



Araştırma Makalesi (Research Article)

**SAFRANBOLU'DAN TAŞKÖPRÜ'YE KUYU KEBABI: BİR GASTRONOMİ ROTASI ÖNERİSİ
(KUYU KEBAB FROM SAFRANBOLU TO TAŞKÖPRÜ: A GASTRONOMIC ROUTE PROPOSAL)****

Sibel AYYILDIZ¹ (orcid.org/ 0000-0003-0701-2445)

Nuray TÜRKER^{2*} (orcid.org/ 0000-0001-5701-5674)

Burak PINAROĞLU³ (orcid.org/ 0000-0003-3738-4020)

¹ Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Karabük, Türkiye

² Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Rekreasyon Yönetimi Bölümü, Karabük, Türkiye

³ Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Karabük, Türkiye

Özet

Bu araştırmanın konusunu Batı Karadeniz bölgesinin önemli yöresel lezzetlerinden biri olan Kuyu kebabı oluşturmaktadır. Araştırma Batı Karadeniz Bölgesinin hazırlanması zahmetli olan ve ustalık gerektiren yiyeceklerinden biri olan Kuyu Kebabının tarihsel arka planını, kebabın hazırlanışını, pişirilmesini ve sunumunu, bölge mutfağındaki yerini ve önemini, tüketim alışkanlıklarını, kuyu kebabı satan işletmeleri (lokantaları) ortaya çıkarmayı ve bu işletmeleri bir gastronomi rotası dahilinde ortaya koymayı amaçlamaktadır. Nitel araştırma deseniyle yürütülen çalışma 30 Temmuz-7 Ağustos 2022 tarihleri arasında Batı Karadeniz Bölgesinde Safranbolu'dan Taşköprü Kastamonu'ya kuyu kebabı sunan yiyecek işletmeleri üzerinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemi kullanılmış, dokuz lokanta ile yapılan yüz yüze görüşmelerden elde edilen veriler betimsel analiz yapılarak yorumlanmıştır. Batı Karadenizde kuyu kebabı satan işletmeler Safranbolu'dan Kastamonu-Taşköprü'ye kadar uzanan bir rota dahilinde harita üzerinde işaretlenmiştir. Bu rotada dört tanesi Safranbolu'da hizmet veren toplamda dokuz tane kuyu kebabı satan işletme bulunmaktadır. Bu işletmelerin tarihleri çok eskiye dayanmaktadır. Araştırmada kuyu kebabının bölgede gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağladığı belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Kuyu Kebabı, Biryani Kebabı, Gastronomi Rotası, Safranbolu, Taşköprü

Abstract

The subject of this research is Kuyu Kebab, which is one of the important local dishes in the Western Black Sea region. The study aims to examine the historical background of Kuyu Kebab which is difficult to prepare and requires mastery, its preparation, cooking, and service, its importance in the local cuisine, consumption habits, the restaurants that sell the Kuyu Kebab and to determine restaurants within a gastronomic route. The study, which was carried out with a qualitative research design, was performed at restaurants that serve Kuyu Kebab in the Western Black Sea Region from Safranbolu to Taşköprü, Kastamonu between 30 July and 7 August 2022. In the study purposive sampling method was used. The data obtained from face-to-face interviews with nine restaurants were analyzed using descriptive analysis. Restaurants selling Kuyu Kebab in the Western Black Sea Region were marked on the map within a route from Safranbolu to Kastamonu-Taşköprü. There are nine restaurants on this route four of which are located in Safranbolu. These businesses have been operating for a very long time. In addition, it was determined that the Kuyu Kebab contributed to the development of gastronomic tourism in the region.

Anahtar Kelimeler: Kuyu Kebab, Biryani Kebab, Gastronomic Route, Safranbolu, Taşköprü.

Giriş

Yiyecek ve içecekler, yaşamı sürdürmenin, beslenmenin vazgeçilmez bir unsuru ve bir toplumun kültürel mirası olmasının yanı sıra turizm sektörü özellikle de gastronomik amaçlarla seyahat eden turistler için önemli bir çekiciliktir (Pavlidis ve Markantonatou, 2020; Chaneya ve Ryan, 2012; Gupta vd., 2019; Dancausa Millán vd., 2021). Nitekim araştırmalar (Cohen & Avieli, 2004; Gupta vd., 2019) turistlerin bir destinasyonun kültürünü keşfetmek amacıyla seyahat ettiklerini ve yeni deneyimler aradıklarını göstermektedir. Bu bağlamda

** Bu çalışma 23-25 Eylül 2022 tarihleri arasında Konya'da düzenlenen Uluslararası Aşçı Dede 2. Ateşbaz-ı Veli Sempozyumunda sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

* Sorumlu yazar: nturker@karabuk.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.269

bir topluma ait yerel yiyecek ve içecekler turistlere yeni deneyimler sunduğundan yemek kültürü açısından zengin olan ve benzersiz ürünler sunabilen destinasyonlara yönelik turistik ilgi de giderek artmaktadır. Son yıllarda istikrarlı bir şekilde gelişen gastronomi turizmi, benzersiz bir yeme ve içme deneyimi elde etmek için yapılan seyahatleri ifade etmektedir. Bu durum hem gıda ve turizm sektörünün hem de turizm akademisyenlerinin konuya gösterdikleri ilginin giderek daha fazla artmasına neden olmuştur (Wondirad vd., 2021).

Birçok turizm destinasyonu gastronomi turistlerinin yemek kültürüne yönelik ilgilerini karşılamak amacıyla yerel yiyecek ve içeceklerini tanıtmaya ve bölgelerinde gastronomi turizmini geliştirmeye çalışmaktadırlar (Wondirad vd., 2021). Bu bağlamda bir destinasyona özgü otantik yiyecek ve içecekler, turist çekme, turistlere benzersiz deneyimler sunma ve turistin estetik duygularını tatmin etme potansiyeline sahiptir (Long, 2018). Yapılan araştırmalar (Pavlidis ve Markantonatou, 2020; Çalışkan, 2013), yerel mutfakların destinasyon seçimini, seyahat deneyimini ve aynı destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetini etkilediğini ortaya koymaktadır. Yöresel yiyeceklerin gastronomi turizmini geliştirdiği, turistik deneyimi zenginleştirdiği ve bu tür yiyecek ve içeceklerle sahip destinasyonlar için rekabet avantajı yarattığı gerçeğinden hareketle bu çalışmada Batı Karadeniz Bölgesinin yerel yiyeceklerinden biri olan Kuyu Kebabı (başka bir ifade ile Büryan kebabı) incelenmiş ve Safranbolu'dan başlayarak Kastamonu ve Taşköprü'ye kadar olan bölgede kuyu kebabı satan restoranlar üzerinde yapılan ampirik çalışmanın sonuçları ortaya konmuştur. Çalışmada ayrıca ampirik araştırmadan elde edilen bilgiler doğrultusunda bir "Kuyu Kebabı Rotası" önerilmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Kuyu Kebabı

Günümüzde giderek dikkati çeken bir turizm türü olan gastronomi turizmi özellikle zengin bir yeme içme kültürüne sahip olan destinasyonlar için yerel kalkınma bakımından büyük bir potansiyel arz etmekte, turistler için ise yerel kültürü tanıma ve deneyimleme fırsatı yaratmaktadır (Çalışkan, 2013). Bir yöreye özgü gıdalar, yemeğe ilgi duyan ziyaretçilerin bir ülkeye, bölgeye veya destinasyona seyahat etmelerinde önemli rol oynamaktadır (Aydoğdu vd., 2016). Nitekim bir araştırmaya göre turistlerin %88,2'si tatil yeri seçiminde yemeği önemli bir bileşen olarak görmektedir (Long, 2018).

Başka yörelerde Büryan olarak anılan kuyu kebabı Batı Karadeniz mutfak kültürünün önemli bir parçasıdır. Bu yemeğin Karabük (özellikle Safranbolu'da), Kastamonu ve Denizli illerindeki adı "Kuyu kebabı", İzmir'de "Tak tak kebabı", Siirt ve Bitlis'te ise "Büryan"dır (Anonim 2, 2022). Siirt Büryan Kebabı 2003 yılında coğrafi işaret olarak tescillenmiştir (Türk Patent, 2022). Işkın ve arkadaşlarına (2017) göre kuyu kebabı Muş ve Ağrı illerinde de yapılmaktadır. Arapça'da Perive ve Farsça'da biryani olarak da adlandırılan yemek de bir çeşit kuyu kebabıdır (Anonim 1, 2022).

Hindistan, İran, Irak, Endonezya, Filipinler, Afganistan gibi Asya ülkelerinde karışık kuzu, sığır, balık, tavuk ve domuz etinden yapılan farklı varyasyonları bulunmaktadır (Anonim 1, 2022). Yapılan araştırmada geleneksel Kırgız mutfak kültüründe de büryana benzeyen bir yemeğe rastlanmıştır. Son yıllarda tekrar popülerlik kazanan ve ziyafet sofralarının vazgeçilmezi olan kadim yiyecek "Taş- Kordo" da büryana benzer bir yemektir (Samatova vd., 2020).

Türklerin Orta Asya'da yaşadığı dönemlerde et tüketiminin yüksek olduğu bilinmektedir. Koyun ve keçi etinin çok sık tüketildiği bu dönemlerde et ile yapılan yemekler arasında büryan da bulunmaktadır (Kasar, 2021). Bu durum, Büryan kebabının (Batı Karadeniz'deki adıyla kuyu kebabının) tarihsel süreçte yapılan çok eski yemeklerden biri olduğunu göstermektedir.

Kubbealtı lügatine göre kebab, kebab olmak, kavurmak, yanmak anlamlarında kullanılan "Biryana/büryan", dilimize Farsçadan geçmiştir. 1371-1431 yılları arasında yaşamış Şeyhi'nin bir divan beytinde büryan kelimesinin geçmesi büryan kebabının geçmişi için çok eski olduğunu kanıtlar niteliktedir (Coşkun vd., 2017). Muhammed bin Mahmud Şirvan tarafından yazılan "15 Yüzyılda Osmanlı Mutfacı" adlı eserde hem et hem de tandırda Balık Büryan yemeğinin tarifine rastlanmaktadır. 16 yüzyılın sonlarında Şeref Han tarafından yazılan "Şerefname" adlı eserde büryan kebabından da söz edilmektedir (Işkın vd., 2017).

Bu yemeğin Batı Karadeniz Bölgesine nasıl geldiği ile ilgili farklı rivayetler mevcuttur. Büryan kebabının kökeni Taşköprülü kuyu kebabı esnafına göre her ne kadar Kırım bölgesini işaret ediliyor olsa da 1729'da Karabük ilinin Eflani ilçesini gezen Uluslu İbrahim Hamdi Efendi burada yaygın olarak yapılan kuyu kebabından bahsetmiştir. Uluslu İbrahim Hamdi Efendi 1749-1750 yıllarında yazdığı iki ciltlik kitabında Eflani'de bulunan pazar hakkında bilgi verirken, "Bir tarafta sığır pazarı durur ol tarafta Büryan Kuyuları olup

“ruz-ı hızır” (ilkbahar)’dan kasım ayına kadar Kuyu Büryanı pişürüp satarlar” demektedir (Sakaoğlu, 1987; Ersoy, 2008; Canbulat, 2022). Canbulat’a (2022) göre 18. yüzyılda Uluslu İbrahim Hamdi’nin Eflani’de gördüğü kuyular ateşin keşfinden buyana kullanılagelen çok yaygın bir pişirme tekniğine dayanmaktadır. Önceleri basitçe açılan bir çukurda (pit) ateş yakılır ve üzerine etler yerleştirilir, bazen etin üzeri çalı ve yapraklarla kapatılır, onların da üzerine toprak serilir. Canbulat (2022) kuyu kebabının Anadolu’ya Altınordu üzerinden Kırmılılarca getirildiğini, büryanın ise İran üzerinden Anadolu’ya gelen Türkmenlerce getirildiğini ve Kastamonu ve çevresinin Marmara’nın güneyinden sonra Anadolu’daki en büyük Türkmen yerleşmesi olduğunu öne sürmektedir.

İlgili alanyazın incelendiğinde büryan ile ilgili olarak sınırlı sayıda çalışmanın olduğu görülmektedir. Bu durum literatürde bu konuyla ilgili boşluklar olduğunu göstermektedir. Bu araştırmalar Tablo 1’de verilmiştir:

Tablo 1: Büryan Kebabı Üzerine Yapılan Araştırmalar

Yazar ve Yılı	Kapsam	Bulgular/Sonuçlar
Kanbir (2021)	Siirt kenti büryan işletmeleri üzerine bir örnek	Büryan kebabı yerel kültürün etkisiyle varlığını devam ettirmektedir. Büryan kebabı Siirt’in tanıtılmasına katkıda bulunmaktadır
Coşkun v.d (2017)	Büryan salonu işletmecileri ve ustaları ile yapılan görüşmeler	Büryan kebabının sürdürülebilirliği hayvancılığa, ustalığa ve tandıra bağlıdır. Büryan kebabının kalitesi daha çok yetiştirilen hayvanların beslenme biçimleri ile ilişkilidir.
Çıldam (2021)	Siirt mutfak kültürünün genel özellikleri ve büryan kebabı	Büryan kebabının yapım tekniği ve Siirt mutfak kültüründeki yeri incelenmiştir.
Çelik Yeşil vd. (2022)	Bitlis mutfak kültürü ve büryan kebabı işletmesi üzerine bir örnek	Büryan işletmesinin Bitlis’in tarihine, kültürüne ve gastronomisine önemli katkı yaptığı belirlenmiştir.

Kaynak: Yazarlar tarafından üretilmiştir.

Gastronomi Rotaları

Turizm rotası turistik kaynakları, turistik tatil yerlerini, turistik hizmet sağlayan kuruluşları bir araya getiren ve birbirine bağlayan bir güzergah olarak tanımlanabilir. Turizm rotaları “bir ana tema kapsamında birbirinden farklı bir dizi çekiciliği bir araya getiren ve ziyaretçilerin bir yerden başka bir yere seyahat etmesi nedeniyle bölgesel turizmi harekete geçiren bir seyahat çeşididir” (Lourens, 2007’den akt. Türker, 2013).

Günümüzde turistik yerlerin çekiciliğini arttırmak amacıyla oluşturulmuş pek çok rota bulunmaktadır. Örneğin Avrupa Konseyi Avrupa genelinde 48 kültür rotası oluşturmuştur. Bu rotalar, farklı Avrupa ülkelerinin Avrupa ortak kültürel mirasına nasıl katkıda bulunduğunu, zaman ve mekânda yapılan bir yolculukla göstermektedir. Bu kültür rotaları içerisinde Santiago de Compostela Hac Rotası, Viking Rotası, Avrupa Mozart Yolu, Avrupa Yahudi Mirası Rotası, Avrupa Tarihi Termal Kentler Rotası, Avrupa Seramik Rotaları, Empresyonizm Rotası, Avrupa Endüstriyel Miras Rotası, Kadın Yazarlar Rotası v.b. gibi genellikle tematik rotalar yer almaktadır (Avrupa Konseyi, 2023). Ülkemizde de Saint Paul Yolu ve Likya Yolu gibi tarihi ve kültürel rotalar bulunmaktadır (Türker, 2013).

Bir turizm rotasının oluşabilmesi için, bir tema, konaklama, yiyecek ve içecek hizmetlerinin ve diğer tamamlayıcı faaliyetlerin varlığı ve ulaşılabilir olması gerekir. Rotalar ziyaretçilerin motivasyonlarını, ilgi alanlarını ve beklentilerini dikkate alarak oluşturulmalıdır. Bu rotalarda ziyaretçi memnuniyeti yaratacak aktivite ve hizmetlerin bulunması zorunludur. Turizm rotaları bir bölgede turizmden elde edilen gelirleri arttırarak yerel kalkınmayı sağlamaktadır (Valezquez vd., 2020).

Günümüzde en çok rastlanılan rotalardan biri de gastronomi rotalarıdır. Gastronomi rotaları, yeni lezzetleri keşfetmek ve deneyimlemek isteyen turistler için popüler alanlardır. Gastronomi rotaları bir yandan yerel yiyecek ve içecek üreticilerini desteklerken diğer yandan geleneksel yemek kültürünün sürdürülebilirliğine de katkı sağlamaktadır. Günümüzde pek çok gastronomi/yemek rotası bulunmaktadır. Örneğin; Roma İmparatorları ve Tuna Şarap Rotası, İter Vitis Rotası, Zeytin Ağacı Rotası (Avrupa Konseyi, 2023), Baltık Denizi Yemek Rotası, Endülüs Gastronomi Rotası, Stellenbosch Şarap Rotası, v.b. bu rotalardan bazılarıdır. Ülkemizde de özellikle üzüm ve şarap odaklı gastronomi rotaları geliştirilmiş olup Trakya Bağ Rotası, Urla Bağ Rotası ve İç Ege Bağ Rotası bu rotalara örnektir. Ayrıca Kars’ın yöresel mandıralarının ve gastronomi müzelerinin ziyaret edilebildiği Kars Peynir Rotası, Kızılırmak havzasının geleneksel ve özgün yemek kültürünün deneyimlenebileceği Kızılırmak Havzası Çorum Gastronomi ve Yürüyüş Rotası da bulunmaktadır.

Dancausa Millán ve arkadaşlarına (2021) göre gastronomi rotaları farklı şekillerde belirlenebilmektedir.

- (1) Ürüne dayalı rotalar: Belirli bir ürüne dayalı olarak geliştirilen rotalardır. Örneğin şarap, peynir, yağ vb. gibi. Sık rastlanan rotalardır.
- (2) Yemeğe dayalı rotalar: Belirli bir yemeğe (Örn. Kuyu Kebabı gibi) dayalı olarak geliştirilen rotalardır.
- (3) Etnik gastronomi rotaları: Etnik grupların özellikle göçmenlerin belirli bir yemeğinin temel alındığı rotalardır.

Gastronomik motivasyonlarla seyahat eden turistler bu rotalar üzerinde bulunan pek çok aktiviteye katılabilmekte ve farklı deneyimler elde edebilmektedirler. Örneğin; turistlere üretim süreçlerini gösteren ve ürünlerini tatmalarını sağlayan gıda üretim işletmeleri, geleneksel yemek sunan restoranlar, yemek müzeleri (şarap, jambon, zeytinyağı müzeleri gibi), organik tarımsal ürün üreten çiftlikler, v.b. turistlere benzersiz deneyimler sunabilmektedir.

Yöntem

Batı Karadeniz Bölgesi'nin önemli yöresel lezzetlerinden biri olan kuyu kebabı üzerine odaklanan bu çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Nitel araştırma araştırmacıların olayları ya da olguları doğal ortamlarında inceledikleri, bu olay ya da olguları insanların onlara yüklediği anlamlar açısından anlamlandırmaya ve yorumlamaya çalıştıkları bir araştırma türüdür. Nitel araştırmalarda bir problemin çözümüne ilişkin doküman analizi, gözlem, görüşme gibi nitel veri toplama araçları kullanılır (Baltacı, 2019). Nitel bir araştırma yönteminin kullanıldığı bu çalışma için Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Etik Kurulunun 17.08.2022 tarihli ve 2022/06 numaralı toplantısında 47 karar numarası ile etik kurul onayı alınmıştır.

Bu çalışmada Safranbolu, Kastamonu ve Taşköprü'de faaliyet gösteren dokuz kuyu kebabı esnafı / restoran sahibi ile yüz yüze görüşme yapılarak veri toplanmış, ayrıca kuyu kebabının hazırlık ve pişirme aşamaları yazarlar tarafından fotoğraflanmıştır. Amaçlı örnekleme yönteminin kullanıldığı çalışmada beşi demografik olmak üzere 16 sorudan oluşan yarı yapılandırılmış bir görüşme formu kullanılmıştır (Bkz. Ek 1). Amaçlı örnekleme yönteminde, bir konu hakkında geniş bilgisi ve deneyimi olan kişiler ya da gruplar belirlenerek örnekleme olarak seçilir (Cresswell ve Plano Clark, 2011).

Çalışmada kullanılan görüşme formunun kapsam geçerliliğini sağlamak ve görüşlerini almak amacıyla soru formu farklı üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde görev yapan 5 uzmana mail ortamında gönderilmiş ve geri bildirim sağlanmıştır. Görüşme formu uzmanlardan gelen öneriler doğrultusunda gözden geçirilerek güncellenmiştir.

Araştırmaya katılan kişiler kartopu örnekleme yöntemi ile seçilmiştir. Bu amaçla kuyu kebabı çıkarıcı 11 yiyecek içecek işletmesine ulaşılmış, ancak iki esnaf iş yoğunluğunu gerekçe göstererek araştırmaya katılmamıştır. Görüşmeler, araştırmaya katılan dokuz esnaf /restoran işletmecisi ile 30 Temmuz-7 Ağustos 2022 tarihleri arasında kendi dükkanlarında gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılmada gönüllülük esas alınmış olup çalışmanın yürütülmesi sırasında etik kurallara uygun hareket edilmiştir. Yapılan görüşmeler araştırmaya katılan kişilerin izinleri alınarak kaydedilmiştir. Görüşmeler katılımcıların, aktarımına ve ayırdıkları zamana göre 20-40 dakika arasında değişiklik göstermiştir. Elde edilen veriler içerik analiziyle analiz edilmiş, analiz sonucunda üç ana temaya ulaşılmış ve bulgular yorumlanmıştır. İçerik analizinde güvenilirlik büyük ölçüde kodlama işlemine bağlı olduğundan güvenilirliği sağlamak için metinler ayrı zamanlarda aynı biçimde kodlanmış ve katılımcı ifadeleri doğrudan alıntı şeklinde verilmiştir. Çalışmada kullanılan 17 soru ve üç ana tema Tablo 2'de verilmektedir.

Tablo 2. Araştırmanın Tema ve Kodları

Temalar	Kodlar
Tema 1. Kuyu Kebabı Hakkında Bilgiler	Kuyu Kebabı ve Tarihi
	Kuyu Kebabının Özellikleri
	Kuyu Kebabının Tüketildiği Ögünler
	Kuyu Kebabının Müşterileri
Tema 2. Kuyu Kebabının Hazırlanışı	Kuyu Kebabı Yapımında Kullanılan Malzeme ve Ekipmanlar
	Kuyu Kebabının Hazırlanması
	Kuyu Kebabının Pişirilme Yöntemi
Tema 3: Gastronomik Açıdan Kuyu Kebabı	Kuyu Kebabının Çıkarıldığı Batı Karadeniz Şehirleri
	Batı Karadeniz Kuyu Kebabı Rotası
	Kuyu Kebabının Mutfak Kültürünün Tanıtımına ve Sürdürülebilirliğine Katkısı

Bulgular

Araştırmaya katılan kişilerin demografik özellikleri ile görüşmeye katılan işletmelerin özellikleri Tablo 3'te verilmiştir. Katılımcıların 8'i erkek 1'i ise kadındır. Yaş aralığı 38-60 olup katılımcıların yaşları ortalama 48'dir. Katılımcıların 4'ü ilkokul, 2'si lise, 3'ü ise üniversite mezunudur.

Katılımcıların yedisi 25 yıldan uzun süredir kuyu kebabı üretimi ile uğraşmaktadır. Bu durum katılımcıların kuyu kebabı üretiminde uzun bir geçmişe ve önemli bir deneyime sahip olduklarını göstermektedir. Ayrıca bu işletmelerin faaliyet süreleri de çok eskiye dayanmakta olup kuşaklardır kuyu kebabı esnafılığı yapmaktadırlar. Üç işletme 150-200 yıllık bir geçmişe sahiptir. Bu işletmeler aile işletmesi niteliğinde olup dükkan babadan oğula geçmiştir. Diğer işletmeler ise 20 yıldan uzun süredir bu işle uğraşmaktadır. Araştırmaya katılan işletmelerin dört tanesi Safranbolu'da, iki tanesi Kastamonu merkezinde, üç tanesi ise Kastamonu'nun Taşköprü ilçesinde faaliyet göstermektedir.

Kuyu kebabı çıkararak işletmelerin beşi kuzu mevsimine bağlı olarak yedi ay süreyle kuyu kebabı üretirken, dört işletmede ise tüm yıl kuyu kebabı bulunmaktadır. Kuyu kebabı üretiminde kullanılan kuzular genellikle Taşköprü'de Kastamonu'dan temin edilmekte olup Taşköprülü esnafın kendi üretim çiftlikleri de bulunmaktadır. Kastamonu'da faaliyet gösteren esnaf canlı kuzuları Çankırı'dan, Safranbolu esnafı ise Ankara ile Balıkesir'den temin etmektedir.

Tablo 3. Katılımcıların Demografik Özellikleri ve İşletmelerin Özellikleri

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	İş Tecrübesi	İşletmenin Faaliyet Süresi	Kebabın Bulunduğu Dönem/ Mevsim	Kuzuların Temin Edildiği Şehirler
K1	60	Erkek	İlkokul	50 Yıl	150 yıl (Üç Kuşak)	7 Ay	Kastamonu
K2	57	Erkek	İlkokul	42 Yıl	150 yıl (Üç Kuşak)	4 Mevsim	Kastamonu
K3	55	Erkek	İlkokul	40 Yıl	200 yıl (Yedi Kuşak)	4 Mevsim	Kastamonu
K4	38	Erkek	Lisans	28 Yıl	20 yıl	7 Ay	Ankara/Kazan
K5	28	Kadın	Lisans	3 Yıl	35 yıl	7 Ay	Çankırı
K6	47	Erkek	Lisans	6 Yıl	16 yıl	7 Ay	Çankırı
K7	52	Erkek	İlkokul	28 Yıl	28 yıl	4 Mevsim	Ankara/Kazan Balıkesir
K8	42	Erkek	Lise	25 Yıl	42 yıl	4 Mevsim	Ankara/Polatlı Balıkesir
K9	49	Erkek	Lise	27 Yıl	30 yıl	7 Ay	Ankara

Tema 1. Kuyu Kebabı Hakkında Bilgiler

Bu tema, kuyu kebabı, kebabın tarihi, özellikleri, tüketildiği öğünler ile kuyu kebabı müşterilerinin kimler olduğuna yönelik bilgilerden oluşmaktadır.

Kuyu Kebabı ve Tarihi: K1, K3, K4, K5, K9 kuyu kebabını şu şekilde tarif etmektedir; “Küçük yaşta kuzuların kesilir kesilmez bütün haliyle önceden ısıtılmış özel yapım kuyularda/fırınlarda pişirilmesidir”. Kuyu kebabının tarihi ile ilgili iki farklı görüş bulunmasına karşın, katılımcıların çoğu kuyu kebabının bu bölgeye 1890'lı yıllarda Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında Kırım'dan geldiğini belirtmişlerdir. K3 ve K4'ün konu ile ilgili görüşleri şu şekildedir:

“Bu kebab 1890'lı yıllara dayanmaktadır. Kırım'da yapılan Osmanlı-Rus savaşından (93 harbi) sonra Romanya'ya gelmiş, buradan önce İstanbul'a sonrasında ise Eskişehir ve Kastamonu Taşköprü'ye gelmiştir. Biz Tatarız, Kırım Bahçesaray'dan gelmişiz. Buradaki muhacir mahallesinde yaşıyoruz. Bizim atalarımız olan Kurtmazaroğulları kuyu kebabçılığını Taşköprü'de başlatmıştır. Zamanında akrabaların ve damatların da dükkan açmasıyla kuyu kebabı işletmeciliği Taşköprü'de oldukça artmıştır”. (K3)

“Rivayet odur ki kuyu kebabını Osmanlı-Rus savaşı döneminde Kırım'dan Mustafa Karaca isimli bir asker getirmiştir. Yani Orta Asya'dan gelen bir yemektir. Geçmiş bu kadar eskiye dayanan bir yemeğin günümüze kadar ulaşmasının en önemli nedeni ticari olarak üretiliyor olmasıdır. (K4)

K6 ve K7 ise kuyu kebabının Güneydoğu Anadolu bölgesinden getirilerek bölgeye yayıldığını öne sürmektedirler.

“Yaptığım araştırmaya göre kuyu kebabı Güneydoğu Anadolu bölgesinden geliyor. Bu bölgeden dönen Sinop Boyabatlı bir asker kendi memleketinde deneyerek satıyor. Buradan da Kastamonu’ya Taşköprü’ye ve Safranbolu’ya yayıldığını biliyorum. Fakat adı değişik şekillerde anılıyor, örneğin Siirt’te büryan, Konya’da fırında yapılanına fırın kebabı, Denizli’de tak tak kebabı deniyor. Aslında hazırlama ve pişirme teknikleri birbirine çok yakın.” (K6)

“Kuyu kebabı Güneydoğu Anadolu bölgesinden gelmiş, buradan Kastamonu’ya ve o dönem kazası olan Safranbolu’ya yayılmıştır.” (K7)

Yapılan görüşmeler ve ikincil kaynaklardan elde edilen bilgiler eskiden beri Safranbolu’da, Eflani ve köylerinde kuyu kebabı pişirmek için kuyuların bulunduğunu göstermektedir. Fakat günümüzde bu kuyuların birçoğu kapatılmış olup kullanılmamaktadır. Konu ile ilgili olarak K7, K8, K9’un görüşleri aşağıda verilmektedir.

“Safranbolu Çevrikköprü’de ilk kuyu kebabını yapan biziz. Fakat onun öncesinde Niyazi’nin (Safranbolulu bir lokanta esnafıdır) arka tarafında kebab kuyusu varmış ve ataları çok eskiden beri kuyu kebabı yapıyormuş. Yani Safranbolu’da çok eskiden beri var olan bir kebabmış. Köylerde bile insanların kebab kuyuları varmış”. (K8)

“Bizde aşçılık ve kuyu kebabçılığı oldukça eskidir. Dedemin babası çok küçükken ölmüş, çok küçük yaşta açmış lokantayı. Kuyu kebabı o dönem zaten varmış. Küçük yaşta kuyu kebabı yapmaya başlamış. Özellikle cumartesi günü Safranbolu’nun pazarı olduğu için kuyu kebabı haftada bir kez asılmış. Tüm devlet erkanını dedem kuyu kebabı yaparak ağırlamış”. (K9)

“Büyüklerimin anlattığına göre, yol üzerinde bulunan Eflani’de haftada bir gün büyük bir pazar kurulmuş. O gün burada sirkülasyon çok olduğundan bundan faydalanmak için kuyu kebabı yapılmış (sadece son 10 yıldır yapılmıyor). Bu durumu Amasra’nın Üç Bin Yılı adlı kitapta da okuyabilirsiniz. Bununla birlikte zaten Eflani köylerinde birçok ailenin kuyu kebabı yaptığı kuyuları varmış. Fakat günümüzde kullanılmıyor, birçoğu kapatıldı”. (K7)

Kuyu Kebabının Özellikleri: Kuyu kebabının özellikleri şöyle sıralanmaktadır; kullanılacak olan kuzunun körpe olması (en fazla 6 aylık), hayvanın doğal beslenerek yetiştirilmesi, kuzunun mutlaka bir bütün (karkas) olarak pişirilmesi, hayvanların yağlı olması, kuyuların çok derin olmaması, ortasının bombeli olması, kuzuların kuyulardan tam pişirilerek çıkarılması (fazla fire vereceği endişesiyle kuzu kuyudan erken alınmamalıdır), basınçlı tencere mantığı ile kendi suyuyla ve yağıyla pişirilebilmesi için kuyunun hava almayacak şekilde kapatılması ve ağzının sıvanmasıdır. Burada en önemli husus ise piştikten sonra kebapta hayvan kokusunun olmamasıdır. Katılımcıların bu konudaki görüşleri şu şekildedir:

“Bizim yaptığımız kuyu kebabı hayvanın bir bütün olarak pişirilmesiyle hazırlanıyor, bazı yerlerde parça et şeklinde de pişiriliyormuş. Ayrıca bizim kuzularımız oldukça körpe ve doğal beslenmiş kuzular. Bu kebab mutlaka sıcak yenecek ve el ile yenmesi gerekiyor”. (K1)

“İşletmemizde yapılan kuyu kebabını özel kulan şey, kuzularımızı kendi mandramızda yetiştirmemizdir. Dolayısıyla işletmemizde hem 4 mevsim bu işi yapabiliyoruz hem de hiçbir ilaç ve katkı maddesi kullanılmadan yetiştirilen kuzuları kullanabiliyoruz. Bu doğal yetişen kuzuların en önemli özelliği, kebab pişirildikten sonra asla hayvansı kokmamasıdır”. (K3)

“Diğer yörelerde yapılan kebabın kuyuları bizimkinden daha derindir ve hava alır şekilde pişiriliyor. Bizim kuyularımızın ortası göbekli-bombeli bir yapıda olmak zorunda. Ayrıca onlar kuzuları tüm olarak kullanmıyor, biz burada kuzuyu olduğu gibi bütün halde, karkas olarak asıyoruz”. (K4)

“Bizim kebabın özelliği, kuzuların kuyulardan tam pişmiş şekilde çıkarılmasıdır. Taşköprü’de bir kuzudan 12 kg pişmiş ürün elde edilir, o nedenle orada kebab daha ucuzdur (240 TL), bizde ise kuzudan 8 kg pişmiş ürün elde edilir, 1 kg kebab 350 TL’dir. Taşköprü’de ürünün ağırlığı fazla olsun diye kuzu daha az pişirilir. Biz ise kuzuyu tam pişiririz, firenin bizim için önemi yok, günü kırtarmak değil işimizin sürdürülebilirliğini sağlamak istiyoruz. Kaliteli iş çıkarmak zorundayız”. (K5)

“Kuzunun körpe olması çok önemli. Ayrıca hayvan çok gezen hayvan olmamalı, aksi halde kara ve sert bir et elde ediliyor. Kuyu kebabının daha yumuşak ve daha lezzetli olması için kuzu yağlı olacak”. (K6)

“En önemli özelliği, kuzuların kuyuların içinde basınçlı tencere mantığı ile kendi suyuyla ve yağıyla pişiriliyor olmasıdır. Kuyudaki nem eti yumuşatıyor, hayvanın yağı ise lezzetlendiriyor. Kuyunun kapağı çok iyi kapatılıp sıvanmalıdır”. (K7)

Kuyu Kebabının Tüketildiği Öğünler: Kuyu kebabı çoğunlukla öğlen 12:00 ile akşam 17:00 arasında yenmektedir. Kebap bu saatler arasında kuyuya salınmakta ve kuyudan çıktıktan sonra sıcak olarak tüketilmektedir. Ancak talebe göre farklı zamanlarda ısıtılarak da tüketilebilir. Konuyla ilgili olarak K1 ve K4 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir.

“Eğer sıcak olarak yemek isteniyorsa öğlen 12:00 ile akşam 17:00 arasında yenir. Ancak isteyen istediği saatte de yiyebilir”. (K1)

“Kuyu kebabı öğle saatinde çıkarılan bir yemektir, fakat akşam 5’te de çıkarılıp tüketilir. Bazı işletmeler müşteri sirkülasyonunun azlığından sadece öğlen çıkarıyor”. (K4)

Kuyu Kebabının Müşterileri: Kuyu kebabı Kastamonu’da her yaş gurubundaki müşteriler tarafından tüketilirken, Safranbolu’da daha çok orta yaş ve üzeri (50 yaş ve üzeri) müşterilerin tercih ettiği bir yemektir. Katılımcılardan K3, K5, K6 ve K7’nin konu hakkında görüşleri şu şekildedir:

“Ailecek tüketilen bir yemek, tüm yaş grubuna hitap ediyor”. (K3)

“Yol kenarında olduğumuzdan yolculuk yapan aileler daha çok geliyor ve tüm aile üyeleri tüketiyor. Çocuklar ve gençler de rahatlıkla tüketiyor. Özellikle de gurbetçilerin yoğun ilgisi var. Daimî lokanta müşterilerimizin yanı sıra yurt içine kargo ile de kuyu kebabı gönderiyoruz. (K5)

“Kuyu kebabını daha çok 50 yaş ve üstü müşterilerimiz daha fazla tüketiyor. Hatta özellikle yağlı kısımlarından istiyorlar, bu kebab, bu yaş grubunun yemek kültürüne daha çok hitap ediyor”. (K6)

“Genellikle kuyu kebabını eskiler, orta yaş, geleneksel damak zevkine sahip olan kişiler tercih ediyor, gençler fazla rağbet etmiyor”. (K7)

Tema 2. Kuyu Kebabının Hazırlanışı

Araştırmanın ikinci temasında kuyu kebabı için kullanılan malzeme ve ekipmanlar, kuyu kebabının hazırlanma ve pişirme şekli ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

Kuyu Kebabı İçin Kullanılan Malzeme ve Ekipmanlar: Kuyu kebabı için gerekli olan malzeme süt kuzusudur. Gerekli ekipmanlar ise kuyu, çengel, kanca gibi araç-gereçlerdir. Kuyu kebabı yapmak için gerekli olan malzeme ve ekipmanlar aşağıda açıklanmıştır;

- Süt kuzusu: Diğer bir ifade ile körpe kuzu (en fazla altı aylık)
- Tuğla ile örülmüş kuyu: Kuyular yaklaşık 2 metre derinliğinde, 1,5 metre eninde olup eski tuğlalardan yapılmaktadır. Kuyunun boyu kısa tutulduğunda (yaklaşık 1 metre) ortası kavisli olmaktadır. Burada amaç ateşin alevlenmesini sağlamaktır. Böylece tuğlalar ısınarak kebabı pişirmektedir.
- Çam çırası: Kuyu kebabına güzel bir aroma vermesi için bina enkazlarından elde edilen çam çırası kullanılmaktadır. Ancak, Safranbolu’da yapılan görüşmelerde (K6 ve K7) çam çırasının eskiden yoğun olarak kullanıldığı belirlenmiştir. Günümüzde çam çırası kolay bulunmadığından herhangi bir ağaç türünden elde edilen odun kullanılmaktadır.
- Demir çengeller ve kancalar: Kuzuları asmak ve kuyuya sarkıtmak için kullanılmaktadır.
- Tava (kazan, tencere veya tepsi): Kuyunun dibine konulan tava veya kazana askıdaki kuzunun yağı akmaktadır. Ortaya çıkan bu yağlı su Kastamonu ve Taşköprü’de pilav yapımında kullanılmaktadır. Fakat Safranbolu’daki işletmeler ağır bir kokusu olduğu gerekçesiyle yağı kullanmayıp dökmektedirler.
- Kapak: Kuyunun ağzını kapatmak için kullanılan bu ekipman, ısı geçirmez özelliğe sahip olup altı metal üstü ise ahşaptır (kontrplak veya sunta). Kuyu kebabının kalitesini etkilediğinden kapak kuzunun pişirilmesinde çok önemlidir.
- Sarı çamur: Kapağın yan taraflarını kapatmak için kullanılır. Amaç ısının dışarı çıkmamasıdır. Aksi halde kebabın pişme süresi uzamaktadır.
- Servise hazırlamak için kullanılan, et kesme tahtası, bıçak setleri ve kebabların konulacağı farklı ebattaki tepşiler.

Kuyu Kebabının Hazırlanması: Kuyu kebabını hazırlanma süreci yapılan işin önceliğine göre aşağıda maddeler halinde sıralanmıştır:

Sabah erkenden işe başlanır, önce çıra odunuyla ateş yakılır ve tuğlalar ısıtılır. Sonrasında ateş köze döner. Burada ateşin kıvamı çok önemlidir. Közün çok harlı olması kebabın tadını olumsuz etkiler, harın ayarlanması tamamen ustalık işidir (Bkz. Fotoğraf 1).

Közün üzerine bu amaçla kullanılan kebab tavası (tencere veya kazan) konur. Bu tava kuzulardan akan yağın ateşi olumsuz etkilemesini önlemek için kullanılır. Kuyuda nem oluşumunu sağlamak için tavanın içerisine ortalama, 1-1,5 kg su konur. Kuzunun yağı bu tavaya damlar.

Fotoğraf 1: Kuyu Kebabının Hazırlanması



Fotoğraflar: Kadioğlu Şehzade Sofrası

Süt kuzuları kesilir, iç organları ve kullanılmayan kısımlar çıkarılır. Hayvanın boynundan omuriliğine kadar sırtı yarılar ve bir bütün halinde pişirmeye hazır hale getirilir (Bkz. Fotoğraf 1). Safranbolu’da faaliyet gösteren kuyu kebabı işletmeleri kuzu kesildikten sonra kuzuyu 1 saat dinlendirmektedirler. Kastamonu ve Taşköprü’deki işletmeler ise kuzular kesilir kesilmez üstleri daha kurumadan fırına vermektedirler.

Kuyu Kebabının Pişirilme Yöntemi: Kuyu kebabının pişirilme prensibi, odunun kor haline geldiği kuyuya kuzuların kancalarla asılması esasına dayanır. Pişirmeden önce veya sonrasında herhangi bir sos, yoğurt, yağ gibi şeyler asla eklenmez. (Bkz. Fotoğraf 2).

Fotoğraf 2: Kuyu Kebabının Pişirilmesi



Fotoğraflar: Kadioğlu Şehzade Sofrası

Isının pişirme için uygun olup olmadığını usta elini kuyunun üzerine koyarak (tecrübesi sebebiyle bu konuda ustalaşmıştır) ölçmektedir. Çünkü kuzunun iriliğine ve yağlılığına göre pişme süresi değişmektedir. Pişirme sonucunda kuzu %40-%48 fire vermektedir. Kuyu kebabının pişme süresi bazı katılımcılara (K1, K3, K4, K5, K6, K8) göre kuzuların iriliği dikkate alındığında yaklaşık 2-2,5 saat iken iki katılımcı (K2 ve K7) kuyu kebabının 1,5-2 saat pişirilmesinin yeterli olduğunu belirtmiştir. Bununla birlikte, K5 pişmiş ürün ağırlığının

fazla olması için bazı ustaların kuzuyu daha az pişirdiğini belirtmiştir. Konu ile ilgili olarak K5'in görüşü şu şekildedir:

“Bir kuzudan ortalama 8-9 kg pişmiş et elde edilir. Bazı işletmeciler pişmiş ürün ağırlığı daha fazla olsun diye kuzuyu daha az pişiriyor. Bu yanlış bir uygulamadır, bunu kebabı daha ucuza satmak için yapıyorlar. Normalde 1 kg kuyu kebabının fiyatı 350 TL'dir, fakat kuzuyu daha az pişirdiğinizde daha az fire verdiğinizden kebabın kilosunu 250 liraya satıyorlar”.

K8, kuyu kebabı iyi pişirilse bile etin kesildikten sonra iyice harmanlanmamasının kebabın kalitesini olumsuz etkilediğini belirtmiştir. K8 bu durumu şöyle açıklamaktadır;

“Hayvanın but kısmı daha serttir, kaburga ve önkol daha yumuşak ve lezzetlidir. But kısmı da satılabilir diye hayvanın tüm bölgeleri iyice harmanlanır. Ancak bu şekilde yemeğin kalitesinde istenen şartlar sağlanır”.

Tema 3. Gastronomik Yönüyle Kuyu Kebabı

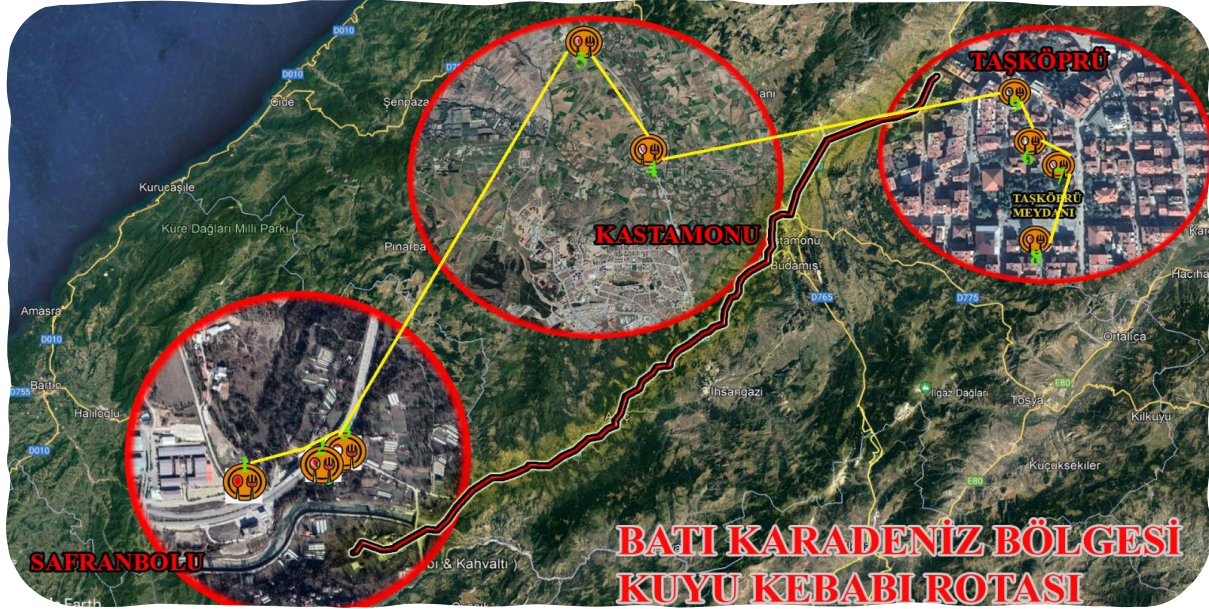
Üçüncü tema kuyu kebabının çıkarıldığı Batı Karadeniz şehirleri, Batı Karadeniz kuyu kebabı rotası, kuyu kebabının bölgenin kültürel mirasına ve gastronomi turizminin gelişmesine katkısı ile ilgilidir.

Kuyu Kebabının Çıkarıldığı Batı Karadeniz Şehirleri: Batı Karadeniz bölgesinde kuyu kebabı satan işletmeler daha çok Safranbolu'da (özellikle Çevrikköprü mevki), Kastamonu-İnebolu yolu üzerinde ve Kastamonu'nun Taşköprü ilçesinde bulunmaktadır. Konu ile ilgili olarak K3'ün görüşleri şu şekildedir:

“Taşköprü'de bu işi yapan en fazla 5-6 işletme var. Bir tanesi sadece haftada bir kez kuyu kebabı çıkarıyor. Kastamonu yolunda da 3 tane var, yine bunlardan biri sadece haftada bir kez çıkarıyor. Biz kuyu kebabını her gün çıkarıyoruz”.

Batı Karadeniz Kuyu Kebabı Rotası: Ziyaret edilen işletmeler, bu işletmelerin nitelikleri ve kebabın sürekli bulunabilirliği dikkate alınarak Batı Karadeniz Kuyu Kebabı rotası oluşturulmuştur. Rota kapsamında dokuz işletme yer almaktadır. Buna göre, kuyu kebabı işletmeleri Safranbolu'dan başlayarak Kastamonu (Kastamonu yolu üzeri) ve Taşköprü'ye kadar uzanmaktadır (Bkz. Fotoğraf 3).

Fotoğraf 3: Batı Karadeniz Bölgesi Kuyu Kebabı Rotası



Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Öte yandan bazı katılımcılar Sinop'un Boyabat ilçesinde de kuyu kebabı yapıldığını belirtmiştir. Ancak yapılan araştırmada (ilgili literatürün incelenmesi ve yerel yönetimlerle yapılan görüşmeler) Boyabat'ta yapılan kebabın daha çok sırık kebabı olduğu belirlenmiştir. K5, K7 ve K8 rota ile ilgili görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir;

“Bildiğim kadarıyla kuyu kebabı işletmeleri Taşköprü'den Karabük'e kadar uzanıyor, fakat Karabük'teki işletmeler kuyu kebabını sürekli çıkarmıyor. Safranbolu ve Taşköprü'de kuyu kebabı

yapan 5'er işletme var. Kastamonu yolu üzerinde ise 3 işletme var. Fakat 1 tanesi haftada sadece bir gün kuyu kebabı çıkarıyor." K5

"Safranbolu, Kastamonu, Taşköprü, Boyabat şeklinde bir rota çizilebilir." (K7)

"Karabük'te 1 tane (her zaman kuyu kebabı çıkarmıyor), Safranbolu'da 5 işletme var diye biliyorum. Aslında Sinop'un Boyabat ilçesinde de var diye duymuştum". (K8)

Kuyu Kebabının Mutfak Kültürünün Tanıtımına ve Sürdürülebilirliğe Katkısı: Katılımcılara göre kuyu kebabı yörenin mutfak kültürünün tanıtımını ve böylece de kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlamaktadır. Mutfak kültürünün tanıtımına yaptığı katkının en önemli nedeni kebab işletmelerinin yol üzerinde yani yolcuların geçiş güzergahları üzerinde olması ve kebabın geçmişten günümüze kadar ticari amaçla üretiliyor olmasıdır. Böylece bu kültürel mirasın yok olması önlenmektedir. Ancak, kebab kuyularına eskisi kadar önem verilmemektedir. Bunun nedeni turistlerin başka yöresel ürün deneyimlemek istemesidir. Kuyu kebabı yurt içi ve yurt dışına kargo ile gönderilmektedir. Katılımcılardan K1, K3, K4, K5 ve K8'in konu hakkındaki görüşleri şu şekildedir:

"Tabii mutfak kültürümüze katkısı çok. Mutfağımızı tanıtan iki unsur var; biri kuyu kebabı diğeri ise Taşköprü sarımsağı." (K1)

"Mutfak kültürümüzü tanıtarak kültürel mirasımıza sahip çıkıyoruz. İstanbul'dan Belçika'ya kadar pek çok kente uçakla kuyu kebabı gönderiyoruz. Mirasımıza sahip çıkabilmek için bu işi nesilden nesile aktarmaya çabalyoruz. 7 kuşaktır yaptığımız bu işi evlatlarımızın evlatları da sürdürmeye devam edecek. Bizim mesleğin eğitimi öğretimi yok, sadece atadan öğreniliyor." (K3)

"Candaroğullarından gelen bir toplumuz, fakat kültürümüzün önemli bir kısmını maalesef kaybettik. Kuyu kebabını ulaştırabildiğimiz her bir bireye aslında yöresel mutfak kültürümüzü de anlatmış oluyoruz. İşletmemiz yol üstünde, birçok ile geçiş güzergahında o nedenle çok fazla insana hizmet verebiliyoruz. Sahip olduğumuz mutfak kültürünü kuyu kebabı sayesinde tanıtmış da oluyoruz. Fakat daha fazla şeyler yapılabilir, bu meslek gittikçe azalıyor." (K4).

"İşletmemizin bulunduğu lokasyon oldukça kıymetli, insanların seyahat ettiği potansiyeli yüksek olan bir güzergâh. Bu durumu kültürümüzü tanıtmak için fırsata çeviriyoruz. Kuyu kebabı bu anlamda oldukça önemli bir kültürel temsilci." (K5)

"Kuyu kebabı üretmemiz mutfak kültürümüzün sürdürülebilirliğini de olumlu etkiliyor, çünkü kuyu kebabı ticari amaçla üretildiğinden bu mutfak kültürünün yok olması mümkün değil. Fakat buna rağmen eskiye nazaran yine de kuyu kebabı üretimi azaldı. Turistik bir işletmeyiz, misafirlerimizin taleplerini dikkate alarak kuyu kebabına ilaveten daha fazla yöresel yemek çeşidi çıkarmak zorundayız." (K8)

Kuyu Kebabının Gastronomi Turizmine Etkisi: Kuyu kebabı Safranbolu, Kastamonu ve Taşköprü için önemli bir gastronomik üründür. Türkiye'de yapılan gastronomi etkinlikleri ve gıda fuarlarında kuyu kebabı yerel mutfağı temsil eden bir ürün olarak tanıtılmaktadır. Turizmin gelişmiş olduğu Safranbolu'da özellikle gelen turlara kuyu kebabı sunulmaktadır. Kastamonu ve Taşköprü'de ise kuyu kebabı çeşitli organizasyonlarda servis edilen bir protokol yemeğidir. Ayrıca, Kastamonu ve Taşköprü'de yapılan kuyu kebabının Katar'da da bilinmesi kuyu kebabının yurt dışında da tanınan bir gastronomik ürün olduğunu ortaya koymaktadır. Konu ile ilgili olarak K3, K4, K5, K6 ve K7'nin görüşleri şu şekildedir:

"Kuyu kebabı Taşköprü'yü tanıtan önemli bir gastronomik üründür. Katar'dan kralın yaverlerinden kuyu kebabı pişirmek ve tanıtmak için davet aldık, fakat yoğunluğumuzdan ve işimizi bırakamayacağımızdan dolayı gidemiyoruz. Eğer gidebilsek belki de gastronomi turizmimize daha fazla katkı sağlayabiliriz. Ayrıca Türkiye'de yapılan Kastamonu günlerinde ve gastronomi festivallerinde yöremiz gastronomisinin tanıtımını yapıyoruz." (K3)

"Gastronomi turizmine elbette katkı sağlıyoruz. Özellikle Türkiye genelinde yapılan tüm festivallerde ve gıda fuarlarında Kastamonu'yu temsil ediyoruz ve destekliyoruz. Bu sayede kuyu kebabının sürdürülebilirliğine de katkı sağlamış oluyoruz." (K4)

"Kastamonu olarak çok fazla turistik çekiciliklere (kanyon, şelaleler vb.) sahibiz. Sahip olduğumuz gastronomik değerlerimiz ile ilimizin gastronomi açısından tanıtımına katkı sağlıyoruz. Yerel yönetimler (valilik ve belediye başkanlıkları) il dışından gelen misafirlerini tesisimizde ağırlıyorlar. Bu da Kastamonu mutfağını ve kuyu kebabını tanıtmak için fırsat yaratıyor." (K5)

“Safranbolu yol güzergahı üzerinde. Bu nedenle yerli ve yabancı pek çok misafirimiz geliyor. Farklı illerden turlarla çalışıyoruz, örneğin 40’ar kişilik gruplar geliyor, onlara kuyu kebabı hakkında bilgi veriyoruz. Safranbolu’ya kadar gelmişken kuyu kebabı yemeden gitmiyorlar. Eğer üzerine düşülürse ve daha fazla ön plana çıkarılırsa kuyu kebabı gibi yerel yiyeceklerin gastronomi turizmine katkısı daha fazla olabilir.” (K6)

“Kuyu kebabı Safranbolu mutfağının önemli bir zenginliğidir. Başka şehirlere seyahat ederken yoldan arayıp kuyu kebablarını ayırtan ziyaretçilerimiz var, her bakımdan sürdürülebilirliği olan geleneksel bir yemek. Bu özelliği ile gastronomi turizmine katkı sağlıyor. İşletmemize tur ile gelen yerli ve yabancı turistlerin en çok tercih ettiği yemek kuyu kebabıdır.” (K7)

Sonuç ve Öneriler

Batı Karadeniz Bölgesinde üretilen geleneksel bir yiyecek olan kuyu kebabı üzerine odaklanan bu çalışma nitel araştırma yöntemi ile kuyu kebabı üreten dokuz işletme üzerinde gerçekleştirilmiştir. Bu işletmelerin faaliyet sürelerinin uzun olması kuyu kebabının tarihinin çok eskiye dayandığını göstermektedir. Kuyu kebabının bu bölgedeki üretimi 1890’lı yıllara tarihlenmektedir.

Bölgede turizmin gelişmiş olması (Örneğin; Safranbolu’yu yılda yaklaşık bir milyon kişi ziyaret etmektedir) geleneksel bir ürün olan kuyu kebabının sürdürülebilirliğine katkı sağlamaktadır. Bunun yanı sıra kuyu kebabı yöresel yemek kültürünün tanıtımına ve bölgede gastronomi turizminin gelişmesine de katkı sağlamaktadır. Türkiye genelinde yapılan gastronomi etkinliklerinde ve gıda fuarlarında kuyu kebabının özellikle Taşköprü ve Kastamonu mutfak kültürünü temsil eden bir ürün olarak sunulması bu durumu desteklemektedir.

Kuyu kebabı bölgede iyi bir ağırlama yemeğidir, prestijli bir yemektir, turistik turlarda ve protokol yemeklerinde sunulur. Yapımı zahmetlidir, pişirilmesi ustalık gerektirir, pişirildiği kuyunun belirli özellikleri olması gerekir, kuzu etinden hazırlandığı için fiyatı diğer et ürünlerine göre yüksektir.

Çalışmada dokuz kuyu kebabı işletmesini/restoranını içeren bir Batı Karadeniz Kuyu Kebabı Rotası önerilmiştir. Bu rota çalışmasının bölgede turizmin özellikle de gastronomi turizminin gelişmesine katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Bu nedenle yerel yönetimlerin ve turizm ile ilgili örgütlerin (turizm dernekleri, Sanayi ve Ticaret Odası v.b.) gastronomi turizminin gelişmesi adına bölgede yürütülen çalışmalarını desteklemesi, koordine etmesi ve projeler üretmesi önemlidir. Bu bağlamda bu rotanın tanıtımında (örneğin broşür basımı, sosyal medya hesaplarından tanıtım, internet sitesinin oluşturulması v.b.) yerel aktörlerin gerekli desteği sağlaması gerekir. Bölgede gastronomi turizminin gelişmesi için kalkınma ajansları tarafından desteklenen projeler yürütülebilir.

Kuyu kebabının sürdürülebilirliğini sağlamak için bölgede canlı kuzu yetiştiriciliğini desteklemek gerekmektedir. Çünkü işletmeciler kuzu ihtiyaçlarını farklı illerden karşılamaktadırlar. Kastamonu ve Taşköprü gibi Safranbolu’nun yerel yönetimleri ve turizm işletmecileri de katıldıkları gastronomi etkinliklerinde kuyu kebabını öne çıkarmalıdır.

Kaynakça

- Anonim 1. (2022). *Büryan*. <https://tr.wikipedia.org/wiki/B%C3%BCryan>, Erişim Tarihi: 20 Eylül 2022.
- Anonim 2. (2022). *Kuyu kebabı (Tak tak kebabı)-İzmir*. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/izmir/neyenir/kuyu-kebabı-tak-tak-kebabı>, Erişim Tarihi: 20 Eylül 2022.
- Avrupa Konseyi (2023). *Cultural Routes of the Council of Europe programme*. Erişim Tarihi: 02.02.2023, <https://www.coe.int/en/web/cultural-routes>
- Aydoğdu, A., & Duman, S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği. *Journal of Tourism and Research*, 6(1), 4–23.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*. 5(2), 368-388. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/898942>
- Canbulat, İ. (2022). *Altaylardan Ilgazlara Oğuz-Türkmen yemeğinin tarihi coğrafyası* file:///C:/Users/user/Downloads/III_ALTAYLARDAN_ILGAZLARA_OGUZ_TURKMEN_Y.pdf, Erişim Tarihi: 20.12.2022

- Chaney, S., & Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of Singapore's World Gourmet Summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31(2), 309-318.
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778. doi: 10.1016/j.annals.2004.02.003
- Coşkun, K., Künc, S., Çelik, S., & Acar, S. (2017, Kasım). Siirt ilinin gastronomi açısından sürdürülebilirlik analizi: büryan örneği. 1st International Sustainable Tourism Congress'de sunulmuş bildiri. Kastamonu Üniversitesi: Kastamonu.
- Cresswell, J.W., & Plano Clark, V.L. (2011). *Designing and conducting mixed method research*. CA Thousand Oaks: Sage.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon rekabetçiliği ve seyahat motivasyonu bakımından gastronomik kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2), 39-51.
- Çelik Yeşil, S., Akkuş, Ç. ve Yeşil, D. (2022). Bitlis mutfağında büryan: 1907'den beri büryancı Azmi'nin yeri. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 24-34.
- Çıldam, S. Y. (2021). Kültürel coğrafya denemesi olarak Siirt mutfak kültürü. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(1), 305-325.
- Dancausa Millán, M. G., Millán Vázquez de la Torre, M. G., & Hernández Rojas, R. (2021). Analysis of the demand for gastronomic tourism in Andalusia (Spain). *PloS one*, 16(2), 1-23.
- Ersoy, H. L. (2008). *Eflani yöresi yemek kültürü ve Eflani mutfağı*. Karabük: Baskı Dünyası.
- Gupta, V., Khanna, K., & Gupta, R. K. (2019). Preferential analysis of street food amongst the foreign tourists: a case of Delhi region. *International Journal of Tourism Cities*. 6 (3), 511-528.
- Işkın, M., Şengel, A. Ü., & Zengin, B. (2017, Eylül). Destinasyonların tanınırlığında yerel yemeklerin rolü: büryan kebabı örneği. Uluslararası Batı Asya Turizm Kongresi'nde (IWACTION'17) sunulmuş bildiri. Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van
- Kanbir, F. (2021). Siirt kenti yöresel yemek evinde büryan: Bahattin Büryan Sarayı örneği. *Folklor/Edebiyat*, 27(107), 905-925.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Lourens, M. (2007) Route tourism: a roadmap for successful destinations and local economic development. *Development Southern Africa*, 24 (3), 475-489.
- Long, L. M. (2018). Cultural politics in culinary tourism with ethnic foods. *Revista de Administração de Empresas*, 58 (3), 316-324.
- Pavlidis, G., & Markantonatou, S. (2020). Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100229.
- Sakaoğlu, N. (1987). *Amasra'nın üç bin yılı*. İstanbul: Zonguldak Valiliği Yayınları.
- Samatova, G., İnce, C., & Turganbaeva, L. N. (2020). Kırgız mutfak kültürünün yaşayan efsanesi: taş-kordo. 2020 International CEO Communication, Economics, Organization & Social Sciences Congress'de sunulmuş bildiri.
- Türk Patent (2022). Siirt büryan kebabı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/37921>. Erişim Tarihi: 20 Ekim 2022.
- Türker, N. (2013). Batı Karadeniz bölümü ekoturizm kaynaklarının değerlendirilmesi ve bir ekoturizm rotası önerisi, *JASS The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(4), 1093-1128.
- Velazquez, E. M., Martínez, T. C., & González-Guerrero, G. (2020). Tourism routes for the diversification of rural livelihoods: a methodological approach. S.A. R. Khan (Ed.), *Tourism içinde* (1-12). IntechOpen.
- Wondirad, A., Kebete, Y., & Li, Y. (2021). Culinary tourism as a driver of regional economic development and socio-cultural revitalization: Evidence from Amhara National Regional State, Ethiopia. *Journal of Destination Marketing & Management*, 19, 1-15.