



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 346-364

Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

SÖĞÜT'ÜN GASTRONOMİK KİMLİĞİNİN İNCELENMESİ

Examination of The Gastronomic Identity of Söğüt

ⁱDuran CANKÜL 

ⁱⁱ Ahmet ÜNVER 

ÖZET

Araştırmada Söğüt ve çevresindeki gastronomi kültürünün incelenmesi, sorunlarının tespiti ve bu doğrultuda gastronomik kimliğin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik araştırma türü kullanılmıştır. Araştırmanın katılımcılarını Söğüt ve çevresindeki köylerden mutfak kültürüne aşina olduğu saptanan yirmi kişi oluşturmaktadır. Katılımcıların belirlenmesinde olasılıklı olmayan örneklem yöntemlerinden benzeşik örneklem yöntemi kullanılmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığı ile yüz yüze ve çevrim içi platformda elde edilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi ve betimsel yöntem ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda yörenin gastronomik kimliğini 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 on tema altında toplanmıştır. Ayrıca araştırma sonuçları yörenin mutfak kültürünün büyük değişim ve dönüşüm göstermekte olduğunu ortaya koymaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Kimlik, Yöresel Gastronomi, Mutfak Kültürü.

ABSTRACT

In the research, it is aimed to examine the gastronomic culture in Söğüt and its surroundings, to identify its problems and to reveal the gastronomic identity in this direction. For this purpose, phenomenological research type, one of the qualitative research methods, was used in the research. The participants of the research consist of twenty people from Söğüt and the surrounding villages who were found to be familiar with the culinary culture. The homogeneous sampling method, one of the nonprobability sampling methods, was used to determine the participants. The data were obtained face-to-face and online via a semi-structured interview form. The obtained data were analyzed by content analysis and descriptive method. As a result of the research, the problems affecting the gastronomic identity of the region are grouped under ten 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. In addition, the results of the research reveal that the culinary culture of the region is undergoing great change and transformation.

Keywords: Gastronomic Identity, Local Gastronomy, Culinary Culture.

Journal of Gastronomy and
Travel Research



Received 14.03.2023

Accepted 03.05.2023



ⁱ durancankul@hotmail.com

ⁱⁱ ahmetu20@gmail.com



10.32958/gastoria.1265112



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

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 sayıda 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. Selçuklulardan 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 (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, Osmanlıların ilk yerleşim yeri olan, beyliğin ve sonrasında devletin ilk başkenti olma özelliğini elinde bulunduran Bilecik iline bağlı Söğüt ilçesinin gastronomik kimliği 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 açısından 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 çalışmada Söğüt'ün mutfak değerlerine ve gastronomi öğelerine yakından tanık olan yöre insanından birebir görüşme yöntemi ile elde edilen verilerle gastronomik kimliği incelenmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi ve Kimlik

19. yüzyılda gelişim gösteren gastronomi (Albala, 2013: 203) iyi yemenin bilim ve sanat halidir (Gillespie, 2001). Gastronomi kavramının üzerine kurulu olduğu mutfak terimi, kendine has yiyecekler, hazırlama yöntemleri ve yeme teknikleri ile bir pişirme tarzını ifade edebilmek için kullanılmaktadır (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 ve içecek ile ilintili geleneklerin kökenlerinin araştırılması ve anlaşılması; beslenme, gıda sağlığı gibi konular yer almaktadır



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

(Gillespie, 2001). 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.

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).

Günümüz dünyası, antik çağın gıdaya dair pek çok imgesini, miras olarak taşımaktadır (Wilkins ve Hill, 2006). Bu açıdan bakıldığında, gastronomi, kültürün ve kimliğin bir parçasıdır (Medina ve Tresserras, 2018: 15). Gastronomik kimlik özünde birincil ve ikincil motivasyonları ve ilgileri yemek etrafında dönen bir gruba işaret etmektedir (Harrington, 2015: 7). 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). 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). Benzeri olmayan ve unutulamayacak gastronomik kimlik, etkin bir turizm destinasyonu için vazgeçilmezdir (Fox, 2007: 546).

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. Vücut, zihin ve ruh arasında bağlantı kurmayı sağlayan aşk, haz, şaşkınlık, sakinlik, öfke, cesaret, üzüntü, korku ve iğrenme hislerini doğuran ve insanı hareketlendiren temel öge yemektir (Pakshastra, 2016: 46) ve her farklı lezzet tadımı bireyde yeni bir ufuk açarken, onun gastronomiye ve gastronomi dünyası içerisindeki benliğine bir kimlik kazandırma adımı olduğu söylenebilir.

Literatür incelendiğinde Çalışkan (2013) gastronomik kimlik kazanmış bir destinasyonun turiste yerel kültürü tanıma imkânı sunduğunu, yerel kırsal kalkınmayı desteklediğini, turistlerin harcamalarını artırdığını ortaya koymuştur. Akyol (2018) destinasyonların gastronomik değerlerinin farkına varması gerektiğini bu farkındalığı ise kırsal destekler ile yatırıma dönüştürmesi gerekliliğini vurgulanmaktadır. Tanasa (2014) gastronomik kimlik oluşumunun kırsal kalkınma alanında bölgeye sosyal, ekonomik ve çevresel pek çok fayda sağladığı ve özellikle kriz dönemlerinde fayda sunduğunu ifade etmektedir. Özetle gastronomik kimliğin doğrudan o yöreye has niteliklerden besleniyor oluşu, bu nedenle kolaylıkla taklit edilemez olması sebebi ile de rekabet avantajı sunması önemli özelliklerindedir.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Yöntem

Araştırmada 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 incelenmeye çalışılmıştır. Bu amaçla araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden fenomenolojik araştırma türü kullanılmıştır. Nitel yöntemler, en basit hali ile anlatı bilgisinin 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 Voegtler, 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.

Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri kaynaklarında nitel verilerin derlenmesinde görüşmeci sayısı için net bir rakam dile getirilmese de, örnek araştırmalar incelendiğinde 15 – 25 aralığında görüşmenin yeterli sayı olduğu görülmektedir (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 araştırma 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.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Tablo 1. Araştırma grubu

15.02.2022	16 dk	Yüzyüze	50 ve altı	E	Dışarıdan gelen
15.02.2022	18 dk	Yüzyüze	50 ve altı	E	Yerlisi
15.02.2022	15 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
15.02.2022	22 dk	Yüzyüze	50 ve altı	K	Yerlisi
22.02.2022	14 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
22.02.2022	17dk	Telefonla	51 ve üzeri	K	Yerlisi
22.02.2022	19 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Dışarıdan gelen
08.03.2022	8 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
08.03.2022	16 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
08.03.2022	21 dk	Yüzyüze	50 ve altı	K	Yerlisi
08.03.2022	13 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
15.03.2022	17 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
15.03.2022	20 dk	Telefonla	51 ve üzeri	K	Dışarıdan gelen
15.03.2022	15 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
15.03.2022	19 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
15.03.2022	22 dk	Telefonla	50 ve altı	K	Yerlisi
22.03.2022	15 dk	Telefonla	51 ve üzeri	E	Yerlisi
22.03.2022	16 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi
22.03.2022	9 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	K	Yerlisi
22.03.2022	13 dk	Yüzyüze	51 ve üzeri	E	Yerlisi

Araştırma evreni Bilecik ilinin Söğüt ilçesi ve civarındaki 23 köyü kapsamaktadır. Ancak civar köylerde gastronomi alanında bir teşebbüs olmadığından, araştırmada 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 araştırmanın zaman ve bütçe kısıtları sebebi ile ve ayrıca yeter noktası kabul edilen 20 kişi ile sınırlı tutulmaktadır. Araştırma nicel ve nitel veriler içermekte olup, nicel veriler daha çok demografik sorulardan, nitel veriler ise kurgulanan modele dayalı yarı yapılandırılmış açık uçlu sorulardan oluşmaktadır. Görüşme soruları literatürde modellenmenin sağlanmasına da katkı sunan önceki araştırmalardan yararlanılarak oluşturulmuştur (Montanari, 1993; Fieldhouse, 1995; Atkins ve Bowler, 2001; Gillespie, 2001; Scholliers, 2001; Harrington, 2005; Montanari, 2006; Parasecoli, 2008; Albaba, 2011; Edelstein, 2011; Albala, 2012; Clapp, 2013; Forson, 2013; Ji-Song Ku, 2014; Corvo, 2015; Edgson ve Palmer, 2015; Fieldhouse, 2017; Coren, 2018; Dore, 2019; Guzzo ve Gallo, 2019; Lawless, 2018; Schifferstein, 2019).

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.

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



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

ve Tashakkori, 2009: 29). Veri kümelerinin içeriğinin analiz edilebilmesi için grafik modellemeler kullanılabilir (Ader ve Mellenbergh, 1999: 197). Bir içerik analizi araştırmasında, 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). Bu çalışmada da verilerin çözümlemesi yukarıda geçen analizlere 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.

Katılımcılardan elde edilen verilerin en az %80 uyumlu olması ile araştırmanın 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).

Söz konusu veriler ve yönergeler ışığında, uzman görüşleri de alınarak görüşme soruları hazırlanmış ve verilerin analizinde kolaylık sağlanabilmesi amacı ile buluntular metnin içerisinde sunulmuştur. Araştırmanın güvenilirliği açısından Creswell ve Creswell'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 hesaplama (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 araştırma sorularının güvenilir olduğu sonucuna varılabilir.

Bulgular

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

Bulguların analiz edilmesine yönelik oluşturulmuş olan temalar ve elde edilen kodlar aşağıdaki gibidir. Bu temalar katılımcıların anlatılarından doğrudan alıntılarla desteklenmiştir

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 ögesinden 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 dört 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.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Tablo 2. Coğrafya, iklim, flora ve faunanın etkilerinin değerlendirilmesi

<i>Ana Tema</i>	<i>Alt Temalar</i>	<i>Kod</i>	<i>İfade Sıklığı</i>
Çevresel etkenler	Coğrafya	Bitki çeşitliliği etkili	18
		Suyun lezzete etkisi var	15
	İklim	Toprağı verimli	12
		Yağışlar verim sağlar	15
	Flora	Geç gelen ilkbahar verimi olumsuz etkiler	10
		Doğadaki bitkilerden faydalanırız	20
	Fauna	Çok çeşitli bitkiler bulmak mümkündür	16
		Hayvan çeşitliliğinin yemeklerde etkisi var	20
		Yemeklerde av hayvanları bulunur	20

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. Bu temaya ait bazı katılımcı görüşleri 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 bizim köyün insanı dağı taşı ekerdi. Tepenin altlarında zerzevat yaparken, üstlerinde yamalarda bağ yaparlardı. Bağlardaki üzümleri beygürlere 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

“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



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

“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 dolgunur ve daha tatlımsıdır. Tazeyken çok tüketilir.” K20

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 iki alt temada sınıflandırma yapılmış, “olumlu ve olumsuz” olarak kodlanmıştır. Söz konusu sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 3. Yöresel değişim dönüşümün değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade Sayısı
Değişim/dönüşüm	Hammaddede	Olumlu	5
		Olumsuz	15
	Sunumda	Olumlu	8
		Olumsuz	12

Değişim / dönüşüm temasına ait bazı katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

“Eskiden üreten çoktu. Her hane kendi toprağını işlerdi, büyük sürüleri olmasa bile köyün ortak davarına evindeki birkaç hayvanını katardı. Şimdilerde hazır alışı millet. O yüzden de eskilerdeki tat yok. Hazır aldığın hiçbir şeyin nasıl yapıldığını bilmiyorsun. Ne tadı eskisi gibi ne kokusu.” K20

“Bizim buralarda üzüm meşhurdur. Beylerce cinsi üzümümüz küçük taneli, bol sıralıdır. Bal gibi tatlı olur. Görüntüsü lekeli 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 dolaşırды bilhassa işlerin azaldığı kış mevsiminde. Orda her ev sahibi misafirine yemek ikram ederdi. Bu yemeklerde de her misafir cebinden çıkardığı tahta kaşığı ile yedi. Demir kaşık pek bulunmazdı. O kaşıkla yediğin yemeğin tadını şimdi bulamıyorsun.” K12

Yörenin yemek kültüründe son zamanlarda özellikle köylü nüfusun azalması ve insanların şehirli hayatı tercih etmesi nedeni ile değişimler olduğu görülmüştür. Katılımcıların büyük çoğunluğunun görüşleri bu bulguyu destekler niteliktedir.

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 üç alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Tablo 4. Yemeklerdeki tarihi izlerin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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
Bulamayınca sağlık ne gezer		3	

Yokluk/kıtlık temasına ait bazı katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

“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

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 ifade “suyun karşısında ciğer çorbası yaparlar, bizim tarafta adet değildir (K7)” şeklinde bahsedilirken, diğer bir ifade “savaştan önce yukarı köyde farklı etnik kimseler yaşamış 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.

Kaybolmaya Yüz Tutmuş Yemek Çeşitliliğinin Değerlendirilmesi

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



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Tablo 1. Kaybolmaya yüz tutmuş yemek çeşitliliğinin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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	

Yöresellik temasına ait bir katılımcı görüşü 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

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 olanığın gastronomi turizmi olabileceği düşünülmektedir.

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 iki alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 2. İçinde yemeklerin yer aldığı geleneklerin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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

Geleneksel gıda temasına ait bazı 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 toplarız. Düğünlerimiz de cenazelerimiz de yemeksiz olmaz. İlk gün



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

dışardan gelen misafirlere evde yemek yapılır ikram edilir. İkinci gün düğün yerinde gene yemek ikram edilir. Cenazelerde de mutlaka yemek ikramı vardır.” K1

“Cenazemiz olduğunda cenaze evinde yemek pişmez bir hafta. O bir hafta boyunca konu komşu cenaze evine yemek getirir. Ne yemeği getirdiğine bakılmaz. Önemli olan 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

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.

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 iki alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 3. Dini inanç ve yemek ilişkisinin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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

Dini inanışta gıda temasına ait bazı katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

“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

“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.” K14

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 iki alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Tablo 4. Zaman içerisinde gıdadaki değişimin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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

Dini inanışta gıda temasına ait katılımcı görüşü aşağıdaki gibidir.

“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 otladoldururduk. O kuru otlar altını serin tutardı. O meyve sebzenin de tadı farklı olurdu. Mesela o zaman yetiştirdiğimiz kavunları kışın yediğimizi bilirim. Şimdiki alıyorsun, haftasına çürüyor. Niye? Çünkü çabuk büyüsün diye basıyorlar kimyasal gübreyi, suyu. O yüzden de ne tadı var ne kokusu ne de dayanıklı.” K7

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 görünmektedir.

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 iki alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 5. Yemeğin sosyal yaşam içerisindeki rolünün değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

Sosyal yaşam temasına ait bazı katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

“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

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.

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, hazır kaçma” olmak üzere üç alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 6. Ekonominin yemek kültürüne etkilerinin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade Sayısı
Ekonomi etkisi	Alım gücü	Hazır tüketim için yeterli	17
		alım gücü yok	
	Tarıma etkisi	Gelire kıyasla gıda fiyatı orantısız artıyor	18
		Girdi fiyatları aşırı yükseldi, kazandırmıyor	20
		İyi ürün yörede kalmıyor, dışa satılıyor	16
	Hazır kaçma	Geleneksel üretimlerin yerini hazır gıdalar aldı	14
Yapılmayan geleneksel üretimler unutuluyor		20	

Ekonomi temasına ait bazı katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

“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



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

“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

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 aktarılabilir bir dinamiktir.

Yabancı Yemek Kültürlerinin 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 üç alt temada sınıflandırma yapılmış, kodlamalar ile sınıflandırmaların yörenin yemek kültürüne olan etkilerine yönelik katılımcı görüşleri rakamlar ile verilmiştir.

Tablo 7. Yabancı yemek kültürlerinin etkilerinin değerlendirilmesi

Ana Tema	Alt Temalar	Kod	İfade 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

Yabancı mutfak tehdidi temasına ait bazı katılımcı görüşleri aşağıdaki gibidir.

“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

“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. Dolayısı ile yukarıdaki örneklerde de değinildiği gibi pek çok sebeple Söğüt'te



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

de yemek kültürü zamanın dinamiklerine ve farklı mutfak kültürlerine yenik düşerek değişime uğramaya başlamıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

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 amaç doğrultusunda gerçekleştirilen araştırmada elde edilen analizler neticesinde; çevresel etkenler, değişim/dönüşüm, yokluk/kıtlık, yöresellik, yöresel gıda, dini inanışta gıda, zamanla değişim, sosyal yaşam, ekonomi etkisi ve yabancı mutfak tehdidi olmak üzere gastronomik kimlik algısını etkileyen on adet tema ortaya çıkmıştır.

Araştırma sonuçları doğal, kültürel ve tarihi turizm varlığı da sayılabilecek pek çok gastronomi değerine sahip olan yörenin, beşerî yönden ve tanıtım açısından desteğe ihtiyacı olduğunu göstermektedir. Emek yoğun üretimlerin 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 önemli sorunlar olarak görülmektedir. Bu doğrultuda 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 olabılırsa, sonrasında müteşebbis adımlar atılması daha kolay olabilir.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

- 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 olmadığını 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.
- 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 araştırma, amaçlanan doğrultuda Söğüt ve çevresinin tarihi, kültürel, beşeri ve doğal gastronomik öğelerini ve bu öğeler arasındaki uyum ile değer yaratabilme potansiyelini açığa çıkarabilmesi adına, gerçekleştirilmiştir. Amaçları doğrultusunda ilerleyen araştırmada pek çok sorun tespit edilmiş, çözüm önerileri getirilmiştir. Bundan sonraki araştırmalarda yörenin yemeklerinin reçeteli ve kademeli tarifleri, içerisinde yemeklerin olduğu kültürel öğelerin detayları gibi kültürü doğrudan açığa çıkaracak detay araştırmalar içerisine girilebilir.

KAYNAKÇA

- Aksungur, N. ve Firidin, Ş. (2008). Su kaynaklarının kullanımı ve sürdürülebilirlik. *Aquaculture Studies*, 2, 9-11.
- Adams, C., & Manen, M. A. (2017). *Teaching Phenomenological Research and Writing. Qualitative Health Research - Sage*, 780-791.
- Ader, H., & Mellenbergh, G. (1999). *Research Methodology 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. (2013). *Food: A Cultural Culinary History - Course Guidebook*. Virginia: The Great Courses.
- 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).



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 346-364

Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

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

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.

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

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

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* 1/2, 39-51.

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.

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.

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.

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.

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

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

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.

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.



Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

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.

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

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.

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

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.

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.

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.

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

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

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

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

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

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.

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



Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research, Vol. 7, Issue 2, 2023, 346-364

Söğüt'ün Gastronomik Kimliğinin İncelenmesi

Duran CANKÜL, Ahmet ÜNVER

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.

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.

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

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.

Sosyal Bilimler Dergisi, 26(7), 320-333.