



Kültürel Kimlik Taşıyıcısı Olarak Yerel Mutfak: Cide Düğün Helvası Örneği (Local Cuisine as a Carrier of Cultural Identity: The Case of Cide Wedding Halva)

*Çiğdem MUTLU¹ , Tuba Şahin ÖREN² 

¹Doç. Dr., Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü
E-Posta: cigdem.mutlu@deu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-0033-4110

²Doç. Dr., Uşak Üniversitesi, Banaz Meslek Yüksekokulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı
E-Posta: tuba.sahin@usak.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0899-9421

Anahtar Kelimeler

Düğün Helvası,
Kastamonu-Cide,
Yerel Mutfak,
Yemek Kültürü,
Kültürel Kimlik

Jel Sınıflama Kodu

L83

Makale Türü

Araştırma Makalesi

Keywords

Wedding Halva,
Kastamonu-Cide,
Local Cuisine,
Food Culture,
Cultural Identity

Jel Classification Code(s)

L83

Article Type

Research Article

Öz

Yerel mutfaklar, bir yörenin kültürün kimliğinin tanınmasında, ortaya çıkarılmasında kilit rol oynamaktadır. Geçmiş zamanlarda, buldukları çevrenin sunduğu şartlar dahilinde ortaya çıkarılan yemeklerin günümüze aktarılması yerel kültürün de korunarak geleceğe aktarımını sağlayacaktır. Çalışmada, Kastamonu'nun Cide ilçesinde geçmiş yıllarda yapılan, ancak günümüzde az bilinen, neredeyse unutulmuş bir helva türü olan Düğün Helvası'nın geçmişine dair bilgiye ulaşmak, reçetesinin verilmesi ve kaydedilmesi amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, kültürel miras kapsamında değerlendirilebilen Düğün Helvası'nın nesilden nesile aktarımını sağlayarak yerel yemek kültürünün tanınırlığını ve kalıcı olmasını sağlamak çalışmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu veri toplama aracı olarak kullanılmıştır ve görüşme yöntemiyle veriler toplanmıştır. Çalışmanın evreni, Kastamonu ili Cide ilçesinde yaşayan ve bu ilçenin yerel yemek kültürüne hakim yerel halktan oluşmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemleri arasında yer alan kartopu örnekleme yöntemi, bu çalışmanın örnekleme olarak belirlenmiştir. Çalışmanın sonucunda, Düğün Helvası'nın nişan törenine götürülmek üzere özel bir yiyecek olarak düşünülerek yapıldığı belirlenmiştir. Geleneksel yöntemlerle günümüzde hala yapan bireylerin olmasına rağmen uygulamasının azaldığı ve sadece evlerde kendileri için yaptıkları tespit edilmiştir.

Abstract

Local cuisines play a key role in recognizing and revealing the cultural identity of a region. In the past, the transfer of the dishes created within the conditions offered by their environment to the present day will ensure the transfer of local culture to the future by preserving it. In this study, it is aimed to reach information about the past of Wedding Halva, which was made in the Cide district of Kastamonu in the past years, but is a little known and almost forgotten halva type today, and to give and record its recipe. In this direction, it is among the other objectives of the study to ensure the recognition and permanence of local food culture by ensuring the transfer of Wedding Halva, which can be considered within the scope of cultural heritage, from generation to generation. In this study, qualitative research method was used. A semi-structured interview form was used as a data collection tool and data were collected by interview method. The population of the study consists of local people living in Cide district of Kastamonu province and local people who are familiar with the local food culture of this district. Snowball sampling method, which is among the purposive sampling methods, was determined as the sample of this study.

Mutlu, Ç., ve Ören, T. Ş. (2024). Kültürel kimlik taşıyıcısı olarak yerel mutfak: Cide düğün helvası örneği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 8(2), 190-201. <http://doi.org/10.30625/ijctr.1573205>

Makale Gönderim Tarihi: 24/10/2024

Makale Kabul Tarihi: 09/12/2024

*Sorumlu Yazar

GİRİŞ

Kültür, bir topluluk tarafından paylaşılan ve ebeveynlerden çocuklarına miras olarak aktarılan dinamik bir yaşam biçimidir (Putra ve Jatmika, 2024: 25). Bir destinasyonun kültür aktarımının aracı olarak da yerel mutfaklar anahtar rol oynamaktadır. Yerel mutfak, kültürel miras kategorisinde somut olmayan kültürel miras değeri olarak bilinmektedir. Somut olmayan kültürel miras kavramını Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO), yaşayan kültürel uygulamaların, geleneklerin, bilgi ve becerilerin korunmasına ve teşvik edilmesine yardımcı olan ürünler, alanlar ve deneyimler yaratmayı içeren değerler olarak ifade etmektedir (Liu ve Pan, 2023: 1). Somut olmayan kültürel mirasın korunması, miras ve kullanımının güçlendirilmesi, insanlığın tarihsel bağların korunması, ulusal kimlik duygusuyla aidiyetinin geliştirilmesi ve kültürel alışverişle sağlanabilecek karşılıklı öğrenmenin teşvik edilmesi açısından önem arz etmektedir (Bortolotto, 2007: 21-29; Ding, 2022: 1). Bu bağlamda, yemek kültürünün UNESCO, somut olmayan kültürel miras kategorisinde yer aldığı belirtilmiştir (Ören ve Ören, 2019: 151).

Geçmişten miras kalan yemek, çok kültürlü ortamda kültürel bir kimlik olarak önemli bir rol oynamaktadır (Brulotte ve Di Giovine, 2014: 2). Geleneksel yemekler çerçevesinde bir destinasyon kimliği oluşturma hedefi, mutfak geleneklerini koruma gücünü de yansıtmaktadır (Chatibura, 2023: 1). Bununla birlikte, geçmiş aktaran, kültürel kimliği ortaya çıkaran ve tarihsel değeri olan yemeklerin iki önemli içsel kalite özelliği olan güvenlik ve özgünlüğü ortaya koymaktadır. Ayrıca, kültürel miras olarak yemek, hazırlanışından tüketimine kadar olan tüm süreçleri içeren gerekliliklerin birleşimidir (Almansouri vd.2021: 790-791). Diğer bir ifadeyle, bir toplumun içerisinde bulunduğu zaman diliminde mutfaklarında bulunan malzemeleri, araç-gereçleri, yemek yapma ve yeme şekilleriyle, buldukları destinasyonun özelliklerini, kültürel kimliklerini belirlemede de anahtar rolünü üstlenmektedir. Bu bağlamda yerel mutfaklar, geçmiş zamanı gelecek zamana aktaran, anlatan ve geçmişi yaşatan öğeler arasındadır.

Yerel mutfak kültürü her zaman bir kültürün ve geleneğin en uzun süre yaşayan parçası olarak görülmektedir. Bir toplumun çok farklı kimliklerini bir araya getirerek kaynaştırmaktadır. Ayrıca, günlük yaşam biçimlerinin, dini inançların, alışkanlıkların, gelenek ve göreneklerin bir aynası olarak ifade edilmektedir (Sormaz vd. 2015: 725). Bu bağlamda, yerel mutfak kültürü bölgeye özgü nitelikleri taşımaktadır (Ayyıldız ve Sağır, 2024: 220) ve bu kültürün korunması gelecek nesillere aktarılabilirlik için mümkün olacaktır. Yerel mutfakların sürdürülebilirliğinin sağlanması, geçmiş zamanlarda uygulaması olan bir çok yerel yemeğin günümüze taşınmasıyla gerçekleşeceği belirlenmiştir.

Yerel mutfaklar, geçmiş günümüze yansıtan ve kültürel kimliğin bugüne taşınmasından kilit rol oynayan unsurlar arasındadır. Yerel yemeklerin uygulamalarının devam etmesini sağlamak, yaşatmak ve aktarmak yerel kültürün sürdürülebilirliğinin sağlanmasında önemli bir basamaktır. Buna istinaden, Kastamonu ili Cide ilçesinde geçmiş zamanlarda sürekli olarak yapılan, ancak bugün uygulaması azalmış bir helva türü olan Dügün Helvası'nın, somut olmayan kültürel miras kapsamında, azalan uygulamasını ve tanınırlılığını artırarak gelecek nesillere aktarmak çalışmanın amacını ortaya koymaktadır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yemek, insanın temel ihtiyaçlarından biri olmasının yanında toplumsal ve kültürel anlamlarla yüklüdür. Bu anlamlar, yemeklere bir kimlik kazandırarak kültürel kimliğin ortaya çıkmasını sağlar (Gürhan, 2023: 71). Bu bağlamda, mutfak, sadece beslenmek, temel yemek ihtiyaçlarını karşılamak değil, bir bölge veya ülkeyi tanımak, anlamak ve o toplumun kültürüne dair bilgi edinme imkânı sunmaktadır. Kültür kavramı, bireyin yaşamını sürdürdüğü çevre ve toplumda kazandığı tecrübelerin, geçmişle edindiği inançların, ilkelerin, geleneklerin, sosyal alışkanlıkların (mutfak, sanat vb.) ve birçok değerlerin bir araya toplanmasıyla ortaya çıkmasıyla açıklanmaktadır (Karaçeper, 2024: 1976). Ayrıca, kültür, bir toplumun birbirine uyum sağlayarak bir arada yaşaması için önemi yüksek olan ve bağlayıcılığı bulunan bir kavram olarak ifade edilebilmektedir (Dursun ve Güzeller, 2023: 2676). Kültür, ortak değerler bütününden kendinden küçük parçalara ayrılmasıyla ortaya çıkarken, yemek kültürü de bu parçalardan biri olarak ifade edilmektedir (Arman ve Ören, 2020: 1). Buna istinaden, yerel mutfak kültürü, toplumların yerel mutfak gelenekleri ve kimlikleri hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktadır.

Bir mutfağın kültürel kimliği, toplumların mutfak kültürünü ortaya koyarak diğer mutfaklardan ayırtıran özelliklerin toplamı olarak ifade edilebilir (Oğan, 2024: 76). Yerel mutfaklar, yerel toplumun yerel kimliğini geliştiren araç olarak kullanılan (Haven-Tang ve Jones, 2008: 84) ve bu kimliğin korunarak geleceğe aktarımını sağlayan anahtardır. Yerel mutfak kavramı, günümüzde önemi giderek artan ve bir bölgenin yerel halkının o bölgeye ait pişirme yöntemleriyle yiyecek ve içeceklerin hazırlanması olarak açıklanmaktadır. Yerel mutfak, hem destinasyonun kültürel kimliğini ortaya koyarken hem de somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmektedir (Şimşek ve Aslan, 2023: 3011-3012). Ayrıca, somut bir kültürel miras kapsamında yemek, toplum kimliğinin kültürel yapısını incelerken , kimlik ve kültüre yön verir, diğer bir deyişle şekillendirir. Bir toplumun kültürel değerleri, yaşam biçimlerinde olduğu gibi yeme-içme alışkanlığında da etki sahibidir (Çapar ve Yeniçınar, 2016: 104). Böylece, yemek, toplumları, belirli bir mutfak çerçevesi içerisinde yerleştiren bir araç olarak değerlendirilir (Fischler, 1988: 287-288).

Kültürel miras; nesilden nesile aktararak bugüne kadar ulaşmış her değer veya eser, bir ülkenin zenginliği olarak bilinmektedir ve gelecekte de bu değerlerin korunması gerekliliğine vurgu yapılmaktadır. Bu doğrultuda, bütün bu değerlerin toplamı kültürel miras olarak ifade edilmektedir. Geçmişten gelen ve gelecek kuşakların sahip çıkılması istenilen bir topluma ait değerlerdir. Bununla birlikte, kültürel miras somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olarak iki ayrı grupta incelenmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı 2009: 3-7). Anıtlar, resimler, kitaplar ya da eserler gibi somut kültür nesneleri olmayan inançlar ve bakış açıları, geçici performanslar ve olaylar somut olmayan kültürel miras olarak açıklanmaktadır. Buna istinaden yemekler de somut olmayan kültürel miras kategorisinde yer almaktadır (Kurin, 2004: 67). Somut olmayan, diğer bir deyişle yaşayan, kültürel miras unsurlarından biri olarak bilinen mutfak kültürü de sürekli değişen dünyada farklılaşma ve geleneksel değerlerin unutulmasından, yok olmasından korkulan, korunmak istenilen önemli değerler olarak gösterilmektedir. Bu doğrultuda, korunarak nesilden nesile aktarımının sağlanmasıyla mutfak kültürü bir kimlik ve devamlılık kazanacaktır (Deniz, 2024: 25).

Somut olmayan kültürel miras, toplulukların, grupların ve bireylerin kültürel miraslar olarak değerlendirilen eser veya değerlerin bir parçası olarak gördükleri uygulamalar, temsil, ifade, bilgi ve beceriler olarak ifade edilmektedir. Ayrıca, bunlarla ilgili araçlar, nesnelere, eserlere ve kültürel alanları da içermektedir. Anıtlar ve eserler gibi somut mirasın aksine, somut olmayan kültürel miras dinamik, nesiller boyunca aktarılan ve genellikle bir topluluğun sosyal ve kültürel dokusuna derinlemesine gömülüdür (Wasela, 2023: 16; UNESCO, 2022: 5). Bu miras, topluluk ve grupların etkileşim halinde oldukları doğa, çevre ve tarihleriyle birlikte sürekli olarak yenilenmektedir. Böylece, kültürel kimlik ve süreklilik duygusu kazanmalarını sağlamaktadır (UNESCO, 2022: 5). Somut olmayan kültürel miras olarak bilinen yerel yemekler, toplumların değerlerini korumayı ve geleceğe aktarmada kilit rol oynamaktadır. Yerel yemeklerin, yaşanan destinasyonun özelliklerine göre şekillendiği ve bu nedenle her yörenin farklı bir kültürel kimliği olduğu da görülmektedir.

Somut olmayan kültürel miras çerçevesinde alan yazında mutfak, yemek ve kültürel kimlikle ilgili çalışmalar incelendiğinde, çeşitli destinasyonları kapsayan yerel yemek, yerel mutfak, kültürel kimlikle ilişkili birçok araştırma yapıldığı tespit edilmiştir. Araştırmacıların, bahsi geçen bu konuları farklı gözlemler ve bakış açılarına odaklanarak gerçekleştirdiği görülmektedir. Buna istinaden, alan yazında, Evaluation of Local Dishes as an Intangible Cultural Heritage Value in terms of Gastronomy Tourism: The case of Ayvalık (Duman ve Avcıkurt, 2023); Exploring Trends in Intangible Cultural Heritage Design: A Bibliometric and Content Analysis (Liu ve Pan, 2023); The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network (Arcos-Pumarola, Paquin ve Sitges, 2023); Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Üzerine İnceleme: Yemekler (Elçi ve Kalkan, 2023); Somut Olmayan Kültürel Miras Perspektifinden Gevaş İlçesinin Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (Deniz, 2023); Mutfak ve Kimlik: Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras (Yel, 2023); Adıyaman Bayram Taplamasının Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi (Türkoğlu, Sandıkçı ve Saraç, 2022) vb. çalışmalar bulunmaktadır.

Kastamonu ili Cide ilçesi yemek kültürü veya yerel yemek ve kimlik gibi konular dahilinde yapılan incelemeler kapsamında alan yazında Kastamonu iline ilişkin bir takım geleneksel yemek ve yerel yemek kültürünü içeren araştırmaların bulunduğu tespit edilmiş olmasına rağmen Cide ilçesine özgü bahsi geçen araştırma konularına ilişkin herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Kastamonu iline ilişkin, alan yazında bulunan çalışmalar arasında; Üniversite Öğrencilerinin Yöre Mutfağını Tanıma Düzeylerinin Belirlenmesi: Kastamonu Çorbaları Üzerine Bir Araştırma (Sevim, Çalışkan ve Eren, 2024); Gastronomi Turizmi Kapsamında Taşköprü Sarımsağı'nın Değerlendirilmesi (Çam, 2023); Tescillenen Yöresel Yemek İsimlerinin Yaygın Kullanımla Uyumu: Kastamonu Simidi mi Kel Simit mi? (Yeşil ve Akkuş, 2022); Yenilebilir Mantar Tüketimi ve Yemekleri Üzerine Bir İnceleme: Kastamonu Örneği (Şimşek ve Önek, 2021) çalışmalarının olduğu belirlenmiştir. Bu çalışma, alan yazında Cide ilçesine özgü ve bir helva türü olan Dügün Helva'sıyla ilgili bir çalışmaya rastlanılmaması ve bahse konu olan Dügün Helvası ile ilgili ilk çalışma olması bakımından önem arz etmektedir.

3. YÖNTEM

Çalışma, Kastamonu ili Cide ilçesinin yöresel mutfak kültüründe yer alan Dügün Helvası unutulmaya yüz tutmuş bir yemek kapsamında değerlendirmektedir. Bu çalışmada geleneksel bir değer olarak ele alınan Dügün Helvası aracılığıyla yerel mutfak kültürünün devam etmesini sağlamak için nitel araştırma yöntemleri kullanılmıştır.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bir destinasyonun kültürünü öğrenmenin, anlamının önemli araçlarından biri yemeklerini keşfetmektir. Bir yörenin yemek kültüründen bahsedilirken geçmiş zamanlardan günümüze aktarılan, aktarılabilen yemekler düşünülür. Gelecek nesillere yemek kültürünün aktarılmasının yolu da geçmişten gelen yemeklerin yaşatılmasıdır. Eski zamanlarda farklı amaçlarla yapılan, ancak daha sonradan yapılmayan veya yapımı azalmış yemeklerin korunması gerekmektedir. Aksi takdirde, bir yörenin kültürünün aktarımı eksik kalacaktır. Bu nedenle, geçmiş zamanlarda yapılan yemeklerin günümüzde de uygulamalarının yapılması ve gelecek nesillere ulaştırılması kültür aktarımı açısından önemlidir. Unutulan veya yapımı giderek azalan yemeklerin uygulama alanlarının genişletilmesi ve kayda alınarak

sürdürülebilirliğinin sağlanması gerekmektedir. Kastamonu ili Cide ilçesi Düğün Helvası somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilebilen ve yörenin geçmiş mutfak kültürü hakkında geleceğe bilgi aktarımı sağlayan bir değerdir. Böylece, “Düğün Helvası” aracılığıyla geçmişin değerlerini geleceğe yansıtılabilmek, geçmişte olanı şimdiki zamana da yayabilmek açısından önem teşkil etmektedir. Alan yazında Kastamonu ili Cide ilçesine ait olan Düğün Helvası ile ilgili herhangi bir çalışma yer almadığı belirlenmiştir. Bu durumda çalışma “Düğün Helvası” ile ilgili ilk çalışma olması açısından da ayrıca önemini ortaya koymaktadır.

Çalışmanın amacı, bir helva türü olan “Düğün Helva”nın ve reçetesinin ortaya koyularak kaydedilmesidir. Somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilen Düğün Helvasını gelecek nesillere aktarabilmek, tanınırlılığını arttırmak ve yerel yemek kültürünü yeniden canlandırarak unutulmasının önüne geçmeye çalışmak çalışmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır. Ayrıca, bu amaçlar ışığında alt amaçlar belirlenmiştir. Alt amaçlar veri toplama aracı oluştururken belirleyici olmaktadır. Çalışmanın alt amaçları;

- Düğün Helvası’nın geçmişi ile ilgili bilgi edinmek,
- Düğün Helvası’nın yapımının öğrenme süreci ile ilgili bilgi edinmek,
- Düğün Helvası’nın yapılması için özel bir gün (davet, kutlama, imece, düğün vb.) gerekliliği ile ilgili bilgi edinmek,
- Düğün Helvası’nın yapımında kullanılan malzemelerini belirleyerek reçetesini vermek ve yapılış süreci ile ilgili bilgi edinmek
- Düğün Helvası’nın tanınırlılığı ile ilgili bilgi edinmektir.

Çalışmanın evrenini nitel araştırma yöntemiyle desenlenerek Kastamonu ili Cide ilçesinde yaşayan ve bu ilçenin yemek kültürüyle ilgili bilgiye sahip yerel halk oluşturmaktadır. Araştırma evreninin belirlenemeyecek büyüklükte olması sebebiyle örneklem oluşturulmuştur. Çalışmanın desenine uygun olarak araştırmacı tarafından görüşme formu hazırlanmıştır. Verilerin toplanabilmesi için gerekli olan “etik kurul izin belgesi” Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırma ve Yayın Etik Kurulu 11.10.2024 tarih ve E-87347630-659-1164219 sayı numarası ile alınmıştır. Görüşme formu çerçevesinde yapılan görüşmecilerle kayıt altına alınmıştır. Çalışmanın örnekleme, nitel sosyolojik araştırmalarda yaygın olarak kullanılan, araştırmanın konusuyla bağlantılı detaylı bilgi sahip olan bireyin, diğer ilgili birey veya bireylere yönlendirmesiyle gerçekleşen bir çalışma örnekleme oluşturan kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Bu örnekleme yöntemiyle, araştırma konusuyla ilgili bilgi sahibi birey, diğer bilgi sahibi birey ve bireyleri tavsiye ederek doğrudan konuya hakim kişilere ulaşılabilir (Biernacki ve Waldorf, 1981: 141). Diğer bir deyişle, araştırma konusu hakkında bilgi veren bireyler araştırmacıyı başka bilgi verenlere yönlendirir, onlar da araştırmacı ile iletişime geçer ve araştırmacıyı başka bilgi verenlere yönlendirir ve bu süreç böyle devam eder. Kartopu şeklinde büyümeyi ifade eden süreç zorunlu olarak tekrarlayıcıdır (Noy, 2008: 330). Bu süreç içerisinde, bazı birey veya bireylerin daha öne çıkması iletişime geçilecek sayıları düşürecektir (Yıldırım ve Şimşek, 2016). Bu bağlamda, araştırma konusuyla ilgili detaylı bilgiye sahip bireylerin tavsiyesi, bilinçli, ilgili ve konuya hakim kişilere ulaşılmasını mümkün kılacaktır. Araştırma konusu ile ilgili ortaya çıkarılmak istenilen kapsamlı bilgilere de ulaşılmış olacaktır. Bu örnekleme yönteminin tercih sebebi olmasının amacı, çalışma amacına uygun bireylerin belirlenerek, tarafsız veri toplanmasını sağlamaktır. Görüşmeler veri tekrarı olana kadar devam ettirilmiş olup, görüşmelerin bitmesinin ardından yerel halktan altı katılımcı ile araştırmanın örnekleme oluşturulmuştur.

3.2. Veri Toplama Aracı, Süreci ve Verilerin Analizi

Çalışma soruları hazırlanırken amaca uygun ve alan yazın kapsamlı olarak incelenerek hazırlanmıştır. Beş ana sorudan oluşturulan çalışma soruları yarı yapılandırılmış görüşme formuna dönüştürülmüştür. Çalışma sorularının anlaşılabilirliğinin belirlenmesi amacıyla yerel halktan bir kişi ile görüşülerek görüşme formunun açık ve anlaşılabilir olduğu tespit edilmiştir. Görüşme formunun hem uygunluğu hem de anlaşılabilirliği açısından herhangi bir sorun tespit edilmemesinin ardından çalışmanın uygulama sürecine geçiş yapılmıştır.

Çalışmanın uygulama aşamasında, katılımcıların da talepleriyle, görüşmeler görüntülü görüşme uygulaması ile telefon üzerinden yapılmıştır. Görüşmeler sesli ve görüntülü olarak kayıt altına alınmıştır. “Düğün Helvası”nın yapımını gerçekleştiren katılımcılardan fotoğraflar temin edilmiştir. Görüşmeler, katılımcılar için uygun bir saatte, rahat olabilecekleri ve çalışma konusuna odaklanabilecekleri şekilde bir ortamda bulunmalarına dikkat edilmiştir. Bu görüşmeler, 15.10.2024-20.10.2024 tarihleri arasında gerçekleşmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler ortalama 30-50 dakika kadar devam etmiştir ve katılımcılardan görüşme formunda yer alan beş yarı yapılandırılmış sorunun yanıtları alınarak süreç tamamlanmıştır. Görüşme formunda yer alan sorular aşağıda sıralanmıştır:

1. Düğün Helvası’nın nasıl ortaya çıktığını biliyor musunuz?
2. Düğün Helvası’nı kendinizi bildiğinizden beri yapar mısınız, yoksa sonradan mı öğrendiniz?
3. Düğün Helvası’nın yapılması için özel bir gün ya da zaman olmalı mıydı?
4. Düğün Helvası’nın yapılışı ve malzemeleri hakkında bilgi verir misiniz?

5. Dügün Helvası'nın tanınırlılığı hakkında bilgi verir misiniz?

Çalışmada, nitel araştırma yaklaşımları içerisinde yer alan betimsel analiz yöntemi kullanılmış ve veriler analiz edilmiştir. Nitel analizde ilk basamak, incelenen olguya dair ayrıntılı ve kapsamlı tanımlar geliştirmek olduğu belirtilmektedir. Veri analiz sürecinin aşamalarından biri de betimlemedir. Betimlemek, kelimelerle ortaya koymak, bir nesnenin veya olayın özelliklerini aktarmak olarak açıklanabilmektedir (Dey, 1993: 32-40). Bu doğrultuda, betimleyici araştırma ise ilgilenilen bir olgunun dikkatli bir şekilde gözlemlenmesine ve ayrıntılı bir şekilde belgelenmesine yöneliktir (Bhattacharjee, 2012: 6). Elde edilen verilerin özetlenerek, gereksiz ayrıntıların ortadan kaldırılması ve daha net tanımlamaların yapılmasını sağlar. Böylece, daha önemli özelliklerin ortaya çıkmasına imkân tanınmış olur. Bu merkezi özellikler, bir araya getirilir ve gerekçeli bir açıklamayla ilişkilendirilerek betimleme işlevi kazanır (Dey, 1993: 32-40; Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239-240). Bu doğrultuda çalışmada betimsel analiz yöntemi, ele geçen verilerin betimlenmesi ve kategorilere ayrıştırılması, verilerin de daha basitleştirilmesine ve özetlenmesine olanak sağlaması (McGuirk ve O'Neill, 2021) nedeniyle tercih edilmiştir. Nitel araştırma sonuçlarının inandırıcılığı hem geçerli hem de güvenilir sunulan verilerle ilişkilidir (Connelly, 2016; Yıldırım ve Şimşek, 2016: 269). Bu doğrultuda, elde edilen verilerin geçerlik ve güvenilirliği için bulgular, iki katılımcı ve alanında uzman iki akademisyenle görüşülmüş ve teyit edilmiştir. Ayrıca, katılımcı grubuna dahil olmayan üç kişi belirlenmiş olup, bu kişilere görüşme formundaki sorular yöneltilmiştir. Bu görüşme sonucunda, çalışma bulgularıyla doğru orantılı sonuçlara ulaşılmıştır. Buna istinaden çalışmanın geçerlik ve güvenilirliği test edilmiş olmaktadır.

4. BULGULAR

Kastamonu ili Cide ilçesinde bir helva türü olan Dügün Helvası unutulmaya yüz tutmuş bir değer ve yerel yemek kültürünün önemli bir unsuru olarak değerlendirilebilmesi amacıyla çalışma kapsamında, ele geçen veriler ışığında incelenmiştir. Bu bağlamda Türkiye'de olduğu gibi Kastamonu ili Cide ilçesinde de yemek sorumluluklarının genellikle kadınların üstlendiği ve yemek kültürünün kadınlardan diğer kadınlara aktarıldığını (aileden başlayarak) gelecek nesillere taşınmaya çalışıldığı görülmektedir. Bu bağlamda, katılımcıların hepsi 1941'den 1976 yıllarına kadar farklı yıllarda doğmuş kadınlardan oluşmaktadır.

Dügün Helvası'nın Geçmişi ile İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu

Dügün Helvası'nın nasıl ortaya çıktığı sorusu sorulmuştur ve katılımcıların hepsi sorunun cevabını bildiklerini söylemiştir. Katılımcıların beşi, eski zamanlarda eski zamanlarda şimdiki gibi özel günlerde yenilebilecek veya alınabilecek yiyeceklerin olmadığını, evlerde bulunanlarla yiyecek bir şeyler yapılmaya çalışıldığını ifade etmişlerdir. Ayrıca, şekerin yok denilecek kadar az olduğunu veya evlerde hiç olmadığını, bu sebeple de şeker yerine pekmez kullanılarak evlerde, özel günler için güzel, lezzetli yemekler üretmeye çalıştıklarını söylemişlerdir. Katılımcılardan birisi de bu helvada pekmez yerine bal da kullanıldığını belirtmiştir. Bal ile yapılan helvanın lezzetinin de ayrı olduğunu da eklemiştir. Katılımcıların hepsi, bu helvanın özel günler için yapıldığını söylemişlerdir. Ayrıca, özel olarak belirtilen günlerin nişan, düğün, ziyaret¹ öncesi ve ziyaret günü mezarlık ziyareti olduğunu da belirtmişlerdir. Dügün Helvası'nın ziyaret günü akşamında ise sadece çocuklar için daha küçük şekillendirilerek yapılarak dağıtıldığını da eklemiştirlerdir.

Bu bağlamda, Cide ilçesinde eski zamanlarda bölgede bulunan, yetişen ürünlerle ve evlerde olan erzaklarla güzel, lezzetli, özel günlere anlam katacak özel olarak nitelendirilen günlerde tüketmek amaçlı Dügün Helvası'nın ortaya çıktığı belirlenmiştir. Dügün Helvası'nın geçmişini ortaya çıkaran ve ele geçen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden birkaçı;

- *Dügün Helvası, nişan üzerine gidilirken yapılırdı. Eski zamanlarda dışardan alıp götürülecek bir şey yoktu ki, evde olanlarla bu helva yapılır, üstüne de para takılır, sonra da yenirdi (K2).*
- *"Bu helva erkek evi kız evine giderken yapılırdı; ama sadece nişan için değil bayram önü de yapılır, ziyaret günü mezarlıklarda da dağıtıldı, ziyaret akşamı da erkek çocuklar ellerinde tenekeyle mahallede gezerlerdi çalarak, onlara da dağıtıldı (K4)."*
- *Önemli günlerde o zamanlar dışarıdan alacağın şimdiki gibi yiyecek-içecek yoktu. Evde ne varsa onu kullanarak herkes bu helvayı yapar birbirine dağıtırdı (K1).*
- *Aslında bu helva nişana giderken götürmek için yapılırdı, eskiden şeker evlerde ya yoktu ya da çok çok azdı, o yüzden pekmezler yaparlardı (K2).*
- *Bu helva, eski zamanlarda bayramlarda nişanda dağıtılmak için yapılırdı. Nişan evinde kesilir, sonra mahalleye dağıtırdık. Ziyarat günü hem mezarda hem de akşamında davul çalan şarkı söyleyen erkek çocuklarına da dağıtıldı (K5).*

¹Arefe günü

Düğün Helvası'nın Yapımının Öğrenme Süreci ile İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu

Katılımcılara, Düğün Helvası'nın yapılışını öğrenmelerine dair soru yönlendirilmiştir. Katılımcılara sorulan bu sorunun amacı, bu helvanın hem yapılışını nasıl öğrendikleri hem de ne zaman ve kimden öğrendiklerini belirlemektir. Bu öğrenme süreçleri ile ilgili katılımcıların tamamı ilk olarak Kastamonu ili Cide ilçesinde doğup büyüdüklerini ve bu ilçenin yerlisi olduklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca, bu helvayı çok eski zamanlardan beri bildiklerini, kendilerinin çocukken nasıl yapıldığını, dağıtıldığını gördüklerini ve sonradan da yaptıklarını söylemişlerdir. Katılımcıların dördü, sadece Cide'nin birçok köyünde (Tarakçı, Sipahi, Denizkonak, Sırakaya Köyü gibi) bu helvanın özel günlerde yapıp dağıtıldığını belirtmişlerdir. Katılımcılardan dördü artık eskisi gibi özel günlerde yapılmaya devam etmeye devam ettiklerini de eklemişlerdir. Ayrıca, katılımcıların hepsi günümüzde uygulamasının az olması nedeniyle Düğün Helvası'nın yeterli tanınırlılığı olmadığını belirtmişlerdir. Bütün bu söylemlere istinaden bu helvanın nesilden nesile aktarıldığı görülmektedir. Düğün Helvası'nın eski zamanlara dayanan geçmişinin, önceki gibi özel günlerde olmasa bile evlerde yine de yapılmaya devam ettiği görülmektedir. Geçmişten günümüze aktarılan ve yaklaşık üç kuşak bir geçmişe dayandığı da belirlenmiştir. Bu helvanın öğrenme aşamasıyla ilgili ele geçen bilgileri ortaya koyan katılımcı görüşlerinden birkaçı;

- *Düğün helvasını annem kendi annesinden öğrenmiş (K6).*
- *Ben bunu annemden öğrendim, şimdi yapıyorum ama evde kendimiz için, bazen de ziyaret günü için. Eski zamanlarda yapılır, dağıtıldı, eve bereket getirir diye de düşünülürdü (K4).*
- *Bu helva hep yapılırdı eski zamanlarda, o zaman hazır yiyecek yoktu ki alıp gidilsin, güzel yiyecek olarak evde olanlarla yapılır, dağıtıldı bayramlarda, nişanlarda (K3).*
- *Annemden öğrendim, şimdi öyle yapıp dağıtılmıyor, ancak kendimiz için işte, eskiden fazla yiyecek yok, şeker yok neredeyse, evde olanla yapılan güzel bir yiyecek olarak bu helvayı yapıp dağıtırlardı (K6).*
- *Şimdi helvayı evlerde kendimiz için yapıyoruz ama bilen az, tanınması için daha çok yapılması gerek birilerinin daha öğrenmesi gerek (K1).*

Düğün Helvası'nın Yapılması için Özel Bir Gün (Düğün, Nişan, Kutlama, Bayram vb.) Gerekliliği ile İlgili Elde Edilen Bilgiler ve Yorumu

Düğün Helvası'nın yapılmasının sebebini katılımcıların hepsi erkek evinin kız evine nişana giderken götürmek üzere yapıldığını ifade etmişlerdir. Bununla birlikte katılımcılar, Düğün Helvası yapıldıktan sonra herkesin üzerine para koyarak kız evine helvanın götürüldüğünü belirtmiştir. Düğün Helvası'nın sadece nişan için değil aynı zamanda ziyaret günü için de yapıldığı katılımcılar tarafından söylenmiştir. Bayram önu ziyaret gününde mezarlıklara gidilerek dua edilir ve ardından herkes getirdiği helvayı keserek birbirlerine ikram ettiği ifade edilmiştir. Katılımcılar, ziyaret günü akşamında erkek çocukların ellerinde çaldıkları tenekelerle şarkı söylediklerini ve bu çocuklara da aynı helvadan dağıtmak için yapıldığını eklemişlerdir. Ayrıca, nişan, ziyaret günü mezarda dağıtılan helvanın büyük parçalar halinde yapılırken, çocuklar için yapılanın daha küçük toplar halinde yapıldığını da belirtmişlerdir. Düğün Helvası'nın özel bir gün (düğün, nişan, kutlama, bayram vb.) gerekliliğiyle ilgili ele geçen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden birkaçı;

- *Eskiden şimdi olduğu gibi yiyecek içecek bolluğu yoktu ki, evlerde olanlarla özel günler için güzel yiyecek olarak bu helvayı yapılırdı (K2).*
- *Özellikle nişan üzeri bu helva kız evine götürülürdü, dışardan alınacak yiyecek yoktu o zamanlar, evde olanlarla en güzel, lezzetli olacak yiyecek olarak Düğün Helvası ortaya çıkmış (K3).*
- *Bu helvanın hem nişan hem de ziyaret günü mezarlarda dua ardından dağıtıldı, evlere bereket getirdiği de düşünülürdü aslında. Ziyarat günü mezarda herkes aynı helvayı yapar getirir, birbirlerine dağıtırlardı; akşamına da erkek çocuklar teneke çalar, kapı dolaşırlar ve onlara da ayrı dağıtıldı (K5).*
- *Eski günlerde şimdi olduğu gibi hazırlar, dışarıdan alınan gibi yiyecek bolluğu yoktu. Evlerde neredeyse hiç şeker olmazdı, o yüzden pekmezle ve evde olan buğday ya da mısır unuyla (bazen ikisinin karışımı da olarak da yapılırdı) güzel bir yiyecek yapılmış, nişan, bayram önu dağıtıldı (K1).*

Düğün Helvası'nın Malzemeleri, Reçetesi ve Yapılışı ile İlgili Bilgiler

Katılımcıların hepsi, Düğün Helvası'nın aslında mısır unuyla, ancak evde buğday unu da varsa karıştırılarak yapıldığını ifade etmiştir. Aynı zamanda, evlerde daha çok mısır unu olduğunu, buğday unu olduğunda da her ikisi karıştırılarak bu helvayı yapıldığı söylenmiştir. Ayrıca, içerisine ceviz de eklendiğini belirtilmiştir. Katılımcıların hepsi, helvanın asıl yapılışının pekmezle olduğunu da eklemişlerdir. Helvayı yaparken pekmez kullanılmasının sebebini de evlerde şekerin neredeyse hiç olmamasından kaynaklandığını da eklemişlerdir. Düğün Helvası'nın asıl reçetesi mısır unu ve pekmezli olarak yapılması olmasına rağmen; pekmezli ve pekmez olmadan, mısır unu veya

karışım unla (mısır+buğday) olmak üzere ceviz de eklenerek iki farklı şekilde yapılabildiği görülmektedir. Dügün Helvası'nın malzemeleriyle ilgili ele geçen bilgileri ifade eden katılımcı görüşlerinden birkaçı

- *O zamanlarda evlerde şeker neredeyse hiç yoktu, evde olan pekmezle mısır unuyla ceviziyle birlikte lezzetli bir yiyecek yapılırdı (K1).*
- *Evlerde pekmez olurdu, mısır ununu karıştırır, cevizi de ekler güzelce bir helva yapardık (K4).*
- *Eski zamanda aslında güzel, lezzetli bir yiyecek için ne bulursak onu koyardık, mısır unu olurdu onu kullanırdık, varsa da buğday unu da katarırdık, ceviz de ekleyince güzelce bir yiyecek olurdu (K3).*

Katılımcılarla yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen bilgiler doğrultusunda ortaya çıkan Dügün Helvası malzemeleri, yapılışı ve reçetesi aşağıdaki gibidir;

Dügün Helvası Malzemeler

3 kg Mısır Unu

1 kg Buğday Unu

2 kg Pekmez (ayrıca 1 tabak daha pekmez)

½ kg ayıklanmış ceviz (ceviz çok ufalanmayacak, elde parçalanacak)

Dügün Helvası Yapılışı

Dügün helvasının iki şekilde reçetesi mevcut olmasına rağmen asıl uygulaması pekmezle yapılan uygulamasıdır. Eski zamanlarda şeker az olduğundan veya evlerde bulunmadığından yerine pekmez tercih edilerek bu helvanın yapıldığı ifade edilmektedir. Ayrıca, bu helvanın yapımında, eski zamanlarda daha çok evlerde mısır unu bulunması sebebiyle sadece mısır unu kullanılarak yapılan uygulamaları da mevcut olduğu ifade edilmiştir. Sonuç olarak, dügün helvasının asıl reçetesinin de pekmezle ve karışım unla (mısır+buğday) olan uygulaması olarak bilinmektedir.

Meşe odunundan közün üzerine bir bakır tava koyulur. Mısır ve buğday unu karıştırılarak tavaya aktarılır. Bu esnada pekmez ise bir tencerede kısık ateşle kaynatılır. Un karışımı yaklaşık yarım saat kavrulduktan sonra içerisine ceviz içi ilave edilir. Karışımın ilk kokusunun çıkması, renginin hafif açık kahverengine dönmesi beklenir ve bu arada da sürekli olarak karıştırılır. Genellikle karıştırma esnasında başka birinden de yardım alınır. Un karışımı açık kahve rengine geldikten sonra ocaktan alınarak, hiç beklemeden, kaynayan pekmez, un karışımına ilave edilir. Elde edilen bu karışım sıcak sıcak yoğrulur. Ayrıca, bu sırada elin sıcaktan etkilenmemesi için ayrı bir tabağa alınan soğuk pekmeze el batırılarak yoğurma gerçekleştirilir. Yoğurma işlemi bittikten sonra şekil verilme aşamasına geçilir. Bu aşamada, soğursa şekil verilemeyeceğinden soğuması beklenmeden şekil verilmesi gerekir. Şekil verme aşamasında, ilk olarak karışım henüz sıcakken mandalina büyüklüğüne parçalar koparılıp top şekli verilir. Kahve fincanının ağız kısmını pekmeze batırılmasının ardından, top şeklinin altına ve üstüne bastırılarak damga şekli verilir. Helva, eğer düğünde dağıtılacaksa yine sıcakken büyük bir tabağa koyulur ve üzerine yine kahve fincanıyla şekil verilir. Helvanın ortasına bir karış büyüklüğünde uzun, ince, ortası yarık bir tahta çubuk koyularak, helva tabağı düğün esnasında masalarda dolaştırılır. Davetliler o tahta çubuğun yarık kısmına para takarlar. Para takma işi son bulduğunda helva dilimlenerek dağıtılır.



Fotoğraf 1: Dügün Helvası (Pekmezsiz yapılan)²

² Fotoğraflar katılımcılar tarafından araştırmacılara ulaştırılmıştır.



Fotoğraf 2: Düğün Helvası (Pekmezle yapılan)



Fotoğraf 3: Düğün Helvası



Fotoğraf 4: Düğün Helvası



Fotoğraf 5: Düğün Helvası

Tablo 1. Düğün Helvası Reçetesi

YEMEK HAZIRLAMA TEKNİK FİŞİ ³								Bölge: Kastamonu Cide
Yemek İsmi: Düğün Helvası								Hazırlama Tekniği
Malzeme	Miktar/gr	Net Kullanılabilir Kısım	100 gr kalori değeri	Net kalori değeri	Protein/gr	Yağ/gr	Karbonhidrat/gr	
Mısır Unu	3000	3000	351	10.530	282	126	2160	1. Un karışımı tavaya alınır.
Buğday Unu	1000	1000	354	3540	115	22	693	2. Pekmez bir tencerede kısık ateşte kaynatılır.
Pekmez	2000	2000	293	5860	0	2	1412	3. Un karışımı yarım saat kavrulduktan sonra ceviz içi eklenir.
Ceviz İçi	500	500	704	3520	75	322	6,5	4. Un karışımının kokusu çıkana ve rengi açık kahverengine dönene kadar kavrulur.
Toplam	----			23.450	472	472	4.271,5	5. Un karışımı ocaktan alındıktan sonra kaynamış pekmez ilave edilerek yoğrulur.
Yemeğin toplam kalori değeri:					1888	4248	17.086	6. Yoğrulan karışıma, pekmez yardımıyla şekil verilir.
								7. Yuvarlak bezeler, pekmeze batırılmış kahve fincanı kenarı ile şekil verilir.

SONUÇ

Yemek, fizyolojik ihtiyaç olmasının yanında toplumların yerel kimliklerini ortaya koyan önemli bir değer olarak bilinmektedir. Toplumlar, yaşadıkları coğrafyada, ellerinde olan ürünlerle, üretiminden tüketimine, kullandıkları araç-gereçlere kadar kendilerine özgü mutfak oluştururlar. Bu mutfaklar kendilerine özgü olan yerel yemekleri ve böylece, toplumların kültürel kimliklerini ortaya koymuş olurlar. Toplumlar, yerel yemeklerle yaşadıkları destinasyonun geçmişlerini geleceğe taşımakta kilit rol oynayan değerlerdir. Buna istinaden UNESCO, somut olarak kabul edilen kültürel mirasın yanında somut olmayan kültürel mirasların da korunması gerekliliğine vurgu yapmıştır. Bu kapsamda, sözlü gelenekler, doğa olayları, törenler, ritüeller geleneksel el sanatları gibi birçok unsur yer almaktadır. Bu bağlamda, yerel yemekler de somut olmayan kültürel miras değerleri içerisinde değerlendirilmektedir. Yerel yemeklerin geçmişten geleceğe aktarmak önem arz etmektedir. Geçmişe dair oluşan kültürel kimliği tanımak, nesilden nesile aktararak unutulmamasını sağlamak, sürekli canlı tutmak ve korumak, toplum aidiyetini sürekli kılmak vb. hususlarda yerel yemeklerin aracılığı ön plana çıkmaktadır. Bu bağlamda, yerel yemekler hem geçmişi geleceğe taşıyan hem de kültürel kimliğin korunması sağlayan değerli bir anahtardır.

Kastamonu ili Cide ilçesine özgü olan Düğün Helvası'nın özel günler için yapıldığı belirlenmiştir. Özel günlerin ise başta nişan töreni olmak üzere ziyaret olarak adlandırılan bayram önü olan arefe günü olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca, geçmiş zamanda bahsi geçen özel günler için dışarıdan alınabilecek güzel herhangi bir yiyeceğin olmadığı, evlerde ne varsa onlar kullanılarak ve bu özel günü değerli kılabilmek adına lezzetli, güzel olarak

³Kalori değerleri, Ayşe BAYSAL ve Nazife KÜÇÜKASLAN (2009) kitabından alınmıştır.

nitelendirilen bu helvanın yapıldığı ortaya çıktığı elde edilen bir diğer sonuçtur. Diğer bir ifadeyle, geçmiş zamanlarda, evlerinde olan malzemelerle, önemli olarak gördükleri bir güne özel kılabilmek adına yaptıkları leziz bir yiyecek olduğu ve uzun yıllar yapıldığı görülmektedir. Düğün helvası Cide ilçesinde günümüzde uygulaması oldukça azalmış, ancak az da olsa evlerinde kendileri için yapanların olduğu belirlenmiştir. Bu bağlamda, bu helvanın geçmişten günümüze aktarıldığı söylenebilir; ancak korunması ve uygulamasının artması için daha fazla kitleye ulaştırılması gerektiği göz ardı edilmemelidir.

Düğün Helvası'nın geçmişinin en az üç yüz yıla dayandığı tespit edilmiştir. Cide ilçesine özgü bu helvanın, geçmişinin oldukça eskiye dayanması ve günümüzde geleneklere göre hala uygulamasını bilen ve yapan bireylerin bulunduğu ortaya çıkan bir diğer önemli sonuçtur. Buna istinaden, günümüzde hala geleneklere göre yapılışını gören, bilen ve uygulayan bireylerin olması korunması ve geleceğe aktarılması hususunda önem arz etmektedir. Bu bireylerin desteğiyle bu helvanın daha geniş kitlelere ulaşması yerel kimliğin tanınması ve korunması açısından değerlidir. Ayrıca, turizm amaçlı kullanıldığında da hem destinasyonun tanınması hem de yerel halka ekonomik anlamda fayda sağlayacağı bir gerçektir. Düğün Helvası'nın kuşaktan kuşağa aktarımına, yerel yemek geleneğinin korunmasına ve yaşatılmasına katkı sağlayacaktır. Yerel kültürün geleceğe aktarımı olmadığı takdirde sürdürülebilirliğin sağlanması çok mümkün görünmemektedir. Düğün Helvası'nın coğrafi işaret olarak hem destinasyona hem de destinasyona tanınırlılığın artması ve kültürel kimliğin korunması açısından etkileşim ortamı oluşturarak fayda sağlayacaktır. Düğün Helvası'na bölgedeki yiyecek-içecek işletmelerinin mөнülerinde, bölgede gerçekleşen etkinliklerde, özel günlerde yer verilebilir. Ayrıca, günümüzde etkileşimin yoğun olduğu sosyal medya platformlarında tanıtımı yapılabilir. Bununla birlikte, ilgili STK'lar, kamu kurumları, özel kurumlar, yerel halk yapacakları çalışmalar, hazırlayacakları materyallerle tanıtım ve pazarlama konusunda destek sağlayabilirler.

KAYNAKÇA

- Almansouri, M., Verkerk, R., Fogliano, V., ve Luning, P. A. (2021). Exploration of heritage food concept. *Trends in Food Science & Technology*, 111, 790–797. doi: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.01.013>.
- Arcos-Pumarola, J., Paquin, A.G., ve Sitges, M.H. (2023). The use of intangible heritage and creative industries as a tourism asset in the UNESCO creative cities network. *Heliyon*, 9, 1-11. doi:<https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e13106>
- Arman, A., ve Ören, T.Ş. (2020). *Anadolu Mutfak Kültürü'nün Unutulmaya Yüz Tutmuş Mısır Unu Bazlı Yemek Örnekleri*. M. S. Küçüktaşlı, Y. Seçim, M. M. Adabalı ve M. Yılmaz (Ed.) içinde (1-20). Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları: 419.
- Ayyıldız, S., ve Sağır, Y. E. (2024). Turistik destinasyonlarda yerel mutfak unsurlarının kullanılma durumu: İstanbul Tarihi Yarımada örneği. *Journal of Turkish Tourism Research*, 8(3), 217-234. doi: 10.26677/TR1010.2024.1443
- Bortolotto, C. (2007). *From objects to processes: UNESCO's "Intangible Cultural Heritage"*. *Journal of Museum Ethnography, 'Feeling the Vibes: Dealing with Intangible Heritage': Papers from the Annual Conference of the Museum Ethnographers Group Held at Birmingham Museum & Art Gallery, 18–19 May 2006 (March 2007), No. 19, 21-33.*
- Brulotte, R. L., ve Di Giovine, M. A. (2014). Ronda L. Brulotte ve Michael A. Di Giovine (Ed.) *Edible identities: Food as cultural heritages*. England: Routledge.
- Chatibura, D. M. (2023). Beef as intangible cultural heritage in Botswana: A documentary review. *Chatibura Journal of Ethnic Foods*, 10(41), 1-22. doi: <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00199-y>
- Çam, O. (2023). Gastronomi turizmi kapsamında Taşköprü Sarımsağı'nın değerlendirilmesi. *Turizm Çalışmaları Dergisi (TUCADE)*, 5(1), 27-40.
- Çapar, G., ve Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (Special Issue 1), 100-115. doi: 10.21325/jotags.2016.25
- Deniz, D. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinden Gevaş ilçesinin mutfak kültürü üzerine bir araştırma. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 13(2), 307-319. doi: 10.14230/johut1380
- Deniz, T. (2024). Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 18-28.
- Ding, H. (2022). Digital protection and development of intangible cultural heritage relying on high-performance computing. *Computational Intelligence and Neuroscience*. 2022, 1-10. doi: 10.1155/2022/4955380.
- Duman, H., ve Avcıkurt, C. (2023). Evaluation of local dishes as an intangible cultural heritage value in terms of gastronomy tourism: The case of Ayvalık. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(2), 548-557. doi: 10.33083/joghat.2023.283

- Dursun, F., ve Güzeller, C. O. (2023). Yemek bağlamında kültürlerarası etkileşim: Göç, yemek ve kimlik ilişkisi üzerine kavramsal bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies (JOTAGS)*, 11(4), 2674-2689. doi:10.21325/jotags.2023.1313
- Elçi, D., ve Kalkan, G. (2024). Isparta'nın somut ve somut olmayan kültürel miras üzerine inceleme: Yemekler. *Journal of Applied Tourism Research*, 4(2), 61-74.
- Fischler, C. (1988). Food, self and identity. *Social Science Information*, 27(2), 275-292. doi: 10.1177/053901888027002005
- Gürhan, N. (2023). *Yemek, kimlik, mekân: Vegan kimliğin mekânsal temsili -Gabo Kitchen Kafe*. N. Gürhan (Ed.), içinde Vegan dünyayı anlamak veganlık üzerine toplumsal araştırmalar (s.71-94). Siyasal Kitapevi.
- Haven-Tang, C., ve Jones, E. (2005). Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69-86. doi: 10.1300/J385v04n04_07
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında Balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi Dergisi*, 17(5), 1975-1994. doi: https://doi.org/10.35674/kent.1433018
- Kurin, R. (2004). Safeguarding şntangible cultural heritage in the 2003 UNESCO convention: a critical appraisal. *Museum International*, 56(1-2), 66-77. doi:10.1111/j.1350-0775.2004.00459.x
- Küçükaslan, N., ve Baysal, A. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması* (3. Basım). Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009). Çalışma Raporu: Kültürel Miras ve Müzecilik. 1-23. https://teftis.ktb.gov.tr/Eklenti/1279,muserrefcanpdf.pdf?0. Erişim Tarihi: 10.10.2024.
- Liu S., ve Pan Y. (2023). Exploring trends in intangible cultural heritage design: a bibliometric and content analysis. *Sustainability*, 15(13), 1-23. doi: https://doi.org/10.3390/su151310049
- Wasela, K. (2023). The role of intangible cultural heritage in the development of cultural tourism. *International Journal Of Eco-Cultural Tourism, Hospitality Planning And Development*, 6(2), 15-28.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (2022). Basic texts of the 2003 convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. France: UNESCO, 1-181. https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2022_version-EN_.pdf. Erişim Tarihi: 20.09.2024.
- Ören, V. E., ve Ören, T. Ş. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ebem köftesi örneği. *Turkish Studies Social Sciences*, 14(1), 151-162. doi: 10.7827/TurkishStudies.14741
- Putra, R. A. M., ve Jatmika, S. (2024). Cultural identity in international relations: Analysis of the concept of Polewali Mandar International Folk And Art Festival (PIFAF) in West Sulawesi through three principles of cultural diplomacy. *Jurnal Antropologi: Isu-Isu Sosial Budaya*, 26(1), 25-34. doi: 10.25077/jantro.v26.n1.p25-34.2024
- Sevim, B., Çalışkan, S., ve Eren, A. (2024). Üniversite öğrencilerinin yöre mutfağını tanıma düzeylerinin belirlenmesi: Kastamonu çorbaları üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 21(1), 182-202. doi: https://doi.org/10.24010/soid.1396335
- Şimşek, A., ve Önek, Ü. M. (2021). Yenilebilir mantar tüketimi ve yemekleri üzerine bir inceleme: Kastamonu örneği. *OCAK: Türk MutfaK Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 21-30.
- Şimşek, G. S., ve Aslan, Z. (2023). Kültürel kimlik bağlamında Eskişehir yöresel mutfağının incelenmesi. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies (JOTAGS)*, 11(4), 3011- 3032. doi:10.21325/jotags.2023.1329
- Song, H., ve Kim, J. H. (2022). Effects of history, location and size of ethnic enclaves and ethnic restaurants on authentic cultural gastronomic experiences. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 34(9), 3332-3352. doi: 10.1108/ijchm-09-2021-1126
- Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E., ve Aras, S. (2016). Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730. doi: 10.1016/S2212-5671(16)30286-6
- Türkoğlu, T., Sandıkcı, M., ve Saraç, Ö. (2022). Adıyaman bayram taplamasının somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, 26, 217-230. doi: https://doi.org/10.22520/tubaked2022.26.011
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) (2022). Basic Text of the 2003 Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage. CLT-2022/WS/3; CLD-1001.22, Fransa: UNESCO. https://ich.unesco.org/doc/src/2003_Convention_Basic_Texts-_2022_version-EN_.pdf, Erişim Tarihi: 14.09.2024.
- Yel, Ç. (2024). Mutfak ve kimlik: UNESCO somut olmayan kültürel miras. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(3), 2049-2063. doi:10.21325/jotags.2024.1475

Yeşil, S. Ç., ve Akkuş, Ç. (2022). Tescillenen yöresel yemek isimlerinin yaygın kullanımla uyumu: Kastamonu simidi mi kel simit mi?. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(1), 163-172. doi: 10.14230/johut1192

Zhang, T., Chen, J., ve Hu, B. (2019). Authenticity, quality, and loyalty: Local food and sustainable tourism experience. *Sustainability*, 11, 1-18. doi:10.3390/su11123437

Etik Onay

Alan araştırması için Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulunun 11.10.2024 tarih ve 19 sayı numarası karar ile etik izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Yazarlar çalışmaya eşit katkıda bulunmuştur.

Çıkar Çatışması

Bu çalışmada potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.