



Araştırma Makalesi (Research Article)

MUTFAK KÜLTÜRÜ ENVANTERİNE YÖNELİK YEREL ÜRÜNLERİN ORTAYA ÇIKARILMASI: KÜTAHYA ÖRNEĞİ (UNCOVERING LOCAL PRODUCTS FOR CULINARY CULTURE INVENTORY: THE CASE OF KÜTAHYA)

Serdar EREN^{1*} (orcid.org/ 0000-0001-9733-2308)

Medine DOĞAN² (orcid.org/ 0000-0002-9478-6539)

¹ Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye

² Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kütahya, Türkiye

Özet

Destinasyonların özgün yerel ürünlerini pazarlamaya dayalı çalışmaları hız kazanmıştır. Bu pazarlama çalışmalarında yerel ürünlere dayalı envanter çalışmalarının etkin bir biçimde yapılarak ürünlerin ortaya çıkarılması gerekmektedir. Bu çalışmanın amacı Kütahya Tavşanlı ve Domaniç ilçelerinde kaybolan ve yaşatılan tüm mutlak ürünlerin ortaya çıkarılarak, yerel yemek ve ürünlerin tanıtılması, ticarileştirilmesi, sürdürülebilirliği, pazarlanması, gibi konulara katkı sağlamaktır. Bu amaca yönelik olarak belirlenen on altı kadın birey ile mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Olgu bilim deseninde kurgulanan araştırmada içerik analizi yöntemi uygulanarak bulgulara ulaşılmıştır. Çalışmada ilçelerin geçmişten gelen ürünleri kısmen yaşatıyor oldukları ve bireyler arası düzenli aktivitelerde kullanmaya çalıştıkları sonuçlarına ulaşılmıştır. Yenilikçi yaşantının getirdiği hazır tüketim ürünleri sayesinde eskiye dair yöresel lezzetlerin unutulduğu bulgusuna varılmıştır. Yerel ürünlerin unutulmasında kadınların iş hayatına dahil olması, köyden kente yaşanan göçler ve yerel kültür hakkında bilgili kişilerin bu bilgileri başkalarına aktarmadan ölmesi bulguları da yer almaktadır. Yerel ürünlerin gelecek nesillere sürdürülebilir bir şekilde aktarılması için yerel lezzetlerin yazılı olarak kayıt altına alınması gerektiği önerilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yerel ürün, Mutfak Kültür Envanteri, Sürdürülebilirlik, Kütahya

Abstract

The activities of destinations based on marketing their original local products have gained momentum. In these marketing studies, inventory studies based on local products should be carried out effectively and products should be revealed. The aim of this study is to contribute to the promotion, commercialization, sustainability and marketing of local food and products by revealing all the absolute products lost and kept alive in Kütahya Tavşanlı and Domaniç districts. For this purpose, interviews were conducted with sixteen female individuals. In the study, which was designed in a phenomenological design, the findings were obtained by applying the content analysis method. In the study, it was concluded that the districts partially keep the products from the past alive and try to use them in regular activities between individuals. Thanks to the ready-made consumption products brought by the innovative life, it has been found that the local tastes of the past are forgotten. There are also findings about forgetting local products, including women's involvement in business life, migrations from villages to cities, and people who are knowledgeable about local culture dying without transferring this information to others. It is suggested that local tastes should be recorded in writing in order to transfer local products to future generations in a sustainable way.

Anahtar Kelimeler: Local Products, Culinary Culture Inventory, Sustainability, Kutahya

Giriş

Son yıllarda destinasyonların mutfak kültüründeki ürün ve yemekleri tüm dünyaya tanıtmak amacıyla turizm pazarlaması ağlarını kullanarak gerçekleştirdiği ticarileştirme stratejileri önem kazanmaya başlamıştır. Bu durum destinasyonların markalaşma çabalarının ekonomik ve sosyal süreçlerle arttığı bir göstergesi niteliğindedir (Cömert, 2014; Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017). Bu bağlamda bölge veya ülkelerin mutfak kültürüne ait yerel ürünleri ortaya çıkarmak ve ticarileştirmelerini sağlamak gereklidir. Mutfak kültürünü kavrayabilmek için o bölgenin yeme içme kültürü ile doğrudan ilişkili olan geçmişte yaşadığı her türlü siyasi, fiziki, coğrafi, dini, ekonomik, estetik değişimler ve olaylar bilinmesinin altı çizilmektedir (Talas, 2005). Bu

* Sorumlu Yazar: serdar.eren@dpu.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.270

çalışmanın konusu Kütahya ilinde bulunan mutfak ürünlerinin bir envanterinin çıkarılması yoluyla yerel kullanım olanaklarını ortaya çıkarmak üzerine kurgulanmıştır. Kütahya'ya bağlı Domaniç ilçesi coğrafi, fiziki ve tarihi açıdan incelendiğinde Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devletinin tarihine tanıklık etmesi (Altaş, vd., 2006), Simav, Tavşanlı, Emet, Gediz vb. ilçe ve beldelerinde yer alan termal kaplıcaların sağlık turizmi amaçlı kullanımı (Olçar, 2009), Kütahya Altıntaş ilçesinde kaz yetiştiriciliği, büyük baş ve küçük baş hayvan yetiştiriciliği, Domaniç ilinde bulunan balık üretim tesisleri (Özel, 2005; Yüksel ve Çelen, 2020), ormanlarındaki endemik bitkiler ve mantar çeşitleri (Tel, 2012; Allı, 2014), yumurta üretimi ve leblebi üretimi (Alaş ve Solak, 1999; Tavşanlı Kaymakamlığı, 2012), köklü bir geçmişi olan çini ve seramik sanatı (Hadiye, 2022) gibi unsurların geleneksel şenliklerde yöreye ait yemeklerin sunularak kültürün tanıtılıp yöre halkının tarihini yaşatması açısından büyük öneme sahip oldukları görülmektedir. Bölgenin coğrafi özellikleri incelendiğinde kültürün olduğu bölgedeki toprağın yapısı, verimi ve iklim koşullarına bağlı olarak üretilen ürünlerin mutfağın yemeklerinde yer aldığı anlaşılmaktadır. Söz konusu yemeklerde her seferinde istenen lezzetin yakalanabilmesi için içerik kalemleri, hazırlama ve pişirme yöntemleri hakkında yazılı kaynaklar oluşturulması gerekliliği duyulmaktadır. Bu kaynaklar yıllardır yapılan yemeklerin sürdürülebilirliği, tüketicilerin talebi ve işletmelerin ortak bir lezzet standardına ulaşması açısından önemlidir (Aydoğdu ve Mızrak, 2017). Yazılı kaynakların bulunup ortaya çıkarılması geçmişte tüketilen yemekler (Kâmil, 2015), kullanılan aletler, ölçü birimleri ve pişirme teknikleri (Ünver, 1948), uluslararası rekabette ürünün ait olduğu ülkenin tanınması, yemek hakkında yazılacak yeni kitaplara rehberlik etmesi ve bu yemeklerin günümüze nasıl uygulanabileceği hakkında yol gösterici olmaktadır (Güldemir, 2010). Kayıt altına alınmayarak veya asıl halinden uzaklaşarak, sahip çıkılmayan mutfak kültürleri içerisinde yer alan yemekler, zamanla unutulup yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır (Bozok ve Kahraman, 2015). Bu tehlikeyi ortadan kaldırmak için mutfaklardaki yemeklerde kullanılan envanterler oluşturulmalıdır. Bu envanterlerin çıkarılmasının yöresel ve tarımsal ürünlerin üretilmesi (Şimşek, Türkmendağ, ve Türkmendağ, 2017), bu ürünlerin coğrafi işaret olarak tüm dünyada tanınması (Hazarhun ve Tepeci, 2018), yöresel ürünlerin pazarlanıp ekonomik katkı sağlaması (Sezer, 2021), yöresel ürün tanıtımı amacıyla hem kazanç sağlayıp hem de bireyleri sosyalleştiren festivaller (Şengül ve Genç, 2016), gibi faydaları vardır. Konu ile ilgili alan yazında yapılan çalışmalar incelendiğinde geleneksel yemeklerinin ortaya çıkarılması, yemeklerin ve ürünlerin envanterlerin çıkarılması (Taş ve Aksoy, 2020), coğrafi işaretli ürünler (Saatci, 2019), yerel ürünler ile destinasyonların tanınırlığı (Seçuk ve Tugay, 2021) gastronomik kimlik oluşturma (Nebioğlu, 2017), ekonomik kazanç sağlanan yöresel peynirler (Karaca, 2016), yöresel ürün ve yemeklerin sürdürülebilirliği (Yüncü, 2010), yöresel yemeklerin yerel işletmelerde kullanılması (Ceylan ve Güven, 2018) yöredeki kadınların kurslar ve proje eğitimleri kapsamında farklı turizm iş kollarında daha özgüvenli şekilde yer almaları (Ayaz ve Güllü, 2018), kadın işletmecilerin buldukları bölgenin mutfak kimliğinin ortaya çıkarılmasında aktif rol oynaması (Korkmaz ve Ayduğ, 2020), kadınların buldukları destinasyona ait mutfak kültürü ürünlerini üretme, pazarlama, tanıtım, tüketim ve lojistiğini gerçekleştirerek projeler, kurslar, festivaller yeni açılan üretim haneler yolu ile geniş kitlelere ulaşmaları (Coşar, 2017) gibi yerel ürünlerin ve yemeklerin ortaya çıkarılması ve farklı şekillerde kullanılarak, sürdürülebilir olmasını konu alan çalışmaların sayısı oldukça fazladır. Envanter çalışmalarında yöresel ve kaybolan yemeklerin ortaya çıkarılması, sürdürülebilirliği (Taş ve Aksoy, 2020), Yöresel yemekler ve ürünlerin envanteri çıkarılması (Ongün, İnanır ve Kılınç, 2019), coğrafi işaretli ürün envanterleri (Selçuk ve Tugay, 2021), turizm envanteri oluşturma (Tuncel ve Çavuş, 2019), yöre halklarının yemeklerini tanıma durumu (Serçeoğlu, 2014), yöresel yemekleri turizme kazandırma (Toklu, 2020), ürünlerin sürdürülebilirliği (Akdemir ve Selçuk, 2017) konularda yemeklerin envanterleri oluşturulmuş fakat bu ürünlerin uluslararası pazarlarda nasıl pazarlanıp ticarileştirilebileceği hakkında yazılmış pek fazla çalışmaya rastlanmıştır (Öktem, 2014). Bununla birlikte her destinasyonun özgün ürünlerinin envanterlerini ortaya çıkarması gerekliliği Kütahya gibi Anadolu ve Ege bölgelerinin tam merkezinde yer alan bir bölge için eksiklik olarak nitelendirilebilir. Yöresel gıda ve ürünlerin pazarlama, ekonomi ve turizm alanlarına getirilerinin oldukça fazla olmasının nedeniyle alan yazındaki bu eksikliğin giderilmesi için daha fazla çalışmalar yapılması gerektiği gözlemlenmektedir. İncelenen çalışmalarda fark edilen eksikliğin kapatılması için yapılan bu araştırmanın amacı, Kütahya ilinin mutfak kültürü içerisinde yer alan yemek ve ürünlerin envanterleri çıkarılmasıdır. Envanteri çıkarılan ürünlerin uluslararası pazarlarda kabul görülen ürünlerin ticarileştirme stratejilerinin oluşturulması açısından çok önemlidir. Bu çalışma yerel yemek ve ürünlerin tanıtılması, ticarileştirilmesi, sürdürülebilirliği, pazarlanması, envanterlerinin çıkarılması gibi konulara katkı sağlamak amacını destekleyerek, bu alanlarda çalışma yapmak isteyen sektör ve akademik çalışmacılara yararlı olacağı düşünülmektedir.

Yerel Ürün Kavramsal Çerçeve

Yerel mutfak ürünleri belirli bir mutfak kültürünün sonucunda meydana gelerek destinasyonların mutfak kimliklerini oluşturmalarında önemli bir yere sahip olan, tarımsal faaliyetlerin ortaya çıkardığı, usta sanatkarlarca geleneksel ve doğal metotlarla üretilen artisanal ürünler veya ticari ürünler olarak tanımlanabilmektedir. Bu tanımlı oluşturan faktörler ayrıntılı olarak incelendiğinde birçok çalışmacının yerel mutfak ürünleri hakkında yaptığı araştırmalardan oluşturulduğu görülmektedir. Bu bakış açısıyla; yerel ürünler üretimindeki tekniklerin yerli, üretim ve tüketim aşamaları arasındaki uzaklığın 100 ile 400 kilometre arasında olduğu (Smith ve MacKinnon, 2007; Kumar, Talwar, Murphy, Kaur, ve Dhir, 2021) bir bölgede ya da yakın bölgelerde yetişerek üretildiği bölgeden izler taşıyan (Zepeda ve Li, 2006; Öz ve Dönmez, 2018), bölgeye has tarım ve hayvansal üretimden meydana gelen (Kang ve Rajagopal, 2014) besin değeri, doğal, güvenilir üretim, hayvan refahı, temiz üretim, toptancılık aşamasında çevreye etkisi minimum düzeyde olan ürünler (Inwood, Sharp, Moore ve Stinner, 2009; Duram ve Cawley, 2012) olarak tanımlanabilmektedir. Yerel ürünler, Özgünlük (Richards, 2002), kimlik kazandırma (Güllü ve Karagöz, 2019; Karaman, 2020), sınırlı bir alanda üretim (Karaman, 2020), ait oldukları bölge ile tanınma (Nebioğlu, 2016), sürdürülebilirlik ve doğallık (Kartepe, 2021), emsallerinden farklılık (Çılgınoğlu ve Güner, 2021), tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle desteklenme (Hoşcan, 2018) gibi özelliklere sahiptir. Bu ürünler; yiyecek odaklı, yer odaklı, etkinlik odaklı ve tesis odaklı olarak sınıflandırmaktadır (Nebioğlu, 2016). Gelişim türlerine göre sınıflandırıldığında turizmde direkt kullanılan yatay gelişim ürünleri, farklı hizmet kollarının turizm alanında çarpan etkisi yaratan dikey gelişim ürünleri ile yerel mutfaka dayalı ürünlerin ve deneyimlerin etkisi ile ortaya çıkan çapraz gelişim ürünleri olarak irdelenmiştir (Hijalager, 2002). Yerel ürünlerin ortaya çıkardığı bir faktör olan mutfak kimliği ise içerik ve anlamlarına göre sınıflandırılan bir yapı olma özelliğindedir. Bu noktada mutfak kimliği; içerik malzemeleri, hazırlama teknikleri, ekipmanlar ve gıda işleme uygulamalarını kapsamaktadır. Mutfak kimliğinin anlaşılması için hangi yemeklerin yenilebildiği ve bu yenilen yemeklerin hangi sıklıkla tüketildiği yaklaşımları değerlendirilmelidir (Mills, 2018). Mutfak kültürü için yemek çeşitleri, yemek pişirme ve saklama teknikleri bu tekniklerde yer alan ekipmanlar, köklü olma, özgünlük, çok yönlülük, farklı kültürler ile etkileşimde olup içersisinde barınma (Güler, 2010; Serçeoğlu, 2014), iklim, çevre, inanç, sofrada adabı (Kızıldemir, Öztürk, ve Sarıışık, 2014), savaş ve göçler, toplumların gelişmişlik seviyeleri, gelenek ve görenekler, bölgesel servis etme şekilleri, tüketim ve yaşam biçimleri, önemli günlerde hazırlanan sofralarda yer alan yemekler, bireylerin farklı kültürlerin yemeklerini tatma istekleri gibi tüm öğelerden oluşan bir kavram olarak ifade edilmektedir (Dilsiz, 2010).

Literatür Taraması

Yirminci yüzyılın ikinci yarısından itibaren dünyada gerçekleşen savaşlar, ekonomik buhranlar ve sosyal yapıdaki değişimler ülkelerin ve bölgelerin sahip olduğu kültürel kaynakların büyük bir bölümünün unutulmasına yol açmıştır. Bu dönemi izleyen yıllarda ise küreselleşme hareketi altında dünya genelinde yaygınlaşmaya başlayan bazı alt akımlar kültür ve geleneklerin belirli yönlerini ortaya çıkarmış ve eskiden kalan bazı bilgilerin unutulmasına ya da yok olmasına sebep olmuştur.

Kültürlerini korumaya çalışan bazı ülkeler geçmişten gelen değerlerine yönelik olarak bir takım sertifikasyon programları geliştirmişlerdir. Söz konusu belgelendirme faaliyetleri tek bir ürüne yönelik olabileceği gibi birden çok ürünün bir araya gelerek oluşturduğu alt kültür değerlerini de kapsamaktadır (Poole, 2021). Günümüzde coğrafi işaretli ürünler, tek ürün sertifikasyonları ve bölge kültürlerine yönelik hatırlatıcı işaretlemeler kültürel korumanın birer parçası olarak sıklıkla kullanılmaktadır.

Belgelendirme çalışmalarının temelinde belirli bir bölge ya da mahallin sınırları içerisinde yer alan ve geçmişten gelen kültürel ürünleri ya da gelenekleri belirlemeye yönelik olan mutfak envanterleri büyük bir önem kazanmıştır. Envanter kelimesi kültür turizmi bakış açısıyla bir topluluğun bir topluluğun kültürel varlıklarının veya kaynaklarının bir listesi olarak ifade edilebilir (Ritche ve Crouch, 2003; Reisinger ve Turner, 2012; Timothy, 2014). Bununla birlikte bölgedeki topluluğun kimliğine yönelik bir tespiti ve ortaya çıkarılan bilgilerin kayıt altına alındığı bir liste olduğu konusunda fikirler de geliştirilebilir (Karabaşa, 2009). Mutfak kültürü olarak bakıldığında ise bir bölgenin ya da topluluğun kaynak anlamında sahip olduğu ürünler, mutfak teknikleri, yemekleri, yeme-içme gelenekleri ile özel günlerde yedikleri kutsal olarak kabul edilen gıda ve yemekleri gibi faktörleri ifade ettiği belirtilmektedir (Ignatov ve Smith, 2006). Daha detaylı olarak incelenirse bir envanter içeriğinin bölgeye ait yemekler, yemeklerin yapıları, yemeklerin içindeki ürünler, yöreye ait endemik bitkiler, mutfak ekipmanı, tarım ürünleri, coğrafi işaretli ürünler, sunum şekilleri, sosyal kültür öğeleri, tarihi varlıklar gibi birçok kültürel öğeyi içine alan bir yapı olduğu ifade edilebilir (Tuncel ve Çavuş, 2019; Ongün, İnanır ve Kılınç, 2019).

Alan yazın çalışmaları incelendiğinde Serçeoğlu (2014) yöre halklarının kendi kültürlerini ne kadar tanıdıklarına yönelik yaptığı çalışmasında, Erzurum yöresel yemek envanterini çıkarmıştır. Cömert (2014) yöresel mutfaklar turizm pazarlamasında ne kadar etkisi olduğuna dair yaptığı çalışması sonucunda Hatay'ın beş adet yöresel yemeğini ortaya koymuştur. Bu çalışmada araştırmacı yöresel yemeklerin öne çıkarılarak pazarlanması yoluyla yöresel yemekler ve ürünlerin orijinal hal ve orijinal şekillerinin gelecek nesillere sürdürülebilir şekilde aktarılmasına katkı sağlayacağını ifade etmiştir. Öktem (2014) Mersin yöresine ait kahvaltılık kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması amacıyla yöre içerisinde bulunan değişik kültürlere ait kahvaltılar incelenerek bu kahvaltılarının standart reçeteleri hazırlanmış ve bu ürünlerin ticarileştirilmesine yönelik katkıda bulunmuştur. Bu çalışmada yemek ürünlerinin standart reçetelerinin oluşturularak sürdürülebilir olması, yöresel yemeklerin otel ve restoranlarda daha rahat hazırlanması, yöresel yemeklerin işletmeler yardımıyla turistlere sunulması yemeklerin ve destinasyonun tanınması gibi faydaları belirtmektedir. Çimen (2016) çalışmasında Ardahan ili merkez ve ilçelerinde mutfak konusunda deneyim ve bilgiye sahip 19 kişi ile görüşülerek Ardahan mutfağındaki yemeklerin 8 ana başlık altında envanterleri çıkarılmıştır. Diğer çalışmalarda olduğu gibi bu çalışmada da ürünlerin envanterinin çıkarılarak pazarlanması ekonomik bir fayda, destinasyon tanınırlığı ve markalaşması, orijinal gıda tüketmek ve doğal yaşam içerisinde yaşamak isteyen turistler için çekici bir unsur olma gibi faydası olacağı vurgulanmaktadır. Akdemir ve Selçuk (2017) yöresel yemeklerin işletme mönülerinde yer alma durumunu ölçmek amacıyla Taraklı'nın mutfak kültürünü yazılı kaynaklardan inceleme ve yöredeki yerel halk ile yapılan görüşmeler sonucunda yöreye özgü yöresel yiyeceklerin envanteri çıkarılmış mönülerde yer alma durumu incelenmiştir. İşletmelerde yöresel yemeklerin yer alması sürdürülebilirlik, yöresel yemeklerdeki yöresel gıda üretimi ile tarımda artış, yeni iş kollarının oluşumu, destinasyon imaj ve tanınırlığına etkisi gibi faydalar sağlayacağı ifade edilmiştir. Şimşek ve arkadaşlarının (2017) çalışmasında Sivas ilinde kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin tekrar canlandırılması amacıyla farklı ilçelerden 13 ev hanımı ile yapılan mülakatlar sonucunda günümüzde yapılmamakta olan 15 yöresel yemeğin envanteri çıkarılmıştır. Aynı amaçla yapılan bir diğer çalışmada ise; unutulmaya yüz tutmuş yemekler ortaya çıkarılarak sürdürülebilir şekilde gelecek nesillere aktarılması amacıyla yaygın olmayan yemeklerin 60 yaş üzeri bireyler ile görüşülerek envanterleri çıkarılmış ve reçeteler halinde düzenlenmiştir (Taş ve Aksoy, 2020). Tuncel ve Çavuş (2019) Bingöl ilinin turizm potansiyelinin GZFT analizi yapılarak bu potansiyeli artırmak adına alternatif turizm türlerini belirlemek ve turizm ile ilgili sorunları gidermek amacı ile yöresel yemeklerin envanterini ortaya çıkarmışlardır. Çalışmada kullanılan analiz yöntemi ile destinasyonda oluşturulabilecek yeni iş kolları, destinasyonda fırsat ve tehdit yaratacak olayları kolayca saptayarak önlem alınması, fırsatların daha da iyileştirilmesi tehditlerin ortadan kaldırılmasına faydalı olacağı belirtilmiştir. Ongun, ve arkadaşları (2019) Ağlasun ilçesindeki gastronomi turizmi potansiyelini belirleme ve yerel halkın bu potansiyel hakkındaki farkındalık seviyesini araştırma amacıyla 14 kişi ile yüz yüze görüşülerek yaptıkları çalışma sonucunda yöresel yemeklerin, malzeme ve yapılaş şekillerinin yer aldığı envanterlerini çıkarmışlardır. Benzer bir çalışma olan Şahin (2019) araştırmasında Çorum mutfağının yerel mutfak açısından turizm potansiyelini ortaya çıkarmak amacıyla ikincil yazılı kaynaklardan elde edilen bilgileri derlenmiş ve Çorum mutfağına ait 148 adet yerel mutfak ürününün envanterini elde etmiştir. Selçuk ve Tugay (2021) çalışmalarında Akdeniz Bölgesi'nde bulunan sekiz şehrin kültür ve turizm müdürlüklerine ait olan resmî web sitelerinden yararlanılarak seçilen illerdeki coğrafi işaret almış ürünlerin envanterleri oluşturulmuştur. Yazarlar şehirlerin web sitelerinde gastronomi değerlerine öne çıkaran görsel içeriklerin ve detaylı bilgilendirme yapmanın faydalı olacağı savunmuşlardır.

Bu çalışmaların dışında yerel mutfak ve yerel kadınların görüşleri arasındaki ilişkileri irdeleyen envanter çalışmaları da bulunmaktadır. Coşar (2017) İzmir'in Seferihisar İlçesi'nde yaptığı çalışmasında, kadınların gerçekleştirdiği ve yer aldığı projelerde mutfak kültüründe unutulmaya yüz tutmuş ürünlerin üretimi konusunu irdelemiştir. Bu çalışmada kadınların birlikte üretim içerisinde olmaları için kooperatifi açma, geleneksel ürün tanıtımı için etkinlikler, geleneksel yemeklerin öğünlerde sunumu, ürünlerini üretme, pazarlama, tanıtım, tüketim ve lojistiğini gerçekleştirerek projeler, kurslar, festivaller yeni açılan üretim haneler yolu ile geniş kitlelere ulaşmaları gibi faaliyetlerde bulunmaları gerektiği vurgulanmaktadır. Ayaz ve Güllü (2018) Tokat'ın Zile ilçesindeki 25 kadının 6 aylık dönemde yöresel mutfak hakkında AB eğitim projesi kapsamında aldıkları eğitim sonucunda burada eğitim gören kadınlar kamuda aşçı olarak özgüvenli bir şekilde sektöre dahil oldukları ifade edilmiştir. Korkmaz ve Ayduğ (2020) ise Gökçeada'daki 12 kadın işletmeci ile yüz yüze görüşme gerçekleştirilmesi sonucunda kadın işletmecilerin bölgenin mutfak kimliğinin ortaya çıkarılmasında aktif rol oynadıkları sonucuna ulaşmışlardır.

Yöntem

Bu araştırmaya Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma Etiği Kurulu 16/11/2022 tarih ve E-67750228-050.99-156430 sayılı Etik Kurul Onayı alınarak başlanmıştır. Çalışmanın amacı Kütahya iline ait yerel mutfak kültürüne ait ürünlerin ortaya çıkarılarak yerel mutfaklar ve yerel ürünler hakkında yapılan çalışmaların ışığında sürdürülebilirliği ve ulaşılabilirliği için uygulanabilir fikirler ortaya çıkarmaktır. Bu amaç doğrultusunda çalışmada cevabı aranan temel sorular: “Yerel mutfak ürünlerine yönelik envanterlerinin çıkarılmasında bölgelere ne gibi katkıları vardır?” “Kütahya’nın kaybolan lezzetleri nelerdir?” olarak belirlenmiştir. Yapılan çalışmanın araştırma yöntemi yüz yüze mülakata dayalı olduğu için Kütahya ili ve ilçelerinde bulunan ve yöresel yemekler hakkında bilgi sahibi yöre halkından bireyler tespit edilmiştir. Tespit edilen bireylere temel sorunun cevaplanması amacıyla ile yüz yüze gerçekleştirilen mülakat sonucunda elde edilen verilere içerik analizi yapılmıştır. Çalışmanın bu bölümünde uygulanan nitel yöntemin tasarım aşamasından elde edilen verilerin analizi aşamasına kadar olan süreçlerde uygulanan yaklaşımlar, karar verme ve gerçekleştirilen uygulamaları detaylı olarak belirtilmektedir. Nitel araştırmalarda genelleme kaygısı bulunmadığından dolayı güvenilirliğin tam anlamıyla sağlanması amacıyla tasarım, örneklem, araştırmacının rolü, veri toplama araçları, veri analizi ile araştırmanın sınırlılıkları özenli bir biçimde ifade edilmelidir. Bu bölümde söz konusu unsurlar ayrı birer başlık halinde araştırmanın olgu bilim desenine uyumlu bir biçimde açıklanmıştır.

Araştırmanın Tasarımı

Gerçekleştirilen araştırmanın temel sorusu ve çalışmanın deseni arasındaki felsefi değerlerin bağlantısı nitel araştırmanın tasarlanma sürecini oluşturmaktadır. Çalışmanın tasarımı olgu bilim yaklaşımı olarak belirlenmiştir. Olgu bilim bireylerin konu hakkındaki bilgilerini daha önce yaşadıkları deneyimler yoluyla aktarmasıdır (Sokolowski, 2000). Temel amaç bulguların anlaşılması ve raporlanmasına odaklanmaktadır (Qutoshi, 2018). Bu amaç doğrultusunda araştırma mutfak kültürünü yaşatan ve yerel ürün kavramını sürdürülebilir çerçevede geliştiren bireylerin bu olguları buldukları mekanlardan edindikleri deneyimlerin açıklanmaları prensibine dayanan olgu bilim (Fenomenoloji) yaklaşımı tercih edilmiştir. Felsefi bir disiplin olarak kabul edilen Fenomenoloji aynı zamanda bir araştırma yöntemi olarak da kullanılmaktadır (Wojnar ve Swanson, 2007). Sosyal bilimler için Fenomenoloji bireylerin gerçek deneyimlerine yoğunlaşarak bu deneyimlerin neden ve nasıl geliştiklerini anlamaya dayalı bir yaklaşımdır (Gençer, 2020). Olgu bilim yöntemine en uygun veri toplama yöntemi derinlemesine görüşme tekniği (Padilla-Díaz, 2015) araştırmada yer alan bireyler ile bire bir görüşmelerin sağlanarak istenilen bilginin derinliklerine ve detay gibi unsurlarına dayanan cevapların alınması için açık uçlu sorulardan oluşan bir yöntem olarak bilinmektedir (Tekin, 2006). Johnson (2002) derinlemesine görüşme tekniğinin isminde derin kelimesi kullanılması araştırmada yer alan bireylerin günlük yaşantılarında yaptıkları faaliyetler karşılaştıkları olaylar ve yerlerin kapsamlı bir şekilde araştırılıp anlaşılmasından kaynaklandığını belirtmektedir. Çalışma yöresel mutfakların unutulmaması ve sürdürülebilirliğini sağlamak adına faaliyet gösteren bireylerin yaşadıkları olaylar ve geçmiş deneyimlerini kavrayıp açıklamak amacıyla kurgulanmıştır. Araştırmacılar belirledikleri sorunların çözümüne dair katılımcılara yöneltilen sorulardan elde edilen bulguları olgu bilim deseni kullanarak incelemiş ve stratejiler oluşturmuştur.

Örneklem Grubu

Örneklem olarak Kütahya ilçelerinden Tavşanlı ve Domaniç ilçelerinde yaşamakta olan ve yöreye ait geleneksel mutfak kültürü ile yöresel ürünler hakkında bilgi sahibi olan bireyler belirlenmiştir. Mülakat soruları yöre mutfak kültürü hakkında ya da yörede üretilerek yemeklerde kullanılan yerel ürünler hakkında bilgileri veya daha önce deneyimleme imkânı bulmuş katılımcılara yöneltilmiştir. Araştırmanın tekniği olarak Kartopu Örneklem yöntemi kullanılmıştır. Araştırmacının tekniği kullanmasının nedeni konu hakkında fazla bilgisi olan ve geniş bir kitleyi tanıyan referans kişi ile görüşme yaparak ilk kişi aracılığıyla konu hakkında bilgili diğer bireylere görüşmeler gerçekleştirip amaçlanan bilgiye ulaşmaktır (Baltacı, 2018). Bu örneklem bilinmeyen ve zor şekilde ulaşılacak bilgilerin ortaya çıkabilmesini sağlamaktadır (Baştürk ve Taştepe, 2013). Çalışmada bu örneklemin seçilmesinin temel amacı bölgede yer alan ve yerel mutfak hakkında bilgi sahibi olan bireylerin birbirleri ile iletişim halinde olmalarıdır.

Araştırmacıların Çalışmadaki Rolü

Yapılan nitel çalışmalarda okuyucuya aktarılması gerekenlerin başında çalışmayı gerçekleştiren araştırmacıların konuya hangi açıdan dahil olabildiklerinin net bir şekilde aktarılması gelmektedir (Marshall ve Rossman, 2016). Belirlenen olgunun bireylerde oluşturduğu farklı algılama şekillerini anlamak amacıyla

araştırmacılar olgu bilim tekniğini uygulamışlardır. Çalışmanın yazarlarından ilk olanı yurt dışında farklı ülkeleri gezmiş ülkelerdeki mutfak kültürüne dair ürünleri deneyimleme ve bu ürünler ile farklı lezzetleri birleştirerek mutfak kimliği konusunda araştırmalar yapmış bir akademisyendir. Çalışmanın ikinci yazarı ise; Türkiye’deki farklı bölgelere ait yemekleri yapmak, farklı kültürlerin yemeklerini denemek ve yöresel halktan bilgili bireyler ile yemek konusunda konuşmak, yemeklerin fotoğrafını çekerek gözlemlemek, gözlemlerini başka bireylere deneyim yoluyla aktarmaya çalışan bir araştırmacıdır. Çalışmanın yazarları olgu bilim tekniğinin araştırmacı profillerine uygun, daha önce deneyimledikleri sorunlar ve çözüm önerilerini tartışarak araştırma yapma yetisine sahip araştırmacılar oldukları söylenebilir.

Veri Toplama Araçları

Araştırmaya katılan bireylere yöneltilen sorularda nitel araştırma yöntemlerinden olan derinlemesine mülakat tekniği kullanılmıştır. Çalışmanın merkezindeki soru yerel mutfak ürünlerinin envanterlerinin çıkarılarak destinasyonların yararına kullanılması gerektiğini kapsar. Bu soruyu detaylı şekilde anlamak için derinlemesine görüşme tekniği ile farklı yaşam tarzlarına sahip bireyler ile yüz yüze görüşülerek sorular yöneltilmiştir. Araştırmanın mülakat soruları bölgede ikamet eden araştırmacılar tarafından bölgenin mutfak kültürü ele alınarak oluşturulmuştur. İlde ve ilçelerde ikamet eden bireyler ile daha önce yapılan yöre mutfağına ait konuşmalardan elde edilen fikirler ile alan yazın araştırması sonucunda ortaya çıkan bilgiler birleştirilerek sorular son şeklini almıştır. Araştırmada altı adet temel soru oluşturulmuştur. Mülakatlara başlamadan önce mülakata dahil olan bireylere araştırma hakkında bilgilendirme metni okunmuş ve onayları alınmıştır. Araştırmanın ilk aşamasında Dumlupınar Üniversitesi Etik Komisyonundan “Etik Kurul Raporunun” alınarak başlanmıştır. Çalışmada yer alan katılımcılara 17 Kasım 2022- 29 Kasım 2022 tarihleri arasında Kütahya’nın Tavşanlı ve Domaniç ilçelerinde gerçekleştirilen mülakat görüşmeleri bireylere yüz yüze ve online yollarla anket sorular aktarılması şeklinde uygulanmıştır. Görüşmeler kayda alınmadan önce katılımcılara mülakat amacı ve etik bilgileri hakkında bilgilendirme yapılmış, katılımcıların araştırmada yer almak istediklerine dair sözlü beyanı alınmıştır. Çalışmada yer alan 16 katılımcının mülakatların ortalama süresi 21 dakika olarak gerçekleşmiştir. Görüşmelerin sesli olarak kayıtları tamamlandıktan sonra ses kayıtları yazılı metin haline getirilerek analiz çalışmasına hazır hale getirilmiştir.

Verilerin Analizi

Araştırmada yer alan bireylerin Kütahya yöresel yemekler ve yöresel ürünler hakkında geçmişte yaşadıkları deneyim ve bilgilerine görüşme yöntemiyle ulaşmak amaçlandığı için olgu bilim deseninde içerik analizi uygulanmıştır. Araştırmacılar kodlama yöntemiyle araştırılan olayın anlaşılması, örneklerin toplanması, ortak noktalar ve farklılıklar ve eksikleri belirleyerek verilerin kategorize edilmesi üzerinde ortak fikir birliği oluşturmuştur. Kodlama sistemi ile veriler tanımlayıcı bir nitelik kazanmaktadır. Kodlama sistemi araştırmacıların verileri kategorize ederek kendilerine bir harita oluşturmalarını sağlamaktadır. Kodlamaların farklı başlıklarda oluşturulması alt kodlamalara ayrılmasını sağlamaktadır (Basit, 2003; Elliott, 2018). Araştırmacıların ulaşılan verilerin içeriği ve anlamlarını tartışılması sonucunda her verinin kodlanması ve kategorilendirilmesi gerçekleştirilmiştir. Elde edilen bulguların kategorileri ile kodlayıcı arasındaki uyumun kesiştiği noktada güvenilirlik sağlanmıştır. Bulgular, araştırmada yer alan bireylerin düşünceleri ile zenginleştirilerek araştırmanın amaç ve hedefleri ile doğru orantılı bir şekilde açıklanmıştır.

Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma mutfak kültüründeki ürünlerin envanterleri çıkarılması, uluslararası pazarlarda kabul görebilecek ürünlerin ticarileştirilmesi ve sürdürülebilirliği faktörlerini ele almaktadır. Lojistik, ulaşım ve tedarik gibi pazarlama konuları araştırmanın dışında bırakılmıştır.

Bulgular

Gerçekleştirilen görüşmelerden elde edilen bulgular analiz edilirken ulaşılan faktörler, sorun ve çözüm odaklı olmak üzere üç ana kategorileri altında incelenmiş, katılımcıların görüşleriyle desteklenmiştir. Birinci bölüm demografik bulgular, ikinci bölüm yerel ürünlere yönelik bulgular ve üçüncü bölüm ise özel günlerde yapılan gelenek ve göreneklere yönelik bulgular olarak sunulmuştur. Nitel araştırmalarda bulguların ayrıştırılarak açıklanması tartışma ve sonuç bölümlerinde anlaşılabilirliğin artırılması ve araştırmanın genel tasarımına fayda sağlaması açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bölümde ulaşılan bulgular numaralandırılarak araştırma kurgusuna açıklık ve anlaşılabilirlik ilkeleri yönünden fayda sağlamak amaçlanmıştır.

Demografik Bulgular

Yapılan araştırmanın katılımcıları 22-73 yaş aralığına sahip 16 bireyden oluşmaktadır. Katılımcıların hepsi kadındır ve meslek olarak 7 ev hanımı, 5 özel sektör çalışanı, 2 öğrenci, 1 yüksek lisans öğrencisi, 1 kamu personeli meslekleriyle uğraşmaktadırlar. Çalışmaya katılan bireylerden iki kişi farklı şehirlerden Kütahya'nın ilçelerine gelin olarak gelerek uzun süreler Kütahya'da yaşamakta olan bireylerdir.

Yerel Ürünler Yönelik Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde araştırmaya katılan bireylerden mülakatlar yoluyla elde edilen veriler, bölgede yaşayan kadınların evlerinde halen sıklıkla kullandıkları yerel ürünlerin niteliklerine göre ayrılarak tekrardan kodlanması şeklinde analiz edilmiştir. Ortaya çıkarılan bulguların alan yazında yapılan diğer çalışmaların ortaya koyduğu bulgular ile karşılaştırılarak tartışılmıştır.

Çalışmanın katılımcılardan elde edilen ilk bulgusu yerel gıda ürünleri altında yer alan Av hayvanları alt grubudur. Av hayvanlarının Tavşanlı ve Domaniç bölgesinin coğrafi yapısı itibarıyla sıklıkla bulunmasının yanında halen evlerde mevsimine göre pişiriliyor ya da üretime katılıyor olması geçmişten gelen bu kültürün unutulmadığına işaret etmektedir. Çalışmanın katılımcılarının Tavşanlı (%100), Keklik ve Bildircin (%56) gibi av hayvanlarının mevsiminde tüketildiği üzerine görüş bildirmişlerdir. Türklerin yerleşik hayata geçmeleri döneminde en çok tükettiği etlerden olan tavşan, keklik ve bildircin yüksek protein değerleri besleyicilik özellikleri ile dikkati çekmektedir (Hastaoğlu ve Şeker, 2020). Çalışmanın yapıldığı Kütahya ilinin Tavşanlı ve Domaniç yörelerinin Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluş yerleri olması ve ilçelerin coğrafi konumları, yerel halkın Türk kültüründeki av hayvanlarına yönelik yemeklerin tüketimini sürdürmesini sağladığı söylenebilir.

Kütahya ili yörelerinde bulunan göller ve yapay tesislerde çeşitli balık türleri olması nedeni balık pazarlarında dört mevsim balık satışı yaygındır. Ülkemizin bazı bölgeleri özellikle alabalık türünün üretilmesi için uygun koşulları sağlamakta (Akbulut ve Ketin, 2005) Kütahya ili Domaniç ilçesi de bu bölgeler arasında yer almaktadır. Çalışmanın katılımcıları Hamsi (%93,75), Alabalık (%50), İstavrit ve Göl Balığı (%18,75), Dere Balığı, Tatlı Su Balıkları ve Palamut (%12,5), Yayın Balığı (%6,25) gibi balıkların av mevsimleri ve pazarda bulunma durumlarına yönelik tüketildiği üzerine görüş bildirmişlerdir. Su ürünleri hayvansal protein, vitamin, aminoasit ve yağ gibi besin gruplarını karşılamada en ekonomik yöntemi olarak bilinmektedir (Temel ve Uzundumlu, 2015). Ekonomik olan bu besin türünün ihtiyaçları bölgede bulunan çeşitli balık restoranları ve balık pazarlarından karşılanmaktadır.

Göçebe hayattan yerleşik hayata geçen Türkler'in geçmişten günümüze en temel besin kaynağı et olarak bilinmektedir. Oluşan bozkır kültürü tüketilen etlerin pişirme, muhafaza ve tüketim sıklığını etkilemiştir (Kılıç ve Albayrak, 2012; Memiş ve Ersoy, 2014). Çalışmaya katılan bireyler Güveç (%75), Kavurma (%56,25), Haşlama (%18,75), Saç Kavurma ve Sulu Et (%12,5), Külbastı, Köfte, Tas Kebabı, Kebap, Testi Kebabı Ve Mangal (%6,25) gibi et yemeklerinin tüketildiğini belirtmektedirler. Bulgular incelendiğinde Kütahya ili Domaniç ve Tavşanlı ilçelerinde pişirilen yemeklerde Türk kültüründe yer alan muhafaza ve pişirme yöntemlerinin kullanılması bölgenin Orta Asya Kültürü, Selçuklu Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu'na tanıklık ettiğini kanıtlamaktadır.

Baklagillere dair bulgularda bireyler Nohut (%68,75), Kuru Fasulye (%75), Mercimek (%37,5), Yaş Ve Kuru Bakla (%56,25) üretim ve tüketimine dair görüşlerini bildirmişlerdir. Göçebe hayattan yerleşik hayata geçilmesi ve coğrafi konum olarak tarımda verimli topraklara sahip olması Türkiye'nin mutfak kültüründe tahıl ürünlerden yapılan yiyeceklerin yer almasına neden olmuştur (Birin, 1990). Anadolu'da Orta Asya'dan başlayıp günümüze kadar kurulan tüm Türk devlet ve İmparatorluklarında kahvaltılarda, başlangıç yemeklerinde tüketilen çorbalar hamur, tahıl, sebze, kuru baklagil, et, yoğurt, süt, sakatat, kümes hayvanlarının etleri ve sularının ölçülü bire şekilde birleştirilerek doğru kıvamda pişirilmesi yöntemiyle yapılır (Arlı ve Gümü, 2017). Katılımcıların çorbalar alt başlığına Mercimek ve Tarhana Çorbası (%75), Dügün Çorbası (Çevirme Çorbası) (%31,25), Yoğurt Çorbası (%50), Yayla, Şehriye, Nohut ve Fasulye Çorbaları (%12,5), Ezogelin, Yeşil Mercimek, Ekşili Erişte, Sıkıcık Çorbası ile Ovmaç Çorbası (%6,25) cevaplarını vermesi geçmişteki tüketim alışkanlıklarını ve tüketilen ürünlerin günümüzde yaşatıldığını göstermektedir.

Kütahya'nın Tavşanlı ve Simav ilçelerinde gerçekleştirilmekte olan yumurta üreticiliği ile tavuk ve kaz yetiştiriciliğinin (Ünal ve Fidan, 2014; Yüksel ve Çelen, 2020), gerçekleştirilmesi gibi etkenler yemeklerde bu ürünlere rastlanmasını tetiklemektedir. Katılımcı bireylerin Tavuk (%93,75), Kaz (%43,75), Hindi (Guli) (%37,5), Ördek (%25) cevaplarının verilmesi bölgede gerçekleştirilen kümes hayvanı yetiştiriciliğinin tüketim alışkanlıklarını etkilediğini göstermektedir. Katılımcılar bölgede bulunan kümes hayvanları en çok tirit

yemeğinde kullanıldığını belirtmiştir. Geçmişte Anadolu'ya dayanan yufka ekmeğinin (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018), kurutulmuş saklanması ve tirit yemeğinde kullanılması Kütahya bölgesinin önemli uygarlık ve topluluklara tanıklık ettiği, Türk mutfak kültürü ürünü yapımı ve muhafaza koşullarının halen uygulandığını ortaya çıkarmaktadır.

Kütahya yöresi ikliminin Ege, Marmara ve İç Anadolu Bölgeleri'nin etkisini taşıması nedeniyle bu üç bölgenin iklimine (Akbaş ve Sevindi, 2019) uygun sebze ve meyvelerin tüketildiğine dair bulguları desteklemektedir. Katılımcıların Cevapları Pırasa (%75), Ispanak (%68,75), Yeşil Fasulye, Patates ve Biber (%18,75), Semizotu, Lahana (Kelem), Bamya ve Domates (%12,5), Kabak, Patlıcan Ve Bezelye (%6,25) şeklindedir. Bölgede tüketilen meyveler Elma (%93,75), Armut (%75), Ayva ve Kiraz (%25), Üzüm, Şeftali Ve Erik (%31,25), Kayısı, Portakal, Mandalina, Kavun Ve Karpuz (%18,75), Muz (%12,5), Vişne (%37,5), Çilek, Nar Ve Dut (%6,25) şeklinde belirtilmiştir. Bölgede üretilen sebze ve meyvelerin salataların içinde yer aldığına dair cevaplar kaşık salatası, yeşillik salatası ve kırmızı lahana salatası (kelem) (%12,5), mevsim salatası (havuç, turp, domates, salatalık, soğan) (%25), marul salatası (%43,75), çoban salatası (%18,75), domates- salatalık ve makarna salatası (%6,25), patates salatası (%37,5) şeklinde belirtilmiştir.

Geçmişten günümüze Anadolu medeniyetleri soğuk kış şartlarına uygun muhafaza edilen gıda türleri tüketmişlerdir. Dîvânü Lugâti't-Türk'te yer alan Selçuklu yemek kültürüne ait mantı, çörek, katmer, yufka, ekme, Mesnevi'de yer alan yufka, börek, çörek, tirit vb. (Gürsoy, 2013) Melceü't-Tabbâhîn kitabının beşinci faslında Osmanlı mutfağında yer alan ürünlerden (Kâmil, 2015) bazılarının Kütahya mutfağında halen yapıyor olması bölgede hüküm süren devletlerin izlerinin yaşatıldığını kanıtlar. Çalışmaya katılan bireylerden ev yapımı makarnalar Kuskus (Belirgat, Belgat, Yuvarlak Erişte) (%56,25), Erişte (Kıyma Makarna) (%87,5), Cimcik ve Mantı (%25), Kulak Aşısı (Gulak Aşısı), Koparma ve Enli Erişte (%6,25), Kaçamak ve Sini Mantısı (%12,5) Cevaplarını Vermişlerdir. Bölgede yapılan börekler ise; Pırasalı Börek (%37,5), Nohutlu Börek, Tosunum Böreği, Ispanaklı Börek ve Su Böreği (%12,5), Haşhaşlı Börek (%18,75), Patatesli Börek ve Yufka Böreği (%31,25), Dolamber Böreği (%25), Kat Böreği, Bükme, Çarşaf Böreği, Haşhaşlı Lokum, Kol Böreği, Kıymalı Börek ve Gül Böreği (%6,25) yanıtları verilmiştir.

Türk mutfak kültürüne Arap ve Fas mutfağının etkisi ile temeli atılan şerbetli, hamurlu, ballı ve pekmezli tatlılar Osmanlı İmparatorluğu zamanında Avrupa ülkeleri ile etkileşimler sonucunda pudra şekerli, kremalı, vanilyalı vb. şeklinde çeşitlilik göstermişlerdir (Bakan, 2021). Tatlılar ile ilgili bulgular Saraylı Tatlısı ve Ekme Kadayı (%50), Baklava (%68,75), Tulumba, Güllaç, Etimik Tatlısı ve Sütlü İncir (%12,5), Bulamaç ve Muhallebi (%18,75), Lokma, Sütü Kabak Tatlısı, Sütü Üzüm Uyumması, Sütü İrmik Helvası ve Yufka Baklavası (%6,25), Sütlaç (Dondurma) (%87,5), Ayva ve Kabak Tatlısı (%31,25) şeklindedir.

Bitkiler insanların hayatlarında geçmişten günümüze özellikle de kırsal kesimlerde gıda ve sağlık sektöründe uzun yıllarca kullanılmışlardır (Alkayış, 2019). Özellikle Kütahya'nın coğrafi olarak dağların yabani, endemik ve yenilebilir bitkiler türünden oldukça zengin bir çeşitliliğe sahiptir. Araştırmada Kütahya bölgesinde bulunan yemekler, içecekler ve sağlık amaçlı kullanılan bitkilerin isimleri sorulmuştur. Soruya dair verilen Cevaplar İlbada, Semizotu, Isırgan Otu (Gicirgen), Ebegümece, Urşiyik, Kuzu Kulağı, Kaz Ayağı, Gelincik, Karakavuk, Acı Marul, Sirkele (Sirken), Madımak, Kuş Pidesi, Akbaşlı (Civan Perçemi), Sarı Kantaron, Kekik, Kırk Kilit Otu ve Boş Şapla şeklinde sıralanmaktadır. Kütahya yöresinin dağlarında bulunan dağ meyveleri ise Alıç, Kızılcık, Dağ Eriği, Can Eriği, Böğürtlen, Kuşburnu, Göğem (Yaban Mersini) ve Muşmula cevaplarına ulaşılmıştır.

Mantarlar geçmişten bu yana insanların dene yanılma yöntemiyle tükettikleri ve çok fazla can kaybına neden olan besinlerdir. İnsanlar bu mantar türlerini var oldukları dönem dışında da tüketebilmek için taze, kurutulmuş, salamura, dondurulmuş ve konservesi yapılmış halde muhafaza etmektedirler (Öztürk, Alkan, Kaşık, 2018). Koşulu sağlayan orman ve dağlık bölgelerde özellikle sonbahar yağmurları sonrasında mantar türleri çıkmaya başlar. Kütahya bölgesi iklimi ve coğrafi özellikleri bakımından bu koşulları sağlaması nedeniyle bölgede çeşitli mantar türleri toplanarak tüketilmektedir. Katılımcılara sorulan bölgenizde bulunan ve tüketilen mantar türleri nelerdir sorusuna Melki (Kanlıca, Çıntar), Suluca (Sümüklüce), Türüf, Mıkbaşı (Mıhbaşı, Cincile), Gulacık (Kulacık), Dedegüli (Babagüli), Domalan, Kuzu Göbeği, Tavuk Cırnağı ve Yer Yüreği Cevapları Verilmiştir.

Sorularda verilen cevaplar arasında yöreye ait olan birkaç farklı kültür ürünlerinden bazıları Tepecik Dondurması, Tepecik Manda Kaymağı, Tavşanlı Güveci, Tavşanlı Leblebisi, Keşkek, Gözleme, Hamursuz Ekme, Ekşili Turşu ve Dürüm (içine patates ve peynir konulan üçgen yufka) şu şekilde sıralanmaktadır.

Yerel Gelenek ve Göreneklere Yönelik Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde katılımcıların yerel ürünlerin kullanıldığı gelenek ve göreneklere dayalı kültürel ürünlerinden çıkan bulgulara yer verilmiştir. Buna göre katılımcıların sıklıkla değindiği yöreye ait en önemli bulgu Salı- Cuma etkinliğidir. Bu etkinlik bireylerin yemek bahanesi ile toplanıp aile bağlarını güçlendirdikleri, evlilikleri hakkında büyüklerden nasihat olarak daha sağlam evlilik ilişkilerinin temelini oluşturan bir faaliyet olarak tanımlanmaktadır. Salı- Cuma geleneğinin yerel bir ürün olduğuna yönelik düşüncelerini şu şekilde ifade etmişlerdir:

Katılımcı 11: Tavşanlığının Salı cuması meşhur bizim eskiden salımız olmazdı cumaya giderdik. Cuma'ya da öğleye kadar iş bitirilir öğle kayınvalideni alırsın annene gidersin. Akşam yemeği yenip eve dönülür. Şimdiki gelinler sabah kahvaltısından öğle yemeği yiyip akşam da yerler gelinir. Gözleme yapılır üç çayında yenilmesi için. Bir gün önceden yemekler hazırlanır ki o gün uğraşılmasın. Kahvaltıdan gideriz annem bizi bekler arkasından öğle emeği sonra beş çayı böyle sürekli yeme içme olur akşam eşim gelir. Sonra çay faslı olur gece 12 gibi eve geliriz. O gün başka hiç randevu yapılmaz. Takım yemekleri mutlaka olur et çeşidi değişebilir ağır misafirse güveç olur. Her Cuma bir davet sofrası olur. Aslında kayın validelerin kurtuluş gelinlerin de nutuk günü diye söylenir. Aslında bir nevi terapidir. Deşarj olursun annende sonra geri dönersin evine. Herkes ne yaşadığını anlatır büyükler akıl verir terapidir aslında. Olması gereken bir şey annen, teyzen, kuzenlerin toplanır.

Katılımcı 12: Bizim bölgemizde Salı ve Cuma geleneği vardır. Annelerimiz ve babalarımıza gideriz salı günü benim aileme gidersek Cuma günü eşimin ailesine gideriz. Orada toplanılır kaynanamız bize güzel yemekler yapmaya çalışır. Et olsun, güveç olsun, pilav olsun, tatlılar olsun, börek olsun yapar tüm aile toplanır yemek yenir eğlenilir sohbet ederiz. Anne babası olmayanlar da mezar ziyareti yaparlar.

Kütahya bölgesinde eğlenceli geçen Ramazan ayında İftar sonrası çocukların toplanarak oyunun kendine has manisi ile evleri gezerek gittikleri evlerdeki insanların para, şeker ve çikolata vb. şeyleri çocuklara verdiği oyundur (Ateş, 2015)

Katılımcı 7: Ramazanlarda Küpecik dediğimiz çocukların oynadığı bir oyun var. İftar yapıldıktan sonra çocuklar çıkıyor şiirini unuttum ama şiir okunarak evleri dolaşıyorlar. Evleri gezerler bir şeyler isterler.

Yağmurlu gelin oyunu çocukların yağmurun yağması niyetiyle oynadıkları farklı bölgelerde farklı isimler ile anılan bir oyundur (Demren, 2006). Küpecik oyunundan farklı olarak toplanan çocuklar aralarında bir kişiyi gelin seçip evleri dolaşır.

Katılımcı 7: Şu anda yetişkinlerin yaptığını görmedim ama biz çocukken arkadaşlarla yağmurlu gelin oyunu oynardık. Sırf yağmurun yağabilmesi için bir gelin seçerdik söğüt ağacından başına taç yapardık. Sonra “yağmurlu gelin yağ ister kaşık kaşık bal ister tekne de hamur tarlada çamur ver Allah'ım ver sel sele yağmur” diye bir şiirimiz vardı bizim onu oynuyorduk. Evleri teker teker dolaşırdık o evlerden bize ekmek verirlerdi, yumurta verirlerdi, şeker verirlerdi, para verilerdi. Eğer para verirseler hep birlikte toplaşıp bakkala gider bir şeyler alırdık geri kalan işte hangi çocuğun evi müsaitse gidilir yumurtayı pişirip orada yerdik. Hatta pasta bile yapmışlığımız bile vardı.

Katılımcı 15: Biz eskiden çocukken mesela annesinin ilk çocuğunun etrafına çalı çırpı bağlardık arkadaşlarımızla kapı kapı dolaşırdık. Bir manimiz vardı “yağmurlu gelin yağ ister, kaşık kaşık bal ister, gökten rahmet ister yerden bereket ister” diye. O evden yumurta ya da sıvı yağ verirlerdi bize, bizde arkadaşlarla toplanırdık birinin annesi pişirip yerdik. Ben öyle bilirim yağmur duasını.

Çalışmanın bir yerel gelenek ve göreneklere ait olan bir diğer bulgusu ise Domaniç Yöresi Erkek Sazı olarak bulunmuştur. Söz konusu gelenekle ilgili katılımcıların ifadeleri altta verilmiştir:

Katılımcı 13: Erkek sazı olduğunun sabahına sadece bizim yörede olan bir gelenek var. Damat gelir suya bastırılır yanındaki sağdıçlar da suya bastırılır şaka olsun diye şampuan veya deterjan dökerler üstüne köpürsün diye. Ondan sonra köyün gençleri 15- 18 yaş arasındakilere yarış yaptırılır. 10- 15 kişi olur sıraya geçer belirli uzaklıkta bir adam durur bir elinde para bir elinde tavuk olur. Herkes koşar birinci ve ikinci gelenler olur birinci gelen parayı alır ikinci gelen yanında ne verdilerse artık tavuk mu bilmem ne mi onu kapar.

Katılımcı 15: Mesela davul geldiği gün bizim erkekler damadı suya bastırırdı. Sonra damat gider üstünü değiştirirdi. Sonra yarış yapılır bir kişi dikilir bir elinde para diğer elinde tavuk olur gençler yarış yapar ilk gelen tavuğu alır ikinci gelen parayı alır öyle adetlerimiz vardı.

Çalışmanın gelenek ve göreneklerinin konuya katkısının olabileceği farklı bir bulgusu ise “Cuma Günü Cami Adakları” olarak adlandırılmıştır. Anadolu’nun tüm bölgelerinde süre gelen bir gelenek olan adaklar yerel ürünlerin kullanıldığı aktiviteler olarak sayılmaktadırlar. Bu konuda katılımcıların ifadeleri şu şekildedir:

Katılımcı 13: Cuma günlerimiz var mesela isteyenler bu günlerde camiye adak dağıtır gözlemeler yapılır. Her zaman olmaz isteyen cuma günleri yapar. Kimisi ölenlerin yerine kimisi de içinden geçirdiği niyet için mesela ev alayım araba alayım niyetine yapılır dağıtılır.

Katılımcı 15: Mesela bizim köyde her evde bir hafta biri bir hafta diğeri camiye adak gözleme yapılır helva yapılır erkekler alır camiden çıkarken öyle bir adet vardır.

Çalışmanın bulgularından sonuncusu Tavşanlı yöresel yiyecekleridir. Çok fazla bilinmeyen Tavşanlı aslında Leblebi, Süt ürünleri ve Güveç gibi Anadolu’da farklı yörelerde bulunan tatların özgün biçimlerde üretilerek, yaşatıldığı bir ilçe olma özelliğindedir. Katılımcıların yerel Tavşanlı ürünlerine verdikleri cevaplar aşağıda belirtilmiştir:

Katılımcı 16: Hamursuzu yeniden tekrardan ayaklandırırsalar iyi olur, dondurmamızı çok severim manda kaymaklı Tepecik dondurması. Bizim yörenin her şeyi çok güzel, leblebimiz vardır mesela. Kütahya çevresinde olan her şeyin durmasını isterim. Hamursuzumuzu biraz daha ele alırsanız iyi olur. Ben şuan gittiğim yerlerde bulamıyorum bu çok üzücü.

Katılımcı 13: Tavşanlı yöresi olarak bizim leblebimiz ve tepecik dondurmamız var. Kütahya zaten leblebi ile biliniyor hatta esprisi de var Tavşanlı 43,5 diye geçer. Tam 43 tane bir tane de kırık leblebi ile 43,5 leblebiye sahiptir Tavşanlı. Tepecik dondurması da kendini tanıtmıştır.

Tartışma ve Sonuç

Araştırmada Kütahya’nın Tavşanlı ve Domaniç ilçelerinde geçmişten günümüze tüketilen ürünlerin günümüzde halen sürdürülebilir bir biçimde kullanıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Ürünlerin sürdürülebilirliğinin devamı sağlanırken bölgede geçmişten gelen geleneklerin bir kısmının artık uygulanmadığı hatta unutulmaya yüz tuttuğu gözlemlenmiştir. Bu kapsamda araştırmanın sonuçları incelendiğinde yerel mutfakların envanterinin çıkarılmasına dair yapılan literatür çalışmalarının sonuçlarıyla bazı benzerlik ve farklıklar gösterdiği tespit edilmiştir. Dokur (2009) Rize ilinin Çamlıhemşin ilçesinde yer alan köylerde yerel envanter çalışması gerçekleştirmiştir. Çıkarılan envanterde geçmişten günümüze özel ve normal günlerde tüketilen ürün ve yemeklerin yanı sıra özel günlerde gerçekleştirilen gelenek ve göreneklerin de envanterini çıkarmıştır. Araştırmanın sonucu, Dokur’un araştırmasının sonucuyla benzerlik göstermektedir. Bu araştırmadan farkı envanteri oluşturulmuş yerel yemeklerin ölçüleri ve tarifleri verilmiş, kalori miktarları ölçülmüş, kullanılan mutfak araç gereçlerinin fotoğrafları paylaşılmıştır. Çalışma bölgenin yemeklerinin standart bir biçimde yazılı olarak kaydedilmesi önerisinde bulunmuştur. Bu öneri kültürün yazılı olarak kaydedilmesi sonucunda kültürün unutulmaması alanına vurgu yapmaktadır. Yapılan yemeklerin farklı bölgelere uygulanabilirliği açısından öneride bulunulmuş fakat bu ürünlerin sürdürülebilirliği ve pazarlanabilirliği konularına değinilmemiştir. Yiyecek ve kültür envanterine ek olarak mutfak kültürünün içerisinde yer alan mutfağın yapısına ve sofraya düzenine dair yapılan bir çalışmada Adana ilinin envanterlerine ulaşılmıştır (Kanoğlu, 2021). Yaptığımız araştırmaya envanter çıkarma kısmında ortak fikirler içeren bu çalışmada, makalemizden farklı olarak geçmişten günümüze mutfak yapısının değişimini ve geçmişten günümüze gelen mutfak araçlarının envanteri de bulunmaktadır. Araştırmaya katılan bireylere yöneltilen sorularda yerel işletmelerin mönülerine girebilecek yerel yemekler hakkında yorumları alınmıştır. Çalışmada yerel mutfak sürdürülebilirliği, yerel mutfağın yazılı ve görselli olarak kayıt altına alınması, yerel ürün tanıtım eğitim kurslarının oluşturulması, ürün patent ve coğrafi işaretleme, internet tabanlı ürün tanıtımı, yerel festival ve etkinlikler, yemek görsel ve sunum iyileştirilmesi gibi konulara değinerek önerilerde bulunulmuştur. Yerel ürünlerin yerel işletmelerde nasıl yer alabileceğine dair önerilerde bulunulan çalışma yerel ürünlerin sürdürülebilirliğini savunmaktadır. Makalemizin sonucu ile benzer fakat yönteminin farklı olduğu Alptekin (2021) ise Kilis Türk halk edebiyatı manilerinde yer alan bilgilerden bölgesel halk kültürü ve mutfak kültürü hakkında bilgiler edinilebileceğine dair yaptığı araştırmasında geçiş dönemlerinde yapılan uygulama ve yemekler hakkında envanter çıkarmıştır. Yapılan araştırma edebi ürünlerin kültürel bir taşıyıcılık rolünde olduğuna vurgu yapmaktadır. Yerel ürünlerin ticarileştirme stratejilerinin oluşturulması, yerel yemek ve ürünlerin tanıtılması, sürdürülebilirliği, pazarlanması, envanterlerinin çıkarılması konularını desteklediği için amaçları açısından yapılan araştırmanın Alptekin (2021) makalesi ile farklılık göstermektedir. Apak, Ünlü ve Kıvanç (2021) araştırmalarında unutulmuş yemeklerin ortaya çıkarılmasında destinasyonların tanıtım eksiklikleri, yöresel yemek festivallerinin düzenlenmesi, yemeklerin reçetelendirilmesi, teşvik edici yemek yarışmalarının düzenlenerek yöresel

yemeklerin unutulmasını engellemek gibi faaliyetlerin uygulanmasını amacını desteklediği için bu çalışmanın önerileri ile uyuşmakta olduğu söylenebilir.

Yerel kültüre dair uygulama ve ürünlerin ortaya çıkarılması kültür aktarımı, kuşaklar arasında bağlantı kurulması ve sürdürülebilirliğe önemli katkıları olmaktadır. Bu aktarım geçmişten günümüze ışık tutarak mutfak kültürü açısından ürün çeşitliliğinin sağlanması ve ürün geliştirme alanında fayda sağlamaktadır. Basit gözükse de bu olay kartopu örneklem şeklinde giderek büyüyen bir iş kolu örgüsünü oluşturmaktadır. Ortaya çıkarılan ürünlerin tekrar üretime başlanması ile çiftçilik ve yerel pazarlar, çıkarılan ürünlerin envanter ve reçetelerinin oluşturulması gastronomi yazarlığı, geçmiş ile şimdiki zaman ürünlerini doğru kompozisyonda tabağa yansıtarak ürün geliştiren şefler, ortaya çıkan ürünlerin coğrafi işaretleme veya patent yolu ile resmi onay sahip olması ülke ekonomisine katkı, ürünlerin ismini duyurması ile destinasyon pazarlaması, destinasyon pazarlamasına yönelik bölgelerde açılan kurslar ve etkinlikler sebebi ile yeni bireylerin eğitilmesi gibi bir çok iş kolunun oluşmasına ve mutfak kimliğinin gelişmesine imkan sağlamaktadır. Unutulmaya yüz tutmuş ürün ve geleneklerin farkında olan 50 yaş üstü bazı bireyler bu geleneklerin yaşatılması ve sürdürülebilmesi konusunda isteklerini dile getirmektedirler. Kültürün sürdürülebilmesinin en önemli yöntemlerinden birisi uygulama olsa da yazılı olarak gelecek kuşaklara aktarılması da önem arz etmektedir. Bu farkındalık doğrultusunda oluşturulan çalışmanın amacı; yerel ürünlerin ortaya çıkarılmasıdır. Yapılan çalışmada Kütahya'nın Domaniç ve Tavşanlı bölgesinde yer alan ve hali hazırda uygulanan ya da unutulmaya yüz tutmuş kültür envanteri incelenmiş, sürdürülebilirlik ve şimdiki kadar gerçekleştirilmiş envanter çalışmalarının etkinlikleri incelenmiştir. Bu amaç doğrultusunda gerçekleştirilen çalışmada analiz edilen verilerden elde edilen bulgular ürünlerin unutulmaya yüz tutması sebeplerini ifade etmektedirler. Bu bulgular arasında yenilikçi dönemin getirdiği hazır ve kolay ürün tüketimi, yöresel yemeklerin yapılmasının zor ve emek gerektiren bir işlem olması, kadınların geçmişe oranla sosyal hayata ve iş hayatına daha fazla dahil olması nedenli tüketim algılarının değişmesi, insanların köyden kente göç etmesi sonucunda köyde bulunan geleneklerin devamlılığı sağlanamaması, kültürel birikime sahip insanların ölmesi sonucu bilgileri aktaracak başka bireylerin olmaması, yazılı kaynakların bulunmaması gibi faktörler yer almaktadır.

Elde edilen bulgulardan kültürel öğelerin envanterleri çıkarılarak yazılı kaynaklar haline getirilmesinin Kütahya mutfağında yerel ürünlerin ortaya çıkarılabilmesine karşı verim elde edilebileceği düşünülmektedir. Bununla birlikte araştırmanın sonuçlarından elde edilen öneriler aşağıda gösterilmiştir:

Yerel ürünlerin ortaya çıkarılmasına yönelik öneriler;

- Yerel ürünlerin yerel işletmelerde yer alması için yerel ürün ve şef ilişkisinin araştırılması.
- Şeflerin yerel ürünleri sunduğu tabaklarda kullanarak ürün üretim devamlılığının sağlanması.

Akademik öneriler;

- Gelecekte bu alanda yerel ürünlerin pazarlanma stratejilerinin oluşturularak yerel ürünlerin pazarlanmasında etkin rol oynayan iş kollarının yerel ürünler ile ilişkisinin araştırılmasına yönelik çalışmaların yapılması önerilebilir.

Kaynakça

- Akdemir, N., ve Selçuk, G. N. (2017). Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Bakımından Yöresel Yiyeceklerin Menülerde Yer Alma Düzeyi: Taraklı ölçeğinde bir araştırma. *In 1st International Sustainable Tourism Congress. Kastamonu, Türkiye: Kastamonu, 793 - 801.*
- Akbulut, S., ve Keten, A. (2001). Düzce Yöresindeki Alabalık Yetiştiriciliği Üzerine Bir Çalışma. *Turkish Journal of Forestry, 2(1), 49-60.*
- Alaş, A., ve Solak, K. (1999). Kayaboğazı Baraj Gölü (Tavşanlı-Kütahya)' nun Bazı Faunistik Özellikleri. *Journal of Science and Technology of Dumlupınar University, (001), 51-58.*
- Alkayış, M. F. (2019). *Türkiye Türkçesinde Bitki Adları*. Hiperlink Yayınları. İstanbul.
- Altaş, N. T., Gök, Y., ve Doğanay, S. (2006). Domaniç'te Kır Meskenleri. *Doğu Coğrafya Dergisi, 11(16), 63-88.*
- Allı, H. (2014). Kütahya İli Makrofunguslarının Fenotipik ve Moleküler Yöntemlerle Belirlenmesi. *Muğla, Türkiye: Tübitak.*
- Alptekin, Z. D. (2021). Kilis Manilerinde Yöresel Mutfak. *Journal of International Social Research, 14(77).*

- Alyakut, Ö., ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği1 (A Traditional Bread Type: Yufka). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 379, 395.
- Apak, Ö. C., Ünlü, H., ve Kıvanç, M. İ. (2022). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yiyeceklerin Gün Yüzüne Çıkarılması: Bayburt İli Ev. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(1), 267-283.
- Ateş, O. D. F. (2015). Kütahya’da Bir Ramazan Geleneği: Küpecik. *Türklük Bilimi Araştırmaları*, (38), 31-45.
- Ayaz, N., ve Güllü, M. (2018). Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Bir Ab Projesi Değerlendirmesi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 2(1), 11-21.
- Aydoğdu, A., ve Mızrak, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Sürdürülebilirliğinde Standart Reçetelendirmenin Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(20), 366-394.
- Bakan, R. (2021). *Türk Mutfağındaki Sütü Tatluların Değerlendirilmesi ve İnovasyonu*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örneklem Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1) 231-274.
- Basit, T. (2003). Manual or Electronic? The Role of Coding In Qualitative Data Analysis. *Educational Research*, 45(2), 143-154.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(2), 64-76.
- Baştürk, S., ve Taştepe, M. (2013). *Evren ve örneklem*. Bilimsel Araştırma Yöntemleri (s. 129- 159). Ankara. Vize Yayıncılık.
- Birer, S. (1990). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 19(2), 251-260.
- Bozok, D., ve Kahraman, K. (2015). Kırsal Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Rolü: Balıkesir. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(1), 85-90.
- Ceylan, U., ve Güven, Ö. Z. (2018). Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya’nın Yöresel. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6, 451-459.
- Coşar, Y. (2017). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Kadın Emeğinin Rolü. *Sosyal Politika Çalışmaları Dergisi*, 17(38), 115-138.
- Coşgun, F. (1997). *Tavşanlı’da Zaman*. Ankara. Nurol Matbaacılık.
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel Mutfakların Önemi ve Hatay Mutfağı Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çılınçoğlu, H., ve Güner, D. (2021). Kastamonu Gastronomik Ürünlerinin Nuh’un Ambarı Projesi Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2874- 2892.
- Çilmi, M. (2020). *Türkiye’de Feminist Yöntem ile Yapılan Nitel Araştırmaların Eleştirel Bir Analizi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Afyonkarahisar
- Demren, Ö. (2006). Yağmur Yağdırma Ritüeli Çerçevesinde Ortaköy “Yağmur Duası”. *Türkbilig*, (12), 76-92.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul
- Dokur, N. (2009). *Rize İli Çamlıhemşin İlçesi Köylerinin Yemek Kültürü Üzerine Bir Çalışma*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya
- Duram, L. A., ve Cawley, M. (2012). Irish Chefs and Restaurants In The Geography of Local Food Value Chains. *The Open Geography Journal*, 5:16-25.

- Elliott, V. (2018). Thinking About the Coding Process İn Qualitative Data Analysis. *The Qualitative Report*, 23(11), 2850-2861.
- Ergeç, N. E., ve Zateri, İ. (2015). Kamu Spotu Örnekleminde Medyada Kadına Şiddetin Alımlanması. *Adana: 1. Uluslararası Çukurova Kadın Çalışmaları Kongresi*, 381, 387.
- Gençer, K. (2020). Qualitative Approaches For Tourism Resarch. Türkmen, F. *Selected Academic Studies From Turkish Tourism Sector içinde* (ss. 225-239). Berlin, Peter Lang GmbH
- Güldemir, O. (2010). *Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması*. Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya
- Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Güllü, M., ve Karagöz, Ş. (2019). Yöresel Bir Gastronomik Ürün İncelemesi: Zile Kömbesi. *Journal of Academic Value Studies*, 367-375.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul. Oğlak Yayıncılık. 3.baskı
- Hadiye, K. (2022). Xv yy xıx yy Osmanlı Dönemi Kütahya Çinileri. *Külliye*, 3(1), 31-55.
- Hastaoğlu, E., ve Şeker, İ. T. (2020). Kuzu Etinin Türk Mutfak Kültüründeki Yeri (Lamb Meat in Turkish Culinary Culture). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 660-669.
- Hazarhun, E., ve Tepeci, M. (2018). Coğrafi İşarete Sahip Olan Yöresel Ürün ve Yemeklerin Manisa'nın Gastronomi Turizminin Gelişimine Katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Hjalage, A. M. (2002). *A Typology of Gastronomy Tourism*. Tourism and Gastronomy. Londra ve NewYork. Routledge
- Hoşcan, N. (2018). Küreselleşme Sürecinde Yöresel Gastronomik Ürünlerin Üretiminde ve Pazarlanmasında Kooperatifçilik Üzerine Bir Model Önerisi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 390-413.
- Ignatov, E., ve Smith, S. (2006). Segmenting Canadian Culinary Tourists. *Current Issues in Tourism*, 9(3), 235.
- Inwood, S., Sharp, J., Moore, R., ve Stinner, D. (2009). Restaurants, Chefs, And Local Foods: Insights Drawn from Application of a Diffusion Of İnnovation Framework. *Agriculture and Human Values*, 26(3):177-191.
- Johnson, J. M. (2002). *In-Depth Interviewing*. J. F. Gubrium, & J. A. Holstein, Handbook of İnterview Research: Context and Method. Londra: Sage Publications.
- Kâmil, M. (2015). *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)* (Hazırlayanlar: Günay Kut ve Turgut Kut). İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı.
- Kang, S., ve Rajagopal, L. (2014). Perceptions of Benefits and Challenges of Purchasing Local Foods Among Hotel İndustry Decision Makers. *Journal of Foodservice Business Research*, 17(4), 301-322.
- Kanoğlu, E. (2021). *Gastronomik Açıdan Adana İli Yöresel Yemeklerinin Restoranlarda Uygulanabilirliği Üzerine Bir Çalışma*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü. Ankara
- Karabaşa, S. (2009). Somut Olmayan Kültürel Miras Envanteri. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, (7), 179-182.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi (The Importance Of Our). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 17, 39.
- Karaman, N. (2020). *Yerel Gastronomik Ürün Tercihinde Etkili Olan Faktörlerin Planlı Davranış Teorisine Göre İncelenmesi*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Balıkesir
- Kartepe, B. (2021). *Cittaslow Hareketi ve Yöresel Gastronomik Ürünlerin Sürdürülebilirliği: Seferihisar Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Denizli

- Kıyan, Ş. S. (2011). Ekolojik Feminizm Bağlamında Kadınların Tüketici Olarak Pazarda Yabancılaşması. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(1),85-104.
- Kılıç, S., ve Albayrak, A. (2012). İslamiyetten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. *Turkish Studies*, 7(2).
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., ve Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Korkmaz, M., ve Ayduğ, İ. (2020). Gökçeada'nın Gastronomik Kimliğinin Ada'da Faaliyet Gösteren Kadın İşletmeciler Perspektifinden Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2), 84-96.
- Kumar, S., Talwar, S., Murphy, M., Kaur, P., ve Dhir, A. (2021). A Behavioural Reasoning Perspective on The Consumption of Local Food. A Study on Reko, A Social Media-Based Local Food Distribution System. *Food Quality and Preference*.
- Marshall, C., ve Rossman, G. B. (2016). *Designing Qualitative Research (6th Ed.)*. Los Angeles, Sage.
- Memiş E ve Ersoy, Y. (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri, *Konferans:38.ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Cilt: II*.
- Mills, J. R. (2018). An Analysis of the Common Rhetoric Surrounding Cuisine IdentityAn Analysis of the Common Rhetoric Surrounding Cuisine Identity. *American Journal of Management Vol*, 18(1),76-83.
- Nebioğlu, O. (2016). *Yerel Gastronomik Ürünlerin Turizmde Kullanılmasını Etkileyen Faktörler*. Yayınlanmamış Yüksek Lisan Tezi. Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Antalya
- Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39, 60.
- Olçar, N., (2009). *Termal Tesis Amaçlı Taşınmaz Geliştirme*, Yüksek Lisans Tezi, YTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul
- Ongün, U., İnanır, A., ve Kılınç, O. (2019). Yöresel Yemek Kültürünün Kırsal ve Kültür Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: Ağlasun İlçesi Örneği. *In VIII. National IV. Inter-National Eastern Mediterranean Tourism Symposium, (S. 170-180). Anamur-Mersin*.
- Öktem, Ş. (2014). Standart Reçetelerin Turizm Sektöründe Sürdürülebilirliğe Katkısı: Mersin Yöresi Kahvaltı Örnekleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 24-33.
- Öz, H., ve Dönmez, B. (2018). Yerel Gıda ve Coğrafi İşaretleme Kapsamında Süryani Şarabının Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 260-269.
- Özel, A. (2005). Kütahya'nın Güneydoğusunda Hayvancılık. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (12), 137- 164
- Öztürk, C., Alkan, S., ve Kaşık, G. (2018). Anadolu'da Mantar Kültürü. *II. International Congress On Cultural Heritage And Tourism*, 340-347
- Padilla-Díaz, M. (2015). Phenomenology İn Educational Qualitative Research: Philosophy As Science Or Philosophical Science. *International Journal of Educational Excellence*, 1(2),101-110.
- Poole, B. (2021). *The Inventory of Tradition: French Culinary Heritage in the Global Age*. Conversations with Food (s. 83). İçinde Vernon Press.
- Qutoshi, S. B. (2018). Phenomenology: A Philosophy and Method of İnquiry. *Journal of Education and Educational Development*, 5(1).
- Reisinger, Y., ve Turner, L. W. (2012). *Cross-Cultural Behaviour İn Tourism Concepts and Analysis*. New York. Routledge.
- Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient İn Tourism Production And*. *Tourism and Gastronomy*. London. Published by Routledge
- Ritchie, B. J., ve Crouch, G. I. (2003). *The Competitive Destination: A Sustainable Tourism Perspective*. London. UK: Cabı Publishing.
- Saatcı, G. (2019). Coğrafi İşaretleli Yiyeceklerin Tanıtım Unsuru Olarak Yöresel Yemekler Kapsamında Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 358-374.

- Seçuk, B., ve Tugay, O. (2021). Coğrafi İşaretili Gastronomik Ürünlerin Web Siteleri Aracılığıyla Bölgesel Tanıtımda Kullanımı: Akdeniz Bölgesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 835-854.
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4),36-46.
- Sezer, M. (2021). *Yöresel ve Ekolojik Ürünlerin Turizm Pazarlamasında Kullanılması: Kastamonu Siyez Ürünleri Örneği*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Kastamonu
- Smith, A. D., ve MacKinnon, J. B. (2007). *The 100 Mile Diet: A Year of Local Eating*. Vintage Canada.
- Sokolowski, R. (2000). *Introduction To Phenomenology*. Cambridge University Press. New York
- Şengül, S., ve Genç, K. (2016). Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpek Yolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.
- Şimşek, A., Türkmendağ, T., ve Türkmendağ, Z. (2017). Unutulmaya Yüz Tutmuş Yöresel Yemeklerin Turizmdeki Potansiyelimiz: Sivas ili örneği. *International Congress On Cultural Heritage And Tourism*, 737 - 746.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (18), 273-283.
- Tatlı, A., ve Tel, A. Z. (1999). Kütahya ve Çevresinin Bitki Örtüsü'ne Genel Bir Bakış. *Journal of Science and Technology of Dumlupınar University*, (001), 332-336.
- Temel, T., ve Uzundumlu, A. S. (2015). Rize İlinde Hanelerin Balık Tüketimi Üzerine Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. *Menba Kastamonu Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dergisi*, 2(1), 14-22.
- Taş, D., ve Aksoy, M. (2020). Edirne'nin Sınır Köylerinde Yaşayan Pomak ve Muhacirlerin Yemek Kültürü Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 2565-2587.
- Tavşanlı Kaymakamlığı. (2012). *Tavşanlı Tarihi*. Kütahya. Tavşanlı Kaymakamlığı.
- Tekin, H. H. (2006). Nitel Araştırma Yönteminin Bir Veri Toplama Tekniği Olarak Derinlemesine Görüşme. *İstanbul University Journal of Sociology*, 3(13), 101-116.
- Tel, A. Z. (2012). Bazı Endemik Bitkilerin Kütahya'daki (Türkiye) Yayılış Alanları ve Yeni IUCN Tehlike Kategorilerine Göre Yeniden Değerlendirilmesi. *Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, 13(1):88-108.
- Timothy, D. J. (2014). Contemporary Cultural Heritage and Tourism: Development Issues And Emerging Trends. *Public Archaeology*, 13(1-3), 30-47.
- Toklu, S. (2020). *Karaman İlinin Yöresel Mutfağının Kültürel Kimlik Bağlamında İncelenmesi ve Turizme Kazandırılması*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya
- Tuncel, V. ve Çavuş, A. (2019). Yerel Yöneticiler ve Turizm İşletme Yöneticileri Gözünden; Bingöl İlinde Turizmin Geliştirilebilirliği. *Turizm Araştırmaları Dergisi* (s. 479- 504). Çanakkale. *Paradigma Akademi*.
- Ünal, S., ve Fidan, A. (2014). Tarımsal Destek Uygulamaları: İpard Desteklerinin Kütahya Tarımına Etkisi. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 63-76.
- Ünver, S. (1948). Tarihte 50 Türk Yemeği I. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, *Tıp Tarihi Enstitüsü*, No: 39.
- Woodley, X. M., ve Lockard, M. (2016). Womanism and Snowball Sampling: Engaging Marginalized Populations İn Holistic Research. *The Qualitative Report*, 21(2), 321-329.
- Wojnar, D. M., ve Swanson, K. M. (2007). Phenomenology: An Exploration. *Journal Of Holistic Nursing*, 25(3), 172-180.
- Yüksel, A., ve Çelen, M. (2020). Ege Bölgesinde Kaz Yetiştiriciliği ve Bölge Mutfak Kültüründe Kazların Önemi. *Uşak Üniversitesi Fen ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(1), 28-39.

- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı. Yerel Deđerler ve Yayla Turizmi İçinde (S. 28-34). Şengel, S. (Edt.). Ankara: Detay Anatolia Akademik Yayıncılık.*
- Zepeda, L., ve Li, J. (2006). Who Buys Local Food?. *Journal of Food Distribution Research, 37(856-2016-56238), 1-11.*