

Türk Mutfak Kültüründe Toprak Güveçler ve Et-Et Ürünlerinde Kullanımı

Clay Casseroles and Usage In Meat And Meat Products

ÖZET

Antik mutfak kültüründe çok önemli bir yere sahip olan toprak kaplar, başlangıçta besinlerin taşınması ve muhafaza edilmesi için üretilmiştir. Ateşin keşfiyle birlikte besinleri ve toprak malzemeyi pişirmeyi öğrenen insanlığı, böylelikle gastronomiye büyük bir yenilik ve ivme kazandırmıştır. Beslenme zincirinde önemli bir yere sahip olan et ve et ürünleri ise; Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez besin grupları arasındadır. Güveç, pişirim tekniği bakımından söz konusu ürünlere olumlu bir katkı sağlamaktadır. Düşük dereceli bünye ile gerçekleştirilen güveçler, yapısı gereği yavaş bir pişirim rejimi sunmaktadır. Dolayısıyla içine konan ürün düşük derecede uzun süre ile pişirilmektedir. Böylelikle hem besin değerini hem de lezzetini koruyan yemekler ortaya çıkmaktadır. Bu çalışma ile antik dönem mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan toprak güveçlerin ve bahsi geçen besin grubunun söz konusu kaplarla kullanımının incelenmesi amaçlanmaktadır.

Araştırma kapsamında yapılan literatür taramasının ardından antik çağdan bu yana toprak güveçler ile et ve et ürünleri pişirim yöntemleriyle birlikte ele alınarak gastronomi tarihindeki yeri irdelenmiştir. Toprak güveçler, Anadolu medeniyetlerindeki örnekleriyle sınırlandırılmıştır. Bahsi geçen ürünlerin bünye, form ve bezeme özelliklerinin incelenmesinin yanında, et ve et ürünleri ile kullanım biçimleri de ele alınmıştır. Sonuç itibarıyla zengin bir yelpazeye sahip, antik dönem mutfakının en önemli günlük kullanım araçları arasında yer alan toprak güveçlerin et ve et ürünlerinin pişirilmesinde besin değeri ve lezzet faktörü bakımından çok önemli bir yere sahip olduğu görülmüştür. Muhafazası ve pişirim süresinin uzunluğu nedeniyle günümüz mutfakında ikinci planda kaldığı gözlemlenen toprak güveçlerin kullanımının yaygınlaşması ve kültürel miras noktasında gelecek nesillere aktarılması gerektiği düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Türk mutfak kültürü, Toprak güveç, Et ve et ürünleri

ABSTRACT

Clay pots, which are very important in ancient culinary culture, were initially produced to transport and preserve food. With the discovery of fire, humans learned to cook food and earthenware, thus bringing great innovation and acceleration to gastronomy. Meat and meat products have an essential place in the food chain. They are among the indispensable food groups of Turkish culinary culture. Casserole positively contributes to the products in question in terms of cooking technique. Due to their structure, Stews with low-temperature bodies offer a slow cooking regime. Therefore, the product inside is cooked at a low temperature for a long time. This way, dishes that preserve their nutritional value and taste are created. This study examines earthenware casseroles, which have an essential place in ancient culinary culture, and the use of the mentioned food group in these containers.

Following the literature review within the scope of the research, earthenware casseroles and meat and meat products have been discussed with their cooking methods since ancient times, and their place in the history of gastronomy has been examined. Clay casseroles are limited to examples in Anatolian civilizations. In addition to examining the structure, form, and decoration characteristics of the mentioned products, meat and meat products and their usage methods are also discussed. As a result, it has been seen that earthenware casseroles, which have a rich range and are among the most important daily use tools of ancient cuisine, have a significant place in terms of nutritional value and taste factor in cooking meat and meat products. The use of earthenware casseroles, which are observed to remain in the background in today's cuisine due to their preservation and length of cooking time, should become widespread and be transferred to future generations as a cultural heritage.

Keywords: Turkish culinary culture, Clay casserole, Meat and meat products.

GİRİŞ

Uygarlık tarihinde çok önemli bir yere sahip olan seramik, insanlığın hayatında asırlardır yer almaktadır (Şekil 1). Seramik sanatı farklı sanat dallarında olduğu gibi, insanlığın zekasını kullanarak ihtiyaçları doğrultusunda ortaya çıkardığı en eski sanat dallarından biridir. Özellikle kap sanatı niteliği ile ortaya çıkan seramik malzemenin,

Firdevs Müjde Gökbel
Yavuzoğlu¹ 

How to Cite This Article

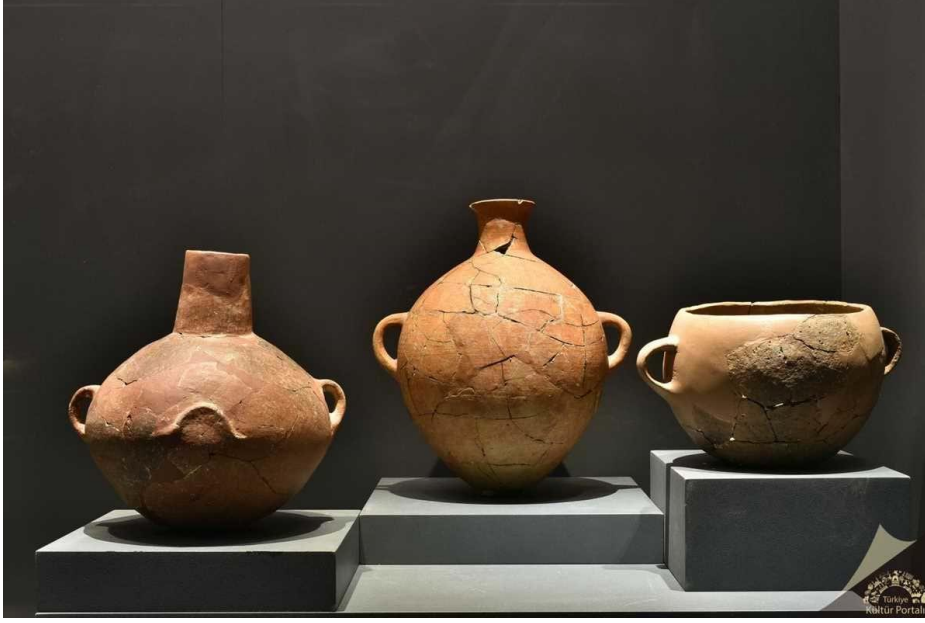
Gökbel Yavuzoğlu, F. M. (2023). "Türk Mutfak Kültüründe Toprak Güveçler ve Et-Et Ürünlerinde Kullanımı" International Social Sciences Studies Journal, (e-ISSN:2587-1587) Vol:9, Issue:118; pp:9879-9886. DOI: <http://dx.doi.org/10.29228/sss.74139>

Arrival: 11 September 2023
Published: 31 December 2023

Social Sciences Studies Journal is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

¹ Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi, Seramik ve Cam Bölümü, Kastamonu, TÜRKİYE. ORCID: 0000-0002-2034-9061

klasik yönelimi ile temel ve yegâne amacının gündelik ihtiyaç doğrultusunda hazırlanan işlevsel bir ürün olması gerçeği ile karşılaşmaktadır (Uludağ, 1998: 36).



Şekil 1: Antik Döneme Ait Bazı Seramik Formlar

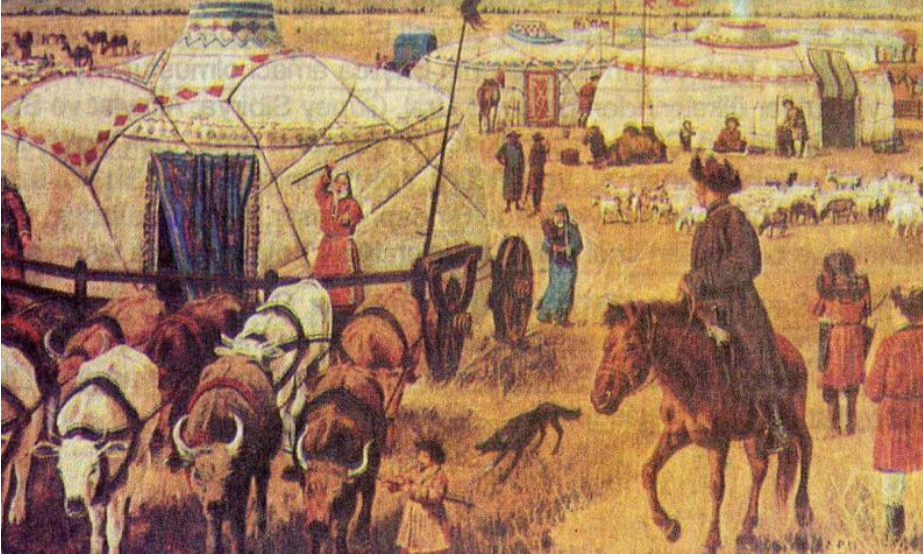
Kaynak: <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/troya-muzesi>

Beslenmenin kendisi için zaruri bir faaliyet olduğu insanoğlunun hayatında, et ve et ürünleri ilk çağdan bu yana varlığını korumaktadır. Başlangıçtaki tüketim biçimi tamamıyla değişen söz konusu besin grubu, asırlarca toprak kaplarda pişirilmiştir. Araştırma kapsamında yapılan literatür incelemesi neticesinde Türk mutfak kültürünün temel unsurlarından olan toprak güveçler ve et-et ürünlerindeki kullanımları incelenmiştir. Yapılan incelemelerde bahsi geçen unsurların Gastronomi ve Seramik Sanatı alanlarında ayrı ayrı ele alındığı görülmektedir. Birbiri ile yukarıda söz edilen nedenlerden ötürü yakından ilişkili olduğu düşünülen toprak güveç ve et ürünlerindeki kullanımlarının irdelenmesinin amaçlandığı bu araştırmanın, her iki alana büyük katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Türk Mutfak Kültüründe Et ve Et Ürünleri

Et; dünya genelinde sağlık, ekonomik ve kültürel etkileri güçlü olan insan diyetinin önemli bir parçasıdır (Taşçı, 2019: 231). İnsanoğlunun beslenme faaliyetinde, et ve et ürünleri içerdiği protein, yağ, esansiyel aminoasitler, mineraller, vitaminler ve diğer besinler nedeniyle son derece önemlidir (Biesalski, 2005’den akt. Denктаş, 2017:). Göçebe vaziyette doğada yaşam mücadelesi veren avcı ve toplayıcı insanoğlu için av ürünleri son derece önemli olmuştur. Başlangıçta eti çığ tüketen insanoğlu ateşin keşfi ile beslenme serüvenini bambaşka bir hale dönüştürmüştür. İnsan beslenmesinde çok önemli bir yere sahip olan kırmızı et, sosyal ve ekonomik fonksiyonlarıyla aynı zamanda toplumların gelişmişlik düzeylerini ortaya koymaktadır (Saygın ve Demirbaş, 2017: 74).

Türk mutfak kültürü yakından incelendiğinde, kullanılan temel malzemenin; Türkler’ in hayvancılıkla uğraşmalarından ötürü et ve hayvansal ürünler olduğu görülmektedir (Şekil 2). Zamanla hayvancılık faaliyetlerinin gelişmesiyle hayvan gücünden istifade eden Türkler, bu yolla tarıma başlamıştır. Böylelikle Türkler; yetiştirmiş oldukları sebze, meyve ve farklı bitki türlerini kullanmak suretiyle Türk mutfak kültürünün daha fazla gelişmesini sağlamıştır (Bekçi, 2002:1). Türk destanlarına bakıldığında Türkler’ in yaşam biçimine ilişkin değerli bilgiler içerdiği, birçoğunda; yeme içmeye vurgu yapıldığı izlenmektedir. Örneğin Oğuz Destanı’nda Oğuz- Han’ın doğuşunun anlatıldığı bölümde günümüz Türkçesiyle: “Pişmemiş etler ister, aş, yemek ister oldu! Etraftan şarap ister, eğlenmek ister oldu!” şeklindeki ifadeye rastlanmaktadır. Yaşamını bozkırda sürdüren Türkler için et, en önemli besin kaynağı olup özellikle at ve koyun eti tüketilmekte idi. Bununla birlikte göçebe hayat süren Türkler için at ve koyun ön plandadır. Özellikle at, Türkler tarafından ilk olarak evcilleştirilen hayvan olup özel bir yere sahiptir. At ile uzak diyarlara giden Türkler, aynı hayvanın etinden de yararlanmışlardır. Bunun yanı sıra göçebe yaşam için uygun özelliklere sahip koyunun beslenme için etinden, giyinmek için ise; yün ve derisinden faydalanmışlardır (Ögel ve Aksoy’dan Akt. Kılıç ve Albayrak, 2012: 709).



Şekil 2: Türk Kültüründe Hayvancılık

Kaynak: <https://www.independentturkish.com/node/165591/k%C3%BCl%C3%BCr/sofra-ve-yemek-k%C3%BCl%C3%BCr%BC-bir-milletin-kimli%C4%9Fidir-s%C4%B1rt%C4%B1ndan-saraya-t%C3%BCrk-mutfa%C4%9F%C4%B1>

Öte yandan göçebe yaşam biçiminin bir gereği olan hayvancılık faaliyetinin ise; özellikle bozkır iklim şartlarına dayanıklı olan koyun ve koyundan elde edilen ürünlerin kullanımını yaygınlaştırdığı görülmektedir. Orta Asya Türk Mutfağı, başlangıçta Çin, daha sonra ise Anadolu'ya göç edilerek yerleşilmesinden sonra İran, Arap, Bizans, Avrupa ve Akdeniz dünyasının etkisi altında kalmıştır. Orta Asya'da sıklıkla tüketilmekte olan et, yoğurt ve tahıl ürünleri, Anadolu mutfak kültürünün zengin sebze ve meyve çeşitliliği ile harmanlanarak git gide zenginleşmiştir (Bilgin, 2002 ve Baysal, 1993'den akt. Şeren Karakuş vd. 2015: 63) (Şekil 3). Günümüzde halen pek çok yemek, o dönemlerden miras kalan lezzet unsurlarıyla içinde et, yoğurt ve bulguru ihtiva etmektedir. Öte yandan zamanla o dönemin mutfak kültürü şüphesiz değişime de uğramıştır. Geçmiş dönemde ağırlıklı olarak tüketilen koyun eti, yerini dana ya da sığır etine bırakmıştır. Etlerde tercih edilen tarçın günümüzde daha ziyade tatlılara yakışan bir baharat olarak kabul görmüş olup etin meyveler ile tatlandırıldığı yahniler ise unutulmaya başlamıştır (Şeren Karakuş vd. 2015: 63).



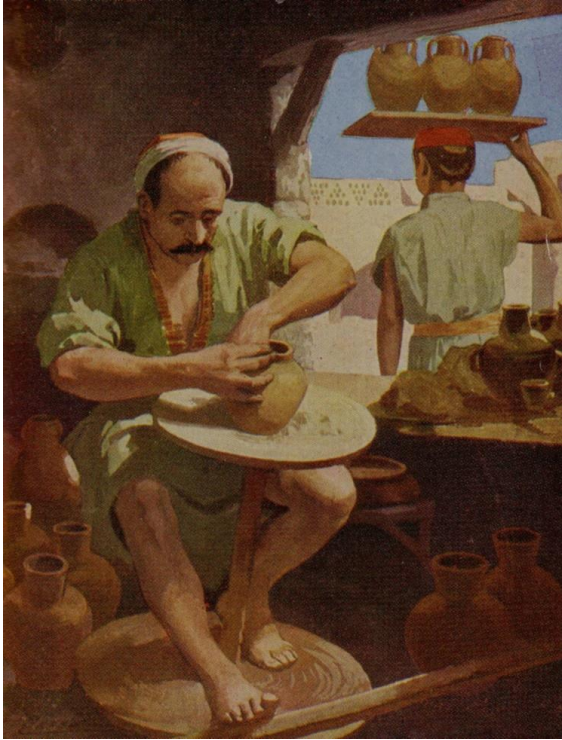
Şekil 3: Anadolu Mutfak Kültüründe Yer Alan Bazı Yemeklerden Örnekler

Kaynak: <https://kulturelbellek.com/turk-mutfak-kulturu/>

Zamanla ortaya çıkan pişirme yöntemleriyle zenginleşen mutfak kültüründe kap-kacağın çok önemli bir yeri vardır. Ürünlerin bir arada ve ateşe direkt temas etmeden pişmesini sağlayan söz konusu ürünler, asırlarca seramik kap-kacaklarda pişirilmiştir. Bunlar arasında özellikle güveç formu geleneksel kullanımı ile sıklıkla olmasa da halen sürdürülen, pişirilen ürüne ismini de veren kültürel bir unsur niteliğindedir. Araştırmanın izleyen bölümünde toprak güveçler ayrıntılı şekilde ele alınacak olup et ve et ürünlerindeki kullanımı incelenecektir.

Mutfak Kültüründe Toprak Güveçler ve Et ve Et Ürünlerinde Kullanımı

İnsanoğlunun seramik malzeme ile tanışması, toprak ve suyu birbiri ile karıştırıp çamur haline getirerek eliyle biçimlendirmesinin ardından ateşte pişirmesi ile gerçekleşmiştir (Şekil 4). Tarihsel olarak incelendiğinde su ve ateşe dayanıklı seramik yapımı ise, MÖ 8. binin sonları şeklinde görülmektedir. İlk başlarda kilin kullanım alanlarının pişirme, servis, depolama, oyuncak, heykel, takı, çatı kiremidi, kandil, künk, yazı yazma ve benzeri olduğu izlenmektedir. Öte yandan ilgili malzeme, üretiminin yapıldığı bölgede varlık gösteren tüm medeniyetlerin izlerini taşımaktadır. Arkeolojik olarak, uygarlık tarihiyle ilintili bilgilerin en mühim kaynaklarından biri de seramik buluntudur. Binlerce asır bozulmadan günümüze ulaşan seramikler, üzerinde taşıdığı yazı, şekil ve sembollerle geçmiş uygarlıkların yaşam tarzı ve kültürü hakkında bilgi vermekte olup eski devirlere dair sırların çözülmesine imkân tanımaktadır. Örneğin seramik amforalar, antik dönem ticaret yollarının incelenmesinde temel göstergelerdendir. Benzer biçimde arkeolojik kazılarda gün ışığına çıkarılan seramikler aracılığıyla arkeolojik yerleşmelerin iskân tarihlerinin ne zaman başladığı, ne kadar sürdüğü ile o dönemin yaşam şartları, göçler, felaketler ve toplumların birbiri ile ilişkilerine ışık tutulabilmektedir (Okumuş, 2017: 2-3). Okumuş, H. (2017).



Şekil 4: Antik Döneme Ait Çömlekçi Atölyesi

Kaynak: <https://www.themillennialkingdom.org.uk/ThePotter.htm>

Geleneksel seramikler, tarih öncesi devirlerden bu yana doğada bulunan özlü toprak türleri ile günümüzde ise daha ziyade kırmızı kille üretilmekte olan; testi, güveç, tencere, tepsi, tabak, bardak, sürahi, küp, kavanoz, amfora ve vazo gibi ürünlerdir (Şekil 5). Bahsi geçen formlar, daha çok yeme-içme ve saklama kabı olarak kullanılan işlevsel ve/veya dekoratif kaplar olup genel anlamıyla çömlek olarak adlandırılan geleneksel seramiklerdir. Söz konusu seramikler genel olarak sadece bisküvi pişirimi yapılmış ve sır ihtiva etmeyen ürünlerdir. Ancak beyaz ve farklı renk astarlarla basit bezemeler yapılarak tümü ya da kısmen bir bölümü sırlanarak fırınlanan örnekleri de bulunmaktadır (Yıldırım, 2021: 21).



Şekil 5: Antik Döneme Ait Muhtelif Toprak Kaplar

Kaynak: <https://indigodergisi.com/2014/10/toprakla-atesin-aski-seramigin-dogusu/>

Güveç kaplarının yapımı birbirini izleyen birkaç aşamadan oluşur. Bunlar sırasıyla güveç çamurunun hazırlanması, güveçlerin şekillendirilmesi, (Şekil 6) kurutulması, yakılması (pişirilmesi) ve zilleme aşamalarıdır. Güveç yapımında kullanılan kil, çamur olarak adlandırılır ve 4-5 farklı noktadan getirilir (İlhan Çolak ile Mülakat, 2019'dan akt. Arı, 2021: 195). Güveçte kullanılan toprağın yerinin tespit edilerek söz konusu bölgeden çıkarılması ise adeta bir madencilik faaliyetine benzer. Çıkarılan çamurun ise güveç yapımına uygun olup olmadığına güveç ustası kadınlar (Gümüşhane Dölek Köyü) karar verebilir (Şekil 7). Evler incelendiğinde her birinde çamurluk olarak adlandırılan yerlerin olduğu görülmektedir. Bu alanda depolan kilerin güveç yapımında kullanılacak çamura dönüştürülmesi için ise; bir dizi işleme tabi tutulması gerekmektedir. Bu nedenle kil, usta olan kadının sübjektif kanaati neticesinde belirli bir oranda karıştırılarak hazırlanmaktadır. Söz konusu bünye, kadınlar tarafından çıplak ayakla belirli bir süre boyunca çiğnenip homojen hale getirilmektedir. İlgili yolla hazırlanan çamura; "basma" adı verilmektedir. Bu aşamanın ardından basılan çamur, içindeki ayak ile hissedilemeyecek boyuttaki küçük taşları ayıklayabilmek amacıyla el ile yoğurulur. Bahsi geçen yöntem ise "elleme" adı verilmektedir (Arı, 2021: 195-196). Arı, Yılmaz. (2021) .



Şekil 6: Gümüşhane Dölek Köyü, Güveç Şekillendirme Aşaması

Kaynak: <https://www.caytvhaber.com/karadeniz/gumushanenin-dolek-guveci-bakin-nasil-bir-gelenekten-geliyor-41126h>



Şekil 7: Gümüşhane Dölek Köyü, Güveç Ustası Kadınlar

Kaynak: <https://www.caytvhaber.com/karadeniz/gumushanenin-dolek-guveci-bakin-nasil-bir-gelenekten-geliyor-41126h>

Antik dönemde yapılan toprak güveçler incelendiğinde, günlük kullanım amacıyla üretilmelerinden ötürü çok fazla profil değişikliğine uğramadıkları görülmektedir. Antik çağ insanının sıklıkla tercih ettiği güveç kapların, bu sebeple farklı bünye ve astar özellikleri sergilediği görülmektedir. Söz konusu formlar ciddi deneyimler sonucunda üretilmiştir. Örneğin güvecin imal edildiği bünyede hangi hammaddelerin olup olmaması gerektiği, kaç derecede pişirileceği gibi hususlar uzun süreli çalışmaların ardından saptanabilmiştir (Fırat, 2011'den akt. Fırat 2012: 155). Güveçler antik çağdan bu yana şekilsel olarak çok fazla değişikliğe uğramazken farklı türleri de bulunmaktadır (Şekil 8). Kısa gövdeye sahip olan güveçlerin genel olarak kapaksız, yüksek gövdeli olanların ise sıklıkla ağzı kapaklı oldukları görülmektedir (Şekil 9). Erken dönemlerde yapılan örnekler incelendiğinde ilk kapların daha köşeli tabanlı olduğu, zaman geçtikçe silindirik biçimde şekillendirildiği, bununla beraber kapaksız olanların iç kısımlarının sırlandığı görülmektedir. Ergonomisi gün geçtikçe geliştirilen güveçlerin genişletilen kulplarının da tutma ve rahat taşıma imkânı sağladığı düşünülmektedir. Çağımıza gelindiğinde güveç kap kullanımının özellikle kırsal yerlerde sürdürüldüğü, günümüz modern mutfaklarında ise çelik ve benzeri materyallerden üretildiği izlenmektedir. Yemeğin rahatlıkla hazırlandığı silindirik yapıdaki güveçlerin sırlı olup olmaması yapıldığı dönemin şartlarına göre üzerinde durulması gereken bir husustur. Alevin rahatça dolaşmasına olanak sağlayan silindirik taban, ısınmayı kolay hale getirmektedir (Yılmaz ve Gökbel, 2020: 1522).



Şekil 8: Farklı Güveç Türlerinden Örnekler

Kaynak: <https://www.yalihuuyuk.com/2007/06/g-teknolojiye-direniyor/>



Şekil 9: Kapaksız ve Kapaklı Güveçler

Kaynak: <https://www.kinoxmutfak.com/guvec>

Eski dönemlerde hemen her evde bulunan toprak güveçlerin normal tencerelere kıyasla daha farklı boyutsal özelliklere sahip olduğu görülmektedir. Bu nedenle bulaşık makinesinde yıkanamayıp dolayısıyla daha az kullanımına başvurulmuş ve raflara kaldırılan bir ürün haline dönüşmüştür. Toprakla şekillendirilen, sırlı ve sırsız olmak üzere iki gruba ayrılan güvecin sırlı olanı, sızdırmazlık özelliğinden ötürü genel olarak sıvı bazlı yiyeceklerde tercih edilmektedir (Şekil 10). Ancak söz konusu güveçlerin sırlarında eser miktarda kurşun bulunabileceği için bu ürünleri kullanmak sakıncalı olabilmektedir. Sırsız olanların ise ilk kullanımı ve temizliği son derece önemlidir. Öte yandan sırsız toprak kaplar ise asıl güveç kapları olarak kabul edilmektedir (Çelebi Sezer ve Süfer, 2014: 464-465). Özellikle sırsız olan güveçler kullanılmadan önce kuyruk yağı veya sıvı yağ ile yağlanarak fırında ısıtılmaktadır. Böylelikle gözenekli yapıya sahip güvecin yağı emerek içinde pişecek olan yemeğin suyunu dışarıya sızdırmaması sağlanmaktadır (Şekil 11 ve 12).



Şekil 10: Yarım Sırlı (İçi Sırlı) Toprak Yoğurtluk, Ölçüler: 1 Kg - 2 Kg - 3 Kg - 5 Kg

Kaynak: <http://www.guveckabi.com/urun/16/yarim-sirli-ici-sirli-toprak-yogurtluk>



Şekil 11, 12: Güvecin Yağlanarak Fırınlanması

Kaynak: Sibel Yalçın, Youtube Ekran Alıntısı, <https://www.youtube.com/watch?v=J3YDSZcbups>

Güveçler, daha önce söz edildiği üzere; ister elektrikli fırında, ister ocak üzerinde kullanılsın, her şartta yavaş pişirim gerektiren ürünlerdir. Bünyesi gereği termal şoka dayanıklı olmayan bu kapların kullanımı dikkat gerektirmektedir. Sırsız olanlar geleneksel yöntemle yağlanıp ısıtılırken, sırlı olanlar ise hemen

kullanılabilmektedir. Ancak sırlı olanlarda, ürünün kurşunlu olup olmadığı hakkında bir seramik uzmanına danışmakta fayda bulunmaktadır. Sade bir anlatımla, kurşunlu sırların kolay çizilebilir bir yapıya sahip olduğu ve bir alet yardımı ile yüzey testine tabi tutulabileceği söylenebilir. Yemeklerin daha lezzetli şekilde pişirilmesine olanak sağladığı düşünülen ilgili güveç kaplar, maalesef modern mutfak raflarından kalkmış vaziyettedir.

SONUÇ

Toprak güveçler, antik çağ ile birlikte günlük kullanım kapları olarak sıklıkla mutfak kültüründe yer almıştır. Kapaklı-kapaksız, kulplu-kulpsuz, yayvan-derin, sırlı-sırsız çeşitleri ile insanoğlunun temel ihtiyaç malzemelerinden biri olmuştur. Yapıldığı ilk dönemlerde açık renk pişme rengine sahip bünye ve astarla üretilen güveç formları günümüzde ise ağırlıklı olarak kırmızı çömlekçi çamurundan imal edilmektedir. Metal ve çelik malzemeye kıyasla termal şok riski bulunan güveçler, daha yavaş bir pişirime tabi tutulmak zorunda olduklarından, içine konan ürünlerin (besinlerin) daha yavaş pişmesini sağlamaktadır. Aynı zamanda seramik bünyenin yalıtkan yapısı nedeniyle ısıyı daha yavaş iletmesi ve daha yavaş soğuması içindeki besinlerin uzun süreli ve homojen şekilde pişmesini sağlamaktadır. Tüm bu etkenler, yemeklerin daha lezzetli olmasına neden olmaktadır. Et ve et ürünleri ise özellikle suyunu kaybetmeden pişirilmesi gereken, Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip besin grubu olarak güveçte pişirmeye çok uygun bir ürün grubudur. Günümüze gelindiğinde ise toprak güveçlerin daha ziyade kırsal yerleşim bölgelerinde ve taş ocağı bulunan restoranlarda kullanımının gerçekleştirildiği izlenmektedir. İçine konan ürünlerin pişirme süresinin diğer kaplara (çelik, granit vb.) göre uzun olması ve bulaşık makinesinde yıkanamaması nedeniyle tercih edilmeyen ilgili kaplar, sadece işlevsel bir ürün değil, aynı zamanda asırlardır Türk mutfak kültüründe yer alan geleneksel bir semboldür. Sonuç itibarıyla, et ve et ürünleri başta olmak üzere tüm besinlere olumlu etki sunan güveç kapların kullanımının yaygınlaştırılması ve söz konusu forma gereken önemin kültürel miras noktasında verilmesi gerektiği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Arı, Yılmaz. (2021). Somut olmayan kültürel mirasın korunması ve sürdürülebilirliği: Gümüşhane Dölek Köyünde geleneksel çömlekçilik, Millî Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi, 17(131), Güz, 190-203.
- Bekçi, Selma. (2002). Eski Türklerde yemek kültürü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 1-122.
- Çelebi Sezer, Yasemin. Süfer, Özge. (2014). Toprak güveç (çömlek) ve kullanımı, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan 2014 Adana, 464-466.
- Denktaş Sevgül. (2017). Et ve et ürünlerinin fonksiyonelliğinin artırılması, Kocatepe Veterinary Journal, 10(2), 106-117.
- Fırat, Murat. (2012). Phokaia Roma dönemi mutfak kapları: güveç formu, SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, Aralık (27), 153-166.
- Kılıç, Sami. Albayrak, Ali. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler, Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume 7(2) (Spring), 707-716.
- Okumuş, Halide. (2017). Geçmişte ve günümüzde seramiğin kullanım alanları, Journal of Awareness (JoA), 2(3), 1-14.
- Saygın, Özge. Demirbaş, Nevin. (2017). Türkiye’de kırmızı et sektörünün mevcut durumu ve çözüm önerileri, Hayvansal Üretim 58(1), 74-80.
- Şeren Karakuş, Suzan. Ceyhan Sezgin, Aybuke Elif. Şanlıer, Nevin. (2015). Türk mutfağında kullanılan et ve etli yemek çeşitlerinin yapımı ve sağlık açısından değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 62-68.
- Taşçı, Fulya (2019). Et ve işlenmiş et tüketiminin halk sağlığına etkileri, Bilge International Journal of Science and Technology Research, 3(2), 231-245.
- Uludağ, Kemal. (1998). Seramik sanatının kimlik sorunu, Türkiye’de Sanat Dergisi, Mart / Nisan (33), 36-38.
- Yıldırım B. (2021). Seramik malzemenin kullanım alanları ve ülkemizde “seramik üniversitesi” kurulması önerisi”, Yeni Fikir Dergisi, 13 (26), (Temmuz), 18-34.
- Yılmaz, Seyhan. Gökbel, Firdevs Müjde. (2020). Seramik pişirme, yeme-içme ve saklama kaplarının ergonomik gelişim süreci, Ulakbilge, 55, (Aralık), 1516-1530