



**YÖRESEL YEMEK FARKINDALIĞI HAKKINDA NİTEL BİR ÇALIŞMA: BAŞKENT
ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ (A QUALITATIVE STUDY ON LOCAL FOOD AWARENESS: THE
CASE OF BASKENT UNIVERSITY)****

Bürge KARDEŞ DELİL^{1*} (orcid.org/ 0000-0003-3831-3080)

İlkay YILMAZ² (orcid.org/ 0000-0003-3831-3080)

¹Başkent Üniversitesi, Yabancı Diller Yüksek Okulu, Ankara, Türkiye

²Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Ankara, Türkiye

Özet

Son yiyecek sektörünün hızla gelişmesi hazır yiyecek tüketimini arttırmıştır. Gıda sanayindeki gelişmeler ve katkı maddelerinin yardımıyla uzun süre saklanabilen ve depolanabilen yiyecekler üretilmeye başlanmıştır. Gıdaların ilk günü tazeliklerini koruyarak bozulmadan bekleyebilmesi, bu gıdalara ulaşımı da kolaylaştırmıştır. Şehir hayatının karmaşası insanları; mutfak kültüründen uzaklaştırmış bir an önce karın doyurup hayata devam etmek zorunda bırakmıştır. Bu hızlı yaşam döngüsü içinde, aileler Türk Mutfak Kültürüne ait yöresel yemekleri pişirmek yerine hazır gıdaları tercih etmeye başlamışlardır. Şehir yaşamının hızı, kültürel yemeklerimizin unutulmasına neden olabilmektedir. Bu bilgiler ışığında yapılan bu araştırmanın amacı, yöresel yemek yapımı, yaşatılması, gelecek nesillere aktarılması için yöresel yemek farkındalığının belirlenmesidir. Araştırma nitel araştırma modeli kullanılarak yürütülmüş ve yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Derinlemesine veri elde etmek amacıyla amaçlı örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Ankara’da bir vakıf üniversitesinde görev yapan 25 akademisyen ile görüşülmüş ve toplanan veriler maxqda nitel veri analizi programı ile değerlendirilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen bulgulara göre, katılımcıların tamamı evlerinde yöresel yemekleri pişirmekte, yöresel yemeklere yer vermektedirler. Katılımcılar önceki kuşaklardan öğrendikleri yemek pişirme teknikleri ve reçetelerle yöresel mutfak kültürlerini yaşatmak için çaba göstermektedirler.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi İşaret, Türk Mutfağı, Yöresel Yemek, Akademisyen, Farkındalık

Abstract

In recent years, the rapid development of the food industry has increased the consumption of ready-made food. With the help of developments in the food industry and additives, foods that can be preserved and stored for a long time have begun to be produced. The fact that foods can remain as fresh as the first day without spoiling has made it easier to access these foods. The chaos of city life has distanced people from the culinary culture and forced them to feed themselves and continue life as soon as possible. In this fast life cycle, families have started to prefer ready-made foods instead of cooking local dishes of Turkish Culinary Culture. The pace of city life can cause our cultural dishes to be forgotten. In the light of this information, the aim of this research is to determine the awareness of local food in order to make local food, to keep it alive and to transfer it to future generations. The research was conducted using a qualitative research model and a semi-structured interview form was developed. Purposive sampling method was preferred to obtain in-depth data. 25 academicians working at a foundation university in Ankara were interviewed and the collected data were evaluated with maxqda qualitative data analysis program. According to the findings of the research, all of the participants cook local dishes in their homes and include local dishes. Participants strive to keep their local culinary culture alive with the cooking techniques and recipes they learned from previous generations.

Keywords: Geographical Indication, Local Food, Turkish Cuisine, Academician, Awareness

Giriş

Yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, saklanması, taşınması ve tüketilmesi süreci toplumlara göre farklılıklar gösterebilmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 106). Dünya üzerindeki bütün toplumlar kendi içlerinde, yaşam tarzları ve kültürleriyle zaman içinde şekillenen yeme alışkanlıklarına sahiptir. Bu kültür ve alışkanlıkların oluşmasında coğrafi koşullar, iklim, bölgede yetişen ürünler, kültürel değerler, yaşam şekilleri,

**Bu makale, 2021 yılı Aralık ayında Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Programında yüksek lisans tezi olarak gerçekleştirilmiştir.

*Sorumlu yazar: kardes@baskent.edu.tr

DOI: 10.33083/joghat.2023.366

dini inanışların önemi büyüktür (Çetinkaya ve Yıldız, 2018: 436). Son dönemde gelişen ve değişen yaşam şartları, beslenme alışkanlıkları ve yemek kültürü, Türkiye'nin yöresel yemek kültürünü farklı ve zengin seçeneklere sahip kılmıştır. Türk Mutfağı, bulunduğu bölgeye özgü birçok yemekle, dünyanın birçok ülkesinden farklı olarak kültürel kimliğini yansıtmaktadır (Çapar ve Yenipınar, 2016: 104). Zengin yemek çeşitliliği, özgün yemek pişirme yöntemleri, seremoni ve ritüellere sahip Türk Mutfağı da geçmişten günümüze gelen çok önemli bir kültürel mirastır. Türk Mutfağı gibi köklü bir kültürel mirasın, gelecek nesillere bozulmadan ve unutulmadan aktarılması gerekmektedir. Ancak önemli olan, uygulanış, ekipman, malzeme, pişirme yöntemleri ve kültürel miras içindeki geleneklere dâhil olan bireylerin de toplumla beraber korunmasıdır. Günümüz modern hayatında birçok toplum kültürel çeşitliliğini kaybetmiş ve tek tip yaşam anlayışını seçmeye başlamışlardır. Bu durumun en büyük sebebi, kitle kültürü veya popüler kültür denen olgunun geleneksel kültürün yerini almasıdır (Kahraman ve Islak, 2018: 2).

Yöresel yemekler, aynı bölgede yaşayan insanların yıllarca birlikte yaşamalarıyla gelenek haline gelmiş uygun pişirme yöntemleriyle servis edilmiş yiyeceklerdir. Yöresel yemekleri diğer yemeklerden ayıran en önemli özellik; bayram, doğum, nişan, düğün, ölüm gibi törenlerde veya kutlama, uğurlama karşılama gibi toplu olarak yenilen yemeklerde sıklıkla tercih edilmesidir. Yöresel yemek bir coğrafi yöreye has, bulunduğu yöreye ait ürünlerden, ot ve baharatlardan yararlanılarak, o yörede sıklıkla kullanılan araç, ekipman ve pişirme teknikleriyle yapılan ve en önemlisi o yöre insanının yaşamışlıklarını yansıtan kültürün tamamıdır. Bu bağlamda yöresel mutfağın somut olmayan kültürel mirasın çekirdeğini oluşturduğu söylenebilir (Şimşek, vd., 2021). Yöresel yiyecekler yörenin sadece gelenek ve göreneklerini değil aynı zamanda ekonomik düzeylerini ve kendilerine has hazırlama ve sunum biçimlerini de yansıtmaktadır (Cigerim, 2001: 49-61). Bundan dolayı yöresel yiyeceklerin kültürel mirasın bir parçası olduklarını ileri sürmek mümkündür (Çapar ve Yenipınar, 2016: 104).

Geçmişten günümüze kültürel mirasın bir parçası olan yöresel yemeklerin, nesilden nesile geçmesi ve unutulmaması için kayıt altına alınması gereklidir. Yöresel yemeklerin yazılı kaynaklara dönüşmesi bu çalışmanın hedefini oluşturmaktadır. Aksi takdirde bu değerler zaman içerisinde unutulacak ve bir miras böylece yok olacaktır. Bu araştırmanın amacı, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması konusundaki farkındalığın belirlenmesidir.

Kavramsal Çerçeve

Kültürel miras olan mutfak kültürü değiştirilmeden sürdürülmesi gereken bir değerdir (Can ve Ağcakaya, 2019: 799). Yöresel mutfakların korunması toplumlar için çok önemli ve zordur. Kayıt altına alınamamış yemekleri bilen ve yaşatmaya çalışanların ölümleriyle unutulabilmektedir (Fereli ve Alyakut, 2018: 476). Yöresel mutfak kültürünü korumada önemli bir unsur olan coğrafi işaret tescili, ürünü kullanan tüketicilere ürünün kaynağı, sahip olduğu karakteristik özellikleri ve üretildiği coğrafyayla arasındaki bağlantıyı gösteren bir işarettir (Türk Patent, 2018).

Coğrafi işaret, yöreye özgü değerlerin korunmasını, sürdürülebilir olmasını, ekonomik gelişmeyi ve bu ürünlerin yeni nesillere kaybolmadan aktarılmasını sağlamaktadır. Ayrıca, alınan coğrafi işaret, bölge ürünlerinin benzer ürünlerden farklılığını kanıtlamaktadır (Dayısoylu, Yörükoğlu ve Ançel, 2017: 80). Coğrafi işaret tescili almış bir ürünün gelenekselliği, kalitesi, üretildiği yöreden elde edilen malzemeleri ile ismi ve ünü korunmuş olmaktadır (Türk Patent, 2018). Bir yöreye ait herhangi bir ürün, meyve, taş ve maden başka bölgelerde üretilenlerden farklı özellikler gösterebilir ya da bir yerin ürünü çeşitli nedenlerden ötürü ünlenmiş olabilir. Bu ürünler üzerinde üretildikleri yörenin isminin kullanılması, malı tüketenler tarafından diğerlerine nazaran daha iyi özellikleri taşıdığı şeklinde algılanabilir. Bu özellikler tüketicilerin ürünleri ürettikleri yörenin adına duyulan güvenle diğer ürünlere oranla daha fazla tercih edebilirler (Esen, 2016: 447). Coğrafi işaret, “menşe” adı ve “mahreç” işareti olarak ikiye ayrılmaktadır (Tanrıku, 2007: 174). Menşe adını almaya hak kazanmış ürünler, temel nitelik ve özellikleri belirlenmiş bir coğrafi bölgeden sağlanan ürünlerdir. Bu ürünler niteliklerini sadece ait oldukları bölgede tamamlayabilen, Erzincan tulum peyniri, Isparta gülü, Kayseri Pastırması ve Antep fıstığı gibi ürünler menşe adını almaya hak kazanan ürünlerdendir (Oraman, 2015: 77). Ayrıca, ürünle ilgili üretim, işlenme gibi her türlü işlemin bu alan, yöre ve bölge sınırları içerisinde yapılması gereklidir (Esen, 2016: 453). Ürünün, belirgin bir özelliği, bilinirliği ya da başka herhangi bir özelliği ile bir coğrafi bölge ile özdeşleşmesi ve işlenmesi, üretimi ve ürünle yapılan başka işlemlerden en az bir tanesinin belirlenmiş sınırlar içerisindeki bir coğrafyada yapılma zorunluluğunu gerektiren coğrafi işarete mahreç işareti denilmektedir. Mahreç işaretli ürünler, ürün için belirlenen özelliklerden en az birini taşıyorsa başka yerlerde de üretilebilir (Oraman, 2015: 77). Mahreç işaretli ürünün, bir alan, bölge ya da yöreye özgü olması, kendine has belirgin niteliğinin veya niteliklerinin bulunduğu yöreden kaynaklanması gerekmektedir (Toprak ve Oğuz,

2017: 936). Menşe adı ve mahreç işaretinin farkı üretim yeridir. Menşe adını taşıyan ürünler kendi coğrafyalarının dışında başka bir coğrafyada üretilemezler ancak mahreç işaretine sahip olan ürünler başka bölgelerde de üretilebilmektedirler (Gökovalı, 2007: 144). Coğrafi işaret olarak adlandırılan kavram, yalnızca menşe adı ve mahreç işaretlerini kapsamaktadır ve menşe adından ve mahreç işaretinden başka bir coğrafi bölge belirten bir işaret taşımamaktadır (Polater, 2020: 289). Sınırları herhangi bir coğrafi bölge ile belirlenememiş olan, menşe adı ve mahreç işareti olmayan, en az otuz yıl boyunca geleneksel olarak kullanıldığı tespit edilmiş olan bir ürün eğer, “geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel el bileşiminden kaynaklanması” veya “geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması” gibi şartlardan en az birini karşılıyorsa, “geleneksel ürün” olarak adlandırılmaktadır (SMK, 2016).

Yöntem

Bu araştırma, fenomenolojik (olgu bilim) desen kullanılarak yürütülmüş nitel bir çalışmadır. Bu analiz şekli, kişi ya da grupların belirli bir kavramla ilgili duygu, anlayış, bakış açısı, algılarını ifade etmelerini sağlayan ve deneyimlerini tanımlamak için uygulanan nitel bir araştırma yöntemidir (Tekinal ve Uğuz, 2020: 156). Ayrıca fenomenolojik analiz, araştırmanın katılımcılarının, tecrübe ettikleri bir olguya ilişkin psikolojik özünü bulmaya çalışmaktadır (Göçer, 2013: 31).

Bu çalışmada, kültürel bir miras olarak yöresel yemek yapımı, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması farkındalığının belirlenmesi doğrultusunda Ankara’da bir vakıf üniversitesinde görev yapan akademisyen ve bu akademisyenlerin birinci derece yakın akrabalarının konuya ilişkin görüş ve düşünceleri araştırılmıştır. Nitel araştırmalar için gerçekleştirilen görüşmelerde yapılandırılmış formlar yerine yarı yapılandırılmış ya da yapılandırılmamış formlar tercih edilmektedir. Böylece görüşmeyi yapanın kendi fikirleriyle görüşüleni yönlendirmesinin önüne geçilmiş olmaktadır (Yüksel vd, 2007: 21).

Bu çalışma için oluşturulan görüşme soruları Serçeoğlu’nun (2014) yapmış olduğu çalışmadan faydalanılarak uyarlanmıştır. Görüşme formu uygulanmadan önce alanında uzman 11 akademisyenden görüş alınmış ve gereken düzeltmeler yapılmıştır. Bu çalışma için Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Araştırma Kurulundan 17162298-165 sayılı Etik Kurul izni alınmıştır.

Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ile elde edilen veriler içerik analizine tabi tutulmuş ve nitel bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Araştırma verilerinin değerlendirilmesinde, Maxqda 18 nitel veri analizi programı kullanılmıştır. Elde edilen veriler kodlanarak, temalar oluşturulmuş ve oluşturulan bu temalar düzenlenerek bulguların tanımlanması ve yorumlanması yapılmıştır. Görüşme formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm cinsiyet, yaş, eğitim durumu, medeni durum ve memlekete ilişkin demografik özelliklerden oluşmaktadır. İkinci bölümde ise 14 temel soru bulunmaktadır. Görüşme formunda yer alan bu sorular yöresel mutfak kavramı, mutfaklarda yöresel yemeklere yer verilip verilmediği, veriliyorsa ne kadar sıklıkla yapıldığı, yapılan yemeklere ait reçetelerin kimlerden öğrenildiği ve en önemlisi kültürel bir miras olarak ailelere ait reçetelerin yaşatılması için nelerin yapılması gerektiğine ilişkin bilgi toplanılması amaçlanmıştır.

Örneklem amaçlı örneklem yöntemi ile belirlenmiş olup, bir vakıf üniversitesinde çalışmakta olan tam zamanlı akademisyenler ve onların aile üyeleri katılımcı olarak belirlenmiştir. Bu araştırmada, zengin bilgi ve deneyim sahibi bireyler ve kritik durumlara ulaşmak için kullanılan amaçlı örneklem çeşitlerinden, amaçlı rasgele örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Amaçlı rasgele örnekleme rasgele ve sistematik seçilmiş olan durum örneklerinin araştırmayı gerçekleştiren kişinin amacı doğrultusunda amaçlı bir şekilde sınıflandırılmasıdır (Baltacı, 2018: 258). Yapılan görüşmeler Nisan-Ağustos 2021 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir.

Nitel araştırmalar yapısı gereği bazı sınırlılıkları da beraberinde getirmesine rağmen, hedef kitleye ulaşmakta herhangi bir sorunla karşılaşılmamıştır. Ancak, Covid-19 küresel salgını nedeniyle yaşanan kısıtlamalar, randevu alınmasında karşılaşılan problemler, görüşmelerin uzun sürmesi, randevu alınan katılımcıların istedikleri yerde gerçekleştirilme zorunluluğu araştırmanın zaman kısıtlarının artmasına neden olmuştur. Ayrıca Covid-19 salgın yasaklarının yanında, araştırmacının kendisinin ve ailesinin, katılımcıların ve ailelerinin içinde bulunduğu sağlık durumları da görüşmelerin çoğu zaman gerçekleştirilemeyip ileri tarihlere ertelenmesine neden olmuştur. Nitel araştırmalarda yürütülen çalışma süreç boyunca araştırmacı merkezli olduğundan büyük oranda öznel ve araştırmayı yürüten kişinin görüşlerinden etkilenebilir (Shenton, 2004; Silverman, 2016). Nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilen bu araştırmada elde edilen sonuçlar genellenemez. Araştırmanın çeşitliliği açısından her ilden katılımcıya ulaşılmaya çalışılmıştır ancak her ilden katılımcıya ulaşılamamıştır. Bazı görüşme talepleri sağlık sorunları nedeniyle daha randevu aşamasında reddedilmiştir. Bazı randevular tam kapanma ve sokağa çıkma yasakları sebebiyle gerçekleştirilememiş ve yeni randevular oluşturulmaya çalışılmıştır. Katılımcı çeşitliliğini sağlamak amacıyla tekrarlanan

yörelerdeki katılımcı randevuları araştırmacı tarafından iptal edilmiştir. Mülakatlar gerçekleştirilirken, katılımcıların izinleri doğrultusunda görüşmeler ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Yapılan mülakatlar 30 dakika ile 60 dakika arası sürmüştür ve ortalama mülakat süresi 45 dakika olmuştur, ardından yazıya dökülüp raporlanarak incelenmiştir.

İç ve dış geçerliliğin sağlanabilmesi için örneklemelerin yeterli sayıda ve araştırmaya uygun seçilmesi gereklidir. Örneklem büyüklüğü belirlenirken, araştırmanın odağı ve veri miktarı önemlidir (Şimşek ve Yıldırım, 2013: 142-143). Örneklem büyüklüğü araştırmada elde edilmek istenen verilerin derinliğine, doyum noktasına, odaklanılan duruma göre değişiklik gösterebilir. Araştırmaya başlanırken herhangi bir örneklem sayısı belirlenmemiştir. Örneklem büyüklüğü belirlenirken, araştırmanın güvenilirliği, verilerin kullanışlı olması, zaman ve çalışmanın amacı gibi değişkenlere dikkat edilmelidir (Türnüklü, 2000: 548). Araştırmanın güvenilirliği cevapların katılımcıların verdikleri cevaplardan direk alıntılar yapılması kod ve tablolar halinde sunulması ile gerçekleştirilmiştir.

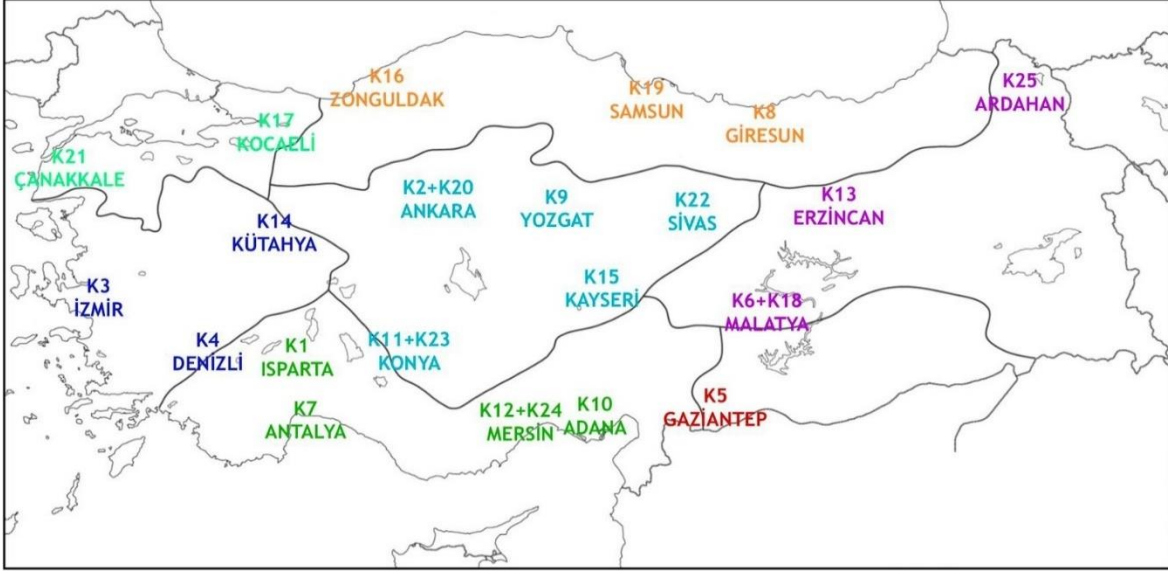
Bulgular

Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar 9 farklı bölümden, 27-64 yaş aralığındadır. Katılımcıların tamamı Ankara'da bir vakıf üniversitesinde halen çalışmakta olan akademisyenlerden oluşmaktadır. Toplam 25 katılımcının 11 tanesi erkek, 14'ü kadın katılımcılardan oluşmaktadır. Tablo 1'de katılımcıların demografik özellikleri görülmektedir.

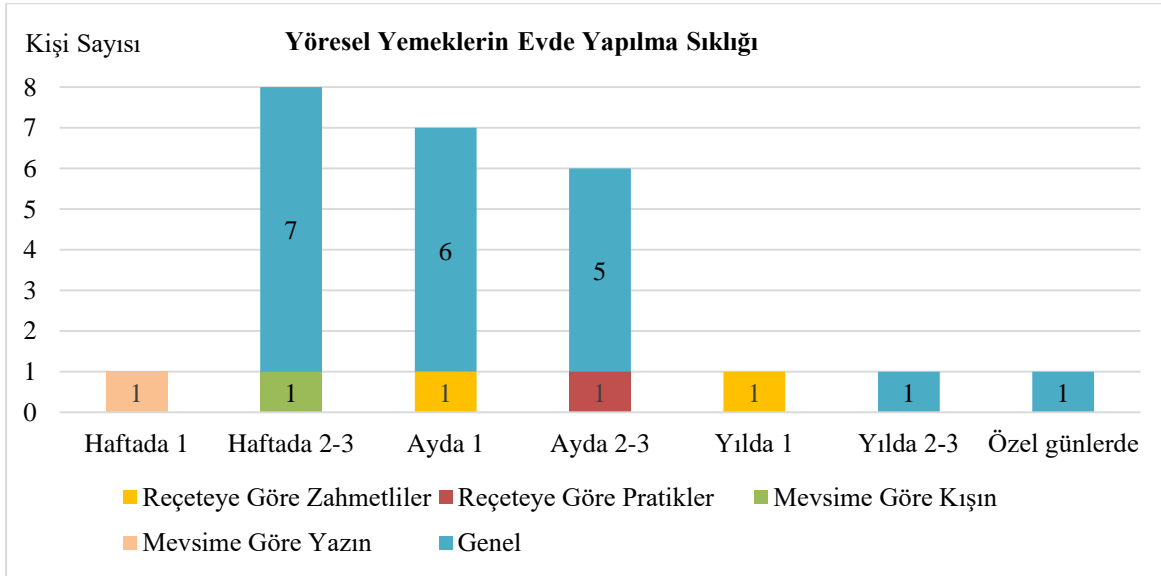
Tablo1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Medeni hali	Memleketi	Eşinin Memleketi
K1	Erkek	35	Yüksek lisans	Evli	Isparta	Samsun
K2	Erkek	27	Yüksek lisans-devam ediyor	Bekâr	Ankara	-
K3	Kadın	44	Yüksek lisans	Evli	İzmir	Ordu
K4	Kadın	27	Doktora-devam ediyor	Bekâr	Denizli	-
K5	Erkek	54	Lisans	Evli	Gaziantep	Gaziantep
K6	Erkek	27	Doktora-devam ediyor	Bekâr	Malatya	-
K7	Kadın	40	Yüksek lisans	Evli	Antalya	Rize
K8	Kadın	28	Doktora-devam ediyor	Bekâr	Giresun	-
K9	Kadın	31	Doktora	Evli	Yozgat	Mersin
K10	Erkek	35	Doktora-devam ediyor	Evli	Adana	İzmir
K11	Kadın	63	Lisans	Bekâr	Konya	-
K12	Kadın	33	Yüksek lisans	Evli	Mersin	Ankara
K13	Erkek	49	Yüksek lisans	Bekâr	Erzincan	-
K14	Erkek	40	Doktora- devam ediyor	Evli	Kütahya	Ağrı
K15	Kadın	54	Doktora	Evli	Kayseri	
K16	Kadın	52	Doktora	Evli	Zonguldak	Kars
K17	Kadın	46	Lisans	Bekâr	İzmit	-
K18	Kadın	46	Lisans	Evli	Malatya	Bursa
K19	Kadın	46	Yüksek lisans	Bekâr	Samsun	-
K20	Erkek	39	Doktora	Bekâr	Ankara	-
K21	Erkek	47	Doktora- devam ediyor	Evli	Çanakkale	Afyon
K22	Erkek	45	Yüksek lisans	Evli	Sivas	İstanbul
K23	Kadın	29	Yüksek lisans	Bekâr	Konya	-
K24	Kadın	64	Doktora	Evli	Mersin	Kastamonu
K25	Erkek	32	Yüksek lisans-devam ediyor	Bekâr	Ardahan	-



Şekil 1. Katılımcıların Coğrafi Bölgelere Göre Dağılımı

Şekil 1’de, katılımcıların coğrafi bölgelere göre dağılımları görülmektedir. Katılımcılar 7’si İç Anadolu Bölgesi’nden, 3’ü Karadeniz Bölgesi’nden, 2’si Marmara Bölgesi, 3’ü Ege Bölgesi, 5’i Akdeniz, 4’ü Doğu Anadolu ve 1 katılımcı Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nden olmak üzere toplam 25 kişiden oluşmaktadır.



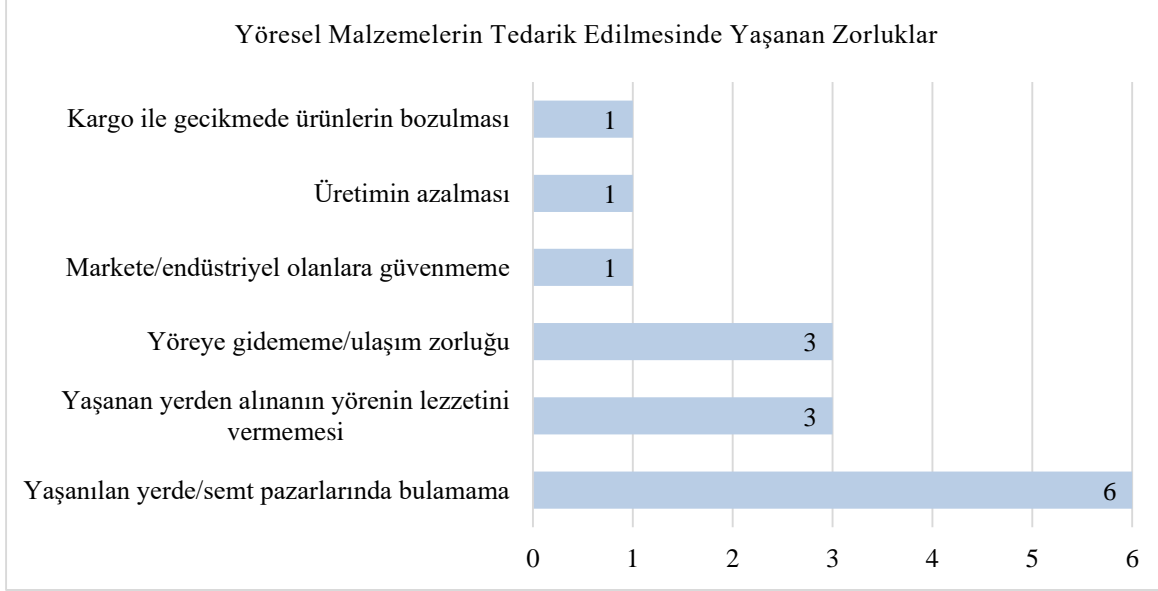
Şekil 2. Evde Yöresel Yemeklere Yer Verilme Durumu ve Sıklığı

Şekil 2’de görüldüğü gibi katılımcıların tamamı evlerinde yöresel yemek yapıldığını belirtmişlerdir. Görüşmeye katılan katılımcılardan sadece 1 tanesi, haftada bir kez evinde yöresel yemek pişirdiğini belirtmiştir. Haftada 2-3 kez evinde yöresel yemek pişirenlerin sayısı 7, ayda bir pişirenlerin sayısı 6, ayda 2-3 kez pişirenlerin sayısı 5 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlar, Türk insanının yaşadığı coğrafyadan uzak bir yerde yaşasa da yöresel yemeklerini sıklıkla pişirdiğini göstermektedir.

Evinizde yapılan yöresel yemekler için yöresel malzemelerden faydalanıyorsunuz musunuz? Sorusuna katılımcıların %88’i evet cevabını vermiştir. Bu soruya hayır cevabı verenlerin oranı %12’dir. Bu oranlar evlerinde yöresel yemek yapan katılımcıların büyük oranda yöresel malzemelerden faydalandığını göstermektedir. Özellikle kırsaldan kente yapılan göçlerle yöresel yemekler bireylerle birlikte buldukları coğrafyaya taşınmaktadır. Ancak yöresel yemek yapmak için gerekli malzemelerin tedarik edilmesi her zaman kolay olmamaktadır. Ancak bazı durumlarda, katılımcılar, şu an yaşadıkları coğrafyada yöresel yemeklerini yapmak için gerekli malzemeleri bulmakta zorluklar yaşadıklarını belirtmişlerdir. Bu zorluklar nedeniyle bazen eksik malzeme

kullanılmakta, bazen de kullanılması gereken malzemelerden vazgeçildiği görülmektedir. Doğal olarak tarifi içerisinde yer alan bir ürünün başka bir yerde bulunamaması ya da taze olarak bulunulan bölgeye getirilememesi o eksik malzemeler ile tarif gerçekleştirmeye neden olmaktadır. Ancak bu şekilde gerçekleştirilen tarifler, yöresel yemeğin dışında başka yemekler oluşmasına neden olmaktadır. Günümüzde kargo sektörünün ve soğuk tedarik zincirlerindeki gelişmeler, yöresel ürün tedarik etmeyi eskiye nazaran daha kolay hale getirmiştir. Bu gelişme, yöresel yemek yapmayı eskiye nazaran daha kolay hale getirebilir.

Yöresel bir yemeğin kendi yöresindeki özellikleri ile yapılabilmesi için malzemelerinin de yemeğin yöresinden temin edilmesi gerekmektedir. Şekil 3 yöresel malzemelerin tedarik edilmesinde yaşanan zorlukları göstermektedir.



Şekil 3. Yöresel Malzemelerin Tedarik Edilmesinde Yaşanan Zorluklar

Bazı durumlarda, tarifler bulunulan coğrafyadaki malzemelerle yapılmaya çalışılsa da lezzet, kıvam, koku, farklılıkları olabilmektedir. Bu, yemeğin yöreselliğini bozmakta ve başka bir reçete halini almasına neden olmaktadır. Bu sebeple yöresel yemeklerin yapılması sırasında, yemeğin kendi yöresinden gelen malzemelerin kullanılması tercih edilmektedir. Ancak bu her zaman mümkün olamamaktadır.

Katılımcılar buldukları coğrafyada, yöresel yemeklerini pişirmek istediklerinde yöresel malzemelere ihtiyaç duymaktadırlar. Tablo 2’de katılımcılara yöresel yemeklerini pişirdiklerinde gerekli olan yöresel malzemelerini nasıl tedarik ettikleri sorulmuştur. Katılımcıların büyük bir bölümüne (n=10) bu tür yöresel yemek malzemeleri, aileleri tarafından temin edilmektedir. Katılımcıların 6’sı bu ürünleri yine kendi yörelerinden toplu olarak dondurarak getirmekte ve dondurarak saklamaktadırlar.

Tablo 2. Yöresel Malzemelerin Tedarik Edilme Şekli

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Aile yakınlarının getirmesi/göndermesi	10	“Şöyle, mevsimsel olarak benim gittiğim zamanlara denk gelmeyen mesela işte İzmir’de şivez otu vardır, çok severim ben. Teyzem ne zaman görse bana yollar. Bu bizim pazarlarımızda bulamadığımız bir enginar var. Onları teyzem anneme ve bana ayrı ayrı koliler yaparak gönderir. Karadeniz ile ilgili olanları kayınvalidemden alıyorum. Onun Ünye’deki akrabaları gönderiyor.” (K3)
Mevsiminde yöreden toplu dondurarak getirme ve dondurarak saklama	6	“Mesela su böreğinden bahsedebilirim. Özel olarak orada yapılıp, dolaba atılıp, burada tekrar çözülürülerek tüketilir.” (K23)
Marketlerden satın alma	3	“Bir zamanlar yöreden getiriyorduk. Ancak şimdi marketlerde yaygınlaştığı için, zincir marketlere de gelmesiyle birlikte artık yöreden getirme, gittiğimizde getirme ve benzeri bıraktık.” (K14)

Güvenilen yerlerden 2 getirtme	2	“Mümkün olduğu kadar yöresel kullanmaya çalışıyorum. Örneğin kesinlikle endüstriyel salça kullanmıyorum. Domates biber salçasını değişik güvendiğim yerlerden yöresel temin ediyorum. Aile büyüklerim hayatta olmadıkları için getirtemiyorum ama güvendiğim yerden uzaktan da getiriyorum. Mesela yaprak, domates ve biber salçası, tarhana.” (K11)
-----------------------------------	---	--

Büyük market zincirlerinin oluşması, tedarik ağının gelişmesi ve hızlanması birçok ürüne ulaşmaya kolaylaştırmıştır. Fakat bazı ürünler taze olarak sadece üretildiği ya da yetiştiği bölgede bulunabilmektedir. Bu tür yöresel malzemeler, kullanıldığı yemeklerin tat, koku, doku kıvam, renk gibi özelliklerini etkileyerek, yemeklere yöresel özellikler katmaktadır. Tablo 3'te yöresel malzemelerin tedarik edilmesinde yaşanan zorluklar gösterilmektedir.

Tablo 3. Yöresel Malzemeleri Tedarik Etmede Yaşanan Zorluklar

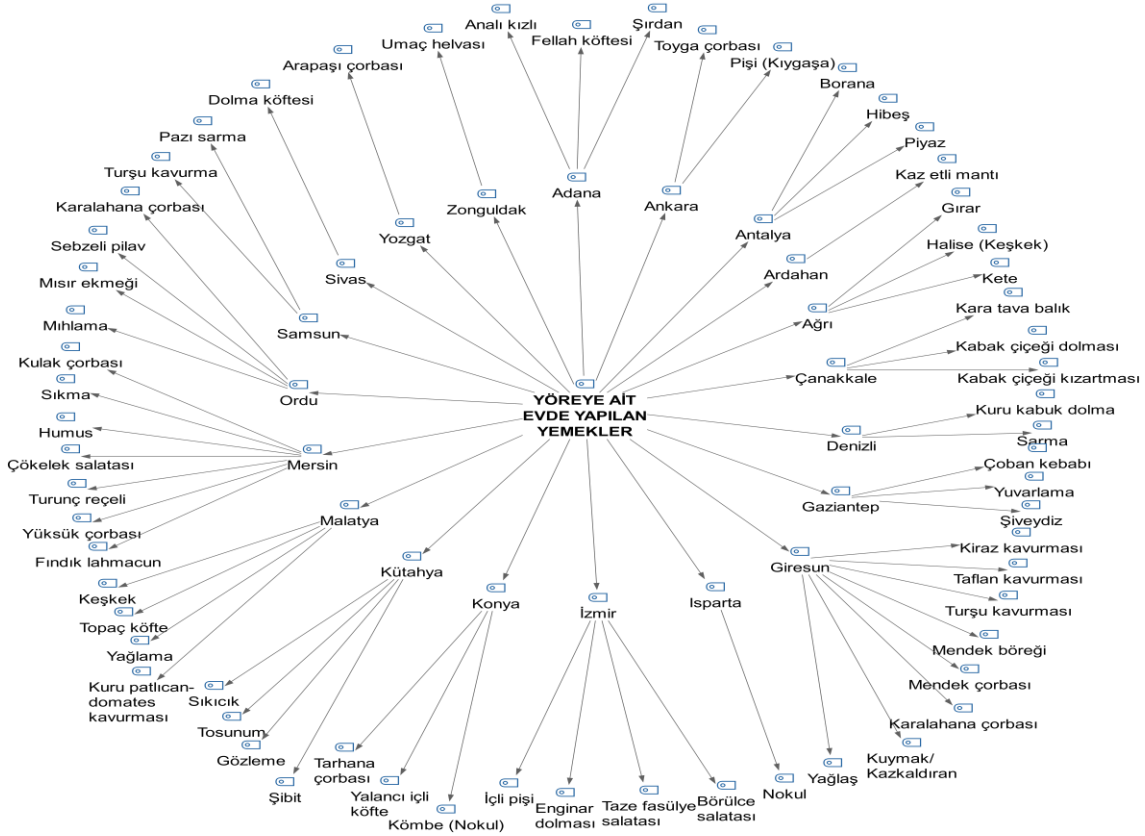
Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Yaşanılan yerde/semte pazarlarında bulamama	6	“Bizim yöreye ait çok yok açıkçası. Sadece taze bürülce hatta ona Antalya’da üzümlü derler ona. Ondan ben marketlerde hiç göremiyorum. Pazara pek çıkmıyorum ama pazarda da hiç görmedim. Bir de ebegümeci hasreti çok çekiyorum. O da ıspanak gibi bir ottur. Daha yuvarlak yaprakları vardır. Ispanaktan çok severiz ama onu da burada hiç görmedim.” (K7)
Yaşanan yerden alınanın yörenin lezzetini vermemesi	3	“Burada aynı kalitede bulunmuyor.” (K21)
Yöreye gidememe/ulaşım zorluğu	3	“Mevsiminde olan sebzelerde erişim sağlanamıyor. Eğer oraya gidilmiyorsa.” (K19) “Biterse de tabii ki ulaşım zorluğundan dolayı getiremiyoruz.” (K8)
Markete/endüstriyel olanlara güvenmeme	1	“Marketten veya endüstriyel olanlara da güvenmediğimiz için aslında çok da fazla satın almaya yaklaşmıyoruz.” (K8)
Üretimin azalması	1	“Tabii üretim hocam azaldı. Şöyle eskiden hani köyde de çok insan, orada da çok insan olduğu için gelip giden çoktu. İnsanlar gidip gelirken getiriyordu ama o frekans düştüğü için tabii insanların azalması sebebiyle gelen giden ürün de azaldı. Teknolojik kargo vesaire var ama onlar da gecikme olduğu zaman ürün bozuluyor.” (K25)
Kargo ile gecikmede ürünlerin bozulması	1	

Coğrafi işaretli ürünleri bilme

Katılımcılardan 18’i, %72’lik bir oranla yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri bilmektedirler. Katılımcıların 18’inden gelen 52 coğrafi işaretli olduğu söylenen ürün içerisinde sadece 22 tanesi doğrudur. Yapılan araştırmada, katılımcıların coğrafi işaretli olarak söyledikleri 52 ürünün 30 tanesi, Türk Patent Enstitüsü listesinde bulunmamaktadır. Ülkemizin çok geniş bir gastronomi çeşitliliğine sahip olduğu düşünüldüğünde, katılımcıların kendi yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri bilmemeleri bu ürünlerin yeterince tanıtılmadığının bir göstergesidir. Yöresel yemeklerin tanıtımı ve sürdürülebilir olması açısından yöre halkının kendi yemeklerine sahip çıkmaları ve gelecek nesillere aktarmaları çok önemlidir.

Sadece kendi yörelerinize ait ot baharat ve benzeri bir ürün

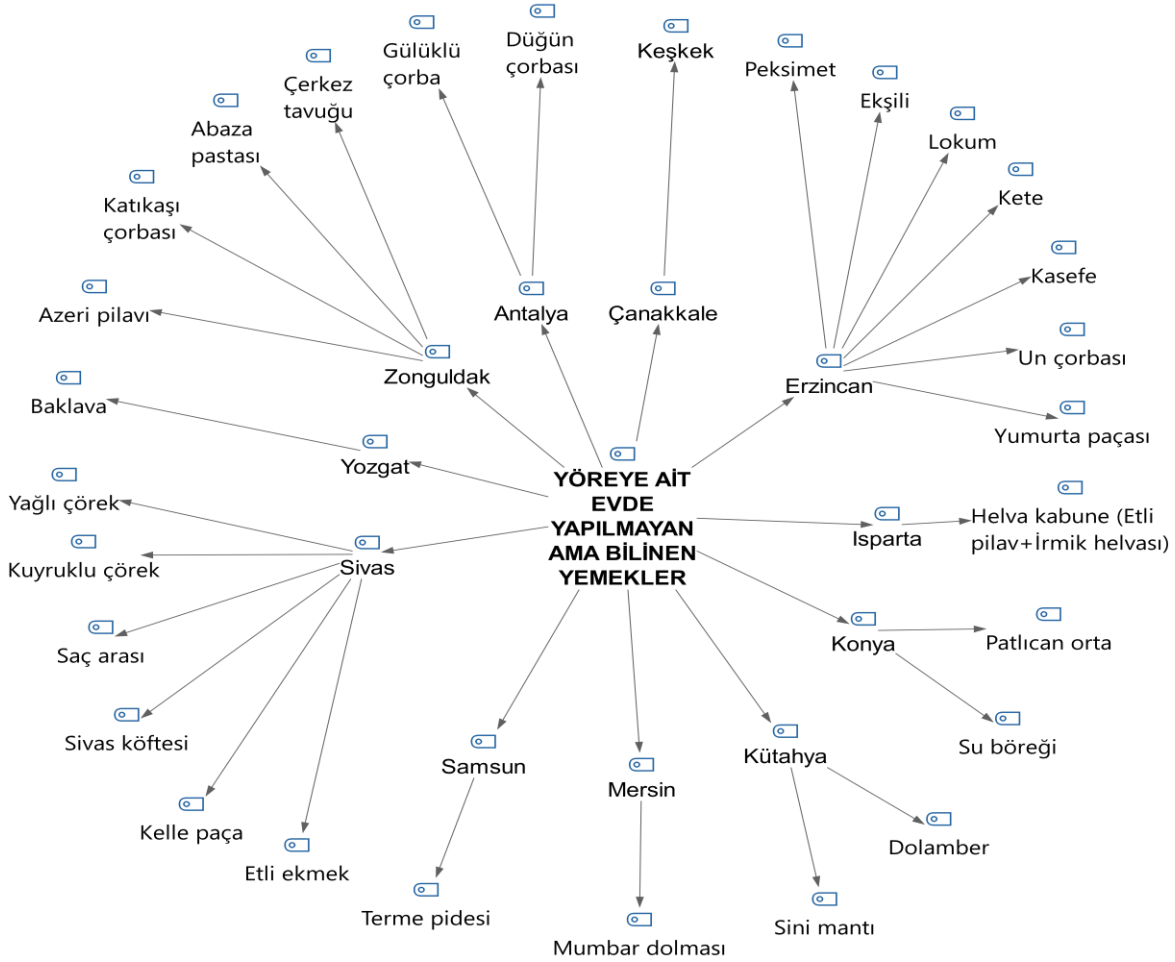
Katılımcıların %48’i (n=12) yörelerine ait bu tür ürünlerin olduğunu belirtirken, katılımcıların %32’si (n=8) sadece kendi yörelerine ait ot, baharat ve benzeri bir ürünün olmadığını söylemişlerdir. Katılımcıların %20 si ise bu konu hakkında bilgilerinin olmadığını söylemişlerdir. Sadece kendi yörelerine ait olan ürünleri bilenlerin sayısı katılımcıların yarısına yakındır.



Şekil 4. Yöreye Ait Evde Yapılan Yemeklerde İlgili Kod Haritası (MaxMap)

Yörenize ait yaptığınız yemekler

Şekil 4’te yörenize ait yaptığınız yemekler nelerdir sorusuna verdikleri cevaplar görülmektedir. Katılımcılar kendi illerine özel ve şu an kendi evlerinde pişirdikleri yemeklerden örnekler vermişlerdir. Yapılan yemeklerin çeşitliliğine bakıldığında, katılımcıların evlerinde farklı yöresel yemek çeşitlerini pişirdikleri görülmektedir. Bu bağlamda, Katılımcı 6’dan evde yapılan yöresel yemek olarak çıkan ‘Keşkek’ yanıtı 2011 yılında UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi’nde yer aldığından dikkat çekicidir.



Şekil 5. Yöreyle Ait Evde Yapılmayan Ama Bilinen Yemeklerle İlgili Kod Haritası (MaxMap)

Yöreyle Ait Evde Yapılmayan Ama Bilinen Yemekler

Yöresel yemeklerden bazıları yapılması zor ve meşakkatli yemeklerdir. Günümüzdeki yaşam koşulları ve iş hayatının zorluklarından dolayı evde yemek yapmaya ayırabilecekleri sürenin kısıtlı olması nedeniyle, yörelere ait her yemeği evlerinde pişirememektedirler (Şekil 5). Bazı yemekler, mevsiminde taze baharatlara, sebzelere ve otlara ihtiyaç duymaktadır. Ayrıca bu yemeklerin pişirilebilmesi için hem maddi hem manevi nedenlerle, yöre halkının imece usulü ile bir araya gelmesi gerekmektedir. Bu yemeklerin hem iş gücü hem de zamana ihtiyaç duyan yemekler olması nedeniyle, her istediğinde yapılabilecek ve sofraya konabilecek yemekler değildir. Katılımcıların bazıları (K9, K16, K21), yapılmalarının zorluğu ya da malzemelerinin bulunmasının güçlüğü nedeniyle nasıl yapıldıklarını bildikleri halde, bu tür yemekleri yapmaktan imtina etmektedirler. Diğer bir sebep ise, bu tür yemeklerin geleneksel olarak başkalarıyla birlikte ve ritüel olarak hazırlanması gerekliliğinden olabilir. Akşamdan sabaha yapılan düğün yemekleri (K1, K8) ve cenaze evlerinde verilen yemekler (K7) bu tür yemeklere örnektir. Katılımcıların bir tanesi küçüklüğünde tattığı, bildiğı ancak şu an evinde yapamadığı yemek (K25) için yemek tarifinin kaybolduğunu belirtmiştir. Katılımcı K15 çocukluğunda özel günlerde annesi tarafından yapılan ve aile üyelerinin tamamının severek yediğı bir tatlının annesiyle birlikte kaybolduğunu belirtmiştir.

Internet
Babaanne Akraba
Yenge Teyze Kayınvalide
Komşu Anne Instagram
Abla Hala Anne arkadaşları
Televizyon Anneanne
Aile büyükleri

Şekil 6. Yöreyle Ait Yemeklerin Kaynağı ile İlgili Kod Bulutu

Şekil 6’de katılımcılara yörelerine ait yemekleri yapmayı kimlerden öğrendikleri sorusuna verdikleri cevaplar görülmektedir.

Tablo 4. Yöreyle Ait Yemeklerin Kaynakları Kimlerdir

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Anne	19	“Annem. O da kayınvalidesinden ve annesinden öğrenmiş.
Anneanne	14	Onlardan görerek yapmış.” (K5) “Rahmetlik anamdan yani anneannemden, annemden, halalarımın, komşularımızdan. Benim çocukluğumda yetiştiğimiz mahallede komşularımızda Sivashlı idi. Onlar mesela kömbe yaparlardı. Yani yazılı bir yerden öğrenmedik. Tamamen aile büyüklerinden yaparak, seyrederek öğrendik.” (K22)
Babaanne	6	“Anne, anneanne, babaanne.” (K11)
Kayınvalide	4	“Annem, anneannem ve kayınvalidem.” (K9)
Teyze	2	“Annemden ve teyzemden.” (K17)
Aile büyükleri	2	“Çocukluğumdan beri aile büyüklerimden öğrendim.” (K24)
Komşu	2	“Anneanne, babaanne değil daha çok annemin çok ilgisi vardır. Can çekince birilerinden öğrenme şeklinde. Etraftan işte arkadaş, arkadaşının annesi vesaire. Bizim anneanne babaanne mutfakla iç içe değildir. Eş dost daha çok bir araya gelip, konu komşudan.” (K24)
Anne arkadaşları	2	“...Annemin arkadaşlarından öğrendiği reçeteler olduğunu da biliyorum... Bazen televizyonda izler, not eder. Yani tek bir kaynak değil, annesi, arkadaşları ve televizyon...” (K21)
Televizyon	2	“Yaşam annemlere göre biraz daha şey olduğu için ben internet kaynağı da çok kullanıyorum. Tabii onların şeyleri vardı annemle babamdan bahsediyorum daha öncesinden aileden aldıkları özel tarifleri yani tarif defterleri vardı. Anneannemden kalanlar, yengemin yaptıkları gibi veya televizyonda görüp beğenip not aldığı bir şeyi yazmış, öyle bir tarih defteri var.” (K2)
Instagram	1	“Büyükler ama şimdi mesela Instagram. Instagram’da bazı duyarlı İnsanlar bunları paylaşıyorlar. Sosyal Medya o anlamda müthiş bir aktarım oluyor aslında yeni nesile.” (K19)
Abla	1	“Annemden, abladan.” (K7)
Akraba	1	“Akrabalar ve annem.” (K13)
Hala	1	

Tablo 4’de katılımcıların kodlama sayıları yer almaktadır. Kodlama sayılarına bakıldığında yöresel yemekleri yapmayı genellikle anne ve anneannelerinden öğrendikleri görülmektedir. Anne ve anneanneden sonra en fazla yöresel yemek öğrenilen kişi babaannedir. Türk toplumu halen bazı bölgelerde anneanne, babaanne, büyük baba, dede, amca, hala, dayı ve teyzeler ve torunlardan oluşan büyük aile toplulukları şeklinde yaşamaktadırlar. Bu tür büyük aile topluluklarında yöresel yemeklerin aile büyükleri tarafından yeni gelen nesillere öğretilmesi çok normaldir. Görüldüğü üzere, yemek kültürünün aktarılmasında kadının yeri çok önemlidir. Anne, anneanne, babaanne, kayınvalide, yenge, abla, yemek kültürünü gelecek nesillere taşıyan kadınlardır. Burada dikkat çeken bir başka konu ise, katılımcılardan birinin yöresel yemeklerini öğrenmek için instagram uygulamasını kullanmasıdır. İnsanlar günümüzde yaptıkları yemeklerin tariflerini çeşitli sosyal medya uygulamalarında paylamaya başlamışlardır. Bazı sosyal medya kullanıcıları da yöresel yemeklerini bu tür alanlara yükleyip, kendi sayfalarını oluşturarak, takipçileriyle tarifler paylaşmaktadırlar.

Tablo 5’de eğer varsa, evdeki çocuk ve gençlerin aile içinde pişirilen yöresel yemeklere bakış açısı görülmektedir. Katılımcılardan 11’i aile içindeki çocuklar ve gençlerin yapılan yöresel yemekleri çok severek tükettiklerini belirtmişlerdir. Bu sayı, katılımcılar içerisinde en çok kodlanan seçenektir.

Tablo 5. Evdeki Çocukların/Gençlerin Yöresel Yemeğe Yaklaşımı

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Çok severek tüketilir	11	“Şöyle, oğlum ayşe kadın fasulyeyi daha konuşamadığı katı gıdaya geçiş zamanından beri deli gibi yer. Bu minik minik rengi

		<i>mora dönük Çeşme bamyası vardır onu deli gibi yer. Kayınvalidemin onlar mücver diyor ama bizim anladığımız mücverden farklı onu çok seviyor... ” (K3)</i>
Tercih fast food oluyor ama yöresel yemeklerden vazgeçilmiyor	3	<i>“Hep fast food’dur tercih ama hepimiz, evdeki bütün çocuklar tarhana çorbası ile büyür. Bizim büyüme çorbamızdır o.” (K4)</i>
Evde aranan/istenen yemektir	2	<i>“Özellikle karalahana çorbası bizde çok sevilir. Kendi yöremizde de makbuldür. Canımız çeker. Mısır ekmeği mesela çorbanın ve yoğurdun yanında aranır. Neden mısır ekmeği yok, anne? Denilir. Ya da artık lahana çoktu neden lahana çorbası yapmıyoruz diye aranır.” (K11)</i>
Başta önyargılı yaklaşım fakat sonrasında tekrarını isteme	2	<i>“Evdeki çocuklar başta ön yargılı oluyorlar. Ama yedikten sonra tekrar yapar mısın diyorlar... Bunu gözlemliyoruz.” (K14)</i>
Yemek türüne göre seviliyor ya da sevilmiyor	2	<i>“Şekerli hamur işi olan Bol peynirli şeyleri çok seviyor. Mesela mihlama vazgeçilmezi. Rize’ye ait süt böreği süt helvası pepaçura denilen kuru üzümünden yapılan puding tarzı bir şey. Onları çok seviyor. Ama otlu yapılanları zaten sebze yemediği için sevmiyor. Çok değişik sebze veya baharat yoksa tavukla yapılanları da seviyor.” (K19)</i>
Mesafeli	2	<i>“Mesafeli” (K18)</i>
İstekli/meraklı değil	2	<i>“Şöyle hocam 90’larda çokça giderdik biz köye. O çocukluğun verdiği saflık o ailenin bir arada olması vesaire ritüelini özliyorum. E tabi özliyorum ama şimdi onlar kalmadı. Evdeki çocuk olarak çok meraklı olduğumu söyleyemem yani.” (K25)</i>
Yurtdışına gidiş nedeniyle kopukluklar var	1	<i>“Aslında bizim şöyle bir hikâyemiz var. Yarısı yurt dışına gitmiş. O yüzden o kuşak biraz kopuk...” (K9)</i>

Katılımcıların 3’ü aile içindeki çocuk ve gençlerin fast food tercih ettiklerini ancak yöresel yemeklerden de vazgeçemediklerini belirtmişlerdir. İkişer katılımcı ise, evde istenen yemek olduğunu, çocuk ve gençlerin evde pişirilen yöresel yemeklere başta ön yargılı yaklaştıklarını ancak sonrasında tekrarını istediklerini, bazı yemekleri sevdiklerini ancak bazılarında hoşlanmadıklarını, mesafeli durduklarını, son iki katılımcı ise, çocuk ve gençlerin evde pişirilen yöresel yemeklere karşı istekli ve meraklı olmadıklarını belirtmişlerdir.

Tablo 6. Yöresel Yemeklerin Yaşatılabilmesi Konusundaki Öneriler

Kod	Kodlama Sayısı	Alıntı
Kayıt altına alınmalı	11	<i>“Kayıt altına alınıp, kitap, makale, tez vb. çalışmalar yapılmalı.” (K24)</i>
Yapılmalı/ Deneyimlenmeli	10	<i>“Sık sık evde yöresel yemeklerin pişmesi gerekiyor. Sadece özel günlere bırakmak biraz yaşatmak için yeterli olmayabilir. Günlük yaşamda acıkınca aklına gelecek şekilde o sıklıkla yapmak gerekiyor.” (K12)</i>
Çocuklara öğretilmeli	6	<i>“Öncelikle ben aklıma gelen en etkili ilk yöntem direk tecrübe ettiğimiz, çocukları mutfağa sokmak.” (K14)</i>
Restoran menülerinde yer verilmeli	4	<i>“En kalıcı şekli kesinlikle bunların böyle akademik çalışmalarla reçeteleriyle birlikte kayıt altına alınması, onun dışında belki restoran menülerinde yer verilmesi gerektiğini düşünüyorum.” (K8)</i>
Akademik çalışmalar yapılmalı	4	<i>“o yöre içinde bir belediye ya da yerel hükümetlerle iş birliği yapıp bir kurs ya da onları tanıtan günler, mesela yazları bu dönemde özellikle gurbetçiler geliyor ki, Yozgat’ın çoğu nüfus oraya akmış durumda... Onların çoğu sürdürmüyor ama onlar geldiğinde tanıtım günleri yapılabilir. Orada yöresel yemekler tanıtılabilir. Onlar da gittiğinde onları uygularlar.” (K9)</i>
Tanıtım günleri / Festivaller yapılmalı	3	
Kurslar açılmalı	2	<i>“Kesinlikle tariflerden dışarı çıkmamak lazım.” (K10)</i>
Tariflerden dışarı çıkılmamalı/Standart reçete olmalı	2	

Sosyal medyalar aracılığıyla tarifler yaygınlaştırılmalı	2	“Ben şeyi önemli buluyorum, mesela sosyal medya çok aktif kullanılıyor. Ben bile artık eski tarif defterlerini karıştırmak yerine internete yazıyoruz bir sürü versiyonu çıkıyor. Dolayısıyla sosyal medyada takip ettiğim çok fazla şey var. Bu işi profesyonel yapan şefler. Onları takip etmek çok hoşuma gidiyor. Bu tip yöresel yemeklerin kıymetini bilen youtube videoları programlar artık çok fazla sosyal medya ve internet kullanıldığı için bu mecralarda biraz daha bu tariflerin yayılması günümüzde daha büyük kitlelere hitap edip seslerini duyurabilenlerin biraz daha yöresel köklü yemekleri daha fazla tanıtması, T-bone steak tarifi vermek yerine, onu yapan bunu yapmayı da bilsin. Yapılması da gerekmiyor ama bilinsin.” (K3)
Okullarda ders/etkinlik düzenlenmeli	2	“Bu tarz şeyler aslında okullarda öğretilmeli. Bizim okulda mesela el işi, örgü gibi bir dersimiz vardı. Örgü artık bitti. Bunun yerine Ege bölgesinde yemek yapma ile ilgili küçük workshoplar gibi okullarda eğitimler yapılabilir... Ya da etkinlikler yapılabilir. Herkesin kendi yöresel ya da ailesine ait şeyi yaptığı getirdiği. Biz ilkokulda yapmıştık mesela. Öğretmenimiz sınıfta tarhana yaptı. Hep beraber yedik, takıldık. Ben onu lezzetini hiç unutmuyorum... En güzel ama her halde bu farkındalığı oluşturmak için bir gün. Yerli malı haftası gibi.” (K4)
Reçeteler kitaplaştırılmalı	1	“Reçeteler kitaplaştırılmalı.” (K17)
Yemekler bir bağlanmalı	1	“Eğer helva kabune özelinde konuşursak bence aslında şöyle bir şey var, hem de bizim nokul üzerinde konuşursak bence bunların bir anlama bağlanması bir kontekste konması gerekiyor. Mesela ben bayram denilince aklıma nokul geliyor, düğün denilince helva kabune geliyor. Bunları böyle şeylerle eşleştirmek bence daha kalıcı oluyor... Bence en net aktarım bunları geleneklere bağlayıp yapmak daha sağlıklı olabilir.” (K1)
Televizyon programlarında yer verilmeli	1	“Televizyonlarda aslında yer veriliyor. Gezelim görelim programlarında mesela, onlar benim çok hoşuma gidiyor. Yapmıyorum ama genel kültür olarak izlemek, şurada şu yeniyormuş, burada bu yapıyormuş şeklinde bile öğrenmek hoşuma gidiyor. Bunlar devam edebilir...” (K7)

Tablo 6’da katılımcılardan 11’i yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için kayıt altına alınması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için, kitap, makale ve tez gibi çalışmaların gerekli olduğu ifade edilmiştir. Katılımcılar, yöresel yemeklerin yaşatılması konusunda çok çeşitli düşüncelere sahiptirler.

Katılımcılardan 10’u yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için hane içinde sık sık yapılması ve deneyimlenmesi gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca 6 katılımcı, yöresel yemeklerin çocuklara öğretilmesi gerektiğini düşünürken, 4’er katılımcı, restoran menülerinde yer verilmesi gerektiği ve akademik çalışmalar yapılması gerektiğini belirtmiş, 3 katılımcı ise festivaller yapmanın yöresel yemeklerin yaşatılabilmesi için gerekli olduğunu söylemiştir. Katılımcılardan 2’si tarifelerin dışına çıkılmaması gerektiğini belirtirken diğer iki katılımcı, yine sosyal medyadan yararlanılması gerekliliğine dikkat çekmiş, tariflerin sosyal medyadan yayınlanmasının yöresel yemeklerin yaşatılmasına katkı sağlayacağını düşündüklerini belirtmişlerdir.



Şekil 7. Yöreye Ait Özel Mutfak Eşyaları ve Yapıldığı Yemekler ile İlgili Kod Haritası (MaxMap)

Şekil 7’de katılımcıların yöresel yemek yaparken kullanılan yöreye ait mutfak eşyaları ve bu eşyalarla yapılan yemeklere verdiği cevaplar görülmektedir. Bazı yemeklerin yapımı için o yöreye özel birtakım mutfak araç ve gereçlerinden yararlanılmıştır. Örneğin, Malatya’da topaç köfte yapmak için çekiç, Konya’da bamya çorbası için kevgir kullanılmaktadır. Türk yemek kültürü içerisinde yemek yapımında bazı mutfak eşyaları yapılan yemeğe adını vermiştir. Kalbura bastı, kazandibi gibi lezzetler yapılan mutfak eşyasının ismiyle özdeşleşmiş yemeklerdir.

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma sonucunda, araştırmaya katılan akademisyenlerin yöresel mutfağa ilgilerinin olduğu tespit edilmiştir. Katılımcılar yöresel yemekleri yaparken daha sağlıklı ve güvenilir olmaları açısından yörelerinden tedarik ettikleri ürünleri kullanmayı tercih etmektedirler. Katılımcıların yörelerine ait coğrafi işaretli ürünlerle ilgili olarak verdikleri cevaplar kendi bilgileriyle sınırlıdır. Araştırma sonucunda bazı katılımcıların, yörelerine ait coğrafi işaretli ürünleri hiç bilmedikleri ya da yanlış bildikleri durumlarla karşılaşmıştır. Ayrıca elde edilen sonuçlar, katılımcıların yöresel yemeklerin yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik algılarının yüksek olduğunu ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, katılımcıların cinsiyetlerinden, yaşlarından ve medeni durumlarından kaynaklanan belirgin bir farklılığın olmadığı tespit edilmiştir.

Bu sonuçlar göz önüne alındığında Anadolu Mutfak Kültürü’nün ve yöresel yemeklerin araştırılması, tasnif edilmesi ve elde edilen ürünlerin reçetelerinin standartlaştırılarak kayıt altına alınıp gelecek nesillere aktarılması mutfak kültürümüzün ve bu coğrafyanın kültürel belleğinin tespit edilmesi bakımından oldukça değerlidir. Köklü geçmişinden ve çeşitliliğinden kaynaklanan ayrıcalıklı bir yere sahip olan Türk Mutfağı ve bu mutfağın geçmişten günümüze kadar gelen değerleri yöresel yemeklerimiz somut olmayan kültürel

mirasımızın bir parçasıdır. Anadolu Mutfak Kültürü'nün araştırılması, sınıflandırılması ve elde edilen yöresel yemek reçetelerinin standartlaştırılarak gelecek nesillere aktarılması Türk mutfak kültürünün dünya üzerindeki bilinirliğinin artması açısından çok önemlidir. Ayrıca, bu araştırmanın bundan sonra yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir.

Unutulmaya yüz tutmuş pek çok yöresel lezzetin önceki nesillerle birlikte yok olup gitmemesi için sadece bireysel olarak değil toplumsal ve kamusal olarak da birtakım tedbirlerin alınması gerekmektedir. Bu tedbirler için:

- Halk eğitim merkezlerinde kurslar düzenlenerek unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin aslına uygun özgün reçeteler ile yerel halka öğretilmesi,
- Somut Olmayan Kültürel Miras ürünlerimizin örgün ve yaygın eğitim alanına alınarak gelecek nesillere öğretilerek aktarılması,
- Yükseköğretim kurumlarının ilgili fakülte ve bölümlerinde üniversitenin bulunduğu bölge ve yöreye ait yöresel mutfak derslerinin eğitim programlarına alınarak saha araştırması destekli çalışmalar yürütülmesi ve yöresel yemek reçetelerinin kayıt altına alınması,
- Gastronomi ve aşçılık programı olan üniversiteler bünyesinde yöresel yemek kursları düzenlenerek, katılımcılara Türk yemek kültürü ve yöresel yemekler hakkında dersler verilmesi,
- Araştırma enstitüleri kurularak unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemeklerin canlandırılması ve gün yüzüne çıkartılması,
- Yöresel ürün ve yemeklerle ilgili yapılan festivallerin ve yarışmaların çeşitlendirilerek sayılarının artırılması,
- Kaybolmakta olan yöresel mutfak kültürü öğelerinin tanıtıldığı müzelerin açılması,
- Restoran menülerine unutulmaya yüz tutan yöresel yemeklerin eklenmesi için yerel yönetimler tarafından teşvikte bulunulması,
- Gastronomi turizmi destinasyonlarının sayılarının ve sıklıklarının artırılarak yöresel yemeklerin hem ulusal hem de uluslararası olarak tanıtımının yapılması,
- Giderek artan sosyal medya kullanımı dikkate alınarak bu platformda da yöresel yemeklerin tanıtımının sağlanması,
- Yöresel yemek festivalleri kapsamında, yöresel yemek yarışmalarının düzenlenmesi,
- Yerel yönetimler, Kültür ve Turizm Bakanlığı ve İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri aracılığı ile yöresel yemeklerin yazılı kaynaklara geçirilmesi,
- İleride yapılacak benzeri akademik çalışmalarda nicel araştırma yöntemlerinden de faydalanarak elde edilen verilerin anket uygulaması ile çeşitlendirilmesi, önerilebilir.

Kaynakça

- Avcıoğlu, İ. (2021). Giresun Yöresi Vejetaryen Mutfak Kültürü Üzerine Halkbilimsel Bir Araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergisi*, (52), 1-19.
- Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (2), 368-388.
- Can, İ. İ. ve Ağcakaya, H. (2019). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği: Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804.
- Ciğirim, N. (2001). Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış. *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, 28, 49-61.
- Çapar, G. ve Yenipınar, U. (2016). Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 430-452.
- Dayısoylu, K. S., Yörükoğlu, T. ve Ançel, T. (2017). Kahramanmaraş'ın Coğrafi İşaretli Ürünleri ve İlin Potansiyel Durumu. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 20(1), 80-88.

- Esen, M. F. ve Seçim, Y. (2020). Konya Mutfağında Yer Alan Yöresel Yemeklerin İşletme Menülerinde Yer Alma Düzeylerinin Tespit Edilmesi. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(1), 279-294.)
- Fereli, S. ve Alyakut, Ö. (2018). Dünya Kültür Mirası Listesine Alınan Tarihi Uzunköprü İlçesinin Somut Olmayan Kültürel Mirası: Geleneksel Yemekleri. *Uluslararası Turizm, Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi (IJTEBS)* E-ISSN: 2602-4411, 2(2), 476-494.
- Göçer, A. (2013). Türkçe Öğretmeni Adaylarının Dil Kültür İlişkisi Üzerine Görüşleri: Fenomenolojik Bir Araştırma. *Erzincan Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 15(2), 25-38.
- Gökovalı, U. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Inwood, S. M., Sharp, J. S., Moore, R. H. ve Stinner, D. H. (2009), Restaurants, chefs and Local Foods: Insights Drawn from Application of a Diffusion of Innovation Framework, *Agriculture and Human Values*, 26(3), 177-191.
- Kahraman, A. G. ve Islak, B. (2018). Balıklı'da Yaşatılan Somut Olmayan Kültürel Miras: Kaz Pilavı Geleneği (Elfana). *Uluslararası Kırsal Turizm ve Kalkınma Dergisi (IRTAD)* E-ISSN: 2602-4462, 2(1), 01-05.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye'de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Polater, S. (2020). Avrupa Birliği ve Türk Hukukunda Menşe Adının ve Mahreç İşaretinin Tescil Edilme Şartları. *Ticaret ve Fikri Mülkiyet Hukuku Dergisi*, 6(2), 283-309.
- Serçeoğlu, N. (2014), "Yöre Halkının Mutfak Kültürünü Tanıma Durumunun Tespit Edilmesi: Erzurum İli". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Shenton, A. K. (2004). Nitel Araştırma Projelerinde Güvenilirliği Sağlamaya Yönelik Stratejiler. *Bilgi İçin Eğitim*, 22 (2), 63-75.
- Silverman, D. (2016). *Qualitative Research. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.*
- SMK (Sınai Mülkiyet Kanunu). (2016) Kanun Numarası: 6769, Kabul Tarihi: 22.12.2016, Resmî Gazete Tarihi: 10 Ocak 2017, Resmî Gazete Sayısı: 29944.
- Şimşek, N., Çakıcı, A. C. ve Yalım K. S. (2021). Konfor Gıda Tüketimi: Mersin'den Örnekler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 59-65.
- Tanrıkulu, M. (2007). Türkiye'de Coğrafi İşaretlerin Tespiti ve Tescil Edilmesinin Önemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*, 1(2), 173-184.
- Tekindal, M. ve Arsu, Ş. (2020). Nitel Araştırma Yöntemi Olarak Fenomenolojik Yaklaşımın Kapsamı ve Sürecine Yönelik Bir Derleme. *Ufku Ötesi Bilim Dergisi*, 20(1), 153-172.
- Toprak, L. ve Oğuz, Z. (2017). Coğrafi İşaretler ve Siirt İli Örneği. 18. Ulusal Turizm Kongresi, 18-22.
- Türk Patent, (2018).
- Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi Dergisi*, 6(4), 543-559.
- Yüksel, A., Mil, B. ve Bilim, Y. (2007). *Nitel Araştırma: Neden, Nasıl, Niçin*. Ankara: Detay Yayıncılık, 11.