SÖĞÜT'ÜN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN İNCELENMESİ

Ahmet ÜNVER

(Yüksek Lisans Tezi)

Eskişehir, 2022

SÖĞÜT'ÜN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN İNCELENMESİ

Ahmet ÜNVER

T. C.
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Eskişehir, 2022

T.C.

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Ahmet ÜNVER tarafından hazırlanan Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi başlıklı bu çalışma 24.06.2022 tarihinde Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin ilgili maddesi uyarınca yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları dalında Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan …….
Unvanı ve Adı Soyadı

Üye …….
Unvanı ve Adı Soyadı
(Danışman)

Üye …….
Unvanı ve Adı Soyadı

Üye …….
Unvanı ve Adı Soyadı

ONAY

…/ …/ 202..

Doç. Dr. Oytun MEÇİK
Enstitü Müdürü

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin/projenin Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi hükümlerine göre hazırlandığını; bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Eskişehir Osmangazi Üniversitesi tarafından kullanılan bilimsel intihal tespit programıyla taranmasını kabul ettiğimi ve hiçbir şekilde intihal içermediğini beyan ederim. Yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması halinde ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

ÖZET

SÖĞÜT'ÜN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN İNCELENMESİ

ÜNVER, Ahmet

Yüksek Lisans, 2022

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Duran CANKÜL

Türk mutfağının en görkemli çağlarını yaşadığı ve günümüzde de unvanını borçlu olduğu Osmanlıların ilk yerleşim yeri olan, beyliğin ve sonrasında devletin ilk başkenti olma özelliğini elinde bulunduran Söğüt, aynı zamanda Osmanlı ve tabi Türk mutfağının ilk ve önemli yemeklerine ve yemek kültürüne sahip olduğu düşüncesi ile Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Bu öneminden ötürü Söğüt ve çevresindeki gastronomi kültürünün incelenmesi, sorunlarının tespiti ve bu doğrultuda gastronomik kimliğin ortaya koyularak marka imajı değerlendirmesi yapılabilmesi amacı ile gastronomi paydaşlarıyla görüşmeler yapılmıştır.

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik yöntem kullanılmıştır. Nitel bir çalışma olmasından dolayı kuramsal veriler literatür taraması ile derlenerek, uygulama aşamasında saha araştırması sonuçları değerlendirilmiştir. Araştırmanın katılımcılarını Söğüt ve çevresindeki köylerden mutfak kültürüne aşina

olduğu saptanan 20 kişi oluşturmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde olasılıklı olmayan örneklem yöntemlerinden benzeşik örneklem yöntemi kullanılmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığı ile kısmen yüz yüze görüşme tekniği ile, kısmen çevrim içi platformda elde edilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi ve betimsel yöntem ile analiz edilmiştir.

Araştırma sonucunda yörenin gastronomik kimlik algısını ve bu doğrultuda marka imajını etkileyen sorunlar çevresel etkenler, değişim/dönüşüm, yokluk/kıtlık, yöresellik, geleneksel gıda, dini inanışta gıda, zamanla değişim, sosyal yaşam, ekonomi etkisi ve yabancı mutfak tehdidi olmak üzere 10 tema altında toplanmıştır. Araştırmada meydana çıkan kodlar ise yörenin mutfak kültürünün büyük değişim ve dönüşüm göstermekte olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar kelimeler: Gastronomik kimlik, yöresel gastronomi, mutfak kültürü.

ABSTRACT

EXEMINATION OF THE GASTRONOMIC IDENTITY OF SÖĞÜT

ÜNVER, Ahmet

Master's Degree, 2022

Gastronomy and Culinary Arts

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Duran CANKÜL

Söğüt, which was the first settlement of the Ottomans, where the Turkish cuisine lived its most glorious ages and to which it owes its title today, holding the distinction of being the first capital of the principality and later the state, is also the first and most important dishes of the Ottoman and of course Turkish cuisine and the food culture, with the thought that "it has a food culture" has an important place. Due to this importance, interviews were held with gastronomy stakeholders in order to examine the gastronomic culture in Söğüt and its surroundings, to identify its problems and to evaluate the brand image by revealing the gastronomic identity in this direction.

The fenemenological method, one of the qualitative research methods, was used in the research. Since it is a qualitative study, the theoretical data were compiled with a literature review, and the results of the field research were evaluated in the application phase. The participants of the research consist of 20 people from Söğüt and its surrounding villages who were found to be familiar with the culinary culture.

Homogen sampling method, one of the non-probability sampling methods, was used to determine the participants. The data were obtained through a semi-structured interview form, partly by face-to-face interview technique and partly on an online platform. The obtained data were analyzed by content analysis and descriptive method.

As a result of the research, the problems affecting the gastronomic identity perception of the region and the brand image in this direction are under 10 themes: environmental factors, change/transformation, lack/famine, locality, traditional food, food in religious belief, change over time, social life, economy effect and foreign cuisine threat. has been collected. The codes revealed in the research revealed that the culinary culture of the region is undergoing great change and transformation and that some urgent measures should be taken.

Keywords: Gastronomic identity, local gastronomy, culinary culture.

İÇİNDEKİLER

ÖZET ..... **iv**

ABSTRACT ..... **vi**

TABLOLAR LİSTESİ ..... **xi**

ŞEKİLLER LİSTESİ ..... **xii**

EKLER LİSTESİ ..... **xiii**

GİRİŞ **1**

I. BÖLÜM

GASTRONOMİ, GIDA VE KİMLİK

1.1. Gıda ve Kültür İlişkisi 6

1.1.1. Beslenme ve Gıda Alışkanlıkları 9

1.1.2. Gelenek ve Gıda İlişkisi 11

1.1.3. Din ve Gıda İlişkisi 12

1.1.4. Gıdanın Sembolik Kullanımı 12

1.2. Sosyalleşme ve Gıda Tüketimi Arasındaki İlişki 13

1.3. Gıda Tercihini Etkileyen Unsurlar 15

1.3.1. Gıda ve Çevre 17

1.3.2. Global Mutfak ve Yerel Mutfak 18

1.4. Gastronomik Kimlik 20

1.4.1. Kimlik ve Gıda 24

1.4.2. Kişisel Kimlik ve Gıda İlişkisi 25
1.4.3. Kültürel Kimlik ve Gıda İlişkisi 26

II. BÖLÜM

SÖĞÜT'ÜN GASTRONOMİK KİMLİĞİ - YÖNTEM

2.1. Alanyazın 28
2.2. Araştırmaya Yön Veren Problem 31
2.3. Araştırmanın Amacı ve Önemi 32
2.4. Araştırmanın Yöntemi 33
2.5. Çalışma Grubu 33
2.6. Araştırmanın Varsayımları 37
2.7. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları ile Veri Toplama Tekniği 38
2.8. Verilerin Analizi 41
2.9. Verilerin İnandırıcılığı 42

III. BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Demografik Bulguların Değerlendirilmesi 44
3.2. Coğrafya, İklim, Flora ve Faunanın Etkilerinin Değerlendirilmesi 44
3.3. Yöresel Değişim Dönüşümün Değerlendirilmesi 51
3.4. Yemeklerdeki Tarihi İzlerin Değerlendirilmesi 54
3.5. Etnik Çeşitliliğin Değerlendirilmesi 57
3.6. Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yemek Çeşitliliğinin Değerlendirilmesi 58

3.7. İçinde Yemeklerin Yer Aldığı Geleneklerin Değerlendirilmesi 61
3.8. Dini İnanç ve Yemek İlişkisinin Değerlendirilmesi 66
3.9. Zaman İçerisinde Gıdadaki Değişimin Değerlendirilmesi 68
3.10. Yemeğin Sosyal Yaşam İçerisindeki Rolünün Değerlendirilmesi 73
3.11. Ekonominin Yemek Kültürüne Etkilerinin Değerlendirilmesi 76
3.12. Yabancı Yemek Kültürlerin Etkilerinin Değerlendirilmesi 81
IV. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER 85
KAYNAKÇA 94

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1. Gastronomik kimlik motivasyonlarının destinasyon marka algısına etkileri 22

Tablo 2. Çalışma grubu 35

Tablo 3. Coğrafya, iklim, flora ve faunanın etkilerinin değerlendirilmesi 45

Tablo 4. Yöresel değişim dönüşümün değerlendirilmesi 51

Tablo 5. Yemeklerdeki tarihi izlerin değerlendirilmesi 54

Tablo 6. Kaybolmaya yüz tutmuş yemek çeşitliliğinin değerlendirilmesi 58

Tablo 7. İçinde yemeklerin yer aldığı geleneklerin değerlendirilmesi 62

Tablo 8. Dini inanç ve yemek ilişkisinin değerlendirilmesi 66

Tablo 9. Zaman içerisinde gıdadaki değişimin değerlendirilmesi 69

Tablo 10. Yemeğin sosyal yaşam içerisindeki rolünün değerlendirilmesi 74

Tablo 11. Ekonominin yemek kültürüne etkilerinin değerlendirilmesi 77

Tablo 12. Yabancı yemek kültürlerinin etkilerinin değerlendirilmesi 81

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Sosyalleşme ve Gıda Alışkanlığı Kazanımı 14

Şekil 2. Sosyalleşme ve gıda kullanımı arasındaki ilişki 15

Şekil 3. Gıda tercihini etkileyen faktörler 16

Şekil 4: Gastronomik Kimlik Modeli 21

EKLER LİSTESİ

Ek 1. Araştırmada Kullanılan Görüşme Formu..... 112

Ek 2. Gönüllü Katılım Formu..... 115

GİRİŞ

Tarih öncesi çağlardan günümüze değin izlerin bulunduğu arkeolojik kazılar başta olmak üzere, insan yaşantısına dair elde edilen bulguların başlıca ve sayıca en çok bulunanı, yeme içme için kullanılmış alet edevatlar, kap kacaklar olarak göze çarpmaktadır. Yaşam için elzem olan gıda ile insanın ilişkisi, insanın varoluşu kadar eskiye dayanmaktadır. Bilinen en eski örneklerinin Paleolitik dönemin başlangıcı olan M.Ö. 400.000 yıllarına kadar uzandığı, Anadolu'da ise Yarımburgaz ve Karain mağaralarında söz konusu döneme ait izlere rastlandığı genel kabul gören bir gerçeği yansıtmaktadır.

Anadolu toprakları, sahip olduğu jeolojik konumu, iklim yapısındaki çeşitlilik ve bu çeşitliliğin sebep olduğu çok sayıdaki geniş flora ve fauna yapısı gereği, tarih boyunca pek çok uygarlık, kavim ve topluluk açısından ilgi çekici ve sahip olunması gereken bir alan olarak görülmüştür. Bu nedenle Anadolu'nun her yerinde çok çeşitli toplulukların farklı kültürel etkileri halen daha görülebilmektedir. Anadolu toprakları savaşlar ile elde edilen hâkimiyetler kadar, kuraklık sebebi ile yurtlarından ayrılmış farklı topluluklara da ev sahipliği yapmıştır. Türkler de bu kategoride Anadolu'ya yerleşmiş topluluklardan biridir.

Yer değiştirmiş her toplumda olduğu gibi, Türkler'de de mevcut yeme içme kültürü, yerleşmiş oldukları bereketli Anadolu topraklarının verimli ürünleri ile etkileşim içerisine girmiş ve yeni özellikler kazanarak yüzyıllar içerisinde farklılaşma ve zenginleşme göstermiştir. Türkler 10.yy civarında yemek ve mutfak kültürü açısından yazılı kaynaklarını vermeye başladıklarında İran civarında İslamiyet ile tanışıyor ve yoğurt, peynir, tandır, şişte ve güveçte et gibi bozkır yaşantısına ait yemek kültürlerine İran'da yetişen pilav ile çeşitlilik katıyorlar, meyve gibi tatlı ürünler ile

yemeklerini buluşturarak zenginleştiriyorlardı (Brittin, 2011: 322). Selçuklular'dan sonra tarih sahnesine çıkmış bulunan Osmanlılar, 600 yıla yakın hüküm sürdükleri farklı coğrafyalardan edindikleri kültürel birikimleri de Anadolu coğrafyasına taşıyarak, günümüzde dahi adından söz ettiren zengin bir yeme içme uygarlığını, sayılı mutfaklar arasına girmeyi başaracak bir mutfak kültürünü, Türkiye Cumhuriyeti'ne miras bırakmışlardır. "*Osmanlı imparatorluk mutfağı, Türk mutfağını büyük oranda etkilemiştir*" (Yüksel, 2011: 563). Bu mirasın izlerini saray mutfağı yoğunlukta olmak üzere ülkemizin pek çok yerinde görmek mümkün iken, Osmanlı'nın ilk dönemi ve kuruluşuna ev sahipliği yapmış olması bakımından Söğüt'te de önemli bir kısmının mevcut bulunduğu düşünülmektedir.

Bu çalışmada ise, Osmanlılar'ın ilk yerleşim yeri olan, beyliğin ve sonrasında devletin ilk başkenti olma özelliğini elinde bulunduran Bilecik iline bağlı Söğüt ilçesinin mutfak kültürü incelenmektedir. Söğüt, bugün dahi gezilip incelendiğinde etrafındaki zengin toprak yapısı, farklı yükseltilere sahip oluşu, iklimin çeşitliliği, jeopolitik konumu ve dahi farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olması hasebi ile; gelişmiş medeniyet altyapısı sayesinde, mutfak özellikleri açısından önemli bir konuma sahip durumdadır.

Söğüt, son yıllarda tarihi değerinin ön plana çıkması ile epeyce yerli turisti kendisine çeken bir cazibe merkezi haline bürünmüş ve yatırım çekmektedir. Lakin gastronomi alanında sahip olduğu çeşitliliği henüz misafirlerine yansıtamadığı gözlemlenmiş, bu nedenle de söz konusu alandaki potansiyelinin Söğüt'teki gastronomi paydaşları gözünden ortaya konması gerektiği sonucuna varılmıştır. Bu amaçla Söğüt'ün mutfak değerlerine ve gastronomi öğelerine yakından tanık olan yöre insanından birebir görüşme yöntemi ile elde edilecek veriler ölçeklendirilerek anlamlandırılmaya çalışılmıştır.

Çalışma beş ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde gastronomi, gıda ve kimlik kavramları ile ilgili literatür taraması gerçekleştirilmiş, kavramsal çerçeve incelenmiştir. İkinci bölümde destinasyon ve markalaşma kavramlarına değinilmiştir. Üçüncü bölümde araştırmanın problemine ve teknik verilere değinilerek, araştırmanın amacı, önemi, sınırlılıkları, yöntemi açıklanmış olup; araştırma sahası olarak Söğüt ve çevresi, yiyecek içecek çeşitliliği ve mutfak kültürü açısından incelenmiştir. Dördüncü ve beşinci bölümlerde ise araştırma bulguları, sonuç ve öneriler yer almaktadır.

I. BÖLÜM

1. GASTRONOMİ, GIDA VE KİMLİK

Günümüz dünyası, antik çağın gıdaya dair pek çok imgesini, miras olarak taşımaktadır (Wilkins ve Hill, 2006: ix). Bu açıdan bakıldığında, gastronomi, kültürün ve kimliğin bir parçasıdır (Medina ve Tresserras, 2018: 15). Günümüz gastronomisinin temelleri, 1789 Fransız İhtilali'ne dayanmaktadır; Fransız halkı saray hegemonyasına son verdiğinde, saray mutfağının dışında kalan şefler restoranlar açarak burjuvaziyi saray lezzetleriyle buluşturmuşlardır (Pilcher, 2006: 64). İyi yemenin sanatı ve bilimi olan gastronomi 19. yüzyılda gelişim göstermiştir (Albala, 2013b: 203).

Gastronomi kavramının üzerine kurulu olduğu mutfak terimi, kendine has yiyecekler, hazırlama yöntemleri ve yeme teknikleri ile bir pişirme tarzını ifade edebilmek için kullanılabilir (Fieldhouse, 1995: 52). Gastronominin temelinde gıdanın bilimsel, sanatsal, memnuniyet verici ve tat yönleri yer tutmaktadır (Polat ve Aktaş Polat, 2020: 243). Gastronominin kapsamı içerisinde sosyal, ekonomik ve coğrafi bağlamlarda yiyecek & içecek ile ilintili geleneklerin kökenlerinin araştırılması ve anlaşılması; beslenme, gıda sağlığı gibi konular yer almaktadır (Gillespie, 2001: xi). Aynı zamanda bir zaman diliminde toplumların geçirdiği değişiklikler, mutfak yapılarında, alet edevatında, mutfaktaki çeşitliliğinde yaşanan değişimler ile kendini göstermektedir (Vernot, 2018: 177). Bu tanımlamalar ışığında gastronomi, yiyecek ve içeceklerin sadece yapımı ile ilgili bir kavram olmayıp, kültür ile olan ilişkisinden, görünüşüne, tadına etki eden unsurlara, kimyasal tepkimelere, sosyolojik etkilerine, tüketim amaçlarına kadar pek çok ilişkiyi yorumlamak için kullanılan bir terim, bir bilim dalıdır.

Gıdanın kendine has bir endüstrisi olmasına rağmen, öte yandan endüstriler arası ve bireyler arası bağlayıcılık rolü de mevcuttur (Cavicchi ve Stancova, 2016: 6). Gıda üzerine olan çalışmalar gelişen bir disiplin alanıdır (Parasecoli, 2008: 147). Gıdaları tanımlayabilmek için tat, koku, renk gibi pek çok duyusal niteliği bir araya getirerek nitelendirmeler yapmak gerekir (Counihan ve Kaplan, 2005: 87). Gıdalar etnik olarak tanımlanmasına rağmen, bu Tanrı vergisi bir özellikten ziyade, politik bir tanımlamadır ve siyaset, fetihler ve ticaret gibi unsurların etkileri ile değişim gösterebilmektedir (Anderson, 2005: 186). Gastronomi morfolojik açıdan incelendiğinde, gıdayı farklı kılan şeyin, kullanılan ürünün temelde aynı olmasına rağmen, işleme, pişirme… gibi uygulanan teknik ve süreçlerin gıdayı farklılaştırarak ön planda olduğu görülmektedir (Montanari, 2006: 100). Bu bağlamda gastronomi, insanların beslenmesi ile ilgili her şeyin aklın süzgecinden geçirilerek tetkik edilmesi şeklinde tanımlanabilir (Arnott, 1975: x). Gastronomi iyi yemenin bilim ve sanat halidir (Gillespie, 2001, s. xi). Gıda ise yaşamın kaynağıdır (Pond, Nichols ve Brown, 2009: xv).

Etimolojik olarak ise gastronomi, "*midenin yasası*" veya "*yiyeceklerin mideyi tatmin edecek şekilde seçilip tüketilmesi için uyulması gereken kurallar dizisi*" (Petrini, 2013: 44) anlamına gelir. Gastronomi, insanın faydalı bir biçimde beslenmesini sağlamak için zekice oluşturulan bilgi birikimidir ki, bu sayede çiftçiler, bağcılar, balıkçılar, avcılar ve şefleri motive ederek bu amaca hizmet etmelerini sağlayan özünde gastronomidir (Anthelme ve Savarin, 2009: 129). Bir restoranda a-dan z-ye kadar her türlü uygulama, hitap, hizmet şekli, iş bölümü, çalışanların müşterilere karşı tutumları, davranışları ve bu davranışların ritüelleşmesi gibi olgular tümüyle gastronominin dahilindedir (Albala, 2013: 204).

Yemek, bileşenlerinden daha fazlası olarak kimlik, kültür, tarih, bilim, doğa, botanik, dünyanın özü, ailemiz, felsefemiz, geçmişimizdir (Anthelme ve Savarin,

2009: 10). İnsanlık tarihi boyunca yemek, dilbilimsel keşif ve yeniden değerlemenin en önemli sürükleyici güçlerinden biri olmuştur (Friendland, 2015: ix). Tarıma geçiş, özellikle tarım aletleri kültürüne de dayalı olarak insanın evriminde önemli bir gıda temelli evrim hareketidir (Pond, Nichols ve Brown, 2009: 4). Bilim adamlarının bulgularına göre, insan evrimi sırasında gıdada da bir evrim söz konusu olmuştur (Pond, Nichols ve Brown, 2009: xv). Tablolardaki ve boyamalardaki gıdayı simgeleyen resimler, insanların o dönemde ne yediklerine ve/veya gıdalar hakkındaki düşüncelerine dair kanıtlar sunabilmektedir (Albala, 2012: 171).

İşletmecilik açısından incelendiğinde, gastronominin doğrudan turizm ile ilişkisi göz ardı edilemez. Bu açıdan bakıldığında gastronomi, turizmin, turistlerin doğrudan ve samimi olarak dahil oldukları kıymetli bir yanıdır (Parasecoli, 2008: 132) ve her şeyin ötesinde mutluluk bilimidir (Petrini, 2013: 224). Aynı zamanda da sermaye hareketliliğinin baskın olduğu günümüz koşullarında yayılan bu yeni deneyimde esas mesele yemek olduğu kadar, aynı zamanda yemek yeme deneyimidir (Albeniz, 2018: 115). Gastronomi kavramının doğduğu Avrupa, geç orta çağda Müslümanlar ile temasları sonrasında onlardan bilim, tıp, felsefe ve özellikle de gıda alanında büyük yenilikler edinerek Rönesans'ı başlatmıştır (Albala, 2012: 3).

1.1. Gıda ve Kültür İlişkisi

Basit anlamda gıda, yendiği zaman yaşamı ve gelişimi sürdürebilmek için gerekli besinleri sağlayan herhangi bir maddenin adıdır (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 1) ve işlevselliği açısından besin görevi gördüğü için, insan hayatının önemli bir parçasıdır (Dore, 2019: 23). Aynı zamanda gıda, sosyal ve kültürel bir ifade aracı olarak, kapsamlı konulara giriş işlevine sahiptir (Levkoe, 2013: 587) ve dahası, besleyicilikten ziyade her kültürde gelenek ve göreneklerin çoğunun tanımlamasını yapmaktadır (Edelstein, 2011: x). Mutfak, toplumun tüm tepkilerini ifade eden bir dildir (Karaca ve Altun, 2017: 335). Bir toplumun beslenme kültürü, doğrudan yaşam

şeklinin göstergesidir (Güler, 2010: 24). Yemek yemek sadece biyolojik bir ihtiyaç değil, aynı zamanda kültürün aktarımı için de bir araçtır (Bekar ve Zağralı, 2015: 40); çünkü kültür bir yaşam standardı ortaya koyar.

Yemek kültürü kavramının anlaşılabilmesi ve zaman içerisindeki gelişiminin ifade edilebilmesi için en etkili araç, pişmiş ve çiğ kavramlarını bir arada gösterebilmektir (Ashley ve diğerleri, 2004: 39). Bu gösterimi sağlayabilecek anlatım aracı ise dildir. Dil, iletişim ve sosyalleşme aracı olmasının yanı sıra, insanların kültürünü tanımlamada bir bağlaç vazifesi de görmektedir (Guzzo ve Gallo, 2019: 71). Bu anlatımlar ise her zaman yalın halde olmaz, bazen bir amaca hizmet etmek için kullanılabilirler. Örneğin, gıdalar tarihsel ve çağdaş kullanımlarına yüklenen anlamlandırılmaları sayesinde siyasallaştırılmaktadır (Forson, 2013: 116).

Yemek kültürü terimi, yeme alışkanlıkları olarak da adlandırılmakla beraber, üretim, seçim, dağıtım, hazırlık, sunum ve yeme usulü de dahil yiyeceğin tüketim şeklini tanımlarken (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 1), gıdalara karşı verilen tepkilerin çoğu, böcek yemeye verilen tiksinme tepkisinde olduğu gibi kültürel kodlanmışlıkla alakalıdır (Counihan ve Kaplan, 2005: 88). Gastronomi kavramını tanımlamak oldukça zorken, bir de zamanla kültür kavramı da işin içine girince iki zor kavram bir arada uzun tanımlamalar gerektirir hale gelmiştir (Greg, 2002: 3). Orta çağ insanları incelendiğinde şehvetin belirtecinin oburluk, en kati ve ıstırap verici vazgeçişin oruç ve Yaratan ile karşılaşma yolunun yemekten geçtiğinden bahsedildiği görülmektedir (Bynum, 2013: 245).

Gıda temelinde kültürel temaslar, medyanın ve pazarlama dünyasının etkisi ile artmış olsa da, kültürler arasındaki ayıraç vazifesi gören sınırlar kalkmış değildir (Wilk, 2013: 376) ve bu doğrultuda gıda, beşeri ilişkiler ve iletişim açısından etkili bir metafor olabilir (Levkoe, 2013: 587). Bilim ve beşerî ilimler literatürüne çok kısa bir

bakış bile kültürün gıda üzerindeki belirleyici rolünü kavrayabilmek için yeterli olmaktadır (Fieldhouse, 1995: 1). Ancak gıdanın işlevselliği kültürel bağlamda değişkenlik gösterirken, her grubun kendi önceliklerini yansıtan sınıflandırmaları da bir gerçektir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 7) ki bunun bir zenginlik olarak görülmesinin faydaları oldukça fazla olabilir.

Kültür ise, bir toplumun üyeleri tarafından geniş ölçekte kabul gören değerler, inançlar, tutumlar ve uygulamalar olarak tanımlanabilir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 6). Kültür kavramı Latince kökeni olan "cultura"dan gelmektedir. Bu kavram gıda yetiştirmek için toprağın işlenmesi ve insanın ruhunun işlenmesi hususunda ortak kullanılagelmiş bir kavramdır. Dolayısı ile kültür denince doğrudan akla gelen kavramlar gıda ve insan olmalıdır (Dunkel, 2018: 8). Kültür, insanlar tarafından edinilen, günlük yaşantı esnasında kazanılan deneyimler olmakla beraber, aynı zamanda nesilden nesile de aktarılmaktadır (Fieldhouse, 1995: 2). Yemek kültürü sayesinde ortak kültürler ve tarih daha kapsamlı anlaşılabilir, geleceğe yön verilebilir (Levkoe, 2013: 587). Çeşitli kültür ve inançlar yenilebilir gıdaları belirlerken, aynı zamanda hazırlama yöntemleri, pişirme şekilleri ve ekipman üzerinde de söz sahibidirler (Gillespie, 2001: 76). Bu gücü yönetenler olarak erkek ve kadınların yiyecek üzerindeki üretme, dağıtma gibi kontrolleri, bir güç göstergesi olmakla beraber kültür, sınıf, aile yapıları ve toplumun ekonomik yapısına göre değişiklik gösterebilir (Counihan ve Kaplan, 2005: 2).

Unutulmamalıdır ki yemek kültürü, beslendiği bölgenin turistik değerleri içerisinde çok büyük bir paya sahiptir (Beer ve diğerleri, 2002: 207). Gıdadaki kültürel etkileşime en iyi örneklerden biri, Amerikan topraklarındaki yerlilerin avcı toplayıcı yaşantılarından, yabancıların getirdiği ateşli silahlarla avlanmaya geçişi ve daha sonra da marketlerde satılan hazır gıdalara geçişi olarak gösterilebilir (Fieldhouse, 1995: 7). Aşk hikayeleri, iş buluşmaları ve arkadaşlıklar gibi insanları yemek sofralarında

buluşturan estetik ve şen yemek vizyonu, çağdaş yaşam ve gastronomi arasında sosyal ve kültürel dinamikler üzerine bir etkileşimi ifade etmektedir (Corvo, 2015: 26).

1.1.1. Beslenme ve Gıda Alışkanlıkları

Belirli gıdaların bir kültürde bulunma sebebi genelde iklime, arazi yapısına ve mahsulün dayanıklılığına bağlıdır (Edelstein, 2011: ix). İnsanoğlunun avcı-toplayıcı beslenme tarzından tarım ve hayvancılığa geçmesi ile, sağlık açısından gerilemiş olduğu ve bünyesinin daha kırılgan ve zayıf geliştiği saptanmıştır (Pond, Nichols ve Brown, 2009: 12). Gıda, insanların yaşamsal ihtiyaçları, büyüme ve düzgün vücut işlevselliği için elzemdir (Fieldhouse, 2017: xxi).

Yemeğin duygu aktarımı, günlük yaşamı canlandırma ve sosyal yaşamı zenginleştirme özellikleri vardır (Cardoso, Companion ve Marras, 2014: 196) lakin yanlış beslenme ile bu özelliklerinden faydalanılamayabilir. Bu bağlamda da örneğin genel kanaat gereği, fast-food eğer zararlı bir beslenme türü olarak görünüyorsa, bundan kurtulmanın anahtarı doğrudan tüketici bilinci ve dayanışmasıdır (Schlosser, 2001: 269). İnsanların iyi gıdayı tüketmelerine etki eden 4 unsurdan bahsedilebilir. Bunlar, para, zaman, beceri ve yemeğin kültür içerisindeki konumudur (Lawless, 2018: 141).

Tarihteki beslenme diyetleri incelendiğinde önemli örneklerden biri özellikle Osmanlı döneminde Türk Mutfağı'nın temel aldığı konulardan biri olan gıda – sağlık ilişkisidir ve Hipokrat, Galen, İbn-i Sina ve İbn-i Baytar gibi değerli tıp insanlarının felsefesi olan vücuttaki dört elemente (hava, su, ateş, toprak) hitap edecek şekilde beslenerek sağlıklı kalmak temeline dayanmış olduğu görülmektedir (Albaba, 2011: 315). Gastronominin beslenmedeki özü, gıdanın mevsiminde ve de mümkün mertebe eve yakın olanından faydalanma yönündedir (Edgson ve Palmer, 2015: 26). Tüketicilerin sağlık sermayelerini koruyabilmeleri için, çocukluktan itibaren beslenme

ve gastronomi eğitim öğretimi gereklidir (Samat, 2009: 705). Bunu destekleme ve teşvik etme yolu ise, ekonomik koşul gözetmeksizin herkese iyi gıda sunabilecek bir toplumsal sistemin hükümetler tarafından garanti altına alınmasıdır (Poppendieck, 2013: 569). Zira gıda hammaddelerini işleyen aracılar ve perakendeciler katma değer üretme konusunda uzmanlaştıkça, tarım yapan çiftçilerin gelirleri azalmaktadır (Trentman, 2008: 7) ve bu durum beraberinde gıda krizlerine yol açarak daha sağlıksız beslenmek durumunda kalan toplumlar gerçeği ile yüzleşme sorununu doğurabilecektir. İleride şayet bir gıda krizi söz konusu olacak olursa, bu krize neden olacak esas sorun, üretim yapılan bölgelerdeki nüfus azalışından kaynaklanacaktır (Atkins ve Bowler, 2001: 105).

Besin açısından bakıldığında, bilim temelli pişirme, yemeklere ve menülere sağlıklı yönler sağlayabilecek belirli besinlerin ve diğer gıda bileşenlerinin sağlanmasına katkıda bulunabilir (Navarro, ve diğerleri, 2012: 43). Beslenme, insanoğlunda düzensiz makro besleyiciler olan protein, yağ, karbonhidrat, vitamin ve minerallerin düzenli ve sürekli biçimde vücuda faydalı hale getirilmesi işlemidir (Pond, Nichols ve Brown, 2009: 16). Gıda tüketiminde farklılıkların ne olduğu gözetilmeksizin, bireyin hayatta kalması için temel unsur gıda ihtiyacının karşılanmasıdır (Fieldhouse, 1995: 21), bu nedenle de ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk basamakta yer alır (Maslow, 1970). Yemeğin pişirilerek tüketilmeye başlanması, yağ ve karbonhidratların parçalanarak vücuda alımının kolaylaşması ile beynin büyümesine, mikropların ölümü sayesinde ömrün uzamasına, eğlence ve sanata, toplumsal ilişkilerden teknolojik gelişimlere kadar insan hayatında pek çok muazzam etki doğurmuştur (Coren, 2018: 10). Gıda ve beslenme alanındaki kültürel değişim ve etkileşim, seyahat eden insanlar vasıtasıyla tetiklenmiştir (Dalby, 1996: 39).

1.1.2. Gelenek ve Gıda İlişkisi

Yemek, günlük yaşam, gelenek, kültür ve medeniyetin merkezinde yer alır (Gillespie, 2001: xi). Geleneksel kültürlerde gıdanın kalitesi, av eti tüketenlerin soylu sınıftan olduğunu gösterdiği gibi, hiyerarşiyi tanımlamada araç olarak kullanılmasını ve tüketenin de kendini tanımlama biçimini ortaya koymuştur (Montanari, 2006: 123). Geleneksel mutfak ve geleneksel gastronomi, ulusal kimliklerin inşasında önemli rol üstlenmektedir (Grimaldi, Leke ve Others, 2018: 25) ve bunu ortaya koyabilecek ve değerini açığa çıkarabilecek uzman kişiye gastronomi uzmanı denmektedir. Bir gastronomi uzmanı yiyeceğin tarihini, mekânı, nereden geldiğini, kimlerin elinden yetiştiğini, taşıma ve işlenme hikayesini, geleneksel çiftçileri ve birbirleriyle olan muhabbetlerini merak edip araştıran kişidir (Petrini, 2013: 226).

Seçilen gıda, yenme şekli, hazırlık, günlük öğün sayısı, zamanlama ve miktar bütünleşik bir biçimde kültürün çerçevelediği geleneksel tutarlı kalıplar dahilindedir (Fieldhouse, 1995: 1). Bu bağlamda tarım, bir kültürün geleneksel beslenme yöntemini bir çırpıda değiştirmiş yemek devrimi olmuştur (Nabhan, 2013: 63). Ancak eski genlere bağlı insan vücudunun ihtiyacı değişime dirençlidir. Örneğin daha fazla hayvansal protein alma ve et ile beslenme arzusunda olan Amerikalılar günümüzde yılda 200 kilonun üzerinde et tüketim noktasına ulaşmış bulunmaktadır (Wallach, 2013: 177). Ancak insanların beslenme alışkanlıkları incelendiğinde, ekonomik sorunlar veya alışkanlıklar gereği olabilir, çoğunlukla karın doyurma faaliyetinde olmaları açıkça göstermektedir ki, gastronomi turizminin geliştirilebilmesi için unutulmaz yemek deneyimi yaşatabilmek adına artı değerler ortaya koyabilmek çok önemlidir (Greg, 2002: 11).

1.1.3. Din ve Gıda İlişkisi

Gıda, insanların dini inanışları fark etmeksizin, sofrada veya hayatın her alanında çeşitli ritüellerde önemli rol oynamaktadır (Pond, Nichols ve Brown, 2009: 34). Sosyal veya dini grup üyelerinin bir arada yemek yeme kültürü, üyeleri birbirine yakınlaştırma ve sözlü aktarım sağlama amacı gütmektedir (Coren, 2018: 12). Müslüman toplumlardaki iftar yemekleri gıdanın sosyo-kültürel ve dini boyutlarına örnektir (Fieldhouse, 2017: 287).

Fransızların şarabı, Müslüman ve Yahudilerin domuz eti yememesi örneklerinde görüldüğü gibi, gıdalar doğrudan veya dolaylı yollarla toplumların ve sınıfların sosyal farklılık ve hatta üstünlük göstergesi olarak kendini gösterebilmektedir (Scholliers, 2001: 214). Kültürel etkileşim farklı kültürlerin birbirleri ile olan ilişkisi ile ilintili bir kavramken, mutlaka biri diğerinden baskındır ve kültürel etkileşim sonucu değişen yalnızca gıda olarak kalmayıp, aynı zamanda inanç, tutum, sosyal kullanım gibi unsurlar da değişime uğramaktadır (Fieldhouse, 1995: 6).

1.1.4. Gıdanın Sembolik Kullanımı

Yeni bir yemeğin tadımı, insanın mutluluğu için yeni bir yıldızın keşfinden daha faydalıdır (Anthelme ve Savarin, 2009: 5). Mutfak, yalnızca hayatta kalmak için veya mutlu olmak için yemek pişirilen bir mekân olmanın ötesinde, düşüncelerin hayata geçirildiği bir yer olma özelliği sayesinde zihnin yıllarca biriktirdiği deneyimleri harikalara çeviren bir uygulama yeri vasfını taşımaktadır (Montanari, 2012: 10). Gastronomi, damak tadını geliştirme ve bu gelişimi çeşitli hazlar elde ederek hayat boyu sürdürme deneyimi sunarken, aynı zamanda damağına hitap etmeyen tatları da keşfederek macera ve eğlencenin de içinde olduğu bir serüvene dönüşebilir (Gillespie, 2001: 35).

Avrupa'da bir dönem baharatlar rönesansın simgesi iken, şeker 15. ve 16.yüzyılın en revaçta olan gıda ürünleri olarak sınıfsal aidiyetin simgeleri olmuşlardır (Albala, 2012: 47). Kıtlıklar, salgın hastalıklar ve savaşlarla geçen uzun yıllar sonunda gıdanın hayatta kalmaya olan doğrudan bağlantısını göz ardı edememenin getirdiği gerçeklik, kendini miktarsal bazda tüketimde ve daha sonrasında kaliteli gıda tüketiminde göstermektedir (Montanari, 2006: 115). Bir gıdanın ne olduğu, nasıl ve nerede üretildiği, sembolleşmiş tüketiminin taşıdığı mana, kültürel ve sosyal açıdan taşıdığı değerler, tüketenlerin sınıflandırılmasında ve kimliklerinde onları bir gurme, o mutfağa/ürüne yönelik bir hayran veya yalnızca bir züppe olarak tanımlanmalarına yol açabilmektedir (Parasecoli, 2008: 133).

Gıdadan bahsederken açlık ve etkilerinden bahsetmemek olmaz. Açlık, insanın hatırlanamayacak kadar eski zamanlarından bu yana ilerlemesinin ve aynı zamanda çatışmalarının nedeni, olumlu olumsuz tepkilerinin kaynağı olmuştur (Samat, 2009: xv). Avrupa kıtasında gıdada eşitliğin sağlanması 14.yy içerisinde nüfusun 1/3ünü yok eden veba salgını sonrasında işgücünün azalması ve bu sayede ücret artışı ile gerçekleşmiştir (Albala, 2012: 1). Başlangıçta gastronomi soylular içinken, zaman içerisinde köylülerin hakimiyetine dönüşmüştür (Greg, 2002: 4).

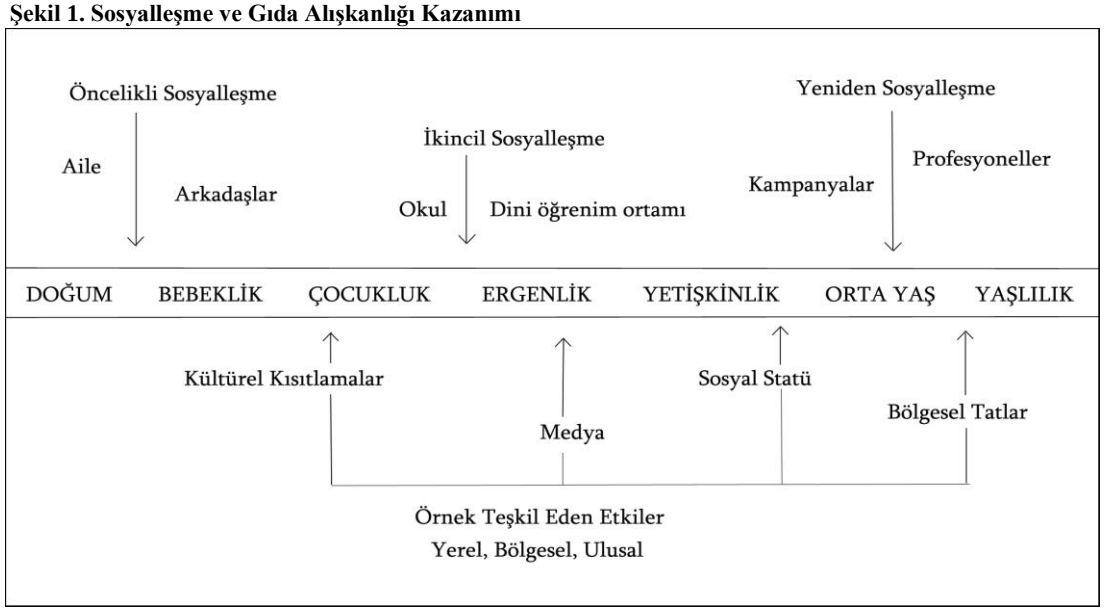
1.2. Sosyalleşme ve Gıda Tüketimi Arasındaki İlişki

Gastronomi bilincinin gelişmesi insanoğluna yaratıcılığı, merkezine sağlıklı insanı alan bir hassasiyeti, duyuların ve aklın gelişimini ve de aynı zamanda bir sosyal ağ statüsünü kazandırabilmektedir (Petrini, 2013: 179). İnsanların gıda üretimine geçmelerinin akabinde seçici olmaları, onların değişen zevklerine, değerlerine ve anlamlandırma şekillerine bağlanmaktadır (Montanari, 2006: 29). Gastronomi ve gıda konusundaki kültürel cehaletin sebebi, okul eğitiminin yetersizliği ile, eğitimin sürekli ve yaşam boyu sürmemesi, çocuklukta edinilen temel bilgilerle yetiniliyor olunmasına bağlanabilir (Petrini, 2013: 145).

Yemeklerin sosyo-kültürel etkilerinin en belirgin hali, o yemek etrafında toplananları birbirine yakınlaştırarak ortak bir kimlik sunmalarıdır (Parasecoli, 2008: 128). Sosyalleşmenin sonucu olarak, tahılların ve sütün hatırlatılmaya gerek duyulmadan faydalı besinler olarak yendiği gibi, beslenme hususunda günlük kararların çoğu bilinçli bir şekilde düşünmeden, alışkanlık meselesi olarak gerçekleştirilirler (Fieldhouse, 1995: 15). Gıda aynı zamanda o kadar değerlidir ki, insanların tek düze beslenmelerinin zaman içerisinde, bireysel memnuniyetsizliğe, tatminsizlik duygusunun oluşmasına neden olarak, kendilerini sosyal dünyaları içerisinde mutsuz hissetmelerine yol açtığı belirtilmektedir (Schifferstein, 2019: 30).

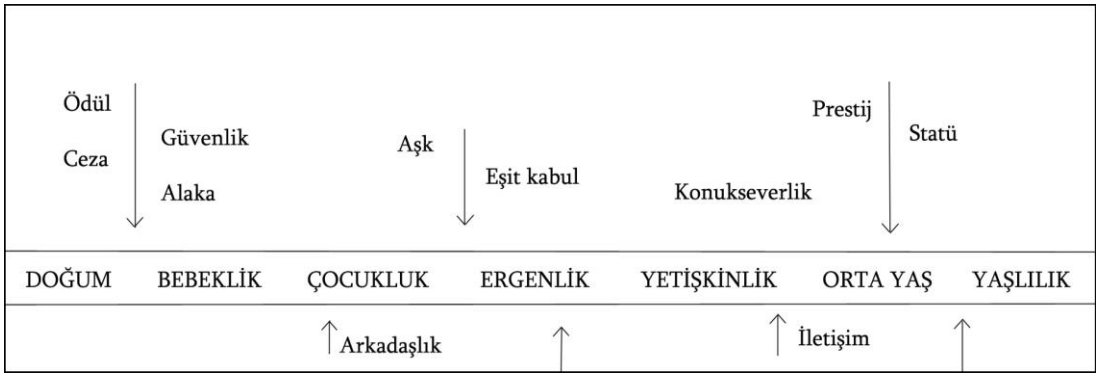
Aşağıda yer alan tabloda gıda alışkanlıklarının sosyalleşme temelinde nasıl gelişim gösterdiğine ve sosyalleşme ile gıda tüketimi/kullanımı arasındaki ilişkiye dair önemli iki şema verilmiştir.

Şekil 1. Sosyalleşme ve Gıda Alışkanlığı Kazanımı



Kaynak: (Fieldhouse, Food and Nutrition: Customs and Culture, 1995, s. 4).

Şekil 2. Sosyalleşme ve gıda kullanımı arasındaki ilişki

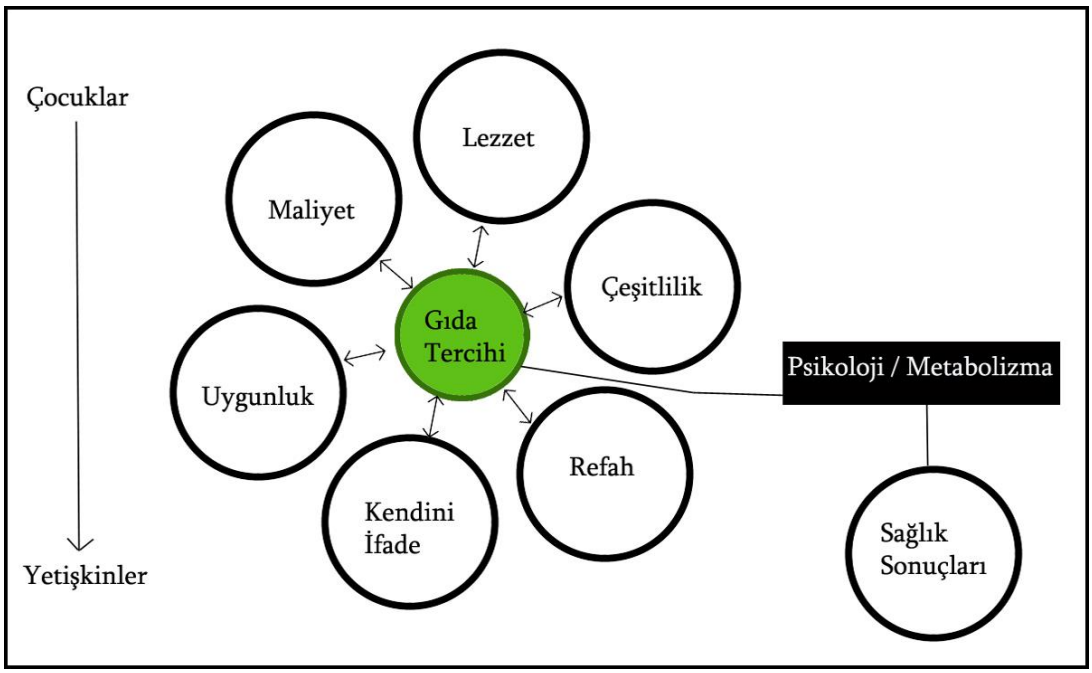


Kaynak: (Fieldhouse, Food and Nutrition: Customs and Culture, 1995, s. 6).

1.3. Gıda Tercihini Etkileyen Unsurlar

İnsanların mutfağı oluşturmasında ve mutfak kültürünü geliştirmesinde en temel öğe ateşi kullanabilme teknolojisini keşfedebilmiş olmalarıdır (Montanari, 2006: 30). Yiyecek endüstrisinde üst seviye müşteri memnuniyetini sağlamak çok önemlidir ve üstün müşteri hizmeti ile sağlanabilir (Kanyan, Ngana ve Voon, 2016: 191). Bekleme süresi müşteri memnuniyetini destekleyen önemli bir unsurdur (Shimmura, Fujii ve Kaihara, 2017: 107). Gastronomik bir deneyimde tüketici memnuniyetine etki eden unsurlar fizyolojik ihtiyaçlar, ekonomik ihtiyaçlar, sosyal ihtiyaçlar, psikolojik ihtiyaçlar, külfetsizlik ihtiyacı olabilir (Gillespie, 2001: 22). Gıda tercihine etki eden öncelikli öğe, renk, aroma, doku ve lezzet basamaklarıyla ulaşılan tat duyusudur (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 14). Bu konuda aşağıda bilgilendirici bir şema yer almaktadır.

Şekil 3. Gıda tercihini etkileyen faktörler



Kaynak: (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 14)

Gıda tercihi uygunluk (convenience) açısından örneklendirilirse, bazı kültürlerde işyeri eve yakın olduğundan öğle yemekleri ev halkı ile birlikte yenirken, kentleşmiş toplumlarda iş arkadaşları ile veya bireysel olarak fast-food tarzında hızlı atıştırmalık şeklinde geçiştirilebilmektedir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 15). Gıda tercihinde en önemli ikinci unsur, toplumsal refaha bağlı olarak gıdanın maliyetidir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 15). Kendini ifade etme hususunda gıda tercihleri, genel olarak etnik köken, dini bağlılık gibi kültürel kimlik öğelerinin etkisindedir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 16). Kendine has kimlik özellikleri, örneğin çevreci bir bireyin daha çok vejetaryen tercihte bulunması veya bir gurmenin farklı tatlar peşindeki serüveni gibi gıda tercihlerinde doğrudan etki sahibi olduğunu göstermektedir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 16).

İngilizce well-being olarak ifade edilen fiziki veya ruhsal sağlık durumu da; hamilelerin daha zengin gıdalarla beslendiklerinde sağlıklı bebek dünyaya getireceklerine ve bazı gıdaların çocukta farklı etkilere neden olabileceğine inandıklarında görüldüğü gibi gıda tercihlerinde önemli bir yere sahiptir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 17). Çeşitlilik arzusu temelde insanların gıda tercihine etki eden psikolojik bir etken olmakla beraber, insanların farklı arzularını ve merak duygularını kullanmayı bilen pazarlamacılar tarafından da üründeki bir aromayı ya da ambalajı değiştirerek tüketiciyi tekrar aynı gıdaya çekme yönünde kullanılmaktadır (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 18).

1.3.1. Gıda ve Çevre

Çevre, ürün ve hizmetleri için pazar sağlayarak ve ayrıca başkaları için kaynak hizmeti vererek, örgütlerin başarısını taçlandıran somut ve soyut birçok faktörün birleşimidir (Adeoye ve Elegunde, 2012: 196). Herkes taze olan gıdayı yeme arzusu duyar (Spence, 2018: 73). Günümüzde değişen ancak Yaratıcının insana sunduğu mevsimsel gıda erişiminin gerek özel günler ve festivallere gerek ise oruca kadar yansıdığı bir takvim oluşturduğu bir gerçektir (Montanari, 2006: 130). Gıda ile çevre arasındaki etkileşim, insanların sosyal yaşamlarını etkilemekte ve yaşam kalitesi kavramı ile de iç içe olduğu görülmektedir (Corvo, 2015: 110).

Bir gıdanın kalori değerinden tadına, hazırlanma şekline kadar her şey o gıdanın sınıflandırılmasına katkıda bulunmaktadır (McLean, 2015: 2). Gıda, ekolojik sistemle etkileşim kurdurarak sağladığı doğa bilinci sayesinde en derin insani arzuları açığa çıkartarak toplum içerisinde sosyal ve politik yollar keşfetmeye yardımcı olabilir (Levkoe, 2013: 587). Yemek ve pişirme şekilleri kültür içinde gelişirken, insan ve coğrafya tarafından şekillendirilmektedir (Dore, 2019: 23). Ancak teknolojinin gelişmesi, nüfusun artması ve yaşam biçimlerinin değişmesi gibi etmenlerin ışığında sanayileşmiş tarım, özellikle kitle gıda üretimlerindeki talebi karşılayabilmek için çok

önemli hale gelmiştir (Goody, 2013: 72). Bunun da çevre üzerinde etkileri olduğu bir gerçektir, çünkü doğada kaynakları sınırsız olarak tanımlamak ve dengenin olmadığını düşünmek pek akılcı bir yaklaşım olmayabilir.

Öte yanda dünya nüfusunun yarısı açlıkla mücadele ederken, neredeyse diğer yarısının da obeziteden şikayetçi oluşu bize gıda sorununun eksiklikten ziyade dağıtım temelinde olduğunu göstermektedir (Anderson, 2005: 209). ABD tarafından Güney Afrika'ya gıda yardımı adı altında verilen genetiği değiştirilmiş mısır tohumları, pek çok Afrika ülkesi tarafından gerek Avrupa'ya yapılan ihracatı baltalayacağı gerek ise sağlığa zararlı olacağı hususunda reddedilmiş olsa da pek çoğu açlıkla mücadele için kabul etmek durumunda kalmıştır (Clapp, 2013: 531). Doğaya dönüş ve doğal gıda arayışının temelinde yatan üç unsurdan birincisi aşırı kentleşme ve teknoloji sonucu gıdanın doğallığının bozulması, ikincisi gıdadaki değişim ile gelen sağlık sorunları ve üçüncüsü de doğal gıda üretiminin unutulma ve hatırlanamayacak olması endişesidir (Corvo, 2015: 123).

1.3.2. Global Mutfak ve Yerel Mutfak

Değişen coğrafi sınırlar, işgücü ve sermaye hareketliliği, etnik hareketlilik, esnek kültürel vatandaşlıklar eninde sonunda gastronomi kültürüne etki etmektedir (Ji-Song Ku, 2014: 1-8). Son yüzyılda belirgin biçimde artan standardize gıda üretimi, çok uluslu gıda şirketlerinin globalleşme adımlarından kaynaklanmaktadır (Montanari, 2006: 84). Endüstriyel gıdalara geçişte Avrupa ve Amerika'da 18. ve 19. yüzyıllarda başlayan toplu üretim ve fabrikaların hızla büyümesi etkili olmuştur (Wallach, 2013: 84). Gıdanın globalleşmesinin altında yatan en büyük etken toplumlar arasındaki ticaretin artmasıdır (Atkins ve Bowler, 2001: 21). İnsanlık için besin kaynağı olan tarımsal faaliyetler, ikinci dünya savaşı sonrası aç kalan dünyayı doyurabilmek için kulağa hoş gelmeyen tarımsal sanayi kavramıyla birlikte endüstrileşerek değişim geçirmiştir (Petrini, 2013: 27).

Günümüzde global ölçekli gıda yatırımları ve yerel oluşumların çarpışması sonucu yerelleşen küresel oluşumlar gelişmekte ve glokal mutfaklar görünmeye başlamaktadır (Corvo, 2015: 30). Lakin endüstriyel gıdaların beslenmemiz üzerindeki hegemonyasını anlamadan kendi özerk gıda hamlemizi başlatabilmemiz mümkün görünmemektedir (Lawless, 2018: 142). Gastronomi ile yerel, bölgesel ve ulusal kimliklerin arasındaki bağ ve ilişki, açık bir biçimde globalleşmenin tehdidi altındadır (Greg, 2002: 6).

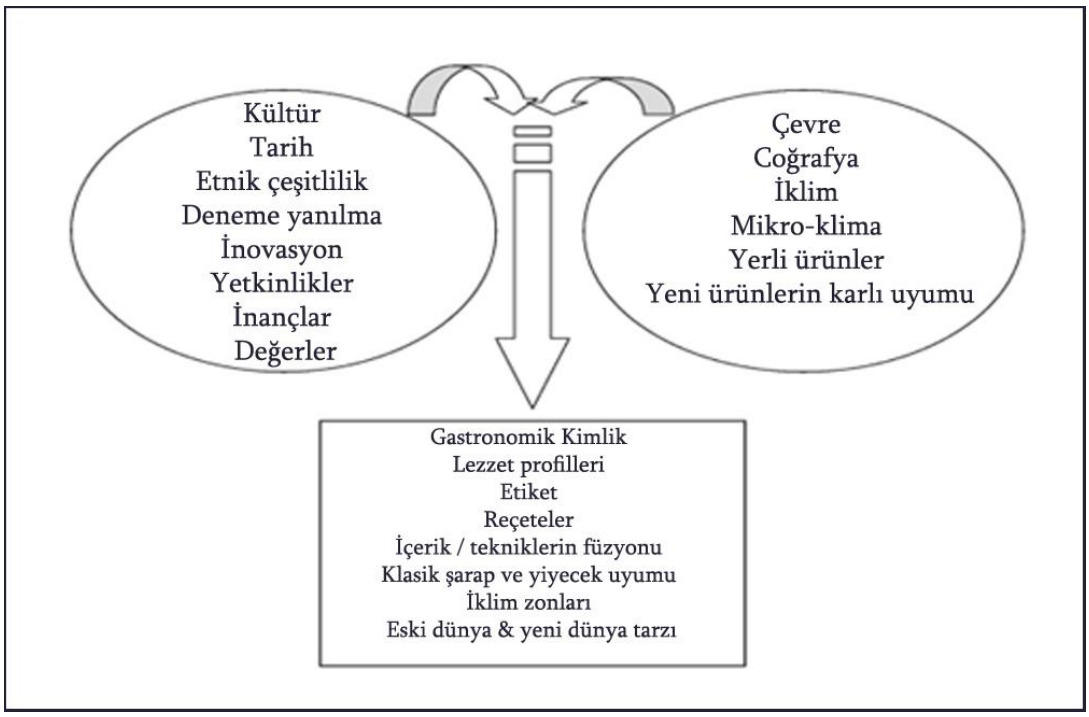
Yerel mutfak, bir alana, bir bölgeye, bir ülke veya bir coğrafyaya özgü yiyecek ve içeceklerden meydana gelmektedir (Polat ve Aktaş Polat, 2020: 248). Kısacası ulusal mutfak, belirli bir ülkenin normal veya tipik yemeği olan veya böyle düşünülen şeydir (Fieldhouse, 1995: 52). Kültürel özellikleri yansıtan yöresel gıda ürünleri, bölgenin cazibesini artırarak, turist çekme işlevine sahiptir (Sormaz ve diğerleri, 2019: 6). Yerel gastronomi terimi, bazen bir azınlık grubunun, bazen ülkenin belirli bir kesiminin, bazen ise bir etnik grubun veya bir zümrenin kendi sınırları içerisinde gelenekselleştirdiği pişirme teknikleri ve içerik açısından "know-how" denilen bilgi birikimini içerisinde barındıran mutfaklar için kullanılmaktadır (Guillaume ve diğerleri, 2018: 90).

Dar kalıplardan kurtulup mutfaklarda çeşitliliği sağlamanın yolu, mevsimlerle birlikte doğanın sunmakta olduğu çeşitliliği, mutfak teknikleri ve bilimsel bilgi ile buluşturmaktan geçer (Lightner ve Rand, 2014: 55). Geleneği devam ettiren aşçılar ile gıda alanında laboratuarlarda çalışan bilim adamlarının keşif ve denemelerinin bir araya gelmesi her zaman mümkün olmazken (McGee, 2014: 1), yerel mutfak kültürü açısından o halkın mutfak kültürün ayrılmaz bir parçası olan sokak lezzetleri de insanlara az bir karşılık ödeyerek elde edebilecekleri beslenmeyi sağlama noktasında önemlidir (Kraig ve Sen, 2013: xx).

1.4. Gastronomik Kimlik

Gastronomik kimlik özünde birincil ve ikincil motivasyonları ve ilgileri yemek etrafında dönen bir gruba işaret etmektedir (R. J. Harrington, 2015: 7). Gastronomi teriminin ilk kullanılmaya başlandığı 19.yy başlarında, bu tanımlama yalnızca gıdaya erişimi olan Fransız aristokratların ilgisini çekebiliyordu, öte yandan halkın sorunu halen açlıktı (Petrini, 2013: 45). M.Ö. 7500lü yıllara tarihlenen Çatalhöyük kazılarında açığa çıkan çömlek kapların halen Anadolu'da yemek pişirmede kullanıldığı gözlemlenmektedir (Albaba, 2011: 305). Nouvelle Mutfağı döneminden günümüze değin gastronomide yaratıcılık alanında büyük değişimler olmuştur (Otero, 2018: 38). Değişim lafı her ne kadar kulağa hoş gelse de eski gelenek ve değerlerin yitirilmesi riskini de taşımaktadır. Örneğin, göç etmenin gıda açısından bir sakıncası, yeni yerleşim yerindeki insanların kültürel kimliklerini yitirmesidir (Nabhan, 2013: 140). Bir gastronomik kimliğin başarısı geleneksel yemekleri çok iyi sunmanın yanı sıra, işlevsellik, strateji, hiyerarşi gibi tüm gastronomi sistemleri hakkında iyi ifadelerle pazarda konuşulur olmaya bağlıdır (Fox, 2007: 557). Gastronomi kavramının içeriğinde yeme içme ve bunlarla ilişkili bilimsel, sanatsal ve kültürel etkileşimler ve öğeler yer almaktadır (Çalışkan, 2013: 39).

Şekil 4: Gastronomik Kimlik Modeli



Kaynak: (R. Harrington, 2005: 133)

Gastronomik kimliğin destinasyona özgü olması özelliği, taklit edilemez ve simgesel olması ile mümkündür (Akbulut ve Yazıcıoğlu, 2020: 100). Gastronomik kimliği oluşturan unsurlar destinasyona has yeme içme kültürü kapsamında, bölgede yetişen/yetiştirilen gıda ürünleri ve bunların gene aynı kültür çerçevesindeki sunumlarıdır (Töre Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017: 64). Gastronomik değeri yüksek olan ürünlerin sertifikasyon ile kayıt altına alınmaması durumunda o ürünü kaybetmek gibi büyük bir gastronomik kimlik sorunu ile yüzleşmek durumunda kalınabilir (Cunha, 2018: 97). Ham ürünün estetik, ulusal, bölgesel ve kültürel olarak özel yenilebilir ürünlere dönüştürülmesiyle ilgili teknikler ve standartlara kavuşturulması haline pratik gastronomi; daha çok şeflerin işine yarayacak başarılı uygulamalar için geliştirilen uygulamalara teorik gastronomi; bir açıdan mühendislik gözü ile bakılabilecek olan ve küçük işleri büyütebilme ihtimalini doğuran adımlara teknik

gastronomi; yiyecek – içecek ve bunların oluşumu ve uyumu ile ilgilenen kısma ise gıda gastronomisi denir (Gillespie, 2001: 3-4). Benzeri olmayan ve unutulamayacak gastronomik kimlik, etkin bir turizm destinasyonu için vazgeçilmezdir (Fox, 2007: 546). Örneğin, günümüzde Yunan ve Türkler adına bilinen pek çok yiyeceğin her ikisinden de eski olduğu görülebilir (Dalby, 1996: 1) ve bu iki uygarlık da kökleri çok derinde olan bir kimliğe sahip çıkmaya çalışmaktadır.

Tablo 1. Gastronomik kimlik motivasyonları

	Motivasyonlar	Görüşe Destek Verenler
Dışsal motivasyonlar	Sosyo-kültürel dinamikler	(Corvo, 2015), (Coren, 2018), (Lawless, 2018)
	Arazi yapısı ve coğrafi etkenler	(Edelstein, 2011), (Dore, 2019), (Ji-Song Ku, 2014), (Harrington R. , 2005)
	Mevsim ve iklim	(Edgson & Palmer, 2015), (Montanari, Food Is Culture, 2006), (Harrington R. J., 2015)
	Yöresellik	(Edgson & Palmer, 2015)
	Festival vb. etkinlikler	(Montanari, Avrupa'da Yemeğin Tarihi, 1993)

İçsel Motivasyonlar	Kıtlık ve açlık dönemleri	(Clapp, 2013)
	Etnik hareketlilik	(Ji-Song Ku, 2014)
	Esnek kültürel vatandaşlık	(Ji-Song Ku, 2014)
	Global gıda şirketlerinin yerel yatırımları	(Montanari, Avrupa'da Yemeğin Tarihi, 1993), (Corvo, 2015)
	Toplumlar arası ticaretin artması	(Atkins & Bowler, 2001)
	Sosyal sınıf aidiyeti	(Scholliers, 2001), (Fieldhouse, Food and Nutrition: Customs and Culture, 1995), (Parasecoli, 2008),
	Bireysel tatmin ve mutluluk	(Schifferstein, 2019), (Harrington R. , 2005)

	Maddi güç	(Lawless, 2018),
	Zaman	(Lawless, 2018),
	Beceri ve çaba	(Lawless, 2018), (Albaba, 2011)
	Sağlık	(Albaba, 2011),
	Macera	(Gillespie, 2001),
	Etnik, tarihsel ve sözlü kimlik ve kültür aktarım aracı	(Guzzo & Gallo, 2019), (Forson, 2013), (Esposito, 2019), (Coren, 2018)

1.4.1. Kimlik ve Gıda

Yerel mutfakların ve mutfak kültürlerinin korunması yönünde son yıllarda büyük bir eğilim söz konusudur (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 62). Orta Asya'dan Anadolu ve Balkanlara, Afrika'ya, Mezopotamya'ya gelen Türkler, zengin bir coğrafi mirasa sahip çıkarken; aynı zamanda kendinden önceki uygarlıkların da mutfak kültürüne katkıda bulunmuş ve bu sayede gayet zengin bir mutfak kültürü ortaya koymuşlardır (Albaba, 2011: 305). Orta Asya'da kısıtlı bir yemek kültürüne sahip olan Türkler, Anadolu'ya gelerek çeşitli gıda ürünleri ile tanışmış, mutfak kültürlerini

geliştirmişlerdir (Ünver Alçay ve diğerleri, 2006: 90). Orta çağın krallıklarında reayanın ürettiği sağlıklı gıdayı aşırı tüketip semiren insan figürünün yerini, günümüzde ucuz yemek ve fastfood ile obezite rahatsızlığına yakalanarak sağlıksız yaşayan yoksul kesim alırken, pahalı olan organik sağlıklı gıdayı halen zengin elit kesim tüketmektedir (Pilcher, 2006: 121). Culinary yani mutfak kültürüne dayalı turizm faaliyetlerinin temelini etnik ve yabancı mutfak kültürleri oluşturmakta olduğundan (Parasecoli, 2008: 128), mutfağa dayalı kimlik kavramı da burada önemli bir rol oynamaktadır. Kimlik yarışında bir şef ait olduğu bir mutfağı tanımlamaya kalkarsa, bu tanımlama başka bir şef için bir meydan okuma anlamına gelebilir ve ortada müthiş bir rekabetin fitilini ateşleme olasılığı oldukça yüksektir (Anderson, 2005: 189).

1.4.2. Kişisel Kimlik ve Gıda İlişkisi

İnsanların tüketmiş olduğu gıdalar, doğal olan ile kültürel olan arasında bir dönüşüme uğradığından, aynı zamanda insan kimliğinin de belirleyici unsurudur (Petrini, 2013: 41). Gastronomide tüketici deneyimine artı değer katmanın yolu, son zamanlarda restoran ve şefler eliyle gerçekleştirilme eğiliminde olan yaratıcılık fikri ve uygulamaları olarak görülmektedir (Otero, 2018: 35). Seyahat eden her bireyin karşılaştığı farklı mutfak kültürüne bakışı, hayat deneyimleriyle edindiği gıda yeterliliği ve bilinci, onu kendi gıda yeterliliği süzgecinden geçirerek değerlendirme yapmasına olanak tanımaktadır (Parasecoli, 2008: 141) ve bu da deneyimin vazgeçilmez bir parçasıdır. İngiltere'de balzamik sirkenin yemek kültüründeki önemi, orta sınıfın damak zevkini geliştirme ve bir üst sınıfa geçme arayışını ifade ediyor olmasıdır (Ashley ve diğerleri, 2004: 61). Çocuklardaki yeni gıdalara kapalı olma durumu, bilmediği bir şeyi tatma korkusu olarak tanımlanırken, söz konusu korku yenildiğinde ise hızlı bir açılma durumu ile devam etmektedir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 2). Vücut, zihin ve ruh arasında bağlantı kurmayı sağlayan aşk, haz, şaşkınlık, sakinlik, öfke, cesaret, üzüntü, korku ve iğrenme hislerini doğuran ve insanı

hareketlendiren temel öğe yemektir (Pakshastra, 2016 - April/May/June: 46) ve her farklı lezzet tadımı bireyde yeni bir ufuk açarken, onun gastronomiye ve gastronomi dünyası içerisindeki benliğine bir kimlik kazandırma adımı olduğu söylenebilir.

1.4.3. Kültürel Kimlik ve Gıda İlişkisi

Kültürel kimlik, paylaşılan yemek alışkanlıklarının oluşturduğu bir aidiyet duygusunu barındırmaktadır (Fieldhouse, 1995: 76). Gıdanın serüveni dinamik süreçler sonucu var olmaktadır (Anderson, 2005: 186), yani sürekli gelişim gösterir. Gıdayı doğayı biçimlendirerek elde etme ve seçme, şekil verme, yapısını değiştirme, saklama koşulları oluşturma… gibi çeşitli ve pek çok evrelerden geçirmek suretiyle insanoğlu, doğa ile bir mücadele içerisinde ve sürekli yeniden tanımlanan bir kimliğe bürünür durumdadır (Petrini, 2013: 41). Gıdaların ilk hallerinden eklemeler, çıkarmalar ve çeşitli işlemlerden geçirilerek ve başkalaşarak tüketicilere sunulması işlemleri de gastronominin kapsamı içerisindedir (Albala, 2013b: 210). Kültürler yalnızca mallar aracılığıyla değil, aynı zamanda yiyecekler aracılığıyla veya yiyecekle ilgili imgeler ve fikirler aracılığıyla da hayal edilebilir, icat edilebilir ve iddia edilebilir (Winterhalter, 2011: 290).

Hem yemek deneyimi hem de gıdaya olan mecaz yakıştırmalar kültürel manada önemli birer toplumsal değere sahiptir (Cardoso, Companion ve Marras, 2014: 196). Kültür öğrenilirken, çocukluğun erken evresinden itibaren edinilen ve kolay kolay değiştirilemeyecek olan ise yemek alışkanlıklarıdır (Fieldhouse, 1995: 3). Bu alışkanlıklar kolayla değiştirilemese de zaman mefhumu içerisinde türlü etkiler ile değişim ve gelişim göstermiştir. Örneğin orta çağda Arap tüccarlar egzotik meyve ve baharatların rotasını Avrupa ve Akdeniz pazarına yönlendirenler ve yüksek fiyattan satan girişimciler olmuşlardır (Adamson, 2004: 1). Gastronomi ve mutfak sanatı dendiğinde dünyada akla gelen ilk mutfaklardan olan Türk Mutfağı ise, mutfak kültürü temelinde ele alındığında rahatlıkla görülebilir birtakım niteliklere sahiptir. En

belirgini, basit usulden başlayarak emek yoğun usulde devam eden pek çok hazırlık ve pişirme tekniğine sahip oluşu denebilir (Albaba, 2011: 310). Lord N. Byron isimli bir seyyahın günlüğünde geçen, 1809 yılında Türkiye topraklarına yaptığı bir seyahatinde edindiği gastronomi deneyiminden bahsedilirken, kendini oğlu gibi gören ve ona şerbet, badem, meyve ve şekerlemeler ikram eden bir ihtiyar beyefendinin misafirperverliğine de değinilmektedir (Clarkson, 2014: 1493).

Kültür, mensupları tarafından anlaşılan, belirli uygulamaları vurgulayan ve insanlar arasında sosyal biçimde etkileşim sağlayan semboller içermektedir (Fieldhouse, 1995: 3). Bir mutfak kültürüne dair bilgi birikiminin korunması, etnik – kültürel kimliklerin ve gıdaların genetiğinin korunmasına katkıda bulunmaktadır (Grimaldi, Leke ve Others, 2018: 25). Yemeğin, kültürel aktarımın merkezinde oluşu, özellikle etnik azınlıkların kimlik aktarımı açısından önemlidir (Guzzo ve Gallo, 2019: 72). Bazı topluluklarla doğrudan özdeşleşmiş gıda ürünleri vardır ve bu gıdalar o toplulukların kimlik öğeleri olarak ortaya çıkmaktadır; tıpkı Afro-Amerikalılar ile karpuz ve tavuğun özdeşleştiği gibi (Forson, 2013: 108). Aynı zamanda gıda, tarihsel olarak, kimlikle ilgili pek çok sosyal mana ve işlemin aktarımına, oluşturulmasına ve yeniden derlenmesine katkıda bulunmuştur (Esposito, 2019: 46). Örneğin, Levant mutfağı incelendiğinde, kendi ulus devlet yapısına sahip olmadığı için kesin olarak Osmanlı mutfağından etkilenmiş olduğu görünmektedir (Anderson, 2005: 186). Bazı toplumlarda ise bir gıdaya yemek denebilmesi için, bir takım genel kabul görmüş biçimleri içeriyor olması gerekmektedir (Kittler, Sucher ve Nelms, 2017: 10): örneğin Asya mutfaklarında pirincin, Amerikan mutfağında kırmızı etin mutlaka olması gerektiği… gibi. Kültürel kimlik bağlamında gelişen gastronomik gelişim gözlemlendiğinde etnik mutfaklar ve yerel ürünler gelecekte gıda alanında öncü rol oynayacaklar gibi görünmektedir (Corvo, 2015: 32).

II. BÖLÜM

2. SÖĞÜT'ÜN GASTRONOMİK KİMLİĞİ - YÖNTEM

Bu araştırma, bir önceki başlık altında kurgulanmış olan "gastronomik kimlik motivasyonlarının destinasyon marka algısına etkileri" tablosundaki gastronomik kimliğin paydaşlar açısından içsel ve dışsal motivasyonların etkileri ile destinasyonun gastronomik marka algısına ne yönde katkıda bulunduklarının ya da gastronomi paydaşları gözüyle söz konusu motivasyonların kimlik temelinde ortaya koyulabilmesi amacı ile yürütülmüştür. Bu çalışmaya karar verme aşamasında pek çok benzer nitelikte çalışma incelenmiş ve bu çalışmaların değindiği hususlar ile eksik kalan yanları değerlendirilmiştir. Değerlendirmeye tabi tutulan çalışmalar ışığında ise söz konusu çalışma üzerinde karar kılınmıştır.

2.1. Alanyazın

Gastronomik kimliğin doğrudan o yöreye has niteliklerden besleniyor oluşu, bu nedenle kolaylıkla taklit edilemez olması sebebi ile de rekabet avantajı sunması önemli özelliklerindendir. Gastronomik kimliğini kullanarak en çok turist çeken ülkeler ise Fransa, İspanya, İtalya, Portekiz ve İrlanda'dır (Solunoğlu, 2019: 11). Literatür taraması ile verilerin derlendiği bir çalışmada gastronomi ve turizm ilişkisinden yola çıkılarak gastronomik kimlik kavramı, diğer destinasyonlar arasında rekabet üstünlüğü sağlayabilmek ve bu yönüyle turistik satın alma cazibesini artırabilmek amacıyla ele alınmıştır. Çalışmanın bulguları gastronomik kimlik kazanmış bir destinasyonun turiste yerel kültürü tanıma imkânı sunduğunu, yerel kırsal kalkınmayı desteklediğini, turistin harcamalarını artırdığını ortaya koymuştur (Çalışkan, 2013: 45). Manisa ilini baz alan gastronomik kimlik ile alakalı farklı bir çalışmada ise ilin köyleri ve ilçeleri ile tümden gastronomik değerlerinin farkına varması gerektiği; bu farkındalığı ise

kırsal destekler ile yatırıma dönüştürmesi gerekliliği vurgulanmaktadır ki turizm pastasından gastronomi temelli yatırımlar ile fazladan pay alınabilsin (Akyol, 2018: 247).

Endonezya'ya bağlı Banyuwangi şehrinde gastronomi turizmi konsepti ile mutfak markası kimliği üzerine bir çalışma gerçekleştirilmiş ve kültürel yoğunluğun olduğu şehirde en iyi bilinen kültür öğesinin mutfak çeşitliliği olduğu fikri üzerinde uzlaşma sağlanmıştır. Söz konusu çalışmanın amacı, şehrin kültürel gastronomi altyapısını kullanarak bir gastronomi kimliği oluşturmak ve turistik bir cazibe oluşturabilmektir. Çalışmada iki mutfak ürünü seçilerek aralarından hangisinin daha aranan ve tercih edilen ürün olduğu üzerine araştırma yapılmış, oransal olarak daha fazla tercih edilen ürünün şehrin gastronomik simgesi olması gerektiğine dair görüş beyan edilmiştir (Febrian, 2019: 1). Romanya'da örnek olay çözümlemesi yöntemiyle yapılmış bir çalışmada, gastronomik kimlik oluşumunun kırsal kalkınma alanında bölgeye sosyal, ekonomik ve çevresel pek çok fayda sağladığı ve özellikle kriz dönemlerinde fayda sunduğu sonucuna değinilmektedir (Tanasa, 2014: 181).

Genel olarak ülkemizin gastronomi turizmini konu alan bir çalışmada, gastronomik değerlerin fazla olmasına karşın yeterli ilgiyi görmediği ve turizm satışlarına yansımadığı üzerinde durulmuştur. Çeşitli tavsiyelerde bulunulan çalışmada önemli ifadelerden biri, gastronomi turizminin yaşandığı ülkelerde bu hareketliliğin örgütlenmiş topluluklar eli ile gerçekleşiyor olduğu ve ülkemizde bu alandaki topluluk sayısının diğer ülkelerdekine oranla kayda değer bir rakamsal ifadesinin söz konusu olmadığı bilgisidir (Özdemir ve Dülger Altıner, 2019: 10). Romanya ve İtalya'da anket yöntemi ile gerçekleştirilen bir çalışmada turistlerin yerel lezzetlerden haberdar olmadığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu sorunun giderilebilmesinin en önemli yollarından birinin ise destinasyon pazarlama örgütlerinin kurulup

pazarlamaya destek vermesi olduğu vurgulanmaktadır. Aksi takdirde yerel ve etnik gıdaların zamanla yok olması tehdidinden bahsedilmektedir (Privitera, 2018: 143).

İtalya'da yapılan literatür taraması şeklindeki nitel bir çalışmada, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Miras listesine girmiş mutfaklar temelinde gastronominin çağdaş toplum ve küreselleşen dünyadaki yeri ve önemine değinilmiştir. Araştırmacıya göre gastronominin değerlerini miras bırakmanın en önemli faydalarından biri, öz değerlerini yitirmekte olan çağdaş toplumların, nefes alabildikleri ve kendilerini pek çok açıdan rahatlatabildikleri bir alan olarak gastronomiyi görmeleridir (Romagnoli, 2019: 14). Gaziantep'te yapılmış ve yerel halk ve turistlerin gözünden şehrin gastronomik kimliğinin farklılıklarını algılamaya yönelik olan çalışmada, gastronomi kültürü, yiyecek kalitesi, yiyecek dükkanları ve gastronomik aktiviteler başlıklarında iki grubun görüşleri birbirinden uzak bulunmuştur (Suna ve Alvarez, 2019: 168). Şırnak ili özelinde yapılmış araştırma niteliğindeki nitel bir çalışmada da ilin gastronomik değere sahip ürün listesi çıkarılmış, turizmin gelişimine ve kültürlerarası etkileşime sunacağı katkıdan bahsedilmiştir (Çelik, 2018: 48).

Portekiz'de yapılan bir çalışmada gastronomi efsanelerine ve yiyeceğin hikayesine olan bir arzunun açlık düzeyinde var olduğuna dair bulgular elde edilmiştir. Bu açlığın doğrudan turizm gelirlerinde bir artışa yol açacağı ve değerlendirilmesi gereken bir alan olduğu değerlendirilmesi yapılmaktadır (Martins, 2016: 36). Afyon ilinde gerçekleştirilmiş bir çalışmada coğrafi etiketli ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmadaki rolü, Nosi ve Zanni'nin "*tipik gıda ürünlerini destekleyen hizmetlerin sınıflandırılması modeli*" temel alınarak incelenmiş ve yöresel ürünlerin satış ve pazarlanmasında üreticiler için önemli referans notlarına ulaşılmıştır (Başat, Sandıkçı ve Çelik, 2017: 64). Yine Antalya'da yapılmış nitel bir araştırmada da,Harrington ve Hjalager'in gastronomik kimlik ve gastronomik kimlik özelliklerini sınıflandırma

modelleri temel alınarak Alanya'nın yerel mutfak kültürü incelenmiştir. Çalışmada veri toplama yöntemi olarak belge içerik analizi yöntemi kullanılmış, çalışmanın sonunda ise turizm paydaşları için çeşitli önerilere yer verilmiştir (Nebioğlu, 2017: 39).

Yüzyıllar içerisinde Söğüt ve çevresindeki yiyecek ve içecek kültürünün nasıl değişim gösterdiği ve ne derece korumacılığın gerçekleştiğinin anlaşılabilmesi açısından mevcut durum gastronomi temelinde ele alınarak, gastronomik kimlik özellikleri tespit edilmeye çalışılmıştır.

2.2. Araştırmaya Yön Veren Problem

İş yaşamındaki hızlı hareket etme gereksinimi, mutfak kültüründe de karmaşaya ve restoranlar tarafından sunulanlar ile kısıtlanmaya sebep olmaktadır ki, bu durum mutfak kültürünü tehdit etmektedir (Taşpınar, 2017: 48). Türk mutfağındaki zenginliğin dayanak noktası geniş bir coğrafyaya yayılmış bulunan Türk kültürüdür (Kemaloğlu, 2011: 415). Türk mutfak kültürü, coğrafya ve kültür özelliklerinden ötürü bir yemek kültürü hazinesi niteliğindedir (Ulu, 2019: 41).

Orta Asya Türkleri'nden günümüze miras kalan yiyecekler arasında kavurma, sucuk, pastırma, yoğurt, tereyağı, lor, keş, çökelek, buğday, arpa, tutmaç aşı, katmer, ekmek, börek, gözleme, pide, boza, kuru meyvelerden pekmezle tatlandırılan hoşaflar yer almaktadır (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 119). Türklerin tarih sahnesinde uzun yıllardır var oluş serüveni, kendi mutfak kültürünün oluşmuş olmasını sağlamıştır (Seçim, 2018: 122). Asırlarca hüküm sürdüğü toprakların çeşitli gıdalarını yemek kültürüne katmayı başarabilmiş olan Osmanlı, yemek pişirme tekniklerinden, gıdaların yemeklerin içerisinde kullanılma şekillerine kadar, büyük başarılar sergilemiştir (Güldemir ve Işık, 2012: 311). Türk mutfak kültürünün zenginleşmesi, Anadolu coğrafyasına gelmeleri ile başlamıştır (Kızıldemir, Öztürk ve Sarıışık, 2014: 192). Öte

yandan Anadolu Selçuklu Devleti ve Türk boylarının sahip oldukları ve geçmişten gelen mutfak kültürlerinde sadelik söz konusudur (Sarıkaya, 2019: 319).

Kayı boyu Osmanlı Devleti'ni Söğüt topraklarında kurmuştur. Bu da demek oluyor ki Orta Asya mutfak kültürünün izleri bu bölgede izlenebilir. Lakin evlerde yemek pişirmek hem kültür hem de nesilden nesile aktarılan bir beceri gerektirirken, son yıllarda fastfood gıdaların hızlı artışı ile bu beceri kaybolmaya yüz tutmuştur (Lawless, 2018: 141). Dünyanın sayılı ve önde gelen mutfaklarından biri olan Osmanlı Mutfağının temellerinin atıldığı topraklar olan Söğüt ve çevresinin gastronomik öneminin yeterince keşfedilememişliği ile destinasyonun marka değerinin, potansiyelinin altında kalmasına neden olması, çalışmanın temel problemini oluşturmaktadır.

2.3. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Son yıllarda turistik bir hareketlilik kazanmış olan Söğüt'ün bu cazibesini taçlandırabilmesi için kendinde eksik bulunan, ortaya çıkarılamamış ve misafirlerine yansıtılamamış zengin yiyecek içecek kültürünün ve turistik potansiyelinin gastronomik kimlik temelinde, mevcut sorunların belirlenmesi ile gün yüzüne çıkarılabilmesi amaçlanmaktadır. Günümüzde turizm hareketliliği pek çok gerekçe ile artış göstermiş ve gidişata bakıldığında yıllar bazında daha da artacağı tahmin edilmektedir. Bu çalışma sonucunda, bir turizm büyümesi yakalamış olan Söğüt ve çevresinin, alternatiflerden biri olan ve tarihten gelen bir potansiyele sahip olması sebebi ile gastronomi alanında da bir ivme yakalamasına katkı sağlanabileceği düşünülmektedir.

2.4. Araştırmanın Yöntemi

Bilim, evreni tanımaya çalışarak anlama gayreti ile, gözlem ve deneyler sonucu bazı tespitlerde bulunarak, bu tespitleri mantık çerçevesinde algılama neticesinde gerçeği bulmak olarak tanımlanabilmektedir (Büyüköztürk ve diğerleri, 2019: 6). Nitel (qualitative) yöntemler, en basit hali ile anlatı bilgisinin (sözel verinin) toplanması, analizi, yorumlanması ve sunumu ile ilgili teknikler olarak tanımlanabilir (Teddlie ve Tashakkori, 2009: 13). Nitel araştırma yöntemlerinden olan fenomenolojik araştırma, araştırmacıların, katılımcılar tarafından tanımlanan bir olgu hakkında bireylerin deneyimlerini tanımladığı bir araştırma tasarımı iken (Creswell ve Creswell, 2018: 55) genel amacı, grubun, etkileşimlerinin ve ortamının "portresini çizmek" için bir kültürün özünü ve benzersiz karmaşıklıklarını keşfetmektir (Lodico, Spaulding ve Voegtle, 2006: 267). Fenomenolojik bir araştırmada katılımcılara yöneltilen sorular, bir olguyla alakalı olarak katılımcıların deneyimlerini nasıl betimlediklerini açığa çıkartması açısından önem arz etmektedir (Adams ve Manen, 2017: 782). Fenomenolojik araştırma birçok stratejiden yararlanırken, diğer yöntemlerin yapamayacağı iç görüler sağlamak için tasarlanmış iyi bir nitel araştırma yöntemidir (Frankfort-Nachmias, Nachmias ve DeWaard, 2015: 248). Bu türden bir araştırmada sorular literatür dizini üzerinden inşa edilebilir (Creswell ve Creswell, 2018: 192) görüşüne istinaden, görüşme modeli ve soruları literatür temelinde oluşturulmuştur. Bu tanımlarda da değinildiği üzere, bilimsel çalışmalarda kuramsal çerçeveyi oluşturmanın yolu literatür taraması ve saha araştırması yapmaktan geçmektedir. Bu çalışmada da nitel bir çalışma olmasından dolayı kuramsal veriler literatür taraması ile derlenerek, uygulama aşamasında saha araştırması sonuçları değerlendirilmektedir.

2.5. Çalışma Grubu

Fenomenolojik çalışmalarda çalışmanın dayandığı temel nokta kültürel öğeler olmaktadır. Fenomenoloji, katılımcıların gözlemlendiği ve görüşmeler yapılarak bir

grup, kuruluş veya toplumun kültürü hakkında derinlemesine bir anlayış kazanma hedefine sahip araştırmadır (Teddlie ve Tashakkori, 2009: 288). Bu türden çalışmalarda, insanların ne yaptığını ne söylediğini ve neye inandığını anlayarak bu ortak deneyimleri keşfetmeye çalışılmakta; bu da araştırmacının araştırmaya katılanlarla yakın bir ilişki geliştirmesini gerektirmektedir (Lodico, Spaulding ve Voegtle, 2006: 267). Araştırılan grup/kültür ile uzun süreli ilişki, o grubun/kültürün güvenilir bir şekilde anlaşılması için gerekli bir koşuldur (Teddlie ve Tashakkori, 2009: 262). Fenomenolojik yöntem, katılımcıların iç görülerini açığa çıkarabilen ve bu yönüyle diğer yöntemlerden çok önde olan bir nitel araştırma türüdür (Frankfort-Nachmias, Nachmias ve DeWaard, 2015: 248). Araştırmacılar bilgili, kültürü yansıtabilecek ve çalışmada ele alınan konular hakkında en zengin görüşleri sağlayabilecek kilit kaynaklara ve/veya kişilere yönelirler (Lodico, Spaulding ve Voegtle, 2006: 268). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri kaynaklarında nitel verilerin derlenmesinde görüşmeci sayısı için net bir rakam dile getirilmese de örnek çalışmalar incelendiğinde 15 – 25 aralığında görüşmenin yeterli sayı olduğu görülmektedir. Örneğin 2007 yılında genç kızların hayata tutunma ve erken yaşta zorluklarla mücadelede kullandıkları yöntemler araştırılırken 21 kişi ile görüşülmüştür (Creswell ve Creswell, 2018: 322). Bu görüşler ışığında katılımcılar yörenin mutfak kültürünü bilen, deneyimlemiş belirli bir yaşın üzerinde olan ve insan ilişkileri açısından da girişken yapılı, toplumun ileri gelenlerinden benzeşik örneklem yöntemi ile seçilmişlerdir. Seçilen 20 kişi ile çalışma grubu oluşturulmuş ve her bir katılımcıya K1, K2, K3 …, K20 şeklinde kodlama yapılmıştır. Katılımcıların demografik verileri ve görüşme sürelerine ilişkin veri aşağıda tablo halinde verilmiştir.

Tablo 2. Çalışma grubu

Katılımcı	Görüşme Tarihi	Süre	Görüşme Yöntemi	Yaş Grubu	Cinsiyet	Nereli Olduğu
K1	15.02.2022	16 dk	Yüzyüze	50 ve altı	E	Dışarıdan gelen
K2	15.02.2022	18 dk	Yüzyüze	50 ve altı	E	Yerlisi
K3	15.02.2022	15 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K4	15.02.2022	22 dk	Yüzyüze	50 ve altı	K	Yerlisi
K5	22.02.2022	14 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K6	22.02.2022	17dk	Telefonla	51 ve üzeri	K	Yerlisi
K7	22.02.2022	19 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Dışarıdan gelen
K8	08.03.2022	8 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi

K9	08.03.2022	16 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K10	08.03.2022	21 dk	Yüzyüze	50 ve altı	K	Yerlisi
K11	08.03.2022	13 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K12	15.03.2022	17 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K13	15.03.2022	20 dk	Telefonla	51 ve üzeri	K	Dışarıdan gelen
K14	15.03.2022	15 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K15	15.03.2022	19 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K16	15.03.2022	22 dk	Telefonla	50 ve altı	K	Yerlisi
K17	22.03.2022	15 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi

K18	22.03.2022	16 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
K19	22.03.2022	9 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	K	Yerlisi
K20	22.03.2022	13 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi

2.6. Araştırmanın Varsayımları

Söğüt ve çevresinde geriye gidildikçe ulaşılabilecek yiyecek içecek özellikleri en erken Doğu Roma dönemine uzanabilecektir. Bu varsayımın dayanağı civar yerleşimlerde bulunan Roma sütunları ve yazıtlarıdır. Sonrasında Selçuklu uç beyliği ve Osmanlı beyliği ile devleti, devamında erken Cumhuriyet dönemi ile günümüz yeme içme kültürüne dair sosyolojik temelli buluntulara rastlanabileceği düşünülmektedir. Söz konusu bulgular ışığında bir gastronomi kimliği oluşacak olan yörede, dönemler halinde bu kültürün sergilenebileceği işletmeler kurularak, ülkemizin gastronomi zenginliği içerisinde kayda değer bir yer edinileceği, yerli ve yabancı gastro-turistler için ise önemli bir durak noktası olabileceği varsayılmaktadır. Eninde sonunda her ne kadar kültürün yaşatılması gibi sosyolojik öneme sahip bir konu olsa da işletmecilik açısından gelir getirici bir nitelik kazanacak olması da son derece önemli bir husus olarak görülebilir.

2.7. Araştırmanın Kapsam ve Sınırlılıkları ile Veri Toplama Tekniği

Nitel araştırma sorularının yanıtları anlatı biçimindedir ve nitel (tematik) veri analizi, kategorik stratejiler ve bağlamsallaştırma (bütünsel) stratejileri dahil olmak üzere çeşitli farklı teknikler kullanarak yapılırlar ve de bu stratejiler tipik olarak temalarla sonuçlandığından, nitel veri analizine tematik analiz de denir (Teddlie ve Tashakkori, 2009: 13). Nitel veri toplama tekniğinde görüşme yöntemi ile veri toplarken, katılımcıların fazla usandırılmadan değerli bilgileri verebilmelerini sağlamak amacıyla görüşmeyi en verimli olduğu 10 – 15. dakikalarda değerlendirebilmek önem arz etmektedir (Scott, 2012: 28). Yapılan çalışmada destinasyon, destinasyon kimliği, destinasyon kimlik özellikleri, gastronomi, gastronomik kimlik, gastronomik kimlik özellikleri, destinasyonun gastronomik kimlik özelliklerinin getirileri gibi destinasyon ve gastronomi temelinde literatür taraması yapılmış olup, bulgular ışığında Söğüt ve çevresi için bir model oluşturulmuş, bu modelle de Söğüt ve çevresinin gastronomik kimlik özellikleri sayesinde bir gastronomi bölgesi marka değerinin açığa çıkması sağlanmaya çalışılmıştır.

Araştırma evreni Bilecik ilinin Söğüt ilçesi ve civarındaki 23 köyü kapsamaktadır. Ancak civar köylerde gastronomi alanında bir teşebbüs olmadığından, çalışmada değerlendirilecek temel bölge Söğüt ilçe merkezidir. Nitekim araştırmanın sorularına yanıt veren gastronomi paydaşları civar köylerde yetişmiş olduklarından, topyekûn bölgenin gastronomi kültürüne dair bulgular edinildiği söylenebilir. Görüşmeler çalışmanın zaman ve bütçe kısıtları sebebi ile ve ayrıca yeter noktası kabul edilen 20 kişi ile sınırlı tutulmaktadır. Çalışma nicel ve nitel veriler içermekte olup, nicel veriler daha çok demografik sorulardan, nitel veriler ise kurgulanan modele dayalı yarı yapılandırılmış açık uçlu sorulardan müteşekkildir. Katılımcıların seçiminde kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Görüşme soruları literatürde modellemenin sağlanmasına da katkı sunan önceki çalışma ve kaynakçadan elde edilmiştir (Albaba, 2011; Albala, 2012; Atkins ve Bowler, 2001; Clapp, 2013; Corvo,

2015; Coren, 2018; Dore, 2019; Edelstein, 2011; Edgson ve Palmer, 2015; Fieldhouse, 1995; Forson, 2013; Gillespie, 2001; Guzzo ve Gallo, 2019; R. Harrington, 2005; Ji-Song Ku, 2014; Lawless, 2018; Montanari, 1993; Montanari, 2006; Parasecoli, 2008; Schifferstein, 2019; Scholliers, 2001).

Araştırmanın soruları:

1. Cinsiyet

__ Erkek __ Kadın

2. Yaş

__ 50 yaş altı __ 51 yaş ve üstü

3. Memleketi

__ Yerlisi __ Dışarıdan gelen

4. Söğüt yemeklerinde coğrafya, iklim, bitki ve hayvan çeşitliliğinin etkisi olduğunu düşünüyor musunuz; buna bağlı olarak yörenizin yemeklerinde ağırlık hangi besin öğesinden yanadır detaylandırabilir misiniz? (Et, sebze, tahıl, kuru baklagiller… gibi)

5. Eskiye ait olmayıp sonradan mutfağa girmiş ürünlerin etkisiyle yöresel değişim dönüşüm gözlemliyor musunuz?

6. Yöreye has yemeklerde tarihin izlerini bulmak mümkün mü, özellikle yokluk ve kıtlık dönemlerinin? Detaylandırabilir misiniz lütfen.

7. Yöresel yemeklerde etnik çeşitliliğin zenginliğini görebiliyor musunuz? Açıklayabilir misiniz lütfen.

8. Daha önce yöreye has bir yemeği mönünüze ekleyip tekrar çıkardığınız oldu mu? Sebepleri nelerdir?

9. Yöresel yemekleri sunuma hazırlayıp eski formlarında gün yüzüne çıkarabilecek donanıma günümüzde sahip olunduğunu düşünüyor musunuz?

10. Yemeklerin içerisinde önemli yer tuttuğu geleneklerden bahsedebilir misiniz?

11. Dini inançlar ve yemek arasında bir bağdan söz edebilir miyiz, dini günlere özgü yiyecek ve içeceklerden bahsedebilir misiniz?

12. Çocukluk ve gençlik yıllarınızdaki yiyecekler ile şimdiki yiyecekler arasında farklılık var mı, nelerdir? Atalarınızdan işittiğiniz fakat günümüzde yapılmayan yemekler biliyor musunuz? Açıklayınız lütfen.

13. Yöredeki düğün ve dernek yemekleri gibi özel maksatlı toplantılarda yapılagelen veya unutulmaya yüz tutmuş yemekleriniz var mı? Varsa nelerdir açıklayabilir misiniz? Yemek günümüzde sadece karın doyurma maksadı ile mi yapılıp tüketilmektedir yoksa davet, kutlama, anma… vb. maksatlı kullanımı var mı?

14. Yemek önceden toplumsal olarak hayatınızın hangi aşamasındaydı, şu anda hangi aşamasında? Anlatabilir misiniz lütfen.

15. Ekonomik kalkınmanın yemek kültürü üzerinde etki yarattığı fikrine katılıyor musunuz? Örneklerle açıklayabilir misiniz?

16. Yörenin yemek kültürünün başka kültürlerin baskı ve tehdidinde olduğunu düşünüyor musunuz?

Görüşmeler 15.02.2022 – 22.03.2022 tarihleri arasında gerçekleşmiş olup, görüşme süreleri 8 – 22 dk aralığında sürmüştür. Görüşmelerin bir bölümü telefon aracılığı ile gerçekleşirken, bir bölümü yüz yüze görüşme şeklinde olmuş, verilerin ses kayıt yöntemi ile kaydı alınmış ve görüşme öncesi katılımcılara toplanan verinin akademik amaçlar ile kullanılacağı hususunda bilgi aktarılmıştır.

2.8. Verilerin Analizi

Araştırmadan elde edilen verilerin çözümlenmesi betimleyici analiz ve içerik analizi ile gerçekleştirilmiştir. Betimleyici analiz, bir grubu ve o grup içindeki değişkenler arasındaki ilişkileri verimli bir şekilde tanımlayabilen özet göstergeler elde etmek amacıyla verilerin analizidir (Teddlie ve Tashakkori, 2009: 29). Betimleyici istatistikler, nitel veriler için analiz edilen sayısal verileri ve temaları veya kalıpları analiz etmek için kullanılabilir (Lodico, Spaulding ve Voegtle, 2006: 293). Betimleyici analiz, bir olgunun niteliklerini veya değişkenler arasındaki olası ilişkileri keşfetmekle ilgilenirken, genellikle deneysel olmayan araştırmaları temsil etmek için kullanılır (Teddlie ve Tashakkori, 2009: 287). Bu sayede betimlemeyi yapan analizcinin verileri okuyucu için birer göz, kulak ve diğer algısal duyular haline dönüşür (Patton, 2015: 75). Veri kümelerinin içeriğinin analiz edilebilmesi için grafik modellemeler kullanılabilir (Ader ve Mellenbergh, 1999: 197). Bir içerik analizi çalışmasında, metnin içeriğini toplar ve analiz ederken içerik kelimeler, anlamlar, resimler, semboller, fikirler, temalar veya iletilen herhangi bir mesaj olabilirken; metin, iletişim aracı olarak hizmet eden yazılı, görsel veya sözlü herhangi bir şeyi

simgelemektedir (Neuman, 2014: 371). İkincil veri kaynaklarından elde edilen verileri sistematik olarak analiz etmenin başlıca yöntemlerinden biri içerik analizidir (Frankfort-Nachmias, Nachmias ve DeWaard, 2015: 262). Bu çalışmada da verilerin çözümlemesi yukarıda geçen ifadelere uygun biçimde gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin kayıtları deşifre edilirken sık tekrarlar ve anlamlı ifadeler bir bütün oluşturur biçimde temalar altında toplanmış, kategori ve kodlamalarda uygun biçimde kullanılmıştır.

2.9. Verilerin İnandırıcılığı

Katılımcılardan elde edilen verilerin en az %80 uyumlu olması ile çalışmanın güvenilirliği test edilmiş olabilir (Garner, Wagner ve Kawulich, 2009: 163). Verilerin inandırıcılığı güvenilirliğe bağlı olmakla beraber, güvenilirlik ise aynı bulgunun benzer durumlar altında çoğu kez tekrarlanmasına bağlıdır (Neuman, 2014: 212), yani güvenilirlik için testin değişkenlere tekrar tekrar uygulanması ve her defasında belirli bir yüksek oranın üzerinde sonuç alması gerekmektedir (Somekh ve Lewin, 2005: 216). Bu durumun kontrolü için dikkat edilmesi gerekenler şu şekilde verilmiştir (Creswell ve Creswell, 2018: 275):

- Deşifre metinleri kontrol edilmelidir.
- Kodlamaların tanımlarında ve anlamlarında kayma olmaması kontrol edilmelidir.
- Kodlar ve veriler karşılıklı notlar ile kontrol edilmelidir.
- Kodlar ve veriler çapraz kontrol edilmelidir.

Söz konusu veriler ve yönergeler ışığında, uzman görüşleri de alınarak görüşme soruları hazırlanmış ve verilerin analizinde kolaylık sağlanabilmesi amacı ile buluntular metnin içerisinde sunulmuştur. Çalışmanın güvenilirliği açısından Creswell & Cresswell'in (2018) önerdiği yönergelere ve prosedürlere göre ilerleme kat edilmiş ve veriler düzenli olarak kontrol edilmiş ve kodlamaların karşılaştırmaları yapılmıştır. Miles ve Huberman'ın formüle ettiği hesaplamaya (Miles ve Huberman, 1994: 278-286) göre; Güvenirlik = Görüş birliği / (Görüş birliği + Görüş ayrılığı) hesaplaması yapılmış ve çıkan güvenilirlik sonucu %93 bulunmuştur. Bu orana istinaden çalışma sorularının güvenilir olduğu sonucuna varılabilir.

III. BÖLÜM

3. BULGULAR

Söğüt'ün gastronomik kimliğinin incelendiği çalışmada elde edilen bulgular aşağıda niteliğine ve soruların sıralamasına göre listelenmiştir. Bulguların değerlendirilmesinde ana temalar, alt temalar ve kodlardan faydalanılarak tablolar oluşturulmuş ve katılımcı görüşlerine yer verilmiştir.

3.1. Demografik Bulguların Değerlendirilmesi

Çalışma neticesinde gerçekleştirilen görüşmelerde katılımcıların %25i 50 ve altı, %75i ise 51 ve üzeri yaşlardadır. Katılımcıların %30u kadın, %70i erkek, %15i (3 kişi) dışarıdan gelip yöreye yerleşmiş ve ekonomik yaşamın içerisine müdahil olmuş kişilerken, %85i (17 kişi) yörede doğup büyümüş ve yöre kültürü ve sosyal yaşantısına çocukluğundan beri sahip kişilerden oluşmaktadır. Dışardan gelip yerleşen katılımcılar arasında 1i kadındır. 12 kişi ile yüzyüze görüşme yapılırken, 8 kişi ile de telefonla görüşme yapılmıştır. Kadın katılımcıların %50si 50 yaş altı, %50si 51 yaş ve üzeriyken, erkek katılımcıların %14ü 50 yaş altı, %86sı 51 yaş ve üzeridir.

3.2. Coğrafya, İklim, Flora ve Faunanın Etkilerinin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Söğüt yemeklerinde coğrafya, iklim, bitki ve hayvan çeşitliliğinin etkisi olduğunu düşünüyor musunuz; buna bağlı olarak yörenizin yemeklerinde ağırlık hangi besin öğesinden yanadır detaylandırabilir misiniz? (Et, sebze, tahıl, kuru baklagiller… gibi*)" sorusuna cevaben edinilen verilerden "çevresel etkenler" ana teması altında "coğrafya, iklim, flora ve fauna" olmak üzere 4 alt temada sınıflandırma yapılmıştır. Söz konusu sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan

etkilerinin alt temalar temelinde kodları ve değerlendirmeleri katılımcı sayısını yansıtır biçimde rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 3. Coğrafya, iklim, flora ve faunanın etkilerinin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Çevresel etkenler	Coğrafya	Bitki çeşitliliği etkili	18
		Suyun lezzete etkisi var	15
		Toprağı verimli	12
	İklim	Yağışlar verim sağlar	15
		Geç gelen ilkbahar verimi olumsuz etkiler	10
	Flora	Doğadaki bitkilerden faydalanırız	20
		Çok çeşitli bitkiler bulmak mümkündür	16
	Fauna	Hayvan çeşitliliğinin yemeklerde etkisi var	20

		Yemeklerde av hayvanları bulunur	20

Katılımcılara yöneltilen "Söğüt yemeklerinde coğrafya, iklim, bitki ve hayvan çeşitliliğinin etkisi olduğunu düşünüyor musunuz; buna bağlı olarak yörenizin yemeklerinde ağırlık hangi besin öğesinden yanadır detaylandırabilir misiniz? (Et, sebze, tahıl, kuru baklagiller… gibi)" sorusunun cevaplarının analizinde temel teşkil eden ana tema, yörenin yemek kültürü üzerinde etkide bulunduğu tespit edilen çevresel etkenler olmuştur. Söz konusu çevresel etkenler, katılımcılardan edinilen bilgiler ışığında "coğrafya, iklim, flora ve fauna" alt temalarına sınıflandırılmıştır.

Coğrafya temelinde öne çıkan yargılar başta bitki çeşitliliğinin yemek kültüründe önemli bir yere sahip olduğuna işaret eder iken, onu takiben en fazla frekans değere sahip olan yargı suyun lezzete etkisinin olduğu ve diğer yüksek frekans değerine sahip yargı ise toprağın veriminin lezzete etki ettiği yönündedir. Bu temaya ait bazı katılımcı beyanları aşağıdaki gibidir.

> *"Bizim buralarda etrafına bakarsan her yer dağlık tepeliktir. Söğüt ve çevresi Sakarya nehrinin etrafına kurulduğu için toprağı verimli, havası güzeldir. Buralarda neredeyse her ay yaz kış başka bir ot biter. O yüzden bizler çok fazla ot kültürümüz olmasa da o otlarla beslenen hayvanları yani keçileri koyunları yediğimiz için onun şifasından da faydalanırız. Köyde 90 yaşının üzerinde ölen çok insan var."* ***K3***
>
> *"Eskiden dağda çobanlık yapardık. Çoğu geceler yukardaki yaylalarda hayvanlarla beraber yatardık. Dağda öyle her istediğini bulup yiyemezdin. Eğer yanına peynir koydularsa kuru ekmekle birlikte onu yersin, yanına da artık şansına hangi bitkiyi otu bulabilirsen katık yaparsın. Hayvanlar envayi çeşit ot bulur yer, sen de onların yediklerinden yersin, hayvanın yediği ot insana dokunmaz."* ***K7***

"Buralarda ne var bilmem ama bu köyün toprağı kahverengidir, suyun öte yanındaki toprak karadır. Birkaç kilometre öteye gidersen kızıl bir toprak görürsün, bazı yerin toprağı da beyazdır, killi toprak. Ayrıca buralarda dağ tepe çok olduğundan ormandan da çok faydalanırsın. Mesela mantar çok çıkar buralarda. Özellikle de yağmurlardan sonra gideceksin. Her mantar da yenmez tabi, bilmek lazım. Altı pembe olan kapalı mantarı toplarız biz mesela. Altı kara mantarları ellemem hiç. O mantarları mevsiminde toplarsın, güzelce temizleyip buzluğa atarsın, bütün sene yersin. Kuzu etinden lezzetli olur." ***K15***

"Biz doğduğumuzdan beri köyün meydanındaki aha şu çeşmenin suyunu içeriz. Sonralardan evlere de dağıttılar, eskiden orda kuyu vardı. Şimdi üstü kapandı ama su aynı su. Kireç var suda, çaydanlıklar habire kireç kaplar emme bizde kireçten ötürü sudan rahatsız olan kimseyi ne duydum ne gördüm. Buranın suları bir başkadır. Yemeğe de çaya da ayrı bir lezzet verir." ***K6***

"Gafadarım (yerel bir dostluk ifadesi) bizim köyün altından eski kervan yolları geçermiş. Orada bir hamam var. O hamamın suyu çok şifalıdır. Hamamın adı uyuz hamamı, uyuz hastalığını iyileştirir. İçersen de içindeki sıkıntıları temizler. Pek çok insan gider oradan su getirir. Böbrek taşı döken suyumuz da var. Bizim buralarda yok ama dışardan insanlar gelip su götürür oradan." ***K19***

"Burada kışın yere kar düşmez. Düşse de çok kalmaz, aynı anda erir gider. Öyle olunca da kışın ve yeni baharda buralar adam boyu ot olur. Sen biçersin o büyür. Yani buraların toprağı çok kuvvetlidir." ***K2***

"Biz burada senede 3 mahsül kaldırırız. Baharda zerzevat dikeriz, o bitince yeşil soğan, ondan sonra roka, maydanoz veya yonca ekeriz." ***K8***

"Benim küçüklüğümde köyün üst yanlarındaki tarlalara her hane beygirini, eşeğini, katırını alır gider çift sürerdi, kışlık arpasını buğdayını

kendi ekerdi. Sonra haziran sonu temmuz başı gibi harman kaldırırlar, kışa hazırlık yaparlardı. Yani bizim buralarda her şey olurdu." ***K20***

"Bizim toprağımız verimli olmasa burada tütün yapabilir miydik? Ben gençken bu köyde herkes tütün ekerdi, sonra sabah ezanında çoluk çocuk gider tütün kırardık." ***K9***

Çevresel etkenlerden diğeri iklim olmuştur. İklimin yemek kültüründeki etkilerinden bahseden katılımcılar, tarımla da uğraştıklarından bu etkileri olumlu manada en çok yağışlara bağlarken, iklimlerin düzensizliğinin sonucunda üretimde sıkıntılara sebep olması nedeniyle doğal ürünlerin kaybına neden olduğundan bahsetmişlerdir. Katılımcıların bu hususta görüşleri aşağıdaki gibidir.

"Yenice köyümüzün alt başına gölet yapıldı. Şimdi sulama yapmak kolaylaştı. Eskiden sulama yapma şansımız yoktu. Yağışları beklerdik ama tohumlar ona göreydi. Hem susuz büyürlerdi hem de yetiştirdiğimiz ürünlerin tadını başka yerde bulamazdın." ***K4***

"Eskiden bizim köyün insanı dağı taşı ekerdi. Tepenin altlarında zerzevat yaparken, üstlerinde yamalarda bağ yaparlardı. Bağlardaki üzümleri beygirlere sarıp Gölpazarı, Bozüyük, Dodurga taraflarına götürüp satar, gelirken de oradan başka şeyler alıp gelirlerdi. Şimdi iklim değişiyor, bağların çoğu kurudu. Geçenlerde aynı sene ne kadar ayva ağacı varsa bir seferde kurudu gitti. O ekmek ayvalarının tadına doyamazdın." ***K8***

"Biz 1970lerden beri burada domates ekeriz. Köyümüz domatesi ile meşhur oldu. Bunda en büyük etken buranın iklimi. Burada hava aşırı sıcak olduğu için domates çok lezzetli oluyor. Verimi de fazla, öyle olunca da para kazandırıyor. Bizim köy yaklaşık 600 hane var. Hem havası güzel köyümüzün hem de insanı güzel." ***K14***

Diğer bir çevresel etkenin flora ve faunadaki çeşitlilik ve bunun yemek kültürü üzerindeki etkileri olduğu anlaşılmıştır. Katılımcıların beyanlarından yapılan analiz sonucunda doğada fazlaca bitki çeşitliliğinin varlığı, bu çeşitliliğin yemeklere katkı

sağladığı, koca karı ilaçlarında değerlendirildiği, hatta hayvanların iyileştirilmesinde kullanıldığı; ayrıca yaban hayatının varlığı sayesinde av hayvanlarının etlerinden faydalanıldığı ve bunun yörenin türkülerine kadar da işlenmiş olduğu anlaşılmıştır. Katılımcıların bu hususta görüşleri aşağıdaki gibidir.

"Bizim dağlarımızda ayaklı kekik dediğimiz bir kekik türü vardır. Biz bunu mevsiminde gider toplar kuruturuz. Sonra da bütün sene tüketiriz. En çok börek ve çorbalarda, etlerde kullanırız ama çayı da çok şifalıdır." ***K11***

"Dağlarda ne kadar şifalı bitki var hala daha tam bilemiyoruz. Yenice keşfettiğimiz bir şey var, sumak. Meğer bizim dağlarda sumak varmış. Şurda daha 5 – 10 yıldır topluyoruz. Hazır aldığından çok daha rehası yüksek hem de." ***K12***

"Herkes fındığı karadeniz bölgesinde yetişir diye bilir. Halbuki Söğüt dağlarında da çok güzel fındık vardır. Hem de doğada kendi kendine yetişir. Bizim fındık daha söbü olur. İçi de dolgundur ve daha tatlımsıdır. Tazeyken çok tüketilir." ***K20***

"Bu yörede meyve açısından serada muz ve portakal yetiştiren bile var hobi olarak. Ama ticari olarak en çok narımız meşhurdur. Hatta narlı lokumumuz buraya hastır. Her gelene de ikram ederiz. İçinde yapay bir katkı bulamazsınız." ***K7***

"Bizim bu derenin kültürü hep birbirine yakındır. Davara en çok keçi çıkar. Onun da sebebi çok sıcak olması. Koyunu sıcakta yayamazsın. Koyun serin yeri sever. Ama keçi yaza doğru tüylerini değiştirdiği için yazın sıcaktan bunalmaz. Bir de dağlarda kayalarda engebeli arazide keçiden iyisi yoktur. Zaten yörüklerin de simgesidir. Bu nedenle buralarda en kıymetli hayvan da keçidir. Hem etinden hem sütünden, hem de kılından ve derisinden faydalanırız." ***K16***

"Bu civarda beslenen keçinin sütünden yapılan peynirin tadını başka yerde bulmak zor. Biz bu peyniri yaparken oğlakları ayırıp sağarız. Sonra

sütü birleştirip mayalarız. Zaten davara çıkan keçiden çok süt çıkmaz. Bu yüzden de değerlidir. Yaylıma çıkan keçinin peyniri lezzetli olur. Peynir tuttuktan sonra çıkan suyunu da ya davar köpeklerine veririz, ya hamur işlerinde kullanırız." ***K17***

"Buralarda eskiden avcılık daha yaygındı. Yasaklar yokken belli zamanlarda tavşan, bıldırcın, keklik, geyik avına gidilirdi. Şimdi geyik vuramazsın, cezası çok ağır. Keklik desen çok azaldı. Nüfus artınca her bağda bahçede ev yaptılar, hayvanlar da gezecek yer bulamıyor." ***K18***

"Bir zamanlar keklik bu bölgenin en fazla avlanan ve yemeği yapılan hayvanı idi diyebiliriz. Hatta karşılama dediğimiz yöresel türkümüzde bile geçer. Aşağıdan gelen hanım oynasın, keklik kebabını yiyen doymasın demişler türküde." ***K19***

Yukarıda bahsedildiği gibi, Söğüt ve civar köylerinde yemek kültürü ve destinasyonun marka bilinirliği açısından coğrafyanın büyük zenginlik barındırdığı aşikardır. Hemen her katılımcı yörenin coğrafi zenginliklerinden bahsetmiş, bu zenginliklerin doğrudan yaşantılarının içerisinde olduğunu belirtmişlerdir. Yemek çeşitliliğinde doğrudan etkili olan coğrafi unsurlar yörenin gastronomi alanında öne çıkabilmesine olanak sağlar nitelikte görülmektedir.

Coğrafya, iklim, flora ve faunanın etkilerinin ele alındığı görüşmelerde çevresel etkenler teması altında yörenin sahip olduğu bitki çeşitliliği, su yapısı, toprak yapısı, iklimin olumlu ve olumsuz etkilerinden kaynaklanan mevcut ve önceki yılların kıyası, yenen hayvanların çeşitliliği ve yüz yüze olunan sorunlardan bahsedilmiştir. Yöre halkının, gastronomi kültürünü doğrudan ilk elden yaşatan bireyler olarak ifadeleri, ilk olarak coğrafyanın bitki örtüsü açısından zengin olmasının yanı sıra fazla engebeli olması ve bu çeşitliliği yeterince değerlendiremedikleri yönündedir. İfadeler incelendiğinde bitki çeşitliliğinin daha çok doğrudan beslenme yerine hayvancılıkta değerlendirilmekte olduğu, onun da eskilere kıyasla oldukça düşüş göstermekte olduğu sorunu ortaya çıkmaktadır. Arazinin engebeli olması önceden hayvancılık için

büyük avantaj teşkil ederken, günümüzde köylerde genç nüfusun durmaması ve yaşlı nüfusun da hayvancılığın zahmetini kaldıramaması nedeniyle âtıl vaziyette olduğu tespit edilmiştir. Arazide insanlar gücü yettiğince bahçecilik yapmakta, zamanla artan nüfus sebebi ile bölünen araziler fazla küçüldüğünden gelir getirici etkisinden ziyade neredeyse hobi bahçelerine dönüşmüş, bu nedenle de kırsal alanlar emeklilerin yerleşim alanı haline gelmiş durumdadır. Bu durumun eski yemek kültürünü baltaladığı da tespit edilmiştir.

3.3. Yöresel Değişim Dönüşümün Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Eskiye ait olmayıp sonradan mutfağa girmiş ürünlerin etkisiyle yöresel değişim dönüşüm gözlemliyor musunuz?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "değişim/dönüşüm" ana teması altında "hammaddede ve sunumda" olmak üzere 2 alt temada sınıflandırma yapılmış, "olumlu ve olumsuz" olarak kodlanmıştır. Söz konusu sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 4. Yöresel değişim dönüşümün değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Değişim/dönüşüm	Hammaddede	Olumlu	5
		Olumsuz	15

	Sunumda	Olumlu	8
		Olumsuz	12

Katılımcılara yöneltilen diğer bir soru "Eskiye ait olmayıp sonradan mutfağa girmiş ürünlerin etkisiyle yöresel değişim dönüşüm gözlemliyor musunuz?" olmuştur. Alınan cevapların analizinde, değişim gözlemlendiği ve bu değişime etki eden unsurların hammaddede ve sunumda ağırlıklı olarak hissedildiği bilgisine ulaşılmıştır. Değişim / dönüşüme yönelik genel kanının olumlu mu yoksa olumsuz mu olduğunun anlaşılabilmesi için alınan cevaplara göre detay istenmiş ve değişim / dönüşümün eskiye nazaran daha olumsuz olduğu anlaşılmıştır. Bu bağlamda katılımcıların bazı eleştirel beyanları aşağıdaki gibidir.

> *"Eskiden üreten çoktu. Her hane kendi toprağını işlerdi, büyük sürüleri olmasa bile köyün ortak davarına evindeki birkaç hayvanını katardı. Şimdilerde hazıra alıştı millet. O yüzden de eskilerdeki tat yok. Hazır aldığın hiçbir şeyin nasıl yapıldığını bilmiyorsun. Ne tadı eskisi gibi ne kokusu."* ***K20***
>
> *"Gençler köyleri terk ediyor. Köyde hayat zor tabi. Kimse zora gelemiyor. Hiç emek verilen ile kolaya kaçılan zahmetsiz işin neticesi bir olur mu? Bir şey lezzetli olsun istiyorsan ona emek vereceksin. Eski insanlar çilekeşti. Şimdiki gençlerde bunu bulamazsın."* ***K3***
>
> *"Biz çocukken atalarımız dedelerimiz heybeler dolusu zerdali, elma getirirlerdi. O mübarekler mis gibi kokardı. Hepsini yemezdik, birazını yer*

gerisini kuraklıkda kuruturduk. Fazlaysa satardık, kendimize kalanı da kışın yer ya da hoşaf, gak, köğeter yapardık." ***K8***

"Bizim buralarda üzüm meşhurdur. Beylerce cinsi üzümümüz küçük taneli, bol şıralıdır. Bal gibi tatlı olur. Görüntüsü lekelidir ama onu küle bandırıp asar kuruturduk. Sonra da bütün kış yerdik. Şimdi bağlar azaldı, anca taze yemeye bulabiliyoruz, o da her zaman değil. Bizler yaşlandık tabi, kurutmalık yapan kalmadı." ***K8***

"Evvelden insanlar birbirine oturmaya dolaşırdı bilhassa işlerin azaldığı kış mevsiminde. Orda her ev sahibi misafirine yemek ikram ederdi. Bu yemeklerde de her misafir cebinden çıkardığı tahta kaşığı ile yerdi. Demir kaşık pek bulunmazdı. O kaşıkla yediğin yemeğin tadını şimdi bulamıyorsun." ***K12***

"Bizim gençliğimizde köylerde yemekler ortak kaptan yenirdi. Herkes önünden yer, yemek bitecek diye de kapış kapış yenirdi. Yemeğin sonunu sıyırmaya sünnetlemek denir. Çanağın dibini kim sünnetlerse en lezzetli yerini o yemiş olurdu. Bugün artık çocuklara bir tabaktan yedirmek pek mümkün değil." ***K15***

"Şimdilerde bu pandemi de çıktıktan sonra insanların birbiri ile olan muhabbetlerinin bile tadı kalmadı. Yemeği bir arada eski usuller ile yiyebilmek ne mümkün. Herkes birbirinden korkar oldu." ***K17***

Yörenin yemek kültüründe son zamanlarda özellikle köylü nüfusun azalması ve insanların şehirli hayatı tercih etmesi nedeni ile değişmeler olduğu görülmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğunun görüşleri bu bulguyu destekler niteliktedir. Özellikle de son 2 yıldır dünyanın gündeminde olan pandemiden sonra bu durum tamamen perçinlenmiş durumdadır.

3.4. Yemeklerdeki Tarihi İzlerin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Yöreye has yemeklerde tarihin izlerini bulmak mümkün mü, özellikle yokluk ve kıtlık dönemlerinin? Detaylandırabilir misiniz lütfen.*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "yokluk/kıtlık" ana teması altında "gıdaya erişim, çeşitlilik, sağlık" olmak üzere 3 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 5. Yemeklerdeki tarihi izlerin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Yokluk/kıtlık	Gıdaya erişim	Kısıtlı	17
		Barter/takas sistemi	18
	Çeşitlilik	Beslenmemiz daha çeşitli idi	5
		Tekdüze beslenirdik	15
	Sağlık	Azdı ama doğaldı	20

		Sağlıksız beslenme	3

Katılımcılara yöneltilen "Yöreye has yemeklerde tarihin izlerini bulmak mümkün mü, özellikle yokluk ve kıtlık dönemlerinin? Detaylandırabilir misiniz lütfen." sorusundan büyük oranda yokluk / kıtlık dönemlerinde gıdaya erişimin zorlukları ve erişim biçimleri hakkında bilgiler elde edilmiştir. Bu dönemlerdeki çeşitlilik ve/veya çeşit azlığının üstesinden nasıl geldikleri, bu durumun mutfak kültürüne etkileri ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Ayrıca bu dönemin insanların sağlığı ile ilişkili kısımları da yine gıdaya erişim ve beslenme üzerinden analiz edilmeye çalışılmış ve aşağıdaki katılımcı değerlendirmelerinden çıkarımlarda bulunulmuştur.

"Bizim küçüklüğümüzde ikinci dünya harbi zamanıydı. Hiç kimsede doğru düzgün bir şey bulunmazdı. Yokluk dönemiydi. Biz çoğu akşamlar aç yatardık. Çok sonraları bolluk bereket gelmeye başladı." ***K1***

"Çocukken hiç unutmam, hayatın başında merdivende ağabeyimle oturduk anamın yemek pişirmesini bekliyoruz. O da bir tencereye suyu koymuş ocağın başında birazdan pişecek, bekleyin biraz daha, derken biz uyuyakalırdık. Tencerede sudan başka bir şey yok aslında. Çok yokluk çektik ama bir lokma ekmek bile aç insana çok lezzetli gelir." ***K8***

"Eskiden evlerde yağ bulunmazdı. O yüzden yemekler çoğunlukla yağsız tuzsuz olurdu. Yağı bulduğun zaman da bir kaşık koyardın. Bir akşam oturduk sofranın başına, rahmetli dedem ekmeği kocamanca koparıp bir

bandı, yemekteki azıcık yağı aldı yedi. Ben çocuk aklımla bir sinirlendim kızdım dedeme. Şimdi aklıma geldikçe üzülürüm ama yokluk böyle bir şey işte." ***K11***

"Yokluk zamanlarında öyle ayçiçek yağı, zeytin yağı bulamazdın. Keçilerin yediği bir ağaç var, biz adına çekmelik deriz. Onun tohumları olur, nohuttan daha küçük. O tohumları toplar, ondan yağ çıkarır yemeklerde kullanırdık. Yemeklere güzel bir tat ve koku verirdi ama biraz fazla koyarsan da değişik bir acısı olurdu." ***K15***

"Bahçe işleriyle uğraşanlar genelde yetiştirdikleri mahsulü yakın pazarlara götürür, orada başkasının ürünleri ile değiş tokuş yaparlardı. Yani mesela sen bana üzüm verirdin, ben sana patates verirdim. Böylece paraya ihtiyaç duymadan ihtiyacını görürdün." ***K18***

"Harmandan sonra bizim köyün alt yanında hamamın önündeki dibekte buğday döverlerdi. Kendi bulgurunu kendin kırardın. Karşılıklı geçersin dibek taşına, bir sen vurursun tokmağı, bir öbürü. Pirinç pilavını yapan çok nadir olurdu çünkü her zaman bulamazdın." ***K3***

"Köyün kadınları bağ bahçe işleri yavaşladı mı evlerde imece usulü makarna keser, tarhana kuruturlardı. Kışlık yiyecek hazırlıklarını kendileri yaparlardı. Mesela evinde keçi var diyelim, önce sütünden yoğurt yaparsın, o yoğurttan tarhana kararsın, gene makarnanı o yoğurttan yaparsın, peynirini o sütten mayalarsın. Bir sütten birkaç ürün elde edersin. Düşününce biraz tek düze beslenme gibi gelebilir ama aslında sağlıklı besleniyorsun. Şimdi şehirliler probiyotik arıyorlar. Bizim eski beslenmemizde hepsi varmış." ***K6***

"Köyde bağı bahçesi kendine yetmeyen insanlar da vardı elbet. Onların çocukları okul çağında başka köylere çoban giderlerdi. Eve ekmek getirsin diye. Çocuğa bir kile buğday verirler, ona karşılık bir ay çoban gider." ***K9***

"Bizim burada bir geleneksel böreğimiz var, ekmek ufağı ile yapılır. Yakınlarda televizyonda bir yemek yarışmasında ödül aldık bu börekle. Bayat ekmekleri değerlendiriyoruz diye ödül verdiler ama bu börek bizde yokluk zamanlarından kalma bir hatıra, bir miras aslında. Çok ta lezzetli bir börektir, bize de eski günleri hatırlatır. Tadı belki de ondan dolayı bize bir başka güzel gelir." ***K20***

İnsanoğlu zorlukla mücadele etmeden yeni şeyler keşfetmeyi düşünmüyormuş gibi görünüyor. Yukarıdaki ifadelerden de anlaşılacağı gibi, yoklukla mücadele ederken aslında yeni tatlar, yeni beslenme şekilleri geliştirmişler. Zorla elde edilen şeyler kıymetli ve lezzetli olmuş. Hatıralarda derin izler, güzel duygu ve düşünceler bırakmış. Yemek kültürüne ise eşsiz katkılar sağlamış gibi görünüyor.

3.5. Etnik Çeşitliliğin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Yöresel yemeklerde etnik çeşitliliğin zenginliğini görebiliyor musunuz? Açıklayabilir misiniz lütfen*." sorusuna cevaben edinilen verilerden "etnisite" kavramının yöre insanında karşılık bulmadığı, farklılaştırmaya dayalı bir çeşitlilikten söz edilemeyeceği sonucuna varılmıştır. Osmanlı zamanında bu civarda köylerde yaşamını sürdüren farklı etnik grupların olduğundan bahsedilse de, yakın geçmişte milli mücadele zamanında etnik azınlıkların buralardan yok olduğu ve bu nedenle de yemek kültüründe etnisiteye dayalı bir çeşitlilikten söz edilemeyeceği ifade edilmiştir. Yöre halkı yemek kültüründeki benzerlik ve farklılığın kaynağını daha ziyade suyun karşısı, suyun bu tarafı gibi ifadeler ile yaşanan bölgeye göre

ayırmaktadır. Örneğin bir ifadede "suyun karşısında ciğer çorbası yaparlar, bizim tarafta adet değildir (**K7**)" şeklinde bahsedilirken, diğer bir ifadede "savaştan önce yukarı köyde farklı etnik kimseler yaşarmış ama ne biz onları hatırlarız ne atalarımız, kaybolup gitmişler (**K11**)" denmektedir. Hangi köyden insanlarla konuşulduysa kimse ne kendini, ne diğer köyleri yabancı olarak veya etnik ayrım güderek tanımlamaktan uzak durmuştur.

3.6. Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yemek Çeşitliliğinin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Yöresel yemekleri sunuma hazırlayıp eski formlarında gün yüzüne çıkarabilecek donanıma günümüzde sahip olunduğunu düşünüyor musunuz?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "yöresellik" ana teması altında "zaman, fırsat ve imkân" olmak üzere 3 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 6. Kaybolmaya yüz tutmuş yemek çeşitliliğinin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Yöresellik	Zaman	Uzun zaman alan yemekler mevcut	17
		Zaman içinde unutulmuş yemekler var	15

	Fırsat	Talep yok	16
		Tanıtım yok	18
	İmkân	Uygun hammadde temini mümkün değil	15
		Bilen yaşlılar çok az	20

Katılımcılara sorulan "Yöresel yemekleri sunuma hazırlayıp eski formlarında gün yüzüne çıkarabilecek donanıma günümüzde sahip olunduğunu düşünüyor musunuz?" sorusuna cevaben elde edilen verilerden genellikle bu işin olumsuz taraflarına yönelik görüşler, yani problem cümleleri elde edilmiştir. Yöresellik teması altında toplanan bu problem ifadeleri zaman, fırsat ve imkân alt başlıklarında değerlendirilmiştir. Kayda değer ifadelerden bazıları aşağıdaki gibidir.

> *"Eski özel yemeklerimizden biri keşkek. Keşkeği yapmak için bir gün pişirmeye, önceki gün de hazırlamaya zaman lazım. Yani hem zahmetli, hem de zaman alan bir yemek. Çok lezzetlidir ama onunla uğraşıp ortaya çıkarmak marifet ve emek ister, zaman ister."* ***K1***

"Mantı bizim buraların vazgeçilmez yemeklerindendir. Hatta kadınlar arasında terapi görevi de görür desek yalan olmaz. Çünkü sabah otururlar başına, akşama kadar sürer. Zahmetli bir yemektir. Bize has olması da nohutlu olmasından geçer. Önceki günden nohudu ıslarsın. Sonra onu kaynatırsın. Soğuyunca döversin. Hamurunu inceden açar sıra sıra kesersin. İçini doldurup tepsilere dizersin. Fırında veya ocakta kızartırsın şeklini bozmadan. Sonra da üzerine sarımsaklı ev yapımı salçalı bir su döker kaynatırsın ocakta. Kıymalı mantıdan daha lezzetli olur. Ama bunu lokantada yapıp satayım dersen pek mümkün değil. Kimse satmak için bununla uğraşamaz. Emeğinin karşılığını alamazsın." ***K8***

"Yerel çorbalarımızda tarhana vardır ama lokantalarda bulamazsınız. Nedeni de doğal evde yapılan tarhanayı lokantada satacak kadar bulamamaktır. Çünkü müşteriyi alıştırırsan sonra devamını yapman lazım. Devamı olmadı mı müşteri der ki bilmemkim usta da yemekleri bozdu ve gelmez bir daha. O yüzden her ne kadar yöresel yemeklerimiz çok lezzetli olsa da, lokantalarda o kadar zaman bulamadığımız için her yemeği yapamayız." ***K11***

"İnsanlar kibarlaşıp köyden uzaklaştıkça kaybolan yemeklerimiz de oldu tabi. Mesela eskiden hayvan (keçi, koyun, dana vb.) kesildiğinde neredeyse tüm iç organları, kellesi tüketilirdi. Şimdilerde kurbanlığın bile kellesini, sakatatını attıklarını görürsün." ***K13***

"Burada yöresel yemeklere talep olması için turizmin bilinçli, bu işe gönül vermiş insanların eliyle çoğalması lazım. Şimdilerde turistler gelmeye başladı ama yemeğine gelmiyor. Tarihinden dolayı geliyor. Mesela bize gelip diyecekler ki şu yemeklerinizi farzı misal 50 kişilik yapın. Biz seve

seve yapar sunarız. Yeter ki bize de sürekliliği ve getirisi olsun. Hem para kazanırız, hem kültür devam eder." ***K16***

"Yöremizin eti desen lezzetli, hep yaylım hayvanı. Hamur işleri desen içindeki malzemesi doğal olduğundan çok lezzetli ve besleyici. Süt ürünlerimiz hayvanların otladığı meraların bitki çeşidi bol olduğundan gene eşsiz. Meyvecilik desen var. Tarihle de birleşince büyük bir potansiyel var ancak tanıtım lazım. Bizim yemek kültürümüzün tanıtımı yok. Yeni yeni köyümüzde derneğimiz bu konuda bir şeyler yapmaya başladı. Unutulan yemeklerimizi toparlıyoruz." ***K19***

"Bu son yaşlılarımız da birileri bir şeyler yapıp ta onlardan faydalanmadan göçüp giderlerse daha da eskilere ait yemekleri bulma şansı olmaz. Eskiden her evde yün eğirirlerken şimdi nasıl yok olup gittiyse, bu yemekler de unutulur gider." ***K20***

Yukarıda da değinildiği gibi, yöresel yemeklerin gerek hazırlık gerek ise yapım aşamaları hem zaman istediği, hem de zahmetli olduğu gerekçesi ile ticarileştirilmesi kolay görülmemektedir. Ancak yöre halkının da vurguladığı gibi bu mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılabilmesi için gerekli olanağın gastronomi turizmi olabileceği düşünülmektedir.

3.7. İçinde Yemeklerin Yer Aldığı Geleneklerin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Yemeklerin içerisinde önemli yer tuttuğu geleneklerden bahsedebilir misiniz?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "geleneksel gıda" ana teması altında "şahsi ve kurumsal" olmak üzere 2 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 7. İçinde yemeklerin yer aldığı geleneklerin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	Oylayan Katılımcı Sayısı
Geleneksel gıda	Şahsi yemekli toplantılar	Düğünlerde yemek önemlidir	20
		Cenaze evine yemek götürülür	20
	Kurumsal yemekli toplantılar	Geleneksel şenliklerde aş dağıtılır	20
		Resmi ziyaretlerde ve toplu sünnetlerde aş dağıtılır	20

Yörenin yemek kültürüne ve gastronomik kimlik özelliklerine dair katılımcılara sorulan bir diğer soru da "Yemeklerin içerisinde önemli yer tuttuğu geleneklerden bahsedebilir misiniz?" olmuştur. Bu konuda görüş bildiren katılımcıların üzerinde durduğu ana tema geleneksel gıdadır. Geleneksel gıda teması altında değinilen iki

noktadan biri şahsi ve aile ortamında kendi organize ettikleri yemekli toplantılar olurken, diğer bir nokta da kurumsal yemekli toplantılar olmuştur. Şahsi toplantılara örnek en fazla düğünler ve cenazeler, kurumsal toplantılara ise geleneksel şenlikler olmuştur. Bu hususstaki katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

"Köylerimizin nüfusu kalabalıktı eskiden. Bizim köyde 380 hane vardı. Civar köylerde 550'ye kadar olanı biliyorum. Bakma şimdi köylerde pek insan kalmadı ama çoğu hala Söğüt'te yaşıyor. Bir düğün, cenaze olsa hemen toplaşırız. Düğünlerimiz de cenazelerimiz de yemeksiz olmaz. İlk gün dışardan gelen misafirlere evde yemek yapılır ikram edilir. İkinci gün düğün yerinde gene yemek ikram edilir. Cenazelerde de mutlaka yemek ikramı vardır." ***K1***

"Bizim buralarda düğünler işlerin azaldığı mevsimlerde olurdu. O zamanlar düğünler bir hafta sürerdi. Her gün kazanlar kaynar, düğün yemekleri yapılır yenirdi. Arkasından da çalgılar çalar bir güzel oyunlar oynanırdı. Bereketli bir harmanın arkasından ziyafeti bol bir kutlama gibi düşün." ***K2***

"Eskiden her hanede hayvan bakıldığı için düğün vakti düğün sahibi birkaç küçük baş keserdi. Kendi düğününün etini, yemeğini evindeki olan bitenden ayarlardı. Genelde düğünlerde et suyuyla bir çorba, erkeç etinden sulu bir kavurma, bulgur pilavı, üzüm kompostosu yapılırdı. Özel misafirler için ilk gün mantı da olurdu tabi. Şimdi durum biraz değişti. Ekonomik şartlar insanları eski geleneklerden uzaklaştırıyor. Bulgurun yerini pirinç aldı, erkeç etinin yerini sığır eti aldı. Mantı her evde yapılmaz oldu." ***K5***

"Cenazemiz olduğunda cenaze evinde yemek pişmez bir hafta. O bir hafta boyunca konu komşu cenaze evine yemek getirir. Ne yemeği getirdiğine bakılmaz. Önemli ola onu düşünüp getirmesi. Gelen gidene o yemekler ikram edilir. Evin bütün işlerini de gene komşu kızları hallederler. Ev sahibi yani cenaze sahibi dinlendirilir. Bu geleneğimiz halen devam ediyor." ***K7***

"Cenazelerde yeni adet mezarlıkta pide ayran dağıtmak oldu. Bu adet nerden çıktı bilmem, eskiden böyle bir şey yoktu. Sanki millet oraya yiyip içmeye gelmiş gibi oluyor. Bana kalırsa iyi bir adet olmadı, zaten taziye evinde yemek var, komşular pişirip getirirler. Belki dışardan gelenleri doyurmak için icat edilmiş olabilir ama bu pideyi yaptırmak cenaze sahibine düştüğü için adam o acılı ve telaşlı gününde bir de bununla uğraşmak zorunda kalıyor. Yaptırmasa ayıplarlar diye çekiniyor. Yukarı tükürsen bıyık, aşağı tükürsen sakal oldu anlayacağın." ***K10***

"Söğüt şenliklerini duymayan yoktur sanırım. Eskiden bu şenliklere cumhur başkanı, başbakan gelir katılırdı. Onların teşrifiyle ahaliye aş dağıtılırdı. Memleketin dört bir yanından yörükler kalkar buraya gelir kendi çadırlarını kurarlar, yöresel oyunlarını oynar, yöresel yemeklerini yapar ikram ederlerdi. Şenlikler en az bir hafta sürerdi. En son iki senedir pandemiden dolayı eski tadında olmasa da zannediyorum bu sene eskisi gibi yaparlar." ***K11***

"Ertuğrul Gazi'yi Anma ve Söğüt Şenlikleri adıyla Söğüt merkezde bir şenliğimiz var. Bu sene nasipse 741.si düzenlenecek. Bu şenlikte oynanan yöresel oyunların, temsili kına gecesi ve düğünlerin dışında en cazip noktası son Pazar sabahı gösterilerden sonra dağıtılan şifalı bulgur

pilavıdır. Herkes elinde tepsiyle sıraya girer, tepsiye doldurulan pilavlar çimlerin üzerine serilen kilimler üzerinde aile fertlerince yenir. Bu pilavın özelliği erkeç etiyle pişirilmesinden gelir. Salça kullanılmaz. İlk haline sadık kalırlar." ***K14***

"Ertuğrul Gazi'yi Anma ve Söğüt Şenlikleri gibi birer hafta arayla bu bölgede diğer büyük köylerde de bazı şenlikler yapılır. Özellikle Asarcıklı ve Küre'de. Bu köylerin kendi zeybek ekipleri, çalgıcıları ve hatta mehteran grupları da var. Yerel ses sanatçıları var. Şenlikten önce esnaftan ve köyün ileri gelenlerinden para toplanır. Toplanan paralar şeffaf bir biçimde şenliklerin giderleri için harcanır. En büyük pay yemeklere ayrılır. Bol bol yedirilir içirilir gelenler. Erkeç eti hiç eksik olmaz yemeklerde. Ne de olsa aslımız yörük." ***K17***

"Diriliş Ertuğrul dizisinden sonra Söğüt epeyce bir ziyaretçi alır oldu. Bu durum yerel yönetimi de uyandırmış olacak ki geçen sene toplu bir sünnet merasimi yaptılar. Çocuklara alp kıyafetleri giydirdiler, konser oldu, dualar yapıldı, sonunda da şifalı etli bulgur pilavı ikram edildi." ***K20***

Katılımcıların soruya verdiği cevaplardan yola çıkarak rahatlıkla söylenebilir ki yörenin yemek kültüründe toplu organizasyonların etkisi önemlidir. Birlik beraberlik ruhunun yaşatıldığı bu gibi durumlarda yemeğin bağlayıcı ve bütünleştirici rolü açık ifadelerle ortaya koyulmuştur. Nitekim zaman içerisinde bir değişimin olduğu da görünür bir gerçektir. Söz konusu değişimin önceye nazaran artılarının fazla olmadığı da katılımcıların ifadelerinden anlaşılmaktadır.

3.8. Dini İnanç ve Yemek İlişkisinin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Dini inançlar ve yemek arasında bir bağdan söz edebilir miyiz, dini günlere özgü yiyecek ve içeceklerden bahsedebilir misiniz?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "dini inanışta gıda" ana teması altında "genel tercihler ve özel günler" olmak üzere 2 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 8. Dini inanç ve yemek ilişkisinin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Dini inanışta gıda	Genel tercihler	Seçimde dini inancın etkisi vardır	20
		Dini inançlar yemek kültürünü etkilemiştir	20
	Özel günler	Dini gün ve gecelerde özel aş yapılır	20

		Adak kültürü vardır	20

Söğüt ve çevresi, yüzlerce yıl İslam dinine bayraktarlık yapmış bulunan Osmanlı soyunun kök saldığı topraklar olması hasebiyle, bu yöredeki yemek kültüründe mutlaka dini etkilerin de yer tutabileceği düşüncesi "Dini inançlar ve yemek arasında bir bağdan söz edilebilir mi, dini günlere özgü yiyecek ve içeceklerden bahsedebilir misiniz?" sorusunu gündeme getirmiştir. Bu sorunun cevapları içerisinde ise "dini inanışta gıda" teması ile genel tercihler başlığı altında yemek tercihinde dini inançların etkisinin olup olmadığı, bu tercihin kültürü etkileyip etkilemediği, özel günler temelinde özel yiyeceklerin tüketilip tüketilmediği ve adak kültürünün varlığına dair bulgular saptanmaya çalışılmıştır. Konuya ve soruya ilişkin katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

> "Bizler 7 düvele hükmetmiş ve yüce dinimizin bayraktarlığını yapmış şanlı ecdadımızın torunlarıyız. Tabi ki dinimiz neyi helal kılmış ise ondan yer, haramlarından da sakınırız. Mesela buralarda domuz eti yiyen bulamazsın. Sürek avına çıkar avlarız ama yemeyiz." **K3**

> "Kandillerde evlerde adaklık hamur yoğrulur. Kopmuş hamur deriz biz mayalı hamura. Kopmuş hamuru yuvarlak şekil verip yağda kızartırsın, konu komşuya evde olan insan adedince dağıtırsın." **K4**

> "Kandil günlerinde yani gecesine varmadan gündüzden hamur yoğurup gözleme yapılır. Gözlemeler ya sade olur ya da haşhaşlı. Komşulara

dağıtılıp adak çıkarılır. Eskiden sacda yapılırdı ama şimdilerde tavada ocakta da yapılıyor." **K8**

"Kandillerde olsun, bayramlarda olsun camimizin önünde bizim buraların meşhur narlı lokumu adak dağıtılır. Küçük kutularda ikram edilir ki herkesin ağzı tatlansın, güzel konuşsunlar, güzel düşünsünler." **K9**

"Daha önce bahsettiğimiz şenliklerimizde bile pilavı yapmaya başlamadan olsun, pilavı dağıtırken olsun hep dua edilir. Zaten bu ikramların sebebi biraz da hayır olsun diyedir, sadece karın doyurmak değil maksat elbette." **K11**

*"Dini nikahta da gelin ve damadın önüne şeker, tuz, ekmek getirip koyarlar. Şeker gibi tatlı olun, tuz gibi temiz olun, ekmek gibi bereketli olun diye bir mesaj verilir." K**14***

Katılımcıların yanıtlarından dinin doğrudan emrettiği veya zamanla dini uygulamaların içerisinde yer bulmuş yemek kültürünün ip uçlarını elde etmek mümkün olmuştur. Dikkat çekici olan şey, önceki sorularda geçmiş ile günümüz arasında ciddi farklılıklar gözlemlenirken, dini etkilerin olduğu yemek kültüründe eskiye kıyas yapan kayda değer bir ifade olmamasıdır. Bu da bize göstermektedir ki dini değerler halen yöre halkı için önemli bir konumdadır ve ona dair kanılar kolay yıkılır değildir, değerlidir. Bu da bir kültürün korunmasında, yaşatılmasında temel unsurlardan biridir.

3.9. Zaman İçerisinde Gıdadaki Değişimin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Çocukluk ve gençlik yıllarınızdaki yiyecekler ile şimdiki yiyecekler arasında farklılık var mı, nelerdir? Atalarınızdan işittiğiniz fakat*

günümüzde yapılmayan yemekler biliyor musunuz? Açıklayınız lütfen." sorusuna cevaben edinilen verilerden "zamanla değişim" ana teması altında "gençlik yılları ve günümüz" olmak üzere 2 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 9. Zaman içerisinde gıdadaki değişimin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Zamanla değişim	Gençlik yılları	Gıdalar daha doğal ve lezzetliydi	18
		Gıdayı elde etmek emek isterdi	20
	Günümüz	Gıdalarda tat, koku gibi nitelikler zayıfladı	10
		Gıdayı elde etmek kolaylaştı ama gıda aynı doğal gıda değil	16

Yemek kültürüne dair analizler yapabilmek için sorulması düşünülen en önemli sorulardan biri olarak katılımcılara "Çocukluk ve gençlik yıllarınızdaki yiyecekler ile şimdiki yiyecekler arasında farklılık var mı, nelerdir? Atalarınızdan işittiğiniz fakat günümüzde yapılmayan yemekler biliyor musunuz? Açıklayınız lütfen." Sorusu yöneltilmiştir. Bu soruya cevaben katılımcıların beyan ettikleri görüşler aşağıda örneklendirilmiştir.

> *"Hep eskiden diyoruz ama eskiler bir başkaydı. Benim gençliğimde köyümüzde şimdiki gibi gölet yoktu. Sulama işi bulutlardaydı. Aşağı çayda yaz kış su akardı ama bahçeye o suyu neyle çıkaracaksın. Az bir yere sebze yapardık, ağaçların kıyısında gölgesinde güneşten korunur dökerdi. Sürekli dibini çapalarsın ki kurumasın. Susuz yetişen o sebzenin, hele kıraç yerdeki kavunun karpuzun tadı da kokusu da bir başkaydı. Şimdi bahsederken bile burnuma geliyor kokusu."* ***K1***

> *"Bizim bahçelerin toprağı dikkat edersen hep tepelerin yamalarındadır. Yani fazla iyi toprağımız yok. Hep kıraç, kumlu toprak. O da güneşi gördü mü kaya gibi olur. Sulasan da alır suyu dibine indirir, suya doymaz. O yüzden eskiden o toprağa sebze meyve dikerken dibini kuru otla doldururduk. O kuru otlar altını serin tutardı. O meyve sebzenin de tadı farklı olurdu. Mesela o zaman yetiştirdiğimiz kavunları kışın yediğimizi bilirim. Şimdikileri alıyorsun, haftasına çürüyor. Niye? Çünkü çabuk büyüsün diye basıyorlar kimyasal gübreyi, suyu. O yüzden de ne tadı var ne kokusu ne de dayanıklı."* ***K7***

"Köylerde eskiden herkesin ya bağda bahçede ya kırda bayırda işi olduğu için sabah gün doğarken evden çıkılır işine gücüne gidilirdi. Öğlene doğru sıcak basmaya başlayınca eve geri dönülürdü. Kahvaltı eve döndükten sonra yapılırdı. İnsanların köyde hazır ekmek alma şansı yoktu. Her hanede de fırın olmaz. Her mahallede bir iki evde fırın olur, kadınlar ekmeğini o fırında pişirirdi. Ekmeğinin sayısına göre de fırıncıya bir iki ekmek bırakırdın. Çırpını kendin getirirsin, tekne orda vardır. Hamuru orda kararsın, orda pişirirsin. En son ekmekten kalan hamurdan da ne içi hazırladıysan içli pide yaparsın. O gün kahvaltıda o pideyi yersin. Ekmek 15 gün de dursa yenir ama pideyi o gün yemek lazım. Ayrıca ekmek birkaç kilo basar. İlk birkaç gün tazeliğini korur. Kuruduğu zaman bıçak zor keser. O yüzden evde en güçlü kim ise ekmeği ona kestirirler ama bir de derler ki ekmeği kesen çabuk kocar. Şimdilerde kadınlar bağ bahçe işinde çalışmadığı için o hamuru yoğuracak bilek de kalmadı. O hamuru yoğurmaya kas gücü lazım. Ekmek kültürü de kaybolmaya yüz tuttu. Arasan bulamazsın o eski ekmekleri. Kışın kuzinede ısıtır, üzerine tereyağı salça sürerdik. İnsan bi o ekmeği yese yaşardı." ***K8***

"Bizim meşhur yemeklerimizden tirit vardır mesela. Sabahtan küçük baş hayvan etini yağlıca ve kemikli halde büyük bir tencerede kuzinenin üzerine koyarsın, o akşama kadar tıkırdar. Daha önceden yaptığın yufkalardan ıslatır yumuşatırsın. Yufkaları dürüp koparır çinko kaplara basar, üzerine de etin suyundan dökersin. En üste de eti indirirsin. Sonra herkes bir yanından başlar yemeye. Bu yemeği özellikle kurban bayramlarında yaparız. Her zaman o tadı vermez. Bir de bayram sofraları kalabalık olduğundan, büyükler de bir iki hikâye anlatır, sofra tam bir ziyafete dönerdi. Şen şakrak geçirirdin bayramı. Yaşlılar öldükçe bu adetler de azalıyor." ***K11***

"Bizim buralara elektrik 1970lerde geldi. Elektrik gelmeden önce soğutmak istediğin şeyleri meydandaki su kuyularına atardın. O kuyularda buz gibi olurdu. Ondan sonra kahvehanelerde insanlar kahve içerlerdi. Zaten o yüzden adı kahvehane. Ama şimdi kahve içen neredeyse yok, herkes çay içiyor. Çay kültürü sonradan gelişti, kahve kültürünü bitirdi. Ayrıca kahve içen adam yanında nargile de içerdi. Şimdi nargile tamamen yok oldu." ***K12***

"Bundan 20 yıl önce burada 400 – 500 büyük baş hayvan varken, şimdi tek tük görürsün. Hayvancılık da bitti. Hayvan para etmeyince gençler şehirlere kaçtılar. O yüzden burada eski mandıralar da yok oldu. Yoksa mandıralar varken burada kaşar peyniri de yapılıyordu." ***K14***

"Domates, biber, kabak, patlıcan kuruturuz burada. Kış boyu da o kuruttuğumuz sebzelerden yemek yaparız. Eski saklama yöntemlerini halen devam ettiriyoruz. Hacı mükerrem fasulyesi diye bir fasulyemiz var, yeşilken kuruttuğumuz bir fasulye bu, gök fasulye de derler. Üzerinde gölgeleme yaparak kuruturuz. Üzerine gölgelik koymazsan rengi ağarır, deforme olur. Bu kültürü yaşatıyoruz hala. Bazı ata tohumlarını henüz kaybetmedik." ***K15***

"Küçüklüğümüzde, gençliğimizde yediğimiz hamur işleri ile şimdiki çok farklı. Şimdi bozulan şey unun kalitesi, maya. İçine bir de katkı maddeleri koyuyorlar. Eskiden ekşi maya kullanırlardı. Ekşi maya dediğin yoğurduğun hamurdan ayırdığın hamur aslında. Onu dışarda üzerine bir bez örter saklardın. Tel dolap deriz, eskiden elektrik yokken bir tek tel dolaplar vardı. İçine fare, haşerat girmesin diye ince telden kapağı olurdu.

O yüzden adı tel dolap. Onda bekletirdin mayayı, unumuz da doğaldı. O şekilde yapılan başkaydı tabi." ***K16***

"Bizim mayalarımız ilk çam kozalağından çıkmış. Davarda sütü sağmışlar, çam ağacının altında dururken içine kozalak düşmüş. Sütün mayalandığını fark etmişler. Ondan gelen asırlık mayalarımız var bizim. Sütün iyisini bulursan bu maya yaşar. Bulamazsan o da kaybolur." ***K17***

"Eskiden insanların küçük baş hayvanları varken her hanede hayvan kesebilen insanlar da vardı ama şimdi gençler hayvan kesemez. Ben bile yaşım 50, yüzer biçerim ama canlı hayvanı kesmeye elim ermez. Bir de bu tesisler çıktı ya, büyük baş hayvanı sana hazır halde veriyorlar. O yüzden eski küçük baş yeme kültürü değişti." ***K20***

Yukarıdaki ifadeler incelendiğinde katılımcıların değindiği ortak nokta, köylerin genel olarak yemek kültürünün temelini oluşturduğu ve kalabalık zamanlarında yemek kültüründe de zirvede olduğu dönemlerini yaşadığıdır. Ne zaman ki insanlar köylerden ayrılmaya başlamışlar, o zaman kültür kan kaybetmeye başlamış görünmektedir. Çünkü etrafında insanları birleştiren ve unutulmaz anılar üreten sofralar, yemeğe lezzet veren diğer unsurlar ile birlikte hep emek yoğun çabaların sonucunda ve birlik beraberlik içerisinde var olabilmiş görünüyor.

3.10. Yemeğin Sosyal Yaşam İçerisindeki Rolünün Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Yöredeki düğün ve dernek yemekleri gibi özel maksatlı toplantılarda yapılagelen veya unutulmaya yüz tutmuş yemekleriniz var mı? Varsa nelerdir açıklayabilir misiniz? Yemek günümüzde sadece karın doyurma maksadı ile mi yapılıp tüketilmektedir yoksa davet, kutlama, anma… vb. maksatlı kullanımı var mı?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "sosyal yaşam" ana teması altında "davetler

ve kutlamalar" olmak üzere 2 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 10. Yemeğin sosyal yaşam içerisindeki rolünün değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Sosyal yaşam	Davetler	Davet yemekleri özen ister	20
		Davet yemekleri uzun süren hazırlık ister	20
	Kutlamalar	Kutlamalar yemeksiz olmaz	20
		İnsanları bir araya getiren yemeklerimiz vardır	20

Katılımcılara sorulan "Yöredeki düğün ve dernek yemekleri gibi özel maksatlı toplantılarda yapılagelen veya unutulmaya yüz tutmuş yemekleriniz var mı? Varsa nelerdir açıklayabilir misiniz? Yemek günümüzde sadece karın doyurma maksadı ile mi yapılıp tüketilmektedir yoksa davet, kutlama, anma… vb. maksatlı kullanımı var mı?" sorusuna verilen cevaplardan kayda değer olanları aşağıda verilmiştir.

"Bizim buradaki bayram sabahı kebabını başka yerde bulamazsın. Sabah namazında eti tepsiye dizip, üzerine de yağlı kâğıdı kapatır kara fırına atarsın. Fırının ağzını da mayısla (gübre) hazırlanan cıvık bir harçla kapatırsın. O etler fırında 5 – 6 saat pişer. Etler fırından çıktımıydı kahvelerde bir tane adam kalmaz. Herkes eti yemeye evlere dağılır." ***K3***

"Hıdırellezlerde buralarda yoğurtlu bir çorba yapılır. O döneme özeldir. Ekşi yoğurt ile yapılır, içine dağdan toplanan kekik katılır. Bulgur vardır içinde, daha çok göceye benzer. Hıdırellez yemeklerinde bu çorba dağıtılır. Şifa verdiğine inanılır." ***K5***

"Yemekli düğünlerde bizim köyde tepsinin dibine bir sıra yufka konur, üzerine bulgur pilavı dökülürdü. Pilavın üzerine bolca karabiber atılır, en üste bir yufka daha serilirdi. O yufka pilavın sıcaklığıyla ve nemiyle yumuşardı. Böylece yufkayı koparıp pilavı yemesi daha rahat olurdu. Bir de herkes kendi tahta kaşıklarını yanında getirirdi. Kaşıkla önce pilavı yersin, sonra da oynarsın. Yani yemek doğrudan sosyal eğlencenin bir parçasıdır." ***K8***

"Köyümüzde düğünden evvelki gece kına gecesi olur. Genç kızlar kına gecesine ünnemek (çağırmak) için kalınca açılmış yufkanın içine tavuklu

pilav koyup bohça gibi sarar, kapı kapı dolaşıp ikram eder haber verirlerdi." ***K10***

"Düğünden önceki Cuma günü öğlenden sonra düğüne hazırlık olarak 5-6 kişi dövenin başına geçip hem muhabbet ederler, hem de keşkek döverlerdi. Çok muhabbetler olurdu." ***K11***

"Eskiden düğünler bir hafta sürerken Salı günü erkek evi toplaşıp kız evine şerbet içmeye giderdi. Sana şerbeti ikram ettiklerinde sen de ona para verirdin. Adetimiz böyleydi." ***K12***

"Gelin almaya Perşembe günü gidilirdi, Perşembenin akşamı mübarek akşam diye. Kurulan yuva daha sağlıklı olsun diye o günü tercih etmişler. Gelin almaya gidince kız tarafının kadınları yaprak sarma dağıtır, gelini ata bindirince de başından şeker atarlardı." ***K13***

Yemeğin sosyal yaşam içerisindeki rolüne dair ifadeler daha çok köy yaşantısını yansıtır türde olmuştur. İnsanların yemeği ve yemekle ilgili hazırlıkları, işleri bahane ederek bir araya gelme ve muhabbet, sohbet bahanesi olmuştur. İnsanları kaynaştıran, buluşturan etken unsurdur. Günümüzde bahsedilen gelenekler büyük oranda erozyona uğramış olsa da, farklılaşarak devam etmektedir. Yine de vurgulandığı gibi insanların ilgi gösterip kültüre sahip çıkmaları, bir araya gelebilmeleri ve gençlere bu kültürü aktarabilmeleri önem arz etmektedir.

3.11. Ekonominin Yemek Kültürüne Etkilerinin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Ekonomik kalkınmanın yemek kültürü üzerinde etki yarattığı fikrine katılıyor musunuz? Örneklerle açıklayabilir misiniz?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "ekonomi etkisi" ana teması altında "alım gücü, tarıma

etkisi, hazıra kaçma" olmak üzere 3 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 11. Ekonominin yemek kültürüne etkilerinin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Ekonomi etkisi	Alım gücü	Hazır tüketim için yeterli alım gücü yok	17
		Gelire kıyasla gıda fiyatı orantısız artıyor	18
	Tarıma etkisi	Girdi fiyatları aşırı yükseldi, kazandırmıyor	20
		İyi ürün yörede kalmıyor, dışa satılıyor	16

	Hazıra kaçma	Geleneksel üretimlerin yerini hazır gıdalar aldı	14
		Yapılmayan geleneksel üretimler unutuluyor	20

Ekonominin etkilerinin hemen her alanda hissedildiği gerçeği üzerine, yörenin yemek kültürü ve bunun kimliğe yansımasındaki etkilerinin değerlendirilmesi amacıyla katılımcılara "Ekonomik kalkınmanın yemek kültürü üzerinde etki yarattığı fikrine katılıyor musunuz? Örneklerle açıklayabilir misiniz?" sorusu yöneltilmiştir. Saptanan etkilerin en temelde alım gücüne, tarımsal faktörlere ve tüketim alışkanlıklarına etkilerinin olduğu görülmüştür. Söz konusu bulguların analiz edildiği örnek ifadeler aşağıdaki gibidir.

> *"İyi yemek istersen, sağlıklı olmak istersen gıdanın iyisini alman lazım. Maalesef her şey ateş pahası. Bugün emekli maaşları asgari ücretin bile altında. Diğer giderleri saymama gerek yok. Köy yerinde bile ekip dikerken sıkıntı çekiyor, olması gerektiği gibi sağlıklı gıda tüketemiyorsak, şehirde yaşayan dar gelirli insanlar nasıl sağlıklı beslenebilir, mümkün mü böyle bir şey."* ***K2***

"Sadece bizim köyde değil, civar köylerde de eskiden beri ipek böceği bakılır, koza üretilir. Bu böcek 45 günde koza yapmaya başlar. Her gün sabah akşam bununla uğraşırsın. Evlerde yatacak yer kalmaz, bütün evi kaplar. Bu emeğe karşılık eskiden 1kg ipek kozasını satar 80kg'lık bir çuval şeker alabilirdin. Geçen sene 8kg kozayı satıp 50kglık bir çuval şeker alabiliyordun. Bu sene onu da alamayız gibi geliyor." ***K4***

"Kırsalda insanların yüksek gelirleri yok. Şurada bir dönüm yeri yeşillik ya da soğan ekeceksin, alacağın bir, iki bin liralık ürün. Onu alabilmek için zaten yarısını masrafına ödeyeceksin. Kazandığın parayla da artık ne alıp ne yiyebilirsin, hesap ortada." ***K5***

"Bizim büyük arazilerimiz olmadığı için hayvan yemi olabilecek bitkiler ekemiyoruz. Öyle olunca hayvancılık ta yok zaten. Sütü, eti dışardan alacaksın, yumurtayı dışardan alacaksın, mevsimin dışında sebze yemek istersen onu da dışardan alacaksın. Anca hayatta kalmak için yer içersin." ***K6***

"Hayvancılık zayıflayınca gübreyi de dışarıdan alman gerekiyor. Eskiden davarın olmasa bile damda eşeğin, beygirin gübresi olurdu, onu kullanırdın ama traktörle iş yapmaya başlayınca o gübre de kalmadı. Şimdi her şey euroyla dolarla geliyor. Artık hazır gübreden mi bilmem ama yetişen üründe de aynı tat yok. İyi gübre almak istersen fazla para vermen lazım. O parayı versen de domatesin satış fiyatı belli, vermesen de. Daha fazla paraya satamıyoruz." ***K7***

"Düğün dernek olduğunda civarda yaşayan, uzaklarda olan herkes katılırdı. Katılım yüksek olmasına rağmen yemeklerin en iyileri ikram

edilirdi. Şimdilerde zaten ekonomik sebeplerden insanlar aman beni davet etmesin diye bakıyor, ikramların da niteliği değişti. Eskiden kırmızı et yemeği yaptıran şimdi beyaz etli ikram yapıyor." ***K12***

"Bizim köyde bayramlarda yollar adalar gibi kalabalık olurdu, o kadar çok insan gelirdi ki, araba koyacak yer bile bulunmaz, köye gelen yollarda arabalar olurdu. Her evde yemekler pişer, bereket olurdu. Sırayla evden eve oturmaya gidilir, sofra kurulur muhabbet edilirdi. Şimdilerde ekonomik sıkıntıdan insanlar yerinden kımıldayamıyor." ***K13***

"Tarhanayı bile artık hazır alan var. Eskiden olsa ayıplarlardı. Vatandaş hesap ediyor, kendi yapsa fazla maliyetli olacak, e devir tasarruf devri, hazır alıyor 2kg, bütün kışı geçiriyor." ***K15***

"Bizim domates salçamız hiçbir yerin salçasına benzemez. Domatesinin lezzetinden mi yoksa ateşte kaynattığımızdan mı bilmiyorum. Ama gençler çalışmaktan vakit bulup ta yapamadığı için onu bile yapamıyorlar, hazır fakrikasyon salça kullanıyorlar." ***K16***

"Birkaç sene sonra gençler bakacaklar şehirde yaşamanın tadı yok, gıdalar hep onları hasta ediyor. Geri köye dönelim, peyniri doğal yapalım, özümüze, eski yöresel gıdalara dönelim diyecekler ama kimse kalmayınca nasıl yapacaklarını bilemeyecekler diye korkuyorum." ***K20***

Ekonomik sıkıntılar her alanda olduğu gibi yemek kültürü üzerinde de olumsuz etkilere sahiptir. Katılımcıların görüşleriyle desteklenen bu olgu, başta alım gücündeki azalma ile kendini göstermiş, üretimdeki değer kaybı ile pekişmiş, en son bir araya gelinen ortamlarına katılamama sonucuna kadar ilerlemiştir. Kültürün yaşatılması tek

başına yapılabilecek bir şey değil, bilakis toplum içerisinde aktarım ile gelişim gösterebilecek ve aktarılabilecek bir dinamiktir. Bu dinamiği baltalayan en önemli etkenlerden birinin ekonomik koşullardaki gerileme olduğu da bu görüşler ışığında ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

3.12. Yabancı Yemek Kültürlerin Etkilerinin Değerlendirilmesi

Katılımcılara yöneltilen "*Yörenin yemek kültürünün başka kültürlerin baskı ve tehdidinde olduğunu düşünüyor musunuz?*" sorusuna cevaben edinilen verilerden "yabancı mutfak tehdidi" ana teması altında "göçler, öğrenciler ve çalışma hayatı" olmak üzere 3 alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 12. Yabancı yemek kültürlerinin etkilerinin değerlendirilmesi

Ana Tema	**Alt Temalar**	**Kod**	**Oylayan Katılımcı Sayısı**
Yabancı mutfak tehdidi	Göçler	Gelen göçler yemek kültürünü değiştirir	16
		Buradan göçenler yemek kültürünün kaybına yol açar	8

	Öğrenciler	Öğrenciler pratik ucuz atıştırmalık tercih eder	18
		Gençler geleneksel yiyeceklerden uzak	18
	Çalışma hayatı	İş yaşamı hızlı yemeğe yönlendirmektedir	20
		Çalışanlar hazır gıdayı teşvik etmektedir	20

Yemek kültürünü ve destinasyonun marka imajını etkileyen unsurlardan bir diğeri olan yabancı mutfak kültürlerinin tehdidi hususunda analizde bulunmak amacıyla sorulan "Yörenin yemek kültürünün başka kültürlerin baskı ve tehdidinde olduğunu düşünüyor musunuz?" sorusuna cevaben katılımcıların görüşleri aşağıdaki gibi olmuştur.

"İletişim arttıkça dünya küçülüyor. Eskiden bilmediğin şeyi anında öğrenme şansın var. Telefona yazıyorsun sana hemen anlatıyor. Yani senin

bir şeyden etkilenmen için illa fiziki göçü beklemen gerekmiyor. Artık her şey eskiden farklı. Bir de bu televizyondaki yemek programları var ya, insanları çeşit çeşit yemeklere özendiriyorlar. Onu da yapayım, bunu da yapayım derken özündeki yemekleri araya kaynatıp gidiyorsun." ***K3***

"Söğüt küçük bir kasaba olduğu için, insanların çoğu birbirini tanır. Muhabbeti olmasa bile göz aşinalığı vardır. Gelen yabancı hemen dikkat çeker. Özellikle kadınlarımızın komşuluk bağları erkeklere nazaran daha kuvvetli olduğundan, birbirilerine gelip giderken yemek de alıp verirler. Böylece birinin yemek kültürü öbürüne de geçer. Yani aslında kadının rolü yemek kültürü açısından çok önemlidir." ***K5***

"Bazı insanlar vardır, pek çok insanı birbirine kaynaştırıp samimiyet ve birliktelik kurarlar. Bu gibi insanların oradan taşınıp gitmesi pek çok şeye zarar verdiği gibi, yemek kültürüne de zarar verir elbet. Böyle insanlar her yerde bulunmaz." ***K6***

"Söğüt'te üniversite açıldıktan sonra doğal olarak gençler geldiler. Her biri farklı bir ilden geldi. Bu gençlere yönelik esnafta da değişiklikler oldu. Pek çok kafe, lokanta açıldı. Eskiden burada olmayan yemekler, içecekler satılır oldu. Yani şimdi Söğüdü baştan sona gezip te baksan, her yerde ne varsa burada da o var artık. Lokantalarda tarihi ya da geleneksel bir yemeği zor bulursun." ***K8***

"Gençler ucuz olduğu için pratik yiyecekleri tercih ediyorlar. Buraya bir mantıcı açsan, porsiyonunu 50 liranın altında satmaman lazım ama bir tavuk döneri 15 liraya yanında ayranla yiyip karnını doyurabiliyor. Yani

bu gibi sebeplerden ötürü gençler yeme – içme kültürüne yön veriyor gibi sanki." ***K10***

"Burada hastane var, bankalar var, devlet daireleri var, askerler var, bunların bir kısmı yemeğini dışarıda yemeyi tercih ediyor. Kısıtlı zamanı var. Ne yapacak, hem pratik yemeğe yöneliyor, hem de uygun fiyatlı olmalı ki bütçesini sarsmasın. Öyle olunca hazır gıdalara yöneliyorlar." ***K14***

Globalleşen dünyada iletişim bu denli yoğunken ve hareketlilik fazla iken, hiçbir kültürün özünü yüzyıllar önceki saflığında koruyabilme ihtimalinin olmadığı düşünülebilir. Koruyuculuk, diğer bir deyişle muhafazakarlık elbette insanoğlunun doğasında vardır ancak aynı oranda değişime ayak uydurmak da vardır. Aksi takdirde gelişim sağlanamazdı. Dolayısı ile yukarıdaki örneklerde de değinildiği gibi pek çok sebeple Söğüt'te de yemek kültürü zamanın dinamiklerine ve farklı mutfak kültürlerine yenik düşerek değişime uğramaya başlamıştır. Bu tehdit özellikle de evlerin dışındaki ortamlarda belirgin haldedir.

IV. BÖLÜM

4. SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu araştırmayı ilgili alan yazındaki benzer araştırmalardan farklı kılan, destinasyon markalaşmasında gastronomik kimliğin önemi kavramının, bakir bir bölgede, gastronomik kimlik gözüyle incelenmiş olmasıdır. Yerel yönetimler, vakıflar ve dernekler dahil araştırılmasına rağmen Söğüt ve çevresindeki yemek kültürünü anlatan kaynakların çok kısıtlı olması, yörenin bu alanda ne kadar bakir olduğunun kanıtı niteliğinde sayılabilir. Söğüt ve çevresinde gerçekleştirilen bu araştırmada, yörenin tarihi, coğrafi ve beşerî niteliklerinden dolayı sahip olduğu gastronomi temelindeki potansiyeli açığa çıkarılırken, aynı zamanda bu alandaki sorunların da tespit edilmesi amaçlanmıştır. Bu bağlamda çalışma sonuç ve öneriler kısmı dahil dört bölümden oluşmaktadır.

Birinci bölümde konunun geldiği noktayı daha iyi anlamlandırabilmek adına gastronomi, gıda ve kimlik kavramları hakkında yabancı literatür ağırlıkta olmak üzere kavramsal bilgiler verilmiştir. Özellikle kültürün önemli bir parçası olarak gıda kavramının yerini netleştirmek adına gıda ile beslenme alışkanlıkları, gelenek görenekler, din kavramı ve sembolizm arasındaki ilişkiler detaylı bir biçimde incelenmeye çalışılmıştır. Yine gıda ile sosyalleşme arasındaki bağıntıya dayalı olarak, gıdanın insanoğlunun sosyalleşme aracı olarak ne düzeyde etkilendiği ya da etkilediği gibi konular ele alınmış; gıda tercihini etkileyen unsurlar çevresel, yerel ve global bazda irdelenmiştir. Çalışmanın konusu ve içerisinde yer aldığı alan gereği gastronomi, gastronomik kimlik ve gastronomik kimliğe etki eden kimlik, kişisel kimlik ve kültürel kimlik olguları da gıda ile olan ilişkileri temelinde ele alınıp incelenen diğer konular olmuştur.

İkinci bölümde çalışmanın yöntemi detayları ile verilmiştir. İlk olarak araştırmaya yön veren, dünya genelinden incelenmiş benzer çalışmaların ana fikirleri ve biçimleri ile sonuçlarının derlendiği kısım olmak üzere araştırmaya neden olan problem açık ifadelerle ortaya konmaya çalışılmıştır. Akabinde araştırmanın amaç ve önemi aktarılmış, araştırmanın yöntemi, çalışma grubu, varsayımlar, kapsam ve sınırlılıklar, veri toplama tekniği, verilerin analizi ve inandırıcılığı işlenmiştir. Üçüncü bölüm ise bulguların derlenerek ortaya konduğu kısımdır.

Literatürde pek çok görüşün ortak noktasında yer edindiği gibi gıdaların doğrudan insan doğası üzerinde pek çok etkisi olduğu gerçeği, bu alanda çalışan pek çok araştırmacının ilgisini cezbetmiştir. Araştırmanın modellemesinde sosyo-kültürel dinamikler (Corvo, 2015; Coren, 2018; Lawless, 2018); arazi yapısı ve coğrafi etkenler (Edelstein, 2011; Dore, 2019; Ji-Song Ku, 2014; R. Harrington, 2005); mevsim ve iklim (Edgson ve Palmer, 2015; Montanari, 2006; R. J. Harrington, 2015); yöresellik (Edgson ve Palmer, 2015); festival vb. etkinlikler (Montanari, 1993); kıtlık ve açlık dönemleri (Clapp, 2013); etnik hareketlilik ve esnek kültürel vatandaşlık (Ji-Song Ku, 2014); global gıda şirketlerinin yerel yatırımları (Montanari, 1993; Corvo, 2015); toplumlar arası ticaretin artması (Atkins ve Bowler, 2001) olmak üzere dışsal motivasyonlar ve sosyal sınıf aidiyeti (Scholliers, 2001; Fieldhouse, 1995; Parasecoli, 2008); bireysel tatmin ve mutluluk (Schifferstein, 2019; R. Harrington, 2005); maddi güç (Lawless, 2018); zaman (Lawless, 2018); beceri ile çaba (Lawless, 2018; Albaba, 2011); sağlık (Albaba, 2011); macera (Gillespie, 2001); etnik, tarihsel ve sözlü kimlik ve kültür aktarım aracı (Guzzo ve Gallo, 2019; Forson, 2013; Esposito, 2019; Coren, 2018) içsel motivasyonlar olarak ele alınmıştır. Söz konusu motivasyonlar ışığında araştırmaya yön veren sorular, belirlenen temalar altında incelenmiştir. Bu temalar sırasıyla çevresel etkenler, değişim/dönüşüm, yokluk/kıtlık, yöresellik, yöresel gıda, dini inanışta gıda, zamanla değişim, sosyal yaşam, ekonomi etkisi ve yabancı mutfak tehdidi olarak ortaya çıkmaktadır.

Daha önceki yıllarda nüfus kalabalık ve daha gençken coğrafyanın nimetlerinden faydalanılarak yapılan yemeklerin günümüzde azalma gösterdiği tespit edilmiştir. Daha önceden dağdan doğal yollarla gelen suların yataklarının değiştirildiği, kuyuların kapatıldığı ve sürekli akan pınarların yerini bekleyen su kaynaklarının aldığı tespit edilmiştir. Öncesinde av hayvanları ile yapılan yemeklerin bugün tarihe karıştığı, yörenin en çok tüketilen besi hayvanı olan keçinin bile çok çok azalmış olduğu görülmüştür.

Yöresel Değişim Dönüşümün Değerlendirilmesi hususunda eskiden her hanede kendine yetecek kadar da olsa küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılırken, şimdilerde bu kültürün bitmeye yüz tutmuş olması gelmektedir. Akabinde genç nüfusun değişen yaşam koşulları nedeni ile kırsaldaki zor çalışma şartlarından kaçarak büyük şehirlere gitmeleri ile emek yoğun gıda işleme sistemlerinin yok olmaya yüz tuttuğu sorunu tespit edilmiştir. Bir diğer sorun, eskiden kışlık yiyeceklerin hazırlanması söz konusuyken, günümüzde bu kültürün de azalmaya başladığıdır. Bütün sorunların temelinde ise, değişen yaşam koşulları öne sürülmektedir. Gençlerin kırsalı terk etmeleri ile, arazileri çekip çevirecek işgücü ortadan kalkmış, bu nedenle topraktan elde edilen doğal gıdaların yok olmaya yüz tutması sorununun doğduğu gözlemlenmiştir. Bu sorun beraberinde o ürünlerin içerisine dahil olduğu gıdaların formlarının bozulması sorununu, o sorun ise topyekûn yöresel mutfak kültürünün bozulması sorununu tetikleyebilir durumdadır.

Yörenin yemek kültürü içerisinde önemli ve günümüzde de etkilerini hissettiren bir değer, ekmeğe verilen önem ve saygı olarak gözlemlenmiştir. Öyle ki, yöresel mutfak kültürlerinin tanıtıldığı bir televizyon programında kısa süre önce bu yöreye ait ve ekmek ufaklarının değerlendirilmesi için yapılan bir börek ödül almıştır. Bugün ödül almış olan bu yemeğin, uzun yıllar önce yokluktan doğmuş olması ve fakat günümüzde gıdaya erişimin satın alma bazında daha kolay olmasına rağmen

unutulmadan devam ettiriliyor oluşu da mutfak kültüründe derin iz bırakmış uzun bir dönemin işaretçisi olabilir.

Gıda kültüründe eskiden var olan takas işleminin günümüzde yerini paraya bırakmış olduğu görülmektedir. Kendine has karşılıkları olan bu yöntem, ona göre de ritüellere sahipken, günümüzde neredeyse hiç karşılaşılamaz duruma gelme yolunda ilerliyor olabilir. Eskiden elle yapılan işlerin de bugün büyük oranda yerini makinelere bırakması, gıdanın yemeğe dönüşümünde fazla etki yaratmasa da, tadında değişikliğe neden olduğu görüşünü destekleyebilir. Eskiden imece usulü çalışmanın çok yaygın olduğu köylerde, özellikle kadınlar arasındaki dayanışmanın ürünü olan ev makarnası, tarhana, ev salçası gibi ürünlerin üretim aşamaları sosyal birer kaynaşma ortamı da doğururken, günümüzde bu kültürün de eski insanlarla birlikte kaybolmaya yüz tuttuğu sorunu herkesçe görülebilir.

Özellikle gastronomi turizmi açısından değerlendirilebilecek yemeklerin araştırıldığı görüşmede en belirgin sorunun, yöresel yemeklerin genelinin uzun zaman alan hazırlık ve pişirme süreçleri sorun olarak görülürken, yine aynı nedenle zaman içerisinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin olması da ardıl bir sorun olarak tespit edilmiştir. Henüz yeni yeni turizm hareketliliği görmeye başlayan yörenin yemek kültürünün tanıtım eksikliğinden yakınan girişimciler ve yöre halkı, doğru bir tanıtım ve akabinde turizm paydaşları eliyle getirilebilecek talebin oluşması durumunda, yapımı uzun süren yemeklerin bile kendileri tarafından büyük özen ve titizlikle yapılıp sunulabileceğini belirtmişlerdir.

Öte yandan bu yemek kültürünün yaşatılabilmesi ve unutulmaya yüz tutan yemeklerin gün yüzüne çıkarılamamasının sebeplerinden birinin talebin yeterli olmayışı ve tanıtımın yapılmaması olduğu tespit edilmiştir. Aslına uygun olarak yaşatılabilmesinin yolunun uygun hammadde temini olması ve günümüz koşullarında

temininin kolay olmaması da sorunlar arasında bir diğeri olabilir. En önemli sorun da bilen insanların yaşlanmış olması ve kayda alınmaması durumunda yakın gelecekte tamamen yok olma riski olabileceği gerçeğidir.

Hemen hemen her yörenin düğünlerinde mutlaka yemek ikramı olduğu gerçeğinden yola çıkılarak yapılan araştırmada, Söğüt ve çevresinde de bu kültürün var olduğu ve devam ettiği görülmüştür. Devam eden bu kültürün çok önemli sayılmasına karşın, günümüzdeki sorunlardan biri yemeklerin eski niteliğinin kaybolmaya başlaması, malzeme kalitesinin eskiyle kıyaslanmayacak kadar düştüğüne dair ifadeler olabilir.

Bir diğer sorun eskiden cenaze evine komşular tarafından götürülen yemeklerin yerini, cenaze sahibinin ölenin ardından yemek yaptırıp dağıtması adetine bırakmaya başlamasıdır. Şenliklerin yemekli, oyunlu enerji dağıtan havası son yıllarda salgın hastalık tehlikesi nedeni ile yapılmaz olmuştur. Bu da dolayısı ile şifalı pilav ve onun etrafında kucaklaşan on binlerce insana ve de yiyecek içecek kültürüne vurulmuş bir darbe olarak görülmektedir. Genel olarak şenlik yemeklerinde kullanıldığı ifade edilen keçi eti, yemeğe şifa verdiğinin ifadesi ile tekrarlanmaktadır. Şifa aracı olarak görünen keçinin ise yörede popülasyonunun giderek azalıyor olması yemek kültürü açısından önemli bir sorun olarak nitelendirilebilir.

Özen ve emekle yoğrulması gereken hamuru yoğurmaya niyetli insanın olmaması, hayvancılık sayesinde irkilen çalı çırpının artık bulunmaması, köydeki yaşayan nüfusun çok azalması ve hazır gıdaya olan erişimin artmış olması da gastronomi kimliğinin devamlılığı açısından sorun olarak görülebilir. Diğer bir sorun, bayram gibi özel günlerde büyüklerin evinde toplanıp zengin sofralar etrafında buluşma adetlerinin, yaşlıların ölümü sonrası kaybolmaya yüz tutmuş olması olabilir. Bir diğeri, hayvancılığın aşırı azalması sonucu yöreye has mandıralarda yapılan

yöresel peynirlerin de kaybolmuş olmasıdır. Seneler önce sütün fazla olması nedeniyle kaşar peynirine benzer bir peynirin üretildiği belirtilirken, günümüzde mandıralar da kapandığı için bu peynirin bulunamamasından bahsedilmektedir.

Eskiye kıyasla değişime ve bozulmaya uğradığından yakınılan diğer bir gıda türü unlu gıdalardır. Bu sorunun temelinde ise unun kalitesinin bozulduğu, mayanın eski mayalardan farklı olduğu ve saklama şekilleriyle alakalı olarak lezzetin değiştiği sorunu ortaya koyulmuştur. Maya ile ilgili olan bir diğer vurgu ise yoğurt üzerinedir. İlk mayalama yöntemlerinin unutulduğundan söz ederken, asıl mayanın çam kozalağından elde edildiği önemli bir bilgi olarak açığa çıkarılmıştır. Son olarak geleneksel kurban kesme kültürünün de hazır tesislerde insanların rahatça kurbanının kesilip teslim edilmesi sebebi ile küçük baştan büyük başa dönerek değişime uğradığı saptanmıştır.

Daha önce kırmızı et servis edilen ikramlarda günümüzde beyaz ete kayma olduğu görülmüştür. Bu soruna yol açan sebep olarak davet yemeklerinin geleneksel usulde devam edebilmesi için, uzun hazırlık gerektiren yemeklerin yapılıyor olması gerekliliği gösterilmiştir. Bu nedenle, zaman kısıtından ve ekonomik değerlerden dolayı davet yemeklerinin niteliğinin düştüğü söylenebilir.

Yapılan görüşmeler neticesinde, gelir ve gider arasındaki orantısız fark, tarım ve hayvancılık ile uğraşan kırsal kesimin girdi fiyatlarının aşırı yüksek olması, yemek kültürüne katkı sağlayacak az miktardaki tarımsal ürünlerin yörede kalmayıp ihracata gidiyor oluşu, geleneksel üretilen gıdaların yerini ekonomik gerekçelerle hazır gıdaların almış olması ve ekonomik gerekçelerle unutulmaya yüz tutan geleneksel üretim yöntemleri geleneksel gıda üretiminin önünde engel durumda görülebilir. Çarpıcı örneklerden birisi, geçim derdindeki insanların, yöresel ürünleri yapmak için köyüne gidecek zaman bulamaması olarak nitelendirilirken, salça yapacak vakit

bulamadığı şeklinde ifade edilmiştir. Çünkü salça yapmak en az 3 gün üretim, arkasından da en az 1 gün dinlenme gerektirmektedir.

Genel olarak toparlamak gerekirse, doğal, kültürel ve tarihi turizm varlığı da sayılabilecek pek çok gastronomi değerine sahip olan yörenin, beşerî yönden ve tanıtım açısından desteğe ihtiyacı olabilir. Emek yoğun üretimler insan gücü ve bilginin kaybolması sorunu ile karşı karşıya kalan yörenin, yüzlerce yıllık kültürel birikimin günümüzdeki birtakım sıkıntılar yüzünden kaybolma riski ile yüz yüze olması, bir kültür hazinesi konumundaki destinasyon için acil önlem alınmasını gerektiriyor olabilir.

Araştırmada elde edilen bulgular ve tespit edilen sorunlar temelinde geliştirilmiş öneriler şu şekildedir:

- Yemek kültürünün yaşatılabilmesi ve unutulmaya yüz tutan yemeklerin gün yüzüne çıkarılabilmesi, aynı zamanda uygun ve özüne yakın hammaddenin temini ile mümkün olabilir. Bu nedenle doğal gıda üretiminin yörede aslına uygun biçimde yeniden canlandırılması, bunun için de teşvik görmesi gerekebilir.

- Yörenin yemek zenginliğini bilen yaşlı nüfusu kaybetmeden, ilk atılması gereken adım yöresel yemekleri ve kültürünü bilen ve tecrübe etmiş yaşlılardan bu konuda ders alınıp, tecrübelerinden faydalanılması ve bu kültür hazinesinin yazılı formata dökülmesi olabilir.

- Pek çok gıda sosyoloğunun da tespit etmiş olduğu gibi, insan sosyal bir varlıktır ve ne kadar sosyalleşirse o kadar üretkendir. Bu saptamanın somut verileri katılımcılar tarafından ortaya koyulmuştur. Söz konusu

sosyalleşmenin ve dolayısı ile üretkenliğin sağlanabilmesi için kırsaldaki nüfusun artırılması önem arz edebilir.

- Yörede hayvancılığın, özellikle de yörenin yemek kültüründe ağırlıklı yer tutan kıl keçisinin üretimi ve çoğaltılması için kırsal teşvikler verilebilir, gerekirse ürünün satın alınması için kooperatifler kurulabilir ve yerel yönetimlerin teşviği ile üretime alım garantisi getirilebilir.

- Öncelikle civardaki iller başta olmak üzere, büyük kentlerde yaşayan ve yemek kültürlerine ilgi duyan gastronomi tutkunlarına yörenin yemek kültürünü tanıtıcı bildirimlerde bulunulabilir, bunun için de yerel yönetimler nezdinde bir organizasyona gidilebilir.

- Söğüt konum olarak İstanbul – Antalya istikametinin arasında olması sebebi ile ve Eskişehir iline yarım saatlik mesafede bulunması açısından ara dinlenme noktası olarak çok iyi bir konuma sahiptir. Bu konumunun gastronomi alanında atılabilecek adımlar ile desteklenerek turist çekebilme potansiyelinin artırılması için, önce kendi içerisinde farkındalığa sahip olabilirse, sonrasında müteşebbis adımlar atılması daha kolay olabilir.

- Yörenin yemek kültüründeki değişimlere bakıldığında en dikkat çekici noktanın gençlerin kaybedilmesi olması sebebi ile, kırsalda geçimini sağlayabilecek şekilde gençlere gerekirse know-how, gerekirse eşlikli girişimcilik ve uzun vadede geri ödemeli maddi kredi desteği ile gerek görülmesi durumunda doğrudan arazi desteği verilerek kırsal ekonomiye katılımları sağlanmaya çalışılabilir.

- Yörede sanayi veya çok aktif bir turizm gibi fazla gelir getirici ekonomik zenginliğin henüz olmadığının farkında olan yöre halkının, gastronomi değerlerini birer zenginlik olarak görmesi ve artık bu bilinçle hareket edilirse buna katkı sağlayabileceklerini, bu durumu gelir getirici bir aktiviteye dönüştürebileceklerini yerel yönetimler kanalıyla anlamaları kendi çıkarlarına olabilir. Özel girişimcilerin kalıcılığı konusunda şüpheler olabilir ancak yerel yönetimlerce başlatılan bir projenin sağlamlığına duyulan şüphe çok daha küçük olabilir.

- Daha spesifik olarak senelerin biriktirdiği kimyasalı topraktan atarak daha sağlıklı gıda üretebilmek için organik bileşenli doğal gübreleme yöntemlerinin (ör. Solucan gübresi, yarasa gübresi, güvercin gübresi… gibi) teşvik edilmesi ve daha da mühimi, çiftçinin bir başına bırakılmadan, ne ekip dikeceğine kadar yönlendirilmesi gerekebilir.

Bu çalışma, amaçlanan doğrultuda Söğüt ve çevresinin tarihi, kültürel, beşerî ve doğal gastronomik ögelerini ve bu ögeler arasındaki uyum ile değer yaratabilme potansiyelini açığa çıkarabilmesi adına, önünde set olarak duran sorunları açığa çıkarabilme ihtimali üzerine yürütülmüştür. Amaçları doğrultusunda ilerleyen çalışmada pek çok sorun tespit edilmiş, çözüm önerileri getirilmiştir. Bundan sonraki çalışmalarda yörenin yemeklerinin reçeteli ve kademeli tarifleri, içerisinde yemeklerin olduğu kültürel ögelerin detayları gibi kültürü doğrudan açığa çıkaracak detay çalışmalar içerisine girilebilir.

KAYNAKÇA

Adams, C., & Manen, M. A. (2017). Teaching Phenomenological Research and Writing. *Qualitative Health Research - Sage*, 780-791.

Adamson, M. W. (2004). *Food in Medieval Times: Food Through History*. Westport: Greenwood Press.

Adeoye, A. O., & Elegunde, A. F. (2012). Impacts of External Business Environment on Organisational Performance in the Food and Beverage Industry in Nigeria. *British Journal of Arts and Social Sciences*, 194-201.

Ader, H., & Mellenbergh, G. (1999). *Research Medhodology in the Life, Behavioural and Social Sciences.* London: Sage Publishing.

Akbulut, A., & Yazıcıoğlu, İ. (2020). Destinasyon Markası Oluşumunda Gastronomik Kimlik ve İmaj: Konya Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 100-120.

Akyol, C. (2018). Destinasyonların Sahip Olduğu Gastronomi Kimliğine Bir Bakış; Manisa Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 240-249.

Albaba, K. (2011). *Food Cultures of The World Encyclopedia.* California: Greenwood.

Albala, K. (2012). *A Cultural History of Food In The Renaissance.* London: Bloomsbury Publishing.

Albala, K. (2013b). *Food: A Cultural Culinary History - Course Guidebook.* Virginia: The Great Courses.

Albeniz, I. M. (2018). Foundations for an Analysis of the Gastronomic Experience: From Product to Process. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 108-116.

Anderson, E. (2005). *Everybody Eats: Understanding Food and Culture.* New York: New York University Press.

Anthelme, J., & Savarin, B. (2009). *The Physiology of Taste or Meditations on Transcendental Gastronomy*. New York: Everyman's Library (Originally published by The Heritage Press, New York, in 1949).

Arboleya, Y.-C., Quiroga, M. G., Lasa, D., Oliva, O., & Luis Aduriz, A. (2014). Effect of Highly Aerated Food on Expected Satiety. *International Journal of Gastronomy and Food Science 2*, 14-21.

Arnott, M. L. (1975). *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits.* Chicago: Mouton Publishers - The Hague - Paris.

Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., & Taylor, B. (2004). *Food and Cultural Studies.* London: Routledge.

Atkins, P., & Bowler, I. (2001). *Food in Society: Economy, Culture, Geography*. London: Arnold Publishing.

Bandini, A., & Corduas, M. (2019). Italian Food Perception as a Marker of the Spread of Italian Identity in Germany. G. Balirano, & S. Guzzo içinde, *Food Across Cultures: Linguistic Insights in Transcultural Tastes* (s. 1-19). Cham-Switchzerland: Palgrave Macmillan.

Banerjee-Dube, I. (2016). *Cooking Cultures: Convergent Histories of Food and Feeling.* Delhi: Cambridge University Press.

Bardhi, F., Ostberg, J., & Bengtsson, A. (2010). Negotiating cultural boundaries: Food, travel and consumer identities. J. Schroeder içinde, *Consumption Markets & Culture* (s. 133-157). Boston: Routledge.

Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik Kimlik Oluşturmada Yöresel Ürünlerin Rolü: Ürünlerin Satış ve Pazarlanmasına Yönelik Bir Örnek Olay İncelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.

Beer, S., Edwards, J., Fernandes, C., & Sampaio, F. (2002). Regional Food Cultures:Integral to the Rural Tourism Products. G. Richard, & A.-M. Hjalager içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 207-223). London: Routledge.

Bekar, A., & Zağralı, E. (2015). Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 40-48.

Blain, C., Levy, S. E., & Ritchie, J. (2005). Destination Branding: Insights and Practices from Destination Management Organizations. *Journal of Travel Research, Vol. 43*, 328-333.

Blakeman, R. (2007). *Integrated Marketing Communication – Creative Strategy – From Idea to Implementation.* London: Rowman & Littlefield Publishing.

Braudel, F. (2015). *Maddi Uygarlık - Gündelik Hayatın Yapıları.* İstanbul: İmge Yayıncılık.

Brittin, H. C. (2011). *The Food and Culture Around the World Handbook.* New Jersey: Prentice Hall - Pearson.

Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2019). Bilimsel Yöntem. Ş. Büyüköztürk, E. Kılıç Çakmak, Ö. E. Akgün, Ş. Karadeniz, & F. Demirel içinde, *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri* (s. 6). Ankara: Pegem Akademi.

Bynum, C. W. (2013). Fast, Feast, and Flesh: The Religious Significance of Food to Medieval Women. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: a Reader* (s. 245-264). New York: Routledge.

Caballero, B., Allen, L., & Prentice, A. (2005). *Encyclopedia of Human Nutrition.* Oxford: Elsevier Academic Press.

Campelo, A., Aitken, R., Thyne, M., & Gnoth, J. (2014). Sense of Place: The Importance for Destination Branding. *Journal of Travel Research*, 154 - 166.

Cardoso, R. d., Companion, M., & Marras, S. R. (2014). *Street Food: Culture, Economy, Health and Governence.* New York: Earthscan - Routledge.

Cavicchi, A., & Stancova, K. (2016). *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies.* Spain: JRC Science for Policy Report - European Comission.

Certeau, M. D., Giard, L., & Mayol, P. (1990). *Gündelik Hayatın Keşfi II.* Ankara: Editions Gallimard - Dost Yayınları.

Chen, Y., Dax, T., & Zhang, D. (2019). Complementary Effects of Agricultural Tourism and Tourist Destination Brands in Preserved Scenic Areas in Mountain Areas of China and Europe. *Open Agriculture - De Gruyter*, 517-529.

Civitello, L. (2008). *Cuisine and Culture: A History of Food and People.* New Jersey: John Wiley & Sons.

Clapp, J. (2013). The Political Economy of Food Aid in an Era of Agricultural Biotechnology. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: A Reader* (s. 531-545). New York: Routledge.

Clarkson, J. (2014). *Food History Almanac: Over 1.300 Years of World Culinary History, Culture and Social Influence.* Plymouth: Rowman & Littlefield.

Coren, G. (2018). *The Story of Food: An Illustrated History of Everything We Eat.* London: Dorling Kindersley Limited.

Corvo, P. (2015). *Food Culture, concumption and Society.* Hampshire: Palgrave Macmillan.

Counihan, C. M., & Kaplan, S. L. (2005). *Food and Gender: Identity and Power.* Amsterdam: Harwood Academic Publishers & Taylor and Francis.

Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches.* Los Angeles: Sage Publications.

Creswell, J., & Creswell, J. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches.* Los Angeles: Sage Publishings.

Cunha, S. (2018). Gastronomic Tourism, A Differential Factor. *Millenium*, 93-98.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39-51.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies 1/2*, 39-51.

Çelik, S. (2018). Gastronomic Tourism Potential of Şırnak. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 41-51.

Dalby, A. (1996). *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece.* London: Routledge.

Dore, M. (2019). Food and Translation in Montalbano. G. Balirano, & S. Guzzo içinde, *Food Across Cultures: Linguistic Insights in Transcultural Tastes* (s. 23-42). Cham-Switzerland: Palgrave Macmillan.

Dufresne, W. (2014). Foreword of Journal. *International Journal of Gastronomy and Food Science 2*, 1-2.

Dunkel, F. V. (2018). *Incorporating Cultures' Role in the Food and Agricultural Sciences.* London: Academic Press - Elsevier.

Duyar, M., & Bayram, M. (2019). Overtourism and tourismphobia: Evolution of host and tourism relationship. *International Journal of Geography and Geography Education (IGGE)*, 347-362.

Edelstein, S. (2011). *Food, Cuisine and Cultural Competency: For Culinary, Hospitality and Nutrition Professionals.* Boston: Jones and Bartlett Publishers.

Edgson, V., & Palmer, A. (2015). *GutGastronomy: Revolutionise Your Eating to Create Great Health.* London: Jacqui Small.

Ersavaş Kavanoz, S. (2015). Cazibe Merkezleri Yaratma Stratejisi Olarak Yavaş Kentler. *Doktora Tezi - İÜ.SBE.*, 1-179.

Ersun, N., & Arslan, K. (2011). Turizmde Destinasyon Seçimini Etkileyen Temel Unsurlar ve Pazarlama Stratejileri. *Marmara Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 229-248.

Ertaş, Y., & Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *GümüÇhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 117-136.

Esposito, E. (2019). Callaloo or Pelau? Food, Identity and Politics in Trinidad and Tobago. G. Balirano, & S. Guzzo içinde, *Food Across Cultures: Linguistic Insights in Transcultural Tastes* (s. 43-70). Cham-Switzerland: Palgrave Macmillan.

Febrian, A. W., Wijaya, J. C., & Amalia, F. R. (2019). A Study of Culinary Brand Identity in Banyuwangi District with the Gastronomic Tourism Concept. *The International Journal of Applied Business*, 1-12.

Febrian, A. W., Wijaya, J. C., & Amalia, F. R. (2019). A Study of Culinary Brand Identity in Banyuwangi District with the Gastronomic Tourism Concept. *The International Journal of Applied Business Tijab*, 1-12.

Fieldhouse, P. (1995). *Food and Nutrition: Customs and Culture.* Derby: Chapman & Hall.

Fieldhouse, P. (2017). *Food, Feasts, and Faith: An Encyclopedia of Food Culture in World Religions.* California: Abc - Clio Publishing.

Fields, K. (2002). Demand for the Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors. G. Richard, & A.-M. Hjalager içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 36-50). London: Routledge.

Folgado-Fernández, J. A., Hernández-Mogollón, J. M., & Duarte, P. (2016). Destination image and loyalty development: the impact of tourists' food experiences at gastronomic events. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 13-19.

Forson, P. W. (2013). More than Just the "Big Piece of Chicken": The Power of Race, Class, and Food in American Consciousness. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: a Reader* (s. 107-118). New York: Routledge.

Fox, R. (2007). Reinventing the Gastronomic Identity of Croatian Tourist Destinations. *International Journal of Hospitality Management*, 546-559.

Frankfort-Nachmias, C., Nachmias, D., & DeWaard, J. (2015). *Research Methods in the Social Sciences.* New York: Worth Publishers A Macmillan Education Company.

Friendland, J. (2015). *Eatymology: The Dictionary of Modern Gastronomy.* Illinois: Sourcebooks.

Garner, M., Wagner, C., & Kawulich, B. (2009). *Teaching Research Methods in the Social Sciences.* Burlington: Ashgate Publishing Company.

Germov, J., & Williams, L. (2017). *A Sociology of Food and Nutrition: The Social Appetite.* South Melbourne: Oxford University Press.

Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy Into the 21st Century.* Woburn: Oxford & Butterworth-Heinemann .

Goldbart, J., & Hustler, D. (2005). Ethnography. B. Somekh, & K. Lewin içinde, *Research Methods in the Social Sciences* (s. 16-23). London: Sage Publishing.

Goody, J. (2013). Industrial Food: Towards the Development of a World Cuisine. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: a Reader* (s. 72-90). New York: Routledge.

Gökdeniz, A., Dinç, Y., Aşık, N. A., Münger, L., & Taşkır, H. (2009). Improvement Strategies In Light Of An Empiric Study Of Domestic Tourism In Turkey And Consumers' Supply And Demand In Ayvalik Which Is An Important Destination In Domestic Tourism. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 216-231.

Greg, R. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption? A.-M. Hjalager, & G. Richard içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 3-21). London: Routledge.

Grimaldi, I. M., Leke, W. N., & Others. (2018). Traditional Preparation of Achu, A Cultural Keystone Dish in Western Cameroon. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25-28.

Guillaume, D., Gharby, S., Harhar, H., & Charrouf, Z. (2018). Alwana oil: The traditional Amazigh olive oil of the Pre Rif (Northern Morocco). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 90-94.

Guzzo, S., & Gallo, A. (2019). Diasporic Identities in Social Practices: Language and Food in the Loughborough Italian Community. G. Balirano, & S. Guzzo içinde, *Food Across Cultures: Linguistic Insights in Transcultural Tastes* (s. 71-97). Cham-Switzerland: Palgrave Macmillan.

Güldemir, O., & Işık, N. (2012). Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın. *1. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)* (s. 311-334). Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24-30.

Hanzek, M., & Susic, G. (2020). Gastronomy Tourism and Destination Branding: The Study of Michelin Starred Restaurants in Croatia. *Researchgate*, 211-226.

Harrington, R. (2005). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 129-152.

Harrington, R. J. (2015). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food. *Journal of Culinary Science & Technology*, 129-152.

Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 62-74.

Hjalager, A.-M. (2002). A Typology of Gastronomy Tourism. G. Richards, & A.-M. Hjalager içinde, *Tourism and Gastronomy* (s. 21-35). London: Routledge.

Ibanez, M. A., & George, B. P. (2017). The Evolution of Destination Branding: A Review of Branding Literature in Tourism. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 9-17.

Ji-Song Ku, R. (2014). *Dubious Gastronomy: The Cultural Politics of Eating Asian in the USA.* Honolulu: University of Hawai'i Press.

Kanyan, A., Ngana, L., & Voon, B. H. (2016). Improving the Service Operations of Fast-food Restaurants. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 190-198.

Karaca, E., & Altun, I. (2017). Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 335-342.

Kasapi, I., & Cela, A. (2017). Destination Branding: A Review of the City Branding Literature. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 129-142.

Katz, S. H. (2003). *Encyclopedia of Food and Culture.* New York: Charles Scribner's Sons and Thomson.

Kemaloğlu, M. (2011). Terekeme-Karapapak Türkleri ve Yemek Kültürü (Muş-Bulanık Çevresinde). *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 415-438.

Kim, Y. H., Li, H., & Nauright, J. (2018). A destination development by building a brand image and sport event tourism: a case of Sport City USA. *Sport in Society*, 1-8.

Kittler, P. G., Sucher, K. P., & Nelms, M. N. (2017). *Food and Culture.* Boston: Cengage Learning.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişinde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 191-210.

Kraig, B., & Sen, C. T. (2013). *Street Food Around the World: An Encyclopedia of Food and Culture.* Santa Barbara, California: ABC-CLIO, LLC.

Lawless, K. (2018). *Formerly Known as Food: How the Industrial Food System Is Changing Our Minds, Bodies and Culture.* New York: St. Martin's Press.

Lee, C., Hallak, R., & Sardeshmukh, S. R. (2019). Creativity and Innovation in the Restaurant Sector: Supply-side Processes and Barriers to Implementation. *Tourism Management Perspectives*, 54-62.

Lee, I., & Arcodia, C. (2011). The Role of Regional Food Festivals for Destination Branding. *International Journal of Tourism Research*, 355–367.

Levkoe, C. Z. (2013). Learning Democracy Through Food Justice Movements. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: A Reader* (s. 587-601). New York: Routledge.

Lightner, M., & Rand, S. (2014). The Enhancement of Natural Colors to Provoke Seasonality. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 55-59.

Lin, Y.-C., Pearson, T. E., & Cai, L. A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research - Sagepub*, 30-48.

Lodico, M., Spaulding, D., & Voegtle, K. (2006). *Methods in Educational Research: From Theory to Practice*. San Francisco: Published by Jossey Bass - John Wiley & Sons, Inc.

Mardatillah, A., Raharja, S. J., Hermanto, B., & Herawaty, T. (2019). Riau Malay food culture in Pekanbaru, Riau Indonesia: commodification, authenticity, and sustainability in a global business era. *Journal of Ethnic Foods*, 1-10.

Martins, M. (2016). Gastronomic tourism and the creative economy. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 33-37.

Martins, M. (2016). Gastronomic Tourism and the Creative Economy. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 33-37.

Maslow, A. (1970). *Motivation and Personality*. New York: Harper & Row.

Matteo, D., & Cavuta, G. (2017). Enogastronomic Tourism: Can it Mitigate the Intangibility of the Destination? Streetfood as a New Business Model for the Management of Tourist Regions. *Procedia Economics and Finance - Elsevier*, 347-356.

McGee, H. (2014). Foreword of the Journal / Derginin Önsözü. *International Journa lof Gastronomy and Food Science 2*, 1-2.

McLean, A. (2015). *Food Cultures in America: Asian American Food Culture.* California: Greenwood.

Medina, F. X., & Tresserras, J. (2018). *Food, Gastronomy and Tourism: Social and Cultural Perspectives.* Jalisco: Universidad de Guadalajara.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analyses.* London: Sage Publishing.

Montanari, M. (1993). *Avrupa'da Yemeğin Tarihi.* Münih, Oxford, Barcelona, Paris, Roma: Afa Yayıncılık İstanbul.

Montanari, M. (2006). *Food Is Culture.* New York: Columbia University Press.

Montanari, M. (2012). *Let the Meatballs Rest and Other Stories About Food and Culture.* New York: Columbia University Press.

Morgan, N. J., & Pritchard, A. (2005). Promoting Niche Tourism Destination Brands: Case Studies of New Zealand and Wales. *Journal of Promotion Management, Vol. 12*, 17-33.

Nabhan, G. P. (2013). *Food, Genes and Culture: Eating Right for Your Origins.* Washington: Island Press.

Navarro, V., Serrano, G., Lasa, D., Aduriz, A. L., & Ayo, J. (2012). Cooking and Nutritional Science: Gastronomy Goes Further. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37-45.

Nebioğlu, O. (2017). Gastronomik Kimlik ve Gastronomik Turizm Ürünlerinin Sınıflandırılması Üzerine Nitel Bir Araştırma: Alanya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 39-60.

Neuman, W. L. (2014). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches.* Harlow: Pearson Education Limited.

Otero, J. (2018). High-status food is changing: New gastronomic perspectives. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 35-40.

Ozkok, F., Sunnetcioglu, S., Sunnetcioglu, A., & Karakas, E. (2017). Turkish Culinary Culture In The Socialization Process. *Journal of Travel and Hospitality Management*, 110-120.

Özdemir, G., & Dülger Altıner, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi - Dergipark*, 1-14.

Pakshastra, N. (2016 - April/May/June). Secrets of Indian Gastronomy. *Hinduism Today*, 38-49.

Parasecoli, F. (2008). *Bite Me: Food in Popular Culture.* New York: Oxford.

Patton, M. Q. (2015). *Qualitative Research & Evaluation Methods : Integrating Theory and Practice.* California: Sage Publishing.

Peter, F. (2006). *Pazarlama Dehası.* İstanbul: MediaCat 1.baskı.

Petrini, C. (2013). *Slow Food Nation: Why Our Food Should Be Good, Clean and Fair.* New York: Rizzoli Publishing.

Petrini, C. (2015). *Food Freedo: How the Slow Food Movement is Changing the WorldThrough Gastronomy.* New York: John Irving.

Phillipov, M. (2017). *Media and Food Industries: The New Politics of Food.* Australia: Palgrave Macmillan - Springer Nature.

Pike, S. (2005). Tourism Destination Branding Complexity. *Journal of Product & Brand Management*, 1-4.

Pilcher, J. M. (2006). *Food in World History.* New York: Routledge - Taylor & Francis Group.

Polat, S., & Aktaş Polat, S. (2020). Transformation of Local Culinary through Gastronomy Tourism. *Sosyoekonomi*, 243-256.

Pond, W. G., Nichols, B. L., & Brown, D. L. (2009). *Adequate Food For All: Culture, Science and Technology of Food in the 21st Century.* Boca Raton: Francis & Taylor.

Poppendieck, J. (2013). Want Amid Plenty: From Hunger to Inequality. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: A Reader* (s. 563-571). New York: Routledge.

Privitera, D., Nedelcu, A., & Nicula, V. (2018). Gastronomic and food tourism as an economic local resource: case studies from Romania and Italy. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 143-157.

Privitera, D., Nedelcu, A., & Nicula, V. (2018). Gastronomic and Food Tourism As An Economic Local Resource: Case Studies From Romania and Italy. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 143-157.

Riezebos, R. (2003). *Brand Management – A Theoretical and Practical Approach.* London: Pearson Education.

Romagnoli, L. (2019). Gastronomic heritage elements at UNESCO: problems, reflections on and interpretations of a new heritage category. *International Journal of Intangible Heritage*, 1-18.

Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating Influences Diner Perception of Culinary Creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 55-62.

Sagala, E. D., Ningsih, C., & Turgarini, D. (2019). Analysis Of Influence Of Tourism And Branding Perceptions On Purchase Decisions (Study conducted in Chinatown as Halal Gastronomy in the City of Bandung). *The Journal Gastronomy Tourism*, 56-69.

Samat, M. T. (2009). *A History of Food.* Paris: Wiley-Blackwell.

Sarıçay, N. S., & Ünal, M. (2014). Krizlerin Turizm Sektörü Üzerindeki Etkileri. *İzmir Ticaret Odası Yayını*, 15-19.

Sarıışık, M., & Ulama, Ş. (2000). İç Turizm Katılımcılarının Turistik Harcama Davranışlarının Analizi. *1.Ulusal Türkiye Turizmi Sempozyumu* (s. 223-242). İzmir: ResearchGate.

Sarıkaya, E. (2019). Türk Mutfak Kültürünün Şiire Yansıması Bağlamında Ravzî'nin Pilav Kasidesi. *Rumelide Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi*, 319-327.

Schifferstein, H. N. (2019). Changing food behaviors in a desirable direction. *Current Opinion in Food Science - Elsevier*, 30-37.

Schlosser, E. (2001). *Fast Food Nation : the Dark Side of the All American Meal.* New York: Houghton Mifflin Company.

Scholliers, P. (2001). *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe Since the Middle Ages.* New York: Oxford International Publishers Ltd.

Scott, G. G. (2012). *The Researcher's Bible: An Overview of Key Concepts and Methods in Social Science Research.* Bloomington: Booktango.

Seçim, Y. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman cuisine in terms of gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 122-132.

Serçek, G., & Serçek, S. (2015). Destinasyon Markalaşmasında Gastronomi Turizmin Yeri ve Önemi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 15-28.

Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A Conceptual Study of the Strategic Role of Gastronomy in Tourism Destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1-17.

Shimmura, T., Fujii, N., & Kaihara, T. (2017). Staff Motion Reduction at a Japanese Restaurant by Kitchen Layout Redesign After Kitchen Simulation. *Sciencedirect - 10th CIRP Conference on Intelligent Computation in Manufacturing Engineering*, 106-110.

Solunoğlu, A. (2019). The Effect of Gastronomic Brand Love on Destination Image. İ. Yazıcıoğlu, Ö. Yayla, & A. Solunoğlu içinde, *Current Issues in Tourism and Hospitality Management* (s. 1-15). Lithuanian: SRA Academic Publishing.

Solunoğlu, A. (2019). The Effect of Gastronomic Brand Love on Destination Image. İ. Yazıcıoğlu, Ö. Yayla, & A. Solunoğlu içinde, *Current Issues in Tourism and Hospitality Management* (s. 1-16). Lithuanian: SRA Academic Publishing.

Somekh, B., & Lewin, C. (2005). *Research Methods in the Social Sciences.* London: Sage Publishing.

Sormaz, Ü., Onur, N., Güneş, E., & Nizamlıoğlu, H. F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği. *Aydın Gastronomy*, 1-9.

Spence, C. (2018). Why are animate dishes so disturbing? *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 73-77.

Suna, B., & Alvarez, M. D. (2019). Gastronomic Identity of Gaziantep: Perceptions of Tourists and Residents. *Advances in Hospitality and Tourism Research*, 167-187.

Tanasa, L. (2014). Benefits of Short Food Supply Chains for the Development of Rural Tourism in Romania As Emergent Country During Crisis. *Agricultural Economics and Rural Development*, 181-193.

Taşpınar, O. (2017). Türk Mutfağının Otel İşletmelerinin Örgütsel Yapısındaki Yeri ve Önemi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 47-58.

Teddlie, C., & Tashakkori, A. (2009). *Foundations of Mixed Methods Research Integrating Quantitative and Qualitative Approaches in the Social and Behavioral Sciences.* California: SAGE Publications.

Töre Başat, H., Sandıkçı, M., & 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/Special issue2*, 64-76.

Trentman, F. (2008). *Reconnecting Consumers, Producers and Food: Exploring Alternatives.* New York: Berg - Oxford.

Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy Journal*, 37-42.

Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K., & Dinçel, E. (2006). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar. *Journal of Anadolu Bil Vocational School of Higher Education*, 83-94.

Vázquez-Martinez, U. J., Sanchís-Pedregosa, C., & Leal-Rodríguez, A. L. (2019). Is Gastronomy A Relevant Factor for Sustainable Tourism? An Empirical Analysis of Spain Country Brand. *Sustainability*, 1-13.

Vernot, D. (2018). Changes in the social and food practices of indigenous people in the New Kingdom of Granada (Colombia): through artifacts. *Journal of Ethnic Foods - Sciencedirect*, 177-183.

Wallach, J. J. (2013). *How America Eats: A Social History of U.S. Food and Culture.* Maryland: Rowman & Littlefield Publishers.

Wassler, P., Wang, L., & Hung, K. (2019). *Identity and destination branding among residents: How does brand self-congruity influence brand attitude and ambassadorial behavior?* Zhejiang: Wiley and Sons Ltd.

Wheeler, F., Frost, W., & Weiler, B. (2011). Destination Brand Identity, Values, and Community: A Case Study From Rural Victoria, Australia. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 13-26.

Wilk, R. (2013). "Real Belizean Food": Building Local Identity in the Transnational Caribbean. C. Counihan, & P. V. Esterik içinde, *Food and Culture: a Reader* (s. 376-393). New York: Routledge.

Wilkins, J. M., & Hill, S. (2006). *Food in the Ancient World.* Victoria: Blackwell Publishing Ltd.

Williams, H. A., Williams Jr., R. L., & Omar, M. (2014). Gastro-Tourism as Destination Branding in Emerging Markets. *Int. J. Leisure and Tourism Marketing, Vol. 4*, 1-18.

Winterhalter, C. (2011). Gastronomic Fashions, Luxury Concepts, Consumption Practices and the Construction of Identity. A. Witt-Paul, & M. Crouch içinde, *Fashion Forward* (s. 287-296). Oxfordshire: Inter-Disciplinary Press.

Yang, F. X., Wong, I. A., Tan, X. S., & Wu, D. C. (2020). The role of food festivals in branding culinary destinations. *Tourism Management Perspectives - Elsevier*, 33-44.

Yüksel, H. (2011). Turkey. S. Edelstein içinde, *Food, Cuisine and Cultural Competency: For Culinary, Hospitality and Nutrition Professionals* (s. 561-569). Boston: Jones and Bartlett Publishers.

EKLER LİSTESİ

Ek 1. Araştırmada Kullanılan Görüşme Formu

Tarih & Saat: ……/….: …

Görüşme Süresi: **…….....**

Katılımcılarla İlgili Demografik Sorular

1. Cinsiyetiniz

__ Erkek __ Kadın

2. Yaşınız

__ 50 yaş altı __ 51 yaş ve üstü

3. Memleketiniz

__ Yerlisi __ Dışarıdan gelen

GÖRÜŞME SORULARI

1. Söğüt yemeklerinde coğrafya, iklim, bitki ve hayvan çeşitliliğinin etkisi olduğunu düşünüyor musunuz; buna bağlı olarak yörenizin yemeklerinde ağırlık hangi besin öğesinden yanadır detaylandırabilir misiniz? (Et, sebze, tahıl, kuru baklagiller… gibi)

2. Eskiye ait olmayıp sonradan mutfağa girmiş ürünlerin etkisiyle yöresel değişim dönüşüm gözlemliyor musunuz?

3. Yöreye has yemeklerde tarihin izlerini bulmak mümkün mü, özellikle yokluk ve kıtlık dönemlerinin? Detaylandırabilir misiniz lütfen.

4. Yöresel yemeklerde etnik çeşitliliğin zenginliğini görebiliyor musunuz? Açıklayabilir misiniz lütfen.

5. Daha önce yöreye has bir yemeği mönünüze ekleyip tekrar çıkardığınız oldu mu? Sebepleri nelerdir?

6. Yöresel yemekleri sunuma hazırlayıp eski formlarında gün yüzüne çıkarabilecek donanıma günümüzde sahip olunduğunu düşünüyor musunuz?

7. Yemeklerin içerisinde önemli yer tuttuğu geleneklerden bahsedebilir misiniz?

8. Dini inançlar ve yemek arasında bir bağdan söz edebilir miyiz, dini günlere özgü yiyecek ve içeceklerden bahsedebilir misiniz?

9. Çocukluk ve gençlik yıllarınızdaki yiyecekler ile şimdiki yiyecekler arasında farklılık var mı, nelerdir? Atalarınızdan işittiğiniz fakat günümüzde yapılmayan yemekler biliyor musunuz? Açıklayınız lütfen.

10. Yöredeki düğün ve dernek yemekleri gibi özel maksatlı toplantılarda yapılagelen veya unutulmaya yüz tutmuş yemekleriniz var mı? Varsa nelerdir açıklayabilir misiniz? Yemek günümüzde sadece karın doyurma maksadı ile mi yapılıp tüketilmektedir yoksa davet, kutlama, anma… vb. maksatlı kullanımı var mı?

11. Yemek önceden toplumsal olarak hayatınızın hangi aşamasındaydı, şu anda hangi aşamasında? Anlatabilir misiniz lütfen.

12. Ekonomik kalkınmanın yemek kültürü üzerinde etki yarattığı fikrine katılıyor musunuz? Örneklerle açıklayabilir misiniz?

13. Yörenin yemek kültürünün başka kültürlerin baskı ve tehdidinde olduğunu düşünüyor musunuz?

Ek 2. Gönüllü Katılım Formu

GÖNÜLLÜ KATILIM FORMU

Bu çalışma, "Gastronomi Paydaşları Gözüyle Söğüt Ve Çevresindeki Destinasyon Markalaşmasında Gastronomik Kimliğin Önemi" başlıklı bir tez çalışması olup, Söğüt ve çevresindeki gastronomi / mutfak kültürü hakkında bilgiler toplamak ve destinasyonun marka imajı ve gastronomik kimliğine yönelik sorunların belirlenebilmesi amacı ile yürütülmektedir. Çalışma, Doç. Dr. Duran CANKÜL ve Ahmet ÜNVER tarafından yürütülmekte olup sonuçları ile gastronomi ve mutfak sanatları alanına ışık tutulacaktır.

- Bu çalışmaya katılımınız gönüllülük esasına dayanmaktadır.
- Çalışmanın amacı doğrultusunda, online olarak görüşme yapılarak sizden veriler toplanacaktır.
- İsminizi yazmak ya da kimliğinizi açığa çıkaracak bir bilgi vermek zorunda değilsiniz/araştırmada katılımcıların isimleri gizli tutulacaktır.
- Araştırma kapsamında toplanan veriler, sadece bilimsel amaçlar doğrultusunda kullanılacak, araştırmanın amacı dışında ya da bir başka araştırmada kullanılmayacak ve gerekmesi halinde, sizin (yazılı) izniniz olmadan başkalarıyla paylaşılmayacaktır.
- İstemeniz halinde sizden toplanan verileri inceleme hakkınız bulunmaktadır.
- Sizden toplanan veriler korunacak ve araştırma bitiminde arşivlenecek veya imha edilecektir.
- Veri toplama sürecinde/süreçlerinde size rahatsızlık verebilecek herhangi bir soru/talep olmayacaktır. Yine de katılımınız sırasında herhangi bir sebepten rahatsızlık hissederseniz çalışmadan istediğiniz zamanda ayrılabileceksiniz.

- Çalışmadan ayrılmanız durumunda sizden toplanan veriler çalışmadan çıkarılacak ve imha edilecektir.

Gönüllü katılım formunu okumak ve değerlendirmek üzere ayırdığınız zaman için teşekkür ederim. Çalışma hakkındaki sorularınızı Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Turizm Fakültesi – Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Ahmet Ünver'e yöneltebilirsiniz.

Araştırmacının İsmi:
Ahmet ÜNVER
Adres : Turizm Fakültesi
Cep Tel : 0535 311 1107

Bu çalışmaya tamamen kendi rızamla, istediğim takdirde çalışmadan ayrılabileceğimi bilerek verdiğim bilgilerin bilimsel amaçlarla kullanılmasını kabul ediyorum.

(Online olarak görüşmeler başlamadan önce online görüşme ile ilgili süreçte belirtilmiştir.)

□ Onaylıyorum □ Onaylamıyorum