



Gastronomi Turizmi Potansiyeli Kapsamında Kuşadası'nın Yöresel Yemekleri Üzerine Bir Araştırma*

A Research on the Local Food of Kuşadası within the Scope of Gastronomy Tourism Potential

Aziz BOSTAN¹

Erhan COŞKUN²

Betül YEŞİLTEPE ERKAYIRAN³

Yeter ÇAN DOMRUK⁴

Ahu SEZGİN⁵

¹Doç. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Nazilli İ.İ.B.F, ORCID ID: 0000-0001-8187-3871, abostan@adu.edu.tr.

²Dr. Öğr. Üyesi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Kuşadası Meslek Yüksekokulu, ORCID ID: 0000-0002-5869-6501, erhancoskun@adu.edu.tr.

³Öğr. Gör. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Kuşadası Meslek Yüksekokulu, ORCID ID: 0000-0001-6218-5571, betul.yesiltepe@adu.edu.tr.

⁴Öğr. Gör. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Kuşadası Meslek Yüksekokulu, ORCID ID: 0000-0003-1217-8976, yetercan@adu.edu.tr.

⁵Öğr. Gör. Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Kuşadası Meslek Yüksekokulu, ORCID ID: 0000-0002-2467-7951, ahu.sezgin@adu.edu.tr.

Gönderilme Tarihi / Submitted: 06.12.2024

Düzeltilme / Resubmitted: 06.12.2024

Kabul / Accepted: 10.12.2024

Özet

Gastronomi turizminin gelişmesinde yöresel yemeklerin ön plana çıkarılmasının etkisi büyüktür. Bu bağlamda bu araştırma, yöresel yemeklerin ön plana çıkarılarak Kuşadası'nın gastronomi turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi ve geliştirilmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Araştırmanın amacı, Kuşadası'nın yöresel yemeklerini ve yemek kültürünü belirleyerek gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmaktır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanarak Kuşadası'nda 7 destinasyonda (köyde) 15 kişi ile yüz yüze ve telefonla görüşmeler yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak, yerel tatların isimleri, tarifleri, hikayeleri ve ritüelleri, mevsimsel ve özel günlere özgü tatlar hakkında veri toplanmıştır. Veriler

*Bu çalışma 2019 yılında Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinasyon Birimi (ADÜ BAP, Proje No: DMYO19001) tarafından desteklenmiştir. Ayrıca bu çalışma 2024 yılında düzenlenen 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde (UGTAK 2024) özet bildiri olarak sunulmuştur.

betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda katılımcılardan 71 yöresel lezzet elde edilmiş ve bu lezzetlerden 53'ünün tarifine ulaşılabilmifitir. Yemeklerin hikayeleri ve ritüelleri hakkında sınırlı veri elde edilmiştir. Yöresel lezzetlerin mevsime göre farklılık gösterdiği ortaya çıkmıştır. Son olarak özel günlerde özel yemeklerin servis edildiği ancak bu yemeklerin eskiye nazaran artık standartlaştığı, bunun sebebinin ise geleneksel uygulamaların azalması ve maliyetlerin artması olduğu ifade edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yöresel yemek, gastronomi turizmi, Kuşadası.

Abstract

Highlighting local dishes has a great impact on the development of gastronomy tourism. In this context, this research is of great importance in terms of evaluating and developing the gastronomy tourism potential of Kuşadası by highlighting local dishes. The aim of the research is to reveal the gastronomy tourism potential of Kuşadası by determining its local food culture. In the research, qualitative research method was applied and face-to-face and telephone interviews were conducted with 15 people in 7 destinations (villages) in Kuşadası. Using a semi-structured interview form, data were collected on the names, recipes, stories and rituals of local flavours, seasonal and special occasion-specific flavours. The data were analysed using descriptive analysis technique. As a result of the research, 71 local flavours were obtained from the participants and the recipes of 53 of these flavours could be obtained. Limited data on the stories and rituals of the dishes were obtained. It was revealed that local flavours differed according to the season. Finally, it was stated that special dishes are served on special occasions, but these dishes are now standardised compared to the past, and the reason for this is the decrease in traditional practices and the increase in costs.

Key Words: Local dish, gastronomy tourism, Kuşadası.

GİRİş

Gillespie ve Cousins, (2001) gastronomiyi içerisinde gelenek, kültür, toplum ve medeniyet gibi kavramları barındıran nitelikli yeme ve içme sanatı ve bilimi olarak tanımlamaktadır. Bu bağlamda gastronominin bir bileşeni olan yöresel yemeklerin, bir bölgenin şehrini ya da ülkenin geçmişten günümüze beslenme alışkanlıkları sonucu ortaya

çıkan ve aynı zamanda o toplumun kültürünü yansıtan yemeklerden oluşmaktadır. Yiyecek içecek üretiminde kullanılan o coğrafyaya özgü mahsuller, yöre insanı tarafından geliştirilen yiyecek hazırlama teknikleri, hazırlanan yemeklerin tüketim zamanı, gıdaların muhafaza usulleri vb. unsurlar yörenin yemek kültürünü oluşturmaktadır. Yöresel yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması durumunda zengin bir mutfak kültürü oluşmaktadır.

Gastronominin öneminin gün geçtikçe artmasıyla birlikte zengin mutfaklara sahip ülke ya da şehirler, insanlar için vazgeçilmez destinasyonlar haline gelmektedir. Turistlerin seyahat bütçelerinin üçte birini gıdaya ayırdıkları düşünüldüğünde bu durum gastronomi turizminin önemini arttırmaktadır (Gheorghe, Tudorache ve Nistoreanu, 2014:13). Gastronomi, farklı ve özel mutfak deneyimlerinin tadını çıkarmak isteyen gezginlerin sayısının zaman içinde artması nedeniyle ilgi odağı haline gelmektedir. Kendi ülkeleri dışındaki lezzetleri tatma isteğiyle hareket eden “gastro-turistler” yeni tatlar keşfetmek ve yerel gastronominin tadını çıkarmak için farklı tatların bulunduğu her noktaya seyahat etmekte ve aynı zamanda gittikleri yerin tarihini ve geleneklerini daha yakından incelemektedir (Manola ve Koufadakakis, 2020:82). Bu noktada ortaya çıkan gastronomi turizmi, alternatif turizm açısından önemli bir yere sahiptir. Gastronomi turizmi, ülke mutfağının tanıtılmasının yanında diğer kültürel değerlerinde tanıtılması ve olumlu bir destinasyon imajının elde edilmesi gibi avantajlar sağlamaktadır.

Gastronomi turizminin geliştirilmesi yöresel yemeklerin ön plana çıkarılması ile mümkün olmaktadır. Bu anlamda bu çalışma, yöresel yemeklerin ön plana çıkarılıp Kuşadası'nın gastronomi turizmi potansiyelinin ortaya çıkarılması ve geliştirilmesi açısından büyük bir öneme sahiptir. Araştırmanın amacı Kuşadası'nın yöresel yemeklerini ve yemek kültürünü belirleyerek gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmaktır.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Turizmi

Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin bir araya gelmesiyle oluşan gastronomi terimi, her konuda insan refahı ve gıdasını ilgilendiren kapsamlı bilgi birikimidir (Yaylı ve Sürücü, 2016:233). Ülke ya da bölgeye özgü yiyecekler, yiyecek içecek kültürü ve o ülke ya da bölgenin yiyecek içeceği hazırlarken uyguladıkları teknikleri ifade eden gastronomi bu yönüyle dünya mutfaklarını birbirinden ayırmaktadır (Kivela ve

Crotts, 2005). Diğer bir tanımda yeme-içme faaliyetlerini olağan gereksinim olmaktan çıkararak, bu faaliyetlerin daha çok verdiği zevk ve mutlulukla ilişkili olduğu, bu mutluluk ve zevkin besinlerle nasıl elde edileceği ve nasıl arttırılacağını araştıran bir bilim dalı olarak açıklanmaktadır (Scarpato, 2002; Sarıışık ve Özbay, 2015).

Kültürü oluşturan önemli unsurlardan biri olan gastronomi, toplumun değerlerini yerel kimliğini ve yaşam tarzını ifade eden güçlü bir araç konumundadır. Gastronomi turizmi ise farklı toplumların yiyecek ve içeceklerini o toplumun kültürüne uygun bir şekilde tüketmek için yapılan seyahatler şeklinde ifade edilmiştir (Durlu Özkaya ve Can, 2012). Lin, Pearson ve Liping (2011) gastronomi turizmini, yiyecek içecek tüketimi için yapılan seyahatler veya bu seyahatin bir bölümünde de olsa yeme içme faaliyetinin vereceği motivasyon ile hareket etme olarak tanımlamıştır. Santich (2004) ise gastronomi turizmini, gastronomi ile ilgili bütün deneyimleri içeren ve yeme ve içmeye ilgisi olan insanların yiyecek içeceğin tadını çıkarmak için yapmış oldukları seyahat olarak tanımlamaktadır. Günlük yiyecek ihtiyacını karşılama ve yemek yemenin sağladığı fayda dışında yemekten keyif alma ve yöresel mutfakları deneyimleme fırsatı veren gastronomi turizmi turistlere ziyaret etme, farklı gelenek ve göreneklere katılma ve yöresel yemekler yeme imkanı sunan turist deneyiminin ayrılmaz bir parçasıdır (Gheorghe ve diğerleri, 2014:13).

Gastronomi, turistik destinasyonların pazarlanmasında önemli bir role sahiptir (Kivela ve Crotts, 2005). Destinasyonlar gastronomiyi pazarlama aracı olarak kullanmaktadır (Kargiglioğlu ve Akbaba, 2016). Turistlerin destinasyona seyahat etme kararlarında ve destinasyona sadık müşteri haline gelmesinde gastronomik değerlerin çok önemli bir rol oynadığı düşünülmektedir (Kivela ve Crotts, 2005; Lin ve diğerleri, 2011). Gastronomik amaç dışında bir destinasyonu ziyaret eden turistler fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamak için yiyecek tüketmektedir. Birinci öncelikleri yemekle ilgili faaliyetlerde bulunmak olmayan bazı turistler ise sadece yerel mutfağı tatmaya odaklanırlar. Gastronomik amaç için seyahat eden turistler ise yemekle ilgili faaliyetler konusunda yüksek motivasyona sahiptir (Sio, Fraser ve Fredline, 2024:312). Bir bölgeye özgü yemeklerin o bölgenin tercih edilmesinde ve o bölgedeki turistlerin yaşadığı deneyim üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğu dile getirilmiştir (Mc Kercher, Okumuş ve Okumuş, 2008).

Yöresel Yemek

Türkiye'nin coğrafik yapısından dolayı farklı bölgelerde rakım değışiklikleri, farklı toprak yapıları ve farklı iklim kuşakları oluşmuştur. Bunun sonucunda rakım, toprak yapısı ve iklimin farklı olduğu her yerde farklı bitki ve hayvanların yetişmesi ve yetiştirilmesi mümkün hale gelmiştir. Bu koşullar çerçevesinde bitki ve hayvan çeşitliliği meydana gelmekte böylelikle Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün zenginliğinin sırrı ortaya çıkmaktadır. 12000 çiçekli bitki türünün bulunduğu Anadolu'da yaklaşık 3000 çiçekli bitki türünün endemik olması bu durumun en büyük örneklerinden biridir (Baysal, 2002; Akın, 2010).

Toplumların yeme-içme kültürlerinin turizmin önemli bir parçası olduğunu belirten Cohen ve Avieli (2004), farklı ülkelerdeki insanların arzularının lezzetli yiyecek-icecekler, güler yüzlü iş görenler ve güzel bir atmosferden oluştuğunu ifade etmektedir. Ülke sınırlarını ortadan kaldıran turizm bu açıdan büyük bir öneme sahip olmaktadır. Turizm faaliyeti ile farklı ülkelere ziyaret eden turistlere yemeklerin tanıtılması ülke tanıtımına katkı sağlamak ve ziyaret etme nedenleri açısından da önemli bir kriter haline gelmektedir.

Her kültürün kendine ait olan yemekleri bulunmaktadır. Kültürün bir sonucu olarak ortaya çıkan yemekler aynı zamanda kültürün önemli bir parçasını oluşturmaktadır (Lopez-Guzman ve Canizares-Sanchez, 2012). Toplumun bölgenin veya ülkenin kültürünü anlayabilmek ve bilgi sahibi olabilmek için yerel mutfaklar önemli bir araç olarak görülmektedir. Turistlerin keşfetme merakıyla hareket ederek ziyaret edilen destinasyonun mutfağını tanıma ve yemeklerini tatma arzusuna sahiptirler (Aslan, Güneren ve Çoban, 2014).

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Yöntemi

Araştırmanın amacı Kuşadası'nın yöresel yemeklerini ve yemek kültürünü belirleyerek gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmaktır. Bu araştırmada yöresel yemeklerin neler olduğu, nasıl yapıldığı, özel günlere ve mevsimlere özgü ne tür yemekler yapıldığı ve varsa hikayelerinin neler olduğu ile ilgili sorulara cevap aranmaktadır. Bu bağlamda sosyal olaylarla ilgili kararların niçin ve nasıl verildiklerini

açıklamaya yönelik bir süreç (Gardenhire ve Nelson, 2003:3) olan, sistematik bir şekilde ve titizlikle uygulanan (Mason, 2002:7) nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.

Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Araştırmanın çalışma evrenini Kuşadası oluşturmaktadır. Evreni temsilen amaçlı örnekleme türlerinden biri olan ölçüt örnekleme kullanılmıştır. Buna göre yöresel lezzetlerin hala yapıldığı, kültürel özelliklerin yaşatılmaya devam ettiği bir yer olması şeklindeki iki ölçüt dikkate alınarak 7 destinasyondan oluşan bir örnekleme grubu belirlenmiştir. Caferli, Çınarköy, Davutlar, Güzelçamlı, Soğucak, Yaylaköy ve Yeniköy olmak üzere 7 destinasyon belirlenmiştir. Örnekleme sonucunda belirlenen destinasyonlarda ikamet eden oranın yerlisi olarak tanımlanan kişilerden görüşme randevusu talep edilmiştir.

Verilerin Toplanması

Yöresel mutfak ile ilgili verilerin toplanması aşamasında nitel araştırma yönteminden faydalanılmıştır. “Araştırılması istenen olgu ve olgular hakkında bilgi içeren yazılı materyallerin analizi” (Yıldırım ve Şimşek, 2006:187) şeklinde ifade edilen, nitel araştırma veri toplama tekniklerinden doküman analizi kullanılarak yöresel yemekler ile ilgili gerekli kaynaklar incelenip alt yapı oluşturulmuştur. Bunun yanında yöresel yemeklerin ortaya çıkarılması için görüşme tekniği de kullanılmıştır. Nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan görüşme tekniği “önceden belirlenmiş ve ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama tarzına dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim süreci” (Yıldırım ve Şimşek, 2006:119) şeklinde tanımlanmaktadır. Görüşme yapılabilmesi için yarı yapılandırılmış sorulardan oluşan bir görüşme formu hazırlanmış ve alanında uzman akademisyenlerin görüşüne sunulmuştur. Onay alındıktan sonra son şekli verilen görüşme formundaki sorular ilgili destinasyonlarda yer alan kişilere yöneltilmiştir. Bu kişiler belirlenirken destinasyonlardaki muhtarlardan yardım alınmış ve yöresel yemeklerle ilgili yeterli bilgiye sahip kişiler görüşme sürecine dahil edilmiştir. Görüşme şekli yüz yüze ve telefonla olmak üzere iki şekilde gerçekleştirilmiştir. Yöresel yemeklerin neler olduğu, nasıl yapıldığı, geçmişten günümüze yemeklerin yapımında oluşan farklılıkların neler olduğu, özel günlere özgü nasıl yemekler yapıldığı, mevsimlere özgü ne tür yemekler yapıldığı, yöresel yemeklerin hikayelerinin neler olduğu,

yemeklerin sunumunda ya da tüketiminde uygulanan ritüellerin neler olduğu ile ilgili 5 soru sorulmuştur. Bunun sonucunda 15 kişi ile görüşülerek veri elde edilmiştir. Görüşmeler Caferli, Çınarköy, Davutlar, Güzelçamlı, Soğucak, Yaylaköy ve Yeniköy olmak üzere Kuşadası'na bağlı 7 destinasyonda gerçekleştirilmiştir. Araştırma 2019 yılında başlamış olup Covid 19 pandemisi sebebiyle 2022 yılında tamamlanmıştır. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilip görüşme sonunda bilgisayar ortamına aktarılmıştır.

Verilerin Analizi

Elde edilen veriler nitel veri analizi tekniklerinden biri olan betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Betimsel analiz kullanılarak elde edilen verilerin düzenlenip yorumlanarak daha anlaşılır hale getirilmesi amaçlanmıştır. Betimsel analiz görüşmeye katılan kişilerden elde edilen verilerin düzenlenmesi, yorumlanması ve doğrudan alıntılarla okuyucuya yansıtılmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2006:223-224). Bu araştırmada yöresel yemeklere ilişkin elde edilen reçeteler doğrudan alıntılarla yansıtılmaya çalışılmıştır.

Araştırmada görüşülen kişiler kodlanarak belirtilmiştir. Kodlama yapılırken görüşmenin yapıldığı destinasyonun ilk harfi (harfler aynı ise ilk iki harfi) ve katılımcının sıra numarası kullanılmıştır. Örneğin Yaylaköy için Y1, Y2; Yeniköy için ise YE1 ve YE2 kodları kullanılmıştır.

Araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliğinin sağlanması için oluşturulan görüşme formu alanında uzman akademisyenler tarafından incelenmiş ve geri bildirimler sonucunda form yeniden düzenlenmiştir. Bunun yanında araştırmadaki diğer akademisyenler de araştırma sürecine aktif olarak katılmış ve görüşme formunun oluşturulması, verilerin toplanması ve verilerin analizi vb. süreçleri teyit etmişlerdir. Araştırmada toplanan veriler betimsel bir yaklaşımla doğrudan sunulmuştur.

BULGULAR

Bu bölümde görüşmeler sonucu elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Sonrasında ise elde edilen bulgular Kuşadası'nın yöresel olarak nitelendirilen yemek ve reçeteleri ile ilgili literatüre ilişkin bulgular ile karşılaştırılmıştır. Araştırmanın uygulama bölümünü oluşturan yöresel yemek kültürü ve reçetelerin toplanmasına ilişkin görüşmeler

sonucunda Caferli, Çınarköy, Davutlar, Güzelçamlı, Soğucak, Yaylaköy ve Yeniköy olmak üzere 7 destinasyondan veri toplanmıştır. Bu görüşmeler betimsel analize tabi tutulmuş ve aşağıda yer alan bulgulara ulaşılmıştır.

Görüşmeler Sonucu Elde Edilen Bulgular

Yöresel Lezzetlere İlişkin Bulgular

Aşağıda Kuşadası'na bağlı 7 destinasyondan alınan yöresel lezzetlerin neler olduğuna ilişkin veriler bulunmaktadır. Tablo 1 de bu lezzetler destinasyonlara göre sınıflandırılmıştır.

Katılımcı C1, Caferli köyünün en bilinen eski zamanlardan beri yapılan yemeğinin keşkek olduğunu; C2 ise Caferli köyü deyince herkesin aklına kulaklı çorba ve kalbura bastı geldiğini ifade etmiştir.

Köylerinde genel olarak yörüklerin yaşamasından kaynaklı yörük kültürüne ait yemeklerin olduğunu ifade eden katılımcı Ç1, keşkek, kuru yufka, bazlama, güveç, et ve sebze yemekleri, bal ve pekmez ile tatlandırılan tatlıların yöresel lezzetlerini oluşturduğunu; aynı şekilde yörük kültürünün hakim olduğunu belirten katılımcı Ç2, ağırlıklı olarak küçükbaş hayvan eti, ot ve sebze yemekleri tükettiklerini, gözleme, bazlama, yufka, güveç ve keşkek gibi yemekleri mutfağın olmazsa olmaz yemekleri olduğunu söylemiştir.

Katılımcı D1, yöresel yemeklerinin arapsaçı (kuzu ve tavuk etli), kabak çiçeği dolması, dolma (patlıcan, biber), kızartma (karışık), keşkek, nohutlu pilav, dana etli nohut, şevketi bostan, enginar, fırında etli patatesli güveç, bamya, kulaklı çorba, kerkes hamuru çorbası (çerkes hamuru), tarhana, börek çeşitleri (kıymalı, patatesli, ıspanaklı, karışık otlu), sarmaşık, kedirgen (tilkimen - yabancı kuşkonmaz), çıntar (turuncu mantar), patlıcan oturtma, patlıcan-biber közlemeden oluştuğunu, meze ve salata olarak; semizotu boranisi, ekşili sarımsaklı turp salatası (akçiçek tatlı turp, acı turp ve yağlı turp) olduğunu ifade etmiştir. D2, Davutlara özgü yapılan yemeklerin arapsaçı yemeği, şevketibostan, keşkek, sarmaşık, enginar, kabak mücver (kabak köftesi), piroyhi, kulaklı çorba, ve turp haşlaması (ekşilemesi) olduğunu bunun yanında limonata, komposto (erik ve şeftali), reçel (turunç ve mandalina) gibi yöresel lezzetlerinin de olduğunu söylemiştir. Katılımcı D3, Davutlar'da yöresel yemek olarak şevketi bostan, karışık dolma (kabak çiçeği, yaprak sarması, biber, patlıcan, domates, patates, asma yaprağı), çullama (Girit böreği), lor

pidesi, arapsaçı, oğlak eti (yoğurtlu), kulak çorbası, ve keşkek yapıldığını, salata ve meze olarak turp otu salatası (baklalı) ve bambul otu salatası (küçük tatlı kabak ve taze börülceli) ve fava yapıldığını ve tatlı olarak sütlaç, baklava, kalburabastı yapıldığını belirtmiştir. D4 ise şevketi bostan, arapsaçı, turpotu, lor pidesi, laduris çorbası (un çorbası), çullama böreği, mangir, sarmaşık, karışık otlu börek, semizlik ve sirken, etli nohut, fırında İzmir köfte, tatlı olarak şilofta tatlısının Davutlara özgü yöresel lezzetler olduğunu dile getirmiştir.

Katılımcı G1 Güzelçamlı'da etli pilav, etli nohut, kızartma, yaprak sarma, biber dolması, patlıcan dolması, karnıyarık, güveç, kuru patlıcan, kuru biber dolması, kuru bamyaya, kuru domates, tavuklu pilav, barbunya yemeklerinin yapıldığını, tatlı olarak zerde, aşure, irmik tatlılarının yapıldığını ifade etmiştir. İçecek olarak şeftali kompostosu, kış kompostosu (hoşaf-kuru erik, kuru kayısı ve kuru üzüm) yapılırken, yemeğe eşlik etmek üzere cacık yapıldığını belirtmiştir.

Tablo 1. Destinasyonlar ve yöresel lezzetler.

Destinasyon	Yöresel Lezzet	Destinasyon	Yöresel Lezzet
Caferli	Bazlama	Güzelçamlı (Devam)	Etlı nohut
	Ekşi hamur mayalı ekmek		Etlı pilav
	Kalburabastı		Güveç
	Keşkek		İrmik tatlısı
	Kulaklı çorba		Karnıyarık
	Limonata		Kış kompostosu
	Şerbet		Kızartma (karışık)
	Tavuklu pilav		Kuru bamyaya
Çınarköy	Bazlama		Kuru biber dolması
	Gözleme		Kuru domates
	Güveç		Kuru fasulye
	Kabak kıstırması		Kuru patlıcan
	Keşkek		Patlıcan dolması
	Kırlı kızartma		Pirinç pidesi
	Kuşbaşı etli taze enginar		Şeftali kompostosu
	Yufka		Tavuklu pilav
Davutlar	Arapsaçı (kuzu etli, tavuk etli)		Yaprak sarma
	Baklava		Zerde

	Bambul otu salatası		Arapsaçı
	Çıntar (mantar),		Bolama
	Çullama (Girit yemeği)		Erişte
	Enginar		Etlı nohut yahnisi
	Etlı nohut yahnisi		Kedirgen
	Fava		Keşkek
	Güveç (fırında etli patatesli)		Koruk ekşili etli bamya
	Kalburabastı		Kulaklı çorba
	Karışık dolma		Patates yemeği
	Kabak mücver (kabak köftesi)	Soğucak	Nar suyu
	Karışık kızartma		Meyve reçelleri
	Kedirgen (tilkimen)		Patlıcan dolması
	Keşkek		Patlıcan gözlemesi
	Kulak çorbası		Pilav
	Laduris çorbası (un çorbası)		Şevketibostan
	Lor pidesi		Tepsi böreği
	Mangir		Turpotu salatası
	Oğlak eti (yoğurtlu)		Yaprak sarma
	Patlıcan-biber közlemesi		Zerde.
	Patlıcan oturtma		Çerkez peyniri.
	Pıroyni		Ebe habiş (papara)
	Sarmaşık	Yeniköy	Haluğ (haluce)
	Semizotu boranisi		Mamris (arapaşı çorbası)
	Sütlaç		Saraylı tatlısı
	Şevketibostan		Şipsi pasta (çerkez tavuk)
	Şilofta tatlısı		Düğün çorbası.
	Tarhana		Etlı nohut yahnisi
	Tepsi böreği		Helva
	Turpotu salatası (ekşili sarımsaklı)	Yaylaköy	Kavurma
Güzelçamlı	Aşure		Keşkek
	Barbunya		Köfteli patates
	Biber dolması		Pirinç pilavı.
	Bulgur pilavı		Topalak çorbası
	Cacık		Zerde

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Katılımcı S1, yöresel lezzetlerinin yaprak sarması, keşkek, bolama, nohut, çorbalar, erişte, ot yemekleri, arapsaçı, kedirme (tilki kuyruk), turpotu, şevketibostan, patlıcan gözlemesi, patlıcan dolması, zerde, meyve reçelleri, meyvelerin önce kaynatılması ve sonra soğutulması yoluyla hazırlanan meyve sularından oluştuğunu; S2 ise kulaklı çorba, etli nohut yahnisi, patates yemeği, keşkek, pilav, yaprak sarması, bolama ve zerdenin yöresel lezzetleri oluşturduğunu belirtmiştir.

Katılımcı Y1, yöresel yemeklerinin kavurma, keşkek, pilav, etli nohut, düğün çorbasından oluştuğunu; Y2 ise keşkek, köfteli patates, topalak çorbası, etli nohut, helva, zerde, pirinç pilavından oluştuğunu belirtmiştir.

Katılımcı YE1, şipsi pasta (Çerkez tavuk) ve mamris (Arap aşısı çorbası) yapıldığını, YE2 ise haluj (haluce) ve saraylı tatlısı yapıldığını belirtmiştir.

Yöresel Yemeklerin Reçetelerine İlişkin Bulgular

Yapılan görüşmeler sonucunda 71 adet yöresel lezzetin 53 tanesinin reçetesine ulaşılmıştır. En çok bilinenlerden beş tanesi orijinal tarifleriyle yansıtılmıştır. (Reçeteler, Katılımcı S1'den bolama, Katılımcı Ç1'den kabak kıstırması, Katılımcı Ç2'den keşkek, Katılımcı D1'den kulaklı çorba ve şevketibostan)

Bolama

Malzemeler:

Tavuk, Pirinç, kuskus veya bulgur, zeytinyağı, soğan, biber, kekik, kimyon, nane, tuz ve su.

Hazırlanışı:

Köy tavuğunun butları, gövdesi parçalanır temizlenir, yağ ile kavrulur. Kavurduktan sonra, soğan, biber, baharat (kekik, kimyon, nane, tuz) eklenir. Daha sonra çukur (derin) alüminyum bir tencereye malzemeler eklenir. Ters çevrilip hava almayacak şekilde kapatılır içine 2-3 litre su ekleniyor ve odun ateşinde suyunu çekene kadar kaynatılır. Pirinç, kuskus, bulgur kenarlara konur ihtiyaç varsa tekrar sıcak su eklenir ve altındaki ateş artırılarak pişirilir. Tencerenin büyüklüğüne göre pirinç, kuskus, bulgur 500gr ya da 1 kg şeklinde konulur.

Kabak Kıstırması

Malzemeler:

500 g kıyma
4 orta boy sakız kabağı
2 adet kuru soğan
2 adet orta boy domates
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
1 su bardağı kadar kaynar su
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz ve dereotu
Kızartmalık yağ

Hazırlanışı:

Kabaklar yeşil sapları ve uç kısımları kesildikten sonra iyice yıkanır. Uzunlamasına ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılır ve tuzlanır. Tavaya zeytinyağı konulur. Kabaklar kızartılır. Bir fırın kabına alınır. Soğanlar kabakların kızartıldığı yağda pişirilir. Kıyma eklenir. Tuz ve karabiber ekledikten sonra kavrulur. Domatesleri ekledikten sonra 2-3 dakika pişirilir. 1,5 su bardağı kaynar su eklenir ve 2 dakika daha pişirilir. Fırın kabındaki kabaklara dağıtılır ve suyu az ise salçalı su ilave edilir. Fırına sürülür. Pişen yemek maydanoz ve dereotu ile süslenerek servis edilir.

Keşkek

Malzemeler:

1 kg. aşurelik buğday
1 adet tavuk veya 1 kg kuzu eti
Tereyağı
Tuz, su

Hazırlanışı:

1 kg. ayıklanmış ve yıkanmış buğday geniş bir tencerenin içinde kaynatılır. İyice kaynayan ve ortalarından ayrılan buğdaylar bir süzgeç içine alınarak suyu süzülür ve buğdaylar ezilir. Aynı tencerede kaynayan etler de et suyunun içerisinden çıkarılarak lif lif olacak şekilde parçalanır. Büyük ayrı bir tencerenin içine kaynayan ve ezilen

buğdaylar koyularak üzerine et suyu ilave edilerek karıştırılır. Yeteri kadar et suyu koyduktan sonra lif lif hazırlanan etler buğdayın içine ilave edilerek karıştırılır. Tahta kepçe ile karıştırılan keşkek, karıştırılırken ezilmeye devam edilir. İyiye sakız gibi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir. Servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerine tereyağı ile kavrulan kırmızıbiberli sos gezdirilerek sıcak servis yapılır.

Kulaklı Çorba

Malzemeler:

Kulak, tavuk, 1 avuç haşlanmış nohut, zeytinyağı, salça.

Hazırlanışı:

Kulak: Daha önceden hazırlanan mantı hamurunun içine kıyma koyulup hamur kenarlarından kapatılır. Sonra fırına sürülür ya da kavrulur. Poşetlenip dolaba kaldırılır. Çorba yapılacağı zaman çıkarılır.

Çorba: Yağ kızdırılıp salça kavrulur. Bir yandan da tavuk eti haşlanır ve suyu çorbada kullanılmak üzere kenara alınır. Salça kavrulduktan sonra tavuk suyu ilave edilir. Tavukları eklenir. Haşlanmış nohut ilave edilir. Kaynamaya başladığı zaman kulaklar içine atılır. 5 dakika kulak ile kaynadıktan sonra tuz ilave edilir. Biraz koyulaşınca hazır hale gelir.

Şevketi Bostan

Malzemeler:

Soğan, kuzu eti, şevketi bostan, salça, zeytinyağı, tuz ve su.

Hazırlanışı:

Soğan dilimlenip yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Kuzu etiyle beraber bir kaşık salça eklenir ve kavrulur. Eti salçayla kavrulduktan sonra şevketi bostan eklenir. Tuz atılır. Su ilave edildikten sonra pişmeye bırakılır.

Yöresel Yemeklerin Hikâyeleri ve Ritüellerine İlişkin Bulgular

Katılımcı C1 ve C2 yemeklerle ilgili duydukları bir hikâye olmadığını dile getirmektedirler.

Katılımcı Ç1, yemeklerin hikâyeleri hakkında fikri olmadığını fakat ritüel olarak sadece doğum zamanı anne sütünü arttırması için hoşaf, şerbet ve et yemekleri

yapıldığını; katılımcı Ç2, yemeklerin hikayeleri hakkında bilgisinin olmadığını ancak yeme şekilleriyle ilgili önceleri her zaman şimdilerde ise zaman zaman sofrası üzerine koyulmuş bakır ya da alüminyum sinilerde yemeklerin yendiğini, kalabalık olduğu zaman ise herkesin örtü üzerinde yemek yediğini dile getirmiştir.

Katılımcı D1 ve D4 yapmış oldukları yemeklerin hikayeleri veya ritüelleri ile ilgili bilgi sahibi olmadıklarını belirtirken D2 ve D4 arapsaçı ve keşkek ile ilgili hikaye veya ritüele sahip olduklarına dikkat çekmişlerdir. D3 arapsaçı ile ilgili bir hikaye olduğunu ifade etmiştir. Buna göre, zamanın birinde dağa çıkan bir adamın böbreğinde kum ya da taş olduğunu, sancıdan yerinde durmadığını, çaresiz olduğunu ve yiyecek yemeğinin olmamasından dolayı dağda görmüş olduğu arapsaçının kabuğunu kaynattığını açıklamıştır. Ağaçtaki limonu ve bir şekilde bulmuş olduğu unu kullanarak terbiye hazırladığını ve yapmış olduğu karışımın suyunu içerek dağdan aşağı inerken bir delikanlı gibi indiğini ve hastalığının kalmadığını dile getirmiştir. D2 ise keşkeği döven kişilere davul zurnanın eşlik ettiğini ve müziğin ritmi sayesinde kişilerin daha hızlı ve motive bir şekilde işlerini yaptıklarını söylemiştir. Bunun yanında keşkeği dövme işini ilk bitiren kişiye hediye olarak mendil verildiğini ifade etmiştir.

Katılımcı G1 büyüklerinden bu yemekleri gördüğüne ama hikayelerinin kendilerine aktarılmadığına vurgu yapmıştır. Cenazelerde ilk gün ev halkı ve yakınları için komşuların aralarında anlaşarak yemek yapıp getirdiğini söyleyen katılımcı G1 üçüncü günde helva kavrulduğunu, yedinci gününde bir Rumeli geleneği olan pirinç pidesi yapıldığını ve pirinç pidesiz anma olmadığını, kırkında kendilerinin lokma döktüğünü, alım gücü yetiyorsa elli ikinci günde ise tavuklu pilav yaptıklarını ve yanında ayran verdiklerini belirtmiştir.

Katılımcı S1, S2, Y1 ve Y2 yemeklerinin hikayeleri hakkında bilgi sahibi olmadıklarını belirtmişlerdir.

YE1, ebe habişin (Papara) yorucu geçen tütün zamanı pratik bir yemek olarak ortaya çıktığını; YE2 ise Yeniköy’de cenazelerde taziye için gelenlere Haluj (haluce) ve ayran ikram edildiğini ifade etmişlerdir.

Mevsime Özgü Yöresel Yemeklere İlişkin Bulgular

Ağırlıklı olarak zeytinyağlı mevsimsel otlar tüketildiğini dile getiren katılımcı C1, yaz aylarında daha çok taze otların sofraları süslediğini kış aylarında ise yazdan

kurutulmuş sebzelerin mutfaklarda yerini aldığını; C2 ise mevsime özgü ot çeşitlerinin, meyve ve sebzelerin kullanıldığını belirtmiştir.

Katılımcı Ç1 topraklarının verimli olduğunu ve hayvanlarının doğal beslendiğini bu nedenle her mevsim her türlü sebze ve et yemekleri yapıldığını; Ç2 ise mevsimsel olarak yetişen bitkilerden, otlardan yemek yapılırken, yazın yaz sebzelerinden oluşan ve daha az etli yemekler, kışın ise kış sebzelerinden oluşan ve daha fazla etli yemeklerin tüketildiğini ifade etmiştir.

Katılımcı D1 sonbaharda fasulye türlerinin yapıldığını, sonbaharın sonuna doğru ve kış başında yağmurların düşmeye başlamasıyla çintarın çıktığını çintarın tüketildiğini, kış ayında daha çok turp, arapsaçı, şevketi bostan, arpacık soğanlı güveç ve etli barbun tüketildiğini, ilkbahara girerken sarmaşık, arapsaçı tüketildiğini, yazın patlıcan ve biberin çok olduğunu dolayısıyla, patlıcan oturtma, patlıcan közleme, kızartma, fasulye, börülce, fasulye kavurması, türlü, tavuklu bamya yapıldığını ifade etmiştir. D2, Kasım ve Aralık aylarında yağmurların düşmeye başlamasıyla çintar tüketildiğini, Mart ve Nisan aylarında arapsaçı, şevketi bostan, sarmaşık yemeklerinin yapıldığını, yazın şeftali ve erik suyu, şeftali reçeli, limonata yapıldığını, Davutlar'da patlıcan, biber, domates üretimi çok fazla olduğunu dolayısıyla bahçeden toplanıp odun ateşinde kızartmanın çok yapıldığını, pazı sarması ve patlıcan, biber ve kabak çiçeği dolmasının yapıldığını söylemiştir. Katılımcı D3 kışın enginar, şevketi bostan, arapsaçı yapıldığını, dolmanın kuru ve taze olmak üzere hem kışın hem de yazın yapıldığını, lor pidesinin istenilen her zaman yapıldığını, yazın cacığa çok önem verildiğini ifade etmiştir. D4 ise şevketibostan, arapsaçı turpotu gibi ot yemeklerinin bahar döneminde yapıldığını, yaz döneminde türlü, bambul otu salatası, sirkenotu, semizlik ve kabak yemeğinin yapıldığını, sonbahara doğru ot olmadığı için kurutulmuş ürünler kullanılarak yemekler yapıldığını, kızartma, nohut, fasulye, konserveler (taze fasulye, bamya), pırasa (kerevizli) yapıldığını dile getirmiştir.

Katılımcı G1 kışın yapılan ve tüketilen yiyeceklerin bulgur pilavı, kuru fasulye, nohut, kuru patlıcan, kuru bamya, kuru biber, şeftali kompostosu olduğunu; yazın yeşil biber dolması, yaprak sarması, patlıcan dolması, kızartma, taze fasulye, barbunya, cacık yapıldığını ifade ederken, kışın kurutulmuş yazın ise taze sebzelerle yemek yaptıklarına dikkat çekmiştir.

Katılımcı S1, kış aylarında ot yemekleri, haziran ayına kadar sarma yapıldığını; S2 ise her mevsime özgü yemeklerin yapıldığını belirtmiştir.

Katılımcı Y1 ve Y2 her mevsime özgü yöresel emeklerin yapıldığını söylemişlerdir.

Katılımcı YE1, Çerkez mutfağında mevsimine göre genelde hamur işleri ve et-süt ürünlerinin ağırlıklı olduğunu ifade ederken; YE2 ise kızartılmış, haşlanmış, kurutulmuş, fırında pişirilmiş et ürünlerinin ağırlıklı olduğunu belirtmiştir.

Özel Günlere Yönelik Yöresel Yemeklere İlişkin Bulgular

Katılımcı C1 ve C2, cenazelerde ve asker uğurlamalarında özellikle tavuklu pilav ve limonata, doğumlarda şerbet ve lokma tatlısı, bayramlarda kulaklı çorba, keşkek, baklava ve kalburabastı, düğünlerde ise keşkek ve kulaklı çorba, her özel güne eşlik eden bazlama, ekşi hamur mayalı ekmek hazırlandığını ifade etmişlerdir.

Katılımcı Ç1, düğünde keşkek, pilav, et yemekleri, zeytinyağlı sarmalar, cenazelerde pide, ayran, pişi ya da helva, hazırlandığını; katılımcı Ç2, düğün, sünnet, asker uğurlaması gibi özel günlerde sarma, keşkek, çorba, pilav, ayran, pide, doğum zamanı şerbet hazırlandığını ifade etmiştir.

Katılımcı D1 düğünlerde keşkek, pilav, kızartma, etli nohut yapıldığını, Ramazan Bayramı'nda kulaklı çorba, sarma güveç yapardım. Kurban Bayramı için yufka açıldığını, yufka ile birlikte ciğer kavurma ve et kavurma yapıldığını, cenazelerde komşuların kuru fasulye, taze fasulye börek ve poğaçaya şeklinde yiyecekler yapıp cenaze evine götürdüğünü söylemiştir. Katılımcı D2 düğünlerde keşkek, pilav yapıldığını, düğün sahibinin ekonomik durumuna göre etli nohut ve kızartma yapıldığını, bayramlarda genelde baklava, kalburabastı ve kadayıf şeklinde tatlı yapıldığını, yemek olarak kalabalık olduğu için kuru fasulye, sarma ya da dolma ve pilav yapıldığını, cenazelerde komşuların tavuklu pilav yapıp götürdüklerini, üçüncü tatlı maya ekmek, peynir, zeytin ve helva yapıp dağıtıldığını ifade etmiştir. Katılımcı D3 düğünlerde keşkek, pilav, kızartma, kulaklı çorba, etli nohut yapıldığını, kurban bayramlarında kuzu kesilip kavurma yapıldığını yanına da pilav ve salata yapıldığını Ramazan Bayramı'nda ise tatlıların ön plana çıktığını, kalburabastı ile baklava yapıldığını, tatlı ile beraber daha çok kahve olmak üzere çay ya da kahve yapıp ikram edildiğini, cenaze evlerinde ilk gün cenazeden gelenlere pide verildiğini, cenazenin yedinci gününde ise helva, tatlı maya ekmek, peynir ve zeytin dağıtıldığını ifade etmiştir. Katılımcı D4 düğünlerde etli nohut, köfteli patates, pilav, kızartma, sarma, keşkek, patlıcan oturtma, karnıyarık yapıldığını,

Kurban Bayramı'nda tatlı maya ekmek, et kavurma, ciğer kavurma yapıldığını, Ramazan Bayramı'nda kalburabastı yapıldığını, cenazede komşular tarafından yemek yapıp cenaze sahiplerine getirildiğini, daha çok tavuk pilav yapıldığını, cenazenin yedinci gününde helva, tatlı maya ekmek, zeytin ve peynir yapıldığını, kırkıncı gün ise lokma döküldüğünü belirtmiştir.

Katılımcı G1 düğün, sünnet ve nişanda Güzelçamlı'da geleneksel olarak etli pilav yapıldığını ve bu geleneğin Rumeli'den Güzelçamlı'ya böyle geldiğini söylemiştir. Bütün köye yetecek ve evlerine de götürecekleri kadar yaklaşık 10 kazan etli pilav yapıldığını yanında 3 kazan etli nohut ve isteğe ve alım gücüne bağlı olarak aşure yapıldığını ifade etmiştir. Aşurenin maliyetli olduğunu onun yerine zerde ya da maddi açıdan daha uygun olan irmik yapıldığını eklemiştir. Bu tür özel günlerin evde yapıp kimsenin çağrılmadığı zamanlarda ise bunların yanına biber dolması, karnıyarık ve çorba da yapıldığını belirtmiştir. Kurban bayramında yemek yapılmadığını tepsilerle tatlı yapıldığını ifade eden katılımcı kendilerinin Selanik göçmeni olduğunu ve kimsenin bayramlarda yemek yemediğini tatlı tüketildiğini vurgulamıştır. Eskiden kurbanda yufka et (kavurma) ve ayranın meşhur olduğuna, tatlı olarak kalburabastı, baklava, irmik tatlısı tüketildiğine dikkat çekmiştir. Cenazelerde ilk gün ev halkı ve yakınları için komşuların aralarında anlaşarak yemek yapıp getirdiğini söyleyen katılımcı G1 helva kavrulduğunu, pirinç pidesi yapıldığını, lokma döküldüğünü, tavuklu pilav yaptıklarını ve yanında ayran verdiklerini belirtmiştir.

Katılımcı S1, düğünlerde keşkek, pilav, kızartma, sarma, ızgara köfte, kavurma, zerde ve un helvası yapıldığını, eskiden cenazelerde bolama, kızartma, tavuklu pilav, fıstık helvası yapıldığını, şimdi ise pide yaptırıldığını ve lokma döküldüğünü, aktarmıştır. Katılımcı S2, düğünlerde, kulaklı çorba, yaprak sarması, bolama, keşkek, pilav ve zerde tatlısı yapıldığını, cenazelerde eskiden bolama kapatıldığı fakat günümüzde pide ve ayran verildiğini ifade etmiştir.

Katılımcı Y1, düğünlerde keşkek, pilav, düğün çorbası, etli nohut yapıldığını, cenazelerde pilav, kavurma, un helvası, lokma, tavuk pilav yapıldığını dile getirirken; Y2 ise topalak çorbası, keşkek, pilav, etli nohut gibi yemekler yapıldığını ifade etmiştir.

Katılımcı YE1 ve YE2, düğün ve bayramlarda yemek olarak şipsi, mamris, saraylı tatlısı, baklava, doğum ve asker uğurlamalarında tarçınlı şerbet, taze yaz meyveleri ve kışında kurutulmuş meyvelerin sularının yapıldığını vurgulamıştır.

Kuşadası'nın Yöresel Olarak Nitelendirilen Lezzetlerine İlişkin Bulgular

Kuşadası gastronomi turizminin ortaya çıkarılması kapsamında yöresel yemekleri belirlemeye yönelik yapılan araştırmada 15 katılımcı ile yapılan görüşmeler sonucunda yöresel yemek olarak ifade edilen 71 adet yöresel lezzet elde edilmiştir. Tablo 2 de bu lezzetlerin tamamına yer verilmiştir.

Tablo 2. Yöresel lezzetler listesi

Arapsaçı (kuzu etli, tavuk etli)	Haluj (haluce)	Nar suyu
Aşure	Helva	Oğlak Eti (Yoğurtlu)
Baklava	İrmik tatlısı	Patates yemeği (et ve soğanlı)
Bambul otu salatası	Kabak kıstırması	Patlıcan oturtma
Barbunya	Kabak mücver (kabak köftesi)	Patlıcan-biber közlemesi
Bazlama	Kalburabastı	Pirinç pidesi
Biber dolması	Karnıyarık	Pirinç pilavı (sade nohutlu ve tavuklu)
Bolama	Kavurma	Piroyhi
Bulgur pilavı	Kedirgen (tilki kuyruk-tilkimen)	Saraylı tatlısı
Cacık	Keşkek	Sarmaşık
Çerkez peyniri.	Kış kompostosu (hoşaf- kuru erik, kayısı ve üzüm)	Semizotu boranisi
Çıntar (mantar),	Kızartma (Karışık-Kırlı-Evsilme)	Sütlaç
Çullama (Girit yemeği)	Komposto (şeftali ve erik)	Şerbet
Dolma (kuru ve taze)	Koruk ekşili etli bamyaya	Şevketibostan
Düğün çorbası.	Köfteli patates	Şilofta tatlısı
Ebe habişi (papara)	Kulaklı çorba	Şipsi pasta (çerkez tavuk)
Ekşi hamur mayalı ekmek	Kuru bamyaya	Tarhana

Enginar (kuşbaşı etli)	Kuru fasulye	Tepsi böreği (kıymalı, patatesli ve karışık otlu)
Erişte	Laduris çorbası (un çorbası)	Topalak çorbası
Etli nohut yahnisi	Limonata	Turpotu salatası (turpotu, bakla-ekşili sarımsaklı)
Etli pilav	Lor pidesi	Yaprak sarma
Fava	Mamris (arapaşı çorbası)	Yufka
Gözleme (patlıcanlı, patatesli ve karışık otlu)	Mangir,	Zerde
Güveç (fırında etli patatesli)	Meyve reçelleri (turunç ve mandalina)	

Kaynak: (Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.)

Yemekler ile ilgili elde edilen veriler ışığında literatür taraması yapılarak Aydın yöresine ait yemekler ile ilgili yapılan çalışmalar elde edilen verilerle karşılaştırılmıştır. Bunun sonucunda literatür ile paralellik gösteren yemekler bu bölümde yansıtılmıştır. Aydın Valiliği tarafından yürütülen Aydın İl Tanıtım Projesi kapsamında ortaya çıkarılan, Sabriye Kocabalkan editörlüğünde hazırlanan Geleneksel Tarifleriyle Aydın Gastronomisi (2022) kitabında yer alan Aydın mutfağına özgü yemekler ile bu araştırma sonucunda elde edilen yemeklerin uyuştugu görülmüştür. Bu yemekler; başlangıç (kabak mücver), çorbalar (tarhana, kulak çorbası), salatalar (köz biber salatası, turp otu ekşilemesi), kavurma ve kızartmalar (çıntar kavurması, kedirgen kavurması, sarmaşık kavurması, kırılı kızartma), zeytinyağlılar (koruk ekşili etli bamya), sarma ve dolmalar (zeytinyağlı yaprak sarma, enginar dolması, kabak çiçeği dolması), etli ve sulu yemekler (etli arapaşacı, kuzu etli şevketi bostan, güveç, etli nohut yahnisi, kuşbaşı etli taze enginar, keşkek), pilavlar (bolama), tatlılardan (fıstıklı irmik helvası, zerde, saraylı tatlısı) oluşmaktadır.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Araştırma, Kuşadası gastronomi turizmi potansiyelini ortaya çıkarmak üzere yöresel yemek kültürünün belirlenmesi üzerine yapılan çalışmayı içermektedir. Yerel halka yöresel lezzetlerin neler olduğu ve bunların nasıl yapıldığına ilişkin sorular

sorulmuş ve bu sorulara cevap aranmıştır. Bu cevaplar yüz yüze görüşme yapılarak ve literatür taranarak elde edilmeye çalışılmıştır.

Yerel halkla yapılan görüşmeler neticesinde 71 adet yöresel lezzet olduğu ortaya çıkmıştır. Bu lezzetlerin hepsinin reçetelerine ulaşılamazken sadece 53 yöresel lezzetin reçetesine ulaşılmıştır. Görkem ve Mutlu Öztürk'ün (2018) de çalışmalarında belirttiği gibi yöresel lezzetlerin kuşaktan kuşağa aktarımında çeşitli sorunlar ile karşılaşmaktadır. Bu çalışmada reçetelerin unutulmuş olmasının yanında lezzetlerin isimleri de aktarılırken farklılıklar ve karışıklıklar olduğu görülmüştür. Katılımcıların reçetelere ilişkin verileri karşılaştırıldığında reçetelerde de farklılıklar olduğu ve eksikler olduğu görülmüştür. Öte yandan Kuşadası'na ait olduğu ifade edilen lezzetlerin bir kısmının farklı yörelere ait olduğu gözlemlenmektedir. Yavuz ve Özkanlı (2019) çalışmaların da yöresel mutfakların farklı medeniyetlerden etkilendiklerinden bahsetmektedir. Kuşadası mutfak kültürünün de Çerkez mutfağından ve Girit mutfağından etkilendiği görülmektedir. Clark'ın (2004) ifade ettiği gibi yöresel yemeklerin içerdiği malzemeler, sunulduğu ortam, duygular, yemek ve insan arasında kurulan ilişkilerin tamamı yemeklerin hikayelerini oluşturmaktadır. Bu lezzetlere ilişkin hikayeler ve ritüellerin gastronomi turizmi anlamında büyük önem taşıdığı düşünüldüğünden buna ilişkin sorular sorulmuş fakat her lezzetin hikayesinin ya da ritüelinin olmamasının yanında bir hikayeye ya da ritüele sahip olanlarla ilgili de yeterli bir veri olmadığı sonucuna varılmıştır. Velissariou ve Mpara (2014) çalışmalarında gastronomi turizminin turizm sezonunu uzatmayı sağlayan bir pazarlama stratejisi olduğunu ifade etmektedir. Gastronomi turizminin her mevsime yayılabilmesi potansiyelini ve hangi mevsimde hangi yöresel lezzetin ön plana çıktığını araştırmak adına lezzetlerin mevsimlere göre dağılımına ilişkin soruya verilen cevaplar incelendiğinde bazı katılımcılardan daha net cevaplar alındığı görülmüştür. Ege bölgesinde yetişen otlar da dikkate alındığında her mevsimin kendine özgü yöresel lezzetlerinin olduğu anlaşılmaktadır. Doğanın mevsime özgü sunduğu otlar zeytinyağı ve etle birleşince o mevsime özgü yöresel lezzet ortaya çıkmaktadır. Konserve ve kurutma teknikleriyle saklanan ürünler diğer mevsimlerde de kullanılabilir. Marshall'ın (2005) vurguladığı gibi özel günler, belirli yemeklerle veya bu yemeklerle ilişkilendirilen belirli yiyeceklerle son derece standartlaşmıştır. Özel günlere ilişkin hazırlanan lezzetlerin neler olduğunun araştırıldığı soruya verilen cevaplara bakıldığında düğün,

bayram ve cenazelerde hazırlanan yöresel lezzetlerin daha belirgin olduğu kanısına varılmıştır. Özel günlerde özel yemeklerin servis edildiği ancak bu yemeklerin eskiye nazaran artık standartlaştığı, bunun sebebinin ise geleneksel uygulamaların azalması ve maliyetlerin artmasından kaynaklandığı sonucuna varılmıştır.

Elde edilen veriler ışığında Kuşadası'nda yöresel olarak tabir edilen yiyecek ve içecekler olduğu görülmüştür. Bu yöresel yiyecek ve içeceklerin gastronomi turizmi açısından önem taşıdığı fakat henüz gastronomi turizmi açısından değerlendirilmediği görülmektedir. Bu durumun Kuşadası'nın daha çok 3S turizmi ve kruvaziyer turizmi açısından değerlendirilmesinden kaynaklı olduğu düşünülebilir.

Konu ile ilgili benzer çalışma yapmayı planlayan akademisyenlerin Aydın'ın tamamını kapsayan ve özellikle yemeklerin hikayelerine yönelik araştırma yapmaları önerilmektedir. Kuşadası'nın gastronomi potansiyelinin ortaya çıkarılması ve geliştirilmesi için bu çalışmada belirtilen reçeteler ile ilgili yerel halk ve gelen turistlere farkındalık oluşturmak için destinasyon tanıtımlarında yöresel yemeklere de yer verilmeli ve yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yer vermeleri sağlanmalıdır. Son olarak unutulmaya yüz tutmuş reçetelerin acilen kayıt altına alınması sağlanmalıdır.

KAYNAKÇA

Akın, G. (2010) Geleneksel Mutfak Kültürü ve Yemeklerinin Ortaya Çıkışı ve Özellikleri, II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu, 24-26 Kasım 2010, s. 324-329, Van.

Aslan, Z. Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfağın Rolü: Nevşehir Örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2(4), 3-13.

Baysal, A. (2002). Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Yayınlar Dairesi Başkanlığı, Ankara.

Clark, J. (2004). Food Stories. Gastronomica, 4(2), 43-50.

Cohen, E. ve Avieli, N. (2004). Food in Tourism Attraction and Impediment, Annals of Tourism Research, 31(4) 755-778.

Durlu Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi Turizminin Destinasyon Pazarlamasına Etkisi, *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.

Gardenhire, A. ve Nelson, L. (2003). Intensive Qualitative Research Challenges, Best Uses, and Opportunities. *MDRC Working Papers on Research Methodology*, 1-37.

Gheorghe, G., Tudorache, P. ve Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic Tourism, a New Trend for Contemporary Tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12-21.

Gillespie, C. ve Cousins, J. A. (2001). *European Gastronomy into The 21st Century*, Burlington (USA): Butterworth-Heinemann.

Görkem, O. ve Mutlu Öztürk, H. (2018). İthal Gıda Ürünü Kullanımının Yöresel Lezzetler Üzerine Etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 213–228.

Kargiglioğlu, Ş. ve Akbaba, A. (2016). Yerli Gastroturistlerin Eğitim Seviyeleri Ve Yaş Gruplarına Göre Destinasyondaki Gastronomi Turizmi Etkinliklerine Katılımları: Gaziantep’i Ziyaret Eden Gastroturistler Üzerine Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 87-95.

Kivela, J. ve Crofts, C. J. (2005). *Gastronomy Tourism*, *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2-3), 39-55.

Kocabalkan, S. (Ed.). (2022). *Geleneksel Tarifleriyle Aydın Gastronomisi*, Aydın: T.C. Aydın Valiliği.

Lin, Y. C., Pearson, E. T. ve Liping, A. (2011). Food as a Form of Destination Identity: A Tourism Destination Brand Perspective, *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30-48.

Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S. (2012). *Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain*. *Review of Economics & Finance*, 1, 63-72.

Manola, M. ve Koufadakis, S. X. (2020). The Gastronomy as an Art and its Role in The Local Economic Development of A Tourism Destination: A Literature Review. *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.

Marshall, D. (2005). Food as Ritual, Routine or Convention, Consumption Markets & Culture, 8(1), 69-85.

Mason, J. (2002). Qualitative Researching (Second Edition). Thousand Oaks, Calif.: Sage Publications.

McKercher, B., Okumus, F. ve Okumuş, B. (2008). Food Tourism as a Viable Market Segment: It's All How You Cook The Numbers, Journal Of Travel & Tourism Marketing, 25(2), 137- 148.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training, International Journal of Hospitality Management, 23(1), 15-24.

Sarışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, Anatolia:Turizm Araştırmaları Dergisi, 26(2), 264-278.

Scarpato, R. (2002). Tourism Gastronomy, in A-M Hjalager ve G. Richards (Eds). Gastronomy as a Tourist Product: The Perspectives of Gastronomy Studies. (51-59) Londra: Routledge.

Sio, K. P., Fraser, B. ve Fredline, L. (2024). A Contemporary Systematic Literature Review of Gastronomy Tourism and Destination Image. Tourism Recreation Research, 49(2), 312-328.

Velissariou, E. ve Mpara, E. (2014, May). Local Products and Tourism Gastronomy in Rural Areas Evidence from Greece. In 9th Mibes International Conference (Vol. 30, pp. 5-1).

Yavuz, M. ve Özkanlı, O. (2019). Yöresel Yiyecek Ve İçeceklerin Gastronomi Turizmine Etkileri: Gökçeada Örneği. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(2), 279-301.

Yaylı, A. ve Sürücü, Ö. (2016). Özel İlgi Turizmi, Ankara: Detay Yayıncılık.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri (Altıncı Baskı). İstanbul: Seçkin Yayıncılık.

EXTENDED SUMMARY

A Research on the Local Food of Kuşadası within the Scope of Gastronomy Tourism Potential

Based on gastronomy, it can be said that local food consists of dishes that have emerged as a result of the eating habits of a region, city or country from the past to the present and at the same time reflect the culture of that society. Crops specific to that geography used in food and beverage production, food preparation techniques developed by local people, consumption time of the prepared meals, food preservation methods, etc. elements constitute the food culture of the region.

The development of gastronomy tourism is possible by highlighting local dishes. In this sense, this study is of great importance in terms of revealing and developing the gastronomy tourism potential of Kuşadası by highlighting local dishes with innovative techniques. The aim of the research is to reveal the gastronomy tourism potential of Kuşadası by determining its local food culture. In this research, answers to the following questions are sought. What are the local flavours of Kuşadası? What are the recipes of local flavours? What are the stories and rituals of local flavours? Do local flavours differ according to special days and seasons?

During the literature review, research was conducted on gastronomy tourism potential, local flavours and recipes, stories of dishes, and seasonal or special occasion-specific dishes. It has been stated by the authors that gastronomy tourism is seen as an important cultural heritage for a country (Aslan, Güneren & Çoban, 2014; Gillespie & Cousins, 2001) and is also used as a strategic marketing tool (Kivela & Crofts, 2005; Lin, Pearson & Liping, 2011; Kargiglioğlu & Akbaba, 2016). There are studies that local dishes are an important part of the country's culture (Cohen & Avieli, 2004; Lopez-Guzman & Canizares-Sanchez, 2012) and that the geography enriches the local cuisine culture (Baysal, 2002; Akın, 2010).

In the research, face-to-face and telephone interviews were conducted with 15 people in 7 destinations (villages) in Kuşadası by using qualitative research method. Using a semi-structured interview form, data were collected on the names, recipes, stories

and rituals of local flavours, seasonal and special occasion-specific flavours. The data were analysed using descriptive analysis technique.

As a result of the research, 71 local flavours were obtained from the participants and the recipes of 53 of these flavours could be obtained. Limited data on the stories and rituals of the dishes were obtained. It was revealed that local flavours differed according to the season. Finally, it was stated that special dishes are served on special occasions, but these dishes are now standardised compared to the past, and the reason for this is the decrease in traditional practices and the increase in costs.