



*Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 8/1 2019 s. 481-511, TÜRKİYE*

*Araştırma Makalesi*

## **TÜRK AİLESİNDE SOFRA ADABI, DENİZLİ ÖRNEĞİ VE İŞLEVSELLİĞİ\***

**Fidan UĞUR ÇERİKAN\*\***

*Geliş Tarihi: Temmuz, 2018*

*Kabul Tarihi: Mart, 2019*

### **Öz**

Beslenme, canlılar için vazgeçilmez olan eylemlerden biridir. İnsan ise ateşi keşfetmesiyle çeşitli et, sebze ve meyveleri pişirerek beslenme alışkanlığını kazanmıştır. Bu eylem; zamanla coğrafyalar ekseninde değişkenlik gösteren bir ritüel ya da tören hâline gelmiş; giderek sosyal ve kültürel kimliğin de simgesi olmuştur. İletişim ve kültürel etkileşim şekli olan bu törenler, ailenin gücünün ve statüsünün göstergesi, siyasal güç vb. rolleri üstlenen; dostluk, paylaşma, eğlence ve toplumsallaştırma aracı olma gibi işlevleri olan bir araştırma konusudur.

Çalışmada, Türk ailesindeki sofrada ve sofrada adabından hareketle Denizli yöresi ailesinin yemek yeme törenlerindeki sofrada adabı kuralları tespit edilecektir. Çalışmada, söz konusu sofrayla ilgili olan davranış kalıplarının simge ya da sembollerle nasıl bir iletişim oluşturduğu, ailenin sofradaki iç disiplini nasıl sağladığı, kır yaşantısındaki sofrada adabı ile kent yaşantısındaki sofrada adabı arasındaki uygulama farklılıklarının neler olduğu tespiti yapılırken sofrada adabının sosyokültürel işlevleri çeşitli kaynaklardan ve saha araştırmasından elde edilen verilerden hareketle tartışılacaktır.

**Anahtar Sözcükler:** Sofra adabı, yemek törenleri, Denizli, iletişim, sosyokültürel işlev.

### **TABLE MANNERS OF THE TURKISH FAMILY, THE EXAMPLE OF DENİZLİ AND ITS FUNCTIONALITY**

#### **Abstract**

Nutrition is one of the indispensable actions for living beings. Human beings have gained the habit of nutrition by cooking various meats, vegetables and fruits with the discovery of fire. This action; over time, became a ritual or ceremony that varied in geographical axis; increasingly became a symbol of social and cultural identity. These ceremonies, which are the form of communication and cultural interaction, are indicative of the strength and status of the family, the role of political power, etc.; are a research subject which has functions of friendship, sharing, entertainment and socialization.

In the study, “table” and “table manners” in the Turkish family will be determined by the rules of “tableware” in the food-eating ceremonies of the Denizli region family. In the study, The socio-cultural functions of “table manners” will be discussed from various sources and from the data obtained from field research while trying to find out how the behaviour patterns

\* 25-26-27 Mart 2016’da Trakya Üniversitesi ve Motif Vakfı işbirliğinde düzenlenen Halk Kültüründe Aile Uluslararası Sempozyumu’nda sunulmuş bildirinin geliştirilmiş hâlidir.

\*\* Dr.; Millî Eğitim Bakanlığı, nadif.nadif.1956@gmail.com.

related to the “table” form a communication with symbols or symbolism, how the family provides the inner discipline of the table, what are the differences between the “table manners” in the rural life and the “table manners” in the city life.

**Keywords:** Table manners, eating ceremonies, Denizli, communication, socio cultural function.

## Giriş

Sofra adabı ya da yeme içme kuralları, ilk insanlara kadar götürülebilir. Kutsal kitaplarda ilk insan olarak kabul gören Hz. Âdem, ilahi bir kurala ya da bir tür yeme içme adabına uymayan yasaklı elmayı koparıp yemiş ve insan olarak Tanrı’ya karşı ilk günahını da işlemiştir.

Sofra, yalnızca fizyolojik gereksinimlerin karşılandığı basit bir fiziksel ortam değil; aynı zamanda, aile üyelerini çevresinde bir araya getiren ve onların birbirleriyle çok boyutlu etkileşimlere girmelerini sağlayan son derece kapsamlı bir toplumsal olgudur. Sofra; toplumsal yaşamın içinde törenler, düğünler, eğlenceler, ölümler, festivaller gibi farklı toplumsal etkinliklerde çok farklı amaçlar için kurulur. Bu bağlamda sofra; gündelik yaşamda kimi zaman yemek yenen, karın doyurulan bir lokanta; kimi zaman kültürel değerlerin ve normların öğrenildiği bir kültür merkezi; kimi zaman çeşitli davranış kalıplarının kazanıldığı bir eğitim kurumu; kimi zaman aile ile ilgili ciddi kararların alındığı bir toplantı salonu, kimi zaman güven duygusunun yaşandığı psikolojik bir terapi merkezi, kimi zaman ise yemek öncesinde ve sonrasında dua edilen bir tapınak olma işlevini üstlenmektedir.

Aynı zamanda sofra; içinde aile kurumunun da yer aldığı en genel anlamda sosyal, kültürel, siyasal, ekonomik ve sınıfsal özellikleriyle toplumsal yapıyı birebir yansıtan sosyolojik bir modeldir. Bu model, toplumsal yapının temel bileşenleri olan aile, eğitim, din, siyaset, hukuk gibi temel toplumsal kurumlar ile bu kurumların içerisinde barındırdığı toplumsal ilişkiler, toplumsal statüler, toplumsal roller, toplumsal değerler ve toplumsal normlar hakkında da son derece zengin bilgiler içermektedir.

Sofra, sadece toplumun durağan yapısı hakkında bilgi vermekle kalmaz; aynı zamanda bu yapıda zaman içinde meydana gelen değişimleri de canlı bir biçimde yansıtır. Belirli bir toplumda yeme içme alışkanlıkları ve sofra adabına ilişkin davranış kalıplarında zaman içinde görülen farklılaşmalar, aslında toplumsal yapının diğer alanlarında meydana gelen toplumsal değişimlerin birebir izdüşümüdür. Bu anlamda, belirli bir toplumda sofra ve sofra adabının zamana yayılı olarak gözlemlenmesi, o toplumun bütününe geçirdiği toplumsal ve kültürel değişimin yönünü ve niteliğini saptamak için son derece önemli kanıtlar ortaya koymaktadır.

Sofrada kullanılan kap kakak, bunların sofraya dizilişi, yemeğin pişirilişi, yemeğin türü, yemeğin sunuluş biçimi, yemeğin yeniliş şekli ve bu süreçte ortaya çıkan bireylerin tüm duyuş, düşünüş ve davranış kalıpları kültürle de yakından ilişkilidir. Sofraya ilişkin bu unsurlar, toplum içinde yüzlerce, belki de binlerce yıldan beri kuşaktan kuşağa aktarılmış olan ve bu anlamıyla, toplumun âdeta kalıtım malzemesi olarak görülebilecek gelenek, görenek, örf ve âdetlerinin birer yansıması olarak ele alınabilir. Beraberinde sofrada adabı da toplumun kültürü başta olmak üzere, toplum yapısı ve bu yapıda zamanla meydana gelen değişmeleri göstermekte ve beraberinde sofrada konusunu incelenmeye değer karmaşık bir sosyolojik olgu hâline getirmektedir.

### “Sofra” Sözcüğünün Etimolojik İncelemesi

Sofra; Arapçada “yemek yenilen yer, sofrada” anlamına gelen “süfre” sözcüğünden dilimize geçmiştir (Develioğlu, 1996, s. 968). Aynı kökten gelen “süfür” ise “misafire yolda yemesi için hazırlanan azık” anlamı taşır. “Sofra” sözcüğünün karşılığı olarak Arapçada “yemek sofrası, üstüne yemek konulan tepsi, sini” anlamına gelen “hân” (Develioğlu, 1996, s. 323) ve “üzerinde yemek bulunan sofrada” anlamına gelen “mâide” sözcükleri de kullanılmaktadır (Develioğlu, 1996, s. 573).

Türk dilinde ise sofrada, “masa, sini vb. şeylerin yemek yeme üzere hazırlanmış durumu”, “yemek yedirme ve yeme”, “birlikte yemek yiyenlerin tümü”, “genellikle tekerlek biçiminde üzerinde yemek yenebilen ayaklı hamur tahtası” gibi çeşitli anlamlara gelmektedir (TDK, 2009, s. 1783). Bu sözcikle “sofranın altına serilen sergi” anlamında “sofrada bezi”, yemek yeme yeri anlamında “sofrada başı”, yemek sonrasında yapılan dua anlamında “sofrada duası” gibi pek çok isim tamlaması da türetilmiştir (TDK, 2009, s. 1789)

Bektaşî kültüründe “sufra”; simgesel olarak “bilgiyle, bilimle yıkanma yeri” anlamında “kulaktan beslenme mekânı” ya da “eğitim mekânı” ya da “derslik” anlamında kullanılmıştır. Bu anlamda “sofrada olmak” deyimini “lokma yemeğe başlamak” anlamına gelir; “sofrada açık tutmak” deyimini ise “el açıklığı ve yardımlaşma” yı simgelemektedir (Korkmaz, 2010, s. 1085).

“Sofra adabı” tamlamasında kullanılan “adab” sözcüğü ise “terbiye, utanma; usuller, kaideler” anlamları taşıyan Arapça “edeb” sözcüğünden gelir. Bu sözcükten, “zamanın usulleri” anlamına gelen “adab-ı asr”, “toplumsal yaşayış bilgisi, usulleri” anlamına gelen “adab-ı muşeret”, “itaat usulleri” anlamına gelen “adab-ı mutâvaat”, “konuşma kuralları” anlamına gelen “adab-ı münazara”, genel ahlak kuralları anlamına gelen “adab-ı umumiyye”, “yol, iz, yöntem, sıra saygı” anlamına gelen “adap ve erkân” tamlamaları türetilmiştir. Sofra adabı”

terimi ise; “sofrada izlenen kurallar, uyulması gereken yeme usulleri” anlamına gelmektedir (Develioğlu, 1996, s. 8).

Türk dili de sofrada ve sofrada adabı ile ilgili kelime ve grupları bakımından son derece zengin bir dildir. Örneğin Türklerde “toy”, “yeme içme” demektir. Kırgız Türklerinde “toy-soy”, “şenlik” anlamına geldiği gibi, “yeme-içme” anlamına da gelmektedir. “Toy cedir”, “şenlikte et ve çeşitli yemekleri yedirme” demektir. Hanlar ile büyüklerin yemeklerine “aşatma”, hanlar için kurulan ayaksız sofraya “ışküm”, geceleyin habersiz gelenler için hazırlanan içki ziyafetine “kestem” adı verilmiştir. Yakın arkadaşların kışın sırayla birbirlerine verdikleri ziyafete “suğdıç”, oyun eğlenceli ve yemekli gece toplantılarına “sürçük” denmiştir. “Şanbuy” ise, davetten sonra gidilen içki ziyafetini ifade etmek için kullanılmıştır (Ögel, 1988, s. 780-781)

### “Sofra”nın Kavramsal Çerçevesi

İnsanoğlu doğayla ve diğer insanlarla olan ilişkilerini görece istikrara sahip bir toplumsal yapı içinde kurar ve geliştirir. En genel anlamda yapı, “bir düzenin ya da bir bütünün parçaları arasındaki bağlar ve karşılıklı ilişkiler” olarak tanımlanabilir (Ozankaya, 1984a, s. 31-32; Ozankaya, 1984b, s. 144). Nasıl ki bir bilgisayarda farklı işlevlere sahip çeşitli unsurlar birbiriyle karşılıklı bağlantı içinde bir bütün oluşturuyorsa, toplum içinde yer alan farklı işlevlere sahip unsurlar da kendi aralarında görece bir bütünlük meydana getirirler. Bu anlamda, toplumsal yapı, “toplumsal kurumlara bunların karşılıklı etkileşiminden meydana gelen toplumsal değerler bütünü” olarak tanımlanabilir (İçli, 2011, s. 89; Bottomore, 1977, s. 119-120; Kızılçelik & Erjem, 1994, s. 419-422; Tezcan, 1995, s. 65; Doğan, 2012, s. 111-113; Erkal, 1995, s. 179). Bu anlamda, toplumsal yapı kavramından, “uzmanlaşmış ve karşılıklı bağımlılık içine girmiş olan toplumsal kurumların düzenlenmesi” anlaşılmalıdır (Tezcan, 1995, s. 65; İçli, 2011, s. 89).

Toplumsal yapı, aile, siyaset, din, hukuk, ekonomi gibi çeşitli toplumsal kurumlardan meydana gelir. Gündelik dildeki kullanımından farklı olarak toplumsal kurum, “Bir toplumda bireylerin temel toplumsal ihtiyaçları karşılamak için eşgüdümlemiş ve örgütlenmiş, görece bir sürekliliği bulunan düşünceler, davranışlar, değerler ve normlardan oluşan bir örüntü.” olarak ele alınabilir (Tezcan, 1995, s. 109). Kurumlar toplumsal yapının ana gövdesini, başka bir deyişle omurgasını oluşturur. Kurumların işlevi ve toplumsal yaşamda üstlendikleri yaşamsal işlevler toplumsal yapının ayakta kalabilmesi için gerekli ve zorunludur. Her kurumun sahip olduğu temel amaç doğrultusunda kendisinden doğrudan yerine getirmesi beklenen, öngörülen ve genel olarak kabul edilen “açık işlevleri” ve kendisinden doğrudan yerine getirmesi beklenmeyen, herkes tarafından kolaylıkla görülemeyen; fakat kurumsal organlarda sürüp giden

davranış kalıplarının bir kısmından sorumlu “örtük işlevleri” bulunmaktadır (Ozankaya, 1984, s. 142-143; Zencirkıran, 2015, s. 50; İçli, 2011, s. 79). Örneğin, toplumun kültürel değerlerinin yeni kuşaklara kazandırılması ya da bireylerin belirli bir meslek edinmesinin sağlanması eğitim kurumunun “açık işlevi”; arkadaşlık, dostluk ilişkileri kurarak boş zamanlarını değerlendirmelerinin sağlanması ise “örtük işlevi” olarak düşünülebilir. Bununla birlikte toplumun kültürel yapısına bağlı olarak her toplumda belirli bir kurum diğerlerinden daha önemli görülebilir. Belirli bir toplumda en fazla önem verilen kuruma “eksen kurum” denir. (Tezcan, 1995, s. 116). Örneğin, Roma kültüründe siyaset kurumu; Hint kültüründe din kurumu; Amerikan kültüründe ise ekonomi kurumu diğer kurumlardan daha fazla öne çıkarak eksen kurum hâline gelmiştir. Türk kültüründe ise eksen kurum kuşkusuz ki “aile kurumu” dur.

Antropolojik anlamıyla, “İnsan ailesi kadın, kadının bakmakla yükümlü olduğu çocuklar ve evlilik ya da kan bağı yoluyla üye olan yetişkin bir erkekten meydana gelen bir gruptur” şeklinde tanımlanabilir (Haviland, 2002, s. 289). Sosyolojik anlamıyla toplumsal bir kurum olarak aile, “Biyolojik ilişkiler sonucu insan türünün sürekliliğini sağlayan, toplumsallaşma sürecinin ilk ortaya çıktığı, karşılıklı ilişkilerin belirli kurallara bağlandığı, o güne dek toplumda oluşturulmuş maddi ve manevi zenginlikleri kuşaktan kuşağa aktaran biyolojik, psikolojik, ekonomik, toplumsal, hukuksal yönleri bulunan toplumsal bir birimdir” (Tezcan, 2000, s. 13-14). Toplumun en temel kurumlarından biri olan aile, içinde bulunduğu toplumun yapısından etkilenirken toplumun değerlerini ve yapısını da etkileyendir (Haviland, 2002, s. 293).

Aile kurumunun neslin sürdürülmesi gibi biyolojik işlevleri, toplumsallaştırma gibi sosyolojik işlevleri, bireyin ihtiyaçlarını gidermek gibi ekonomik ve koruyucu işlevleri, bireylerin sevgi ve şefkat duygularını hissettirmek gibi psikolojik işlevleri, bireyleri mevcut kültürü öğretmek toplumsallaştırması gibi eğitsel işlevleri bulunmaktadır (Zencirkıran, 2015, s. 159-160; İçli, 2011, s. 85; Tezcan, 1995, s. 117-118).

### **Sofra ve Sofra Adabının Fizyolojik, Toplumsal, Kültürel ve Psikolojik İşlevleri**

Birbirleriyle farklı düzeylerde ilişki içine giren aile bireylerinin tümünü çevresinde bir araya getirebilmeyi başaran sofraya, aile başta olmak üzere pek çok kurumun sahip olduğu çok sayıda işlevi üstlenen toplumsal bir alt kurum olarak düşünülebilir.

Polonyalı antropolog Bronislaw Kasper Malinowski, yemek yemenin ihtiyaçları gidermenin ötesindeki toplumsal işlevlerine yer vererek; statü simgesi, dostluk, arkadaşlık ve iletişim, hediyeleşerek paylaşma, toplumsallaştırma aracı olarak yiyeceklerin, ailenin yüceltilmesi, üstün tutulması gibi işlevlerinden söz etmiştir (Tezcan, 2000, s. 15; Abdülrezzak,

1014, s. 1-16). “Toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir” diyen Fransız antropolog Claude Lévi-Strauss’a göre, yemek sadece karın doyurmaya değil, aynı zamanda düşünmeye de iyi gelir. Beslenmenin eşsiz birleşik doğası (asimile etme), yemeyi kutsal ve önemli sembol hâline getirir. Grupla Tanrı arasındaki ilişki, cemiyet üyeleri arasındaki ilişki gibi rızık paylaşma ve değişme hâlinde açıkça görülmektedir” (Abdülrezzak, 2014, s. 1-16).

Bu anlamıyla sofranın belli başlı fizyolojik, toplumsal, kültürel, psikolojik işlevlerini ve sembolik anlamlarını şöyle özetlemek mümkündür:

#### **a. Sofra ve Sofra Adabı Bireylerin Fizyolojik İhtiyaçlarının Giderilmesini Sağlar**

Doğadaki tüm canlılar, yaşamlarını sürdürebilmeleri için enerjiye gereksinim duyarlar. Canlılar, çeşitli yollardan vücutlarına besin alarak bunları metabolizma içerisinde parçalayıp enerjiye dönüştürürler. Fen bilimlerindeki en genel bilgiye göre bitkiler; doğadan aldıkları başlıca karbon, oksijen, hidrojen ve büyük oranda güneş ışığının yardımı ile besinlerini kendileri oluşturdukları için besin piramidinin en altında yer alırlar. Besin piramidinin en üstünde yer alan insanlar ise bitkilerin tersine, besinlerini kendileri oluşturamayan ve tüm besin ihtiyacını tamamen dışarıdan karşılamak zorunda olan canlılar arasında yer alırlar.

İşte insanlar zorlu bir mücadeleyle avcılık ve toplayıcılık yoluyla besin ihtiyaçlarını dışarıdan karşılarken çeşitli toplumsal organizasyonlar geliştirmiştir. Bunlar cinsiyete dayalı işbölümü, yiyecek için işbölümü ve gündelik faaliyetlerin gerçekleştiği ve et paylaşımının gerçekleştirildiği mekânlar olarak kamplardır (Haviland, 2002, s. 210-226).

Üstelik insanların gidermek zorunda olduğu ihtiyaçlar sadece fiziksel ihtiyaçlarla da sınırlı değildir. Sosyal ve psikolojik bir varlık olan insanın ihtiyaçları diğer canlılarla karşılaştırılmayacak kadar çeşitli ve karmaşıktır. Hümanistik psikolojinin öncülerinden Abraham Maslow, insan ihtiyaçlarını, fizyolojik ihtiyaçlar, güvenlik ihtiyacı, ait olma ihtiyacı, saygınlık ihtiyacı ve kendini gerçekleştirme ihtiyacı olmak üzere, ardışık bir sıra düzeni içinde beş temel kategoride toplamıştır. Maslow, bu teorideki ilk iki sıradaki ihtiyaçları temel (birincil) ihtiyaçlar; son üç sıradaki ihtiyaçları ise sosyal ve psikolojik (ikincil) ihtiyaçlar olarak tanımlamıştır (Maslow, 1970, s. 31).

Maslow; açlık, susuzluk gibi belli başlı yaşamsal ihtiyaçları fizyolojik dürtüler olarak adlandırmıştır (Maslow, 1970, s. 35). Fizyolojik dürtülerin giderilmemesi hâlinde birey, bunlar tarafından baskı altına alınmakta ve tüm diğer ihtiyaçlar önemini yitirerek, bireyi bu dürtüleri tatmin etmeye zorlamaktadır (Maslow, 1970, s. 37; Cüceloğlu, 2010, s. 235-258).

Görülen o ki Maslow'un ihtiyaçlar sıralamasında ilk basamaktaki ihtiyaçlar arasında yer alan beslenme, en genel anlamda, "büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunması için besinlerin kullanılması" olarak tanımlanabilir (Akşit, 1991, s. 7). İnsanlar, doğumdan ölüme kadarki süreçlerinde sürekli olarak beslenmek durumundadır.

Malinowski cinsiyet ve açlık gibi ihtiyaçları karşılamanın zor olduğunu düşündüğünden bu dürtülerin kültürel veya sosyal örgütlenme değişkenlerine sınır getirmektedir. Her toplumda bu dürtüler için önlemler alınmalıdır. Bu biyolojik altyapı, belirli evrensel insan deneyimlerinin de nedeniymiş gibi görülmektedir. Bu temel dürtülerin ifade edilebileceği yolu engelleyen ya da tatmin edilebilmelerini mümkün kılan modaliteleri temin eden ise kültürdür (Abrahamson, 1990, s. 25).

Toplumların kendi kültürel yapılarına ve değer yargılarına uygun gelenekleri, görenekleri, dinsel inançları, töre ve törenleriyle birleşerek özgün beslenme ve mutfak kültürlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur (Sürücüoğlu & Özçelik, 2005, s. 7). Belirli toplumsal ve kültürel süreçlerin sonucu olarak ortaya çıkan sofraya ve sofraya adabı ise, bireylerin yüzyıllar boyunca aktarılan geleneksel kültürel kurallar ve davranış kalıpları çerçevesinde beslenmelerini ve temel fizyolojik ihtiyaçlarını gidermelerini sağlamıştır.

### **b. Sofra ve Sofra Adabı Bireylerin Birbirleriyle Toplumsal İlişkiye Girmelerini Sağlar**

Sofra ve sofraya adabı yalnızca fizyolojik ihtiyaçların giderilmesi işlevini yerine getirmekle kalmaz, aynı zamanda aile bireylerini sofraya etrafında bir araya getirerek, sofraya adabı çerçevesinde birbirleriyle çeşitli toplumsal ve psikolojik ilişkiler kurmalarını sağlar.

Toplumsal ilişki en genel anlamda "iki veya daha fazla insanın kendi aralarında karşılıklı olarak sürdürdükleri kısa veya uzun süreli anlamlı etkileşimleri" olarak tanımlanabilir (İçli, 2011, s. 50-51; Akan, 2003, s. 94-95; Tezcan, 1995, s. 105). Bu anlamda toplumsal ilişkiler, bireyin etkileşimde bulunduğu unsura göre birey-birey, birey-topluluk ve topluluk-topluluk ilişkisi olmak üzere üç farklı şekilde gerçekleşebilir. Aile içinde kadın-erkek, anne-çocuk ve baba-çocuk arasında daha çok birey-birey ilişkileri kurulabilirken; sofraya ortamında tüm aile bireyleri arasında daha bütünsel birey-grup ilişkisi ortaya çıkar. Diğer bir deyişle, sofraya ortamında gerçekleşen toplumsal ilişkiler aile içindeki tüm diğer ilişkileri kapsayacak şekilde daha üst düzey bir ilişkinin ortaya çıkmasını sağlar. Bu süreçte bireyler, kendilerini belirli bir gruba ait olduklarını, arkalarında belirli bir grubun varlığını ve onun desteğini içsel bir şekilde duyumsayarak psikolojik anlamda kendilerini daha güçlü hissederler. Böylelikle, sofraya etrafında

gerçekleşen ilişkiler sayesinde bireyler, Maslow'un ihtiyaçlar sıralamasında yer alan güven duygusu ve aidiyet gibi daha üst düzey ihtiyaçlarını giderme şansına sahip olurlar.

### **c. Sofra ve Sofra Adabı Bireylerin Psikolojik İhtiyaçlarının Doyurulması İşlevini Üstlenir**

Maslow'un ihtiyaçlar sıralamasına göre, fizyolojik ihtiyaçlar ve güvenlik ihtiyacı yeterince doyurulduktan sonra sevmeye, sevilme, ait olma ihtiyaçları ortaya çıkacaktır. Bu durumda birey, belirli bir grup içinde insanlarla duygusal ilişki kurma ihtiyacı hisseder ve bu ihtiyacı gidermek için yoğun bir çaba gösterir (Maslow, 1970, s. 43).

Bu anlamda sofraya, birincil ilişkilerin hüküm sürdüğü, bireylerin birbirlerinin varlığını fark ettiği ve birbirlerine karşı olan sevgi, şefkat, sevecenlik vb. gibi duyguların karşılıklı olarak duyumsandığı bir ortamdır.

### **d. Sofra ve Sofra Adabı Bireylerin Toplumsallaştırılmasını Sağlar**

Toplumsallaşma; bireyin toplumun kurallarını, değerlerini, tutum ve davranışlarını öğrenmesi, öğrendiklerine uygun davranması ve böylece toplum içinde bir kişilik, benlik kazanması sürecidir (İçli, 2011, s. 117; Tezcan, 1995, s. 37; Kızılcılık & Erjem, 1994, s. 382).

Kültür açısından bakıldığında aynı kavram antropologlar tarafından kültürleme (enkültürasyon) süreci olarak adlandırılmaktadır. Yine antropologlar, kültürlemeyi insanoğlunun doğumdan ölüme kadar toplumun istek ve beklentilerine uyacak şekilde etkilenmesi süreci olarak tanımlamaktadırlar (İçli, 2011, s. 115). Toplumsallaşma ya da kültürleme sürecinin sonunda bireyin kültür edinmesi, bireyin kişiliğiyle kültürün bütünleşmesi ve bireyin toplumsal çevreye uyumu olmak üzere üç önemli sonuç ortaya çıkar (Doğan, 2012, s. 80; Sayın, 1985, s. 135). Bununla birlikte toplumsallaşma ya da kültürleme süreci, insan yaşamında belirli bir döneme kadar devam eden ve bu sürenin sonunda sona eren bir süreç değildir. Toplumsallaşma bireyin doğumundan başlayarak tüm yaşamı boyunca devam eden uzun bir süreçtir. Toplumsallaşma; çocuk için ilkin ailede başlamakta; daha ileriki yıllarda ise giderek komşuluk, arkadaşlık ve dostluk çevrelerine dek uzanmaktadır.

Çocukluğun erken dönemlerinde ağırlıklı olarak aile ve yakın çevrede gerçekleşen toplumsallaşma sürecine birincil toplumsallaşma denir (Zencirkıran, 2015, s. 84). Zencirkıran'ın bu ifadesinden hareketle sofraya için denilebilir ki; birincil toplumsallaşma ortamı olan ailede çocuğun toplum kurallarını öğrenmesi en önemli olgulardan biridir. Öyle ki çocuk, kaşık çatal tutma eyleminden başlayarak çok daha geniş ve karmaşık toplumsal davranış normlarını sofrada oturan bireylerin davranışlarını gözleyerek ya da model alarak kazanır. Bu süreçte çocuk, sofraya



adabından başlayarak içinde yaşadığı toplumun değerleri ve normlarıyla kimlik kazanırken, diğer yandan toplumun kültürüyle bütünleşir.

#### **e. Sofra ve Sofra Adabı Bireylerin Statü ve Rol Modellerini Öğrenmelerini Sağlar**

Genelde toplumda, özelde ise ailede bireylerin çeşitli statüleri ve bu statülerin karşılığı olarak çeşitli toplumsal rolleri bulunmaktadır.

Toplumsal statü, hayat tarzı; giyim, konuşma, görünüş, bedensel eğilimler, yeme-içme şekli gibi kültürel pratiklerin bütünlüğü olarak kavramsallaştırılabilir (Bryan, 1988, s. 16-85). Kısaca söylemek gerekirse statü, “bireyin toplum içinde sahip olduğu konum” dur. Bireylerin doğuştan sahip oldukları cinsiyete, ten rengine, yaşa bağlı “doğuştan kazanılmış statüleri” olabileceği gibi işleri, meslekleri ve medeni durumlarına bağlı “sonradan edinilmiş statüleri” de olabilir (Kızılcılık & Erjem, 1994, s. 346-347, 397; Ülken, 1969, s. 295).

Toplumsal rol ise bireyin statüsünün karşılığı olarak yerine getirmesi beklenen davranış kalıplarıdır (Ozankaya, 1984(a), s. 94-95; Ozankaya, 1984(a), s. 99-100; Doğan, 2012, s. 114-127). Statülerin dinamik yanı olarak düşünülebilecek olan toplumsal roller ise, bireyin sahip olduğu statülerle, içinde yaşadığı kültür ve bireyin kişilik özellikleri tarafından şekillenebilmektedir. İşte statü ve rol tanımları ekseninde denilebilir ki; sofrada ve sofrada adabı çerçevesinde gerçekleştirilen ilişkiler aracılığıyla bireyler, hem kendi statü ve rollerinin hem de sofrada bulunan diğer aile bireylerinin statü ve rollerinin farkına varmaktadır. Aynı zamanda benzer statü ve rollere sahip olan kimselerin ya da diğer bir söylemle rol modellerinin rollerini oynayıp biçimine bakarak toplum içinde kendi rollerini oynamayı öğrenirler.

#### **f. Sofra ve Sofra Adabı Bireylerin Aralarında Toplumsal İletişim Kurmalarını Sağlar**

Yemek yeme ortamı ve sofrada adabı, aynı zamanda birlikte yeme eylemini gerçekleştiren aile üyelerinin birbirlerinin durumlarından haberdar oldukları sembolik bir iletişim kanalı hem de sembolik bir iletişim ortamıdır.

Nitekim iletişim, “bir mesajın taşıdığı anlamlar dizisinin bir kimseye ya da kimselere gönderenin niyetine uygun biçimde iletilmesi süreci” olarak tanımlanmaktadır (Lundberg, 1985, s. 192-193). İletişim süreci ise haberi gönderen “kaynak”, haberi gönderenin iletmek istediği bilgi “mesaj”, yazılı veya yazısız bir haberleşme dili “iletişim biçimi”, haberin gönderildiği iletişim aracı “kanal”, haberleşmenin içinde cereyan ettiği fiziksel, sosyal ya da psikolojik ortam “iletişim ortamı”, haberleşmenin başardığı şey “iletişimin amacı”, haberleşmenin yol açtığı sonuçlar “iletişimin etkileri” olmak üzere yedi unsurdan meydana gelmektedir (Lundberg, 1985, s. 193). Söz konusu bu unsurlar çerçevesinde sofrada yemek yiyerek sofrada adabına uyan kişiler,

sözel olduğu kadar sözel olmayan yollardan da birbirleriyle iletişime girmektedirler. Öyle ki sofrada oturan kişiler yüz ve beden hareketleriyle birbirlerinin vermek istediği mesajı algılamaktadır.

Ayrıca iletişim, toplumun ortak olarak kullandığı değerler, dizgeler ya da ortak bir bilinç gerektirmektedir (Günay & Parsa, 2012, s. 11-13). Bu nedenle bireyler; sofranın kanalıyla birlik ve bütünlük içinde ortak değerlerde birleşmektedirler. Bu değerler; siyasal, ekonomik, kültürel, sosyo psikolojik ve patolojik mesajları da içerebilmektedir. Öyle ki ailenin yemek yemek için tercih ettiği mekânlarının kullanılış şekli de dostlukla birlikte statünün de bir göstergesi olabilmektedir. Bazı durumlarda yemek sinisinin yükseğe kurulması ve aile büyüğünün sağına soluna oturmak dahi evdeki yüksek statüyü simgeleyebilmektedir. Bu anlamda, sofranın düzeni ve bireylerin sofrada konumlanması simgesel bir protokol kuralı oluşturmaktadır.

Tarihsel bir hikâyede, sofranın düzeninin ne kadar önemli olduğundan şöyle bahsedilmektedir: “Fatih Sultan Mehmet, ulemaya büyük bir ziyafet verecektir ve hocalarından Molla Gürani’yi sağında, Molla Hüsrev’i solunda oturtmak ister. Bu durum Molla Hüsrev’ in ağırlığına gider. Kendisinin padişahın soluna oturmasının gerekliliğinin gayreti ilmiyeye mani olduğunu söyleyerek padişaha küser ve İstanbul’u terk ederek Bursa’ya gider” (Beşirli, 2010, s. 168).

Öte yandan sofranın, sadece aile içinde aile üyeleri arasında bir iletişim kanalı değildir. Aynı zamanda toplumsal yaşamın içinde törenler, düğünler, eğlenceler, ölümler, festivaller gibi etkinliklerde daha geniş bir toplumsal çevreye sembolik mesajlar veren bir toplumsal iletişim aracıdır.

#### **g. Sofra ve Sofra Adabı Toplumsal Değerler ve Normlarla Toplumsal Bütünleşmeyi Sağlar**

Birey açısından düşünüldüğünde, toplumsal bütünleşme, “bireyin toplumsal rollerinin eşgüdümlemesi, bireyin çeşitli gruplardaki rollerini çatışmaya girmeden gerçekleştirebilmesi” olarak tanımlanabilir. Grup açısından bütünleşme “grup üyelerinin grubun amaçları doğrultusunda rollerini karşılıklı bağımlılık içinde oynamaları” olarak düşünülebilir. Toplum açısından bütünleşme ise “sadece temel grupların değil aynı zamanda alt grupların birbiriyle başarılı uyum ve işbirliğini” ifade eder (Tezcan, 1995, s. 2015; Ozankaya, 1984b, s. 120; Kızılçelik & Erjem, 1994, s. 70).

Sofra, toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir hâliyle toplumsal alana çıkar. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram

ritüelleri, dinsel törenler gibi toplumsal olgular yemek kültürüyle paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına da katkı sunar (Sağır, 2012, s. 2675).

### **h. Sofra ve Sofra Adabı Toplumlara Kültürel Kimlik Kazandırır**

“Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi”ne göre en geniş anlamıyla kültür, “Bir toplumu ya da toplumsal bir grubu tanımlayan belirgin maddi, manevi, zihinsel ve duygusal özelliklerin bileşiminden oluşan bir bütün ve sadece bilim ve edebiyatı değil; aynı zamanda yaşam biçimlerini, insanın temel haklarını, değer yargılarını, geleneklerini ve inançlarını da kapsayan bir olgu” olarak ele alınmıştır (Unesco, 1982). Sosyolojik anlamıyla kültür, bir toplumun üyesi olarak insanın kazandığı bilgi, inanç, gelenek, sanatsal faaliyet, hukuk, ahlaki değerler ve diğer yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütündür (İçli, 2011, s. 104).

Kimlik ise, en yalın tanımıyla “Kişilerin, grupların, toplumların veya toplulukların ‘Kimsiniz, kimlersiniz?’ sorusuna verdiği yanıt ya da yanıtlar” dan ibarettir (Güvenç, 2000, s. 1). Diğer bir deyişle kimlik, “Kişinin biyolojik, sosyal, siyasal, kültürel veya dinî varlığını tanımladığı, kişiye farklılık, benzerlik veya belirlilik kazandıran nitelik” olarak tanımlanabilir (Demir & Acar, 2002, s. 244).

Yukarıda bahsedilen kimlikle ilgili tanımlardan hareketle denilebilir ki; sofraya ve sofraya adabı bir kültürü diğerlerinden ayırt etmeye yarar ve o topluma kendine özgü bir kimlik kazandırır. Türk kültürü, Yunan kültürü, Fransız kültürü vb. diye adlandırılan çerçevede yemek kültürü, kültür içerisinde bir parçadan ibarettir. Yiyeceklerin seçimi, hazırlanışı, yeme metodu, günlük öğün sayısı, yemek zamanı ve porsiyon ölçüsü oluşumu gelenek ve pratiklerin rol oynadığı yemek kültürü de genel olarak kültürel örüntülerle bütünleşiktir (Abdülrezzak, 2014, s. 1-16).

Sadece yiyecekler açısından düşünüldüğünde bile, kruvasan Fransız kültürünün, kebab Arap kültürünün, hamurlu tatlılar Türk kültürünün, fastfood Amerikan kültürünün, pizza İtalyan kültürünün, samsa Özbek kültürünün, Türkistan pilavı Uygur kültürünün etnik ve kültürel kimliklerinin alamet-i farikası olarak kabul edilebilir (Beşirli, 2010, s. 169). Üstelik sofradaki davranış kalıpları ve sofraya kuralları kültürleri birbirinden ayırarak her kültüre kendine özgü bir kimlik kazandırmaktadır. Örneğin kimi kültürlerde sofrada yemek esnasında konuşmak uygun bir davranış sayılmazken, kimi kültürlerde ise yemek aslında belirli bir konu üzerinde konuşmak için bir araç olarak görülmektedir.

### **1. Sofra ve Sofra Adabı İklim, Coğrafi ve Demografik Koşullardan Etkilenir**

Her kültürün mutfak ve yeme içme alışkanlıkları içinde bulunduğu iklim, coğrafya ve nüfus tarafından şekillendirilmektedir. Denize kıyısı olan bölgelerde deniz ürünlerinin mutfak kültüründe ve beslenme alışkanlıklarında hâkim olduğu; tahıl yetiştirilen yerde tahıl ürünlerine bağlı yeme alışkanlıklarının oluştuğu görülmektedir. Geçimlerini hayvancılık ile sağlayan yerlerde ise birinci derecede et ve et ürünlerinin mutfak kültüründe önemli olması, hem tarımla hem de geçim kültürüyle yakından ilişkilidir (Sağır, 2012, s. 2678).

### **i. Sofra ve Sofra Adabı Üretim İlişkileri ve Üretim Koşullarından Etkilenir**

Kültürlerin sahip olduğu teknoloji; mutfak ve yeme içme alışkanlıklarının sınırlarını belirler. Ateşin olmadığı dönemde, insanlar, daha çok çeşitli ot ve doğal sebze ve meyveleri toplayarak yaşamlarını sürdürürken ateşin icat edilmesi ve kontrollü olarak kullanılmasıyla beraber doğal besinleri pişirmeye başlamıştır. Bitkilerin ehlileştirilmesi ise; ancak yerleşik yaşama geçişle birlikte neolitik dönemde mümkün olabilmiştir. Bu dönemde insanlık besinleri; ancak pişmiş toprak kaplar kullanarak saklamayı başarabilmiştir. Kalkolitik Çağ'da bakır, demir gibi madenleri işleme teknolojisinin ortaya çıkmasıyla birlikte, besinleri pişirmede ve saklamada ilk kez farklı amaçlar için üretilmiş kap kacaklar kullanmaya başlamıştır (Düzgün & Özkaya, 2015, s. 42).

Görünen o ki ilk insandan günümüze değin toplumun sınıfsal yapısı, üretim tarzı ve üretim ilişkileri o toplumdaki diğer kültürel öğelerle birlikte mutfak kültürünü ve sofrada adabını da şekillendirmektedir. Hatta söz konusu öğelerle şekillenen bu sofralar; maddi olarak güçlü olanın daha iyi beslendiğinin de göstergesidir. Dolayısıyla insanların alım güçleri de yemek olgusuyla sofraya şekil vermektedir.

### **Denizli'de Aile Sofra Adabı ve İşlevselliği**

Fındıkoğlu'nun genel tasnifine göre sofrada adabı; “günde kaç öğün yemek yendiği, her öğünde nelerin yendiği, sofraya nasıl oturulup kalkıldığı, sofrada takımının nelerden meydana geldiği, misafir sofralarının özellikleri, sofrada hizmet adabı, yemeklerin sırası, eğlence yemekleri, kır ve hamam yemekleri, çocuklara mahsus çerezler, âdetler ve ananelerdir” (Fındıkoğlu, 1949, s. 16). Yukarıda değişik bakış açıları da değindiğimiz üzere sofrada adabı; halk kıyafetleri, halk dansları, halk mimarisi gibi bir toplumun kültürünün ifade edilmiş şekillerinden biri olarak ele alınabilmektedir.

Sofra adabının söz konusu tasniflerinden hareketle Türk sofrada adabına şekil veren en önemli unsurun Türk mutfağı olduğunu söylemek mümkündür. Nitekim dünyanın en önemli mutfak kültürlerinden biri sayılan Türk mutfağı; Orta Asya Türk dünyası, Anadolu Selçukluları,

Beylikler, Osmanlı saray mutfağı ve Cumhuriyet Dönemi Anadolu mutfağı olmak üzere çeşitli dönemlerden geçerek günümüze ulaşmıştır. Farklı coğrafya ve kültürler arasında köprü vazifesi konumunda olan Anadolu topraklarına yerleştikten sonra ise Türkler, birçok farklı kültürle etkileşim içine girerek kendi yaşam tarzlarına uygun bir mutfak meydana getirmiştir.

Aynı şekilde Anadolu'da farklı coğrafya ve kültürleri birbirine bağlayan bir kavşak noktasında yer alan Denizli de; iklimi, tarım arazisi, toprak yapısı, ekonomisi vb. değişkenlerinin çeşitliliğine bağlı olarak kendine özgü zengin mutfak kültürüne sahip bir Türk şehridir. Mutfak kültürünün etrafında şekillenen Denizli yöresindeki sofrada da yöre insanının kültürel kimlik özelliklerini taşımaktadır.

Türkler, misafirperver bir toplumdur; bu nedenle sofralarından misafir eksik olmaz. Türklerin karakteristik yapısını yansıtan bu özellikleri, genelde tüm Türk coğrafyasını; özelde Denizli'de kurulan sofralara şekil vermektedir. Bu nedenle Denizli sofralarını aile sofrası ve misafir sofrası şeklinde kategorize ettik. Bu gereklilik; ailelerin gün içinde kendilerine kurdukları sofrayla; misafire uyguladıkları sofranın farklı olmasından kaynaklanmaktadır. Dolayısıyla bu farklılık sofrada da yansımaktadır.

Denizli'de günlük yemek öğünleri, üretim tarzı ve üretim ilişkilerine bağlı olarak kırsal kesimde kuşluk ve akşamdan oluşur. Akşam yemeği havanın kararmasından önce başlanan ve kararması ile akşam namazı öncesinde biten bir yemektir. Halk arasında bütün öğünler geçirilse de akşam öğünü geçirilmemesi gereken bir öğündür. Üç öğün yemek yeme ise kentte daha yaygındır. Sabahleyin yenilen, sadece kahve içimi için altlıktır. Olağan bir yemek değildir; ancak kentte sabah iş başı erken yapıldığı için kahvaltı kaçınılmazdır. Öğlen yemeği kuşluğa göre biraz daha geç yenmekte ve buna karşılık akşam yemeği, namazdan hemen önce, ikindi vaktinden sonraki saatte yenmektedir (Baykara, 2001, s. 123). Denizli'de kırsal ve kent yemek öğünlerinin sayısının farklılığı da bize göstermektedir ki sofrada ekonominin işlevleri, öğün seçimine şekil vermektedir. Hatta kır yaşamında, tarlada yenen yemek için dahi sofrada kurulmakta ve yufka arasına dürüm yapılmak suretiyle bir bez etrafında birlikte yemek yenmektedir. Kentte ise çalışan kesim, özellikle öğle vakti, dışarıda yemek yemekte ve ayaküstü atıştırma tercih etmektedir. Burada Denizli halkının çalışma ortamı ve üretim şekli mekânda belirleyici olmaktadır.



Denizli’de kırsal kesimde yemek yeme usulü bağdaş kurarak yere oturmak ve dizlerin üzerine yere serilen bezin ya da altlığın bir ucunu örtmektir. Bu oturma şekli bazen de diz üstü oturarak diğer dize gövdenin dayanması şeklinde olmaktadır. Evin ya da sofranın sadece en büyüğü rahat edebiliyorsa bağdaş kurabilir. Sonrasında da kimi zaman tahtadan, kimi zaman bakır gibi bir metalden yapılan sofrta altlığı ya da sofrta kasnağı konulmaktadır. Sofra altlığının fonksiyonu yere bağdaş kurarak oturan kişinin belini daha fazla eğmesini önlemektir. Ayrıca el kol hareketini rahatlatması ve yemek yemeyi kolaylaştırması için de sofrta altlığının üzerine ağaç, taş ya da metalden yapılan yuvarlak bir sini yerleştirilmektedir.



Kent yaşamında ise yuvarlak ya da dörtgen masaya oturan insanlar, çoğunlukla dizlerini birbiri üzerine atarak ve kol dirseklerini masaya dayayarak oturmaktadırlar. Sofrada ortaya çıkan insan davranışları, yörenin sosyoekonomik yapısına, üretim tarzı ve üretim ilişkilerine bağlı olarak ortaya çıkan sofrta adabının sosyokültürel işlevleriyle yakından ilişkilidir.



Denizli'nin hem geleneksel hem de kent yaşantısında sofraya muhakkak eller yıkanarak oturulur. Yemekten önce elleri yıkamak, hem temizlik açısından hem de sofranın bereketinin artacağına inanılmasından kaynaklanan bir uygulamadır. Sofraya temiz kıyafetlerle oturmak esastır. Yemek yeme esnasında da yemek koklanmamalı ve soğutulmak amacıyla üflenmemelidir. Yemek yerken ağız şapırdatılmamalı, diş karıştırılmamalı, sofraya doğru hapşırılmamalı, öksürülmemeli, sümkürülmemeli, baş ve gövde kaşınmamalıdır. Çok konuşulmamalı; konuşuluyorsa da yemekte yaşlılardan, hastalardan, üzüntü duyulacak ve iğrenilecek şeylerden bahsedilmemesine özen gösterilmelidir. Yemek kaşığı çok doldurulmamalı, ağıza alınan lokmalar çok çiğnenmeli, sofraya ya da herhangi bir şeye eller silinmemeli, eller ve bıçak ekmekle temizlenmemeli, kaşık ve çatal ekmek üzerine konmamalı, ağızda lokma ses çıkararak çiğnenmemeli, kimsenin yediği gözetlenmemeli, ekmek kırıntısı yere dökülmemelidir. Tabağın içindeki yemeğin de bitirilmesi gerekmektedir; bitirilemiyorsa da israftan kaçılması için, geride bir şey bırakılmamaya çalışılmalıdır. Yenen yemekten kemik, sebze meyve kabuğu vb. şeyleri kalıyorsa bunları kişi, kendi tabağına koymalıdır. Yemek yeme esnasında aynı tabağa aynı anda kaşık uzatılmamasına dikkat edilmeli; şayet kaşık uzatılmış ise de yemekten ilk önce büyüğün alması beklenmelidir. Bu davranış, sıra beklerken yemeğin ağır yenmesini, dolayısıyla da az yemek yemeyi sağlar ve bu yavaşlık da sağlık açısından önerilendir. Sofrada sadece yemeğe kaşık uzatma değil; aynı anda su içmek de uygun görülmemektedir. Sofradan kalkıp tualete gidilmesi de hoş karşılanmaz; ancak mecburi durumda izin istenerek sofradan kalkılır (K3/4/5/6/10/11/12/14). Sofrada uyulması gereken davranışlar sadece bu örneklerle sınırlı değildir.

Denizli ailesinin günlük yemeklerini çoğunlukla kadınlar yapmaktadır. Davet yemeklerinde yer yer erkekler de aşçılık görevini yerine getirmektedir. Yemeği yapan kadın, yemekler çanağa konulduktan sonra ilave almak isteyenler için yemeğin bulunduğu tencereyi sofranın yanına ya da sininin ortasına koyabilir. İlk konan yemekten sonra ilave almak isteyen tencereden kendisi de yemek alabilir ya da tencereye yakın olandan yemek koymasını rica eder.

Görülen o ki sofrayı kuran da, sofrada yemek dağıtma işini yapan da, sofrada su istendiğinde sofraya su getiren de ve sofrayı toplayan da genellikle kadındır. Siniyi Denizli'nin Çal, Baklan, Çivril ilçelerinde kadının kaldırması (K12/5/8); Denizli'nin güneyindeki ilçelerden olan Kale ve Tavas'ta erkeğin kaldırması dikkatimizi çekmiştir (K13/11).



Ayrıca Kale'de sofrta kaldırılırken sofrta bezi, kalan ekmek vb. şeyleri sofradaki diğer erkeklerin de mutfağa götürmesi; kanaatimizce “Yemekte bizim de tuzumuz bulunsun.” mantığı; diğer bir söyleyişle yemeği yapan ve hazırlayan kadın ya da kadınlar olduğu için yaptıkları eylemle hazırlanan bu sunumda kendi paylarına düşen görevi yerine getirmenin farklı bir şeklidir. Genellikle sofrta arkasında kalan kırıntı ya da dökülenler için evin genç kızı, yoksa genç erkeği hemen süpürge tutar. Bu çabukluğun nedeni ise; yere dökülen kırıntılara ya da parçalara basmanın o eve kıtlık getirmesinden korkulmasıdır.



Söz konusu davranışlar sofrta adabının ortak normlar ve değerler çerçevesinde toplumun bireyi kültürlenmesiyle ilişkili olarak düşünülebileceği gibi kadının üretimdeki yerini göstermektedir.



Göz ardı edilemeyecek bir gerçektir ki kadın; eve getirileni işleyen, sunan ve toplayandır. Yörede yer yer hem günlük hem de mevlit, düğün gibi toplu yemeklerde çocukların yemek yeme şekline de sınırlar getirildiği, hatta cezalar verildiği görülür. On ya da on beş yıl öncesine kadar sofraya bezine ya da siniye yemek akıtana; “Caminin, okulun, kabrin etrafını dolaşıp gelme cezası var.” denildiği de bilinmektedir. Çocukların sofraya saygı duymaları gerektiğini algılamaları yasaklardan biri de çocukların sofraya etrafında dolaşmasına izin verilmemesi durumudur. Bu ve benzeri söylemler ve uyarıların sadece çocuklara yönelik olmadığı da aşikârdır. Yetişkinlere de sofraya adabıyla ilgili söylenen “Mecliste dilini, sofrada elini sıgı tut.” (Kaptan, 1988, s. 59) gibi öğütler vardır ki bu öğüt; insanın sofrada yemek yerken başkasının hakkına saygı göstermesi, dünya nimetlerine karşı gözünün tok olması ve de sofrada edep sınırlarınca hareket etmesi gerektiğini vurgular. Bu davranışlar, toplumsal normların ve değerlerin yeni kuşaklara aktarılmasını sağlarken eğitici rol oynamaktadırlar. Hatta bunlar, ideal rol modelleri çerçevesinde sofraya adabının toplumsallaştırma ya da kültürlenme işleviyle de yakından ilişkilidir.

Denizli’de sofraya takımı en basit düzeniyle; sofraya bezi ya da dolak, peşkir, sini ya da tepsi, sininin üzerine konulan çanaklar, kaşık vb. araçlar, bardak, sürahi vb. nesnelere oluşmaktadır. Bu sofraya takımı kırsal için geçerliken kentte sofraya bezinin yerini masada bulundurulmuş kâğıttan yapılmış kuru ya da ıslak peçeteler; sininin yerini masa ve sandalyeler almıştır. Kırsalda sofraya bezi kirletilmemeye çalışılır ki uzun süreli kullanılabilirsin. Bu sakınmadan kaynaklanması muhtemel Denizli’nin Çivril ilçesi ve civarında tespit ettiğimiz bir uygulama vardır ki sofralık olan büyük bezin içine küçük bir bez dikilmektedir. Bu bez kirlenince sökülüp yıkanmakta ve tekrar takılmaktadır (K8). Kırsalda kullanılan ortak çanakların yerini ise kentte sofraya bireylerinin sayısı kadar olan tabaklar almıştır. Kırsalda elle yemek ya da yufka ekmeğini kaşık gibi yaparak yemek normal karşılanabilir bir davranışken; kentte bu uygulamaların yapılmaması gerekir. Bunlar hoş karşılanmayan davranışlardır. Bugün, yer yer kırsaldaki yemek düzeninde de kentli gibi olma adına yapılan değişiklikler vardır. Artık sininin ortasına konan çanaktaki yemekten herkes yemeğini kaşığıyla almaktadır. Kaşıklar ise tahta ya da demirden yapılmaktadır. Hatta kırsal kesimde kullanılan tahta kaşıkların sapları süslü olmakta ve üzerinde genellikle besmele yazılı bulunmaktadır. Elle yemek ise sadece çok samimi aile ortamlarında görülmektedir. Kebap, kelle gibi daha başka uygun yemekler hâlâ elle yenilmektedir (K6/13/22). Son zamanlarda çatal ve bıçak birlikte kullanılmaktadır ve kırsalda çatal sağ, bıçak kullanılacaksa sol ele; kentte ise çatal sol, bıçak sağ ele alınmaktadır. Sofraya takımının kullanılış şekli ise sofraya adabının kültürel işlevleriyle alakalıdır. Nitekim sini etrafında bir araya gelen ailenin birlikteliğini ve bütünlüğünü pekiştirmektedir. Sofradaki yemek düzeni ise o toplumun ekonomik koşullarının elverdiği ölçüde sofraya kültürel kimliğin bir göstergesi

olmaktadır. Örneğin Denizli'nin geleneksel kültürünün hâkim olduğu kesimlerinde tarlada, bağda, bahçede çalışanlar, suyun soğukluğunun uzun sürmesi için, suyu toprak testilere doldurmakta ve toprak bardaklarla içme eylemini ortak bir şekilde gerçekleştirmektedir. Yer yer testinin doğrudan ağıza götürülerek içildiği de olmaktadır (K5/10/11/14). Aynı tabaktan yemek yeme, aynı testiden ya da bardaktan su içmek aslında paylaşma duygusunun da yaşandığı bir iletişim şeklidir. Belki de aynı bardak ya da aynı tabağı kullanmak tibben değişik hastalıkların insandan insana geçmesini sağlayan yanlış bir uygulama gibi görünürken insanın değişik mikroplara dayanıklılığını artırarak vücut direncini güçlendirmektedir. Bugün ne kadar hijyen için ayrı tabak ve bardak kullanılıyor olsa da kent insanın vücut direnci kırsaldaki insana göre daha güçlü olamamaktadır.

Denizli kır ve kent yaşamında bugün dahi geçerliliğini koruyan sofranın kuralları arasında sofrada yemek yemeye büyük gelmeden başlanmaması kuralının görülmesidir (K4). Sofrada yemek yemeye başlama anı ise, sofradaki erkek ya da kadın en büyüğün besmelesiyle gerçekleşmektedir. Sonra sofradaki diğer insanlar besmele çekmektedirler. Sofradaki büyük "Buyurun." dedikten sonra yemeğe başlanmaktadır. Sofraya geç gelen aile fertleri olursa "Afiyet olsun." diyerek sofraya oturmaktadırlar. Yemekte aile fertlerinin olabildiğince sakin ve sesiz olması istenmektedir. Sofranın büyüğü gerekiyorsa sofrayı neşelendirecek sözler söyler ve diğer aile bireylerinin konuşmasını sağlar (K6/16). Denizli halkı, dünyadaki birçok toplumda olduğu gibi; yemekten sonra dua eder. Yemeği besmele çekip "Buyurun." diyerek başlatan ailenin büyüğüyse, yemeğin bitişindeki duayı yapması istenen de ailenin küçüğüdür. Sofrada misafir olduğunda ise, duayı misafir yapar ve ev sahibine "Ellerinize sağlık, yemekler güzel olmuş; ziyade olsun." der, ev sahibi de "Afiyet olsun." diyerek sofradan bir lokma ağzına atar. Sofradaki diğer bireyler de; ailenin sofrasının bereketi artsın diye yapılan bu uygulamanın aynısını yaparlar (K6/16). Sofrada su bardağından ya da yer yer tasta içilen suyu genellikle kadınlar ve çocuklar isteyene dağıtır. Kalan yemeklerin atılmadığı gibi; bardakta ya da tasta kalan su da dökülmez (K22). Bu anlayışta ve uygulamada İslamiyet'teki "Müslümanın artığı, Müslümana helaldir." düşüncesinin etkisi olduğu kadar; Türklerin Tanrı'ya olan şükranlarını dile getirme biçiminin de rolü büyüktür. Yemeğe başlama ve yemeği sonlandırmayla ilgili bahsettiğimiz bu uygulamalar, sofranın adabının toplumsallaştırma ya da kültürelme işleviyle alakalıdır.

Aile içindeki sofranın adabında da evde misafir bulunduğu zaman uygulanan sofranın adabında da gerçekleştirilen uygulamalar, hep büyüklerden başlatılır. Küçükler, büyüklerin onayını beklerler ve büyüklerin isteklerini yerine getirirler. Denizli'nin çoğu kırsal bölgesinde sofranın kalktıktan sonra leğen, havlu ve suyla dolu ibriği ailenin küçüğü getirir (K16/22). En

büyükten başlanılarak sıra ile el yıkatılır. Bu uygulamaların birçoğu çocuğu eğitmeye yöneliktir. Öyle ki çocuklar sıra bekler; böylece sabırlı olmayı öğrenir. Buradan hareketle, çocuklara yönelik bu uygulamaların sofrada adabının toplumsallaştırma ya da kültürlenme işleviyle alakalı olduğunu söylemek mümkündür.

Denizli kır yaşantısındaki sofrada oluşturulan beraberlik, hemen her öğünde görülür. Sini etrafında aile bireylerinin toplanması, bunun yanında çatal kaşık kullanımı yokken yufka ekmeğin kaşık gibi sunum yapılarak yenmesi, küçük çocukların ise bu sunumu yapma imkânı olmadığı ve ellerini çanağa sokmamaları için anne veya ninelerinin onlara yemeklerini yedirmesi ve çocuğa yemek yedireyim derken kendilerinin aç kalması, çocukların dökmeden yemelerini sağlamak için “Yemeği dökersen bir yere giderken bunun yolundan gideceksin.” gibi şakaların yapılması, annelerin kendilerinden önce çocuklarına yemek yedirip sonra kendilerinin yemesi *vb.* uygulamalar ailenin bütünlük içinde fizyolojik ihtiyaçlarını karşılarken sevgi, güven, hoşgörü, mutluluk gibi psikolojik ihtiyaçlarına da cevap vermektedir. Nitekim sadece fizyolojik ihtiyacı gidermek için duygusuz yenilen yemek; günümüzdeki fast food tarzı yemek yemenin doğurduğu olumsuz sonuçları ortaya koymaktadır.

Denizli mutfağı, genel olarak geleneksel Türk mutfağının ortak özelliklerini yansıtmaktadır. Çevre şartlarının tesiriyle yemek kültürü, sofrada düzeni, pişirme teknikleri, kullanılan araç gereçler, kış için hazırlananlar ve yemek türleri bakımından bazı farklılıklar yanında çeşitlilik ve zenginlik de göstermektedir (Arslan, 2011, s. 352-353). Hatta Denizli yöresinde yenen yemekler, güney ve kuzey Denizli olarak coğrafyaya göre küçük değişiklikler içerse de özde aynıdır. Denizli yemekleri hafif bitkisel yağlı sebze yemekleridir. Tarım arazilerinden kaldırılan ürünlerden şekillenen yemekler genel olarak şöyledir: Çorbalar; tarhana-un-şehriye-pirinç (yoğurtlu pirinç)-börülce (kedi ve kuru börülce)-bulamaç-çorbaları, arapaşı, mürdümek aşısı, mercimek aşısı, karnıkara, makarna (erişte) çorbası gibi çorbalar. Yemekleri zeytinyağlı sebze yemekleri ve et yemekleri şeklinde gruplandırmak mümkündür. Sebze yemeklerinden yaprak-lahana sarma, dolma (kabak çiçeği dolması-kuru patlıcan dolması-yağlı barsak dolması), göce aşısı, boranı, tuzlama, bakla sıyırması, börülce sıyırması, gök börülce aşısı, topalak, patates aşısı, yumurtalı patates kavurması, bamya aşısı, bulgurlu patlıcan aşısı, çeşitli patlıcan közlemeleri ve yemekleri (yumurtalı patlıcan, zeytinyağlı patlıcan), pırasa aşısı, bakla aşısı, arapsaçı, semizotu, ıspanak, turp otu, şevketi bostan, taze-kuru fasulye *vb.*'dir. Et yemeklerinden et aşısı, keşkek, boyun kapama, nohutlu tavuk haşlama, etli nohut ve fasulye, kelle aşısı, ciğer kavurma, işkembe söğüş, kavurma, kol dolması, kumbar dolması, saçta işkembe, sirkeli et, tandır kebab, tas kebab *vb.*'dir. Haşlama olarak sarkıtma, ot aşısı, hoşmerim, fasulye söveşleme; pilav çeşitlerinden tavuklu bulgur pilavı, ciğerli-domatesli bulgur pilavı;

kızartmalardan biber aşı gibi sebze kızartmaları; salata olarak sebze-meyve salataları, salatalık-biber vb. turşular da yemeklerin yanında sunulan çeşitlemelerdir. Tatlı olarak aşure, baklava (pekmezli baklava), pelte (pekmezli pelte), titremiş (bulamaç), ayva-erik ezmesi, sütlaç, helva-gara/helva- tel/helva-un helva, güllaç, şıra taranası, ar-mut-erik-elma-üzüm-vişne vb. hoşafı sofrada sunulmaktadır. Unlu yiyecekler ve ekmek çeşitleri olarak erişte, gömme; bazlama, mısır-patates ekmeği, mayalı ekmek, haşhaşlı yufka-çörek, şepit, bükme, saç böreği, kıymalı tepsi böreği, mantar böreği, puf böreği, ıspanak böreği, kabak böreği, pişi, sade-tahinli-haşhaşlı katmer çeşitleri, bezdirme, gavıt vb.'dir. Sofralara ek konan çerezlerden de fındık, fıstık, leblebi, kavurma ve kuru üzüm yaygındır (Arslan, 2011, s. 352-353; Osan, 2002, s. 40- 43; Kök, 2007, s. 186- 204; Kaptan, 1988, s. 49-51). Kaynak kişilerden de Denizli yemekleri hakkında bilgi alınmıştır. Yukarıda bahsi geçen Denizli yöresel yemekleri; Denizli sosyokültürel yapısıyla alakalı olduğu kadar iklimi, coğrafyası ve üretim tarzıyla da yakından ilişkilidir.



Denizli halkı için; toplu yemekler de ayrı bir öneme sahiptir. Öyle ki bu toplu yemekler sadece kırsalda değil; kentte de verilmektedir. Denizli'de çeşitli nedenlerle yapılan toplu ya da davet yemekleri olarak nitelendirebileceğimiz bu yemekler; Anadolu'nun ve Türk dünyasının birçok yerinde olduğu gibi sünnet düğünleri, evlilikler, Ramazan ayındaki sahur ve iftar yemekleri, asker uğurlama gibi hayır yemekleri, Muharrem ayı yemekleri, yağmur duası için yapılan yemekler, ev sahibi ya da bir mal sahibi olduğunda verilen yemekler, hacı yemekleri, Nevruz'da, Hıdırellez'de yapılan yemekler, bağbozumu ve ürün kaldırma törenleri vb.'dir.



Bu törensel yemeklerde de uyulması gereken sofrta kuralları Denizli’de şöyledir: Denizli’de düğün yemeklerinde uyulması gerekenler şöyledir: “Düğünün başlangıcından bitişine kadar köy ve kasabalarda düğün evine gelen konukların hepsine düğün evinde yemek yedirilir. Düğün evinin kazanı, düğün sahibinin kesesine göre kaynar. Hiçbir düğün sahibi, okucusuna (Yörede düğüne çağrılan kişilere havlu, eteklik, gömlek vb. verilenlere ‘oku’, bu okuyu alan kişilere ‘okucu’ denir.) yemek yedirmeden uğurlamaz.” Bu uygulama; düğünü yapılan iki insanın yeni oluşturacağı hanesinin bereketli olması içindir. Konuklara yapılan ikramlarla bu istek paylaşılmış olur (K11/13). Dolayısıyla toplu yemeklerdeki paylaşma duygusu; psikolojik temellidir ve hatta daha önce de dile getirdiğimiz üzere bu duygunun temelinde, Tanrı’ya şükür yatmaktadır. Bu törenlerin kırsalda yapılanlarında, örneğin Denizli Kale’de önceden düğün için konu komşudan kap kaçak toplanırken; günümüzde baklava sinileri biriktirilmektedir. Köyün gençleri de kazan altında yakılacak odunları toplamak için birlikte dağa çıkmaktadırlar. Kurulacak her sofrta için su dağıtmak, ekmek ve yemek taşımak üzere aileden ya da aileye yakınlığı olan iki üç kişinin görevlendirilmesi söz konusudur. (Uğur vd., 2012, s. 354-355). Denizli Yatağan’da günümüzde yapılan düğünler dışında askere gidecek olan gençler için yapılan yemeklerde de farklı bir imece vardır. Bu yörede asker aileleri yemek masraflarını ortak karşılamakta ve yapılan yemekleri dağıtma işlemini de askere gidecek gençler yapmaktadır (K2).



Bu görevler; ailelerdeki işbölümünün hem maddi hem de toplumsal yansıması olmaktadır. Öyle ki düğün vb. toplu yemeklerde görülen bu imece örnekleri; ailelerin akraba ilişkilerinin ve gençlerin birlikteliğinin de bir göstergesi olmaktadır. Aynı zamanda sofrada adabının da toplumsal işlevini yansıtmaktadır.

Denizli gelenekselindeki toplu yemeklerin birçoğunun ikram sırası şöyledir: “Yemek, kapağıyla birlikte bir bakır tas içinde getirilen çorbayla başlar. Bu tas, zengin olan ailelerde porselen kâse olur. Sofraya çorba konurken de servis yapanların en yaşlı olanı, sofrada bulunan en yaşlı, en kâmil veya hürmete değer kimseye “Siz de buyurun.” diyerek besmele ile ve kaşıkla yemeği başlatır. Sofradakiler de en büyüğün yemek yiyiş temposuna ayak uydurur. Her yemek ayrı bir sahanda ve tek kaptan gelir, herkes bu kaptan yer. İkinci yemekte sofradakiler, en büyüğe buyur ederler. Yemek boyunca lezzetten, bolluktan, bereketten, hayır ve hasenatın yerinde oluşundan bahsedilir. İçten gelen kısa övgüler yapılır. Kaba ve senli benli davranışlar sergilenmez. Kaşık, tabakta gezdirilmez; konuk tok geldiyse dahi herkes kendi önünden olmak üzere birer lokma da olsa yer. Yemek sonunda kuyu, çeşme veya musluk başında eller sabunla yıkanır; ortak havluda kurulanır. Konuklar davet yerinden ayrılırken davet sahibini ya da kapıda görevlendirilmiş olan kimsenin elini sıkarak “Allah kabul etsin, Allah tekrarını nasip etsin, ailenin kesesi ve sofrası bol olsun.” şeklinde dua ederler. Tören sahibi aileden herhangi bir birey de “Afiyetler olsun, gene buyurun, güle güle.” şeklinde karşılık verir ve konukları uğurlar (Şemsioğlu, 2004, s. 41).

Toplu yemeklerin bir örneği de bebek doğduğunda ve kırkı çıktığında hazırlanan yemeklerdir. Bebeğin dünyaya geldiği gün sağlıklı doğan bebeğin, doğumu gerçekleştiren annenin ve ailenin sevincini paylaşmak amaçlı yemekler düzenlenir. Beyağaç'ta bebek kırk günlükken yapılan uygulamada bebek odasına kâseler konmakta ve kâselerden birine altın atılmakta, altını kim bulursa çocuğa baştan aşağı kıyafet almaktadır. Aynı zamanda kırkı çıkan

bebeğe tuzlama da yapılmaktadır. Tavas, Kale, Beyağaç gibi Denizli'nin güney ilçelerinde günümüzde de devam eden bir uygulama olarak çocuk tuzlandıktan sonra bulgurlu, mısırlı, sulu ve tuzlu yemeklerin yapıldığı bilinmektedir. Hatta bu yemek ev sahibine yapılmakta ve gelenlere yedirilmektedir. Çocuğun altıncı ayında da evde toplu yemek verilmektedir. Denizli'nin kuzey ilçelerinden Çal'da da bağ bozumu denilen zamanlarda üzüm toplanmakta, erkekler üzümle ilgili işlemleri yapmakta ve kadınlar bu günlerde ise bulgur aşısı ve etli yemekler yapmaktadırlar.

Cenaze yemekleri de toplu yemeklerdendir. Hüznün, acının paylaşıldığı bu yemekler; Denizli'de iki şekilde uygulanmaktadır. Şehrin merkezindeki cenaze evlerinde yemek yapılmamaktadır. Cenaze evine taziyeye gelenler, evlerinde yaptıkları yemekleri cenaze evine getirir ve o evdeki bulunanlara ikram ederler (K1/9/20). Tavas, Kale ilçeleri ve civarında ise cenaze evinde kazanlar kurularak yemekler yapılır ve yapılan yemekleri cenaze sahipleri de dâhil olmak üzere oradaki herkes yer. Bu uygulama bir hafta sürer. Düğün gibi bir hafta boyunca bütün köy, cenaze evinde toplanır (K13). Ölen kişinin yokluğunu hissettirmemek ve kalanların acısına destek olmak adına onları yalnız bırakmamak için yapılan bu uygulama, aslında psikolojik temellidir. Nitekim yenilen yemek, haz alınan ya da eğlenceli bir şekilde getirilen yemeklerden değildir. Hatta kendi evindeki malzemelerden yemek yapıp getirenlerin; cenaze sahibi aileyi acılarının üzerine bedensel olarak yormamak düşüncesi de yatmaktadır. Bu ve benzeri uygulamalar; ölünün kırkı çıktığında ve elli ikisinde de devam etmektedir. Ancak kırk ve elli iki yemeği denilen bu yemekleri ölenin birinci derece yakınları mevlit okutarak yapmaktadır. Bu davranışın temelinde de ölenin ruhuna hayır yapılması düşüncesi vardır.

Yöre ilçelerinden ve köylerinden çeşitli örneklerini verebileceğimiz bu toplu yemekler, aslında Türklerin sosyokültürel yapısına özgü geleneksel uygulamaların yöreye yansımaları olarak ele alınmalıdır. Bu gibi uygulamalar, daha önce de söylediğimiz gibi bireyleri toplumun ortak değerleri etrafında buluşturarak toplumsal bütünleşmeyi sağlamaktadır. Öte yandan bu vb. toplu yemekler, ailenin toplumsal çevreye karşı bir güç gösterisi ve sembolik mesajlar verme aracı olmaktadır. Bu anlamıyla toplu yemekler, toplumun üretim ilişkileri ve sınıfsal yapısıyla da ilişkili olmaktadır.

Denizli'de geleneksel hâle gelmiş bu toplu yemeklerde, mümkün olduğu kadar çeşitli ikramlar yapılmaktadır. Öyle ki söz konusu yemeklerde konuklara, güney ve kuzey Denizli'nin coğrafya ve iklim farklılığına bağlı olarak değişkenlik gösteren yemekleri olsa da bu yemeklerden genellikle klasikleşmiş olarak çorba, keşkek, pirinç çorbası, kuru fasulye, dolma, sarma, bulgur pilavı, kabak aşısı, etli nohut, etli patlıcan dolması, etli bamya, güveç, pilav, kuzu içi pilav, hoşaf, irmik helvası, baklava, kadayıf ve yaz mevsiminde karpuz, kavun vb. ikram

edilmektedir. Bu ikramlardan keşkek ise; Denizli için çok özel bir yemektir. Hatta düğün törenleri sembolik olarak keşkekle dahi adlandırılmaktadır. Örneğin düğünler başladığında, önceden hazırlanan arı buğdayın dövüldüğü dibek taşına gelen delikanlılar davul zurna çalarak “Bu düğünün de keşkeği yendi.” demekte ve törenin bittiğini halka bu söylemle haber vermektedirler. Bu toplu yemeklerde tatlı olarak ise baklava, saraylı tatlısı, kadayıf, helvalar, sütlü pirinç, zerde gibi tatlılar ikram edilmektedir. Denizli'nin bazı bölgelerindeki düğünlerde de içecek olarak şalgam, limonlu şerbet, rakı ve şarap gibi içkiler içilmektedir. Örneğin Denizli Merkez'e bağlı olan Pamukkale-Irlıganlı Kasabası'nda ikram edilen düğün içeceği “rakı yuvarlama” tabiriyle ifade edilmektedir. Düğünde içki içen sofralara mezelik olarak da; et kavurması, köfte, salata, piyaz; mevsime göre çeşitli meyveler de hazırlanmaktadır (Denizli İl Yıllığı, 1967, s. 144).

Denizli'nin kuzeyindeki Çivril, güneyindeki Çameli ilçeleri başta olmak üzere birçok yerinde verilen toplu yemekte; ne sofraya bezi ne de sini yerden hiç kaldırılmaz. Sininin üzerine yerleştirilen şepit ekmekler, kaşıklar, çatal, tuzluk, karabiber, limon, salata ve turşu tabakları da siniden hiç kaldırılmaz (K3/6/8). Çameli İmamlar'da bu uygulamanın aksine bir uygulama görülmektedir. Köydeki toplu yemeklerde, yemek pişirilen kazanların başında duran kadınların önüne siniler getirilir ve sini ile çanaklar masalara dağıtılır. İlave yemek alınacak olursa da çanak, kazan başına gönderilir. İkramlar, yakın zamana kadar kırsalda sinilerin üstünde verilirken; bugün avluya ya da evin bahçelerine kurulan masalarda tabldot tabaklarda yapılmaktadır (Şemsioğlu, 2004, s. 39).

Denizli ve ilçelerinde, kadınlar düğünlere genellikle hazırlıklı gelir. Bu hazırlık, evindeki kocasına ya da çocuklarına yanında getirdiği sefer taşıyla yemek alması ve düğünden sonra evindekilere yedirmesi şeklindedir (K9/20).

Denizli'de cenaze evlerinde de farklı uygulamalar görülmektedir. Denizli merkezde, cenaze evinde yemek yapılmaz. Taziyeye gelenler, evlerinde yaptıkları yemekleri getirerek cenaze evinde bulunanların bu yemekleri yemesini sağlarlar (K21/22). Bugün 2016 yılı itibarıyla Denizli Büyükşehir Belediyesi, cenaze evlerine belli sayıda (genellikle elli) pide yaptırıp göndermektedir. Yine cenaze evleri de bu pidelere ilave pideler yaptırıp konuklarına ikram etmektedirler (K20).

Tavas, Kale çevresinde cenaze evinde kazanlar kurulmakta ve yapılan yemekleri cenaze sahipleri de dâhil olmak üzere oradaki herkes yemektedir. Bu uygulama bir hafta sürmektedir. Bu zaman zarfında bütün köy cenaze evinde toplanır. Ölünün kırkı çıktığında ve elli ikisinde de ölenin birinci derece yakınları, mevlit okutur ve yemek ikram ederler. (K13) Ölen kişinin



yokluğunu hissettirmemek ve kalanların acısına destek olmak için yapılan bu uygulama psikolojik temellidir.

Denizli merkezde bulunan Çınar, İstiklal, İncilipınar, Sırakapılar, Karaman, Akkonak, Kayhan vb. mahallelerde bugün dahi ev önlerinde ya da evin bulunduğu sokaklar trafiğe kapatılarak, sokağa masalar kurulmakta ve buralarda toplu davetler verilmektedir. Önceden bu yemekler için yemek kazanları kurulmakta ve imece usulü yemek dağıtılmaktayken; günümüzde Denizli merkezde ve kırsalında bu uygulamanın yerini hazır aşevleri almıştır. Toplu yemeklere artık bu ekipler gelmekte; kendi pişirdikleri yemekleri, kendi elemanlarıyla konuklara ikram etmekte ve bu hizmetlerinin karşılığını da parasal olarak almaktadırlar.(K7/9)

Denizli’de; dinî normlara bağlı bir uygulama vardır ki; bu uygulamada hem kırsalda hem kentte verilen toplu yemeklerde erkeklerin sofralarının ayrı; kadın ve çocukların sofralarının ayrı kurulmasıdır. Hatta Tavas, Çameli, Çal, Çivril, Pamukkale-Irdoğanlı vb. yerlerde bu sofralara hizmet edenler de kadın ve erkek olarak ayrıştırılmıştır. Kadınların sofrasına kadınlar, erkeklerin sofrasına erkekler hizmet etmektedir. Davete katılan konuklar, bu ayrımı onaylamasa da sofrada adabı gereği uygulamaya uymak zorundadır. Söz konusu dinî normların uygulandığı ailelerde de eve misafir geldiği zamanlarda, erkeklere ve kadınlara ayrı sofralar kurulmaktadır. (K7) Bu gibi uygulamalar, kanaatimizce üretim alanındaki işbölümüne dayalı cinsiyet ayrımı kadar, dine dayalı kültürel davranış kalıplarıyla da yakından ilişkilidir.

Denizli’de yemekten sonra konuklara; çay, kahve, çerez vb. ikramlar da yapılmaktadır. Bu ikramlar ve ikramların sunumundaki davranışlar da, sofrada adabı gibi gelenekselleşmiş davranış kalıpları ve dolayısıyla sembolik iletişim araçları olarak da düşünülebilir.

### **Sonuç**

XXI. yy Anadolu’sunda ve özellikle bir Ege şehri olan Denizli’de; sanayileşme, kentleşme ve küreselleşme olgularının etkisi altında toplumsal yapıda ve toplumsal kurumlarda önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Bu süreçte yeme içme alışkanlıklarında ve sofrada adabında köklü değişimler olmuştur. Bu değişim ünlü sosyolog George Ritzer’in “McDonalddlaşma” olarak tanımladığı hızlı yiyeceklerin restoran ilkelerinin hem Amerikan toplumunu hem de dünyadaki diğer ülkeleri git gide daha çok egemenliği altına alması şeklindedir. Hatta bu değişime çok hızlı ayak uyduran çağımız insanı, McDonalds’a ya da benzeri mekânlara arabalarıyla gitme, yiyeceklerini alma, yeme ve tekrar eve geri dönmenin alacağı zamanla, evde yemek hazırlayarak harcayacakları zamanı karşılaştırmakta ve yeme içme davranışlarını bu şekilde şekillendirmektedir.

Görülen o ki; zamanın ve hızın önem kazandığı kent yaşamında taze besinler kullanılarak uzun bir zaman içinde pişirilen ve zarif bir ortamda sunulan yemekler yerine, dondurulmuş gıdalardan oluşan, teknolojik araçlarla hızlı pişirilen, plastik kap kacakla sunulan ve ayaküstü tüketilen bir yemek kültürü gelişmiştir. Oysa geleneksel kültürel değerler, sahip olduğu toplumsal ve kültürel işlevlerle, bir toplumun varlığını ve kimliğini koruyup sürdürülebilmesi için son derece büyük bir öneme sahiptir.

Genel anlamda geleneksel Türk kültüründe, özel anlamda ise yöresel Denizli kültüründe beslenme alışkanlıkları ve davranış kalıpları bu köklü değişikliklere ayak direyerek sahip olduğu toplumsal ve kültürel işlevleri yerine getirmeye çalışmaktadır. Bu ayak direme, Denizli kent merkezindeki insanların anne baba ya da akrabalarının köyde olmasından kaynaklanmakta ve kırsalın geleneksel yemek hazırlama ve yemek yeme biçimini kent yaşamına da yansıtmaktadır. Tam bu noktada yöre kadınının ve erkeğinin günlük yaşamdaki işbölümü; kadının yemeği hazırlaması, sunması ve ailenin iç disiplinini oluşturmasında kadın erkekten daha fazla çaba harcama görevi yüklemiştir. Nitekim avcı toplayıcı ya da konargöçer bir yaşamdan yerleşik yaşama ayak uydurmaya çalışan Türklere erkek ava giden, kadın erkeğin getirdiğini işleyen ve ona şekil verendir. İşte Orta Asya'dan günümüze değin şekillenen bu Türk sofrada da "ata" ya da "baba" ailenin gücünün simgesi olmuştur.

Bu bağlamda Denizli yöresindeki yemeklerde kullanılan malzemeler, insanın fizyolojik ihtiyaçlarını gidermek için son derece elverişlidir. Bu yemeklerin belirli bir sofrada kültürü çerçevesinde tüketilmesi sürecinde ortaya çıkan sofrada adabı ise iklim, coğrafya ve nüfus özellikleri tarafından şekillendirilmiştir. Gerek yemekler, gerekse sofradaki davranış kalıpları, üretim şekli ve sürecinden kaynaklanan işbölümü üzerinde temellenmektedir. Bir ritüele ya da törene dönüşen bu sofralarda sunulan yemekler ve yemek sonrası yapılan ikramlar; Denizli'nin sahip olduğu coğrafyayı, üretim şeklini ve ekonomisini yansıtmaktadır. Dolayısıyla da sofrada uyulan sofrada adabı kuralları da ekonomik işlev kadar, kültürel işlevle de bir bağ oluşturmaktadır.

Denizli yöresinde görülen sofrada adabı bu yöreye özgü bir kimlik meydana getirmekte olup toplumsal ve kültürel yapıyla da yakından ilişkilidir. Sofrada adabındaki davranış kalıpları, bireylerin toplumsallaştırılması ya da kültürlenmesi yoluyla mevcut kültürün gelecek kuşaklara aktarılmasında son derece önemli bir rol oynamaktadır. Denizli yöresi sofrada adabı, bireyleri statü ve rol kalıplarıyla ilişki içinde belirli ortak değerler ve normlar etrafında bir araya getirerek toplumsal bütünleşmeyi sağlamaktadır.

### Kaynaklar

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Turkish Studies*, 9/11, 1-16.
- Abrahamson, M. (1990). *İşlevselcilik* (çev. Nilgün Çelebi). Konya: Sebat Ofset.
- Akan, V. (2003). Birey ve toplum. *Sosyolojiye giriş* (Ed. İlhan Sezal). Ankara: Martı Kitap Yayınevi, 79-104.
- Akşit, M. A. (1991). *Beslenmeye giriş*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi Ders Kitapları.
- Arslan, M. (2011). Geçmişten günümüze denizli folkloru. *Tanrıların kutsadığı vadi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, 305-355.
- Arslan, P. (1997). Toplumun geleneksel yemek kültürünün değişimi- hızlı hazır yemek sistemine (fast food) geçiş. *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar* No: 20 (haz: Kamil TOYGAR), Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 29-34.
- Bayat, F. (2007). *Türk mitolojik sistemi C. II*, İstanbul: Ötüken.
- Baykara, T. (2001). *Türk kültür tarihine bakışlar*. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları.
- Beardsworth, A. vd. (2011). *Yemek psikolojisi*. (çev. Abdülbaki Dede). Ankara: Phoenix Yayınları.
- Bektaş, C. (2011). *Bu ezgi kimin?* (ed. Nezih Başgelen). İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Dalları Yayınları.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22/87, 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 58, 139-152.
- Bostancı, N. (2003). Toplum ve kültür. *Sosyolojiye giriş* (ed. İlhan Sezal). Ankara: Martı Kitap Yayınevi, 106-132.
- Bryan, S. T. (1988). *Statü*. Ankara: Doruk Yayınları.
- Bottomore, T. B. (1977). *Toplumbilim* (çev. Ünsal Oskay). Ankara: Doğan Yayınevi.
- Cüceloğlu, D. (2010). *İnsan ve davranışı*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Demir, Ö. ve Acar, M. (2002). *Sosyal bilimler sözlüğü*. Ankara: Vadi Yayınları.
- Denizli İl Yıllığı* 1967, (1868). Devlet Yayını Baskısı, Ankara: Ay Yıldız Matbaası.
- Develioğlu, F. (1970). *Osmanlıca- Türkçe ansiklopedik lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Doğan, İ. (2012). *Sosyoloji, kavramlar ve sorunlar*. Ankara: Pagem Akademi Yayınları.
- Doğanbey, N. (1989). Türk mutfak kültürü. *II. Milletlerarası Yemek Kongresi* (düz. Feyzi Halıcı). Ankara: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Durugönül, E. (2003). Küreselleşme ve toplumlar. *Sosyolojiye giriş* (ed. İlhan Sezal). Ankara: Martı Kitap Yayınevi, 591-617.
- Düzgün, E. vd. (2015). Mezopotamya'dan günümüze mutfak kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, 41-47.

- Ekici, M. (2005). Çal Denizli yöresi düğün gelenekleri ve geleneksel Türk düğün yapısında meydana gelen değişimler. *Halk Kültüründe Değişim Unsurları Sempozyumu 2004*, İstanbul, 184- 191.
- Erkal, M. E. (1995). *Sosyoloji (Toplumbilimi)*. İstanbul: Der Yayınları.
- Fındıkoğlu, Z. F. (1949). *Folklor ve etnografya kılavuzu*. Ankara: Dil Tarih Coğrafya Fakültesi.
- Giddens, A. (2009). *Sosyoloji başlangıç okumaları* (çev. Günceli Altaylar). İstanbul: Say Yayınları.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 25-30.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Günay, D. ve Parsa, A. F. (2012). *Görsel göstergebilim*. İstanbul: Es Yayınları.
- Güvenç, B. (2000). *Türk kimliği*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Haviland, W. (2002). *Kültürel antropoloji* (çev. Hüsamettin İnaç, Seda Çiftçi), İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı saray mutfağından notlar. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi*, 22 / 34, 1-9.
- İçli, G. (2011). *Sosyolojiye Giriş*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Kabaklı, A. (1989). *Dede Korkut Kitabı'nda yemekler ve yemekle ilgili bazı törenler*. *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi* (düz. Fevzi Halıcı). Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 185- 189.
- Kağıtçıbaşı, Ç. (1988). *İnsan ve insanlar*. İstanbul: Evrim Basım Yayım Dağıtım.
- Kaptan, Ş. T. (1988). *Denizli'nin halk kültürü ürünleri C.1*. Denizli: Yenigün Ofset.
- Kaplan, M. (2006). *Kültür ve dil*. İstanbul: Dergâh Yayınları.
- Ken, B. (2014). *Sosyolojiye giriş* (çev. İbrahim Kaya). İstanbul: Say Yayınları.
- Kızılçelik, S. ve Yaşar, E. (1994). *Açıklamalı sosyoloji terimleri sözlüğü*. Ankara: Atilla Kitabevi.
- Korkmaz, E. (2010). *Sofra. Simgeler sözlüğü*. İstanbul: Anahtar Kitaplar Yay., 1085.
- Kök, Ş. (2007). Acıpayam yemek kültürü. *I. Acıpayam Sempozyumu Bildirileri* 1-3 Aralık 2003, Pamukkale Üniversitesi, Denizli.
- Lundberg A. vd. (1985). *Sosyoloji C.1* (çev. Özer Ozankaya). Ankara: Işın Yayıncılık.
- Masala, A. (1989). Türkler ve yemek. *II. Milletlerarası Yemek Kongresi* (düz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yay., 12-14.
- Maslow, A. H. (1970). *Motivation and personality* (1943 basımlı "A theory of human motivation"ın genişletilmiş şekli). New York.
- Merdol, T. K. (2004). *Türkiye'ye özgü beslenme rehberi*. Ankara: Türkiye Halk Sağlığı Kurumu.
- Osan, M. (2002). *Denizli İli Baklan İlçesi Dağal Kasabası geleneksel halk kültürü ürünleri*. Yayımlanmamış Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Denizli
- Ozankaya Ö. (1984). *Toplumbilime giriş*. Ankara: S Yayınları.

- Ozankaya, Ö. (1984). *Temel toplumbilimleri sözlüğü* (Genişletilmiş 3. Basım). Ankara: Savaş Yayınları.
- Ögel, B. (2000). *Türk kültür tarihine giriş C. 4*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, B. (1988). *Dünden bugüne Türk kültürünün gelişme çağları*. İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- Öger, A. (2014). Uygur ‘kök meşrebi’ üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Uygur Araştırmaları Dergisi*, 4, 71-88.
- Önür, N. (2002). *Küreselleşen dünyada iletişim ve toplum*. Ankara: Alp Yayınevi.
- Özer, İ. (2003). Toplumsal gelişme/ değişim. *Sosyolojiye giriş* (ed. İlhan Sezal). Ankara: Martı Kitap Yayınevi, 559-589.
- Özkalp, E. (2014). *Sosyolojiye giriş*. Bursa: Ekin Basın Yayım Dağıtım.
- Ritzer, G. (2009). Toplumun McDonadlaşması. *Sosyoloji başlangıç okumaları* (ed. Anthony Giddens). İstanbul: Say Yayınları, 57-65.
- Sağır, A. (2012). Bir yemek sosyolojisi denemesi örneği Tokat mutfağı. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 7/4, 2675-2695.
- Sayın, Ö. (1985). *Sosyolojiye giriş*. İzmir: Erdem Kitabevi.
- Schimmel, A. (2004). *Tanrı'nın yeryüzündeki işaretleri* (çev. Ekrem Demirli). İstanbul: Kabalci.
- Sezal, İ. (2003). Toplum ve aile. *Sosyolojiye giriş* (ed. İlhan Sezal). Ankara: Martı Kitap Yayınevi.
- Sürücüoğlu, M. S. vd. (2005). Eski Türk besinleri ve yemekleri, *Türk mutfak kültürü üzerine araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay. 7-53.
- Şemsioğlu, C. (2004). *20. yy. başlarında Denizli*. Denizli: Sanatseverler Derneği Yay.
- Tezcan, M. (1991). *Toplumsal ve kültürel değişim*. Ankara: A.Ü. Eğitim Bilimleri Fakültesi.
- Tezcan, M. (1995). *Sosyolojiye giriş*. Ankara: A.Ü. Eğitim Bilimleri Fakültesi Yayınları.
- Tezcan, M. (2000). *Türk ailesi antropolojisi*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yay.
- Tezcan, M. (2001). Yemek öğünleri ve türleri, *Türk mutfak kültürü*. (haz. Kamil Toygar). Ankara: Takav Matbaası, 171-173.
- Toker, T. (2009). *Denizli ili kültür hayatı* (düz. Hasan Kallımcı), Denizli: Bilal Ofset.
- Tolan, B. (1975). *Toplumbilimlerine giriş*. Ankara: Adım Yayınları.
- Turner, B. S. (1988). *Statü*. Ankara: Doruk Yayınları.
- Uçar, İ. (2012). *Kutadgu Bilig*'de beden dili. *Turkish Studies*, 7/4, 3045-3058.
- Uğur F.; Tatlıcan N. ve Nerkiz M. (2012). Kale-Davas yöresinde ömrün üç toyu, *Denizli Kaledavas Sempozyumu Bildirileri*, 343-358.
- Unesco -1982. (2009). Mexico City declaration on cultural policies.
- Ülken, H. Z. (1969). *Sosyoloji sözlüğü*. İstanbul: Milli Eğitim Yayınevi.
- Yaman, R. (1989). Türklerde yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. *II. Milletlerarası Yemek Kongresi-1988* (düz. Feyzi Halıcı). Konya: Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları.
- Zencirkıran, M. (2015). *Sosyoloji*. Bursa: Dora Yayıncılık.

**Kaynak kişiler**

- K1. AYDINLAR, Ayşe. 52, Denizli/ Merkez, Üniversite mezunu, Öğretmen.  
 K2. CANBELDEK, Adil. 55, Denizli/ Yatağan, Üniversite mezunu, Öğretmen.  
 K3. ÇARK, Emine, 35, Denizli/ Kocadere Köyü, , İlköğretim, Ev hanımı.  
 K4. ÇELİK, Hüseyin. 60, Denizli/ Irlıgan, Lise mezunu, Emekli memur.  
 K5. ERTEKİN, Meryem. 58, Denizli/ Baklan-Boğaziçi Köyü, İlköğretim, Ev hanımı.  
 K6. GÜNER, Hilmi. 76. Denizli/ Çameli-Belevi Köyü, İlköğretim, Çiftçi.  
 K7. KARA, Zeynep. 52, Denizli/ Acıpayam-Çiftlik, İlköğretim, Ev hanımı.  
 K8. KARACA, Ismahan. 55. Denizli/ Çivril-Özdemirci Kasabası, İlköğretim, Ev Hanımı.  
 K9. KARADAĞ, Aydın. 62, Denizli-Merkez, İlköğretim, Emekli.  
 K10. KAYA, Azime. 54, Denizli/ Güney, Üniversite mezunu, Ev hanımı.  
 K11. KEYİKÇİ, Meryem Ana. 58, Denizli/ Tavas-Çağırğan Köyü, İlköğretim, Ev hanımı.  
 K12. ÖZ, Nermin. 52, Denizli/ Çal, İlköğretim, Ev hanımı.  
 K13. ÖZEL, Mehmet. 70, Denizli/ Kale- Karaköy, İlköğretim, Çiftçi.  
 K14. PARIM, Fatma. 42, Denizli/ Acıpayam, İlkokul, Ev hanımı.  
 K15. SARITAŞ, Nuriye. 95, Denizli/ Beyağaç, Ev hanımı.  
 K16. SÖNMEZ, Dudu. 90, Denizli/ Çameli-İmamlar Köyü, İlköğretim, Çiftçi.  
 K17. SUBAY, Ayşe. 70, Denizli/ Acıpayam, Lise mezunu, Hemşire.  
 K18. ŞAKİR, Akşit. 65, Denizli/ Yatağan, İlköğretim, Demirci.  
 K19. ŞİŞMAN, Fatma. 53, Denizli/ Güney, Lise mezunu, Ev hanımı.  
 K20. TARHAN, Veli. 38, Denizli/ Merkez, Üniversite mezunu, Öğretmen.  
 K21. YETİŞ, Emine. 44, Denizli/ Çal-Alpaklar, İlköğretim, Ev hanımı.  
 K22. YILMAZ, Firdevs. 70, Denizli/ Beyağaç, İlköğretim, Ev hanımı.  
 K23. YILMAZ, Zeliha. 57, Denizli/ Süller, Lise mezunu, Gurbetçi-Ev hanımı.

**Extended Abstract**

“Nutrition” is one of the indispensable actions for living beings. Human beings have gained the habit of “nutrition” by cooking various meats, vegetables and fruits with the discovery of fire. This action; over time, became a ritual or ceremony that varied in geographical regions; increasingly became a symbol of social and cultural identity. These ceremonies, as the form of communication and cultural interaction, are indicative of the strength and status of the family, the role of political power, etc.; are a research subject which has functions of friendship, sharing, entertainment and socialization. As a matter of fact, “the table manners” is important in terms of cultural studies including applications such as the community settled at the table, the time and place where your chosen meal is served, the presentation, the order, praying to God, and so on. In general framework, this study is expected to contribute considerably to practice based cultural studies in Denizli.

In this study, the word “table” (sofra in Turkish) is emphasized as a notion based on the etymological meaning and the functions of sofras in physiological, social, cultural, and psychological are discussed in separate titles. In fact, “table” creates a space for individuals to socially interact with each

other while fulfilling their physiological needs, as well as the psychological ones. Individuals socialize, learn about their status and role models, and socially interact with each other at the “table”. These are accompanied by social integration through social values and norms, and creation of a cultural identity for societies. Factors such as climate, geography and demographical conditions, relations of production and production types, influence “table” and “table manners”.

The Turkish family is a type of transition family that is trying to keep pace with the traditional society and modern society structure. In this family, “table” and “table manner” constitute a very important place. How the “table” and “table manners” in the Turkish family meet the physiological, psychological and social needs of the individuals; how it organizes individuals’ learning their status and role models; how it interacts with the climate, the geography and the demographic conditions will be examined and so will the process of “table” and “table manners” gaining a cultural identity to societies in general and in particular to the Turkish society. The behavior patterns and table rules have separated cultures from each other, providing a unique identity for each culture. At the same time, the class structure of societies, production style and production relationships, together with other cultural elements in that society, shape the culinary culture and table manners. In fact, these tables are also an indication of the better nourishment of the financially strong. Another indicator about these tables is that the roles of men, hunting; and women, processing and modifying the food, has changed with city life due to Turks adapting to a sedentary life after living a hunter-gatherer or nomadic lifestyle. Ingredients on the table, and their preparation and pre-sentation have changed in city life while the same mechanism has been continuing in rural areas. Sexual division of labor in business life has an impact on domestic life and naturally on the “table”. This shift and transformation has gained a new identity as eating and drinking habits defined as “McDonalidization” today. However, “table” should remain as a fully functional institution which provides social integration.

During this study, based on “tables” and “table manners” of Turkish families, “table manners” of the families during eating ceremonies in Denizli region will be identified. In fact Denizli, locating at the cross-roads of different geography and cultures, exhibits a distinctive structure due to diversity of variables such as its climate, agricultural land, soil structure, and economy. Characteristics of this region manifest itself in the behavioral patterns of locals, as well as the rich cuisine culture. The criterion behind the classification of “family table” and “guest table” is found out to be the difference between the contents and presentation of the table families set for themselves or for guests during the day. Mostly women tends to set these tables and sometimes help them in setting of special tables. According to the general mechanism, women decide arrangement of the dishes and in what order the food will be served, clear and tidy the table, and do the dishes. In this presentation, “table manners” occur through cultural codes such as not starting to eat before the oldest member of the house-hold sits down to table, and praying after the meal. On that sense, “table” has continued to exist as an institution that inherits tradition from one generation to the next. On the other hand, Denizli cuisine reflects the common characteristics of Turkish cuisine. In fact, regional dishes are essentially the same despite demonstrating small differences based on geography as southern and northern Denizli. It is common to see light vegetable dishes made with vegetable oil, an produce coming from the agricultural land. Furthermore, there are unique dishes served during ceremonies, festivals, etc. some of which are “Denizli kebab”, “keşkek”, and “tarhana soup”.

Receiving their share of the world’s globalization, industrialization, and urbanization; Turkey and more specifically Denizli have experienced fundamental changes about “table” as an institution. This study aims to analyze how local “table manners” in Denizli together with social and cultural structures create social integration around social norms. In the study, “table” and “table manners” in the Turkish family will be determined by the rules of “tableware” in the food-eating ceremonies of the Denizli region family. As such, Denizli is located at a crossroads linking the different geography and cultures of Anatolia; depending on the diversity of its climate, farmland, soil structure, economy, etc., it also exhibits its distinctive structure. Characteristic properties of the region are also reflected in the behavioral patterns of the local people. In fact, in the study, The socio-cultural functions of “table manners” will be discussed from various sources and from the data obtained from field research while trying to find out how the behavior patterns related to the “table” form a communication with symbols or symbolism, how the family provides the inner discipline.