bağlı uygulamalara eşlik eden ritüel yemeklerden söz edilebilir.

Çoğunluğu baharla ilgili gelenekleri içeren *Çiğdem Eğlencesi*, *Nevruz*, *Hıdırellez*, *Saban izi (toy)*, *Saya Bayramı* gibi geleneksel halk takvimine dayalı mevsimsel kutlama günleri aynı zamanda halk mutfağıyla da ilişkilidir. Bahar kutlamaları Anadolu coğrafyasında halkın büyük çoğunluğu tarafından bilinen, uygulanan dönemlerdir. Bu dönemlerden biri olan Çiğdem Eğlencesi, genel anlamda şubat ayı ortalarından itibaren çıkmaya başlayan çiğdem çiçeklerinin çocuklar tarafından toplanması daha sonrasında bulunan yerleşim yerinde çocukların mâniler eşliğinde dolaşarak yağ, bulgur vb. armağanları toplaması gibi aşamaları içerir. Çocukların topladığı armağanlarla yapılan “çiğdem aşısı / çiğdem pilavı” ise bahsi geçen halk takvimi ve halk mutfağı ilişkisinde bir ritüel yemektir. Halkı gündelik yaşam rutini dışına çıkaran bu tür uygulamaların kültürel düzeyde sosyalleşme, eğitime, eğlendirme gibi işlevleri olduğu ifade edilebilir. Kültürel kimliğin de şekillendiği bu kutlamanın en önemli aşamalarından biri de yemek olan ilişkisinde “çiğdem aşısı”nın hazırlanması ve tüketilmesi ile gerçekleşmektedir. Bu anlamda mevsimsel törenler halk mutfağına yönelik uygulamalara zemin hazırlamaktadır.

Diğer bir mevsimsel bayram olan ve hem Anadolu’da hem Türk devletlerinde kutlanan “Sultan Nevruz, Nevruz Sultan, Mart Bozumu, Mart Dokuzu” (Çay, 1988, s. 120) isimleriyle de bilinen Nevruz törenlerinde de halk mutfağına dair birçok unsur yer almaktadır. Bu konuda Türk dünyasından örnekler veren Abdulhalik Çay şunları aktarır.

Kırgızlar, yeni yılın ilk gününe Nooruz adını vermekte ve bugün “Nooruz köcö” denilen özel bir yemek yemekteler. Köcö darı yarması yahut bulgur konulmak suretiyle yapılan bir nevi tirittir. Ayrıca auz köcö denilen kavut karıştırılmış ve biraz tuz konularak kaynatılmış yeni buzağılaman ineğin sütünden de özel bir yemek yapılmaktadır (1998, 75).

Tahtacı Türkmenlerinde Nevruz günü hazırlanan yemekler ve yiyecekler arasında “ıspanaklı börek, soğan kabuğuyla boyanmış yumurtalar, yufka, sarı-burma, lokum.” (Çay, 1988, s. 122) sayılır. Örneklerde de görüleceği üzere Türk dünyasında büyük bir coşku vesilesi olan Nevruz kutlamaları, takvim ve mutfak ilişkisinin açığa çıktığı diğer bir mevsimlik bayramdır.

Anadolu coğrafyasında önemli mevsimlik kutlamalardan biri olan Hıdırellez’in halk mutfağı ile olan ilişkisine bakıldığında ise Hızır inancıyla dayalı olarak ortaya çıkmış ritüel ve yemeklerin olduğu görülmektedir. Hıdırellez, bolluk ve bereketle ilişkilendirildiği için ortaya çıkan kültürel muhtevada genellikle buna yöneliktir. Örneğin, Hıdırellez gecesi beyaz örtü üstüne serilen unda Hızır Nebi’nin atının nal izi aranır, eğer buna benzer bir iz varsa o undan kömbe, kapama gibi isimlerle anılan bir ekmek yapılır ve dağıtılır.⁵ Elbette bu kısa açıklamalarda verilenlerden çok daha fazlası hem bu törenler içinde hem de diğer mevsimsel kutlamalar içinde halk takvimi ve halk mutfağı ile ilişkisine örnek verilebilir. Neticede, başta mevsimsel törenler ve uygulamalarla olan bağı ile gerekse kış hazırlığı gibi takvime dayalı işlemler ile Türk mutfağının yemekleri, Anadolu coğrafyasının iklim şartlarına bağlı olarak zengin bir kültürel birikim sunmaktadır. Bu noktada mevsimsel törenler kadar görünür olmayan ancak gündelik hayatın önemli bir parçasını içeren kış hazırlığı sürecine bağlı üretimlerin geleneksel kesim ile kent hayatı içinde sıkışan kültürel ürünler olduğu ifade edilebilir.

2. Kışa Hazırlık/ Kış Hazırlığı

Coğrafya, iklim, bitki örtüsü gibi koşullar ile inanç gibi sosyal koşulların etkisiyle her yaşam alanında farklılık gösteren yemek alışkanlıkları ve bu farklıların kültür hâline gelmesi yemek alışkanlarının çeşitlenmesine de vesile olur (Aras, 2014, s. 255). Geleneksel bilginin kendi yatağında durmadan akan bir ırmak⁶ gibi hiç kesilmeyeceğine yönelik tutum ve yaklaşımların bir yansıması olsa gerek, genelde Anadolu yemek kültürünün özelde Çorum yöresi yemek kültürünün önemli bir parçası olan kışlık hazırlama sürecine yönelik literatürde çok fazla verinin olmadığı ifade edilebilir. Oysaki halk yaşamının her cephesinde olduğu gibi gerek yapılan işlemlerin uygulamalı işleyişleri gerekse kullanılan araç ve gereçlerin çeşitliliği bakımından kış hazırlığı süreci zengin bir kültürel birikim sunar.

Çorum halk mutfağına dair kültürel ve akademik düzeyde birkaç çalışmanın yapıldığı görülmektedir. Bu konuda Çorum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün farklı yıllarda Çorum halk kültürünün geneli üzerine hazırladığı çalışmalarda ve yine müdürlüğün müstakil tanıtım broşürlerinde yörenin mutfak / yemek kültürü hakkında bilgiler bulunmaktadır. Bahsi geçen yayınlar incelendiğinde, yayınların turizm odaklı olduğu ve daha çok yöre mutfağındaki ritüel /

⁵ Detaylı bilgi için bk. Aktürk, S. (2014). “Hıdırellez ve yemek kültürü”, *Türkiye’de Hıdırellez etrafında oluşan folklorik unsurlar üzerine bir inceleme*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı.

⁶ Türk halk bilimi çalışmaları, folklorun XIX. Yüzyıldaki ürün merkezli yaklaşımına sıkı sıkıya bağlı kalmış, bütün derleme ve arşivleme çalışmalarında bu yaklaşım belirleyici olmuştur. Avrupa’daki gibi Türkiye’deki kanı da folklorun kendi yatağında sonsuza kadar akıp gideceği yönündeydi (Oğuz, 2007, s. 31).

imgesel yemekler üzerine bilgiler içerdiği söylenebilir. Özellikle Çorum'a özgü⁷ düğün yemekleri, kargı sıırık kebabı, İskilip Ramazan keşkeği ve İskilip dolması gibi pişirme, sunum ve servis özellikleri bakımından ritüelistik yemeklerin öne çıkarıldığı görülür. Akademik olarak ise sahadan derleme yoluyla verilerin elde edildiği (Oğuz ve Keskin, 2006) "2005 yılında Çorum'dan derlenen imgesel yemekler" başlıklı çalışma görülmektedir. "Çorbalar, et yemekleri, kebaplar, tavuk yemekleri, dolmalar, pilavlar, köfteler, hamur işleri, tatlılar, salamura yiyecekler" başlıkları altında derlemenin gerçekleştirildiği tarihlerde yöre mutfağının imgesel yemekleri kayıt altına alınmıştır. Diğer taraftan Çorum mutfağı / yemeklerine ilişkin hazırlanmış bir lisansüstü çalışma bulunmamasıyla birlikte Çorum yöresine yönelik bazı çalışmalarda mutfak kültürüne ve bu makalenin konusu olan "kış hazırlığına" temas edildiği görülür. Esra Duman'ın (2020) "Çorum İli Gökdere Köyü Folklor Monografisi" başlığını taşıyan yüksek lisans çalışmasının mutfak kültürünü ile ilgili bölümünde "kışlık yiyeceklerin hazırlanması" isminde ayrı bir başlık açılmıştır. Duman (2020, s. 104-114), çalışmasına konu ettiği yörenin kışlık yiyecek hazırlama süreçlerini dokuz unsur üzerinden ele almış ve bu yiyeceklerin hazırlanmasında yapılacak iş ve işlemleri kaynak kişilerden derleyerek aktarmıştır. Bu çalışmanın dışında yöreye özgü kışlık hazırlama ile ilgili herhangi bir verinin literatüre aktarılmadığı görülmektedir. Dolayısıyla Çorum yöresi mutfak kültürünün kış hazırlığı ile ilgili bilgi ve uygulamalarının ele alınması mevcut kültürel bilginin modern kentin kurgusunda yer almadığı, tüketim alışkanlıklarının tek tipleştiği, postmodern bir algı olarak "organik yaşam" vurgusuyla öne çıktığı günümüzde bahsi geçen bilgi ve uygulama süreçlerinin korunması açısından değerlidir.

Bu noktada kış hazırlığında hammadde olarak bitkilerden, etlerden ve hamurdan hazırlanan gıdaların üretildiği bilinmektedir. Bu hammaddelerin kimi işlenerek kimi de bazı işlemlerden geçirilerek kış aylarında tüketilmek için depolanır. Bu işler genellikle ağustos ayı itibarıyla yaz sebzelerinin bollaştığı dönemde başlatılır ve kasım ayının ilk haftalarına kadar devam ettirilir. Bahsi geçen süreçler bu çalışmada, öncelikle kendi içinde hazırlığı yapılacak ham maddelerin kurutma ve kaynatmaya dayalı olanlarına göre tasnif edilmesi sonrasında kaynatmaya dayalı işlemlerden geleneksel pekmez yapımının tüm süreçleri ile detaylandırılmasına yönelik olacaktır.

2.1. Kurutmaya Dayalı İşlemler

Kurutmaya dayalı işlemlere yaz mevsiminin ilk aylarından itibaren özellikle yaz sebze ve meyvelerinin olgunlaşmasıyla başlanmaktadır. Kaynak kişilerin aktardığı bilgilerden hareketle kurutmalık işlemlerin sırasıyla meyve, sebze ve hayvansal gıdalar olmak üzere bir sıralamasının olduğu görülür. Ancak bu işlemlerde yoğunluklu olarak sebzelerin yer aldığı ifade edilebilir. Yörede kurutma işlemi iki farklı şekilde yürütülmektedir. Birincisi gıdaların gün ışığında belirli bir zaman diliminde kurutulduktan sonra depolanması ikincisi ise hafif haşlandıktan sonra buzluklarda depolanarak saklanması şeklindedir.

Meyveler

Meyve kurutmalarında yörenin iklimine göre çeşitlilik gösteren; vişne, kayısı, armut, elma, erik meyveleri yetiştikleri takvimsel aralığa bağlı olarak toplanır ya da satın alınır ve sonrasında gün ışığında kurutulur. Bu konuda kaynak kişi yaz mevsimin başında olgunlaşan meyvelerle ilgili şu bilgileri aktarmaktadır:

⁷ Bu konuda detaylı bilgi için bk: <https://corum.ktb.gov.tr/Eklenti/94123.yemekpdf.pdf?0>.

“Mevsim bol ucuz diye köylü getiriyor, hemen elimize geçeni artırmaya başlıyoruz. Hem bol yiyoruz hem de bir taraftan artırmaya başlıyoruz. Vişne ağacı meyvesini dökmeye başlayınca hemen reçeller yapmaya başlıyoruz. Vişnenin rengi gül pembe olunca reçellik, olgunlaşınca ramazanda yemek için hoşaflik depolamaya başlıyoruz. Bunun için kurutuyoruz. Vişneleri buzluğa koymadan önce rengini ve öz suyunu koruması için saplariyla birlikte yıkıyoruz sonrasında saplariyi ayırıp, saklıyoruz. Bir süre sonra kayısılar olgunlaşıyor. Onları da çekirdeklerini çıkartıp, açıp kurutuyoruz. Yarısını reçellik yapıyoruz, yarısını kurutuyoruz.” (KK3)

Sebzeler

Yaz ayları ile başlayan kurutma işlemlerinde kullanılan sebzeler ve kurutma esnasında uygulanan işlemler ise şu şekildedir. Kurutma için seçilen sebzelerden yeşil fasulye ve patlıcan ipe dizilerek kurutulur. Yeşil fasulye yıkandıktan sonra bir bıçak yardımıyla ortasından çentik açılır ve ipe dizilir. Patlıcan ise alacalı (sebzenin dış görünüşün siyah beyaz bir hâl almasından dolayı bu isimlendirme kullanılmaktadır) soyulduktan sonra tuzlu suya batırılır ve daha sonra aynı yöne gelecek şekilde dizilir (KK2). Dolma biber de ipe dizilir. Önceleri çok yapılmamakla birlikte son yıllarda yeşil biber, kabak ve domates de kurutulmaktadır (KK5).

Hem meyve hem de sebze kurutma işlemlerinin yaz sonuna doğru yapıldığı kaynak kişilerce bildirilmiştir. Bu nokta da yörenin ikliminin bu işlemin gerçekleşeceği takvimi belirleyen asıl unsur olduğu görülür. “Ağustos ayı sonu itibarıyla kurutma işlemlerine başlıyoruz. Çok sıcaklarda kurutma yapmıyoruz. Ürünler kurtlanabilir, güvelenebilir.” (KK1).

Hayvansal Gıdalar

Sebze ve meyve kurutmalarının dışında kış başlangıcında yine “kurutma” başlığıyla birtakım hayvansal gıdaların da kış boyunca tüketilmek üzere depolandığı ancak gelişen teknoloji ile birlikte bu işlemin artık pek uygulanmadığı daha çok geçmişin hatırası olarak bilindiği kaynak kişiler tarafından aktarılmıştır. Yörede “et tekeri” olarak bilenen bu işlemin yapılış aşamaları şu şekildedir. Etler, küçük parçalara doğrandıktan sonra haşlama işleminden geçirilir, kuyruk yağı ile karıştırılıp sonrasında bakır bir kazana sıkı bir şekilde bastırılır. Sonrasında kuyruk yağı ile donan etin orta kısmından bir delik açılarak, evin kış hazırlığının depolandığı soğuk / serin alanlarda tavana asılır.

Kurutma esasına dayalı işlemlerin çoğunlukla iki aşamalı olduğu anlaşılmaktadır. Birincisi ham maddenin elde edilmesi ikincisi ise ürünlerin farklı yöntemlerle kurutulmasıdır. Bu yönüyle kış hazırlığına dair diğer işlemler farklı basamaklara sahiptir ve özellikle kaynatma ve konserve etmeye yönelik işlemler bu bağlamda yörenin kültürel farklılığını ortaya koymasından övgünlük göstermektedir.

2.2. Kaynatma ve Konserve Etmeye Dayalı İşlemler

Kış hazırlığı sürecinde kaynatma ve konserve etme esasına dayalı işlemler üretim ve tüketim ilişki açısından bakıldığında üretim süreci zahmetli tüketim süreci daha az emek isteyen ürünler olarak değerlendirilebilir. Yöre sakinlerinin, bitki çeşitliliği bağlamında birtakım ürünleri farklı süreçlerden geçirerek tüketilecek bir ürün hâline getirdiği görülür. Kaynak kişiler, kış hazırlığı sürecinde kaynatmaya dayalı işlemler ile ilgili kurutmaya dayalı işlemlere göre daha uzun zaman harcadıklarını ancak elde edilen ürünlerin tüketimin de bir o kadar hızlı olduğunu dile getirmektedirler.

Yörenin kış hazırlığında kaynatmaya dayalı işlemler arasında pekmez yapımı, kuşburnu marmelatı (yörede perverde ismiyle yaygındır), kızılıcak marmelatı (yörede zuval ismiyle yaygındır), domates salçası, biber salçası, melemen konservesi, son zamanlarda yine domates ve farklı baharatların bir araya getirilmesiyle kahvaltılık sosların hazırlandığı görülmektedir. Konserve etmeye dayalı işlemlere elbette turşuluklar da eklenmektedir. Farklı sebze ve meyvelerden hazırlanan turşuluklar yörenin vazgeçilmeyen mutfak ve beslenme unsurlarından biridir. Birbirleriyle benzer yöntemler üzerine kurulu hazırlık sürecinde ürünlerin elde edilmesine yönelik mekân ve araç gereç ihtiyacı yanında geleneksel bilginin açığa çıktığı üretim süreci ile ilgili bilgilere de ihtiyaç duyulmaktadır. Bu noktada kaynatmaya dayalı işlemlerden pekmez yapımını daha detaylı bir şekilde; mekân, araç-gereç ve bilgi ekseninde değerlendirmek mutfak kültürünün bu cephesinin farklı yanlarını ve çalışmaya konu edilen ürünlerin üretim sürecinin aşamalarının nasıl bir emek sürecinin ürünü olduğu gösterecektir.

2.2.1. Kış Hazırlığı Sürecinde “Pekmez Yapımı”

Pekmez, üzüm, dut gibi meyvelerin kaynatılarak koyulaştırılmış biçimi olarak tanımlanmaktadır. Günümüz geleneksel yaşamında hem sofraya lezzeti hem de halk hekimliği bağlamında (Eyüboğlu, 2007, s. 276) birçok faydası olduğuna inanılan bu ürünün geleneksel üretim biçiminden daha çok tüketimine dayalı işlemlerde yaygınlık kazandığını söylemek mümkündür. Giriş bölümünde de ifade edildiği üzere üretimden bağımsız tüketim alışkanlıklarının yaygın olduğu günümüz modern toplumlarında bu ürünlerin de fabrikasyon birer ürün hâline geldiği görülmektedir. Bu durumun ortaya çıkmasında elbette yaşam alışkanlıklarının ve toplumsal iş bölümünün kent merkezli rollerinin önemli bir payı bulunmaktadır. Diğer taraftan modern kentin kurgusu içinde bu tür gıdaların hazırlanmasına yönelik alanların mevcut barınma pratikleri içinde olmadığını söylemek gerekir. Dolayısıyla pekmez yapımına dair işlemlerin oluşturduğu büyük kültürel birikim gün geçtikçe kaybolmaktadır. Bu işlemlerin kent yaşamının bir parçası hâline getirilmesi gibi teklif bu çalışmanın amaçlarından biri olmamakla birlikte bahsi geçen kültürel birikimin tespiti ve aktarılması gerekliliği ortadadır.

Çalışmanın bu bölümü alan araştırması verilerine dayalı olarak oluşturulmuştur ve aşağıda aktarılan bilgiler, doğal ortamda katılımlı gözlem ve yönlendirilmiş görüşme tekniklerini üzerinden yürütülen alan araştırmasında elde edilen verilere dayanmaktadır. Araştırma modelinin kurgulanmasında halk takvimine ve yörenin iklimine bağlı olarak üzüm hasadının yapıldığı dönemde ön araştırma, hazırlık ve daha çok yerinde gözlem yapılmıştır. Gözlem sürecinin ürünün takvimsel süreci ile uyandırılması folklorik ürünün bağlamına dair birçok verinin ortaya çıkmasına da vesile olmuştur. Ürünün üretimine dair iş ve işlemlerin tamamlanmasından belirli bir süre sonra ise görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Halk biliminde alan kavramının değişim ve dönüşümüne paralel olarak araştırma modelinin kurgulanmasında “geleneksel-köy”, “modern-kent” ilişkisinin çok da pratik bir değerinin kalmadığı alan kavramının değişimi vurgulayan çalışmalarda (Ersoy, 2012) belirtilmektedir. Ancak bunun yanında kent merkezli, geleneksel ve üretim odaklı bir kültürel pratiğin ortaya çıkarılmasında birtakım güçlüklerin olduğunu ifade etmek gerekmektedir. Bunların başında da üretim ve tüketim alışkanlıklarında yaşanan değişimin neden olduğu üretime dayalı emek sürecine karşı oluşan ön yargı gelmektedir. Kaynak kişi olarak seçilen yaş ortalaması elli ve üzerinde olan grubun süreç boyunca üzerinde durduğu ve bilgi verirken şaşkınlıkla karşıladığı durum; eskinin bilgisinin bugün ne işe yarayacağı ve bunun yerine neden satın alma yoluna gitmek yerine bu

tür bilginin kaydedilmesine gerek duyulduğudur. Diğer taraftan halk mutfağının bu cephesini oluşturan geleneksel bilginin zaten yaşayan, bilindik ve yaygın olduğuna dair kaynak kişilerin ön kabulleri de araştırma sırasında en çok dile getirilen diğer bir husustur. Aynı zamanda hiçbir kaynak kişi çalışmanın yapılmaması gerektiğini düşünmemektedir. Çünkü araştırma sırasında kendi bilgilerinin de özellikle son yıllarda yaşanan küresel salgın sürecinde uygulanmadığı için zayıfladığının farkında oldukları ifade edilebilir. Bu tür halk mutfağına dair bir kültürel pratiğin kendi bağlamı ve uygulama alanı dışında sözel olarak kaydedilmesi pek olası değildir. Yine de uygulama esnasında örneğin (KK4) şunları ifade eder; “İyi ki büyük ninem kendisi yaparken bizlere de bunu öğretmiş / göstermiş, iki senedir yapmadık, bu sene yaparken bazı şeyleri unuttuğumu fark ettim.”, “Ninem derdi ki, ‘ilk köpüğü görünce ateşten indir.’ Bunu unuttum ve ilk kazanı fazla kaynattım, pekmez çok koyu oldu”. Burada şu durum ortaya çıkmaktadır. Geleneksel yaşamın üretim odaklı döngüsünde geleneksel bilginin yaşaması ancak aktarımın devam etmesine, aktarımın devam etmesi ise uygulamaya yani üretime bağlıdır.

Pekmez yapımı üzerine şekillenen işlemleri “mekân, araç-gereç ve bilgi” şeklinde üç başlık altında incelemek mümkündür.

Mekân

Sadece pekmez yapımı için kullanılmamakla birlikte bu tür bir ürünün hazırlığı için hem hazırlık sürecinin yürütülmesi hem de araç-gereçlerin diğer zamanlarda depolanması için yörede “ocaklık”, “tandırılık” (KK3) ve “guruluk” (KK4) isimleri verilen bir mekâna ihtiyaç vardır. Geleneksel mimari yapıda bu tür işlerin yürütülmesi için ismi verilen üzeri kapalı mekân bahçe içerisinde yer almaktadır. Ocaklık hem günlük işlerin yürütülmesi hem konu dâhilinde olduğu gibi mevsimlik işlerin yapılması hem de geçiş dönemlerinde sosyal normlarının işletilmesinde önemli birer yapı olarak kullanılmaktadır.



Fotoğraf 1: Yörede Kullanılan İsimleri: Ocaklık, Tandırılık, Guruluk, Haymalık, Gireklik

Fotoğraf 1, iş ve işlemlerin yürütüldüğü, araç gerecin saklandığı, hazırlanan ürünlerin depolandığı bir yer olması açısından geleneksel yaşamın pratik alanlarından biridir. Bu tür mekânların modern kent kurgusunda olmaması yaşam alışkanlıkları bağlamında olağan bir süreç olarak düşünülmeyle birlikte, Türk kültürünün yaşam alışkanlıkları ve mutfak kültürü bağlamında düşünüldüğünde ise eksikliği hissedilen bir yapıdır. Kültürel birikimin şekillenmesinde doğal çevrenin önemli bir yeri bulunmaktadır. Bu bağlamda kültürel yapının işaret ettiği yaşam alışkanlıklarının yerine getirilmesi ve bir tören havası içinde yürütülmesi için geleneksel yapılara ihtiyaç vardır. Bu anlamda mekânın bellekle olan ilişkisi başta olmak üzere, mekâna bağlı hatırlama ve hafıza odaklarının kültürel yaşamı şekillendirdiği, icra mekânı kavramını doğurduğu ve sözlü anlatılar özelinde önem atfedildiği bilinmektedir. Ayrıca mekânını kaybeden anlatıların unutulduğu ve icra mekânının geleneksel anlatının performans odaklı icrasına zemin olduğu halk edebiyatı araştırmalarında bağlamın etkisi üzerine odaklanan

çalışmalarda sıklıkla dile getirilir. Bu anlamda, sadece sözlü anlatılar değil geleneksel yaşamın sürdürdüğü çoğu mekânın folklorik ürünlerin ortaya çıkmasına vesile olduğunu söylemek mümkündür. Halk mutfağı ve kış hazırlığı süreci bağlamında ise yörede yaygın olarak “tandırılık” olarak bilinen mekân hem geleneksel yaşamın sürdürülebilir olması hem yaşam alışkanlıklarının gelecek nesiller tarafından bilinmesi açısından önemli yapılardır. Bu anlamda bir ürün özelinde değil de farklı boyutlarıyla geleneksel yaşamın birçok ihtiyacının karşılandığı alanlar olduğunu vurgulamak gerekir. Bu tür yapılar işlevlerine göre birbirinden ayrılır. Ocaklık, içinde ateş yakılan etrafı belirli bir seviyede yükseltilmiş çukur yapıyı işaret ederken; tandır, baca sistemi ile hava akışı sağlanan bir yapıdır ve her birinin işlevleri farklıdır.



Fotoğraf 2: Tandır, Ocak

Eskinin mutfağı denilebilir. Evin dışında iki merdivenle çıkılan bir yer. Hem tandır hem depolama alanı. Eskiden haymalıklarda çamaşır taşı vardı. Orada çamaşır da yikanırdı. Çamaşır taşının adı “tekne taş”. Bahçeli evlerin çoğunda bu vardı. Mesela tandırın yanında ambar varmış. Üstü kapalı bir yer. Alttan bacalı tandır. Sonra aynı işlemi yaptırdığımız apartmanın çatı katına taşındı. Babamlar bu hazırlıklara alışık olduğu için şehrin içinde de bu işi yapamayacağımızı düşünmüş ve apartman çatı aralığını tandırlık gibi yaptırmış. Biz de uzun süre kış hazırlıklarını çatı katında yaptık. Yani kışlık yapımı bu sefer bahçeden apartmanın çatı arasında taşındı (KK2).

Araç-Gereç

Kış hazırlığı sürecinin yürütüldüğü mekân kadar işlemlerin yapılabilmesi için gerekli araç- gereçler de önemlidir. Pekmez yapım işleminde kullanmak için birçok malzemeye ihtiyaç duyulmaktadır. Bu malzemelerin mevcut hâlleri işlevlerine göre elde edilen deneyimle değişerek, dönüşerek son formuna ulaşmıştır. Pekmezin yapımı için öncelikle bağdan kesilen ya da satın alınan üzümün ezilerek suyunu çıkarmaya yarayan ve yörede şınavıt / şınavut, tekne, oluk isimleriyle bilinen ahşap dikdörtgen formunda bir malzemeye ihtiyaç duyulmaktadır. Üzüm teknesi, ahşaptan kaidesinin sağ ya da sol alt köşesinde bulunan kanal, lüle / çeşme ile üzüm suyunun akmasını sağlayan bir yapıdadır. Sonrasında üzüm olduğundan akan şıranın dolması için “bakır leğen”, kestirme işleminin yapılabilmesi için “üzüm toprağı”, “un eleği”, süzdürme işlemi için, pişen pekmezi savurmak için “kevgir” ve “kürek” (karıştırma tahtası) gereklidir.



Fotoğraf 3: Yörede Kullanılan İsimleri: Şnavut, Tekne, Oluk.

Kaynak kişi pekmez oluğunda yapılan işlemleri şu şekilde aktarır. “Bağdan kesilen ya da günümüzde pazardan alınan üzümler ezilir, ezme işlemi genellikle kadınlar tarafından yapılır. Aynı zamanda bir öğrenme ve eğlenme süreci olduğu için çocuklar da bu işe dâhil edilebilir.” (KK1). Diğer bir kaynak kişi şehir hayatında bu işlemi yapacak araç gereç ve mekânla ilgili şunları aktarmıştır:

Eskiden her ailenin tekne almaya ya da yaptırmaya gücü yetmezdi. Köyde bile bu iş yapılırken bazen ödünç alınarak ya da teknenin bulunduğu hane sahibinin evine gidilerek ezme işlemi yapılırdı. Artık şehirde tekne yok ayrıca zaten tekneyi koyacak yerimiz de yok. Bazıları bağ evlerine koyuyorlar ya onların çoğu da çürüyüp gidiyor. Şehirde tekne bulunamayınca artık telis çuvalların içine üzümler doldurulup ezilmeye başlandı. Şimdilerde köyle irtibatını kesmiş ama hazırlığını yapmak isteyenler bağ zamanı pazardan kaç kilo isterlerse üzüm satın alıyorlar. Onu da varsa bağ evinde yoksa evinin bahçesinde ya da kıyıda köşede telis çuvalların içinde ezerek suyunu çıkartıyorlar. Öyle de oluyor böyle de oluyor gerçi. Bakır kazan yerine de plastik leğenler kullanıyorlar. Çıkan suyu plastik kovalara dolduruyorlar, oradan bakır kazanlara aktarıyorlar. Eskiden hepsi bakırdı. (KK4)

Kaynak kişinin ifadelerinden hareketle işin hangi araç gereç ile yapıldığından daha çok gerçekleştirilmiş olmasına önem verdiği çıkarımında bulunulabilir. Bu da etnografik bir değer olarak maddi kültürün araç gereçlerinin kaybolmasından duyulan endişenin işin yapılabilmesi için gerekli olan geleneksel üretim bilgisine göre daha zayıflamış olduğunu gösterir. Değişen yaşam şartlarına ve yaşam pratiklerine farklı mekânlarda uyum sağlamaya çalışan bireylerin, grupların; uyum sürecinde maddi kültürel yapıdaki kayıpları görmezden geldiği ancak sürecin devam etmesini sağlayan bilgiyi bir şekilde taşıdıkları yorumu da getirilebilir. Bu yoruma yönelik kaynak kişinin “İsteyen evinde bu araçlar olmadan da yapabiliyor artık, mesela az bir pekmez yapmak isteyen kendi evinin mutfağında mikserle ezerek üzüm şirasını çıkartıyor tüpte kaynatıyor ama lezzeti ocaklıkta pişirilen gibi olmuyor tabii.” (KK2) ifadeleri doğal yaşam alışkanlıklarının değişen yaşam şartlarına ve barınma pratiklerine geleneksel üretim yöntemleri olmadan da devam edildiğinin bir karşılığıdır.



Fotoğraf 4: Bakır Leğen, Üzüm Toprağı (Ak Toprak), Kevgir, Bakır Kazan (Banma), Kürek

Görülebileceği üzere kış hazırlığı sürecinin kaynatmaya dayalı işlemlerinden sadece bir tanesi için bile geleneksel yöntemlerin işletilmesinde birçok araç ve gerece ihtiyaç vardır. Bu malzemelerin temin edilmesinin ardından pekmezin üretim süreci başlar. Bu süreci geleneksel yapım tekniği ya da bilgisi olarak değerlendirmek mümkündür. Yaklaşık iki gün süren hazırlık ve pişirme süreciyle ilgili halk bilimi alan araştırma yöntemlerinden doğal ortamda gözlem ve yönlendirilmiş görüşme teknikleri üzerine şekillendirilen bu derleme çalışması; pişirme, saklama ve tüketim üzerinden değerlendirildiğinde şu veriler ortaya çıkmaktadır.

Yapılışı

Olukta ezilen üzümlerin suyu oluğun dibinde yer alan kanaldan bakır leğenlere dolar. Üzüm suyuna şıra / şire denilir. Üzüm ezme işlemi bitip şıra bakır leğenlere dolduğunda “kestirme” (kestirme, şıranın içine katık ve toprak katılması) işlemi yapılmak üzere içine “üzüm toprağı” adı verilen beyaz renkte toprak (toprağın kullanımı için kesinlikle kuru olması gereklidir nemli ya da yaş toprak bu işlemde kullanılmaz) ve katık (süzme yoğurt) konulur. Bahsi geçen üzüm toprağı, daha önceleri özel kuyulardan kazılarak çıkartılır ve bu toprak belli köylerde bulunmaktadır. Pekmez zamanı bu köylerden toprak getirilir. Bahsi geçen köylerden biri de kaynak kişinin aktarımıyla Çorum’un Çaltıcak köyüdür. Ancak günümüzde şehir merkezinde geleneksel, yerel bitkilerin satıldığı dükkânlardan da temin edilebilmektedir. Üzüm toprağının şıra içinde daha fazla erimesi için ilk önce un eleğinden geçirilir. Pişirme aşamasına geçildiğinde elde edilen karışım ocak üzerine alınır ve kaynamaya başladığı anda “ilk köpükler çıkınca” ocağın / ateşten indirilir. Sonra ocak üzerinden indirilen karışım, içine katılan toprağın dibine çökmesi için yarım gün kadar bekletilir ve bu aşamaya “durulmaya bırakma” ismi verilir.

Ertesi sabah durulan yani toprağı dibine çöken karışımın üstünde kalan sıvı kısım başka bir bakır leğene alınır. Bu süreçte dibine çöken toprağın pişirme işlemine geçilecek üründe olmamasına azami dikkat edilir. Topraksız kısım için kaynak kişi “üstünün parlaklığı” ifadesini kullanır ve son kaynatma işlemi için “üstünün parlaklığını kaynatıyoruz” şeklinde aktarır. Kaynatma işleminin zaman zaman karıştırma tahtasıyla çok fazla katılaşmasını önlemek için karıştırılır. Şıra bakır leğen içinde kaynadığında pekmez yapım işlemi son bulur. Pekmezin istenen kıvamda olup olmadığı anlamak için bir tabak içine bir miktar alınır ve ortasından kaşık vasıtasıyla bir çizik çekilir. Eğer bu çizgi hızlı bir şekilde kapanıyorsa istenen kıvam ve lezzet elde edilmiştir.



Fotoğraf 5: Pişme Kontrolü

Pişirme işlemi için başka bir bakır leğene alınan şıradan kalan kısım yani altının toprağıyla üstünün köpüğü astar bir torbaya konular ve süzdürülür. Bu işleme “dımlama / dımlatma” adı verilir. Pekmez olarak kullanılmayacak bu kısım sirke yapmak için değerlendirilir veya kimileri “dımlama”yı içer. Üzüm ezildikten sonra teknede kalan üzüm posasının içine nohut atılır ve başka bir kap içine alınarak suyla doldurulur ve ağzı kapatılarak belirli bir süre bekletilir. Yine bu posadan da sirke elde edilir. Bu süreçte posadan kalan dallara ve diğer atıklara “cibre” denir. Cibre de gübre olması için toprağa tekrar gömülür.

Depolama

Elde edilen ürünün depolanması için daha önceleri içi sırlı toprak küpler kullanılır ve küplerin ağız kısımları beyaz tülbent ve iplerle kapatılmış. Günümüzde cam kavanozlar tercih edilmektedir. Oldukça zahmetli bir sürecin sonunda emek sarf ederek hazırlanmış, kurutulmuş ve kaynatılmış gıdaların kış boyunca depolandığı ve muhafaza edildiği yerler ise yukarıda görseli paylaşılan ve yöre halkınca farklı isimlerle alınan tandırlıklardır. Tandırlıklar içinde yer alan tel dolaplar ve raflar kış boyunca ürünlerin serin bir ortamda bozulmadan kalmasını sağlamaktadır. Burada sadece meyve, sebze ve etler değil aynı zamanda kış hazırlık sürecinin önemli bir parçası olan hamur işleri de depolanmaktadır. Hamur işleri arasında özel bir önem vererek fazlaca hazırlanan yufka ekmekler de tandırlıklarda “sele / sedire” adı verilen yuvarlak formda dallardan örülü malzemelerin üzerinde bekletilir, tüketim zamanı ıslatılarak yumuşatılır ardından mektup biçiminde katlanarak sofraya getirilir.



Fotoğraf 6: Tel dolap ve sele / sedire

Tüketim

Kaynatmaya dayalı işlemler açıklanırken hazırlık süreci uzun ve zahmetli, tüketim daha pratik olarak tanımlanmıştı. Elde edilen pekmezin gerek gündelik yemek kültürüne gerekse ritüel yemeklere eşlik ettiği kaynak kişiler tarafından aktarılmıştır. Pekmez ile hazırlanan tatlı yemeklerden birkaçı şunlardır; Karaçoval helvası, hasıda, baklava, pestil, pekmez peltesi, cevizli köme. Pekmez ile hazırlanan tatlıların yöreye özgülüğünü iddia etmek mümkün değilse de hâlen biliniyor ve hazırlanıyor oluşu değerlidir. Neticede her birinin hazırlık aşaması belli bir kültürel bilgi üzerine şekillenmektedir.

Sözlü Kültürel Birikim

Halk kültürünün hemen her konusunda olduğu gibi mutfak kültürü de birtakım sözlü birikim ile donanmıştır. Özellikle hazırlıkların yapılma aşamasındaki dualar, maniler, türküler bunlardan birkaçıdır. Daha önceki bölümlerde mekân bellek ilişkisi üzerine değerlendirme yaparken mekânın kültürü canlı tutan, performansın, üretimin çeşitlenmesini sağlayan bir yapısı olduğuna değinilmişti. Benzer bir çıkarım halk mutfağı üzerine yapılabilir.

Derleme esnasında kaynak kişilerin sözlü türler hakkında hafızasının oldukça zayıfladığı görülmüştür. Ancak yine de dua niteliğinde işe başlarken; “Allah bereketini içine ver Ya Rabbi.”, “Güle güle yemeyi nasip et Ya Rabbim.”, “Benim elim değil, Fadime Anam’ın eli olsun.” ifadelerinin söylendiği kaydedilmiştir. Bunlara ek olarak işler bittiğinde ise “Allah tekrarını seneye nasip etsin.”, “Düşmanın ömrü bu kadar olsun!” gibi ifadelerin dile getirildiği görülmüştür. Başlangıç ve bitişte kullanılan bu dualar ve (KK1)’in aşağıdaki ifadeleri dışında başka bir veri ile karşılaşılmamıştır.

Evin büyükleri güz eksigi görülmesi gerekiyor. Yazın yaptığımız müş müş kokar, kış boyunca yiyeceğiz derdi. Temiz temiz yeriz derdi. Başına bizi toplardı, yaptığınız banaysa öğrendiğiniz kendinize. Elleriniz dert görmesin, yarın el kapısında bunları bilmiyoruz demeyin. Bu işin yazı olduğu kadar kışı da var. (KK1)

3. Sonuç

Geleneksel yaşam alışkanlıklarının yaşanılan coğrafyaya bağlı iklim özellikleri ile şekillendiği açıktır. Bu çalışmada, Çorum yöresinde kış hazırlığı sürecine dair geleneksel bilginin derlenmesi hedeflenmiştir. Bu amaca yönelik olarak yapılan saha çalışmasında elde edilen veriler geleneksel pekmez yapım işlemi odağa alınarak aktarılmıştır. Makalenin giriş kısmında ve diğer bölümlerde de yeri geldikçe değinildiği üzere kent merkezli olarak toplumsal anlamda üretimden bağımsız tüketim alışkanlıklarının geliştirilmesi, geleneksel üretim mekânlarının ortadan kalması, kültürel ifadelerin ve ürünlerin yaratılmasına / yeniden yaratılmasına vesile olan süreçlerin kaybolmasına, unutulmasına neden olmaktadır. Geleneksel yaşam döngüsünde halk takvimine bağlı uygulanan törenler, bayramlar, kutlamaların, bu hususta özel çalışmalar yürüten kurum ve derneklerin özel çabaları bir kenara bırakıldığında, kent merkezli yaşamın olağan akışı içinde görünürliğünün ortadan kalktığı ifade edilebilir. Bu anlamda, halk takvimi halk mutfağı ilişkisinde ortaya çıkan kış hazırlığına dair süreçlerin de gün geçtikçe toplumsal hafızadan silinmeye başladığını söylemek mümkündür. Ancak, halk yaşamının geçmişten günümüze nesiller vasıtasıyla gelen bilgisinin özellikle küreselleşme koşullarında kaybolduğu, unutulduğu görülürken, bu durumun tam tersi bir biçimde toplumların doğal yaşam, organik ürün özlemini yoğun bir şekilde moda hâline getirdiği gözlenir. Bahsi geçen moda kavramının insan sağlığı söz konusu olduğunda üzerinde önemle durulması gereken

bir nokta olduğu açıktır. Bu noktada, somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesinin de işaret ettiği alanlardan toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler ile doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamaların bileşiminde bulunan kış hazırlığı sürecinde yapılan işlemlere dair üretilen bilginin ve araç gereçlerin korunması açısından sahadan derlemeler yeterli değildir. Sözleşmenin işaret ettiği gibi koruma ancak folklorik ürünün yaşayabilirliğini güvence altına almak ile yani uygulamayla sağlanabilir ve önemli olan sonucu değil, süreci koruyabilmektir. Dolayısıyla bu çalışma ile kendi kültürel ortamında aktarımının devam ettiği düşünülen birçok ürün gibi kış hazırlığına dair bilginin de devamlılığın aslında kent kurgusunda kaybolmakta olduğuna dair bir bakış açıdır. Bu sebeple sahadan tespit, derleme ve aktarım üzerinden farkındalığı artırmak; uygulama modellerinin şekillenmesinde veri sağlamaktadır.

Ancak burada dikkat çekilmek istenen husus, geleneksel olanın sağlıklı ya da tam tersi bir algıyla satın alınabilir paketli her gıdanın sağlıksız olduğu anlamını taşımamaktadır. Toplumların yaşam alışkanlıklarının toplum sağlığını sürdürülebilir kılma yönündeki tecrübeleriyle günümüze aktarılmasını gerektigine yöneliktir. İnsan merkezli bir bakış açısının ve buna bağlı üretim, tüketim alışkanlıklarının neden olduğu hastalıklar, yıkımlar, felaketler de ortadadır. Dolayısıyla geçmişin doğa ile uyum içindeki insanın geleneksel bilgisinin unutulması veya görmezden gelinmesi, toplumların kolektif belleklerini işaret eden hafızanın kaybolmasına neden olmaktadır.

Bu zengin birikim ise günden güne özellikle kentleşme ve küreselleşme süreçlerinin ortaya çıkardığı tehditler karşısında yok olmaktadır. Kültürel çeşitliliğin en bilindik yönü olan halk mutfağına dair bu birikimin kaybı sadece yeme içme alışkanlıklarının değişmesine değil, bu alışkanlıkların etrafında yaşanan kültürel hayatın kaybolmasına da neden olmaktadır. Dolayısıyla halk bilimi çalışmalarının sözleşmeler çağı ve koruma dönemi olarak günümüzde halk hayatının birçok cephesinde olduğu gibi halk mutfağının birikimini de korumak ve yaşatmak önemli bir refleks olarak değerlendirilmelidir.

Kaynak Kişiler

	Yaşı	Mesleği	Eğitimi	Yaşadığı Yer	Derleme Yeri ve Zamanı
Kaynak Kişi 1	65 yaşında	Ev hanımı	İlkokul mezunu	Çorum'da yaşıyor.	15. 11. 2022, kaynak kişinin evi.
Kaynak Kişi 2	60 yaşında	Ev hanımı	Lise mezunu	Çorum'da yaşıyor.	17.11.2022, kaynak kişinin evi.
Kaynak Kişi 3	53 yaşında,	Ev hanımı	Lise mezunu	Çorum'da yaşıyor.	17.11.2022, kaynak kişinin evi.
Kaynak Kişi 4	57 yaşında	Ev işlerinde çalışıyor	İlkokul mezunu	Çorum'da yaşıyor.	19.11.2022, kaynak kişinin çalıştığı ev.
Kaynak Kişi 5	45 yaşında	Ev işlerinde çalışıyor	İlkokul mezunu	Çorum'da yaşıyor.	20.11.2022, kaynak kişinin çalıştığı ev.

Kaynaklar

- Aktürk, S. (2014). *Türkiye’de Hıdırellez etrafında oluşan folklorik unsurlar üzerine bir inceleme*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aras, A. N. (2014). Anadolu mutfak kültüründe Hititlerden günümüze Çorum mutfağı. *Çorum ve Kültür*, Çorum: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü.
- Baudrillard, J. (2012). *Tüketim toplumu* (çev. Hazal Deliceçaylı ve Ferda Keskin), İstanbul: Ayrıntı.
- Connerton, P. (2011). *Modernite nasıl unutturur?* (çev. Kübra Kelebekoğlu), İstanbul: Sel.
- Çay, A. (1988). *Türk Ergenekon Bayramı nevrüz*. Ankara: Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü.
- Durmuş, İ. (2016). *Türk kültürüne giriş*. Ankara: Akçağ.
- Erginer, G. (1984). *Uşak halk takvimi halk meteorolojisi*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi.
- Ersoy, R. (2012). Halk bilimi çalışmalarının gelişmesine paralel olarak “alan araştırması” kavramını yeniden düşünmek. *Millî Folklor*, 24(94), 5-13.
- Eyüboğlu, İ. Z. (2007). Kişniş-pekmez. *Anadolu halk ilaçları*. İstanbul: Derin.
- Halbwachs, M. (2007). Kolektif bellek ve zaman. Cogito, bellek: Öncesiz, sonsuz. *Yapı Kredi Yayınları Üç Aylık Düşünce Dergisi*, 55-77.
- Halıcı, N. (1982). Anadolu mutfağı. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. (s. 105-111), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi, 41.
- Kafesoğlu, İ. (2010). *Türk millî kültürü*. İstanbul: Ötüken Neşriyat.
- Oğuz, Ö. (2007). Folklor ve kültürel mekân. *Millî Folklor*, 19(76), 30-32.
- Oğuz, Ö. ve Keskin, S. (ed.) (2006). *2005 yılında Çorum’dan derlenen imgesel yemekler*. Hitit Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Topluluğu.
- Oğuz, M. Ö. (2008). *Çağdaş kentin kültürü ve somut olmayan kültürel miras*. Ankara: TÜBA.
- Ögel, B. (1982). Türk mutfağının gelişmesi ve Türk tarihi gelenekleri. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi, 41,15-18.
- Özdemir, N. (2012). Kültür ekonomisi ve endüstrileri ile kültürel miras yönetimi ilişkisi. *Kültür Ekonomisi ve Yönetimi*. Ankara: Hacettepe.
- Ritzer, G. (2011). *Toplumun McDonalddlaştırılması* (çev. Şen Süer Kaya). İstanbul: Ayrıntı.
- Tezcan, M. (1982). Türkler’de yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi, 41, 113-132.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
- Turan, O. (1984). *İstanbul’un fethinden önce yazılmış tarihi takvimler*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Veren, E. (2019). *Anadolu halk takvimi*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Veren, E. (2020). Anadolu halk takvimine göre kasım günleri. *Türkey Dergi*, 4(39), Kasım, 73-77.

Extended Abstract

In the folk calendar, the year is divided into two, and the days from 6 May to 8 November are called "khydr / summer days" and the period from 8 November to 6 May is called "winter / November days". Winter days are named with names that vary from region to region, such as "Hamsin, Karakış, Zemheri, Capricorn / stork winter", which will last 45 days in itself. The winter period, which is an important part of the year and where cold climatic conditions continue in most regions for our country, can be considered as a process in which the needs of the people in traditional culture are high, but the activities of agricultural production are low. Therefore, there is a "preparation for winter" process seen almost everywhere in Anatolia in order to take precautions against the limitations of winter and to contribute especially to the food needs of households during the winter period.

This process, known as preparation for winter or preparation for winter, brings with it a number of intense works and processes starting from mid-August until the first weeks of November. It is observed that many works and processes for drying, boiling and pastry are carried out for four months starting from the end of the summer months in the sample area. It is observed that these works and transactions, which can be seen as a part of the ordinary flow of life in traditional life, have turned into an increasing field of activity in the last few decades in the context of "natural life" and "organic consumption habits" in urban-centered life. It is known that many tools from traditional to modern are needed for the realization of these works and processes.

In a city-centered life, in other words, it can be said that the people in the vertical structure do not even have an area to store the foodstuffs they obtain if they can realize the production, let alone have an area to store the tools they will need to carry out such operations.

The course of the winter preparation process from the past to the present, from the supply of raw materials to production, from the production stages to the storage / storage culture, is discussed in this study in the context of the relationship between the transformation, the folk calendar and the public cuisine, in the province of Çorum.

It is clear that traditional life habits are shaped by the geography and climate characteristics. In this study, it is aimed to compile traditional knowledge about winter preparation process in Çorum region. For this purpose, the traditional molasses making process has been transferred to the focus and the data obtained in the field study. It has been mentioned in the introduction of the article and in other sections as appropriate. Developing life habits independent of production in the modern city, the disappearance of traditional production spaces. Even the ceremonies, holidays and celebrations applied in accordance with the folk calendar, in which the expressive visibility of the traditional life cycle disappears, can be seen in the city-centered life.

In this sense, it is possible to say that the processes related to the winter preparation that emerged in the relationship between the folk calendar and the folk cuisine began to be erased from the social memory day by day. However, while it is seen that it is lost and forgotten, especially in the conditions of globalization, the knowledge of public life from the past to the present through generations.

The opposite of this situation is observed, the societies' longing for natural life and organic products, which is heavily fashioned. It is clear when it comes to human health that the aforementioned fashion concept is a point to be emphasized. At this point, collections from the field are not enough, in terms of the protection of the information produced during the winter preparation process, which are in the combination of social practices, rituals and feasts, and knowledge and practices related to nature and the universe, which are also indicated by the convention on the protection of intangible cultural heritage.

As the Convention points out, protection can only be achieved by ensuring the habitability of the folkloric product. Therefore, this study is a vanishing point of view, and like many products that are thought to continue to be transferred in their own cultural environment, the continuity of knowledge about winter preparation is actually in the urban fiction. For this reason, it provides data in shaping application models, increasing awareness through field detection, compilation and transfer.

However, the point to be noted here does not mean that every traditional product is healthy or, on the contrary, every packaged food that can be purchased is unhealthy. It is aimed that the living habits of societies should be transferred to the present day with their experience in making public health sustainable. Destructions and disasters caused by a human-centered perspective and related production and consumption habits are also evident. Therefore, the traditional knowledge of the past in harmony with nature should not be forgotten or ignored. If it is ignored, it causes the loss of both the collective memories of societies and the memory that points to them.