



Millî Kültür Araştırmaları Dergisi (MİKAD) / Cilt 6 - Sayı 1

Sorumlu Yazarlar: Rabia SOYDAŞ / Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
Yüksek Lisans. rabiasoydas51@gmail.com
ORCID ID: 0000-0002-2640-8907

Hakkı ÇILGINOĞLU / Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Dr. Öğretim Üyesi
hcilginoglu@kastamonu.edu.tr
ORCID ID: 0000-0002-6787-3397

Atıf: SOYDAŞ, R. ve ÇILGINOĞLU, H., (2022), Kastamonu Yöresinde Kışlık Yiyecek Hazırlıklarına
Yönelik Yapılan Ürünlerin İncelenmesi, Cilt 6, Sayı 1, s 48-60.

Gönderim Tarihi: 4 Nisan 2022 / Kabul Tarihi: 16 Haziran 2022

Araştırma Makalesi

ISSN: 2587-1331

DOI: 10.55774/mikad.1098307

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/mikad>

KASTAMONU YÖRESİNDE KIŞLIK YIYECEK HAZIRLIKLARINA YÖNELİK YAPILAN ÜRÜNLERİN İNCELENMESİ

Öz

İnsanların hayatlarını devam ettirebilmeleri için yerine getirmeleri gereken en temel ihtiyaçlarından biri de beslenme ihtiyacıdır. Beslenme, insanların dengeli ve düzenli bir şekilde besin alması şeklinde ifade edilebilir. İnsanlar ilk çağlardan sanayi devrimine kadar olan süreçte, besinleri saklama koşullarının yetersiz olması sebebiyle insanlar beslenmeleri için hayati öneme sahip olan gıdaları koruyabilmek için farklı şekillerde saklamayı öğrenmişlerdir. Eski çağlardan itibaren kullanılan bu saklama teknikleri günümüzde kış aylarında ulaşımın güçlükle sağlandığı Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde kış hazırlığı olarak karşımıza çıkmaktadır. Çalışmanın amacı, Kastamonu'da geçmişten günümüze hazırlanan kışlıkların neler olduğunu tespit etmektir. Bu amaca istinaden çorbalar, sebzeler, turşular, reçeller, et mamulleri ve baharatlar üzerinden bir inceleme işlemi gerçekleştirilmiştir. Çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Veriler, katılımcılarla mülakat gerçekleştirilerek elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Mutfak, Kış Hazırlığı, Kastamonu

Jel Kodu: L66

INVESTIGATION OF PRODUCTS MADE FOR WINTER FOOD PREPARATIONS IN KASTAMONU REGION

Abstract

One of the most basic needs that people need to fulfill in order to continue their lives is the need for nutrition. Nutrition is a balanced and regular intake of energy and nutrients. In the process from the first ages to the industrial revolution, people have learned to store foods in different ways in order not to spoil the foods that are vital for their nutrition due to insufficient storage conditions. These storage techniques, which have been used since ancient times, appear as winter preparations in various regions of Anatolia, where transportation is difficult during the winter months. The aim of the study is to determine the winter coats prepared from past to present in Kastamonu. For this purpose, an examination was carried out on soups, vegetables, pickles, jams, meat products and spices. In the study, a qualitative research method was used. The data were obtained by interviewing the participants.

Keywords: Regional Cuisine, Winter Preparation, Kastamonu
Jel Cod: L66

GİRİŞ

İnsanlar için beslenmek sadece biyolojik bir davranış değildir. Ayrıca bir tür kültürdür. İnsanların beslenmesi; üretim, taşıma, depolama ve tüketim gibi süreçlerin birleşmesiyle oluşur. Bu organizasyonların gerçekleşmesi ile de kültürel öğeler meydana gelmektedir (Beşirli, 2010). Beslenme ve gıda temasının kültürel kavramlar kapsamında olduğunu ifade eden Tezcan'ın (2000) tespitlerine göre kültür;

- Ne yiyeceğimizin temel belirtisidir.
- Kültür öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşta öğrenilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez.
- Yiyecekler kültürün bütünleyici parçalarıdır.

Anadolu Türk mutfağı, esasta et, bitki ve hamur ağırlıklı olup, değişik medeniyetlerin etkisiyle gelişmiş ve zenginleşmiştir. Türk yemek kültürünün yapısı Anadolu topraklarının sunduğu ürün çeşitliliği ile oluşmuş ve geçmişteki diğer toplumlarla etkileşimler sonucunda yeni lezzetler ortaya koymuştur. Ancak son yıllarda yaşanan sosyo-kültürel değişimler her manada olduğu gibi mutfak kültürünü de etkilemiştir (Akoğul ve Aksakallı Bayraktar, 2020).

Dünyada pek çok mutfağı birbirinden ayıran temel özellikler vardır. Din, hayvan çeşitliliği ve bitki çeşitliliği bölgeye özgü kültürel mutfakların oluşmasında büyük etkenlerdendir (Şavkay, 2000).

Dünyada ekonomik, teknolojik ve eğitimsel koşulların iyileşmesi ve mutfakta kullanılan teknolojik aletin artması mutfakta bazı değişimler meydana getirdi. Kırdan kente göç, kadınların çalışma hayatına girmesi ve buna bağlı olarak boş zamanlarının azalması, gündelik teknolojinin gelişmesi, rutin gıda üretiminden tüketim alışkanlıklarına dönüşümler söz konusudur. (Yolcu, 2018) Kent, hareket halindeyken fast-food ve profesyonel catering işletmelerine eğilimi artırdı. İnsanların zamanla yarışıyor duruma gelmesi sürecin hızlanmasına neden oldu (Bayraktar ve Erel, 1986; Erdem ve Arslan, 1989). Fakat son zamanlarda ülkelerde yaşanan korana virüs sebebiyle sağlıklı ve organik yaşama olan ilgi

artmaktadır. Bunun sonucunda hazır gıda sektörünün büyümesiyle beraber eskisi kadar üretilmeyen yöresel yiyecekler, kışlık kapsamında nitelendirilen reçeller, kompostolar, turşular vs. Türkiye’de yeniden değerli ürünler haline gelmiştir.

Araştırmalar incelendiğinde Nevşehir yöresinde ailelerin geleneksel kış hazırlıkları (Yolcu, 2018), Erzincan yöresel mutfak kültürü unsuru olan tarhananın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi (Başar, Şen, Silahşör ve Başar, 2019) üzerine birtakım çalışmaların olduğu görülmektedir. Bu çalışmada da Kastamonu yöresinde kış hazırlıklarına yönelik yapılan ürünlerin incelenmesi ve bunların gün yüzüne çıkarılması amaçlanmıştır.

1. KASTAMONU MUTFAK KÜLTÜRÜ

Kültürel miras açısından zengin olan Kastamonu’da kazıların sonucu, Kastamonu yemek kültürünün temellerinin MÖ 7000’de atıldığını göstermektedir (Avcı ve Şahin, 2014). Zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğu söylenebilir. Bunun nedeni, farklı medeniyetleri barındırması ve coğrafi konumudur (Kocatepe ve Tırıl, 2017; Çam ve Çılgınoğlu, 2021). Bölgenin yemek kültüründe et ve hamur işleri hâkimdir. Ayrıca bölgede yetiştirilen ürünler de geleneksel lezzetlerin ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır. Osmanlı İmparatorluğu’nun idari merkezi olarak kabul edilen Topkapı Sarayı’nda çalışan şeflerin çoğunun Kastamonulu olduğu bilinmektedir. Aşçılar, kültürlerini saray mutfağıyla harmanlayarak 15. ve 17. yüzyıllarda Kastamonu mutfağını sunmuşlardır. Etkili bir şekilde sembolize ettikleri söylenebilir (Avcı ve Şahin, 2014).

Abdulkadiroğlu (1997; Yüce, 2018: 46) Kastamonu mutfağına hâkim olan öğeleri şu şekilde tespit etmiştir:

- Yemekler ocak ya da maltızda tercihe göre odun ve kömürle hafif ateşte pişirilmektedir.
- Yemekler tarif edilirken kıyma doğranır ifadesiyle iç yağı ile kavruarak dondurulmuş kuru kıyma kastedilmektedir.
- Yemeklerde kullanılan yağ; zeytinyağı, tereyağı ve kuyruk yağıdır.
- Bulgur, Kastamonu İhsangazi yöresine ait olan iri cins Siyez Bulguru’dur.
- Yemeklerde kullanılan süt, yoğurt ve sarımsaklı yoğurt oranı fazladır. Özellikle dolmalar, oğmaç çorbası, patates paçası, tirit gibi yiyeceklerde bu durum söz konusudur.
- Mutfak eşyalarına yönelik bakırcılık sanatı olabildiğince geliştiğinden dolayı yemek çeşitlerine göre özel imalat yapılmaktadır. Bunlara; cezveler, maşrapalar, mıhlama sahanı, tirit sahanı, yağ tavaları gibi örnekler verilebilmektedir.

2. YÖNTEM

Bu araştırma da Kastamonu yöresinde kadınların hazırladığı kışlık yiyecek hazırlıklarının incelenmesi amaçlanmaktadır. Nitel araştırma deseni benimsenen bu çalışmada veri toplama yöntemi olarak mülakat tekniği seçilmiştir. Hazırlanan kışlık hazırlıkların incelenmesinde 40-60 yaş arası Kastamonulu kadınların görüşlerine yer verilmektedir. Dolayısıyla araştırmanın evrenini Kastamonu’nun yerlisi olan 40-60 yaşlarındaki kadınlar oluşturmaktadır. Araştırmanın coğrafi bölge olarak kapsamını

Kastamonu ili oluşturmaktadır. Kolayda örneklem yöntemiyle katılımcılar seçilmiştir. Katılımcılara kışlık yiyecek hazırlıklarının belirlenmesine yönelik sorular sorulmuştur. Söz konusu sorular şöyledir:

1. Kışlık yiyecek hazırlığı olarak hangi ürünler yapılmaktadır?
2. Bu ürünler hangi aylarda yapılmaktadır?
3. Yıllar içerisinde bir değişim meydana gelmiş midir?
4. Kışlık yiyecek hazırlıkları ne kadar sürmektedir?
5. Kışlık yiyecek hazırlıklarını her sene yapmakta mısınız?

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışma da Kastamonu yöresinde gıda ile ilgili yapılan kışlık hazırlıklara ilişkin bilgilerin toplanması amaçlanmaktadır. Kastamonu'da kış mevsimlerinin soğuk ve karlı olması ayrıca kışın ulaşım olanaklarının sınırlı hale gelmesi ve kışın meyve ve sebzenin az olması gibi nedenlerle bölgede yaşayan yöre halkı kışlık yiyeceklerini yaz aylarında yapma ve bunları depolarda muhafaza etme eğilimindedirler. Bu gelenek geçmişten bu yana varlığını devam ettirmektedir. Kültürel miras olarak bakılabilen kış hazırlıklarının literatür de yer bulması, araştırmanın önemini göstermektedir.

2.2. Veri Toplama Aracı

Nitel bir araştırma yöntemi olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Literatür tarandıktan sonra yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Formların birinci bölümü, demografik bilgilere; ikinci bölümü ise araştırma sorularına yöneliktir. Görüşmeler, Aralık 2021-Ocak 2022 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler yüz yüze olup, yaklaşık olarak yarım saat sürmüştür.

2.3. Verilerin Analizi

Araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği için etkileşim, ayrıntılı, tekrarlanan sorular, analiz sayfaları ve katılımcı doğrulama stratejileri kullanılmıştır. İçerik analizi yapılarak veriler çözümlenmiştir. Fakat sorulan soruların açık uçlu sorular olması nedeniyle içerik analizinin kodlamasının zor olduğu gerçeği göz önündedir. Büyüköztürk, Çakmak, Akgün, Karadeniz ve Demirel (2010) içerik analizini, belli kurallara dayalı kodlamalarla bir metnin bazı sözcüklerinin daha küçük içerik kategorileri ile özetlendiği sistematik, tekrarlanabilir bir teknik (Büyüköztürk vd., 2010, s. 269) olarak tanımlamaktadırlar. Tipik içerik analizleri; söylem ve hikâye analizi, medya analizi, anketler, röportajlar, panel tartışma analizi, ikonik bilgilerin analizi, reklamlar ve reklam metinleri, afişler, posterler, filmler, ders kitapları ve çeşitli yayınlarda sınıflandırılmıştır (Arıkan, 2013). Demografik bilgilerin ifade edilmesinde ise SPSS programından yararlanılmıştır.

3. BULGULAR

Araştırmaya katılanların demografik bilgiler Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1. Araştırmaya Katılanların Demografik Bilgileri

Yaş	Frekans	Yüzde
40-45	12	34,3
46-50	13	37,1
51 ve üzeri	10	28,6
Gelir Düzeyi	Frekans	Yüzde
0 TL	10	28,6
1-2834 TL	3	8,6
2835-5000 TL	12	34,3
5001 ve üzeri	10	28,6
Meslek	Frekans	Yüzde
Kamu	17	48,6
Özel Sektör	7	20,0
Ev Hanımı	11	31,4
Eğitim	Frekans	Yüzde
İlköğretim	20	57,1
Lise	7	20,1
Ön Lisans	4	11,4
Lisans	3	8,6
Lisansüstü	1	2,9
Toplam	35	100,0

Araştırmaya katılanların demografik bilgileri Tablo 1’de verilmiştir. Tablo 1’e göre sorular; 40-45 yaş aralığında 12 kişiye, 46-50 yaş aralığında 13 kişiye, 51 yaş ve üzerindeki 10 kişiye sorulmuştur. Mülakatların analiz edilmesi sonucu cevaplarda tekrara düşülmesinden dolayı örneklem sayısı 35 kişi ile sınırlandırılmıştır. Yaş aralığının bu şekilde seçilme nedeni Kastamonu’da hazırlanan kışlık hazırlıların günümüzde bir değişime neden olup olmadığı hakkında bilgi alabilmektir.

Katılımcıların gelir düzeylerine bakıldığında %34,3 ü 2.835,00 TL - 5.000,00 TL arasında %28,6 sı 0 TL ile 5.000,01 TL ve üzeri, %8,6 sı ise 1 TL – 2.834,00 TL arasında değişen bir gelir oranına sahiptir.

Katılımcıların mesleklerine bakıldığında %48,6 ile kamuda çalışanlar, %31,4 ile ev hanımları ve %20 ile özel sektör çalışanlarının ön planda oldukları söylenebilir.

Katılımcıların eğitim durumlarını incelediğimizde %57,1 ile il sırayı ilköğretim mezunları alırken bu oranı %20 ile lise, %11,4 ile ön lisans, %8,6 ile lisans ve %2,9 ile lisansüstü mezunlarının oluşturduğu görülmektedir.

Katılımcılardan alınan mülakat sonrası verilerden Tablo 2’de bulunan kışlık yiyecek hazırlıkları kişilerin cevaplarına göre yerleştirilmiştir (Katılımcı sayısı 35’tir).

Tablo 2. Kışlık Yiyecek Hazırlıkları

Ham Maddesi Bitki Olanlar					
Tarhana	Konserve	Turşu	Reçel	Marmelat	Komposto
26 kişi	12 kişi	24 kişi	17 kişi	17 kişi	10 kişi
Ekşi	Kurutma	Pekmez	Salça	Dondurma	Sirke
5 kişi	11 kişi	8 kişi	8 kişi	20 kişi	7 kişi
Ham Maddesi Hayvan Olanlar					
Sucuk-Pastırma- Çemen			Tereyağı		
6 kişi			2 kişi		
Ham Maddesi Hamur Olanlar					
Serme Yufka		Erişte		Mantı	
8 kişi		10 kişi		3 kişi	

3.1 HAM MADDESİ BİTKİ OLANLAR

3.1.1. Tarhana

Süt kaynatılır. Tarakdalı (dereotu) koyulur. Mayalanıp yoğurt olması beklenir (uğundurulur). Nane, maydanoz, kuru soğan, domates, kırmızıbiber, tuz, un malzemeleri karıştırılıp kilerde 10-15 gün bekletilir. Eylül-ekim ayında yapılır (K-1,2,3,4,5,6,8,9,10,11,12,13,14,16,18,19,20,21,23,26,28,29,31,32,34,35).

3.1.2. Konserve

Yeşil fasulye, patlıcan, dolmalık biber gibi pek çok sebzedden konserve yapılır. Konserve yaparak sebzeler uzun süre bozulmadan tüketilebilir. Konservelerde önemli bir ayrıntı havalarının iyi alınması ve kapaklarının sağlam olmasıdır. Domates ve biber doğranıp kavrulur. İçine sebze atılarak 5-10 dakika kavurmaya devam edilir. Hava alma durumunda dikkat edilerek kavanozlar kapatılır ve ters bir şekilde kazana dizilir. İçerisine su konularak 3 saate yakın kaynatılır. Kapak eğer içine çöküyorsa iyi kapandığının göstergesidir. Eylül-ekim aylarında sebzelerin bol ve uygun olduğu dönemde yapılır (K-1,2,4,6,8,11,15,18,19,25,29,31).

3.1.3. Turşu

Havuç, salatalık, biber, lahana gibi sebzelerden genellikle turşu yapılmaktadır. Kastamonu'ya ait en önemli turşulardan biri, Kanlıca mantarı turşusudur. Mantar suda haşlanır ve kavanoza dizilir. Kavanoza su eklenir ve üzerine kızılıcık eklenerek limon konulur. Sirke ve limon tuzu katılır. 15 gün gölge bir yerde bekletilir. Ekim aylarında yapılır (K-1,2,3,4,5,6,9,10,11,12,13,14,15,16,18,20,21,22,26,28,29,32,34,35).

3.1.4. Reçel

Çilek, vişne, ayva, süt gibi ürünlerden yapılmaktadır. Dağ çileğinin yapımı Kastamonu'da yaygındır. Çilekler toplanır, yıkanır ayıplanıp bir gece şekerde bekletilir.

Ertesi gün kaynatılır. Meyvelerin olgunlaşmasına göre yapılan zamanlar da değişmektedir (K-1,2,3,4,5,6,9,10,12,13,14,19,21,25,28,31,35).

3.1.5. Marmelat

Kuşburnu, kiren-kızılıcık, erik gibi ürünlerden marmelat yapılmaktadır. Üryani eriği marmelatı (ala erik marmelatı) Kastamonu'ya özgüdür. Erik kevgirden geçirilir. Çekirdeği ayrılınca ocakta kaynatılmaya başlanır. İsteğe göre şeker ilave edilebilir. Hangi meyvenin marmelatı yapılacak ise o meyvenin olgunlaşma tarihi beklenmektedir (K-1,2,3,5,6,8,9,10,11,12,15,16,18,24,25,34,35).

3.1.6. Komposto

- Mevsimine göre seçilen meyvelerden yapılmaktadır. Kızılıcık, üryani kompostoları sık yapılan ürünlerdir. Erikler toplanarak kaynar suda bekletilip kabukları soyulur, daha sonra tencereye su ve şeker eklenerek kaynatılıp erik koyularak kompostosu yapılır. Ala erik, sadece Kastamonu çevresinde bulunan bir erik çeşididir. Üryani olarak da adlandırılır. Kabukları elle soyulup kurutulduğundan “*üryani*” adı konulmuştur. Üryani eriğinin vücuttaki iltihabı temizleme, vücuttan zararlı maddelerin atılması ve kabızlık sorununun giderilmesi ve böbreklerin çalışmasına da yardımcı olduğu ayrıca kansızlığa da iyi geldiği bilindiğinden bölgede fazlasıyla tüketilmektedir.

(K-2,5,8,11,15,18,20,28,31,32).

3.1.7. Kızılıcık Kompostosu

Kızılıcıklar toplanıp ayıklandıktan sonra yıkanır ve bir tencerede suyun içerisinde kaynatılarak kompostosu yapılır, isteğe göre şeker ilave edilir (K-5,9,15,18,21).

3.1.8. Ekşi (Eğşi)

Elma ve kiren (kızılıcık) meyvelerinden yapılmaktadır. Kastamonu'ya özgüdür.

Ağaçların diplerinde kalan elmalar eylülde sonra toplanıp yıkanır daha sonra bakır kazan ile kaynatılıp ahşap mengene aracılığıyla suyu sıkılır, sırası ayrılan meyve 7-8 saat odun ateşinde kaynatılarak kıvam alması sağlanır (K-8,14,18,25,28).

Kiren ekşisi: kirenler odun ateşinde kaynatılır. Kıvam aldıktan sonra elekten geçirilir. Ağustos veya eylül aylarında yapılmaktadır (K-5,10,14,18,31).

3.1.9. Kurutma (Meyve ve Sebze)

Dolmalık biber, patlıcan, fasulye, elma, erik gibi meyve ve sebzelerin toplanıp çekirdeklerinin çıkarılması suretiyle veya elma, fasulye gibi ürünlerin doğranıp güneş gören ve hava akımı olan bir alana serilip 15 gün kadar bekletilmesi ile kurutma işlemi gerçekleşir. Daha sonra kiler gibi serin yerlerde bekletilerek kışın tüketilir. Meyve ve sebzelerin çoğaldıkları aylara göre de yapılan tarihler değişmektedir. Genel olarak ise en sıcak ay olan temmuz, ağustos tercih edilir (K-1,2,4,5,9,11,12,15,18,28,31).

Bitki çayı için papatya, ayva yaprağı, kiraz sapı, kuşburnu, muşmula yaprağı kurutulur (K-11,18,28,31).

3.1.10. Pekmez

Çükündür olarak bilinen şeker pancarı pekmezi şu şekilde yapılır: Pancarlar soyulup doğandıktan sonra suyu çıkarılır. Odun ateşinde pişirilip koyulaşması sağlanır. Eylül-ekim aylarında yapılır.

Ahlat Pekmezi, yaban armudu olarak da karşımıza çıkar. Ahlatlar dövülür. Dövülen ahlatların suyu çıkarılır. Sonra odun ateşinde pişirilir. Daha sonra soğutulur. Eylül-ekim aylarında yapılmaktadır. Çam pekmezi, köknar pekmezi, elma pekmezi de Kastamonu'da yapılan pekmezlerdendir (K-1,2,5,8,9,16,19,25).

3.1.11. Salça

Domatesler doğranıp tuzlanır. 2 gün bekletildikten sonra çuvallara koyulup çiğnenir. Artık bu geleneğin yerini makineler almıştır. Günümüzde domatesler makinelerde çekilmektedir. Kaynatıp indirmeden arzu edilen miktarda tuz koyulur. Eskiden biber şimdi olduğu kadar yaygın olmadığı için salçası yapılmıyordu fakat bir süredir artması sebebiyle biber salçası da yapılmaya başlanmıştır. Genellikle bol olduğu zamanlarda, ağustos ayı, eylül ayı gibi hazırlanır (K-1,4,8,14,18,21,25,31).

3.1.12. Dondurma-Şoklama

Eskiden kış hazırlığı olmamakla beraber günümüzde kış hazırlığı olarak görülmektedir. Gelişen teknoloji sayesinde dondurucuların kullanımı başlamıştır. Bezelye, taze fasulye, dolmalık biber, mantar (cincile, kanlıca) doğranıp ön haşlamadan geçirilerek buzlukta muhafaza edilirken vişne, çilek gibi meyveler de kışın kullanılabilme için dondurulmaktadır. Genel olarak sebze ve meyvelerin yoğun olduğu ağustos ayında buzluğa atılmaktadır (K-1,2,3,4,5,8,9,10,14,15,16,18,21,23,24,25,26,28,31,35).

3.1.13. Sirke

Günümüzde alış veriş merkezlerinde satışının yaygın olması nedeniyle eskiye nazaran kış hazırlığı olma özelliğini önemli oranda yitirmiştir. Fakat halen evlerinde yapanlar da mevcuttur. Dağ elması sirkesi, alıç sirkesi yapılmaktadır. Kasım-aralık aylarında elma sirkesi, eylül-ekim aylarında ise alıç sirkesi yapılmaktadır (K-5,8,9,11,14,18,19,25,31).

3.2. HAM MADDESİ HAYVAN OLANLAR

3.2.1. Sucuk-Pastırma-Çemen

Kastamonu pastırmasıyla ünlüdür. Dana eti doğandıktan sonra kesilir ve tuzlanır. 3 gün tuzda kalan pastırma dövülür, tekrar asıp kurutulur. Kırmızı biber, sarımsak, kimyon, karabiber, kekik, nane, salça, galeta unu, ceviz karıştırılır. Üzerine zeytinyağı eklenerek kıvam aldıktan sonra 1 gün bekletilir. Arzu edilirse pastırmanın etrafı çemenle kaplanır.

Sucuk yapımında ise pastırmadan kalan parçalar kıyma haline getirilir, içerisine baharat konularak yoğurulur ve doldurulur. Eski zamanlarda kıyma yağıyla dondurulur ve kışın tüketmek için serin yerlerde muhafaza edilirdi. Günümüzde ise buzdolaplarında muhafaza edilmektedir. Yörede pastırma ve sucuk serin yerde muhafaza edilme zorunluluğu nedeniyle kış aylarında yapılmaktaydı. Teknolojinin gelişmesi ve soğuk hava

depolarının yaygın kullanımı yöre halkının yoğun tüketim tercihi gibi nedenlerle şimdilerde her mevsimde pastırma yapılabilmektedir. (K-2,5,15,18,24,34).

3.2.2. Tereyağı

Kastamonu'da yaygın olarak büyükbaş hayvancılık yapılmaktadır. Bu sebeple de tereyağı ve peynir yapımı fazladır. Eskiden ağaç yayıklarıyla dövülen süt, şimdilerde yerini elektrikli yayıklara bırakmıştır. Yayıklarda sallanan sütün yağı alınır. Şekil verilerek eskilerde kilerlerde toprak kaplara konularak toprağa gömülürdü, şimdilerde ise dolapta saklanmaktadır. Peynir yapımında ise çiğ süte maya katılarak uyutulur (dinlendirilir), sonrasında suyu akıtılarak tuz ile bidona basılır. Kışın tuzu yıkanarak tüketilir. Genelde bahar aylarında süt daha yağlıyken yapılmaktadır (K-11,25).

3.3. HAMMADESİ HAMUR OLANLAR

3.3.1. Serme Yufka

Un, su, tuz karıştırılarak yoğrulur. Pözüler (parçalar) halinde ayrılarak oklava ile ince bir şekilde açılır. Daha sonra sacda pişirilir. Kuruduktan sonra etrafı kapatılır. Tüketileceği zaman ıslatılarak yenir. Ekim-kasım aylarında yapılmaktadır (K-3,5,8,11,15,22,25,33).

3.3.2. Erişte

Un, süt, yumurta, su, yoğurt karıştırılarak tepsertilir (kurutulur). Kesilip erişte yapılır. Ekim-kasım aylarında yapılmaktadır (K-5,8,9,11,13,14,18,20,25,28).

3.3.3. Haluçka Mantısı

Un, su, tuz karıştırılarak hamur elde edilir. Oklava yardımıyla açılarak kare bir biçimde kesilir. Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber ve tuz karıştırılarak iç elde edilir. Kesilen kare hamurlarının içerisine yerleştirilerek üçgen şeklinde kapatılır. Eskiden güneşte kurutulup saklanırdı. Şimdilerde ise yerini donduruculara bırakmıştır. Ekim-kasım aylarında yapılmaktadır (K-3,18,31).

Kışlık hazırlık yapanlar katılımcılar, ortalama kışlık hazırlığın 6 aylık bir sürece yayıldığını söylemektedirler. Meyve ve sebzelerin olgunlaşmasına, ayların sıcaklık değişkenliğine göre hazırlık yapıldığı belirtilmiştir. Bazı katılımcılar ise, kışlık hazırlıklarını annelerinden veya kayınvalidelerinden aldıklarını, çalıştıkları için vakitlerinin olmadıklarını söylemişlerdir. Katılımcılardan bazıları kışlık hazırlıkları 2-3 senede bir yaparken, bazıları ise her sene yapmaktadır. Kızılıcıkla ilgili ürünlerin çok eskiden yapılmadığını, yenilebilir olduğunu düşünmediklerini fakat daha sonradan mutfak kültürüne yansıldığını belirtmişlerdir.

SONUÇ

Kışın sebze ve meyvenin az oluşu, ulaşım sıkıntısı gibi nedenlerle saklama yöntemleri ve teknolojinin gelişmesi insanları yaz aylarından itibaren kış yiyeceklerini

hazırlama isteğine sevk etmiştir. Geçmişten günümüze sözlü miras olarak aktarılan hazırlıklar kültürümüz için önem arz etmektedir. Nitekim günümüzde hanımların iş hayatında olmaları, teknolojinin gelişmesi ve her an bulabildiğimiz hazır ürünler, kış hazırlıklarının azalmasına neden olmuştur. Organik olarak evlerde yapılan kış yiyeceklerinin yerini hazır tüketim maddelerinin alması, kimyasal içerikli tüketimlerin artması pek çok hastalığı ve sağlık sorununu da beraberinde getirmiştir. Günümüzde etkileri azalmış olsa da halen devam eden Covid-19 pandemisi insanların gıda tüketimi üzerinde doğal ve sağlıklı olana geri dönüşü hızlandırmıştır. Katılımcılardan bazıları bu hastalıktan sonra geçen yıllara göre daha fazla kış hazırlıkları yaptıklarını belirtmişlerdir.

Bu çalışmada da Kastamonu’da kışlık hazırlıklar incelenmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda pek çok yöresel ürünleri olan Kastamonu ilinin kışlık hazırlıkları değerlendirilmiştir. Mutfağımızın kültürel olarak korunması, miras ürünlerinin geleceğe taşınması açısından ve farklı bölgelerde olan ürünlerle karşılaştırma yapılabilmesi için önemli olduğunu (Akoğul ve Aksakallı Bayraktar, 2020; Baysan, 2021; Yolcu, 2018) çalışmalar da destekler niteliktedir.

Mutfak kültürü, kışlık hazırlıkları gelecek nesillere aktarmada önem arz etmektedir. Literatürde Kastamonu’daki yöresel mutfağın gastronomi turizminde önemine (Çam ve Çılgınoğlu, 2021), Kastamonu’daki yenilebilir otlar ve yemeklerde kullanım şekillerine (Şimşek, Durmuş ve Çakmak, 2020) yönelik çalışmalar mevcuttur. Fakat yöredeki kışlık hazırlıklarla ilgili çalışma yapılmamış olması bir eksiklik olarak görülmüştür. Gerçekleştirilen bu çalışmayla söz konusu eksikliğin ortadan kaldırılacağı düşünülmektedir. Yörelere veya bölgeler arasında kışlık gıda hazırlıkları bakımlarından kıyaslama çalışmaları yapılabilir. Bu açıdan düşünüldüğünde bu çalışma Kastamonu ili için önemli bir veri niteliğinde olacaktır.

KAYNAKÇA

Abdulkadiroğlu, A. (1997). *Türk Halk Edebiyatı ve Folklor Yazıları*. Ankara: Akademi Kitapevi.

Akoğul, E. ve Aksakallı Bayraktar, Z. (2020). Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.

Arıkan, R. (2013). *Araştırma Yöntem ve Teknikler*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Avcı, M. ve Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu Mutfağı ve Yemek Kültürü. *KSBD, Karadeniz Özel Sayısı*, (6), 31-56.

Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y. ve Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 328-339.

Bayraktar, M. ve Erel, S. (1986). "Ailede Kadının Rolü" Kavramının Evli Kadınlar Açısından Karşılaştırmalı Analizi. *Ev Ekonomisi Dergisi*, 1(1), 3-8.

Baysan, M. (2021). Kütahya Mutfak Kültüründe Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 4(6), 268-280.

Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, 22(87).

Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E. K., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2010). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. (5. Baskı) Pegem Akademi.

Çam, O. ve Çılgınoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192. DOI: 10.37847/tdtad.885081.

Erdem, C. ve Arslan, P. (1989). Adolesanlarda Sosyo-Ekonomik Düzeye Göre Hazır Et Ürünlerinin Tüketim Sıklığı, Ürünlerin Protein, Yağ ve Boya Maddesi Yönünden Özellikleri. *Beslenme ve Diyet Dergisi* 18(2), 177-184.

Kocatepe, D. ve Tırıl, A. (2017). Kastamonu Mutfağının Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi. *Uluslararası Taşköprü Pompeipolis Bilim Kültür Sanat Araştırmaları Sempozyumu*, Kastamonu

Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.

Şimşek, A., Durmuş, E. N. İ. ve Çakmak, S. D. (2020). Yenilebilir Otlar ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri: Kastamonu Örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 8-12.

Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Güllü, M. ve Karagöz, Ş. (2017). Türk Kültüründe Kış Hazırlıkları; Turşu Türlerinin ve Üretim Metotlarının Değerlendirilmesi. *Al-Farabi International Journal on Social Sciences*, AG(27 Ağustos), 156-167.

Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.

Yüce, N. (2018). *Destinasyon İmajında Yerel Mutfağın Önemi: Kastamonu İli Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kastamonu.

EKLER



Yaş Tarhana



Turşu



Biber Turşusu



Fasulye Konserve



Kayısı Marmelat



Domates Biber Konservesi



Şeftali Reęeli



Üryani Erik Marmelatı