

SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS KAPSAMINDA
MUĞLA
MUTFAK KÜLTÜRÜ VE SÖZLÜĞÜ
MENTEŞE

Dr. Egem ZAĞRALI ÇAKIR

Doç. Dr. Aydan BEKAR

Prof. Dr. Burhan KILIÇ



© Copyright 2024

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi AŞ'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN

978-625-399-944-5

Yayın Koordinatörü

Yasin DİLMEN

Kitap Adı

Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında
Muğla Mutfak Kültürü ve Sözlüğü
Menteşe

Sayfa ve Kapak Tasarımı

Akademisyen Dizgi Ünitesi

Yayıncı Sertifika No

47518

Yazarlar

Egem ZAĞRALI ÇAKIR
ORCID iD: 0000-0002-2419-6816

Aydan BEKAR
ORCID iD: 0000-0001-5309-1389

Burhan KILIÇ
ORCID iD: 0000-0002-1136-5107

Baskı ve Cilt

Vadi Matbaacılık

Bisac Code

BUS081000

DOI

10.37609/akya.3179

Kütüphane Kimlik Kartı

Zağralı Çakır, Egem ve diğer.

Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Muğla Mutfak Kültürü ve
Sözlüğü Mentese / Egem Zağralı Çakır, Aydan Bekar, Burhan Kılıç.

Ankara : Akademisyen Yayınevi Kitabevi, 2024.

167 s. : fotoğ, harita, resim, şekil, tablo. ; 160x235 mm.

Kaynakça ve Sözlük var.

ISBN 9786253999445

1. Sözlük--Gastronomi.

GENEL DAĞITIM

Akademisyen Kitabevi AŞ

Halk Sokak 5 / A

Yenişehir / Ankara

Tel: 0312 431 16 33

siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

*“Arı kovanda ballanır
Ah ak kolları sallanır
Baklavaylen giden sini
Leblebiyle yollanır*”*

Muğla denildiğinde insanın aklına hemen masmavi deniz, yemyeşil doğa, eşsiz tarihi güzellikler, kültürel çeşitlilik ve tabiki çeşit çeşit yemekler geliyor. Doğanın cömert davranıp her mevsim verdiği farklı otlardan ve her türlü sebzedden yapılan zeytinyağlılar, börekler, mezeler, balıklar ve diğer deniz ürünleri hemen ilk akla gelenler... Hepsi birbirinden lezzetli olan bu yemekler zengin Muğla mutfak kültürünün en önemli parçalarından bazıları...

Yaşamımızı devam ettirebilmek için yemek yemek zorunda olduğumuz bir gerçektir. Fakat neyi, nasıl elde edip, ne biçimde tükettiğimiz ise kültürel yapıyı tanımlayan öğelerdir. Yemek yapımında kullanılan araç gereçler, pişirme teknikleri, yemek çeşitleri, sofraya düzeni ve sunumu kültürel yapının bir yansımasıdır. Dolayısıyla bu değerler ait olduğu toplumun nasıl bir kültürel yapı içinde var olduğunun bir göstergesi olduğu kadar, yeme-içme zevkini de yansıtmaktadır. Muğla, şu an sahip olduğu kültürel dokusunun zenginliğini; coğrafi yapısına, iklimine, birçok medeniyete ev sahipliği yaparak farklı kültürel yapılarla kaynaşmasına borçludur.

Öte yandan Muğla'yı “Muğla” yapan özelliklerden biri de hiç şüphesiz kendine has ağızdır. Muğla ağzının şekillenmesinde yarı göçebe boyların etkisinin büyük olduğu ifade edilmektedir. Muğla ağzını ilk duyduğunuzda anlamakta güçlük çekerseniz de insana çok samimi ve sempatik gelir.

Bu kitap TUBİTAK 3005-Sosyal ve Beşerî Bilimlerde Yenilikçi Çözümler Araştırma Destek Programı tarafından desteklenen ‘Somut Olmayan Kültürel

* Arı kovanı doğal olarak ballanır. Bu durumun söz konusu edilmesi bir şeylerin eksik olduğunu çağırıştırır. Ah ile nidâ sanatı yapılırken sevgilinin bir sini ile baklava götürdüğü resmedilir. Burada bir şey eksiktir. Baklava ile leblebi birlikte gönderilmelidir. Arının bal yapması gibi, geleneğinde tamam olması öğütlenir. Geleneğin, bayram, nişan veya düğün içi bir gün olduğu söylenebilir (Önal, M.N. (2007). Muğla Manilerinde Günlük Yaşam, IV. Uluslararası Türk Medeniyetinde Sözlü Kültür Geleneği Sempozyum Bildirileri “Maniler”, Fethiye/TÜRKİYE).

Miras Kapsamında Gastronomik Pratiklerin İncelenmesi: Mentеше' isimli proje ile desteklenmiştir.

Yapılan çalışmada Mentеше ilçesine bağlı mahallelerde ikamet eden 50 yaş ve üzeri 52 kişi ile görüşülmüştür. Bunlardan 27'si birebir görüşme, beş tanesi de (üçer kişilik) odak grup görüşmesidir. Ayrıca alanyazın taraması, doküman incelemesi, katılımcı gözlem ve görüntü/ses materyalleri veri toplama teknikleri kullanılmıştır. Toplamda altı etkinliğe katılım sağlanmıştır. Kitaptaki bilgiler bazen hikayeleştirilerek, bazen de doğrudan alıntı şeklinde verilmiş; fotoğraflarla zenginleştirilmiştir.

Kitap iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde öncelikle kültürün şekillenmesinde önemli olan Mentеше'nin tarihi ve coğrafi özellikleri; daha sonra geleneksel Mentеше evleri ve mutfak kültürü hakkında bilgi verilmiştir. Mutfak kültürü ile ilgili bilgiler; sofrta kültürü ve günlük öğünler, kullanılan pişirme yöntemleri, kışlık hazırlıklar şeklinde aktarılmış ve Mentеше'ye özgü bazı tarifler verilerek zenginleştirilmiştir. İkinci bölümde ise Muğla ili Mentеше mutfak kültürüne ilişkin mutfak sözlüğü hazırlanmıştır.

Çalışmanın yürütülmesinde destek veren Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi'ne ve projeyi finansal olarak destekleyen TÜBİTAK'a, veri toplama aşamasında bilgilerini esirgemeyen katılımcılara, köy muhtarlarına, Muğla Yörük Obaları Derneği Başkanlığı başta olmak üzere katkı sunan herkese teşekkür ederiz. Kitabın bu alanda çalışan araştırmacılara, öğrencilere ve meraklı bütün okurlara katkı sunmasını umuyoruz.

Dr. Egem ZAĞRALI ÇAKIR

Doç. Dr. Aydan BEKAR

Prof. Dr. Burhan KILIÇ

İÇİNDEKİLER

BÖLÜM I

1.1. Menteşe'nin Tarihi	3
1.2. Menteşe'nin Coğrafi Özellikleri	6
1.3. Geleneksel Menteşe Evleri ve Mutfak Kültürü.....	9
1.3.1. Sofra Kültürü ve Günlük Öğünler.....	15
1.3.2. Pişirme Yöntemleri.....	22
1.3.3. Kışlık Hazırlıklar	24
1.3.4. Menteşe'ye Özgü Tarifler	36
Bölüm Kaynakçası.....	55

BÖLÜM II..... 57

2.1 Menteşe'ye Özgü Mutfak Sözlüğü	58
Sonuç.....	159
Bölüm Kaynakçası.....	161

| BÖLÜM KAYNAKÇASI

- Akça, B., Keleş, E. (2012). *Türkiye'nin Sıhhi-İctimai Coğrafyası, Muğla (Menteşe) Sancağı*. Muğla: Yenigün Matbaası.
- Aktüre, S. (2006). 19. Yüzyılda Muğla. Tarih İçinde Muğla (Ed. Tekeli, İ.), *Tarih İçinde Muğla*. Muğla: Muğla Belediyesi Yayınları.
- Almerico, G. M. (2014). Food and Identity: Food Studies, Cultural and Personal Identity, *Journal of International Business and Cultural Studies*, 8, 1-15.
- Arı, A. (2021). *Menteşeoğulları Beyliği, Akdeniz Dünyası ve Osmanlı Beyliği: Devletle-rası İlişkilerinin Gelişimi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Aydın Adnan Mende-res Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın
- Bessière, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *European Society for Rural Sociology, Sociologia Ruralis*, 38(1):21-34.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Millî Folklor*, 11(87): 159-169.
- Beşirli, H. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*, 58.
- Beşirli, H. (2018). Toplumsal Araştırmaların Nesnesi Olarak Yemek ve Mutfak, 9. *Millet-lerarası Türk Halk Kültürü Kongresi*.
- Çınar, A. A. (2004). *Muğla İli Ağz Sözlüğü*. İzmir: Birleşik Matbaa.
- Değer, G. (2012). *Muğla Kent Merkezi Geleneksel Dokusunun Araştırılması Muğla- Mer-kez, Ula ve Yeşilyurt Evlerinin Karşılaştırmalı Değerlendirilmesi*. İzmir: İzmir Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Deveci, B. (2020). Kültür ve Yemek Kültürü. (Ed. Çetinkaya, N.), *Yemek Kültür ve Diler*, A. (2011). Mobolla. *Muğla Kent Tarihi Dergisi*, 10(7), Devrim Matbaası, Muğla.
- Eren, M. A. (2001). *Muğla'nın Bazı Sözlü Kültür Değerleri ve Halk Oyunları*, Muğla: Muğla Valiliği Yayını.
- Eren, M. A. (2006). *Muğla'da İlkler*. Muğla Kent Tarihi, 3(2), Yenigün Matbaacılık, Muğla.
- Eroğlu, Z. (1939). *Muğla Tarihi (Tarih, Toplum ve Kültür)*. Muğla: Muğla Belediyesi Kültür Yayınları 7.
- Kayar, T. (2008). *Muğla'da Güz Baharı*. Muğla: Heyamola Yayınları.
- Koca, F. (2016). *Sayılarla Muğla, Muğla'da Geçmişin İzleri*, Muğla: Muğla Büyükşehir Be-lediyesi Kültür Dergisi, Esin Basımevi, 2(3).
- Köseoğlu, M. A. (2019). *Ne Hoş Olur Güzel ile Gezmesi Menteşe'deki Muğla, Muğla'yı Anla-ma Denemeleri*, Konya: Çizgi Kitabevi.
- Lin, Y.C., Pearson, T.E., Cai, L.A. (2011). Food as A Form of Destination Identity: A tou-rism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11, 30-48. Mar-shall, G. (1999). *Sosyoloji Sözlüğü*, (Çev. Ahıncay, O., Kömürcü, D.) Ankara, Bilim ve Sanat Yayınları, (257-832).
- McKercher, B. (2001). A New Model To Assist in Planning for Sustainable Cultural Heri-tage Tourism, *International Journal of Tourism Research*, 3, 165-170.
- Ögel, B. (1978). Türk Kültür Tarihine Giriş I, Türklerde Köy ve Şehir Hayatı. Kültür Ba-kanlığı Yayınları, Ankara.
- Önal, M. N. (2005). Muğla'da Gezerken. *Muğla Kent Tarihi Dergisi*, 1(2), Devrim Matba-ası, Muğla.

- Sağır, A. (2016). Ölüm Sosyolojisi Bağlamında Yemek, Cenaze ve Ölümün Sofra Pratikleri Üzerine, *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 1(20):271-298.
- Sert, M. (2017). *Muğla İş ve Yatırım Ortamı*. Muğla: Güney Ege Kalkınma Ajansı.
- Şahin, E. (1998). *Muğla Yazıları*, Muğla: Ünyay Yayıncılık.
- Şahin, K. (2003). *Antakya Geleneksel Yemek Kültürünün Beslenme Antropolojisi Açısından İncelenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi), Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Hatay.
- Türkeş, Ü. (1971). *Muğla İli Toplum Yapısı Araştırmaları*. İstanbul: Okyay Matbaacılık.
- Yıldız, S. (2020). Etnik Toplumlara ait Yemek Kültürleri, (Ed. Çetinkaya, N.), *Yemek Kültür ve Toplum* içinde, Ankara: Nobel Akademi.

İnternet Kaynakları

- Coğrafi işaret alan bir ürün olduğu için Menşe'ne göre tarifi verilmiştir. Detaylı bilgi için Bknz. <http://www.mutso.org.tr/wp-content/uploads/346.pdf> e.t.31.08.2022
- Menteşe Belediyesi, <http://mentese.gov.tr/ilcemiz-hakkinda>E.T.19.04.2024.
- Menteşe Belediyesi, <https://www.mentese.bel.tr/mugla-tarihi/>, <http://mentese.gov.tr/ilcemiz-hakkinda>,e.t.16.01.2020
- Menteşe Belediyesi, <https://www.mentese.bel.tr/mugla-tarihi/>,e.t:16.01.2020
- Menteşe Belediyesi, Resmi İnternet Sayfası, <https://www.mentese.bel.tr/gezi-rehberi/#:~:text=Bu%20evleri%20T%C3%BCrk%20Evlerinden%20ay%C4%B1ran,i-se%20kesme%20ta%C5%9F%20yap%C4%B1%20olmalar%C4%B1d%C4%B1r> E.T. 23.07.2022
- Menteşe Kaymakamlığı, <http://mentese.gov.tr/ilcemiz-hakkinda>, E.T. 16.01.2020.
- Muğla İl Kültür Müdürlüğü, <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-296568/genel-bilgiler.html>,e.t:16.01.2020,
- Muğla İl Kültür Müdürlüğü, <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-270831/cografya-konum-iklim-ulasim.html>E.T.19.04.2024.
- Muğla İl Kültür Müdürlüğü, <https://mugla.ktb.gov.tr/TR-295775/tarih.html>, E.T.16.01.2020
- Muğla Karabağları Geliştirme ve Güzelleştirme Derneği, 2022. <https://muglakarabaglar.org.tr/> E.T. 31.08.2022
- Muğla Saraylısı Coğrafi İşaret, <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografya-isaretler/detay/38372>E.T.03.04.2021
- Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, <https://www.mu.edu.tr/tr/genel-bilgiler/bilgiler/mugla-hakkinda>
- Muğla Valiliği, <http://www.mugla.gov.tr/tarihce>,e.t.:16.01.2020
- Muğla Valiliği, <http://www.mugla.gov.tr/caografya-ve-fiziki-bilgiler>E.T.19.04.2024
- Tarhana Aş Tümküsü için Bknz. <https://www.youtube.com/watch?v=zLEFPWCH-k>

| BÖLÜM KAYNAKÇASI

- Akarca, T. (1993). Atasözleri ve Deyimler, Kurtiş Matbaacılık, İstanbul.
- Akarçay, E. (2016). *Beslenmenin Sosyolojisi Orta Sınıfların Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınları.
- Balaman, A. R. (1982). Mutfak Olgusunun Halkbilimi'ndeki Yeri. *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (33-39). Konya: Konya Turizm Derneği.
- Çınar, A. A. (2018). *Muğla İnanış Merkezleri (Erenler/Ziyaret Yerleri)*. Muğla: Muğla Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.
- Çınar, A.A. (2004). Muğla Ağzı Sözlüğü, Birleşik Matbaacılık, İzmir.
- Çiftçi, S. (2021). Geçiş Dönemleri Perspektifinden Muğla Mutfak Kültürünün İncelenmesi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, Yüksek Lisans Tezi, Mersin.
- Erdoğan, A. (2000). Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri. (N. K. Çevik), *Hünkâr Beğendi 700 Yıllık Mutfak Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü.
- Eren, M. A. (2001). *Muğla'nın Bazı Sözlü Kültür Değerleri ve Halk Oyunları*, Muğla: Muğla Valiliği Yayını.
- Giddens, A. (2000). *Sosyoloji*, (Ed. Özel, H., Güzel, C.). Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Keleş, E. (2002). XIX. Yüzyıl Ortalarında Muğla'da Aile Yapısı, Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih ABD, Yüksek Lisans Tezi, Muğla.
- Okumuş, E. (2003). *Toplumsal Değişme ve Din*, İstanbul: İnsan Yayınları.
- Özdoğan O.N. (2019). Yöresel Mutfaklar. Anadolu Üniversitesi, Açıköğretim Fakültesi Yayınları (2227), Eskişehir.
- Şahin, D. (2019). Yenilebilir Yabani Mantarların Tespit Edilmesi ve Gastronomik Açından Öneminin Belirlenmesi: Muğla İli Örneği, Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik ABD, Yüksek Lisans Tezi, Erzurum.
- Şahin, E. (1998). *Muğla Yazıları*, Muğla: Ünyay Yayıncılık.
- Talas, M. (2005). Tarihsel Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Ersöz'e Göre Türk Yemekleri, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırma Dergisi*, 18, 273-283.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Turğut, F. (2017). Tarihsel Süreçte Aile Kurumunun Dönüşümü ve Geleceğine Yönelik Çıkarımlar, *Medeniyet ve Toplum Dergisi*, 1(1): 93-117.