



# Yöresel Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği: Cittaslow (Sakin Şehir) Göynük Örneği<sup>1</sup>

## Sustainability of Local Food Culture: The Case of Cittaslow Göynük

İrfan YURT<sup>2</sup>

### öz

Bu araştırma, "cittaslow" statüsüne sahip Bolu ilinin Göynük ilçesindeki yöresel mutfağın ayırt edici özelliklerini ortaya çıkartarak bu yemeklerin sürdürülebilirliğini etkileyen faktörleri incelemek ve cittaslow unvanının ilçedeki yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerindeki etkisini araştırmayı amaçlamaktadır. Odaklanan araştırmada, veriler nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine mülakat ve kaynak taramasıyla elde edildi. Çalışma örneklemini, Göynük ilçesindeki konaklama ve yeme-içme işletmeleri ile bölgede yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Benzer nitelik ve nicelikteki kişilere ulaşabilmek için araştırma örneklemini kartopu örneklemini ile olarak belirlendi. Alanında uzman akademisyenlerinde görüşü alınarak oluşturulmuş olan 4 soru ilçede yöresel yemek hakkında bilgisi olan katılımcılara yöneltilmiştir. Araştırma bulgularına göre, Göynük'te coğrafi tescil potansiyeli yüksek ve sürdürülebilirliği önemli olan yöresel ürünler ortaya çıkartıldı. Bu yöresel ürünlerin ortaya çıkışında, ilçenin cittaslow ağına katılımının etkisi olduğu gözlemlenmiştir. Turistik faaliyetlerde bulunanlar tarafından tercih edilmelerine rağmen, yöresel gastronomik ürünlerin işletmelerde yeterince temsil edilmediği, sunum düzeyinin düşük olduğu ve bilimsel olarak kayıt altına alınmaları konusunda sadece belediye tarafından bir çalışmanın yürütüldüğü belirlenmiştir.

**Anahtar kelimeler:** Göynük İlçesi, Yöresel Yemekler, Sürdürülebilirlik, Yöresel Mutfak Kültürü, Cittaslow Hareketi.

### ABSTRACT

This research aims to reveal the distinctive features of the local cuisine in the district of Göynük in Bolu province, which holds the "cittaslow" status, and to examine the factors influencing the sustainability of these dishes, as well as to investigate the impact of the cittaslow designation on the sustainability of the local culinary culture in the district. In this focused study, data were obtained through in-depth interviews and literature review using qualitative research methods. The study sample consists of accommodation and food & beverage establishments in the Göynük district and the local residents. A snowball sampling method was employed to reach similar qualitative and quantitative individuals. Four questions, formulated with the input of expert academics in the field, were directed towards participants knowledgeable about the local cuisine in the district. According to the research findings, locally produced products with high geographical indication potential and significant sustainability were identified in Göynük. The impact of the district's membership in the cittaslow network was observed in the emergence of these local products. Although preferred by those engaged in tourist activities, it was found that local gastronomic products are not adequately represented in establishments, their presentation levels are low, and only a municipal study has been conducted for their scientific documentation.

**Key words:** Göynük District, Local Food, Sustainability, Local Cuisine Culture, Cittaslow Movement.

<sup>1</sup> Bu çalışma 25-26 Kasım 2022 tarihinde Göynük Araştırmaları ve Halk Kültürü Sempozyumunda "Cittaslow" Sakin Şehir Olarak Göynük İlçesinin Yöresel Yemek Kültürü Üzerine Bir Araştırma" başlıklı özet bildiriden yararlanılarak, genişletilerek ve geliştirilerek hazırlanmıştır

<sup>2</sup> **Corresponding Author:** (Dr. Öğr. Üyesi) Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, 78600, Safranbolu/Karabük, e mail, [irfanyurt@karabuk.edu.tr](mailto:irfanyurt@karabuk.edu.tr), ORCID: 0000-0001-6568-5328



## GİRİŞ:

Yiyecek ve içecekler, bir destinasyona yönelik turist sayısını artırmakla kalmayıp, genel ziyaretçi deneyimini iyileştirmenin temel unsurlarından biri olarak öne çıkmaktadır (Robinson & Getz, 2016). Destinasyon bölgeleri, yöresel mutfakları tanıtmada konusunda tam anlamıyla başarılı olamayabilmektedir. Bu yöresel gastronomik ürünlerin tanıtımı konusunda destinasyon alanların çekici unsurları barındırması o bölgeye olan talebi de artıracaktır. Özellikle cittaslow gibi değerleri korumayı temsil eden sakin şehir ünvanlı bölgelerde gastronomik ürünlerin sürdürülebilirliğine önem verilmektedir. Son yıllarda Türkiye'de yapılan mutfak turizmi üzerine gerçekleştirilen araştırmalar, bu alana yönelik ilginin arttığını göstermektedir.

Kamu ve özel sektör, ülke mutfaklarını keşfetmeyi amaçlayarak, mutfak turizmi terminolojisinin anlamını ve yöresel mutfak etkinliklerinin gelişimini anlama eğilimindedir (Okumus, Xiang , & Hutchinson, 2018). Bununla birlikte, küreselleşmeden, yöresel yemek kültürlerinin olumsuz etkilenmesi, bu mutfakların sürdürülebilirliği ve özgünlüğünü tehlikeye sokmaktadır. Bu tür şehirselleşme tehditlerine karşı gelişen "cittaslow" hareketi, bölgenin kendine özgü değerlerini, yerel kimliğini korumayı, yaşam kalitesini artırmayı amaçlayan sürdürülebilir bir yaşam tarzını benimsemektedir. Bu bağlamda, bölgesel temsiliyet unsurları, kültürel ve doğal değerlerle yoğrulmuş olan yerel kimlikleri vurgular. Yöresel mutfak kültürleri, bir bölgenin tarihini ve özelliklerini anlamak adına zengin bilgiler sunmaktadır. Türkiye'deki mutfak turizmi üzerine yapılan araştırmalardaki artış, yöresel mutfakların turistik çekiciliğini anlama ve geliştirme çabalarını vurgularken, bu çabaların küreselleşmenin etkilerine karşı duyarlı bir şekilde yönetilmesi ve yöresel mutfak özgünlüğünün korunması gerektiğini göstermektedir. "Cittaslow" hareketinin bölgesel koruma çabalarına sunduğu çözüm önerisi, sürdürülebilir yaşam tarzlarını destekleyerek, yerel değerlere ve kimliğe vurgu yapmaktadır. Göynük'ün "cittaslow" ağına katılımı, yöresel yemek kültürlerinin korunma amacını güçlendirebilir ve bölgenin turistik çekiciliğini artırabilir.

Araştırma, Göynük'teki yöresel yemeklerin belirgin özellikleri tanımlanarak, bu yemeklerin sürdürülebilirliğini etkileyen faktörlerin ve "cittaslow" ünvanının Göynük'ün yöresel yemek kültürü sürdürülebilirliği üzerine etkisinin analiz edilmesi amaçlanmaktadır. Çalışma, cittaslow ağına dahil olmuş olan bölgelerdeki işletmelere, yerel yönetimlere ve turizm planlamacılarına yöresel mutfakların korunması ve turistik potansiyellerinin daha etkili bir şekilde değerlendirilmesine katkı sağlayacaktır.

## 1. Yemek Kültürünün Sürdürülebilirliği

### 1.1.Yöresel Mutfak

Yöresel mutfak, bir destinasyonun kimliğine önemli katkılarda bulunmakta ve birçok gezgin için gezi deneyiminin ayrılmaz bir unsuru olduğu kabul edilmektedir. Bessiere (1998), yöresel ürün ve mutfağın, yerel kültür ve kimliği yansıtan ayırt edici bir özellik olduğunu ifade etmiştir. Bu özellik, belirli bir bölgenin veya destinasyonun gelişiminde önemli bir rol oynamaktadır (Sormaz, Yılmaz & Özata, 2023). Bir destinasyon imajının bir parçası olarak yöresel mutfağın kullanılması, ürün ve deneyimlerin çeşitliliği, bir turistik destinasyonun kimliğini ve rekabet edebilirliğini güçlendirmeye yardımcı olmaktadır (Jalis, Chea, & Markwell, 2014).

Yöresel gıda üzerine yapılan pek çok çalışma, araştırmalarını "yöresel" kavramını tanımlama konusuna dayandırmıştır. Standartlaştırılmış etiketler aracılığıyla resmi bir tanım ve düzenleme olmaması nedeniyle, tüketicilerin yöresel ürünleri tanımlaması zor olduğu gibi (Yurt & Achilova, 2022), yerel olarak etiketlenen ürünlerin de tüketicilerin beklentilerini karşılama garantisi yoktur. Yerelin tek bir evrensel tanımının olmaması, yöresel gıda için standartlaştırılmış bir etiket oluşturmayı neredeyse olanaksız duruma getirmektedir. Yöresel gıda üzerine yapılan araştırmalarda en sık konu

edilen bağlamsal faktörler, mevcudiyet, uygunluk, fiyat, mevsimsel çeşitlilik ve yöresel gıda ile ilişkili belirli ürün türlerinin etkisidir. Bu bağlamsal faktörler, tutumlar ve davranışlar arasında aracı görevi görür. Buna bağlı olarak, faktörler tutumları ve davranışları olumlu veya olumsuz yönde etkileyebilirler (Feldmann & Hamm, 2014).

La Trobe, (2001), Zepeda ve Leviten-Reid, (2004) yapmış oldukları çalışmalarda, yöresel gıda tüketimi üzerinde olumsuz bir etkiye sahip olan önemli bir satın alma engeli olarak bulunabilirlik eksikliğini belirtmişlerdir. Bu aynı zamanda tüketicilerin yöresel ürünleri satın almasını engelleyen yöresel gıdaların tanımlanmasıyla ilgili sorunları da içermektedir. Ek olarak, Zepeda ve Leviten-Reid (2004) uygunsuzluğu (yani ihtiyaç duyulan zamanı) tüketicileri yöresel gıdaları satın almaktan alıkoyan bir faktör olarak tanımlamıştır. Brown, (2003), Sirieix, Kledal ve Sulitang, (2011) alternatif olarak üretilen diğer gıdalardan farklı olarak, yöresel yemekler kendi başına daha pahalı olarak algılanmadığını belirtmişlerdir. Tüketiciler, yöresel ürünlerin yerel kökenlerinin açıkça belirtildiği durumlarda daha fazla para ödemeye istekli olduklarını belirtmektedirler.

Yiyecek, turizm ürününün önemli bir unsuru olup, unutulmaz bir seyahat deneyimi oluşturmadaki kilit rolüyle öne çıkmaktadır. Hızla değişen küresel turizm ortamında, birçok destinasyon, turist çekme stratejilerini geliştirmek için yöresel mutfak unsurlarını turizm ürünleriyle entegre etmektedir (Robinson & Getz, 2014). Yemek, turizm deneyiminin önemli bir bileşenidir ve turistlerin bir destinasyonda 'kalmaları' için kritik öneme sahiptir. Gastronomi turizmi son zamanlarda turizmin en etkili ve yaratıcı alt dallarından biri haline gelmiştir. Turistlerin bir destinasyonda tercih ettikleri yemek, ziyaret ettikleri yerlere alışmış oldukları kadar sıra dışı veya yerli olanları da içerebilir (Cohen & Avieli, 2004). Bu nedenle yöresel mutfak, turizm deneyiminin önemli bir parçası olarak ortaya çıkmış, günümüzde de çağdaş araştırmalarda önemli bir ilgi görmektedir. Uluslararası turistler için yöresel mutfak, yeni bir deneyim ve ev sahibinin kültür ve geleneklerine daha derinden dahil olma şansı sağlar (Baah, Bondzi-Simpson, & Ayeh, 2020). Her destinasyonun kendi yemek hazırlama ve servis yöntemi vardır. Çoğu zaman bazı turistleri çeken yöresel yemeklerin benzersizliği ve yabancılığıdır. Bir bölgenin destinasyonunun pazarlanmasında yöresel mutfağa ilişkin yemek imajı giderek daha fazla kullanılmaktadır. Bu bakış açıları temel alındığında, yöresel mutfağın, bir destinasyona değer katma potansiyeline sahip önemli bir unsur olduğu ve aynı zamanda bir turizm destinasyonunun sürdürülebilir rekabet avantajına katkı sağlayabileceği ileri sürülebilir. Henderson, (2009), gıda ve turizm arasında bir sinerjinin çeşitli şekillerde oluşabileceğini belirtmektedir. Bunlar:

- 1) Gıda, bir destinasyonun somut olmayan kültürel mirasını ifade ederek çekirdek turizm ürününe değer katmaktadır.
- 2) Gıda, bir destinasyon imajını yeniden şekillendirebilen ve bir destinasyona yönelik turist akışını canlandırabilen stratejik bir yönetim aracı olarak kabul edilir.
- 3) Gıda, seyahat ederken yiyecek deneyimleri arayan turistler için bağımsız bir turizm ürünü olarak görülebilir.

Gastronomi alanında, çok sayıda kuramsal tartışma ve deneysel araştırma, yerel kültür ve yaşam biçiminin bir yansıması olarak yöresel mutfağın bir destinasyonu tanıtmak, konumlandırmak ve markalamak için ne ölçüde kullanılabileceği ve kullanılıp kullanılmayacağı sorusu etrafında dönmektedir. McKercher, Okumuş ve Okumuş, (2007) tarafından ortaya atılan görüşe göre yöresel mutfak, destinasyon markası ve imajını geliştirmek\oluşturmak için etkili bir araç olarak kullanılabilirken, bazı akademisyenler yöresel mutfağın turistlerin yolculuk öncesi, sırası ve sonrasındaki davranışlarını etkileyen bir faktör olduğunu öne sürmüşlerdir (Pestek & Cinjarevic, 2014).

Birçok insan, yeni bir bölgeyi ziyaret ettiğinde çeşitli yiyecekleri denemeyi arzular. Başka bir ifadeyle, mutfak deneyimi, turistler için seyahat deneyiminin giderek daha belirgin bir unsuru ve destinasyon seçiminde önemli bir faktör haline gelmektedir. Yöresel mutfağın benzersizliği, bir destinasyonun imajını önemli ölçüde artırma potansiyeline sahiptir (Cohen & Avieli, 2004). Turistik çekiciliğin bir ürünü olarak yemek ve turistik destinasyon kaçınılmaz olarak birbiriyle ilişkilidir. Turistler sunulan yiyeceklerden memnun kaldıklarında, yerel yiyecekler turistlere aynı destinasyona geri dönmeleri için bir çekicilik unsuru olarak hizmet edebilir (Chi, Huang, & Thi, 2019).

### 1.2.Sakin şehir (Cittaslow)

Sakin şehir hareketi geleneksel ve yerel kültürü koruyan, yaşamın keyifli ve rahat bir hızla sürdürülebilmesini destekleyen insancıl ve ekolojik bir harekettir (Tranter, 2010). Cittaslow sadece bir koruma, durağanlaşma hareketi olarak değerlendirilmemektedir (Tayfun & Acuner, 2014). Cittaslow hareketi, 1999 yılında İtalya Toskana'nın bir kasabası olan Greve'de oranın Belediye Başkanı Paolo Saturnini'nin liderliğinde kurulmuştur. Cittaslow küreselleşmeye karşı özgün, adil ve sürdürülebilir şehirselleşimi destekleyen bir yaşam felsefesi ortaya koymaktadır (Tayfun & Acuner, 2014). Bu hareket, şehirlerin modernleşme yolunda kendi yapısal özelliklerini, benliklerini kaybetmeden ilerlemelerine bir araç olarak görülmektedir (Tayfun & Acuner, 2014). Bu kapsamda "sakin şehir" hareketi şehirlerin, geleneksel kimliklerini oluşturan özelliklerinin (geleneksel sivil mimari dokusu, yöresel mutfak (Özer Altundağ, 2018), geleneksel el sanatları, örf ve âdet, yerel yaşam biçimi vb. sürdürülebilirlik yaklaşımıyla korunarak yaşatılması için oluşturulmuş uzun vadeli bir yaklaşımdır (Topal Üstün, Korkut, & Kiper). Uluslararası Cittaslow Birliği tarafından belirlenen kriterlere yönelik gerçekleştirilen bir puanlandırma sistemi bulunmaktadır. Şehirlerin "sakin şehir" üyesi olabilmeleri için ilk olarak nüfusunun 50.000'in altında olması zorunludur (Tranter, 2010). Sakin şehir hareketi, "slow food" felsefesini şehirlerin tasarım ve planlamasında kullanmayı amaçlayan 50.000 nüfus altında olan küçük şehirlerin uluslararası bir ağı olarak ifade edilmektedir (Zengin & Genç, 2018). Şehirlerin bu alternatif hareket kapsamına alınması sürdürülebilir yerel kalkınmayı ve yerel halkın yaşam kalitesinin artırılmasını amaçlamaktadır (Donat & Yavuzçehre, 2016).

### 1.3.Göynük İlçesi

Tarihsel dokusunu günümüze kadar korumuş olan Bolu'nun ilçesi Göynük, Osmanlılar'ın ilk yerleşim yerlerinden biri olması bakımından önem taşımaktadır (Aktaş Yasa, 2013). Göynük, Bolu ili sınırları içerisinde merkeze 98 km. mesafede 1437 km<sup>2</sup>'lik bir alana kurulu Türk yaşayışının, yerleşme kültürünün önemli örneklerini yansıtan bir ilçedir. 2021 nüfus sayımına göre nüfusu, 14679 olarak belirlenmiştir (Göynük Belediyesi, 2016). Geçmiş çok eskilere dayanan Göynük, coğrafi konumu nedeniyle Osmanlı'nın arka bahçesi denilebilecek önemli bir yerleşim yeri konumundaydı. Günümüzde de Göynük doğallığını ve mimarisini korumuş, gelenek ve göreneklerini sürdürmüş bir yer olarak önemlidir. Geçmişten günümüze kadar ulaşmış olan yapılar tarihin akışı içerisinde canlılığını ve dokusunu koruyarak günümüze kadar ulaşmıştır.

Göynük'te uzun bir dönem boyunca halktan avâriz, salyane, imdad-ı seferiye, imdad-ı hazariye adında vergiler alınmaktaydı. Osmanlı Dönemi'nde Göynük, Tavukçubaşı Ocaklığı'na bağlanmış kazalar arasında yer almaktaydı. Göynük'te her hane, saray mutfağına (matbah-ı amire) aynı olarak 10 piliç ve 30 tavuk vermektedir. Bölge bazen İstanbul'un sadeyağ ihtiyacını da karşılamıştır (Özlu, 2006). Göynük, Osmanlı yol sistemi içerisinde Anadolu orta kolundan ayrılan yollardan birisi üzerinde yer almaktaydı. Osman Gazi döneminde, 1291'de Göynük Osmanlılar tarafından alınmış ve bölgede göçebeler için elverişli sulak, otlak yayla alanları oluşturulmuştur. Göynük İlçesi, Anadolu'nun tarihinde jeopolitik ve coğrafi konumu ile öne çıkan bir merkez olmuştur. Ankara-İstanbul yol güzergahında konumlanan bu bölge, genellikle Osmanlı Dönemi eserlerinden oluşan geleneksel şehir

dokusunu korumuştur. Özellikle ahşap malzemenin baskın olduğu geleneksel evleri, günümüzde hala ayakta durarak Osmanlı mimarisini ve kültürel mirasını yansıtmaktadır (Yıldız & Özsüner, 2020).

Göynük ilçesi, 2017 yılında "sakin şehir" unvanı kazanmıştır. Bu ağ, Göynük halkını değerlendirmeye, ulusal düzeyde kalkınma modelleri oluşturmaya teşvik etmektedir. Temel hedef, özünde sahip oldukları marka değerini fark etmelerini ve korumalarını sağlamaktır. "Sakin şehir" unvanı hem yerelde hem de küresel düzeyde şehirlerin bilinirliğini artırarak şehirlerin markalaşmasına olumlu katkıda bulunmaktadır.

## 2. YÖNTEM

### 2.1.Araştırma Amacı ve Önemi

Bu araştırmanın amacı, Göynük ilçesinin sakin şehir (cittaslow) ünvanına sahip olan Göynük ilçesindeki yöresel yemek kültürünün belirgin özelliklerinin tanımlanarak, bu yemeklerin sürdürülebilirliğini etkileyen faktörlerin analiz edilmesidir. Ayrıca, bölgedeki işletmelere, yerel yönetimlere ve turizm planlamacılarına yöresel mutfakların korunması ve turistik potansiyellerinin daha etkili bir şekilde değerlendirilmesi için pratik öneriler sunulması amaçlanmaktadır.

Göynük'ün sakin şehir olması, doğal ve kültürel zenginliklerini koruma çabalarını içerir. Bu kapsamda, yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliğini anlamak, yerel ekonominin güçlenmesine ve bölgedeki turistik potansiyelin kullanılmasına katkı sağlayabilir. Ayrıca, bu araştırma bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerine ve gıda üreticilerine yöresel lezzetleri koruma ve tanıtmada stratejik bilgiler sunabilir. Bu noktada, yerel halkın ve işletme sahiplerinden elde edilen veriler, bölgedeki yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği konusunda daha bütünlük taşıyan bir bakış açısı sunacaktır. Araştırma sonuçları, Göynük ilçesinin yöresel yemek kültürünün önemini vurgulayarak, bu kültürün gelecekteki nesillere aktarılması için yerel politika yapıcılarına, turizm sektörüne ve toplum önderlerine rehberlik edebilir. Bu bağlamda, sakin şehir kapsamında yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği, bölgenin kimliğinin güçlendirilmesine, turizm potansiyelinin artırılmasına ve yerel ekonominin kalkınmasına yönelik stratejiler geliştirmek için önemli bir adım olabilir.

### 2.2.Evren ve Örneklem

Çalışma evrenini "cittaslow" ağına katılmış olan Bolu ilinin bir ilçesi olan Göynük ilçesi oluşturmaktadır. Tüm kişilere ulaşmanın zor olmasından dolayı çalışma örneğini Göynük ilçesindeki konaklama ve yeme-içme işletmeleri ile ilçe merkezinde yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Benzer nitelik ve nicelikteki kişilere ulaşabilmek için araştırma örnekleme kartopu örnekleme ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma nitel araştırma yöntemlerinden mülakat ve kaynak taraması yöntemi kullanılarak ele alınmıştır.

### Veri toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

T.C. Göynük Kaymakamlığı ve Göynük Belediyesi ile iletişime geçilerek ilçe merkezindeki işletmeler hakkında bilgi alınarak ön planlamalar yapılmıştır. Çalışma verileri nitel araştırma yöntemlerinden mülakat yöntemi ve kaynak taraması ile elde edildi. Alanında uzman akademisyenlerinde görüşü alınarak oluşturulmuş olan 4 soru ilçede yöresel yemek hakkında bilgisi olan konak ve yeme-içme işletmelerine, yerel halka yöneltilmiştir. Mülakat sorularına verilen cevaplar, katılımcıların izniyle ses kaydı alınarak gerçekleştirilmiştir. Bazı katılımcılar, müsait olmadıklarını ve görüşme yapmak istemediklerini belirtmişlerdir. Katılımcı sayısının ve demografik faktörlerdeki dağılımların yetersiz olduğu göz önüne alınarak, Mart-Nisan 2024 tarihlerinde ilçe merkezindeki halka yeniden ulaşılarak katılımcı sayısı artırılmıştır. Bu kapsamda, ilk görüşme yapılan kişi sayısı 12 iken, sonraki görüşmelerde 10 kişi ile devam edilmiş ve toplamda 22 ses kaydı alınmıştır.

Araştırma soruları;

1. Göynük yöresine ait yemeklerden örnekler verebilir misiniz?
2. Göynük yöresinin Osmanlı Dönemi'ne ait olan ve günümüzde unutulmuş yöresel yemekleri nelerdir?
3. Düğün, sünnet, cenaze, dini vb. özel günlerde geçmişten günümüze sürdürülen yemek kültürleri var mı? Varsa nelerdir? Ayrı ayrı belirtiniz.
4. Göynük ilçesinin "cittaslow" ilan çerçevesinde yöresel yemeklerin tercih edilme sıklığı nedir? Yöresel yemek sürdürülebilirliğine etkisi neler olmuştur?

## BULGULAR

Araştırma Göynük ilçesi kapsamında 22 kişinin katılımıyla gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara ait demografik **özellikler** aşağıda verilmektedir.

Tablo 1. Katılımcılara İlişkin Demografik Özellikler

Katılımcı Kodu	Yaş	Cinsiyeti	Mesleği
K1	46	Bayan	Akademisyen
K2	71	Erkek	Belediye çalışanı
K3	52	Erkek	Kaymakamlık çalışanı
K4	34	Bayan	Belediye çalışanı
K5	68	Erkek	Belediye çalışanı
K6	42	Erkek	Belediye çalışanı
K7	32	Bayan	Kamu sektörü
K8	45	Erkek	Kaymakamlık çalışanı
K9	70	Erkek	Emekli bankacı
K10	57	Erkek	Belediye çalışanı
K11	37	Erkek	Belediye çalışanı
K12	74	Erkek	Belediye çalışanı
K13	Yaş belirtmedi	Erkek	İşletmeci
K14	Yaş belirtmedi	Erkek	İşletmeci
K15	66	Erkek	Çiftçi
K16	58	Bayan	Ev hanımı
K17	53	Bayan	İşçi
K18	67	Bayan	Ev hanımı
K19	64	Bayan	Ev hanımı
K20	72	Erkek	İşçi
K21	49	Bayan	Ev hanımı
K22	51	Bayan	Ev hanımı

Katılımcıların ifadeleri doğrultusunda, Göynük yöresine ait yöresel yemeklerin incelendiği bu çalışmada, bölgede Osmanlı Dönemi'ne ait ve zaman içinde unutulmuş yöresel yemekler ile düğün, sünnet, cenaze gibi sosyal etkinliklerde geleneksel olarak devam eden yemek kültürleri ele alınmıştır. Ayrıca, ilçenin "sakin şehir" ilan edilmesiyle birlikte yöresel yemeklerin tercih edilme durumundaki olası bir artış da araştırma kapsamında ele alınmıştır. Bu bağlamda, katılımcılardan elde edilen bilgiler, aşağıdaki başlıklar altında düzenlenerek analiz edilmiştir.

### 3.1. Göynük Yöresel Yemekleri

Katılımcılardan, Göynük yöresine ait örnek yemekleri paylaşımları istenmiştir. Ortak olarak verilen yanıtlar arasında, Göynük dik börek (oklava tatlısı), Göynük tarhana çorbası (kıymalı), Göynük bombay, şeker fasulyesi, kıymalı, yoğurtlu tereyağlı muska mantısı (peruhi olarak adlandırılan), keşli



cevizli tereyağlı erişte, yaprak sarma (kıymalı sıcak servis edilen), sarı burma, bamya, tas kebabı, Göynük kabaklı yufka tatlısı gibi geleneksel yemekler bulunmaktadır. Katılımcılar arasında belirtilen diğer yöresel yemekler arasında ise K1, K12, K14 ve K19 tarafından; kalbura bastı mantısı, cimcik makarna, hoşmerim, K11, K17, K8, K9 ve K22 tarafından; fırında kara kabak, külde çörek, Göynük eriği pestili ve kurusu, çevizli peksimet, patatesli somun ekmek, K5, K6, K8, K9 ve K18 tarafından; buğday çimiyle yapılan uğut (uhut), kabaklı gözleme gibi örnekler yer almaktadır. Bu çeşitlilik, Göynük yöresine özgü zengin bir mutfak kültürünün varlığını yansıtmaktadır. K1, K4, K7, K9, K12, K15 ve K17 söyledikleri yemek isimlerinin diğer illerde de olduğunu fakat içerik, sunum, örf ve adetler bakımından farklılıkların olduğunu belirtmişlerdir. Aşağıda Yöresel Göynük Yemekleri Kitabı'nda yöreye ait yemekler sıralanmıştır (Göynük Belediyesi, 2022).

**Tablo 2.** Göynük Belediyesi Yöresel Göynük Yemekleri Kitabı'nda yöreye ait yemekler

Çorbalar	Ana Yemekler	Börekler	Soğuklar	Tatlılar	Turşu\Hoşaf\ Marmelat
Düğün Çorbası	Kıymalı Bamya Yemeği	Cevizli Çörek	Baş Eti	Baklava Tatlısı	Lahana Turşusu
Kesme (Erişte) Çorba	Cevizli Keşli Erişte	El Açması Yufka Böreği	Kısır Paşa Pilavı	Göynük Dik Börek (Oklava Tatlısı)	Semiz Otu Turşusu
Meyane Çorbası	Çömlekte Güveç	Peynirli El Açması Yufka Böreği	Piyaz	Dilimli Kabak Tatlısı	Elma Kurusu Hoşafı
Oğmaç Çorbası	Ekşili Manti	Patatesli El Açması Yufka Böreği		Fırında Kabak Tatlısı	Üzüm Hoşafı
Sütlü Çorba	Etlı Sarma	Ispanaklı El Açması Yufka Böreği		Pekmezli Tabla Kabak Tatlısı	Vişne Hoşafı
Tarhana Çorbası	Yağlı Hekim Sarması	Gözleme		Göynük Kabaklı Yufka Tatlısı	Göynük Eriği Marmelatı
	Kalbur Mantısı	Hamursuz		Mekik Böreği	Keçi Eriği Pestili (Ekşi Erik Pestili)
	Keşkek	Tepsi Su Böreği		Nişasta Helvası	Kızılık Marmelatı
	Kıymalı Manti			Pekmezli Börek	Kuş Burnu Marmelatı
	Kelem Dolması			Höşmerim	
	Nohutlu Pilav			Sarığ Burma Tatlısı	
	Patates Köfte			Uğut Tatlısı	
	Sahanda Et			Un Helvası	
	Saray Usulü Tavuk Dolma			Mala	
	Taban Köfte			Göynük Tırtıl Tatlısı	
	Göynük Tas Kebabı				
	Zeytin Yağlı Yaprak Sarma				

Yöresel ürünler hakkında yazılmış olan kitap ve yayınlar ile yöre halkının belirtmiş olduğu yöresel ürünler arasında tutarlılık olduğu fakat bazı yemek isimlerinin unutulmaya yüz tuttuğu ve sürdürülebilirliğini zamanla yitirdiği gözlemlenmiştir.

### 3.2. Göynük'ün Osmanlı Dönemleri'nden Kalma Günümüzde Unutulmuş Yöresel Yemekleri

Göynük yöresinin Osmanlı Dönemi'ne ait ve günümüzde unutulmuş yöresel yemekleri üzerine yapılan katılımcı tabanlı bir araştırmada, sorulara verilen yanıtlar değerlendirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen, 'Göynük yöresinin günümüzde unutulmuş yöresel yemekleri var mı? Bilginiz varsa örnekler verebilir misiniz?' sorusuna, K1, K18, K20 katılımcısı tarafından külde çörek, palize (ev yapımı buğday nişastası ve su ile yapılan muhallebi), K12, K15, K, 17 ve K19 katılımcısı tarafından cevizli yağlı çörek (ateş

külünde evlerdeki ocaklarda pişirilirdi), K2 ve K3 katılımcıları tarafından mala (kedi batmaz), haluşka, düğün çorbası; K3, K4, K14, K15 ve K21 ve katılımcısı tarafından ise mala, Göynük tarhana çorbası, Göynük düğün çorbası, dik börek, palize ; K3, K13, K14, K17, K18 ve K21 etli sarma, saray usulü tavuk dolma örneklerini vermiştir. Diğer katılımcılar ise tam bir bilgilerinin olmadığını ifade etmişlerdir. Özellikle, işletmeci olan bazı katılımcılar, tam olarak Osmanlı zamanından kalmıştır denilebilecek bir ürün bulunmadığını belirtmişlerdir.

Bu sonuçlar, Göynük yöresinin geçmişe ait zengin bir mutfak kültürüne sahip olduğunu göstermekle birlikte, bazı geleneksel yemeklerin zaman içinde unutulmuş, sürdürülebilirliklerini yitirmiş olabileceğini göstermektedir. Araştırma, bölgesel mutfak mirasının korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda önemli ipuçları sunmaktadır.

### 3.3. Geçmişten Günümüze Özel Günlerde Sürdürülen Yemek Kültürü

Katılımcılara “*Düğün, sünnet, cenaze, dini vb. özel günlerde geçmişten günümüze sürdürülen yemek kültürleri var mı? Varsa nelerdir? Ayrı ayrı belirtiniz.*” şeklinde yöneltilen soruya;

Katılımcılar özellikle ramazan aylarında iftar topunun atılmasının ardından kahvaltılıkla başladığını ardından yemek türlerinin geldiğini belirtmiştir. Bu durumu K8, K9 ve K15 kişileri birbirine yakın bir şekilde anlatmıştır. İfadelerinde iftarda ilk olarak kahvaltılık, sonra düğün çorbası veya tarhana çorbası (kıymalı), bakır sahanlarda et, etli sarma, su böreği, bamya yemekleri, pilav, hoşaf ya da komposto, ara tatlısı (dik börek ya da baklava), yoğurtlu erişte kızartma, meyve şeklinde olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca K9 “*İftarda kahvaltı menüsü (gül reçeli, hurma, zeytin, bal, pekmez, keçi peyniri) şeklinde ilk olarak evin büyüğünün ilk hamlesi ile başlanır, ardından akşam namazı kılınır, sonra tekrar yemeğe (düğün çorbası, et yemeği, bamya yemeği, su böreği, sütlü tatlı, etli yaprak dolması, nohutlu pilav, şerbetli tatlı, çay-kahve) şeklinde devam edilir. Ayrıca tüketilen et mevsimlik olur. Her mevsimde tüketilen etin uygun hayvan eti olmasına dikkat edilirdi. Şubat ayında ördek ve kaz eti; Mart-Mayıs aylarında kuzu eti; Haziran-Temmuz, Ağustos düve ve dana eti; Eylül-Ekim ayında oğlak eti; Kasım-Aralık ve Ocak aylarında kaz ve dişi hindi eti tüketilir.*” şeklinde ek bilgi vermiştir. K1 “*Toplu cemiyetlerde, harman yerlerinde ya da cami bahçesinde toplanılır, özellikle her bayramda aynı gelenek devam ettirilir, bu etkinliklerde toplu bayramlaşma ve yemek faaliyetleri yapılır, her evden birer tepsi ile yemekler getirilir ve yer sofralarında sunumu yapılır. Pilav ve üzüm hoşafı bu yemeklerin vazgeçilmezidir. Düğünlerde, düğün öncesi erkekler arasında yemekli bir eğlence olur. Burada külde çörek yapılır, un helvası yapılır ve kuzu eti pişirilirdi.*” şeklinde yanıtlamıştır. K14, K18, K19, K20 ve K22 “*Cenaze yemekleri komşular tarafından 7 gün cenaze evine götürülür, gelene ikram ederdi, günümüzde 3’e indi.*” şeklinde belirtmiştir. K3, K7 ve K13 ise taziyeler için bu ikramların günümüzde tümüyle terk edildiğini belirtmiştir. K12, K17 ve K21, “*Dini bayramlarda kandil gecelerinde bazlama, meyvelerin kurusundan yapılan hoşaf ve taze meyve ile yapılan komposto ikram edilirdi.*” K2, K3, K4, K5, K6, K7, K10, K11, düğün çorbası, et yemeği (güveç), sarma, dik börek, pilavın düğün vb. özel günlerde tüketildiğini belirtmişlerdir.

### 3.4. Göynük İlçesinin “Cittaslow” İlanı ile Birlikte Yöresel Yemeklerin Tercih Edilme Sıklığı

Göynük ilçesinin cittaslow (sakin şehir) ilanı çerçevesinde yöresel yemeklerin tercih edilme sıklığı üzerine yapılan katılımcı tabanlı bir araştırmada, sorulara verilen yanıtlar değerlendirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen, “*İlçenin sakin şehir ilanı ile yöresel yemeklerin tercih edilmesinde artış var mı? Göynük ilçesinin yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğine cittaslow ağına katılmanın etkileri nelerdir?*” şeklindeki soruya K1 tarafından “*Göynük halk olarak çok girişken bir yapıda değil, çalışanların çoğu devlet sektöründe memurdur. Memur şehri de denilebilir. Bu nedenle Göynük’e ait yöresel ürünlerin tanıtımında ve turistik bir ürün olarak pazarlanmasında sorun var. Halk riskten kaçmakta, birkaç sınırlı işletmede bu geleneksel lezzetleri bulmak mümkün. Ancak yeterli değil. Tanıtım eksikliği çok fazla. Tur şirketleri ile iş birlikleri zayıf, Taraklı-Göynük-Mudurnu turları yapılabilir, hatta İstanbul çıkışlı Karadeniz turları için bir durak haline getirilebilir, konaklama tesis kapasitesinin de bu çerçevede artırılması lazım.*” şeklinde yanıt verilmiştir. K14 ise, “*İlçemizin tanıtımı oldukça yetersiz. Cittaslow*



*ilçemizde çok iyi yaşanmıyor. Buraya gelenler Safranbolu evleri gibi düşünerek geliyor. Cittaslow şeklinde gezelim diyenleri duymadım.*" ifadelerini kullanarak görüş belirtmiştir. K15, K17, K18, K20 ve K22 işletmelerdeki yöresel gastronomik ürünlerin turistler tarafından tercih edilme oranının yeterli düzeyde olmasına rağmen işletmelerde yeterli yöresel ürün satışının yapılmadığını belirtmişlerdir. Restoran işletmesinde işçi olan K17 bazı turistlerin ilçedeki yetersiz yöresel ürün satışı yapan işletmelerin neden daha fazla zengin ürün bulundurmadığı yönünde eleştirileri olduğunu belirtmektedir. K2 dışındaki diğer katılımcılar ise ilçenin cittaslow şehir ilanı ile yöresel yemeklerin tercih edilmesinde artış olduğunu belirtmişlerdir. K1 ve K14 katılımcıları, ilçenin tanıtımının yeterli olmadığını ve turistik potansiyelinin geliştirilmesi için daha etkili stratejilere ihtiyaç duyulduğunu vurgulamışlardır. Bu sonuçlar, yöresel lezzetlerin turistik açıdan daha çekici hale getirilmesi için tanıtım ve iş birlikleri gibi faktörlere odaklanmanın önemini ortaya koymaktadır.

Genel olarak katılımcılar Göynük'ün "cittaslow" şehir ilanı ile yöresel yemeklerin tercih edilmesinde artış olduğunu, ilçeye turizm faaliyeti için gelen kişilerin yöresel ürünlere daha fazla ilgi gösterdiğini, ilçede satış kaygısından dolayı işletmelerin menülerinde ağırlıklı olarak yöresel ürünleri bulundurmaya tercih etmedikleri görülmektedir.

## SONUÇ:

Her bölgenin kendine özgü iklimi, ekonomik faaliyetleri, coğrafi özellikleri, tarım ürünleri, gelenek ve kültürü gibi çeşitli faktörler, yöresel mutfaklar üzerinde belirleyici etkilerde bulunmaktadır. Bir bölgenin yöresel mutfağı, o coğrafyanın benzersiz koşullarıyla uyumlu bir şekilde gelişen bir kültür mirasıdır. Yiyecek ve içeceklerden, mutfak araçlarına, pişirme yöntemlerinden sofraya düzenine kadar birçok unsuru içinde barındıran bu mutfaklar, bölge halkının geçmişten günümüze taşıdığı lezzetleri ve yemek kültürünü yansıtarak benzersiz bir kimlik oluşturur. Bu zenginlik, her bölgenin kendi karakteristik mutfağını oluşturmasına ve bu kültürü nesiller boyu aktarmasına olanak tanır (Yurt & Bayraklı, 2022).

Göynük tarihin akışı içerisinde canlılığını ve dokusunu koruyarak günümüze kadar ulaşmıştır. Her ne kadar doğal yapısındaki bozulmalar az olsa da yöresel yemek kültürü konusunda sürdürülebilirliğin ve devamlılığın sağlandığını da söylemek pek mümkün değildir. Yöre halkı ile görüşmeler sonucunda gerçekleştirilen çalışmada Osmanlı Dönemi'nden ya da daha önceki dönemlerden günümüze aktarılmış olan yöresel yemeklerin neler olduğu konusunda alınan bilgilerde değişiklikler olduğu gözlemlenmiştir. Yöre halkı geçmişten günümüze devam eden yemek kültürü olarak Ramazan aylarında iftar menüsünde ilk olarak kahvaltılıklarla başladığını ardından tarhana ya da düğün çorbası, ana yemek, tatlı şeklinde devam edildiğini söylemiştir. Ayrıca ramazan ayında yemek adabının (evin büyüğünün ilk yemeğe başlanması, yemek sırasında Allah'ı zikrederek konuşulması, dualar edilmesi vb.) hala günümüzde de devam ettiği görülmektedir. Geçmişte uygulanan cenaze evine taziyeye giden komşuların cenaze sahibinin acısına ortak olmak için 7 gün boyunca yemek götürme adetinin günümüzde kısmen terk edildiği görülmüştür. Göynük'ün geçmişten günümüze kadar aktarılan yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği konusunda bazı zorluklar yaşandığı gözlemlenmiştir. Geçmişte uygulanan geleneklerin ve yemek kültürünün günümüzde kısmen terkedilmesi, sürdürülebilirliğin önündeki engellerden biri olmuştur.

Göynük cittaslow ağına dâhil olduktan sonra halk açısından pazarlama konusunda beklentilerinde de artışlar yaşanmıştır. Göynük yöresinin yemek kültürünün kısmen korunmasına rağmen, bu korumanın yeterli düzeyde olmadığı ve sürdürülebilirliğin artırılması amacıyla kamu kurumlarınca çeşitli çalışmaların gerçekleştirildiği gözlemlenmektedir. Bu bağlamda, yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliğini desteklemek adına yapılan akademik çalışmalar ve kamu kurumları tarafından uygulanan turistik tanıtım ve pazarlama, belgeleme ve arşivleme çalışmaları bu çalışmalara örnek olarak gösterilebilir. Göynük Belediyesi'nin "cittaslow" ağına dahil olmasıyla birlikte sürdürülebilir değerlere verilen önem artmış ve unutulmaya yüz tutmuş değerlerin yeniden canlandırılması için çaba gösterilmiştir. Yerel yönetimlerin ve ilgili paydaşların çabalarıyla, yöresel yemek kültürünün belgelenmesi, tanıtımı ve pazarlanması gibi alanlarda önemli adımlar atılmıştır.

Çavuşoğlu ve Altun (2023) tarafından yapılan çalışmada, cittaslow ağına dahil olan Gökçeada'nın yeme-içme alanlarındaki yöresel gastronomik ürünlerin turistler tarafından tercih edilmesine rağmen üretim ve satışlarının yeterince desteklenmediği, bilimsel olarak kayıt altına alınmaları konusunda yetersiz çaba sarf edildiği ve sunum düzeyinin düşük olduğu belirtilmiştir. Ancak, bu sonuçlar Kocaman ve Memiş Kocaman'ın (2018) cittaslow ağına dahil olan Zile ilçesi için yaptığı çalışmayla ve kamu kurumlarının desteğinin eksikliği iddiasıyla uyuşmamaktadır. Çavuşoğlu (2023) ise yöresel cittaslow lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemli olduğunu vurgulamış, Kuzey Kıbrıs gibi diğer sakin şehirlerde olduğu gibi burada da gastronomi turizminin çekicilik unsuru olarak kullanılabilecek yiyeceklerin tespit edildiğini belirtmiştir. Ayrıca, çalışmamızda da ortaya çıkan cittaslow şehirlerinde sürdürülebilir gastronomik unsurların önemli bir yer tuttuğu vurgulanmıştır. Genç'in (2022) Göynük, Taraklı ve Mudurnu ilçeleri işletmelerine yönelik yaptığı çalışmada ise işletmecilerin yöresel yemek sunumuna istekli olmalarına rağmen, Taraklı ve Mudurnu ilçelerinde turistlerin düşük ve istikrarsız talepleri nedeniyle maliyet kaygısı yaşadıkları ve bu sebeple idealist bakış açılarını gerçekleştiremedikleri belirlenmiştir. Göynük ilçesinde ise turistlerin maliyet kaygısının daha az olduğunu belirtmiştir. Bu sonuçlar, çalışmamızın bulgularıyla paralellik göstermektedir.

Çalışma geneline baktığımızda Göynük'ün yöresel ürün açısından zenginlikler barındırdığı fakat yöresel lezzetlerin bazılarının unutulmaya yüz tuttıkları görülmektedir. Göynük Belediyesi yetkilileri ile gerçekleştirilen görüşmede "cittaslow" bir şehir olmasıyla birlikte sürdürülebilir değerlere daha fazla değer verildiğine ve unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuş değerlerin ortaya çıkartılmaya çalışıldığına dikkat çekilmiştir. Bu kapsamda Göynük Belediyesi tarafından kapsamlı olarak "Yöresel Göynük Yemekleri Kitabı" basılmıştır. Ayrıca yörede hala eski kültürleri yaşatmaya çalışan ve bu konuda kaynak niteliğinde bilgiye sahip olan "İrfan Okuyan Beyefendi ve Fatma Marmara Hanımefendi" gibi değerlerin olduğu görülmektedir.

Yöresel yemeklerin geçmişten günümüze aktarılması ve korunması, bir bölgenin kültürel mirasının ve gastronomik zenginliğinin sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahiptir. Geleneksel yemeklerin unutulmaması ve gelecek nesillere aktarılması, yerel gastronomi ve turizm endüstrisi için bir değer kaynağı oluşturabilir. Bu nedenle, bölgesel mutfak mirasının korunması ve geliştirilmesi için yerel toplumun ve ilgili paydaşların ortak çabaları sürdürülmelidir. Cittaslow ağına katılımın etkisi ile geçmişten günümüze unutulmuş yemeklerin, örf ve adetlerin ortaya çıkartılması ve bunların kayıt altına alınması gereklilik haline gelmiştir.

## ELEŞTİRİ VE ÖNERİLER

Bu çalışma, Göynük ilçesinin zengin yöresel yemek kültürünün geçmişten günümüze uzanan evrimini ve sürdürülebilirliğini ele alarak önemli bir bakış açısı sunmaktadır. Öncelikle, yöre halkının belirttiği gibi, geçmişten günümüze aktarılan yöresel yemek tariflerinde değişiklikler ve uyarlamalar gözlemlenmiştir. Bu durum, geleneksel lezzetlerin modern yaşam biçimi ve beslenme alışkanlıklarıyla uyumlu hale getirilme çabalarının bir sonucu olabilir. Bu değişikliklerin yöresel özellikleri koruma amacı taşıyan sürdürülebilirlik çabalarına ne kadar uygun olduğu ve bu değişikliklerin yöresel kimliğe olan etkisi üzerine daha derinlemesine bir analize ihtiyaç duyulmaktadır. Çalışmada vurgulanan "cittaslow" şehri olma durumu ve yapılan tanıtım faaliyetleri ve bu statünün yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliği üzerindeki etkilerinin daha ayrıntılı bir şekilde incelenmesi gerekmektedir. Bu durumun sonrasında yaşanan beklentilerin karşılanıp karşılanmadığı ve turistik potansiyelin artışına nasıl yansıdığı gibi konuların daha ayrıntılı bir değerlendirmeye ihtiyaç duyulmaktadır. "Yöresel Göynük Yemekleri Kitabı" gibi yapılan tanıtım çalışmalarının etkisinin değerlendirilmesi ve bu tür faaliyetlerin sürdürülebilirlik hedeflerine ne ölçüde katkı sağladığının anlaşılması da önemlidir.

Son olarak, gelecek araştırmalarda, yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliğini desteklemek amacıyla oluşturulabilecek yeni stratejilerin ve yenilikçi yaklaşımların ele alınması önerilmektedir. Bu stratejiler, yerel halkın daha etkin bir şekilde katılımını sağlama, turistik çekiciliği artırma ve geleneksel değerlere olan bağlılığı güçlendirme gibi unsurları içerebilir. Bu öneriler ışığında, Göynük

yöresinin zengin mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini daha etkin bir şekilde desteklemek adına yeni araştırmaların ve uygulamaların gerçekleştirilmesi önemli olacaktır.

**Çıkar Çatışması:** Yazar, kendileri ve / veya diğer üçüncü kişi ve kurumlarla çıkar çatışmasının olmadığını veya varsa bu çıkar çatışmasının nasıl oluştuğuna ve çözüleceğine ilişkin beyanlar ile yazar katkısı beyan formları makale süreç dosyalarına ıslak imzalı olarak eklenmiştir.

**Etik Kurul İzni:** Bu makalede etik kurul iznine gerek yoktur, buna ilişkin ıslak imzalı etik kurul kararı gerekmediğine ilişkin onam formu sistem üzerindeki makale süreci dosyalarına eklenmiştir.

## KAYNAKÇA

- Aktaş Yasa, A. (2013). Kültürel Zenginlikleri ile Göynük. (A. Aktaş Yasa, & A. Soysaldı, Dü) *Göynük El Sanatları Paneli ve Çalıştayı Bildirileri*(2), 17-46.
- Baah, N. G., Bondzi-Simpson, A., & Ayeh, J. K. (2020). How neophilia drives international tourists' acceptance of local cuisine. *Current Issues in Tourism*, 23(18), 2302-2318. doi:10.1080/13683500.2019.1619676
- Chi, H. K., Huang, K. C., & Thi, B. D. (2019). A Perception into Food Image and Revisit Intention for Local Cuisine from Foreign Tourist Perspective – The Case of Ho Chi Minh City – Vietnam. *European Journal of Business and Management Research*, 4(2).
- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755-778.
- Çavuşoğlu, M. (2023). Yöresel cittaslow şehir lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemi: Kuzey Kıbrıs örneği. *Gastoria: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(2), 407-418. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1368959>.
- Çavuşoğlu, O. ve Altun, Ö. (2023). Cittaslow Şehir Restoranlarında Yöresel Gastronomik Ürün Kullanımı: Gökçeada (İmroz) Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1): 49- 6.
- Donat, O., & Yavuzçehre, P. S. (2016). Sakin şehir hareketinin Türkiye'deki gelişimi üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42), 1480-1488.
- Feldmann, C., & Hamm, U. (2014). Consumers' perceptions and preferences for local food: A review. *Food Quality and Preference*, 40(2015), 152–164.
- Genç, K. (2022). Sakin şehir (Cittaslow) restoranlarının yöresel yemek sunumu üzerine işletmeci görüşlerinin belirlenmesi. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 3(1): 30-41
- Göynük Belediyesi. (2016). *Göynük Hakkında*. Aralık 2, 2022 tarihinde <https://www.goynuk.bel.tr/goynuk-hakkinda/> adresinden alındı
- Göynük Belediyesi. (2022). *Yöresel Göynük yemekleri kitabı*. (H. Yaman, Dü.) Göynük\BOLU: ajans360.
- Jalis, M. H., Chea, D., & Markwell, K. (2014). Utilising local cuisine to market Malaysia as a tourist destination. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 144, 102 – 110.
- Kocaman, M. Ve Memiş Kocaman, E. (2018). Yavaş şehir modelinde kültürel ve gastronomik ürünler ile marka şehir oluşturmak: Zile örneği. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 35(1): 837-850

- McKercher, B., Okumuş, F. & Okumuş, B. (2007) Food tourism as a viable market segment: it's all how you cook the numbers. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25, 137-148.
- Okumus, B., Xiang , Y., & Hutchinson, J. (2018). Local cuisines and destination marketing: cases of three cities in Shandong, China. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 23(6), 584-599. doi:10.1080/10941665.2018.1469521
- Özer Altundağ, Ö. (2018). Turistlere sunulan yöresel yemeklerin makro ve mikrobesein ögesi içeriğinin sağlık boyutu: Safranbolu ilçesi örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16-28.
- Özlü, Z. (2006). Göynük'e (Bolu) ait bazı gelir ve giderlerin tahlili: avâriz vergisi. *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi*, 2006(19), 381-397.
- Pestek, A., & Cinjarevic, M. (2014). Tourist perceived image of local cuisine: the case of Bosnian food culture. *British Food Journal*, 116(11), 1821-1838.
- Robinson, R. N., & Getz, D. (2014). Profiling potential food tourists: and Australian study. *British Food Journal*, 116(4), 690-706.
- Robinson, R. N., & Getz, D. (2016). Food enthusiasts and tourism. *Journal of Hospitality & Tourism Research*. 40(4), 432-455.
- Sormaz, Ü., Yılmaz, M., Özata, E., & Büyükyıldırım, C. (2023). Burdur ilinin gastronomi turizmi potansiyelinin swot analizi ile değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1262-1279.
- Tayfun, A., & Acuner, E. (2014). Cittaslow: Çamlıhemşin İçin Bir Model Önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 46-54.
- Topal Üstün, T., Korkut, T., & Kiper, T. (tarih yok). Yerel kimliğin şehir ile buluşması: cttaslow-sakin şehirler. *İdil*, 5(25), 1413-1430.
- Tranter, P. J. (2010). Speed kills: The complex links between transport, lack of time and urban health. *Journal of Urban Health: Bulletin of the New York Academy of Medicine*, 87(2), 155-166.
- Yıldız, Ş. Ö., & Özsüner, A. (2020). Bolu Göynük'te Türk Devri Mimarisi Turkish Period Architecture In Bolu Göynük. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 10(2), 342-377.
- Yurt, İ., & Achilova, D. (2022). Özbekistan'da Yöresel Bir Lezzet: Taşşehir Düğün Pilavı. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 398-411.
- Yurt, İ., & Bayraklı, B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270-287.
- Zengin, B., & Genç, K. (2018). Sakin şehirlerin (citta-slow) pazarlanması: Göynük örneği. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(2), 585-589.

**EXTENDED SUMMARY****Research Problem:**

This research aims to reveal the distinctive features of the local cuisine in the district of Göynük in Bolu province, which holds the "cittaslow" status, and to examine the factors influencing the sustainability of these dishes, as well as to investigate the impact of the cittaslow designation on the sustainability of the local culinary culture in the district.

**Research Questions:**

1. Can you give examples of the dishes of Göynük region?
2. What are the local dishes of Göynük region belonging to the Ottoman period and forgotten today?
3. Are there food cultures that continue from past to present on days such as weddings, circumcision, funerals, religious etc.? If yes, what are they? Specify separately?
4. Within the framework of the "cittaslow" declaration of Göynük district, what is the preference frequency of local dishes? What has been the impact on local food sustainability?

**Literature Review:**

In 2017, the town of Göynük in Bolu, which earned the designation of a cittaslow,' holds significant historical importance as one of the first settlements of the Ottoman Empire. Situated 98 km from the city center, Göynük spans an area of 1437 km<sup>2</sup>, serving as a notable example of Turkish living and settlement culture. Preserving its natural beauty, architecture, and traditions, Göynük had a population of 14,679 according to the 2021 census. Retaining its traditional urban fabric, Göynük still stands out with its predominantly Ottoman-era wooden structures. Moreover, it can be asserted that it partially preserves the regional culinary culture dating back to the Ottoman period.

Local cuisine significantly contributes to the identity of a destination and is an indispensable part of the travel experience for many travelers. According to Bessiere, local products and cuisine can be considered as unique elements reflecting the culture and identity of a specific region. Emphasizing local cuisine can strengthen the identity of a tourist destination and enhance its competitiveness. Research indicates that factors influencing the consumption of local food include availability, suitability, price, seasonal variety, and the impact of specific product types. Integrating local cuisine into the tourism experience can increase a destination's potential for attracting tourists, and gastronomic tourism can enable tourists to engage more deeply with the destination. In this context, it can be asserted that the Cittaslow movement is an important tourism element that could contribute to the value of local cuisine for a destination and enhance its sustainable competitiveness.

The Cittaslow movement was founded in 1999 in the town of Greve in the Tuscany region of Italy under the leadership of Mayor Paolo Saturnini. This movement offers a philosophy of life that promotes unique, fair, and sustainable urban development in response to globalization. The Slow City movement adopts a human-centered and ecological approach by preserving traditional and local culture. Cittaslow supports cities in preserving their identity while progressing through the modernization process. This approach encompasses a long-term perspective that aims to sustain and preserve the traditional characteristics of cities from a sustainability standpoint. Cities must meet specific criteria and population conditions to become members of the 'slow city.' The Cittaslow movement is seen as an international network of small cities with a population of fewer than 50,000 that embrace the 'slow food' philosophy. Through the inclusion of cities in this network, the alternative movement aims to promote sustainable local development and enhance the quality of life. The movement's logo includes an orange-colored snail figure, conveying the message of 'slowly, cautiously, but steadily advancing snail.

**Methodology:**

The study population consists of Göynük district, a district of Bolu province, which has joined the "cittaslow" network. Since it is difficult to reach all people, the study sample consists of accommodation and food and beverage establishments in Göynük district and local people living in the district center. In order to reach people of similar quality and quantity, the research sample was carried out with snowball sampling. The research was conducted by using interview and literature review method, which are qualitative research methods.

The study data were obtained by interview method and literature review from qualitative research methods. The 4 questions, which were created by taking the opinion of academicians who experts in the field are, were directed to the local people, mansions and food and beverage establishments that have knowledge about local food in the district. The answers to the interview questions were audio recorded with the permission of the participants. Some participants stated that they were not available and did not want to be interviewed. Considering that the number of participants and the distribution of demographic factors was insufficient, the number of participants was increased by reaching the people in the district center again in March-April 2024. In this context, while the number of people interviewed for the first time was 12, 10 people were interviewed in the following interviews and a total of 22 voice recordings were taken.

### **Results and Conclusions:**

As a conclusion, the rich local culinary culture of the Göynük district is shaped by factors such as climate, economic activities, geographical features, and consumption habits. Local cuisine encompasses many elements, ranging from food and beverages to kitchen equipment, cooking techniques, and table manners. When examining the current state of sustainable local culinary culture in the Göynük district, changes in some elements of the culinary culture that have persisted from the past to the present are observed. Especially during Ramadan, the iftar menu traditionally started with breakfast items, followed by tarhana or wedding soup, and concluded with a main course and dessert. However, over time, some changes have occurred in these traditional practices, and the tradition of taking food to the funeral house has been partially abandoned. With Göynük Municipality being a 'cittaslow' city, there is an observable emphasis on sustainable values and efforts to revive forgotten values. In this context, comprehensive promotional activities, such as the "Local Göynük Cuisine Book," have been carried out by the municipality. However, it is crucial to evaluate in more detail the impact of such efforts on the sustainability of local culinary culture. In the critique and suggestions section, it is recommended to conduct a more in-depth analysis of changes in local recipe traditions, a detailed examination of the effects of being a 'cittaslow' city, an assessment of the impact of promotional activities, and addressing future strategies. Strategies such as promoting more active participation from the local community, enhancing tourist attractiveness, and strengthening commitment to traditional values could be crucial in supporting the sustainability of local culinary culture.