Geliş Tarihi/Submission Date: 10.05.2021
Kabul Tarihi/Acceptance Date: 09.09.2021
DOI Number: 10.12981/mahder.935537
Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 2021, Cilt: 14, Sayı: 35, 1074-1091.

Araştırma Makalesi
Research Article

ŞALGAM VE KANJİ: KÜLTÜRLERARASI BİR ÜRÜN OLARAK FERMENTE SİYAH HAVUÇ İÇECEKLERİ

◆

ŞALGAM AND KANJİ: FERMENTED BLACK CARROT BEVERAGES AS CROSS-CULTURAL PRODUCTS

Sami Sonat ÖZDEMİR[*] - Osman GÜLDEMİR[**]

ÖZ: Fermente ürünler mutfak kültürleri içerisinde önemli bir yer tutmaktadır. Türk mutfak kültürü de fermente ürünler açısından oldukça zengindir. Bu ürünler içerisinde içecekler, süt temelli kımız, ayran, kefir, tahıl temelli boza ve sebzelerden elde edilen turşuların içecek olarak tüketilen salamura sularıyla örneklendirilebilir. Şalgam suyu da esasen söz konusu turşu sularından biri olarak Türk kültüründe yer alan fermente içeceklerden biridir. Hint ve Pakistan mutfağının ortak kültür öğelerinden biri olan kanji, gerek üretim ve tüketim süreçleri, gerekse de yapısal özellikleri yönünden şalgam suyu ile benzeşen yönlere sahip olması itibariyle ilgi çekicidir. Bu çalışma kapsamında Türk kültür öğelerinden biri olarak kabul edilen ve toplumsal tüketim alışkanlıkları yaratan bir ürün olarak şalgam suyu ile Hint ve Pakistan kültürleri tarafından benimsenmiş kanjinin ayrışan ve benzeşen yönleri ele alınarak değerlendirilmektedir. Çalışma kapsamında, "*gıdaların kökeni için kuralsal belirleme metodu*" temel alınarak hazırlanan taslak sorular yardımıyla, bahsi geçen kültürlerden uzmanların görüşlerine başvurulmuştur. Siyah havucun fermantasyonuyla elde edilen benzer ürünlerin farklı kültürlerde yer alma ihtimali de değerlendirilmiş; Türkiye, Hindistan ve Pakistan'a komşu ülkeler başta olmak üzere, muhtemel göç yollarıyla yayılmış olabilecekleri coğrafyalardan katılımcılar ile de görüşmeler geçekleştirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda, söz konusu içeceklerin Türkiye, Hindistan ve Pakistan ekseninde değerlendirilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır. Analiz sonucunda, şalgam suyu ve kanjinin üretimde kullanılan malzemeler, üretim zamanı ve endüstriyel üretime konu olma gibi hususlar açısından farklılaştığı görülmüştür. Bununla birlikte duyusal özellikler, sunum ve tüketim, sağlığa etki gibi konularda, iki ürünün benzeşen yönleri mevcuttur. Sonraki çalışmalarda söz konusu içeceklerin ve kullanılan malzemelerin tarihsel süreçteki yolculuklarının derinlemesine analizinin gerçekleştirilmesi, siyah havucun fermantasyonuyla üretilen benzer ürünlerin kültürel bağlantısının anlamlandırılması adına önemli olacaktır. Ayrıca şalgam ve kanjinin karşılaştırılmasına yönelik duyusal, kimyasal ve mikrobiyolojik testleri içeren çalışmalarla da gıdayla ilişkili çeşitli disiplinlere katkı sağlanabileceği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şalgam, kanji, siyah havuç, fermente içecek, kültürlerarası.

[*] Dr. – Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü / Balıkesir - ssonatozdemir@balikesir.edu.tr (Orcid ID: 0000-0003-4796-6083)

[**] Dr. Öğretim Üyesi – Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü / Eskişehir - osmanguldemir@gmail.com (Orcid ID: 0000-0002-7476-5482)

This article was checked by Turnitin.

***ABSTRACT**: Fermented products have an important role in culinary cultures. Turkish cuisine culture is also rich in terms of fermented products. Among these products in Turkish cuisine, beverages can be exemplified by milk-based kumiss, ayran, kefir; cereal-based boza and pickled water consumed as beverages from pickles obtained from many vegetables. Şalgam is essentially one of these fermented beverages in Turkish culture as an example of the pickle's juices. However, kanji, which is one of the common cultural elements of Indian and Pakistani cuisine, is interesting because of its similarities with şalgam in terms of both production and consumption processes and structural features. Within the scope of this study, şalgam, which is considered as one of the Turkish cultural elements and creates social consumption habits, and the divergent and similar aspects of kanji adopted by Indian and Pakistani cultures are evaluated. The opinions of experts from the mentioned cultures were consulted with the help of draft questions prepared on the basis of "the method of determining the food origins". As the products obtained by fermentation of black carrot, the possibility of similar products to take place in different cultures were also evaluated. Turkey, India and Pakistan's neighboring countries, and participants from the region with the possible migration paths that they may spread are included to the interviews performed. As a result of the interviews, Turkey, India and Pakistan are decided to be evaluated in the axis. As a result of the analysis, it was seen that şalgam and kanji differed in terms of materials used in production, production time and being subject to industrial production. On the other hand, it has been revealed that the two products have similar aspects in terms of sensory properties, presentation and consumption, effect on health and so on. In future studies, it is important to carry out an in-depth analysis of the historical journeys of these beverages and the materials in order to make sense of the cultural connection of similar products produced by fermentation of black carrot. In addition, it is thought that studies including sensory, chemical and microbiological tests for the comparison of şalgam and kanji can contribute to various food-related disciplines.*

***Keywords:** Şalgam, kanji, black carrot, fermented beverage, cross-cultural.*

Giriş

Türk mutfağı tarihsel süreç içerisinde, göçebe yaşam tarzının özellikleri, İslamiyet'in etkileri, kadim Anadolu kültürü, geniş Osmanlı imparatorluk coğrafyasının mirası ve nihayet küreselleşmenin etkisiyle oldukça kozmopolit ve zengin bir yapıya sahip olmuştur (Solmaz ve Altıner, 2018). Bahsi geçen süreçler boyunca, Türk mutfak geleneğinin özünü yansıtır nitelikte ortaya çıkan temel unsurlar olarak ekmek, etli sulu yemekler, tahıllar, meyveler, yoğurt, pekmez başta olmak üzere birçok ürün sayılabilir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Türk mutfak geleneğini yansıtma potansiyeline sahip ürünler içerisinde fermente ürünler geniş bir yer tutmaktadır. Özellikle süt ürünlerinden elde edilen kımız, yoğurt, kefir, peynirler, çökelek gibi ürünler tarih boyunca Türk kültüründe yer bulmuştur (Palamutoğlu ve Baş, 2020). Fermente süt ürünlerinden oluşan Türklerin kadim içkisi kımız, kefir ve ayran, tahıllardan elde edilen boza ve üzüm temelli şıra ve hardaliye bu içecekler içerisinde sayılabilir (Kabak ve Dobson, 2011). Sebzelerin saklanması yöntemi olarak ortaya çıkan turşuların salamura suyunun içilmesi, Türklerde bir gelenek haline gelmiştir (Karaaslan, 2009: 428). Böylece, bir nevi turşu suyu olan şalgam suyunun bir fermente içecek olarak Türk mutfağında bahsi mümkündür.

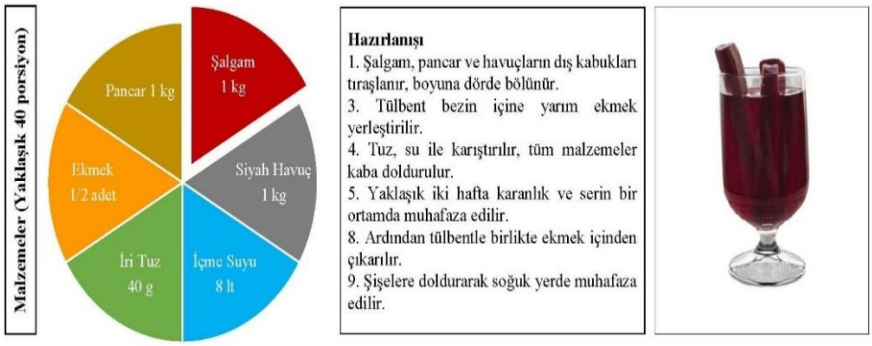
Hint mutfak kültürü, Türk mutfağına benzer şekilde oldukça kozmopolit ve zengin bir yapıyı arz etmektedir. Türk mutfağı temelde Türklerin göç ve seferleri aracılığıyla kendi kültürlerine kattıkları kazanımlarla zenginleşmiş, Hint mutfağında ise zenginlik Hindistan coğrafyasına gelen istilacılar olarak Aryanlar, İngilizler, Türkler ve Portekizlilerin kültüre katkıları ile çeşitli dinlerin etkileri sonucu gerçekleşmiştir (Dubey, 2010: 1). Hint mutfağında öne çıkan unsurlar olarak ekmek ve pirinç ile birlikte baharatlar, tahıllar, sebze ve meyvelerden söz edilebilir (Dubey, 2010: 1-5; Kızıldemir vd., 2014). Hint mutfağında fermente ürünlerin kullanımı oldukça eskiye dayanmaktadır. Fermente ürünler içerisinde başı çekenler pirinç ve tahıllar olmakla birlikte, süt ürünlerinin de bu ürünler içerisinde yer aldığı görülür. Nepal kültürünün özellikle kuzeyde bulunan Himalayalar bölgesinde Hint fermente ürünlerinin çeşitliliğine katkı yaptığı bilinmektedir. Bu katkı özellikle, sebze ve meyvelerden turşu yapılması ile fermente içkiler konusunda öne çıkmaktadır. Örneğin Himalayalar bölgesinde tüketilen "*marcha*", "*jaanr*", "*raksi*" isimleriyle anılan fermente alkollü içecekler, Hint kültürüne Nepal kültürü aracılığıyla giren ürünler olarak sayılabilir (Tamang vd., 2016: 19-21). Kanjinin de Hindistan'ın kuzey bölgelerinde yaygın olarak tüketilen bir içecek olması itibariyle söz konusu katkının bir parçası olduğu düşünülebilir.

Pakistan kültürü ve Hint kültürü oldukça yakın bir yapıdadır. Çünkü Pakistan 1947 yılında Hindistan'dan ayrılmıştır (Sikand, 2011). Bu yakınlık iki ülkenin mutfak kültürlerine de yansımıştır. Tahıl bazlı bir mutfağa sahip olan Pakistan'da özellikle meyve ve sebzelerle turşu yapımının yaygın olması, bu ülkenin de Himalayalar ile komşu olması ve Nepal kültüründen etkilenmiş olabileceği ihtimaliyle ilişkilendirilebilir. Pakistan mutfağında yer alan fermente ürünler olarak meyve ve sebze turşuları ile birlikte alkolsüz fermente içecekler de ön plana çıkmaktadır. Bunlar içerisinde inek, manda ya da keçi sütünün fermantasyonuyla elde edilen "*dahi*" ile birlikte kanjinin de ön plana çıktığı görülmektedir. Kanji kaynaklarda hem Hint kültüründe hem de Pakistan kültüründe yer alan bir içecek olarak ele alınmıştır (Akhtar vd., 2016: 119, 134). Türk, Hint ve Pakistan mutfağında yer alan fermente yiyecek ve içecek kültürünün yakınlığı, bu kültürlerde benzer yönleriyle ön plana çıkan şalgam suyu ve kanjinin bir arada değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır.

Şalgam (Brassica rape), turpgiller (Brassicaceae) familyasından yumrusu ve tohumları için yetiştirilen bir bitkidir (Say ve Ballı, 2012: 616). Ana vatanı kesin olarak bilinmemekle birlikte, Avrupa'nın kuzeyi, Sibirya veya Çin coğrafyası kökenli olabileceğine ilişkin görüşler mevcuttur (Uhri, 2011: 249; Akçiçek, 1997: 261). Şalgama ilişkin kaynaklardan, bu bitkinin Türklerdeki adına dair çeşitli bilgilere ulaşılması mümkündür. Şalgam Türkler tarafından farklı dönemlerde "*cangur*", "*çağmur*", "*çalgan*", "*çalkan*, "*çamgur*", "*çemgür*", "*çumor*", "*kelem*", "*saikan*", "*selcem*" gibi isimlerle anılmıştır. Günümüz Türkçesi'ne ise, Farsça "*şalġam*" sözcüğünden geçmiştir. Kamusi Türkî'de "*Maruf sebze ki şeklen soğana benzer bir köktür.*"

olarak tanımlanmaktadır (Akçiçek, 1997: 262; Alkayış, 2009: 82; Kaleli, 2020: 110; Sami, 2010: 1114). Bir 11. yüzyıl kaynağı olan Divanü Lügat-it Türk'de ismine rastlanmaktadır (Kaşgarlı, 1985). Eflaki 13. yüzyılda Seyyid-i Sırdan'ın "*şalgam turşusu faydalıdır ve turşuların en iyisidir. Şalgamı çiğ yemek göze iyi gelir*" aktarımını yapmaktadır (1986: 119). Eski Oğuz Türkçesiyle 14. yüzyılda yazılmış bir tıp kitabı olan Tabiatnâme'de "*keçi etinin nohut, soğan ve şalgamla birlikte uzun süre pişirilirse faydası olduğu*", "*şalgam turşusunun en güvenilir dost olduğu*", "*sirke ve şalgam birlikte olduğu zaman (turşu) mizacı soğuk ve sert olduğu*", "*sarı safrayı önlediği ama bağırsak ağrısına sebep olduğu, bunu gidermek için gül reçeli yemek gerektiği*", "*şalgamın göğsü yumuşattığı, bünyeyi nemlendirdiği*", "*tohumunun bağırsak sancılarını giderdiği, eklem ve kasıklara faydalı olduğu*" belirtilmektedir (Tutmacı, 2009: 49, 67, 103). 15. yüzyılda Topkapı Sarayı'nın bahçesinde, çeşitli meyve ve sebzelerle birlikte şalgamın da yetiştirildiği anlaşılmaktadır. Geçmişten günümüze çeşitli tıp kitaplarında, yemek listelerinde ve edebi eserlerde de rastlanmaktadır. Topkapı Sarayı helvahane bölümünde 15.-17. yüzyıllarda turşusunun yapıldığına dair kayıtlar bulunmaktadır (Bilgin, 2004: 62-118). Bir 15. yüzyıl hekimi olan Şirvanî'nin (2005: 101-137) eserinde ise hem çeşitli yemeklerde kullanıldığı hem de hardal ve sirkeyle turşusunun yapıldığı bilgisi yer almaktadır. Hatta bal ve safran ilavesiyle de tatlı şalgam turşusu, ayrıca da şıralı şalgam turşusu yapılışı mevcuttur. Ayrıca yemek kitaplarında şalgam kullanılan tarifler de geçmişten günümüze çeşitlenmektedir. Şalgam boranisi, çorbası, dolması, kalyesi, kızartması, musakkası, bastısı, oturtması, pilavı, turşusu ve içeceği bu çeşitlerden bazılarıdır. Paça ile birlikte yer aldığı zerendunî isimli yemeği ile hardallı ve şıralı ayrı turşu türlerinin varlığı da bilinmektedir (Güldemir, 2018: 78; Halıcı, 2009: 136; 142, Işın, 2010: 205; Sarı, 1982: 247; Toven, 2015: 683).

Bunlar içerisinde bir fermente içecek olarak kullanılan şalgam suyu gerek albenili rengi gerekse birçok yemeğe uyumu ile önem arz etmektedir. Şalgam suyu, şalgam ve siyah havuçtan (Daucus carota) fermantasyon yöntemiyle üretilmektedir. Yapımında sebzeye su ile tuz eklenerek uygun ılık ortamda bekletilerek fermantasyonun gerçekleşmesi sağlanır. Ardından serin ortamda muhafaza edilerek arzu edildiği vakitlerde tüketilir. Şalgam suyu kırmızı renkli, bulanık görünüşlü ve ekşimsi tattadır. Acılı ve acısız çeşitleri bulunmaktadır. Şalgama acılık katmak için acı süs biberi turşusunun suyu kullanılmaktadır. Kimi zaman şalgam içeceğiyle birlikte siyah havuç turşusu dilimleri bardakta yer almaktadır. Geleneksel şalgam suyu tariflerinin çeşitlendirilebilir olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle bazı tariflerde bulgurun fermantasyon sürecine eklendiği görülmektedir. Görsel 1'de sunum görüntüsü ile birlikte geleneksel sade şalgam tarifi yer almaktadır (Günlü, 2016: 7; Işık, 2016: 222; Işık vd., 2007).



Görsel 1: Şalgamın öz tarifi ve görüntüsü

Hint ve Pakistan kültürlerinin ortak ürünü olarak, daha çok Hindistan'ın kuzey bölgelerinde yazın tüketilen bir içecek olan Kanji ise, hem siyah havucun fermantasyonuyla elde edilmesi hem de duyusal özellikleri itibariyle, şalgam suyuna benzer bir profil çizmektedir. Şalgam suyundan farklı olarak üretimi esnasında kanjiye hardal tohumu ve kırmızı acı biber tozu da eklenmektedir. Özellikle Hindistan'ın güneyine özgü olarak pirinç suyu ve yoğurdun fermantasyonu ile yapılan farklı bir içeceğin de kanji olarak isimlendirildiği bilinmektedir (Berry vd., 1989; Erten vd., 2008: 353; Lamba vd., 2019; Sethi, 1990). Kanjiye ilişkin olarak Akthar vd. (2016: 134)'nin çalışmasından uyarlanan geleneksel bir tarif Görsel 2'de aktarılmaktadır.



Görsel 2: Kanjinin öz tarifi ve görüntüsü

Şalgam suyu ve kanjiye ilişkin olarak Türk ve Hint literatürü ile uluslararası literatürde yer alan çeşitli çalışmalara ulaşmak mümkündür. Şalgam suyunu inceleyen çalışmalar içerisinde içeceğin üretim sürecine odaklanan (Canbaş ve Fenercioğlu, 1984; Özler ve Kılıç, 1996; Erten vd., 2008; Tangüler, 2010), şalgam suyunu gastronomik bir öğe olarak (Say ve Ballı, 2012) ve sağlık açısından ele alan, bununla birlikte şalgama etimolojik ve folklorik açıdan yer veren çalışmaların ön plana çıktığından bahsedilebilir (Akçiçek, 1997; Alkayış, 2009; Kaleli, 2020; Üçok ve Tosun, 2012). Kanjiye yönelik çalışmalar ise sıklıkla içeceğin mikrobiyolojik özelliklerine (Agirman

vd., 2020; Batra vd., 1974; Kingston vd., 2010; Satish Kumar vd., 2013; Lamba vd., 2019; Maheshwari vd., 2020; Sura vd., 2001) üretimine ve saklanmasına (Berry vd., 1989), etnik açıdan incelenmesine (Akhtar vd., 2016; Tamang, 2016) ve sağlığa etkilerine (Adewumi, 2018) yer veren çalışmaları kapsamaktadır. Ancak şalgam suyu ve kanjinin karşılaştırılmasını amaçlayan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır.

Gerek üretim süreçlerinde kullanılan malzemeler ve tüketime dair esaslar, gerekse de farklı kültürlere ait özellikleri taşıyor olmaları itibariyle, kanji ve şalgam içeceklerinin kıyaslanmaya değer özellikler taşıdığı görülmektedir. Böylece bu çalışmada, Türk mutfağındaki şalgam içeceği ile Hint ve Pakistan mutfağındaki kanji içeceğinin karşılaştırılması amaçlanmaktadır.

Yöntem

Çalışma nitel araştırma deseni ile yürütülmüştür. Amaca uygun şekilde öncelikle literatürdeki Türk, Hint ve Pakistan mutfağındaki şalgam ve kanji bilgileri incelenmiştir. Şalgam ve kanjinin içecek formundaki türleri ile kapsam sınırlandırılmıştır. Yani "*turpgiller familyasından şalgam bitkisinin kökü, siyah havuç, su ve çeşitli bileşenlerin fermantasyonu ile hazırlanan, kırmızı renkli ve bulanık görünüşlü, ekşimsi içecek*" konu edinilmektedir (Halıcı, 2013: 298). Şalgam ile kanjinin kıyaslanması ve konumunun belirlenmesi amacıyla Heilke'nin genellikle peynir ve şarap gibi ürünlere uygun olarak geliştirdiği "*gıdaların kökeni için kuralsal belirleme metodu*" (2007)'ndan esinlenilerek taslak sorular hazırlanmıştır. Ardından Tablo 1'de bilgileri aktarılan, yemek kültürü üzerine çalışmaları olan ve/veya kültür temsiliyeti bulunanuzmanların görüşleri alınarak aşağıda yer alan görüşme soruları oluşturulmuştur;

1. Şalgam / Kanji hakkında neler biliyorsunuz?
2. Şalgam / Kanji ne zamandan beri Türk/Hint/Pakistan mutfağında yer alıyor?
3. Şalgam / Kanji yapımında kullanılan malzemeler Türkiye'de / Hindistan'da / Pakistan'da yetişiyor mu?
4. Şalgam / Kanji tüketimi nasıl?
5. Şalgam / Kanjinin geleneksel mutfak kültüründe nasıl bir yeri var?
6. Bunlarla alakalı ritüeller mevcut mu?
7. Bu gıdanın Türk / Hint/Pakistan coğrafyasına bağımlılığı nedir?
8. Şalgam / kanji nasıl üretiliyor?
9. Şalgam / Kanjinin bileşimi hakkında neler biliyorsunuz?
10. Şalgam / Kanji nasıl saklanır?
11. Ne tür yiyeceklerle birlikte tüketilir?
12. Sağlıkla ilişkisi üzerine neler biliyorsunuz?
13. Şalgam / Kanji'nin farklı türleri var mı?

14. Birbirine çok benzeyen içeceğin Türkiye'de "şalgam", Hindistan'da ve Pakistan'da ise "kanji" olarak adlandırılmasına dair neler biliyorsunuz?

15. Geçmişte özellikle geleneksel olarak üretilip tüketilen bu içeceğin endüstriyelleşmesine dair neler biliyorsunuz?

Tablo 1: Araştırmada görüşleri alınan uzmanların bilgileri

Kod	*Doğum Yılı*	*Mesleki tecrübesi*	*Mesleği*	*Eğitim Seviyesi*
U-1	1941	58 yıl	Araştırmacı-yazar	Doktora
U-2	1962	36 yıl	Urdu Dili ve Edebiyatı emekli öğretim üyesi	Doktora
U-3	1978	18 yıl	Yemek öğretmeni	Yüksek lisans
U-4	1980	20 yıl	Aşçılık programı öğretim görevlisi	Doktora

Oluşturulan bu açık uçlu sorularla, ilgili kültürlerde temsiliyetleri bulunan ve/veya şalgam konusuna hakim, Tablo 2'de özellikleri belirtilen iki Hindistanlı, iki Pakistanlı, iki İranlı, bir Norveçli, bir Bhutanlı, bir Bangladeşli, bir Myanmarlı, bir Azerbaycanlı, bir Suriyeli, bir Iraklı ve dört Türk olmak üzere, toplam 18 kişi ile görüşmeler yapılmıştır.

Tablo 2: Araştırma kapsamında görüşülen katılımcıların bilgileri.

Kod	*Doğum Yılı*	*Mesleği/Uzmanlığı*	*Eğitim Seviyesi*
H-1	1981	Gazeteci	Lisans
H-2	1966	Beslenme ve diyetetik öğretim üyesi	Doktora
P-1	1989	Turizm öğretim üyesi	Doktora
P-2	2001	Gönüllü kültür çalışanı	Lisans
İ-1	1978	Diyetisyen	Doktora
İ-2	1984	Beslenme ve diyetetik öğretim üyesi	Doktora
N-1	1967	Ressam, illüstratör	Lise
B-1	1984	Turizm işletmecisi	Lisans
Ba-1	1996	Lisans öğrencisi	Önlisans
M-1	1998	Lisans öğrencisi	Önlisans
A-1	1988	Onkoloji cerrahisi uzmanı	Doktora
S-1	1988	Serbest meslek	Lisans
I-1	1962	Ev hanımı	Lisans
T-1	1941	Mutfak kültürü araştırmacı yazarı	Doktora
T-2	1956	Türk mutfağı araştırmacısı öğretim üyesi	Doktora
T-3	1974	Mutfak tarihçisi	Yüksek lisans
T-4	1983	Aşçılık programı öğretim görevlisi	Doktora

Görüşmelerden elde edilen bulgular analiz edilerek; yöresellik, karakteristik, geleneksellik ve toplumsallık temaları altında tartışılarak değerlendirilmiştir.

Araştırma için, Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Komisyonunun 11.02.2021 tarih ve 2021/01 sayılı toplantı kararıyla onay alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Çalışmada şalgam ve kanjinin, bu ürünlerin var olduğu Türkiye, Hindistan ve Pakistan kültürlerinde karşılaştırılması ve kökenlerine dair araştırma yürütülmüş ve çeşitli çıkarımlar yapılmıştır. Öncelikli olarak şalgamın kelime olarak Farsça kökenli olması sebebiyle İran başlangıçlı taramalar yürütülmüştür. Eşzamanlı olarak kültürlere yakın coğrafyalar ve ülkeler hem alan yazında incelenmiş hem de görüşmelerle doğrulamalar yapılmıştır. İki İranlı ile yapılan görüşmelerden amaca ilişkin aşağıdaki öz aktarımlar yapılabilmektedir:

> "*İran'da şalgamdan içecek olarak geleneksel tüketiminin olmadığı; ama birkaç çeşit yemek ve çorba yapıldığı anlaşılmaktadır. Özellikle bir sebze olarak hem beyaz hem de kırmızı pancar ve şalgam suda pişirilip grip gibi durumlarda boğazı rahatlatmak için kullanılmaktadır. Pişmiş sebze olarak tercih edilir. Ayrıca son zamanlarda şalgam suyu tansiyona ve karaciğer yağlanmasına iyi geldiği için içilmektedir. Siyah havuç ise yaygın değildir.*" (İ-1, İ-2).

Ayrıca etkileşimlerin olduğu ülkelerde de mutfak kültürlerinde geleneksel olarak bu gıdaya yakın bir ürün olup olmadığına yönelik araştırmalar yapılmıştır. Meksika'da, Karayipler'de, İngiltere'de, İskandinav ülkelerinde, Japonya'da, Çin'de, Kore'de, Rusya'da, Fransa'da, İtalya'da, Kuzey Afrika ve Orta Doğu ülkelerinin birçoğunda şalgam yemeklerde bir bileşen olarak ve kimilerinde de turşu-fermente ürün çeşidiyle de yer aldığı anlaşılmaktadır (Nenes, 2009). İçecek olarak da ülkelerin mutfaklarında bulunduğu görülmektedir. Örneğin Norveç'te "*Bu sebzeden bir içecek yapılmakta. Ama buna yalnızca su ve şeker katılmaktadır. Bunu Norveç'de özellikle sporcular çok içmektedir. Örneğin, kayak şampiyonu Petter Northug bundan her gün tüketmekteymiş. Buna Norveç'de røbetsaft denilmektedir.*" (N-1); Irak'ta ise *"Siyah havuçtan yapılan fermente içeceklerden biri"* (I-1) olarak bilinmekte ama araştırma temalarına uygun veriler tespit edilememiştir. Bununla birlikte Türkiye, Pakistan veya Hindistan'a kültürel ve coğrafi yakınlıkları bulunan ülkelerden Azerbaycan, Suriye, Bangladeş, Myanmar, Bhutan gibi ülkelerden katılımcılar ile yapılan görüşmelerde söz konusu ülkelerde benzer bir içeceğin tüketiminin söz konusu olmadığı saptanmıştır (A-1; S-1; B-1; Ba-1; M-1). Bu noktadan hareketle, araştırma kapsamında elde edilen "*şalgam suyu/kanji*"nin yöreselliği, karakteristiği, gelenekselliği ve toplumsallığına ilişkin bulgular, bu içeceklerin köken aldığı kültürler olarak ön plana çıkan Türkiye, Hindistan ve Pakistan ekseninde değerlendirilmiştir. Şalgam suyu veya kanjinin ilgili kültürlerdeki bilinirliği, kullanılan malzemeler, coğrafi özelliklere bağlılık ve farklı türlerine ilişkin

bulgular söz konusu ürünlerin yöreselliği çerçevesinde değerlendirilmiştir. Bu ürünlerin üretim ve saklama şartları ve fonksiyonel özellikleri karakteristik özelliklerini oluşturmaktadır. Şalgam/kanjinin mutfak kültürlerindeki yeri, tarihselliği, endüstrileşmeye dair bulgular ise geleneksellik başlığı altında değerlendirilmiştir. Söz konusu ürünlerin tüketimine ilişkin bulgular, bu ürünlere ilişkin ritüeller ve benzeri özellikleri ise genellikle toplumsallık başlığı altında yer almaktadır.

Yöresellik

Şalgam, toprağa bağımlı bir gıdadır. "*Şalgam yapımı için gerekli ürünler, ülkemizde bol miktarda yetiştirilmektedir.*" Şalgam turpu, hafif acımsı-tatlımsı, kökleri sebze olarak yenilen turpgillere ait bir bitkidir. Türkiye'de en çok Sivas, Erzincan ve Erzurum gibi iklimi soğuk olan doğu illerimizde ve az miktarda diğer illerde de yetişmektedir (T-2). Şalgam suyu Tarsus gibi yörelerde özellikle Tarsus ovasından elde edilen siyah havuç ve şalgam turbu ile doğal maya olarak bölgeden kepekli bulgur, tuz ve klorsuz içme suyu kullanıldığının altı çizilmektedir (Aras, 2018: 19). Konya Ereğli bölgesi, Niğde, güney ve güneydoğu illerinde yetiştirilen siyah havuç üretiminde Türkiye dünya lideridir (URL-1; T-4). Özellikle "*Adana şehrinde turşu halinde kurularak çok lezzetli suyu tüketilir*" (T-1). "*Şalgam bitkisinin kökeninin Türk coğrafyası olması ve içecek halinin Türk mutfağına has özelliklerinin olması yöresel bir ürün olduğunu göstermektedir*" (T-4).

Kanji Hindistan ve Pakistan'ın sadece belirli bölgelerinde üretilmekte ve geleneksel olarak tüketilmektedir. Örneğin kanji "*Hindistan'ın Bengal bölgesi dışında farklı bölgelerde yaygındır*" (H-1). "*Hindistan'ın Kuzey eyaletlerinde daha popülerdir. Güney'de Kanji fermente pirinç suyu ve yoğurttan da elde edilir*" (H-2). Pakistan'da ise "*özellikle Punjab bölgesinde bilinmektedir*" (P-2). Yani şalgam ülke genelinde tüketilen bir içecekken, kanji sadece "*belli bölgelerde yerel içecek olarak tercih edilir.*" Ancak yapımında kullanılan havuç, turp, hardal ve baharatlar sözü geçen coğrafyada yetiştirilmektedir. Yöresel olarak bulunduğu anlaşılmaktadır (H-2). Kanji Pakistan'da da bilinmekle birlikte, aslen Hindistan'a özgü bir içecektir (P-1).

Karakteristik

Şalgam "*siyah havuç, şalgam turpu ya da kırmızı pancar, su ve tuz ile yapılan, ekşi lezzette, geleneksel fermente bir içecektir. Fermantasyon için köftelik bulgur, nohut, ekmek gibi yiyecekler de kullanılır*" (T-2). Bazı aileler üretim esnasında acı toz biber de kullanmaktadır. Kimi şalgamlarda ise içme esnasında acı turşu suyu ayrıca eklenmektedir (T-4). Yapımında ilk önce su, doğal ekşi hamur mayası, bulgur unu, kaya tuzu ve şeker karıştırılıp fermente olması için bekletilmekte daha sonra elde edilen öz şalgam, siyah havuç ile karıştırılmaktadır. Bu ürünlerin eklenmesi sonrası da fermantasyon işlemine devam edilmektedir. Bazen de bulgur su ile yoğrulmakta, bir gece mayalandırıldıktan sonra şalgam turbu, havuç, diğer

lezzet vericiler ve su ile karıştırılarak bekletilmektedir (T-4). "*Ancak son zamanlarda şalgam üretiminin azalması veya belki de maliyetin karşılanamaması gibi nedenlerle şalgam suyunun sadece siyah havuçla yapıldığı iddiaları da gündemde yer almaktadır*" (T-3). Dolayısıyla hem geleneksel olarak hem de ticari üretimde şalgamın malzeme türü, niteliği, oranları ve yöntemleri yönünden farklılıklar arz ettiği anlaşılmaktadır.

Şalgam üretiminde kullanılan tuzdan dolayı sodyum ihtiva etmektedir (T-4). Ayrıca asitli bir yapıya sahiptir ve geleneksel olarak üretiminde herhangi bir koruyucu kullanılmaz (T-2). "*Çok sevilerek tüketilmesi şalgamın endüstriyel üretime konu olmasına neden olmuştur"* (T-4). Endüstriyel üretimde doğal fermantasyon yerine başlatıcı kültür kullanılmaktadır (T-4). Şalgamın saklanmasına yönelik uygulamalar konusunda da, geleneksel ve endüstriyel ürünler arasında farklılıklar görülmektedir. Geleneksel üretimde duyusal ve yapısal bozulmanın önüne geçmek için çok sıcak yaz aylarında üretilmeyen şalgam, üretiminden itibaren çok serin ve karanlık bir yerde (T-3) ve tercihen de "*buzdolabının alt bölümünde ve cam kavanozda*" saklamak suretiyle (T-2), yaklaşık dört ay saklanabilmektedir (T-4). "*Uygun koşullarda saklanmayan şalgamın ekşiliği azalarak yavanlaşır, görünümü ve tadı değişebilir*" (T-2). Endüstriyel şalgam suyu ise koruyucu olarak sodyum benzoat içermektedir ve bu sayede uzun raf ömrüne sahiptir. Geleneksel üretim duyusal değerlendirmeler doğrultusunda gerçekleştirilirken, endüstriyel üretimde ayrıca pH, asitlik, briks ve tuz analizleri gibi birtakım laboratuvar analizleri gerçekleştirilir (URL-1).

Kanji, fermente anlamına gelen "*kanjika*" kelimesinden gelmektedir (H-2). "*Kanji genellikle Hindistan dolayında, şalgam eklenmeden siyah havuç ile yapılan ve tat olarak da acılı şalgama benzeyen bir içecek olarak bilinmektedir*" (T-4). Kanji temel olarak "s*iyah havuçtan yapılan fermente bir içecek"* olsa da (H-1), yapımında "*siyah havuç ile birlikte, kırmızı turp, hardal, heeng (Asafetida) olarak bilinen keskin amonyak tadı içeren bir baharat da kullanılmaktadır. Ayrıca lezzetlendirmek için tuz, kırmızı biber, kara biber tozu, yeşil biber gibi baharatlar da kullanılır"* (H-2). "*Özellikle Holi (renk) Festivali'nde içildiğinde içine az miktarda kanabis tozu (Bhang) da eklenir*" (H-2). Pakistan'da da kanji benzer şekilde üretilmektedir (P-2).

Kanji "*Serin yerlerde veya buzdolabında, 10 gün civarında saklanabilmektedir*" (H-2). Bu süre sonunda duyusal özelliklerinde istenmeyen sonuçlar ortaya çıkmaya başlar (Kabak ve Dobson, 2011). Kanji çoğunlukla geleneksel olarak evlerde yapılmakla birlikte, son zamanlarda bazı yerel firmalar tarafından litrelik ve daha küçük şişelerde üretilerek paketlenmiş hazır ürün olarak piyasada yer almaktadır (H-2).

Şalgam ve kanji üretimlerinde kullanılan siyah havuçtan gelen özellikler ve fermente içecekler olmaları itibariyle oldukça sağlıklı ve fonksiyonel gıda olarak ifade edilebilirler. Bu ürünler A, C ve B grubu vitaminleri, kalsiyum, potasyum, demir gibi mineralleri ve enzimler içermektedir. Bununla birlikte doğal antioksidanlar, fenolikler ve laktik asit

bakterileri gibi bileşenleri de içermektedirler. Bu içeceklerin sağlığa etkileri; bağışıklık sistemini kuvvetlendirmeleri, kanser oluşumunu önlemeleri, sindirimi kolaylaştırmaları ve sinir sistemi için yararlı olmalarıyla ilişkilidir. Ayrıca bazı deri, kemik ve kan hastalıklarında da olumlu etkileri görülebilmektedir (Adewumi, 2018; Canbaş ve Fenercioğlu, 1984: 279; Lamba vd., 2019; Maheshwari vd., 2020; Tangüler ve Erten, 2009: 28; Üçok ve Tosun, 2012).

Geleneksellik

Divanü Lügat-it Türk ve Kamus-ı Türkî'de şalgamın yer alması tarihsel geçmişte bu ürünün Türk kültüründe varlığını göz önüne koymaktadır. Ayrıca Türk Standartlar Enstitüsü geleneksel bir gıda olarak belirtmektedir. Şalgam "*mutfak kültüründe ekonomik olarak her sofrada yer bulabilen endüstriyel ve geleneksel olarak üretilebilen özel bir Türk içeceğidir*" (T-4). Türk mutfak kültüründe, başta Adana, Mersin, Hatay olmak üzere, güney illerinin mutfağında yer almaktadır (T-2). Şalgamın, 1930 yıllardan beri özellikle Adana'da ticari olarak yer aldığı, daha sonra Mersin, Hatay gibi çevre illere yayıldığı bilinmektedir (T-2). Ancak Türk Patent Enstitüsü'nün kayıtlarına göre "*Tarsus şalgamı*" adıyla yer aldığı, ayrıca "*ürünün coğrafi sınırları için Türkiye Cumhuriyeti sınırları içi*" olduğu belirtilmektedir (Aras, 2018: 19). Şalgam "*Güney ve güneydoğuda yaygın kullanımı dışında bütün Anadolu'da ve İstanbul'da aranan bir üründür*" (T-1). Muhtemelen ekmek mayası ile bir süre fermente edilen şalgam suyunun 10. yüzyıl civarında İran coğrafyasında tüketildiği bilinmektedir (T-3).

Şalgam Güneydoğu mutfağında özellikle kebapçı dediğimiz işletmelerde kendine geniş bir yer bulmaktadır. Bölgede hâlâ eskilerin turşucu dükkânı benzeri içecek dükkânlarının veya sokak satıcılarını olması bu kültürü canlı tutmuştur. Ayrıca günümüzde rakı sofrasında da bazı kişilerin su yerine şalgamı tercih etmesi nedeniyle içecek sektöründeki yerini arttırabileceği düşünülebilir (T-3).

"Kanji Hindistan'da tüketilen fermente probiyotik ve geleneksel bir içecektir. Birçok geleneksel içecekler arasında bu da yöresel bir içecek olarak sayılabilir" (H-2). Kanji etnik bir ürün olarak ele alan çalışmalarda, içeceğin Pakistan ve Hindistan kültürünün ortak bir ürünü olarak değerlendirildiği ortaya çıkmaktadır. Bu değerlendirme, Hindistan'ın Himalaya bölgesi ve Pakistan'da Nepal kültürünün etkisinin görülüyor olmasıyla ilişkilendirilebilir (Akhtar vd., 2016: 119; Tamang vd., 2016: 19-21). "*Vedik zamanlardan (MÖ 1500) tanınan Rishi Kashyap, Ayurveda'da derlenen 'kaşyap Samita' da 'Kanji' içeceğinden bahsetmiştir. 'Kanjika'yı ekşi fermente bir pirinç yemeği olarak nitelendirir. Daha sonra tüm fermente gıdaları sınıflandırmak için 'kanjika' kelimesi kullanıldı. Kuzey Hint kanjisinin bu eski gelenekten çıktığına inanılıyor*" (H-2). Kanjinin Şalgam benzeri bir içecek olarak Hindistan'da tüketildiği Türkiye'de de bilinmekte ve çeşitli Türk hanedanlıklarının uzun süre hüküm sürdüğü bir coğrafya olan Hindistan'a bu yolla ulaştığı düşünülmektedir (T-3).

Toplumsallık

"*Şalgam suyu günümüzde ayranla birlikte çok beğenilerek tüketilir. Her lokantada bulunduğunu söyleyebiliriz*" (T-1). Adana'nın özel geleneksel içeceklerinden olan Şalgam, lokantalarla birlikte, "*kafelerde, alışveriş yerlerinde, evlerde, hatta sokakta*" ayran ve kola gibi içeceklere göre alternatif bir içecektir (T-2). Şalgamın sıkça birlikte tüketildiği yiyecekler arasında "*et, sakatat, tahıl, baklagiller, hamur işleri sırasıyla*" sayılabilir (T-1). Şalgamın "*balık menülerinde rakı ile birlikte beğenilerek tüketildiğini ve oldukça popüler bir ürün olduğu*" da aktarılmaktadır. Ayrıca rakıya su yerine karıştırılarak da tüketilmektedir (T-4).

Şalgam yapımı için gerekli ürünler bir üretici tarafından üretilebileceği gibi, her bir ürün birçok üretici tarafından da yetiştirilebilir. Şalgam tüketiminin artması, şalgam için gerekli ürünlerin de daha fazla yetiştirilmesine, dolayısıyla hem aile ekonomisine hem de ülke ekonomisine katkı sağlayacaktır. "*Günümüzde şalgam evlerde de yapılıyor. Bunun için aile bireylerinin ve komşuların desteği ile şalgam yapılır. Ayrıca komşuların deneyimlerinden de yararlanılarak birlikte yapılan şalgam, yine komşularla birlikte tüketilerek sosyalleşmeyi, komşularla iletişim ve iyi ilişkiler kurulmasına da vesile olur*" (T-2). Ayrıca endüstriyel üretimde de "*tarladan tüketime kadar birden fazla üretici mevcuttur. Havuç, şalgam, bulgur vb. ürünlerin üretiminden son ürünün elde edilmesine kadarki süreçte birçok elden geçmektedir. Dolayısıyla farklı yerlerde yetişen ürünlerin ortak bir ürünü ortaya çıkarması bakımından toplumsal bir kaynaşma ve dayanışmayı desteklemektedir*" (T-4). Akçiçek (1997) çalışmasında, şalgamı toplumsal bir ürün olarak ele alarak, şalgam suyunun Türklerde uzun zamandır kullanılan bir ürün olarak kültürel ve gündelik hayata adaptasyonuna yönelik örneklere yer vermektedir. Özellikle Adana'da sabah kahvaltısında simide ve diğer öğünlerde de farklı yemeklere eşlik ettiği bilinmektedir. Her köşe başında bir şalgam satıcısı ve her yemek masasında şalgam bardakları görülmektedir (URL-1).

Kanjinin farklı tarzda üretilen çeşitleri "*Hindistan'ın Kuzey ve Güney bölgelerinde popülerdir*" (H-2). "*Holi*" gibi bazı festivallerde sunulan içecekler arasında yer alır ve bir türü özellikle kış mevsimde siyah havuç, turp gibi sebzeler bulunduğu için kışın daha çok tercih edilir (H-2). Ancak kuzeyde tüketilen, Hindistan ve Pakistan'ın ortak kültür öğesi olarak ele alınan kanjinin özellikle yazın başlangıcında tüketildiği bilinmektedir (Lamba vd. 2019). Kanji sıklıkla "*hamur kızartmalar ve atıştırmalık besinlerle*" birlikte tüketilmektedir (H-2, P-2).

Yöresellik, karakteristik, geleneksellik ve toplumsallık temaları altında açıklanmaya çalışılan şalgam ve kanji bulguları; alanyazındaki önceki çalışmalardan elde edilen verilerle birlikte değerlendirilmiş ve Tablo 3'de aktarılmıştır.

Tablo 3. Şalgam suyu ile kanjinin ayrışan ve benzeşen yanları

Şalgam suyu	*Kanji*
Laktik asit fermantasyonu ile elde edilir.	
3 ay raf ömrü vardır.	1 hafta raf ömrü vardır.
Süs biberi turşusu suyu tüketim esnasında acı tat için eklenir.	Acı biber tozu ile üretim sürecinde acı tat sağlanır.
Fermente olmuş havuç dilimleri ile servis edilir.	
Çoğunlukla kebap benzeri yiyecekler ve rakı ile tüketilir.	*Yiyeceklerle birlikte, iştah açıcı ve hazmı kolaylaştırıcı olarak tüketilir.*
Şalgam, siyah havuç, tuz ve ekşi hamur temel malzemelerdir.	Siyah havuç, tuz, hardal tohumu ve kırmızı acı biber temel malzemelerdir.
Fermantasyon, şalgam ve siyah havuç besin değerini sağlar.	Fermantasyon ve siyah havuç besin değerini sağlar.
Bulanık görünümlü ve ekşi tattadır.	
Ulusal çapta üretilir ve ihraç edilir.	Küçük çapta ve bölgesel üretilir.
12 ay tüketilir. Alkolsüzdür.	Yaz mevsiminde tüketilir. Nispeten alkollüdür.

Kaynak: Literatürden elde edilen bilgiler ve çalışma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler doğrultusunda yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Sonuç ve Öneriler

Şalgamın Türk kültüründe, Kanji'nin ise Hint ve Pakistan kültürlerinde yöresel ve geleneksel özellikler taşıdığı görülmüştür. Bu içeceklerin karakteristik özelliklere sahip olduğu ve tüketildikleri coğrafyalar itibariyle toplumsal hayatta önemli yer tuttukları gerçekleştirilen analizler neticesinde ortaya konulmuştur. Şalgam suyunun, şalgam, siyah havuç ve çeşitli lezzet vericilerle hazırlandığı ve özellikle kebaplar gibi et yemekleri ile tüketildiği anlaşılmaktadır. Bununla birlikte özellikle Türklerin geleneksel içkisi olan rakıya da önemli bir eşlikçi olarak görülmektedir. Kanji ise şalgam bitkisi kullanılmadan benzer malzemelerle üretilmekte ve Hindistan'ın kuzeyi ve Pakistan'da yemeklerle birlikte veya yemek sonrasında hazmı kolaylaştırıcı olarak tüketilmektedir. Söz konusu ürünlerin üretiminde kullanılan malzemeler açısından farkı, şalgam suyunda şalgam bitkisinin köklerinin, kanjide ise hardal tohumu ve kırmızı turp gibi bileşenlerin kullanılmasıdır.

Diğer yandan bu iki içecek, hazırlama yöntemi, kıvam, tat, görünüm ve koku gibi duyusal özellikler ile sunum ve tüketim itibariyle oldukça benzer sonuçlar vermektedir. Şalgam ve kanjinin benzeştiği yanlar içerisinde, fermente ürünler olmaları itibariyle, fonksiyonel gıdalar olarak olumlu sağlık etkilerine sahip olmaları da sayılabilir.

Hem bu çalışma kapsamında ele alınan ürünler olarak şalgam ve kanji arasındaki benzerlikler, hem de Türk ve Hint-Pakistan mutfak kültürleri içerisinde fermente ürünlerin kapladığı yer, bu kültürler arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktadır. Baharat ve ipek yolu gibi tarihi ticaret hatları, inanç benzerlikleri ve seyyahların etkisi söz konusu ilişkinin temeli olarak değerlendirilebilir. Ayrıca, göçebe bir halk olarak çingenelerin kıtalararası hareketliliğinin muhtemel etkisi de göz ardı edilmemelidir. Zira çingenelerin kökeninin Hindistan'ın kuzey bölgesi olduğu ve Ortadoğu üzerinden Anadolu'ya, oradan da Avrupa'ya göç ettikleri bilinmektedir. Günümüzde Türkçede kullanılan çingene kelimesinin kökeninin Farsça "çingane" kelimesinden gelmesi ve söz konusu ifadenin kullanımına Türkçede de rastlanıyor oluşu, çingenelerin Anadolu'ya İran üzerinden gelmiş olduğuna dair önemli bir gösterge olarak kabul edilebilir (Oymak, 2019: 1418-1419). Günümüzde hem Irak coğrafyasında hem de Avrupa'da fermente siyah havuç içeceklerine rastlanıyor oluşu (I-1; N-1), bu içeceklerin kökenine ilişkin araştırmaların çingenelerin göç yolları doğrultusunda derinleştirilmesi gereğinin önemini ortaya koymaktadır.

Diğer yandan, Doğu Akdeniz bölgesinde Orta Tunç Çağı'ndan, Anadolu'da ise Antik Yunan'dan itibaren şalgamın fermente edildiği bilgisi; aynı zamanda Hindistan ve Pakistan coğrafyasında da turşu uygulamalarının MÖ 1500'lü yıllara dayanıyor oluşu, şalgam ve kanjinin benzer ürünler olarak her iki kültürdeki varlığının kökenine dair net bir fikir geliştirmeyi zorlaştırmaktadır. Ayrıca siyah havucun anavatanının bugünkü Afganistan civarı olması, bu içeceklerin kökenine dair oluşan fikirlerin bir yöne kanalize edilmesini güçleştirmektedir.

Birbirine oldukça benzeyen şalgam ve kanji içecekleri, tüketim sıklığı ve popülerlik açısından değerlendirildiğinde, şalgamın kanjiye oranla ulusal kültüre daha çok mal olmuş bir içecek olduğu anlaşılmaktadır. Hatta Türkiye çeşitli ülkelere şalgam ihracatı da gerçekleştirmektedir. Diğer yandan kanji, Hindistan'ın kuzeyi ve Pakistan'da sadece belirli bölgelerde ve belirli dönemlerde tüketilmektedir. Şalgamın ulusal çaptaki popülaritesi ve yılın her döneminde tüketilebilen bir ürün olmasını, çoğunlukla endüstriyel üretime konu olması itibariyle açıklamak mümkündür. Kanji ise sadece yerel olarak küçük miktarlarda üretilmekte ve kısa sürede tüketilmektedir.

İlerleyen çalışmalarda şalgam ve havuç türlerinin etimolojik kökenlerinin temel alındığı ve tarihsel süreçte coğrafi dağılımlarının araştırıldığı çalışmalar, hem bu çalışma kapsamında ele alınan ürünler bazında hem de kültürlerarası bağlantıların güçlendirilmesi adına fayda sağlayabilecektir. Ayrıca gıda mühendisliği alanında, şalgam ile kanjiyi

birlikte ele alan çalışmalar kapsamında gerçekleştirilecek duyusal, kimyasal ve mikrobiyolojik karşılaştırmalı testler ile bu ürünlere yönelik mutfak kültürü dışında çeşitli disiplinlere katkı sağlayacak verilerin ortaya konulması da mümkün olabilecektir.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

Adewumi, G. A. (2019). Health-promoting fermented foods. *Encyclopedia of Food Chemistry,* 3, 399-418.

Agirman, B. – Settanni, L. – Erten, H. (2021). Effect of different mineral salt mixtures and dough extraction procedure on the physical, chemical and microbiological composition of şalgam: A black carrot fermented beverage. *Food Chemistry*, 344 (6), 128618.

Akçiçek, E. (1997). Tıbbi ve folklorik yönden şalgam. *Erence Halkbilim Yazıları*, 92-99.

Akhtar, S. – Hussain, M. – Ismail, T. – Riaz, M. (2016). Ethnic fermented foods of Pakistan (İçinde: Ethnic fermented foods and alcoholic beverages of Asia). Yeni Delhi: Springer.

Alkayış, M. F. (2009). Türkçede kullanılan alıntı bitki adları. *Electronic Turkish Studies,* 4 (4), 71-92.

Aras, N. (2018). Tarsus mutfağı. *Gastro: Türkiye'nin Yemek Kültürü Dergisi,* 90, 8-20.

Batra, L. R. - Millner, P. D. (1974). Some Asian fermented foods and beverages, and associated fungi. *Mycologia*, 66 (6), 942-950.

Berry, S. K. – Manan, J. G. – Joshi, A. – Saxena, C. – Kalra, C. (1989). Preparation and evaluation of ready-to-serve (rts) black carrot beverage (kanji). *Journal of Food Science Technology,* 26 (6), 327–328.

Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: İstanbul Kitabevi.

Canbaş, A. - Fenercioğlu, H. (1984). Şalgam suyu üzerinde bir araştırma. *Gıda*, 9 (5), 279-286.

Dubey, K. G. (2010). *The Indian cuisine*. Yeni Delhi: PHI Learning Pvt. Ltd.

Eflaki, A. (1986). *Ariflerin menkıbeleri I*. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Erten, H. – Tagüler, H. – Canbaş, A. (2008). A traditional Turkish lactic acid fermented beverage: shalgam (salgam). *Food Reviews International,* 24 (3), 352-359.

Güldemir, O. (2018). *Bir Osmanlı yemek yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil)*. İstanbul: Oğlak.

Günlü, E. (2016). İçecek endüstrisi. *İçecek Bilgisi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Halıcı, N. (2009). *Türk mutfağı.* İstanbul: Oğlak.

Halıcı, N. (2013). *Açıklamalı yemek ve mutfak terimleri sözlüğü*. İstanbul: Oğlak.

Hielke S. M. (2007). A normative definition method for origin food products. *Anthropology of Food* (2).

Işık, N. (2016). Akdeniz Bölgesi'nin yöresel mutfağı. *Yöresel Mutfaklar*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Işık, N. - Haklı, G. – Barı, N. (2007). Türk mutfak kültüründe özel bir içecek: şalgam suyu. *ICANAS: Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. Ankara.

Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi.* İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Kabak, B. - Dobson, A. D. (2011). An introduction to the traditional fermented foods and beverages of Turkey. *Critical Reviews in Food Science and* Nutrition 51 (3), 248-260.

Karaaslan, M. (2020). Kapadokya bölgesinde yapılan kışlık hazırlıklar ve gıda maddelerinin muhafazası. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*. Van.

Kaleli, A. (2020). Clauson'un etimolojik sözlüğünde yer alan yeme, içme ve mutfakla ilgili kelimelerin tasnifi. *Journal of International Social Research,* 13 (73), 10-123.

Kaşgarlı, M. (1985). *Divanü Lûgat-it Türk.* (Çev.: B. Atalay), Ankara: Türk Dil Kurumu.

Kızıldemir, Ö. – Öztürk, E. – Sarıışık, M. (2014). Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* 14 (3), 191-210.

Kingston, J. J. – Radhika, M. – Roshini, P. T. – Raksha, M. A., Murali, H. S. – Batra, H. V. (2010). Molecular characterization of lactic acid bacteria recovered from natural fermentation of beet root and carrot kanji. *Indian Journal of Microbiology*, 50 (3), 292-298.

Lamba, J. – Goomer, S. – Saxena, S. K. (2019). Study the lactic acid bacteria content in traditional fermented ındian drink: kanji. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 16, 100-143.

Maheshwari, M. – Gupta, A. – Gaur, S. (2020). Probiotic potential of traditional Indian fermented drinks. *Current Nutrition ve Food Science*, 16 (5), 638-643.

Nenes, M. F. (2009). *International cuisine*. New Jersey: John Wiley and Sons.

Oymak, A. (2019). Gypsies in Turkish literature. *Language and Literature*, 14 (3), 1417-1435.

Özler, N. - Kılıç, O. (1996). Şalgam suyu üretimi üzerinde araştırmalar. *Gıda*, 21 (5), 323-330.

Palamutoğlu, M. İ. - Baş, M. (2020). Traditional fermented foods of Turkey. *Bandırma Onyedi Eylül Üniversitesi Sağlık Bilimleri ve Araştırmaları Dergisi,* 2 (3), 200-220.

Sarı, H. N. (1982). Osmanlı sarayında yemeklerin mevsimlere göre düzenlenmesi ve devrin tababetiyle ilişkisi. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Sami, Şemseddin. (2010). *Kamus-ı Türkî*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

Satish Kumar, R. – Kanmani, P. – Yuvaraj, N. – Paari, K. A. – Pattukumar, V. – Arul, V. (2013). Traditional Indian fermented foods: A rich source of lactic acid bacteria. *International Journal of Food Sciences and Nutrition* 64 (4), 415-428.

Say, D. - Ballı, E. (2012). Şalgam suyunun (şalgam) özellikleri ve Adana Bölgesi'nin gastronomi turizmindeki önemi. *II. Disiplinlerarası Turizm Araştırmaları Kongresi*. Antalya.

Sethi, V. (1990). Lactic fermentation of black carrot juice for spiced beverage. *Indian Food Pack* 44 (3), 7–12.

Sikand, Y. (2011). *Beyond the border: An Indian in Pakistan*. United Kingdom: Penguin Books.

Solmaz, Y. - Altıner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi* 1 (3), 108-124.

Sura, K. – Garg, S. – Garg, F. C. (2001). Microbiological and biochemical changes during fermentation of kanji. *Journal of Food Science Technology*, 38, 165–167.

Sürücüoğlu, M. S. - Özçelik, A. Ö. (2008). Türk mutfak ve beslenme kültürünün tarihsel gelişimi. *38. ICANAS: Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi*. Ankara.

Şirvanî, M. (2005). *15. yüzyıl Osmanlı mutfağı*. İstanbul: Gökkubbe.

Tamang, I. P. (Ed). (2016). *Ethnic fermented foods and alcoholic beverages of Asia*. Yeni Delhi: Springer.

Tangüler, H. (2010). *Şalgam suyu üretiminde etkili olan laktik asit bakterilerinin belirlenmesi ve şalgam suyu üretim tekniğinin geliştirilmesi*. Adana: Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yayımlanmamış Doktora Tezi.

Tangüler, H. - Erten, H. (2009). Geleneksel laktik asit fermantasyonu ürünü şalgam suyu ve üretim yöntemleri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, Van.

Toven, M. B. (2015). *Yeni Türkçe lügat*. Ankara: Türk Dil Kurumu.

Tutmacı (2009). *Tabiatnâme*. (Düz.: Y. Karasoy), Konya: Palet.

Uhri, A. (2011). *Boğaz derdi: Arkeolojik, arkeobotanik, tarihsel ve etimolojik veriler ışığında tarım ve beslenmenin kültür tarihi*. İstanbul: Ege.

Üçok, E. F. - Tosun, H. (2012). Şalgam suyu üretimi ve fonksiyonel özellikleri. *Celal Bayar Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 8 (1), 17-26.

Elektronik Kaynaklar

URL-1: "Gıda Habercisi 39. Bölüm: Şalgam". https://www.youtube.com/watch?v=NQ7Tz-NP5fw (Erişim: 20.12.2020).

Sözlü Kaynaklar

U-1: Nevin Halıcı, 1941, Doktora, Araştırmacı Yazar. (Görüşme: 11.02.2021)

U-2: Nuray Özenç, 1962, Doktora, Urdu Dili ve Edebiyatı Emekli Öğretim Üyesi. (Görüşme: 15.02.2021)

U-3: Dürdane Uçkun, 1978, Yüksek Lisans, Yemek Öğretmeni. (Görüşme: 21.02.2021)

U-4: Ali Şen, 1980, Doktora, Aşçılık programı Öğretim Görevlisi. (Görüşme: 12.02.2021)

H-1: Leo Mirani, 1981, Lisans, Gazeteci. (Görüşme: 12.02.2021)

H-2: İndirani Kalkan, 1966, Doktora, Beslenme ve Diyetetik Öğretim Üyesi. (Görüşme: 24.03.2021)

P-1: Usman Khan, 1989, Doktora, Turizm Öğretim Üyesi. (Görüşme: 29.03.2021)

P-2: Nabeela Fareed, 2001, Lisans, Gönüllü Kültür Çalışanı. (Görüşme: 29.03.2021)

İ-1: Ali Milani Bonab, 1978, Doktora, Diyetisyen. (Görüşme: 17.02.2021)

İ-2: Neda Yousefirad, 1984, Doktora, Beslenme ve Diyetetik Öğretim Üyesi. (Görüşme: 17.02.2021)

N-1: Omer Hoftun, 1967, Lise, Ressam ve İllüstratör. (Görüşme: 01.04.2021)

B-1: Tshering Wangdi, 1984, Lisans, Turizm İşletmecisi. (Görüşme: 22.03.2021)

Ba-1: Atour Rahoman, 1996, Önlisans, Lisans Öğrencisi. (Görüşme: 22.03.2021)

M-1: Aung Zin Soe Moe, 1998, Önlisans, Lisans Öğrencisi. (Görüşme: 23.03.2021)

A-1: Afig Gojayev, 1988, Doktora, Onkoloji Cerrahisi Uzmanı. (Görüşme: 17.02.2021)

S-1: Ali Karabacak, 1988, Lisans, Serbest Meslek. (Görüşme: 27.04.2021)

I-1: Faeza Ali, 1962, Lisans, Ev Hanımı. (Görüşme: 26.04.2021)

T-1: Nevin Halıcı, 1941, Doktora, Mutfak Kültürü Araştırmacı Yazarı. (Görüşme: 08.02.2021)

T-2: Nermin Işık, 1956, Doktora, Türk Mutfağı Araştırmacısı Emekli Öğretim Üyesi. (Görüşme: 08.02.2021)

T-3: Tolunay Sandıkçıoğlu, 1974, Yüksek Lisans. Mutfak Tarihçisi. (Görüşme: 09.02.2021)

T-4: Ali Şen, Doktora, Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi (Görüşme: 10.02.2021)

"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":

İzinler ve Etik Kurul Belgesi/*Permissions and Ethics Committee Certificate*: Balıkesir Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Komisyonu 11.02.2021 tarihli ve 2021/01 sayılı etik kurul onayı. / *Ethics committee approval of Balıkesir University Social and Human Sciences Ethics Committee dated 11.02.2021 and numbered 2021/01.*

Çıkar Çatışması Beyanı/*Declaration of Conflicting Interests*: Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayınlanmasıyla ilgili olarak yazarın potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / *There is no potential conflict of interest for the author regarding the research, authorship or publication of this article.*

Katkı Oranı Beyanı/ *Author Contributions:* Yazarlar, literatür taraması, kuramsal yapının belirlenmesi, mülakatların gerçekleştirilmesi ve değerlendirme süreçlerine eşit oranda katkı sağlamışlardır. / *The authors contributed equally to the literature review, determination of the theoretical structure, conducting the interviews and evaluation processes.*

ISSN: 1308-4445 YIL: 2021 CİLT: 14 SAYI: 35

MAD MOTİF AKADEMİ

HALKBİLİMİ DERGİSİ

MOTİF ACADEMY JOURNAL OF FOLKLORE

Halkbilimi
Antropoloji
Etnoloji
Sosyoloji
Müzikoloji
Kültür İncelemeleri
Edebiyat
Dil Bilimi

Bu sayıda:

Nursel UYANIKER Haydar TANRIVERDİ
Yeliz SAYGILI SAVAŞ Hakan Emre ZİYAGİL
Muhammet Yasin ÇAKIR Sami Sonat ÖZDEMİR
Fatoş YALÇINKAYA Osman GÜLDEMİR
Cemalettin YAVUZ Emine NAS
Ruşen ALİZADE Mitat KANDEMİR
Büşra ÖZDEMİR Hülya KALYONCU
Fatma GANİYEVA F. Gül KOÇSOY
Tuğba GÖNEL SÖNMEZ Eda ZİREK GÜZELÇİÇEK
Aysun Ezgi YILMAZ Alper KARA
Kafiye Özlem Alp Perihan Tuğba ŞEKER
Serviye MUTLU Belgin ÇAM
Tülün MALKOÇ Günay GÜNAYDIN

MAD MOTİF AKADEMİ

35

MOTİF AKADEMİ HALKBİLİMİ DERGİSİ
Motif Academy Journal of Folklore

ISSN: 1308–4445

2021, Yıl/Year: 14, Cilt/Volume: 14, Sayı/Issue: 35

Sahibi/Owner
Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı
(The Motif Foundation of Folklore Education)

Editör/Editor
Prof. Dr. Mehmet AÇA *(Marmara Üniversitesi-Türkiye)*

Yardımcı Editör/Co-Editör
Doç. Dr. Mustafa AÇA *(İzmir Demokrasi Üniversitesi-Türkiye)*

Yayın Kurulu/Editorial Board
Prof. Dr. Mehmet AÇA *(Marmara Üniversitesi-Türkiye)*
Prof. Dr. Simon J. BRONNER *(University of Wisconsin-USA)*
Prof. Dr. Maria CHNARAKI *(Drexel University-USA)*
Prof. Dr. Joanna KULWICKA-KAMIŃSKA *(Nicolaus Copernicus University-Poland)*
Prof. Dr. Seyfeddin RZASOY *(Azerbaycan Milli Elmler Akademisi-Azerbaijan)*
Prof. Dr. Diliara USMANOVA *(Kazan Federal University-Tataristan/Russian Federation)*
Prof. Dr. Violetta WRÓBLEWSKA *(Nicolaus Copernicus University-Poland)*
Prof. Dr. Özkul ÇOBANOĞLU *(Hacettepe Üniversitesi-Türkiye)*
Prof. Dr. Abdulkadir EMEKSİZ *(İstanbul Üniversitesi-Türkiye)*
Prof. Dr. Aynur KOÇAK *(Yıldız Teknik Üniversitesi-Türkiye)*
Prof. Dr. Gürbüz AKTAŞ *(Ege Üniversitesi/Emekli -Türkiye)*
Doç. Dr. Mustafa AÇA *(İzmir Demokrasi Üniversitesi-Türkiye)*
Doç. Dr. Galina MİŞKİNİENE *(Vilnius University-Lithuania)*

Yabancı Dil Danışmanı/Foreign Language Advisor
Dr. Tuncer YILMAZ *(Karadeniz Teknik Üniversitesi-Türkiye)*

Redaksiyon & Dizgi
Uzm. Buse Asena DEMİR - Uzm. Serap CENGİZ ELİEYİOĞLU

Baskı/Print
Universal Copy Center-KTÜ Kanuni Kampusu/Trabzon

♦♦♦

Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, üç aylık periyotlarla yılda dört kez yayınlanan hakemli bir dergidir. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi'nde yayınlanan tüm yazıların hukukî açıdan, dil, bilim açısından bütün sorumluluğu yazarlarına ait olup, yayın hakları telif devri yoluyla Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı'na devredilir. Dergide yayınlanan yazıların yayın dili Türkçe ve İngilizcedir. Yayıncının yazılı izni olmaksızın kısmen veya tamamen herhangi bir şekilde basılamaz, çoğaltılamaz. Yayın Kurulu, dergiye gönderilen yazıları yayınlayıp yayınlamamakta serbesttir. Dergiye gönderilen yazılar iade edilmez. Anket, mülakat ve gözlem gibi nitel ve nicel araştırma yöntemleri kullanılarak hazırlanan makaleler, Etik Kurul Belgesi ibraz edilmesi koşulu ile yayınlanır. Dergide yer alan yazıların dijital baskı, grafik tasarım, uluslararası indekslere tanıtılması ve sekretarya giderleri için değerlendirme süreci başlangıcında Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı'na bağış talep edilmektedir.

♦

Motif Academy Journal of Folklore is a refereed journal published quarterly, four times a year. All the responsibilities of all articles published in the Motif Academy Journal of Folklore belong to their authors in terms of legal, language and science, and their publishing rights are transferred to the Motif Folk Dances Education and Training Foundation through copyright transfer. The language of publication of the articles published in the journal is Turkish and English. It cannot be printed or reproduced in any or all manner without the written permission of the publisher. The Editorial Board is free to publish the articles sent to the journal. Articles sent to the journal are not refundable. Articles prepared using qualitative and quantitative research methods such as surveys, interviews and observations are published on condition that the Ethics Committee Document is submitted. Donations are requested to the Motif Folk Dances Education and Training Foundation at the beginning of the evaluation process for digital printing, graphic design, international indexes and the secretariat expenses of the articles in the magazine.

♦♦♦

Temsilcilikler/Representations

Türkiye/Domestic

Ankara: Prof. Dr. Nezir TEMUR
Ardahan: Doç. Dr. Fatih ŞAYHAN
Bandırma: Dr. Berna AYAZ
Balıkesir: Dr. Yonca ALTINDAL
Edirne: Dr. Selma SOL
Eskişehir: Doç. Dr. Aslı BÜYÜKOKUTAN TÖRET
Gaziantep: Doç. Dr. Süleyman FİDAN
Giresun: Dr. Abonoz KÜÇÜK
İstanbul: Doç. Dr. Nursel UYANIKER
İzmir: Doç. Dr. Mustafa AÇA
Kırklareli: Prof. Dr. Bülent BAYRAM
Nevşehir: Dr. Serkan KÖSE
Trabzon: Dr. Berk YILMAZ

Yurt Dışı/Abroad

Belarus: Dr. Kristina LAVYSH
Kosova: Doç. Dr. Nuran MALTA MUHAXHERİ
Litvanya: Doç. Dr. Galina MİŞKİNİENE
Ukrayna: Doç. Dr. Tudora ARNAUT
Polonya: Dr. Kamila STANEK
Rusya Federasyonu: Prof. Dr. Elfine SIBGATULLİNA

♦♦♦

İletişim / Address:
http://dergipark.org.tr/mahder & motifakademidergisi@gmail.com
Motif Halk Oyunları Eğitim ve Öğretim Vakfı
Derviş Ali Mah. Kariye Yağhanesi Sokak No: 5 Fatih-İstanbul
0505-3785167 / 0505-5715444

Motif Akademi Halkbilimi Dergisi aşağıda belirtilen indeksler tarafından dizinlenmektedir / *Motif Academy Journal of Folklore is indexed by the following indexes.*

ULAKBİM Tr Dizin *(Uluslararası Akademik Ağ ve Bilgi Merkezi)*

DOAJ (*Directory of Open Access Journals*)

EBSCOHost

ERIHPLUS (*European Reference Index For The Humanities And Social Sciences)*

CEEOL (*Central And Eastern European Open Library*)

MLA (*Modern Language Association*)

ASOS Index *(Akademia Sosyal Bilimler İndeksi)*

Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmalar Merkezi *Veritabanı*

İdealonline

İÇİNDEKİLER – CONTENTS

♦

Araştırma ve İnceleme Makaleleri/Research and Review Articles:

NURSEL UYANIKER……836

Sözel Kültür Bağlamında Hz. Fâtıma Anlatılarının Eşiksel (Liminal) Metinlere Katkısı Üzerine Bir Değerlendirme

Verbal Culture In The Context Of Fatima Narratives An Evaluation On Its Contribution To Threshold (Liminal) Texts

YELİZ SAYGILI SAVAŞ – MUHAMMET Yasin ÇAKIR……852

Dua (Alkış) ve Beddualardaki (Kargış) Yönelim Metaforları Üzerine Bir İnceleme

A Study Of The Metaphors Of Orientation In Blessing And Curses

SERDAR ŞİMŞEK……873

Sovyet Ötekileri: Sovyet Kırgızistan'ında Folklorun Ötekileştirme Aracı Olarak Kullanımı

Soviet Others: The Use Of Folklore As A Tool Of Othering In Soviet Kyrgyzstan

FATOŞ YALÇINKAYA……895

Uygur Masallarındaki Seçilmişler ve Rüyaları

Selected In Uyghur Tales And Their Dreams

CEMALETTİN YAVUZ……909

Türk Kültüründe Gelin Ağlatma Ritüeli ve Çuvaşlar Örneği

Weeping Of Bride In Turkic Culture And Chuvash Sample

RUŞEN ALİZADE……926

Dede Korkut Kitabı'nın Tarihi ve Kültürel Veriler Açısından Değerlendirilmesi

An Examination Of The Book Of Dede Korkut Based On Historical And Cultural Elements

BÜŞRA ÖZDEMİR……937

Dijitalleşme İle Şekillenen Fal Bakma Geleneği: Youtube Kanalları Örneği

The Tradition Of Fortune Telling Shaped By Digitalization: The Example Of Youtube Channels

FATMA GANİYEVA……956

Azerbaycan'ın Geleneksel Kültüründe Etnik Bir İşaret Olarak Misafirperverlik

Hospitalıty As An Ethnic Marker In Traditional Azerbaijani Culture

TUĞBA GÖNEL SÖNMEZ……968

Tezkire-i Hazret-i İmâmân-ı Keriya Üzerine Bir İnceleme

A Study On Tezkire-i Hazret-i Imâmân-i Keriya

AYSUN EZGİ YILMAZ……991

Modern Toplumda Bireylerin Değişen Boş Zaman Aktiviteleri: Ankara İli "Hobi Bahçeleri" Örneği

Changing Leisure Activities Of Individuals In Modern Society: The Case Of "Hobby Gardens" In Ankara Province

KAFİYE ÖZLEM ALP – SERVİYE MUTLU……1008

Şaman Sembollerinin İşlev ve Anlam Kodları

Function And Meaning Codes Of Shaman Symbols

TÜLÜN MALKOÇ……1029

Adige-Çerkes Kültüründe Şarkı Söyleme Sanatı

The Art Of Singing In Adyghe-Circassians

HAYDAR TANRIVERDİ……1044

Dilsiz Kaval İcra Notasyonunda Kullanılan Terim ve İşaretler Üzerine Bir Model Önerisi

A Proposal Of A Model Of Using Expressions And Signs On Rim-Blown Kaval Performing Notation

HAKAN EMRE ZİYAGİL……1057

Türk Müziğinin Telli Çalgılarından Ud'un Ses Oluşumu ve Yapısal Özellikleri Bağlamında İncelenmesi

The Sound Formation And Investigation Of The Structural Features Of Oud, A Wired Instrument Of Turkish Music

SAMİ SONAT ÖZDEMİR – OSMAN GÜLDEMİR……1074

Şalgam ve Kanji: Kültürlerarası Bir Ürün Olarak Fermente Siyah Havuç İçecekleri

Şalgam And Kanji: Fermented Black Carrot Beverages As Cross-Cultural Products

EMİNE NAS – MİTAT KANDEMİR.....1092

Hediyelik Eşyaların Bir Kültür Objesi Olarak Değerlendirilmesi: Konya Örneği

Evaluation Of Souvenirs As A Cultural Object: Case Of Konya

HÜLYA KALYONCU.....1104

16.-19. Yüzyıl Dönemi Sosyal Yaşamında Osmanlı Kadını ve Osmanlı Topraklarında Yaşamış Sanatçıların Eserlerine Yansımaları

16-19th Centuries Social Life Of Ottoman Women And Its Reflection In The Works Of Artists' That Lived In The Land Of Ottoman

F. GÜL KOÇSOY – EDA ZİREK GÜZELÇİÇEK.....1129

Anomie In American Business System As An Aftermath Of The American Dream: David Mamet's "American Buffalo" And "Glengarry Glen Ross"

Amerikan Düşü'nün Kötü Bir Sonucu Olarak Amerikan İş Sisteminde Anomi: David Mamet'in "American Buffalo" ve "Glengarry Glen Ross" Adlı Oyunları

ALPER KARA.....1144

Tekinsizin Geri Dönüşü

Return Of The Uncanny

PERİHAN TUĞBA ŞEKER – BELGİN ÇAM.....1161

2000-2020 Yılları Arasında Erken Çocukluk Dönemi Çocuklarına Yönelik Tasarlanmış Hikâye Kitaplarının İç ve Dış Yapı Niteliklerinin İncelenmesi

Investigation Of The Internal And External Structure Qualities Of Story Books Designed For Early Childhood Between 2000-2020

Kitap İncelemesi/Book Review

GÜNAY GÜNAYDIN.....1178

Prof. Dr. Tülay Uğuzman'ın *Yirmi Beş Yıl Sonra Dörtdivan: Dörtdivan'da Değişme Değişime Uyum ve Direnç: Bir Yeniden Ziyaret/Revisit Çalışması* Adlı Kitabı Üzerine

About Prof. Dr. Tülay Uğuzman's Book "Dörtdivan After Twenty Five Years: In Dörtdivan Change, Adaptation And Resistance: A Visit Again/Revisit Study"

Yayın ve Etik İlkeleri.....1180

EDİTÖRDEN

Değerli Okurlar,

Motif Akademi Halkbilimi Dergisi'nin 35. sayısıyla bir kez daha huzurlarınızdayız. Bu sayıda halkbilimi, edebiyat, müzik, güzel sanatlar ve sanat tarihi alanlarında kaleme alınmış 20 araştırma makalesi ile 1 kitap incelemesi yer almaktadır. Makalelerle kitap incelemesi yazısını beğeniyle okuyacağınızı umut ediyoruz.

Bu sayımızdan itibaren nitelik kriterlerimizdeki sıkılaştırmaları genişletmiş, sayı hacimlerini azami 20 makale ile sınırlandırmış bulunmaktayız. Halkbilimi alanı dışındaki disiplinlere ayırdığımız %20 oranlı kontenjanı ise 2022 yılı Mart sayısından itibaren %10 oranına düşürerek kontenjana dahil edilen çalışmaların disiplinlerarası nitelikte olması koşulunu gözeteceğiz.

Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi'nin 35. sayısının hazırlanmasında değerli yazarlarımızın yanı sıra, hakemlerimizin de büyük emeği vardır. Kendilerine anlayışları, sabırları ve destekleri için ayrıca teşekkür ediyoruz. Değerli bilim insanlarımızın makale ve hakemlik desteklerinin bundan sonraki sayılarımızda da devam edeceğini umut ediyoruz. Aralık 2021'de yayımlanacak olan 36. sayımızda buluşmak dileğiyle…

Mehmet AÇA
Editör

Motif Akademi Halkbilimi Dergisi

(Motif Academy Journal of Folklore)

Editör: Mehmet Açа Web: http://dergipark.gov.tr/mahder ISSN: 1308-4445 Yayına Başladığı Yıl: 2007

Yayıncı: Yeni Adı: Eski Adı:

Yıllık Yayın Sayısı: 4 Yayın Yapması Gereken Aylar: Mart, Haziran, Eylül, Aralık Yayın Dili: İngilizce, Türkçe
Yayın Formatı: Basılı

Konu Kategorisi: Sosyal Konu Alanları: Folklor

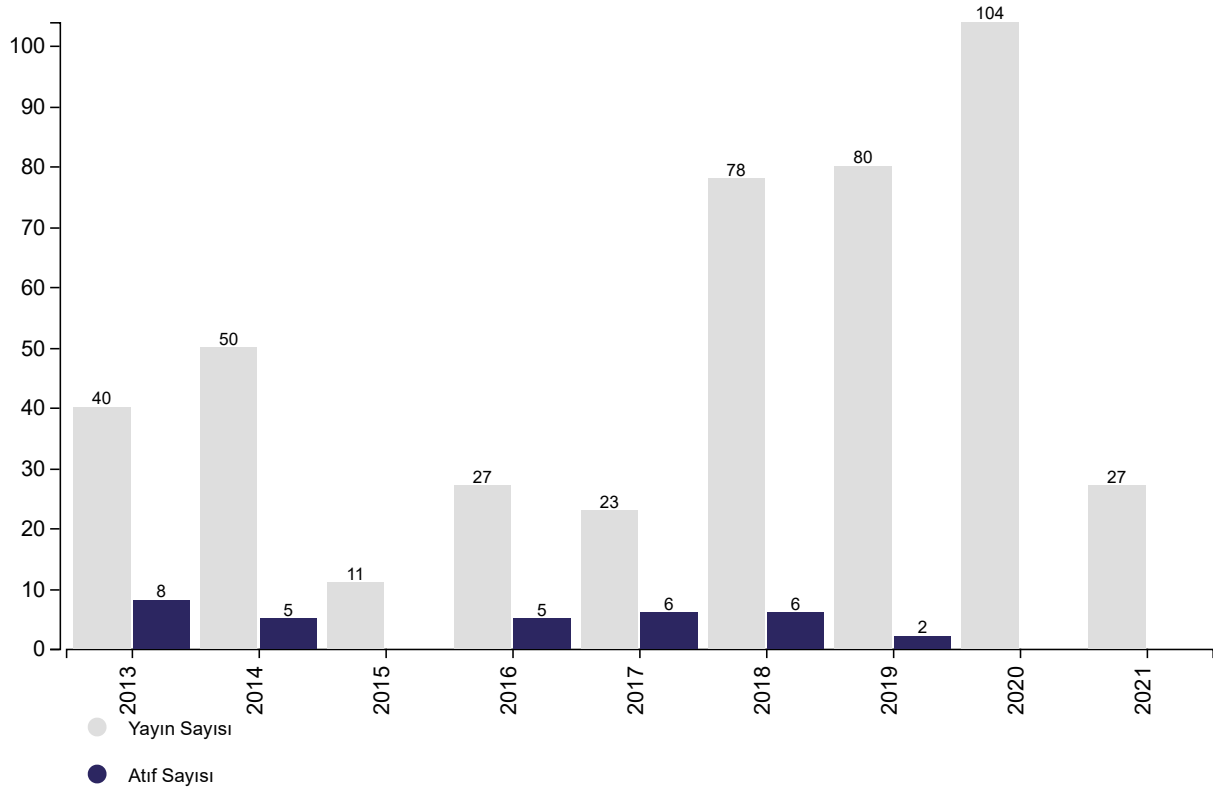
2725

Makale Sayısı	Aldığı Atıf Sayısı	Atıf Ortalaması	Kendine Atıf Sayısı	Kendine Atıf Oranı(%)	Atıf Alan Makale Sayısı
440	33	0,07	5	15,15	29

Dizinlendiği Yıllar

Yıl	Konu Alanı
2013	Sosyal
2014	Sosyal
2015	Sosyal
2016	Sosyal
2017	Sosyal
2018	Sosyal
2019	Sosyal
2020	Sosyal
2021	Sosyal

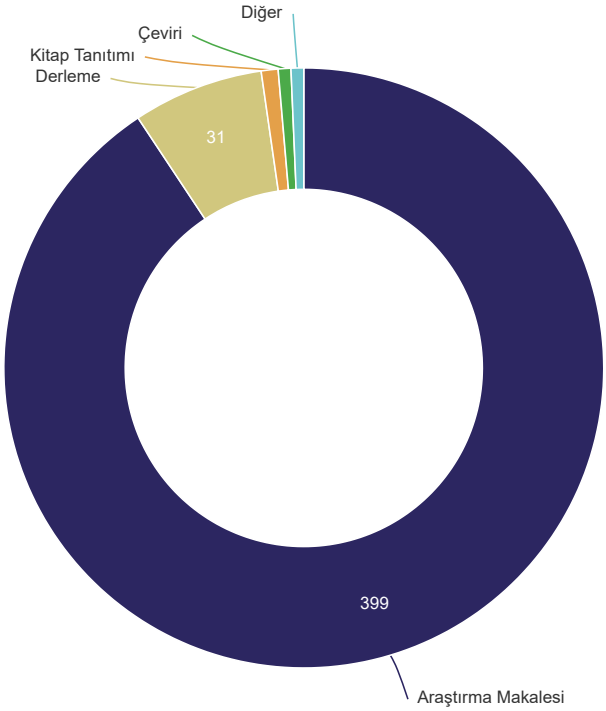
Makale ve Atıf Sayıları



Makalelerin Atıf Dağılımı



Makale Türleri


Diğer
Çeviri
Kitap Tanıtımı
Derleme
31
399
Araştırma Makalesi