



Araştırma Makalesi (Research Article)

BÖLGEDE YAŞAYANLARIN YÖRESEL MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ALGISININ BELİRLENMESİ: SAKARYA İLİ ÖRNEĞİ (DETERMINING THE PERCEPTIONS OF THE LIVING IN THE REGION ABOUT THE REGIONAL CUISINE CULTURE: THE CASE OF SAKARYA)

Sabri ÇELİK¹ (orcid.org/0000-0001-7505-5944)

Ömer Berke CUROĞLU^{2*} (orcid.org/0000-0002-5069-6726)

Mustafa SANDIKÇI³ (orcid.org/0000-0002-1437-2484)

¹ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyon, Türkiye.

² Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D., Afyon, Türkiye.

³ Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Afyon, Türkiye

Özet

Bu araştırmanın amacı, Sakarya’da yaşayan halkın yöresel mutfak kültürü algısının belirlenmesidir. Araştırmada nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Bu doğrultuda ulaşılabilen kişilerle yüz yüze, pandemi nedeniyle yüz yüze ulaşılamayan kişilerle de çevrimiçi olarak anket gerçekleştirilmiştir. Araştırma 5 Mart 2021-26 Nisan 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen anketlerden yedi anket, eksik doldurulması sebebiyle analizlere dahil edilmemiş, analizlere toplamda 407 anket analize tabi tutulmuştur. Ölçeğin güvenilirliği $\alpha=0,83$ olarak, verilerin dağılımının da Skewness ve Kurtosis değerleri bakımından normal dağılım gösterdiği tespit edilmiştir. Katılımcıların yöresel mutfak algısı ölçeğindeki ifadelerle katılım düzeylerini tespit edebilmek için betimleyici istatistiklerden frekans analizi kullanılmıştır. Katılımcılara ait bazı demografik değişkenlerin, yöresel mutfak algısı ölçeğinde bir farklılığa neden olup olmadığını tespit etmek için ise tek yönlü varyans analizi (ANOVA) ve t-testi yapılmıştır. Katılımcıların verdiği cevaplardan genel olarak, yöresel ürünlerin turizme kazandırılmasının ilin tanıtımına katkı sağlayacağı, yöresel mutfak sayesinde yerel ürünlerin ekonomiye olumlu etki edeceği ve yöre mutfağının korunmasında halka açık bir mutfak atölyesi kurulması konusunda görüş birliği içinde oldukları sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların düşük katılım gösterdiği ifadelerle göre; Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin, yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının çalışmalarının yeterli olmadığı ve Sakarya mutfağının Türkiye’de yeterince tanınmadığı sonuçları çıkarılmıştır. Ayrıca çalışmanın amacına uygun olarak geliştirilen soruların analizinde istatistiksel açıdan bir farklılık tespit edilmemiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Mutfak Kültürü, Sakarya mutfağı, Yöresel mutfak.

Abstract

This research aims to determine the local cuisine culture perception of the people living in Sakarya. Questionnaire technique, one of the quantitative research methods, was used in the research. In this direction, a face-to-face questionnaire was conducted with people who could be reached and online with those who could not be reached face to face due to the pandemic. The research was carried out between March 5, 2021 and April 26, 2021. Among the obtained questionnaires, seven questionnaires were not included in the analysis due to their incomplete filling, and a total of 407 questionnaires were analyzed. It was determined that the reliability of the scale was $\alpha = 0.83$, and the distribution of the data showed normal distribution in terms of Skewness and Kurtosis values. Frequency analysis, one of the descriptive statistics, was used to determine the participation levels of the participants in the expressions in the scale of local cuisine perception. One-way analysis of variance (ANOVA) and t-test were conducted to determine whether some demographic variables of the participants caused a difference in the scale of local cuisine perception. In general, it was concluded from the answers given by the participants that they are in consensus that bringing local products to tourism will contribute to the promotion of the province, local products will positively affect the economy thanks to the local cuisine, and establish a public kitchen workshop to protect the local cuisine. According to the results of the statements with low participation of the participants, it was concluded that the projects carried out to bring local flavours to tourism in Sakarya, the works of local administrations and non-governmental organizations are not sufficient, and the Sakarya cuisine is not sufficiently known in Turkey. In addition, no statistical difference was found in the analysis of the questions developed in accordance with the purpose of the study.

Keywords: Gastronomy, Culinary Culture, Sakarya cuisine, Local cuisine.

* Sorumlu Yazar: berkecuroglu@gmail.com

DOI: 10.33083/joghat.2021.98

1. Giriş

Kültür, bir toplumun kendi benliklerini var eden değerlerini yıllar içinde harmanlayıp pekiştirmesiyle oluşturduğu adeta bir hafıza gibidir. Bu hafıza, zaman içinde çeşitli değişimlere, çeşitli gelişimlere uğrasa da daima nesilden nesile aktarılmıştır (Göçer, 2012: 50). Yemek kültürünü belirleyen ve farklılaştıran etmenler arasında insanın yaşadığı bölgenin, iklimin, tarımsal üretimlerinin ve örf-adetlerinin etkileri yadsınamaz bir durumdur. İnsan, içinde bulunduğu kültür ve üzerinde yaşadığı toprak sayesinde zaman içerisinde yoğrularak kendi benliğini kazanır. Bu bağlamda insan yaşadığı kültürün ve toprağın ona verdiklerini kutsal kabul eder ve yaşatmaya çalışır (Sandıkçı ve Çıtak, 2020: 267). Tüm kültürlerde bulunan yeme-içme davranışları, bu yönüyle evrensel bir nitelik taşımaktadır. Bir toplumun mutfak ve yemek kültürü hakkında fikir sahibi olabilmek için o toplumun tarihinin ve yeme alışkanlıklarının (Saatçi, 2016: 1) yanı sıra yaşadıkları bölgede ürettikleri ürünler, o ürünleri işleme ve saklama şekilleri bizlere bilgiler vermektedir (Beşirli, 2017: 193). Bu işleme ve saklama; yeni teknolojilerin yoğun olarak kullanılması, sosyal ve çevresel sonuçlarıyla birlikte, geleneksel ve yöresel ürünlere olan eğilimi artmaktadır (Orhan, 2010: 245).

Bu araştırmanın amacı; Sakarya’da yaşayan halkın yöresel mutfak kültürü algısının belirlenmesidir. Bu bağlamda öncelikle yöresel mutfak kavramı ve Sakarya mutfak kültürü başta olmak üzere konu ile ilgili literatüre yer verilmiştir. Araştırmada nicel veri toplama yöntemi olan anket tekniği ile Sakarya halkının yöresel mutfak kültürü ile ilgili algısı ölçülmüştür. Verilerden elde edilen analizlere bulgular kısmında yer verilmiş, en son olarak araştırmacılara ve sektör paydaşlarına öneriler geliştirilmiştir.

2. Alanyazın

2.1. Yöresel Mutfak Kavramı

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (Food and Agriculture Organization-FAO), yerli halkın satın almak zorunda kalmadan, geleneksel bilgilerinden ve tarımsal hasat yoluyla elde edilen aynı zamanda doğal ortamda erişebildikleri yiyecekleri "yöresel yiyecekler" olarak tanımlamaktadır (FAO, 2009: 3). Şengül ve Türkan’a göre (2015) yöresel mutfak kavramı; “yöreyle özgü olan ürünler ile yöresel adetlerin birleştirilmesi sonucu ortaya çıkan, yöre halkı tarafından kendine özgü usullerle pişirilerek sunulan ve dini ya da milli duygularla tasarlanan yiyecek ve içeceklerin tamamı” olarak tanımlanmıştır. Yöresel mutfak; yörenin tarihi, inançları, gelenekleri ve kullanılan yerel yiyecekleri ile şekillenmektedir (Harrington, 2005: 141). Toksöz ve Aras (2016), yöresel mutfakın kültürün bir parçası olduğunu ve kültüre göre şekillendiğini ifade etmektedir. Bu bağlamda düşünüldüğünde dünyadaki her bir farklı kültür aynı zamanda birbirinden farklı mutfak ve yemek kültürüdür.

Yöresel mutfaklar pek çok faktörün etkisiyle farklılıklar göstermektedir. Yöresel mutfak unsurlarını ortaya çıkaran faktörler şöyle sıralanmıştır (Şengül ve Türkan, 2015: 600):

- Yöreyle has yiyecek içecek ürünleri,
- Dini etkiler,
- Milli etkiler,
- Gelenek ve görenekler,
- Yeme-içme alışkanlıkları,
- Mevsimsel özellikler,
- Coğrafi özellikler,
- Tarihsel birikim.

Bütün bu faktörlerin etkisiyle ortaya çıkan yöresel mutfaklar, bir bütün olarak Türk mutfakını oluşturmaktadır. Türk mutfakı, “Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışları kapsayan bir bütün” olarak tanımlanmaktadır (Kültür ve Turizm Bakanlığı, bt.). Türk mutfakı yemek çeşidi bakımından zengindir ve bu çeşitliliğin oluşmasında birçok faktörün etkisi vardır. Özellikle Anadolu coğrafyasına farklı medeniyetlerin ev sahipliği yapmış olması bunun sonucu olarak gerçekleşen göçlerin etkisi, bölgelerin değişen coğrafi özellikleri, iklim koşulları, buna bağlı olarak çeşitlenen ekonomik özellikler ve üretim faaliyetleri Türkiye’de farklı yöresel mutfakların oluşmasının en önemli nedenleri arasında yer almaktadır (Gökçe, 2016: 7). Türkiye’de bu bahsedilen çeşitliliğin görüldüğü bölgelerin başında Marmara Bölgesi gelmektedir. Marmara Bölgesi’ndeki çeşitliliği sağlayan etmenlerden biri de Türkiye’nin ve dünyanın pek çok yerinden gelen göçmenlerle şekillenen karma

bir mutfak kültürüne sahip olmasıdır. Ayrıca Marmara Bölgesi mutfağı karma bir yapıda olmasının yanında yerelliğini de korumayı başarmıştır (Mil, 2016: 39).

2.2. Sakarya Mutfak Kültürü

İnsanlığın ilk dönemlerinden bugüne kadar var olan toplumlar yaşadıkları yörenin tüm besin kaynaklarını kullanarak kendileriyle ve yöreyle özdeşmiş bir mutfak kültürü geliştirmişlerdir (Baran ve Batman, 2013: 1359). Türkiye’de, yörenin iklimi ve yetiştirilen gıda ürünlerine göre yöresel mutfak kültüründe çeşit zenginliğini görmek mümkündür (Güler, 2010: 29). Bu yönüyle Sakarya, yöresel mutfak çeşitliliği ile öne çıkmaktadır.

Sakarya, savaş güzergâhları üzerinde olması ayrıca verimli ovaları nedeniyle tarih boyunca Bitinya, Bizans ve Osmanlı Devleti gibi medeniyetlerin egemenliğine girmiştir. Sakarya’da üzerinde egemenlik kuran her medeniyetin izlerini görmek mümkündür. Bu çok kültürlülük, Sakarya coğrafyasında kendine has ve repertuarı geniş bir mutfak kültürü yaratmıştır (Erbil ve Yılmaz, 2018: 282; Erbil, 2019: 12). Bugün incelendiğinde Sakarya mutfağını, Anadolu-Türk mutfak kültürü ve muhacirlerin mutfak kültürünün oluşturduğu gözlemlenmektedir. Sakarya mutfağını oluşturan alt kültürler ise; Manav Mutfak Kültürü, Kafkas Mutfak Kültürü, Balkan Mutfak Kültürü ve Karadeniz Mutfak Kültürü’dür (Şengül ve Türkay, 2018: 576).

Yöre mutfağı genellikle tahıl, çeşitli sebzeler ve bir miktar etle hazırlanan sulu yemeklerden oluşmaktadır. Ayrıca yörede zeytinyağlı yemekler, hamur işleri ve kendiliğinden yetişen otlardan hazırlanan yemekler de sıklıkla tüketilmektedir. Yöre mutfağında pekmez, yoğurt, bulgur gibi sağlıklı besinler de sevilen yiyecekler arasındadır. Sakarya mutfağı, ürün çeşitliliğinin yanı sıra damak tadına uygunluk yönünden de birçok yemek ve yiyecek türü barındırmaktadır (Aktaş, 2008: 10-11). Sakarya’nın en köklü yiyecek-içecek markaları; Ali Koka Bozası (1886), Mazlum Şekerleme (1911), Köfteci Mustafa (1912), Gülseven Helva (1923), Köfteci İsmail (1928), Dönerci Ömer (1938) olarak bilinmektedir (Tuna, 2011).

Akdemir (2018), yaptığı çalışmada Adapazarı’ndaki yerel halktan Sakarya’ya özgü yöresel lezzetleri sıralamalarını istemiş buna göre ilk sırada %32,8 ile “İslama köfte”, ikinci sırada %27,7 ile “Kabak tatlısı”, üçüncü sırada %7,0 ile “Keşkek”, dördüncü sırada %3,7 ile “Kabak” yer aldığını tespit etmiştir. Ek olarak Manavların; “cevizli lokumu”, “kabak kıvrması”, “sütlü üzümü”, “üresi”, “uğut tatlısı”, “köpük helvası”, Çerkezlerin “tavuğu (Epişips)”, Abazaların “pastası”, Karadenizlilerin “hamsi buğulaması”, “karalâhana çorbası” veya “muhlaması”, Gürcülerin “Hallobyası”, Arnavutların “ciğeri”, Boşnakların “böreği”, Muhacirlerin “kapaması” gibi yemekler de sayılabilir (Aktaş, 2008; Tuna, 2011; Şengül ve Türkay, 2018). Bu lezzetlerin yanı sıra ekmek ayvası ve kiraz ile Geyve; üzüm ve kavun ile Pamukova; ceviz ve enginar ile Taraklı; fındık ile Karasu, Kocaali ve Karapürçek; erik ve elma ile Sapanca; lahanası ile Kaynarca; mısır ile Söğütlü ve Ferizli ön plana çıkmaktadır (Şengül ve Türkan, 2018: 577).

Sakarya’da özel gün ve kutlama yemekleri ayrı bir özenle hazırlanmaktadır. Bu özel günlerden biri olan Hacet Bayramında; Hayır pilavı, çizleme ve ayran hazırlanan yemeklerdendir. Sakarya’da düğünlerin vazgeçilmez keşkek olmakla birlikte ağır ve hatırlı misafirler için de keşkek yapılmaktadır. Sakarya halkının coşkuyla kutladığı Hidrellez için, dolmalar, sarmalar, börek-çörek gibi kuru yiyecekler hazırlanmakta, Poyrazlar Gölü gibi mesire yerlerine gidilmektedir. Recep ayında lokma, reçel, pekmez gibi yiyecekler yapıp hem komşulara dağıtmakta hem de ev halkı tarafından tüketilmektedir (Aktaş, 2008).

3. Yöntem

3.1 Amaç, Evren ve Örneklem

Bu çalışmanın amacı Sakarya’da yaşayan halkın yöresel mutfak kültürü algısının belirlenmesidir. Bu nedenle çalışmanın evrenini Sakarya ilinde yaşayan yöre halkı oluşturmaktadır. Çalışmanın örneklemini Sakarya’nın nüfus verileri göz önüne alınarak belirlenmiştir. Sakarya’nın nüfusu 2020 yılı verilerine göre 1.044.649’dur (TÜİK, 2020). Ural ve Kılıç’a (2018) göre 100.000’den daha büyük evrene sahip çalışmalar için örneklem büyüklüğü en az 384 kişi olmalıdır. En kolay bulunan denek en ideal olanıdır anlayışıyla (Coşkun, Altunışık & Yıldırım 2019), çalışmada örneklem grubu oluşturulurken olasılığa dayalı olmayan örnekleme tekniklerinden kolay örnekleme tekniği kullanılmıştır.

3.2 Veri Toplama Yöntemi

Verilerin toplanmasında nicel araştırma yöntemlerinden anket tekniği kullanılmıştır. Hazırlanan anket formu değerlendirilmek üzere Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimleri Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu’na gönderilmiştir. 16. 04.2021 tarihli ve 2021-209 sayılı etik kurul kararı ile verilerin toplanması uygun görülmüştür. Bu doğrultuda ulaşılabilen kişilerle yüz yüze, pandemi nedeniyle yüz yüze ulaşılamayan

kişilerle de çevrimiçi olarak anket gerçekleştirilmiştir. Araştırma 5 Mart 2021-26 Nisan 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Elde edilen anketlerden yedi anket, eksik doldurulması sebebiyle analizlere dahil edilmemiş, toplamda 407 anket analize tabi tutulmuştur.

Anket iki bölüm oluşmaktadır. Birinci bölüm, katılımcıların yöresel mutfak algısını belirleyecek toplam 23 ifadeden oluşmaktadır. İkinci bölüm ise katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik toplam 6 sorudan oluşmaktadır. Yöresel mutfak algısını ölçmek amacıyla geliştirilen ölçeğin ifadeleri Tablo 1’de yer alan kaynaklardan yararlanılarak hazırlanmıştır.

Tablo 1. Ölçek Oluşturulurken Yararlanılan Kaynaklar

İfadeler	Kaynak
1. Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
2. Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşırım.	Akdemir ve Selçuk, 2018’den yararlanılmıştır.
3. Yöresel mutfak sayesinde yerel ürünler daha fazla ekonomiye dahil olur.	Karakuş, Onat ve Güneren-Özdemir, 2020’den yararlanılmıştır.
4. Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
5. Sakarya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
6. Sakarya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
7. Yöresel mutfak, Sakarya ilinin tanıtımı açısından önemlidir.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
8. Yöresel mutfak sayesinde Sakarya’ya daha fazla turist gelir.	Karakuş, Onat ve Güneren-Özdemir, 2020’den yararlanılmıştır.
9. Yöresel mutfak, Sakarya iline ekonomik açıdan katkı sağlar.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
10. Yöresel mutfak, Sakarya ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
11. Sakarya mutfağının Türkiye’de yeterince tanındığını düşünüyorum.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
12. Turistlerin Sakarya’yı ziyaretlerinde, Sakarya mutfağı etkilidir.	Akputat, 2016’dan yararlanılmıştır.
13. Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Sakarya’ya gelen turist sayısını arttıracığını düşünmekteyim.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
14. Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
15. Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin yeterli olduğuna inanıyorum.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
16. Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının çalışmaları yeterlidir.	Esen ve Seçim, 2020’den yararlanılmıştır.
17. Sakarya’daki restoranların menülerinde yöresel yemekler bulunmaktadır.	Yazarlar tarafından oluşturuldu.
18. Sakarya mutfağının oluşumunda etnik grupların (Manav, Muhacir, Çerkez, Laz vb.) rolü vardır.	Yazarlar tarafından oluşturuldu.
19. Yörede halka açık bir ‘mutfak atölyesi’ kurularak Sakarya mutfağı yaşatılmalıdır.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
20. Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesinin yeterli olduğunu düşünüyorum.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
21. Yörenin pazarlanmasında ‘yöre mutfağı ve gastronomi’ daha çok kullanılmalıdır.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
22. Yöre mutfağı ile ilgili ‘geleneksel ot ve yemek festivali’ düzenlenebilir.	Gökdeniz vd., 2015’ten yararlanılmıştır.
23. Seyahat acenteleri yöreye ‘Sakarya Yemekleri Turları’ düzenleyerek farklılık yaratabilirler.	Akputat, 2016’dan yararlanılmıştır.

3.3 Verilerin Analiz Yöntemi

Oluşturulan ölçekte beşli likert tipi derecelendirme kullanılmıştır. Buna göre ifadeler; kesinlikle katılmıyorum, kısmen katılmıyorum, kararsızım, kısmen katılıyorum, kesinlikle katılıyorum” şeklinde belirlenmiştir. Araştırma verileri ilgili istatistik programı ile analiz edilmiştir. Ölçeğin güvenilirliğini test etmek için Cronbach’s Alpha katsayısı hesaplanmıştır. Yapılan testte ölçeğin güvenilirliği $\alpha=0.83$ olarak sonuçlanmıştır ki araştırmalarda güvenilirliğin en az $\alpha=0.70$ olması beklenmektedir (Coşkun ve ark., 2019). Yapılan ankette verilerin normal dağılıma uygun olup olmadığı test edilmiş ve verilerin Çarpıklık (Skewness) ve Basıklık (Kurtosis) değerlerine bakılmıştır. Araştırmada Skewness değeri -.510 ile .121 arasında, Kurtosis değeri ise .241 ile -.096 arasında değiştiği gözlenmiştir. Kurtosis ve Skewness değerleri -1.5 ile +1.5 olduğu zaman verilerin normal dağılım gösterdiği kabul edilmektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Katılımcıların yöresel mutfak algısı ölçeğindeki ifadelerle katılım düzeylerini tespit edebilmek için betimleyici istatistiklerden frekans analizi kullanılmıştır. Katılımcılara ait bazı demografik değişkenlerin, yöresel mutfak algısı ölçeğinde bir farklılığa neden olup olmadığını tespit etmek için ise tek yönlü varyans analizi (ANOVA) ve t-testi yapılmıştır. Bağımsız iki grup arasındaki farklılıkların incelenmesinde t-testi kullanılırken, ikiden daha fazla grup arasındaki farklılıkların incelenmesinde ise tek yönlü varyans analizi (ANOVA) kullanılmaktadır (Ural ve Kılıç, 2018: 197; Coşkun ve ark., 2019: 231).

Araştırmada aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır.

1. Yöresel mutfak ile ilgili algı düzeyi ile katılımcıların cinsiyeti arasında istatistiki açıdan bir farklılık var mıdır?
2. Yöresel mutfak ile ilgili algı düzeyi ile katılımcıların yaş grupları arasında istatistiki açıdan bir farklılık var mıdır?
3. Yöresel mutfak ile ilgili algı düzeyi ile katılımcıların eğitim durumları arasında istatistiki açıdan bir farklılık var mıdır?
4. Yöresel mutfak ile ilgili algı düzeyi ile katılımcıların gelir grupları arasında istatistiki açıdan bir farklılık var mıdır?

4. Bulgular

Katılımcıların demografik dağılımlarını ortaya koymak amacıyla gerçekleştirilen frekans analizi sonucunda ortaya çıkan sonuçlara Tablo 2’de yer verilmiştir. Bu sonuçlara göre; araştırmaya dahil olan katılımcıların %66,3’ü kadınlardan %33,7’si erkeklerden oluşmaktadır. Yöre halkında yemek yapma işinin daha çok kadınlarda olması ve kadınların yöresel mutfak konusunda daha ilgili olması araştırmada daha çok kadın katılımcılara yer verilmiştir. Katılımcıların yaş gruplarına göre dağılımı incelendiğinde “18-25” yaş grubu %27,8 ile en fazla katılım gösteren yaş grubu olurken, “66 yaş ve üzeri” yaş grubu %3,4 ile en az katılım gösteren yaş gurubu olmuştur. Katılımcıların öğrenim durumlarına göre dağılımlarına bakıldığında “Lisans” eğitimi alanlar %36,6 ile ilk sırada yer alırken, “İlköğretim” eğitimi alanların ise %8,6 ile son sırada yer aldığı görülmektedir. Medeni durumlarına bakıldığında %62,7’sinin “evli”, %37,3’ünün “bekâr” olduğu görülmektedir.

Tablo 2. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Değişkenler	Sıklık (n)	Yüzde (%)	Değişkenler	Sıklık (n)	Yüzde (%)
Cinsiyet			Meslek		
Kadın	270	66,3	İşçi	62	15,2
Erkek	137	33,7	Tüccar/Sanayici	9	2,2
Yaş			Çiftçi	3	0,7
18-25	113	27,8	Memur	57	14,0
26-35	116	28,5	Emekli	19	4,7
36-45	88	21,6	Serbest Meslek	45	11,1
46-55	57	14,0	Ev Hanımı	104	25,6

56-65	19	4,7	İşsiz	23	5,7
66 ve üzeri	14	3,4	Diğer	85	20,9
Öğrenim Durumu			Aylık Gelir		
İlköğretim	35	8,6	1600-3000 TL	73	17,9
Ortaöğretim	104	25,6	3001-4500 TL	103	25,3
Önlisans	96	23,6	4501-6000 TL	89	21,9
Lisans	149	36,6	6001-7500 TL	58	14,3
Lisansüstü	23	5,7	7501 TL ve üzeri	84	20,6
Medeni Durum					
Evli	255	62,7			
Bekar	152	37,3	Toplam	407	100

Tablo 2’de katılımcıların meslek gruplarına göre dağılımları incelendiğinde %25,6 ile “Ev Hanımı” ilk sırada yer aldığı görülürken, en son sırada ise %0,7 ile “Çiftçi” grubundakilerin olduğu saptanmıştır. Araştırmada “Diğer” grubunu ağırlıklı olarak öğrenciler oluşturmaktadır. Öğrencilik meslek olarak kabul edilmediği için ayrı bir grup oluşturulmamıştır. Araştırmaya katılanların aylık toplam gelirlerine göre dağılımlarına bakıldığında ise 3001 TL ile 6000 TL arasında gelire sahip olanların neredeyse katılımcıların yarısını oluşturduğu görülmektedir. Araştırmada elde edilen demografik özellik bulguları benzer araştırmalarla kıyaslanmış ve yaş gruplarının dağılımı Gökdeniz vd., (2015)’nin yapmış olduğu çalışma ile, öğrenim durumu ve medeni durumları dağılımlarının Akpulat (2016), Akdemir ve Selçuk (2018), Esen ve Seçim (2020)’in yaptığı çalışmalar ile benzerlik gösterdiği tespit edilmiştir.

Tablo 3. Yöresel Mutfak Algısı Frekans Dağılımları

İfadeler	1* (%)	2* (%)	3* (%)	4* (%)	5* (%)	\bar{X}	ss
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum.	0,2	0,2	0,7	6,9	91,9	4,89	0,387
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için tecrübe ve bilgi birikimimi başkaları ile paylaşıyorum.	1,2	1,0	5,4	19,4	73,0	4,61	0,742
Yöresel mutfak sayesinde yerel ürünler ekonomiye daha fazla dahil olur.	0,5	0,5	1,5	12,8	84,8	4,80	0,523
Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması kadın istihdamının artırılması yönünde fayda sağlar.	3,4	1,2	4,7	18,4	72,2	4,54	0,910
Sakarya, mutfak kültürü ile özdeşleşmelidir.	0,5	2,0	5,9	23,1	68,6	4,57	0,735
Sakarya mutfağı kültürel bir değerdir ve korunması gerekir.	0,5	2,7	7,4	20,6	68,8	4,54	0,786
Yöresel mutfak, Sakarya ilinin tanıtımı açısından önemlidir.	0,7	1,7	2,7	18,7	76,2	4,67	0,682
Yöresel mutfak sayesinde Sakarya’ya daha fazla turist gelir.	3,2	3,2	12,3	31,4	49,9	4,21	0,996
Yöresel mutfak, Sakarya iline ekonomik açıdan katkı sağlar.	1,5	1,0	5,4	22,6	69,5	4,57	0,767
Yöresel mutfak, Sakarya ilinde yiyecek içecek turizminin gelişmesini sağlar.	2,0	2,2	5,7	27,3	62,9	4,46	0,855
Sakarya mutfağının Türkiye’de yeterince tanındığını düşünüyorum.	20,1	20,9	19,4	24,8	14,7	2,93	1,361
Turistlerin Sakarya’yı ziyaretlerinde, Sakarya mutfağı etkilidir.	17,9	17,0	17,4	27,0	20,6	3,15	1,401
Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasının Sakarya’ya gelen turist sayısını arttıracaklarını düşünmekteyim.	2,9	5,4	10,6	37,6	43,5	4,13	1,003
Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması yerel yiyeceklerin korunmasını sağlayacaktır.	0,2	2,2	7,6	25,8	64,1	4,51	0,752

Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projeler yeterlidir.	29,5	25,1	21,1	13,0	11,3	2,51	1,335
Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının çalışmaları yeterlidir.	25,6	18,7	24,1	20,9	10,8	2,72	1,334
Sakarya’daki restoranların menülerinde yöresel yemekler bulunmaktadır.	6,6	13,3	15,5	41,0	23,6	3,61	1,172
Sakarya mutfağının oluşumunda etnik grupların (Manav, Muhacir, Çerkez, Laz vb.) rolü vardır.	2,0	2,7	7,1	23,1	65,1	4,46	0,889
Yörede halka açık bir ‘mutfak atölyesi’ kurularak Sakarya mutfağı yaşatılmalıdır.	1,2	1,0	4,4	17,0	76,4	4,66	0,720
Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesi yeterlidir.	10,6	11,5	28,7	32,7	16,5	3,32	1,191
Yörenin pazarlanmasında ‘yöre mutfağı ve gastronomi’ daha çok kullanılmalıdır.	1,0	2,2	5,9	28,3	62,7	4,49	0,787
Yöre mutfağı ile ilgili geleneksel ot ve yemek festivali düzenlenebilir.	2,7	2,7	6,9	24,8	62,9	4,42	0,933
Seyahat acenteleri yöreye ‘Sakarya Yemekleri Turları’ düzenleyerek farklılık yaratabilirler.	3,2	2,7	7,6	23,3	63,1	4,40	0,970

*1-Hiç Katılmıyorum, 2-Kısmen Katılmıyorum, 3-Kararsızım, 4-Kısmen Katılıyorum, 5-Tamamen Katılıyorum

Sakarya’da yaşayan yöre halkının yöresel mutfak kültürü algısının ölçüldüğü ankette 23 ifade yer almaktadır ve katılımcılardan bu ifadeleri beşli likert tipi ölçek ile değerlendirmeleri istenmektedir. Anket beşli likert tipi ölçek ile değerlendirildiğinden ifadelerin ortalaması 3’ten büyük olanlar yüksek derecede olumlu katılımı ifade ederken, 3’ün altında olanlar ise daha düşük derecede bir katılımı göstermektedir (Akpulat, 2016: 56). Tablo 3 incelendiğinde, katılımcıların ifadelere verdiği yanıtların genel aritmetik ortalaması 4,14 olarak gerçekleşmiştir. Bu durumda, araştırmaya katılan katılımcıların yöresel mutfak ölçeği ile ilgili algılarının yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Tablo daha detaylı incelendiğinde aşağıdaki bulgulara ulaşılmaktadır:

Tablo 3’te katılımcıların en yüksek katılım gösterdikleri ifadeler; *“Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum”* (4,89), *“Yöresel mutfak sayesinde yerel ürünler ekonomiye daha fazla dahil olur.”* (4,80), *“Yöresel mutfak, Sakarya ilinin tanıtımı açısından önemlidir”* (4,67), *“Yörede halka açık bir ‘mutfak atölyesi’ kurularak Sakarya mutfağı yaşatılmalıdır”* (4,66) olarak sonuçlanmıştır. Ayrıca katılımcıların ortanca değer olan 3 değerinin üzerinde katılım gösterdiği ifadeler: *“Sakarya’daki restoranların menülerinde yöresel yemekler bulunmaktadır”* (3,61), *“Yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde hizmet kalitesi yeterlidir”* (3,32) ve *“Turistlerin Sakarya’yı ziyaretlerinde, Sakarya mutfağı etkilidir”* (3,15) olarak tespit edilmiştir.

Katılımcıların cevapları benzer araştırmalarla kıyaslandığında katılımcıların en yüksek katılım gösterdiği ifade (4,89), Sakarya ilinde gerçekleşen Akdemir ve Selçuk (2018)’un araştırmasında da ilk sıradadır. Aradan üç yıl geçmesine rağmen Sakarya halkı yöresel yemekleri şehrin turizmine kazandırılması görüşüne sahiptir. Aynı ifade Esen ve Seçim (2020)’in araştırmasında üçüncü sırada yer almaktadır. Bu araştırmada üçüncü sırada yer alan ifade (4,67), Esen ve Seçim (2020)’in araştırmasında ilk sırada yer almaktadır. Bu iki ifadeye göre Sakarya ve Konya halkının öncelikli katılım gösterdiği ifadeler farklılaşmaktadır.

Katılımcıların düşük katılım gösterdiği ifadeler ve 3 ortalama değerinin altında kalan ifadeler: *“Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projeler yeterlidir”* (2,51), *“Sakarya’da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının çalışmaları yeterlidir”* (2,72), *“Sakarya mutfağının Türkiye’de yeterince tanındığını düşünüyorum”* (2,93). Yöre halkının geneli, yöre lezzetlerinin şehrin turizmine kazandırılması için yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının çalışmalarının yeterli olmadığı ve bu konuda proje eksikliği olduğu konusunda görüş bildirmişlerdir.

Katılımcıların cevapları benzer araştırmalarla kıyaslandığında katılımcıların en düşük katılım gösterdiği iki ifade (2,51-2,72), Akdemir ve Selçuk (2018) ve Esen ve Seçim (2020) araştırmalarında da en düşük katılım sağlanan ifadeler olarak tespit edilmiştir.

4.1. Araştırma Sorularının Analizi

Tablo 4. Yöresel Mutfak Algısının Cinsiyete Göre Farklılıkları (t-Testi)

Faktör	Cinsiyet	n	\bar{X}	ss	t	p*
Yöresel Mutfak Algısı	Kadın	270	4,147	0,461	,200	,841
	Erkek	137	4,137	0,534		

*p<0,05

Cinsiyet değişkeninin analizi yapılırken t-testi kullanılmıştır, t-testi bağımsız iki grup arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farkın olup olmadığını tespit etmek için kullanılmaktadır (Coşkun ve ark. 2019: 214). Tablo 4 incelendiğinde çalışmaya katılan yöre halkının cinsiyet grupları ile yöresel mutfak algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

Tablo 5. Yöresel Mutfak Algısının Yaş Gruplarına Göre Farklılıkları (ANOVA)

Faktör	Yaş Grupları	n	\bar{X}	ss	F	p*
Yöresel Mutfak Algısı	18-25	113	4,098	0,546	2,117	,063
	26-35	116	4,130	0,488		
	36-45	88	4,122	0,419		
	46-55	57	4,173	0,490		
	56-65	19	4,226	0,414		
	66 ve üzeri	14	4,521	0,289		

*p<0,05

Yaş grupları değişkeninin analizi yapılırken ANOVA testi kullanılmıştır, ANOVA testi üç veya daha fazla grubun analizinde kullanılmaktadır (Coşkun, Altunışık & Yıldırım 2019: 231). Tablo 5 incelendiğinde çalışmaya katılan yöre halkının yaş grupları ile yöresel mutfak algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

Tablo 6. Yöresel Mutfak Algısının Öğrenim Durumuna Göre Farklılıkları (ANOVA)

Faktör	Öğrenim Durumları	n	\bar{X}	ss	F	p*
Yöresel Mutfak Algısı	İlköğretim	35	4,259	0,436	2,859	,023
	Ortaöğretim	104	4,131	0,440		
	Önlisans	96	4,243	0,487		
	Lisans	149	4,054	0,519		
	Lisansüstü	23	4,185	0,459		

*p<0,05

Tablo 6 incelendiğinde çalışmaya katılan yöre halkının öğrenim durumları ile yöresel mutfak algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir.

Tablo 7. Öğrenim Durumuna Göre Farklılığın Tespit Edilmesi (Games-Howel)

Öğrenim Durumu		\bar{X}	Std. Hata	P*
İlköğretim	Ortaöğretim	,128	,094	,850
	Önlisans	,015	,095	1,000
	Lisans	,204	,090	,218
	Lisansüstü	,074	,129	1,000
Ortaöğretim	İlköğretim	-,128	,094	,850
	Önlisans	-,112	,068	,651
	Lisans	,076	,061	,910
	Lisansüstü	-,053	,111	1,000
Önlisans	İlköğretim	-,015	,095	1,000
	Ortaöğretim	,112	,068	,651
	Lisans*	,188	,063	,029
	Lisansüstü	,058	,112	1,000
Lisans	İlköğretim	-,204	,090	,218
	Ortaöğretim	-,076	,061	,910
	Önlisans*	-,188	,063	,029

	Lisansüstü	-,130	,108	,924
Lisansüstü	İlköğretim	-,074	,129	1,000
	Ortaöğretim	,053	,111	1,000
	Önlisans	-,058	,112	1,000
	Lisans	,130	,108	,924

*p<0,05

Farklılığın kaynağını tespit etmek için Post Hoc testlerinden Games-Howel testi uygulanmıştır. Varyansların homojen dağılmamasından dolayı Games-Howel testi tercih edilmiştir. Tablo 7 incelendiğinde gruplar arasındaki farklılaşmanın Önlisans-Lisans arasında olduğu görülmektedir (p<0,05).

Tablo 8. Yöresel Mutfak Algısının Gelir Gruplarına Göre Farklılıkları (ANOVA)

Faktör	Gelir Grupları	n	\bar{X}	ss	F	p*
Yöresel Mutfak Algısı	1600-3000 TL	73	4,271	0,502	1,900	,110
	3001-4500 TL	103	4,119	0,474		
	4501-6000 TL	89	4,099	0,497		
	6001-7500 TL	58	4,180	0,482		
	7501 TL ve üzeri	84	4,084	0,469		

*p<0,05

Tablo 8 incelendiğinde çalışmaya katılan yöre halkının gelir grupları ile yöresel mutfak algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

5. Sonuç ve Değerlendirme

Sakarya, savaş güzergâhlarının üzerinde bulunması, önemli su kaynaklarına ve verimli ovalara sahip olması nedeniyle tarih boyunca birçok medeniyetin egemenliği altına girmiştir. Tarihsel süreçte Sakarya, aldığı göçlerle kültürel değerlerini zenginleştirerek kozmopolit bir yapıya bürünmüştür. Birçok etnik grubun aynı coğrafyada yoğunlaşmasıyla oluşan Sakarya mutfağı bu yönüyle kendine has ve özgün bir mutfak olarak sayılabilir. Tüm bileşenleriyle değerlendirildiğinde Sakarya mutfağı, yöresel ürün çeşitliliği bakımından da Türkiye'nin önemli mutfakları arasındadır.

Bu çalışmada Sakarya halkının yöresel mutfak kültürü algısı ölçülmüştür. Bu kapsamda yöre halkından anket tekniği ile veriler toplanmıştır. Araştırmaya katılanların ağırlıklı olarak kadınlardan oluşması (%66,3), yöre halkında yemek yapma işinin daha çok kadınlarda olması ve kadınların yöresel mutfak konusunda daha ilgili olması ile açıklanabilir. Bu doğrultuda çalışmada ev hanımları (%25,6), meslek grupları arasında ağırlıklı grubu oluşturmaktadır.

Araştırmaya katılan katılımcıların yöresel mutfak algısının ölçeğindeki ifadelerle verdiği yanıtların genel aritmetik ortalaması 4,14 olarak gerçekleşmiştir. Bu durumda, araştırmaya katılan katılımcıların yöresel mutfak ölçeği ile ilgili algılarının yüksek olduğunu söylemek mümkündür. Araştırmada elde edilen bulgulara göre katılımcıların en yüksek katılım gösterdiği ifadeler: “Yöresel lezzetlerin turizme kazandırılmasını destekliyorum” (4,89), “Yöresel mutfak sayesinde yerel ürünler ekonomiye daha fazla dahil olur.” (4,80), “Yöresel mutfak, Sakarya ilinin tanıtımı açısından önemlidir” (4,67), “Yörede halka açık bir ‘mutfak atölyesi’ kurularak Sakarya mutfağı yaşatılmalıdır” (4,66) olarak sonuçlanmıştır.

Katılımcılar genel olarak, yöresel ürünlerin turizme kazandırılmasının ilin tanıtımına katkı sağlayacağı, yöresel mutfak sayesinde yerel ürünlerin ekonomiye olumlu etki edeceği ve yöre mutfağının korunmasında halka açık bir mutfak atölyesi kurulması konusunda görüş birliği içindedirler. Katılımcıların cevapları benzer araştırmalarla kıyaslandığında (Akdemir ve Selçuk, 2018; Esen ve Seçim, 2020) katılımcıların en yüksek katılım gösterdiği ifadeler benzerlik göstermektedir. Bu çalışmada üçüncü sırada yer alan ifadenin (4,67), Esen ve Seçim, (2020)'in çalışmasında ilk sırada yer almasından, Sakarya ve Konya halkının şehrin tanıtımında yöresel mutfağın etkili olduğu konusunda farklı tutum sergiledikleri anlaşılmaktadır. Katılımcıların orta düzeyde katılım gösterdiği ifadeler; yiyecek-içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin varlığı, bu işletmelerin kalitesi ve turistlerin ili ziyaretlerinde yöre mutfağının etkisi olarak gerçekleşmiştir.

Katılımcıların düşük katılım gösterdiği ifadelerden çıkan sonuçlara göre Sakarya'da yöresel lezzetlerin turizme kazandırılması için yapılan projelerin, yerel yönetimlerin ve sivil toplum kuruluşlarının çalışmalarının yeterli olmadığı ve Sakarya mutfağının Türkiye'de yeterince tanınmadığı sonuçları çıkarılmıştır. Ayrıca çalışmanın amacına uygun olarak geliştirilen soruların analizinde istatistiksel açıdan bir farklılık tespit edilmemiştir.

Araştırma sorularına göre farklılıklar t-testi ve ANOVA testleri kullanılarak analiz edilmiştir. Analizler sonucu cinsiyete, yaş gruplarına, gelir gruplarına göre herhangi bir farklılık tespit edilememiştir. Analizlere göre

yalnızca öğrenim durumuna göre farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın Önlisans-Lisans grupları arasında olduğu görülmüştür.

Sosyal medyanın yiyecek-içecek alışkanlıkları üzerindeki etkisinin cinsiyete göre farklılaştığı analizler sonucu tespit edilmiştir. Sosyal medyanın yiyecek-içecek alışkanlıkları üzerindeki etkisinin eğitim durumuna göre farklılaştığı analizler sonucu tespit edilmiştir. Bu farklılığın Lisans-Ortaöğretim arasında, Lisansüstü-Ortaöğretim arasında olduğu görülmektedir. Sosyal medyanın yiyecek-içecek alışkanlıkları üzerindeki etkisinin gelir gruplarına göre farklılaştığı analizler sonucu tespit edilmiştir. Bu farklılığın 3001-4500 TL - 7501 TL ve üzeri arasında olduğu görülmektedir.

Bu kapsamda bulgular doğrultusunda çeşitli öneriler geliştirilmiştir. Sakarya ilinde, yöre mutfağını tanıtıcı proje ve etkinliklerin düzenlenmesi gerekmekte, bu etkinliklere yöre halkının da dahil edilip bilinçlenmesi sağlanmalıdır. Sakarya mutfağı hakkında yazılı-basılı kaynakların az olması bu kapsamda bir eksiklik olarak tespit edilmiştir, bu eksikliğin giderilmesi için kamu kurumlarının ön ayak olduğu çalışmalar düzenlenmelidir. UNESCO tarafından geliştirilen “Yaratıcı Şehirler Ağı Programı (Creative Cities Network)” kapsamında “Gastronomi Şehri” unvanı almış olan illerin yetkilileriyle görüşülüp bu kapsamda Sakarya’da da çalışmalar planlanmalı ve coğrafi işaretli ürünlerin sayısını artırma yönünde çalışmalar hızlandırılmalıdır. Her yıl düzenli olarak çeşitli şehirlerden yöreye geziler düzenlenmeli ve bu gezilerin mümkünse festival ya da geniş çaplı diğer etkinliklere denk getirilmesi sağlanmalıdır.

Kaynakça

- Akdemir, N. (2018). *Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımı ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Akdemir, N., ve Selçuk, G. N. (2018). Yöresel Mutfağın Turizme Kazandırılması ve Bölgesel Kalkınmaya Katkısı: Sakarya Ölçeğinde Bir Araştırma. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 2033-2049.
- Akputat, N. A. (2016). Bölgede Yaşayanların Yöresel Mutfak Kültürü İle İlgili Algısının Belirlenmesi: Ödemiş Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 6(1), 52-58.
- Aktaş, A. (2008). *Sakarya'nın Yemek Kültürü Üç Kıtanın Damak Zevkinin Buluştuğu Yer: Sakarya*. Sakarya: Sakarya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Baran, Z., ve Batman, O. (2013). Destinasyon Pazarlamasında Mutfak Kültürünün Rolü: Sakarya Örneği. *14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı* (s. 1355-1367). Kayseri: Erciyes Üniversitesi Turizm Fakültesi Yayınları.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. 2. Baskı, Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Coşkun, R., Altunışık, R., ve Yıldırım, E. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. 10. Baskı, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Erbil, K. (2019). Kültürel Kimlik Bağlamında Sakarya Mutfağı: Abhaz Mutfağı İncelemesi. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.
- Erbil, K., ve Yılmaz, G. (2018). Kültürel Miras Bağlamında Sakarya İlinde Yaşayan Etnik Grupların Türk Mutfağına Katkıları. *Turizm Akademi Dergisi*, 5(1), 276-285.
- Esen, M. F., ve Seçim, Y. (2020). Yöresel Mutfağın Turizm Ürünü Olarak Kullanımının Yerel Halk Tarafından. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 158-174.
- FAO. (2009). *Indigenous Peoples' Food Systems The Many Dimensions Of Culture*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Göçer, A. (2012). Dil-Kültür İlişkisi Ve Etkileşimi Üzerine. *Türk Dili*, 729, 50-57.
- Gökçe, N. (2016). Türkiye'de Yöresel Mutfaklar. E. Zencir içinde, *Yöresel Mutfaklar* (s. 2-33). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y., ve Çelik-Uğuz, S. (2015). Gastronomi Turizmi: Ayvalık'ta Yerli Turistler Üzerinde Görgül Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3(1), 14-29.

- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Jalis, M., Che, D., ve Markwell, K. (2014). Utilising Local Cuisine To Market Malaysia As A Tourist Destination. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 144, 102–110.
- Karakuş, Y., Onat, G., ve Güneren-Özdemir, E. (2020). Yerel Halkın Gastronomi Turizmi Çağrışımları ve Beklentileri: Göreme Kasabası Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 158-174.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı. (bt.). <https://aregem.ktb.gov.tr/TR-12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html> adresinden alındı. Erişim tarihi: 05.04.2021.
- Mil, B. (2016). Marmara Bilgesi'nin Mutfak Kültürü. E. Zencir içinde, *Yöresel Mutfaklar* (s. 34-61). Eskişehir: Aandolu Üniversitesi Basımevi.
- Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 243-254.
- Rand, G. E., Heath, E., ve Alberts, N. (2003). The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation Analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14, 97-112.
- Saatçi, G. (2016). Kültürel Miras Olarak Gastronomi. H. Yılmaz içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sandıkçı, M., ve Çıtak, B. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması. *AHBVÜ Turizm Fakültesi Dergisi*, 23 (2), 256-270.
- Şengül, S., ve Türkan, O. (2018). Sakarya'yı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Kişisel Özellikleri İle Yöresel Mutfak Memnuniyetleri Arasındaki İlişkilerin Belirlenmesi. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(1), 573-588.
- Şengül, S., ve Türkan, O. (2015). Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri. *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı* (s. 599-606). Gümüşhane: Gümüşhane Üniversitesi Yayınları.
- Tabachnick, B. G. ve Fidell, L. S. (2013). *Using Multivariate Statistics*. 6. Edition, Boston, Pearson.
- Toksöz, D., & Aras, S. (2016). Turistlerin Seyahat Motivasyonlarında Yöresel Mutfakın Rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4, 174-189.
- Tuna, F. (2011). *Aynalıkavak Yazıları*. Sakarya: Sakarya Valiliği.
- TÜİK. (2020). <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=95&locale=tr> adresinden alındı. Erişim tarihi: 29.04.2021.
- Ural, A., ve Kılıç, İ. (2018). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi*. 5. Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık.