



Bolu'da Düzenlenen Yayla Şenliklerinde Yapılan Yemekler ve Değişimler (Meals and Changes at the Highland Festivals in Bolu)

*Damla BAYLAN KALAYCI ^a , Esra KANOĞLU ^b

^a İstanbul Medeniyet University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, İstanbul/Turkey

^b Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design nad Architecture, Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 02.08.2021

Kabul Tarihi: 09.11.2021

Anahtar Kelimeler

Bolu

Yayla

Yayla şenlikleri

Yemek

Yaylacılık kültürü

Öz

Ülkemizde birçok bölgede sahip olduğu farklılıklarla yaygın bir şekilde sürdürülen yaylacılık geleneği Türk kültüründe Orta Asya'dan gelen göçebe yaşam tarzının bir uzantısı olarak varlığını sürdürmektedir. Bölgelerin sahip olduğu coğrafi şartlara, iklim ve kültürel özellikler ile geçmişten gelen gelenek göreneklere paralel olarak devam ettirilen yaylacılık geleneği kültürümüzün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Yaylacılık geleneğine bağlı olarak oluşan yayla şenlikleri de şenliklerde yapılan yemekler, eğlenceler, çeşitli gösterilerle yayla kültürünün somut yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır. Bolu ili de Karadeniz Bölgesinde yaylacılık kültürü ve yayla şenliklerinin devam ettiği illerimizden biridir. Bolu il merkezinde düzenlenen yayla şenliklerini konu alan bu çalışmanın amacı düzenlenen yayla şenlikleriyle ilgili derinlemesine bilgi edinmek, bu şenliklerde yapılan yemekleri ve geçmişten günümüze değişimini incelemektir. Bir diğer amaç ise yemeklerin seçilme nedenlerini, servis şekillerini ve servis şekillerinde oluşan değişimlerini ortaya koymaktır. Araştırmanın amaçları doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz yöntemi kullanılarak analizler gerçekleştirilmiştir. Çalışma verileri 2021 yılında Bolu ilinde ikamet eden 18 yaş ve üzeri 12 katılımcı ile yüz yüze görüşülerek toplanmıştır. Görüşmelerden elde edilen veriler ilgili nitel veri analiz yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Analiz sonucunda şenliklerin toplumda birlik, beraberliği sağlamak ve pekiştirmek amacıyla düzenlendiği belirlenmiştir. Şenliklerde yapılan yemeklerin pılav, et gibi yapımı kolay, daha fazla sayıda kişinin yemek yemesini olanaklı kılacak yemeklerden seçildiği tespit edilmiştir. Bu yemeklerde kullanılan etlerin ise genellikle adak için kesilen hayvanların etlerinin tercih edildiği saptanmıştır. Şenliklerde yapılan yemeklerin servis edilecek şekilleri incelendiğinde ise geçmişte sini üzerinde gruplar halinde yendiği; günümüzde ise tabldot şeklinde servis edildiği tespit edilmiştir.

Keywords

Bolu

Highland

Highland festival

Food

Highland Culture

Abstract

The highland tradition, which is widely maintained with its differences in many regions in our country, continues to exist in Turkish culture as an extension of the nomadic lifestyle from Central Asia. The highland tradition, which is continued in parallel with the geographical conditions of the regions, climate and cultural characteristics and traditions from the past, forms an important part of our culture. Highland festivities, which are formed in accordance with the tradition of highlanding, also come across as a concrete reflection of the highland culture with meals, entertainments and various shows made during the festivities. Bolu province is one of the provinces where highland culture and highland festivities continue in the Black Sea Region. The aim of this study on highland festivities held in Bolu province is to learn in depth about the highland festivities organized, to examine the food made in these festivities and its change from past to present. Another goal is to reveal the reasons why meals are selected, the way they are served and the changes in the way they are served. For the purposes of the research, analyses were carried out using the descriptive analysis method from qualitative research methods. In 2021, the study data were collected by interviewing 12 participants aged 18 and over in Bolu province. The data obtained from the interviews were analyzed using the relevant qualitative data analysis program. As a result of the analysis, it was determined that the festivities were organized in order to ensure unity, unity and consolidation in the society. It has been determined that the dishes made at the festivities are selected from dishes that are easy to make, such as rice and meat, and that will make it possible for more people to eat. It was determined that the meat used in these dishes was generally preferred by the meat of animals slaughtered for offerings. When the way the meals made at the festivities are served, they are eaten in groups on the past; today, it has been determined that it is served in the form of tabldots

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: damla.kalayci@medeniyet.edu.tr/ (D. B. Kalayci)

DOI: 10.21325/jotags.2021.965

GİRİŞ

Türkiye’de ulusal ve uluslararası alanda panayır, şenlik, festival, fuar adı altında 1000’in üzerinde etkinlik düzenlenmektedir. Yapılan bu etkinliklerin amacı bölgenin tanınırlığını ve çekiciliğini arttırmaktır (Aktaş-Polat, Polat ve Halis, 2013, s. 71). Bölgenin çekiciliğini arttıran, geleneklerinin, adetlerinin, mutfak kültürlerinin tanıtımını sağlayan en önemli etkinliklerden biri de yaylalarda yapılan şenliklerdir. 28 Şubat 1998 tarihli Resmî Gazete ’de yayımlanan 4342 sayılı mera kanununda yayla ‘‘çiftçilerin hayvanları ile yaz mevsimini geçirmeleri, hayvanlarını otlatmaları ve otundan yararlanmaları için tahsis edilen alan yer veya kadimden beri bu amaçla kullanılan yer’’ şeklinde tanımlanmaktadır. Bölgesel olarak farklılık gösteren yayla mevsimi genel olarak Mayıs Ayı’nın sonlarına doğru başlamakta ve yağışların başladığı Ekim Ayı’nda son bulmaktadır. Yaylacılık geleneği Orta Asya Türk toplumlarından bizlere miras bir gelenek olarak süregelmiştir. Yaylalar başlarda hayvanları daha rahat otlatmak ve sıcak havalarda serinlemek için çıkılan yüksek alanlar iken sunduğu doğal güzellikler, yeşil alanlar ve sakinlik ile bir turizm faaliyetine dönüşmüştür. Yaylacılık geleneğine bağlı olarak oluşan yayla şenlikleri; şenliklerde yapılan yemekler eğlenceler, çeşitli gösterilerle yayla kültürünün somut yansıması olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırma alanı olan Bolu İli, Batı Karadeniz Bölgesinde yer almaktadır. Merkez, Mengen, Kıbrısık Göynük, Gerede, Mudurnu, Dörtdivan ilçeleri bulunan Bolu ilinin ilk yerleşimi M.Ö. 7000’li yıllara uzanmaktadır (Özcan, 2005, s. 56; Bulu ve Eraslan, 2008). Karadeniz, Orta Anadolu ve Marmara bölgelerinin lojistik ve coğrafi geçiş güzergâhında yer alan bu il konumu, flora zenginliği, orman alanları su kaynakları ve tarihi eserleri bakımından önemli bir turizm bölgesidir (Bolu İli Tabiat Turizmi Uygulama Eylem Planı, 2019). Bolu kültür ve doğa turizm kaynaklarına ek olarak ulusal ve uluslararası üne sahip aşçıları ile de tanınan bir ildir. Özellikle Mengen İlçesi’nde kuşaktan kuşağa aktarılan aşçılık mesleği Bolu’nun tanınması ve mutfak konusunda bilinirliği açısından oldukça önemlidir (Hoşcan, Genç ve Şengül, 2016, s. 62).

Karadeniz Bölgesi’nde geçmişten bugüne geleneksel olarak sürdürülen yayla yaşamı ve yaylacılık yalnızca ekonomik amaçlı bir faaliyet değil; aynı zamanda yöre insanı için vazgeçilmez bir gelenek, tutku ve alışkanlıktır. Bu sebeplerle yöre halkını devam ettirdiği bu faaliyetten ayrı düşünmek mümkün değildir. Yaylalara çıkmak yöre halkı için; üretmek, moral toplamak, ruhu ve bedeni dinlendirmek amacıyla gerçekleştirilen bir kültüredir (Zaman, 2011, s. 197). Geçtiğimiz son yüzyıl itibari ile Doğu Karadeniz bölgesindeki gibi yaylalara göç etmek mevsimlik bir hareket ve alışkanlık olarak kabul edilmektedir. Yörede yaylalarda başta hayvancılık olmak üzere tahıl üretimi ve kısıtlı olarak meyve-sebze yetiştiriciliği yapılmaktadır (Emiroğlu, 1977, s. 100). Ancak Bolu İl’inde yaylalar ve yaylacılıkta sadece hayvancılık faaliyetleri gerçekleştirilmemektedir. Yaylalarda hayvancılık faaliyetlerinin yanı sıra çeşitli kültürel etkinlikler ve yayla şenlikleri düzenlenmektedir (Bostan, 2019, s. 275).

21. yüzyılda hayvancılık faaliyetlerinin azalmaya başlaması yaylacılık faaliyetlerinin ikinci plana atılmasına hatta bazı yaylaların terk edilmesine neden olmuştur (Emiroğlu, 1977, s. 100). Bu durum yaylacılık kültüründe ve şenliklerinde de değişimlere yol açmıştır. Bu çalışmanın amacı Bolu İl Merkezinde düzenlenen yayla şenlikleriyle ilgili derinlemesine bilgi sahibi olmak ve bu şenliklerde yapılan yemeklerin geçmişten günümüze değişimini incelemektir. Diğer amaçlar ise yemeklerin seçilme nedenlerinin belirlenmesi, geçmişte ve günümüzde servis edilen yemeklerin hazırlanma ve servis şekillerindeki değişimlerin ortaya konmasıdır. Çalışmanın kapsamını Bolu il merkezinde yapılan yayla şenlikleri oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında incelenecek şenlikler 2020-2021 yılları

arasında Covid-19 nedeniyle gerçekleştirilememiştir. Bu nedenle çalışmanın verileri 2020 yılı öncesi yapılan etkinlikler ile sınırlıdır.

Kavramsal Çerçeve

Bolu İli

Ülkemizin Batı Karadeniz Bölgesinde yer alan Bolu ilinin tarihsel gelişimi M.Ö 7000'e kadar uzanmaktadır. Tarih boyunca Bithynia, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğuna ev sahipliği yapan bölgede Selçuklu ve Osmanlı dönemine ait kullanılabilir durumda olan eserler bölgenin tarihi zenginliğini yansıtmaktadır (Bulu ve Eraslan, 2008).

Konum olarak Karadeniz, Orta Anadolu ve Marmara bölgelerinin lojistik ve coğrafi geçiş bölgelerinde bulunan il çevre iklimlerden etkilenmekle birlikte Karadeniz iklimi etkisi altında kalmaktadır. Yüzey şekillerinde meydana gelen farklılıklar, denize olan uzaklık, yükselti etkisiyle bölgenin iklim çeşitliliği değişmekte ve mikroklima alanlarına rastlamak mümkün olmaktadır. Sahip olduğu flora çeşitliliği, orman alanları su kaynakları ve tarihi eserler bölgede birçok turizm faaliyetinin gerçekleştirilmesini sağlamaktadır (Özgenç, Karagöz ve Güngör, 2017; Bolu İli Tabiat Turizmi Uygulama Planı, 2009). Bolu'nun doğal zenginlikleri içerisinde Yedigöller, Abant, Gölcük ve Sünnet Gölü olmak üzere toplam 14 göl, 48 gölet 320 yayla, yedi orman içi dinlenme alanı, dört yaban hayatı koruma ve üç tabiat koruma alanı bulunmaktadır (Bulu ve Eraslan, 2008).

Bolu değerli ormanları, verimli ovalarıyla bitki ve hayvan çeşitliliği bakımından zengin bir ilimizdir. Bu zenginlik ilde balıkçılık, avcılık, büyükbaş, küçükbaş hayvancılık, arıcılık faaliyetleriyle tahıl, baklagil ve sebze-meyve üretiminin yapılabilmesine imkân sağlamaktadır. Ayrıca bölgenin sahip olduğu bitki ve hayvan çeşitliliği mutfak kültürünün şekillenmesinde önemli rol oynamaktadır (Öztürk, 2008, s. 128; Kurnaz, 2020, s. 526). Bolu ilinin doğal zenginlikleri ve mutfak kültürü ilde çeşitli turizm türlerinin ortaya çıkmasına ve gelişmesine katkı sağlamıştır. Bolu ilindeki turizm türleri ve turizm alanları tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1: Bolu Turizm Türleri ve Turizm Alanları

Turizm Türü	Turizm Alanları
Yayla Turizmi	Abant, Aladağ, Değirmenözü, Sarıalan, Gölcük, Ardıçtepe, Üstyaka, Seben Ardıç, At Yaylası, Gerede Yaylaları, Haşat, Zorpan, Belen, Karaköy Kökez, Bölücekkaya, Karadoğan, Deveviran, Sırkılı, Soğucak, Bürnük Çukur, Göl Aktepe, Ağalar, Küçükkuş, Cıvcıvler, Mamatlar, Elemen, Afşar, Sepetçiler Çelebioğlu, Çiftçatak, Dedeler, Alpagut, Dodurga, Dağyolu, Çubuk Arıçayır, Bulanık, Hacımahmut, Karabey, Kaşıkçı, Kızık, Gerenözü
Kış Turizmi	Köroğlu Dağları (Kartalkaya), Gerede (Esentepe)
Sağlık Turizm	Ömerli, Kokak, Kınık, Berkkebir, Akkaya, Çepni, Karacasu, Babas, Sarot Kesenözü
Göl Turizmi	Abant, Yedigöller, Gölcük, Yeniçağa Gölü, Sünnet Gölü, Sülük Gölü Karamurat, Çubuk, Karaköy, Gölköy
Festival-Şenlik Turizmi	Karagöl, İpekyolu Kültür Festivali, Aşçılık ve Turizm Festivali, Sarıalan Yayla Şenlikleri, Elma Festivali, Esentepe Yağlı Güreşleri, Ahilik Kültür Haftası,
Tabiat Yürüyüşü	Abant Parkuru, Yeniceşihlar Köyü-Samsaçavuş Parkuru, Kapıorman Dağları, Köroğlu Parkurları, Gölcük Gölü- Karacasu Parkuru, Çele Geçiş Parkuru, Sarıağıl-Dirgine Parkuru, Gürdek- Yığılca Parkuru, Yeniçağa Gölü Parkuru, Dağkara Köyü-Aktaş Parkuru
Kültür Turizmi	Bolu Müzesi, Gerede Asar Kalesi, Gerede Keçi Kalesi, Büyük Cami, Kadı Cami, Saraçhane Cami, İmaret Cami, Ilıca Cami, Karaköy Cami, Süleyman Paşa Cami, Mudurnu Yıldırım Cami, Kanuni Cami, Yukarı Tekke Cami, Akşamsettin Türbesi, Çeltikdere Bizans Kilisesi, Orta Hamam, Süleyman Paşa Hamamı, Yıldırım Bayezid Hamamı, Yukarı Taşhan, Aşağı Taşhan, Kiliseli Tüccar Hanı, Göynük Evleri, Mudurnu Evleri

Kaynak: Kurnaz, 2020:526; Bolu İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2021

Tablo 1.1. incelendiğinde Bolu sahip olduğu tabiatı, doğal bitki örtüsü, orman alanları ile doğa temalı turizm çeşitlerinin yapılması için elverişli ortama sahiptir. Bu tabloya ek olarak Bolu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2021) sitesinde belirtildiği üzere termal turizm, kongre turizmi, kamp ve karavan turizmi sportif olta balıkçılığı, kuş gözlemciliği, bitki inceleme, yamaç paraşütü gibi farklı turizm çeşitlerinin de yapıldığı bilinmektedir. Özellikle Ankara ve İstanbul'a kolay ulaşım sağlanabilmesi ve Abant ilçesinde bulunan tesisler kongre turizmi için uygun ortam sağlamaktadır. Buna ek olarak 2017 yılında Göynük ile 2018 yılında Mudurnu ilçelerinin yavaş şehirler ağına katılması (Zengin ve Genç, 2018, s. 589) ilin kültür turizmi açısından da önemini gün geçtikçe arttırmaktadır (Kurnaz, 2020; Bolu İl Kültür Turizm Müdürlüğü, 2021).

Yayla ve Yaylacılık Kültürü

Yayla yerleşmeleri sığır, koyun ve keçi sürülerine sahip kişilerin, hayvanlarını kendini yenileyebilen, taze ve verimli otlaklarda rahatça besleyebilmek amacıyla çoğunlukla ilkbaharda çıktıkları ve Eylül'de köylerine geri göçtükleri, ormanların üst noktalarında sıra ve küme dağlarının çayırılık alanlarında kurulmuş geçici yerleşmeler olarak tanımlanabilir (Coşkun ve Doğanay, 2014, s. 3). Yayla coğrafya terimi olarak geçici yerleşme yerlerini ifade etmektedir. Yazın en sıcak aylarında çıkılan ve geçici olarak yerleşim yeri haline getirilen alanlardır. Yaylalar yerleşim yeri olmasının yanı sıra bireylerin ekonomik faaliyetlerde bulunduğu alanlar olarak da bilinmektedir (Emiroğlu, 1977, s. 97).

Yayla sözcüğünün Orhun Kitabelerinde yaz mevsimini ifade eden “yay” kökünden geldiği belirtilmektedir. Bu terim Divan-ü Lügat-it-Türk'te, “yaylağ” olarak geçmektedir (Bostan, 2019, s. 274). Ural-Altay dağlarında yer alan bozkır bölgesinde hayvancılıkla geçimini sağlayan Türkler bozkır konar göçerliliğinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bozkırlarda göçebe veya yarı göçebe yaşamlarını sürdüren Türkler, Anadolu'nun tarıma elverişli topraklarında yerleşik yaşama geçmişlerdir. Ancak Orta Asya'dan getirdikleri yayla veya yaylacılık kültürünü her zaman koruyarak devam ettirmişlerdir (Kundakçı, 2019, s. 240). Coğrafyamızda yaygın bir şekilde devam ettirilen yaylacılık geleneği coğrafi bölgelere hatta illere göre kendine özgü kuralları, coğrafi özellikleri yapıları, bitki örtüsü, yemek ve yiyecekleri, düzenlenen şenlikleri, inanışları ile kültürümüzün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Yılmaz, 2015, s. 364, Şişman, 2010, s. 550).

Bolu'da hayvancılığın halkın ekonomik faaliyetlerinde önemli bir yeri vardır. Bölgenin coğrafi olarak kuzeyden güneye kadar kıyıya paralel olarak uzanan üç dağ ile sıralanması ve yüksekliğin güneye doğru artması yöre halkını topraktan yararlanmak ve hayvancılığı sürdürmek amacıyla her yıl ilkbahardan itibaren yaylalara çıkmaya yöneltmektedir. Bölgede hayvancılığın yaygın olarak yapılmasından dolayı nerdeyse her köyün birer yaylası bulunmaktadır (Emiroğlu, 1977, s. 98). Bolu Merkez'de Aladağ bölgesinde Sarıalan, Değirmenözü, Gölcük, Üstyaka ve Ardıçtepe; Bolu'nun kuzeyinde kirazlarıyla meşhur ve her yıl Kiraz Şenliklerinin yapıldığı At Yaylası bulunmaktadır. Bu ek olarak Göl, Ağalar, Aktepe, Küçükkuz, Bürnük, Cıvcivler, Çukur, Mamatlar, Çiftçatak, Çelebioğlu ve Sepetçiler yaylaları yer almaktadır (Özcan, 2005, s. 64).

Yayla Şenlikleri

Yayla şenlikleri; Türk topluluklarının göçebe yaşam şekillerinin bir uzantısı olarak ortaya çıkan ve günümüze kadar ulaşan kültürel bir olgu olarak tanımlanmaktadır. Yayla şenlikleri somut olmayan kültürel miras listesinde “toplumsal uygulamalar, ritüeller, festivaller” kategorisinde yer almaktadır (Avcıoğlu ve Gonca, 2019, s. 579).

Yayla şenlikleri Karadeniz bölgesinde insanların eğlenerek birlikte zaman geçirdiği dönemlerdir. Son dönemlerde bu şenlikler sadece yöre halkı tarafından değil farklı kültürlerden insanlara da hitap eder duruma gelmiştir. Yayla şenlikleri bireyler arasındaki birlik, beraberlik, dayanışma duygularının gelişmesine zemin hazırlamaktadır. Bunun yanı sıra eğlenme ve hoşça vakit geçirme imkânı sağlamaktadır. Yayla şenliklerinin önemli işlevlerinden bir tanesi de toplumsal düzeni devam ettirmesidir. Yüzyıllardır süregelen yaylacılık geleneği konar göçer insanların kalmaması ile şekil değiştirmiştir. Günümüzde yazın yaylalara toplu yerleşme olmasa bile şenlik zamanı topluca yaylalara çıkma geleneği devam etmektedir (Yılmaz, 2015, s. 367).

Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Bu çalışmanın amacı Bolu İli Merkezinde düzenlenen yayla şenlikleriyle ilgili derinlemesine bilgi edinmek ve bu şenliklerde yapılan yemeklerin geçmişten günümüze değişimini incelemektir. Bir diğer amaç ise yemeklerin seçilme nedenlerini, servis şekillerini ve servis şekillerinde oluşan değişimlerini ortaya koymaktır. Çalışmanın kapsamını Bolu il merkezinde yapılan yayla şenlikleri oluşturmaktadır. Çalışma kapsamında incelenecek şenlikler 2020-2021 yılları arasında Covid-19 nedeniyle gerçekleştirilememiştir. Bu nedenle çalışmanın verileri 2020 yılı öncesi yapılan etkinlikler ile sınırlıdır.

Çalışmada disiplinler arası bütüncül yaklaşımı esas alarak, araştırma problemini yorumlayıcı bir şekilde inceleyen nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

Verilerin toplanmasında nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Çalışmanın amaçlarına bağlı olarak görüşme formunda demografik özellikler ile katılımcılara yöneltilen sorular aşağıda verilmiştir.

1. Bolu il merkezinde yapılan yayla şenliklerinin düzenlenme amacı nedir?
2. Geçmişte ve günümüzde Bolu il merkezinde düzenlenen şenliklerde yapılan yemekler nelerdir?
3. Bolu il merkezinde düzenlenen yayla şenliklerinde yapılan yemeklerin seçilme amaçları nelerdir?
4. Bolu il merkezinde düzenlenen şenliklerde yapılan yemeklerde değişiklik oldu mu? Oldu ise bu değişiklikler nelerdir?
5. Bolu il merkezinde düzenlenen yayla şenliklerinde yapılan yemeklerin servis şekli nasıldır? Bu servis şekillerinde geçmişten günümüze görülen değişiklikler nelerdir?

Çalışmanın evrenini Bolu ilinde ikamet eden 18 yaş ve üzeri bireyler oluşturmaktadır. Örneklemi ise Bolu ilinde ikamet eden 18 yaş ve üzeri 12 katılımcı oluşturmaktadır. Nitel veri analiz yöntemlerinden biri olan betimsel analiz; üzerinde çalışılan olay veya durumların kapsamlı bir şekilde betimlenmesi olarak tanımlanmaktadır. Betimleme, araştırılan konu üzerinde gözlenen davranış değişikliklerinin temel sebeplerini ve bunların arakasında yatan durumların ortaya çıkarılmasını sağlayan bir yöntemidir (Özdemir, 2010, s. 330). Verilerin analizinde betimsel analiz yöntemi kullanılmıştır. Katılımcılardan elde edilen ses kayıtları analiz için word dosyası olarak düzenlenmiştir. Dosyalarda katılımcılar K1, K2 şeklinde kodlanarak belirtilmiştir. Word dosyaları ilgili nitel veri analiz programı ile analiz edilerek frekans tabloları ilgili bölümlerde sunulmuştur. Tabloların alt kısmında önemli görülen katılımcı yorumları alıntılanarak verilmiştir.

Bulgular

Bu bölümde yapılan görüşmelerden elde edilen ve katılımcıların demografik özellikleriyle birlikte yayla şenliklerine katılım sayılarını, şenliklerde yapılan yemekleri, şenliklerde yapılan yemeklerin seçilme nedenleri, yemeklerin servis şekilleri ile ilgili bilgiler analiz edilmiştir ve tablolar halinde sunulmuştur.

Katılımcıların Demografik Özellikleri

Tablo 2’de katılımcıların demografik özellikleri analiz edilerek verilmiştir.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Demografik Özellikler		Frekans	Yüzde
Yaş	45-55	3	25,0
	56-66	6	50,0
	67-77	3	25,0
Cinsiyet	Kadın	7	58,3
	Erkek	5	41,6
Meslek	Emekli	6	50,0
	Çiftçi	2	17,6
	Esnaf	2	17,6
	Hasta Bakıcı	1	8,3
	Memur	1	8,3

Tablo 2 incelendiğinde katılımcıların %25,0’inin 45-55 yaş, %50,0’sinin 56-66 yaş, %25,0’inin ise 67-77 yaş aralığında olduğu; %58,3’ünün kadın %41,6’sının erkek olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların %50,0’sinin emekli, %17,6’sının esnaf, %17,6’sının çiftçi olduğu, %8,3’ünün hasta bakıcı, %8,3’ünün ise memur olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcılara “Bölgenizde yapılan şenliklere katıldınız mı? Katıldıysanız kaç kere katıldınız?” sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 3’de sunulmuştur.

Tablo 3: Katılımcıların Şenliklere Katılım Durumları

Şenliklere Katılım Sayısı	Frekans	Yüzde
1-10	7	58,3
11-20	3	25,0
21-30	1	8,3
31 ve Üzeri	1	8,3

Tablo 3 incelendiğinde katılımcıların %58,3’ünün yayla şenliklerine 1-10 kere, %25,0’inin 11-20 kere %8,3’ünün 21-30 kere ve üzeri katıldığı tespit edilmiştir.

Katılımcılara “ Bölgenizde yapılan yayla şenliklerinin düzenlenme amacı nedir? ” sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %75,0’i bölgede yapılan yayla şenliklerinin düzenlenme amacının geçmişten gelen bir gelenek olduğunu insanlar arasında birlik ve beraberliği sağlamak, pekiştirmek amacıyla yapıldığını %25,0’i ise adak adayıp yağmur duası etmek için yayla şenliklerinin düzenlendiğini ifade etmiştir. Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplardan bazıları alıntılanarak aşağıda verilmiştir. K1 “ İmece usulü yapılan etkinliklerdir. Yardımlaşmayla eşin dostun bir araya gelmesi için yapılan bir etkinliktir”. K6 “ Amaç bir araya gelmek hayır yapmak mutlaka şenliklerde mevlit okutulur. Yağmur duası için çoğunlukla yapılır”.

K7“Şenliklerin amacı birlik beraberlik sağlamaktır genelde yedi parça köy bir araya gelir. İnsanlar kaynaşır mevlit okunur kurban kesilir. Yenilip içilir”.

K9“Şenlikler köyümüzün adı olsun geçmişimizden geleceğe anı olsun bir araya gelelim diye düzenlenir”

K11“Şenliklerde yağmur duası edip, mevlit okunur. Herkes bir araya toplanır erenlerin olduğu yere gidilir dualar edilir adaklar kesilir”

K12“Şenlikler millet bir araya gelsin toplansın diye yapılırdı. Eskiden bir ağa olurdu tüm masrafları o karşılardı. İnsanlar bir araya gelir yer, içer, eğlenirdi”

Katılımcılara “Bölgenizde yapılan yayla şenliklerinde yapılan yemekler nelerdir? Geçmişte nasıldı günümüzde nasıl” sorusu yöneltmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 4 ‘te verilmiştir.

*Tabloda katılımcılar birden fazla cevap vermiştir.

Tablo 4: Şenliklerde Yapılan Yemekler

Ürünler		Geçmişte		Günümüzde	
		Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Kavurma	Büyükbaş (Dana)	10	83,3	7	58,3
	Küçükbaş (Koyun)	3	25,0	3	25,0
	Kümes Hayvanı (Tavuk, Hindi)	-	-	3	25,0
Bulgur Pilavı		4	33,3	3	25,0
Pirinç Pilavı		9	75,0	10	83,3
Yayla Çorbası		2	16,6	2	16,6
Ayrar		9	75,0	10	83,3
Karpuz-Kavun		5	41,6	7	58,3
Yufka Ekmek		5	41,6	4	33,3
Salata		1	8,3	1	8,3
Hoşaf-Komposto		5	41,6	5	41,6
Baklava		2	16,6	1	8,3
Tulumba		3	25,0	4	33,3
İrmik Helvası		1	8,3	1	8,3

Tablo 4 incelendiğinde katılımcıların tamamının geçmişte ve günümüzde kavurma yaptığı belirlenmiştir. Katılımcıların %83,3’ünün geçmişte kavurmada et olarak dana eti kullandığı, %25,0’inin koyun eti kullandığı tespit edilmiştir. Günümüzde ise dana eti kullananların sayısının %58,3, koyun eti kullananlarının %25,0, tavuk ve hindi eti kullananların sayısının ise %25,0 olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların ayrıntılı cevapları incelendiğinde bu değişimin sebebi olarak ekonomik şartların elverdiği şekilde bu geleneğin devam ettirildiği belirlenmiştir.

Katılımcıların %33,3’ünün geçmişte bulgur pilavı, %75,0’inin pirinç pilavı pişirdiği; günümüzde ise %25,0’inin bulgur pilavı, %83,3’ünün pirinç pilavı pişirdiği tespit edilmiştir.

Katılımcı K9 bu değişimin sebebini “Eskiden pirinç az olduğu için bulgur pilavı yapılırdı bizde. Günümüzde pirinç daha bol o yüzden pirinç pilavı yapılıyor” şeklinde ifade etmiştir.

Özel günler ve kutlamalarda sıklıkla tercih edilen ritüel bir niteliğe sahip olan pilavlar Türk Mutfağı’nda önemli bir yere sahiptir. Türkiye’de pilav denildiğinde ilk olarak akla “pirinç pilavı” gelmektedir. Pirinç pilavının dışında en çok tercih edilen pilav çeşidi ise bulgur pilavıdır. Türklerde İslamiyet’in kabulünden sonra Ramazan aylarında ikinci sahurda bereketi ifade eden bulgur pilavı yapılmaktaydı Evliya Çelebi Seyahatnamesinde safranlı, dutlu, narlı, fıstıklı ve köfteli gibi çeşitli pilavlar yapıldığını yazmıştır (Alabacak, 2018, s. 59). Selçuklu zamanında yazılan

Selçuknameler’de o dönemde törenlerde yapılan yemeklerde pilavlar, yahniler, boraniler, keşkekler, tirit, kebaplar, çorbalar, bulamaç, ekmekler, çeşitli sebze yemekleri ile kadayıf ve helva gibi tatlılar yapıldığına dair bilgilere yer verilmektedir. Fatih döneminde gözlemciler ve elçiler tarafından aktarılan bilgilere göre Saray’da verilen ziyafetlerde, ağırlıklı olarak pilav, et ve sebze yemekleri ile şerbetler ve tatlılar ikram edilmektedir. Osmanlı döneminde 16. Yüzyılın ikinci yarısında pirinç hem saray hem halkı mutfaklarda önemli bir yer edinmeye başlamıştır. Bu dönemde temel olarak pirinç, bulgur, kuskus gibi pilavlar yapılırken bademli, fıstıklı, domatesli, üzümlü, patlıcanlı, nohutlu ve tavuklu gibi yaklaşık 27 çeşit pilav yapılmaktadır (Demirgöl, 2018, s. 116).

Geçmişte şenliklerde servis edilen ayran oranı %75,0 iken günümüzde %83,3’e çıktığı; karpuz- kavun servis edilme oranının %41,6’dan %58,3’e çıktığı; tulumba tatlısı servi edilme oranını ise %25,0’dan %33,3’e çıktığı belirlenmiştir.

Geçmişte yufka ekmek servis edilme oranının %41,6’dan %33,3’e düştüğü; baklava servis edilme oranının ise %16,6’dan %8,3’e düştüğü tespit edilmiştir.

Geçmişte ve günümüzde salata, hoşaf-komposto ve irmik helvası yapma geleneğinin aynı şekilde devam ettiği belirlenmiştir.

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplardan bazıları alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1 “Genelde etli bulgur pilavı tercih edilir. Şenliklerde köy karar verir para yeterli gelirse ona göre et alınır ama genelde dana kesilir”.

K2 “Kurban kesilir özellikle büyükbaş onun etiyle kavurma yapılır. Yanına pilav yapılır. Hoşaf verilir. Eskiden beri böyledir bizde hiç değişmedi”

K4 “Şenliklerde büyükbaş hayvan kesilir pirinç pilavı, kavurma ana yemek olarak verilir. Yanına salata ayran yapılır tatlı olarak kadınlar baklava açar bir de yufka ekmek pişirilir verilir gelenlere”

K5 “Genelde yayla çorbası, pirinç pilavı et kavurma verilir et olarak büyükbaş kesilir. Küçükbaşta adaklık varsa onlar gelir keser. Ayran verilir. Tatlı olarak tulumba tatlısı verilir. Mevsimine göre kavun, karpuz kesilir”.

K6 “Koyunlar kesilir, kazanlar konur, pilavlar pişer. Pirinç pilavı da bulgur da pişiyor. Koyun eti kavurma yapılır. Yufka açılır verilir. Karpuz kesilir”.

K8 “Ayran, bulgur pilavı, et kavurma yapılır. Şenliklerin tarihi belli olduğu için adaklarda o zamana denk getirilir. Kurban kesilir hayır olsun diye yanına pilav pişirilip gelenlere dağıtılır. Hatta üzerine et kavrulup verildiği için buna çantıklı bulgur pilavı denir”

K9 “Eskiden bulgur pilavı, et kavurma, ayran, yufka ekmek yapılırdı. Şimdi pirinç pilavı, et kavurma ayran, karpuz, yayla çorbası, tulumba tatlısı yapılıyor.

Katılımcılara “Bölgenizde yapılan yayla şenliklerinde yapılan yemeklerde değişiklik oldu mu oldu ise bu değişiklikler nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %50,0'si yapılan yemeklerde değişiklik olduğunu %50,0'si ise değişiklik olmadığını ifade etmiştir.

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplardan bazıları alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1'' Geçmişe göre bu yemeklerde değişiklik oldu. Lezzet bakımından değişti ayrıca insanların yaylalara gitme oranı da azaldı. Eskiden panayır gibi olurdu yarışmalar düzenlenirdi. Ama günümüzde sadece yemekten ibaret. Yemeğin yanına ayran ve hoşaf, komposto verilirdi. Karpuz kesilirdi. Eskiden tatlıyı kendileri yapar baklava açarlardı günümüzde yapılmıyor. Karpuz kavunla geçiştiriliyor''

K3'' Değişiklik kesilen hayvanda oldu. Eskiden büyükbaş kesilirdi günümüzde kanatlı hayvanlardan tavuk, hindi kesilmeye başlandı''

K9'' Eskiden pirinç az olduğu için bulgur pilavı yapılırdı. Günümüzde pirinç daha bol o yüzden pirinç pilavı yapılıyor''

K10'' Eskiden hayvan olarak kuzu kesilirdi. Günümüzde tavuk veya hindi veriliyor''

K12'' Eskiden ağalar aşçıları tutar büyükbaş keser kazan kazan pişirilirdi yemekler. Pilava bolca tereyağı konurdu onun verdiği lezzet başka olurdu ama günümüzde tereyağı yerine başka yağlar kullanılıyor. Bu yüzden eskisi kadar lezzetli olmuyor. Bir de eskiden ağalar dana keserdi günümüzde daha çok tavuk kesiliyor''

Katılımcılara ''Bölgenizde yapılan yayla şenliklerinde yapılan yemeklerin seçilme amaçları nelerdir?'' sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek aşağıda verilmiştir.

Katılımcıların %75,0'i şenliklerde yapılan yemeklerin yapımının kolay ve doyurucu olduğu için seçildiğini, %25,0'i ise adağı olan kişilerin adaklarını da şenlik zamanı kesip bu yemekleri yaptıklarını ve adaklarını da yerine getirdiklerini ifade etmişlerdir.

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplardan bazıları alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1''Yemekler daha doyurucu olduğu için seçiliyor. Tek yemek yapılır yanına salata pilav''

K4''Pilav ana yemek olarak verilir bizim şenliklerde daha doyurucu olduğu için gelen herkesi doyuracağı için kazanlarda pişirilir''.

K5''Pilav verilmesinin sebebi topluca kazanda pişer daha kolay olur ve herkesi doyurmaya yeter kavurmada adak için kesilir pilavın üzerinde verilir''

K9''Bu yemekler kalabalığı doyurmak için daha uygun olduğu için yapılır. Eğer köylüden adağı olan varsa onlarda o zaman adağını keser pişirir dağıtılır adakta yerine getirilmiş olur''.

K11''Yağmur yağması için adak adandığı için kurban kesilir kavurma yapılır suyuna pilav pişirilir. Gelenlere dağıtılır kurbandan kalan kısımlarda hayvanların yemesin için ağaçlara asılır''.

Katılımcılara ‘‘ Bölgenizde yapılan yayla şenliklerinde yapılan yemeklerin servis şekli nasıldır? Bu servis şeklinde değişiklik oldu mu? Oldu ise ne şekilde oldu.’’ Sorusu yöneltilmiştir ve cevaplar analiz edilerek tablo 5’te verilmiştir.

Tablo 5: Şenliklerde Yemek Servis Şekilleri

Ürünler	Geçmişte		Günümüzde	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Yer Sofrası (Sini)	12	100	2	16,6
Tabldot (Tek kullanımlık Tabak)	-	-	10	83,3

Tablo 5 incelendiğinde katılımcıların tamamı geçmişte şenliklerde yemeklerin yer sofrasında yendiğini ve sini içerisinde servis edildiğini ifade etmiştir. Günümüzde ise katılımcıların %16,6’sı yer sofrasında sini içerisinde servis edildiğini ifade ederken %83,3’ü yemeklerin tabldot olarak servis edildiğini ifade etmiştir.

Katılımcıların bu soruya verdikleri cevaplardan bazıları alıntılanarak aşağıda verilmiştir.

K1 ‘‘ Herkes 8 veya 10 kişilik gruplar halinde oturur. Yemekler büyük bir tepsiyle gelir. Yendikçe tepsi değişir. Günümüzde ise plastik tabaklara geçildi’’

K2 ‘‘Çayıra çadırlar kurulur. Ortaya gelirdi yemek herkes kendi kaşığını getirir ortadan yerd. Günümüzde plastik tabaklara geçildi kazanların başında herkes sıraya giriyor. Oradan yemeğini alıyor’’.

K4 ‘‘ Bizim şenliklerde yemek yapmak için halktan biri olur her sene o çağırılır kazanlarda pişirilir hepsi. Yemekler büyük sofralar kuruduktan sonra on kişi bir tepside tek tabakta yerd. Günümüzde tabldot olarak verilmeye başlandı’’.

K9 ‘‘Eskiden yere sofralar serilir üzerine sinilerde yemek gelirdi. Herkes ortadan yerd. Günümüzde tabldot olarak servis ediliyor’’.

K10 ‘‘Eskiden çadırlar serilirdi. Ortalarına büyük tepsilerde pilav konur üzerine kavurması dökülürdü. Gelenler oturur yemeğini yer kalkardı. Günümüzde tabldot olarak verilmeye başlandı.

K11 ‘‘Şenlik zamanı kadınlardan aşçımız olurdu. Önce eti pişirir. Suyuna nohutlu pirinç pilavı yaparlar. Yemekler sinide ortaya konur getirilirdi. Herkes bir tepside sofraya oturur yerd. Günümüzde tabldot olarak verilmeye başlandı’’

K12 ‘‘Günümüzde tabldot olarak veriliyor. Eskiden öbek öbek gelenler oturur siniye pilav doldurulur. Üzerine eti güzelce sererler birkaç yere de komposto kasesi koyarlar herkes ortadan yerd’’.

Sonuç

Çalışmadan elde edilen veriler doğrultusunda Bolu ilinde düzenlenen yayla şenlikleri toplumda birlik ve beraberlik sağlamak amacıyla geçmişten gelen bir geleneğin devamı olarak sürdürülmektedir. Yapılan literatür çalışmaları sonucunda Türklerin İslamiyet’i kabul etmeden önce her yıl Mayıs ve Ağustos aylarında kurban keserek dini ayinler düzenlemeleri, Göktürklerin Mayıs ve Eylül aylarında ruhlar için kurban keserek ‘‘gök ayini’’ yapmaları

ve Şaman Türklerinin de her yıl dağda kurban kesmeleri günümüzde yayla şenliklerinde yapılan etkinliklerin temeli oluşturduğu söylenebilir (Önal, 2003, s. 102).

Şenliklerde servis edilen yemekler kalabalığı doyurma amacı göz önünde bulundurularak seçilmektedir. Halk arasında adak adayan kişiler adağını yerine getirmek için şenlik zamanını beklemektedir. Bu şekilde hem adaklar yerine getirilmekte hem de halk kaynaşmaktadır.

Geçmişte ve günümüzde yapılan yemeklerde büyük değişiklikler meydana gelmemiştir. Temelde yapılan pilav, kavurma alışkanlığı yanında ayran, salata, hoşaf-komposto, baklava, tulumba tatlısı verme alışkanlığı günümüzde biraz değişikliğe uğrasa da devam ettirilmektedir. Bu değişikliklerin başında eskiden kavurma yaparken dana ve koyun eti sıklıkla kullanılırken günümüzde ekonomik şartlara bağlı olarak yerini tavuk ve hindi etine bırakmıştır.

Geçmişte ve günümüzde şenliklerde kalabalığı doyurmaya daha elverişli olduğu için pilav servis etme alışkanlığı devam ettirilmektedir. Pilav yapımında görülen değişiklik ise geçmişte bulgur pilavı servis edilirken günümüzde pirinç pilavı daha fazla yapılır olmuştur. Geçmişte evlerde bulgurun daha fazla olması halkın şenliklerde de bulguru kullanarak pilav yapmasını sağlarken günümüzde pirincin de bol bulunması ve halk tarafından alınabilir olması pirinç pilavı servis etme alışkanlığını arttırmıştır.

Yemeklerde görülen değişimlerden diğeri ise eskiden pilav yaparken tereyağı kullanım oranının fazla iken günümüzde ekonomik şartlara bağlı olarak daha ucuz yağların ikame olarak kullanılmasıdır. Bu değişiklik

K12 tarafından ‘Eskiden pilava bolca tereyağı konurdu onun verdiği lezzet başka olurdu ama günümüzde tereyağı yerine başka yağlar kullanılıyor. Bu yüzden eskisi kadar lezzetli olmuyor’ şeklinde ifade edilmiştir.

Şenliklerde değişen alışkanlıklardan biri yemeklerin servis edilme şeklidir. Eskiden şenlik alanlarına yemek için büyük çadırlar kurulmakta bu çadırlarda sekiz on kişilik gruplar yemek için ağırlanmaktadır. Büyük siniler içine koyulan pilav üzerine kavurma yanında ekmeği, ayranı, hoşaf ve kompostosu ile servis edilirken; günümüzde düzenlenen şenliklerde yemekler yine kazanlarda pişirilmekte fakat yemek için tabldotlar kullanılmaktadır. Herkes sıraya girip yemeğini tabaklarına alıp yemektedir.

Öneriler

- Şehrin sahip olduğu coğrafi imkânlar, doğa ile ilintili pek çok özel ilgi turizm çeşidinin yörede gerçekleştirilmesine olanak sağlamaktadır. Çalışma kapsamında odaklanıldığı gibi şehrin sahip olduğu yayla sayısının çokluğu ve yaylacılık kültürü bu zenginliğin turistik bir uğraş haline getirilip bu aktiviteden ekonomik girdi sağlanabileceğini düşündürmektedir. Bu duruma ek olarak Bolu ilinin İstanbul ile Ankara arasında geçiş güzergâhında bulunması, bu iki şehir arasında çeşitli sebeplerle seyahat eden bireyler için şehrin önemli bir durak noktası halini almasına sebep olmaktadır. Bu noktada Bolu ilinin sahip olduğu yaylacılık kültürü ile bulunmuş olduğu coğrafi konum göz önünde bulundurularak, yayla turizmi aktivitelerinin gündeme getirilebileceği düşünülmektedir. Böylelikle sahip olunan gastronomik unsurların tanıtımı gerçekleştirilebilir. Bu aktiviteler ile önemli bir ekonomik kazanç elde edilerek mutfak kültürü öğelerinin sürdürülebilirliğine katkı sağlanabilir.

- Bolu dağı fıındığı, fıındık şekeri, kabaklı gözlemesi, kanlıca mantarı, keşi, kızılıcık tarhanası, manda kaymağı, patatesli ekmeği, sarı patatesi, civril fasulyesi gibi coğrafi işaretli ürünleri bulunan Bolu ili cincile çorbası, sirken çorbası, sütlü fasulye çorbası, sakızlı bakla çorbası, patates çorbası, mantarlı bulgur pilavı, kızıl kavut, lahana aşı,

Abant kebabı, cevizli keşli erişte ve ekmek aşısı gibi yöresel yemeklere sahiptir. Ancak özel günlerde ve yayla şenliklerinde genellikle daha fazla kişinin yemek yemesini olanaklı kılacak pirinç pilavı, bulgur pilavı, kavurma, yayla çorbası gibi yemekler tercih edilmektedir. Bolu mutfağını tanıtmak, geleneklerin devamlılığını sağlamak için yayla şenliklerinde coğrafi işaretli ürünler kullanılabilir ve yöresel yemeklere yer verilebilir.

KAYNAKÇA

- Aktaş-Polat, S., Polat, S., & Halis, M. (2013). Kent Kimliği Kapsamında Festivallerin Değerlendirilmesi: Uluslararası Altın Safran Film Festivali Örneği. *Turizm Araştırma Dergisi*, 2(1), 69-85.
- Alabacak, C. H. (2018). Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Yemeklerin Bilinirliği: Ankara İli Örneği (Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 17-41.
- Avcıoğlu, İ., & Gonca, F. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras:Yayla Şenlikleri ve Folklorik İşlevleri. *Uluslararası Yaylacılık ve Yayla Kültürü Sempozyumu*, 570-578.
- Bolu İl Kültür Turizm Müdürlüğü. (2021). <https://bolu.ktb.gov.tr/> (Erişim Tarihi, 20.08.2021)
- Bolu İli Tabiat Turizmi Uygulama Planı. (2009). <http://www.bolu.gov.tr/> (Erişim Tarihi, 20.08.2021)
- Bulu, M., & Eraslan, İ. (2008). Bolu İli Turizm Sektörünün Uluslararası Rekabetçilik Analizi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 5(1).
- Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfacı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105-125.
- Doğanay, H., & Coşkun, O. (2014). Türkiye Yaylacılığındaki Değişme Eğilimleri ve Başlıca Sorunları. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18(30), 1-28.
- Emiroğlu, M. (1977). Bolu'da Geçici Bir Yerleşme Tipi "Güzle". *A.Ü. DTCF Coğrafya Araştırmaları Dergisi*, 97-120.
- Emiroğlu, M. (1977). *Bolu'da Yaylalar ve Yaylacılık*. Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları No.272.
- Hoşcan, N., Genç, K., & Şengül, S. (2016). Bolu Kent Markası Oluşturma Sürecinde Aşçılık Kültürü ve Gastronomi Turizminin Önemi: Bolgamer Önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 52-76.
- Kurnaz, H. A. (2020). Bolu Turizm Potansiyelinin Turist Rehberleri Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 523-537.
- Önal, M. N. (2003). Dağ Kültü, Eren Kültü ve Şenliklerinin Muğla'daki Yansımaları. *Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*, 99-124.
- Özcan, E. (2005). Bolu İlinde Turizmi Etkileyen Faktörler İle Doğal, Tarihi ve Kültürel Turizm Değerleri. *GÜ, Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 25(1), 55-75.
- Özdemir, M. (2010). Nitel Veri Analizi:Sosyal Bilimlerde Yöntembilim Sorunsalı Üzerine Bir Çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 323-343.

- Özgenç, C., Karagöz, A., & Güngör, A. (2017). Bolu İlinde Alternatif Turizm Türlerinden Kongre Turizminin Yapılabilirliğinin Değerlendirilmesi. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4(Special Issue 1), 49-61.
- Öztürk, E. (2008). Bolu Ağzında Yemek Kültürüyle İlgili Kelimeler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2(17), 128-132.
- Şişman, B. (2010). Kültürel, Yapısal ve İlevsel Açıdan Doğu Karadeniz’de Yaylacılık ve Yayla Şenlikleri (Hıdırnebi ve Kadirga Yaylaları Örneği). 3(11), 549-559.
- Yılmaz, Ç. (2015). Karadeniz Yayla Şenliklerine İşlevsel Bir Bakış. *II. Uluslararası Genç Halkbilimciler Sempozyumu Bildirileri*, 363-368.
- Zaman, M. (2011). Geleneksel Yayla Şenliklerinin Doğu Karadeniz Bölümü Yayla Turizminin Geliştirilmesindeki Rolü. *Doğu Coğrafya Dergisi/Eastern Geographical Review* 6, 7(6), 187-214.
- Zengin, B., & Genç, K. (2018). Yavaş Şehirlerin (Cıtt-Slow) Pazarlanması:Göynük Örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(2), 585-599.

Meals and Changes at the Highland Festivals in Bolu

Damla BAYLAN KALAYCI

İstanbul Medeniyet University, Faculty of Tourism, İstanbul/Turkey

Esra KANOĞLU

Başkent University, Faculty of Fine Arts Design and Architecture, Ankara/Turkey

Extensive Summary

More than 1000 events are organized in Turkey under the name of fairs, festivals, festivals and fairs in the national and international arena. The purpose of these activities is to increase the recognition and attractiveness of the region. One of the most important activities that increase the attractiveness of the region and promote its traditions, customs and culinary cultures is the festivals held in the highlands. The tradition of transhumance has continued as a legacy from Central Asian Turkish societies to us. While the plateaus were high areas to graze animals more comfortably and cool off in hot weather at first, they have turned into a tourism activity with their natural beauties, green areas and calmness. Plateau festivals, which are formed depending on the tradition of transhumance; The meals made at the festivals, entertainments and various shows appear as a concrete reflection of the highland culture. Highland life and transhumance, which have been traditionally carried out in the Black Sea Region from past to present, are not only an economic activity; It is also an indispensable tradition, passion and habit for the local people. For these reasons, it is not possible to consider the local people separately from this activity. The decrease in animal husbandry activities in the 21st century has caused transhumance activities to be put into the background and even some plateaus to be abandoned. This situation has also led to changes in the transhumance culture and festivals.

The province of Bolu, which is the research area, is located in the Western Black Sea Region. The first settlement of Bolu province dates back to 7000 BC. Located on the logistics and geographical transition route of the Black Sea, Central Anatolia and Marmara regions, this province is an important tourism region in terms of its richness of flora, forest areas, water resources and historical monuments. The aim of this study is to have in-depth information about the plateau festivals held in Bolu City Center and to examine the changes in the dishes made in these festivals from the past to the present. Other purposes are to determine the reasons for choosing the dishes, to reveal the changes in the way of preparation and serving of the dishes served in the past and today. The population of the study consists of individuals aged 18 and over residing in Bolu. The sample consists of 12 participants aged 18 and over residing in Bolu. Descriptive analysis method was used in the analysis of the data. In line with the data obtained from the study, the plateau festivals organized in Bolu province are continued as a continuation of a tradition from the past in order to provide unity and solidarity in the society. There have been no major changes in the past and present dishes. The basic eating habits are still maintained today. In the past, veal and mutton meat was used frequently while roasting, but nowadays it has been replaced by chicken and turkey meat depending on the economic conditions. In the past and today, the habit of serving rice is continued, as it is more convenient to feed the crowd at festivities. The change seen in pilaf making is that while bulgur pilaf was served in the past, rice pilaf is made more nowadays. In the past, the abundance of bulgur in the houses allowed the people to make pilaf using bulgur in festivals, while the abundance of rice today and the fact that it can be bought by the public has increased the habit of serving rice pilaf. One of the changing habits in festivals is the way food is served. In the past, large tents were set up for meals in the festival

areas, and groups of eight to ten people were hosted in these tents. While the meals are served in large trays; In today's festivals, meals are still cooked in cauldrons, but table d'hote is used for meals. Everyone gets in line and eats their food on their plates.

The geographical opportunities of the province of Bolu enable many special interest tourism types related to nature to be realized in the region. As the focus of the study, the high number of plateaus the city has and the transhumance culture make us think that this richness can be turned into a touristic activity and economic input can be obtained from this activity. In addition to this situation, the fact that Bolu is on the transit route between Istanbul and Ankara causes the city to become an important stopping point for individuals traveling between these two cities for various reason at this point, it is thought that plateau tourism activities can be brought to the agenda by considering the transhumance culture of Bolu province and its geographical locations. In this way, the gastronomic elements can be promoted. With these activities, a significant economic gain can be achieved and contribution to the sustainability of culinary culture elements can be achieved.