

## Table des matières

Introduction	1
<b>Chapitre I</b>	<b>9</b>
LES ETUDES FOLKLORIQUES EN TURQUIE	
I- Le rôle des études folkloriques dans la création d'une culture nationale	12
1- <u>Le ciment de la Nation</u>	12
2- <u>De l'éducation populaire</u>	23
3- <u>La diffusion naturelle</u>	36
4- <u>Une Nation de troubadours</u>	41
- <i>La langue</i>	42
- <i>La littérature</i>	44
- <i>La musique</i>	46
- <i>La danse</i>	47
- <i>La religion</i>	49
5- <u>L'homogénéisation</u>	54
II - Les études folkloriques concernant la cuisine	61
1- <u>Les travaux concernant la cuisine jusqu'en 1980</u>	61
2- <u>De l'ouverture à la folklorisation</u>	67
<b>Chapitre II</b>	<b>75</b>
Les terrains d'enquête : historique et caractéristiques	
I- La région d'Akçakoca ou un Caucase en raccourci	77
1- <u>Les émigrés et leur arrivée dans la région</u>	77
- <i>Les mouvements de population dans l'Empire</i>	77
- <i>Les émigrés de la région d'Akçakoca</i>	82

<b>2- Caractéristiques culturelles des diverses communautés</b>	<b>85</b>
- <i>Les Arméniens musulmans</i>	86
- <i>Les Géorgiens musulmans (Gürcü)</i>	92
- <i>Les Lazes (Laz)</i>	97
- <i>Les originaires de la ville d'Of (Oflu)</i>	102
- <i>Les originaires de la ville d'Ordu (Ordulu)</i>	103
- <i>Les Turcs (yerli, manav)</i>	105
- <i>Les Abkhazes (Abaza)</i>	106
<b>3- Le village de Beykoz : composition, organisation sociale et économique</b>	<b>115</b>
 II- La région de Denizli et les nomades	136
1- <u>Sédentarisation des nomades</u>	136
2- <u>La région de Denizli et composition des villages environnants</u>	140
3- <u>Le village de Kemer: composition, organisation sociale et économique</u>	144
 <b>Chapitre III</b>	 <b>171</b>
<b>Les aliments</b>	
I- Les aliments, l'espace et le temps	175
1- <u>Les aliments et l'espace</u>	175
- <i>Beykoz ou la séparation des espaces</i>	175
- <i>Kemer ou l'espace illimité</i>	188
2- <u>Les aliments et le temps</u>	198
- <i>Beykoz</i>	199
- <i>Kemer</i>	203
3- <u>Les activités culinaires</u>	212
- <i>Transmission et lieu du savoir</i>	212
 <b>Chapitre IV</b>	 <b>217</b>
<b>Transformation des aliments</b>	
I- Méthodes de transformation et conservation	219
1 - <u>La fermentation</u>	220

- <i>Les produits laitiers</i>	220
A- Beykoz	220
B- Kemer	224
- <i>La préparation pour soupe tarhana</i>	228
- <i>Les fruits et légumes</i>	229
- <i>Le vinaigre (sirke)</i>	229
- <i>Les turşu</i>	229
- <i>Le pelte</i>	232
2- <u>La concentration</u>	232
- <i>Le concentré (salça)</i>	233
- <i>Le rob (pekmez)</i>	233
- <i>pestil, ağda</i>	236
- <i>katsaxorê</i>	236
- <i>acika</i>	237
- <i>Les confitures (reçel)</i>	237
3- <u>Le séchage</u>	238
- <i>erik kaki</i>	239
- <i>Les céréales</i>	239
Le maïs ( <i>mısır</i> )	239
Le blé ( <i>buğday</i> ) à Beykoz	240
- Les feuilles de pâte plates ( <i>yufka</i> )	241
- Les pâtes alimentaires ( <i>kesme makarna</i> )	241
- Le "couscous" ( <i>kuskus</i> )	241
Le blé à Kemer	242
- Le blé concassé ( <i>bulgur</i> )	242
- Les pâtes ( <i>erişte</i> )	243
4- <u>La stérilisation, les conserves</u>	243
5- <u>Réduction en pâte par pilage</u>	244
- <i>sürtme</i>	244
 II- Confection et traitement des mets	245
1 - <u>Confection des plats à Beykoz</u>	245
- <i>Les céréales</i>	245
- <i>Le maïs</i>	245
- <i>Le blé</i>	247
- <i>Les feuilles de pâte plates (yufka)</i>	248
- <i>baklava</i>	248

- Le pain	250
- Le riz	253
- Les soupes ( <i>çorba</i> )	254
- Les plats à base de légumes	255
- mancar	257
- Le lait	262
- Le sütlaç	263
- Cas particuliers : le Laz böreği et l'asure	264
- laz böreği	264
- Aşure	266
- Les viandes et les poissons	267
- Les boissons	275
2- <u>Confection des plats à Kemer</u>	276
- Les préparations à base de pâte ( <i>hamur işleri</i> )	277
- Pâte non-levée	277
- Pâte levée	281
- Les plats "aş"	282
- La viande ( <i>Et</i> )	285
- En-cas	289
- Les "amuse-gueule" ( <i>çerez</i> )	290
- Les boissons	292
<b>Chapitre V</b>	
<b>Les Repas</b>	297
I- Les repas ordinaires	299
1- <u>Les prises de nourriture</u>	299
2- <u>Composition des différents repas quotidiens</u>	305
- la première prise de nourriture ( <i>kahvaltı</i> )	305
- les deux repas ( <i>yemek</i> ), du midi et du soir	308
- Alimentation des enfants	311
- les collations	313
3- <u>Les manières de table</u>	315
- règles et recommandations religieuses concernant les prises de nourriture ( <i>manières de table</i> )	316
- manières de table dans les deux villages	321
- Kemer	321

- Beykoz	329
II- Les repas extraordinaire	333
1- <u>Jeûne et sacrifice : les deux fêtes de l'Islam</u>	333
2- <u>Les festivités aux cinq plats</u>	346
- <i>Les mariages</i>	347
- <i>Les cérémonies de récitation de Mevlüt</i>	356
Conclusion	365
Cartes	371
Bibliographie	379
Table des matières	427