

Araştırma Makalesi / Research Article**Uşak Mutfağının Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu Temelli Nitel Analizi***Qualitative Analysis of Uşak Cuisine Based on the Turkish Culinary Culture Research Template***Emrah YILDIZ¹**DOI : [10.63556/ankad.v10i3.409](https://doi.org/10.63556/ankad.v10i3.409)**Geliş/Received: 04/01/2026****Kabul/Accepted: 09/05/2026****Öz**

Bu araştırma, Nevin Halıcı tarafından geliştirilen “Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu” temelinde, Uşak mutfağını nitel doküman analizi yöntemiyle incelemeyi amaçlamaktadır. Elde edilen bulgular, yöre mutfağının günlük öğün pratikleri, ritüel temelli yemek uygulamaları, kutsal gün yemekleri ve geleneksel pişirme teknikleri açısından söz konusu şablonla yüksek düzeyde uyum gösterdiğini ortaya koymaktadır. Araştırma, Uşak mutfağında yemeğin kültürel belleğin ve toplumsal iletişimin bir taşıyıcısı olarak işlev gördüğünü göstermektedir. Özellikle törenlerde uygulanan “Takım” menü düzeni ve “Zini Hamursuzu” gibi simgesel ürünler, yemeğin toplumsal ilişkilerin dili olarak işlev gördüğünü ortaya koyan Mary Douglas’ın kuramsal yaklaşımıyla örtüşmektedir. Bu bulgular, Uşak mutfağını yemek ve ritüel ilişkisi ile somut olmayan kültürel miras bağlamında konumlandırmaktadır. Bununla birlikte çalışma, mevcut modelin gastronomi turizmi, coğrafi işaretler ve yerel gıda sistemleri gibi çağdaş boyutlarla genişletilmesinin analitik kapasitesini artıracak ileri sürmektedir. Bu yönüyle Uşak mutfağı, mutfak mirası, kültürel sürdürülebilirlik ve toplumsal süreklilik arasındaki ilişkilerin anlaşılmasına katkı sunan önemli bir örnek oluşturmaktadır. Sonuç olarak bu çalışma, geleneksel mutfak sınıflandırma modellerini çağdaş kuramsal çerçevede yeniden değerlendirerek literatüre katkı sağlamakta ve Uşak mutfağının ritüel pratikler ve kültürel bellek aracılığıyla şekillenen yaşayan bir mutfak mirası alanı olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Mutfak mirası, kültürel bellek, gastronomi turizmi, coğrafi işaretler, yemek kültürü.

Abstract

This study aims to analyze Uşak cuisine through the qualitative document analysis method based on the “Turkish Culinary Culture Research Template” developed by Nevin Halıcı. The findings indicate that local culinary practices demonstrate a high level of compatibility with the template in terms of daily meal patterns, ritual-based food practices, sacred-day meals and traditional cooking techniques. The study reveals that food in Uşak cuisine functions as a medium of cultural memory and a form of social communication. In particular, ritual practices such as the “Takım” menu structure in ceremonies and symbolic foods like “Zini Hamursuzu” reflect the role of food as a system of social relations, consistent with the theoretical framework of Mary Douglas. These findings position Uşak cuisine within the broader context of food and ritual and intangible cultural heritage. Furthermore, the study argues that expanding the existing framework by incorporating contemporary dimensions such as gastronomy tourism, geographical indications, and local food systems would enhance its analytical capacity. In this respect, Uşak cuisine represents a significant case for understanding the intersection of culinary heritage, cultural sustainability and socio-cultural continuity. As a result, the study contributes to the literature by re-evaluating

¹ Sorumlu Yazar/Corresponding Author, Öğr. Gör. Dr., Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu, Eskişehir, Türkiye. emrahyildiz@hotmail.com

Önerilen Atıf/Suggestion Citation

Yıldız, E. (2026). Uşak Mutfağının Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu Temelli Nitel Analizi. *Anadolu Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 1349-1365.

traditional food classification models within a contemporary theoretical framework and demonstrates that Uşak cuisine functions as a living laboratory of culinary heritage shaped by ritual practices and cultural memory.

Keywords: Culinary heritage, cultural memory, gastronomy tourism, geographical indications, food culture.

1. GİRİŞ

Yemek kültürü, bir toplumun tarihsel sürekliliği, toplumsal yapısı ve çevresel koşullarıyla doğrudan ilişkilidir. Yiyecekler yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılamakla kalmaz, aynı zamanda kültürel kimliğin, aidiyet duygusunun ve toplumsal hafızanın taşıyıcısıdır. Türk mutfak kültürü, bu açıdan zengin bir çeşitliliğe sahip olup tarih boyunca Anadolu coğrafyasındaki farklı uygarlıkların birikimiyle şekillenmiştir (Yalçın, 2023; Kılınç Şahin, 2025). Bu kültürel birikimin sistematik biçimde araştırılması gerekliliği, 20. yüzyılın sonlarında akademik bir boyut kazanmış ve Halıcı (1997) tarafından geliştirilen “Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu” daha sonra “yemek ve mutfak alan araştırmaları için soru kitabı” ismi ile daha uygulanabilir bir yapı ile basılı bir kitap haline gelmiş ve bu alandaki ilk bütüncül sınıflandırma örneklerinden biri olmuştur (Halıcı, 2020; Aslan vd., 2020). Halıcı’nın şablonu yöresel mutfak kültürünü; “günlük öğünler”, “geçiş dönemleri”, “kutsal günler”, “neşeli günler”, “istek sofraları”, “diğer yiyecekler”, “kışlık yiyecekler”, “sofra düzenleri”, “mutfak araçları”, “pişirme yöntemleri”, “servis düzenleri”, “mutfak mimarisi”, “içecekler” ve “yemek tarifleri” kategorilerini ve çeşitli alt boyutlarını detaylıca ele almaktadır (Halıcı, 2020). Yemeğe tarifi ötesinde bakan ve halk bilimi temelli kurgulanan bu şablon yerel mutfakların hem geleneksel bilgi aktarımını hem de toplumsal işlevlerini belgelemeye olanak tanımaktadır. Halıcı’nın şablonunun temel amacı, bir yörenin mutfak kültürünü mümkün olduğunca eksiksiz biçimde belgelemektir. Ancak zamanla mutfak kültürünün araştırma boyutları genişlemiş; günümüz gastronomi yazınında kültürel miras, sürdürülebilirlik, yerel ekonomi ve turizm ilişkileri de önemli başlıklar haline gelmiştir (Ören ve Ören, 2019). Bu nedenle Uşak mutfağı, Halıcı’nın tarihsel yöntemiyle değerlendirildiğinde hem şablona uygun geleneksel unsurları hem de çağdaş mutfak kültürü çalışmalarında yer alan yeni araştırma alanlarını birlikte sunmaktadır. Bu yönüyle araştırma, Halıcı’nın şablonunun bugün hâlâ geçerliliğini koruyan açıklayıcı yapısını vurgularken aynı zamanda gelecekteki mutfak kültürü araştırmaları için genişletilebilir bir model önerisi de ortaya koymaktadır.

Mutfak kültürünün beslenme alışkanlıklarının dışında toplumların kimlik, aidiyet ve değer sistemlerini şekillendiren kültürel bir yapı olarak ele alınması; yemeğin hazırlanması, paylaşılması ve tüketilmesi, bireysel eylemlerden öte toplumsal düzenin sembolik ifadeleri olarak değerlendirilmektedir. Douglas’ın (1972) çalışmasında belirttiği gibi “yemek toplumsal ilişkilerin dili”dir ve sofradaki düzen, bir toplumun içsel yapısını ve kültürel hiyerarşisini yansıtır. Bu nedenle yemek hem ritüellerin hem de gündelik yaşamın anlam kodlarını çözümlemeye olanak tanıyan güçlü bir antropolojik göstergedir.

Halkbilimi disiplini içinde 1970’li yıllardan itibaren derleme temelli bir gelişim gösteren Türk mutfak kültürü çalışmaları (Güler, 2010; Yalçın, 2023) bu çerçevede Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu (1997) ile yöresel mutfak kültürlerinin sistematik biçimde belgelenmesi açısından bir dönüm noktası oluşturmıştır. Şablon, mutfağı yalnızca tarifler bütünü olarak değil, ritüeller, inançlar ve toplumsal uygulamalarla ilişkili bir kültürel sistem olarak ele almaktadır. İlerleyen yıllarda ise, mutfak kültürü araştırmaları halkbilimsel çerçevenin ötesine geçerek gastronomi turizmi, toplumsal cinsiyet, sürdürülebilirlik ve kültürel miras yönetimi gibi temalarla genişlemiştir (Bessière, 1998; Counihan, 1999; Hall ve Sharples, 2003). Bu yönelim, Türk mutfak kültürü çalışmalarında Halıcı’nın şablonunun yeniden yorumlanmasını gerekli kılmaktadır.

Bu kapsamda Uşak mutfak kültürü, bu yeniden yorumlamanın anlamlı bir örneğini sunmaktadır. Bu çalışmada; Uşak mutfağı, Halıcı’nın şablonu çerçevesinde ele alınmakta ve Douglas’ın (1972) yemeği toplumsal bir sistem olarak yorumlayan yaklaşımıyla ilişkilendirilmektedir. Bu doğrultuda araştırma, Halıcı’nın şablonunun güncel gastronomi araştırmaları bağlamında ne ölçüde yeterli olduğu sorusuna odaklanmakta; literatürde mevcut çalışmaların büyük ölçüde betimleyici düzeyde kaldığı, ancak bu şablonun çağdaş kavramlarla entegrasyonunun sistematik biçimde ele alınmadığına dikkat çekmektedir. Bu çerçevede araştırmanın amacı, Uşak mutfak kültürünü Halıcı’nın (1997; 2020) sınıflandırmasına göre çözümlemek ve bu modelin günümüz mutfak araştırmalarında ne ölçüde “uygun” veya “tamamlayıcı” bir çerçeve sunduğunu ortaya koymaktır. Ayrıca araştırma, modelin analitik kapasitesini belirlemeyi ve genişletilebilirliğine ilişkin kavramsal bir boşluğu doldurmayı da amaçlamaktadır.

Böylece çalışma, Türk mutfak kültürü literatürüne hem kuramsal bir genişleme hem de yöresel bir derinlik kazandırmayı hedeflemektedir. Bu çalışmada, Halıcı'nın şablonunun Uşak mutfağına uygulanabilirliği değerlendirilirken literatürde yer alan güncel kavramların (coğrafi işaret ve gastronomi turizmi) bu çerçeveye nasıl eklenilebileceği de tartışılmıştır.

1.1. Literatür

1.1.1. Uşak Mutfak Kültürü

Uşak mutfak kültürü, Türkiye'nin batısında yer alan Ege ve İç Anadolu mutfaklarının kesişim bölgesinde konumlanması nedeniyle, bölgesel sentez mutfakları arasında değerlendirilmektedir (Aylan, 2020). Bu konum, mutfakların hem malzeme çeşitliliğini hem de yemek hazırlama şekillerini belirlemiştir. Tahıl, baklagil, haşhaş ve süt ürünleri temelli beslenme şekli, Uşak halkının tarih boyunca tarımsal üretimle iç içe bir yaşam sürdürdüğünü göstermektedir. Arslan (2022) Uşak mutfağını kendine yeterli üretim sistemiyle şekillenen yerel gastronomik kültür olarak tanımlamaktadır. Gastronomi çerçevesinde değerlendirilen mutfak kültürünün kavramsal temeli yalnızca “yemek hazırlama” ile sınırlı değildir; aynı zamanda sofranın düzeni, yeme zamanı, misafirlik geleneği ve tören yemekleri gibi sosyal kodları da kapsar (Güldemir vd., 2021). Halıcı (1997), Türk mutfak kültürünün halk bilimsel temsillerini incelerken bu bütüncül yapıya dikkat çekmiş ve yemek kültürünü “sosyal örgütlenmenin bir parçası” olarak tanımlamıştır.

Uşak mutfağı, yöresel ürünlerin kimlik belirleyici unsur hâline geldiği bir gastronomik yapıya sahiptir. Tarhana, haşhaş ezmesi, keşkek, zini hamursuzu ve demir tatlısı gibi yemekler aynı zamanda sosyal ilişkilerin düzenlenişini de temsil etmektedir. Bu bağlamda yemek, topluluk üyeleri arasındaki paylaşımı ve dayanışmayı güçlendiren ritüel bir araç niteliği taşımaktadır (Şahin, 2019). Bu yönleriyle Uşak mutfak kültürü somut olmayan kültürel mirasın yaşayan bir örneğini de temsil etmektedir (Sormaz vd., 2019). Dolayısıyla mutfak, kimlik, aidiyet ve kültürel aktarımın somutlaştığı bir alan olarak değerlendirilmektedir (Macit ve Kıran, 2022). Benzer biçimde Mintz ve Du Bois (2002), yemeğin toplumsal hafızanın inşa edildiği kültürel araç olarak tanımlamaktadır. Douglas'ın (1972) belirttiği gibi, yemek kültürü toplumsal düzenin sembolik bir aynası haline gelmiştir. Bu tanımlamalar Uşak mutfağında yemeklerin topluluk belleğini sürdürme işleviyle birebir örtüşmektedir. Bu bakış açısıyla Uşak'taki düğün, doğum ve ölüm ritüellerinde yer alan yemekler, topluluk içindeki hiyerarşileri ve aidiyet biçimlerini görünür kılmaktadır. Douglas (1972)'a göre; her yemek türü, dildeki sözcüklerin cümle içindeki anlamları gibi, diğer yemeklerle kurduğu analogi sayesinde anlam kazanmaktadır. Bu açıdan Uşak mutfağı, bir toplumun içsel yapısını “yemek dili” üzerinden ifade ettiği bir kültürel sistemdir.

Mintz ve Du Bois (2002) yemeğin “tarihin yenilebilir hâli” olarak tanımlayarak, yemek kültürünün kolektif belleği temsil ettiğini vurgulamaktadır. Uşak'ta kadınların kolektif olarak gerçekleştirdiği tarhana yapımı bu belleğin en somut örneklerindendir. Bu örnekler kendi içerisinde imece kültürünü, bilgi aktarımını ve toplumsal dayanışmayı aynı anda barındırmaktadır (Arslan, 2022). Böylece Uşak mutfağı, Halıcı'nın (1997-2020) Türk Mutfak Kültürü Şablonu'nda tanımlanan çeşitli kategorilerini temsil ederek çağdaş antropolojik yaklaşımlarda “yemeğin toplumsal hafıza olarak işlevini” yansıtmaktadır.

1.1.2. Kültürün Kurumsallaşması ve Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu

Türk mutfak kültürünün akademik alanda kurumsallaşması, 20. yüzyılın ikinci yarısında halkbilim çalışmalarının gelişimiyle eşzamanlı olarak başlamıştır. Halkbilim, geleneksel yaşam biçimini inceleyen bilimin adıdır. Kısaca, halkbilimin konusu olan ögeler, o topluma özgü, o topluma mal edilmiş değerleri içermektedir (Hastürk, 1990). Halıcı (1997; 2020) Türk mutfak kültürünü derleme geleneğini sistematik hâle getiren bir model sunmaktadır. Halıcı, Türkiye'nin farklı bölgelerinde yapılan yemek derlemelerini karşılaştırmalı biçimde sınıflandırarak, mutfak kültürünün akademik kodlama sistemini oluşturmuştur. Bu sistem, yöresel çalışmaların standardizasyonunu sağlamış ve mutfak araştırmalarının ulusal düzeyde kurumsallaşmasına öncülük etmiştir (Aslan, Güldemir ve Işık, 2019). Derleme yöntemiyle yürütülen araştırmalar, yemek kültürünü yalnızca tarifler üzerinden değil, ritüel, toplumsal yapı ve sembolik anlam ilişkileri üzerinden değerlendirmiştir (Güler, 2010). Bu çerçevede, Uşak mutfak kültürü üzerine yapılan araştırmalar da Halıcı'nın metodolojik sınıflandırmasına dayanmakta; böylece hem bölgesel hem de ulusal mutfak literatürüne sistematik katkı sağlamaktadır.

Uluslararası düzeyde ise benzer bir sistematik yaklaşım Lévi-Strauss'un (1966) "The Culinary Triangle" kuramında görülmektedir. Bu kuramda yemekler, çiğ, pişmiş ve çürümüş ekseninde kültürel sınıflandırma nesnesi hâline getirilir. Bu antropolojik yapı, Halıcı'nın halkbilimsel sınıflandırmasıyla aynı amaca, yani kültürün yemek aracılığıyla okunmasına hizmet etmektedir. Benzer biçimde Barthes (1961), yemeği "modern toplumun mitolojisi" olarak tanımlar. Bu yaklaşım, Uşak mutfağındaki geleneksel yemeklerin (keşkek, gelin helvası vb.) sembolik anlam kazanma biçimlerini açıklamakta kullanılabilir. Dolayısıyla Halıcı'nın halkbilimsel şablonu hem Douglas'ın sosyal kod çözümlemesiyle hem Lévi-Strauss'un yapısal üçgeniyle benzer biçimde yemeği sistematik bir kültürel dil olarak ele almaktadır.

Türk mutfak kültürünün yapısal çözümlemesini geliştiren Halıcı'nın (1997) şablonunda hem halkbilimi hem gastronomi alanında metodolojik bir standart oluşturmuştur. Daha sonrasında ise Halıcı'nın (2020) 14 kategori altında mutfak kültürünün tanımlanarak "Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu" sistematik biçimde incelenmesini sağlayan bütüncül yapı "Yemek ve Mutfak Araştırmaları İçin Soru Kitabı" haline dönüştürülmüştür. Bu kitap; Türk mutfak kültürü araştırmalarına hem metodolojik hem de kapsamlı dokümantasyon açısından önemli bilimsel katkılar sunmaktadır. Bu doğrultuda; bilimsel metodoloji ve alan araştırma formlarının geliştirilmesi, karşılaştırmalı ve kapsamlı veri toplama yapısı, saha çalışması protokollerinin belirlenmesi, disiplinlerarası kapsam ve alanın bilim seviyesine yükseltilmesi ve Türk mutfağı mirasının kapsamlı dokümantasyonu için işe yarayacak içerikler yer almaktadır.

Bu çalışma (Halıcı, 2020) halkbilimi kökenli bir sınıflama sistemine dayanmaktadır. Bu yönüyle detaylı bir şablon olarak kullanılabilecek hem sözlü kültür aktarımını belgeleyen hem de akademik analiz yapmaya elverişli bir model olarak görülmektedir. Literatürde yer alan güncel çalışmaların da büyük ölçüde benzer kavramsal eksenleri izlediği görülmektedir. Nitekim Güldemir (2023), marul yoğurtlamasını yalnızca bir yemek tarifi olarak değil, kültürel bağlamı, yöresel aktarım biçimleri ve toplumsal işlevleriyle ele alarak Halıcı'nın yaklaşımında yer alan "kültürel bütünlük" ve "yemeğin sosyo-kültürel anlamı" başlıklarıyla uyumlu bir çözümleme sunmaktadır. Benzer şekilde Can ve arkadaşları (2025) tarafından Afyonkarahisar yöresel yemekleri üzerine yapılan besin ögesi değerlendirmesi, Halıcı'nın şablonunda yer alan "yemeklerin beslenme ve sağlık boyutu" ile doğrudan ilişkilidir. Çalışmada besin içeriği, yöresel ürünlerin geleneksel tüketim alışkanlıkları ve coğrafi kimliği ile birlikte ele alınmış; bu yönüyle şablonun analitik çerçevesine paralel bir yaklaşım benimsenmiştir. Akgül ve Öncel (2024) de Sivas mutfak kültürünü değişim, süreklilik, kuşaklar arası aktarım ve sürdürülebilirlik temaları çerçevesinde inceleyerek Halıcı'nın şablonundaki "tarihsel süreç", "aktarım biçimleri" ve "kültürel süreklilik" boyutlarını destekler nitelikte bulgular ortaya koymuştur. Ayrıca Şen ve Başar (2024) tarafından Tantuni üzerine yapılan çalışma; bir yemeğin kimlik, temsil, toplumsal pratikler ve gastronomik değerler üzerinden değerlendirilmesi bakımından Halıcı'nın yaklaşımıyla örtüşmektedir. Yemeğin hazırlanışı, ustalık geleneği, tüketim mekânları ve kültürel bağlamı gibi unsurlar ayrıntılı biçimde ele alınarak şablonun "geleneksel teknikler", "toplumsal işlev" ve "yerel kimlik" boyutlarıyla uyum sağlanmaktadır. Bu araştırmaların her biri, geleneksel mutfak kültürünü bütüncül bir perspektifle ele alması bakımından Halıcı'nın şablonunun güncel akademik literatürde karşılığının olduğunu göstermektedir. Bu çalışma için söz konusu araştırma şablonunun (Halıcı, 2020) kullanılabilirliğini, geçerliliğini ve analitik uygunluğunu desteklemektedir.

2. YÖNTEM

2.1. Araştırma Modeli

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemlerinden doküman incelemesi yoluyla karşılaştırmalı analiz yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Bu yöntem, mevcut yazılı kaynakların sistematik biçimde incelenmesi ve tematik olarak yorumlanması esasına dayanır (Yıldırım ve Şimşek, 2022). Araştırmada veri toplama aracı olarak Uşak ilinin gastronomik kimliği ve mutfak kültürüne dair yapılan akademik çalışmalar, kentin tarihi ve kültürel yapısını ele alan tezler ve bildiriler ile coğrafi işaret tescil belgeleri akademik veri tabanları ve resmi arşivler aracılığıyla çalışmaya dahil edilerek incelenmiştir.

Araştırmada doküman seçimi amaçlı örnekleme yöntemiyle gerçekleştirilmiştir. Dahil etme ölçütleri; Uşak mutfağına doğrudan odaklanması, akademik veya resmi kaynak niteliği taşıması, gastronomi, kültür veya yerel ürün bağlamında veri içermesi olarak belirlenmiştir. Dışlama ölçütleri ise; tekrarlayan

içerik, bilimsel temeli olmayan kaynaklar ve Uşak mutfağıyla dolaylı ilişki kuran çalışmalar olarak tanımlanmıştır. Bu yaklaşım, veri setinin analitik tutarlılığını ve araştırmanın güvenilirliğini artırmayı amaçlamaktadır.

Araştırmaya ait elde edilen veriler 1997 ve 2025 yılları arasını kapsamaktadır. Araştırma verileri üç kategoride ele alınmıştır:

1. Temel referans kaynaklar: Halıcı'nın (1997, 2020) Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu (Karadeniz Bölgesi Yemekleri Üzerine Bir Araştırma, Yemek ve Mutfak Alan Araştırmaları İçin Soru Kitabı) sahaya dayalı derlemeleri ve bu şablonu temel alan akademik uyarlamalar.
2. Uşak mutfağına ilişkin akademik ve kurumsal dokümanlar: Uşak ilinin gastronomik kimliği doğrultusunda ele almak kaydı ile ulaşılabilen toplam 29 adet akademik kaynak ve resmi belge incelenmiştir (Abay ve Alkaya, 2024; Arslan, 2022; Aşçı, 2023; Atalay, 2011; Aylan, 2020; Çatır ve Ay, 2018; Çelik, 2021; Demir ve Onur, 2023; Deniz, 2016; Göker Özyürek, 2025; İnal, 2011; Kara, 2016; Kaya, 2016; Kılınç Şahin, 2025; Koç ve Çatır, 2021; Koçan, 2011; Kök, 2022; Ören ve Ören, 2019; Özcan ve Çelik, 2020; Özteke, 2022; Savaş, 2020; Sayan, 1997; Şahin, 2019; T.C. Ulubey Kaymakamlığı, 2025; T.C. Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2025; Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025; Uşak Belediyesi, 2025; Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı, 2013; Yıldırım, 2019).
3. Kuramsal literatür kaynakları: Mutfak antropolojisi alanında öne çıkan yapısalcı ve kültürel çalışmalar kapsamında Douglas (1972), Lévi-Strauss (1966), Mintz ve Du Bois (2002), Counihan (1999) ve Bessière (1998) gibi araştırmacıların eserleri.

3.1. Verilerin Analizi

Analiz sürecinde veriler, Halıcı'nın (2020) yemek ve mutfak alan araştırmaları için soru kitabındaki şablona göre ana kategorilere göre sınıflandırılmıştır. Elde edilen doküman verileri, ilgili şablondaki başlıklar altında sistematik biçimde sınıflandırılmış; yörede bulunmayan uygulamalarda ise Halıcı'nın önerdiği biçimde “yapılmıyor” veya “bilinmiyor” ifadeleri kullanılmıştır. Toplanan dokümanlar, içerik çözümlemesi yöntemiyle incelenmiştir;

- Öncelikle Halıcı'nın (2020) şablonundaki ana ve alt kategoriler belirlenmiştir.
- Daha sonra Uşak mutfağına ait akademik ve kurumsal dokümanlar bu kategorilere karşılık gelen yemekler, uygulamalar ve ritüeller taranmıştır.
- Son aşamada elde edilen bulgular üzerinden Halıcı'nın şablonu kuramsal açıdan değerlendirilmiştir.

Çalışma kapsamında benimsenen analiz yöntemi, yerel mutfak verilerinin halkbilimsel bir çerçevede sınıflandırılmasına olanak sağlarken, aynı zamanda bulguların uluslararası kuramsal yaklaşımlarla ilişkilendirilmesini mümkün kılmıştır. Uşak mutfağına özgü yiyecek gruplarının belirlenmesi sürecinde, geleneksel mutfak kültürü, ürün çeşitliliği ve Nevin Halıcı'nın mutfak kültürü araştırma şablonunun sınıflandırma ilkeleri esas alınmıştır. Bu süreç, alanında uzman üç araştırmacının katılımıyla yürütülmüş; kodlama ve kategorilendirme aşamalarında görüş birliği temel alınmıştır. Farklı değerlendirmelerin ortaya çıktığı durumlarda ise tartışma yoluyla ortak karara ulaşılmıştır. Uzman grubunu; Türk mutfak kültürü ve yöresel mutfaklar üzerine akademik çalışmalar yürüten bir akademisyen, Uşak ve çevresine ait geleneksel yemek pratikleri ile sözlü mutfak mirasına hâkim bir yerel araştırmacı ve coğrafi işaretler ile yerel gıda politikaları konusunda deneyim sahibi bir uzman oluşturmaktadır.

3.2. Etik Kurul Onayı

Bu araştırmanın kavramsal çerçevesinin hazırlanması, veri toplama araçlarının uygulanması, verilerin toplanması, verilerin analizi ve yorumlanması aşamalarının tamamında etik kurallara uygun hareket edilmiştir. Karşılaşılabilecek tüm etik ihlallerde ANKAD Yayın Kurulu'nun hiçbir sorumluluğu bulunmamaktadır. Tüm sorumluluk yazara aittir. Bu çalışmanın ANKAD dışında herhangi bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiş olduğunu taahhüt ederim. Yapılan bu çalışmada “Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi” kapsamında uyulması belirtilen tüm kurallara uyulmuştur. Yönergenin ikinci bölümü olan “Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiğine Aykırı Eylemler” başlığı altında belirtilen eylemlerden hiçbiri gerçekleştirilmemiştir. Araştırma

için literatür taraması ve doküman incelemesi yoluyla elde edilen veriler, tematik içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. İnsan veya hayvan denekleri üzerinde uygulama yapılmadığından, araştırma etik kurul izni gerektirmemektedir.

4. BULGULAR

Bu bölümde, Uşak mutfak kültürüne ilişkin elde edilen veriler, Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu'na dayalı olarak sunulmaktadır. Ulaşılan verilerden elde edilen bulgular sunulurken Halıcı'nın şablonu, Uşak mutfağı için hem uygunluk ölçütü hem de karşılaştırma aracı olarak kullanılmıştır. Bulgular özgün şablondaki sıraya sadık kalınarak yapılandırılmıştır. Veriler, şablonun kategorilerine göre sistematik bir şekilde sınıflandırılmış ve her başlık altında yerel mutfak unsurlarının nasıl temsil edildiği açıklanmıştır. Halıcı'nın (2020) şablonunun, özellikle yemek çeşitliliği, toplumsal işlevler ve kültürel ritüeller bağlamında Uşak mutfağına ne ölçüde uyumlu olduğu değerlendirilecektir.

Tablo 1. Uşak mutfak kültürü unsurlarının Türk mutfağı araştırma şablonuna göre sınıflandırılması (A-B)

Şablon Başlıkları	Uşak Mutfağındaki Karşılığı ve Uygulama	Örnek Yemekler ve Unsurlar
A. Günlük Öğünler	Uşak halkının yeme alışkanlıkları tarım ve hayvancılıkla şekillenmiştir. Mevsimsel döngüler sofrayı belirler.	Buğday, baklagil, haşhaş ve et kullanımı yaygındır.
1. Kış	Kışın tüketilmek üzere yazdan hazırlanan kurutulmuş sebzeler ve tarhana tüketimi yaygındır.	Sabah: Tarhana çorbası (Şifa niyetine ve besleyici). Diğer Öğünler: Keşkek, Ciğerli Bulgur ve Alacatene, kuru biber, yufka ekmek ve tarhana ağırlıklı beslenme.
2. Yaz	Taze sebzelerin ve doğadan toplanan otların tüketildiği dönemdir.	Yemekler: Gaval Aşısı (Mayıs-Haziran aylarında taze ıspanak saplarından yapılır). Diğer Öğünler: Taze fasulye ve sebze yemekleri tüketilir.
B. Geçiş Dönemleri		
1. Doğum	Doğumdan sonra “ <i>Kırk Mevlidi</i> ” yapılır. Ailenin maddi durumuna göre ikram değişir.	İkramlıklar: Haşhaşlı peksimet, zeytin, peynir, çay (maddi durumu kısıtlı olanlar), Geleneksel yemekler ve tatlılar (maddi durumu iyi olanlar).
2. Diş Buğdayı	“ <i>Diş Hediği Geleneği</i> ” olarak bilinir. Bebeğin ilk dişi çıktığında yapılır, komşularla paylaşılır.	Diş Hediği: Buğday, badem, kuru meyveler, kenevir tohumu.
3. Sünnet	İmece usulü büyük kazanlarda yemek hazırlanır. “ <i>Takım</i> ” adı verilen menü sinilerle sunulur.	Sünnet Takımı: Mercimek/pirinç çorbası, çerpleme, keşkek, kuru fasulye/nohut, pilav, dövme ayran, turşu suyu, helva.
4. Askere Uğurlama	Kalabalık davetler verilir. Sosyal bütünleşmeyi sağlar.	Yemekler: Dana veya tavuk eti. İmkânı kısıtlı olanlar için; döndürme, bükme, katmer.
5. Söz Kesme	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
6. Nişan	Kız evinden erkek evine nişan haberini duyurmak için simgesel bir tatlı gönderilir.	Tatlı: Demir Tatlısı (Özel demir kalıpla yapılır).
7. Nikâh	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
8. Düğün Hamamı	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
9. Çeyiz Asma	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
10. Kına Gecesi	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
11. Düğün	Büyük kazanlarda yemekler hazırlanır, “ <i>Takım</i> ” menüsü sunulur. Zini Hamursuzu ile düğün zamanı bildirilir.	Düğün Takımı: Çorba, çerpleme, keşkek, pilav, bamya, cacık, ırmik helvası veya cendere tatlısı. Simgesel: Zini Hamursuzu.
12. Yüz Açımı	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
13. Düğün Haftası	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	Yemeklerin yapıldığı biliniyor ama özel bir yemek belirtilmemiştir.
14. Ölüm	Cenaze ritüelleri kapsamında mevlitlerde yemek verilir.	Yemekler: Tören keşkeği.

Tablo 1'e göre Uşak mutfak kültürünün Günlük Öğünler (A) ve Geçiş Dönemleri (B) ana başlıkları altında, Halıcı'nın şablonuyla yüksek düzeyde uyumlu bir kültürel sistem sunduğunu göstermektedir.

Günlük öğünler, Uşak halkının yeme alışkanlıklarının tarım ve hayvancılıkla şekillendiğini ve mevsimsel döngülere sıkı sıkıya bağlı olduğunu ortaya koymaktadır. Beslenmenin temelinde buğday, baklagil, haşhaş ve et kullanımı yaygındır. Özellikle kış aylarında şifa ve besleyici amaçlarla tüketilen Uşak Tarhanası ve yazdan hazırlanan kurutulmuş sebzeler ön plana çıkarken, yaz aylarında taze sebzeler ve doğadan toplanan otlar tüketilmektedir.

Geçiş dönemleri ise mutfak kültürünün ritüel ve toplumsal işlevini net bir şekilde yansıtmaktadır. Sünnet ve Düğün gibi önemli olaylarda imece usulüyle büyük kazanlarda yemek hazırlanması ve “Takım” adı verilen sıralı menülerin sinilerle sunulması, yemeğin toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir araç olduğunu göstermektedir.

Şablonun bazı alt boyutlarında (söz kesme, nikâh, düğün hamamı, çeyiz asma, kına gecesi gibi) “yapılmıyor veya bilinmiyor” ifadesinin yer alması, Halıcı’nın şablonunun sistematik bir kodlama sistemi olarak kullanılmasının, gastronomi literatüründeki eksiklikleri ortaya koyabileceğini göstermektedir. Bu ifadeler, ilgili ritüellerin ve yemek uygulamalarının belirli bölgelerde ya hiç uygulanmadığını ya da yeterince araştırılmadığını işaret etmekte, dolayısıyla yerel mutfak kültürlerinin kapsamlı bir şekilde ele alınmadığını ve bu boşluğun literatürde fark edilmesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Tablo 2. Uşak mutfak kültürü unsurlarının Türk mutfakları araştırma şablonuna göre sınıflandırılması (C-M)

Şablon Başlıkları	Uşak Mutfakındaki Karşılığı ve Uygulama	Örnek Yemekler ve Unsurlar
C. Kutsal Günler		
1. Ramazan Bayramı	“Tören Keşkeği Geleneği” uygulanır, toplu yemek yenir,	Yemekler: Tören Keşkeği, Cendere tatlısı, zini hamursuzu.
2. Kurban Bayramı	Kurban etiyle yapılan yemekler ve keşkek geleneği sürdürülür.	Yemekler: Tören Keşkeği, et yemekleri.
3.-7. Kandiller	Kandil ve mevlitlerde keşkek yapımı yaygındır. (Özel kandil ayrımı yapılmamıştır).	Yemekler: Keşkek.
8. Aşure Günü	Muharrem ayı etkinliklerinde aşure yapılır ve dağıtılır,	Yiyecek: Aşure.
9. Mevlid Okutma	Doğum, ölüm veya adak mevlitlerinde yemek ikram edilir.	Yemek: Keşkek, helva.
D. Neşeli Günler		
1. Hıdırellez	Hıdırellez günü sabaha karşı yapılır.	Çiy ile Mayalanan Yoğurt
2. Sultan Nevruz	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
E. İstek Sofraları		
1.-4. Acele Bacı’ya Helva, Derderli Mevlit, Zekeriya Sofrası, Adak Sofrası	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
5. Yağmur Duası	Yağmur dualarında toplu yemek pişirme ritüeli vardır.	Yemek: Tören Keşkeği.
6. Diğerleri	Misafir ağırlama	Misafire en iyi yemeklerin (et, börek) sunulması itibar meselesidir.
F. Diğerleri		
1. Yol Sofraları	Hac ziyareti dönüşü yemekleri düzenlenir.	Yemek: Keşkek.
G. Kışık Yıyecekler	Yaz aylarında kışın tüketilmek üzere hazırlık yapılır. Fermantasyon ve kurutma yaygındır.	Kışıklar: Uşak Tarhanası (Bol sebze), Kurutulmuş biber/sebze, Kuru Yufka (suyla ıslatılır), Sızdırma (et).
H. Sofra Düzenleri	Yemekler yer sofrasında, büyük tepsilerde sunulur.	Unsur: Zini (Sini). Düğün ve sünnetlerde uygulanan sıralı menü düzeni. Sırasıyla; Çorba, Et Yemeği, Keşkek, Pilav, Tatlı şeklinde tek bir sinide sunulur.
İ. Mutfak Araçları	Ekmek ve tatlı yapımında kullanılan geleneksel araçlar mevcuttur.	Araçlar: Senit (ekmek masası), Oklava, Sac, Demir Kalıbı (tatlı için), Çömlek.
J. Pişirme Yöntemleri	Tandırda pişirme, dövme (keşkek için), sızdırma (eti yağı ile saklama) yöntemleri kullanılır.	Yöntemler: Tandır, Dövme, Sızdırma, Çömlekte pişirme.
K. Servis Düzenleri	“Takım” adı verilen, yemeklerin belirli bir sırayla aynı sinide sunulduğu düzen vardır.	Takım Sırası: Çorba, Et yemeği, Keşkek, Pilav, Tatlı.
L. Mutfak Mimarisi	<i>Detaylı mimari plan yoktur, ancak varlığı belirtilmektedir.</i>	Unsurlar: Tandır odası, Ocaklık, Avlu fırını
M. İçecekler	Yemeklerin yanında sunulan geleneksel içecekler.	İçecekler: Dövme ayran, Turşu suyu, Çay.

Tablo 2’ye göre, Uşak mutfağı, kutsal günler, kışlık yiyecekler, sofrta düzenleri, mutfak araçları, pişirme yöntemleri ve içecekler gibi kategorileriyle uyumlu bir yapı sergilemektedir. Özellikle tören keşkeği, tarhana, gaval aşısı gibi yemekler, şablonun belirttiği geleneksel öğünlere paralel olarak kültürel sürekliliği ifade etmektedir.

Sofra düzeni ve servis düzenleri konusunda da Uşak mutfağı, takım menüsü ve yemeklerin sıralı şekilde sunulması gibi geleneksel uygulamalarıyla şablonla örtüşmektedir. Hıdırellez gibi özel günlerin kültürde yer edindiği belirtilmekte fakat bu günlerde yemek geleneği konusunda bulguya rastlanmamaktadır. Bu durum, neşeli günler kategorisinin tam anlamıyla Uşak mutfağında temsil edilmediğini göstermektedir. Uşak mutfağında Yağmur Duası gibi toplu yemek pişirme ritüelleri bulunurken, Acele Bacı’ya Helva gibi diğer istek sofraları geleneksel olarak yer almamaktadır. Bu da istek sofraları kategorisinin Uşak mutfağında sınırlı bir şekilde uygulandığını göstermektedir.

Misafir ağırlama, Uşak mutfağının önemli bir parçasıdır; misafirlere en iyi yemeklerin sunulması, Uşak mutfağındaki misafirperverlik anlayışını yansıtmaktadır. Ayrıca, yol sofraları, özellikle hac ziyareti dönüşü yemeklerinin düzenlendiği bir gelenek olarak yer tutmaktadır. Tarhana, kuru sebzeler, kuru biber gibi geleneksel kışlık yiyecekler, Uşak mutfağında kış mevsiminde yoğun bir şekilde tüketilmektedir. Bu uygulama, kışlık yiyecekler kategorisiyle tamamen örtüşmektedir ve geleneksel beslenme alışkanlıklarını yansıtmaktadır.

Uşak mutfağında yemekler genellikle büyük tepsilerde sunulmakta ve yemekler sırayla, belirli bir düzende servis edilmektedir. Bu, sofrta düzenleri kategorisi ile şablonun öngördüğü sunum biçimiyle uyumlu bir uygulamadır. Uşak mutfağında yemekler için geleneksel araçlar olan sac, tandır, çömlek ve demir kalıplar gibi mutfak araçları kullanılmaktadır. Keşkek gibi yemekler ise dövme yöntemiyle hazırlanmaktadır. Bu geleneksel pişirme yöntemleri ve mutfak araçları, mutfak araçları ve pişirme yöntemleri kategorileri ile tam uyumludur. Uşak mutfağında yemekler genellikle “takım” menüsü adı verilen bir düzenle sunulmaktadır. Bu, yemeklerin sırasıyla ve belirli bir düzende sunulmasını ifade eden servis düzenleri kategorisindeki geleneksel uygulamalarla uyumlu bir uygulamadır. Uşak mutfağında tandır odası, ocaklık gibi geleneksel mutfak yapıları bulunmaktadır. Ayrıca yemeklerin yanında dövme ayran, turşu suyu, çay gibi içecekler de sunulmaktadır. Bu, mutfak mimarisi ve içecekler kategorileri ile uyumlu bir uygulama olup, geleneksel içecekler ve mutfak yapıları şablona uygun şekilde kullanılmaktadır.

Tablo 3. Uşak mutfak kültürü unsurlarının Türk mutfağı araştırma şablonuna göre sınıflandırılması (N)

Şablon Başlıkları	Uşak Mutfağındaki Karşılığı ve Uygulama	Örnek Yemekler ve Unsurlar
N. Yemekler ve Tarifleri		
1. Çorbalar	Tarhana ve baklagil çorbaları yaygındır.	Örnekler: Uşak Tarhanası (Coğrafi işaretli), Mercimek çorbası, Pirinç çorbası.
2. Yumurtalar	Sızdırma ve soğanla yapılan çeşitler vardır.	Örnekler: Yumurta Sızdırması, Soğan Erkeği Aşısı (Yumurtalı).
3. Etler	Güveç ve sulu et yemekleri, özel köfteler.	Örnekler: Çömlek Eti, Çerpleme, Tas Kapama, Ehem Köftesi, Sızdırma, Ciğerli Bulgur.
4. Balıklar	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
5. Sebzeler	Baklagil ve sebze karışımı yemekler.	Örnekler: Alacatene (Mercimek/Bulgur), Garigoca Aşısı (Börölce/Bulgur), Bamya, Kuru Fasulye.
6. Ot Yemekleri	Doğadan toplanan veya sebze saplarından yapılan yemekler.	Örnekler: Gaval Aşısı (Ispanak saplarından).
7. Salata Çeşitleri	Yemeklerin yanında sunulur.	Örnekler: Cacık, Turşu.
8. Meyveler	Bölgeye özgü üretimi yapıyor.	Karahallı Kavunu
9. Pilavlar	Bulgur ve pirinç pilavları, keşkek (pilav türü sayılabilir).	Örnekler: Ciğerli Bulgur, Pirinç Pilavı, Fasulye Keşkeği (dövme).
10. Makarnalar	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
11. Börekler	Haşhaşlı hamur işleri ve börekler yöreye özgüdür.	Örnekler: Zini Hamursuzu, Bükme, Katmer, Döndürme.

12. Hamur Tatlıları	Şerbetli ve kalıplı tatlılar.	Örnekler: Demir Tatlısı (Kalıpla), Cendere Tatlısı (Baklava hamuruyla).
13. Sütlu Tatlılar	Peynir bazlı tatlılar.	Örnekler: Höşmerim.
14. Sebze/Meyve Tatlıları	<i>Yapılmıyor veya bilinmiyor</i>	-
15. Muhtelif Tatlılar	Yöresel helvalar.	Örnekler: Köpük Helva, Tahin Helva, Kırmızı Helva, İrmik Helvası.
16. Ekmekler	Tandır kültürü ve ince ekmek geleneği.	Örnekler: Yufka, Lavaş, Haşhaşlı Peksimet, Mende Ekmeği, Bozkuş Ekmeği.
17. Yöresel Çarşı Yemekleri	Coğrafi işaretli sakatat yemekleri.	Örnekler: Karahallı Ciğeri (Mahreç işareti).
18. Hikâyesi Olan Yemekler	Savaş, yokluk ve sosyal mesaj içeren yemekler.	Soğan Erkeği Aşı: Kurtuluş Savaşı işgal yıllarında yokluktan icat edilmiştir. Garigoca Aşı: Börülce (erkek) ve bulgurun (kadın) birliğini simgeler (Karı-Koca aşı). Gaval Aşı: Ispanak saplarının değerlendirilmesiyle kıtlık yıllarında çıkmıştır. Zini Hamursuzu: Düğün zamanının geldiğini sessizce bildirir.

Tablo 3'te yer alan yemekler tarifleri kategorisi şablon üzerinde uyumlu bir şekilde sunulmaktadır. Yemeklerin çeşitliliği ve uygulama biçimleri şablonla büyük oranda örtüşmekte, özellikle bazı yemekler, şablonun her bir kategorisini temsil edecek şekilde ayrıntılı bir şekilde yer almaktadır. Ancak balıklar, makarnalar ve sebze/meyve tatlıları gibi bazı kategorilerde Uşak mutfağında uygulama belirtilmemektedir.

Çorbalar ve Yemekler kategorisinde, tarhana çorbası, mercimek çorbası ve pirinç çorbası gibi geleneksel çorbalar, Uşak mutfağında tüketilmekte ve şablonla uyum sağlamaktadır. Ayrıca, etli yemekler başlığında yer alan keşkek, çömlek eti, çerpleme ve mercimek/pirinç çorbası gibi et yemekleri, şablonun önerdiği yemek türleriyle örtüşmektedir. Bu yemekler hem geleneksel hem de sosyal bağlamda Uşak mutfağının önemli bir parçasıdır. Ayrıca pilavlar kategorisinde de ciğerli bulgur pilavı ve pirinç pilavı gibi yemekler şablonla tamamen uyumludur.

Sebzeler ve Otlar kategorisinde, börülce, kuru fasulye ve garigoca aşı gibi sebzeli yemekler ve gaval aşı gibi ot yemekleri Uşak mutfağının geleneksel yemekleri arasında yer alır ve şablonun bu kategorisiyle uyumludur. Tatlılar ve Ekmekler başlıkları da Uşak mutfağında belirgin bir şekilde yer almaktadır. Demir Tatlısı, Cendere Tatlısı gibi hamur tatlıları ve yufka, lavaş, haşhaşlı peksimet gibi ekmekler, şablonla örtüşen geleneksel yemek türlerindendir.

Yöresel Ürünler ve Hikâyesi Olan Yemekler kategorileri de Uşak mutfağında güçlü bir şekilde temsil edilmektedir. Karahallı ciğeri gibi coğrafi işaret almış yöresel sakatat yemekleri, yöresel çarşı yemekleri kategorisinde yer alırken, garigoca aşı ve soğan erkeği aşı gibi yemekler, toplumsal hafıza ve tarihsel bağlam taşıyan yemekler olarak hikâyesi olan yemekler kategorisinde de değer katabilecek özellikte sayılabilecek bir şekilde yer almaktadır.

Tablo 4. Uşak mutfağında yer alan coğrafi işaretli ürünler

Ürünler	Coğrafi İşaret Türü - Alındığı Yıl
Karahallı Kavunu	Menşe Adı - 2023
Karahallı Ciğeri	Mahreç İşareti - 2022
Uşak Baklavası	Mahreç İşareti - 2022
Uşak Gelin Helvası/ Uşak Gelin Tatlısı	Mahreç İşareti - 2022
Uşak Haşhaş Ezmesi	Mahreç İşareti - 2022
Uşak Helvası	Mahreç İşareti - 2022
Uşak Tarhanası	Menşe Adı - 2017

Tablo 4’te yer alan bilgiler Halıcı’nın mutfak kültürü şablonunda yer almamakla birlikte; coğrafi işaretlerin, bir bölgenin gastronomik kimliğinin korunmasına ve tanıtılmasına olanak tanıyan araçlar olduğu bilinmektedir. Uşak ilindeki coğrafi işaretli ürünler hem kültürel mirasın korunmasında hem geleneksel mutfak kültürünün sürdürülmesine hem de bölgesel kimliğin güçlendirilmesine hizmet etmektedir. Bu bağlamda coğrafi işaretlerin önemli bir araç olduğu belirtilebilir.

Coğrafi işaretli ürünler, “Menşe Adı” ve “Mahreç İşareti” gibi iki ana coğrafi işaret türüyle sınıflandırılmıştır. Menşe Adı tescili, ürünün belirli bir coğrafi alandan kaynaklandığını ve bu bölgenin özel koşullarına (iklim, toprak yapısı, geleneksel üretim yöntemleri) dayandığını ifade etmektedir. Örneğin, Karahallı Kavunu ve Uşak Tarhanası gibi ürünler, bölgesel özgüllükleriyle tanınan ve Uşak’a özgü değerler olarak markalaşmışlardır. Bu durum, bölge halkının geleneksel üretim ve işleme yöntemlerini sürdürme amacını taşımaktadır. Mahreç İşareti ise, ürünün belirli bir bölgedeki geleneksel üretim tekniklerini ve yerel tarım biçimlerini yansıttığını ifade etmektedir. Karahallı Ciğeri, Uşak Baklavası, Uşak Gelin Helvası/Tatlısı, Uşak Haşhaş Ezmesi ve Uşak Helvası gibi ürünler, Uşak mutfağının özgün tatlarını ve kültürünü temsil eder. Bu ürünler bölgesel ekonomiye katkı sağlayan, yerel halkın geçim kaynağına dönüşen unsurlar olarak değerlendirilmelidir.

5. SONUÇ VE TARTIŞMA

Bu çalışmada, Uşak mutfak kültürünün Halıcı (1997; 2020) tarafından geliştirilen “Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu” çerçevesinde karşılaştırmalı döküman analizi yöntemiyle yürütülen çalışmada, Uşak mutfağının hem yemek çeşitliliği hem de toplumsal işlevleri açısından söz konusu şablonun büyük bir bölümünü karşıladığı sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel gastronomi unsurlarının bu şablonla yüksek düzeyde uyum sağladığı bulguların sonucunda ortaya koyulmaktadır. Araştırma bulguları, Uşak mutfağının yalnızca yemek tariflerinden ibaret olmadığını; aksine günlük yaşam uygulamaları geçiş dönemi ritüellerine, kutsal günlerden kışlık hazırlıklara kadar geniş bir kültürel sistemin taşıyıcısı olduğunu doğrulamaktadır. Halıcı’nın bir model olarak ele alınabilecek şablonu Anadolu’nun geleneksel mutfaklarını sistematik biçimde belgelemek adına açıklayıcı bir metodolojik çerçeve sunmaktadır. Elde edilen bulgular değerlendirildiğinde sonuç olarak Uşak mutfağında, günlük öğünler, geçiş dönemleri, kutsal günler, neşeli günler, kışlık yiyecekler, sofraya düzenleri, mutfak araç-gereçleri, pişirme yöntemleri ve yemek tarifleri gibi başlıklar Halıcı’nın şablonuyla büyük ölçüde örtüşmektedir. Bu durum, Halıcı’nın modelinin Anadolu’nun geleneksel mutfak kültürlerini anlamada hâlâ yüksek açıklayıcılığa sahip olduğunu göstermektedir. Bu açıklayıcı durum özellikle şu alanlarda belirginleşmektedir:

- **Günlük Öğünler ve Beslenme Yapısı:** Uşak halkının yeme alışkanlıklarının tarım ve hayvancılıkla şekillendiği, mevsimsel döngülere sıkı sıkıya bağlı olduğu görülmektedir. Kışın şifa niyetine tüketilen Uşak Tarhanası ve yazın doğadan toplanan otlarla yapılan Gaval Aşı gibi uygulamalar, şablonun günlük öğünler kategorisiyle tam uyum sağlamaktadır.

- **Geçiş Dönemleri ve Ritüeller:** Doğum, sünnet, düğün ve ölüm gibi yaşamın dönüm noktalarında uygulanan yemek pratikleri şablonla örtüşmektedir. Özellikle sünnet ve düğünlerde “Takım” adı verilen sıralı menülerin sunulması ve imece usulü büyük kazanlarda yemek pişirilmesi, şablonun toplumsal işlev ve ritüel vurgusunu desteklemektedir.

- **Kutsal Günler ve Kolektif Paylaşım:** Ramazan ve Kurban Bayramları, Kandiller ve Mevlitlerde “Tören Keşkeği” pişirilmesi geleneği, şablonun kutsal günler kategorisindeki beklentileri karşılamaktadır.

- **Teknik ve Yapısal Unsurlar:** Mutfak araçları (senit, oklava, demir kalıbı), pişirme yöntemleri (tandırda pişirme, dövme, sızdırma) ve mutfak mimarisi (tandır odası, ocaklık) gibi kategoriler, yöredeki geleneksel uygulamalarla tam bir analitik uygunluk sergilemektedir.

- **Kışlık Hazırlıklar:** Fermantasyon ve kurutma tekniklerine dayalı olarak hazırlanan tarhana, kuru yufka ve sızdırma gibi ürünler, kışlık yiyecekler kategorisiyle tamamen örtüşmektedir.

Şablon ile Uşak mutfağı arasındaki uyumsuz ve eksik noktalar da bulunmaktadır.

- **Yöresel Uygulama Eksikliği:** Şablonun bazı alt boyutlarında (Söz Kesme, Nikâh, Düğün Hamamı, Kına Gecesi gibi) Uşak mutfağına özgü belirli bir yemek uygulamasının saptanamaması durumunda

“yapılmıyor veya bilinmiyor” ifadesi kullanılmıştır. Bu durum, şablonun sistematik yapısının yerel mutfaktaki bazı boşlukları veya araştırılmamış alanları görünür kıldığını göstermektedir.

- Kategorik Eksiklikler: Yemek tarifleri kategorisinde (N), balıklar, makarnalar ve sebze/meyve tatlıları gibi başlıklar altında Uşak mutfağında belirgin bir uygulama örneğine rastlanmamıştır.

- Neşeli Günler ve İstek Sofraları Sınırlılığı: Hıdırellez gibi neşeli günlerde yemek geleneğine dair yeterli bulguya ulaşılamamış, ayrıca Acele Bacı Helvası veya Zekeriya Sofrası gibi spesifik “istek sofraları” geleneğinin yörede sınırlı olduğu tespit edilmiştir.

Uşak mutfak kültürü, Anadolu’nun merkezinde yer alan coğrafi konumunun sunduğu ekolojik çeşitlilik ve tarihsel süreklilik sayesinde, Halıcı’nın (1997-2020) sınıflandırmasının neredeyse tüm kategorilerine karşılık gelen zengin bir yapı sergilemektedir. Günlük öğünlerden geçiş dönemlerine, kutsal ve neşeli gün sofralarına kadar hemen her alan, halkın üretim tarzı, toplumsal dayanışma biçimi ve kültürel aidiyetiyle bütünleşmiştir. Özellikle tarhana, keşkek, alacatene, yufka, demir tatlısı ve ebem köftesi gibi ürünler kolektif kimliğin ve ritüel sürekliliğin taşıyıcılarıdır (Aylan, 2020; Aşçı, 2023; Çınar, 2019). Bununla birlikte bazı kategoriler, yöresel farklılıklar nedeniyle kısmen temsil edilmektedir.

Gastronomi turizmi alanında Hall ve Sharples (2003), yerel mutfakların bir destinasyonun “otantik deneyim sermayesi” olduğunu savunmaktadır. Bu görüş, Uşak mutfağının hem kültürel hem ekonomik potansiyelini açıklamada kullanılabilir. Dolayısıyla Halıcı’nın (2020) Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu, günümüz mutfak kültürü araştırmalarında “uygunluk ve tamamlayıcılık” ilkeleriyle birlikte yeniden ele alınabilir. Bu yaklaşım, halkbilimsel kökenin korunmasını (uygunluk) ve güncel sosyal, ekonomik, kültürel temaların araştırma modeline dâhil edilmesini (tamamlayıcılık) mümkün kılmaktadır. Böylece geleneksel halkbilimsel yöntemlerin güncel disiplinlerarası yaklaşımlarla bütünleştirilmesi sağlanabilir.

Geleneksel bilgi aktarımı ve sürdürülebilirlik açısından Uşak mutfağı, kendi kendine yeten üretim sistemine dayalı bir yapı sergilemektedir. Kış aylarında şifa niyetine tüketilen Uşak Tarhanası, kurutulmuş sebzeler ve fermantasyon tekniklerine dayalı hazırlıklar, bölge halkının mevsimsel döngülere ve tarımsal üretime sıkı sıkıya bağlı olduğunu belgelemektedir. Özellikle kadın emeğinin merkezde olduğu tarhana üretimi ve imece geleneği hem kültürel mirasın korunmasını hem de yerel ekonominin desteklenmesini sağlayan önemli bir toplumsal dayanışma örneğidir. Bu tür uygulamalar, Halıcı’nın şablonunda yer alan “kışlık yiyecekler” kategorisinin Uşak örneğinde ne kadar derinlikli bir karşılığının bulunduğunu doğrulamaktadır.

Uşak mutfağının toplumsal işlevleri, Douglas’ın (1972) yemeği “toplumsal ilişkilerin dili” olarak tanımlayan yaklaşımıyla paralellik göstermektedir. Özellikle düğün ve sünnet gibi geçiş dönemlerinde büyük kazanlarda imece usulüyle hazırlanan yemekler ve “takım” adı verilen sıralı menü sunumları, toplumsal dayanışmayı ve hiyerarşiyi yansıtan sembolik göstergeler olarak değerlendirilmiştir. Nişan haberini duyurmak için gönderilen Demir Tatlısı veya düğün zamanını bildiren Zini Hamursuzu gibi uygulamalar, yemeğin toplumsal iletişimdeki sessiz ancak güçlü rolünü kanıtlamaktadır. Bu ritüeller, yemeğin biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde, topluluk belleğini ve kültürel kimliği inşa eden bir araç olduğunu göstermektedir. Bu durum somut olmayan kültürel miras uygulamalarına da örnek teşkil eden uygulamalara da örnek teşkil etmektedir. Somut olmayan kültürel miras kavramı kültürel uygulamaların, geleneksel bilgi sistemlerinin ve topluluk belleğinin korunmasını ifade etmektedir. Yemek kültürü, bu mirasın en önemli bileşenlerinden biridir (Sormaz vd., 2019). Douglas (1972), yemek sistemlerini “sosyal düzenin yeniden üretim araçları” olarak belirtmektedir. Uşak mutfağında bayram keşkeği, aşure ya da helva hem dini hem toplumsal anlamda bu düzenin sürekliliğini sağlamaktadır. Yemeğin toplum yapısının minyatür bir modeli olduğunu ileri süren Douglas (1972) ile benzer biçimde Halıcı’nın şablonu da her kategoriyle toplumun değer sistemini temsil etmektedir. Örneğin “geçiş dönemi yemekleri” (doğum, düğün, ölüm) yalnızca tören yemeği değil, sosyal geçişin sembolik ifadesidir. Eliade’nin (1957) belirttiği gibi ritüeller “dünyayı yeniden kutsallaştırma eylemleridir”. Halıcı’nın “kutsal günler” kategorisi bu yönüyle Eliade’nin kutsal dünyevi döngüsüne paralellik göstermektedir.

Özellikle şablonda belirtilmeyen ama veri setinde sıklıkla değerlendirilen coğrafi işaretli ürünlerin varlığı şablon içerisine güncel bir dokunuş yapmak adına eklenebilecek bir potansiyel taşımaktadır. Türk mutfağında yerel ürünlerin coğrafi işaretlerle tescil edilmesi hem ekonomik hem kültürel sürdürülebilirliği destekleyen bir süreçtir (Çekal ve Aslan, 2017). Uşak Tarhanası, Uşak Gelin Helvası

ve Uşak Haşhaş Ezmesi gibi ürünlerin coğrafi işaret alması, bu sürdürülebilirliğin somut örnekleridir. Coğrafi işaretler, yerel üretim zincirinin kültürel ve ekonomik değerini artırmakta; aynı zamanda yöre halkının kültürel kimliğini görünür kılmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2025; Göker Özyürek, 2025). Ayrıca Bessière (1998) geleneksel yemekleri “yerel kalkınma ve kimlik inşasının araçları” olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda Uşak mutfağındaki coğrafi işaretli ürünler de Halıcı’nın kategorileriyle uyumlu biçimde yemek ve mutfak alanı araştırma şablonuna aktif olarak entegre edilebilir.

Uşak mutfağı, Halıcı’nın şablonundaki kategorilerin neredeyse tamamına karşılık gelmekle birlikte, bazı çağdaş araştırma boyutlarının bu modelin dışında kaldığı da görülmüştür. Özellikle, gastronomi turizmi ve sürdürülebilir üretim gibi konular günümüz mutfak kültürü çalışmalarında giderek önem kazanmaktadır (Ören ve Ören, 2019: 37; Türk Patent, 2025). Halıcı’nın çalışması, 1990’lı yılların halkbilimsel perspektifini yansıttığından, bu tür ekonomik ve turistik boyutlar araştırma şablonuna dahil edilmemiştir. Ancak bu eksiklik, modelin geçerliliğini azaltmaktan ziyade, onun geliştirilebilir bir temel yapı sunduğunu ortaya koymaktadır. Son dönem gastronomi araştırmaları, mutfak kültürünü yalnızca tarihsel veya halkbilimsel açıdan değil; turizm, ekonomi, toplumsal cinsiyet ve sürdürülebilir kalkınma boyutlarıyla birlikte ele almaktadır (Ören ve Ören, 2019). Bu genişleyen çerçeve, mutfak kültürünü hem geçmişin mirası hem de geleceğin kalkınma stratejisi olarak konumlandırmaktadır. Uşak mutfağı örneğinde kadın emeği, geleneksel üretimin sürekliliği ve yerel ekonomik katkı açısından dikkat çekmektedir. Tarhana üretimi hem kültürel aktarımı hem de kırsal ekonomiyi destekleyen bir toplumsal dayanışma uygulamasıdır (Arslan, 2022). Benzer biçimde, gastronomi turizmi alanında yapılan çalışmalar, yerel yemeklerin destinasyon kimliği oluşturmadaki önemine işaret etmektedir (Çatır ve Ay, 2018).

Sonuç olarak Uşak mutfağı, Anadolu’nun ekolojik ve tarihsel birikimini harmanlayan, ritüellerle örülü canlı bir laboratuvar niteliği taşımaktadır. Yöre mutfağındaki “Soğan Erkeği Aşı” veya “Garigoca Aşı” gibi hikâyesi olan yemeklerin varlığı, mutfak kültürünün savaşlar, kıtlıklar ve toplumsal mesajlarla ne denli iç içe olduğunu kanıtlamaktadır. Bu çalışmanın sonuçları, geleneksel mutfak kültürünün akademik düzeyde belgelenmesinin yanı sıra, eğitim müfredatlarına dâhil edilmesi, coğrafi işaretleme süreçlerinin hızlandırılması ve kadın emeğinin görünürlüğünün artırılması gibi stratejik önerilerle yerel kalkınmaya katkı sağlayabileceğini vurgulamaktadır. Halıcı’nın metodolojisi, halkbilimi disiplinine dayalı olarak kurgulanan şablon üzerinden yöresel mutfakların geleneksel bilgi aktarımını ve toplumsal işlevlerini belgeleme noktasında akademik bir standart teşkil etmektedir. Söz konusu şablon, mutfağı tariflerden ibaret olmanın dışında ritüeller, inançlar ve toplumsal pratiklerle ilişkili bir kültürel sistem olarak ele almaktadır. Ancak 1990’lı yılların derleme geleneğine dayanan bu yapısal çerçeve 2025 yılı perspektifindeki ekonomi odaklı gastronomi yazınında öne çıkan coğrafi işaretli ürün tescilleri, sürdürülebilirlik ve kültürel miras yönetimi gibi çağdaş araştırma alanlarını doğrudan kapsamamaktadır. Özellikle coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel kalkınma ve destinasyon markalamasındaki stratejik rolü, şablonun özgün içeriğinde metodolojik bir boşluk olarak değerlendirilmektedir. Günümüz gastronomi araştırmalarında yerel mutfaklar artık “otantik deneyim sermayesi” olarak görülmekte ve bu durum geleneksel şablonun halkbilimsel “uygunluk” ilkesini korurken, ekonomik ve turistik temalarla “tamamlayıcılık” prensibi çerçevesinde genişletilmesini zorunlu kılmaktadır. Sonuç olarak, Halıcı’nın modeli Anadolu’nun geleneksel mutfak kültürünü anlamada yüksek bir açıklayıcılığa sahip olmaya devam etmekle birlikte, modern turizm dinamikleri, sürdürülebilir üretim ve yerel kimliğin gastronomi aracılığıyla temsili gibi yeni boyutlarla güncellenmesi gerektiği saptanmıştır. Bu doğrultuda bu çalışma mevcut şablonun sunduğu güçlü metodolojik temele dayanarak ve güncel disiplinlerarası yaklaşımlarla bütünleştirilerek gelecekteki mutfak kültürü araştırmaları için daha kapsamlı bir model önerisi sunmaktadır. Özellikle:

- Coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik ve kültürel değeri,
- Yöresel mutfağın turizm potansiyeli,
- Sürdürülebilir üretim ve kadın emeği,
- Yerel kimliğin gastronomi aracılığıyla temsili gibi temalar Halıcı’nın şablonuna entegre edilerek araştırmaların kapsamı genişletilebilir. Bu açıdan çalışma, Halıcı’nın modelinin günümüzde de uygulanabilir, açıklayıcı ve geliştirilebilir bir bilimsel araç olduğunu bir kez daha ortaya koymaktadır. Bu araştırma sonucunda Uşak mutfağı için aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

1. Kültürel Sürdürülebilirlik: Geleneksel yemeklerin belgelenmesi ve eğitim kurumlarında uygulamalı olarak öğretilmesi sağlanmalıdır.
2. Gastronomi Turizmi Entegrasyonu: Uşak mutfağı unsurları, kent markalaşması ve kültürel rota oluşturma çalışmalarıyla bütünleştirilmelidir.
3. Coğrafi İşaret Stratejisi: Henüz tescillenmemiş ürünlerin (Ebem Köftesi, Celpli Et, Demir Tatlısı vb.) coğrafi işaretleme süreci hızlandırılmalı; yerel üretici kooperatifleri desteklenmelidir.
4. Kadın Emeğinin Görünürlüğü: Yufka, lavaş, tarhana ve peksimet gibi ürünlerin üretiminde belirleyici olan kadın emeği, gastronomik miras yönetimi kapsamında korunmalı ve ekonomik değere dönüştürülmelidir.
5. Akademik Belgeleme: Uşak mutfağı gibi diğer kültürel bölgeler üzerine saha araştırmaları, reçete derlemeleri ve görsel belgeleme projeleri artırılarak, Halıcı şablonunun yerel uyarlamaları literatüre kazandırılmalıdır.

KAYNAKÇA

- Abay, A., Alkaya, A. (2024). Termal turizm faaliyetlerin hizmet kalitesinin müşteri memnuniyeti ve yeniden satın alma niyetine etkisi: Uşak termal tesisleri örneği, *Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 17(2), 139-152.
- Akgül, Z., ve Öncel, S. (2024). Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında Sivas yemek kültürü ve değişimi üzerine bir araştırma. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(2), 151-173.
- Arslan, H. (2022). *Uşak kentinin markalaşması ve tarhana*. Ankara: Atlas Akademi Basım ve Yayınevi.
- Aşçı, Ö. (2023). *Kuruluşun yüzüncü yılında Uşak*. Konya: Palet Yayınları.
- Aslan, F. P., Güldemir, O., ve Işık, N. (2019). Karaman mutfak kültürü ve yemekleri. *Karaman Araştırmaları-II*, 231-245.
- Atalay, İ. (2011). Uşak ilinin doğal ortam özellikleri. (Ed. Öntuğ, M. ve İnel, Y.). *II. Uşak Sempozyumu 13-15 Ekim 2011* Cilt 1. Uşak: Uşak İli Kalkınma Vakfı. 1-21.
- Aylan, S. (2020). Uşak ilinin somut olmayan kültürel miras değerlerinin turizm potansiyeli açısından değerlendirilmesi. *International Social Sciences Studies Journal*, 6(72), 4687-4699.
- Barthes, R. (1961). Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine. *Annales*, 16(5), 977-986.
- Bessière, J. (1998). *Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions*. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21-34.
- Can, B., Sarıyer, E. T., ve Gören, A. N. (2025). UNESCO gastronomi şehri Afyonkarahisar yöresel yemeklerinin besin ögesi içeriğinin değerlendirilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 27(2), 804-822.
- Çatır, O., ve Ay, E. (2018). Ulubey (Uşak) yöresel yemeklerinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(Special Issue 3), 211-224.
- Çekal, N., ve Aslan, B. (2017). Gastronomik bir değer olarak tarhana ve coğrafi işaretlemede tarhananın yeri ve önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 124-135.
- Çelik, D. (2021). *Tarih boyunca Uşak: Medeniyetlerin kesişim noktası*. Bursa: Tarih ve Kültür Yayınları.
- Çınar, Z. (2019). *Geçiş dönemlerinde mutfak kültürü ve yöresel mutfak uygulamaları: Ege Bölgesi'nde nitel çalışma*. (Yayınlanmış Yüksek lisans tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Konya.
- Counihan, C. (1999). *The anthropology of food and the body: Gender, meaning and power*. Routledge.
- Demir, H., ve Onur, N. (2023). Geleneksel Uşak mutfağına özgü Alacatenenin değerlendirilmesi. *9. Hitit Öğrenci Konferansı, Özet kitapçığı*, s.48, Çorum.

- Deniz, M. (2016). Karaağıl köyünde (Uşak) turizmin etkileri üzerine yerel halkın turizm algısı. *Journal Of Turkish Studies*, 11(18), 57-78.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus*. JSTOR, 101(1), 61-81. <http://www.jstor.org/stable/20024058>
- Eliade, M. (1957). *The sacred and the profane: The nature of religion*. Houghton Mifflin Harcourt (81).
- Göker Özyürek, S. (2025). Coğrafi işaretli ürünlerin bölgesel kalkınma ve gastronomideki rolü: Uşak örneği. *Turizm Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 6(1), 17-33.
- Güldemir, O. (2023). Geleneksel bir yemek: Marul yoğurtlaması. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 121-132.
- Güldemir, O., Tugay, O., Şallı, G., Yıldız, E., ve Çelik Yeşil, S. (2021). Bringing fruity meat dishes of Ottoman cuisine into businesses. *Journal of Ethnic Foods* 8(30). <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00107-2>
- Halıcı, N. (1997). Karadeniz bölgesi yemekleri üzerine bir araştırma. (Yayınlanmış Doktora Tezi). *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*, Ankara.
- Halıcı, N. (2020). *Yemek ve mutfak araştırmaları için soru kitabı*. Ankara, Girişim Ajans Ofset Matbaacılık.
- Hall, C. M., ve Sharples, L. (2003). *Food tourism around the world*. Butterworth-Heinemann.
- Hastürk, A. (1990). Turizm pazarlamasında halkbilimin yeri ve önemi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(2), 11-13.
- İnal, B. (2011). 19. yüzyılda ve 20. yüzyıl başlarında yabancı seyyahlara göre Uşak. *CIEPO VI. Ara Dönem Bildirileri Kitabı*, II, 14-16 Nisan, Uşak.
- Kara, F. (2016). *Yöresel yemeklerin incelenmesi: Uşak mutfağındaki gelenekler*. Antalya: Lezzet Akademisi Yayınları.
- Kaya, A. (2016). Uşak ili nüfusunun başlıca özellikleri. *Tarih Okulu Dergisi*, 9(26), 389-415.
- Kılınç Şahin, S. (2025). *Uşak ili yemek kültürü*. (Ed: Nurten Çekal). Yöresel Türk Mutfakları Ege Bölgesi Mutfak Kültürü. Konya, Eğitim Yayınevi, 56-60.
- Koç, F., ve Çatır, O. (2021). Uşak ili turizm potansiyelinin belirlenmesi ve turizm senaryolarının oluşturulması. *International Academic Social Resources Journal*, 6(21), 145-162.
- Koçan, N. (2011). Tarihi mekanlarda kültürel dönüşüm: Uşak tarihi tren garı örneği. *Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 11(2), 130-137.
- Kök, G. (2022). *Coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin şehir markalaşmasına etkileri: Uşak Tarhanası örneği*. (Yayınlanmış Yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Lévi-Strauss, C. (1966). *The culinary triangle*. *Partisan Review*, 33(4), 586-595.
- Macit, N., ve Kıran, Ö. (2022). Yemek ve toplum: Kültür, kimlik ve eşitsizlikler. *Olgu Sosyoloji Dergisi*, 3(2), 97-106.
- Mintz, S., ve Du Bois, C. (2002). *The anthropology of food and eating*. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99-119.
- Ören, V. E., ve Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151-162.
- Özcan, D., ve Çelik, T. (2020). Uşak efsanelerinde Hızır kültü. *Folklor Akademi Dergisi*, 3(2), 295-312.
- Özteke, H. İ. (2022). *Mekân-insan-bellek ilişkisi: Uşak ili örneği*. (Yayınlanmış Yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.

- Şahin, G. (2019). *Özel gün yemekleri ve kültürel ritüeller: Uşak örneği*. Konya: Geleneksel Kültür Yayınları.
- Savaş, E. (2020). *Uşak 2030 Vizyonu Arama Konferansı*. Uşak Üniversitesi Yayınları.
- Sayan, Y. (1997). *Uşak evleri*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Şen, A., ve Başar, Y. (2024). Tantuni: Mersin mutfağının geleneksel yemeğinin gastronomik boyutları ve sosyo-kültürel analizi. *Anadolu Üniversitesi Mesleki Eğitim ve Uygulama Dergisi*, 3(1), 63-91.
- Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, H. F., ve Nizamlioğlu, H. F. (2019). Türk mutfağı geleneksel ürünlerinde yöresel farklılıklar: Tarhana örneği. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 1-9.
- T.C. Ulubey Kaymakamlığı Resmi Sitesi (2025). *Uşak tarihi*. (Erişim Tarihi: 10 Aralık 2025) <http://www.ulubey.gov.tr/tarihimiz>
- T.C. Uşak İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Resmi Sitesi (2025). *Uşak*. (Erişim Tarihi: 10 Aralık 2025). https://usak.ktb.gov.tr/arama?_Dil=1
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2025). *Uşak coğrafi işaret listesi*. (Erişim Tarihi: 05 Aralık 2025). <https://ci.turkpatent.gov.tr/cograf-i-isaretler/liste?il=64&tur=&urunGrubu=&adi=>
- Uşak Belediyesi Resmi Sitesi (2025). *Uşak nüfusu*. (Erişim Tarihi: 02 Aralık, 2025). <https://www.usak.bel.tr/icerik/nufusu>
- Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı. (2013). *Uşak yöresel yiyeceklerin gastronomik açıdan tespiti, mar kalasma, girişimcilik ve istihdama katkılarının araştırılması*. Zafer Kalkınma Ajansı.
- Yalçın, M. (2023). Türk yemek kültür mirasının coğrafyası, kaynağı ve evreleri. *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 8(2), 128-142.
- Yıldırım, C. (2019). *Nüfus yapıları ve kültürel etkileşimler: Uşak örneği*. İzmir: Sosyal Araştırmalar Vakfı.

Araştırma Makalesi / Research Article

Uşak Mutfağının Türk Mutfak Kültürü Araştırma Şablonu Temelli Nitel Analizi

Qualitative Analysis of Uşak Cuisine Based on the Turkish Culinary Culture Research Template

Emrah YILDIZ



DOI : [10.63556/ankad.v10i3.409](https://doi.org/10.63556/ankad.v10i3.409)

Geliş/Received: 04/01/2026

Kabul/Accepted: 09/05/2026

EXTENDED ABSTRACT

Introduction

Culinary culture is fundamentally intertwined with the historical continuity, social structure and environmental conditions of a society. Food does not merely fulfill biological requirements; it acts as a primary carrier of cultural identity, a sense of belonging and collective memory. Within the framework of Turkish culinary culture, which has been shaped by the accumulation of various civilizations in the Anatolian geography, the systematic investigation of regional heritage gained academic significance in the late 20th century. The “Turkish Culinary Culture Research Template” developed by Halıcı (1997; 2020) serves as one of the first holistic classification examples, encompassing 14 main categories such as daily meals, transition periods, holy days, winter food preparations and traditional recipes. This template, based on folklore discipline, facilitates the documentation of both traditional knowledge transfer and the symbolic social functions of local cuisines beyond mere recipes.

Furthermore, culinary culture is viewed as a complex structure that shapes the value systems of societies, where the preparation, sharing and consumption of food are evaluated as symbolic expressions of social order rather than isolated individual actions. As emphasized in the foundational work of Douglas (1972), “food is the language of social relations” and the spatial and temporal order at the table reflects a society's internal structure and cultural hierarchy. Similar structuralist and semiotic approaches by Lévi-Strauss (1966) and Barthes (1961) define food as a systematic cultural language or the “mythology of modern society”. In this theoretical context, Uşak cuisine, located in a transition zone between the Aegean and Central Anatolia regions, represents a significant regional synthesis. This geographical positioning allows for a unique coexistence of Aegean influences, such as olive oil-based vegetable dishes and Central Anatolian elements, such as grain-based pastries, haşhaş (poppy seed) products and meat-heavy soups.

While the primary objective of Halıcı’s template is to document a region's culinary culture as comprehensively as possible, the research dimensions of gastronomy have expanded over time. Modern gastronomy literature now highlights themes such as cultural heritage management, sustainability, local economy and tourism relations. Uşak's culinary identity, characterized by products like Uşak Tarhanası, Keşkek, Zini Hamursuzu and Demir Tatlısı, serves as a living example of intangible cultural heritage that strengthens social solidarity and collective identity. Arslan (2022) defines Uşak cuisine as a local gastronomic culture shaped by a self-sufficient production system. Therefore, the main purpose of this study is to qualitatively analyze Uşak's culinary culture based on the 14 main categories of Halıcı’s (1997; 2020) research template and to evaluate the extent to which this model provides a “suitable” or “complementary” framework for contemporary gastronomic research. By integrating both traditional

folklore methodologies and current interdisciplinary themes; such as geographical indications (GI) and gastronomy tourism; this research aims to provide a systematic contribution to both regional and national culinary literature. The study highlights the enduring validity of Halıcı's explanatory structure while proposing an expandable model for future culinary culture investigations.

Methods

This research was conducted utilizing the comparative document analysis method, which is a qualitative research approach. This method involves the systematic examination and thematic interpretation of existing written sources. The research data covers a timeframe between 1997 and 2025. The dataset consists of three main groups:

1. Methodological reference sources: These include Nevin Halıcı's (1997, 2020) original research templates and fieldwork books.
2. Academic and institutional documents related to Uşak cuisine: A total of 29 academic studies, theses and official registration documents regarding Uşak's gastronomic identity were analyzed.
3. Theoretical literature sources: The works of prominent researchers such as Douglas (1972), Lévi-Strauss (1966) and Mintz & Du Bois (2002) were utilized to provide a conceptual framework.

During the analysis process, the collected data was classified according to the fourteen main categories defined in the template. For culinary practices not found in the region, the expressions "not performed" or "unknown" were utilized as per the methodology. The collected documents were scrutinized using the content analysis method. This involved identifying specific dishes, rituals and practices in Uşak that correspond to the template's categories and interpreting them through the lens of the social function of food. The study adheres to ethical standards for scientific research and since it does not involve human or animal subjects, no ethical committee approval was required.

Results and Discussion

The findings demonstrate that Uşak's culinary culture exhibits a high level of compatibility with the "Daily Meals" and "Transition Periods" categories of Halıcı's template. Daily eating habits are strictly shaped by agricultural and livestock production, where seasonal cycles dictate the menu, such as the medicinal consumption of Uşak Tarhanası in winter and the use of wild greens like Gaval Aşı in summer. The transition periods reflect the symbolic and social functions of food, where collective labor (imece) and the sequential "Takım" menus serve as tools for social solidarity. As emphasized by Douglas (1972), food acts as a social language in Uşak, exemplified by "Demir Tatlısı" used to announce engagements and "Zini Hamursuzu" signaling wedding dates.

Traditional technical elements, including kitchen tools like "Senit" and "Demir Kalıbı," as well as cooking methods such as "Sızdırma" and "Dövmeye," show full alignment with the template's structural categories. However, certain categories such as "Neşeli Günler" (Joyful Days) and "İstek Sofraları" (Request Tables) are only partially represented or remain "unknown" in the regional context, indicating that local variations are influenced by specific socio-economic conditions. Furthermore, the study identifies that while Halıcı's model is excellent for documenting traditional folklore, it lacks dimensions related to modern gastronomy, such as the economic impact of Geographical Indications (GI). The presence of GI products like Uşak Tarhanası, Karahallı Ciğeri and Uşak Gelin Helvası highlights the transformation of intangible cultural heritage into regional economic value. These products not only preserve traditional production methods but also serve as strategic tools for destination branding and gastronomy tourism. Consequently, it is argued that Halıcı's template remains a valid and explanatory scientific tool; however, it should be integrated with contemporary themes like sustainability, tourism potential and the visibility of female labor to provide a more holistic framework for 21st-century culinary research. In conclusion, Uşak cuisine serves as a living laboratory of historical continuity and social solidarity, proving that traditional culinary structures can be effectively analyzed through structured folkloric templates while remaining open to multidisciplinary expansions.