



Araştırma Makalesi – Research Article

DOI: 10.54493/jgtr.1607523

Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğinde Mutfak Mirasının Rolü*

The Role Of Culinary Heritage In The Sustainability Of Cultural Heritage

Seray EVREN^{1**} Serkan ŞENGÜL² Nihan YARMAÇI GÜVENÇ³

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi: 26/12/2024

Kabul tarihi: 20/02/2025

Yayın tarihi: 28/03/2025

Anahtar Kelimeler:

Edirne Mutfak Mirası,
Kültürel
miras, Sürdürülebilirlik.

ÖZET

Bir bölgeye özgü mutfak kültürünün tanımlanması ve arşivlenmesi, kültürel miras unsuru olarak tanınmasının ve sürdürülebilmesinin başlangıç noktası olarak ifade edilmektedir. Bu bağlamda Araştırmanın amacı kültürel miras kapsamında Edirne'nin mutfak mirasının kayıt altına alınması ve bu mutfak mirasının kültürel miras kapsamında sürdürülebilirliğine ilişkin süreçlerin belirlenmesidir. Araştırma amacı doğrultusunda keşfedici olması sebebiyle nitel yöntem ile yürütülmüştür. Araştırma örnekleminin belirlenmesinde amaçlı örnekleme tekniklerinden ölçüt örnekleme ve maksimum çeşitlilik tekniği kullanılmıştır. Yerel halk, yöresel ürün sunan işletmeciler ve mutfak mirasının sürdürülmesinde rol oynayan kamu kurumu temsilcileri olmak üzere toplam 26 katılımcı ile yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile veriler elde edilmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi ile incelenmiştir. Bulgular doğrultusunda Edirne mutfak mirasında yer alan yiyecek ve içecekler, ekipmanlar ve gelenekler belirlenmiştir. Bununla birlikte geçmişten günümüze sürdürülemeyen yiyecek ve içecekler, ekipmanlar, gelenekler, tüketim biçimleri ve hazırlık yöntemleri ile mutfak mirasının sürdürülmesi için gerçekleştirilen faaliyetler ve mutfak mirasının sürdürülebilirliği önündeki engeller tespit edilmiştir.

ABSTRACT

The identification and archiving of a region's culinary culture are expressed as the starting point for its recognition and sustainability as a cultural heritage element. In this context, the aim of the study is to document the culinary heritage of Edirne within the scope of cultural heritage and to identify the processes related to the sustainability of this culinary heritage. In line with the research objective, a qualitative method was employed due to its exploratory nature. For the selection of the research sample, purposive sampling techniques, specifically criterion sampling and maximum variation sampling, were used. Data were collected through interviews conducted using semi-structured questions. Accordingly, interviews were held with a total of 26 participants, including local residents, businesses offering regional products, and representatives of public institutions involved in preserving culinary heritage. The data obtained were analyzed through content analysis. Based on the findings, the food and beverages, equipment, and traditions within Edirne's culinary heritage were identified. Additionally, the study identified food and beverages, equipment, traditions, consumption patterns, and preparation methods that could not be sustained over time, as well as the activities carried out to preserve culinary heritage and the obstacles to its sustainability.

ARTICLE INFO

Background:

Received: 26/12/2024

Accepted: 20/02/2025

Published: 28/03/2025

Keywords:

Edirne Culinary Heritage,
Cultural Heritage,
Sustainability.

* Bu makale 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

** Sorumlu yazar/Corresponding author.

1 Arş. Gör. İstanbul Gedik Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü seray.evren@gedik.edu.tr ORCID: 0000-0001-9063-5824

2 Prof. Dr. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümün serkansengul@subu.edu.tr ORCID: 0000-0003-4615-1982

3 Doç. Dr İstanbul Gedik Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü nihan.yarmaci@gmail.com ORCID: 0000-0002-2679-5468

Önerilen Atf/ Cited as: Evren, S.; Şengül, S.; Yarmacı Güvenç, N. (2025). Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğinde Mutfak Mirasının Rolü. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 6(1): 56-72.

Giriş

Yöresel mutfak, belirli bir coğrafi bölgeye ilişkin gelenekler, teknikler ve bölgeye özgü ürünleri içeren yeme içme pratikleri olarak tanımlanmaktadır (Frisvoll, Forbord ve Blekesaune, 2016). Kültürel yemek mirasının ise yöreye özgü somut ve somut olmayan unsurlar taşımanın yanı sıra nesiller boyu aktarılma ve devam ettirilme özelliklerine sahip olduğu ifade edilmektedir (Omar, Karim ve Omar, 2015). Somut ve somut olmayan unsurlar gıda hammaddeleri, yemek tarifleri, hazırlık, pişirme ve sunum ekipmanları, kullanılan teknikler; soyut unsurlar ise sofrada ritüeller, yeme alışkanlıkları, yeme davranışları, inanç temelli yemek pratikleri biçiminde sıralanabilmektedir (Zocchi vd., 2021). Yöresel mutfak kültürünün tanımlanması ve rapor haline getirilmesi kültürel miras unsuru olarak tanınmasının başlangıç noktası olarak kabul edilmektedir (Fontefrancesco, Zocchi ve Pieroni, 2022). Bununla birlikte bu yemeklere özgü bilgi ve değerlerin de nesil değiştiğinde kaybolması ise kültürel mirasın da yok olmasına neden olmaktadır. Yemeklere ait somut ve somut olmayan unsurların kültürel miras olarak tanınması veya bilinebilmesi için bu unsurların değişmeden veya unutulmadan önce koruma altına alınması gerekmektedir (Cheung, 2013).

Kültürel miras ve yöresel mutfaklara ilişkin ulusal alanyazın incelendiğinde araştırmaların ürün, gastronomi müzesi ve yöre olmak üzere üç farklı sınıfa ayrıldığı görülmektedir. Ürün kapsamında yapılan bazı çalışmalara örnek olarak Buldan balına ilişkin kültürel mirasın aktarımı (Bayram, 2018), Kırklareli hardaliyesine ilişkin geleneksel üretim yöntemleri (Bayındır ve Öncel, 2019), Ehem köftesinin kültürel miras kapsamında pazarlanması (Ören ve Şahin Ören, 2019), tören keşkeğinin kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi (Teyin, 2020), mesir macununun fonksiyonel işlevleri (Sarica ve Özbay, 2023), Erzurum lavaş (Acem) ekmeğinin kültürel miras kapsamında turistik ürün olarak kullanımı (Çetinkaya ve Yıldız, 2018), Niğde Şeyh Ömerli Köyü pilav-ayran şenliğinin kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi (Cihangir ve Akmeşe, 2023) konularının ele alındığı görülmüştür. Bir yöreyi örneklem alan çalışmalarda ise Eskişehir (Kaşlı vd., 2015), Muğla (Şimşek ve Yıldız, 2017), Sakarya (Erbil ve Yılmaz, 2018), Çanakkale (Saatçi Savsa, 2023), Şanlıurfa (Umur ve Şener, 2023), Kapadokya (Yönet Eren, 2023) ve Van'ın Gevaş ilçesi (Deniz, 2023) yörelerinin mutfak kültürleri kültürel miras kapsamında ele alınmıştır. Kültürel mutfak mirasını müzeler aracılığıyla ele alan çalışmalarda ise somut olmayan kültürel mirasın sürdürülebilirliğinde Ağcakaya ve Can (2019) Türkiye'de yer alan gastronomi müzelerinin rolünü, Çavdırılı ve Adan (2020) Köstem Zeytinyağı Müzesi'nin rolünü incelemiştir. Bunun yanı sıra kültürel mutfak mirasına ilişkin alanyazını incelendiğinde Edirne'nin kültürel mutfak mirasını konu alan sınırlı sayıda çalışmaya ulaşılmıştır. Kızıldemir (2020) tarafından yapılan çalışmada, doküman analizi yöntemi ile Edirne kültürün mirasın ele alınmadığı görülmektedir. Kültürel mutfak mirasına ilişkin Fereli ve Yakut (2018) tarafından yapılan araştırmada ise Edirne'nin Uzunköprü ilçesi ele alınmıştır. Er ve Bardakçioğlu (2016) tarafından Edirne'nin kültürel mirası ele alınmış ve mutfak mirasının ele alındığı görülmektedir. Bu doğrultuda ise yapılan çalışmalardan farklı olarak kültürel mirasın sürdürülebilirliğinde Edirne mutfak mirasının rolünün incelenmesi amaçlanmaktadır. Araştırmada öncelikle Edirne mutfak kültürünün kayıt altına alınması ile mutfak kültürünün bir kültürel miras unsuru olarak korunması ve sürdürülmesi süreçlerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu doğrultuda kültürel mutfak mirasının sürdürülebilirliğine ilişkin süreçlerin iyileştirilmesine ve yerel kimliğin korunmasına katkı sağlanması hedeflenmiştir.

Literatür

Kültürel Mutfak Mirası

Kültürel miras kapsamında belgelenen unsurlar toplumların yaşam biçimlerinin, ritüellerinin ve teknik bilgilerinin anlaşılması için önemli kaynaklar olarak kabul edilmektedir (Öksüz Kuşçuoğlu ve Taş, 2017). Toplumların kimliğini oluşturan ve ayırt edici bileşenlerin tümü olarak tanımlanan kültürel mirasın çevre ve zaman ile etkileşimli olması toplumlar tarafından sürekli yeniden yaratılması ile sonuçlanmaktadır. Bir toplumun kendini bir kültürel miras unsurunu temsil edebilmesi ise ancak söz konusu mirasın özelliklerine hâkim olması ile bunları uygun biçimde ve ölçüde yansıtmasıyla mümkün olmaktadır (Lenzerini, 2011). Mutfak kültürünü oluşturan yiyecek ve içecekler, tüketim biçimleri, sofrada kuralları, kullanılan araç ve gereçler gibi unsurlar, bir bölge için önemli kültürel miras öğeleri olarak kabul edilmektedir (Şengül ve Türkay, 2022, s. 6). Mutfaka dair somut ve somut olmayan unsurların toplumlar tarafından sahiplenilmesini kapsayan mutfak kültürünün miraslaştırılması, küreselleşme ve sanayileşmenin yanı sıra iç ve dış çevrede yaşanan siyasi ve ekonomik dönüşümlerin yol açtığı toplumsal değişimlere bir tepki olarak ortaya çıkmaktadır. Değişen koşullar doğrultusunda toplumlarda bu miraslaştırma olgusunun bölgeye özgü olma, geleneksellik ve özgünlük kavramları ile ilişkilendirilerek idealize edilmiş bir mutfak kültürüne tutunma biçiminde de ortaya çıktığı ifade edilmektedir (Geyzen, 2014). Somut olmayan kültürel miras

unsurlarının çevresel ve zamansal değişimler doğrultusunda yeniden yaratıldığı, toplumlara kimlik ve aidiyet hissi verdiği, kültürel çeşitliliği ve insan yaratıcılığına saygıyı teşvik edici olduğu ifade edilmektedir (UNESCO, 2025). Kültürel kalıplar dinamik ve değişmeye devam eden yapılardır. Bir bölgenin kültürel kimliğinin oluşması ise kültürleşme, asimilasyon ve adaptasyon gibi bir dizi sürecin sonucunda gerçekleşmektedir. Mutfak kimliğinin oluşumu da kültürel bir unsur olması yönüyle benzer süreçlerden geçmektedir. Zaman içerisinde daha detaylı hale gelen ve gelişen mutfak kimliği yerel halkın bilgi birikiminin de eklenmesi ile kültürel mutfak mirasına dönüşmektedir (Lin, Marine-Roig ve Llonch-Molina, 2021). Bu miras nesilden nesile aktarılmış olan önemli bilgiler olarak kabul edilmektedir. Fakat bu bilgiler miras kapsamında korumaya alınmadan önce yaşamına devam edebilmek için zamanın ve çevrenin şartlarına uyum sağlamakta, değişmekte, dönüşmekte ve ticarileştirilmektedir (Cheung, 2023). Kültürel miras unsurlarının korunamaması, topluma ilişkin karakteristik özelliklerden uzak ve benzersizliğini kaybetmiş yapay bir kültürel mutfak mirasının ortaya çıkmasına neden olmaktadır (Lenzerini, 2011). Toplum içerisinde sahip olunan tariflerin, tariflerin uygulanmasında kullanılan teknikler ile bu tariflerin tüketimine ilişkin bilgi ve değerlerin kaybedilmesinin yanı sıra ticari olarak değiştirilmesi sonucunda miras olarak tanınmaları için geç kalındığı düşünülmektedir (Cheung, 2013). Başka bir ifade ile mutfağa dair bilgiler, ürünler, ekipmanlar ve gelenekler gibi kültürel unsurlar toplumların kimliğinin önemli bir bileşenidir. Bu bileşenlerin kültürel mutfak mirası kapsamında gelecek nesillere aktarımı aynı zamanda toplum kimliğini korumanın bir yoludur ve aidiyeti teşvik etmektedir. Fakat toplumların mutfak mirası aracılığıyla benzersiz yönlerini koruyabilmeleri için öncelikle bu mirasa dair unsurları tanımaları ve yaşatmaları gerekmektedir. Bu durum miras kavramının dinamik yapısı ve küreselleşme doğrultusunda giderek zorlaşmaktadır. Zaman içerisinde değişme, ticarileşme, homojen hale gelme veya unutulma tehlikesi ile karşı karşıya olan mutfak kültürlerinin, kültürel miras kapsamında sürdürülmesi giderek önem kazanmaktadır. Bu yaklaşım ile paralel biçimde sürdürülebilirliğin önünde engel teşkil eden durumlara rağmen kültürel mutfak miraslarının sürdürülebilirliğine ilişkin farkındalığın arttığı bir döneme girildiği ifade edilmektedir. Bu farkındalık bağlamında kültürel mutfak mirasının korunmasına ilişkin önlemler, bilimsel ve sanatsal çalışma ve araştırmaları teşvik etmektedir.

Kültürel Mutfak Mirasının Sürdürülebilirliği

Yöreğe özgü ürünler, insanlar tarafından işlenerek yemeye uygun hale getirilmekte, korunmakta, dağıtılmakta ve sonucunda toplum içi sosyal dinamikleri ve hiyerarşileri yansıtan biçimlerde tüketilmektedir (Csergo, 2018). Kültürel mutfak mirası içerisinde tanınan yemekler ve içecekler bedensel ihtiyacın karşılanmasının yanı sıra sosyal ihtiyacı da karşılamaktadır. Bu doğrultuda kültürel mutfak mirasında yer alan geleneksel yeme içme ritüelleri sahip olunan toplumsal değerleri daha anlamlı hale getirmektedir (Thomé-Ortiz, 2018). Bir diğer ifadeyle mutfak kültürü, bir bölgede kullanılan gıda ürünlerinin yetiştirilmesi, toplanması ile yemeklerin hazırlanması, sunulması ve tüketilmesi bölgeye özgü teknik bilgileri içermenin yanı sıra insanları bir araya getirme işlevi sayesinde sosyal bir amaca da hizmet ederek kültürel mirasa katkıda bulunmaktadır (Alonso ve Krajsic, 2013). Toplumlar sahip oldukları inançlar, ritüeller, gelenekler gibi kültürel kimliklerini yemekler aracılığıyla ifade etmektedir. Bu durumda mutfak kültürünün toplumlar için aidiyet hissi yaratma işlevinden bahsedilebilmektedir. Göç eden ailelerin, göç edilen bölgede sahip olunan ve değerli görülen gelenekleri yanlarında götürmesi bu duruma örnek olarak gösterilebilmektedir. Yer değişiminin zorunlu olduğu durumlarda yemek pişirme, paylaşma ve tüketme davranışları aitik hissini yaratabilmek, eve olan özlemi dindirebilmek için bir yöntem haline gelmektedir (Carr, Sørensen ve Viejo Rose, 2108). Mutfak ekseninde anıları canlandırma ve aidiyet hissini inşa etme amacını taşıyan yeme içme gelenekleri göçmenlerin yaşamlarının ayrılmaz bir parçası haline gelmektedir. Yaşam tarzı haline gelen bu gelenekler bazı durumlarda geçim kaynağı haline gelebilmektedir. Bu durumda göçmenler, sahip oldukları geleneksel üretim bilgilerini devam ettirerek kültür elçisi haline gelmektedir (Santilli, 2017). Ek olarak yemek kültürüne ilişkin geleneklerin korunması ve sürdürülmesi bu gelenekle ilişkili diğer geleneklerin de korunması ve sürdürülmesinin de yolunu açmaktadır (Partarakis vd., 2021). Kültürel mutfak mirasının arşivlenmesi ve korunması sosyokültürel işlevlerinin yanı sıra yerel kalkınma açısından değerlidir. Mutfak mirası kapsamında değerlendirilen bilgiler ve değerler hakkında farkındalık yaratılması pazarda yerel ürünlerin tanıtımı için stratejik bir yol olarak değerlendirilmektedir. Dolayısıyla ekonomik kalkınma için kültürel mutfak mirası bir fırsat olarak görülmektedir (Fontefrancesco, Zocchi ve Pieroni, 2022). Birçok turizm destinasyonu tarafından miras yemekler, mutfak kültürünü tanıtmak ve daha fazla turist çekmek amacıyla bir turizm pazarlama stratejisi olarak kullanılmaktadır (Aykan, 2016).

Geçmiş geleneklerin aktarılması ile oluşan miras, geçmişe bağlı olması nedeniyle kısıtlı bir kaynaktır. Bu nedenle mirasın mal ve hizmete dönüştürüldüğü durumda özgün ve eşsiz ürünler aracılığıyla unutulmaz bir deneyim sunulmaktadır (Pfeilstetter, 2015; Mac Con Iomaire, 2018). Bu faydaların yanı sıra turizm tanıtımı, gastronomi ve kültürel mirasın keşiştiği bu noktada miras bilincinin oluşması ile birlikte yerel kimliğin yeniden canlanması ve mutfak kültürünün ait olduğu toplum tarafından benimsenmesi söz konusu olmaktadır (Bessière, 2013).

Edirne Mutfak Mirası

Edirne, köklü tarihi ve ev sahipliği yaptığı medeniyetler sayesinde zengin bir kültürel birikime sahip görülmektedir. Tarihte ilk kez Trak medeniyetinin hüküm sürdüğü Edirne toprakları Roma ve Bizans Devletleri'nden sonra 1361 yılında Osmanlı Devleti tarafından fethedilmiştir. Bu tarihten 1453'te gerçekleşen İstanbul'un fethine dek yaklaşık bir asır başkent olarak kalmıştır. İstanbul'un başkent olmasına karşın kültür, bilim ve sanat merkezi olarak varlığını ve gelişimini sürdürmüştür (Edirne Kültür Portalı, 2024). Tarih boyunca coğrafyada hüküm süren toplumlar mutfak kültürünün oluşumunda etkili olmuş, uzun yıllar başkent olması sayesinde şehrin gelişimi mutfak kültürünün de gelişmesini ve zenginleşmesini sağlamıştır (Er ve Bardakçioğlu, 2016). Bu doğrultuda Rum, Yahudi, Türk ve Osmanlı mutfağından izler taşıyan Edirne mutfak kültürünün içerisinde çorbalar, hamur işleri, etli yemekler, sebze yemekleri, tatlılar, reçeller, içecekler ve şerbetler olmak üzere farklı türlerde birçok yöresel yemek ve içecek bulunmaktadır (Gizerler, 2004). Coğrafi işaret tescili kapsamında ise mahreç işaretli Deva-i misk helvası, Edirne badem ezmesi, Edirne ciğer sarma, Edirne tava ciğeri ve Keşan satır et ile menşe işaretli Edirne beyaz peyniri, Keşan Mahmutköy kuru fasulyesi, Keşan Siğilli bamyası, Meriç kara kavunu, Meriç yer fıstığı ve İpsala pirinci olmak üzere toplam 11 ürün bulunmaktadır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2024). Yiyecek ve içecekler dışında yiyecek ve içeceklerin üretiminde ve sunumunda kullanılan araç gereçlerin çeşitliliği de mutfak kültürünün zenginliğine işaret etmektedir (Kızıldemir, 2020). Edirne ilinin ziyaret edilmesinde mutfak kültürünün önemli bir çekicilik unsuru olduğu, mutfak kültürü içerisinde yer alan tava ciğerinin, Kavala kurabiyesinin ve badem ezmesinin ziyaretçilerin satın alma ve tekrar ziyaret etme gibi tüketici davranışlarında olumlu etki yarattığı ortaya konmuştur (Ergan, Kızılırmak ve Ergan, 2020). Verimli topraklar sayesinde gelişmiş tarım ve hayvancılık faaliyetleri doğrultusunda zengin ve çok yönlü bir mutfak kültürüne sahip olan Edirne'de sayılı ürün bilinirlik açısından ön planda görülmektedir (Kızıldemir, 2020). Edirne'nin mutfak kültürünün, kültürel mirasın sürdürülmesi kapsamında incelenmesinin mutfak kültürü içerisinde yer alan unsurların belirlenmesi ve kayıt altına alınması sayesinde toplum içerisinde bu mirasın yeniden inşa edilmesi, şehre çekicilik unsuru kazandırması yönleri ile faydalı olacağı düşünülmektedir.

Yöntem

Araştırmanın amacı kültürel miras kapsamında Edirne'nin mutfak mirasının kayıt altına alınması ve bu mutfak mirasının kültürel miras kapsamında sürdürülebilirliğine ilişkin süreçlerin belirlenmesidir. Araştırmanın keşfedici niteliğinin yanı sıra derinlemesine bilgi edinilmesini gerektirmesi doğrultusunda nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Araştırmanın deseni ise *"bir bireyin ya da grubun kültürünü (değerler, inançlar ve uygulamalar) ve bu kültürün davranışları nasıl etkilediğini betimleme ve açıklama"* (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 72) biçiminde tanımlanan kültür analizidir.

Evren ve Örneklem

Araştırma evreni, yöresel mutfak kültürünün paydaşları olan yerel halk, yiyecek içecek hizmeti sunan işletmecileri ve kamu kurumu temsilcilerinden oluşmaktadır. Araştırma, amacı ve yöntemi doğrultusunda belirli kişilerden bilgi edinmeyi gerektirmektedir. Bu sebeple araştırma örnekleminin belirlenmesinde amaçlı örnekleme tekniklerinden ölçüt örnekleme ve maksimum çeşitlilik tekniği tercih edilmiştir. Kriter örnekleme olarak da bahsedilen ölçüt örnekleme, önceden belirlenmiş ölçütleri karşılayan kişi veya durumlardan veri toplanması olarak tanımlanmaktadır (Baltacı, 2018). Maksimum çeşitlilik ise *"çeşitli bağlamlarda farklı paydaşların deneyimlerini elde etmenin hedeflenmesi"* (Yağar ve Dökme, 2018, s. 5) özelliği ile tanımlanmaktadır. Bu doğrultuda araştırmada üç farklı paydaş olan yerel halk, işletmeciler ve kamu kurumu temsilcilerinden veri toplanmıştır. Örneklem için ölçütler yerel halk için en az iki nesildir Edirne'de ikamet ediyor olmak, 30 yaş üzerinde olmak ve yeme içme pratiklerinde aktif rol almak; yiyecek içecek işletmecileri için Edirne yöresel mutfağına ait ürünler sunmak ve kamu kurumu temsilcileri için kültürel mirasın korunmasına ilişkin faaliyetlerde çalışmış veya çalışıyor olmak şeklinde belirlenmiştir.

Geleneksel Türk aile yapısında yemek pişirme ve sofraya hazırlama gibi sorumluluklar çoğunlukla kadınlar tarafından gerçekleştirilmektedir (Günay ve Bener, 2011). Bu bağlamda araştırmada yerel halktan katılımcılara yerel yeme içme pratiklerinde aktif rol aldıkları ve bu doğrultuda Edirne mutfak kültürüne ilişkin daha kapsamlı bilgiye sahip olabilecekleri varsayılarak büyük çoğunlukla kadınlar ve ev hanımları dâhil edilmiştir. Sonuç olarak araştırmanın örneklemini yerel halktan 15 katılımcı, yöresel yiyecek içecek sunan işletmecilerden 5 katılımcı, kamu kurumu temsilcilerinden 6 katılımcı olmak üzere toplam 26 katılımcıdan oluşmaktadır.

Veri Toplama Aracı

Maksimum çeşitlilik doğrultusunda oluşturulan üç farklı örneklem grubuna yönelik üç görüşme formu oluşturulmuştur. Görüşme formunun giriş kısmında araştırmanın amacı ve hedefi ile kişisel verilerin korunmasına ilişkin bilgilere yer verilmiştir. Görüşme formunun ikinci kısmında demografik bilgilere ilişkin sorular, üçüncü kısmında ise araştırma konusuna yönelik sorular yer almaktadır. Araştırma konusuna yönelik sorular kültürel miras ve yöresel mutfaklar konusunda Özler (2022), Elçi (2023) ve Zağralı Çakır (2023) tarafından yapılan çalışmalarda yer alan görüşme sorularından derlenmiştir. Görüşme soruları uzman görüşüne tabi tutulmuş, beş farklı uzmandan gelen görüşler doğrultusunda yerel halka 7 adet, yiyecek içecek işletmecilerine yönelik 9 adet ve kamu kurumu temsilcilerine yönelik ise 9 adet yarı yapılandırılmış görüşme sorusu olarak revize edilmiştir. Görüşmeler yüz yüze ve çevrimiçi biçimde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada üç farklı paydaş olan yerel halk, yöresel yemek sunan yiyecek içecek işletmecileri ve kamu kurumu temsilcileri olmak üzere 26 kişi ile yapılan görüşmelerde, 15 yerel halk ile ortalama 24 dakika, 5 yiyecek içecek işletmecisi ile ortalama 22 dakika ve 6 kamu kurumu temsilcisi ile ortalama 36 dakika olmak üzere toplam 686 dakika görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler betimsel içerik analizine tabi tutulmuştur. Analiz sonucunda elde edilen bulgular Edirne mutfak mirası ve Edirne mutfak mirasının sürdürülebilirliği başlıkları altında incelenmiştir. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlikten inandırıcılık, aktarılabilirlik ve tutarlılık kavramları ile bahsedilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 289). Araştırma kapsamında mülakat yöntemi ile derinlemesine veri toplanması ve yarı yapılandırılmış görüşme sorularının uzman görüşüne tabi tutulmasının iç geçerlik olarak da ifade edilen inandırıcılığı sağlayacağı düşünülmektedir. Örneklemin amaçlı örnekleme yöntemi ile belirlenmesi ise dış geçerliğin nitel araştırmalarda kullanılan karşılığı aktarılabilirliği sağlamaktadır. Araştırmanın güvenilirliğinin ise “aynı zaman diliminde birden fazla araştırmacının bir olgu ya da olayı aynı biçimde ölçmesi” (Yıldırım ve Şimşek, 2021, s. 285) biçiminde tanımlanan gözleme bağlı güvenilirlik ile sağlanmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Araştırmanın bulguları katılımcılar ile yapılan görüşmelerden elde edilen verilerin kodlanması ile oluşturulmuştur. Görüşme yapılan yerel halkın demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 1’de verilmiştir.

Tablo 1: Yerel Halkın Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular

| Katılımcı Kodu | Cinsiyeti | Yaşı | Mesleği |
|----------------|-----------|------|-------------|
| K1 | Kadın | 51 | Ev hanımı |
| K2 | Kadın | 54 | Ev hanımı |
| K3 | Kadın | 65 | Ev hanımı |
| K4 | Kadın | 59 | Ev hanımı |
| K5 | Kadın | 56 | Ev hanımı |
| K6 | Kadın | 55 | Ev hanımı |
| K7 | Kadın | 43 | Ev hanımı |
| K8 | Kadın | 58 | Ev hanımı |
| K9 | Kadın | 44 | Ev hanımı |
| K10 | Kadın | 51 | Ev hanımı |
| K11 | Kadın | 62 | Ev hanımı |
| K12 | Erkek | 56 | Emekli aşçı |
| K13 | Kadın | 71 | Ev hanımı |
| K14 | Kadın | 58 | Ev hanımı |
| K15 | Kadın | 62 | Ev hanımı |

Yerel halktan katılımcılar belirlenirken evde hazırlanan yiyecek ve içecekler ile ilgili daha fazla bilgi sahibi olabilecekleri düşünülerek çoğunlukla ev hanımı ve kadınlar ile görüşme yapılmıştır. Bir katılımcı erkek ve emekli

aşçıdır. Katılımcıların yaşı 43 ile 71 arasında değişmektedir. Edirne’de yöresel ürünler sunan yiyecek içecek işletmecilerinin demografik özelliklerine ilişkin bulgular Tablo 2’de yer verilmiştir.

Tablo 2: *Yiyecek İçecek İşletmecilerinin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular*

| Katılımcı Kodu | İşletmenin Kuruluş Yılı | İşletmede Sunulan Yöresel Ürün | Görevi |
|----------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------------|
| K22 | 1952 | Edirne köftesi | 3. nesil işletme sahibi |
| K23 | 1964 | Edirne tava ciğeri | 2. nesil işletme sahibi |
| K24 | 1983 | Edirne tava ciğeri | İşletme müdürü |
| K25 | 1988 | Edirne köftesi, Edirne tava ciğeri | İşletme müdürü |
| K26 | 2017 | Ciğer sarma, tarhana, kesme | İşletme sahibi |

Edirne tava ciğeri ve Edirne köftesi sunan işletmelerden en uzun süredir hizmet veren iki örnek seçilmiştir. Bununla birlikte Edirne mutfağına özgü diğer yemekleri sunan, diğer işletmelere kıyasla daha kısa süredir hizmet veren bir işletmeye de yer verilmiştir. Görüşme yapılan işletmelerin en eskisi 1952’de kurulmuştur ve 72 senedir faaliyet göstermektedir. En yenisi ise 2017 yılından itibaren olmak üzere 7 senedir işletilmektedir. Kamu kurumlarında mutfak mirası ile ilgili çalışma yapan katılımcılara ilişkin demografik bulgular Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3: *Kamu Kurumu Temsilcilerinin Demografik Özelliklerine İlişkin Bulgular*

| Katılımcı Kodu | Görev Yaptığı Kurum | Görevi |
|----------------|--------------------------------|--|
| K16 | Trakya Kalkınma Ajansı | İzleme ve Değerlendirme Birim Başkanı |
| K17 | Edirne Büyükşehir Belediyesi | Turizm Danışmanı |
| K18 | Edirne Ticaret ve Sanayi Odası | Mutfak Kültürü Araştırmacısı |
| K19 | Edirne Esnaf Odası | Tatlıcı, Büfeci, Kebap ve Lokantacılar Esnaf Odası Başkanı |
| K20 | Edirne Olgunlaşma Enstitüsü | Usta Öğretici |
| K21 | Trakya Üniversitesi | Öğretim Görevlisi, Mutfak Kültürü Araştırmacısı |

Katılımcılar kurum bünyesinde Edirne mutfak mirasının korunması ve sürdürülmesine ilişkin çalışmalar yürütmektedir. Katılımcıların temsil ettiği kurumların faaliyet alanları kapsamında kurumlardan biri yerel yönetim, ikisi eğitim ve üçü sanayi ve teknoloji alanında faaliyet gösterdiği görülmektedir. Yapılan görüşmelerden elde edilen veriler Edirne mutfak kültürüne ilişkin bulgular ve Edirne mutfak mirasının sürdürülmesine ilişkin bulgular olmak üzere iki alt başlıkta incelenmiştir.

Edirne Mutfak Kültürüne İlişkin Bulgular

Edirne mutfak kültürüne ilişkin bulguları elde etmek amacıyla tüm katılımcılara “*Günlük tükettiğiniz yemekler ve içecekler nelerdir?, Özel günlerde tükettiğiniz yemek ve içecekler nelerdir?, Kışlık hazırlık olarak neler yapıyorsunuz?, Bu yemek veya içeceklerin yapımında kullandığınız Edirne’ye özgü mutfak araç gereçleri nelerdir?*” soruları yöneltilmiştir. Edirne mutfak kültürüne ilişkin katılımcı ifadelerine göre birtakım unsurlar sonucunda rafine bir mutfak kültürü oluştuğu yönündedir. Edirne, Balkan ülkelerinden göç almış, aynı zamanda göç hareketinin geçiş noktası olmuştur. Bu doğrultuda Balkan ülkelerinin mutfak kültürü, Edirne’nin mutfak mirasında yer edinmiştir. Yahudi, Roman, Seferat, Ermeni gibi azınlık toplulukların il coğrafyasında yaşamış ve yaşıyor olması mutfak Edirne kültürünün gelişiminde etkilidir. Bu toplulukların kullandıkları ürünler, teknikler, sahip oldukları dini inanış ve gelenekler Edirne’nin mutfak kültürü kapsamında sentezlenmiştir. Bununla birlikte Edirne, Osmanlı döneminde yüz yıla yakın bir süre başkentlik yapmıştır. İlk saray mutfağı teşkilatı Edirne’de yapılmış, yönetim Topkapı Sarayı’na taşındıktan sonra ise evlilik ve sünnet şenlikleri Edirne Sarayı’nda gerçekleşmiştir. Saray aşçıları daha sonra konaklarda aşçılık görevine devam etmiştir. Ek olarak Edirne coğrafyasında belli tarım ve hayvancılık ürünleri yetiştirilmiş, öncelikli olarak ulaşımı kolay olan bu ürünler hem kent mutfağında hem de kırsal kesimde kullanılmıştır. Tüm bu unsurlar neticesinde Anadolu ve Rumeli geleneklerini harmanlayan bir mutfak kültürü oluşmuştur. Kültürel miras olarak kabul edilen mutfak kültürlerinin homojen hale gelmesi tüm toplumlar için bir çekince unsuru haline gelmiştir (Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021). Her ne kadar mirasa dâhil olan unsurların çevrenin ve zamanın etkisiyle toplumlar tarafından sürekli yeniden yaratıldığı kabul edilse dahi (Lenzerini, 2011) bu unsurların kültürel miras olarak tanımlanabilmesinin koşulu değişime uğramadan veya unutulmadan önce toplum tarafından bilinmesi, yansıtılması ve kayıt altına alınmasıdır (Cheung, 2013). Bu doğrultuda Edirne’ye özgü gündelik yaşamda tüketilen yiyecek ve içecekler, kışlık hazırlıklar ve özel günlerde tüketilen yiyecek ve içecekler Tablo 4, 5 ve 6’da sunulmuştur.

Tablo 4: Gündelik Yaşamda Tüketilen Edirne'ye Özgü Yiyecek ve İçecekler

| | Katılımcı Kodu | f | | Katılımcı Kodu | f | | |
|-----------|-----------------------------------|--|------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------------|---|
| Corba | Tarhana Çorbası | K1, K4, K5, K18, K26 | 5 | Ana Yemek | Edirne Tava Ciğeri | K5, K7, K16, K17, K18, K19, K20, K23 | 8 |
| | Kelle Paça Çorbası | K2, K3, K12 | 3 | | Satır Köfte /Edirne Köftesi | K7, K16, K18, K19, K20, K22, K25 | 7 |
| | Un çorbası | K4, K6, K8 | 3 | | Kaçamak | K2, K10, K11, K12, K13, K21 | 6 |
| | Bulgur Çorbası | K10, K11 | 2 | | Ciğer Sarma | K3, K6, K11, K18, K26 | 5 |
| | Köfte Çorbası | K6 | 1 | | Tavuk Kapama /Pirinçli Kapama | K4, K7, K10, K11, K18 | 5 |
| | Çimdik Çorbası | K8 | 1 | | Ekmek İçli Manti | K2, K10, K11 | 3 |
| | Oğmaç Çorbası | K13 | 1 | | Kandilli Manti | K10, K11, K18, K20 | 4 |
| Tatlı | Badem ezmesi | K17, K18, K19 | 3 | | Mutancana | K17, K19, K21 | 3 |
| | Peynir Helvası | K4 | 1 | | Zirva | K17, K18 | 2 |
| | Tatlı Pide | K1 | 1 | | Satır Et | K16 | 1 |
| | Deva-i Misk Helvası | K17 | 1 | | Kuzu Çevirme | K2 | 1 |
| | Gaziler Helvası | K20 | 1 | | Hindi Yahnisi | K12 | 1 |
| | Sabuni Helvası | K20 | 1 | | Ayva Kalyesi | K18 | 1 |
| | Acı Badem Kurabiyesi | K17 | 1 | | Ayva Perverdesi | K18 | 1 |
| İçecek | Hoşaf | K3, K4, K5 | 3 | Meze | Mamzana | K2, K7, K10, K11, K12 | 5 |
| | Pestil | K3 | 1 | | Yoğurtlu Biber | K1, K3, K16 | 3 |
| Hamur İşi | Akıtma | K3, K4, K5, K6, K8, K17, K18, K20, K21 | 9 | | Ekşimikli Biber /Sütlü Biber | K3, K14 | 2 |
| | Keçi Patisi / Bacak / Keçi Bacağı | K3, K6, K7, K8 | 4 | Hamur İşi | Çevirme Böreği | K8 | 1 |
| | Lokma | K3, K6, K14 | 3 | | Çil Böreği | K3 | 1 |
| | Gacal Akıtması | K10, K11 | 2 | | Karpalaç | K6 | 1 |
| | Dızmana | K10, K11 | 2 | | Soğanlı Ekmek | K8 | 1 |
| | Bulgurlu Börek | K2, K12 | 2 | | Katmer | K7 | 1 |
| | Aydede | K4, K7 | 2 | | Oğma Kurabiye | K7 | 1 |
| | Nohut Ekmeği | K10, K11 | 2 | | Hindi Akıtması | K1 | 1 |
| Cıllık | K3 | 1 | Kor Böreği | | K3 | 1 | |

Gündelik yaşamda tüketilen yiyecekler Tablo 4'te farklı kategoriler altında verilmektedir. Elde edilen bulgular doğrultusunda hamur işleri ve ana yemekler öne çıkmaktadır. Ana yemekler içerisinde ise Edirne tava ciğeri, satır köfte veya Edirne köftesi ile kaçamak en çok vurgulanan yemekler olmuştur. Hamur işlerinde akıtma, çorbalarda tarhana çorbası, tatlılarda badem ezmesi ve mezelerde mamzana, içeceklerde ise hoşaf öne çıkmaktadır.

Tablo 5: Edirne'ye Özgü Kışlık Hazırlıklar

| Kategori | Yiyecek ve İçecekler | Katılımcı Kodu | f |
|-----------|---|--|----|
| Hamur işi | Kesme, Külâh, Kulak, Kuskus, Yufka | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K18, K20 | 16 |
| Çorba | Tarhana | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K18, K20 | 16 |
| Sebze | Domates Kuruşu, Biber Kuruşu, Konserve Domates, Domates Sosu, Domates Salçası, Biber Salçası, Bıyık Konserve, Patlıcan Konserve | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15 | 14 |
| Turşu | Yağlı Biber Turşusu, Karpuz Turşusu, Lahana Turşusu, Salatalık Turşusu | K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K13, K14, K15 | 12 |
| Pekmez | Pancar Pekmezi | K4, K6, K13 | 3 |
| Reçel | Balkabağı Reçeli, Mürdüm Reçeli, Ayva Reçeli, Gül Reçeli | K4, K18 | 2 |
| İçecek | Erik Hoşafı/Kompostosu, Güvem Kompostosu, Kızılçık Kompostosu | K4, K6 | 2 |

Tablo 5'te verilen bulgular doğrultusunda kışlık hazırlıklar içerisinde hamur işleri, tarhana ve sebze ile yapılan hazırlıklar öne çıkmıştır. Hamur işi kategorisinde yer alan kışlık hazırlıklar genel adıyla makarna olarak anılan kesme, külâh, kulak ve kuskus çeşitleri ile yufkadır. Sebzelerin kışın tüketilebilmesine ilişkin hazırlıklar arasında çoğunlukla domatesten üretilen salça, kurutma ve konserve yapımı bulunmaktadır. Yağlı biber, karpuz, lahana ve

salatalık turşuları yazın hazırlanıp kışın tüketilmektedir. Pancar pekmezi, balkabağı, mürdüm, ayva ve gül reçelleri ile birlikte hoşaf ve komposto çeşitleri gibi kışın tüketilmek üzere hazırlanan içecekler Edirne mutfak mirasının içerisinde yer almaktadır.

Tablo 6: Özel Günlerde Tüketilen Edirne'ye Özgü Yiyecek ve İçecekler

| Özel Gün | Yiyecek ve İçecekler | Katılımcı Kodu | f |
|-------------|--|---|----|
| Dini bayram | Bademli Baklava, Cevizli Baklava, Susamlı Baklava, Sarma, Kurban Eti | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15, K18, K21 | 16 |
| Düğün | Pilav, Zerde, Keşkek, Sütlu Çorba, Düğün Çorbası | K2, K7, K10, K11, K12, K18, K21 | 7 |
| Hidrellez | Sütlu Börek, Oğlak Eti, Kuzu Çevirme, Hidrellez Peyniri | K1, K3, K6, K7, K9, K12, K15 | 7 |
| Kandil | Lokma | K4, K5, K10, K14, K18 | 5 |
| Doğum | Lohusa Şerbeti, Mama, Pilav | K6, K8, K9, K10, K12 | 5 |
| Cenaze | Pilav, Lokma | K14, K18 | 2 |

Tablo 6'da yer alan bulgulara göre dini bayramların ve düğünlerin en fazla yemek çeşidinin hazırlandığı özel günler olduğu, bununla birlikte doğumda lohusa şerbeti, kurabiye çeşitlerini temsil eden mama ve pilav ikram edildiği görülmektedir. Cenazelerde pilav ve lokma hazırlanırken kandillerde yalnızca lokma dağıtılmaktadır. Hidrellezde ise oğlak eti ve kuzu çevirmenin yanı sıra sütlu börek yapılmaktadır. Ayrıca Hidrellez peyniri denilen peynir bu özel günlerde mayalanmaktadır. Edirne mutfak mirası içerisinde yer alan ekipmanlar arasında ise kaçamak yemeğinin yapılması için kullanılan kaçamak sopası, yer sofrası (sini), sac tandır, oklava, kuskus teknesi, peçka, kapak altı denilen bir tür fırın yer almaktadır (K2, K3, K4, K6, K8, K9, K10, K11, K21). Somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilen mutfak kültürlerinin korunması ve sonraki nesillere aktarılması, toplum kimliğinin devamlılığını sağlamanın önemli bir yolu olarak görülmektedir. Bunun yanı sıra küreselleşmenin etkisiyle kültürlerin ayrıştırıcı yönlerinin yok olmasının önüne geçilmesine katkı sağlamaktadır (Ağcakaya ve Can, 2019).

Edirne Mutfak Mirasının Sürdürülmesine İlişkin Bulgular

Edirne mutfak kültürünün sürdürülmesine dair bulgular yerel halktan elde edilen veriler, yiyecek içecek işletmecilerinden elde edilen veriler ve kamu kurumu temsilcilerinden elde edilen veriler olmak üzere alt başlıklarında incelenmiştir. Edirne mutfak mirasının sürdürülebilirliğine ilişkin yerel halka "Geçmişte yapılan fakat şu anda unutulmuş yemek ve içecekler ile bunlara ilişkin gelenekler, ekipmanlar ve tüketim biçimleri var ise anlatır mısınız?, Edirne'ye özgü yemek ve içeceklere dair bilgiler size kimler tarafından ve nasıl aktarıldı?, Size aktarılan yemek kültürü ile ilgili bilgileri ve gelenekleri yaşıyor ve gelecek nesillere aktarabiliyor musunuz?" soruları yöneltilmiştir. Yiyecek içecek işletmecilerine ise aynı tema bağlamında "Kullandığımız yöreye özgü mutfak araç gereçleri nelerdir?, Sunduğunuz yöresel yemeklerin geçmiş ve günümüz hali arasında nasıl farklılıklar vardır?, Kullandığımız yöresel ürünlerin tedariki hakkında bilgi verebilir misiniz?, Yöresel ürünlerin gelecek nesillere aktarılması için neler yapıyorsunuz?, Yöresel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasının önünde bir engel olduğunu düşünüyor musunuz?" soruları yöneltilmiştir. Son olarak kamu kurumu temsilcilerine Edirne mutfak mirasının sürdürülmesine ilişkin görev aldıkları kurumlar tarafından gerçekleştirilen faaliyetler hakkında bilgi almak amacıyla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerde "Edirne'nin yöresel mutfak kültürünün tanıtılması ve gelecek nesillere aktarılması için yapılan yerel, ulusal ve uluslararası faaliyetler nelerdir?, Bu faaliyetlerin çıktıları nasıl değerlendirilmektedir?, Edirne'nin yöresel mutfak kültürünün tanıtılması ve aktarılması için başka neler yapılabilir?, Edirne'nin yöresel mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılmasının ve sürdürülmesinin önünde bir engel olduğunu düşünüyor musunuz?" olmak üzere yarı yapılandırılmış sorulardan yararlanılmıştır. Kültürel mirasın sürdürülmesi için tüm paydaşların süreçlere dâhil edilmesi ve kültürel mirasın bütüncül biçimde ele alınması gerekmektedir (Littler, 2014; Santilli, 2017; Jelinčić & Tişma, 2020). Bu doğrultuda araştırmada Edirne'nin kültürel mutfak mirasının sürdürülebilirliğine ilişkin süreçlerin açıklanması için süreçte rol oynayan farklı paydaşların görüşleri ele alınmıştır.

Yerel Halk

Yerel halk tarafından ifade edilen mutfak mirasına dair sürdürülmeyen unsurlar yemekler ve içecekler, ekipmanlar, hazırlık yöntemleri, tüketim biçimleri ve gelenekler başlıkları altında Tablo 7'de verilmiştir. Katılımcı ifadelerine göre Tablo 7'de verilen yiyecek ve içecekler çeşitli sebeplerle artık evlerde gündelik hayatta veya özel günlerde yapılmamaktadır.

Tablo 7: Mutfak Mirasına Dair Sürdürülemeyen Unsurlar

| | Çorba | Ana yemek | Tatlı | Hamur işi | İçecek |
|-----------------------------|---|---|---|---|-----------------|
| Yiyecek ve İçecekler | Oğmaç çorbası (K8, K13) Hamur çorbası (K13, K15) | Kaçamak (K4, K6, K10, K11, K12, K13, K17) Hindi yahnisi (K1) | Zerde (K2, K7, K12, K17) Susamlı baklava (K2, K18) Pekmez (K4) | Nohut ekmeği (K10, K11) Hindi akıtması (K1, K3) Soğanlı ekmeği (K8) Katmer (K7) Oğma kurabiye (K7) Kor böreği (K3) | Pestil (K3, K9) |
| Gelenekler | İmece usulü kışlık hazırlığı (K6, K3), Düğün evine tatlı götürme (K4, K15), Düğün veya cenazelerde yemeğini komşuların hazırlaması (K1, K14), Hıdrellezde hazırlanan yemeklerin birlikte tüketilmesi (K4, K6) | | | | |
| Ekipmanlar | Peçka (K2, K4, K5, K6, K14), Çömlek kaplar ve tencere (K10, K11, K15), Kaçamak sopası (K4, K12, K13), Bakır tencere (K13, K15), Kapak altı (fırın) (K7, K8), Demir tabak (K15) | | | | |
| Tüketim Biçimleri | Ailece sofraya oturma (K9, K13), Ortak kaptan yemek yeme (K7, K13), Yer sofrasında (sinide) yemek yeme (K14) | | | | |
| Hazırlık Yöntemleri | Sebze kurutma (K8, K14), Tarhana kurutma (K7), Açık ateşte pişirme (K6, K14) | | | | |

Kaybolan gelenekler içerisinde ise kışlık hazırlığını imece usulü yapmak, düğünlerde düğün sahibi için komşuların yemek ve tatlı hazırlaması ile hıdrellez kutlamalarında evde hazırlanan yemeklerin kutlama alanına götürülüp paylaşılması gelenekleri yok olmaktadır. Kullanılan ekipmanların değişimi ise kaçamak yemeğinin artık yapılmaması sebebiyle yapımında kullanılan sopaya ihtiyaç duyulmaması, şehirleşme etkisiyle bahçelerde kurulan kapak altı ve peçka denilen fırınların yalnızca kırsal kesimde seyrek biçimde görülmesi, kavanozların ortaya çıkmasıyla turşu yapımında çömleklerin kullanılmaması ve alüminyum veya çelik tencerelerin kullanılarak bakır tencerelerin ortadan kalkması yönündedir. Tüketim biçimlerinde öğünlerde herkesin ayrı tabaklardan ve farklı saatlerde yemek yediği daha bireysel tüketime dönüştüğü, masalarda yemek yendiği dolayısıyla yer sofralarının kalmadığı aktarılmaktadır. Hazırlık yöntemleri için ise şehirleşme etkisiyle açık ateşte pişirmenin yalnızca kırsal kesimde yapılabildiği, teknolojinin gelişimi ile kurutma yerine sebzelerin dondurulduğu ve tarhana yapımında kurutma aşamasının atlanarak yaş halde mutfak robotları ile parçalanabildiği ifade edilmiştir. Mutfak kültürüne ilişkin sahip olunan bilgilerin sürdürülebilmesi için aktarımı konusunda katılımcı ifadeleri Tablo 8’de sunulmuştur.

Tablo 8: Mutfak Mirasının Aktarımı

| Mutfak Mirasına İlişkin Bilgiyi Edinme | Katılımcı Kodu | f | |
|--|--------------------|--|----|
| Aktaran Kişi | Anne | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14, K15 | 14 |
| | Kayınvalide | K6, K9, K13, K15 | 4 |
| | Anneanne/Babaanne | K1, K8, K10, K11 | 4 |
| | Baba | K2, K12 | 2 |
| | Komşu | K4, K8 | 2 |
| | Abla | K3 | 1 |
| Aktarım Yöntemi | Sözlü Anlatım | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K14, K15 | 15 |
| | Uygulamalı Anlatım | K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K14, K15 | 14 |
| Aktarılan Kişi | Çocuk | K1, K2, K5, K6, K7, K8, K9, K14, K15 | 9 |
| | Torun | K3, K8 | 2 |
| | Gelin | K2, K12 | 2 |
| Aktarım Yöntemi | Sözlü Anlatım | K1, K2, K5, K6, K7, K8, K9, K14 | 8 |
| | Uygulamalı Anlatım | K1, K3, K6, K15 | 4 |

Yerel halk içerisinde mutfak mirasının aktarımı bir önceki nesilden bir sonraki nesile sözlü ve uygulamalı anlatım biçiminde ilerlemektedir. Katılımcılar mutfak mirasını anneleri, anneanneleri, babaanneleri, ablaları ve komşularından öğrenmekte olup bildiklerini çocuklarına, gelinlerine ve torunlarına anlatarak veya birlikte hazırlayarak aktarmaktadır. Tablo 8’e göre mutfak mirasına ilişkin bilgiyi edinme sürecinde sözlü ve uygulamalı anlatım ağırlıklı olarak birlikte gerçekleşmiştir. Fakat mutfak mirasına ilişkin bilgiyi aktarma, edinme sürecine kıyasla daha fazla sözlü, nadiren uygulamalı olarak gerçekleştirilmektedir. Bununla birlikte tüm katılımcılar mutfak

mirasına ilişkin bilgiyi çeşitli kişilerden edindiğini ifade ederken K4, K10, K11 ve K13 kodlu katılımcılar mutfak kültürüne ilişkin bilgileri aktaramadığını belirtmiştir. Mutfak kültürünün sürdürülmesine ilişkin engeller ise Tablo 9'da sunulmuştur.

Tablo 9: Mutfak Mirasının Sürdürülmesinin Önündeki Engeller

| Mutfak Mirasının Sürdürülmesinin Önündeki Engellere İlişkin Kodlar | Katılımcı Kodu | f |
|--|-----------------------------------|---|
| Şehirleşme ile mutfak yapılarının değişimi | K4, K5, K6, K7, K8, K14, K10, K11 | 8 |
| Yapım aşamalarının zahmetli olması | K4, K6, K7, K8, K9, K10, K11 | 7 |
| Tüketime hazır ürünlerin varlığı | K2, K4, K7, K9 | 4 |
| Teknolojinin gelişimi | K2, K8, K12 | 3 |
| Yöresel ürünler dışında ürünlere erişim | K4, K3, K10 | 3 |
| Yeni neslin çalışması | K8, K10, K11 | 3 |
| Sağlık sorunları | K1, K3 | 2 |
| Tarımın azalması | K4, K5 | 2 |
| Kitle iletişim araçları | K4, K6 | 2 |
| Dışarıda yeme olanağının artması | K7 | 1 |

Yerel halktan elde edilen bulgular doğrultusunda çeşitli yiyecek ve içeceklerin, yeme içme etrafında gelişen geleneklerin, kullanılan ekipmanların, tüketim biçimlerinin ve hazırlık yöntemlerinin bir kısmının unutulmaya başlandığı ve sürdürülemediği görülmektedir. Mutfak mirasına ilişkin bilgiler bir nesile hem sözlü hem de uygulama yolu ile aktarılmıştır. Fakat son nesile bu bilgilerin aktarımı daha az ve çoğunlukla yalnızca sözlü aktarım yolu ile ilerlemektedir. Bu hususta bir etken bilgiyi aktaracak olan neslin sağlık sorunları sebebiyle bazı yiyecekleri tüketmemesi, dolayısıyla yapmayı tercih etmemesidir. Mutfak mirasını sürdürebilecek son neslin çalışıyor olması yöresel yemeklerin zahmetli oluşu ile birlikte bu yemeklerin evlerde üretimini kısıtlamaktadır. Yemek yapmak için daha kısıtlı zamana sahip olan genç nesil, daha zahmetli olan yöresel yiyecek ve içecekleri tüketmek yerine tüketime hazır ürünleri kullanarak alternatif tariflere yönelmektedir. Kitle iletişim araçları sayesinde öğrenilen ve Edirne'ye özgü olmayan tarifleri uygulamak da yöresel ürünler dışındaki ürünlere erişimin kolaylaşması sayesinde mümkün hale gelmiştir. Edirne'ye özgü tarifleri veya hazırlık yöntemlerini uygulayanlar ise teknolojinin gelişmesi doğrultusunda bu tarifleri daha kolay fakat aslına uygun olmayan yöntemlerle uygulamaktadır. Şehirleşme neticesinde Tablo 7'de ifade edilen peçka, kapak altı fırınlar ile açık ateşte pişirme yönteminin kırsal kesimdeki örnekler hariç terk edilmesine, mutfak ekipmanlarındaki teknolojinin gelişimi ise geçmişte kullanılan yöntem ve ekipmanların unutulmasına yol açmaktadır. Bölgede tarımın azalması, belirli tarım ürünlerine ulaşımı sınırlandırmaktadır. Bu doğrultuda bu ürünlerden elde edilen yemek ve içecekler artık üretilmemektedir. Bununla birlikte sürdürülebilirliğin önündeki bir engel de sosyal hayattaki değişimlerin sonucunda gerçekleştiği görülmektedir. Alanyazında yer alan farklı araştırmalar mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine engel teşkil eden unsurlara ilişkin bulguları desteklemektedir (Karaca, Yıldırım ve Çakıcı, 2015; Bayram, 2018; Pulluk, Örnek ve Yazar, 2023).

Kamu Kurumu Temsilcileri

Kamu kurumu temsilcileri tarafından mutfak kültürünün sürdürülmesi için gerçekleştirilen faaliyetler, bu faaliyetlerin çıktıları, mutfak kültürünün sürdürülmesi önünde yer alan engeller ve mutfak kültürünün sürdürülmesi için yapılması gerekenler konularında katılımcı ifadelerine başvurulmuştur. Mutfak kültürünün aktarımı ve dolayısıyla sürdürülmesi için gerçekleştirilen faaliyetler Tablo 10'da sunulmuştur.

Edirne'nin sahip olduğu mutfak mirasında yer alan birtakım ürünlerin menşei ve mahreç işaretleri alınmıştır. Bununla birlikte Edirne sarımsağı, akıtma, Karaağaç biberi gibi farklı ürünlerin coğrafi işaret alması için çalışmalar sürdürülmektedir. Arşiv çalışmaları kapsamında Edirne mutfak kültürünü, Edirne'de yer alan azınlık toplulukların mutfak kültürlerini, Osmanlı şenlik mutfağını konu edinen kitapların derlenmesi yer almaktadır. 'Keşfet' başlığı ile senede üç sefer olmak üzere Edirne saray mutfağına ait yiyecekler bir rota halinde sunulmaktadır. Benzer bir organizasyon gazetecilerin katılımı ile gerçekleştirilmiş, sonrasında gerçekleştirilen program ilgili gazetede yayımlanmıştır.

Tablo 10: Mutfak Mirasının Sürdürülmesi İçin Gerçekleştirilen Faaliyetler

| Mutfak Mirasının Sürdürülmesi İçin Gerçekleştirilen Faaliyetlere İlişkin Kodlar | Katılımcı Kodu | f |
|---|-------------------------|---|
| Gastronomi temalı etkinlik ve proje | K16, K17, K18, K20, K21 | 5 |
| Arşiv çalışmaları | K17, K18, K21 | 3 |
| Coğrafi işaret | K16, K17, K19 | 3 |
| Yöresel ürün temalı uluslararası festival | K19, K20, K21 | 3 |
| Gastronomi rotası | K16, K17, K19 | 3 |
| Yerel üretici kooperatifi | K17, K18 | 2 |
| Fuar katılımı | K16, K21 | 2 |
| Tanıtım materyalleri | K19, K21 | 2 |
| Televizyon programı ve belgesel | K18 | 1 |
| Yöresel mutfak eğitimleri | K16 | 1 |
| Yemek yarışması | K20 | 1 |
| Edirne Saray mutfağının restorasyonu | K19 | 1 |

Trakya lezzet rotası oluşturulmuş, rotanın içerisinde Edirne'ye de yer verilmiştir. Edirne Yöresel adı altında kırsal kesimde yöresel ürün üreticilerini bir araya toplayan ve ürün satışına destek olan bir kooperatif bulunmaktadır. Uluslararası Bando ve Ciğer Festivali her sene düzenli olarak gerçekleştirilmektedir, festivalin içerisinde yemek yarışmaları ve yöresel yiyeceklerin sunumlarına yer verilmektedir. Edirne mutfak kültürünü öğreten yemek kursları ve aşçı eğitim programları; Trakya Üniversitesi'ne Edirne mutfak kültürü konusunda tecrübe sahibi şeflerin davet edilmesi gibi faaliyetler eğitim kapsamında gerçekleştirilmektedir. Gastronomi temalı etkinlikler arasında Türk Mutfağı Haftası kapsamında gerçekleştirilen söyleşiler ve sunumlar, Aşçı Baba Hazretleri anma gününde toplu piring pilavı yapılması yer almaktadır. Bununla birlikte Bulgaristan ile gerçekleştirilen Avrupa Birliği destekli İPA Sınır Ötesi Projesi kapsamında mutfak kültürlerinin etkileşimi incelenmiştir. Chain de Routisseurs üyeleri Edirne'de ağırlanmış ve Edirne'ye özgü yemeklerden oluşan bir banket organizasyonu gerçekleştirilmiştir. Ulusal ve uluslararası fuarlarda Edirne'ye özgü köfte, deva-i misk helvası ve badem ezmesi gibi ürünlerin tanıtılmaktadır. İl dışında veya ülke dışında gerçekleştirilen fuarlara aşçılar ile birlikte katılım sağlanmaktadır. Edirne mutfağına ilişkin belgesel çekimi ve televizyon programlarına katılım gerçekleştirilmiştir. Son olarak Edirne sarayı içerisinde yer alan saray mutfağının restorasyonu yapılmaktadır. Müze haline gelecek olan alanda Edirne saray mutfağına ilişkin somut unsurlara ve bilgilere yer verileceği ifade edilmiştir. Faaliyet çıktılarına ilişkin görüşler arasında tanıtıma yönelik faaliyetler ile gastronomi temalı rotaların şehrin turizm hareketliliğine olumlu yönde etkilemesi yer almaktadır (K17, K18, K19). Eğitim faaliyetlerinde ise verimlilik eğitimi alan kişilerin istihdam bilgileri ile ölçülmektedir (K16). Edirne mutfak mirasının sürdürülmesinin önündeki engeller ise Tablo 11'de verilmiştir.

Tablo 11: Mutfak Mirasının Sürdürülmesinin Önündeki Engeller

| Mutfak Mirasının Sürdürülmesinin Önündeki Engellere İlişkin Kodlar | Katılımcı Kodları | f |
|--|--------------------|---|
| Tava ciğerin ön plana çıkması | K17, K18, K19, K21 | 4 |
| Günlük hayatın ve yeme pratiklerinin değişimi | K16, K17, K20, K21 | 4 |
| Yapılmış olan faaliyetlerde bilgi eksikliği | K17, K20, K21 | 3 |
| Arşiv faaliyetlerinin yetersizliği | K17, K20, K21 | 3 |
| Bilgi alınabilecek son neslin yaşı | K17, K20, K21 | 3 |
| Eski nesilden bilgi edinmenin zorluğu | K17, K21 | 2 |
| Faaliyetlerde koordinasyon eksikliği | K 17, K18 | 2 |
| Halkın mutfak kültürüne sahip çıkmaması | K17, K21 | 2 |
| Nesiller arası kopukluk | K16, K21 | 2 |
| Ekonomik kaygı | K18, K19 | 2 |
| Yöresel mutfak alanında girişimciliğin az olması | K16 | 1 |
| Yiyecek içecek sektöründe kalifiye eleman yetişmemesi | K19 | 1 |

Edirne mutfak kültürünün sürdürülmesinin önünde yer alan engeller arasında gerçekleştirilmiş olan faaliyetlerde yer alan koordinasyon ve bilgi eksikliği vurgulanmaktadır. Mutfak kültürünün arşivlenmesine ilişkin faaliyetlerin var olduğu fakat yine de yetersiz olduğu ifade edilmiştir. Ek olarak bu arşiv faaliyetlerinin, mutfak kültürüne ilişkin bilginin elde edilebileceği son neslin yaşlı kesim olması ve bu kişilerin özellikle geçmişe yönelik sorulara duygusal dönütler vermesi sebebiyle bilgi edinmenin zor olması sürdürülebilirliğin önüne geçmektedir.

Geçmişe göre günlük yaşamda görülen değişimler ve yeni nesil ile bir önceki nesil arasındaki kopukluklar da mutfakla ilişkin bilginin aktarılmasının önüne geçmektedir. Yerel halkın mutfak kültürüne sahip çıkmaması, evde veya dışarıda yeme pratiklerinde farklı alternatiflere yönelmeleri de bir engel olarak görülmektedir. Edirne tava ciğerinin öne çıkması, yöresel ürün sunmaya yönelik girişimciliğin sınırlı olması ve hem işletmecilerdeki hem de tüketicilerdeki ekonomik kaygılar yiyecek içecek sektörü aracılığıyla mutfak kültürünün sürdürülmesini sınırlandırmaktadır. Belirli ürünlerin öne çıkması, ekonomik kaygılar ve yerel halkın farkındalığının olmaması, Babat, Gökçe ve Varışlı (2017) tarafından yapılan araştırmada da mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin önünde bir engel olarak ifade edilmiştir.

Mutfak kültürünün sürdürülmesi için yapılması gerekenler arasında arşiv çalışmalarının nitelik ve nicelik kapsamında genişletilmesi yer almaktadır (K17, K18). Bununla birlikte mutfak kültürünün sürdürülmesine yönelik faaliyetlerde tüm paydaşların etkin ve koordineli katılımı vurgulanmaktadır (K18, K19). Bu kapsamda yerel halkın ve işletmecilerin Edirne mutfak kültürü hakkında bilinçlendirilmesi, bu kültüre sahip çıkmayı aşılacak faaliyetlerin düzenlenmesi gerektiği ifade edilmiştir. Şehirde faaliyet gösteren alana kalifiye eleman yetiştiren eğitim kurumlarının müfredatında Edirne mutfak kültürüne ilişkin derslerin yer alması öneriler arasındadır (K20, K21). Ek olarak yiyecek içecek sektörü için sunulan menülerde yöresel ürünlere daha fazla yer verilmesi, sunumların geliştirilmesi ve tanıtım faaliyetlerinin daha etkin gerçekleştirilmesinin mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlayabileceği ifade edilmiştir (K16, K17, K19).

Yiyecek İçecek İşletmecileri

Edirne mutfak kültürünün sürdürülmesinde yiyecek içecek işletmecilerinin rolünü ve konuya ilişkin görüşlerini incelemek amacıyla katılımcıların ifadeleri ürünlerin tedariki, yöreye veya ürüne özgü kullanılan ekipman, sunulan ürünlerde zaman içerisinde gözlemlenen değişimler, mutfak kültürünün sürdürülmesi için yapılanlar ve mutfak kültürünün sürdürülmesinin önündeki engeller başlıkları altında incelenmiştir. İlgili bulgular Tablo 12’de sunulmuştur.

Tablo 12: *Gıda Tedariği, Ekipman ve Sunulan Ürünlerde Değişimler*

| İşletme Kodu | Gıda Tedariği | Özel Ekipman | Sunulan Üründe Değişim |
|---------------------|---------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| K22 | Yerel üreticiden | - | - |
| K23 | Yerel üreticiden | Çelik bıçak, Ciğer tavası | - |
| K24 | İl dışından | Ciğer tavası | - |
| K25 | Yerel üreticiden ve il dışından | - | - |
| K26 | Yerel üreticiden | - | - |

İşletmelerin bir kısmı gıda ürünlerini yerel üreticiden temin ederken bir tanesi yerel üreticinin talebi karşılamadığı durumda il dışından ürün temin ettiklerini, bir diğeri ise benzer biçimde talebi karşılamak için tamamıyla il dışında yer alan üreticiler ile anlaştıklarını ifade etmektedir. Tava ciğer üreten iki işletme ciğer tavası kullandıklarını, biri ise ciğere özgü keskin çelik bıçak kullanmaktadır. Diğer üç işletme yöreye veya ürüne özgü bir ekipman kullanımının olmadığını belirtmiştir. Sunulan ürünlerdeki değişim açısından ise ciğer sunan iki işletme ve köfte sunan iki işletme çiraklıklarından beri reçete ve sunum biçiminde bir farklılık olmadığını; sulu yemek sunan işletme ise yörede nasıl üretiliyorsa yemekleri o şekilde üretilip sunduklarını ifade etmiştir. İşletmelerin mutfak mirasını sürdürmek için gerçekleştirdikleri Tablo 13’te verilmiştir.

Katılımcı ifadelerine göre ciğer ve köftenin öne çıktığı yiyecek içecek sektöründe şehirdeki hayvancılığın azalması özellikle yerel üreticiden sakatat temin etme konusunda engel oluşturmaktadır. Gelecekte bu ürünün üretimi için yerli gıda kaynağının bulunamayacak olması endişe yaratmaktadır. Bununla birlikte ekonomik güçlükler yerel halkın ve turistlerin dışarıda yemek için ayırabildikleri harcama miktarını sınırlandırmaktadır. Bu durumda işletmelerin ekonomik açıdan sürdürülmesi zorlaşmaktadır. Mil ve Denk (2015) tarafından yapılan çalışmada da benzer biçimde işletmelerin ekonomik kaygı ve tedarikte yaşanan sorunlar sebebiyle yöresel ürünlere yer vermekten kaçındığı ortaya konmuştur. Buna karşın alanyazında yer alan farklı çalışmalarda yöresel ürünlere yönelik ilginin arttığını ve bu ürünlerin bir çekicilik unsuru olarak kullanılabileceğini ifade etmektedir (Hatipoğlu vd., 2013; Çokişler ve Türker, 2015; Cömert ve Özata, 2016; Çapar ve Yenipınar, 2016). Son olarak genç nesilin ciğer ustası veya köfte ustası olmaya rağbet göstermediği, dolayısıyla usta çirak ilişkisinin gelişmemesi ve yeni ustaların

yetişmemesi sürdürülebilirliğin önünde bir engel olarak ifade edilmektedir. Bu bulgu Büyükşalvarcı, Sapçılar ve Yılmaz (2016) tarafından Konya'daki işletmelerde yapılan çalışmanın bulguları ile paralellik göstermektedir.

Tablo 13: Mutfak Mirasının Sürdürülmesi İçin Gerçekleştirilen Faaliyetler

| Mutfak Mirasının Sürdürülmesi İçin Gerçekleştirilen Faaliyetlere İlişkin Kodlar | Katılımcı Kodları | f |
|---|--------------------|---|
| Nesilden nesile aktarım | K22, K23, K24, K25 | 4 |
| Çırak yetiştirme | K22, K24 | 2 |
| Kitle iletişim araçları | K23 | 1 |
| Tanıtım materyalleri | K26 | 1 |

Televizyon programı, sosyal medya içerikleri, gazete yazıları gibi tanıtım materyallerinde sahip oldukları tecrübe ve bilgileri paylaştıkları, yöresel ürün sunan işletmenin bir sonraki nesil tarafından devam ettirilmesi için çaba harcadıkları ve usta yetiştirmek için tecrübelerini paylaştığını ifade edilmiştir. İşletmelerin Edirne mutfak kültürünün restoranlar kapsamında sürdürülmesi önünde gözlemledikleri engeller Tablo 14'te sunulmuştur.

Tablo 14: Mutfak Mirasının Sürdürülmesinin Önündeki Engeller

| Mutfak Mirasının Sürdürülmesinin Önündeki Engellere İlişkin Kodlar | Katılımcı Kodu | f |
|--|----------------|---|
| Hayvancılığın azalması | K22, K23, K24 | 3 |
| Tava ciğerin ön plana çıkması | K22, K25, K26 | 3 |
| Tüketicilerde ekonomik kaygı | K22, K23 | 2 |
| İşletmelerde ekonomik kaygı | K23, K26 | 2 |
| Yerel tüketicinin yöresel ürün talep etmemesi | K25, K26 | 2 |
| Usta-çırak ilişkisinin yok olması | K23, K24 | 2 |

Sonuç ve Öneriler

Edirne mutfak mirasının kayıt altına alınması amacıyla elde edilen bulgular doğrultusunda Edirne mutfak mirasının Edirne'de yaşamış olan azınlık toplulukların, Balkan ülkelerinin ve Orta Asya Türk medeniyetlerinin kültürlerinin harmanıyla oluştuğu bununla birlikte Osmanlı saray mutfağının izlerini taşıdığı görülmektedir. Çoğunlukla et yemeklerinin ve hamur işlerinin öne çıktığı mutfak kültürü kapsamında kışlık hazırlık da önemli bir yer kaplamaktadır. Edirne mutfak kültürüne ilişkin çeşitli yiyecek ve içeceklerin, ekipmanların ve yeme içme pratiklerine dair geleneklerin sürdürülemediği görülmüştür. Bu unsurların sürdürülememesinde etkili olan sebeplerin yanı sıra paydaşlar tarafından mutfak mirasının sürdürülebilirliği için gerçekleştirilen faaliyetler tespit edilmiştir. Mutfak mirasının bir kültürel miras olarak tanınması ve sürdürülmesi, katma değer oluşturarak destinasyonlara çekicilik unsuru kazandırmanın yanı sıra rekabet avantajı sağlamaktadır ve yerel kalkınmayı desteklemektedir (Kaşlı vd., 2015). Bununla birlikte kültürel mutfak mirası unsurlarının çekicilik unsuru haline gelmesi durumunda toplumun bu unsurlara karşı gurur duygusunun ve korumaya yönelik bilincinin artması ile gastronomi kimliğinin inşası mümkün hale gelmektedir (Bessière, 2013; Deniz, 2024). Her ne kadar yerel yiyecek ve içeceklere dair ilgi artmış olsa da bu yiyecek içeceklerin sahip olduğu kültürel içeriğin tüketiciler tarafından farkında olunması sağlanmalıdır. Bunun gerçekleştirilebilmesi yerel halk ile işbirliğini temeline alan, deneyim unsurunun öne çıkartıldığı, teknolojiye yararlanan stratejiler önerilmektedir (Khatami, Sorano ve Bechis, 2021) Bir diğer öneri gastronomi müzeleri aracılığıyla benzersiz mutfak kültürlerinin somutlaştırılması ve sürdürülmesidir (Ağcakaya ve Can, 2019). Kaşlı vd. (2015) tarafından yapılan çalışmada ise elde edilen tariflerin tescillenmesi, mutfak kültürüne ait tariflerin kurslar aracılığıyla aktarılması ve bu kurslardan başarılı olan kişilerin girişimciliğe teşvik edilmesi önerilmiştir. Mutfak kültürünün kendine özgü unsurlarının yitirilmeden kayıt altına alınması ve yaşatılması; bununla birlikte mutfak kültürünü oluşturan bileşenlerin turizm ürününe dönüştürülmesi ile bilinirliğinin artırılması alanyazında yer alan bir başka öneridir (Pulluk, Örnek ve Yazar, 2023). Araştırmanın sonuçları ve alanyazında yer alan diğer araştırmalar göz önüne alınarak Edirne mutfak mirasının sürdürülebilirliğine ilişkin aşağıdaki öneriler oluşturulmuştur.

- ✓ Şehirleşme, teknolojinin gelişimi ve sosyal yaşamda yaşanan değişiklikler sonucunda artık gündelik yaşamda yer alması mümkün olmayan mutfak mirasına ilişkin geleneklerin, ekipmanların, hazırlık tekniklerinin detaylı bir envanterinin oluşturulmalıdır. Bu unsurlar oluşturulacak bir mutfak müzesinde

veya katılımcılar tarafından ifade edilmiş olan restorasyonu yapılan saray mutfağında sergilenerek koruma altına alınmalıdır.

- ✓ Gelecekte geleneksel tariflerden, hazırlık tekniklerden ve sunum biçimlerinden ilham alan tarifleri ve girişimleri mümkün kılabilmek amacıyla Trakya bölgesinden başlamak üzere Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü ve Aşçılık programı öğrencilerine kapsamlı Edirne mutfak mirası eğitimleri planlanmalıdır.
- ✓ Tanıtım faaliyetleri kapsamında tava ciğerinin ve köftenin gölgesinde kalmış olan ürünlerin tanıtım faaliyetlerine ağırlık verilmelidir. Bu bağlamda özellikle unutulmakta olduğu tespit edilen *akıtma, kaçamak, susamlı baklava, soğanlı ekmek, nohut ekmeği, çimdik çorbası, oğmaç çorbası, hamur çorbası ve zerde, pestil* gibi ürünlere öncelik verilmelidir. Bu sayede hem ilgili yiyecek ve içecekler olan talebin arttılmasının sağlanabileceği hem de çekicilik unsuru haline geldiği durumda yerel kalkın miras bilinci ve benimseme düzeyi artabilecektir.
- ✓ Yerel halkın yanı sıra Edirne'yi ziyaret eden turistlerin Edirne mutfak mirasını deneyimlemeleri için kamu kurumları tarafından şehrin doğal ve tarihi miras alanlarına yakın konumlandırılmak üzere Edirne mutfağına özgü yiyecek ve içecekler sunan işletmeler kurulmalıdır.
- ✓ Edirne'ye özgü yiyeceklerin ve içeceklerin üretiminde kullanılan gıda kaynaklarının sürdürülmesi amacıyla tarım ve hayvancılık faaliyetleri desteklenmelidir. Bu sayede yerel halk ve yiyecek içecek işletmeleri tarafından mutfak mirasının sürdürülebilirliğinin önünde bir engel olarak görülen yöreye özgü tarım ve hayvancılık ürünlerinin sınırlı bir kaynak haline gelmesi durumunun önüne geçilebilecektir.
- ✓ Coğrafi işaret faaliyetlerine özellikle unutulmakta olduğu tespit edilen *akıtma, kaçamak, susamlı baklava, soğanlı ekmek, nohut ekmeği, çimdik çorbası, oğmaç çorbası, hamur çorbası ve zerde, pestil* gibi yiyecek ve içecek faaliyetleri ön planda tutularak ağırlık verilmelidir. Coğrafi işaretli ürün üreten ve sunan işletmelerin pazarlama faaliyetlerinde coğrafi işareti vurgulaması koşul haline getirilmelidir. Bununla birlikte coğrafi işaret almış ürünlerin üretimi ve pazarlanmasına ilişkin girişimler desteklenmelidir.
- ✓ Kamu kurumları tarafından gerçekleştirilen faaliyetlerin etkin biçimde ve koordinasyon halinde yürütülmesi amacıyla Edirne mutfak mirasını koruma ve sürdürme amacı taşıyan bir çatı organizasyon kurulmalıdır. Çatı organizasyon kapsamında tüm paydaşların faaliyetlere katılımı teşvik edilmelidir.
- ✓ Edirne'ye özgü ürünlerin sürdürülebilmesi için usta çırak ilişkisini güçlendirecek istihdam programları oluşturulmalı, şehir üniversitesinde yer alan aşçılık programı ile birlikte yürütülecek eğitimler düzenlenmelidir.
- ✓ Var olan gastronomi festivallerinin yanı sıra mutfak mirasına ilişkin diğer ürünlerin de yer alacağı gastronomi festivalleri nicelik olarak arttırılmalı, yeni düzenlenecek festivaller ile birlikte var olan festivaller de Edirne mutfak mirası konusunda çalışan tüm paydaşların aktif katılımıyla gerçekleştirilmesi ile nitelik açısından da güçlü hale getirilmelidir.

Uygulamaya yönelik verilen önerilerin yanı sıra alanyazının derinleştirilmesi amacıyla Edirne'ye bağlı tüm ilçeleri kapsayan benzer bir çalışmanın yürütülmesi önerilmektedir. Araştırmanın Edirne'de gerçekleştirilmiş olması araştırmanın sınırlılıkları arasında yer almaktadır. Bu doğrultuda kültürel mutfak mirasının sürdürülebilirliğine ilişkin araştırmaların farklı bölgelerde gerçekleştirilmesi gelecek araştırmalar için önerilmektedir. Bununla birlikte araştırmanın nitel araştırma yöntemi ile yürütülmüş olması genellenebilirliğini sınırlandırmaktadır. Dolayısıyla konuya ilişkin nicel araştırmaların gerçekleştirilmesi de öneriler arasındadır.

Etik Beyan

"Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğinde Mutfak Mirasının Rolü" başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ilkelere ve alıntı kurallarına uyulmuş; veri toplama sürecinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma başka bir dergiye değerlendirilmek üzere gönderilmemiştir. Çalışma 17-20 Ekim 2024 tarihleri arasında Aydın'da düzenlenen '8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur. İstanbul Gedik Üniversitesi Etik Kurulu'ndan E-56365223-050.04-2024.137548.160 sayılı 30.07.2024 tarihli etik onay alınmıştır.

Kaynakça

- Alonso, A. D., & Krajsic, V. (2013). Food heritage down under: olive growers as Mediterranean 'food ambassadors'. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2-3), 158-171. DOI: 10.1080/1743873X.2013.767807
- Aykan, B. (2016). The politics of intangible heritage and food fights in Western Asia. *International Journal of Heritage Studies*, 22(10), 799-810. <https://doi.org/10.1080/13527258.2016.1218910>
- Babat, D., Gökçe, F., & Varışlı, A. (2017). Hatay mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinde, yöresel yiyecek üreticilerinin rolü. 1st International Sustainable Tourism Congress kitabı içinde. 816-830. ISBN: 978-605-4697-14-4
- Baltacı, A. (2018). Nitel araştırmalarda örnekleme yöntemleri ve örnek hacmi sorunsalı üzerine kavramsal bir inceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 7(1), 231-274. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/bitlissos/issue/38061/399955>
- Bayındır, M. S., & Öncel, S. (2019). Gastronomide kültürel miras bakış açısıyla Kırklareli Hardaliyesi'nin geleneksel üretimini değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 1867-1886. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.453>
- Bayram, Ü. (2018). Gastronomik kültürel miras olarak Buldan Günbalı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 361-371. DOI: 10.21325/jotags.2018.192
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation', a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275-291. DOI: 10.1080/1743873X.2013.770861
- Bortolotto, C. (2007). From objects to processes: UNESCO's 'intangible cultural heritage'. *Journal of Museum Ethnography*, (19), 21-33. <https://www.jstor.org/stable/40793837>
- Büyüksalvarcı, A., Şapçılar, M. C., & Yılmaz, G. (2016). Yöresel yemeklerin turizm işletmelerinde kullanılma durumu: Konya örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(4), 165-181. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.54>
- Ağcakaya, H., & Can, İ. I. (2019). Somut olmayan kültürel miras kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>
- Carr, G., Sørensen, M. L. S., & Viejo Rose, D. (2018). Food as heritage. In Far from the Hearth: Essays in Honour of Martin K. Jones. *McDonald Institute for Archaeological Research*. <https://doi.org/10.17863/CAM.38309>
- Cheung, S. C. H. (2013). From foodways to intangible heritage: A case study of Chinese culinary resource, retail and recipe in Hong Kong. *International Journal of Heritage Studies*, 19(4), 353-364. <https://doi.org/10.1080/13527258.2011.654237>
- Cihangir, İ. S., & Akmeşe, K. A. (2023). Somut olmayan kültürel miras perspektifinde veki kültürleri (inanç önderleri) ve yemek: Niğde Şeyh Ömerli Köyü Pilav-Ayran Şenliği. *Social Sciences Studies Journal (SSSJournal)*, 9(113), 7552-7563. <https://doi.org/10.29228/sssj.70764>
- Cömert, M., & Özata, E. (2016). Tüketicilerin yöresel restoranları tercih etme nedenleri ve Karadeniz mutfağı örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 42, 1963-1973. <https://doi.org/10.17719/jisr.20164216304>
- Csergo, J. (2018). Food as a collective heritage brand in the era of globalization. *International Journal of Cultural Property*, 25(4), 449-468. <https://www.cambridge.org/core/journals/international-journal-of-cultural-property/article/abs/food-as-a-collective-heritage-brand-in-the-era-of-globalization/26C53646568C4F68FD7B7D2C5506D396>
- Çapar, G., & Yenipınar, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 100-115. <https://doi.org/10.21325/jotags.2016.25>
- Çavdırlı, C. M., & Adan, Ö. (2020). Müzeler ve kültürel mirasın sürdürülebilirliği: Köstem Zeytinyağı. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2241-2262. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.658>
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Somut olmayan kültürel miras unsuru Erzurum Lavaş (Acem) ekmeğinin turistik ürüne dönüştürülmesine yönelik bir çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek 1), 430-452. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/514137>
- Çokişler, N., & Türker, A. (2016). Mutfak kültürünün turizm ürünü olarak kullanım etkinliğinin incelenmesi: Ayder turizm merkezi örneği. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6(14), 122-136. <https://doi.org/10.17823/gusb.246>
- 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. <https://doi.org/10.14230/johut1380>
- Deniz, T. (2024). Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 18-28. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/3713547>

- Edirne Kültür Portalı (2024, Mayıs 14). Edirne mutfak kültürü. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/edirne/genelbilgiler>
- Elçi, D. (2023). Isparta'nın somut olmayan kültürel mirası üzerine inceleme: Yemekler [Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Er, Ö., & Bardakoğlu, Ö. (2016). Kültürel mirasın sürdürülebilir turizm ürünü çeşidi olarak değerlendirilmesi: *Edirne örneği. İşletme Fakültesi Dergisi*, 17(2), 95–111. <https://doi.org/10.24889/ife.286176>
- Erbil, K., & Yılmaz, G. (2018). Kültürel miras bağlamında Sakarya ilinde yaşayan etnik grupların Türk mutfağına katkıları. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 276–285. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/497071>
- Ergan, K., Kızıllırmak, İ., & Ergan, S. (2020). Gastronomik ürünlerin destinasyon seçimine olan etkisi: Edirne ili örneği. *Balkan & Near Eastern Journal of Social Sciences*, 6(3). https://www.ibaness.org/bnejss/2020_06_03/01_Ergan_et_al.pdf
- Fereli, S., & Alyakut, Ö. (2018). Dünya kültür mirası listesine alınan tarihi Uzunköprü ilçesinin somut olmayan kültürel mirası: Geleneksel yemekleri. *Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 2(2), 476–494. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/619734>
- Fontefrancesco, M. F., Zocchi, D. M., & Pieroni, A. (2022). Scouting for food heritage for achieving sustainable development: The methodological approach of the Atlas of the Ark of Taste. *Heritage*, 5(1), 526–544. <https://doi.org/10.3390/heritage5010030>
- Frisvoll, S., Forbord, M., & Blekesaune, A. (2016). An empirical investigation of tourists' consumption of local food in rural tourism. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 16(1), 76–93. <https://doi.org/10.1080/15022250.2015.1066918>
- Gizerler, M. (2004). Türk mutfağı ve Edirne'den yemek kültürümüz. Edirne Valiliği Yayınları. <http://www.edirne.gov.tr/edirne-yayinlari>
- Geyzen, A. (2014). Food studies and the heritage turn: A conceptual repertoire. *Food and History*, 12(2), 67–96. doi: 10.1484/J.FOOD.5.108963
- Günay, G., & Bener, Ö. (2011). Kadınların toplumsal cinsiyet rolleri çerçevesinde aile içi yaşamı algılama biçimleri. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 15(3), 157–171. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/200479>
- Gürçayır, S. (2011). Somut olmayan kültürel mirasın korunması sözleşmesi üzerine eleştirel bir okuma. *Milli Folklor*, 23(92). https://www.academia.edu/19557649/Somut_Olmayan_K%C3%BCl%C3%BCrel_Miras%C4%B1n_Korunmas%C4%B1_S%C3%B6zle%C5%9Fmesi_%C3%9Czerine_Ele%C5%9Ftiren_Bir_Okuma
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin süzgecinde mutfak kültürümüz. Oğlak Yayıncılık. <https://oglak.com/kitap/68/Gastronomi/Tarihin-Suzgecinde-Mutfak-Kulturumuz/>
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., & Şengül, S. (2013). Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri menülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6–11. <https://ijses.org/index.php/ijses/article/view/98>
- Jelinčić, D. A., & Tišma, S. (2020). Ensuring sustainability of cultural heritage through effective public policies. *Urbani Izziv*, 31(2), 78–87. <https://doi.org/10.5379/urbani-izziv-en-2020-31-02-002>
- Karaca, O. B., Yıldırım, O., & Çakıcı, C. (2015). Girit yemek kültürü ve sürdürülebilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3, 13. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.847>
- Kaşlı, M., Cankül, D., Köz, E. N., & Ekici, A. (2015). Gastronomik miras ve sürdürülebilirlik: Eskişehir örneği. *Eko-Gastronomi Dergisi*, 1(2), 27–46. https://www.researchgate.net/publication/316088111_GASTRONOMIK_MIRAS_VE_SURDURULEBILIRLIK_ESKISEHIR_ORNEGI#fullTextFileContent
- Khatami, F., Sorano, E., & Bechis, M. (2021). Assessment of food heritage to improve virtuous cycles. *Journal of Cultural Heritage Management and Sustainable Development*, 11(3), 280–296. <https://doi.org/10.1108/JCHMSD-04-2019-0035>
- Kızıldemir, Ö. (2020). Edirne mutfak kültürü üzerine bir değerlendirme. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 7(12), 100–113. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1385049>
- Lenzerini, F. (2011). Intangible cultural heritage: The living culture of peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101–120. <https://doi.org/10.1093/ejil/chr006>
- Lin, M. P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>

- Littler, J. (2014). Intangible roles: Theory, policy, practice and intangible cultural heritage. *Ethnologies*, 36(1), 93–105. <https://doi.org/10.7202/1037601ar>
- Mac Con Iomaire, M. (2018). Recognizing food as part of Ireland's intangible cultural heritage. *Folk Life*, 56(2), 93–115. <https://doi.org/10.1080/04308778.2018.1502402>
- Medina, F. X. (2009). Mediterranean diet, culture and heritage: Challenges for a new conception. *Public Health Nutrition*, 12(9a), 1618–1620. <https://doi.org/10.1017/S1368980009990450>
- Mil, B., & Denk, E. (2015). Erzurum yöresel ürünlerinin otel restoran menülerinde kullanım düzeyleri: Palandöken örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*. 5(2), 1-7. <https://ijses.org/index.php/ijses/article/view/172>
- Omar, S. R., Karim, S., & Omar, S. N. (2015). Exploring international tourists' attitudes and perceptions: In characterizing Malaysian heritage food (MHF) as a tourism attraction in Malaysia. *International Journal of Social Science and Humanity*, 5(3), 321. <https://doi.org/10.7763/IJSSH.2015.V5.474>
- Öksüz Kuşçuoğlu, G., & Taş, M. (2017). Sürdürülebilir kültürel miras yönetimi. *Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 58–67. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/376671>
- Ören, V. E., & Şahin Ören, T. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında sürdürülebilirlik: Ehem köftesi örneği. *Social Sciences*, 14(1), 151–162. <http://dx.doi.org/10.7827/TurkishStudies.14741>
- Özler, H. (2022). Somut olmayan kültürel miras Bodrum yöresel yemekleri üzerine bir inceleme [Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi]. Başkent Üniversitesi.
- Partarakis, N., Kaplanidi, D., Doulgeraki, P., Karuzaki, E., Petraki, A., Metilli, D., Bartalesi, V., Adami, I., Meghini, C., & Zabulis, X. (2021). Representation and presentation of culinary tradition as cultural heritage. *Heritage*, 4(2), 612–640. <https://doi.org/10.3390/heritage4020036>
- Pfeilstetter, R. (2015). Heritage entrepreneurship: Agency-driven promotion of the Mediterranean diet in Spain. *International Journal of Heritage Studies*, 21(3), 215–231. <https://doi.org/10.1080/13527258.2014.930502>
- Pulluk, E., Örnek, A., & Yazar, S. (2023). Geçmişten günümüze Burdur mutfak kültürüne yönelik bir saha araştırması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 21-35. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/2930927>
- Saatçi Savsa, G. (2023). Somut olmayan kültürel miras olarak yöresel yemeklerin metaforik incelenmesi: Çanakkale örneği. *Turcology Research*, (76), 32–38. <https://doi.org/10.5152/JTRI.2023.220613>
- Santilli, J. (2017). Agricultural biodiversity and cultural heritage. In D. Hunter, L. Guarino, C. Spillane, & P. C. McKeown (Ed.), *Routledge Handbook of Agricultural Biodiversity* (pp. 377–387). Routledge. <https://doi.org/10.4324/9781317753285>
- Sarıca, V., & Özbay, G. (2023). Somut olmayan kültürel miras kapsamında fonksiyonel gıdalar: Mesir macunu örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 12(2), 665–676. <https://doi.org/10.33206/mjss.1135103>
- Şengül, S., & Türkay, O. (2022). Türkiye'nin yöresel mutfakları. Detay Yayıncılık. <https://www.detayyayin.com.tr/urun/turkiyenin-yoresel-mutfaklari-1>
- Şimşek, A., & Yıldız, S. (2017). Kültürel miras açısından yöresel yemekler: Muğla ili örneği. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*, 56. <https://doi.org/10.17740/eas.soc.2017.UTKM>
- Teyin, G. (2020). Kültürel bir miras; tören keşkeği geleneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 4(2), 313–321. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/1096289>
- Thomé-Ortiz, H. (2018). Heritage cuisine and identity: Free time and its relation to the social reproduction of local food. *Journal of Heritage Tourism*, 13(2), 104–114. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2017.1343336>
- Türk Patent ve Marka Kurumu (2024, Eylül 15). Edirne ili coğrafi işaretli ürünler. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisi-isaretler/liste?il=22>
- Umur, M., & Şener, B. (2023). Kültürel miras turizmi kapsamında yöresel yemeklerin menülerde kullanılması: Şanlıurfa yemekleri üzerine bir inceleme. *Erciyes Akademi*, 37(3), 1352–1363. <https://doi.org/10.48070/erciyesakademi.1361642>
- UNESCO (2025, Ocak 19). What is intangible cultural heritage?. <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>
- Yağar, F., & Dökme, S. (2018). Niteliksel araştırmaların planlanması: Araştırma soruları, örneklem seçimi, geçerlik ve güvenilirlik. *Gazi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 3(3), 1–9. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/563245>
- Yeşilyurt, B., & Kurnaz, A. (2021). Somut olmayan kültürel miras listesine gastronomik bir bakış. 2nd International Congress of New Generations and New Trends in Tourism Proceedings Book içinde. 795-806. ISBN: 978-605-74118-0-8.

- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2021). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri (12. Bs.). Seçkin Yayıncılık. https://www.seckin.com.tr/kitap/sosyal-bilimlerde-nitel-arastirma-yontemleri-ali-yildirim-hasan-simsek-s-p-116659534?srsltid=AfmBOooMi-P0Lte-KcjYkK4DIf80Tb4PS_KjXMwd6MkIqMnkjfU0X1kV
- Yönet Eren, F. (2023). Gastronomi, kültürel miras ve turizm entegrasyonu: Kapadokya bölgesi üzerine bir inceleme. *Neveşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 13(İhtisaslaşma)*, 151–166. <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1309966>
- Zağralı Çakır, E. (2023). Somut olmayan kültürel miras bağlamında gastronomik pratiklerin irdelenmesi: Mentеше örneği [Yayımlanmış Doktora Tezi]. Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi.
- Zocchi, D. M., Fontefrancesco, M. F., Corvo, P., & Pieroni, A. (2021). Recognising, safeguarding, and promoting food heritage: Challenges and prospects for the future of sustainable food systems. *Sustainability, 13(17)*, 9510. <https://doi.org/10.3390/su13179510>