



AYDIN GASTRONOMY

**İSTANBUL AYDIN ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ**

ISTANBUL AYDIN UNIVERSITY
FINE ARTS FACULTY

Yıl 8 Sayı 2 - Temmuz 2024
Year 8 Issue 2 - July 2024

Genel DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016
Cilt 8 Sayı 2 DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/2024.802
dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas

AYDIN GASTRONOMY

ISSN 2528-9411 / E-ISSN 2687-1920

Sahibi/Proprietor

Prof. Dr. Mustafa AYDIN (İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Yazı İşleri Müdürü/Editor-in-Chief

Zeynep AKYAR (İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Editör/Editor

Prof. Dr. Kamil BOSTAN (İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye)

Editör Yardımcıları/Assoc. Editors

Öğr. Gör. Çiğdem MUŞTU CEYLAN (Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Bilecik, Türkiye)
Dr. Zehra YARDI (İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul)

İdari Koordinatör/Administrative Coordinator

Dr. Öğr. Üyesi Burak SÖNMEZER

Grafik Tasarım/Graphic Desing

Başak GÜNDÜZ

Türkçe Redaksiyonu/Turkish Redaction

Behcet Özgür ÇALIŞKAN

İngilizce Redaksiyonu/English Redaction

Behcet Özgür ÇALIŞKAN

Dil/Language

Türkçe / Turkish - İngilizce / English

Yayın Periyodu/Publication Period

Yılda iki kere yayınlanır / Published twice a year
Ocak & Temmuz / January & July

Yazışma Adresi/Correspondence Address

Florya Yerleşkesi Beşyol Mah. İnönü Cad. No: 38
Sefaköy 34295 Küçükçekmece/İstanbul, Türkiye

Tel: 444 1 428

Faks: 0 212 425 57 97

Web: dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas

E-mail: aydingastronomy@aydin.edu.tr

Baskı/Printed by

Levent Baskı Merkezi Sanayi Ticaret Limited Şirketi
Adres: Emniyetevler Mah. Yeniçeri Sok.
No: 6 /A Kağıthane/ İstanbul
Tel: 0212 270 80 70
Mail: info@leventbaskimerkezi.com

Aydın Gastronomy, gastronomi ve mutfak sanatları alanında derleme ve araştırma makalelerinin yayınlandığı bilimsel hakemli bir dergidir. Aydın Gastronomy is a peer-reviewed periodical journal which provides a platform for publication of reviews and research articles in the field of gastronomy and culinary arts.

YAYIN KURULU/EDITORIAL BOARD

- | | |
|----------------------|------------------------------------------------------------|
| Aktolkin ABUBAKIROVA | • Ahmet Yesevi Üniversitesi, Kırgızistan |
| Ali AYDIN | • İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, İstanbul, Türkiye |
| Artun YIBAR | • Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, Türkiye |
| Ayla ÜNVER ALÇAY | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Beyza H. ULUSOY | • Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşe, KKTC |
| Çiğdem MUŞTU CEYLAN | • Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Bilecik, Türkiye |
| Flora ALESKEROVA | • Azerbaycan Turizm ve İşletme Üniversitesi, Azerbaycan |
| İlkay YILMAZ | • Başkent Üniversitesi, Ankara, Türkiye |
| İsmail Hakkı TEKİNER | • İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Kamil BOSTAN | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Murat AY | • Doğu Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |

BİLİM KURULU - SCIENTIFIC BOARD

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Abdullah DİLER | • Süleyman Demirel Üniversitesi, Isparta, Türkiye |
| Aktolkın ABUBAKIROVA | • Ahmet Yesevi Üniversitesi, Kırgızistan |
| Ali AYDIN | • İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, İstanbul, Türkiye |
| Andriela VITIC CETKOVIC | • University of Montenegro, Podgorica, Montenegro |
| Artun YIBAR | • Bursa Uludağ Üniversitesi, Bursa, Türkiye |
| Aybuke CEYHUN SEZGİN | • Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye |
| Aydın VURAL | • Dicle Üniversitesi, Diyarbakır, Türkiye |
| Aziz TEKİN | • Ankara Üniversitesi, Ankara, Türkiye |
| Bahattin ÖZDEMİR | • Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye |
| Canan HECER | • Kıbrıs Batı Üniversitesi, Gazimağusa, Kıbrıs |
| Candan VARLIK | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Ergün ÖMER GÖKSOY | • Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Aydın, Türkiye |
| Fatma Nazlı KÖKSAL | • Yeditepe Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Feramuz ÖZDEMİR | • Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye |
| Flora ALESKEROVA | • Azerbaijan Tourism and Management University, Azerbaijan |
| Harun AKSU | • İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, İstanbul, Türkiye |
| Hilal ÇOLAK | • İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, İstanbul, Türkiye |
| Kutay OKTAY | • Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu, Türkiye |
| M. Reşat BAŞAR | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Maya IVANOVA | • Varna University of Management, Dobrich, Bulgaria |
| Mehmet ÇALICIOĞLU | • Fırat Üniversitesi, Elazığ, Türkiye |
| Mehmet ERGÜL | • San Francisco State University, USA |
| Murat DOĞDUBAY | • Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, Türkiye |
| Mustafa NİZAMLIOĞLU | • Gelişim Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Mustafa TAYAR | • Uludağ Üniversitesi, Bursa, Türkiye |
| Nasım KIAN POUR | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Osman ERKMEN | • İstanbul Arel Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Ömer ÇETİN | • İstanbul Rumeli Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Özer KANBUROĞLU | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Özge ÖZGEN ARUN | • İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, İstanbul, Türkiye |
| Özkan ÖZDEN | • İstanbul Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Recep ÇIBIK | • Uludağ Üniversitesi, Bursa, Türkiye |
| Semra AKAR ŞAHİNGÖZ | • Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Ankara, Türkiye |
| Simona MARTINOSKA | • University of St. Kliment Ohridski, Ohrid, Macedonia |
| Skender KACIU | • University of Prishtina, Prishtina, Prishtina, Kosovo |
| Şerife CENGİZ | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Şule AYDIN | • Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Nevşehir, Türkiye |
| Tarık Haluk ÇELİK | • Ankara Üniversitesi, Ankara, Türkiye |
| Yakup Can SANCAK | • Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van, Türkiye |
| Yusuf DOĞRUER | • Selçuk Üniversitesi, Konya, Türkiye |
| Zehra YARDI | • İstanbul Aydın Üniversitesi, İstanbul, Türkiye |
| Zehra HAJRULAI-MUSLIU | • SS. Cyril and Methodius University, Skopje, Macedonia |
| Zümrüt ÖĞEL | • Konya Gıda ve Tarım Üniversitesi, Konya, Türkiye |

AYDIN GASTRONOMY

Yıl 8 Sayı 2 - Temmuz 2024 | Year 8 Issue 2 - July 2024

İçindekiler - Contents

Araştırma / Research

Ethnic Food Consumption: Mediating Role of Food Involvement and Food Neophilia

Etnik Gıda Tüketimi: Gıda Katılımı ve Gıda Neofilisinin Aracı Rolü

Merve ÇETİN265

Calculating the Protein Quality of Soups Consumed in Türkiye

Türkiye'de Tüketilen Çorbaların Protein Kalitesinin Hesaplanması

Kevser KARLI, Beyza AKSU, Burcu ÖZAYDIN, İrem POLAT.....281

Consumers' Perception of Menu Card Quality: The Case of Istanbul Province

Tüketicilerin Menü Kartı Kalitesi Algısı: İstanbul İli Örneği

Zeynep BAKKALOĞLU, Aslı AKSOY.....293

Türkiye Selçuklu Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecek Sunan İşletmeler Üzerine Bir Değerlendirme

An Evaluation on Businesses Offering Food and Beverage Specific to Turkish Seljuk Cuisine

Melike SOY, Serkan ŞENGÜL.....307

Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi: Trabzon'a Yönelik Bir Araştırma

Gastronomy Tourism Development Level: A Research on Trabzon

Murat ÖDEMİŞ.....325

Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana'nın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma

Sustainable Culinary Culture: A Study on Adana's Nearly Forgotten Local Dishes

Pınar ŞENEL, Ali Sarper KARABULUT.....351

Mübadil Mutfağından Geleneksel Bir Lezzet: Yaprak Pidesi

A Traditional Taste from the Exchanged Cuisine: Yaprak Pidesi

Sinem DİKME, Fulya SARPER.....365

Sakarya'da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi

Determination of Standards in Food Culture and Recipes of Bulgarian Immigrants Living in Sakarya

Ömer Berke CUROĞLU, Mustafa SANDIKCI.....383

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği

Evaluation of Products that can get Geographical Indication Registration within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: The Case of Safranbolu

İrfan YURT, Şeyma DİNVAR.....413

Profesyonel Mutfak Şeflerinin İstihdam Politikaları

Employment Policies of Professional Cuisine Chefs

Özkan DEMİR.....427

Derleme / Review

Freeganizmin Sürdürülebilirliğe Etkisine Dair Bir İnceleme

A Review on the Impact of Freeganism on Sustainability

Birengül ŞALKAMOĞLU, Serkan ÇALIŞKAN.....441

AYDIN GASTRONOMY

Yıl 8 Sayı 2 - Temmuz 2024 | Year 8 Issue 2 - July 2024

Doi Numaraları - Doi Numbers

Genel DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016

Cilt 8 Sayı 2 DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/2024.802

Ethnic Food Consumption: Mediating Role of Food Involvement and Food Neophilia

Etnik Gıda Tüketimi: Gıda Katılımı ve Gıda Neofilisinin Aracı Rolü

Merve ÇETİN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2001

Calculating the Protein Quality of Soups Consumed in Türkiye

Türkiye'de Tüketilen Çorbaların Protein Kalitesinin Hesaplanması

Kevser KARLI, Beyza AKSU, Burcu ÖZAYDIN, İrem POLAT

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2002

Consumers' Perception of Menu Card Quality: The Case of Istanbul Province

Tüketicilerin Menü Kartı Kalitesi Algısı: İstanbul İli Örneği

Zeynep BAKKALOĞLU, Aslı AKSOY

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2003

Türkiye Selçuklu Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecek Sunan İşletmeler Üzerine Bir Değerlendirme

An Evaluation on Businesses Offering Food and Beverage Specific to Turkish Seljuk Cuisine

Melike SOY, Serkan ŞENGÜL

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2004

Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi: Trabzon'a Yönelik Bir Araştırma

Gastronomy Tourism Development Level: A Research on Trabzon

Murat ÖDEMiŞ

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2005

Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana'nın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma

Sustainable Culinary Culture: A Study on Adana's Nearly Forgotten Local Dishes

Pınar ŞENEL, Ali Sarper KARABULUT

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2006

Mübadil Mutfağından Geleneksel Bir Lezzet: Yaprak Pidesi

A Traditional Taste from the Exchanged Cuisine: Yaprak Pidesi

Sinem DİKME, Fulya SARPER

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2007

Sakarya'da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi

Determination of Standards in Food Culture and Recipes of Bulgarian Immigrants Living in Sakarya

Ömer Berke CuroĞLU, Mustafa SANDIKCI

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2008

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği

Evaluation of Products that can get Geographical Indication Registration within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: The Case of Safranbolu

İrfan YURT, Şeyma DİNVAR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2009

Profesyonel Mutfak Şeflerinin İstihdam Politikaları

Employment Policies of Professional Cuisine Chefs

Özkan DEMİR

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i20010

Freeganizmin Sürdürülebilirliğe Etkisine Dair Bir İnceleme

A Review on the Impact of Freeganism on Sustainability

Birengül ŞALKAMOĞLU, Serkan ÇALIŞKAN

10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i20011

Editörden

Gastronomi, bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de artan bir şekilde ilgi görmeye devam etmektedir. Ancak çoğu kişi tarafından gastronomi, yemek yapmaktan ve sunmaktan ibaret bir meslek dalı olarak algılanmaktadır. Bu algı kırılmakla birlikte gastronominin ülkemizde hak ettiği yeri bulabilmesi için bir bilim ve sanat dalı olduğunun topluma tanıtılması gerekmektedir. Günümüzde ülkemizde devlet ve vakıf üniversitelerinde sayısı giderek artan bir şekilde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri açılmaktadır. Üniversitemizin bu konuya eğilmeleri, akademik kadrolar yetiştirmeleri, bilimsel çalışmalar yapmaları ve etkinlikler düzenlemeleri sevindirici ve gelecek için ümit vericidir.

Bilimsel gelişmelerin ve araştırmaların hedef kitleye iletilmesindeki en önemli araç, şüphesiz alanındaki yayınlanan bilimsel hakemli dergilerdir. Ülkemizde bu alanda birçok dergi bulunmakla birlikte bilimsel araştırmalara yer veren dergi sayımız sınırlı düzeydedir. Bu açığı gidermek, gastronomiye bilimsel ve sanatsal bir yaklaşım getirmek; gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılmış bilimsel araştırma, inceleme ve proje çalışmalarının sonuçlarını paylaşmak; güncel bilgi ve gelişmeleri hedef kitleye aktarmak; konu ile ilgili sorunların tartişılmasına zemin oluşturmak; Türk mutfak kültürünü tanıtmak amacıyla İstanbul Aydın Üniversitesi tarafından bir dergi çıkarılmasına karar verilmiştir. Aradan geöen zaman içinde on altı sayı çıkarılmış; her bir sayıdaki makaleler çok sayıda araştırıcı/akademisyen tarafından incelenmiştir. Bu süreç içinde özverili ve titiz çalışılarak derginin kalitesi giderek artırılmıştır.

Dergimiz 2021 yılından itibaren TÜBİTAK ULAKBİM tarafından geliştirilen bir veri tabanı olan aynı zamanda Yüksek Öğretim Kurulu (YÖK) ile Üniversitelerarası Kurul (ÜAK)'ın atama ve yükseltmelerde kabul ettiği bir "dizin" olan TR DİZİN'de taranmaktadır. Bu kapsamda makale yazarlarımıza ve hakemlerimize sonsuz teşekkürlerimizi sunarız. Uluslararası indeksler için de girişimde bulunulmuş olup olumlu sonuçlanmasını beklemekteyiz.

Ülke ve dünya gastronomisine hizmet eden bütün araştırmacı ve bilim insanlarımıza en derin saygılarımla...

Prof. Dr. Kamil BOSTAN

Editör

Ethnic Food Consumption: Mediating Role of Food Involvement and Food Neophilia

Merve ÇETİN

School of Tourism and Hotel Management, Burdur
Mehmet Akif Ersoy University, Burdur, Turkey
mgudek@mehmetakif.edu.tr
ORCID: 0000-0001-5254-7428

Geliş tarihi / Received: 19.12.2023

Kabul tarihi / Accepted: 29.04.2024

Abstract

Ethnic food encompasses foods and beverages specific to a particular culture. Ethnic dishes reflect the customs and traditions of the culture to which they belong, their religion, heritage, and national origins. Consumption of ethnic foods has increased in recent years and has come to the fore. This study aimed to test a research model that explains how openness to different cultures affects ethnic food consumption intention. Structural equation modeling (SEM) was used to examine the connection among variables. Data was collected between April 29 and July 19, 2023. Convenience sampling method was used in the study. Research data were collected from 321 participants dining in the ethnic restaurants in Istanbul. The findings revealed that openness to different cultures positively and significantly affected food neophilia ($\beta = 0.94$; $P < 0.01$) and food involvement ($\beta = 0.38$; $P < 0.01$). It was also found that the mediating role of food neophilia and food involvement in the positive relationship between openness to new cultures and ethnic food consumption intention. The findings are expected to help create marketing strategies to improve ethnic food consumption in Türkiye and contribute to enriching the existing knowledge in the literature, especially ethnic food consumption.

Keywords: *Ethnic food consumption intention, food-related personality traits, openness to different cultures, gastronomy*

Etnik Gıda Tüketimi: Gıda Katılımı ve Gıda Neofilisinin Aracı Rolü

Öz

Etnik yiyecekler belirli bir kültüre özgü yiyecek ve içecekleri kapsayan ve ait oldukları kültürün gelenek ve göreneklerini, dinlerini, miraslarını ve ulusal kökenlerini yansıtan yiyeceklerdir. Etnik yiyeceklerin tüketimi son yıllarda giderek artmaktadır. Bu çalışma, farklı kültürlerle açıklığın etnik yiyecek tüketme niyetini nasıl etkilediğini açıklayan bir araştırma modelini test etmeyi amaçlamaktadır. Değişkenler arasındaki ilişkiler yapısal eşitlik modellemesi (SEM) kullanılarak değerlendirilmiştir. Veriler 29 Nisan- 19 Temmuz 2023 tarihleri arasında toplanmıştır. Çalışmada kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Araştırma verileri İstanbul’da etnik restoranları ziyaret eden 321 katılımcıdan toplanmıştır. Bulgular, farklı kültürlerle açıklığın gıda yeniliği ($\beta = 0,94$; $P < 0,01$) ve gıda katılımını ($\beta = 0,38$; $P < 0,01$) pozitif ve anlamlı olarak etkilediğini göstermektedir. Ayrıca farklı kültürlerle açıklık ile etnik yiyecek tüketim niyeti arasındaki pozitif ilişkide gıda neofilisi ve gıdaya katılımın aracı rolünün olduğu da tespit edilmiştir. Bulguların, Türkiye’de etnik yiyecek tüketimini geliştirmeye yönelik pazarlama stratejilerinin oluşturulmasına yardımcı olması ve başta etnik yiyecek tüketimi olmak üzere literatürdeki mevcut bilgilerin zenginleştirilmesine katkıda bulunacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: *Etnik yemek tüketim niyeti, gıdaya ilişkin kişilik özellikleri, farklı kültürlerle açıklık, gastronomi*

Introduction

Ethnic foods have become widespread worldwide thanks to the movement of different ethnic groups, the travel opportunities of tourists, and the impact of globalization (Verbeke & Poquiqui Lopez 2005). With the changes in consumers’ lifestyles and dietary habits, the interest in ethnic foods is increasing gradually at the international level (Mascarello et al., 2020). Ethnic food is a distinct culinary resource that differs from the individual’s familiar national cuisine. It pertains to “foods originating from the heritage and culture of an ethnic group, using their knowledge of the local content of plant and/or animal resources such as traditional spices, herbs, or specific types of meat (Kwon, 2015). Ethnic cuisines are becoming more widely available in the Turkish food industry as the number of foreign businesses operating in the food sector grows.

Although there has been a growing interest in ethnic foods, people vary significantly in

their willingness to try ethnic foods in particular. Some people tend to enjoy trying novel foods, while others strongly dislike those foods (Ritchey et al., 2003). Such states can be associated with food-related consumer behaviors. Various factors categorized as food-internal factors [e.g., food involvement (FI) and food neophilia (FN) and food-external factors (e.g., information and social factors] influence consumers’ food preferences (Pliner & Hobden, 1992).

The food-internal factors particularly associated with food preferences are FN and FI. FN and FI are recognized as important food-related personality traits that influence consumers’ food preferences (Pliner & Salvy, 2006). These variables play a significant role in consumers’ food preferences. Previous studies reveal that ethnic food consumption is influenced by personality factors (Shi et al., 2022) and that food-related personality features might boost involvement with a destination’s local cuisine (Olsen et al., 2021). Most studies include food-related per-

sonality traits (e.g., FN and FI), willingness to experiment (e.g., Çınar et al., 2021), openness to different cultures (ODC) (Mascarello et al., 2020), and sensation seeking (Sivrikaya & Pekerşen 2020), which have been associated with general personality traits. Food-related personality traits are widely used by researchers to understand consumer behaviors (Chen, 2007; Hsu & Scott, 2020; Mak et al., 2017).

It is known that individuals who are open to different cultures attach importance to experiences from various cultural backgrounds (Topçu & Ozer Altundag, 2023). Individuals with this personality trait also have a desire and curiosity to learn about diverse cultures. Foods from different nations frequently vary in flavor, ingredients, and preparation techniques (Geertsen et al., 2016), capturing the interest of consumers (Bernard & Schulze, 2005; Stone et al., 2021). Therefore, it is believed that individuals who are open to different cultures will likely have a positive intention to consume ethnic foods.

In this context, consumers' food-related personality traits are considered to influence their Ethnic Food Consumption Intention (EFCI). This study specifically focuses on Openness to Different Cultures (ODC) as a food-external factor that may impact EFCI. Previous studies have indicated that consumers with an openness to new cultures are more willing to consume ethnic food (Mascarello et al., 2020). Openness to new cultures is believed to influence the acceptance of and willingness to try novel foods. Therefore, ODC, along with FN, and FI might affect EFCI. There are a relatively limited number of studies on this topic. To date, only one study has examined the relationship between ODC and EFCI (Mascarello et al., 2020). Nevertheless, this remains an under-researched area in the literature.

Given these considerations, the present study aimed to examine the effects of ODC, FN, and FI on EFCI. Specifically, the objectives of this

study were: (1) to develop and experimentally test an integrated model linking ODC, FN, FI, and EFCI; (2) to examine whether the integrated model, accounting for both the direct and indirect effects of ODC, significantly enhances the predictive power provided by food-related personality traits when modeling EFCI; and (3) to explore the comparative impact of the three factors (i.e., ODC, FN, and FI) on EFCI. This study thus fills a research gap by examining the relationship between consumers and ethnic food in terms of food-related personality traits and ODC. The findings are expected to assist in creating marketing strategies to enhance ethnic food consumption in Türkiye and contribute to enriching the existing knowledge in the literature, particularly in the field of ethnic food consumption.

Conceptual Framework and Hypothesis Development

Culturally open consumers are known to value cultural experiences in various contexts. These consumers are also receptive to multicultural cues in the market and appreciate the opportunity to learn about diverse cultures (Seo & Gao, 2015). Individuals who are open to different cultures are, therefore, likely to show more interested in diverse and novel culinary cultures. According to Kim and Jang (2019), consuming ethnic cuisine can spark curiosity about the country of origin and its cultural practices. Ethnic restaurants not only serve traditional dishes but also use their social ambiance and ethnic decor to showcase the cultural values of their nation. Furthermore, literature observes that ODC influences the acceptance of and willingness to try novel foods (Mascarello et al., 2020). Additionally, extroversion and openness to experience were found to have positive effects on FN (Tuncdogan & Akdeniz Ar, 2018). In this context, cultural openness might impact food-related personality traits and EFCI. The proposed hypotheses are as follows:

Hypothesis 1: ODC has an impact on EFCI.

Hypothesis 2: ODC has an impact on FN.

Hypothesis 3: ODC has an impact on FI.

There is substantial evidence that neophilic tendencies influence sensitivity to novel foods from various cultures (Sassatelli & Scott, 2001). For instance, Tourists with neophilic tendencies, have a desire to experience novel foods from different cultures during their holiday experiences (Ritchey et al., 2003). Neophilics who are open to trying novel foods have a positive attitude towards ethnic foods (Raudenbush & Frank, 1999). Verbeke and López (2005) asserted that consumers who desire food variety have increased due to the impact of ethnic diversity and globally sourced foods. Mak et al. (2013) asserted that one-third of the respondents wanted to try ethnic foods that are not easily available in their own country. For this reason, researchers have suggested the evaluating the effect of neophilic tendencies on food behaviors (Choe & Cho, 2011; Cohen & Avieli, 2004). As seen in various studies, Food Neophilia (FN) has a strong influence on the consumption of novel and diverse foods. The following hypothesis was thus proposed:

Hypothesis 4: FN has an impact on EFCI.

It is widely acknowledged that FI positively affects the adaptation to novel foods and the intention to consume them (Burusnukul et al., 2015). FI increases a person's willingness to consume novel foods and the likelihood of being motivated to try new food experiences (Kim et al., 2010; Kim et al., 2013; Mak et al., 2012).

Previous research has shown that high FI positively affects the consumption of more diverse range of unknown foods (Kim et al., 2013; Mak et al., 2012). FI, therefore, enables the consumption of a wider variety of foods, leading to more positive experiences with novel foods, and the emergence of more positive emotional responses (Mitchell & Hall, 2003). FI is considered to influence individuals' intentions to consume ethnic foods. The following hypothesis was proposed accordingly:

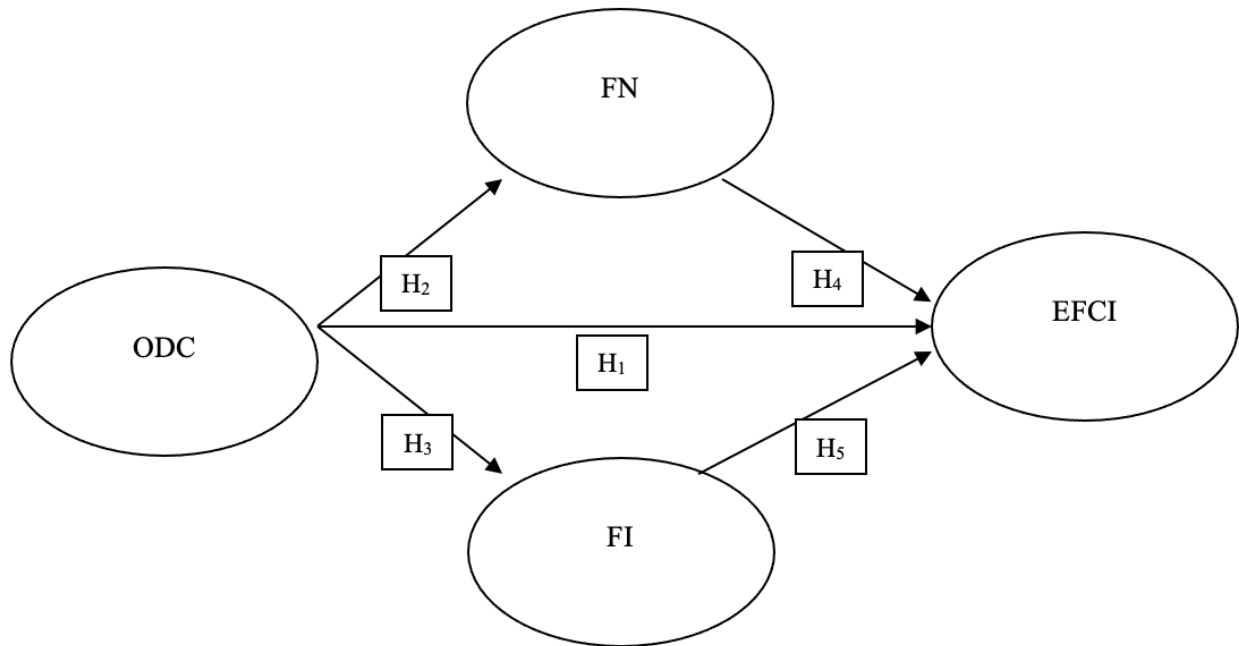
Hypothesis 5: FI has an impact on EFCI.

Based on the proposed hypotheses, the characteristics of individuals who are more open to different cultures may directly impact their consumption of ethnic foods. However, it is also possible that individuals open to different cultures have a positive influence on food-related personality traits, specifically FN and FI, and these personality traits may have an indirect effect, encouraging the intention to consume ethnic foods (Mascarello et al., 2020). More specifically, ODC may indirectly influence EFCI because FI and FN may mediate these relationships. As a result, it makes sense to examine the potential mediating effects of FI and FN in relation to ODC and EFCI, as outlined in the final two hypotheses:

Hypothesis 6: The ODC indirectly affects EFCI through FN.

Hypothesis 7: The ODC indirectly affects EFCI through FI.

Figure 1
Research model



Methodology

Sampling and data collection

The data for this study were collected through a questionnaire distributed at ethnic restaurants in Istanbul, Türkiye. Istanbul was chosen as the study area for two main reasons. Firstly, Istanbul boasts a more developed food and beverage sector with a high number of businesses (Çetin et al., 2020). Secondly, Istanbul has a cosmopolitan city structure, hosting more than one ethnic group. In the current study, it was not possible to accurately assess the population size due to the lack of a clear count of the number of ethnic restaurants in Istanbul and the reluctance of ethnic restaurants to share their customer numbers. Ethnic restaurants that voluntarily agreed to take part were included in the study. These are restaurants that offer and allow consumption of foods that are not known in a particular region, that is, that do not belong to that region. These restaurants are classified as ethnic restaurants that offer their customers culinary products that have a different culture from where

they are located. The questionnaire was distributed among customers in collaboration with the ethnic restaurants that took part in the research conducted in Istanbul. Convenience sampling method was used in the study. Following their meal, diners were presented with a self-administered questionnaire and a letter introducing the study's objectives, highlighting the voluntary nature of their involvement, and guaranteeing anonymity. Data was collected between April 29 and July 19, 2023.

A total of 321 usable responses were received and deemed appropriate according to the preferred algorithm used in this study. There are differing opinions in the literature regarding the minimum sample size required for confirmatory factor analysis (CFA). For example, while Cattell (1978) suggests that the minimum sample size should be around 3-6 times the total number of items in the measurement tool, Hair et al. (2006) argue that it should be at least 5 times. Participants in this study consisted of 330 people, and a total of 321 data points

were analyzed after removing missing data. Six ethnic restaurants willingly participated in the study, and data were collected from individuals dining in these ethnic restaurants. In the first week of April 2023, the researcher personally delivered questionnaires to the restaurants by the researcher. The participants were informed about the study's purpose at the beginning of the questionnaire.

Of the 321 respondents who completed the questionnaire, 52.3% were males and 47.7% were females. In terms of age distribution, 36.8% were in the 18-24 age range, and 37.1% were aged 25-34. Additionally, 10.9% were high school graduates, while 64.5% had undergraduate degrees. It is not surprising that more than half of the respondents were aged 18-34, aligning with previous studies indicating a preference for ethnic foods among young people (Mascarello et al., 2017; Tomić et al., 2018). Türkiye's young population, estimated at 13 million, constitutes half of the research sample, as reported by the Turkish Statistical Institute in 2019. Regarding the participants' frequency of dining in ethnic restaurants, 31.5% stated rarely, 41.5% sometimes, 23.4% often, and 3.4% always.

Questionnaire

The questionnaire was divided into two parts: the first part contains related to the study model, while the second part includes questions regarding participant demographics. Previous research was utilized to assess the constructs within the study model. Masceroles et al. (2020) investigations were employed to develop the ODC construct, measured with seven items. EFCI was evaluated using three questions and was informed by research by Seo et al. (2013) and Levitt et al. (2019). FN was composed of five items based on the work of Cohen and Avieli (2004) and Kim et al. (2010). FI was assessed using six statements derived from Kim et al. (2010).

The items response categories using a five-point Likert rating scale, ranging from 1 (totally disagree) to 5 (totally agree) to express agreement or disagreement. Initially, the scales were written in English. Subsequently, a linguistic validity test was conducted. Four experts, fluent in both languages, employed the back-translation procedure to translate the scales into Turkish (Brislin, 1970). The translated scales were then tested in person with 30 participants. Two items were made for clarity based on the feedback received, and the final data gathering instrument was procured. The Ethics Committee Approval necessary for the data collecting phase is arranged with the Burdur Mehmet Akif Ersoy University (01.03.2022-2023/03).

Data analysis

Following the guidelines of Anderson and Gerbing (1988), a two-step approach was utilized to examine the research model. The Analysis of Moment Structures (AMOS) tool was used in the first step to perform confirmatory factor analysis (CFA) to assess the fit of the measurement model. Analyzes were carried out using AMOS 24.0 software packages. The structural model was then evaluated, and the links between the four components in the research were investigated.

Measurement and testing of the structural model were conducted using the maximum likelihood method. The normal distribution assumption must be met to use this method. For this, the skewness (0.132- 1.220) and kurtosis (0.263- 1.196) values were examined, and the premise of normal distribution was met (Kline, 2011). The bootstrapping method was employed for the significance of the mediating effect (Stine, 1989). Full and partial mediation models were compared in line with James et al.'s (2006) recommendations to determine the type of mediation. In the full mediation model, FN and FI are considered as mediators in the relationship between cultural openness and EFCI. Partial me-

diation model, on the other hand, involves the direct effects of cultural openness on EFCI in addition to the indirect effects of cultural openness on EFCI through FN and FI.

Findings and Discussion

Measurement model

The measurement model comprised four latent variables: ODC, FI, FN, and EFCI. CFA was performed before testing the SEM model (Fornell & Larcker, 1981). The Maximum likelihood estimation technique was used in all model tests. The AMOS application provides several compliance data sets depending on various parameters. Various fit indices were utilized within the scope of the study to evaluate the model’s fit with the data. In this context, the discrepancy value Chi-square (χ^2) was initially investigated. The model’s χ^2 value is 325.5. The degrees of freedom area critical criterion in the χ^2 test. When the degrees of freedom are great, the χ^2 value produces substantial consequences. Therefore, the ratio of the χ^2 value to degrees of freedom is considered a significant requirement. Hair et al. (2006) claimed that the chi-square to degrees of freedom ratio is a criteria for adequacy and that a ratio of 3 or less shows satisfactory fit. The Goodness of Fit metric (GFI), the most often used fit metric in model evaluation, was discovered to be 92%. According to the struc-

tural equation model analysis, if the GFI value is 1, the model’s degree of fit is perfect. The GFI value was determined to be 0.93 as a result of the research. The model can be said to fit the data, but the fit is not perfect. Another criterion for assessment is Root Mean Square Error Approximation (RMSEA) = 0.061. If the RMSEA value is less than 0.05, the model fit is said to be flawless. The analysis result (0.061) indicates that the model has a decent match with the data but that this fit is not perfect.

For the measurement model, the goodness-of-fit indices of a first-order measurement model with four constructs were found to be acceptable with the following fit indices: ($\chi^2 = 167.118$, $df = 97$, $\chi^2 / df = 1.723$, $RMSEA = 0.048$, $GFI = 0.942$, $CFI = 0.980$, $NFI = 0.955$, $PCFI = 0.793$, $PNFI = 0.772$, $SRMR = 0.0416$) (Byrne, 2010). Two items from the FI scale (FI5, FI6) and three items from the ODC scale (ODC5, ODC6, ODC7) were excluded because the factor loads were below 0.50. The remaining 16 items’ factor loads all had statistically significant values ($P < 0.01$). The factor loads of the constructs varied between 0.56 and 0.96. The alpha coefficients indicating the internal consistency of each construct related to the scale ranged from 0.824 to 0.961 (Nunnally, 1978).

Table 1
Measurement model

Variables	λ	Error variance	t-values	<i>a</i>
ODC				
I am very comfortable dealing with non-Turkish	0.76	^a Fixed	^a Fixed	0.824
I like to go to places where I can be among non-Turkish	0.82	0.077	13.909	
I like to participate in activities of non-Turkish	0.79	0.071	13.564	
Some of my friends are non-Turkish	0.56	0.079	9.647	

FN				
I am constantly sampling new and different foods.	0.76	^a Fixed	^a Fixed	
I like foods from different countries.	0.84	0.069	15.768	
At dinner parties, I will try a new food.	0.73	0.075	14985	0.896
I will eat almost anything.	0.81	0.077	17509	
I like to try new ethnic restaurants	0.82	0.075	17.720	
FI				
I think a lot about food in my daily life	0.69	^a Fixed	^a Fixed	
I don't think much about ethnic food*	0.82	0.078	13.595	0.856
I don't think much about how the ethnic food tastes*	0.92	0.081	14.587	
Talking about my ethnic food experiences is something I like to do.	0.66	0.073	11.130	
EFCI				
I would like to consume ethnic food in the near future	0.93	^a Fixed	^a Fixed	
I intend to consume ethnic food in the near future	0.94	0.030	33.340	0.961
I am willing to consume ethnic food in the near future	0.95	0.029	34,953	

Note(s): **“Items are reverse coded” origin image*; ^a*Parameter fixed at 1.0 during ML estimation*

Table 2 shows descriptive statistics, CR, AVE, MSV, ASV and correlations. The mean score of the independent variable (i.e. ODC) was 3.81. The mean scores of the other variables were as in the table: FN 3.57, FI 3.88, and EFCI 3.86. ODC correlated positively with FN ($r = 0.43, P < 0.01$), FI ($r = 0.24, P < 0.01$), and EFCI ($r = 0.38, P < 0.01$).

Table 2
Means, standard deviations, AVE, MSV, ASV and correlations

Variables	\bar{x}	SS	CR	AVE	MSV	ASV	ODC	FN	FI	EFCI
ODC	3.81	0.71	0.831	0.556	0.185	0.267	1			
FN	3.57	0.86	0.897	0.635	0.381	0.627	0.43*	1		
FI	3.88	0.77	0.863	0.616	0.189	0.249	0.24*	0.42*	1	
EFCI	3.86	0.94	0.961	0.892	0.349	0.627	0.38*	0.74*	0.41*	1

Note(s): CR: composite reliability; AVE: average variance extracted; MSV: maximum shared variance; ASV: average shared variance

In order to assess convergent validity, we calculated the average variance extracted (AVE) values for each dimension. All AVE values exceeded 0.50, indicating that the variables provide sufficient evidence for convergent validity (Fornell & Larcker, 1981). To evaluate discriminant validity, we compared the maximum shared variance (MSV), average shared variance (ASV), and AVE values by calculating the arithmetic means and bivariate correlations

of all dimensions using SPSS. According to the expected order of $ASV < MSV < AVE < CR$ (Hair et al., 2006), the results showed that ASV values were lower than MSV values in all dimensions, while MSV values were also lower than AVE values, and AVE values were lower than CR values. Additionally, the square roots of the AVE values in all dimensions were greater than the shared correlation coefficients, providing further evidence for the discriminant va-

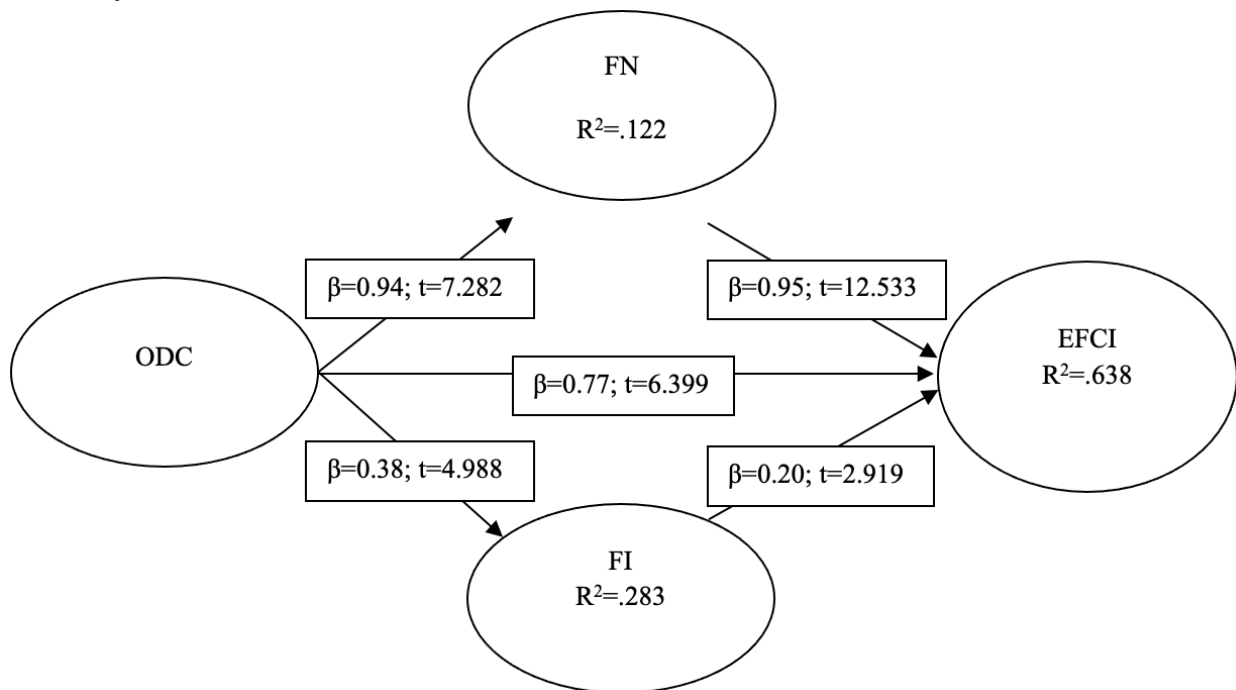
lidity of the factors (Hair et al., 2006). To assess reliability, we calculated the composite reliabilities (CRs) (Table 2). Most CRs exceeded 0.70 (Hair et al., 2006). Furthermore, all AVE values were greater than the shared correlation coefficients of the factors, indicating that reliability was achieved in all dimensions (Bagozzi & Yi, 1988).

Hypotheses tests

Following the validation of the measurement model, the study hypotheses were examined using an implicit variable structural model. Fit indices for the structural model were acceptable ($\chi^2 = 228.100$, $df = 99$, $P < 0.01$, $\chi^2 / sd = 2.304$, $RMSEA = 0.064$, $CFI = 0.964$, $NFI = 0.939$, AIC

$= 302.100$, $CAIC = 478.643$, $SRMR = 0.0949$). The findings of the structural model were shown in Figure 3. First, H_1 (ODC \rightarrow EFCI) was tested, and ODC was found to have a significant effect on EFCI ($\beta = 0.77$; $t = 6.399$; $P < 0.01$). H_2 (ODC \rightarrow FN) was then tested. Accordingly, ODC was found to have a positive influence on FN ($\beta = 0.94$; $t = 7.282$; $P < 0.01$). H_3 (ODC \rightarrow FI) was tested later, and ODC was found to positively affect FI ($\beta = 0.38$; $t = 4.988$; $P < 0.01$). H_4 (FN \rightarrow EFCI) was tested next, and FN was found to positively influence EFCI ($\beta = 0.95$; $t = 12.533$; $P < 0.01$). H_5 (FI \rightarrow EFCI) was tested last, and FI was found to have a positive effect on EFCI ($\beta = 0.20$; $t = 2.919$; $P < 0.01$). Consequently, H_1 , H_2 , H_3 , H_4 and H_5 were confirmed.

Figure 2
Results of SEM



Note: *Parameter fixed at 1.0

According to χ^2 difference test results, it was observed that partial mediation model ($\chi^2 = 228.512$, $df = 100$, $P < 0.01$, $\chi^2 / sd = 2.285$, $RMSEA = 0.063$, $CFI = 0.964$, $NFI = 0.938$, $AIC = 300.512$, $CAIC = 472.283$) had better goodness-of-fit indices ($\chi^2 = 0.412$; $df = 1$; $P < 0.01$) than

full mediation model ($\chi^2 = 228.100$, $df = 99$, $P < 0.01$, $\chi^2 / df = 2.304$, $RMSEA = 0.064$, $CFI = 0.964$, $NFI = 0.939$, $AIC = 302.100$, $CAIC = 478.643$). The data indicated the partial mediating role of FN and FI.

The significance of the mediating effect was tested with the bootstrapping method using 5,000 samples at the 95% confidence interval (Zhao et al., 2010). The results revealed that the indirect effect of ODC on EFCI was 0.585 through the two mediating variables. The lower and upper bounds of the indirect effect were 0.455 and 0.751 at the 95% confidence interval, demonstrating statistical significance ($P < 0.01$). When the indirect effect of ODC was computed according to the mediating variables, the indirect effect of cultural openness was observed to be 0.525 through FN and 0.059 through FI. The lower and upper bounds of the indirect effects, respectively, at the 95% confidence interval were 0.403 and 0.685, 0.022 and 0.109. These results indicate that the effect of ODC, as mediated by the mediating variables, was significant ($P < 0.01$). The sum of all indirect effects represents the total indirect effect. The indirect effect on each mediating variable was evaluated through the AMOS user-defined estimation, which also provided the level and confidence interval. The findings indicate the partial mediation role of FN and FI. For this reason, the mediation hypotheses are supported (H_6, H_7).

The present study results reveal that ODC is a critical component in terms of EFCI (H_1). Given the unique characteristics of ethnic cuisine (Haven-Tang & Jones, 2005), consumers may become more involved in ethnic food consumption. This finding is consistent with the findings of previous studies (Mascarello et al., 2020). The results of the current study show that ODC is a critical component for FN(H_2) and FI(H_3). Consumers' ODC may be related to the search for new foods (Mascarello et al., 2020). For example, consumers who are ODC, their interest in food and their search for innovation and difference are expected to increase their consumption of ethnic foods (Verbeke & Poquiqui Lopez, 2005). Openness to different cultures leads to FN and FI attitudes.

Additionally, the intention to consume ethnic food, FN(H_4) and FI(H_5) are positively affected. FI and FN are a phenomenon expected to affect consumers' intention to consume ethnic food. The more consumers are interested in the product and the more they seek innovation, the more likely they are to consume the product in question. But, as the findings show, this also depends on consumers' tendencies to search for and try out new foods. Accordingly, this study supports that consumers with high FN levels may see ethnic dishes as a way of differentiation. The effect of FN and FI on ethnic food consumption in this study supports this argument. This finding is supported by the results of similar studies in the literature (Jin & Hwang 2022; Shi et al., 2022; Verbeke & Poquiqui Lopez, 2005). Finally, the findings of this study show that FN and FI play a partial mediating role in the relationship between ODC and EFCI. Therefore, ODC alone is not enough to improve ethnic food consumption intentions. The positive impact of ODC will undoubtedly also have a positive impact on consumers' intentions to consume ethnic food. However, if high levels of FN and FI are provided with ODC; it has been determined that consumers' intentions to consume ethnic food may increase further.

Only one study has examined the role of ODC in ethnic food studies (Mascarello et al., 2020). In order to contribute to the literature, the current study first looked at how cultural openness affects the consumption of ethnic foods. Secondly, this study confirmed the effect of ODC on EFCI. Third, the present research indicated the partial mediating role of FN and FI in explaining the impact of cultural openness on EFCI. Most existing studies about ethnic food consumption have focused on food neophobia (Mascarello et al., 2017; Ting et al., 2016; Tomić et al., 2019). However, the roles of other food-related personality traits have remained inadequately explained and clarified. In this sense, this study aimed to address a gap in lit-

erature by demonstrating the impact of ODC on EFCI through FN and FI.

Conclusion

In parallel with the growing interest in ethnic foods, it has become essential for ethnic food businesses to examine consumers' ODC and food-related personality traits and clarify their role in affecting their behaviors. This experimental study examined the effect of consumers' ODC and food-related personality traits on EFCI. The findings indicated a significant relationship between consumers' ODC and their EFCI. Research findings clearly supported all hypotheses. In light of the findings, initially, ODC affected EFCI (H_1). It was observed that consumers with high levels of ODC had higher EFCIs. Also, ODC positively influenced food-related personality traits (H_2 , H_3). In other words, ODC increased consumers' tendencies for FN and FI. Additionally, FN and FI positively impacted EFCI (H_4 , H_5). The findings revealed that ODC increased EFCI through FN and FI.

Practical Implications

This study not only made theoretical contributions, but also presented practical recommendations for practitioners. These research findings have several practical implications for the gastronomy and tourism industry. The findings of this study revealed that ODC positively affected FN, FI, and EFCI. Therefore, communication messages used in the marketing of ethnic foods should be designed to emphasize the cultural discovery, innovation, and educational aspects of ethnic foods.

First, ethnic restaurants should recognize that people who are open to different cultures may also have a higher interest in ethnic foods. Consequently, the inclusion of diverse and culturally unique products in your selection could appeal to this segment of consumers. Second, customers with high food neophilia may prefer

new and novel foods more strongly. This highlights the astuteness in firms providing an assortment of individualistic and pioneering dishes, encompassing cultural cuisines.

Another significant finding of this study is that customers with a high level of openness to different cultures are motivated themselves to get to know different cultures, which then drives them to try and purchase ethnic food. By understanding and meeting the needs of this specific group, ethnic restaurants can distinguish themselves from their competitors and become more appealing to customers who value their own uniqueness and self-expression. In light of this, it is important for ethnic restaurants to be aware of their customers' food preferences, including their level of food neophilia or neophobia, and make necessary adjustments to their menu. First, marketers should consider the ODC, FN and FI level of their target consumers when promoting ethnic foods. Hence, marketers need to introduce exclusive features for those with a strong knowledge of ethnic foods and cultures, and fuse elements that are reminiscent of the local culture for consumers who may not be as familiar.

Secondly, messaging strategies for localized ethnic food should be tailored to consumers' ODC levels, as this significantly affects their information processing process. According to the literature, detailed and concrete messages increase appreciation for consumers with high cultural familiarity. These consumers tend to seek and appreciate deeper cultural knowledge and experiences. In these markets, marketers should use more detailed and culturally rich message frames that highlight cultural differences to encourage more positive perceptions and evaluations. For example, material specific to ethnic cultures, explaining different cooking methods specific to cultures and integrating elements of cultural storytelling, and stimulating a sense of recognition of different cultures

can stimulate the intention to consume ethnic food. In summary, these results highlight the significance of comprehending the connections between customers' individual traits and food preferences when devising successful marketing and management tactics in the gastronomy and tourism sector.

Limitations and future research

This study handled EFCI through the lens of cultural openness and confirmed the mediating role of FN and FI. However, there are several limitations to consider. First, the study was conducted with people dining in ethnic restaurants in Istanbul, Türkiye, suggesting that future research could involve different samples and locations. Second, it is recommended that the postulated links be tested on larger, culturally varied groups. The third limitation pertains to food-related personality traits. Within the scope of this study, FI and FN were considered as mediator variables. In future research, other factors pertaining to personality and food, such as aversion to unfamiliar foods, willingness to take risks, ethnocentric tendencies, and fear of being left out, may also be explored.

References

- Anderson, J. C., Gerbing, D. W. (1988).** Structural equation modeling in practice: A review and recommended two-step approach. *Psychological Bulletin*, 103(3), 411–423. <https://doi.org/10.1037/0033-2909.103.3.411>
- Bagozzi, R. P., Yi, Y. (1988).** On the evaluation of structural equation models. *Journal of The Academy of Marketing Science*, 16(1), 74–94.
- Bernard, J. C., Schulze, W. (2005).** The next new thing: Curiosity and the motivation to purchase novel products. *Economics Bulletin*, 3(32), 1–8.
- Brislin, R. W. (1970).** Back-translation for cross-cultural research. *Journal of Cross-Cultural Psychology*, 1(3), 185–216.
- Burusnukul, P., Taylor, D. C., Broz, C. (2015).** Relationships of involvement, ethnic food consumption, and food shows: An initial exploration. *International Journal of Hospitality & Tourism Systems*, 8(2), 32–38.
- Byrne, B. M. (2010).** Multivariate applications series. Structural equation modeling with AMOS: Basic concepts, applications, and programming (2nd edition). Routledge/Taylor & Francis Group.
- Cattell, R. B. (1978).** *The scientific use of factor analysis in behavioral and life sciences*. Plenum.
- Çetin, M., Aksoy, M., Çetin, K. (2020)** Türkiye'deki yiyecek-içecek işletmelerini derecelendiren sistemlerin içerik analizi ile incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 233–245.
- Chen, M. F. (2007).** Consumer attitudes and purchase intentions in relation to organic foods in Taiwan: Moderating effects of food-related personality traits. *Food Quality and Preference*, 18(7), 1008–1021.
- Choe, J. Y., Cho, M. S. (2011).** Food neophobia and willingness to try non-traditional foods for Koreans. *Food Quality and Preference*, 22(7), 671–677.
- Çınar, Ç., Karinen, A. K., Tybur, J. M. (2021).** The multidimensional nature of food neophobia. *Appetite*, 162, 105177. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105177>
- Cohen, E., Avieli, N. (2004).** Food in tourism: Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4), 755–778.
- Fornell, C., Larcker, D. F. (1981).** Structural equation models with unobservable variables and measurement error: Algebra and statistics. *Journal of Marketing Research*, 18(3), 382–388.

- Geertsen, J. L., Allesen-Holm, B. H., Giacalone, D. (2016).** Consumer-Led Development of Novel Sea-Buckthorn Based Beverages. *Journal of Sensory Studies*, 31(3), 245–255.
- Hair, J. F., Black., W. C., Babin., B. J., Anderson., R. E., L. Tatham., R. (2006).** *Multivariate Data Analysis*. Pearson Prentice Hall.
- Haven-Tang, C., Jones, E. (2005).** Using local food and drink to differentiate tourism destinations through a sense of place: A story from Wales-dining at Monmouthshire's great table. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(4), 69-86.
- Hsu, F. C., Scott, N. (2020).** Food experience, place attachment, destination image and the role of food-related personality traits. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 44, 79–87.
- James, L. R., Mulaik, S. A., Brett, J. M. (2006).** A tale of two methods. *Organizational Research Methods*, 9(2), 233–244.
- Jin, H., Hwang, J. (2024).** The dual lens of authenticity and likability: The effect of cultural familiarity on consumer responses to ethnic foods. *International Journal of Hospitality Management*, 117, 103655. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103655>
- Kim, D., Jang, S. S. (2019).** Ethnic food advertising formats and consumers' responses: Picture-dominant or text-dominant? *International Journal of Hospitality Management*, 82, 5–12.
- Kim, Y. G., Eves, A., Scarles, C. (2013).** Empirical verification of a conceptual model of local food consumption at a tourist destination. *International Journal of Hospitality Management*, 33, 484–489.
- Kim, Y.G., Suh, B.W., Eves, A. (2010).** The relationships between food-related personality traits, satisfaction, and loyalty among visitors attending food events and festival, *International Journal of Hospitality Management*, 29(2), 216–226.
- Kline, R. B. (2011).** Convergence of structural equation modeling and multilevel modeling. In R. B. Kline, M. Williams, W. P. Vogt (Eds.), *Convergence of structural equation modeling and multilevel modelling*. Sage. <https://doi.org/10.4135/9781446268261.n31>
- Kwon, D. Y. (2015).** What is ethnic food? *Journal of Ethnic Foods*, 2(1), 1. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2015.02.001>
- Levitt, J. A., Zhang, P., DiPietro, R. B., Meng, F. (2019).** Food tourist segmentation: Attitude, behavioral intentions and travel planning behavior based on food involvement and motivation. *International Journal of Hospitality & Tourism Administration*, 20(2), 129–155.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., Chang, R. C. (2012).** Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928–936.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., Chang, R. C. (2013).** An application of the repertory grid method and generalised pocrustes analysis to investigate the motivational factors of tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 35, 327–338. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2013.07.007>
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., Chang, R. C. (2017).** The effects of food-related personality traits on tourist food consumption motivations. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(1), 1–20.
- Mascarello, G., Pinto, A., Marcolin, S., Crovato, S., Ravarotto, L. (2017).** Ethnic food consumption: Habits and risk perception in Italy. *Journal of Food Safety*, 37(4), e12361. <https://doi.org/10.1111/jfs.12361>

- Mascarello, G., Pinto, A., Rizzoli, V., Tiozzo, B., Crovato, S., Ravarotto, L. (2020).** Ethnic food consumption in Italy: The role of food neophobia and openness to different cultures. *Foods*, 9(2), 112. <https://doi.org/10.3390/foods9020112>
- Mitchell, R., Hall, C. M. (2003).** Consuming tourists: Food tourism consumer behaviour. In Hall, C. M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., Cambourne, B. (Ed.) *Food tourism around the world* (pp. 60-80). Routledge.
- Nunnally, J. C. (1978).** An Overview of Psychological Measurement. In B. B. Wolman (Ed.) *Clinical Diagnosis of Mental Disorders: A Handbook* (pp. 97-146). Springer. https://doi.org/10.1007/978-1-4684-2490-4_4
- Olsen, S. O., Skallerud, K., Heide, M. (2021).** Consumers' evaluation and intention to buy traditional seafood: The role of vintage, uniqueness, nostalgia and involvement in luxury. *Appetite*, 157, 104994. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2020.104994>
- Pliner, P., Hobden, K. (1992).** Development of a scale to measure the trait of food neophobia in humans. *Appetite*, 19(2), 105–120.
- Pliner, P., Salvy, S. J. (2006).** Food neophobia in humans. In R. Shepherd, M. Raats (Ed.), *The Psychology of Food Choice* (pp. 75-92). CABI.
- Raudenbush, B., Frank, R. A. (1999).** Assessing food neophobia: The role of stimulus familiarity. *Appetite*, 32(2), 261–271.
- Ritchey, P. N., Frank, R. A., Hursti, U. K., Tuorila, H. (2003).** Validation and cross-national comparison of the food neophobia scale (FNS) using confirmatory factor analysis. *Appetite*, 40(2), 163–173.
- Sassatelli, R., Scott, A. (2001).** Novel food, new markets and trust regimes: responses to the erosion of consumers' confidence in Austria, Italy and the UK. *European Societies*, 3(2), 213–244.
- Seo, S., Kim, O.Y., Oh, S., Yun, N. (2013).** Influence of international and experiential familiarity on image of local foods. *International Journal of Hospitality Management*. 34, 295–308.
- Seo, Y., Gao, H. (2015).** Towards a value-based perspective of consumer multicultural orientation. *European Management Journal*, 33(1), 30–36.
- Shi, F., Dedeoğlu, B. B., Okumus, B. (2022).** Will diners be enticed to be travelers? The role of ethnic food consumption and its antecedents. *Journal of Destination Marketing & Management*, 23, 100685. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2021.100685>
- Sivrikaya, K. K., Pekerşen, Y. (2020).** The impact of food neophobia and sensation seeking of foreign tourists on the purchase intention of traditional Turkish food. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100222. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100222>
- Stine, R. (1989).** An introduction to bootstrap methods. *Sociological Methods and Research*, 18(2-3), 243–291.
- Stone, H., FitzGibbon, L., Millan, E., Murayama, K. (2022).** Curious to eat insects? Curiosity as a key predictor of willingness to try novel food. *Appetite*, 168, 105790. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105790>
- Ting, H., De Run, E. C., Cheah, J. H., Chuah, F. (2016).** Food neophobia and EFCI. *British Food Journal*, 118(11), 2781–2797.
- Tomić Maksan, M., Deronja, K., Tudor Kalit, M., Mesić, Ž. (2019).** Food neophobia as a determinant of consumer behaviour in ethnic food consumption. *Ekonomiska Misao i Praksa*, 28(2), 579–595.

- Tomić, M., Deronja, K., Tudor Kalit, M., Mesić, Ž. (2018).** Consumers' attitudes towards ethnic food consumption. *Journal of Central European Agriculture*, 19(2), 349–367.
- Topçu, M., Ozer Altundag, O. (2023).** Yöresel yemeklerde neofobi etkisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 253–262.
- Tuncdoğan, A., Akdeniz Ar, A. (2018).** Distal and proximal predictors of food personality: An exploratory study on FN. *Personality and Individual Differences*, 129, 171–174.
- Verbeke, W., Poquiviqui Lopez, G. (2005).** Ethnic food attitudes and behaviour among Belgians and Hispanics living in Belgium. *British Food Journal*, 107(11), 823-840.
- Zhao, X., Lynch J. G., Chen, Q. (2010).** Reconsidering Baron and Kenny: Myths and truths about mediation analysis. *Journal of Consumer Research*, 37(2), 197–206.

Calculating the Protein Quality of Soups Consumed in Türkiye

Kevser KARLI

Kastamonu University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics
kevserkarli@gmail.com
ORCID: 0000-0001-8679-5542

Beyza AKSU

Kastamonu University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics
beyzaksu3@gmail.com
ORCID: 0009-0005-4005-9837

Burcu ÖZAYDIN

Kastamonu University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics
burcu_ozaydin@hotmail.com
ORCID: 0009-0007-8777-3856

İrem POLAT

Kastamonu University, Faculty of Health Sciences, Department of Nutrition and Dietetics
polat2508irem@gmail.com
ORCID: 0009-0004-6617-6241

Geliş tarihi / Received: 04.12.2023

Kabul tarihi / Accepted: 06.04.2024

Abstract

This study aimed to estimate the protein quality of some soups consumed in Türkiye using the protein digestibility-corrected amino acid score (PDCAAS) method. This method is based on limiting amino acids and digestibility factors. The limiting amino acid in dietary proteins affects amino acid synthesis in the body. Because protein synthesis depends on the minimum amount of amino acids. If PDCAAS is less than 1, the soup has at least one limiting amino acid (LAA). In this study, twenty-five different soups' energy, protein, and essential amino acid patterns were analyzed, and PDCAAS was calculated. Microsoft Excel Programme was used to calculate the data obtained. The soups with the highest protein quality were *Lebeniye* (1.0), *Yogurt* (1.0), *Flour* (0.9), *Tarhana* (0.88), and *Tomato soup milk* (0.87). The soups with the lowest protein quality were *Tutmaç* (0.38), *Rice* (0.46), *Yüzük* (0.61), *Vegetable soup (summer)* (0.62), and *Vegetable soup (winter)* (0.64). *Lebeniye* and *Yogurt soup* had no LAA, whereas *Tarhana*, *Vegetable soups*, *Tutmaç*, *Rice*, and *Yüzük soup* had lysine LAA. The LAA of tomato soup milk is methionine and cysteine. Animal proteins added to the soup increase the protein quality. Considering that protein quality is as important as protein quantity in providing a healthy diet, this study is thought to be guided when planning nutrition, especially in groups with low protein intake.

Keywords: *Protein quality, PDCAAS, soup.*

Türkiye’de Tüketilen Çorbaların Protein Kalitesinin Hesaplanması

Öz

Bu çalışmada, Türkiye’de tüketilen bazı çorbaların protein kalitesinin, protein sindirilebilirliği düzeltilmiş amino asit skoru (PDCAAS) yöntemi kullanılarak tahmin edilmesi amaçlanmıştır. Bu yöntem, kısıtlayıcı amino asitlere (KAA) ve sindirilebilirlik faktörlerine dayanmaktadır. Diyet proteinlerindeki kısıtlayıcı amino asit, vücuttaki amino asit sentezini etkiler. Çünkü protein sentezi minimum amino asit miktarına bağlıdır. PDCAAS 1’den küçükse, çorbada en az bir KAA vardır. Bu çalışmada, yirmi beş farklı çorbanın enerji, protein ve esansiyel amino asit örüntüleri analiz edilmiş ve PDCAAS hesaplanmıştır. Elde edilen verilerin hesaplanmasında Microsoft Excel Programı kullanılmıştır. Protein kalitesi en yüksek çorbalar *Lebeniye* (1,0), *Yoğurt* (1,0), *Un* (0,9), *Tarhana* (0,88) ve *Sütlü domates çorbası* (0,87)’dir. Protein kalitesi en düşük olan çorbalar ise *Tutmaç* (0,38), *Pirinç* (0,46), *Yüzük* (0,61), *Sebze çorbası (yaz)* (0,62) ve *Sebze çorbası (kış)* (0,64)’dir. PDCAAS 1’den küçükse çorbada en az bir KAA vardır. *Lebeniye* ve *Yoğurt* çorbasında KAA yokken, *Tarhana*, *Sebze çorbaları*, *Tutmaç*, *Pirinç* ve *Yüzük çorbası* için KAA lizindir. *Sütlü domates çorbası*’nda KAA metiyonin ve sisteindir. Çorbaya eklenen hayvansal proteinler protein kalitesini arttırmaktadır. Sağlıklı beslenmenin sağlanmasında protein miktarı kadar protein kalitesinin de önemli olduğu göz önünde bulundurulduğunda, bu çalışmanın özellikle protein alımı düşük olan gruplarda beslenme planlaması yapılırken yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Protein kalitesi, PDCAAS, çorba.

Introduction

Proteins are macronutrients that play numerous structural and functional roles in the body. Proteins, the primary nitrogen source in the diet, are composed of amino acids linked by peptide bonds (Sá et al., 2020). Approximately 16% of an adult’s body is composed of proteins. The Türkiye Dietary Guidelines (2022) set the recommended adequate intake for protein in adults as 0.83-1.04 g/kg/day. In other words, proteins should provide 10-20% of the daily energy intake in an adequate and balanced nutrition plan. However, protein needs of individuals vary according to their age, gender, and physiological status. According to the data in the Türkiye Dietary Guidelines (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2022), 21.5% of individuals aged 19 and older

in Türkiye consume protein below the estimated average requirement. In addition, the level of vegetable protein intake provided by the mixed diet is 58.2%, and the level of animal protein intake is 41.8%.

The primary source of dietary protein is plant and animal tissues. However, plant and animal proteins differ from each other in terms of their chemical, biological, functional, and nutritional properties. The main animal proteins in foods are milk and its products, meat, seafood, and eggs, while vegetable proteins are cereals, legumes, nuts, oilseeds, and pseudo-grains. Protein ratios in some foods are shown in Table 1 (Day et al., 2022; turkomp.tarimorman.gov.tr).

Table 1*Protein ratios in some foods*

Foods	Protein (%)
Milk	3-7
Cheese	25-27
Meat	20-25
Fish	16-21
Eggs	12-17
Grains	7-15
Soy	35-40
Legumes	20-36
Nuts and seeds	9-25
Pseudo cereals	9-24

The quality, as well as the quantity of protein in foods, is an essential criterion for optimal nutrition and health maintenance. Protein quality reflects the extent to which a food protein or a diet meets the metabolic demand for amino acids and nitrogen, which represents the efficient utilization of protein by the body. Two factors are considered for protein quality: Essential amino acid (EAA) pattern and their digestibility. In other words, the usage of dietary protein by the human body depends on the pattern and digestibility of the amino acids that make up the protein in the food (Mansilla et al., 2020).

Essential amino acids cannot be synthesized in the body and must be taken from food. Nine EAA consist of: histidine (His), isoleucine (Ile), leucine (Leu), lysine (Lys), methionine (Met), phenylalanine (Phe), threonine (Thr), tryptophan (Trp) and valine (Val). The body's protein synthesis rate is adjusted according to the slightest intake of essential amino acids. In other words, insufficient information about an EAA in the diet slows down protein synthesis, and this causes various metabolic disruptions. Animal proteins' essential amino acid composition is more balanced than vegetable proteins. Plant proteins are missing one or more of the EAAs. Cereals have low lysine content, and legumes

have low methionine and cysteine content. For this reason, it is accepted that the protein quality of plant foods is lower than that of animal foods (Davies & Jakeman, 2020; Köseoğlu, 2019).

The digestibility of a food protein is a measure of the protein's susceptibility to proteolysis. Protein digestibility depends on its structure, the intensity of heat treatment during preparing the meal, and the presence of anti-nutrients. Plant foods contain more carbohydrates, fiber, polyunsaturated fats, and indigestible compounds than animal foods. This results in lower digestibility of plant proteins. The digestibility of animal proteins ranges between 90-95%, while vegetable proteins range between 75-80% (Hertzler et al., 2020). Some food processing changes the digestibility of proteins. Digestibility can be increased via food processing such as soaking, dehulling, heat application, pressure or microwave cooking, germination, fermentation, and refining. However, various reactions, such as non-enzymatic browning reactions, that can occur during food processing can reduce the digestibility of proteins and lead to protein loss (Ohanenye et al., 2022).

Researchers estimate that the world population will exceed nine billion by 2050. This means that while the demand for animal proteins is

high, animal protein will not be enough for everyone because they are not sustainable. This is why plant-based proteins are gaining in popularity. Plant foods are more sustainable than animal foods. They are also cholesterol-free, low in saturated fat, and contain fiber. Health authorities recommend increasing plant proteins in the diet due to their potential health effects (Langyan et al., 2022). At this point, improving the protein quality of plant foods comes to the fore. To optimize the amino acid pattern in plant foods, consuming legumes and cereals in a 35:65 ratio is recommended (Atalay & Gökbulut, 2021).

Various methods can calculate protein quality. One of the methods recommended by the World Health Organization, Food and Agriculture Organization of the United Nations, and United Nations University (World Health Organization, 2007) is the PDCAAS method. In this method, the EAA in food is ratioed to the EAA in the reference model, and the food's limiting essential amino acid (LAA) is determined. The LAA is multiplied by the digestibility to obtain the PDCAAS score. A score of one means that the individual can meet all of the EAA needed, while a score of less than one indicates at least one LAA in the diet.

In Turkish cuisine, one of the world's richest cuisines, soups are served with meals due to their satiating and nutritional properties (Batu & Batu, 2018). Soups are consumed in all age groups because they are delicious and contain different ingredients. At the same time, soups are cost-effective and can be prepared quickly, so they are consumed at every meal of the day in Türkiye. Today, it is estimated that more than a thousand soup recipes are created using various cooking techniques in Türkiye. Soups are usually named after the main ingredient they are made from, and a wide variety of ingredients are used in soups to provide a variety of nutrients. Soups cooked in Türkiye can be

grouped under five main headings (Güldemir et al., 2018; Özbey & Köşker, 2021).

- Grain and cereal products soups
- Legume soups
- Milk and yogurt soups
- Vegetable soups
- Meat and offal soups (Özbey & Köşker, 2021).

Nutritional studies on various cuisines and dishes are widespread. Existing research often focuses on the overall nutritional composition or protein content of foods (Aykut, 1987; Öney et al., 2023). Comprehensive analysis of amino acid profiles and PDCAAS method for foods seems to be under-explored. The importance of considering both protein quantity and quality in diet planning for a healthy diet is emphasized. This study thought to be a guide in nutritional planning, especially for groups with low protein intake, aimed to calculate the protein quality of some soups consumed in Türkiye with the PDCAAS method.

Methods

Selection of soups

A total of 32 soups, whose ingredients and standard weight list in one portion were specified in the National Menu Planning and Implementation Guide for Mass Nutrition Systems (Places of Mass Consumption) (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2020), were included in the study. If the essential amino acid content of the protein food in the soup ingredient was not given in Turkomp, it was excluded from the study because it would cause data loss in the calculation. The study was completed with 25 soups.

Calculation of energy, protein, and essential amino acid content

The ingredients in the soup recipe were entered into the National Food Composition Database (turkomp.tarimorman.gov.tr). Data on energy, total protein, vegetable and animal protein content, and essential amino acid content were ob-

tained. The total amount was calculated in the Microsoft Excel program.

Calculation of protein quality

PDCAAS method was used to calculate protein quality. PDCAAS is calculated by multiplying the LAA by the digestibility factor.

PDCAAS= (amount of essential amino acids in 1 g protein of food/amount of essential amino acids in 1 g protein for 6 months-3 years)*digestibility factor (World Health Organization, 2007)

Limited Essential Amino Acid Determination: EAAs of 1 g protein in the soup were calculated separately. Each EAA was divided by the value of the same amino acid in the reference protein model. The lowest score gives LAA. WHO (2007) recommends that the reference scoring model determined for children between six months and three years of age be used as the reference value in assessing dietary protein quality for all age groups. Reference values are given in Table 2.

Table 2

Reference values for amino acid requirements for one gram of protein (mg)

References	His	Ile	Leu	Lys	SAA	AAA	Thr	Trp	Val
6. month-3 ages	20	32	66	57	27	52	31	8,5	43

AAA: Aromatic amino acids (phenylalanine and Tyrosine); SAA: Sulfur amino acids (methionine and cysteine)

Determination of Digestibility Factor: Data from WHO (2007) guidelines were used. Various sources were taken as a reference for the

digestibility factor of foods not published in the guidelines (Table 3).

Table 3

Reference for digestibility factors of the foods included in the soup

Foods	Digestibility Factors (%)	References
Wheat	91	WHO, 2007
Wheat (bread, durum)	86	WHO, 2007
Bulgur	64,5	Ertaş and Türker, 2014
Maize	78	WHO, 2007
Rice	75	WHO, 2007
Eggs	98	WHO, 2007
Milk, cheese, yogurt	95	WHO, 2007
Meat, chicken, fish	94	WHO, 2007
Kidney bean	78	WHO, 2007
White bean	78	WHO, 2007
Lentils (red and green)	79	Stone et al., 2019
Chickpea	75	Stone et al., 2019
Potatoes	84	Hussain et al., 2021
Vegetables	80	Gorissen et al., 2018

The total protein in the soup comes from different foods. The digestibility factor value was taken from the dominant protein source.

Evaluation of data

Microsoft Excel Program was used to calculate the obtained data. If PDCAAS is less than 1, at least one AA is limiting, while PDCAAS ≥ 1.00 indicates no LAA in food or diet.

Results

Energy, total, animal, and plant protein amounts, essential amino acid amounts, animal/plant protein ratio, protein energy ratio, and PDCAAS values were calculated based on the amounts specified in the soup recipes. A standard portion of soups is 180 grams. The results are given in Table 4.

According to Table 4, the soups with the highest energy content are *Toyga soup* (364.5 kcal), *Yogurt soup* (274.6 kcal), and *Ezogelin soup* (264.8 kcal). The soups with the highest total protein content were *Lebeniye soup* (12.9 g), *Toyga soup* (12.5 g), and *Yogurt soup* (10 g), respectively. While there was no LAA in *Yogurt and Lebeniye soups*, the PDCAAS value was found to be 1.00. All other soups contain at least one LAA. The LAA of *Tomato soup milk*, *Mushroom soup cream*, and *Green lentil soup* are sulfur amino acids. While LAA was histidine in *Köylü soup*, it was found as lysine in other soups.

Table 4
Energy and protein content, essential amino acid pattern, and PDCAAS of soups

Soup name	Energy (kcal)	Total protein (g)	P/E (%)	Animal protein (g)	Plant protein (g)	ABP/PBP	His (mg)	Ile (mg)	Leu (mg)	Lys (mg)	SAA (mg)	AAA (mg)	Thr (mg)	Trp (mg)	Val (mg)	Limiting amino acid	PDCAAS
Yogurt Soup	274.6	10.0	14.6	7.4	2.6	2.85	241.4	589	889.2	635.1	359.5	949.1	399	120.6	666.3	NL	1.00
Lebeniye Soup	249.4	12.9	20.7	9.2	3.7	2.62	352.3	675.5	980.6	848.4	463.8	1029.8	515.0	147.4	694.8	NL	1.00
Flour Soup	175.2	7.9	18.0	5.7	2.2	2.59	230.6	372.1	619.8	531.5	284.6	589.2	319.0	87.2	408.2	Lys	0.90
Tarhana Soup	197.9	6.9	14.0	1.2	5.7	0.0	162.6	367.9	589.9	409.1	232.3	601.8	267.0	89.1	393.2	Lys	0.88
Tomato Soup Milk	202.2	6.9	13.7	4.8	2.1	2.29	151.8	312.8	578.7	437.3	191.5	599.2	262.5	80.6	377.5	SAA	0.87
Spinach Soup	96.9	3.3	13.6	1.4	1.9	0.74	70.1	148.0	276.7	216.3	113.4	270.6	135.2	43.2	180.1	Lys	0.85
Capia Pepper Soup	119.3	2.7	9.1	1.0	1.7	0.59	57.2	116.4	217.4	146.7	96.9	223.3	104.9	31.1	137.6	Lys	0.81
Red Lentil Soup	235.4	12.0	20.4	0.0	12.0	0.0	362.9	572.7	893.0	1524.9	347.1	1092.4	428.6	100.4	597.5	Trp	0.81
Carrot Soup	117.3	2.5	8.5	1.0	1.5	0.67	51.7	110.4	199.9	134.2	85.4	198.8	93.4	27.6	127.6	Lys	0.80
Vegetable Soup Milk (Winter)	189.9	4.9	10.3	1.7	3.2	0.53	99.7	207.1	386.4	287.9	156.0	385	185.3	56.2	273.6	Lys	0.76
Köylü Soup	141.4	4.9	13.9	1.7	3.2	0.53	91.4	184.9	333.1	271.1	131.7	328.2	162.8	47.5	219.7	His	0.75
Broccoli Soup Cream	136.8	4.4	12.9	1.1	3.3	0.33	84.1	170.2	285.7	209.3	140.5	317.6	148.8	47.2	213.1	Lys	0.71
Potato Soup	172.7	3.7	8.6	0.0	3.7	0.0	66.8	160.0	240.9	189.4	109.5	282.6	131.6	50.1	192.7	Lys	0.71
Seasoned Vermicelli Soup	209.8	7.1	13.5	3.5	3.6	0.97	153.0	374.1	511.0	331.7	263.6	594.5	240.2	82.3	375.5	Lys	0.70
Milk Soup	163.6	4.7	11.5	1.7	3.0	0.57	92.5	189.3	376.2	200.1	169.1	378	154.1	48.5	224.3	Lys	0.70
Corn Soup Cream	139.4	3.3	9.5	1.1	2.2	0.5	72.3	134	291.5	160.6	103.1	285.6	118.9	30.1	180.3	Lys	0.68
Ezogelin Soup	264.8	10.9	16.5	0.0	10.9	0.0	313.1	511.4	817	1207.3	328.9	970.5	385	95.8	552.8	Trp	0.67
Toyga Soup	364.5	12.5	13.7	3.5	9.0	0.39	276.1	625.1	914.7	530.0	442.8	1029.6	422.4	141.0	624.4	Lys	0.67
Mushroom Soup Cream	137.0	5.4	15.8	1.1	4.3	0.26	92.5	182.2	289.7	253.3	114.9	300.6	149.7	45.5	191.1	SAA	0.67
Green Lentil Soup	200.5	9.4	18.8	0.0	0.0	0.0	221	421.5	689.7	581.6	201.8	771.7	364.0	90.7	498.5	SAA	0.66
Vegetable Soup (Winter)	175.7	3.6	8.2	0.0	3.6	0.0	69.5	144.7	237.3	174.0	109	252.8	121	41.0	193.0	Lys	0.64
Vegetable Soup (Summer)	174.9	3.8	8.7	0.0	3.8	0.0	74.2	159.2	251.2	178.1	106.7	282.6	127.5	45.1	202.8	Lys	0.62
Yüzük Soup	115.7	2.9	10.0	0.0	2.9	0.0	67.8	133.1	207.0	143.8	89.6	215.9	102.1	29.7	133.4	Lys	0.61
Rice Soup	192.9	3.7	7.8	0.0	3.7	0.0	78.9	157.9	291.5	129.2	127.1	295.6	128.4	42.1	205.6	Lys	0.46
Tutmaç Soup	153.8	3.6	9.4	0.0	3.6	0.0	66.1	136.8	240.8	89.8	127.9	265.9	98.1	36.1	153.6	Lys	0.38

A standard portion of soups is 180 grams; P/E (%): The ratio of energy supplied from protein; ABP/PBP: Animal-based protein/plant-based protein; AAA: Aromatic amino acids (phenylalanine and tyrosine; SAA: Sulfur amino acids (methionine and cysteine); NL: No limiting amino acid

Discussion

Soups are sometimes the main meal in Turkish cuisine. They are consumed by all segments of society, from infants to the elderly. This study calculated the protein quality of 25 soups consumed in Türkiye. PDCAAS, the method WHO/FAO/UNU recommended, was used in the calculation. In PDCAAS, the soup's 1 g protein EAA pattern is calculated and compared with the reference model to determine the LAA and multiplied by the digestibility factor. It is known that the PDCAAS value of animal protein sources such as meat, chicken, fish, milk, yogurt, cheese, and eggs is higher than that of vegetable protein sources such as cereals, legumes, vegetables, and fruits (Adhikari et al., 2022).

A study conducted in the Netherlands examined two non-consecutive 24-hour dietary recalls of 2150 adult individuals. The protein quality of the food they consumed at meals was calculated using PDCAAS. It has been reported that protein quality is related to the animal-based food groups consumed at that meal. Low PDCAAS at meals has been associated with consuming sweetened beverages, fruits, vegetables, nuts, and legumes. It was emphasized that at higher PDCAAS values, these food groups were partially replaced by milk and meat products (Heerschop et al., 2023).

On the other hand, Tso and Forde (2021) compared a standard omnivorous Western diet with alternative plant-based diets to examine the nutritional impact of switching from animal foods to plant foods. They found that protein quality or quantity is unlikely to cause problems. Many plant proteins and protein mixtures, especially when consuming various plant foods, Daily emphasize that they can meet protein needs. It has been reported that the concern that plant-based foods contain poor protein quantity and quality is unfounded and that most individuals in developed countries tend to exceed their protein requirements.

In this study, the five soups with the highest PDCAAS were *Lebeniye* and *Yogurt soup* (1.00), *Flour soup* (0.90), *Tarhana soup* (0.88), and *Tomato soup milk* (0.87). All of these soups include grains and products. In addition, yogurt, meat, eggs, and legumes are used in *Lebeniye soup*, yogurt and eggs in *Yogurt soup*, meat in *Flour soup*, and milk and dairy products in the recipe for *Tarhana* and *Tomato soup milk* (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2020). Animal proteins have a balanced essential amino acid pattern and higher digestibility than vegetable proteins (Day et al., 2022; Ewy et al., 2022). Therefore, it is unsurprising that the protein quality of these soups containing animal-derived foods is high. The ABP/PBP at these soups was higher than 2.00. (Table 4). This study found LAA for *Tarhana* and *Yogurt soups* to be lysine. However, Kanbir (2021), found the PDCAAS of *Tarhana soup* to be 0.64 and that of *Yogurt soup* to be 0.9 and reported that the LAA was valine. The results of Kanbir's study differ from the results of this study. This difference may be due to the list of ingredients in the recipes.

The five soups with the lowest protein quality were *Tutmaç soup* (0.38), *Rice soup* (0.46), *Yüzük soup* (0.61), *Vegetable soup (summer)* (0.62), and *Vegetable soup (winter)* (0.64) (Table 4). *Tutmaç*, *Rice*, and *Vegetable soups* are prepared with grains and vegetables. The protein in these soups is provided from only plants food (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2020). Animal proteins provide a more balanced amino acid pattern and improve protein quality. When the protein quality of cereals and vegetables is analyzed, one or more EAAs are missing (Ewy et al., 2022). Grains are usually deficient in lysine; in these soups, lysine appears to be the LAA. This explains the lower protein quality compared to soups containing animal protein.

The protein content of the *Yüzük soup* is also provided by cereal and legume proteins. Grains are deficient in lysine, while legumes are generally deficient in sulfur amino acids. Com-

binning grain and legume proteins can provide a balanced amino acid pattern. Current global consumption patterns suggest that 6 g of cereal protein is consumed per 1 g of legume protein. To optimize protein quality scores, a ratio of 2 g of cereal protein per 1 g of legume protein is required (Davies & Jakeman, 2020; FAO, 2013). Preparing recipes with this ratio in mind can improve protein quality.

Soups containing milk, grains, and vegetables in the recipe were *Spinach soup* (0.85), *Capia pepper soup* (0.81), *Carrot soup* (0.80), *Vegetable soup milk (winter)* (0.76), and *Corn soup cream* (0.68). In all of these soups, the LAA is lysine. Approximately 40% of vegetable protein consumption in Türkiye consists of lysine-poor cereals. Enriching cereal products with foods containing lysine amino acids can significantly improve protein quality (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2022). Schaafsma (2012) reported that 1.28 g milk protein or 8.5 g chickpea protein is required to compensate for a deficiency of 1 g lysine. By increasing the amount of milk in these recipes, the amino acid pattern can be balanced, and the protein quality of the soup can be improved. The PDCAAS values of *Vegetable soup milk (winter)* and *Vegetable soup (winter)* can be given as an example. It is seen that the PDCAAS of vegetable soup increased from 0.64 to 0.76 with the addition of milk, i.e., the protein quality increased. Similarly, balance can be achieved by adding legumes. Still, the organoleptic properties of the recipe may change due to the need to add a large amount of legume protein, so the ingredients in the recipe may need to be revised.

Energy intake is as influential as the amount of protein to ensure adequate and balanced dietary information. This is because the adequacy of dietary protein is affected by energy intake. Inadequate energy intake may lead to a negative nitrogen balance, which may reduce the adequacy of protein intake. Therefore, protein and energy

intake should be considered together (Mariotti & Gardner, 2019). Proteins should provide 10-20% of dietary energy. In this context, it is seen that the energy provided from protein in *Rice, Tutmaç, Corn, Carrot, Capia pepper, Potato, Vegetable (winter), and Vegetable (summer) soups* is below 10%. Adding high-protein foods to a menu that includes soup can increase the energy provided by protein by more than 10%. Another option is adding foods with high protein content, such as eggs, milk, yogurt, minced meat, and chicken, to the soup (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2022).

Infants, children, and geriatric are in the at-risk group for adequate protein intake. Individuals in this group tend to prefer soft and easily consumable foods such as soups. In addition, in the nutritional treatment of obese individuals, foods with low energy density along with quality protein sources are preferred (T.C. Sağlık Bakanlığı, 2022). Since soup provides a feeling of fullness quickly, it makes it easier to control energy intake in obese individuals. It is recommended that soups with high protein quality be added to the diet. Considering that soups are frequently preferred foods in Türkiye, these results will guide dietitians to increase the amount and quality of dietary protein when planning diets for their clients. Therefore, whether the results are accurate in digestibility is not being determined. In addition, protein quality changes that occur during food processing were ignored in this study.

Conclusion

Proteins are macronutrients that have many functions in the body. Proteins should provide 10-20% of dietary energy. Insufficient protein intake causes loss of muscle mass and strength and various diseases. This study calculated the protein quality of some soups consumed in Turkey using PDCAAS. It has been observed that the protein quality of soups containing animal protein in the recipe increases. The lowest pro-

tein quality was observed in recipes containing only grain and vegetable protein. Protein quality has increased with recipes containing more than one vegetable protein or blended with animal-derived proteins instead of recipes containing a single vegetable protein source. To protect public health and create sustainable nutrition models, the amount of protein and the quality of the protein should be considered. Soups with high protein quality, such as *Lebeniye* and *Yoghurt soup*, should be preferred especially in groups with special needs such as children and the elderly. In addition, adding high-protein soups to the diet of individuals who receive low-energy nutrition therapy or have limited physical activity helps maintain energy control by providing a feeling of fullness and contributes to adequate protein intake.

References

- Adhikari, S., Schop, M., de Boer, I. J., Hupertz, T. (2022).** Protein quality in perspective: A review of protein quality metrics and their applications. *Nutrients*, 14(5), 947. <https://doi.org/10.3390/nu14050947>
- Atalay, E., Gökbulut, İ. (2021).** Baklagiller: fonksiyonel özellikleri, sağlık etkileri ve potansiyel kullanımı. *Akademik Gıda*, 19(4), 442–449. <https://doi.org/10.24323/akademik-gida.1050782>
- Aykut M. (1987).** Bazı Kayseri yemeklerinin besin değerleri ve protein kalitesi. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 16, 191-198.
- Batu, A., Batu, H. S. (2018).** Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76–82. <https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.05.002>
- Davies, R. W., Jakeman, P. M. (2020).** Separating the wheat from the chaff: Nutritional value of plant proteins and their potential contribution to human health. *Nutrients*, 12(8), 2410. <https://doi.org/10.3390/nu12082410>
- Day, L., Cakebread, J. A., Loveday, S. M. (2022).** Food proteins from animals and plants: Differences in the nutritional and functional properties. *Trends in Food Science & Technology*, 119, 428–442. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.12.020>
- Ertaş, N., Türker, S. (2014).** Bulgur processes increase nutrition value: Possible role in in-vitro protein digestability, phytic acid, trypsin orthog activity, and mineral bioavailability. *Journal of Food Science and Technology*, 51(7), 1401–1405. <https://doi.org/10.1007/s13197-012-0638-7>
- Ewy, M. W., Patel, A., Abdelmagid, M. G., Mohamed Elfadil, O., Bonnes, S. L., Salonen, B. R., Hurt, T. R., Mundi, M. S. (2022).** Plant-based diet: is it as good as an animal-based diet when it comes to protein? *Current Nutrition Reports*, 11(2), 337–346. <https://doi.org/10.1007/s13668-022-00401-8>
- FAO (2013).** *Dietary protein quality evaluation in human nutrition*. Report of an FAQ Expert Consultation. *FAO Food and Nutrition Paper*; 92, 1–66. <https://www.fao.org/ag/humannutrition/35978-02317b979a686a57aa4593304ffc17f06.pdf>
- Gorissen, S. H., Crombag, J. J., Senden, J. M., Waterval, W. H., Bierau, J., Verdijk, L. B., van Loon, L. J. (2018).** Protein content and amino acid composition of commercially available plant-based protein isolates. *Amino Acids*, 50, 1685–1695. <https://doi.org/10.1007/s00726-018-2640-5>
- Güldemir, O., Hakkı, G., Işık, N. (2018).** Türk mutfağı'nda kahvaltıda tüketilen çorbalar ve illere göre dağılımı. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56–66.

- Heerschop, S. N., Kanellopoulos, A., Biesbroek, S., van 't Veer, P. (2023).** Shifting towards optimized healthy and sustainable Dutch diets: Impact on protein quality. *European Journal of Nutrition*, 62, 115–2128. <https://doi.org/10.1007/s00394-023-03135-7>
- Hertzler, S. R., Lieblein-Boff, J. C., Weiler, M., Allgeier, C. (2020).** Plant proteins: Assessing their nutritional quality and effects on health and physical function. *Nutrients*, 12(12), 3704. <https://doi.org/10.3390/nu12123704>
- Hussain, M., Qayum, A., Xiuxiu, Z., Liu, L., Hussain, K., Yue, P., Yue, S., Koko, M. Y. F., Hussain, A., Li, X. (2021).** Potato protein: An emerging source of high quality and allergy free protein, and its possible future based products. *Food Research International*, 148, 110583. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110583>
- Kanbir B. (2021).** Türk mutfağındaki bazı yemeklerin besin değerlerinin pişirme kayıpları faktörleri ve protein kalite indeksi kullanılarak teorik olarak hesaplanması. (Tez no. 690936) [Doktora Tezi, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi] Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi. <https://tez.yok.gov.tr/Ulusal-TezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Köseoğlu, S. Z. A. (2019).** Bazı tahıl ürünlerinin protein kalite indeksinin protein sindirilebilirliği–düzeltilmiş amino asit skoru (PDCAAS) metodu ile belirlenmesi. *Avrupa Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 17, 477–482. <https://doi.org/10.31590/ejosat.633638>
- Langyan, S., Yadava, P., Khan, F. N., Dar, Z. A., Singh, R., Kumar, A. (2022).** Sustaining protein nutrition through plant-based foods. *Frontiers in Nutrition*, 8, 1237. <https://doi.org/10.3389/fnut.2021.772573>
- Mansilla, W. D., Marinangeli, C. P. F., Cargo-Froom, C., Franczyk, A., House, J. D., Elango, R., Columbus, D. A., Kiarie, E., Rogers, M., Shoveller, A. K. (2020).** Comparison of methodologies used to define the protein quality of human foods and support regulatory claims. *Applied Physiology, Nutrition, and Metabolism = Physiologie Appliquee, Nutrition et Metabolisme*, 45(9), 917–926. <https://doi.org/10.1139/apnm-2019-0757>
- Mariotti, F., Gardner, C. D. (2019).** Dietary protein and amino acids in vegetarian diets—A review. *Nutrients*, 11(11), 2661. <https://doi.org/10.3390/nu11112661>
- Ohanenye, I. C., Ekezie, F. G. C., Sarteshnizi, R. A., Boachie, R. T., Emenike, C. U., Sun, X., Nwachukwu, I. D., Udenigwe, C. C. (2022).** Legume seed protein digestibility as influenced by traditional and emerging physical processing technologies. *Foods*, 11(15), 2299. <https://doi.org/10.3390/foods11152299>
- Öney, B., Yılmaz, S. E., Güçlü, D. (2023).** Nutrient retention in popular dishes based on Google Trends data in Hatay cuisine. *Nutrition Hospitalaria*, 40(3), 617–625. <https://doi.org/10.20960/nh.04409>
- Özbey, Z., Köşker, H. (2021).** Türk mutfak kültüründe çorba ve coğrafi işaretli çorbalar üzerine bir değerlendirme. *Gastoria: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 5(3), 471–489. <https://doi.org/10.32958/gastoria.956548>
- Sá, A. G. A., Moreno, Y. M. F., Carciofi, B. A. M. (2020).** Food processing ort he improvement of plant proteins digestibility. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 60(20), 3367–3386. <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1688249>
- Schaafsma, G. (2012).** Advantages and limitations of the protein digestibility-corrected amino acid score (PDCAAS) as a method for evaluating protein quality in human diets. *British Journal of Nutrition*, 108(2), 333–336. <https://doi.org/10.1017/S0007114512002541>

Stone, A. K., Nosworthy, M. G., Chiremba, C., House, J. D., Nickerson, M. T. (2019). A comparative study of the functionality and protein quality of a variety of legume and cereal flours. *Cereal Chemistry*, 96(6), 1159–1169. <https://doi.org/10.1002/cche.10226>

T.C. Sağlık Bakanlığı. (2020). *Toplu beslenme sistemleri (toplu tüketim yerleri) için ulusal menü planlama ve uygulama rehberi* (Sağlık Bakanlığı Yayın No: 1184). Anıl Reklam Matbaa.

T.C. Sağlık Bakanlığı. (2022). *Türkiye beslenme rehberi* (TÜBER), (Yayın no: 1031). Hazar Reklam Matbaa.

Tso, R., Forde, C. G. (2021). Unintended consequences: nutritional impact and potential pitfalls of switching from animal-to plant-based foods. *Nutrients*, 13(8), 2527. <https://doi.org/10.3390/nu13082527>

World Health Organization (WHO). (2007). *Protein and amino acid requirements in human nutrition*. Report of a Joint WHO/FAO/UNU Expert Consultation. WHO Technical Report Series No. 935. http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43411/1/WHO_TRS_935_eng.pdf?ua=1

Consumers' Perception of Menu Card Quality: The Case of Istanbul Province

Zeynep BAKKALOĞLU

Department of Gastronomy and Culinary Arts, Halic University, Turkey
zeynepbakkaloglu@halic.edu.tr
ORCID: 0000-0002-8250-8478

Ash AKSOY

Department of Gastronomy and Culinary Arts, Halic University, Turkey
asliaksoy@halic.edu.tr
ORCID: 0000-0002-7775-6514

Geliş tarihi / Received: 29.01.2024

Kabul tarihi / Accepted: 06.04.2024

Abstract

The menu/menu card is an important element for communication and marketing of a food and beverage business. Besides, menus help customers to decide their dining selection. Today, with the increasing importance of digitalization in our lives, menus have started to be announced/presented with various materials such as menu card, digital menu, sign board, writing on the board. These materials can affect the perception of quality. Usage preferences and perception of menu card quality may vary according to the demographic characteristics of consumers. In this study, it is aimed to investigate the menu card quality perception of consumers over the age of 18 living in Istanbul during the December 2023. The evaluation of the questions in the questionnaire study was used with a five-point Likert scale. Data from 438 completed questionnaires were analysed and the responses of the participants to the survey questions analyzed in SPSS 24.0 (Statistical Package for the Social Sciences) program. Reliability analysis, factor analysis, t-test and ANOVA tests were used. According to the results obtained, 65.3% of participants preferred traditional menus and hygiene is the major factor for menu card quality. The findings also show that there was significant effect of age groups on content and sustainability sections. In line with these results, it is thought that it would be beneficial for food and beverage businesses to (re)design their menu cards.

Keywords: *Quality perception, menu types, sustainability, restaurants*

Tüketicilerin Menü Kartı Kalitesi Algısı: İstanbul İli Örneği

Öz

Menü/menü kartı, bir yiyecek-içecek işletmesinin iletişimi ve pazarlaması için önemli bir unsurdur. Ayrıca menüler müşterilerin yemek seçimine karar vermelerine yardımcı olur. Günümüzde dijitalleşmenin öneminin artmasıyla birlikte menüler, menü kartı, dijital menü, tabela, tahta gibi çeşitli materyallerle duyurulmaya/sunulmaya başlandı. Bu malzemelerin kullanımı tüketicilerin kalite algısını etkilemektedir. Ayrıca tüketicilerin demografik özellikleri de kullanım tercihleri ve menü kartı kalite algısını etkileyebilmektedir. Bu çalışmayla Aralık 2023 döneminde İstanbul'da yaşayan 18 yaş üstü tüketicilerin menü kartı kalite algısının araştırılması amaçlanmaktadır. Anket çalışmasında soruların değerlendirilmesinde 5'li Likert ölçeği kullanılmıştır. Tamamlanan 438 anketten elde edilen veriler analiz edilmiş ve katılımcıların anket sorularına verdikleri yanıtlar SPSS 24.0 (Sosyal Bilimler İstatistik Paketi) programında analiz edilmiştir. Güvenilirlik analizi, faktör analizi, t-testi ve ANOVA testleri kullanılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre katılımcıların %65,3'ü geleneksel menüleri tercih etmekte olup, menü kartı kalitesini etkileyen en önemli faktörün hijyen olduğu görülmüştür. Bulgular ayrıca içerik ve sürdürülebilirlik boyutlarında yaş gruplarının önemli etkisinin olduğunu göstermektedir. Bu sonuçlar doğrultusunda yiyecek-içecek işletmelerinin menü kartlarını (yeniden) tasarlamalarının faydalı olacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: Kalite algısı, menü çeşitleri, sürdürülebilirlik, restoranlar.

Introduction

In today's living conditions, with the decrease in the time spent at home, people are intensely meeting their eating needs in restaurants outside. The most important guide in choosing and ordering food in the restaurant is the menu / menu card. A well-designed menu card should satisfy the consumer, ensure regular service, facilitate cost control, create a positive image, and contribute to the success of management. Therefore, it is important to design the menu card carefully and correctly. To achieve this, it is necessary to understand what consumers want. In order to gain insight into consumer preferences, we conducted a research study to assess their perception of menu card quality. This research includes consumers' opinions on sustainability in menu cards, in addition to other studies.

The terms menu and menu card are often used interchangeably. While the "menu" expresses the whole of the food and beverages to be

served, it is also used as an expression of the way they are presented and introduced to the customer (Erdem Türk & Yılmaz, 2023). The menu is defined as "an ordered set of dishes designed for a particular meal" or "a food group from which a restaurant can choose according to the preferences of its customers". The term menu card means the tools used to announce the menu containing the food groups that the customer will prefer. In addition to the meals, the menu card may include price, promotional information (Bekar & Demirci, 2015), product images, explanations and nutritional values (Mills & Thomas, 2008).

The menu/menu card is an important element that can positively affect the customer's dining experience when visiting a restaurant (Şahin, 2020). The menu serves a variety of functions for both the restaurant workers and the consumer. In addition, the menus should be clear, accurate, attractive and understandable introductory products of the restaurant in a way that facil-

itates the customer's selection (Antun & Gustafson, 2005; Bowen & Morris, 1995).

The menu is one of the most important communication, marketing and sales tools of a food and beverage business. Technological developments and increasing competition have led the industry to use electronic media and related applications for information exchange. This situation leads food and beverage businesses to innovation and service differentiation (Jakhete & Mankar, 2015; Şahin, 2020).

Menus used in restaurants can be announced to customers in various ways such as menu card, digital menu, sign board, writing on the board, etc. Today, with the increasing importance of digitalization in our lives, menus have started to be announced/presented with digital materials (Erdem Türk, 2022). The best example of this is the introduction of digital menus in restaurants. The increasing importance of hygiene, especially after the Covid-19 pandemic, encourages the use of digital menus (Brewer & Sebby, 2020).

A digital menu means an electronic screen that presents information and images about food and beverage to consumers and includes personal interaction with the customer to order (Tan, 2021). The digital menu types are quite diverse. Examples of these are non-touch screen and touch screen menus, self-service technologies, static and dynamic digital menu signage, tablet menus, kiosks, mobile phone applications, business websites and online ordering applications (Erdem Türk, 2022). At the same time, QR (quick response) codes appear as an innovative technology (Lou et al., 2017). In addition, with the spread of e-commerce, it was inevitable that the restaurant industry would also be affected by this situation. Access to digital menus has become easier with QR code scanning and it has started to replace the use of paper menus (Avşar & Tandoğan, 2022).

Today, consumers use both classic menu cards and digital menus. However, usage preferences and menu card quality perception may vary according to the demographic characteristics of consumers. In this study, it is aimed to examine the menu card quality perception of consumers over the age of 18 living in Istanbul. According to the results, consumer preferences for menu design in the restaurant sector were determined. In line with these preferences, suggestions were made for the creation of menus.

Literature Review

The most important communication, marketing and selling tools of restaurant business are menus. Therefore, quality and design of menus must provide consumers with unforgettable experiences. One of the key points of a successful food and beverage business is to make the right menu planning towards customer's behavioral intentions (usefulness, interactivity, consumption visions and behavioral intentions) in menu image in the restaurant sector (Sezgin et al., 2008).

Day by day, understanding the importance of technology developments and increasing competitive environment in the restaurant sector, businesses are trying to produce new approaches to menu planning, pricing and designing (Özdemir & Çalışkan, 2014). The food and beverage business also has important impressions on the environment and society. Therefore, to improve the sustainability of food and beverage service, consumer preferences should be designed to be more responsible. For example, menus can be (re)designed to inform customers about the environmental and communal effects of their choices and so 'nudge' the option of more benign food selections (Filimonau & Krivcova, 2017).

Through, there are numerous studies on the considered of significant points of menus. The studies facilitate to menu design and planning in

the food and beverage businesses. One of them is McCall and Lynn's study (2008) which research on the effects of menu item descriptions on perceptions of quality, price, and purchase intention. The study gives a variety of suggestions about restaurant menu strategy, increasing perceptions of item quality, expected price, and selection likelihood.

In a similar study, Cankül (2019) examined the influence of menu design elements in restaurants on customers' behavioral intention. Because of the study, it has been shown that there are five basic dimensions (material, form and dimension, image and cover, content, font style) of menu design and the both as a whole and with the sub-dimensions have an affirmative effect on the revisit intentions of customers.

In another study, the use of menu design elements in Alanya province of Turkey was determined. According to the findings obtained from 86 menu cards in the region restaurant directors rarely, use menu design elements for increasing sales of high-price menu items. However, findings confirm the view that use of menu design elements of region restaurants was a random situation, not done consciously (Özdemir & Nebioğlu, 2018).

In Bingöl province, Uzun's study (2019) investigated the benefits of the color, content and design of menu cards of restaurant businesses, to determine the level of menu planning and menu analysis practices in the businesses and measuring the importance given to the menu by hotel restaurants. The result of the study has shown that the concept of menu engineering in restaurants has not been willfully formed, and the expectations from the menus in restaurants can be measured by examining the work done from the customer's point of view.

A 2015 study, which evaluates effect of qualities of menu cards on the preferences of customers' food and beverage, found that customers were

influenced by the content of menu cards more than physical qualities of menu cards. Especially, while visual perception and clarity factors affect women and diversity factor affect men (Bekar & Demirci, 2015).

The present studies show that customers agreed that the physical characteristics of the traditional and digital menus should be harmonious with the restaurant concept and the card or digital menus should be of high quality. Moreover, it is seen that demographic factors (gender, educational level and age) have significant effect on customer's preference (Çetinsöz & Polat, 2018; Türk & Yılmaz, 2023).

Menu design studies should not only be aimed at improving and developing traditional menus, but also at digital menus. In addition, traditional menu cards and digital menu offerings have become a matter of choice for customers. Recently, numerous food and beverage business have launched technology-based menus by replacing their traditional printed menus due to the customers' preferences.

In the four European countries (UK, Greece, France, and Denmark), researchers studied on consumer choices for the use of an new menu form in public canteen services. According to study, taken important points' notes for the next design of a food-quality-focused digital menu solution in canteen services adapted to the specific country and population context to encourage informed consumer food preferences (Chen et al., 2021).

In addition, sustainability of menu card design is another significant point. Mainly, environmental factors should be reduced to facilitate progress of the food and beverage sector towards sustainability (Filimonau et al., 2017; Kızıldemir & Kaderoğlu, 2021). As a result of this, food and beverage sector have minimized the use of traditional menus and started to use digital menus. Because, in terms of sustainabili-

ty, it has benefits such as being hygienic, saving time, reducing costs, product variety, facilitating menu changes, rich in visuals and updates to food and beverage businesses (Avşar & Tandoğan, 2022).

In conclusion, the sector of food and beverage business is determined that menus can be designed according to customers' perspectives. In addition, consumption preferences are important mediators of interactivity effects in the menu. Therefore, customer choice should be taken into consideration, before designing a menu.

Methodology

For this study, ethics committee approval (date:27.10.2023 and number: 07) was obtained from Haliç University Social Sciences and Humanities Research Ethics Committee. In the research, in which consumers' quality perceptions of menu cards were tried to be determined, the general survey model was used as a method (Büyüköztürk et al., 2008). The population of the study consists of consumers over the age of 18 residing in Istanbul. In determining the sample number, it was determined that 438 people should be reached by using simple random sampling method ($n=t^2 \cdot p \cdot q/d^2$), 95% confidence level and ± 0.05 deviation interval. After determining the number of participants, the questionnaire form was developed in terms of sustainability by

using the "menu card quality perception scale" in Türk and Yılmaz's (2023) study and it was applied to the consumers during the December 2023. The first part of the questionnaire consists of six questions (demographic characteristics) and the second part consists of twenty four questions (scale). The evaluation of the questions in the questionnaire study was used with a five-point Likert scale (Strongly Disagree: 1; Strongly Agree: 5). The data collection process was applied to be conducted online and face-to-face in 2023. The responses of the participants to the survey questions analyzed in SPSS 24.0 (Statistical Package for the Social Sciences) program and reliability analysis, factor analysis, t-test and ANOVA tests were used.

Results and Discussion

The socio-demographic information and menu choices of participants are summarized in Table 1. A total of participants consisted of 303 females (69.2%) and 135 males (30.8%). Respondents between the ages of 26–38 (33.8%) are the highest participation group. Accordingly, the menu preference of participants was concentrated on traditional menu (65.3%) and the education level of participants was master degree and higher (40.9%). A significant majority of participants' (69%) employment sector was non-food sector (73.1%) and the occupation status was non-student (72.6%).

Table 1

Socio-demographic information and menu choices of participants

	N	%		N	%
Gender			Educational level		
Female	303	69.2	Associate degree or below	93	21.2
Male	135	30.8	Bachelor's degree	166	37.9
Age			Master degree and higher	179	40.9
18-25	79	18.0			
26-38	148	33.8	Industry		
39-51	141	32.2	Food sector	118	26.9
52-64	54	12.3	Other	320	73.1

≥65	16	3.7			
Menu choice			Occupation		
Traditional menu	286	65.3	Student	120	27.4
Digital menu	152	34.7	Non student	318	72.6

Cronbach's alpha value of the questionnaire was .921. According to Hair et al. (1998), Cronbach's Alpha value was 'excellent', which satisfied the minimum required level of .70. These result shows that all variables can be reliable enough for research purposes. Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) value (0.917) and the Bartlett test of sphericity (Chi-squared, df = 190; P-value <0.000), were used to establish sampling adequacy. This was followed by factor analysis using principal component analysis and varimax rotation to examine domain structure.

Table 2 provides information about the results of mean, standard deviation and factor loadings of the scale items. Firstly, the factor loadings for all twenty four items ranged from 0.548 to 0.897. Secondly, all items were measured using five-point Likert scale adapted from the literature and average of items ranged from 2.72 to 4.64.

According to the results in physical characteristics section, "Menu card should be compatible with the concept of the restaurant" (\bar{x} =4.01) item has the highest average and "The size of the menu card influences my ordering" (\bar{x} =2.72) has the lowest average.

Additionally, visual perception section shows that "The menu card must be clean." (\bar{x} =4.64) is the most effective item for menu card quality perception. According to clarity scale, means of items changed from 4.49 to 4.55, therefore clarity's all items is generally important for perception of menu card quality. Moreover, in attitudes of participants related to content section, the items; use of appropriate language, allergen warnings, garnish and sauce information, service time, alternative products and energy value

information on the menu card have means that above \bar{x} =3.53 in the respondents' perception of menu card quality.

These results supported by Çetinsöz and Polat (2018)'s study, which participants stated that they attach more importance to "product features" and "preparation & ingredients" information on menu card information in restaurants.

In the literature, Fakif et al. (2016) stated that "nutritional information" and "preparation & ingredient" are strong determinants of consumers' behavioral intentions towards high-scale and mid-scale restaurants, while "product characteristics" are the strongest determinant of consumer behavioral intentions in low-scale restaurants. In Malaysia, Din et al. (2012) stated that if basic nutritional information is not stated on the menu, it does not help the Malaysian customers to better understand the ingredients of the food. However, Delverani et al. (2013) found that nutritional information has no effect on consumers' behavioral intentions in fast food establishments.

In sustainability section, item means lower than other sections. It is seen that the statement with the highest mean in attitudes towards sustainability is "Digital menus are beneficial for sustainability." (\bar{x} =3.54) and the item with the lowest mean is "Menu cards cause paper waste." (\bar{x} =2.92). The findings of a research on evaluation of the websites of food and beverage enterprises showing a green marketing tendency case of Ankara shows that no findings were found about sustainability in the comments examined (Yazıcıoğlu et al., 2018).

On the other hand, in the literature, to enhance sustainability of food service provision, con-

sumer choice ought to be architected to make it more responsible. Therefore, menu cards can be (re-)designed to inform customers about the environmental and societal implications of their choice (Filimonau & Krivcova, 2017).

Table 2

Mean, standard deviation and factor loadings explained total variance and explained variance ratios of items of items

	Mean	Standard deviation	Factor loading	Total variance	% of variance
<i>Physical characteristics</i>					
The size of the menu card influences my ordering.	2.72	1.253	0.810	9.872	41.135
The shape of the menu card influences my ordering.	3.02	1.287	0.874	3.268	13.616
The color of the menu card influences my ordering.	2.94	1.286	0.880	2.788	11.618
The quality of the menu card influences my ordering.	3.41	1.332	0.769	1.308	5.448
Menu card should be compatible with the concept of the restaurant.	4.01	1.198	0.548	0.829	3.454
<i>Visual perception</i>					
The menu card must be clean.	4.64	0.876	0.897	0.696	2.898
The text on the menu card should be easy to read.	4.58	0.910	0.895	0.595	2.478
Representative pictures on the menu card should be compatible with the food and beverage served.	4.59	0.930	0.892	0.541	2.255
The fact that the food and beverage pictures on the menu card are vivid and attractive is effective in my ordering.	4.21	1.047	0.663	0.499	2.080
The menu card should not be worn out.	4.38	1.010	0.757	0.463	1.928
<i>Clarity</i>					
Food and beverage prices should be clearly indicated on the menu card.	4.55	1.029	0.790	0.397	1.656
The ingredients of foods and beverages should be clearly indicated on the menu card.	4.49	1.016	0.786	0.363	1.513
Separating food and beverages according to a certain category (soups, main courses, etc.) on the menu card makes it easier for me to order.	4.50	1.023	0.768	0.359	1.497
<i>Content</i>					
It is important to indicate the energy values of food and beverages on the menu card.	3.53	1.131	0.740	0.317	1.320
Allergen warning about the food and beverage should be made on the menu card.	4.34	1.005	0.553	0.300	1.250
Food and beverage names should be written in the appropriate language on the menu card.	4.40	0.967	0.670	0.274	1.142
Indication of service times of food and beverages on the menu card affects my order preference.	4.14	1.046	0.701	0.248	1.034
The garnishes and sauces to be served with the food should be clearly indicated on the menu card.	4.28	1.007	0.658	0.214	0.893
Having many alternatives for food and beverage selection on the menu card affects my ordering.	3.97	1.126	0.627	0.171	0.714

Sustainability

Menu cards cause paper waste.	2.92	1.303	0.784	0.155	0.644
Digital menus are beneficial for sustainability.	3.54	1.283	0.836	0.104	0.433
Digitalization of menus increases consumers' environmental awareness.	3.31	1.368	0.883	0.094	0.390
Restaurants using digital menus give importance to waste free/green kitchen practices.	3.03	1.347	0.858	0.082	0.341
Restaurants using digital menus cause less damage to the ecosystem.	3.14	1.362	0.871	0.063	0.264

The independent samples t-test is used to compare two sample means from unrelated groups. Therefore, comparing of employment sector and perception of menu card quality is given Table 3. According to results of the employment sector and perception of menu card quality, there is a significant difference between food

sector employees and non-food sector employees on clarity perception ($P = 0.044$, $P < 0,05$). However, a significant difference was not determined between physical characteristics, visual perception, content, sustainability sections and employment sector.

Table 3

T- test results of employment sector and perception of menu card quality

	Employment sector	N	Mean	Standard deviation	f	t	P
Clarity	Food sector	118	4.4463	1.12489	4.083	-0.872	.044*
	Other	320	4.5396	.94049			

The effect of menu choice in terms of visual perception ($P = 0.023$, $P < 0,05$), clarity ($P = 0.030$, $P < 0,05$) and content ($P = 0.22$, $P < 0,05$) on perception of menu card quality was determined significantly different (Table 4). Especially, digital menu means are higher for visual perception, clarity and content sections than traditional menus. However, a study of Avşar and Tandoğan (2022) shows that digital menus have some disadvantages, although they have several

advantages such as reducing paper usage, less ecosystem damage and easily ordering. Similarly, our study supported these results, because it was determined that although digital menus have significant difference in terms of visual perception, clarity and content, participants were preferred traditional menus due to the its disadvantages like internet connection, data security and digital device problems.

Table 4*T- test results of menu choice and perception of menu card quality*

	Menu choice	N	Mean	Standard deviation	f	t	P
Visual Perception	Traditional Menu	286	4.4182	.95848	5.184	-1.843	.023*
	Digital Menu	152	4.5796	.68204			
Clarity	Traditional Menu	286	4.4639	1.06735	4.722	-1.464	.030*
	Digital Menu	152	4.6096	.83059			
Content	Traditional Menu	286	3.9902	.90265	5.309	-2.073	.022*
	Digital Menu	152	4.1671	.74066			

In order to determine to compare the means of groups (age, educational level) One-Way ANOVA ("analysis of variance") was used and results of age groups and perception of menu card quality were given in Table 5. Statistically, results proved that physical characteristics (F=2.800, $P = 0.026$), content (F=2.531 $P = 0.040$) and sustainability (F=5.572; $P = 0.000$).

were significantly different. The findings of the study also show that the physical characteristics between age groups was no significant difference ($P > 0.05$). In addition, results indicated that there was significant main effect of age groups on content section (39-51, $P = 0.049$) and sustainability sections (39-51, $P = 0.009$ and 52-64, $P = 0.002$).

Table 5*ANOVA (Tukey test) results of age groups and perception of menu card quality*

		F	p	Age	N	Mean	Mean difference	P
Physical characteristics	Between groups	2.800	.026*	18-25	79	3.4329	-.48291	.413
				26-38	148	3.3338	-.38378	.604
				39-51	141	3.0936	-.14362	.983
	Within groups	52-64	54	3.0000	-.05000	1.000		
		≥ 65	16	2.9500				
Content	Between groups	2.531	.040*	18-25	79	4.0962	-.59620	.078
				26-38	148	4.0892	-.58919	.065
				39-51	141	4.1135	-.61348*	.049*
	Within groups	52-64	54	3.8852	-.38519	.500		
		≥ 65	16	3.5000				
Sustainability	Between groups	5.572	.000*	18-25	79	3.5468		
				26-38	148	3.3405	.20629	.686
				39-51	141	3.0213	.52556*	.009*
	Within groups	52-64	54	2.7926	.75424*	.002*		
		≥ 65	16	2.7875	.75934	.105		

Table 6 presents whether perceptions towards menu card quality differ according to educational level. From the table, the ANOVA test indicated that there was a significant difference but there is no significant effect. Therefore we used Tukey HSD post-hoc tests and it has been determined that the participants' perceptions of the dimensions show a significant difference according to the education variable (respectively; $F=6.326, P=0.002$; $F=4.279, P=0.014$; $F=6.904, P=0.001$).

Notably, the difference between the participants with Bachelor's degree and master degree and higher is significant ($P < 0.05$). It was determined that participants with master's degree and higher education level ($\bar{x}=4.59$) paid more attention to visual perception than those with Bachelor's degree education level ($\bar{x}=4.49$). In terms of clarity, a significant difference was found between participants with master's degree and higher education level ($P < 0.05$).

In addition, education level creates a significant difference in participants' menu card quality perceptions ($P < 0.05$). The differences in the effects were observed between the groups of educational level. Besides, it was determined that participants with master's degree and above ($\bar{x}=4.16$) paid more attention to the content than participants with bachelor's degree ($\bar{x}=4.07$).

These findings are largely in line with the outcome of previous studies aiming to explore the inter-linkages between the levels of education and perception of menu card quality (Filimonau et al., 2017). In another study, when it comes to effect of educational levels on perception of menu card quality, there is a significant difference. This result supported that the difference is significant for visual perception and content like our study (Türk & Yılmaz, 2023). Finally, according to the educational level of participants it can be taught that sustainability is important, but the statistical results show that there is no significant difference ($P > 0.05$).

Table 6
ANOVA (Tukey test) results of educational level and perception of menu card quality

		F	p	Educational level	n	Mean	Mean difference	P
Visual perception	Between groups	6.326	.002	Associate degree or below	93	4.2043		
	Within groups			Bachelor's degree	166	4.4952	-.29088*	.026*
				Master degree and higher	179	4.5950	-.39067*	.001*
Clarity	Between groups	4.279	.014	Associate degree or below	93	4.2760		
	Within groups			Bachelor's degree	166	4.5080	-.23205	.165
				Master degree and higher	179	4.6443	-.36833*	.010*
Content	Between groups	6.904	.001	Associate degree or below	93	3.7742		
	Within groups			Bachelor's degree	166	4.0795	-.30532*	.015*
				Master degree and higher	179	4.1698	-.39564*	.001*

Conclusion

This study focuses on analyzing consumers' perception of menu card quality. Based on the result of research, 65.3% of participants preferred traditional menus, although participants think that digital menus have difference on perception of menu card quality according to t-test results. The findings also show that there was significant difference of age groups on content section (39-51 ages) and sustainability sections (39-51 and 52-64 ages). The results demonstrate, as in the studies conducted by Çetinsöz and Polat (2018) and Türk and Yılmaz (2023), that demographic factors have an impact on menu card quality perception.

According to scale items, average of items ranged from 2.72 (The size of the menu card influences my ordering) to 4.64 (The menu card must be clean). Therefore, hygiene is the major factor for menu card quality.

The attitudes of participants related to content section has high means which supported by Çetinsöz and Polat (2018)'study, which participants stated that they attach more importance to "product features" and "preparation & ingredients" information on menu card information in restaurants. Additionally, Fakif et al. (2016) stated that "nutritional information" and "preparation & ingredient" are strong determinants of consumers' behavioral intentions towards high-scale and mid-scale restaurants, while "product characteristics" are the strongest determinant of consumer behavioral intentions in low-scale restaurants. However, Delverani et. al. (2013) found that nutritional information has no effect on consumers' behavioral intentions in fast food establishments.

Based on the result of the questionnaire, it appears that the educational level of participants it can be taught that sustainability is important, but the statistical results show that there is no significant difference ($P > 0.05$). In the litera-

ture, a research on the evaluation of the websites of food and beverage businesses showing green marketing tendency in the case of Ankara shows that there is no evidence of sustainability in consumer comments (Yazıcıoğlu et al., 2018).

In terms of preference of menu types, the use of digital menus has increased day by day because of their sustainability. However, some customers have been worried about them because of their disadvantages such as security problems, internet connection and digital device problems.

In sum, our result can be used by the sector of food and beverage business for designing menus according to customers' perception of menu card quality. Therefore, consumption preferences were important mediators of interactivity effects in the menu. Hence, customer choice should be take into consideration for their quality perception.

References

- Antun, J. M., Gustafson, C. (2005).** Menu analysis: design, merchandising, and pricing strategies used by successful restaurants and private clubs. *Journal of Nutrition in Recipe & Menu Development*, 3(3-4), 81–102.
- Avşar, M., Tandoğan, G. K. (2022).** Karekod (QR kod) menü kullanan restoran işletmeleri üzerine bir araştırma: Amasya örneği. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(7), 858–869.
- Bekar, A., Demirci, Z. (2015).** Menü kartlarının müşterilerin yiyecek içecek tercihi üzerindeki etkisi. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 12(3), 21–33.
- Bowen, J. T., Morris, A. J. (1995).** Menu design: can menus sell. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 7(4), 4–9.
- Brewer, P., Seby, A. G. (2021).** The effect of online restaurant menus on consumers' purchase

intentions during the COVID-19 pandemic. *International Journal of Hospitality Management*, 94, 102777. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431920303297>

Büyüköztürk, Ş., Kılıç-Çakmak, E., Akgün, Ö., Karadeniz, Ş., Demirel, F. (2008). *Eğitimde bilimsel araştırma yöntemleri*. Pegem Akademi.

Cankül, D. (2019). Restoranlardaki menü tasarım unsurlarının müşterilerin tekrar ziyaret etme niyeti üzerindeki etkisi. *Turizm Akademik Dergisi*, 6(1), 249–261.

Chen, Y., Perez-Cueto, F. J., Giboreau, A., Mavridis, I., Hartwell, H. (2021). Consumer preferences for the use of an innovative digital menu solution in public food service settings in four European countries. *Food Quality and Preference*, 94, 104324. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S095032932100207X>

Çetinsöz, B. C., Polat, A. S. (2018). Restoranlarda menü bilgilerinin tüketicilerin davranışsal niyeti üzerine etkisi [The impact of menu informations on behavioral intention of customers in restaurants]. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(4), 3–20.

Din, N., Zahari, M. S. M., Shariff, S. M. (2012). Customer perception on nutritional information in restaurant menu. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, 42, 413–421.

Erdem Türk, A. (2022). Klasik menü kartlarının ve dijital menülerin işletme için önemi ve müşteriler üzerindeki etkisinin karşılaştırılması [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Başkent Üniversitesi.

Erdem Türk, A., Yılmaz, İ. (2023). Menü kartları ile dijital menülerin karşılaştırmalı incelenmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1433–1461.

Fakih, K., Assaker, G., Assaf, A. G., Hallak, R. (2016). Does restaurant menu information

affect customer attitudes and behavioral intentions? A cross-segment empirical analysis using PLS-SEM. *International Journal of Hospitality Management*, 57, 71–83.

Filimonau, V., Krivcova, M. (2017). Restaurant menu design and more responsible consumer food choice: An exploratory study of managerial perceptions. *Journal of Cleaner Production*, 143, 516–527.

Filimonau, V., Lemmer, C., Marshall, D., Bejjani, G. (2017). ‘Nudging’ as an architect of more responsible consumer choice in food service provision: The role of restaurant menu design. *Journal of Cleaner Production*, 144, 161–170.

Jakhete, M. D., Mankar, P. C. (2015). Implementation of smart restaurant with e-menu card. *International Journal of Computer Applications*, 119(21), 23–27.

Kizildemir, Ö., Kaderoğlu, G. H. (2021). Yiyecek içecek işletmelerindeki menü tasarımlarının sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 4(2), 296–322.

Lou, L., Tian, Z., Koh, J. (2017). Tourist satisfaction enhancement using mobile QR code payment: an empirical investigation. *Sustainability*, 9(7), 1186. <https://doi.org/10.3390/su9071186>

McCall, M., Lynn, A. (2008). The effects of restaurant menu item descriptions on perceptions of quality, price, and purchase intention. *Journal of Food Service Business Research*, 11(4), 439–445.

Mills, J.E., Thomas, L. (2008). Assessing customer expectations of information provided on restaurant menus: A confirmatory factor analysis approach. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 32(1), 62–88.

- Özdemir, B., Caliskan, O. (2014).** A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 2(1), 3–13.
- Özdemir, B., Nebioğlu, O. (2018).** Use of menu design techniques: Evidences from menu cards of restaurants in Alanya. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTR)*, 6(2), 205–227.
- Sezgin, M., Zerenler, M., Karaman, A. (2008).** Otel işletmelerinin menü planlamasında yaratıcılık, yenilikçilik, girişimcilik faaliyetleri üzerine bir araştırma. *Sosyoekonomi*, 8(8), 127–142.
- Şahin, E. (2020).** An evaluation of digital menu types and their advantages. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2374–2386.
- Tan, T. (2021).** *Digital menu for restaurants in Finland as a saas web application: definition, functionality, feasibility* [Bachelor's thesis, Haaga-Helia University of Applied Sciences]. LibGuides.<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/500243/TimurTan2021.pdf?sequence=2&isAllow ed=y>
- Türk, A. E., Yılmaz, İ. (2023).** Menü kartları ile dijital menülerin karşılaştırmalı incelenmesi (comparative examination of menu cards and digital menus). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(2), 1433–1461.
- Uzun, D. (2019).** Bingöl ilindeki turizm işletme belgeli otel restoranlarının menü mühendisliği analizi. *Tourism and Recreation*, 1(1), 9–14.
- Yazicioğlu, İ., Özata, E., Yarış, A. (2018).** Sürdürülebilir yiyecek ve içecek işletmeciliği: Ankara ilinde bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(2), 350–368.

Türkiye Selçuklu Mutfağına Özgü Yiyecek ve İçecek Sunan İşletmeler Üzerine Bir Değerlendirme¹

Melike SOY

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
23503009008@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-4769-4620

Serkan ŞENGÜL

Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
serkansengul@subu.edu.tr
ORCID: 0000-0003-4615-1982

Geliş tarihi / Received: 22.12.2023

Kabul tarihi / Accepted: 14.04.2024

Öz

Araştırmanın amacı, Türkiye Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecek sunan işletmelerde hangi yemeklerin sunulduğunun tespit edilmesi ve yiyecek ve içecek işletmelerinde Türkiye Selçuklu mutfağına ait yemeklerin gelecek kuşaklara aktarımında etkili olan faktörlerin belirlenmesidir. Nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilen çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Araştırma konusuna uygun 12 yiyecek içecek işletmesi ile görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmeler betimsel analiz tekniği ile Maxqda programı kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda, yiyecek içecek işletmelerinde Türkiye Selçuklu dönemine ait sunulan yiyecek ve içeceklerin yeterli sayıda olmadığı görülmüştür. Ayrıca bazı katılımcıların Türkiye Selçuklu mutfağı hakkında bilgilerinin sınırlı olduğu tespit edilmiştir. Elde edilen bu veri sonucunda işletmelerde Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün yeterince bilinmediği sonucuna ulaşılmıştır. Türkiye Selçuklu mutfağı yiyecek ve içecekleri sunan işletmelerdeki eksiklikler arasında; standart reçetelerin olmaması, bilgi eksikliği, kamu ve özel kuruluşların çalışmalarının yetersizliği vb. konular yer almaktadır.

Anahtar kelimeler: *Kültür, mutfak kültürü, Türkiye Selçuklu mutfağı yiyecek ve içecekleri, sürdürülebilirlik.*

¹ Bu makale "Türkiye Selçuklu Mutfağı ve Yiyecek İçecek İşletmelerindeki Uygulamalarının Değerlendirilmesi" adlı yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2004

An Evaluation on Businesses Offering Food and Beverage Specific to Turkish Seljuk Cuisine

Abstract

The aim of the research is to determine which dishes are served in the establishments that serve food and beverage belonging to the Turkish Selçuklu cuisine and to determine the factors that are effective in the transfer of the dishes of the Turkish Seljuk cuisine to the next generations in the food and beverage establishments. In this research conducted with qualitative research method, a semi-structured interview form was used. Interviews were held with 12 food and beverage businesses suitable for the research topic. The interviews were analyzed using the descriptive analysis technique and the Maxqda program. As a result of the research, it was seen that the food and beverages offered from the Turkish Seljuk period were not sufficient in food and beverage establishments. Additionally, it was determined that some participants had limited knowledge about Turkish Seljuk cuisine. One of the most important reasons for this is that the gastronomic elements of the Turkish Seljuk culture are not sufficiently introduced in our country. Among the deficiencies in establishments offering Turkish Seljuk cuisine food and beverages; lack of standard recipes, lack of information, inadequacy of the work of public and private organizations, etc. topics are included.

Keywords: *Culture, culinary culture, Seljuk cuisine food and beverages, sustainability.*

Giriş

Beslenme, yaşamın sürdürülebilmesi için fiziksel bir ihtiyaç olup insanlığın varlığından beri hayatın önemli bir bölümünü oluşturmaktadır (Samancı, 2014). İlk insanlar beslenmelerini avlanma ve doğadan bulduklarını toplama yoluyla gerçekleştirmişlerdir. Zaman içinde yerleşik hayata geçilmiş ve yeme alışkanlıkları bu yeni düzene göre şekillenmiştir (Çetinkaya, 2020). Yemek pişirmeye ilişkin faaliyetlerin tarihi eskiye dayanmaktadır ancak insanlar çeşitli ve lezzetli yemekler yapabilmek için farklı pişirme teknikleri kullanmayı seçmişlerdir. Böylece yemeklerden aldıkları lezzette artmıştır (Arlı, 1982). Ancak beslenmenin sadece fizyolojik ihtiyaçları gidermek olarak düşünülmemesi gerekir. Toplumlarda yemek yemenin sosyolojik bir yönü de bulunmaktadır. Bu kapsamda toplumda sosyolojik yönleri kültürün yansıttığı söylenebilir (Beşirli, 2017). Kültür, toplumun sahip olduğu yemek anlayışını etkileyen önemli

bir unsurdur. Kültürel değerler olan gelenek ve göreneklerin insanların yeme içme alışkanlıkları üzerinde etkisi bulunmaktadır (Doğdubay ve Temizkan, 2019). Yiyecek ve içeceklerin kültür ile olan ilişkisine bakıldığında toplumsal kültürün yiyecek ve içecekleri belirlediği görülmektedir (Mil, 2019).

Gıda yalnızca işlevsel bir ürün olmayıp aynı zamanda kültürel bir öneme de sahiptir. Yemek, sadece açlık hissinin giderilmesi için değil, herhangi bir kültürü yansıtmaya ve farklı kültüre ait yemekleri deneyimlemek amacıyla tüketilebilmektedir. Yemek yapma ve pişirme eyleminin ilk çağlardan beri ait olunan toplumu yansıttığı düşünülmektedir (Ertamay ve İrigüler, 2020). Dünya üzerinde yaşayan bütün toplumların kendine has yemek yeme ve pişirme alışkanlıkları bulunmaktadır (Sarıbaş ve Öter, 2020). Tüketilen besin maddelerine ilişkin nelerin yenilip yenilmeyeceği kurullarla bellidir (Beşirli, 2017). Geçmiş alışkanlıkların günümüz toplumlarına

kadar değişerek ve çeşitlenerek geldiğini söylemek mümkündür. Bu durum yeme ve içme olarak birbirinden farklı mutfakların doğmasının temelini oluşturmuştur.

Mutfak kültürü, toplumlar arasında konum, ekonomi, din, iklim, gelenek ve göreneklere göre farklılık göstermektedir (Tezcan, 2000). Mutfak kültürünü oluşturan bu unsurlar; ülkelerin yeme içme alışkanlıkları, yemek öğünleri, mutfakta kullanılan araç gereçleri, besin maddeleri gibi birçok faktörü etkilemektedir. Bu nedenle her toplumun kendine ait bir mutfak kültürü bulunmaktadır. Mutfakların tarihsel süreçlerde oluştuğu ve geliştiği düşünüldüğünde, ülke mutfaklarının gelişim tarihleri de farklılık içermektedir. Toplumların yaşadığı coğrafi, siyasi, toplumsal, kültürel koşullar mutfağına yansımaktadır. Bir ülke içinde; doğu, batı, kuzey, güney yönlerinde iklimin değişebildiği göz önüne alındığında farklı konumlardaki ülkelerin öğünleri, tükettikleri yiyecekler, yetiştirdikleri ürünler, yaşamları vb. unsurlar farklılaşmaktadır. Bu gibi sebepler nedeniyle insanlar buldukları toplumun beslenme anlayışını kazanır ve gelecek nesillere bunu aktararak devam ettirmeye çalışır (Uzunağaç, 2014). Yaşanılan topluma ait yiyecek ve içeceklerin sürdürülebilirliği için kültür aktarımı önemli bir konudur. Çekal ve Doğan (2022) sürdürülebilir gastronomiyi çevreyi, toplum sağlığını, sosyal ve kültürel yapısını koruyan ve geliştiren bir kavram olarak ifade etmektedir. Ayrıca sürdürülebilir gastronominin bileşenleri olarak ekoloji, ekonomi, sosyoloji ve kültür kavramlarının sürdürülebilirliği etkilediğine dikkat çekmektedir.

Türk mutfağının oluşmasına katkıları olan Selçuklu mutfak kültürü, Orta Asya mutfağının devamı niteliğindedir. Birbirlerinin devamı olan bu mutfaklar farklı kültürlerden etkilenerek sentez mutfakların oluşmasını sağlamıştır. Sentez mutfak, farklı kültür ve uluslara ait pişirme tekniklerinin, yemek malzemelerinin bir tabakta birleştirilmesidir. Bu birleşme sonucu kültür-

lerde yeni ve özgün yemekler oluşabilmektedir (Kamış, Türk ve İlhan, 2016). Yani yemek kültürleri, yaşanılan coğrafi bölgenin özellikleri ve ilişki içerisinde olunan toplumların bir sentezinden meydana gelebilmektedir (Çekal ve Doğan, 2021). Selçuklu mutfağı farklı milletlerin kültürlerinden etkilenerek oluşmuştur. Aynı zamanda diğer mutfak kültürlerini de etkilemiştir (Özkaya ve Cömert, 2017). Selçuklu dönemindeki mutfak kültürünün nasıl olduğuna ilişkin bilgiler döneme özgü eserlerde yer almaktadır (Saçıkara, 2015). Bu eserler arasında Dîvânu Lugâti't-Türk, Dîvan-ı Kebîr, Mesnevi ve Kutadgu Bilig sayılabilmektedir (Karamustafa, 2020). Selçuklu Devleti'nin izlerinin olduğu devletlerden birisi de Türkiye Selçuklu Devletidir. Türkiye Selçuklu Devleti, Anadolu topraklarında kurulmuş bir devlet olup burada yaşayan halkların kültürlerinden hem etkilenmiş hem de kendi kültürleriyle bu coğrafyayı etkilemiştir. Selçuklu döneminin beslenme kültürünün nasıl oluştuğu, yemek kültüründe hangi yiyecek ve içeceklerin olduğunun tespiti ve Selçuklu halkının yemek alışkanlıklarının belirlenmesi, Orta Asya sürecinden farklı olarak Selçukluların Anadolu'ya göç etmelerinden sonra kazandıkları kültürel unsurların tespit edilmesine bağlıdır.

Selçuklu mutfağı hakkında yapılan çalışmaların genellikle literatür taraması şeklinde olması nedeniyle bu kültüre ait eksik yönün uygulama alanı olduğu düşünülmektedir. Günümüz yiyecek içecek işletmeleri arasında Selçuklu mutfağı temasında restoranların olup olmadığının, var ise ne oranda Selçuklu mutfağını sunduğunun tespit edilebilmesi önemlidir. Bu hususların tespit edilmesi sonrası Selçuklu mutfağının bilinirliği ve sürdürülebilirliği de ortaya çıkacaktır.

Araştırmanın amacı, Türkiye Selçuklu mutfağına ilişkin işletmelerde hangi uygulamaların yapıldığının belirlenmesidir. Selçuklu mutfağına ait mevcut uygulamalar tespit edilirken menü planlama, tedarik, üretim, satış, tanıtım gibi

faktörler açısından ele alınarak değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Selçuklu Tarihi

On birinci yüzyılda tarihte yer almaya başlamış olan Selçuklular; Oğuzların, Kınık boyundan gelmektedir. Selçuklu Devleti, Yabgu devletinde görevli olan Dukak Bey'in oğlu olan Selçuk Bey tarafından kurulmuş bir devlettir. Selçuk Bey, Yabgu devletinden ayrılarak beraberindeki halkla birlikte Cend şehrine göç etmiştir. Bu göçün farklı nedenleri bulunmaktadır. İlk neden Selçuk Bey'in devlette kazanmış olduğu gücün Yabgu devletini rahatsız etmesidir (Çeçen, 2021). İkinci neden olarak ise halkın yaşadığı alanların yetersiz gelmesi ve otlakların azalması gösterilmektedir (Turan, 2009). Cend şehri, Oğuz boylarının yaşadığı ve Yabgu devletin etkilerinin az olduğu bir şehirdi. Bu nedenle Selçuk Bey halkı ile bu şehri yurt edinmiştir. Aynı zamanda şehir İslamiyet'in yayıldığı bir bölgedir (Turan, 2009). Selçuk Bey, bölgeye yerleştikten sonra İslamiyet'i kabul etmiştir. Selçuklu Devleti zaman içerisinde topraklarını genişletmiştir. Anadolu toprakları yönünde büyüme ve gelişme faaliyetlerine devam eden Selçuklu Devleti, 1064 yılında Bizans'ın hâkimiyetinde olan Ani Kalesini fethetmiş (Roux 2007, Telli-oğlu 2020), Malazgirt Zaferiyle ise Anadolu'yu yurt edinmeye başlamıştır (Öztürk, 2007). 1071 yılında Süleyman Şah İznik'i fethederek Türkiye Selçuklu Devleti'nin temellerini atmıştır. Bu süreçten sonra Anadolu'daki fetihler hız kazanmış ve Türkiye Selçuklu Devleti toprakları genişlemiştir (Öngül, 2007).

Türkiye Selçuklu Mutfağı

Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün Orta Asya döneminden farklı olmasında İslamiyet dininin etkisi olmuştur. Dini anlayış, yeme içme üzerinde farklılıkların oluşmasına neden olmuştur (Sabbağ ve Boğan, 2019). İslamiyet dininde yasak olan (domuz eti, alkol) yiyecek ve içecekler tüketime dâhil edilmemiştir (Uzunağaç, 2014). Orta Asya sürecinde tüketilen kıymız, şarap gibi

içeceklerin İslamiyet sonrası, tüketimi oldukça sınırlı hale gelmiştir (Şengül ve Türkay, 2017). Döneme özgü eserlerde mutfak kültürüne dair yiyecek içecek maddeleri, pişirme çeşitleri, sofraya düzenleri, şölen ve kutlamalara ilişkin bilgiler yer almaktadır (Seçim, 2018).

Türkiye Selçukluları; yemek çeşitleri, yemek pişirme ve saklama yöntemleriyle kendilerine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır (Alparslan, 2021; Güler, 2010; Solmaz ve Altınar, 2018). İslami anlayışların benimsendiği Türkiye Selçuklu mutfağında gösteriştenden uzak durulmuş ve helal yiyecekler tüketilmesine özen gösterilmiştir (Demirgöl, 2018, Şengül ve Türkay 2017). Türkiye Selçuklu beslenmesinde et önemli bir besin kaynağıdır. Tüketilen hayvan etleri arasında koyun, kuzu, oğlak, erkek, keçi, at gibi hayvanların etleri yer almaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018). Bu hayvanlardan elde edilen sakatatlar beslenmede kullanılmaktadır. Tüketimi yapılan sakatatlar arasında beyin, işkembe, böbrek, bağırsak, karaciğer, dil vb. sayılabilir (Akın vd., 2015). Kümes hayvanları da Türkiye Selçuklu mutfağında tüketilen besin kaynakları arasındadır. Bu hayvanlar arasında horoz, tavuk, ördek, kaz vb. bulunmaktadır. Aynı zamanda bu hayvanların yumurtaları da tüketilmektedir. Tüketimi yapılan av hayvanları arasında ördek, keklik, geyik, bıldırcın, ceylan, tavşan vb. yer almaktadır (Çeneli, 1973-1975; Özkaya ve Cömert 2017).

Tahıl ürünlerinde en çok ekilen ve tüketilen ürün buğdaydır. Buğday unundan elde edilen ekmekek temel besin kaynağıdır. Bu dönemde farklı ekmekek çeşitleri tüketilmektedir. Bu ekmekek çeşitlerinin arasında darı ekmeği, çavdar ekmeği, arpa ekmeği, kepek ekmeği ve mısır ekmeği bulunmaktadır (Çetinkaya 2020; Özgüdenli ve Uzunağaç 2014). Et, un ve yağ Selçuklu mutfağının temel yapısını oluşturmaktadır. Bizans, İran ve Mezopotamya etkileri sonucu mutfaktaki yiyecek ve içecek çeşitliliği artmıştır. Bu duruma bağlı olarak Orta Asya döneminin

den farklar oluşmaya başlamıştır. Anadolu coğrafyasına yerleşmeye başladıktan sonra ise sebze yemeklerinin ön plana çıktığı bir mutfak gelişimi olmuştur (Bilmez, 2022).

Süt tüketimi ve süttten elde edilen ürünlerin tüketimi de oldukça yaygındır. Süttten elde edilen ürünler arasında tereyağı, yoğurt, peynir, kaymak, çökelek vb. yer almaktadır. Kısrak süttünün mayalanması ile elde edilen kımız, tüketimi devam eden içeceklerdendir (Arman 2011; Eray 2004; Solmaz ve Altınır 2018). Yoğurdun yağıklarda çalkalanması ile yapılan bir başka içecek ayrandır (Seçim, 2018). Türkiye Selçuklu döneminde kuşluk vakti ve akşam (zevale) olmak üzere iki öğün yemek yenmektedir (Şengül ve Türkay, 2017). Kuşluk öğünü, sabah ve öğle arasında gerçekleştirilmektedir. Akşam öğünü ise hava kararmadan önce yenilmektedir (Kasar 2021; Kızıldemir vd., 2014; Sarioğlan ve Cevizkaya 2016; Şahin, 2008).

Sofradaki yemek yeme alışkanlıkları tek bir kaptan ve kaşık ile yemek yeme şeklindedir. Yemekler, bir sofraya bezi serilerek ve üzerine sini koyularak yenilmektedir. Sofra kuralları arasında herkesin kendi önünden yemek yemesi bulunmaktadır (Kızıldemir vd., 2014). Dönemin mutfak araçları içerisinde kâse, sahan, tepsi, sini, tabak, maşrapa, testi, tava, tencere, kazan vb. yer almaktadır (Saçıkıralı 2015; Şahin 2008). Türkiye Selçuklu mutfağı yemekleri arasında tandır ekmeğı, borani, tutmaç, tirit, herise (keşkek), balık, kebab (biryan), pastırma, kalye, kadayıf, zerde, helva, kımız, şerbet, ayran, boza vb. ürünler yer almaktadır. Özellikle tirit, borani, kalye, tutmaç çorbası, zerde, sirkencübin gibi yiyecekler döneme özgüdür (Bayram ve Karabacak, 1981; Cunbur, 1982; Ersan, 2006; Köymen, 1982; Mevlânâ, 1992; Oğuz, 2000; Oral, 2008;). Sebze ve meyveler içerisinde ise fasulye, börülce, patlıcan, soğan, sarımsak, üzüm, armut, elma, nar gibi ürünler bulunmaktadır (Kızıldemir vd., 2014; Saçıkıralı 2015; Şengül ve Türkay 2017).

Türkiye Selçuklu döneminde çeşitli eğlenceler ve kutlamalar yapılmakta hem halka hem de devletin ileri gelenlerine yemeklerin ikram edildiğı ziyafetler düzenlenmektedir. Devletin hükümdarı tarafından düzenlenen bu ziyafetlere “toy” adı verilmektedir (Koçak, 2020). Türkiye Selçuklu hükümdarının herhangi bir ziyafet düzenlediğinde herkesi davet etmesi beklenmektedir. Ziyafete gelen kişiler buldukları makam ve mevkilerine göre sofrada yerini almakta ve sofrada ikram edilen her yiyecek bu mevkilere göre verilmektedir (Koç, 2019).

Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış mülakat tekniğı kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşmenin kullanılmasının nedeni araştırmacı tarafından hazırlanmış soruların esnetilerek görüşme sorularına yön verilebilmesidir (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Çalışma için gerekli etik kurul izni Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Rektörlüğü Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu’ndan 28/07/2022 tarih ve 24/6 no.lu karar ile alınmıştır. Araştırma evreni, Türkiye’deki Selçuklu mutfağına ait ürünler üreten yiyecek içecek işletmeleridir. Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden ölçüt, maksimum çeşitlilik ve zincir örnekleme yöntemleri kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2018). Araştırmanın amacı doğrultusunda Türkiye’de Selçuklu mutfağına ait uygulamalar sunan yiyecek içecek işletmeleri araştırmanın örneklemini oluşturmaktadır.

Araştırmanın hedefi doğrultusunda cevap aranan sorular aşağıda yer almaktadır:

- Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecekler işletmeye gelen misafirler tarafından biliniyor mu? Biliniyorsa bu yiyecekler nelerdir?
- İşletmenizde Selçuklu mutfağına ilişkin bir atmosfer (masa dekorasyonu, koltuk, sandalye vb.) yaratıyor musunuz? Bu atmosfer müşterileri tercihlerini etkiliyor mu?
- Selçuklu mutfağı yemeklerinin gelecek kuşaklara aktarımı için sizce neler yapılabilir?

· İşletmenizde Selçuklu mutfağına ait kaç çeşit yiyecek ve içecek vardır? Bu yemekler ve içecekler nelerdir?

Örneklem belirlemesi yaparken dikkat edilen nokta daha çok bilgiye ulaşmanın nasıl olacağı olmuştur. Ölçüt örnekleme doğrultusunda araştırmanın amacına uygun olduğu düşünülen işletmeler internetten ‘‘Selçuklu mutfağı’’ adıyla ön araştırma yapılarak çıkan sonuçlar incelenmiştir. Arama sonuçlarında çıkan yiyecek içecek işletmelerinin menü içerikleri incelenerek Selçuklu döneminde tüketilen yiyeceklerin bulunması durumunda işletmeler ile iletişime geçilerek Selçuklu mutfağı temasına sahip olup olmadıkları ya da Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecekleri sunup sunmadıkları bilgisi sağlanarak bu konseptte olan işletmelerle görüşme yapılmıştır. Yapılan ön araştırmada Selçuklu yiyecek ve içeceklerinin yaygın olarak sunulduğu şehir Konya olarak tespit edilmiştir. Bunun temel sebebi ise Selçuklu döneminde Konya ilinin başkent olarak kullanılmış olmasıdır. Dolayısıyla bu kentte Selçuklu kültürü etkileri daha fazladır. Maksimum çeşitlilik örneklem doğrultusunda araştırma için bilgi sağlayabilecek kişiler ve kuruluşlarla iletişime geçilerek çeşitlilik oluşturulmuştur. Bu doğrultuda Selçuklu yemekleri sunmamasına rağmen Hacı Abdullah Lokantası yetkililerinden önemli bilgiler sağlanmıştır. Hacı Abdullah Lokantası yetkililerinin yönlendirmesi ile Kültür ve Turizm Bakanlığı’nda çalışmakta olan bir kişi ile görüşülerek Selçuklu mutfağı temasında işletme olup olmadığı literatür için detaylı bilgilerin nasıl sağlanacağı hakkında bilgi alınmıştır. Buradan elde edilen bilgiler doğrultusunda Nevin Halıcı ile de görüşülerek Selçuklu yiyecek ve içecekleri sunan bazı işletmelerin bilgileri sağlanmıştır. Zincir örnekleme tekniği ile araştırma yapılan konu üzerinde bilgisi olabilecek kişi ve kurumlarla iletişime geçilerek araştırma için örneklem sayısı arttırılmaya çalışılmıştır. Örneklem belirlemesinde bazı sınırlılıklarda söz konusu olmuştur. Selçuklu temasına sahip

işletmeler internet aracılığıyla tespiti yapılan, yiyecek sektöründe yer alan ve alandaki bazı kişilerin yönlendirmiş olduğu işletmelerle sınırlandırılmıştır. Ayrıca araştırma örnekleminde yer alan şehirlerinde içerisinde yer aldığı bölgede 6 Şubat 2023’te yaşanan büyük deprem felaketi de bazı restoranlarla görüşmenin mümkün olmaması sınırlılığını da ortaya çıkarmıştır. Araştırma kapsamında Türkiye Selçuklu mutfağına ait yiyecek sunan 17 işletme tespiti yapılmıştır. Örneklem yöntemleri, internet ön araştırması, sektörde yer alan kişilerin yönlendirmeleri doğrultusunda 17 işletmeye ulaşılmıştır. Sınırlılıklar nedeniyle bu kadar sayıya ulaşılabilmştir. Bu işletmelerden 5 tanesi çeşitli sebeplerle görüşmeye katılamamıştır. Geriye kalan 12 işletme ile görüşme gerçekleştirilmiştir. İşletmelerle yapılan görüşmeler 21.09.2022 ve 31.03.2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler, katılımcı istekleri doğrultusunda 9 işletme ile yüz yüze yapılırken 3 işletme ile çevrimiçi olarak gerçekleştirilmiştir.

Görüşme formu sorularının hazırlanmasında mevcut çalışmalar (Akay ve Sarıışık, 2015; Alparslan, 2021; Doğdubay, 2000; Ekinci, 2010; Hatipoğlu, 2014) kaynak olarak ele alınmış ve yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Görüşme formunda sekiz bölüm bulunmakta ve 21 sorudan oluşmaktadır. Görüşme formu sırasıyla, demografik özellikler (yaş, cinsiyet, eğitim durumu vb.), işletmeler ile ilgili genel bilgiler (kuruluş yılı, işletmenin bulunduğu il/ilçe işletme kapasitesi), menü analizi ve menü planlaması, tedarik/satın alma, üretim, satış faaliyetleri, tanıtım faaliyetleri; ve Selçuklu mutfağına ilişkin sorular bölümlerinden oluşmaktadır. Görüşme formunda yer alan sorular alandaki 15 öğretim üyesi uzmanın görüşüne sunulacak geçerlilik sağlanmak istenmiştir. Görüşleri alınan uzmanların anket sorularına verdikleri öneri ve görüşler dikkate alınarak gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Araştırmanın analizinde elde edilen veriler doğrultusunda her

soru için temalar oluşturulmuştur. Görüşme yapılan katılımcılardan alınan cevaplar okunarak incelenmiş ve alt kodlar belirlenmiştir. Tespiti yapılan kodlar betimsel analiz tekniği ile incelenmiştir. Araştırmada güvenilirlik ve geçerlilik için katılımcıların verdikleri yanıtlardan alıntılara yer verilmiştir (Yılmaz ve Arslantaş, 2022). Araştırmadan elde edilen bulgular sistematik ve açık bir şekilde betimlenmiştir. Veriler, açıklanıp yorumlanarak sebep sonuç ilişkisi incelenmiştir. Çalışma verilerinin analizi Maxqda programı ile tema ve kodlar belirlenerek yapılmıştır. Araştırma kapsamında katılımcı yanıtları doğrultusunda frekans tabloları ve kod haritaları oluşturulmuştur (Mutlu ve Sandıkçı, 2022; Sevim ve Güner, 2021).

Çizelge 1

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler

Katılımcı Kodu	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Mutfak Alanında Eğitim Alma	İşletme Pozisyonu
K1	Erkek	42	Lise	Yok/Alaylı	İşletme Sahibi
K2	Erkek	35	Üniversite	Var	İşletme Sahibi
K3	Erkek	45	Lise	Var/Usta Öğretici	Aşçıbaşı
K4	Erkek	27	Üniversite	Yok/Mutfak Deneyimi	İşletme Yetkilisi
K5	Erkek	45	Üniversite	Yok/Alaylı	İşletme Yöneticisi
K6	Erkek	39	Üniversite	Yok/Alaylı	İşletme Sahibi
K7	Erkek	38	Ortaokul	Yok/Alaylı	Aşçıbaşı
K8	Erkek	46	Ortaokul	Yok/Alaylı	Aşçıbaşı
K9	Erkek	45	İlkokul	Yok/Alaylı	Aşçıbaşı
K10	Kadın	30	Üniversite	Yok/Mutfak Deneyimi	Otel Müdürü
K11	Erkek	38	Lise	Yok/Servis Deneyimi	Şube Sorumlusu
K12	Erkek	40	Lise	Yok/Alaylı	İşletme Sahibi

İşletmelerin konumlarına ilişkin bilgilere göre Konya/Karatay, %58 oranıyla en çok işletmenin bulunduğu il ve ilçe olarak belirlenmiştir. İstanbul/Kadıköy %8, Konya/Selçuklu %8, İstanbul/Beşiktaş %8, Ankara/Siteler %8, Sakarya/Adapazarı %8 oranları ile ikinci sırada yer almaktadır. Selçuklu mutfağı dönemine ait sunulan yemeklerin, Konya ilinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinde yoğun olma nedeninin Selçuklu

Bulgular

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler Çizelge 1’de yer almaktadır. Çizelge incelendiğinde 11 katılımcının erkek, 1 katılımcının kadın olduğu görülmektedir. Katılımcı yaşları 27 ve 46 arasındadır. Katılımcıların mutfak alanında eğitim alıp almama durumlarına bakıldığında 10 katılımcı eğitim almadığını ifade ederken, bu katılımcılar arasında yer alan 7 katılımcının uzun yıllar mutfakta alaylı olarak çalıştıkları tespit edilmiştir. Katılımcıların işletmelerdeki pozisyonları incelendiğinde; işletme sahibi ve aşçıbaşı pozisyonlarının ön planda olduğu anlaşılmaktadır.

devletinin topraklar üzerindeki tarihi geçmişi olduğu düşünülmektedir. İşletmelere ait genel bilgiler doğrultusunda 6 işletmenin 1998 ve öncesinde, 6 işletmenin ise 2010 ve sonrasında kurulduğu tespit edilmiştir. İşletmelerin sandalye sayılarına bakıldığında; 11 işletmenin 100 ve üzeri kapasiteye sahipken, 1 işletmenin 30 adet sandalye kapasitesine sahip olduğu belirlenmiştir.

“Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecekler menüde ne oranda yer almaktadır?” sorusuna ilişkin on kod belirlenmiştir. Buna göre “Tek çeşit” ve “Konya mutfağı var” kodlarının 2 kez (%16,7) tekrar ile en fazla tekrar eden kodlar olduğu belirlenmiştir. Diğer kodlar olan “%10”, “%20-30”, “Tamamı”, “Çoğunluğu”, “%30”, “%5”, “Bilmiyorum” ve “%50” kodlarının 1 kez (%8,3) tekrar ettiği tespit edilmiştir.

“Menüdeki yiyecekler arasında Selçuklu mutfağına ait en çok satılan ürününüz hangisidir?” sorusuna ilişkin on üç kod belirlenmiştir. Çizelge 2 incelendiğinde “Fırın (Tandır) kebabı”nın 7 kez (%29,2) tekrar ile en çok satılan birinci yemek, “Tirit”in 5 kez (%20,8) tekrar ile ikinci yemek, “Bamya çorbası”nın ise 2 kez (%8,3) tekrar ile üçüncü yemek olduğu belirlenmiştir.

Çizelge 2

Menüde Selçuklu mutfağına ait en çok satılan ürüne ilişkin yanıtların dağılımı

Tema	Katılımcı Kodları	Tekrar Sıklığı
Menüde Selçuklu mutfağına ait en çok satılan ürün	Furun/Fırın (Tandır) kebabı	7
	Tirit	5
	Bamya çorbası	2
	Mevlevi etler	1
	Tava kebabı	1
	Tutmaç çorbası	1
	İrmik helvası	1
	Zerde tatlısı	1
	Dana kavurma	1
	Yayla çorbası	1
	Hays eşliğinde yumurta	1
	Keşkek	1
	Kuzu tandır	1

“İşletmenizde Selçuklu mutfağına ait kaç çeşit yiyecek ve içecek vardır? Bu yemekler ve içecekler nelerdir?” sorusuna ilişkin otuz yedi kod belirlenmiştir. Bu kodlar incelendiğinde katılımcı yanıtlarında en fazla tekrar eden yemeğin “Fırın Kebabı” olduğu 8 (%13,6) kez tekrar edilerek birinci sırada yer aldığı tespit edilmiştir. “Tirit” kodu 7 (%11,9) kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Bamya Çorbası” kodu 5 (%8,5) kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır. “Zerde Tatlısı” kodu 3 (%5,1) kez tekrar edilmiştir. “Höşmerim”, “Sac Arası Tatlısı” ve “Etlili Pilav” kodlarının 2 (%3,4) kez tekrar edilirken; diğer kodlar olan “Kabak

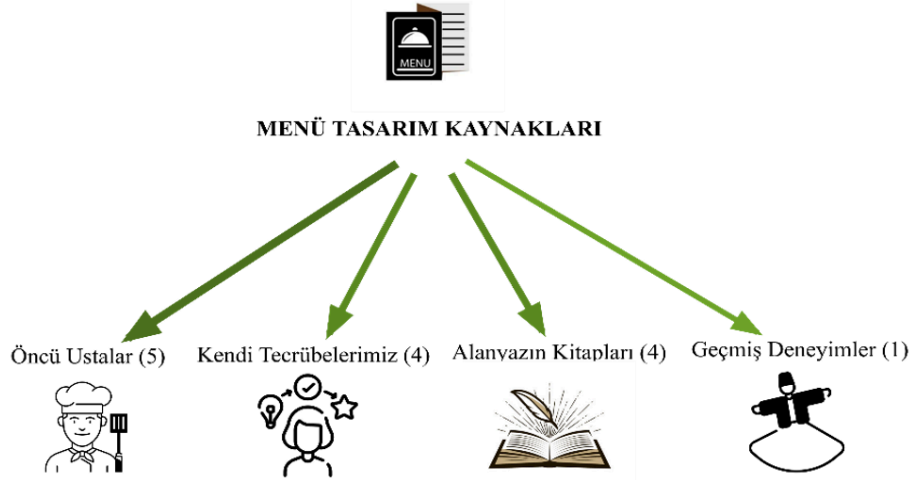
Kalye”, “Çömlek Kebabı”, “Keşkek”, “Sade Pilav”, “Şiş Kebap”, “Ciğer”, “Kuzu Tandır”, “Paça Çorbası”, “İşkembe Çorbası”, “Tarhana Çorbası”, “Etlili Ekmek”, “Yayık Ayran”, “Tava Kebabı”, “Tutmaç Çorbası”, “Gül Şerbeti”, “Şükür Tabağı”, “Sirkençübin”, “Ekmek Kadayıfı”, “Ayva Tatlısı”, “Kabak Tatlısı”, “İrmik Helvası”, “Yayla Çorbası”, “Konya Düğün Pilavı”, “Hoşaf”, “Yaprak Sarma”, “Lahana Çorbası”, “Sebzeli Kebabı”, “Bildircin”, “Paluze” ve “Hays Eşliğinde Yumurta” kodlarının 1 (%1,7) kez tekrar edildiği tespit edilmiştir.

Çalışmada temalar ve kodlar arasındaki ilişkileri görselleştirmek amacıyla kod haritaları oluşturulmuştur. Burada araştırma doğrultusunda

elde edilen verilere ilişkin kod haritalarına yer verilmektedir.

Şekil 1

Menü tasarım kaynakları kod haritası

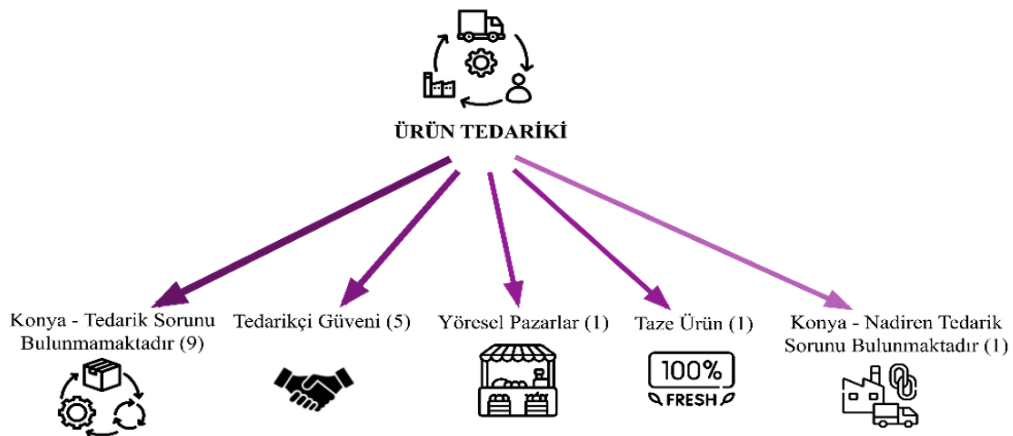


Menü tasarım kaynakları temasının oluşturulma amacı Selçuklu yemeklerine ilişkin menü hazırlarken hangi kaynakların kullanıldığını tespit etmektir. Menü tasarım kaynakları kod haritası Şekil 1’de yer almaktadır. İşletmelerin menülerini tasarlarken temel aldığı kaynaklar 4 kod altında toplanmıştır. Bunlardan “Öncü Ustalar” kodunun 5 kez tekrar edilerek ilk sırada yer al-

dığı görülmektedir. Bu koda ilişkin K4 işletme yetkilisi “Konya yöresine ait usta şeflerimizin bilgisine güvenip onlardan ilham alarak kendimiz bir şeyler katarak” ifadelerine değinmiştir. “Kendi Tecrübelerimiz” ve “Alanyazın Kitapları” kodlarının 4 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer aldığı görülmektedir.

Şekil 2

Ürün tedariki kod haritası

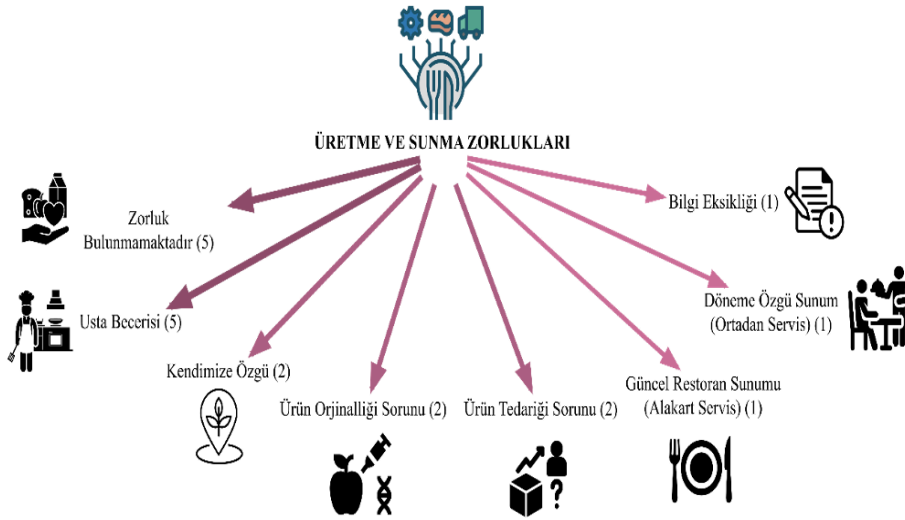


Ürün tedarik teması Selçuklu yemeklerinin hazırlanmasında kullanılan yiyeceklerin nereden temin edildiğini belirlemek amacıyla oluşturulmuştur. Ürün tedariki kod haritası Şekil 2’de yer almaktadır. “Konya-Tedarik Sorunu Bulunmamaktadır” kodunun 9 tekrar ile ilk sırada yer aldığı tespit edilmiştir. Bu koda ilişkin K12 işletme yetkilisi “Selçukluların başkenti Konya’ımızda geçmişten günümüze kadar tarım ve hayvancılığın devam etmesi sebebiyle birçok

tedariki bölgemizden karşılamaktayız” ifadesine değinmiştir. Belirlenen bu kod işletmelerin ürünlerini Konya’dan temin ettiklerini ve tedarik sağlamada herhangi bir sorun olmadığını ifade etmektedir. “Tedarikçi Güveni” kodu 5 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Yöresel Pazarlar”, “Taze Ürün” ve “Konya-Nadiren Tedarik Sorunu Bulunmamaktadır” kodları 1 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 3

Üretim ve sunma zorlukları kod haritası

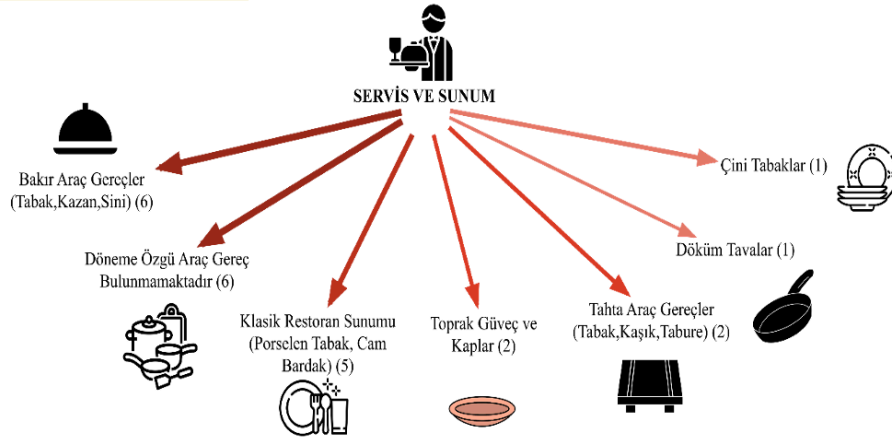


Üretim ve sunma zorlukları teması Selçuklu yemeklerini hazırlayıp sunarken işletmelerin zorluklarla karşılaşmış veya karşılaşmadığını, karşılaşıyorsa bu zorlukları tespit etmeyi amaçlamaktadır. Üretim ve sunma zorlukları kod haritası Şekil 3’de yer almaktadır. “Zorluk Bulunmamaktadır” ve “Usta Becerisi” kodları 5 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. “Zorluk Bulunmamaktadır” koduna ilişkin K3 işletme yetkilisi “İlk başlarda vardı ama şimdi yok çünkü reçeteleri oluşturdum” ifadesini kul-

lanmıştır. “Usta Becerisi” koduna ilişkin K11 numaralı katılımcı “Usta iyiye sıkıntı yaşamayız” ifadesini kullanmıştır. Bu kod işletmede çalışan ustanın tecrübe ve deneyiminin önemli olduğunu göstermektedir. “Kendimize Özgü”, “Ürün Orjinalliği Sorunu” ve “Ürün Tedariği Sorunu” kodları 2 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Güncel Restoran Sunumu (Alakart Servis)”, “Döneme Özgü Sunum (Ortadan Servis)” ve “Bilgi Eksikliği” kodları 1 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 4

Servis ve sunum kod haritası

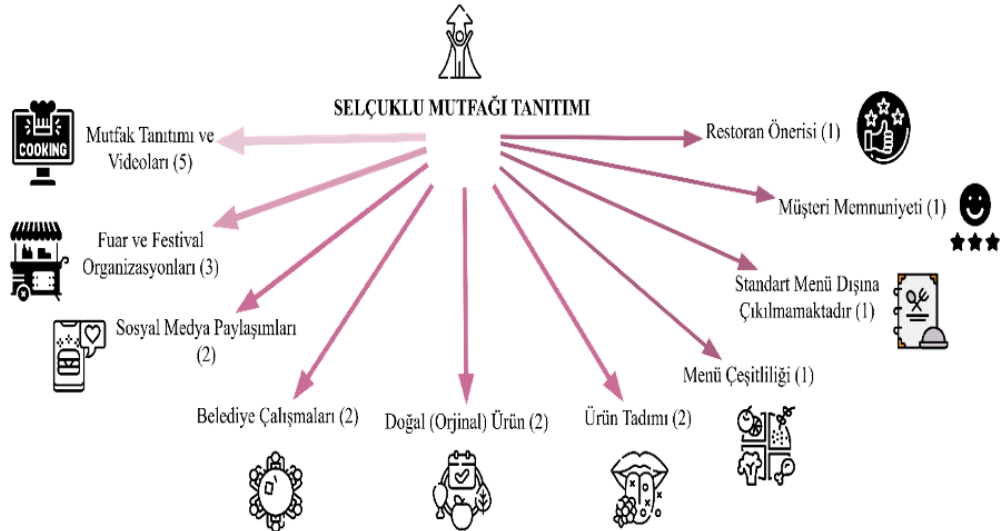


Servis ve sunum teması Selçuklu yemekleri sunulurken işletmelerde kullanılan araç gereçleri belirlemek amacıyla oluşturulmuştur. Servis ve sunum kod haritası Şekil 4’de yer almaktadır. “Bakır Araç Gereçler (Tabak, Kazan, Sini)” ve “Döneme Özgü Araç Gereç Bulunmamaktadır” kodları 6 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. “Bakır Araç Gereçler (Tabak, Kazan, Sini)” koduna ilişkin K4 işletme yetkilisi “Evet, bakır mutfak gereçleri kullanıyoruz. Ürünleri bakır kazanlarda pişiriyoruz” ifadelerine değinmiştir. “Döneme Özgü Araç Gereç

Bulunmamaktadır” koduna ilişkin K9 işletme yetkilisi “Döneme özgü araç kullanmıyoruz. Tepsiyle servis yapıyoruz. Ramazanlarda sadece servis arabası kullanıyoruz” ifadelerine değinmiştir. Bu kod işletmelerde Selçuklu dönemine özgü araç gereç kullanılmadığını göstermektedir. “Klasik Restoran Sunumu (Porselen Tabak, Cam Bardak)” kodu 5 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Toprak Güveç ve Kaplar” ve “Tahta Araç Gereçler (Tabak, Kaşık, Tabure)” kodları 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 5

Selçuklu mutfağı tanıtımı kod haritası



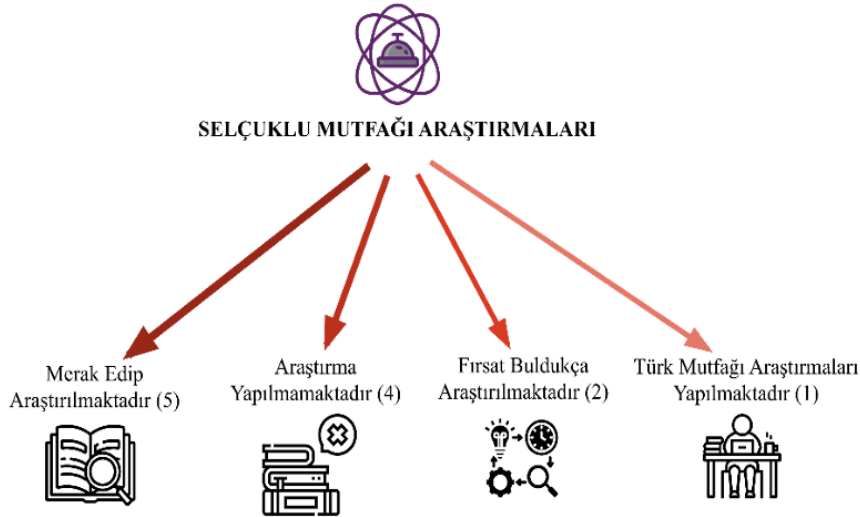
Selçuklu mutfağı tanıtımı teması Selçuklu mutfağı kültürünün tanıtılması için yapılması gerekenlerin tespit edilmesi için oluşturulmuştur. Selçuklu mutfağı tanıtımı kod haritası Şekil 5'te gösterilmektedir. "Mutfağı Tanıtımı ve Videoları" kodu 5 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. "Fuar ve Festival Organizasyonları" kodu 3 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer almaktadır. "Fuar ve Festival Organizasyonları" koduna ilişkin K11 işletme yetkilisi "Mutfağı tanıtımı olarak hem buradaki fuarlar olsun hem diğer faaliyetler olsun en büyük reklam müşteridir" ifadesine değinmiştir. "Sosyal Medya Paylaşımları", "Belediye Çalışmaları", "Doğal (Orijinal) Ürün" ve "Ürün Tadımı" kodları 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Selçuklu yemeklerinin bilinirliği teması işletmeye gelen misafirler tarafından Selçuklu yemeklerinin bilinip bilinmediğini belirlemek için

oluşturulmuştur. Selçuklu yemekleri bilinirliğine ilişkin "Bilinmektedir" kodu 7 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. "Bilinmemektedir" koduna ilişkin K12 işletme yetkilisi "İşletmemiz 50 senedir faaliyet göstermektedir ve Türkiye çapında lezzete düşkün birçok insan tarafından bilinmektedir" ifadelerine değinmiştir. "Bilinmemektedir" kodu 5 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer almaktadır. Bu koda ilişkin K10 numaralı katılımcı görüşleri ise şu şekildedir: "Misafirler tarafından tam olarak bilinmiyor. Biz anlatırsak biliyorlar". Selçuklu Mutfağı'nın bilinen yemekleri arasında "Fırın Kebabı", "Tirit" ve "Zerde Tatlısı" kodları 2 kez tekrar ederek birinci sırada, "Yayla Çorbası", "Etlili Pilav", "Konya Düğün Pilavı", "İrmik Helvası", "Sulu Yemekler", "Konya Yöresel Yemekleri", "Hoşaf", "Bamya Çorbası" ve "Mumbar Dolması" kodları 1 kez tekrar edilerek ikinci sırada yer almaktadır.

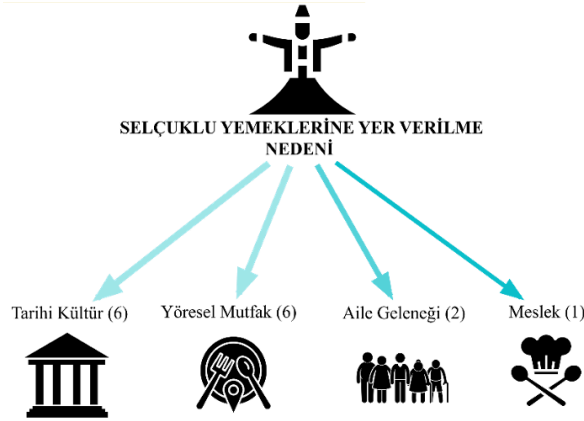
Şekil 6

Selçuklu mutfağı araştırmaları kod haritası



Selçuklu mutfağı araştırmaları teması, Selçuklu mutfağı hakkında araştırma yapılıp yapılmadığının belirlenmesi için oluşturulmuştur. Selçuklu mutfağı araştırmaları kod haritası Şekil 6'da yer almaktadır. Belirlenen kodlara bakıldığında "Merak Edip Araştırılmaktadır" kodu 5 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. Bu

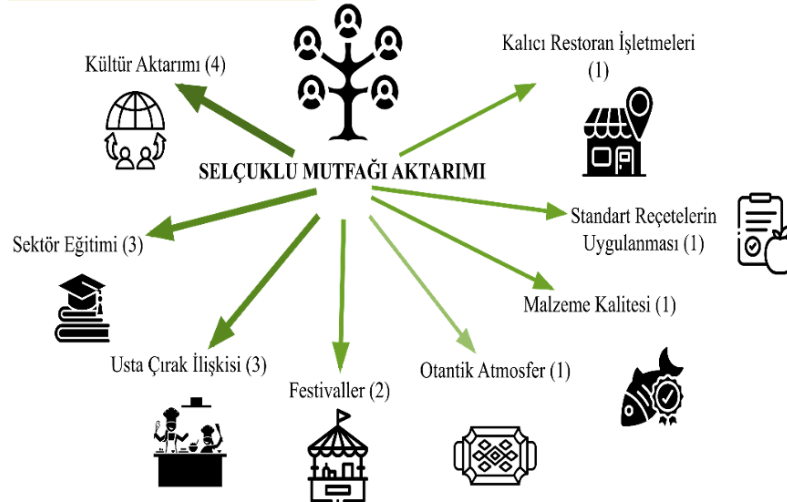
koda ilişkin K12 katılımcı görüşleri ise şu şekildedir: "Alanım haricinde olan yemek çeşitlerini de merak ediyor ve araştırıp deneyim sahibi oluyoruz". "Araştırma Yapılmamaktadır" kodu 4 kez tekrar edilerek ikinci sırada, "Fırsat Buldukça Araştırılmaktadır" kodu 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 7*Selçuklu yemeklerine yer verilme nedeni kod haritası*

Selçuklu yemeklerine işletmelerde niçin yer verildiğinin tespit edilmesi için bu tema oluşturulmuştur. Selçuklu yemeklerine yer verilme nedeni kod haritası Şekil 7’de yer almaktadır. “Tarihi Kültür” ve “Yöresel Mutfak” kodları 6 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. “Tarihi Kültür” koduna ilişkin K11 işletme yetkilisi “Tarihi kültürel neyimiz varsa onu sunacağız” ifadelerine değinmiştir. “Aile Geleneği” kodu 2 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Meslek” kodu 1 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Yiyecek içecek işletmelerinde Selçuklu mutfağı atmosferi yaratılıp yaratılmadığının tespit edil-

mesi için de 1 tema oluşturulmuştur. “Atmosfer Yaratılmakta ve Tercihleri Etkilemektedir” kodu 6 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. Bu koda ilişkin K10 katılımcı görüşleri ise şu şekildedir: “Evet, tercihleri etkiliyor çünkü bizde çok fazla Selçuklu çinisi Selçuklu dönemine ait bakırlar ve ürünler var. Bunlarla servis yaptığımızda misafirlerimiz memnun kalıyorlar”. “Atmosfer Yaratılmamaktadır” kodu 4 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “Atmosfer Yaratılmakta Ama Tercihleri Etkilememektedir” kodu 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Şekil 8*Selçuklu mutfağı aktarımı kod haritası*

Selçuklu mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarımı için nelerin yapılması gerektiğinin belirlenmesi adına bu tema oluşturulmuştur. Selçuklu mutfağı aktarımı kod haritası Şekil 8’de yer almaktadır. Belirlenen kodlar incelendiğinde “*Kültür Aktarımı*” kodu 4 kez tekrar edilerek birinci sırada yer almaktadır. Bu koda ilişkin K12 işletme yetkilisi “*Bizden sonraki nesille bunları aktarır, kültürümüzü gelenek ve göreneklerimizle onlara miras bırakarak*” ifadelerine değinmiştir. “*Sektör Eğitimi*” ve “*Usta Çırac İlişkisi*” kodları 3 kez tekrar edilerek ikinci sırada, “*Festivaller*” kodu 2 kez tekrar edilerek üçüncü sırada yer almaktadır.

Tartışma

İşletmelerde sunulan yiyecek çeşitleri arasında çorba, ana yemek, kebab, tatlı ve içecek çeşitlerinin yer aldığı tespit edilmiştir. Şengül ve Türkay (2022) Selçuklu döneminde mutfakta tüketimi yapılan benzer yiyecek gruplarını sınıflandırmışlardır. Bu yemek grupları arasında çorbalar, et ve et ürünleri, tahıl ve baklagil yemekleri, sebze yemekleri ve tatlı çeşitleri yer almaktadır. Sınıflandırmadan da işletmelerde sunulan ürün grupları tespitinin benzer olduğu anlaşılmaktadır.

Türkiye Selçuklu mutfağı kültürünün işletmelerdeki sürdürülebilirliği konusunda endişeler bulunmaktadır. Türkiye Selçuklu mutfağının devamlılığı için eksik olan unsurlar arasında standart reçetelerin olmaması, bilgi eksikliği vb. durumlar kültür aktarımının eksik olduğunu göstermektedir. Yani dönemler arasında sürdürülebilirlik sağlanamamaktadır. Bu durum ise zamanla yiyecek ve içeceklerin unutulmasına ya da yapılaşmalarının değişmesine neden olmaktadır. Bu sorunların giderilmesi için sektörde görev alan çalışan ve yönetici eğitimine, usta çırac ilişkisine ve standart reçetelerin uygulanmasına ihtiyaç vardır. Çekal ve Doğan (2022) sürdürülebilir gastronomi üzerine yaptıkları çalışmalarında bölgelere özgü yemeklerin toplum yapısında yaşanan ekonomik, kültürel ve tekno-

lojik yeniliklerle birlikte zamanla değişerek ya da yok olarak unutulmaya başlandığını vurgulamaktadır. Yemek kültürünün devamlılığı için tariflerin kayıt altına alınarak standart reçetelerin oluşturulması gerektiği belirtilmektedir. Bu çalışmada da Selçuklu mutfağı yemeklerinin gelecek nesillere korunarak aktarılabilmesi için sürdürülebilirliğin sağlanarak standart reçetelerin oluşturulması gerektiği tespit edilmiştir.

Görüşme yapılan işletmelerin birçoğunun menüsünde Türkiye Selçuklu mutfağı yemekleri yer almasına rağmen, katılımcıların yemeklerin Türkiye Selçuklu kültürüne ait olması konusunda bilgi eksikliklerinin olduğu tespit edilmiştir. Bu konudaki yetersizliğin gastronominin ülke tanıtımında yeterli yer bulmamasının yanı sıra Türkiye Selçuklu kültürünün yeterince tanıtılmamış olmasından kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu eksikliklerin giderilmesi için yiyecek içecek işletmesi yetkililerinin ve devlet kamu kurum ve kuruluşlarının politikalarının bu alandaki çalışmalara ağırlık verecek şekilde düzenlenmesi gerekmektedir. Aydın, Keskin ve Aydemir (2021) Türk mutfağının bilinirliğindeki engeller üzerine yaptıkları çalışmalarında, Türk mutfağının bilinirliğinde tanıtım ve reklam yetersizliğinin en büyük engel olduğunu tespit etmişlerdir. Bu çalışma sonucuna benzer şekilde Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün yeterli tanıtılmadığı tespit edilmiştir.

Türkiye Selçuklu mutfağı menülerinin analizi ve menülerin planlanması noktasında yiyecek içecek sektöründe alanyazın kitapları ve öncü ustalardan yararlanıldığı tespit edilmiştir. Menülerin tasarlanmasında geçmiş deneyim ve tecrübelerden faydalandığı anlaşılmaktadır. Türkiye Selçuklu mutfağı yiyeceklerinin üretim ve sunumunda bazı sorunlar olduğu belirlenmiştir. Bu sorunlar arasında ürünlerin orijinal üretimlerine ve bazı ürünlerin tedarikine ilişkin sıkıntılar yer almaktadır. Türkiye Selçuklu mutfağı yiyecek ve içeceklerinin işletmeye gelen misafirler tarafından bilinip bilinmediği ko-

nusunda bilinen yiyecek ve içecekler arasında çorba ve kebab ağırlıklı yiyeceklerin yer aldığı tespit edilmiştir. Özellikle fırın (tandır) kebabı, tirit, zerde tatlısı gibi yiyeceklerin ön planda olduğu anlaşılmıştır.

İşletmelerin Türkiye Selçuklu yemeklerine yer verme nedenleri arasında tarihi kültür ve yöresel mutfak anlayışlarının benimsenmesi ve aile geleneğine önem verilmesi bulunmaktadır. Bazı işletmeler Türkiye Selçuklu mutfağına ilişkin hiç atmosfer yaratmazken, bazılarında atmosfer yaratıldığı tespit edilmiştir. Ancak atmosfer yaratmadıklarını belirten bazı işletmelerde Türkiye Selçuklu kültürüne dair izler gözlemlenmiştir.

İşletmelerde Türkiye Selçuklu mutfağına ait yiyecek ve içecek çeşit sayısı 37 olarak tespit edilmiştir. Tespit edilen bazı yiyeceklerin Türkiye Selçuklu mutfağı döneminde bu isimlerle tüketiminin olmadığı anlaşılmaktadır. Ancak farklı şekillerde yemeklerin hazırlanmasında benzer malzemelerin kullanımının söz konusu olabileceği düşünülmektedir. Bu durumda ise sentez mutfak kavramı ortaya çıkmaktadır. Örneğin kebablar Selçuklu döneminde tüketimi olan yiyecekler arasındadır. Uzunağaç (2014) Selçuklu yemek kültürü üzerine yaptığı çalışmada kebabların Anadolu öncesinde de bulunduğu ve farklı türlerde kebabların yapıldığını belirtmektedir. Candar (2019) Türkiye Selçuklu zamanında Anadolu'da Türk mutfak kültürü adlı çalışmada kebablara değinmektedir. Kebabların Orta Asya döneminde "söklüncü", Türkiye Selçuklu döneminde ise "biryandır" olarak ifade edildiğini belirtmektedir. Bu durumda çömlek kebabı, sebzeli kebabı, tava kebabı gibi kebabların günümüzde farklı mutfak kültürlerinin sentezi ile oluştuğu düşünülmektedir. Etli ekme, bamya çorbası, sac arası tatlısı, Konya düğün pilavı gibi yemekler yöresel yemekler olarak ön plana çıkmaktadır.

Sonuç

Elde edilen bulgulara göre Türkiye Selçuklu mutfağı temasında ve Selçuklu mutfağına dair yiyecek ve içecek sunan işletme sayısının oldukça sınırlı olduğu sonucuna varılmıştır. Bu durum Türkiye Selçuklu mutfağının devamlılığını ve gelecek nesillere aktarımını tehlikeye sokmaktadır. Araştırma sonucuna göre, Türkiye Selçuklu mutfak kültürünün yeterince bilinmediği görülmektedir. Bu nedenle bu konu üzerine araştırmalar yapılabilir. Bu alanda yapılan çalışmalar sadece yiyecek içecek işletmelerine yönelik değil tüketiciler üzerinde de gerçekleştirilebilir. Türkiye Selçuklu mutfak kültürü hakkında daha fazla bilgi elde edebilmek için alan yazın kitaplarından faydalanılmalıdır. Türkiye Selçuklu mutfağı yemeklerinin standart reçeteleri oluşturulmalıdır. Türkiye Selçuklu mutfağı temasında yiyecek içecek işletmeleri açılması teşvik edilmelidir. Gastronomi alanı için okullarda teorik ve uygulama eğitimlerine daha fazla önem verilmelidir. Türkiye Selçuklu kültürünün tanıtımının yapıldığı geleneksel fuarlar düzenlenmesi de önemli katkılar sağlayabilecektir.

Kaynakça

- Akay, A., Saruşık, M. (2015).** Restoran yöneticilerinin menü planlaması ve analizi konusuna yaklaşımları üzerine bir araştırma. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(12), 211–228.
- Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T. (2015).** Geçmişten günümüze geleneksel Anadolu mutfak kültürünün gelişimi. *Antropoloji*, 30, 33–52.
- Alparslan, A. (2021).** *Osmanlı saray mutfağı ve yiyecek-içecek işletmelerindeki uygulamalarına yönelik bir araştırma: İstanbul örneği* [Yüksek lisans tezi Sakarya Üniversitesi]. DS-pace@SUBÜ. <https://acikerisim.subu.edu.tr/xmlui/handle/20.500.14002/812>
- Arlı, M. (1982).** *Türk mutfağına genel bir bakış*. Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Arman, A. (2011).** *Türk mutfak kültürü tanıtım sorunu: Mengen mutfağı örneği* [Yüksek lisans tezi Düzce Üniversitesi]. DSpace@Düzce <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/550456>
- Aydın, Ş., Keskin, E., Aydemir, D. A. (2021).** Türk mutfağının uluslararası bilinirliğindeki engeller ve aşçıların konu hakkındaki görüşleri. *Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi*, 9 (1), 470–487.
- Bayram, S., Karabacak, A. H. (1981).** Sahib âta fahrü'd-Dîn ali'nin Konya, imaret ve Sivas Gök medrese vakfiyeleri. *Vakıflar Dergisi*, (13), 31–69.
- Beşirli, H. (2017).** *Yemek sosyolojisi: yiyeceklerle ve mutfağa sosyolojik bakış*. Phoenix Yayınevi.
- Bilmez, E. (2022).** *Yöresel mutfakların sürdürülebilirliği kapsamında mutfak şeflerinin düşüncelerinin araştırılması: Bursa ili örneği* [Yüksek lisans tezi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. DSpace@NEVÜ <https://acikerisim.nevsehir.edu.tr/handle/20.500.11787/7891>
- Candar, H. (2019).** *Türkiye Selçukluları zamanı Anadolu'da Türk mutfak kültürü* [Yüksek lisans tezi Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Açık Bilim <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/374959>
- Cunbur, M. (1982).** *Mevlânâ'nın mesnevî'sinde ve dîvân-ı kebîr'inde yemekler*. *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* içinde (31 Ekim-1 Kasım 1981). Konya
- Çeçen, A. (2021).** *Türk devletleri*. Akademisyen Eğitim Danışmanlık Yayıncılık.
- Çekal, N., Doğan, E. (2022).** Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49–60.
- Çeneli, İ. (1973-1975).** *Divan-ü Lügati'it Türk hayvan adları*. Türk Kültürü Araştırmaları.
- Çetinkaya, N. (2020).** Orta Asya'dan Selçuklu'ya Anadolu mutfağı. A. Akbaba., N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 125–137) Detay Yayıncılık.
- Demirgöl, F. (2018).** Çadırdan saraya Türk mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125.
- Doğdubay, M. (2000).** *Türkiye'de özellikli restoranlarda pazarlama sorunları ve çözüm önerileri (bir örnek uygulama)* [Yüksek lisans tezi Balıkesir Üniversitesi]. DSpace@Balıkesir <https://dspace.balikesir.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12462/1850>
- Doğdubay, M., Temizkan, P. (2019).** Toplumsal dönüşüm içerisinde gastronomi. Avcıkurt, C., Sarioğlan, M. (Ed.), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* içinde (s. 17–30) Detay Yayıncılık.
- Ekinci, N. (2010).** *Otel işletmelerinde menü planlaması, menü fiyatlandırma yöntemleri ve İstanbul sürmeli otel uygulaması* [Yüksek lisans tezi Gazi Üniversitesi] DSpace@Gazi <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/568532>
- Eray, T. (2004).** Türkler'de at. *Türk Dünyası Tarih Dergisi*, (208), 24–29.
- Ersan, M. (2006).** Türkiye Selçuklularında devlet erkânının eğlence hayatı. *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 21(1), 73–106.
- Ertamay, İ. S., İrigüler, F. (2020).** Turistik ürün, çekicilik ve ağırlamanın bir unsuru olarak gastronomi. A. Akbaba., N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s.14-30) Detay Yayıncılık.
- Güler, S. (2010).** Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24–30.

- Güner, D., Sevim, B. (2021).** Tescil platformlarındaki gastronomik ürünler ve gastronomi festivallerindeki yeri (Kastamonu örneği). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 3092–3112.
- Hatipoğlu, A. (2014).** *Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi* [Doktora tezi Sakarya Üniversitesi]. DSpace@SAÜ <https://acikerisim.sakarya.edu.tr/handle/20.500.12619/77503>
- Kamış, M. D., Türk, O., İlhan, İ. (2016).** *Nevşehir yemeklerinin füzyon mutfağa uygunluğunun incelenmesi* [Sözlü sunum]. II. Uluslararası Nevşehir Tarih Ve Kültür Sempozyumu, Nevşehir.
- Karamustafa, K. (2020).** *Yerelden küresele Türk mutfağı*. Detay Yayıncılık.
- Kasar, H. (2021).** Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359–378.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Saruşık, M. (2014).** Türk mutfak kültürünün tarihsel gelişiminde yaşanan değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 14(3), 191–210.
- Koç, C. (2019).** *Selçuklu Anadolusu'nda gelenek ve görenekler* [Doktora tezi Marmara Üniversitesi]. DSpace@Marmara <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/222223>
- Koçak, M. E. (2020).** Türk kültüründe yağmalı toy: Timurlar örneği. (1370-1405). *Türk Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 153–169.
- Köymen, M. A. (1982).** *Selçuklular zamanında beslenme sistemi* [Sözlü sunum]. Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim-1 Kasım 1981), Konya.
- Mevlânâ, C. R. (1992).** *Dîvân-ı Kebîr* (Gölpınarlı A. Çev.). Kültür Bakanlığı Yayınları
- Mil, B. (2019).** Kültürel sermaye birikimi olarak gastronomi. Avcıkurt, C., Sarioğlan, M. (Ed.), *Gastronomi olgusuna sosyolojik bakış* içinde (s.35–45) Detay Yayıncılık.
- Mutlu, H., Sandıkçı, M. (2022).** Gastronomi envanteri oluşturulması: gastronomi şehri Afyonkarahisar örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(2), 1168–1195.
- Oğuz, B. (2000).** *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri: 1 Giriş. Beslenme teknikleri*. Anadolu Aydınlanma Vakfı.
- Oral, M. Z. (2008).** Selçuklu devri yemekleri ve ekmekleri. M. Sabri Koz (Ed.), *Yemek kitabı tarih-halkbilim-edebiyat* içinde (s.18–34) Kitapevi Yayınları.
- Öngül, A. (2007).** *Selçuklular tarihi II. Anadolu Selçukluları ve beylikler*. Emek Matbaası.
- Özkaya, D. F., Cömert, M. (2017).** *Türk mutfağında yolculuk*. Detay Yayıncılık.
- Öztürk, M. (2007).** *Anadolu'ya Türk kimliğini veren, Anadolu'yu Türkleştiren ve Anadolu'ya Türk şuurunu yerleştiren Oğuz Türkleri*. Ledo Yayıncılık
- Roux, J. P. (2007).** *Türklerin tarihi*. Kabalcı Yayınları.
- Sabbağ, Ç., Boğan, E. (2019).** Türk mutfağının gelişim sürecine genel bakış. M. Saruşık., G. Özbay (Ed.), *Ulusal gastronomi ve Türk mutfağı* içinde (s. 3–10) Detay Yayıncılık.
- Saçıkaralı, M. (2015).** *Türk mutfak kültürümüzde aşurenin tarihsel süreci* [Yüksek lisans tezi Gaziantep Üniversitesi]. DSpace@Gaziantep <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/420683>
- Samancı, Ö. (2014).** Avrupa'da ve Türkiye'de yemek tarihçiliğine kısa bir bakış. Avcı, A., Erkoç, S., Otman, E. (Ed.), *Yemekte tarih var yemek kültürü ve tarihçiliği* içinde (s. 27–40)

Tarih Vakfı Yayınları.

Sarıbaşı, Ö., Öter, Z. (2020). Kültürel miras kapsamında gastronomi. A. Akbaba., N. Çetinkaya (Ed.), *Gastronomi ve yiyecek tarihi* içinde (s. 181–190) Detay Yayıncılık.

Sarioğlu, M., Cevizkaya, G. (2016). Türk mutfak kültürü: şerbetler. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 6(14), 237–250.

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı mutfağının gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122–132.

Solmaz, Y., Altın, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108–124.

Şahin, H. (2008). Türkiye Selçuklu ve beylikler dönemi mutfağı. A. Bilgin., Ö. Samancı (Ed.), *Türk mutfağı* içinde (s. 39–56) T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Şengül, S., Türkay, O. (2017). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.

Şengül, S., Türkay, O. (2022). *Türkiye'nin yöresel mutfakları*. Detay Yayıncılık.

Tellioğlu, İ. (2020). *Fethedilenlerin gözüyle Anadolu'nun fethi*. Bilgi Kültür Sanat Yayın.

Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları*. TC. Kültür Bakanlığı Yayınları.

Turan, O. (2009). *Selçuklular tarihi ve Türk-İslâm medeniyeti*. Ötüken Neşriyat.

Uzunağaç, Ö. (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda beslenme ve yemek kültürü* [Yüksek lisans tezi Marmara Üniversitesi]. DSpace@Marmara <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/517071>

Yıldırım, A. Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yılmaz, M., Arslantaş, C. (2022). İşletmelerde endüstri 4.0 farkındalığı ve işgücü üzerindeki etkileri: Yönetici görüşleri üzerine çoklu örnek olay çalışması. *Ardahan Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 4(2), 139–147.

Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi: Trabzon'a Yönelik Bir Araştırma

Murat ÖDEMiŞ

Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

mrodemis@gmail.com

ORCID: 0000-0003-3636-8344

Geliş tarihi / Received: 28.12.2023

Kabul tarihi / Accepted: 14.02.2024

Öz

Araştırmanın temel amacı, Trabzon'da yaşayan yerel halkın görüşlerine dayanılarak ilin gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyini ortaya koymaktır. Araştırmanın verileri anketle toplanmış olup, araştırmanın örneklem grubunu Trabzon yerel halkı oluşturmaktadır. Veri toplama sürecinde elde edilen verilerin geçerliliği ve güvenilirliği değerlendirildikten sonra, hipotezleri test etmek amacıyla mevcut veriler üzerinde ANOVA Testi, T-Testi, korelasyon ve regresyon analizleri gerçekleştirilmiştir. Araştırmada, verilerin ortalamasının genel olarak üçe yakın olması nedeniyle, Trabzon'un gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyinin katılımcılar tarafından vasat yani ortalama düzeyde değerlendirildiği tespit edilmiştir. Ayrıca araştırmada, test edilen bazı hipotezler de (H_{1a} , H_{2a} , H_{2c} , H_{6a} , H_{2f} , H_{3b} , H_{3e} , H_{4b} , H_7 , H_8 , H_9 ve H_{10}) kabul görmüştür. Sonuç olarak araştırmada, Trabzon'un gastronomi turizminde henüz tam olarak gelişim gösteremediği, ancak ilin gelişim potansiyelinin yüksek olduğu belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, turizm, gastronomi turizmi gelişmişliği, Trabzon.

Gastronomy Tourism Development Level: A Research on Trabzon

Abstract

The main purpose of the research is to reveal the level of development of the province in terms of gastronomy tourism based on the opinions of the local people living in Trabzon. The data of the research were collected by questionnaire and the sample group of the research consists of the local people of Trabzon. After evaluating the validity and reliability of the data obtained during the data collection process, ANOVA Test, T-Test, correlation and regression analyses were performed on the existing data in order to test the hypotheses. In the research, since the average of the data is generally close to three, it was determined that Trabzon's gastronomy tourism development level was evaluated by the participants at an average level. In addition, some of the tested hypotheses (H_{1a} , H_{2a} , H_{2c} , H_{6a} , H_{2f} , H_{3b} , H_{3e} , H_{4b} , H_7 , H_8 , H_9 and H_{10}) were accepted. As a result, it was determined in the research that Trabzon has not yet fully developed in gastronomy tourism, but the development potential of the province is high.

Keywords: *Gastronomy, tourism, gastronomy tourism development, Trabzon.*

Giriş

Destinasyonlar yoğun rekabet ortamında ayakta kalabilmek için, gelişim süreçlerinde turistlere birey olarak değer katacak stratejiler geliştirmektedir. Destinasyonların dikkat çekici ve özgün yönlerinin öne çıkarılarak, bu yönlerine yönelik turizm rotalarının belirlenmesi ve turistlerin doğrudan katılımını destekleyen kaliteli seyahat deneyimlerinin tasarlanması oldukça önemlidir. Gastronomi turizmi de, hazcı düşünceye sahip turistlere hitap eden ve turistlerin seyahat deneyimine doğrudan katılımını destekleyen bir turizm türü olarak dikkat çekmektedir (Yentür ve Demir, 2022). Günümüzde turistlerin, ziyaret ettikleri destinasyonun yöresel mutfağına ve otantik yaşam kültürüne çok daha fazla ilgi göstermeye başladıkları ve yörenin mutfak kültürünü yöre insanı gibi yaşayarak öğrenme ve deneyimleme arzusu içinde oldukları görülmektedir (Kivela ve Crotts, 2005). Bunun doğrudan sonucu olarak gastronomi, günümüzde destinasyonları tanıtmının ve güçlendirmenin temel yollarından birisine dönüşmüş durumdadır (Mora vd., 2021; Valverde-Roda vd., 2022). Yerel kültürün otantik yönlerini yansıtmakta

olan gastronomi, destinasyonların benzersiz ve çekiciliği yüksek turizm ürünleri arasında yer alması nedeniyle, günümüzde destinasyonların sosyal, kültürel ve ekonomik anlamdaki gelişiminde önemli rol oynayabilmektedir.

Gastronomi turizminin gelişimiyle birlikte; özellikle kırsal bölgelerde iş imkanlarının yanı sıra, kültürlerarası farkındalık ve anlayış da gelişmekte ve yerel halkın turizmin ekonomik etkilerini görebilmesi, anlamlandırabilmesi ve değerlendirebilmesi mümkün olmaktadır. Ayrıca gastronomi turizminin gelişimiyle destek hizmetlerine talep artmakta ve diğer sektörlerin gelişimi de hız kazanmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006). Gastronomi turizminin gelişimi ve yemek kültürlerinin sürdürülebilirliği açısından, günümüzde yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olan ve özellikle gelişmemiş kırsal bölgelerde kısmen sürdürülmeye çalışılan yöresel yemek kültürlerinin korunması da önem verilmesi gereken konular arasındadır (Pamukçu vd., 2021). Bu bağlamda, destinasyonlarda gastronomi turizminin gelişimi ile birlikte yöresel yemeklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması, yani sürdürülebilirliği de mümkün olabilmektedir.

Bu araştırmanın kapsamını oluşturan Trabzon ili; doğal, kültürel ve tarihsel zenginliği ile diğer turizm türlerinin gelişimine açık olduğu kadar, özellikle otantik yöresel yemek kültürüyle gastronomi turizmi açısından da gelişim gösterme potansiyeline sahiptir. Ancak, Trabzon'un gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyinin henüz beklenen seviyede olduğu söylenemez. Trabzon'un gastronomik zenginliğinin araştırmacılar tarafından da yeterli ölçüde ele alınmadığı görülmektedir. Zira literatürde, Trabzon'un gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyini incelemiş olan akademik düzeyde herhangi bir araştırmaya rastlanmamıştır. Ancak literatürde, bazı destinasyonların gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyinin incelendiği çalışmalara rastlamak mümkündür (Alkan, 2019; Doğan ve Yılmaz, 2022; Ertaş ve Kadirhan, 2023; Gačnik, 2012; Indra vd., 2022; Nesterchuk vd., 2022; Oğuz ve Unur, 2018; Promnil vd., 2021; Vukolic vd., 2022; Wijaya, 2023). Bu doğrultuda araştırmada, Trabzon'da yaşayan yerel halkın bakış açısına dayanılarak Trabzon ilinin gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyinin ortaya konulması amaçlanmaktadır. Bu amaçla birlikte araştırmada; Trabzon yerel halkının yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir ve ikamet sürelerine göre Trabzon'un gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyine bakış açılarının farklılaşıp farklılaşmadığının da belirlenmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca araştırmada, kalifiye personel boyutunun gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği ve nitelikli restoranlar boyutları üzerinde etkisinin olup olmadığı ve nitelikli restoranlar boyutunun gastronomik ürün fiyatı ve gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği boyutları üzerinde etkisinin olup olmadığı da incelenmiştir.

Kavramsal Çerçeve

Son dönemlerde, küresel ölçekte yerel kimliğe ve kültüre dayalı, farklı ve özel mutfak deneyimleri yaşamak isteyen ziyaretçilerin sayısı dikkat çekici bir şekilde artmaya başlamıştır

(Yentür ve Demir, 2022). Çok sayıda gastro-turist kendi ülkelerinin lezzet sınırlarını aşarak yeni tatlar keşfetmek ve yerel gastronomik tatları deneyimlemek amacıyla seyahat etme eğilimi göstermektedirler. Ziyaretçiler, bu seyahatlerle farklı gastronomik lezzetleri deneyimlemenin yanı sıra, ziyaret ettikleri ülkenin tarihini ve geleneklerini de çok daha derinlemesine analiz etme imkanı elde etmektedirler (Fayziyeva ve Ruziev, 2022; Gheorghe, 2014; Manola ve Koufadakis, 2020). Ziyaretçiler gastronomi turizmi aracılığıyla bölgenin ya da ülkenin ekolojik ve peyzaj değerlerini, tarihini, kültürünü, geleneklerini, köylerini, denizlerini, dağlarını ve mutfağını tanıyabilmekte ve deneyimleyebilmektedir. Bu bağlamda destinasyonun amaç ve hedeflerinden birisi, bölgeyi *mutfak peyzajına* dönüştürebilmektir (Nesterchuk vd., 2021a). Ziyaretçilerin gastronomik seyahatlerinin en önemli motivasyon kaynağı, başka bir yerde asla tadamayacakları yöreye ait malzemelerle hazırlanmış geleneksel yemekleri yerinde orijinal haliyle tadabilmek ve deneyimleyebilmektir (Diaconescu vd., 2016; Gajić, 2015). Turizm açısından gastronomi, destinasyonun kültürel ve biyolojik bileşeni durumundadır. Yeme-içme faaliyetleri yalnızca insani bir temel ihtiyaç olmayıp, aynı zamanda gastronomik seyahatlerin temel motivasyon kaynağını da oluşturmaktadır (Gačnik, 2012). Kısacası gastronomi, tatil deneyiminin ayrılmaz bir bileşeni durumundadır (Kivela ve Crofts, 2006; Nesterchuk vd., 2022).

Gastronomi bilimi ya da sanatının; gıdanın, hayal edilmesinden başlayarak ziyaretçiler için keyifli, besleyici ve hijyenik bir şekilde güvenli tüketimini sağlayacak şekilde seçilmesi, kombinasyonu, işlenmesi ve dağıtımı ile devam eden ve gıda atıklarının çevreye zarar vermeyecek şekilde yok edilmesi ile sona eren karmaşık bir bilgi kümesi ve faaliyet alanı olarak nitelendirilmesi mümkündür (Hegarty, 2005). Bu bağlamda gastronomi, yemeğin pişirme ve sunum sürecinden çok daha fazlasını ifade etmekte olup, yemeğin tarihsel değerini ve entelektüel

birikimini de içermektedir. Dolayısıyla gastronomi, ziyaretçiye yemekte kullanılan malzemelerin üretim sürecini, mutfağa ulaşana kadar geçirdiği yolculuğu yaşayarak öğrenme fırsatı sunar. Ziyaretçi, yemeğin hazırlanma sürecini öğrenmek ve deneyimlemek amacıyla hazırlık sürecinde bizzat kendisi rol alabilir (Indra vd., 2022; Santich, 2004). Mora vd.'ne (2021) göre, gastro-turistlerin genel olarak harcama kapasitelerinin yüksek olduğu söylenebilir. Bu nedenle de, tadılan yerel gastronomik lezzetlerin kaliteli ve özgün olması, gastro-turistlerin gastronomi turizmi deneyiminden beklentileri arasında yer almaktadır.

Gastronomi, turizmin canlandırılmasına ve çeşitlendirilmesine, yerel ekonomiye işlerlik kazandırılmasına, farklı profesyonel iş alanlarının sistem içerisine dahil olmasına ve birincil sektördeki farklı meslek dallarının (aşçılık, zanaatkarlık gibi) gelişimine katkıda bulunmaktadır (Meneguel vd., 2019). Gastronomi turizminin bağımsız bir ekonomik faaliyet olarak düşünülmesi yanlıştır. Gastronomi, diğer turizm türlerini ve yerel ekonomilerin diğer sektörlerini (tarım, inşaat, sanayi) tamamlayarak desteklemesinden dolayı, önemli bir bölgesel kalkınma ve büyüme aracı olarak görülmelidir (Lakovou vd., 2009). Ayrıca geleneksel otantik deneyimin bir parçası olan yiyecek ve içecekler, mevsimsel faktörlerden diğer turistik çekiciliklere göre daha az etkilenmesi nedeniyle, yıl boyunca ziyaretçilerin hizmetinde olan önemli turistik çekicilikler arasında yer almaktadır. Günümüzde mevsimlik bazı yiyecek ve içeceklerin mevsimsel özellikleri korunarak uzun süre muhafaza edilebilmesi nedeniyle, gastronomi turizminde mevsimsel etkiler en aza indirgenebilmiş durumdadır (Sorcaru, 2019).

Gastronomi turizmi kapsamında, yöreye özgü geleneksel yemekler yiyecek-içecek işletmelerinde ziyaretçilere sunulurken ziyaretçilerin ilgisinin çekilmesi ve turizm deneyimlerinin şekillendirilmesi mümkün olmaktadır. Destinasyonlarda gastronomi turizminin gelişme kaydederek yöresel yemeklerin restoranlarda sıklıkla yer bulması, yörenin gastronomi kültürünün de korunmasına katkıda bulunmaktadır (Bertan, 2020). Destinasyonlarda gastronomik değerleri korumak amacıyla gerçekleştirilen bazı faaliyetler de (gastronomi festivalleri, müzeler vb.) destinasyonun pazarlanmasına ve gastronomi turizmi açısından gelişimine katkı sağlamaktadır (Sormaz vd., 2016). Gastronomi turizmi yerelleşme sürecini hızlandıran faktörlerden birisidir. Bu bağlamda yerel gastronomik ürünlere olan ilgi, yerel farkındalığın artmasını sağlayabilmektedir. Ayrıca yöreye özgü gastronomik lezzetlerin ve dolayısıyla yörede üretilen organik tarımsal ve hayvansal gıdaların korunması ve geliştirilmesi mümkün olmaktadır. Yöreye özgü gastronomik ürünlerin etkin bir şekilde tanıtılmasının yanı sıra, coğrafi olarak markalaşması ve tescillenmesinin de önü açılmaktadır (Gajić, 2015). Destinasyonların somut olmayan kültürel mirasının önemli bir parçası olan yerel gastronomi (Okumus vd., 2007), destinasyonların marka kimliğinin şekillenmesinde önemli bir kaynak olma özelliğine de sahiptir (Richards, 2002).

Yöreye özgü ürünlerin özel günlerde ve festivallerde kullanılması, yöre halkının kültürel ve manevi kimliğini temsil etmesi açısından önemlidir (Kalenjuk vd., 2015). Bu durum, destinasyonun gastronomi turizmi açısından gelişmişliğinin bir göstergesi olarak görülebilir. Gastronomi turizminin yerel ekonomi üzerindeki etkileri oldukça fazladır. Destinasyonlarda gastronomi turizminin gelişmesiyle beraber, gıda üretimi ve ağırlama hizmetlerine olan talep artmaktadır. Tarımsal üretimde ve gıda üretiminde ve konaklama sisteminde yenilik teşvik edilmektedir. Destinasyonun çekiciliği ve yaşam kalitesi artmakta ve imajı güçlenmektedir (Richards, 2014).

Chaney ve Ryan'a (2012) göre destinasyonların gastronomi turizminde gelişme gösterebilme-

si için iten ve çeken faktörleri dikkate alması gerekir. İten faktörler kapsamında gastro-turistler yer almaktadır. Gastro-turistler, gastronomi turizmüne yönelmelerinde etkili olan psikolojik, demografik ve diğer motive edici unsurlar açısından değerlendirilmelidir. Çeken faktörler kapsamında ise, gastronomi turizminin destinasyonlarda gelişimini sağlayan unsurlar bulunmaktadır. Bunlar; çevresel gelişim, tüketici deneyimi geliştirme, marka/kimlik geliştirme, medya ile iletişim kurma ve sosyal yeteneklerin geliştirilmesidir. İten ve çeken faktörler arasında etkin bir iletişim kurulması, destinasyonlarda gastronomi turizmi gelişiminin başarısının anahtarı durumundadır.

Gastronomi turizmi gelişim sürecinde başarı elde edilebilmesi için, yeni turizm trendlerinin günlük yaşamın dokusuna uygun hale getirilmesi ve entegre edilmesi önem arz etmektedir. Diğer bir ifadeyle, pazarın talepleri ile yerel gelenekleri sürdürme arzusu arasında uyum sağlanmalıdır. Bu anlamda gelişim sürecinde bütünsel bir yaklaşım benimsenmesi ve gelişim sürecinde; planlamacılar, politikacılar, yerel otoriteler, turizm işletmeleri, turistler, yerel halk gibi paydaşların aktif rol alması önerilmektedir (Wijaya, 2023).

Hjalager (2002) destinasyonların gastronomi turizmi gelişim sürecini kuramsal olarak hiyerarşik bir modele dayandırmaktadır. Bu modelin birinci derecesinde yerel kalkınmanın önemi vurgulanmaktadır. Bu derecede; gastronomi turizminin mevcut ekonomik yapı, işbirlikçi ağlar ve veri tabanı çerçevesinde inşa edilmesi önerilmektedir. İkinci derecede, yatay gelişmeye dikkat çekilmektedir. Bu derecede, üretim sürecinde tedarikçilerin ileri ve geri entegrasyonu sağlanmalıdır. Modelin üçüncü derecesi, dikey gelişme adımıdır. Bu derecede, yeni bağlantı ve işbirliklerinin oluşturulması ve gıdanın diğer ekonomik faaliyetlere entegre edilmesi önerilmektedir. Dördüncü derecede ise, çapraz gelişime vurgu yapılmaktadır. Bu derecede,

gastronomi deneyimi ile ilgili veri tabanı geliştirilmesi ve ekonomik sistem içerisinde akıllı gastronomik kümelenmelerin oluşturulması gerektiği belirtilmektedir.

Nesterchuk vd.'ne (2022) göre bir bölgenin gastronomi turizminin gelişimini etkileyen faktörler; fiziki-coğrafi yapı, ekolojik yapı, yerleşim durumu, tarih-kültür, gastronomik potansiyel, kurumsal yapı ve altyapı olarak ifade edilebilir. Gastronomi turizminin unsurları ise; gastronomi festivalleri, gastronomik etkinlikler, gastronomik nesnelere (örneğin, bölge gastronomisini simgeleyen somut kültürel varlıklar), ticaret, gıda endüstrisi, yiyecek-içecek işletmeleri, altyapı, hizmetler, konaklama işletmeleri, iletişim altyapısı, tıbbi altyapı olarak sıralanabilir.

İlgili Araştırmalar

Literatür incelendiğinde, destinasyonlarda gastronomi turizminin gelişmişlik düzeyi ile ilgili göstergelerin belirlenmesine ve destinasyonların gelişmişlik düzeyinin değerlendirilmesine yönelik bazı araştırmaların gerçekleştirildiği görülmektedir (Alkan, 2019; Bertan, 2020; Doğan ve Yılmaz, 2022; Ertaş ve Kadirhan, 2023; Gačnik, 2012; Kalenjuk vd., 2015; Lakovou vd., 2009; Meneguel vd., 2019; Nesterchuk vd., 2022; Nesterchuk vd., 2021b; Oğuz ve Unur, 2018; Promnil vd., 2021; Sorcaru, 2019; Vukolic vd., 2022; Wijaya, 2023; Yentür ve Demir, 2022). Bu araştırmaların bazılarının sonuçları şu şekilde özetlenebilir:

Gačnik'in (2012) gerçekleştirdiği araştırmada, gastronomi etkinlik ve festivallerinin yerel toplulukların, bölgelerin ve ülkelerin tanıtımında birleştirici ve geliştirici bir güce sahip olduğu belirlenmiştir. Slovenya'da gastronomi turizminin geleceğinin tematik ve kültürel gastronomi rotalarının oluşturulmasına bağlı olduğu belirtilmektedir. Oğuz ve Unur (2018) çalışmalarında, destinasyonlarda gastronomi turizmi gelişmişlik göstergeleri ölçeğini geliştirmişler-

dir. Çalışmada, geçerlik ve güvenilirlik analizleri sonucunda nihai olarak 12 faktör ve 46 maddeden oluşan bir ölçek oluşturulmuştur. Alkan'ın (2019) çalışmasında, Nevşehir ilinin gastronomi turizmi açısından yeteri kadar gelişim gösteremediği, ancak Nevşehir'de turizm hareketliliğinin fazla olması nedeniyle ilin gastronomi turizmi açısından gelişime açık olduğu tespit edilmiştir. Bertan'ın (2020) araştırmasında; restoranların ambiyansının, personelinin, içeriğinin, yiyecek ve içecek ürünlerinin ve bu ürünlerin sunumunun gastronomi turizminin gelişiminde önemli rol oynadığı ortaya çıkarılmıştır. Pamukçu vd.'nin (2021) araştırmalarında, Bolu'da gastronomi turizminin gelişiminde coğrafi işaret tescilli yöresel ürünlerin etkili olduğu ortaya çıkmıştır. İlgili araştırmada, coğrafi işaretli yöresel gıdaların etkisinin yöresel ürünlere göre daha az olduğu belirlenmiştir. Nesterchuk vd.'nin (2021b) çalışmalarında, Ukrayna'daki Right-Bank Polissia bölgesindeki turizm organizasyonları kümelenmelerinin, bu sistem içerisinde yer alan işletmelerin rekabet avantajını artıracığı sonucuna ulaşılmıştır. Doğan ve Yılmaz'ın (2022) araştırmalarında, Hatay'ın gastronomi turizminde başarılı olabilmesi için gastronomi turizmi odaklı kalkınma stratejilerinin benimsenmesi ve Hatay'ın gastronomi turizminde gelişim düzeyinin tespit edilmesi gerektiği belirlenmiştir. Vukolic vd. (2022), Sırbistan'da sosyal ağların gastronomi turizmi gelişimi üzerinde etkisinin olabileceğini ortaya koymuşlardır. Wijaya (2023) Endonezya'da bulunan Tabanan Tista Turizm köyünde gastronomi turizm gelişimini yönlendiren ontolojik olguları belirlemeye çalışmıştır. Sonuç olarak, araştırmada gastronomi turizminin gelişiminin sosyal dinamiklerde ve kültürel normlarda

dikkate değer değişimlere yol açtığı ortaya konmuştur. Ertaş ve Kadirhan'ın (2023) çalışmalarında, Şırnak'ta gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyinin oldukça düşük bulunduğu ve Şırnak yerel halkının eğitim durumlarına göre rekabet faktörüne bakış açılarının farklılaştığı belirlenmiştir.

Araştırmanın Modeli ve Hipotezleri

Bu araştırmada, gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyi değişkenine ait boyutlar ile ilgili Trabzon yerel halkının bakış açılarının yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir ve ikamet süresi demografik özelliklerine göre farklılaşıp farklılaşmadığı test edilmiştir. Literatürde, söz konusu değişkenin farklı örneklem grupları üzerinde katılımcıların demografik özelliklerine göre test edildiği benzer çalışmalar bulunmaktadır (Doğan ve Yılmaz, 2022; Ertaş ve Kadirhan, 2023). Katılımcıların yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir ve ikamet süreleri açısından farklı özellikler taşımalarına bağlı olarak boş zaman süresi; hayata bakış ve yaşam tarzı; mevcut koşulları değerlendirme şekli; sosyal, kültürel, ekonomik ve psikolojik yapı gibi özelliklerinin farklılaşacak olması nedeniyle gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyine bakış açılarının da değişiklik göstermesi beklenebilir. Örneğin, ileri yaştaki ve Trabzon'da uzun süre ikame etmiş olan bir katılımcı ile genç yaştaki ve Trabzon'daki ikamet süresi 10 yıldan az olan bir katılımcının Trabzon'un gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyi ile ilgili değerlendirmelerinin farklılık göstermesi olasıdır. Tüm bu varsayımlar çerçevesinde araştırma kapsamında önerilen model şu şekildedir:

Şekil 1

Araştırmanın modeli-I



İlgili varsayımlar ve önceki araştırmalar da dikkate alınarak araştırma kapsamında şu hipotezler geliştirilmiş ve test edilmiştir:

H_1 : Yerel halkın Trabzon'daki kalifiye personel yeterliliğine ilişkin bakış açıları demografik özelliklerine (H_{1a} : yaş, H_{1b} : cinsiyet, H_{1c} : medeni durum, H_{1d} : eğitim durumu, H_{1e} : meslek, H_{1f} : gelir, H_{1g} : ikamet süresi) göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H_2 : Yerel halkın Trabzon'daki yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetlerin yeterliliğine ilişkin bakış açıları demografik özelliklerine (H_{2a} : yaş, H_{2b} : cinsiyet, H_{2c} : medeni durum, H_{2d} : eğitim durumu, H_{2e} : meslek, H_{2f} : gelir, H_{2g} : ikamet süresi) göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H_3 : Yerel halkın Trabzon'daki nitelikli restoranların yeterliliğine ilişkin bakış açıları demografik özelliklerine (H_{3a} : yaş, H_{3b} : cinsiyet, H_{3c} : medeni durum, H_{3d} : eğitim durumu, H_{3e} : meslek, H_{3f} : gelir, H_{3g} : ikamet süresi) göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H_4 : Yerel halkın Trabzon'daki gastronomik ürün fiyatına ilişkin bakış açıları demografik özelliklerine (H_{4a} : yaş, H_{4b} : cinsiyet, H_{4c} : medeni durum, H_{4d} : eğitim durumu, H_{4e} : meslek,

H_{4f} : gelir, H_{4g} : ikamet süresi) göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

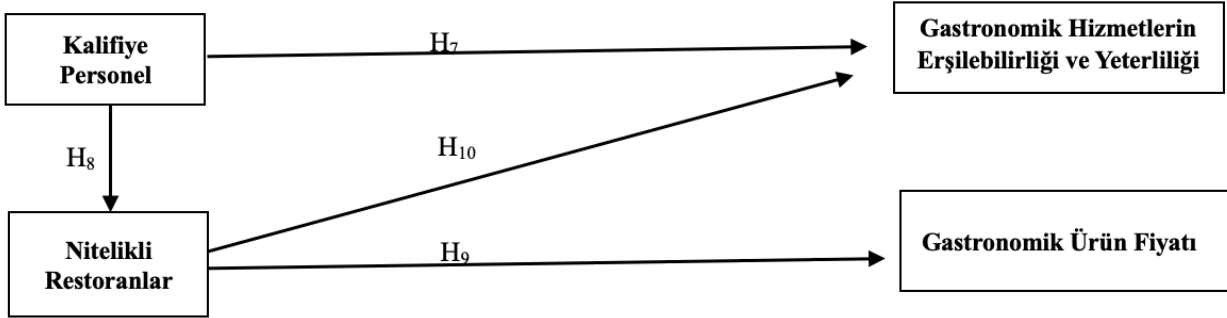
H_5 : Yerel halkın Trabzon'daki yerel tanıtım yeterliliğine ilişkin bakış açıları demografik özelliklerine (H_{5a} : yaş, H_{5b} : cinsiyet, H_{5c} : medeni durum, H_{5d} : eğitim durumu, H_{5e} : meslek, H_{5f} : gelir, H_{5g} : ikamet süresi) göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

H_6 : Yerel halkın Trabzon'da gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliğine ilişkin bakış açıları demografik özelliklerine (H_{6a} : yaş, H_{6b} : cinsiyet, H_{6c} : medeni durum, H_{6d} : eğitim durumu, H_{6e} : meslek, H_{6f} : gelir, H_{6g} : ikamet süresi) göre anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır.

Araştırmada, kalifiye personel bağımsız değişkeninin gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği ve nitelikli restoranlar bağımlı değişkenleri üzerindeki etkisi ve nitelikli restoranlar bağımsız değişkeninin gastronomik ürün fiyatı ve gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği bağımlı değişkenleri üzerindeki etkisi incelenmiştir. Regresyon analizleri gerçekleştirilmeden önce, boyutlar arasındaki ilişkiler korelasyon analizi ile test edilmiştir. Bu bağlamda, araştırma kapsamında oluşturulan ikinci kuramsal model şu şekildedir:

Şekil 2

Araştırmanın modeli-II



Araştırma kapsamında test edilecek diğer hipotezler ise şu şekildedir:

H₇: Kalifiye personel, gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliğini anlamlı ve pozitif yönde etkilemektedir.

H₈: Kalifiye personel, nitelikli restoranları anlamlı ve pozitif yönde etkilemektedir.

H₉: Nitelikli restoranlar, gastronomik ürün fiyatını anlamlı ve pozitif yönde etkilemektedir.

H₁₀: Nitelikli restoranlar, gastronomik hizmetlerin erişilebilirliğini ve yeterliliğini anlamlı ve pozitif yönde etkilemektedir.

Yöntem

Bu başlık altında araştırmanın evreni ve örnekleme, veri toplama süreci ve veri analiz süreci hakkında bilgiler verilmektedir.

Evren ve örneklem

Araştırmanın evrenini, Trabzon'da yaşayan yerel halk oluşturmaktadır. Araştırmanın Trabzon'da gerçekleştirilmesinin nedeni, ilin gastronomi turizmi açısından gelişim potansiyelinin yüksek olmasıdır. Çeşitliliği, otantikliği ve farklı özellikleri ile ön plana çıkan Trabzon'un yöresel mutfağının, otantik deneyim ve farklılık arayışı içerisindeki gastro-turistlerin ilgisinin bölgeye çekilebilmesini sağlayabilecek yeterliğe sahip olduğu düşünülmektedir. Bu çalışma aracılığıyla, bölgenin sahip olduğu gastronomi turizmi potansiyeline dikkat çekilmesi amaçlanmaktadır. Ayrıca literatürde, Trabzon'un gastronomi turizmi gelişim düzeyini inceleyen her-

hangi bir çalışmanın bulunmaması, Trabzon'un araştırma alanı olarak seçilmesinin gerekçeleri arasında yer almaktadır. Bu araştırmanın yerel halk üzerinde gerçekleştirilmesinin nedeni ise, Ertaş ve Kadirhan'ın (2023) da belirttiği gibi yerel halkın destinasyonların gastronomi turizmi gelişimi açısından önemli bir role sahip olmasıdır. Veri toplama sürecinde, Trabzon'da yaşayan yerel halkın tamamına ulaşılacağından, evren içerisinde örneklem seçimi yapılmıştır. Örneklem seçimi, kolayda örneklem yöntemine göre gerçekleştirilmiştir. Veriler, araştırmacının yakın çevresinde bulunan ve kolaylıkla erişilebileceği kişilerden toplanmıştır. Örneklem seçiminde, katılımcıların genel olarak Trabzon doğumlu ve Trabzon'da yaşayan kişiler olmasına dikkat edilmeye çalışılmıştır. Ancak katılımcılar arasında Trabzon'a sonradan yerleşen memur, öğrenci gibi meslek gruplarından da kişiler bulunmaktadır. Türkiye İstatistik Kurumu'nun (2023) 2021 yılı verilerine göre, Trabzon'un toplam nüfusu ve dolayısıyla evren büyüklüğü 816.684'tür. Veri toplama sürecinde ulaşılan toplam örneklem sayısı ise 428'dir. Altunışık vd. (2010), 100.000 ve üzerindeki sonsuz evren büyüklükleri için örneklem sayısının 384 olmasının yeterli olacağını belirtmektedirler. Bu doğrultuda, 428 örneklem sayısının verilerin analizi için yeterli olduğu söylenebilir.

Veri toplama süreci

Araştırmaya ilişkin veriler anket ile toplanmıştır. Anket iki bölümden oluşmaktadır. İlk bö-

lümünde; katılımcıların yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir ve Trabzon'daki ikamet süresini belirlemeye yönelik demografik sorulara yer verilmiştir. İkinci bölümde ise, Oğuz ve Unur (2018) tarafından geliştirilen *gastronomi turizminde gelişmişlik göstergeleri ölçeği* kullanılmıştır. Söz konusu ölçekte, 46 adet madde ve 12 adet faktör bulunmaktadır. Ölçek üzerinde önemli bir uyarlamaya ya da değişikliğe gidilmemiştir. Ölçekte beşli likert derecelendirme sistemi kullanılmıştır. Veriler toplanmaya başlamadan önce, Gümüşhane Üniversitesi Etik Kurulu'ndan 25.10.2023 tarihinde E-95674917-108.99-215168 sayılı kararla etik kurul izni alınmıştır. Etik kurul izninin alınmasının ardından veriler, 5 Kasım 2023 tarihinde toplanmaya başlamış olup, veri toplama süreci 29 Kasım 2023 tarihinde sona ermiştir. Elektronik ortamda hazırlanan online anket, çeşitli elektronik araçlar vasıtasıyla araştırmacının yakın çevresindeki Trabzonlu kişilerle paylaşılmıştır. Veri toplama süreci sonunda toplam 428 anket toplanmış olup, anketlerin 328 adeti elektronik araçlar vasıtasıyla, 100 adeti ise yüz yüze görüşmeler ile elde edilmiştir. Veri toplama sürecinde kayıp veri oluşmadığından, anket sonuçlarının tamamı analize dahil edilmiştir.

Verilerin analizi

Araştırmaya ilişkin veriler, öncelikle geçerlilikleri ve güvenilirlikleri açısından incelenmiştir. Verilerin geçerliliği açıklayıcı faktör analiziyle, güvenilirlikleri ise değişkenlerin ve faktörlerin Cronbach Alpha (α) katsayıları hesaplanarak incelenmiştir. Ayrıca verilerin parametrik testlere uygunluk düzeylerini belirlemek amacıyla, nor-

mal dağılım sergileyip sergilemediği çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) katsayıları hesaplanarak incelenmiştir. Normal dağılıma sahip olduğu belirlenen veriler üzerinde yerel halkın görüşlerinin yaşlarına, cinsiyetlerine, eğitim durumlarına, mesleklerine, gelirlerine ve ikamet sürelerine göre farklılaşp farklılaşmadığını test etmek amacıyla Bağımsız Örneklem T-Testi ve Tek Yönlü Varyans Analizi (ANOVA) gerçekleştirilmiştir. Bununla beraber, araştırmada boyutlar arasındaki ilişkilerin tespit edilebilmesi için Pearson korelasyon analizinden, diğer hipotezlerin test edilebilmesi için ise basit doğrusal regresyon analizinden yararlanılmıştır. Analizler, SPSS ve AMOS paket programlarında gerçekleştirilmiştir.

Bulgular

Bulgular bölümü dört alt başlıktan oluşmaktadır. Birinci başlık altında katılımcılara ilişkin demografik bulgular açıklanmıştır. İkinci başlık altında; geçerlik, güvenilirlik ve normallik testi sonuçları, üçüncü başlık altında ANOVA ve T-Testi sonuçları, dördüncü başlık altında ise korelasyon ve regresyon analizi sonuçları değerlendirilmiştir.

Demografik bulgular

Anketin birinci bölümünde; 18 yaş ve üstü kişilere demografik sorular kapsamında yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim durumu, meslek, gelir ve Trabzon'daki ikamet süreleri ile ilgili sorular yöneltilmiştir. Katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin ortaya çıkan sonuçlar Çizelge 1'de ayrıntılarıyla verilmektedir.

Çizelge 1
Demografik bulgular

Sorular	Cevap Seçenekleri	Frekans	(%)
Yaş	18-25	86	20,1
	26-34	122	28,5
	35-44	85	19,9
	45-54	80	18,7
	55-64	35	8,2
	65 yaş ve üzeri	20	4,7
Cinsiyet	Kadın	157	36,7
	Erkek	271	63,3
Medeni Durum	Bekâr	229	53,5
	Evli	199	46,5
Eğitim Durumu	İlkokul Mezunu	36	8,4
	Ortaokul Mezunu	51	11,9
	Lise Mezunu	111	25,9
	Ön Lisans Mezunu	64	15
	Lisans ve Lisansüstü Eğitim Mezunu	166	38,8
Meslek	Esnaf	78	18,2
	Emekli	17	4
	İşçi	23	5,4
	Memur	102	23,8
	Çalışmıyor	21	4,9
	Ev Hanımı	34	7,9
	Öğrenci	70	16,4
	Özel Sektör Çalışanı	47	11
	Diğer Meslekler	36	8,4
Gelir	11.500 TL ve altı	155	36,2
	11.501-15.000 TL	59	13,8
	15.001-18.500 TL	46	10,7
	18.501-22.000 TL	44	10,3
	22.001 TL ve üzeri	124	29
İkamet Süresi	1 yıldan az	79	18,5
	1-4 yıl arası	85	19,9
	4-7 yıl arası	32	7,5
	7-10 yıl arası	31	7,2
	10 yıldan fazla	201	47

Ortaya çıkan demografik sonuçlara göre; ankete en fazla iştirak eden katılımcılar 26-34 yaş (122 kişi, %28,5), erkek (271 kişi, %63,3), bekâr (229 kişi, %53,5), lisans ve lisansüstü eğitim mezunu (166 kişi, %38,8), memur (102 kişi, %23,8), 11.500 TL ve altı (155 kişi, %36,2) gelir grubundakilerdir. Ankete en az iştirak eden katılımcılar ise; 65 yaş ve üzeri (20 kişi, %4,7), kadın (157 kişi, %36,7), evli (199 kişi, %46,5), ilkökul mezunu (36 kişi, %8,4), emekli (17 kişi, %4), 18.501-22.000 TL (44 kişi, %10,3) gelir grubunda yer alan kişilerdir. Ayrıca ankete katılanların büyük çoğunluğu (201 kişi, %47) 10 yıldan fazla süredir Trabzon'da ikamet etmekte olduğunu belirtmiştir. Bu sonuç, katılımcıların Trabzon'un gastronomi turizmi gelişim sürecini

sağlıklı bir şekilde değerlendirebilmeleri açısından önemli görülmektedir.

Açıklayıcı faktör ve güvenilirlik analizi bulguları

Araştırma sonucunda elde edilen veriler, öncelikle geçerliliği açısından test edilmiştir. Bu kapsamda gastronomi turizmi gelişmişliği değişkeninin faktör yapısı açıklayıcı faktör analizi ile belirlendikten sonra, ortaya çıkan faktörlerin ve tüm ölçeğin güvenilirliğine bakılmıştır. Ayrıca araştırma kapsamında, verilerin ortalamaları ve normal dağılım gösterip göstermedikleri de incelenmiştir. Çizelge 2, Çizelge 3 ve Çizelge 4'te, gerçekleştirilen analizlere ilişkin sonuçlara yer verilmiştir.

Çizelge 2

Açıklayıcı faktör analizi bulguları

Maddeler	Faktörler ve Yükleri					
	Kalifiye Personel	Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	Nitelikli Restoranlar	Gastronomik Ürün Fiyatı	Yerel Tanıtım Yeterliliği	Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliği ve Yeterliliği
G1	0,729					
G2	0,781					
G3	0,796					
G4	0,789					
G5	0,755					
G6	0,715					
G7		0,691				
G8		0,699				
G9		0,675				
G10		0,765				
G11		0,753				
G12		0,585				
G19			0,610			
G20			0,671			
G21			0,784			
G22			0,626			
G23				0,780		
G24				0,668		
G25				0,728		

G30	0,708
G31	0,727
G32	0,771
G33	0,727
G39	0,542
G42	0,667
G43	0,772
G44	0,818
G45	0,619

KMO: 0,928; Bartlett Küresellik Testi Sonucu: 6981,772; P=0,000

Açıklanan Varyans (%): Kalifiye Personel: 15,076; Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler: 13,589;

Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliği ve Yeterliliği: 11,777; Yerel Tanıtım Yeterliliği: 10,345;

Nitelikli Restoranlar: 8,790; Gastronomik Ürün Fiyatı: 7,564; Toplam Varyans (%): 67,141

Ölçeğin ve Ölçeğe Ait Faktörlerin Güvenirlik (Cronbach Alpha) Katsayıları

Genel Güvenirlik	Kalifiye Personel	Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	Nitelikli Restoranlar	Gastronomik Ürün Fiyatı	Yerel Tanıtım Yeterliliği	Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliği ve Yeterliliği
0,945	0,907	0,867	0,835	0,813	0,843	0,848

Açıklayıcı faktör analizi sürecinde, *Temel Bileşenler Analizi* ve *Varimax Rotasyon* yöntemleri kullanılmıştır. Açıklayıcı faktör analizi sonucunda, 14 maddenin (13., 41., 29., 15., 36., 40., 34., 18., 17., 16., 38., 35., 37. ve 14. maddeler) 0,10'dan daha az faktör yükü farkıyla farklı faktörler altında toplanmış olması (Büyüköztürk, 2015: 135) ve 4 maddenin (46., 28., 27. ve 26. maddeler) ise 0,50'nin altında faktör yüküne sahip olması (Hair vd., 2010) nedeniyle, bu maddeler tek tek ölçekten çıkarılarak analiz tekrarlanmış ve nihayetinde değişkene ait faktör yapısının mevcut hali Çizelge 2'deki gibi elde edilmiştir. Kalan 28 madde üzerinde gerçekleştirilen açıklayıcı faktör analizi sonucunda; Kaiser-Meyer-Olkin (KMO) değeri 0,928; Bartlett Küresellik Testi sonucu anlamlı (6981,772; $P < 0,05$) bulunmuştur. Bu sonuçlara göre, açıklayıcı faktör analizinin diğer sonuçlarının da incelenmesinde bir engel bulunmadığı görülmüştür. Zira açıklayıcı faktör analizi sonucunda ortaya çıkan KMO=0,928 değeri, araştırmacılar tarafından faktör analizinin diğer sonuçlarının incelenmesinde için yeterli görülmektedir (Çokluk vd., 2014; Sharma, 1996; Şencan, 2005).

Analiz sonucunda, 12 faktörden oluşan orijinal ölçekten farklı olarak bu çalışmada 6 faktör belirlenmiştir. Orijinal ölçekte bulunan, ancak bu çalışmada yer almayan diğer faktörler ise, söz konusu faktörlere ait maddelerin açıklayıcı faktör analizi asgari koşullarını sağlayamamış olması nedeniyle ölçekten çıkarılmıştır. Analiz sonucunda elde edilen faktör yapısına bakıldığında, kalan faktörlerin beşinin, sahip olduğu maddeler bakımından, orijinal ölçekteki faktörlerle birebir aynı olduğu (kalifiye personel, yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler, nitelikli restoranlar, gastronomik ürün fiyatı, yerel tanıtım yeterliliği), ortaya çıkan bir faktörün (gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği) ise orijinal ölçekte bulunan dört faktöre ait bazı maddelerin birleşmesi sonucunda oluştuğu görülmektedir. Bu nedenlerden dolayı ortaya çıkan ilk beş faktör; orijinal ölçekteki gibi *kalifiye personel, yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler, nitelikli restoranlar, gastronomik ürün fiyatı, yerel tanıtım yeterliliği* olarak isimlendirilmiş olup, farklı maddelerin bileşeni durumundaki son faktör, maddelerin ortak özellikleri dikkate alınarak,

araştırmacı tarafından *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* olarak isimlendirilmiştir. Ortaya çıkan sonuçlara göre, ölçeğin genel güvenilirliği 0,945'tir. Öte yandan, kalifiye personel faktörünün güvenilirliği 0,907; yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler faktörünün güvenilirliği 0,867; nitelikli restoranlar faktörünün güvenilirliği 0,835; gastronomik ürün fiyatı faktörünün güvenilirliği 0,813; yerel

tanıtım yeterliliği faktörünün güvenilirliği 0,843 ve gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği faktörünün güvenilirliği ise 0,848'dir. Kayış (2017), 0,80 ve üzeri güvenilirlik sonuçlarını yüksek derecede güvenilir olarak kabul etmektedir. Bu nedenle ölçeğin genel güvenirliliğinin ve ortaya çıkan faktörlerin güvenirliliğinin yüksek olduğu söylenebilir.

Çizelge 3

Ortalama, standart sapma ve normallik testi bulguları

Boyutlar	İfadeler	Ortalama	Standart Sapma	Boyutların Ortalaması	Çarpıklık (Skewness)	Basıklık (Kurtosis)
Kalifiye Personel	G1	2,7383	1,06321	2,8368	-0,108	-0,832
	G2	2,8832	1,20158		-0,221	-0,810
	G3	2,8318	1,11188		-0,085	-0,900
	G4	2,8271	1,16064		-0,047	-0,897
	G5	2,7827	1,13161		0,016	-0,832
	G6	2,9579	1,12169		-0,137	-0,839
Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	G7	3,1285	1,16540	3,1935	-0,270	-0,767
	G8	3,1098	1,12439		-0,227	-0,700
	G9	3,1916	1,08674		-0,299	-0,356
	G10	3,1916	1,03599		-0,251	-0,359
	G11	3,3738	1,09308		-0,426	-0,473
	G12	3,1659	1,02569		-0,232	-0,341
Nitelikli Restoranlar	G19	2,9673	1,13857	3,1419	-0,137	-0,818
	G20	3,2150	1,14133		-0,305	-0,806
	G21	3,2383	1,09040		-0,332	-0,515
	G22	3,1472	1,06435		-0,191	-0,498
Gastronomik Ürün Fiyatı	G23	2,9883	1,17840	2,9540	-0,133	-0,819
	G24	2,8785	1,13666		-0,058	-0,836
	G25	2,9953	1,17347		-0,008	-0,842
Yerel Tanıtım Yeterliliği	G30	2,9509	1,06682	2,9007	-0,007	-0,712
	G31	2,8995	1,06540		0,003	-0,691
	G32	2,8832	1,11216		-0,004	-0,715
	G33	2,8692	1,11691		-0,013	-0,767
Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliği ve Yeterliliği	G39	3,1752	1,21260	3,1439	-0,276	-0,833
	G42	3,0981	1,08198		-0,241	-0,529
	G43	3,1542	1,12646		-0,376	-0,609
	G44	3,0888	1,16006		-0,310	-0,771
	G45	3,2033	1,08569		-0,455	-0,524

Çizelge 3'te de görüldüğü gibi, araştırmada ortaya çıkan boyutlara ait ortalamalar incelendiğinde, sırasıyla *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ($\bar{X}=3,1935$), *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* ($\bar{X}=3,1439$) ve *nitelikli restoranlar* ($\bar{X}=3,1419$) boyutlarının en yüksek ortalamaya sahip boyutlar olduğu görülmektedir. Ancak ortalaması nispeten küçük olan diğer boyutların ortalamaları ile en yüksek ortalamaya sahip boyutların ortalamaları arasında çok büyük farklılıklar bulunmamaktadır. Diğer bir ifadeyle faktörlerin ortalamalarının genel itibarıyla, üç ve üçe yakın değerler aldığı görülmektedir. Zira, ölçeğe ait maddelerin ortalaması da $\bar{X}=3,033375$ 'tir. Bu sonuç, katılımcıların Trabzon ilinin gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyini ne iyi ne de kötü, yani ortalama düzeyde değerlendirdiklerini göstermektedir.

Araştırmada yer alan maddelerin normal dağılıma sahip olup olmadığı da incelendiğinde (Çizelge 3), çarpıklık (skewness) ve basıklık (kurtosis) katsayılarının -1,5 ile +1,5 değer aralığında olduğu görülmektedir. Bu değerler, verilerin normal dağılıma sahip olduğunu işaret etmektedir (Tabachnick ve Fidell, 2013). Bu nedenle, mevcut veriler üzerinde parametrik testlerin gerçekleştirilebileceği söylenebilir.

ANOVA ve T-Testi bulguları

Araştırmanın amaçları doğrultusunda, katılımcıların gastronomi turizmi açısından gelişmişlik düzeyi değişkeninde yer alan boyutlara bakış açılarının yaş, cinsiyet, medeni durum, eğitim, meslek, gelir ve ikamet süresi demografik özelliklerine göre farklılık gösterip göstermediğini belirlemek üzere ANOVA ve T-Testi analizleri gerçekleştirilmiş ve ortaya çıkan sonuçlar Çizelge 4 ve Çizelge 5'te sunulmuştur.

Çizelge 4

ANOVA testi bulguları

Demografik Kategori	Boyutlar	Kareler Toplamı	Serbestlik Derecesi (sd)	Karelerin Ortalaması	F	Anlamlılık (P)	
Yaşa Göre	Kalifiye Personel	Gruplar arası	12,082	5	2,416	2,910	0,014
		Grup içi	350,440	422	0,830		
		Toplam	362,523	427			
	Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	Gruplar arası	9,080	5	1,816	2,593	0,025
		Grup içi	295,528	422	0,700		
		Toplam	304,608	427			
	Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliği ve Yeterliliği	Gruplar arası	12,711	5	2,542	3,257	0,007
		Grup içi	329,383	422	0,781		
		Toplam	342,094	427			
Mesleklere Göre	Nitelikli Restoranlar	Gruplar arası	17,083	5	2,135	2,675	0,007
		Grup içi	334,482	422	0,798		
		Toplam	351,565	427			
Gelirlere Göre	Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	Gruplar arası	7,827	5	1,957	2,789	0,026
		Grup içi	296,781	422	0,702		
		Toplam	304,608	427			

Çizelge 4'te, ANOVA testi sonucunda yalnızca istatistiksel olarak anlamlı bulunan sonuçlara yer verilmektedir. Bu bağlamda, katılımcıların yaşlarına göre *kalifiye personel* [(F=(5, 422)=2,910, $P < 0,05$), *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* [(F=(5, 422)=2,593, $P < 0,05$) ve *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* [(F=(5, 422)=3,257, $P < 0,05$)] boyutlarına bakış açıları istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır. Bu nedenle H_{1a} , H_{2a} ve H_{6a} hipotezleri kabul edilmiştir. Öte yandan katılımcıların mesleklerine göre, *nitelikli restoranlar* [(F=(8, 419)=2,675, $P < 0,05$)] boyutuna ve katılımcıların gelirlerine göre, *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* [(F=(4, 423)=2,789, $P < 0,05$)] boyutuna bakış açıları istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır. Bu nedenle, H_{3e} ve H_{2f} hipotezleri kabul edilmiştir.

Post Hoc Testi sonuçları incelendiğinde, katılımcıların yaşlarına göre *kalifiye personel*, *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ve *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* boyutlarının varyanslarının homojen dağılıma sahip olduğu tespit edilmiştir ($P > 0,05$). Bu nedenle, homojen dağılıma sahip gruplar arasında oluşan farkların hangi gruplar arasında olduğunu belirleyebilmek için Tukey testinden yararlanılmıştır. Tukey testi sonuçlarına göre, 26-34 yaş grubunun 45-54 yaş grubundan 0,42032 ortalama farkla Trabzon'un *kalifiye personel* açısından gelişmişlik düzeyini daha olumlu değerlendirdiği görülmektedir. Ortaya çıkan bu sonuç, Tukey testine göre anlamlı bulunmuştur ($P < 0,05$). Katılımcıların yaşlarına göre *kalifiye personel* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları (\bar{X}); 18-25 yaş grubu: 2,7422; 26-34 yaş grubu: 3,0724; 35-44 yaş grubu: 2,8804; 45-54 yaş grubu: 2,6521; 55-64 yaş grubu: 2,6667; 65 yaş ve üzeri: 2,6583 olarak belirlenmiştir. Bu sonuçlara göre, katılımcıların yaşları arttıkça Trabzon'daki *kalifiye personelin* gelişmişlik düzeyini giderek daha olumsuz değerlendirme eğilimi gösterdikleri görülmek-

tedir. Diğer yandan, katılımcıların yaşlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmakta olan *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ile *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* boyutlarının varyanslarının homojen dağılım gösterdiği tespit edilmiştir ($P > 0,05$). Bu nedenle, Tukey testi sonuçlarına bakılmıştır. Tukey testi sonuçlarına göre, katılımcıların yaş gruplarına göre yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları arasında oluşan farklılıkların anlamlı olmadığı görülmektedir ($P > 0,05$). Katılımcıların yaşlarına göre *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları (\bar{X}); 18-25 yaş grubu: 2,9806; 26-34 yaş grubu: 3,2842; 35-44 yaş grubu: 2,3000; 45-54 yaş grubu: 3,3042; 55-64 yaş grubu: 3,0429; 65 yaş ve üzeri: 2,9250 olarak tespit edilmiştir. Bu sonuçlara göre, katılımcılar Trabzon'da *yerel gastronominin tanıtımı ve akademik faaliyetlerin* gelişmişlik düzeyini vasat düzeyde görmektedir. Ayrıca Tukey testi sonuçlarına göre, 45-54 yaş grubu ile 18-25 yaş grubundaki katılımcıların *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları arasında oluşan farklılıkların anlamlı olduğu görülmektedir ($P < 0,05$). Ortaya çıkan sonuçlara göre, 45-54 yaş grubu 18-25 yaş grubundan 0,46558 ortalama farkla Trabzon'un *gastronomik hizmetlerini* daha *erişilebilir ve yeterli* bulmaktadır. Katılımcıların yaşlarına göre *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları (\bar{X}) ise; 18-25 yaş grubu: 2,8744; 26-34 yaş grubu: 3,2066; 35-44 yaş grubu: 3,2588; 45-54 yaş grubu: 3,3400; 55-64 yaş grubu: 2,9657; 65 yaş ve üzeri: 2,9600'dür. Bu ortalamalara göre, katılımcılar farklı yaş grupları açısından genel olarak *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliğini ve yeterliliğini* vasat olarak değerlendirmektedir.

Post Hoc sonuçlarına göre, katılımcıların mesleklerine göre farklılaşan *nitelikli restoranlar* boyutunun varyansları homojen dağılım sergi-

lemektedir. Bu nedenle Tukey testi sonuçları incelenmiştir. Tukey Testi sonuçlarına göre, katılımcıların mesleklerine göre *nitelikli restoranlar* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları arasında oluşan farklılıkların anlamlı olmadığı belirlenmiştir ($P > 0,05$). Katılımcıların mesleklerine göre, *nitelikli restoranlar* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları (\bar{X}); emekli: 2,7059; öğrenci: 2,9250; işçi: 3,0217; esnaf: 3,0641; memur: 3,2549; özel sektör çalışanı: 3,2660; ev hanımı: 3,4706; işsiz: 3,5357; diğer meslekler: 2,9931'dir. Ortalamalara bakıldığında, Trabzon'daki restoranları en nitelikli bulan meslek gruplarının işsizler ve ev hanımları olduğu görülmektedir. Niteliksel olarak Trabzon'daki restoranları en zayıf gören meslek grubu ise emeklilerdir.

Son olarak, post hoc sonuçları değerlendirildiğinde katılımcıların gelirlerine göre *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* boyutunun varyanslarının homojen dağılıma sahip

olduğu belirlenmiştir ($P > 0,05$). Bu nedenle Tukey testi sonuçlarına bakılmıştır. Tukey sonuçlarına göre, katılımcıların gelirlerine göre *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları arasında oluşan farklılıkların anlamlı olmadığı belirlenmiştir ($P > 0,05$). Katılımcıların gelirlerine göre *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* boyutuna verdikleri cevapların ortalamaları (\bar{X}) incelendiğinde; 11.500 TL ve altı gelir grubu: 3,0989; 11.501-15.000 TL gelir grubu: 3,1921; 15.001-18.500 TL gelir grubu: 2,9601; 18.501-22.000 TL gelir grubu: 3,3788; 22.001 TL ve üzeri gelir grubu: 3,3333 olduğu görülmüştür. Bu sonuçlara göre, 18.500 TL ve üzeri gelir grubundaki katılımcılar, *yerel gastronominin tanıtımı ve akademik faaliyetlerin* gelişmişliğini daha olumlu değerlendirmektedirler. Ancak genel itibarıyla ortalamaların üçe yakın olması nedeniyle, farklı gelir gruplarının ilgili boyutun Trabzon'daki gelişmişlik düzeyini vasat olarak değerlendirdikleri söylenebilir.

Çizelge 5
T-Testi bulguları

Boyutlar	Cinsiyet	n	Ortalama	t	Serbestlik derecesi (sd)	Anlamlılık (İki Yönlü)
Nitelikli Restoranlar	Kadın	157	3,2691	2,255	343,237	0,025
	Erkek	271	3,0683			
Gastronomik Ürün Fiyatı	Kadın	157	3,1274	2,818	341,915	0,005
	Erkek	271	2,8536			
	Medeni Durum	n	Ortalama	t	Serbestlik derecesi (sd)	Anlamlılık (İki Yönlü)
Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	Bekâr	229	3,1121	-2,166	425,576	0,031
	Evli	199	3,2873			

Çizelge 5'te, T-Testi sonucunda yalnızca istatistiksel olarak anlamlı bulunan sonuçlara yer verilmektedir. Bu bağlamda, katılımcıların cinsiyetlerine göre *nitelikli restoranlar* [$t(343,237)=2,255$; $P < 0,05$] ve *gastronomik ürün fiyatı* [$t(341,915)=2,818$; $P < 0,05$] boyutları istatistiksel olarak anlamlı bir şekilde farklılaşmaktadır. Bu nedenle, H_{3b} ve H_{4b} hipotezleri

kabul edilmiştir. Ayrıca katılımcıların medeni durumlarına göre, *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* [$t(425,576)=-2,166$; $P < 0,05$] boyutuna bakış açıları da farklılaşmaktadır. Bu bağlamda, H_{2c} hipotezi de kabul edilmiştir. Ortalamalar incelendiğinde, kadınların ($\bar{X}=3,2691$) erkeklere ($\bar{X}=3,0683$) kıyasla Trabzon'daki *nitelikli restoranlara* ilişkin değeren-

dirmelerinin daha olumlu olduğu görülmektedir. Aynı zamanda, yine kadınların ($\bar{X}=3,1274$) erkeklerle ($\bar{X}=2,8536$) kıyasla *gastronomik ürün fiyatına* ilişkin değerlendirmelerinin daha olumlu olduğu dikkat çekmektedir. Diğer yandan, evli ($\bar{X}=3,2873$) katılımcılar bekâr ($\bar{X}=3,1121$) katılımcılara kıyasla, *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* boyutuna daha olumlu yaklaşmaktadırlar.

Çizelge 6

Korelasyon analizi bulguları

Değişkenler	Ortalama	Standart Sapma (SS)	1	2	3	4	5	6
1 Kalifiye Personel	2,8368	0,92141	1					
2 Yerel Gastronomi Tanıtımı ve Akademik Faaliyetler	3,1935	0,84461	0,522**	1				
3 Nitelikli Restoranlar	3,1419	0,90738	0,544**	0,564**	1			
4 Gastronomik Ürün Fiyatı	2,9540	0,99188	0,505**	0,513**	0,598**	1		
5 Yerel Tanıtım Yeterliliği	2,9007	0,89891	0,468**	0,506**	0,553**	0,496**	1	
6 Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliği ve Yeterliliği	3,1439	0,89507	0,472**	0,551**	0,596**	0,560**	0,572**	1
N=428	**P <0,01 (iki yönlü)							

Pearson korelasyon analizi sonuçlarına göre, *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ile *kalifiye personel* boyutları arasında orta düzeyde, pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki ($r=0,522$; $P <0,01$) vardır. *Nitelikli restoranlar* ile *kalifiye personel* boyutları ($r=0,544$; $P <0,01$) ve *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* boyutları ($r=0,564$; $P <0,01$) arasında orta düzeyde, pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki bulunmaktadır. *Gastronomik ürün fiyatı* ile *kalifiye personel* ($r=0,505$; $P <0,01$), *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ($r=0,513$; $P <0,01$) ve *nitelikli restoranlar* ($r=0,598$; $P <0,01$) boyutları arasında orta düzeyde, pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki söz konusudur. *Yerel tanıtım yeterliliği* ile *kalifiye personel* ($r=0,468$;

Korelasyon ve regresyon analizi bulguları

Pearson korelasyon analizi sonucunda; *kalifiye personel*, *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler*, *nitelikli restoranlar*, *gastronomik ürün fiyatı*, *yerel tanıtım yeterliliği* ve *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* boyutları arasındaki ilişkilere ilişkin ortaya çıkan sonuçlar Çizelge 6'da verilmektedir.

$P <0,01$), *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ($r=0,506$; $P <0,01$), *nitelikli restoranlar* ($r=0,553$; $P <0,01$) ve *gastronomik ürün fiyatı* ($r=0,496$; $P <0,01$) boyutları arasında orta düzeyde, pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki gözlemlenmiştir. Son olarak, *gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* ile *kalifiye personel* ($r=0,472$; $P <0,01$), *yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler* ($r=0,551$; $P <0,01$), *nitelikli restoranlar* ($r=0,596$; $P <0,01$), *gastronomik ürün fiyatı* ($r=0,560$; $P <0,01$) ve *yerel tanıtım yeterliliği* ($r=0,572$; $P <0,01$) boyutları arasında orta düzeyde, pozitif yönlü ve anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir (Büyüköztürk, 2015: 32).

Pearson korelasyon analizi sonucunda, boyutlar arasında anlamlı ilişkiler tespit edilmiş olduğundan diğer araştırma hipotezlerinin de test edilebileceği görülmüştür. Hipotezleri test etmek amacıyla, veriler basit doğrusal regres-

yon analizi ile incelenmiştir. Basit doğrusal regresyon analizi sonuçları Çizelge 7'de sunulmuş olup, devamında ortaya çıkan sonuçlar ayrıntılarıyla değerlendirilmiştir.

Çizelge 7

Regresyon analizi bulguları

Kalifiye Personelin Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliğine ve Yeterliliğine Etkisi					
Değişken	B	Standart Hata	Beta (β)	t	P
Sabit	1,844	0,124		14,899	0,000
Kalifiye Personel	0,458	0,041	0,472	11,042	0,000
R=0,472		R ² =0,223			
F _(1, 426) =121,917		P=0,000			
Kalifiye Personelin Nitelikli Restoranlara Etkisi					
Değişken	B	Standart Hata	Beta (β)	t	P
Sabit	1,621	0,119		13,581	0,000
Kalifiye Personel	0,536	0,040	0,544	13,397	0,000
R=0,544		R ² =0,296			
F _(1, 426) =179,482		P=0,000			
Nitelikli Restoranların Gastronomik Ürün Fiyatına Etkisi					
Değişken	B	Standart Hata	Beta (β)	t	P
Sabit	0,899	0,139		6,478	0,000
Nitelikli Restoranlar	0,654	0,042	0,598	15,414	0,000
R=0,598		R ² =0,358			
F _(1, 426) =237,603		P=0,000			
Nitelikli Restoranların Gastronomik Hizmetlerin Erişilebilirliğine ve Yeterliliğine Etkisi					
Değişken	B	Standart Hata	Beta (β)	t	P
Sabit	1,296	0,125		10,328	0,000
Nitelikli Restoranlar	0,588	0,038	0,596	15,333	0,000
R=0,596		R ² =0,356			
F _(1, 426) =235,093		P=0,000			

Basit doğrusal regresyon analizi sonuçlarına göre, kalifiye personelin gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği üzerinde anlamlı ve pozitif etkisinin olduğu görülmektedir (R=0,472; R²=0,223; F_(1, 426)=121,917; P<0,01). Gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği ile ilgili toplam varyansın %22'sinin kalifiye personel boyutu ile açıklandığı söylenebilir. Bu sonuçlara göre, H₇ hipotezi ka-

bul edilmiştir. Diğer bir sonuca göre, kalifiye personelin nitelikli restoranlar üzerinde anlamlı ve pozitif etkisinin olduğu belirlenmiştir (R=0,544; R²=0,296; F_(1, 426)=179,482; P<0,01). Nitelikli restoranlar ile ilgili toplam varyansın %29'unun kalifiye personel boyutu ile açıklandığı söylenebilir. Buna göre, H₈ hipotezi kabul edilmiştir. Diğer yandan, nitelikli restoranların gastronomik ürün fiyatı üzerinde anlamlı ve po-

zitif etkisi bulunmaktadır ($R=0,598$; $R^2=0,358$; $F_{(1,426)}=237,603$; $P<0,01$). *Gastronomik ürün fiyatı* ile ilgili toplam varyansın %35'inin *nitelikli restoranlar* boyutu ile açıklandığını söylemek mümkündür. Bu doğrultuda, H_9 hipotezi kabul edilmiştir. Son olarak, *nitelikli restoranların gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* üzerinde anlamlı ve pozitif etkisi bulunmaktadır ($R=0,596$; $R^2=0,356$; $F_{(1,426)}=235,093$; $P<0,01$). *Gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği* ile ilgili toplam varyansın %35'inin *nitelikli restoranlar* boyutu ile açıklandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu bağlamda, H_{10} hipotezi de kabul edilmiştir.

Tartışma

Araştırmada elde edilen sonuçlara göre; açıklayıcı faktör analizi sonucunda ortaya çıkan altı boyuttan beşi maddelerin dağılımı açısından, orijinal ölçekteki (Oğuz ve Unur, 2018) boyutlarla bire bir örtüşmektedir. Diğer yandan araştırmada, on sekiz maddenin ölçekten çıkarılmasının ardından madde sayısı kırk altıdan yirmi sekize, boyut sayısı ise on ikiden altıya düşmüştür.

Araştırma sonucunda, toplam kırk altı hipotezden on ikisi kabul edilmiştir. ANOVA Testi sonucunda kabul edilen hipotezler; katılımcıların yaşlarına göre kalifiye personel, yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler ve gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği boyutlarının farklılaşp farklılaşmadığının test edildiği H_{1a} , H_{2a} ve H_{6a} hipotezleridir. Doğan ve Yılmaz'ın (2022) Hatay'ın gastronomi turizmi açısından gelişme durumunu inceledikleri araştırmada, her ne kadar ilgili araştırmanın örneklem grubu bu araştırmadaki örneklem grubundan farklı olsa da, nitelikli (kalifiye) personel boyutunun katılımcıların yaşlarına göre farklılaştığı belirlenmiştir. Ancak onlar, bu araştırmanın sonuçlarından farklı olarak, katılımcıların yaşlarına göre gastronomi kültürü boyutuna bakış açılarının farklılaştığını da tespit etmişlerdir. Bu araştırmada, Tukey testi sonuçlarına göre ileri yaştaki katılımcıların gençlere göre

Trabzon'daki kalifiye personel düzeyini daha yetersiz buldukları ortaya çıkmıştır. Bu sonuç, ileri yaştaki katılımcıların Trabzon'daki yiyecek işletmelerinde hizmet veren personelden beklentilerinin genç katılımcılara kıyasla farklı ve daha fazla olmasıyla, yaşlarından kaynaklı deneyimlerinin fazla olmasına bağlı olarak personelin eksik yönlerini daha net bir şekilde görebilmeleriyle veya geçmişteki hizmet anlayışıyla günümüz hizmet anlayışını daha doğru bir şekilde kıyaslayarak değerlendirebilmeleriyle açıklanabilir. Ayrıca ortaya çıkan sonuçlara göre, ileri yaştaki katılımcılar genç katılımcılara göre Trabzon'un *gastronomik hizmetlerini* çok daha *erişilebilir ve yeterli* olarak değerlendirmektedir. Bu sonuç, gençlerin ileri yaştaki bireylere göre, sunulan gastronomik hizmetlerden beklentilerinin daha yüksek olmasıyla açıklanabilir. Genç bireylerin ileri yaştaki bireylere göre güncel gastronomik gelişmeleri, özellikle sosyal medya üzerinden takip edebilme imkânlarının daha yüksek olması nedeniyle, gastronomik hizmetlerden beklentileri de artabilmektedir. Bununla beraber genç bireylerin ileri yaştaki bireylere göre, hizmetlere hızlı bir şekilde erişim sağlama hususuna daha fazla önem verdikleri söylenebilir.

Araştırmada, katılımcıların yaşlarına göre farklılaşan kalifiye personel, yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler ve gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği boyutlarına ilişkin ortalamaların üç (orta) değerine yakın olması nedeniyle, farklı yaş gruplarının bu unsurları vasat düzeyde, yani ne iyi ne de kötü olarak değerlendirdikleri söylenebilir. Bu sonuç, Trabzon'un gastronomik hizmetler ve tanıtım faaliyetleri açısından gelişme içerisinde olduğunu, henüz beklenen düzeyde olmadığını göstermektedir. Ertaş ve Kadirhan'ın (2023) Şırnak ilindeki yerel halk üzerinde gerçekleştirdikleri araştırmada, bu araştırmadan farklı olarak yalnızca rekabet boyutunun katılımcıların eğitim durumlarına göre farklılaştığı tespit edilmiştir. Bu araştırmada ise, hiçbir boyutun

eğitim durumuna göre farklılaşmadığı görülmüştür.

Araştırmanın bulgularına bakıldığında, katılımcıların mesleklerine göre nitelikli restoranlar boyutu, katılımcıların gelirlerine göre ise yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler boyutu anlamlı bir şekilde farklılaşmış ve H_{3e} ve H_{2f} hipotezleri de kabul edilmiştir. Bu araştırmanın sonuçlarından farklı olarak, Doğan ve Yılmaz'ın (2022) araştırmalarında, katılımcıların gelirlerine göre gastronomi kültürü ve nitelikli personel boyutları ile gastronomi turizmi gelişmişlik ölçeği anlamlı bir şekilde farklılaşmıştır. Ortalamalar incelendiğinde, diğer meslek gruplarına göre işsizlerin ve ev hanımlarının Trabzon'daki restoranları daha nitelikli buldukları görülmektedir. Emeklilerin ise, Trabzon'daki restoranları diğer meslek gruplarına göre daha yetersiz buldukları gözlemlenmiştir. Emekliler, aynı zamanda genel itibarıyla ileri yaş kesimini de oluşturmaktadır. Buna göre bu sonuç, ileri yaştaki katılımcıların gençlere kıyasla Trabzon'u kalifiye personel bakımından daha yetersiz bulmaları sonucu ile paralellik göstermektedir. Zira, bu araştırmada, kalifiye personel ile nitelikli restoranlar arasında bir ilişki de tespit edilmiştir. Dolayısıyla, kalifiye personel bakımından Trabzon'u yetersiz bulan ileri yaştaki emekli katılımcıların Trabzon'daki restoranları da yetersiz olarak değerlendirmesi beklenebilir. Diğer bir sonuca göre, katılımcıların gelirlerine göre yerel gastronomik unsurların tanıtımı ve akademik faaliyetler boyutuna verilen cevapların üç ortalama değerine yakın olduğu belirlenmiştir. Bu sonuç, farklı gelir gruplarının Trabzon'daki gastronomik tanıtımları ve akademik faaliyetleri ne iyi ne de kötü düzeyde gördüklerini göstermektedir. Öte yandan bu araştırmada; katılımcıların eğitim durumlarına göre bakış açıları arasında anlamlı farklılık gözlemlenmezken, Doğan ve Yılmaz'ın (2022) araştırmalarında gastronomi kültürü ve nitelikli personel boyutları katılımcıların eğitim durumlarına göre anlamlı bir şekilde farklılaşmıştır.

Araştırmada T-Testi sonucunda, katılımcıların cinsiyetlerine göre nitelikli restoranlar ve gastronomik ürün fiyatı boyutlarının farklılaştığı görülmüş ve H_{3b} ve H_{4b} hipotezleri kabul edilmiştir. Ortalamalara bakıldığında, araştırmada kadınların erkeklere kıyasla Trabzon'daki restoranları daha nitelikli ve makul fiyat düzeyinde buldukları sonucuna ulaşılmıştır. Ek olarak, katılımcıların medeni durumlarına göre yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler boyutu da farklılaşmış ve H_{2c} hipotezi de kabul edilmiştir. Ortalamalara göre, evlilerin bekârlara kıyasla Trabzon'daki gastronomik tanıtımları ve akademik faaliyetleri daha iyi durumda değerlendirdikleri görülmektedir. Ancak bekâr ve evlilerin ortalamalarının üçe yakın olması nedeniyle, yine her iki medeni durumdaki bireylerin de Trabzon'u gastronomik tanıtım ve akademik faaliyetler bakımından vasat düzeyde nitelendirdikleri söylenebilir. Konuyla ilgili yapılan benzer çalışmalarda (Doğan ve Yılmaz, 2022; Ertaş ve Kadirhan, 2023) ise, gastronomi turizmi gelişmişlik ölçeğinin boyutlarının katılımcıların cinsiyetlerine ve medeni durumlarına göre farklılaşmadığı tespit edilmiştir.

Araştırmanın diğer sonuçlarına göre, kalifiye personelin gastronomik hizmetlerin erişilebilirliği ve yeterliliği ve nitelikli restoranlar üzerinde etkisi bulunmaktadır. Bu doğrultuda H_7 ve H_8 hipotezleri de kabul edilmiştir. Bu sonuçlara göre, turizm sektöründe kalifiye personel sayısı arttıkça tüketicilerin gastronomik hizmetlere erişimi ve gastronomik hizmetlerin kalitesi de artmaktadır. Emek yoğun bir sektör olan turizmde, emeği oluşturan turizm personelinin donanımlı olmasının yanı sıra, turizm hizmetinin tamamlayıcısı durumundaki diğer sektörlerin çalışanlarının da alanıyla ilgili yeterli donanıma sahip olması, tüketicilerin daha iyi hizmet almasını sağlayabilir. Ayrıca, eğitilmiş turizm personeline sahip restoranların da tüketicilere daha kaliteli hizmet vermesi beklenebilir. Diğer yandan araştırmanın sonucuna göre, nitelikli restoranlar gastronomik ürün fiyatını ve gastronomik

hizmetlerin erişilebilirliğini ve yeterliliğini de etkilemektedir. Bu nedenle araştırmada, H_9 ve H_{10} hipotezleri de kabul görmüştür. Bu sonuç; iyi hizmet veren nitelikli restoranların, verdiği hizmetlerin karşılığı olarak tüketicilerden daha yüksek fiyat talep edebildiklerini göstermektedir. Nitelikli restoranlar aynı zamanda, turistik tüketicilerin kaliteli gastronomik hizmetlere erişimini de sağlayabilmektedir.

Bu araştırmanın sonuçlarına göre, gastronomi turizmi gelişmişliği açısından değerlendirildiğinde kalifiye personel boyutu diğer boyutlara kıyasla Trabzon'un en zayıf halkası durumundadır. Kalifiye personel boyutunun ilişkili olduğu nitelikli restoranlar da kalifiye personel yetersizliğinden etkilenmektedir. Ancak, restoranların niteliğini etkileyen tek faktörün kalifiye personel olmaması nedeniyle, nitelikli restoranlar boyutunun ortalamasının kalifiye personel boyutunun ortalamasına göre biraz daha yüksek bulunduğu söylenebilir. Ancak yine de ortaya çıkan sonuçlara bakılarak, Trabzon'un nitelikli restoranlar açısından da yetersiz olduğu söylenebilir. Alkan'ın (2019) araştırmasında da benzer bir şekilde, Nevşehir'in kalifiye personel ve nitelikli restoranlar açısından yetersiz olduğu gözlemlenmiştir. Ayrıca Alkan (2019), Nevşehir'de gastronomi ile ilgili akademik faaliyetlerin de yetersiz olduğunu belirlemiştir. Bu araştırmada da, yerel gastronomi tanıtımı ve akademik faaliyetler boyutunun ortalamasının üçe yakın olmasından dolayı Trabzon'un gastronomi kültürüyle ilgili akademik yayınların yetersiz olduğu söylenebilir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırmada elde edilen sonuçlara göre, Trabzon ilinin gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyi açısından ortalama bir seviyede yer aldığı ve gastronomik anlamdaki gelişimini halen sürdürdüğü söylenebilir. Ortalamalara bakıldığında, Trabzon'da kalifiye personel eksikliğinin yüksek olduğunu ve bu durumun Trabzon'da verilen gastronomik hizmetlerin nitelik olarak

yetersiz kalmasına sebebiyet verdiğini söylemek mümkündür. Ayrıca ortaya çıkan sonuca göre, yerel tanıtım yeterliliği de diğer boyutlara kıyasla ortalaması düşük olan boyutlar arasındadır.

Trabzon, Arap turistlerin Türkiye'de en çok ziyaret ettiği destinasyonlardan birisi durumundadır. Bu da; Trabzon'un kalifiye personel, nitelikli restoran, gastronomik hizmetlerin yeterliliği ve erişilebilirliği açısından çok daha fazla gelişme kaydetmesini zorunlu kılmaktadır. Zira, Trabzon'u ziyaret eden Arap turistler, genellikle çok fazla harcama yapma potansiyeline sahiptir. Fazla harcama yapan turistler, harcadığı paranın karşılığında kaliteli bir hizmet de beklemektedir. Bu nedenle Trabzon'daki yiyecek-içecek işletmeleri başta olmak üzere otel işletmelerinin, yerel seyahat acentelerinin, ulaştırma işletmelerinin, hediyelik eşya işletmelerinin ve diğer turizm işletmelerinin kalifiye personel istihdamına önem vermeleri, işletmelerin emek faktörü başta olmak üzere müşteriye sundukları diğer hizmetleri de iyileştirmeleri Trabzon'un gastronomik açıdan gelişim hızına ivme kazandıracaktır. Yiyecek-içecek işletmelerinin iyileştirmesi gereken diğer hizmetler; hammadde tedariki sırasında ürünlerin belirli standartlara uygunluğuna dikkat edilmesi ve tedarik edilen ürünlerin uygun koşullarda saklanması; yiyecek ve içeceklerin üretiminin geleneksel yöntemlere göre belirlenmiş olan standartlar çerçevesinde gerçekleştirilmesi ve bu standartların korunması amacıyla tescilli ve coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması; yiyecek ve içeceklerin tedariki, muhafaza edilmesi, hazırlanması ve servisi sırasında hijyen ve sanitasyon kurallarına uyulması ve işletmelerin fiziksel kapasite, konfor ve ambiyans bakımından iyileştirilmesi olarak sıralanabilir. Özellikle işletmelerin hijyen ve sanitasyon açısından uygunluğunun, Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı'nca görevlendirilmiş gıda kontrolörleri tarafından sıklıkla denetlenmesi tavsiye edilmektedir.

Gastronomik unsurların tamamlayıcısı durumundaki turizm işletmelerinin ve diğer işletmelerin de özellikle hizmet kalitesi, hijyen ve sanitasyon, uygun kapasite artırımı, tesislerdeki fiziksel imkanların iyileştirilmesi gibi konularda girişimlerde bulunması tavsiye edilebilir. Ancak, Trabzon'daki gastronomi turizminin gelişimine yönelik girişimler, sadece işletmelerin nitelik ve nicelik olarak iyileştirilmesiyle sınırlı kalmamalıdır. Özellikle Trabzon'un gastronomik çekicilikleri başta olmak üzere doğal, tarihi ve kültürel çekiciliklerinin korunması ve geliştirilmesi gerekmektedir. Ziyaretçilere sunulan gastronomik lezzetlerin belirli standartlara göre aslına uygun şekilde hazırlanması ve üretimde kullanılan malzemelerin yöresel ürünlerden temin edilmesi oldukça önemlidir. Böylece, ziyaretçilerin de beklentileri arasında yer alan ve gastronomi turizminin sürdürülebilir gelişimine imkân verecek olan yöresel gastronomik otantiklik korunabilir. Öte yandan, Trabzon'un hem şehir merkezinin hem de ilçelerinin mimari açıdan planlı bir kentsel dönüşüme girmesi, Trabzon'da yol ve peyzaj düzenlemelerinin yapılması, sahil şeridinde ve diğer bölgelerde rekreasyonel alanların ve nitelikli yiyecek-içecek işletme sayısının artırılması, sokak yemek kültürüne önem verilerek sokak yemek satıcılarına uygun alanlar hazırlanması, Trabzon'a özgü Vakkıkebir ekmeği, kuymak, hamsiköy sütlacı, Akçaabat köftesi gibi gastronomik simgelerin şehir silüetinde sıklıkla yer alması ve Trabzon'un gastronomik unsurlarının etkin olarak tanıtımı ve pazarlanmasına yönelik olarak işletmelerin ve kamu otoritelerinin girişimlerini artırması tavsiye edilebilir. Bununla beraber; ziyaretçilere şehrin gastronomik öğeleri ve diğer hizmetleri hakkında bilgi verecek turizm enformasyon bürolarının sayısının artırılması ve kentin akıllı turizm kentine dönüşümünü ve ziyaretçilerin hizmetlere etkin bir şekilde erişmesini sağlayacak engelli yürüyüş alanları, engellilere uygun ulaşım araçları, akıllı duraklar, akıllı mobil uygulamaları vb. olanakların haya-

ta geçirilmesi önerilebilir. Ek olarak, Trabzon yerel halkının bu sürece dahil edilerek yerel halkın da gastronomik farkındalığının ve bilinç düzeyinin artırılması sağlanmalıdır. Yerel halkın Trabzon'un sahip olduğu otantik lezzetleri daha iyi tanınması, aslına uygun şekilde koruma ve geliştirme bilinci kazanması gastronomi turizmi gelişimi açısından önemlidir. Bu sürecin yönetiminde kamu kuruluşlarının da etkin bir rol üstlenmesi gerektiği söylenebilir. Bu bağlamda gastronomi turizmi gelişmişliğinin göstergeleri, yalnızca zengin içerikli otantik gastronomik lezzetler ve nitelikli yiyecek-içecek işletmeleriyle sınırlı değildir. Destinasyonların gastronomi turizminde gelişme gösterebilmesi, bu süreci destekleyen ve tamamlayan diğer işletme ve sektörler başta olmak üzere diğer tüm paydaşların katılımı ve desteğiyle mümkündür. Dolayısıyla yerel, bölgesel ve ulusal düzeydeki kamu otoritelerinin, işletmelerin, yerel halkın, sivil toplum kuruluşlarının, eğitim kurumlarının ve diğer tüm paydaşların gelişimi desteklemesi ve bu gelişime ayak uydurması beklenmektedir.

Gelecekte, bu araştırmada kullanılan ölçeğin bir boyutu da olan akademik faaliyetler çerçevesinde Trabzon ve Doğu Karadeniz özelinde ve Türkiye'deki diğer gastronomi kentleriyle ilgili benzer çalışmaların yapılarak konuyla ilgili akademik çalışma sayısının artırılması tavsiye edilmektedir. Bu araştırmanın sonuçları, Trabzon yerel halkının görüşleriyle sınırlıdır. Bu nedenle gelecekte yapılacak olan araştırmalarda, konu ile ilgili diğer paydaşların da görüşlerinin alınarak nitel ve nicel ampirik araştırma sayısının artırılması önerilmektedir.

Kaynakça

Alkan, S. (2019). *Nevşehir gastronomi turizminin gelişmişlik düzeyinin belirlenmesi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Nevşehir Üniversitesi.

Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S., Yıldırım, E. (2010). *Sosyal bilimlerde araştır-*

ma yöntemleri: SPSS uygulamalı. Sakarya Yayıncılık.

Bertan, S. (2020). Impacts of restaurants in the development of gastronomic tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100232. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100232>

Büyüköztürk, Ş. (2015). *Sosyal bilimler için veri analiz kitabı: İstatistik, araştırma deseni, SPSS uygulamaları ve yorum*. Pegem Akademi.

Chaney, S., Ryan, C. (2012). Analyzing the evaluation of Singapore's world gourmet summit: An example of gastronomic tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 31(2), 309–318. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2011.04.002>

Çokluk, Ö., Şekercioğlu, G., Büyüköztürk, Ş. (2014). *Sosyal bilimler için çok değişkenli istatistik: SPSS ve LISREL uygulamaları*. Pegem Akademi.

Diaconescu, D. M., Moraru, R., Stănciulescu, G. (2016). Considerations on gastronomic tourism as a component of sustainable local development. *Contemporary Approaches and Challenge of Tourism Sustainability*, 18(10), 999–1014. <https://www.econstor.eu/bitstream/10419/169051/1/aej-v18-sn10-p0999.pdf>

Doğan, M., Yılmaz, M. (2022). Hatay ilinin gastronomi turizmi gelişmişlik düzeyinin tespitine yönelik bir araştırma. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(4), 1146–1164. <https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1143>

Ertuş, Ç., Kadirhan, G. (2023). Şırnak'ta gastronomi gelişmişliği: Yerel halkın algısı üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(2), 847–864. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1221>

Fayziyeva, S. K., Ruziev, S. S. (2022). Opportunities to develop gastronomic tourism. *Cent-*

ral Asian Journal of Innovations on Tourism Management and Finance, 3(12), 1–7. <https://doi.org/10.17605/OSF.IO/8HK5R>

Gačnik, A. (2012). Gastronomy heritage as a source of development for gastronomy tourism and as a means of increasing Slovenia's tourism visibility. *Academica Turistica*, 5(2), 39–60. https://www.hippocampus.si/ISSN/2335-4194/5_2_39-60.pdf

Gajić, M. (2015). Gastronomic tourism-A way of tourism in growth. *Quaestus Multidisciplinary Research Journal*, 6, 155–166. <https://www.proquest.com/docview/1713658170?pq-origsite=gscholar&fromopenview=true&sourcecetype=Scholarly%20Journals>

Gheorghe, G., Tudorache, P., Nistoreanu, P. (2014). Gastronomic tourism, a new trend for contemporary tourism. *Cactus Tourism Journal*, 9(1), 12–21. <https://www.cactus-journal-of-tourism.ase.ro/Pdf/vol9/nistorescu.pdf>

Hair, J. F., Black, W. C., Babin, B. J., Anderson, R. E. (2010). *Multivariate data analysis: A global perspective*. Pearson Prentice Hall.

Hegarty, J. A. (2005). Developing “subject fields” in culinary arts, science, and gastronomy. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(1), 5–13. https://doi.org/10.1300/J385v04n01_02

Hjalager, A. M. (2002). A typology of gastronomy tourism. Richards G., Hjalager A.M. (Eds.), *Tourism and gastronomy* içinde (s. 21–35). Routledge.

Indra, F., Juliana, J., Hubner, I., Sitorus, N. B. (2022). Development of gastronomic tourism potential in Pontianak Wes Kalimantan. *Journal of Information Systems and Management*, 1(5), 28–42. <https://jisma.org/index.php/jisma/article/view/230>

Kalenjuk, B., Tešanović, D., Gajić, S., Erdeji,

- I., Banjac, M. (2015).** Offer of authentic food as a condition for gastronomic tourism development. *The European Journal of Applied Economics*, 12(2), 27–34. <https://doi.org/10.5937/ejae12-9139>
- Kayış, A. (2017).** Güvenilirlik analizi (reliability analysis). Ş. Kalaycı (Ed.). *SPSS uygulamalı çok değişkenli istatistik teknikleri içinde* (s. 403–419). Dinamik Akademi.
- Kivela, J., Crofts, J. C. (2005).** Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2–3), 39–55. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03
- Kivela, J., Crofts, J. C. (2006).** Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354–377. https://doi.org/10.1300/J385v04n02_03
- Lakovou, E., Vlachos, D., Aidonis, D. (2009).** A strategic methodological framework for the development of gastronomic tourism: A Greek region's experience. *International Journal of Innovation and Regional Development*, 1(3), 301–318. <https://doi.org/10.1504/IJIRD.2009.021848>
- Manola, M., 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. <https://spoudai.org/index.php/journal/article/view/106>
- Meneguel, C. R. D. A., Mundet, L., Aulet, S. (2019).** The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220–228. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2018.10.018>
- Mora, D., Solano-Sanchez, M. A., Lopez-Guzman, T., Moral-Cuadra, S. (2021).** Gastronomic experiences as a key element in the development of a tourist destination. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 25, 100405. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2021.100405>
- Nesterchuk, I., Balabanyts, A., Pivnova, L., Matsuka, V., Skarha, O., Kondratenko, I. (2021a).** Gastronomic tourism: Features and development tools. *Linguistics and Culture Review*, 5(S4), 1871–1885. <https://doi.org/10.21744/lingcure.v5nS4.1877>
- Nesterchuk, I., Bondarenku, E., Osipchuk, A., Romaniuk R., Trushii, O. (2022).** The methodology of territory zoning of the Ukrainian right-bank polissia for the gastronomic tourism development purposes. *GeoJournal Tourism Geosites*, 44(4), 1271–1281. <https://doi.org/10.30892/gtg.44411-943>
- Nesterchuk, I., Osipchuk, A., Bondarenko, E., Tyshchenko, S., Trusij, O. (2021b).** Elaboration of an optimal model for the development of gastronomic tourism in the right-bank polissia of Ukraine. *GeoJournal of Tourism and Geosites*, 38(4), 1107–1117. <https://doi.org/10.30892/gtg.38416-750>
- Oğuz, S., Unur, K. (2018).** Gastronomi turizmde gelişmişlik göstergeleri ölçeği: Geliştirilmesi, geçerliliği ve güvenilirliği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 409–429. <https://doi.org/10.21325/jotags.2018.195>
- Okumus, B., Okumus, F., McKercher, B. (2007).** Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253–261. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2005.12.020>

- Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğaz, S., Sandıkçı, M. (2021).** The effects of local food and local products with geographical indication on the development of tourism gastronomy. *Sustainability*, 13, 6692. <https://doi.org/10.3390/su13126692>
- Promnil, N., Madhyamapurush, W., Muenwongthep, T., Sakuljimjai, J. (2021).** Community-based gastronomy tourism development-The case of Northern Thailand. *Turkish Journal of Compute and Mathematics Education*, 12(13), 3228–3235. <https://doi.org/10.17762/turcomat.v12i13.9135>
- Richards, G. (2002).** Gastronomy: An essential ingredient in tourism production and consumption?. G. Richards, A.M. Hjalager (Ed.), *Tourism and gastronomy içinde* (s. 3–20). Routledge.
- Richards, G. (2014, November 27-29).** *The role of gastronomy in tourism development* [Paper presentation]. International Congress on Noble Houses: A Heritage for the Future, Tilburg University, The Netherlands.
- Santich, B. (2004).** The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23(1), 15–24. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(03\)00069-0](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(03)00069-0)
- Sharma, S. (1996).** *Applied multivariate techniques*. John Wiley & Sons.
- Sorcaru, I. A. (2019).** Gastronomy tourism-A sustainable alternative for local economic development. *Annals of the University Dunarea de Jos of Galati: Fascicle: I, Economics and Applied Informatics*, 25(1), 103–110. <https://doi.org/10.35219/eai1584040912>
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., Aras, S. (2016).** Gastronomy in tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725–730. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100232>
- Şencan, H. (2005).** *Sosyal ve davranışsal ölçümlerde güvenilirlik ve geçerlilik*. Seçkin Yayıncılık.
- Tabachnick, B. G., Fidell, L. S. (2013).** *Using multivariate statistic* (6. baskı). Pearson.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2023).** *İl ve cinsiyete göre nüfus, yıllık nüfus artış hızı ve nüfus yoğunluğu*. <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=Nufus-ve-Demografi-109> adresinden 21 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.
- Valverde-Roda, J., Medina Viruel, M. J., Castano Prieto, L., Solano Sanchez, M. A. (2022).** Interests, motivations and gastronomic experiences in the world heritage site destination of Granada (Spain): Satisfaction analysis. *British Food Journal*, 125(13), 61–80. <https://doi.org/10.1108/BFJ-07-2021-0830>
- Vukolic, D., Gajic, T., Penic, M. (2022).** The effect of social networks on the development of gastronomy-The way forward to the development of gastronomy tourism in Serbia. *Journal of Tourism Futures*, Vol. ahead-of-print No. ahead-of-print, 1–16. <https://doi.org/10.1108/JTF-01-2022-0034>
- Wijaya, I. N. C. (2023).** Exploring the evaluation and prospects of gastronomy tourism development in Tista Tourism Village, Tabanan: A comprehensive analysis. *International Journal of Glocal Tourism*, 4(3), 235–244. <https://doi.org/10.58982/injogt.v4i3.498>
- Yentür, F., Demir, G. (2022).** Travel agencies' role in gastronomy tourism development and a gastronomy tour example. *Journal of Tourism, Leisure and Hospitality*, 4(2), 165–171. <https://doi.org/10.48119/toleho.1175826>

Sürdürülebilir Mutfak Kültürü: Adana'nın Unutulmaya Yüz Tutmuş Yerel Yemekleri Üzerine Bir Çalışma

Pınar ŞENEL

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
pinargoksu@anadolu.edu.tr
ORCID: 0000-0001-8437-1367

Ali Sarper KARABULUT

Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
sarper1200@gmail.com
ORCID: 0009-0005-7682-9987

Geliş tarihi / Received: 11.01.2024

Kabul tarihi / Accepted: 21.04.2024

Öz

Sağlıklı ve yerel beslenmeyle farklı mutfak kültürlerini deneyimlemeye yönelik eğilim mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ve yerel yemeklere verilen önemi arttırmıştır. Literatürde Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliği kapsamında unutilan yerel yemeklere ilişkin ve Adana yerel yemeklerini gastronomi turizmi, gastronomi müze ve festivalleri, sokak lezzetleri, göç olgusu ve gastronomi şehri olmasına yönelik inceleyen araştırmalar olmakla birlikte mutfak kültürünü sürdürmeye veya yerel yemekleri korumaya yönelik bir çalışmaya rastlanamamıştır. Araştırmanın amacı, Adana iline ait unutulmaya yüz tutmuş yemeklerinin ortaya çıkarılmasıdır. Araştırmada yüz yüze görüşme yöntemiyle 15 katılımcıdan veri toplanmıştır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemiyle X ve Baby Boomers kuşağında yer alan kadınlardan oluşmuştur. Toplanan veriler betimsel analiz yöntemi ile analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda unutulmaya yüz tutmuş 25 yerel yemek ve bir çay, katılımcıların ifadeleri kapsamında hazırlanışlarıyla birlikte ortaya çıkarılmıştır.

Anahtar kelimeler: Mutfak kültürü, yerel yemek, Adana, Adana mutfak kültürü.

Sustainable Culinary Culture: A Study on Adana's Nearly Forgotten Local Dishes

Abstract

Culinary culture is an important cultural value that reflects the life practices and socio-cultural characteristics of destination. Local dishes are the elements of culinary culture that create and maintain culinary culture. In recent years, the trend towards experiencing different culinary cultures with a healthy and local diet has increased the importance given to the sustainability of culinary culture and local food. Although there are studies examining local food in Adana within the scope of culinary culture, gastronomic tourism, gastronomic city, gastronomic museums and festivals, no studies aiming to preserve and improve of local food have been found. The aim of the research is revealing the forgotten local dishes and recipes of Adana. The face-to-face interview method was used in the research. Data were collected from 15 participants determined by purposeful sampling method. The collected data were analyzed by descriptive analysis method. As a result of the research, 25 forgotten local dishes and a tea recipe were revealed.

Keywords: *Culinary Culture, Local dishes, Culinary Culture of Adana, Local food of Adana.*

Giriş

Mutfak kültürü; bir destinasyonda elde edilen, işlenen/hazırlanan ve tüketilen yemeklerle bu yemeklerin tüketim şekli ve zamanına ilişkin pek çok öge içermektedir (Glennie ve Alkon, 2018; Hiamey vd., 2021) Destinasyonlardaki mutfak kültürü öğelerinin yerel yemeklerle ilişkili olması (Ratcliffe vd., 2019) ise destinasyona ait mutfak kültürünün oluşması ve sürdürülebilir olmasında yerel yemeklerin en önemli öğeler olduğunu ortaya koymaktadır (Stein ve Santini, 2022). Öte yandan sağlıklı ve yavaş beslenmeyle farklı mutfaklardaki yerel yemekleri deneyimlemeye ilişkin eğilimler bu öğelere verilen önemi arttırmaktadır (Chen ve Huang, 2018).

Yerel yemeklerin destinasyonların mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlamakla birlikte destinasyona ilişkin bir kimlik oluşturarak küresel alanda ön plana çıkmasını sağlaması, literatürde sıklıkla ele alınmasına ve destinasyonlara ait veya bağımsız kurum/kuruluşlar tarafından korunması ve geliştirilmesine yönelik politikaların izlenmesine neden olmuştur (Pietrowski, 2004).

Adana sahip olduğu coğrafi ve sosyo-kültürel özellikleriyle mutfak kültürü son derece zengin destinasyonlardan biri olmakla birlikte ekonomik yapısı gereği şehirleşmiş ve mutfak kültürü bu şehirleşmeden olumsuz yönde etkilenmiş destinasyonlardandır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ 2013). Literatürde Adana'nın mutfak kültürü ve yerel yemekleriyle ilişkili olarak gastronomi şehri unvanı almasına, gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesine, farklı etkinlikler, müzeler, yerel restoranlar ve sokak lezzetleri kapsamında pazarlanmasına yönelik araştırmalar (Ballı, 2016; Bilir, 2022; Karaca ve Yıldırım, 2020; Karakaş, 2020; Karakaş ve Sarı Çallı, 2023; Oğuz, 2020; Şahin ve Ünlüöner, 2021) bulunmakla birlikte mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması ve bu kapsamda yerel yemeklerin korunmasına yönelik bir araştırmaya rastlanamamıştır. Araştırmanın amacı, Adana iline ait unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek ve reçetelerinin ortaya çıkarılmasıdır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir mutfak kültürü ve yerel yemek ilişkisi

Yerel yemekler, reçeteleri bir destinasyondaki tüm tarihsel ve sosyo-kültürel süreçlerle yüz-yıllar süresince oluşturulmuş, nesilden nesile aktarılacak mutfak kültürünün devamlılığını sağlayan ürünlerdir. Bu bağlamda destinasyona ilişkin bir kimlik içermektedirler (Lin vd., 2011). Yerel yemekler ait oldukları destinasyonda sağlık, beslenme ve duyuşsal özellikler açısından da en ideal versiyonlarına ulaşan yemek türleridir (Ferguson, 2010).

Destinasyonların mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğini sağlamada yerel yemeklere önem vermesi ise son 30 yılda gerçekleşmiştir. Bireylerin sağlıklı ve yerel yemekler tüketme ve farklı mutfak kültürlerine ait yemekleri deneyimleme eğilimi, destinasyonların yerel yemekleri üzerinden bir pazarlama politikası izlemesine neden olmuş (Björk ve Kauppinen-Raisanen, 2016) ve bu politikalar mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması gereğini ortaya çıkarmıştır (Alsetoohy vd., 2021; Galati vd., 2023). Literatürde dünyadaki farklı mutfak kültürleri kapsamında yerel yemekleri ele alan çalışmalar bulunmakla birlikte Türk mutfak kültürünün sürdürülmesi kapsamında da yerel yemekleri araştıran pek çok çalışma (Akkoyunlu, 2012; Demirgöl, 2018; Güldemir ve Halıcı, 2009; Kaymaz, 2018; Seçim, 2018) bulunmaktadır.

Destinasyonlara ait mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması, dünya genelinde faaliyet gösteren kuruluşlar tarafından da desteklenmektedir. Kültürel miras konusunda uluslararası düzeyde faaliyet gösteren UNESCO, mutfak kültürünü bir miras olarak nitelendirerek bu mirasın sürdürülebilirliği için Yaratıcı Şehirler Ağı (Unesco Creative City Network) platformu kapsamında destinasyonlara gastronomi şehri unvanı vermektedir. Kuruluşun gastronomi şehri unvanını vermek üzere göz önünde

bulundurduğu kriterler arasında yerel yemekler en önemli kriterlerdendir (Unesco Türkiye Milli Komisyonu, 2023). Türkiye’de ise 2023 yılı itibarıyla üç il gastronomi şehri unvanı almakla birlikte Adana ilinin unvan alması için bilimsel, sektörel ve kamusal çalışmalar yürütülmektedir (Yıldırım, 2021).

Adana mutfak kültürü ve yerel yemekleri

Adana coğrafi yapısı, iklimi ve sosyo-kültürel geçmişi ile son derece zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Seyhan ve Çukurova bölgeleriyle Anadolu’nun en bereketli toprakları üstünden birine kurulmuştur. Kayseri, Kahramanmaraş, Osmaniye, Hatay, Mersin gibi tarıma bağlı ekonominin yaygın olduğu illere komşu durumdadır. Kilikyalılar, Persler, Bizans ve Osmanlı medeniyetlerine ev sahipliği yapmıştır. Hurri-ler, Suriyeliler ve Türkmenler bölgeye göç eden halklardandır (Kurt, 1992).

Adana’nın coğrafi konumu, tarım olanakları ve sosyo-kültürel açıdan zengin tarihi mutfak kültürü kapsamında ise yerel yemek çeşitliliğine yansımıştır. Adana kebab, ciğer kebab, yüksük çorbası, içli köfte, analı kızlı, fellah köftesi, mahluta (sebzeli ve bakliyatlı çorba), halka tatlı, müşebbek (halka şeklinde sarılmış tatlı), bumber (mumber), siyyadi (balıklı bulgur), babagannuş, kıddes(çörek), hammusa (kavrulmuş bakliyatlar), hrısı (bir çeşit keşkek), bici bici, ekşili köfte (topalak), tirit, taş kadayıf, şalgam, sırın, sarı burma, patlıcan tava, bamya, rişti (tahinli erişte çorbası), nohut yahnisi, yoğurt katma, etli bulgur pilavı, pohut tatlısı, aşlama, mihşi (patlıcan, biber veya kabaktan yapılan içi nohutlu dolma) Adana’ya ait yerel yemeklerden sadece bazılarıdır (Ballı, 2016; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Karaca ve Yıldırım, 2020). Adana iline ait ayrıca 11 coğrafi işaretli yerel yemek bulunmaktadır. Analı kızlı, aşlama, bici bici, halka tatlı, karakuş tatlısı, kol böreği, Adana kebab, taş kadayıf, kıddes, içli köfte, şırdan, Adana’ya ait mahreç işaretli yiyecek ve içeceklerdir. Lokma tatlısı, taş kadayıf, tulumba tatlı-

sı, Adana börek gibi diğer birçok yerel yemeğin coğrafi işaret almak için süreci devam etmektedir (T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı, 2020).

Hamur işleri, et ve etli sebze yemeklerinin ön plana çıktığı son derece zengin Adana mutfak kültüründe birçok yemeğin kentleşme ve küreselleşme ile unutulmaya başladığı ifade edilmektedir (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013). Adana, tarıma elverişli yapısını korumak üzere kentleşme ve kalkınmaya yönelik birçok politikadan etkilenmemeye yönelik bir strateji izlese de 1950'den sonra kentleşme politikalarından (Karaman, 1992), KÖY (Kalkınma Öncelikli Yörelere) projesi ile etkilenmiş ve sanayileşmiştir (Ataay, 2001). Adana'nın mutfak kültürünün sürdürülmesine yönelik ayrıca birçok kurum, kuruluş, dernek tarafından yöresel mutfak kültürü ve yiyeceklere ilişkin festivaller düzenlenmektedir (Buzcu ve Oğuz, 2019; Dönmez ve Pehlivan, 2022), gastronomi şehri kapsamında yer almasına ilişkin bilimsel çalışmalar yapılmakta (Şahin ve Ünlüöner, 2021), gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yönelik araştırmalar gerçekleştirilmekte (Karakaş ve Sarı Çallı, 2023) ve sokak lezzetleriyle bu mutfak kültürünün hızlı yaşam kültürüne adapte olması sağlanmaya çalışılmaktadır (Oğuz, 2020). Bu bağlamda çalışmada, Adana mutfak kültürüne ait unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin ortaya çıkarılması hedeflenmektedir.

Yöntem

Çalışmanın ana amacı, Adana iline ait unutulmaya yüz tutmuş yemek ve reçetelerinin ortaya çıkarılması olarak belirlenmiştir. Araştırmada ana amaca bağlı olarak alt amaçlar geliştirilmiş ve bu alt amaçlara yönelik görüşme soruları oluşturulmuştur. Görüşme sorularının yer aldığı görüşme formu, mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ilişkin farklı verileri de derinlemesine görüşme yönteminde ortaya çıkarabilmek üzere yarı yapılandırılmış form olarak hazırlanmış-

tır. Görüşme formuna ilişkin ifadeler literatür taramaları ve uzman görüşü sonucunda oluşturulmuştur. Uzmanlar gastronomi ve mutfak sanatları alanında uzman altı kişiden oluşmuştur. Araştırmada yüz yüze görüşme yönteminde faydalanılmış ve derinlemesine görüşme tekniğiyle 15 katılımcıdan veri toplanmıştır. Katılımcılar amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir. Araştırma katılımcıları mutfaka ilgi düzeyi yüksek, gününün belirli kısmını mutfakta geçiren, X ve Bebek Patlaması Kuşağı (Baby Boomers) kuşağında yer alan ve Adana'da doğup yaşamını bu ilde sürdüren kadınlar arasından seçilmiştir. X kuşağı kentleşme ve küreselleşmenin etkisini mutfak kültürü bağlamında hissetmeye başlayan, kadınların dışarıda çalışmaya ve yemeye adapte olmaya başladığı ve baby boomers kuşağının yaptığı yerel yemekleri hatırlayıp uygulayabilen (Chandra vd., 2021) Baby boomers kuşağı ise yerel yemekleri ve destinasyon kültürünü mutfaklarında yaşatan kuşaktır (Tiago vd., 2016). Araştırma verileri 27.07.2023 tarih ve 544823 protokol numaralı Etik Kurul Onay Belgesi doğrultusunda 01 Ağustos 2023-8 Ağustos 2023 tarihleri arasında toplanmıştır. Görüşmeler 25 ila 40 dakikalık zaman sürelerinde gerçekleşmiştir. Araştırma verileri her iki araştırmacı tarafından bağımsız olarak analiz edilmiştir. Veriler ilk olarak araştırma alt sorularına ilişkin kodlanmış daha sonra betimsel analiz ile analiz edilerek araştırmacılar tarafından karşılaştırılmıştır. Betimsel analiz, keşfedici araştırma türlerinde sıklıkla kullanılan ve araştırma verilerinin herhangi bir sayısal veri kaygısı gütmeyen, araştırma amaç ve alt temalarına göre ayrıntılı olarak sunulduğu analiz tekniğidir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Araştırmada, Adana'daki mutfak kültürünün sürdürülebilirliğini sağlayabilecek en önemli olgu olan ev mutfaklarındaki mevcut durumun ayrıntılı olarak ortaya konması ve unutulmuş yemeklerin ortaya çıkarılabilmesi için betimsel analiz yöntemi tercih edilmiştir.

Bulgular

Katılımcıların demografik yapısına ve mutfak ilgi düzeyine ilişkin bulgular

Katılımcıların tümü 43 yaş ve üzeri kadınlardan oluşmaktadır. Katılımcıların sekizi ev hanımıdır. 4 katılımcı sınıf öğretmeni, 1 katılımcı laborant, 1 katılımcı peyzaj mimarı, 1 katılımcı

ci apartman görevlisidir. Katılımcıların hepsi Adana ilinde doğmuş olup yaşamını Adana'da sürdürmektedir. 12 katılımcı günlerinin ortalama üç veya dört saatini mutfakta geçirdiğini ifade etmiştir. Katılımcılara ilişkin bilgiler Çizelge 1'de sunulmuştur.

Çizelge 1

Katılımcıların demografik özellikleri

Katılımcı	Bölgeye Mensubiyet	Yaş	Meslek
Katılımcı 1	Evet	51	Ev Hanımı
Katılımcı 2	Evet	43	Ev Hanımı
Katılımcı 3	Evet	52	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 4	Evet	50	Laborant
Katılımcı 5	Evet	55	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 6	Evet	69	Ev Hanımı
Katılımcı 7	Evet	57	Ev Hanımı
Katılımcı 8	Evet	65	Ev Hanımı
Katılımcı 9	Evet	53	Ev Hanımı
Katılımcı 10	Evet	48	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 11	Evet	63	Apartment Görevlisi
Katılımcı 12	Evet	46	Ev Hanımı
Katılımcı 13	Evet	57	Sınıf Öğretmeni
Katılımcı 14	Evet	65	Peyzaj Mimarı
Katılımcı 15	Evet	67	Ev hanımı

Katılımcıların mutfakta pişirdiği yemeklere ilişkin bulgular

Katılımcıların hepsi mutfağında et ve tavuk yemeklerini pişirdiğini belirtirken, 13 katılımcı mutfağında zeytinyağlı yemekleri de pişirdiğini belirtmiştir. Katılımcıların yedisi mutfağında deniz ürünleri pişirmeyi tercih etmediğini belirtmiştir. Katılımcı K3 ve K11 hariç bütün katılımcılar mutfaklarında tatlı, hamur işleri ve çorbaları pişirdiğini ifade etmiştir. Katılımcıların tümü Adana yerel yemeklerinden olan sarımsaklı köfte, içli köfte, yüksük çorbası, sarma, dolma ve dövme pilavını mutfaklarında pişirdiğini belirtmiştir. Katılımcı K14 ve K15 kaburga dolmasının K15 ise tavuk dolması ve kelle paçanın da evlerde pişirildiğini ifade et-

miştir. Katılımcıların çoğu ayrıca yerel yemekleri her zaman menülerinde buldurmaya özen gösterdiğini, dışardan yemeye sıcak bakmadığını ancak birçok yerel yemeğin ağır, yağlı ve yapılması zahmetli yemekler olduğundan her zaman yapılamadığını belirtmiştir. Katılımcıların dokuzu mutfaklarında zeytinyağlı ve baklagilleri, altısı içli köfteyi, beşi sarımsaklı köfte, dolma ve yüksük çorbasını sıklıkla pişirdiğini ifade etmiştir. Bulgulara ilişkin olarak katılımcı K1, K6, K15'in ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Adana’da sıklıkla yapılan geleneksel yemeklerin hepsini evimizde de yapıyoruz. Köyümüzde düğünde olması gereken kuru fasulye, yüksük çorbası, dövme pilavı gibi yemekleri evimizde de yaparız.” (K1)

“Adana kebabı, yüksük çorbası, dövme pilavı, içli köfte, sarma. İçli köfteyi Adana'da haşlama yaparız.” (K6)

“Kaburga dolması, tavuk dolması, sarımsaklı köfte, kelle paça. Bu yemekler hep yapılır ama her zaman değil. Ağır, yağlı yemekler bunlar. Ayda bir yapılır mesela.” (K15)

Ev hanımı olmayan katılımcılardan K10 ise Adana yerel yemeklerini mutfağında genel olarak pişirmekle birlikte hazırlaması zaman alan yemeklerden yüksük çorbasının mantısını dışardan almayı tercih ettiğini ifade etmiştir. Katılımcı K10'un yüksük çorbasına ilişkin ifadesi aşağıda verilmiştir.

“Sarma, dolma, içli köfte, analı kızlıyı evde yaparız. Yüksük çorbasını ben evde pek yapmam. Çalışan bir insan olduğum için yüksük çorbasının mantısını yerel üreticiden satın alırım. Hem karşımdaki kişi de istihdam edilmiş oluyor. Ben de onu alır evde pişiririm.” (K10)

Katılımcıların coğrafi işaretli yemeklere yönelik bilgi düzeyine ilişkin bulgular

“Adana iline ait coğrafi işaretli yemekleri biliyor musunuz? Biliyorsanız sıralayabilir misiniz?” sorusuna cevap olarak katılımcıların çoğu Adana kebabı, içli köfte, sarımsaklı köfte, kelle paça, sıkma, mumbar, dövme pilavı, yüksük çorbası yerel yemeklerini sıralamıştır. Katılımcılardan sekizi Adana Kebabı'nın, yedisi içli köftenin, ikisi analı kızlı, şırdan ve bici bicinin coğrafi işaretli olduğunu bilmiştir. Katılımcıların hiçbiri analı kızlı, aşlama, halka tatlı, karakuş tatlısı, taş kadayıf, kol böreği ve kıddesten bahsetmemiştir. Katılımcılardan K5, K9 ve K10'un soruyla ilgili ifadeleri aşağıda yer almaktadır.

“Mesela Adana Kebabı, içli köfte, sarımsaklı köfte, yüksük çorbası, dövme pilavı, yaprak sarması diyebilirim.” (K9)

“Evet biliyorum içli köftemiz var. Şırdan var. Adana kebabımız var. Bici bicimiz var.” (K5)

“Yani büyük bir çoğunluğunu biliyorum. Adana kebabı, Adana lahmacunu, içli köfte, yüksük çorbası, kısır, sarma.” (K10)

Katılımcıların soruya ilişkin ifadeleri göz önünde bulundurulduğunda katılımcıların çoğunun Adana yerel yemeklerini sıralayabilmekle birlikte yerel yemeklerinden yalnızca Adana kebabı ve içli köftenin coğrafi işaret aldığını bildiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Yemek ritüellerinin gerçekleştirilmesine yönelik bulgular

Katılımcıların tümü Adana'da düğün, cenaze, bayram gibi özel günlerde yerel yemeklerin hazırlanarak bir ritüel olarak tüketildiğini belirtmiştir. Katılımcıların çoğu düğün ve cenazelerde yüksük çorbasının hazırlandığını ifade etmiştir. Katılımcı K2, K10 ve K11'in özel günlerde bir ritüel olarak hazırlanan ve tüketilen yerel yemeklere ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“..özel günlerde en çok yapılan bereketli olduğu için yüksük çorbasıdır. Cenaze evlerinde çok sık yapılır. Yüksük çorbası olmazsa olmazdır çünkü bereketlidir.” (K10)

“..yüksük çorbası düğünlerde yapılır. Yüksük çorbası her düğünlerde, köylerde yapılır. Meşhurdur.” (K11)

“..hala bu yemekleri yapıyoruz. İçli köfte, yüksük çorbası, dövme pilavı.” (K2)

Katılımcıların Adana yerel yemeklerinin unutulmamasına yönelik önerilerine ilişkin bulgular

Katılımcıların Adana yerel yemeklerinin unutulmaması için yapılması gereken uygulamalara yönelik ifadelerinden dört farklı öneriye ulaşılmıştır. 11 katılımcı Adana yerel yemeklerinin unutulmaması için evlerde pişirmeye devam etmesi gerektiğini, dört katılımcı yeni nesillere reçetelerin aktarılması veya öğretilmesi gerektiğini, iki katılımcı bilimsel çalışmalarla yerel yemeklerin korunması ve geliştirilmesi gerek-

tiğini, bir katılımcı ise yemek fuarı gibi etkinliklerin düzenlenmesi gerektiğini belirtmiştir. Katılımcı K6, K9, K12 ve K14 yerel yemeklerin evlerde pişirilmeye devam etmekle birlikte genç nesillere de reçetelerin aktarılması veya öğretilmesi gerektiğini ifade etmiştir. Katılımcı K3, K10, K12 ve K15'in Adana yerel yemeklerinin unutulmaması için yapılması gereken uygulamalara yönelik ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Sizin gibi bu işi bilimsel yapıp ülkemizi dünyaya tanıtan, okumuş insanların da bu yemekleri öğrenip bu gelenekleri yaşatması çok önemli bir şeydir.” (K3)

“Bence kesinlikle yerel halkla röportaj yapılmalı ve bu tarifler derlenmeli. Sonrasında üniversitelerde, fakültelerde ders kitaplarına konulması gerektiğini düşünüyorum. Hatta bu yemekleri yapan kişiler gastronomi, aşçılık okullarına davet edilmesi gerektiğini düşünüyorum.” (K10)

“Unutulmaması için büyüklerimizden tekrar tekrar tarif alıp genç nesile hatırlatarak unutulmaz hale getirmeliyiz.” (K2)

“Yemek fuarı yapılıyor senede bir kere de olsa. Adana yerel yiyecekleri tanıtılıyor ve satılıyor. Böyle etkinlikler düzenlense unutulmaz.”

İki katılımcı Adana yerel yemeklerinin unutulmamasının sebebini ayrıca kitle kültürünün yaygınlaşmasına ve yerel yemeklerin maddi ve zaman açısından maliyetli ve yüksek kalorili olmasına bağlamıştır. Katılımcı K1, K3 ve K4'ün yerel yemeklerin unutulma sebebine yönelik ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Yapılsa iyi olur. Büyüklerimiz yaşlandığı için yapmıyorlar. Gençler yapılsa aslında bu yemekler daha çok hoşlarına gider. Koşardık ki bir tabak daha yiyelim bu yemeklerden.” (K1)

“Aslında daha geniş baktığımızda kültürlerin unutulmaması gerekiyor. Folklor, oyunlarımız, adetlerimiz, geleneklerimiz çünkü bizi biz yapan değerler bunlar. Örneğin apartmanlaştığı-

mız için bu yemekler belirli dönemlerde ortaklaşa imece usulü yapılamıyor. Çünkü yemekler kültür gibi bir şeydir. Bizi geçmişten geleceğe taşır.” (K3)

“Beğenmiyorlar. Eski yemekler maddi olarak pahalı, kalorisi yüksek, yağlı ve etli yiyecekler olmasından dolayı ekonomik olarak bu tür geleneksel yemekleri yapmamız zorlaşıyor.” (K4)

Unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek tariflerine ilişkin bulgular

Katılımcıların tümü Adana'ya ait artık hazırlanıp tüketilmeyen yerel yemeklerin olduğunu ifade etmiştir. Katılımcı K14 hariç tümü bu yerel yemeklerden bazılarının reçetelerini hatırladıklarını belirtmiş ve reçetelerini aktarmıştır. Katılımcı K9 altı, K1 dört, katılımcı K6 üç, katılımcı K2, K5 ve K7 iki, katılımcı K3, K4, K8, K10, K12 ve K13, K15 bir olmak üzere toplamda 25 yerel yemek tarifi verilmiştir. Katılımcı K11 ise eskiden hazırlanıp tüketilen ancak hali hazırda hazırlanıp tüketilmeyen bir içecek olarak bir çay reçetesini aktarmıştır. Katılımcıların unutulmaya yüz tutmuş Adana yerel yemekleri, çayı ile reçetelerine ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

Sıkman

Katılımcılardan K1 sıkman tarifini “babaannemin sıkman tarifi” diye paylaşmıştır:

“İnce bulguru ıslatır. Domatesi biberi soğanı doğrar ve salçayla kavurur. Bu harcı bulgurun içine döker ve iyice yoğurur. Maydanoz da ekler. Eliyle sıkar ve adına “Sıkman” derdik. İçine de dövme biber koyardık. Yeşil biberi kurutup dövduğümüz bir baharat çeşidi.” (K1)

Cırrık böreği

Katılımcılardan K1, Saimbeyli bölgesinde serçeden biraz daha büyükçe olan ve “Cırrık” adı verilen av kuşundan bahsederek bu kuştan yapılan Cırrık böreği tarifini vermiştir. Katılımcı K1'in Cırrık'tan yapılan Cırrık böreği tarifine ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“ Cırrığı avladıktan sonra temizlerdik. İçinden çok az et çıkardı ama çok lezzetliydi. Keserin arkasıyla eti ve küçük kemikleri dövülürdü. Sonrasında satırla geçilirdi. Börek hamuru açardık ve içine cırrığı etini koyardık.” (K1)

Sac çöreği

Katılımcı K1 eskiden köylerinde sıklıkla bu tarifi yaptıklarını belirtmiştir. Katılımcı K1'in sac çöreğinin tarifine ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Bizim orda sac çöreği derler. İki sacın arasında yapılır. Arife günlerinde mutlaka dağıtırdı. Mayalı hamura yuvarlak şekil verirlerdi. Yüzüne salçalı su sürerlerdi ve küncü atarlardı. İki sacın arasında pişirirdik.” (K1)

Kuru etli aşure

“Kuzunun kaburgasının sağ tarafı kurutulurdu. Aşurenin içine o katılırdı. Etili ve ekşili yapardık. Kızılıcak kirazı, fasulye, nohut, soğan, salça, dövme konur. Ekşisini kızılıcak kirazı verir. Aşure günü pişirilirdi. Helkelere konurdu ve kapı kapı köyde dağıtırdık. Şekerli aşureden farkı yağ, salça, kiraz ve kuzudur. Ama şeker girmez.” (K1)

Parapara çorbası

Katılımcı K2 ve K15 parapara çorbasının tarifini vermiştir. Katılımcı K2'nin parapara çorbasına ilişkin ifadeleri aşağıda verilmiştir.

“Kaynamış suyun içerisine nohut, erişte hamuru, yeşil mercimek ekliyoruz. Ayrı bir tavada yağ, salça, soğan, nane kavuruyoruz ve yemeğin üzerine döküyoruz. Biraz da limon sıkıyoruz ve çok güzel bir çorba oluyor. Eriştenin hamurunu da yumurta ve sütle yoğuruyoruz.” (K2)

Katılımcı K15 ayrıca bu çorbaya “dulavrat çorbası” adı verildiğini ve erişte hamurunun kare kare kesildiği bilgisini de vermiştir.

Kabaklı lepe

“ Soğanı yağ ve salçayla kavuruyorum. Kabaklı atıyorum ve sonra kaynamış suyu ekliyorum.

Tuzunu ve bulgurunu katıyorum. Az bir şey su atıyorum ve baharatını koyuyorum. Şu an yap-sam belki yine yenir. (K2)

Küllük

“Bizim yapılmasını en sık beklediğimiz yemeklerden biriydi Küllük. Ekmek yapımı için yoğrulmuş bir hamur olurdu. Bu hamurun içine katı yağ koyardık ve yoğrulurdu. Annemden böyle hatırlıyorum. Yağla beraber tekrar yoğrulurdu hamur. Bu hamur bir tepsiye yumrukla bastırılırdı ve tepsiyi kaplardı. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürülürdü ve bahçede sacın üstüne konulurdu ve üzerine iyice pişmesi için tekrar bir sac konulurdu ve kızartılana kadar pişirilirdi. Sonrasında servis edilirdi. Yedikten sonra çok mutlu olurduk. O lezzeti unutamıyorum.” (K3)

Ekşili çorba

“Yani ben ekşili çorba diye biliyorum ama şimdiki gündemde dul avrat çorbası olarak geçiyor. Annem hep yapıyordu. Ama şimdi çocuklar sevmediği için yapmıyorum. Erişteyi kendim kesiyorum ve nohudunu haşlıyorum. Yeşil mercimeğini haşlamıyorum kolay haşlandığı için. Sarımsağı ve soğanı zeytinyağıyla kavuruyorum. Hepsini birleştirip nohudunu mercimeğini eriştesini bir taşım kaynatıp limon sıkıyorum ve altını kapatıyorum.” (K4)

Keklik etiyle sarma

“Normal Adana usulü soğanlı, domatesli, sarımsaklı, maydanozlu, salçalı, baharatlı bir iç harcıyla asma yaprağına sarıyoruz. Tencerenin altına avladığımız keklik etini yerleştiriyoruz ve üzerine sarmaları diziyoruz. Keklik etinin kokusu yoktur. Hafif ve sası olmayan lezzetli bir ettir.” (K5)

Lepe

“Bir soğan doğruyoruz. Zeytinyağında kavuruyoruz. Biberini, domatesini, salçasını kavuruyoruz ve üzerine suyunu koyuyoruz. Çok şişmeyecek pilav gibi olmayacak şekilde bulgurunu ekliyoruz ve suyunu veriyoruz. En son mayda-

noz ekliyoruz. Bu bir yaz yemeğidir. Meyhane pilavından farkı sulu olması. Suyu daha fazla olur, çorba gibi.” (K5)

Ispanakbaşı

“Ispanağı alıyoruz, ıspanağın kök kısımlarını 3-4 cm büyüklüğünde kesiyoruz ve yıkayıp süzuyoruz. Diğer taraftan mercimeğimizi, nohudumuzu haşlıyoruz. Soğanımızı yağda salçayla kavuruyoruz. Ispanak başlarını da içine atıp kavuruyoruz. Haşlanmış nohudu ve mercimeğini de içine atıyoruz ve suyunu veriyoruz. Sarımsağını ve ekşisini de veriyoruz. Suyunu çok olmayacak şekilde ayarlıyorum.” (K6)

Süllüm

“Ebegümeçini yıkıyorum güzel. Suyla hafif haşlıyorum ve içine limonunu pul biberini koyuyorum. Kısır yaptığım zaman yanında servis ediyorum. Meze gibi tüketilir.” (K6)

Yumurtalı taze fasulye kavurması

“Fasulyemizi güzel kırıyoruz, yıkıyoruz. Rodos fasulyesi olursa daha güzel olur. Suda haşlıyoruz. Haşladıktan sonra soğutup sıkıyorum ve suyu gidiyor. Diğer taraftan tereyağını tencereye koyuyorum ondan sonra 4-5 diş sarımsağı öldürüyorum. Sonrasında 5-6 tane yumurtayı kırıyorum fasulyeleri ekleyip karıştırıyorum. İstersen yoğurt koyar yersin istersen normal yersin. Biz eskiden çok sık yapardık şimdi yapmıyoruz.” (K6)

Tahinli lahanalar sarması

“Bu da yine Adana yemeğidir. Dışardakiler pek bilmez. Önce lahanamızı parçalayıp haşlıyoruz. İç harcı için pirincimizi yıkıyoruz. Tahini hazır ediyoruz. Pirinci süzdükten sonra içine yağını, salçasını, 2-3 soyulmuş domates, etin yerine burada tahin kullanıyoruz. Neredeyse yarım litre yakın tahin koyup karıştırıyoruz. Sonra lahanamızı sarıyoruz güzel bir şekilde. Sonra çok az sıcak bir su ekleyip pişiriyorum. Lahana sarması piştikten sonra dinlendiriyoruz ve servis ederken tahine bandırıp tabaklara koyuyoruz.” (K7)

Kuzu boyun dolması

“Önce kuzunun boynunu alırsın, güzelce açarsın. İç harcı için biraz sıvıyağ, pirinç, biber salçası, 2 tane küçük domates, yarım bardak su döküp birazcık pişiririm. Pişirdikten sonra pul biber, karabiber, tuzunu ekler iç harcı dinlendiririm. Dinlendirdikten sonra açtığım boyun etinin içine eklerim ve boynu dikerim. Normal ipe dikerim. Bunu güzelce pişiririm. Ama nasıl pişiririz? Önce tencerenin ağzını “çamurlayacak-sın”. Çamur dediğimiz çamur. Çamur olmazsa da hamurla kapatırız. Kısık ateşe koyar pişiririz. 4 saat pişiririz.” (K7)

Kömeç (Ebegümeç) sarması

“Dışarıya çıktığımız zaman köylerde kömeçler, dere kenarlarında olur. Yaprakları da hemen hemen asma yaprağı kadar büyük olur. Özellikle topladım onları. Normal işte kıymayla pirinçle yaprak sarması içi hazırlıyorum. Kömeç yaprağı kullanıyoruz. Üzerine sarımsaklı yoğurt döküyoruz.” (K8)

Fıstıklı köfte (Löppük)

“Fıstıklı köfteyi de köftelik bulgurun içine un koyarsın bir miktar, tuz koyarsın yoğurursun suyla beraber. Orta parmağına elini suya batırıp batırıp “yer fıstığı” şeklini alacak şekilde şekil verirsin ve haşlarsın. Süzdükten sonra sarımsaklı yoğurt dökersin ve üzerine de yağ nane ve pul biberi gezdirirsin. Çok güzel bir yemek olur. Şeklinden dolayı fıstıklı köfte derler. Yaz yemeğidir. Rahmetli babam içine buz da koydurdu.” (K9)

Dövmeli katma

“Dövmeyi haşlayıp yoğurda katıp yazın yedik. Dolaba koyarız gelen giden acıkan bir kase alıp verdi. Yaz yemeğidir o da. İstersen sarımsaklı yoğurtlu yaparsın. Soğuk çorba gibi yersin. Kıvamı çok sulu değil.” (K9)

Soğanlı tavuk dolması

“Soğanı ince ince halka çekiyoruz. Yani halka halka doğramak. Bizim orda öyle söyleniyor. Onu karabiber, kimyon, tuz, pul biber, çok az

bir salça ve yağ ile çiğden soğanı ovuyoruz. Tavuğun içine dolduruyoruz. Diktikten sonra onu yağda güzelce kızartıyoruz. Dışını mühürlüyoruz diyebiliriz. Bıçak batırıyoruz tavuğa içine su girsin diye. Sonra biraz salça ezip içine suyunu veriyoruz ve pişiriyoruz. Piştikten sonra tavuğu alıyorsun içinden. Suyuna pilav yapıyorsun. Dövmeli, bulgurlu, pirinçli pilav yapabilirsin. Nohutlu pilav daha çok yakışıyor.” (K9)

Soğanlı börek

“Soğanlı börek. Soğanı ince ince halka çekiyorsun. Kimyon, karabiber, pul biberle soğanı öldürüyorsun. Yufkayı incecik açıp D şeklinde yapıyorsun. İçine soğanı koyup muska şeklini veriyorsun ve sacda pişiriyorsun. İçine ne ispanak ne peynir giriyor. Nefis bir börek oluyor.” (K9)

Kara çorba

“Çocukken yemezdik ama şimdi olsa yeriz. Bir miktar kuru fasulye, nohut, dövme, mercimek bunlar haşlanır içine soğan çinterdi. Soğan sos olarak üzerine dökülürdü.” (K9)

Püşürük çorbası

“Küçükken yemezdik. Çok basit suyu kaynatırdık, unu tepsiye incecik sererdik. Üzerine su çilerdik minik minik topaklar yapar haşlardık. Üzerine de yağ salça yakıp döküyorduk. Sabah kahvaltısında çay yerine bu çorbayı içerdi rahmetli babam.” (K9)

Kamhi çorbası

“Kamhi çorbası var. Eskiden büyüklerimiz çok yapardı. Ben yıllardır yapmıyorum. Kamhi çorbasında kemikli et var. Nohut var. Çorba olunca daha basit çorbalara kaçıyoruz. Mercimek veya yayla yapmak daha kolay geliyor. Annemin yapışından hatırlıyorum. Yarım kilo kadar dövme. Evde kaç kişi olacaksa ona göre işte. Bereketli olduğu için kalabalık misafirlere yapıyorduk. Ekonomik durumuna göre yarım kiloya kadar kemikli et. Nohut, tereyağı, tuz, karabiber gibi baharatlar giriyor. Nohut yemeğinin dövme bulgurlu gibisi. Dövme ve nohut bir gece önce-

sinden islanıyor. Tuzlu suda haşlıyoruz. Kemikli eti kuşbaşı doğrayıp çorbanın içine ekliyoruz. Kaynadıkça su eklemesi yapıyorum. Yeterince kıvam aldığında söndürüyorum. Üzerine de tereyağı ve baharatları kızdırıp döküp servis ediyorduk.” (K10)

Nogay çayı

“Ceyhan'ın göçmen köyleri var. O köylerin yüzde doksanında bu çay vardı. Süt, çay, karabiber, bir miktarda tuz atıp kaynatıyoruz. Sıcak bir şekilde tüketiyoruz. Tencereyle yapıp kahvaltılarda tüketiyorduk.” (K11)

Mahluta çorbası

“Eskiden mahluta çorbası olarak yapılıyordu mercimek çorbası. Şimdi öncelikle kırmızı mercimeği nişastası gidene kadar yıkıyoruz iyice. Yıkadıktan sonra o bir kenarda süzülürken soğanı küçük küçük çintip biber salçasıyla kavuruyoruz. Sonra yıkadığımız kırmızı mercimeği soğan ve salçayla bir güzel kavuruyoruz. Daha sonra bol kimyon, karabiber, pul biberle baharatlandırıp üzerine sıcak su döküyoruz. Sunum esnasında üzerine nane ve yağ yakılabilir.” (K12)

Tatar çorbası

“Adana'da iki şekilde pişirilir bu. Biz sulu olarak yapıyoruz. Hamuru sert ve katı yoğunuyoruz. Haşlama olacağı için suda erimemesi lazım. Merdaneyle açılır. Kıymanın içerisine baharat karabiber, tuz, pul biber ve biber salçası koyarız. Hamurlar açıldıktan sonra kıyma eklenir ve üçgen şeklinde katlanılır. Tencerede yağ, salça, kuru nane kavrulur. Nohut öncesinde kemikli etle pişirilir ve bu tencereye eklenir. Tatarlar yani mantılar da bu et suyuna eklenir. Çok sulu olmaz kuru fasulyeden biraz sulu olur. Sarımsaklı yoğurtla servis edilir.” (K13)

Tartışma

Araştırmada katılımcıların çoğunun mutfaklarında çorba, et ve tavuk yemekleri, zeytinyağlılar, hamur işleri ve tatlılardan oluşan tüm yerel yemek türlerini pişirdiği bulgusuna ulaşılmıştır.

Bulgunun Adana mutfak kültüründe son derece zengin ve farklı gıda içerikleriyle hazırlanan yiyecek türleri olduğunu belirten çalışmalara (Arslantaş 2020; Karaca ve Karacaoğlu, 2016; Karaca ve Yıldırım, 2020) uygun olduğu görülmektedir.

Katılımcıların Adana'ya ilişkin coğrafi işaretli yiyecek içecekleri sıralar mısınız sorusuna yanıt olarak coğrafi işaretli yiyecek içecekler yanında diğer yerel yiyecek içecekleri de sıralamasından coğrafi işaret kavramını tam olarak bilmedikleri çıkarımı yapılabilecektir. Bulgu ve çıkarım, coğrafi işaret kavramının ve farklı destinasyonlara ait coğrafi işaretli yiyecek ve içeceklerin bilinme düzeyinin oldukça düşük olduğunu tespit eden çalışmalarla (Everest vd., 2022; Kalekahyası ve Göktaş, 2022; Meral ve Şahin, 2013) açıklanabilecektir.

Katılımcıların en çok pişirdikleri yerel yemeklerin sarımsaklı köfte, içli köfte, yüksük çorbası, sarma, dolma ve dövme pilavı olduğu tespit edilmiştir. Bulgu; Adanalı bireylerin Adana yerel yemeklerini bilme düzeylerini ölçen ve en fazla bilinen yemekleri sırasıyla Adana Kebap, içli köfte, mumbar dolması, ekşili köfte (anali-kızlı), yüksük çorbası ve şırdan dolması olarak sıralayan farklı bir araştırma bulgusuyla (Derinalp Çanakçı, 2021) ve Adana yerli halkının mutfak kültürlerinin sürdürülmesi için yerel restoranlarda sunulmasını istediği yerel yemeklerin içli köfte, sarma-dolma, yüksük çorbası, analı kızlı, çiğ köfte, patlıcan tavası, topalak çorbası, lahmacun ve tatar olduğunu ortaya koyan bir çalışma bulgusuyla (Kanoğlu ve Sarper, 2022) benzerlik göstermiştir.

Katılımcıların çoğunun bir ritüel olarak düğün ve cenazelerde yüksük çorbası hazırladığına ilişkin bulgu, Adana düğünlerinde yüksük çorbasının bir ritüel olarak yapıldığını belirten farklı araştırma bulgularıyla (Ceyhun Sezgin ve Onur 2017; Özer, 2020) örtüşmüştür.

Sonuç

Araştırma sonucunda 25 unutulmaya yüz tutmuş yerel yemek ve bir yerel içecek ile reçeteleri ortaya çıkarılmıştır. Reçeteler çorba, et, tavuk ve sebze yemekleri ve hamur işleri ile çay tarifinden oluşmuştur. Araştırmayla literatüre Türk mutfak kültürünün sürdürülmesini yerel yemekler kapsamında destekleyen ve Adana yerel yemeklerini koruma/geliştirmeye yönelik bir çalışma kazandırılması hedeflenmektedir. Ek olarak araştırma sonucunda ortaya çıkarılan yerel yemekler, Adana yerel yönetimleri, üniversiteleri, yiyecek içecek sektör ve dernekleri iş birliğindeki projeler ile resmi olarak reçetelendirilerek Adana mutfak kültüründeki yerel yemek envanterinin gelişmesine fayda sağlayabilecektir. Araştırmayla Adana'nın gastronomi şehri olmasına yönelik de faydalar hedeflenmektedir. Gastronomi şehri unvanının verilmesindeki kriterlerden "Teknolojik ve endüstriyel gelişmelere rağmen yerel mutfak kültürünün gerek reçeteler gerekse işleme, hazırlama ve pişirme yöntemleri bakımından yaşatılması" kriteri araştırmanın bu kapsamda hedeflenen faydasını ortaya koymaktadır.

Araştırmanın sınırlılıkları bulunmaktadır. Araştırmada 15 katılımcıdan, yüz yüze görüşme yöntemiyle veri toplanmıştır. Araştırma verilerinin analizi sonucunda ise 25 yerel yemek ve bir yerel içeceğin reçetesi, katılımcı ifadelerine istinaden ortaya çıkarılmıştır. Araştırma sonucunda gelecek çalışmalara yönelik öneriler getirilecek olursa, Adana mutfak kültüründeki yerel yemekleri sözlü tarih araştırması, doküman analizi, odak grup görüşmesi gibi farklı araştırma yöntemleri veya daha fazla sayıda örneklem üzerinde araştıran çalışmalar yapılmalı ve bu araştırmaların sonuçlarında Adana unutulmaya yüz tutmuş yerel yemeklerini de kapsayan, resmileşmiş yemek reçetelerini içeren bir envanter geliştirilmelidir.

Kaynakça

Akkoyunlu, Z. (2012). Türk Mutfağı'ndan kaybolan Kerkük yemekleri. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 5(9), 326–343. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/288512>

Arslantaş, F. (2020). *Adana yemek kültürü* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Pamukkale Üniversitesi.

Alsetoohy, O., Ayoun, B., Abou-Kamar, M. (2021). Covid-19 pandemic is a wake-up call for sustainable local food supply chains: Evidence from green restaurants in the USA. *Sustainability*, 13(16), 9234. <https://doi.org/10.3390/su13169234>

Ataay F. (2001). Türkiye kapitalizminin mekansal dönüşümü. *Praksis*, 2, 53–96. <https://praksis.fisek.com.tr/ataay01b.php>

Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Özel sayı 1), 3–17. <http://dx.doi.org/10.21325/jotags.2016.18>

Björk, P., Kauppinen-Raisanen, H. (2016). Local Food: A source for destination attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 177–194. <https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>

Bilir, Z. (2022). *Turizmde yeni bir değer olarak gastronomi müzeleri: Adana ili için bir öneri* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Necmettin Erbakan Üniversitesi.

Buzcu, Z., Oğuz, S. (2019). Festival Ziyaretçilerinin algıladıkları değer, memnuniyet ve sadakatin festival kalitesi ile olan ilişkisi: Adana kebab-şalgam festivali örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 3140–3155. <https://doi.org/10.21325/jotags.2019.520>

Ceyhun Sezgin, A., Onur, M. (2017). Kültür mirası düğün yemeklerinin gastronomi turizmi açısından incelenmesi: Erzincan ili örneği. *Er-*

zincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 4, 203–214. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/341032>

Chandra, S., Singh, P., Chowdhary, N. (2021). Post-lockdown eating-out: Apprehensions and expectations. *International Journal of Hospitality & Tourism Systems*, 14, 34–44.

Chen, Q., Huang, R. (2018). Local food in China: A viable destination attraction, *British Food Journal*, 120(1), 146–157. <https://doi.org/10.1108/BFJ-03-2017-0135>

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan saraya Türk Mutfağı. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 105–125. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/502057>

Derinalp Çanakçı, S. (2021). Adana ili yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi. *Çağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 18(2), 26-35.

Dönmez, Ö. Ç. ve Pehlivan, T. (2022). Coğrafi işaretli ürün deneyiminin memnuniyet ve davranışsal niyet üzerine etkisi: Adana Lezzet Festivali örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 6(1), 123-138. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1016294>

Ertaş, Y., Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117–136. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/gumussagbil/issue/7505/98940>

Everest, B., Aker, A., Uğurlu Ege, R., Çıracı, B. (2022). Çiftçilerin coğrafi işaretli ürünlere yönelik bilgi düzeyleri ile bilgilendirme isteklerinin analizi: Çanakkale ili örneği. *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 9(4), 1123–1130. <https://doi.org/10.30910/turkjans.1152899>

Galati, A., Testa, R., Schifani, G., Migliore, G. (2023). Tourists' motivation toward culinary destination choice: Targeting Italian tou-

rists. *Journal of Foodservice Business Research*, 26(4), 647–668. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1948295>

Glennie, C., Alkon, A. H. (2018). Food justice: Cultivating the field. *Environmental Research Letters*, 13(7), 1–13. <https://doi.org/10.1088/1748-9326/aac4b2>

Güldemir, O., Halıcı, N. (2009, 27-29 Mayıs). Türk Mutfağı'nda geleneksel etli meyve yemekleri. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı* içinde (s.565-569). Yüzüncü Yıl Üniversitesi. https://www.researchgate.net/publication/330520679_Turk_Mutfaginda_Geleneksel_Etli_Meyve_Yemekleri

Hiamey, S. E., Amenumey, E. K., Mensah, I. (2021). Critical success factors for food tourism destinations: A socio-cultural perspective. *International Journal of Tourism Research*, 23(2), 192–205. <https://doi.org/10.1002/jtr.2402>

Kalekahyası, S., Göktaş, B. (2022). Coğrafi işaret almış yöresel ürünlerin bilinirlik düzeyi ve tüketici tutumlarına Etkisi: Bayburt ili örneği. *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(3), 673–702. <https://doi.org/10.30692/sisad.1142517>

Kanoğlu, E., Sarper, F. (2022). Gastronomik açıdan Adana ili yöresel yemeklerinin restoranlarda uygulanabilirliği üzerine bir çalışma. *Sosyal ve beşerî bilimlerde güncel araştırmalar-I* içinde (s. 35–74). Gece Kitaplığı.

Karaca, O. B., Yıldırım, O. (2020). Arap mutfak kültürünün Adana gastronomi turizminin gelişmesindeki yeri: Yerel halkın görüşleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(1), 41–55. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1007656>

Karaca, O. B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfakının kavramsal olarak incelenmesi: Ada-

na ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561–584. <https://doi.org/10.17218/hititsosbil.280805>

Karakaş, D. (2020). Adana İlinin Gastronomi Turizmine Yönelik Potansiyelinin Değerlendirilmesi [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

Karakaş, D., Sarı Çallı, D. (2023). Adana ilinin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 11(1), 671–694. <http://doi.org/10.21325/jotags.2023.1212>

Karaman, F. D. (1992). *Adana geleneksel konut mimarisinin incelenmesi ve Ulu Cami çevresi için koruma amaçlı bir çalışma* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Teknik Üniversitesi.

Kaymaz, Ş. (2018). Unutulmaya yüz tutmuş yöresel öğelerin kültür turizmi kapsamında değerlendirilmesi: Denizli ilinin kültür öğeleri örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 134–149. <https://doi.org/10.32572/guntad.345091>

Kurt, Y. (1992) *XVI. yüzyıl Adana tarihi* [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Hacettepe Üniversitesi.

Lin, Y. C., Pearson, T. E., Cai, L. A. (2011). Food as a form of destination identity: A tourism destination brand perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 11(1), 30–48. <https://doi.org/10.1057/thr.2010.22>

Meral, Y., Şahin, A. (2013). Tüketicilerin coğrafi işaretli ürün algısı: Gemlik Zeytini örneği. *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, 16(4), 16–24. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ksudobil/issue/22839/243816>

Oğuz, S. (2020). Sokak yemeklerinden yiyecek bölgelerine-kentsel mekânda gastronomi hizmetleri ve mutfak turizmi: Adana örneği. *Ar-*

tibilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3(2), 1–17. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1380032>

Özer, Ç. (2020). Sosyal bir seremoni: Anadolu'da düğün yemekleri ve ritüelleri. *Turkish Studies - Social Sciences*, 15(8), 3677–3690. <https://doi.org/10.47356/TurkishStudies.46346>

Pietrykowski, B. (2004). You are what you eat: the social economy of the slow food movement. *Review of Social Economy*, 62(3), 307-321.

Ratcliffe, E., Baxter, W. L., Martin, N. (2019). Consumption rituals relating to food and drink: A review and research agenda. *Appetite*, 134, 86–93. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.12.021>

Seçim, Y. (2018). Selçuklu ve Osmanlı Mutfakları'nın gastronomi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122–132. <https://doi.org/10.24288/jttr.452330>

Stein, A. J., Santini, F. (2022). The sustainability of “Local” food: A review for policy-makers. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 103(1), 77–89. <https://doi.org/10.1007/s41130-021-00148-w>

Şahin, E., Ünlüönen, K. (2021). Adana'nın Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı Gastronomi Teması kapsamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1204 –1231. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.836>

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. (2020, 10 Temmuz). *Adana Gastronomi Stratejisi*. <https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/dokuman/adana-gastronomi-stratejisi/1948>

Tiago, M. T. P. M. B., De Almeida Couto, J. P., Tiago, F. G. B., Faria, S. M. C. D. (2016). Baby boomers turning grey: European profiles, *Tourism Management*, (54), 13–22. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2015.10.017>

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2008). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (6. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, O. (2021). Yerel halkın Adana'da gastronomi turizminin gelişmesine yönelik beklenti ve tutumları. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(2), 954–974. <https://doi.org/10.21325/jotags.2021.824>

Mübadil Mutfağında Geleneksel Bir Lezzet: Yaprak Pidesi

Sinem DİKME

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
sinemdikme@nevsehir.edu.tr
ORCID: 0000-0001-8985-1474

Fulya SARPER

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
fulya.sarper@hbv.edu.tr
ORCID: 0000-0001-6386-9385

Geliş tarihi / Received: 16.01.2024

Kabul tarihi / Accepted: 06.04.2024

Öz

Yunanistan ile Türkiye arasında 1923 yılında imzalanan *Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol* ile mübadele adlı karşılıklı göç gerçekleşmiştir. Mübadillerin gastronomik mirasının kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılması amacıyla yapılan bu çalışmada mübadil mutfağının geleneksel lezzetlerinden yaprak pidesi tema olarak seçilmiştir. Yaprak pidesinin dünü ve bugününün, malzemelerinin, tarifinin, yapılışının, püf noktalarının ve sunumunun araştırılması için Samsun iline iskân ettirilmiş 50 yaş üstü 21 kadın mübadil ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Yapılan analizler sonucu pidenin ana malzemelerinin mayısta bulunmaya başlaması sebebiyle bahar aylarında hazırlandığı ancak pidenin yaz mevsimi dışında da tüketilebilmesi için farklı yöntemler uygulandığı, her bir malzemenin özenle seçildiği ve hazırlandığı görülmüştür. Araştırma sonucunda mübadillerin yaprak pidesinin detaylarına hâkim oldukları ve bu sayede pideyi geleneksel haline uygun şekilde hazırlamaya devam ettikleri gözlemlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Mübadele, mübadil mutfağı, mutfak kültürü, yaprak pidesi

A Traditional Taste from the Exchanged Cuisine: Yaprak Pidesi

Abstract

In 1923, the *Convention Concerning the Exchange of Greek and Turkish Populations* was signed between Greece and Turkey, leading to a mutual migration known as the population exchange. In this research, conducted with the aim of documenting and passing down the gastronomic heritage of *mübadils* to future generations, the traditional delicacy of *yaprak pidesi* was chosen as the main theme. Semi-structured interviews were conducted using a sample of 21 women *mübadils* aged 50 and above to explore the ingredients, recipe, preparation process, key techniques, past, and presentation aspects of *yaprak pidesi*. The analysis indicates that due to the availability of the main ingredients, leaf, in May, *yaprak pidesi* is typically prepared in the spring months. However, various methods are employed to ensure consumption throughout the summer, showcasing the meticulous selection and preparation of each ingredient. The findings of the research reveal that *mübadils* exhibit a profound understanding of the details of *yaprak pidesi*, allowing them to continue preparing it in accordance with its traditional form.

Keywords: *Population exchange, exchanged cuisine, cuisine culture, yaprak pidesi*

Giriş

Yunanistan ile Türkiye arasında 30 Ocak 1923 tarihinde imzalanan *Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol* ile İstanbul'da oturan Rumlar ve Batı Trakya'da oturan Müslümanlar hariç tutulacak şekilde Türk topraklarında yerleşmiş Rum Ortodoks dininden Türkler ve Yunan topraklarında yerleşmiş Müslüman dininden Yunan uyrukları mübadele adı verilen göç ile yer değiştirmişlerdir (Meray, 1973). Goularas (2012) tarafından aktarılan bilgilere göre, 1923-1927 yılları arasında Yunanistan topraklarından Anadolu'ya gelen mübadil sayısı 456.720'yi bulmuştur. Bahsi geçen mübadillerin yerleştirilmesinde öncelik verilen iller 49.441 kişi ile Edirne, 37174 kişi ile Balıkesir, 36487 kişi ile İstanbul, 34543 kişi ile Bursa, 33728 kişi ile Tekirdağ, 33119 kişi ile Kırklareli, 31502 kişi ile İzmir, 27687 kişi ile Kocaeli ve 22668 kişi ile Samsun olmuştur. Mübadillerin yerleştirilmesi için devlet tarafından 10 mıntıka belirlenmiştir. Birinci bölgede olan Samsun'a Yunanistan'ın farklı kesimlerinden göçler gerçekleşmiştir. Kavala, Drama, Sarışaban ve Selanik sancağından Samsun'a yapılan göçler (Erdal, 2006) ile şehrin yapısı büyük

oranda değişmiş ve Samsun mübadil bir kimlik kazanmıştır (Erdal, 2007). Mübadillerin maddi öğelerinin nakliyesini devlet üstlenmiş (Erdal, 2006) ancak manevi öğelerinin taşınmasına yardımcı olmamıştır. Manevi kültür öğelerini taşıma görevi birinci kuşak mübadillere düşmüştür.

Mübadele ile taşınmış yemek kültürü mübadelelenin üzerinden 100 yıl geçmiş olmasına rağmen varlığını korumakta, mübadillerin birlikte yaşadığı köylerde kurulan sofralarda yer almaya devam etmektedir. Ancak yıllar geçtikçe ve şehirleşmenin etkisi kendisini gösterdikçe, birlikte yaşayan mübadil sayısı azalmaktadır. Tariflerin günümüzdeki uygulayıcıları ve aktarıcıları olan ikinci ve üçüncü kuşak mübadillerin köyden ayrılarak şehir merkezlerine yerleşmeleriyle kendilerinden sonra gelen nesillere aktarım yapmaları da güçleşmektedir (Ağcakaya ve Can, 2019). Dördüncü ve devamında gelecek mübadil kuşakların mutfak kültürlerinin aktarımından mahrum kalmasını engellemek ve gastronomik mirasın aktarımına katkı yapmak amacıyla oluşturulan bu çalışmada 50 yaş üstü kadın mübadiller ile görüşülmüş ve mübadil lezzetlerden yaprak pidesinin hazırlanışı tüm detayları ile alan yazına kazandırılmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Mübadil mutfak kültürü

Göç eden kişilerin kültürlerini korumak, devam ettirmek ve aktarmak için başvurduğu pratiklerin başında beslenme ve mutfak kültürü gelmektedir (İşçimen, 2021). İki devlet arasında imzalanan protokol gereği göç eden mübadiller, maddi ve manevi değerlerinin çoğunu arkalarında bırakarak göç etmelerine rağmen (Aktın, 2017), somut olmayan kültürel öğelerden biri olan yemek kültürlerini taşıyarak koruyabilmişlerdir. Mübadil mutfak kültürü, korunarak taşınabilmesine rağmen farklı faktörler ile etkileşime girdiği için kültürün bir kısmı değişimlere uğramıştır. Anadolu coğrafyasının hali hazırda köklü bir mutfağının olması, mübadillerin ülke değiştirdiklerinde yemek yaparken alıştıkları malzemelere kolaylıkla erişememeleri ve aşına oldukları pişirme tekniklerini yeni yerleştikleri yerde uygulayamamaları bu değişimin nedenlerinin başında gelmektedir (Aytaş, 2009). Yaşanan değişimler sonucunda mübadil mutfağı adı altında sentez bir mutfak oluşmuştur.

Göçün ilk yıllarında yaşanan maddi sıkıntılar nedeniyle mübadillerin hazırladıkları yemekler genellikle az malzeme ile kolay ve hızlı hazırlanabilen yemekler olmuştur. Oluşan bu yeni mutfak içinde çorbalar, hamur işleri, ot yemekleri, et yemekleri ve kışlık hazırlıklar büyük yer tutmaktadır (Atik ve Atik, 2020; Çafa ve Madenci, 2021). Çorbalar, otlar, et ürünleri ve kış için üretilen malzemelerle hazırlanmaktadır. Yazın hazırlanan tarhanadan yapılan tarhana çorbası, düğün çorbası, un çorbası, ısırgan çorbası, fasulye çorbası, kelle çorbası, iskorpit balığı çorbası, şilofita (hamur çorbası) mübadillerin sıklıkla hazırladığı çorbalarındandır (Akay, 2012; Atik ve Atik, 2020; Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019; Çokişler, 2007).

Mübadil mutfağında büyük yer tutan ürünlerden bir diğeri hamur işleridir. Gün boyu tüketilebilen hamur işlerinin arasında ekmek, pita

(ekmek benzeri doyurucu hamur işi) ve börekler bulunmaktadır. Hemen hemen her malzeme ile hazırlanan börekler kendilerine günlük yaşamın yanı sıra özel günlerde, bayramlarda ve düğünlerde de yer bulmaktadır. Kullanılan iç malzeme mevsimsel ve bölgesel olarak değişmektedir. Kış aylarında et ürünleri, pırasa, ısıpanak ve soğan gibi kış sebzeleri; yaz aylarında kabak, patlıcan, domates kullanılmaktadır. İç harç olarak Girit mübadillerince yabancı otlar, Selanik bölgesinden göç eden mübadillerce pırinç, ciğer, soğan gibi çeşitli ürünler kullanıldığı görülmektedir (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019; Çafa ve Madenci, 2021). Pide olarak adlandırılan hamur işleri sadece un ve sudan hazırlanan yufka ile değil çok çeşitli malzemeler kullanılarak hazırlanabilmektedir. Kapsız olarak bilinen, otların karışımı ile hazırlanan pide Trakya bölgesine göçen mübadiller tarafından hazırlanan özel bir lezzettir (Sözlü Tarih TV, 2017). Yufka yerine üzüm yaprağı kullanılan yaprak pidesi, kara kabağın yaprak halinde çıkarılması ile hazırlanan kara kabak gaaması, pırasa, ısıpanak ve ısırganının tuz ile ovulup suyu çıkartıldıktan sonra mısır unu ile hamur haline getirilmesi ile hazırlanan karma bu pidelere gösterilebilecek diğer örneklerdir (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019). Ekşi muhacir ekmeği ve nohutlu ekmek diğer mübadil hamur işlerindedir (Ak ve Özen, 2020).

Mübadiller arasında otlardan mümkün olan her şekilde yararlanılmaktadır. Turp otu, radika, acı sarmaşık, kabak ve taze börülce salata olarak tüketilmektedir (Çokişler, 2007). Ot yemekleri konusunda büyük bir üne sahip olan Girit mübadilleri marata, turpotu, ebegümece, semizotu, labada, fava, kabak çiçeği, şevketibostan ve revicho ve benzeri yabancı otları kullanarak yemekler hazırlamaktadırlar (Emgili, 2004). Diğer sebze yemekleri arasında zeytinyağlı enginar, kabak filizi yahnisi, bahçe otları yahnisi, kabak çiçeği dolması ve fırında peynirli sarımsaklı girit kabağı bulunmaktadır (Çokişler, 2007). Ka-

zayağı otu hem salata hem börek yapmak için kullanılmaktadır (Akay, 2012).

Et yemekleri mübadillerin hangi bölgeden göç ettiğine göre değişmeksizin her sofrada bulunmaktadır. Sebze ve ot yemeklerini sıklıkla tüketen Girit mübadilleri et yemeği pişirmek için kuzu, oğlak ve salyangozu kullanmaktadırlar. Kıymalı ebegümece, sofeğadho (dana veya tavşan etinden yapılan yemek), hohlûs (salyangoz) (Çokişler, 2007), yoğurtlu oğlak eti ve kuzu etli stamnagati yemeği (Akay, 2012) Girit mübadillerinin et yemekleri arasında bulunmaktadır. Tavukla hazırlanan koripopareni Mustafapaşa'ya göçen mübadillerin (Yetiş, 2015); büryan, yoğurtlu köfte, petura (yufka ve tavuk ile hazırlanan bir yemek) (Atik ve Atik, 2020), kuzu eti kullanılarak yapılan kapama (Sözlü Tarih TV, 2017) Selanik mübadillerinin hazırladığı et yemeklerindedir. Bir diğer göç bölgesi olan Drama'dan Samsun'a göçen mübadillerin yemeklerinden olan etli yufka ıslama, papara, süt kapama ve ortasına haşlanmış parça et eklenerek servis edilen kaçamak (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019) mübadil et yemeklerinin zenginliğini gözler önüne sermektedir. Farklı isimlerle anılan etli pilav (etli kazan pilavı, düğün pilavı) tüm mübadillerce bilinmekte ve mübadil düğünlerinde misafirlere sunulmaktadır.

Mübadil lezzetler büyük oranda hızlı ve zahmetsiz olarak hazırlanmaktadır ancak tatlılar ve kış için hazırlanan ürünler bu genellemenin dışında kalmaktadır. Dilme ve ev baklavası gibi çoğu mübadil tatlısının hazırlanması zahmetlidir ve maharet gerektirmektedir. Selanik mübadillerinin irmik tatlısı, kayış tatlısı, masurya tatlısı, pandispanya, rişidopta (Atik ve Atik, 2020) ve zerdesi (Sözlü Tarih TV, 2017), Drama ve Sarışaban bölgesinden göç edenlerin helva çeşitleri (mısır unu helvası, sütlü irmik helvası, nişasta helvası) ve yumurta tatlısı (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019) hazırlanması zahmetli tatlılardandır.

Girit mübadillerinin lorlu tatlı muska böreği, pudra şekerli sarma tatlı lor böreği ve katmerya (Çokişler, 2007) geleneksel ve maharet gerektiren mübadil tatlıları arasında yer almaktadır. Bu lezzetler haricinde yağ tatlısı, aside, tık tık helva, süt tatlısı ve terbişli mübadil tatlılarına verilebilecek diğer örneklerdir (Ankara Lozan Mübadilleri Derneği, 2016).

Mübadil lezzetler atıştırma olarak hazırlanan tarifleri de içinde barındırmaktadır. Kurutulan mısır tanelerinin haşlanması ile hazırlanan gölle, Balkanların neredeyse tamamında kapyra, domates, patlıcan ve soğan ile hazırlanan ajvar sosu (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019) mübadillerin özel lezzetlerindedir. Odun külü eklenmiş suda haşlanan ve üzerine tercihe göre şeker, tuz, ceviz eklenerek tüketilen küllü mısır (Ak ve Özen, 2020), bir tür erik ekşisi olan avurida, üzüm reçeli, keçi sütünden yapılmış peynirin una bularak kızartılması ile hazırlanan bacu (Atik ve Atik, 2020) mübadil mutfağının diğer atıştırma lezzetleridir. Mübadiller kışlık hazırlıklarını diğer mübadiller ile birleşerek yapmakta ve bu geleneğe çok önem vermektedirler (Aksu ve Balcı, 2023). Yaz mevsiminde ürünler bol ve tazeyken kış için tarhana, kuskus, sütlü kuru yufka, erişte, reçel, turşu ve salça hazırlanmaktadır (Çafa ve Madenci, 2021).

Samsun mübadil mutfağı

Kültürlerine ve mutfaklarına sahip çıkıp korumak isteyen ve hala yerleştirdikleri Samsun'da yaşamaya devam mübadiller, önceki kuşaklardan miras yemekleri hazırlamaya devam etmektedirler. Samsun mübadil mutfağının içerisinde ot yemekleri, et yemekleri ve hamur işleri geniş yer tutarken çeşitli kategorideki ürünlerde mısır unu kullanımı dikkat çekmektedir. Isırgan çorbası, ciğer çorbası, yoğurtlu ısırgan ve mamalikanın içinde ana malzemeye kıvam verici olarak; asma pidesi, ciğerli pırasa pidesi, yoğurt pidesi, pırasa pidesi, kara kabak gaaması ve karmanın içerisinde buğday unu yerine; ka-

çamak ve mısır unu helvasında ana malzeme olarak mısır unu kullanılmaktadır. Samsun mübadil mutfağındaki hamur işleri iç malzeme çeşidi açısından oldukça zengindir. Yufka arasına tavuk, et, pirinç, soğan, ciğer, pırasa ve yoğurt konarak hazırlanan pidelerin yanı sıra kara ve

yeşil kabağın yufka olarak kullanıldığı pideler mübadiller tarafından sıklıkla hazırlanmaktadır (Balkan Türkleri Kültür Dayanışma ve Haberleşme Derneği, 2019). Samsun yöresinde hazırlanan diğer mübadil lezzetler Çizelge 1’de sunulmuştur.

Çizelge 1

Samsun Yöresine Ait Mübadil Lezzetler (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019)

Çorbalar	Ana Yemekler	Hamur İşleri Pideler	Tatlılar	Atıştırmalık Meze	Kışık Hazırlık
Tarhana Çorbası	Etlı Kazan Pilavı	Köy Ekmeği	Keten Helva	Gölle	Tarhana
Düğün Çorbası	Çevirme (Kuzu Çevirme)	Tavuklu Pide	Selanik Usulü Ev Baklavası	Ajvar Sos	Kuskus
Sütlü Çorba	Kuzu Kapama	Etlı Pide	Kavala Tatlısı	Pazı Boranı	
Ciğer Çorbası	Etlı Yufka Islama	Pirinç Pidesi	Nışasta Helvası	Pırasa Bayıldı	
Isırgan Çorbası	Kabak Dilmesi	Asma Pidesi	Mısır Unu Helvası		
Kelle Çorbası	Yoğurtlu Isırgan	Soğan Pidesi	Yumurta Tatlısı		
Fasulye Çorbası	Kaçamak	Ciğerli Pırasa Pidesi	Paluze		
	Mamalika	Yoğurt Pidesi	Süt Tatlısı		
	Balıcak	Pırasa Pidesi	Lokma Tatlısı		
	Bulamaç	Kara Kabak Gaaması	Sütlü İrmik Helvası		
	Boranı	Karma			
	Papara	Tarhana Karması			
	Süt Kapama	Kulaka			
		Çörek			
		Döndürme			
		Sünnet Lokumu			

Yöntem

Bu araştırma, mübadil mutfağında yer alan lezzetlerin unutulmaya yüz tutmasını önlemek ve gelecek nesillere aktarılmasını sağlamak amacıyla gerçekleştirilmiştir. Daha önce yapılan çalışmalarda Trakya bölgesi (Atık ve Atık, 2020; Çafa ve Madenci, 2021; İşçimen, 2021), İç Anadolu bölgesi (Ak, 2022; Ağbaba ve Furat, 2019; Nurol, 2019; Örnek, 2023; Yetiş, 2015) ve Ege bölgesi (Atabey ve Çolakoğlu, 2023; Özkan ve Çitil, 2023; Sepetçioğlu, 2011) mübadillerinin mutfak kültürü, çalışmanın odak noktası olarak

seçilmiş ve incelenmiştir. Birinci mıntıkada en yüksek nüfusun yerleştirildiği şehir olan Samsun hakkında daha önce mübadele konulu çalışmalar (Barutcu, 2015; Duman, 2012; Ekiz, 2021; İpek, 2000) yapılmış ancak mübadillerinin mutfak kültürünü merkeze alan akademik bir çalışma yürütülmemiştir. Samsun bölgesine yerleşen mübadillerin mutfağından bir lezzetin ana tema seçilerek incelenmesi ve mübadil mutfak kültürü üzerine yürütülmesi çalışmanın özgünlüğünü ve önemini ortaya çıkarmaktadır.

Bu çalışma nitel araştırma yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Bir toplumun kültürel öğelerini anlamak, yorumlamak ve o kültürün analizini yapmak amacıyla kullanılan etnografi araştırması (Güçlü, 2019), araştırmanın deseni olarak seçilmiştir. Yaprak pidesine ait bütün gastronomik detaylar, Samsun'a iskân ettirilmiş ve hayatlarının neredeyse tamamını burada geçirmiş kadın mübadiller ile gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla incelenmiştir. Görüşme soruları, etnografik araştırma deseninin gerektirdiği şekilde, kültür ve kültüre ait detayları analiz etmek amacıyla yazarlar tarafından hazırlanmıştır. Hazırlanan sorular, alanında uzman üç farklı akademisyen tarafından incelenmiştir. Uzman görüşleri sonrasında gerekli düzenlemeler yapılarak sorulara son hali verilmiştir. Yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorular aşağıdaki gibidir:

1. Biraz kendinizden bahsedebilir misiniz? (Yaşınız, mesleğiniz, nereden göçtüğünüz, nereye göçtüğünüz, kaç yıldır burada yaşıyorsunuz, kaçınıcı kuşak mübadilsiniz?)
2. Yaprak pidesi nasıl hazırlanır?
3. Kendi yaptığınız şekliyle yaprak pidesinin tarifini verebilir misiniz?
4. Bu pidenin başka bir adı var mıdır? Siz ne olarak bilirsiniz?
5. Yaprak pidesi hazırlanırken kullanılan özel bir malzeme var mıdır?
6. Kullanılacak yaprağın özellikleri nasıl olmalıdır? (Taze, olgunlaşmış, yaş, salamura, ince, kalın)
7. Yaprak pidesi ne zaman hazırlanır? (Günlük olarak mı, özel günlerde mi, misafir gelince mi?)
8. Yaprak pidesi hazırlanırken kullanılan özel bir ekipman var mıdır?
9. Yaprak pidesi yaparken dikkat edilmesi gereken püf noktalar nelerdir?

10. Yaprak pidesi nasıl pişirilir? Pişirirken neye dikkat etmek gereklidir?
11. Yaprak pidesini yaptıktan sonra nasıl servis edersiniz? (sıcak, soğuk, nasıl dilimlenir, üstüne veya yanına bir şey ekler misiniz?)
12. Yaprak pidesi yapmayı kimden öğrendiniz?
13. Yaprak pidesi yapmayı ne zaman öğrendiniz?
14. Yaprak pidesini en son ne zaman yaptınız/ yediniz?
15. Eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Araştırmanın evreni Yunan ve Türk Halklarının Mübadelesine İlişkin Sözleşme ve Protokol ile Türkiye'ye göç eden mübadillerdir. Evrenin tamamına ulaşmanın mümkün olmamasından dolayı olasılıklı olmayan örnekleme yöntemlerinden kartopu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Çalışmanın amacına ulaşmasında katkı sağlayacak katılımcılarının seçilmesini sağlayan bu yöntem ile (Güçlü, 2021) yaprak pidesi hakkında bilgisi olan ve Samsun iline iskân ettirilmiş mübadiller araştırmanın örnekleme olarak seçilmiştir. Katılımcılar seçilirken mutfakta daha etkin olmaları sebebiyle kadınlar (Karaca ve Altun, 2017), birinci kuşağa mümkün olduğunca yaklaşmak amacıyla elli yaş üstü katılımcılar tercih edilmiştir. Elli yıldan uzun süredir mübadiller ile yaşayan ancak mübadil olmayan iki yerli katılımcı yaprak pidesini çok iyi bilmeleri dolayısıyla çalışmada katılımcı olarak seçilmiştir. Bu şekilde veriler birbirini tekrar edene dek 21 kişi ile görüşülmüştür.

Bu çalışmanın yapılabilmesi için Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Etik Komisyonunun 14.06.2023 tarih ve 06 no'lu toplantısında gerekli etik kurul onayı verilmiştir. Araştırmacıların Samsun ilinde ikamet etmemesi sebebiyle veriler telefon görüşmesi aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşmeler mübadelenin asırlık zaman dilimini tamamladığı tarih olan 2023 yılında, 7 Nisan ile 9 Mayıs tarihleri arasında

gerçekleştirilmiştir. Toplam 3 saat 59 dakika 57 saniye süren ses kaydı elde edilmiştir. Deşifre edilen ses kayıtları sonucunda 110 sayfa veri elde edilmiştir. Veriler nitel veri analiz programı

MAXQDA 2020 programı ile analiz edilmiştir. Analizler sırasında kullanılan ana tema ve alt temalar Şekil 1’de sunulmuştur.

Şekil 1

Analizler sırasında kullanılan ana tema ve alt temalar

Kod Sistemi	Count
Kod Sistemi	251
Pideye Verilen İsimler	19
Pidenin Malzemeleri	31
Mısır Ununun Karakteristik Özellikleri	10
Yoğurdun Karakteristik Özellikleri	13
Yaprağın Karakteristik Özellikleri	49
Sunum Özellikleri	2
Yanında İkrâm Edilen İçecek	15
Dilimleme Şekli	5
Sunulan Ortam	13
Püf Noktaları	0
Pideyi Pişirirken Dikkat edilmesi Gerek...	16
Pideyi Hazırlarken Dikkat edilmesi Gere...	16
Kıvam	18
Pişirme Şekli	27
Tavaya Diziliş	14
Pidenin Hazırlanma Sıklığı	3

Bulgular ve Tartışma

Araştırma ikinci ve üçüncü kuşak 19 kadın mübadil ve 2 yerli kadın katılımcı ile gerçekleştirilmiştir. Mübadillerden 3 katılımcı Samsun’un

Hacıismail, 16 katılımcı Alaçam bölgesine göç etmiştir. Katılımcıların diğer demografik verileri Çizelge 2’de sunulmuştur.

Çizelge 2

Katılımcıların demografik verileri

Katılımcı	Yaş	Meslek	Göç Yönü	Kaçıncı Kuşak Mübadil	Samsun’da Geçirdiği Yıl Sayısı
K1	57	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	57
K2	67	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	İki	67
K3	58	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	58
K4	57	Esnaf	Selanik > Alaçam	Üç	57
K5	63	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	63
K6	56	Ev Hanımı	Samsun Yerlisi	-	56
K7	53	Ev Hanımı	Drama > Hacıismail	Üç	53
K8	81	Ev Hanımı	Samsun Yerlisi	-	81
K9	68	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	68
K10	65	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	65
K11	74	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	74

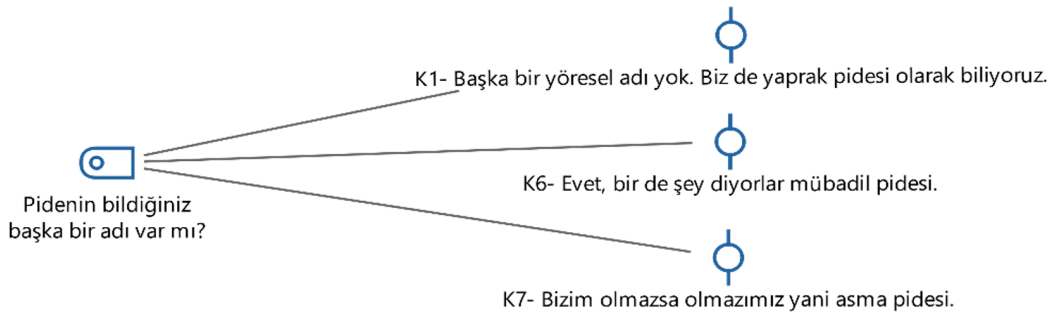
K12	53	Gıda Müh.	Drama > Hacıismail	Üç	53
K13	57	Ev Hanımı	Kavala > Alaçam	Üç	57
K14	54	Ev Hanımı	Drama > Hacıismail	Üç	54
K15	84	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	İki	84
K16	63	Ev Hanımı	Sarışaban > Alaçam	Üç	63
K17	56	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	56
K18	63	Ev Hanımı	Drama > Alaçam	Üç	63
K19	63	Ev Hanımı	Kavala > Alaçam	Üç	63
K20	66	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	34
K21	50	Ev Hanımı	Selanik > Alaçam	Üç	50

Katılımcılara çalışmanın detayları aktarıldığında kendilerine ilk olarak pideyi nasıl isimlendirdikleri sorulmuştur. Daha önce yapılan bir çalışmada pide loznik adıyla anılmış ve Bulgaristan'dan göç etmiş muhacir halkın yemeği olarak tanıtılmış ve unutulmaya yüz tuttuğu belirlenmiştir (Uğurkan ve Alyakut, 2020). Bu çalışmaya tezat oluşturacak şekilde Samsun'da, yaprak pidesinin bilinirliğinin yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Yunanistan'ın farklı şehirlerinden göç eden mübadillerin (Çizelge 2) aynı pideyi yapmalarına rağmen farklı isimler ile andıkları gözlemlenmiştir. Mübadil olmayan ancak 56 yıldır mübadiller ile yaşayan K6 kodlu katılımcı, yaprak pidesi ismine aşına olmakla

birlikte görüşme sırasında pideden mübadil pidesi olarak bahsetmiştir. Drama'dan Hacıismail bölgesine göçen K7, K12 ve K14 kodlu katılımcılar tarifi asma pidesi olarak isimlendirmişlerdir. Alaçam'da iskân eden 17 katılımcı ise tarifi yaprak pidesinden başka bir adı olmadığını belirtmiştir. Yıldırım Saçılık ve Çevik (2014) tarafından Pomak yemek kültürünün araştırılması amacıyla yapılan çalışmada tarif yaprak pidesi adıyla anılmıştır. Bu yönüyle iki çalışma benzerlik göstermektedir. Katılımcıların büyük bir çoğunluğu tariften *yaprak pidesi* şeklinde bahsettiği için çalışmada bu isim tercih edilmiştir. Katılımcıların bahsettiği üç farklı isim Şekil 2'de gösterilmiştir.

Şekil 2

Katılımcıların "Pidenin bildiğiniz başka bir adı var mı?" sorusuna verdiği cevaplar



"Kendi yaptığınız şekliyle pidenin tarifini verebilir misiniz?" sorusuna alınan yanıtlara göre yaprak pidesi, ana malzemesi asma yaprağı olan ve iç harcında mısır unu, yoğurt, su, taze soğan, taze nane ve tuz bulunan bir mübadil lezzeti-

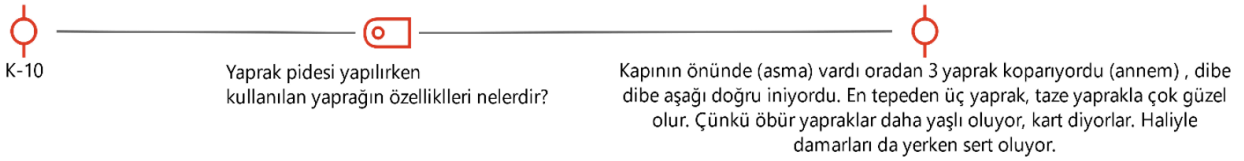
dir. Pidenin temelini oluşturan ve yufka gibi iç harcı tutan malzeme, siyah üzümün asmasından elde edilen yapraklardır. Baharın gelmesiyle mayıs ayında yaprak vermeye başlayan asma- ların uçtan başlayarak toplanan ilk üç yaprağı,

mübadiller tarafından *makbul* olarak nitelenmektedir. Küçük ve ince yapraklar, pidede istenen mayhoşluğun kaynağı olarak görülmektedir. Yaprakları tanımlarken kullanılan makbul kelimesi, mübadillerin sert ve büyük yaprakları kullanmaktan imtina ettiklerini göstermektedir.

Yaprak pidesini bir başka mübadil topluluk olan Pomakların hazırladığı loznikten ayırt eden ince ve küçük yaprakların tercih edilmesidir (Uğurkan ve Alyakut, 2020). Yaprak pidesi yapılırken kullanılan yaprağın geleneksel özellikleri Şekil 3'te aktarılmıştır.

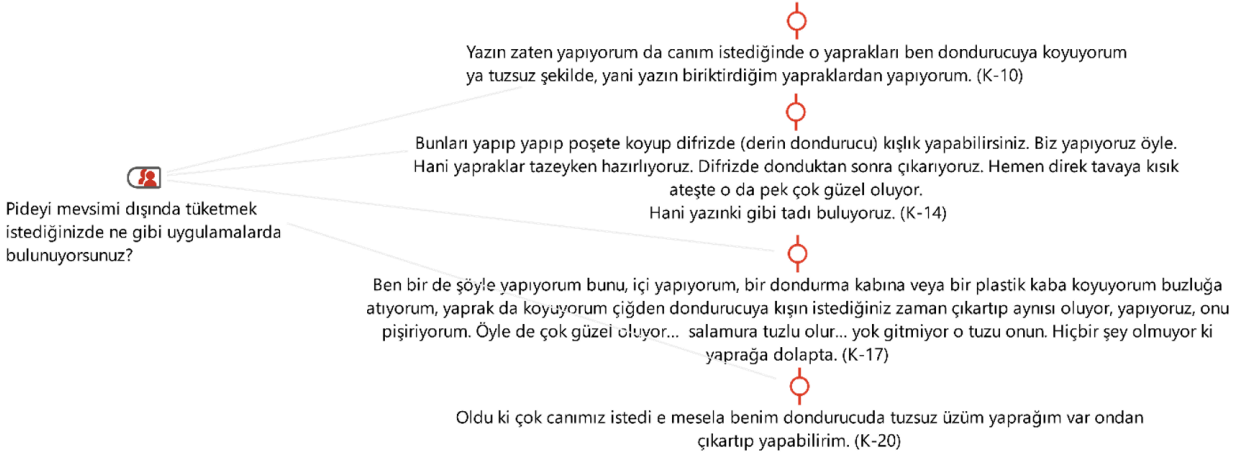
Şekil 3

“Yaprak pidesi yapılırken kullanılan yaprağın özellikleri nelerdir?” sorusuna K10 numaralı katılımcının cevabı



Şekil 4

“Pideyi mevsimi dışında tüketmek istediğinizde ne gibi uygulamalarda bulunuyorsunuz?” sorusuna 4 farklı katılımcının cevabı



Katılımcıların anlatımlarına göre yaprağı dalından topladığı haliyle kullanmak esastır. Mübadil kadınlar yaprak pidesi için salamura yaprak kullanılmasına sıcak bakmamaktadırlar. Salamura işlemi için yaprağın haşlanması ve tuzlanması yaprağın çitirliğini yok etmektedir. K7'ye göre bu tür yapraklar yaprak pidesi yapmak için değil, sarma yapmak için daha uygundur.

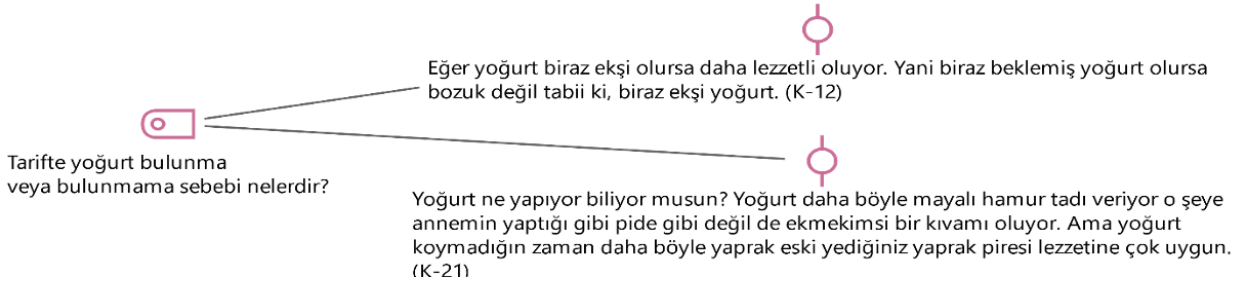
“Mevsiminde çok güzel oluyor. Bunu tuzlanmış yaprakta yapan da var ayrıca. Hani ben onu ilk defa 2-3 sene önce bir arkadaşımda gördüm. Biz tuzlanmış yaprakta yapıyoruz dediler. Hayret ettim istedim yemek, yaptılar bana ama hani yeni çıkan yaprağın lezzeti yok. Onda o çitir çitirlik yok mesela. Çünkü yaprak haşlandığı için orada.” (K21)

Pidenin en önemli iç malzemelerinden mısır unununun tıpkı yaprak gibi taşınması gereken temel özellikler vardır. Unun elde edileceği mısır mübadil mısırı olmalı, fabrikasyon değil değirmende öğütülmüş (K2, K13, K18) ve kavrulmamış olmalıdır (K14, K15, K17, K18, K20, K21). Mübadiller mısıra büyük önem vermektedirler. Atalarının (mübadile sürecini yaşayan birinci kuşak mübadiller) memleketten (Yunanistan'dan) getirdiği, atalık (www.gastrocappadocia.com, 2024) ve genetiği değiştirilmemiş 8 sıralı yerli mısırın tarımına mübadil köylelerinde hala devam edilmektedir (Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği, 2019). K13, geleneksel tariflerde fabrikasyon mısır unları tercih edilmemesi gerektiğini “*Günümüz mısır unlarında eski mısır unlarının tadı yok, yaprak pidesi yaparken kıvamı tutturamıyorum.*” sözleriyle belirtmiştir.

Katılımcılar yaprak pidesinin tarifini verirken yoğurt konusunda fikir ayrılığı ortaya çıkmıştır. Bazı katılımcılar pideyi yoğurt koymadan hazırladıklarını söylemişlerdir (K3, K10, K15, K19, K21). Tarife yoğurt eklemeyen katılımcılar iç harcın kıvamını sadece su kullanarak ayarlarken tarife yoğurt ekleyen katılımcılar kıvamı yoğurdu sulandırarak elde ettikleri koyu kıvamlı ayran ile ayarlamaktadırlar. Yoğurt ekleyen katılımcılara hangi tür yoğurt kullandıkları sorulduğunda, K2, K5, K6, K7, K11, K12 ve K18 ilk tercihlerinin ekşi ev yoğurdu olduğunu, diğer katılımcılar ise kullandıkları yoğurdun belirli bir özelliği olmadığını belirtmişlerdir. K12'ye göre ev yoğurdunun kendine has tadı, yaprak pidesinde olması gereken ekşiliğin yapraktan sonraki ikinci kaynağıdır. Şekil 5'de katılımcıların yoğurt ekleme ve eklememe sebepleri belirtilmiştir.

Şekil 5

Tariflerine yoğurt ekleyen ve eklemeyen kullanıcıların yaptıkları yorumlar



Pidenin kıvamı ayarlandıktan sonra harca yeşil soğan ve taze nane eklenmektedir. K7 “*Taze nane ve bol yeşil soğan, tek şeyi bu olmazsa olmazı yani maydanoz değil başka bir şey değil. Taze nane ve taze soğan çok bol olacak içinde.*” ifadesi ile bu iki malzemenin pideye mutlaka eklenmesi gerektiğini belirtmiştir. Katılımcıların tamamı malzemeleri sayarken yeşil soğan ve taze naneyi reçetelerine dâhil etmiştir. K2 ve K19, taze naneye ek olarak kuru nane de eklediğini, K10, K11, K12 ve K16 pideyi kışın yapmak istediklerinde ve taze nane bulamadıklarında kuru nane kullandıklarını eklemişlerdir.

Yeşil soğan bulunmadığında kuru soğan kullandığını söyleyen K10 ve K19 kodlu iki mübadil bulunmaktadır.

Mübadil yemekleri az ve elde bulunan malzemelerle hazırlandığı için içerisindeki baharatlar da çeşitli değildir. Bu durum yaprak pidesi için de geçerlidir. Katılımcılardan 14’ü pidenin içerisinde baharat bulunmadığını, tatlandırmak için sadece tuz eklediklerini aktarmışlardır. K12, K13 ve K14 ise pidenin tarifini verirken baharat olarak karabiberden; K6, K7, K9 ve K19 ise hem karabiber hem pul biber ekledikle-

rinden bahsetmiştir. K1, K10 ve K20 bir miktar tatlılık vermesi için şeker ve hamurun sıklığını önlesin diye karbonat serptiklerini söylemişlerdir. Bu malzemelerin de eklenmesi ile pidenin iç harcının bütün malzemeleri tamamlanmakta, bir kapta karıştırılıp yaprakların üzerine yaymak için bir kenarda bekletilmektedir.

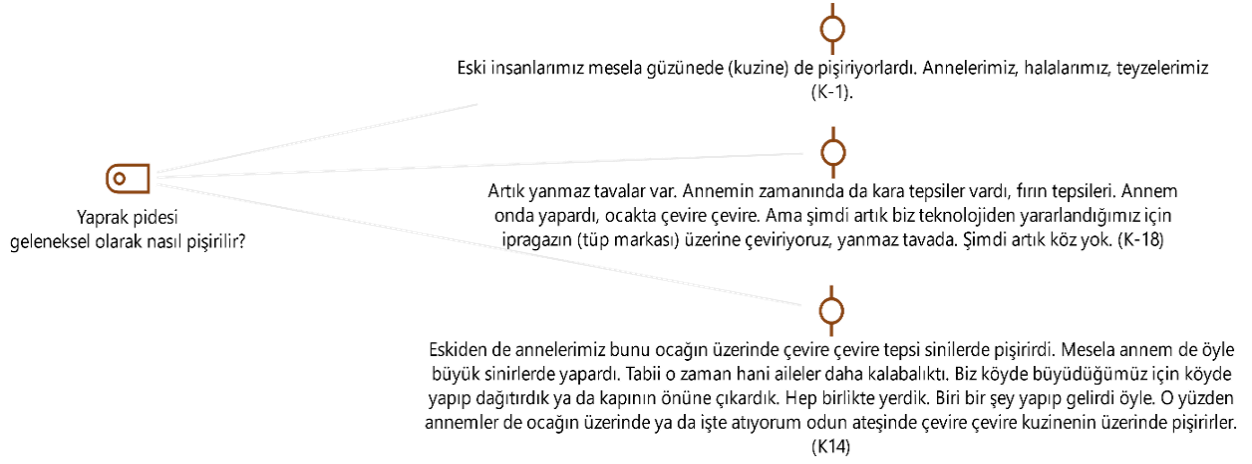
Önceki paragraflarda bahsedilen tüm malzemeler kullanılarak hazırlanan iç harcın kıvamı orta sertlikte, yaprakların arasından akmayacak şekilde olmalıdır. Mübadil kadınlar bu kıvamı tarif ederken *kek kıvamı gibi* (K2, K7, K12, K20), *kekten koyu* (K19, K21), *krep hamurundan koyu* (K6, K18), *çok cıvık da olmayacak, çok koyu da olmayacak* (K10, K11, K15, K17) tanımlarını kullanmışlardır. Kıvamın orta sertlikte hazırlanmasının sebebi mısır ununun bekledikçe kıvamı koyulaştırmasıdır.

“Biraz koyu yapıyorduk meğerse krebin bir tık koyusuymuş. Çünkü basa basa böyle kaşığınlan hemen sürülüyor, öyle löp löp dökülmüyor, anladın mı? Ha öyle dökülmeyecek, kaşıkla böyle kaşığın arkasına kaşığı zeytinyağına bandırıp böyle hemen krebin bir tık koyusu, çok harika oluyor öyle yaparsan. Öbür türlü yaparsan boğazına takılıyor sert oluyor, rahatsız ediyor yutar-ken”. (K18)

Kıvamı orta sertlikte hazırlanan harç bir kenarda hazır olarak bekletilmektedir. Tüm katılımcıların ortak fikrine göre taze yapraklar tavaya/tepsiye özel bir şekilde dizilmektedir. Alt katman yaprakların parlak yüzleri tavaya bakacak şekilde ve tavanın kenarından yükseltilerek, harcın yaprakların arasından akmasını önlemek amacıyla bir yaprağın yarısı diğerinin üstüne gelecek şekilde üst üste dizilmektedir. Önceden hazırlanan iç harç bu şekilde dizilmiş yaprakların üzerine yarım santimetreyi (0,5 cm) geçmeyecek şekilde dökülmektedir. Harcın 0,5 cm’den yüksek dökülmesi soğudukça katılaştıran pidenin tüketilirken ağızda doluluk hissi yaratmasıdır. Aynı zamanda kalınlaştıkça pideden çok börek kategorisine giren yaprak pidesinden beklenen bu değildir. Yaprakların tavanın kenarından yükseltilen kısmı harcın üzerine kapatılmalı, üst katman yapraklar parlak yüzeyleri üstte gelecek şekilde harcın üzerine dizilmelidir. Yaprakların belirtilen şekilde dizilmesi harcın tavaya akması için önem arz etmektedir. Hazırlanan pide günümüzde yapışmaz tavalarda pişirilmektedir. Şekil 6’da pidenin geleneksel olarak hangi yöntemlerle pişirildiği gösterilmektedir. Pide günümüzde tercihe bağlı olarak tavanın kenarından sıvıyağ akıtılarak (K21) veya yapraklar dizilmeden önce tava tereyağı/sıvıyağ ile yağlanarak kızartılmaktadır (K12). Göç ettikleri dönemde köylere iskân edilen mübadillerin günümüzde şehir merkezine taşınmaları gastronomik miras aktarılırken pişirme yönteminin değişmesine sebep olmuştur.

Şekil 6

“Yaprak pidesinin geleneksel pişirilme yöntemi nedir?” sorusuna 3 farklı katılımcının cevabı



Pide hazırlanırken dikkat edilmesi gereken diğer bir konu pişirme yöntemidir. Yapraklar ince olduğu için yanma riskine karşı pide kısık ateşte yavaş yavaş pişirilmelidir. Altı kızaran pide, bir kapak/tabak yardımı ile ters çevrilerek üst tarafının da aynı şekilde kızarması sağlanmaktadır. Pişen pide tercihe göre üçgen dilimlenerek (K4, K6, K19) veya kişi tek başına yiyecek ise kopartılarak servis edilmektedir (K1, K21).

Yaprak pidesi, mübadillerin hem gündelik olarak ev halkı hem de kalabalık olmayan misafirler için hazırladıkları bir tarifdir. Katılımcılar pideyi mübadil misafir geldiğinde geçmişi yâd etmek, mübadil olmayan bir misafir geldiğinde değişik bir lezzet tattırmak için hazırladıklarını ifade etmişlerdir. Hazırlanışının pratik olması ve gerekli malzemelerin mübadillerin evlerinin bahçesinden temin edilebilmesi, pidenin yaprak dönemi (mayıs ayı) boyunca sıklıkla yapılmasına olanak sağlamaktadır.

“Mesela pastamı, böreğimi, her şeyimi hazırlıyorum da o devreye isabet ettiyse her şeyim malzemem evde varsa, yaprağım da varsa o gün yapabiliyorum ama biz ailece kendi başımıza olursak börektir, kektir, onları aramıyoruz. İki tava yaprak pidesi yaptığımda çayla oh çok güzel.” (K20)

Yaprak pidesinin ince olması sebebiyle hazırlanan bir tava pide en fazla 4 üçgen dilime bölünmektedir. Soğuyunca iç harcındaki mısır ununun donması sebebiyle pişirildikten hemen sonra sıcak olarak servis edilmelidir (K2). 8-10 kişiye kadar (2 tava) yapıldığında soğumadan tüketilebilmesi sayesinde misafir sofralarında kendine yer bulan yaprak pidesi, özel gün ve davetlerde bu durumun mümkün olmaması sebebiyle tercih edilmemektedir (K21). Görüşmeler tamamlandıktan ve analizler yapıldıktan sonra katılımcıların aktarımlarından elde edilen kelime bulutu Şekil 7’de sunulmuştur.

“Mesela üzüm yapraklarının bulunduğu, yetiştiği, taze olduğu zamanlarda, zaten naneler, yeşil soğanlar her şeyin baharda çıktığı zamanlarda hemen misafirin geldi diyelim o zaman bahçelerde yaprağın orada, soğanın orada, nanen orada al eve gel çayı veya ayranı yapana kadar sen zaten onu konuşurken, yapıyordu bu büyükler bunları biliyor musun? Öyle özel bir erken yapayım falan filan değil o anda yapılıyor, yeniliyor, sıcak, sıcak.” (K19)

Şekil 7

Görüşmeler sırasında katılımcıların en sık kullandıkları kelimeler

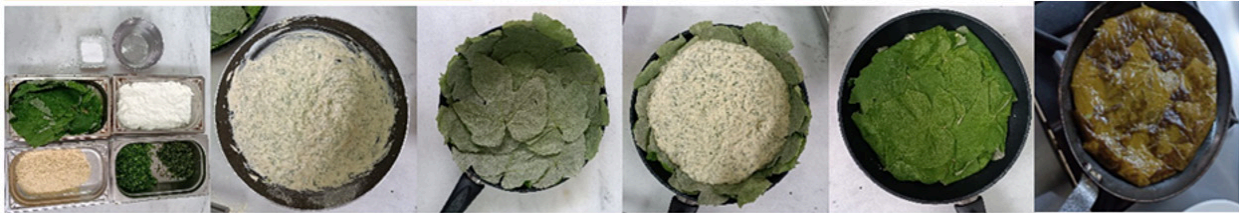


Literatürde yaprak pidesinden bahseden çalışmalar sınırlıdır. Arman ve Şahin Ören (2020) tarafından yapılan araştırmada Anadolu'da mısır unu kullanılarak hazırlanan unutulmaya yüz tutmuş yemekler incelenmiştir. Kaçamak, mamaliga, karmaç gibi mübadil mutfağından yemeklere yer verilmiş ancak yaprak pidesinden bahsedilmemiştir. Katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonrasında yaprak pidesinin unu-

tulmasını engellemek ve gastronomik mirasın aktarımına katkı sağlamak amacıyla yazarlar tarafından yaprak pidesinin standart reçetesi oluşturulmuş ve Çizelge 3'te sunulmuştur. Oluşturulan tarifte katılımcıların verdiği bardak, kaşık ve bağ ölçüleri tartılarak grama dönüştürülmüştür. Yapım aşamaları, bu makalede kullanılması amacıyla yazar tarafından fotoğraflanmış ve Şekil 8'de sunulmuştur.

Şekil 8

Yaprak pidesinin yapım aşamaları



Çizelge 3

Yaprak pidesi standart reçetesi

İçindekiler	Miktar (g)	Ortalama Ölçü	Hazırlanışı	Süre	Notlar
Porsiyon adedi: 4 porsiyon					
Reçete adı: Yaprak pidesi					
Gerekli ekipmanlar: 26 cm yapışmaz tava, kesme tahtası, bıçak, karıştırma kabı, çırpma teli, tabaklar					
Pişirme tekniği: Az yağda pişirme					
Hazırlık süresi: 10 dakika					
Pişirme süresi: 10 dakika					
Pişirmek için:					
Tereyağı	15 g	1 yemek kaşığı	26 cm yapışmaz tava tereyağı ile yağlanır.	30 sn	Pide, tarifin oranları bozulmamak şartıyla daha küçük veya büyük bir tavada hazırlanabilir.
Asma yaprağı	20 g	10 adet	10 adet yaprak tavaya damarlı kısımları üste bakacak ve tavanın tabanı görünmeyecek sıklıkla dizilir. Yapraklar dizilirken tavanın kenarına doğru yükseltilecek şekilde dizilmeye özen gösterilmelidir.	5 dk	Siyah üzüm asmasından toplanan en küçük yaprakların sadece sapları kopartılarak ve tozu alınarak işleme hazır hale getirilir.
İç harç için:					
Yoğurt	300 g	1+1/4 su bardağı	Yoğurt çırpılır.	1 dk	Hafif ekşi ev yoğurdu kullanılmalıdır.
Mısır unu	100 g	1 su bardağı	Çırpılan yoğurda mısır unu ilave edilir.	1 dk	Mısır unu kavrulmamış olmalıdır.
Taze soğan	35 g	Yarım bağ	Mısır unu ve yoğurt karışımına 0.5 cm inceliğinde doğranmış taze soğanlar eklenir.	1 dk	-
Taze nane	15 g	Yarım bağ	Taze nane chiffonade tekniğiyle doğranır ve iç harca ilave edilir.	1 dk	-
Su	15 g	3 yemek kaşığı	-	-	Yoğurt yeterince sulu ise su ilave edilmeyebilir.
Tuz	4 g	1 çay kaşığı	Harca tuz eklenir. Hazırlanan harç yaprakların üzerine 0.5 cm'yi geçmeyecek şekilde yayılır.	-	-
Pidenin üzerini kapatmak için:					
Asma yaprağı	10 gr	5 adet	Tavanın yükseltisinde kalan yapraklar harcın üzerine getirilir ve kalan 5 yaprak diğer yaprakların üzerine dizilir.	30 sn	Yapraklar parlak yüzeyleri üste bakacak ve harcın üzerinde boşluk kalmayacak şekilde dizilir.
Pişirme ve sunum:					
Yaprak pidesi	500 g	1 tava	Kısık ateş üzerinde çift taraflı 5'er dakika pişirilir. Pişen pide 4 üçgen dilime bölünür.	1 0 dk	Geleneksel olarak yanında ayran veya çay ile sıcak servis edilir.

Sonuç

Yapılan çalışmada gelecek kuşak mübadillerin mutfak kültürleri hakkında bilgi sahibi olmalarını sağlamak ve mübadil mutfağında gastronomik mirasın aktarımında etken rol oynamak amaçlanmıştır. Bu amaçla birinci mıntika olarak seçilen Samsun'da, mübadillerin hala birlikte yaşamaya devam ettikleri Alaçam ve Hacıisma- il bölgelerinde nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi seçilmiş ve uygulanmıştır. Görüşmeler 21 kadın katılımcı ile tamamlanmıştır. Araştırmacıların Samsun ilinde ikamet etmemeleri sebebiyle görüşmelerin telefon aracılığı ile sağlanması çalışmanın sınırlılığdır.

Yapılan çalışma ile 17 katılımcı tarafından yap- rak pidesi, 3 katılımcı tarafından asma pidesi ve 1 katılımcı tarafından mübadil pidesi olarak bilinen pidenin malzemeleri, yapım aşamaları, pişirme-sunum aşamaları ve püf noktaları hakkında bilgiler toplanmıştır. Görüşmelerden elde edilen bulgular sonucunda ikinci ve üçüncü kuşak mübadillerin mutfak kültürlerine oldukça değer verdikleri ve bağlı oldukları belirlenmiştir. Pidenin tarifini verirken her bir malzemenin karakteristik özelliğinden bahsetmeleri, orijinalinin dışında hazırlanmasının doğru olmayacağını belirtilmeleri ve unutulmasını engellemek için gösterdikleri çabalar bu bulguyu kanıtlar niteliktedir.

Yapılan görüşmeler sırasında katılımcılar, büyüklerinin yaptığı yemekleri çok özlediklerini ancak tarifini almadıkları için yeniden yapmakta sıkıntı çektiklerini belirtmişlerdir. Mutfak kültürlerini gelecek nesillere aktarmaya çalışan mübadiller, tariflere hiçbir medya platformunda denk gelmediklerini ve tanık olma sıklıklarının azaldığını belirtmişlerdir. Yapılan bu çalışma ile unutulmaya yüz tutmuş mübadil mutfağı lezzetlerinden yaprak pidesi dünü ve bugünüyle, tarif ve püf noktalarıyla literatüre kazandırılmıştır. Gelecek araştırmacıların aynı misyon ile farklı mübadil lezzetleri öne çıkaracak çalışmalar

yapması önerilmektedir. Bu çalışmaların yüz yüze yapılmasının samimiyetin sağlanması ve katılımcılığının daha geniş bilgileri vermesini kolaylaştıracağı düşünülmektedir.

Kaynakça

- Ağbaba, D. K., Furat, M. (2019).** Göç, kimlik ve kültür: Bor'daki mübadiller örneği. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 9(1), 156–175.
- 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.
- Ak, S. (2022).** *Sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında yerel mutfağın önemi: Mustafapaşa örneği.* (Tez no. 712255) [Yüksek lisans tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Ak, S., Özen, İ. A. (2020).** Gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemekler: Kapadokya Mustafapaşa yemekleri örneği. L. Tanrikulu, C. E. Çekiç, B. Eriçok, S. Dericici (Ed.), *II. Uluslararası Kapadokya Sosyal Bilimler Öğrenci Kongresi Bildiri Kitabı* içinde (s. 608–626). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Yayınları.
- Akay, A. Ö. (2012).** *Girit kökenli mübadil kadınlar üzerine sosyal antropolojik bir araştırma (Bursa/Tirilye örneği).* (Tez no. 312504) [Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Aksu, K., Balcı, E. (2023).** Kültürel bir yemek eşleşmesi örneği: Patriyot böreği ve agurida. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 1334–1347.
- Aktın, K. (2017, 2-3 Aralık).** Göçün mübadiller üzerinde psikolojik ve sosyal etkileri: Sınıplı balkan mübadiller. M. Y. Erler (Ed.), *XI*.

Uluslararası Balkan Tarihi Kongresi Bildiri Kitabı içinde (s. 181-210). Samsun Mübadele ve Balkan Kültürü Araştırmaları Derneği Kültür Yayınları.

Ankara Lozan Mübadilleri Derneği. (2016). *Mübadil sofralarından yemekler*. Ankara Lozan Mübadilleri Derneği. <http://mubadilyemekleri.blogspot.com/>

Arman, A., Şahin Ören, T. (2020). Anadolu mutfak kültürünün unutulmaya yüz tutmuş mısır unu bazlı yemek örnekleri. M. S. Küçüküçü, Y. Seçim, M. M. Adabalı, M. Yılmaz (Ed.) *Anadolu Mutfak Kültüründen Esintiler* içinde (s. 1–18). Konya Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları.

Atabey, S., Çolakoğlu, Ü. (2023). Nüfus mübadelesi sonrasında Girit mutfak kültürünün türkiye’de sürdürülebilirliği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(2), 211–224.

Atik, E., Atik, E. (2020). Türk mutfak kültürüne katkısı bakımından göçler: Selanik mübadilleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2), 261–277.

Aytaş, S. (2009). Mübadil mutfağının anadolu mutfağına etkileri. A. Üner (Ed.) *Balkanlar orada kalanlar ve oradan gelenler* içinde, (s. 125-129). Samsun Mübadele ve Balkan Türk Kültürü Araştırmaları Derneği.

Balkan Türkleri Kültür Haberleşme ve Dayanışma Derneği. (2019). *Mübadil lezzetler Samsun*.

Barutcu, G. (2015). *Samsun yöresi mübadillerinde geleneksel dans kültürü*. (Tez no. 407735) [Yüksek lisans tezi, Ege Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Çafa, İ., Madenci, A. B. (2021). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında göçmen mutfak kültürü: Yunanistan göçmenleri. *Journal of*

Tourism and Gastronomy Studies, 9(3), 2058–2072.

Meray, S. L. (Çev.) (1973). Yunan ve Türk halklarının mübadelesine ilişkin sözleşme ve protokol. *Lozan Barış Konferansı Tutanaklar Belgeler Takım II Cilt 2*. 89–95. Devlet Basımevi. (Orijinal eserin basım tarihi 1923).

Çokişler, N. (2007). *Girit göçmenleri türk halk kültürü üzerine bir araştırma* (Tez no. 221647) [Yüksek lisans tezi, Ege Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Duman, Ö. (2012). *Rumeli'den Samsun'a göç (1923-1970)*. Samsun Belediyesi Kültür Yayınları.

Ekiz, Z. (2021). *Oyun, müzik ve giyim-kuşam örnekleminde Samsun mübadilleri*. (Tez no. 697400) [Yüksek lisans tezi, Ordu Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Emgili, F. (2004). *Mersin mübadilleri* (Tez no. 147318) [Yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Erdal, İ. (2006). *Türkiye ile Yunanistan arasında mübadele meselesi (1923-1930)*. (Tez no. 186981) [Doktora tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Erdal, İ. (2007). Nüfus değişiminde mübadillerin uyum süreci ve sosyo-ekonomik değişimdeki rolleri. Z. Dilek, M. Akbulut, Z. C. Arda, Z. B. Özer, R. Gürses, B. Karababa Taşkın (Ed.) *International Congress of Asian and North African Studies (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi)* içinde (s. 1263–1277). Atatürk Kültür, Dil Ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.

Gastronomi Kapadokya, (2024). Mısır/küllenmiş mısır. Gastronomi Kapadokya. <https://gastrocappadocia.com/kapadokya-yemekleri/detay/316/misir-kullenmis-misir>

- Goularas, G. B. (2012).** 1923 Türk-Yunan nüfus mübadelesi ve günümüzde mübadil kimlik ve kültürlerinin yaşatılması. *Alternatif Politika*, 4(2), 129–146.
- Güçlü, İ. (2021).** *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Nika Yayınevi.
- İpek, N. (2000).** *Mübadele ve Samsun*. Türk Tarih Kurumu.
- İşçimen, B. (2021).** *Balkanlardan göçen toplulukların yemek kültürlerindeki farklılıkları: Edirne ili Keşan ilçesi köyleri örneği*. Hiperlink Yayın.
- Karaca, E., Altun, I. (2017).** Toplumsal Cinsiyetin Geleneksel Türk Mutfağına Yansıması. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 10(20), 335–342.
- Nurol, B. (2019).** 1923 mübadelesini yeniden hatırlamak: Niğde’de Lozan mübadilleri. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları*, (31), 57–79.
- Örnek, S. (2023).** Unutmak mümkün mü? Niğdeli Selanik muhacirlerinde yemek, bellek ve kimlik. *Milli Folklor*, 18(140), 155–167.
- Özkan, Ö., Çitil, E. (2023).** Levi-Strauss'un eksik iletişim yaklaşımı temelinde Didim yoran köyü mübadilleri ve Didim'in yerleşik toplumu ilişkilerinde yemek kültürü. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 23(2), 783–801. <https://doi.org/10.11616/asbi.1211895>
- Sepetçioğlu, T. E. (2011).** *Girit'ten Anadolu'ya gelen göçmen bir topluluğun etnotarihsel analizi: Davutlar örneği*. (Tez no. 303015) [Doktora tezi, Ankara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Sözlü Tarih TV. (2017, 14 Şubat).** *Selanik göçmeni Nursen Temizel ile sözlü tarih görüşmesi*. Youtube. https://www.youtube.com/watch?v=n_VG-9J2IVI/
- Uğurkan, E., Alyakut, Ö. (2020).** Kültürel çeşitliliğin mısır unu kullanımına etkisi: Kartepe örneğinde mısır ununun kimliksel dönüşümü. *Folklor/edebiyat*, 26(101), 55–72.
- Yıldırım Saçılık, M., Çevik, S. (2014).** Pomak Yemek Kültürünün Yaşayan İzleri: Bir Sözlü Tarih Çalışması. N. Kozak, O. E. Çolakoğlu (Ed.). *III. Disiplinler Arası Turizm Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı* içinde. (s. 628–638). Detay Yayıncılık.
- Yetiş, Ş. A. (2015).** Kapadokya yemek kültürü ve Mustafapaşa beldesi (Sinassos) örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(2), 12–19.

Sakarya'da Yaşayan Bulgaristan Muhacirlerinin Yemek Kültürü ve Yemek Tariflerindeki Standartların Belirlenmesi¹

Ömer Berke CUROĞLU

Ordu Üniversitesi, Aybastı Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı
omerberkecuroglu@odu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-5069-6726

Mustafa SANDIKCI

Afyon Kocatepe Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
sandikcimustafa@hotmail.com
ORCID: 0000-0002-1437-2484

Geliş tarihi / Received: 24.02.2024

Kabul tarihi / Accepted: 12.05.2024

Öz

Mutfak kültürü, insanın varlığını sürdüren ve onun tarafından yaşatılan önemli bir unsurdur. Bu kültürün gelecek nesillere aktarılması için akademik çalışmaların büyük bir önemi vardır. Bulgaristan'dan göç eden insanların mutfak kültürüne sahip oldukları bilinmektedir. Bu araştırma, Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünü incelemeyi, bu kültürü oluşturan yemeklerden literatürde yer almayanlarını tespit etmeyi ve son olarak da tespit edilen yemeklerin tariflerinde bir standart oluşturmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda, Bulgaristan muhacir mutfak kültürünü oluşturan yemek tarifleri hakkında veriler görüşme tekniği kullanılarak ve yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Araştırma kapsamında Sakarya'da yaşayan 15 Bulgaristan muhaciriyle bire bir görüşmeler yapılmış ve elde edilen verilerle 72 yemek tarifine ulaşılmıştır. Bu tarifler, belirli kriterler kullanılarak azaltılmış ve 15 tanesi için standart tarifler belirlenmiştir. Standart tariflerin oluşturulmasının, muhacir mutfak kültürünün unutulmasını önleyeceği ve mutfak kültürünün yaşatılmasına yardımcı olacağı düşünülmektedir.

Anahtar kelimeler: *Muhacir mutfağı, standart tarif, mutfak kültürü, Sakarya mutfağı*

¹ Bu makale 739746 numaralı yüksek lisans tezinden uyarlanmıştır.
DOI: 10.17932/IAU.GASTRONOMY.2017.016/gastronomy_v08i2008

Determination of Standards in Food Culture and Recipes of Bulgarian Immigrants Living in Sakarya

Abstract

Food culture is a crucial element that sustains human existence and is perpetuated by individuals. Academic studies play a significant role in passing this culture on to future generations. It is known that people who migrated from Bulgaria possess a distinct culinary culture. This research aims to investigate the culinary culture of Bulgarian immigrants living in Sakarya, identify dishes not documented in the literature, and ultimately create a standard for the recipes of these identified dishes. In this context, data about the recipes that constitute the Bulgarian immigrant culinary culture were collected using semi-structured interviews. During the research, one-on-one interviews were conducted with 15 Bulgarian immigrants residing in Sakarya, leading to the documentation of 72 recipes. These recipes were narrowed down using specific criteria, and standard recipes were determined for 15 of them. The creation of standard recipes is thought to prevent the forgetting of the immigrant culinary culture and assist in its preservation.

Keywords: *Muhacir cuisine, standard recipe, culinary culture, Sakarya cuisine*

Giriş

Kültür, insanlığın bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve yeteneklerini içeren karmaşık bir bütün olarak tanımlanmaktadır (Tylor, 1920). Yemek kültürü de bu tanıma dahildir ve toplumların etkileşimiyle şekillenir. Göç, insanların yeni bir yerde uyum sağlama ve alışma sürecini kapsar (Aydın, 2019). Bu süreçte göçmen topluluklar, kendi geleneklerini, alışkanlıklarını ve yemek kültürlerini yeni yerleştikleri bölgenin kültürüyle harmanlarlar (Öztürk, 2019). Bunun sonucunda ortaya bir kültür sentezi çıkar (Egeli, 2019). Bulgaristan’dan Türkiye’ye göç eden Türkler, farklı bölgelere yerleşmiştir. Bu bölgelerden biri de Sakarya’dır. Sakarya, aldığı göçlerle zengin bir kültür mozaği oluşturmuştur. Bu göçlerin etkisiyle Sakarya’nın mutfak kültürü de zenginleşmiştir. Yemek kültürü araştırmaları, bu zenginliği gösterme ve kanıtlama amacıyla önemlidir. Yemek kültürü çalışmaları, yemek, kültür ve toplum arasındaki karmaşık ilişkileri inceleyerek sosyal bilimler alanına dahil edilir. Bu çerçeveden incelendiğinde çeşitli nedenlerden dolayı bu araştırmaya ihtiyaç duyulmuştur.

Bunlardan ilki, Bulgaristan muhacirleri geldikleri bölgelerin kültürlerini taşımalarından dolayı, muhacir mutfağı birçok farklı kültürü ve mutfak geleneğini yansıtmakta ve bu nedenle, bu yemeklerin tariflerinin belirlenmesi, kültürel çeşitliliği korumak ve gelecek nesillere aktarmak için önemlidir. Bunun yanında Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemeklerin genellikle sağlıklı ve besleyici malzemelerden yapıldığı bilindiğinden bu yemeklerin standart tariflerinin oluşturulmasının, beslenme değerlerini ve sağlık yararlarını belirlemeye yardımcı olacağı düşünülmektedir. Ayrıca, doğru pişirme yöntemlerinin ve malzeme miktarlarının belirlenmesinin sağlıklı yemek seçeneklerinin teşvik edilmesine yardımcı olacağı varsayılmaktadır. İkinci olarak Bulgaristan muhacir mutfağı, Bulgaristan Türklerinin kültürel mirasını ve tarihini yansıtmaktadır. Mutfağı oluşturan yemeklerin standart tariflerinin oluşturulması, bu mirası korumak ve gelecek nesillere aktarmak için önemlidir. Ayrıca, muhacirlerin kendi kültürel kimliklerini korumalarına ve ifade etmelerine yardımcı olacağı varsayılmaktadır. Son olarak Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan

yemeklerin standart tariflerinin oluşturulması, restoranlar, yemek kitapları ve diğer ticari girişimler için potansiyel bir fırsat sunacağı düşünülmektedir. Hazırlanan bu standart tarifler, lezzetin ve kalitenin tutarlılığını sağlayarak müşteri memnuniyetini artırabilir.

İnsanların yemeğe olan ilişkisi ve bu ilişkinin anlamı, yemek kültürü araştırmalarıyla incelenir ve açıklanmaya çalışılır. Bu açıklama, bireylerin veya toplulukların bilgi birikimleri, yemek tercihleri, kişilikleri, sosyal ilişkileri ve yaşadıkları çevre ile ilişkileri gibi faktörlerle şekillenir. Yemek kültürü araştırmaları aynı zamanda göçler ve asimilasyonlar bağlamında gerçekleşen değişimleri de ortaya koyar. Literatür incelendiğinde Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürü ile ilgili çeşitli araştırmalar olmasına rağmen (Bahtiyar-Sarı ve Tetik, 2019; Curoğlu vd., 2022; Egeli, 2019; İşçimen, 2021; Kahraman vd., 2017; Taş, 2020) yemeklerin standardizasyonu özelinde bir araştırmaya rastlanılmamıştır. Standart yemek tarifleri, bir mutfağı oluşturan ve o mutfağın sürdürülebilirliğini sağlayan çok değerli bir yazılı kaynaktır. Sahip olduğu geçmişiyle birlikte Bulgaristan muhacirlerinin mutfak kültürü ve yemek tarifleri gastronomi literatürü için çok önemli konumdadır. Böylesi köklü bir kültürün kaybolması ve unutulması literatür için bir kayıp olarak nitelendirilecektir. Bu nedenle, Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünün standartlaştırılması ve korunması gerekli olduğu düşünülerek bu araştırmanın amacı Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, bu kültürü oluşturan yemeklerden literatürde yer almayanlarının tespit edilmesi ve nihai olarak tespit edilen yemeklerin tariflerinde bir standart oluşturulmasıdır.

Kavramsal Çerçeve

Göç ve yemek kültürü ilişkisi

Göç, çeşitli kaynaklarda farklı şekillerde tanımlanmaktadır. Karpat (2010), göçü “asıl yerinden, ulaşmak istenilen yere hareket” ola-

rak özetlemiştir. Diğer bir tanıma göre, Günay (2003) göçü, belli bir zaman ve coğrafi mekânda insanların fizikî hareketi olarak açıklamaktadır. Gautam (2005) ise göçü, bir kişinin ya da topluluğun, sınırları açıkça belirli bir coğrafi bölgeden ayrılıp farklı bir coğrafi ve mekânsalla doğru hareketlilik biçimi olarak tanımlar. En kapsamlı tanıma göre, göç; bireylerin veya toplulukların doğal, ekonomik, siyasal ve benzeri zorunluluklar nedeniyle gönüllü veya gönülsüz olarak yaşadıkları yerlerden ayrılıp, ulusal ya da uluslararası yerleşim yerlerine yapmış oldukları coğrafi ve hukuki yer değiştirme biçimi olarak tanımlanabilir (Kolukırcık, 2006; Korkmaz ve Öztürk, 2017).

Göçmen ise, çeşitli göç tanımlarından yola çıkarak bir ülkeye ya da bölgeye sürekli ya da süreli yerleşmek amacıyla yaşadığı ülke veya yerden ayrılan kişi olarak tanımlanabilir. Göçler, yeryüzünde yaşayan tüm canlıların yaşamını ve dağılımını etkilemeye devam etmektedir. Örneğin, göç eden insanlar göç ettikleri yerlere tükettikleri gıdaları, taşıdıkları hayvanları veya tohum gibi birçok önemli unsuru yanlarında götürmüşlerdir. Göçler, farklı toplulukların fizyolojik yapı, dil, din ve adetler gibi kavramlar çerçevesinde kaynaşmasına ve ortak kimlik ve aidiyet duygularının oluşmasına da katkıda bulunmuştur (Curoğlu vd., 2022).

Göçlerin tarihsel süreçte olduğu gibi günümüzde de devam ettiği görülmektedir. Başlıca bölgeler olan Ortadoğu, Avrupa ve Amerika gibi yerler hala göçlerle şekillenmeye devam etmektedir (Karpat, 2015). Göç, sosyal, kültürel ve ekonomik birçok unsuru etkileyen ve değişimlere neden olan yaşayan bir olgudur. Göç çeşitleri iç/dış göç, ekonomik/siyasi göç, sürekli/geçici göç, gönüllü/zorunlu göç gibi başlıklar altında sınıflandırılabilir (İçduygu ve Sirkeci, 1999).

Göçü oluşturan sebepler arasında savaş, sel, yangın ve deprem gibi felaketlerin yanı sıra refah ve istihdam gibi ekonomik sebepler, fikir

özgürlüğü ve baskıdan kurtulma gibi siyasal sebepler de yer almaktadır. Türkiye özelinde, göçün temel sebebinin özellikle 1920’li yıllardan sonra ekonomik temelli olduğu belirtilmektedir. Türkiye’ye yapılan göçler ise genellikle soydaş göçü olarak nitelendirilmekte olup, ırksal, ulusal ve siyasi sebeplerden kaynaklanmaktadır (İçduygu ve Sirkeci, 1999; Kocabıyık, 2003).

Bulgaristan muhacirleri, genellikle Bulgaristan dışındaki ülkelere göç ettirilmiş Bulgaristan vatandaşlarıdır. Bu muhacirlerin çoğunluğu Bulgaristan tarihindeki siyasi, ekonomik ve etnik olaylar nedeniyle göç etmiştir. Osmanlı İmparatorluğu döneminden Balkan Savaşları ve I. Dünya Savaşı’na kadar uzanan dönemde yaşanan çatışmalar, Pomaklar, Türkler, Romanlar, Yahudiler gibi farklı etnik grupların göç etmesine yol açmıştır. Göç nedenleri arasında etnik ve dini ayrımcılık, ekonomik fırsat eksikliği ve siyasi baskılar yer almaktadır. Bu muhacirler genellikle Türkiye, Avrupa ve Amerika gibi ülkelere yerleşmişlerdir (Ahbab, 2016; Günay, 2021; İçduygu ve Sirkeci, 1999; Karpat, 2010; Karpat, 2015; Kolukırık, 2006; Korkmaz ve Öztürk, 2017).

Göçlerin Sakarya mutfağına etkileri

Osmanlı-Rus Savaşı’nın ardından Balkanlardaki Türkler için zorlu bir dönem başlamıştır. Balkanlarda milliyetçilik akımının güçlenmesi ve Bulgaristan’daki yeni hükümetin Türkleri baskı altına alması, Türkleri göçe zorlamıştır. Bu dönemde Balkanlardan yoğun bir soydaş göçü yaşanmış, Osmanlı Devleti ise bu muhacirleri iskân etmek zorunda kalmıştır. 1860’lara kadar İstanbul Şehremaneti muhacirlerle ilgilenirken, artan göçler harici bir kurumun oluşturulmasını gerektirmiştir. Muhacir Komisyonu bu amaçla kurulmuş ve muhacirlerin iskânıyla ilgilenmiştir. Osmanlı Devleti, ekonomik zorluklara rağmen muhacirlerin ihtiyaçlarını karşılamış ve onları iskân etmiştir. Muhacirlerin kolay adaptasyon sağlayabileceği bölgelere yerleştirilmesi ve tarımsal destekler sağlanması, onların refah-

larının artırılmasına katkı sağlamıştır (Günay N., 2021; Pustu, 2020; Şahin, 2006). Özellikle Bulgaristan’dan gelen muhacirlerin Sakarya’ya yerleştirilmesi, bu bölgede yeni yerleşimlerin oluşmasına neden olmuştur. Sakarya’nın tarımsal potansiyeli, bölgenin ekonomik yapısını güçlendirmiş ve yerel mutfağın gelişimine katkı sağlamıştır. Bölgede yetiştirilen ürünlerin çeşitliliği ve iklim şartları, yöresel yemeklerin zenginleşmesine yol açmıştır. Sakarya, özellikle tarım ve hayvancılık alanında gelişmiştir ve bu durum yöresel mutfağın çeşitliliğine doğrudan etki etmiştir (Aktaş, 2008a).

Sakarya’nın tarımsal potansiyeli sayesinde sebzeçilik, meyvecilik ve hayvancılık faaliyetleri oldukça yaygındır. Özellikle Geyve, ayva üretimi ile ünlüdür ve yörede “sarı elmas” olarak adlandırılan ayva, önemli bir coğrafi işaretli üründür. Ayvanın yanı sıra, Pamukova ise domates, zeytin, fasulye, patlıcan, enginar, lahan, kavun, üzüm, şeftali, çilek, karnabahar, biber gibi birçok ürünün yetiştirildiği verimli bir ovardır. Özellikle Pamukova’nın kavunu ve yediveren çileği oldukça meşhurdur. Sakarya’da tarımsal üretimin gelişmiş olması, yöresel mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Yörede yetiştirilen ürünlerin kullanımıyla hazırlanan yöresel yemekler, bölgenin kendine özgü tatları arasında yer almaktadır. Ayrıca Sakarya’nın tarımsal üretimindeki çeşitlilik, yöredeki ekonomik faaliyetlerin çeşitlenmesine ve yerel ekonominin güçlenmesine de katkı sağlamaktadır (Aktaş, 2008b; Yüzüncüyıl ve Uybaydın, 2021).

Literatür Taraması

Kahraman vd. (2017), 1989 göçü sonrasında Bulgaristan’dan gelen muhacirlerin Türkiye’ye yerleştikten sonraki mutfak kültüründe meydana gelen değişimini ele almıştır. Tekirdağ ilinde 50 kişi ile anket tekniği kullanılarak yapılan bu araştırmada, göç öncesindeki yemek alışkanlıklarının göçten sonra da devam ettiği ve muhacirlerin yeni yerleştikleri bölgelerin ürünleriyle etkileşim kurduğu belirlenmiştir. Ayrıca muha-

cirlerin semt pazarlarında yer alan yöresel ürünlerin satıldığı yerlere ilgi gösterdikleri saptanmıştır.

Benzer şekilde, Bahtiyar-Sarı ve Tetik (2019) Antalya'da 23 katılımcıyla yaptıkları çalışmada, muhacirlerin yemeklerinde et ve süt ürünlerinin ağırlıklı olduğu ve mevsimsel değişimlerle konserve kullanımının arttığı bulunmuştur. Ancak, katılımcılar göç sonrası yemeklerin eskisi kadar lezzetli olmadığını ve bazı geleneksel yemeklerin azaldığını belirtmişlerdir.

Egeli (2019) tarafından yapılan çalışmada, Denizli, İstanbul, Kırklareli, Tekirdağ ve Bursa illerinde yaşayan 74 Bulgaristan muhaciri ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu çalışmaya göre, göç sonrası muhacirlerin mutfak kültürünün büyük ölçüde korunduğu ve coğrafi farklılıkların bu kültürü etkilediği tespit edilmiştir. Bu çalışmanın devamında, göç sonrasında muhacirlere ait özgün yemek tariflerinin yenilendiği ve farklı bölgelere yerleşmenin bu yenilenmeye katkı sağladığı bulunmuştur.

Taş (2020) ise; 50 Bulgaristan ve Yunanistan kökenli muhacirlerle yapılan görüşmelerde, geleneksel yemeklerin, yemek yapma yöntemlerinin ve yemek servisi alışkanlıklarının değiştiği ve bazı yemeklerin unutulduğu sonucuna ulaşmıştır. Katılımcılar, genç kuşaklara bazı yemekleri aktarmada zorlandıklarını ve bu nedenle mutfak kültürünün devamlılığının tehlikeye girebileceğini belirtmişlerdir.

İşçimen (2021) yemek kültüründeki farklılıkları tespit edebilmek için Edirne'nin Keşan ilçesinde 65 kişiyle yaptığı mülakatlar sonucunda, zamanla mutfak kültüründe bozulmaların ve unutulmaların yaşandığı, ancak kışlık kiler hazırlığı geleneğinin devam ettiği ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürüne dahil olduğu belirlenmiştir.

Curoğlu vd.'nin (2022) geçmişten günümüze mutfak kültüründe yaşanan değişimi konu aldı-

ğı çalışmasında Sakarya'da yaşayan 13 Bulgaristan muhaciriyle mülakatlar gerçekleştirilmiştir. Yapılan mülakatlar sonucunda literatürde yer almayan 22 yemek tespit edilmiş, mutfak kültüründe yaşanan değişimin mutfak araç gereçlerinde meydana geldiği ve teknolojik gelişmelerin yemek kültürüne de dahil olduğu ayrıca tespit edilmiştir. Çalışmada tespit edilen bir başka sonuç ise göçle beraber gelen geçim sıkıntısının yemeklere yansıdığı ve günümüzde de yemeklerde varlığını sürdürdüğüdür.

Yöntem

Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürlerinin incelenmesi, bu kültürü oluşturan yemeklerden literatürde yer almayanların tespit edilmesi ve nihai olarak tespit edilen yemeklerin tariflerinde bir standart oluşturulması amacıyla hazırlanan bu çalışmada, nitel araştırma yöntemiyle yapılan bir standartizasyon çalışması yer almaktadır. Çalışmanın bu bölümünde, araştırma yöntemi, veri toplama araç ve teknikleri, veri toplama süreci, araştırma evren ve örnekleme ve verilerin analizi kısımları yer almaktadır. Çalışmanın amacına uygun olarak nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılarak aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Bulgaristan muhacir mutfağını oluşturan yemekler ve yemeklerin tarifleri nelerdir?
- Bulgaristan muhacir yemekleri günümüzde yapılmakta mıdır?
- Uygulanan yemekler evlerde veya yiyecek içecek işletmelerinde kullanılabilir mi?

Bu çalışmada ulaşılmaya çalışılacak hedefler;

- Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine özgü yemeklere ilişkin envanter oluşturulması,
- Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine ait kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin kayıt altına alınması, standartlaştırılması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması,

- Sakarya’da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünün korunması ve bu mirasın gelecek kuşaklara aktarılmasının sağlanması olarak sıralanabilir.

Bulgaristan muhacir yemekleri standardizasyonu modeli oluşturma sürecine aşağıda yer verilmiştir;

1. Görüşmeler yapılarak katılımcılardan yemek tariflerinin elde edilmesi.
2. Elde edilen tariflerin literatür ile karşılaştırılması ve uygulamaya dâhil olacak yemeklerin listelenmesi.
3. Karşılaştırılan tariflerin uzmanca(larca) teyit edilmesi.
4. Tariflerin standardizasyonu için tekrar tekrar uygulanması.
5. Hazırlanan ürünün fotoğraflanması.
6. Elde edilen tüm bilgilerin sistemli ve düzenli bir şekilde tasnifi.

Araştırmanın amaçlarına ulaşmak ve derinlemesine bilgi alabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden biri olan görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma için Afyon Kocatepe Üniversitesi Etik Kurulu’ndan 18.01.2022 tarihli ve 73278 sayılı “Etik Kurul Onayı” alınmıştır. Görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan izin alınarak görüşmeler kayıt altına alınmış ve yaklaşık 60 ile 120 dakika arasında sürmüştür. Veriler 24 Ocak 2022 ile 24 Nisan 2022 tarihleri arasında toplanmıştır. Araştırmada verilerin toplanmasında derinlemesine bilgi alabilmek için yarı yapılandırılmış sorularla oluşturulan görüşme formu kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda toplamda 8 soru yer almaktadır. Formda yer alan 5. 6. 7. sorular Adıgüzel’in (2020) araştırmasından, 2. ve 4. soru Usta’nın (2020) araştırmasından, 3. soru Egeli’nin (2019) araştırmasından uyarlanmıştır. Görüşme formunda 1. ve 8. sorular ise araştırma problemlerine yönelik literatür taraması sonucu

ve araştırmacı olan iki uzman görüşü alınarak yazar tarafından oluşturulmuştur.

Araştırmanın evrenini Bulgaristan’dan Sakarya’ya göç etmiş Türkler oluşturmaktadır. Zaman ve ekonomik nedenlerden dolayı örnekleme yöntemine başvurulmuştur. Araştırmada kartopu örnekleme tekniği kullanılmıştır. Bunun en önemli nedeni olarak muhacirlerin aynı bölgelerde yaşamaları ve sosyal ilişkilerinin güçlü olması gösterilebilmektedir. Ural ve Kılıç’ın (2018) da belirttiği gibi kartopu örnekleme tekniğinde araştırmacının ulaşacağı ilk birim/kişi/obje belirlenir, ardından bu birim üzerinden elde edilen veriler bir sonraki birime yönlendirir, böylelikle evreni temsil edebileceği düşünülen örnekleme ulaşılmaya çalışılır (Ural ve Kılıç, 2018). Yani kartopu örnekleme yöntemiyle evrendeki birkaç kişi yardımıyla çoğunluğa ulaşılabilmektedir (Coşkun vd., 2019).

Verilerin araştırmanın amacına uygun olarak elde edilebilmesi için, ilk kaynak kişiye ulaşılmış ardından ilk kaynak kişinin yönlendirmesiyle diğer kaynak kişilere de ulaşılmıştır. Böylelikle Sakarya ilinde yaşayan Bulgaristan’dan göç etmiş 15 Bulgaristan muhacirine başvurulmuş ve görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler kontrol edildiğinde ulaşılan örneklem sayısının yeterli olduğuna kanaat getirilmiştir. Zira Creswell’in (2018) de belirttiği gibi, verilerin tekrar etmeye başlaması görüşmecisi sayısında doyum noktasına ulaşıldığını göstermektedir. Araştırmada derinlemesine bilgiye ulaşılabilmesi; ayrıca bu araştırmanın gelecekte yapılması muhtemel araştırmalara yön vermesi adına verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntemle bilimsel etik hassasiyeti gözetilip katılımcı isimleri gizli tutulmuş ve katılımcılar kodlama yapılarak (K1, K2, K3) ifade edilmiştir. Katılımcıların ifadeleri ilgili literatürle kıyaslanıp tutarlılığından emin olunmuştur. Katılımcıların yemekler ile ilgili vermiş olduğu benzer ifadeler aynı grupta değerlendirilmiştir. Katılımcı ifadeleri

müdahale edilmeyerek, betimsel analiz tekniği kullanılarak araştırmaya aktarılmıştır.

Araştırmanın ikinci aşaması, standardizasyon sürecidir. Görüşmelerden elde edilen verilerin, yani yemek tariflerinin standardizasyonu, uygulama aşamasında gerçekleştirilmiştir. Mülakatlarda toplamda 72 farklı yemek tarifi tespit edilmiştir. Bu tariflerin standardizasyonunda, literatürle uyum sağlamak, uygulanabilirliği artırmak, maliyetleri düşürmek ve sağlıklı bir standart oluşturmak amacıyla dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri kullanılmıştır. Bu aşama, araştırmanın amacına ve sorularına ulaşmak için gerekli bir yol haritasının belirlendiği ve sistematik bir derlemenin yapıldığı aşamadır. Dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri, elde edilen bulguların geçerliliğini değerlendirerek araştırmanın hedeflerine ulaşmasına yardımcı olur (Çınar, 2021, s. 310; Yılmaz, 2021, s. 1466).

Güldemir'in (2018) araştırmasında kullanılan dâhil etme ve hariç tutma ölçütleri, bu araştırmaya uyarlanmış ve yemeklerin sayısının azaltılmasına yardımcı olmuştur. Literatürdeki tariflerle mülakatlardan elde edilen tarifler karşılaştırılarak benzerlikleri ve farklılıkları belirlenmiş ve standardizasyon için literatürde yer

almayan 15 yemek tarifi seçilmiştir. Bu seçilen yemeklerin standart tariflerine ulaşmak için elde edilen tarifler tekrar tekrar uygulanmış ve uzman görüşleri alınarak nihai hale getirilmiştir. Ayrıca, her bir tarifi görsel bir kaydı için fotoğrafları çekilmiştir.

Bulgular ve Tartışma

Araştırma kapsamında değerlendirilecek yemekler dâhil etme hariç tutma ölçütleri kullanılarak tespit edilmiştir. Bu yöneme göre, katılımcılardan elde edilen 72 adet yemek literatür ile karşılaştırılmıştır. İnternet, dergi, kitap vb. kaynaklardan elde edilen sonuçlar incelendiğinde literatürde yer almayan, yapımı farklılaşan ve isimleri: “Allah’ı Gören Börek”, “Borana”, “Erik Yahnisi”, “Golgoç”, “Lahana Çorbası”, “Lahana Salatası” “Güveçe”, “Kaşık Ekmek”, “Kısmet Ekmeği”, “Kolaç”, “Norlu Piperka”, “Pirinçli”, “Soğan Borusu”, “Tavuklu Kuskus Çorbası” ve “Türlü” olmak üzere 15 tane yemek tespit edilmiştir.

Katılımcıların bireysel özelliklerine ilişkin bulgular

Aşağıdaki Çizelge 1’de katılımcılara ait demografik özellikler verilmiştir.

Çizelge 1

Katılımcıların demografik özellikleri

	Yaşı	Cinsiyeti	Öğrenim Durumu	Medeni Durumu	Mesleği
K1	47	Kadın	Lise	Evli	Ev Hanımı
K2	54	Kadın	Ortaokul	Bekar	Ev Hanımı
K3	94	Kadın	Okuma-Yazma	Bekar	Ev Hanımı
K4	82	Kadın	İlkokul	Bekar	Ev Hanımı
K5	55	Kadın	İlkokul	Evli	Ev Hanımı
K6	76	Kadın	İlkokul	Evli	Ev Hanımı
K7	50	Kadın	Lise	Evli	Aşçı
K8	68	Kadın	Ortaokul	Evli	Emekli
K9	63	Kadın	Önlisans	Evli	Emekli
K10	67	Kadın	İlkokul	Evli	Ev Hanımı
K11	65	Kadın	Lisans	Evli	Öğretmen

K12	72	Kadın	Ortaokul	Evli	Aşçı
K13	77	Kadın	Okuma-Yazma	Evli	Ev Hanımı
K14	63	Kadın	Lise	Evli	Emekli
K15	51	Kadın	Lise	Evli	Ev Hanımı

Katılımcıların demografik özelliklerinin yer aldığı Çizelge 1 incelendiğinde katılımcıların yaşlarının 47 ve üzeri olduğu görülmektedir. Katılımcılardan 5 kişinin 40-60 yaş grubunda, 8 kişinin 61-80 yaş grubunda, 2 kişinin ise 81 ve üzeri yaş grubunda olduğu görülmektedir. Türk kültüründe kadının mutfak ile özleşmesi, yemek hazırlama işini kadınların üstlenmesi, kadının mutfağın sahibi ve sorumlusu olması gibi sebeplerden dolayı Bulgaristan muhacir mutfağına hakimiyet konusunda kadınların daha bilgili olduğu düşünüldüğünden katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır.

Katılımcıların öğrenim durumları incelendiğinde okuma-yazma seviyesinde 2 kişi, önlisans ve lisans seviyesinde 1'er kişi olduğu görülmektedir. Katılımcıların 3'ü bekarken diğer 12 kişi evlidir. Katılımcıların mesleki durumları incelendiğinde 9 kişi ev hanımıdır.

Muhacir mutfak kültürü ve sofrada adaplarına ilişkin bulgular

Aile büyüklerinden öğrenilen yemekler

Katılımcılara aile büyüklerinden öğrendikleri yemek isimleri sorulduğunda katılımcılar Çizelge 2'de yer alan yemekleri tarifleriyle beraber söylemişlerdir.

Çizelge 2

Katılımcıların tarifini verdiği yemek isimleri

Katılımcı Kodu	Yemek İsimleri
K1	Dızmana, Kapama, Kesme tatlısı, Kolaç-pesmet, Kukumak mantısı.
K2	Aaz tatlısı, Kaşık ekmeği, Norlu piperka, Pelize, Presipka, Somun ekmeği.
K3	Beyaz lahanalı börek, Kaçamak, Kısmet ekmeği, Küllü çörek, Manca, Soğan borusu.
K4	Höşmerim, Pita, Yoğurtlu patlıcanlı biber salatası.
K5	Bakla çorbası, Kaçamak, Labada sarması, Süt paparası.
K6	Akıtma, Dızmana, Kapama, Macır ekmeği, Pesmet, Süt çorbası.
K7	Kapama, Kolaç, Lahana çorbası.
K8	Allah'ı gören börek, Funiki, Gazete baklavası, Golgoç, Güveçe, Kıрма börek, Koşniçki, Milinka, Torta, Türlü.
K9	Çalkama, Kaçamak, Karıştırmalı ıspanak, Kifla, Lutenitsa, Süt Paporası, Sütlü tavuklu kuskus çorbası.
K10	Akıtma, Baklava, Dızmana, Kaçamak, Kamba dolması, Kapama, Karıştırma, Keşkek, Kıрма börek, Kifla, Kolaç, Kozunak, Lahana aşısı, Lutenitsa, Milinka, Mişmaş, Ovmaç, Papara, Patates musakka, Pesmet, Pitka, Printsesa, Supa topçeta, Sütlü tavuklu kuskus çorbası, Torta, Yahni.
K11	Baklava, Dızmana, Erik yahnisi, Gazete baklavası, Gömme börek, Güveç, Kamba dolması, Kapama, Kifla, Kolaç-pesmet, Ovmaç, Supa topçeta, Torta, Turşu.

K12	Banička, Dızmana, Erik yahnisi, Kaçamak, Kamba dolması, Kamba dolması (içli), Kamba turşusu, Kapama, Kıрма börek, Kifla, Kolaç-pesmet, Kozunak, Kuru fasulye çorbası, Sütü tavuklu kuskuslu çorba, Küllü çörek, Labada sarması, Lahana aşı, Lutenitsa, Milinka, Ovmaç, Süt paparası, Pirinçli, Plaska, Supa topçeta, Torta.
K13	Kifla, Labada sarması, Lömbedek tatlısı, Lutenitsa, Oturtma tatlısı, Süt çorbası.
K14	Erik yahnisi, Borana, Fırında turşu lahana, Funiki, Kaçamak, Kapama, Karıştırma, Kebapçe, Kıрма börek, Kırmızıbiber dolması, Kifla, Koşniçki, Kozunak, Labada sarması, Lahana aşı, Manca, Patates köftesi, Patates musakka, Pesmet, Pitka, Pobuştopu mantısı, Printsesa, Supa topçeta, Süt çorba, Sütü papara, Şopska salatası, Tatlı börek, Torta, Yahni.
K15	Funiki, Kaçamak, Kapama, Kapuska, Kebapçe, Kıрма börek, Kifla, Kozunak, Lahana salatası, Milinka, Ovmaç çorbası, Patates musakka, Pesmet, Pitka, Printsesa, Supa topçeta, Sütü papara, Torta.

Çizelge 2 incelendiğinde en çok söylenen yemeğin *Kapama* olduğu görülmektedir. 8 katılımcı *kapama* yemeğini söylerken, 7 katılımcı *Kifla* yemeğini söylemiştir. *Dızmana*, *Kırma Börek* ve *Supa Topçeta* yemeklerinin her biri 5 katılımcı tarafından söylenmiştir.

Yemekler hakkında daha detaylı bilgiler elde edilmiştir. Örneğin K3, *kismet ekmeği* yemeğini “*Düğün öncesi yapılırdı, davetiye yokken komşularımızı düğüne çağırmak için dağıtırdık. Ayrıca genç kızlar bu ekmeği aralarında paylaşırdı, şekerli yeri denk gelenin kısmeti yakın anlamı çıkar.*” şeklinde ifade etmiştir. Curoğlu vd.’nin (2022) araştırmasında da *kismet ekmeğinin* aynı anlamı olduğu saptanmıştır. K7, *torta* yemeğini “*Tortanın hamurundan annem biraz hamur ayırırdı, ona ‘lokum’ diyorduk, o hamuru yılan gibi incecik hale getirip tırnak tırnak kesip fırına atıyorduk, kızarınca yerdik.*” şeklinde belirtmiştir. K8, *Allah’ı gören börek* yemeğini “*Parçalanmış bir börek olduğu için elle yenir, yerken dökülmemesi için el ve baş havaya kaldırıldığı için Bulgarlar, Türklerin bir böreği var, yerken Allah’ı görüyorlar diyorlardı.*” şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca K8, *Golgoç* yemeği “*Golgoçların bazılarının içine kıymayla karışık para koyardık. Parayı bulan erkeğin evlenme zamanı gelmiş sayılırdı. Çocuklar için bu daha çok yemek yedirme yöntemi olarak kullanılırdı.*” şeklinde bir gelenek olduğundan bahsetmiştir.

Bulgaristan muhacir yemeklerinde sıklıkla kullanılan kaymağın yapımını K12 şöyle anlatmıştır: “*Mesela dızmana, biber kavurması ya da soğan dolmasının üstüne kaymak koyarsın. Bulgaristan kaymağı ya da uğuşuk kaymağı olarak da bilinir, çiğ süt tencereye konur pişirilmez, kapağı kapatılır, serin bir yerde bekletilir. Her sabah üzerinde oluşan hafif ince tabaka alınır, kapak tekrar kapanır, bu işlem sulanana kadar devam eder. Sulandığında ve ineğin sütünün yağı bittiğinde altta suyu kalır. Bu kalan sudan da ekşimik/lor yapılır.*”.

Yapılan mülakatlar sırasında bazı katılımcıların *kolaç* ve *pesmeti* birbirinin yerine kullandığı görülmüştür. Bugün sıklıkla yapılan ve pişi olarak bilinen hamur işine kimi katılımcılar *kolaç* kimileri ise *pesmet* demiştir. Aynı durum Ege’li’nin (2019) araştırmasında da görülmektedir. Bu ayrımın Bulgaristan’da yaşanan bölgelerin farklılık göstermesinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Bu çalışmada “*bayram kolacı*” adında ekmeğe benzer bir hamur işinin standardasyonu yapılarak tarifi verilmiştir.

Muhacir yemeklerini evde hazırlama sıklığı
Katılımcılara evlerinde hazırladıkları muhacir yemekleri sorulduğunda alınan cevaplar aşağıda görüldüğü gibi çizelgeleştirilmiştir.

Çizelge 3*Muhacir yemeklerinin evde hazırlanma sıklığı*

Muhacir mutfağına özgü yemekler	Her Zaman	Sıklıkla	Bazen	Nadiren	Hiçbir Zaman
Çorbalar	K1, K2, K7, K8, K10, K11, K12, K13, K15	K6, K9,	K4, K5, K14	K3	
Et yemekleri	K14	K1, K2, K3, K4, K9, K13, K15	K7, K8, K10, K11	K5, K6, K12	
Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri		K9, K11, K14, K15	K1, K2, K3, K4, K6, K8, K10, K12	K5, K13	
Sebze yemekleri ve salatalar	K5	K1, K3, K4, K7, K10, K11, K12, K13	K2, K6, K9, K15	K8, K14	
Hamur işleri ve pilavlar		K1, K4, K5, K6, K9, K11, K13	K2, K3, K14, K15	K7, K8, K10, K12	
Ekmekler ve pastalar	K6	K1, K2, K4, K12, K13	K3, K5, K9, K11, K15	K7, K8, K10, K14	
Soslar, ezmeler ve diğerleri		K7, K8, K10, K11, K12, K13, K15	K1, K2, K3, K4	K5, K6, K9, K14	
Tatlılar ve pestiller		K1, K4, K7, K8, K11, K13	K2, K3, K5, K6, K10, K12, K14, K15	K9	

Çizelge 3 incelendiğinde 9 katılımcının çorba grubunu “her zaman” tükettiği görülmektedir. Et yemekleri grubuna 7 katılımcı “sıklıkla” yanıtını vermiştir. Kümes hayvanı ve yumurta yemekleri grubuna 8 katılımcı “bazen”, sebze yemekleri ve salatalar grubuna 8 katılımcı “sıklıkla” yanıtını vermiştir. Hamur işi ve pilavlar grubuna 7 katılımcı “sıklıkla” yanıtını vermiştir. Ekmek ve pastalar grubuna 5’er kişi “sıklıkla”, “bazen” ve “nadiren” yanıtlarını verdiği görülmektedir. Soslar, ezmeler ve diğerleri grubuna 7 katılımcı “sıklıkla” yanıtını verirken tatlı grubuna 8 katılımcı “bazen” yanıtını vermiştir.

Özel günlerde (bayram, kandil, düğün vb.) yapılan yemekler

Katılımcılardan özel günlerde yaptıkları yemekler hakkında bilgi vermeleri istenmiştir. K1; “*kukumak mantısı, kesme tatlısı, kuru fa-*

sulye ve yahni” cevaplarını vermiştir. K2; “*kuru fasulye, yahni, pesmet ve baklava*” cevabını vermiştir. K3; “*düğün çorbası, kapama, küllü çörek ve baklava*” cevabını vermiştir. K4; “*kapama, yahni, hoşmerim ve oturtma tatlısı*” cevabını vermiştir. K5 kândilde “*kolaç*” yaptığını ifade etmiştir. K6 kândilde “*kolaç*” ve cenazede “*pesmet*” yaptığını ifade etmiştir. K9 bayramda “*keşkek, sarma, baklava ve sütlaç*” yaptığını söylerken kândilde “*kolaç*” yaptığını ifade etmiştir. K13 bayram ve düğünlerde “*düğün çorbası, yahni, pilav ve oturtma tatlısı*” yaptığını ifade ederken kândilde “*lömbedek tatlısı*” yaptığını ifade etmiştir. Diğer katılımcılar (K7, K8, K10, K11, K12, K14) düğün başta olmak üzere tüm cemiyetlerde Çizelge 4’te yer alan yemekleri yaptıklarını ifade etmişlerdir. Bu katılımcılar yapılan yemekleri menü şeklinde ifade ettikleri için bu yemekler çizelge halinde verilmiştir.

Katılımcılara özel günlerde yaptıkları yemekler sorulduğunda bazı katılımcılar özel günlerde yapılan yemeklerinin olmadığını belirtmiştir.

Özel günde yemek yapıldığını belirten katılımcıların cevapları doğrultusunda aşağıdaki çizelge oluşturulmuştur.

Çizelge 4

Özel günlerde hazırlanan muhacir yemekleri

K7	K8	K10	K11	K12	K14	K15	
		<i>Yaz</i>	<i>Kış</i>				
Düğün çorbası	Düğün çorbası	Sütlü tavuklu kuskus çorbası	Kuru fasulye çorbası	Sütlü tavuklu kuskus çorbası	Sütlü çorba	Düğün çorbası	Düğün çorbası
Kuzu/koyun yahnisi	Kuzu/koyun yahnisi	Kuzu/koyun yahnisi	Kuzu/koyun yahnisi	Kırma börek	Pirinçli Kamba biber dolması	Kuzu/koyun yahnisi	Kuzu/koyun yahnisi
Lahana aşısı (turşudan)	Pirinçli Kamba biber dolması	Lahana aşısı	Bulgur pilavı	Güveç/yahni/kapama	Kırma börek	Kavurma	Kırma börek
Ekşi lahana sarması (turşudan)	Kırma börek	Kırma börek	Kırma börek	Kuru fasulye (kurutulmuş kemikli)	Baklava	Sütlaç	Yaprak sarması
Kırma börek	Baklava	Şopska salatası	Erik yahnisi	Komposto/hoşaf	Komposto/hoşaf	Komposto/hoşaf	Sütlaç
Bayram kolacı	Sütlaç	Yaprak sarması	Komposto/hoşaf	Gazete baklavası			Baklava
Gazete baklavası	Komposto/hoşaf	Tavuk keşkek		Torta/kabak tatlısı/sütlaç/			Komposto/hoşaf
Erik yahnisi		Sütlü kabak tatlısı					
Torta		Sütlaç		Erik yahnisi			
Komposto/Hoşaf		Komposto/hoşaf		Komposto/hoşaf			

Çizelge 4 incelendiğinde katılımcıların düğün başta olmak üzere cemiyetlerde yaptıkları yemekler içinde “*Düğün Çorbası*” diyenler 4 kişi, “*Sütlü Tavuklu Kuskus Çorbası*” diyenler 2 kişidir. “*Koyun/Kuzu Yahnisi*” diyenler 6 kişi, “*Pirinçli*” diyenler 2 kişi, “*Kamba Biber Dolması*” diyenler 2 kişi, “*Gazete Baklavası*” ve “*Baklava*” diyenler 3 kişidir. Çizelgedeki tüm katılımcıların ortak cevabı “*Kırma Börek* ve “*Komposto/Hoşaf*” olmuştur.

Bulgaristan muhacir mutfağında sofrada adapları

Sofra adaptlarıyla ilgili katılımcıların ortak cevaplar verdikleri görülmüştür. Katılımcılar, herkesin aynı anda yemeğe başladığını ve aynı anda bitirdiğini, sofrada konuşulmadığını belirtmişlerdir. Ayrıca yemek bitmeden sofranın terk edilmediğini ve yemek bittiğinde Allah’a şükredildiğini ifade etmişlerdir. Genel olarak verilen cevaba ek olarak K3, K7, K8 ve K10 Türkiye’ye göç etmeden önce yemeklerini yer

sofrasında yediklerini Türkiye’ye geldikten sonra masa düzenine geçtiklerini belirtmiştir. Önceden yer sofrasında yemek yeme alışkanlığının olduğu ve sonradan bu alışkanlığın terk edildiği bulgusuna Egeli (2019), Taş (2020) ve İşçimen’in (2021) araştırmalarında da rastlanılmaktadır. Önceden sadece iki öğün yemek yediklerini belirten K7, ilk öğünde önceleri sadece çorba içtiklerini, daha sonra günümüzdeki kahvaltıya yakın bir sofraya hazırlamaya başladıklarını belirtmiştir. Hayvancılık yaptıklarından dolayı mutlaka süt ve türevlerini yediklerini ifade etmiştir. Siyah çay yerine “ıhlamur çayı” içtiklerini de belirtmiştir. K8, K10 ve K12 kahvaltıda ve akşam oturmasında “ıhlamur çayı” içtiklerini belirtmişlerdir ayrıca zeytin Bulgaristan’da az bulunduğundan çok nadir zeytin yediklerini ifade etmişlerdir. Benzer bir bulgu Egeli (2019) ve İşçimen’in (2021) araştırmalarında da saptanmıştır.

Muhacir mutfağında yaşanan değişime yönelik bulgular

Bulgaristan muhacir mutfağında geçmişe kıyasla malzeme, pişirme yöntemi ve araç-gereç bakımından değişiklikler

Katılımcıların tamamı kullanılan araç-gereçlerde değişim olduğunu ifade etmiştir. Eski zamanlarda topraktan, bakırdan, emayeden ve alüminyumdan yapılmış ürünlerin kullanıldığını ifade etmişlerdir. Günümüzde ise çelik tencerelerin, porselen tabakların ve çelik çatal bıçağın kullanıldığını belirtmişlerdir. Bu yönüyle Curoğlu vd.’nin araştırmasıyla aynı bulgu elde edilmiştir. Düşünlerde yapılan her yemeğin kendine özel bir emaye tabağı olduğunu belirtmişlerdir. Ayrıca K1, K2, K6 ve K9 yaptıkları geleneksel yemeklerde artık mutfak robotu ve el blenderi kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Yemek pişirme ve saklama yönteminde de değişimler meydana gelmiştir. K11 ve K15, yemek pişirirken toprak fırınların ve kuzine sobaların kullanıldığını şimdi ise bunların yerini elektrikli fırınların ve gazlı ocaklarının aldığını belirt-

miştir. K8 ve K13, buzdolabının olmadığı zamanlarda büyükbaş hayvan, küçükbaş hayvan ve kümes hayvan etleri gibi bozulacak tüm yiyecekleri yazın “*umba*” denilen çukurlara gömdüklerini ifade etmişlerdir. *Umba*, toprağın 5-6 metre kazılıp merdiven yardımıyla inilip konserve yapılan etlerin konulup üzerinin toprakla örtüldüğü depolardır, kışın ise yine konserve yapılarak ya da kurutularak güneş görmeyen serin kilerlerde sakladıklarını belirtmişlerdir.

Katılımcıların ortak görüşü şehirleşmeyle birlikte, bahçeli evler yerine apartman dairelerinin tercih edilmesi ve hayatı daha kolaylaştırma isteği gibi sebeplerle artık eski araç-gereçlerin terk edildiği ve pişirme yöntemlerinin kullanım sıklığının giderek azaldığı yönündedir.

Teknolojik araçların (televizyon, internet vb.) mutfak kültürüne olan etkisi

Katılımcıların 10’u (K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K13, K14 ve K15), televizyon ve internet gibi teknolojik araçların mutfak kültürünü geliştirdiğini, akılda tarif tutmak zorunda kalınmadığını ve farklı tariflere ulaşma konusunda kolaylık sağladığını ifade etmişlerdir. K7 medya araçlarında artık geleneksel yemeklerin daha sık yer aldığını, bunun yerel kültürlere destek sağladığını belirtmiştir. K8 ve K13 televizyon, internet ve teknolojik araçların olumlu etkilerinin yanında olumsuz etkilerinin de olduğunu vurgulamıştır. K8 televizyonda yer alan bazı geleneksel yemeklerin yapım tekniğinde yanlışlıklar olduğunu belirtmiştir. K13 ise yeni yemeklerin geleneksel yemekleri unutturduğunu belirtmiştir. Diğer 5 katılımcı (K1, K2, K3, K4 ve K12), televizyon, internet ve teknolojik araçların geleneksel mutfak kültürüne, yozlaştırma ve unutturma gibi, olumsuz etkileri olduğunu ifade etmişlerdir.

Genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürmeleri

Katılımcıların 8’i genç kuşakların muhacir mutfak kültürünü sürdürdüğünü ifade ederken 7’si sürdürmediğini ifade etmiştir. Genç kuşakların

mutfak kültürünü sürdürmediğini ifade eden katılımcılar (K5, K7, K9, K10, K11, K12 ve K13) bunun sebeplerini; geleneksel yemeklerin yapımının zor gelmesi, çalışma hayatıyla birlikte yemek yapmaya vakit bulamama olarak değerlendirmişlerdir. Muhacir mutfak kültürünün sürdürüldüğü yönünde görüş belirten katılımcılardan K12 kızlarının aynen sürdürdüğünü hatta Bulgaristan'da nasılsa burada da aynen devam ettirdiğini ifade etmiştir. K5, kızlarının bu yemekleri sevdiğini ve yaptıklarını, K7 ise alıştıkları tatlar olduğu için sürdürdüklerini fakat yapımı kolay olan yemekleri yaptıklarını belirtmiştir. K9 ve K10 çocuklarının muhacir mutfak kültürüne ait yemekleri bildiklerini fakat kendileriyle kıyasladıklarında daha az yaptıklarını ifade etmişlerdir.

Standartlaştırılan Tarifler

Çorbalar

Sütlü Tavuklu Kuskus Çorbası		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Tereyağı	30 g.	
Ayçiçek yağı	30 g.	
Kuskus	100 g.	
Tavuk suyu	900 ml.	Soğuk
Tavuk eti	120 g.	Haşlanmış ve didiklenmiş
Tuz	10 g.	
Süt	50 ml.	
		Porsiyon: 6 Kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 50 dakika
		Pişirme Sıcaklığı: -

Hazırlanışı

1. Bir tencereye tereyağı ve ayçiçek yağı eklenir, tencere kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve yağ eritmeye başlanır.
2. Tereyağı eridikten sonra kuskus tencereye dökülür, kuskus 2 dakika kadar kavrulur.
3. Kuskuslar kavrulunca soğuk tavuk suyu ve didiklenmiş tavuklar eklenir.
4. Kuskuslar haşlanınca süt eklenir, 5 dakika kısık ateşte pişirilmeye devam edilir ve ocak kapatır.
5. Ocak kapatıldıktan sonra tuzu eklenir.
6. Bir bakır sahan içine tereyağı konur, kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına toz biber ve kekik eklenip 3 dakika kavrularak kırmızı yağ elde edilir.
7. Servis edilmeden önce kırmızı yağ dökülebilir (Şekil 1).

Şekil 1

Sütlü tavuklu kuskus çorbası



Göçmen Usulü Lahana Çorbası		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Lahana turşusu	250 g.	
Ayçiçek yağı	100 ml.	
Kuru fasulye yemeği	250 g.	Önceki günden kalan
Kaynamış su	1 lt.	
Un	40 g.	
Yoğurt	80 g.	
Tuz	10 g.	
		Porsiyon: 6 Kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 30 dakika (Lahananın sertliğine göre değişebilir.)
		Pişirme Sıcaklığı: -
Hazırlanışı		
1. Bir tencereye un eklenir, tencere kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve açık krem rengine gelen kadar kavrulur.		
2. Lahana turşusu jülyenden 1 cm daha kalın doğranır ve ayrı bir tencereye konur, tencereye eklenen ayçiçek yağı ile orta ateşte kavrulur.		
3. Lahana turşusu kavrulduktan sonra üzerine su eklenir. Burada lahananın sertliği önemlidir. Su azalır ve lahanalar pişmezse yeniden su eklenir.		
4. Lahana turşusu piştikten sonra ocak kısılır, önceden yapılmış kuru fasulye yemeği üzerine eklenir.		
5. Bir kabin içinde un, süt ve yoğurt karıştırılıp kıvam verici elde edilir. (Topaklanmamasına dikkat edilmelidir.)		
6. Kıvam verici çorbaya karıştırılarak eklenir.		
7. Üzerlerine tuz eklenir.		
8. Çorba kısık ateşte 5 dakika daha kaynatılır (Şekil2).		

Şekil 2*Göçmen usulü lahana çorbası***Ana yemekler**

Borana		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Yumurta	120 g.	2 tane
Ayçiçek yağı	10 ml.	
Yoğurt	100 g.	
Sarımsak	5 g.	2 diş
Tuz	2 g.	
Tereyağı	5 g.	
Toz biber	1 g.	Bir çay kaşığı
Kekik	0.5 g.	Bir çay kaşığı
Porsiyon: 2 kişilik		
Pişirme Şekli: Ocak		
Pişirme Süresi: 8 dakika		
Pişirme Sıcaklığı: -		

Hazırlanışı

1. Yumurtalar 8-9 dakika haşlanır ve kabukları soyulur.
2. Yumurtalar 1 cm kalınlığında halka şeklinde doğranır.
3. Yoğurt bir kaba alınır, üzerine rendelenmiş sarımsak ve tuz eklenerek karıştırılır.
4. Bir bakır sahan içine tereyağı konur, kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına toz biber ve kekik eklenip 3 dakika kavrularak kırmızı yağ elde edilir.
5. Yumurtalar tabağa alınır, üzerine yoğurt dökülür ve en son üzerine kırmızı yağ dökülür (Şekil3).

Şekil 3

Borana



Pirinçli		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Pirinç	350 g.	Önceden ıslatılmış
Tavuk İncik	1 kg.	5 tane kemikli, haşlanmış
Tereyağı	30+15 g.	15 gramı kırmızı yağ yapmak için
Tavuk suyu	400 ml.	Sıcak
Tuz	5 g.	
Kırmızı toz biber	2 g.	Kırmızı yağ için
Süt	200 ml.	
Porsiyon: 5 kişilik		
Pişirme Şekli: Ocak ve fırın		
Pişirme Süresi: 25+5 dakika		
Pişirme Sıcaklığı: 200 °C		

Hazırlanışı

1. Pilavı pişirmek için tencereye tereyağı eklenir, tencere kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve yağ eritmeye başlanır.
2. Eriyen tereyağın üzerine pirinçler eklenir, birkaç tur karıştırılır.
3. Üzerine sıcak tavuk suyu ve tuz eklenir karıştırılıp kapağı kapatılır. Ocağın ayarı kısılır.
4. Pirinçler hafif nemli kalacak hale gelince ocak kapatılır.
5. Pilav tepsiye dökülür. Üzerinde çukurlar açılır haşlanmış tavuklar yerleştirilir.
6. Tereyağı ve kırmızı toz biber kızdırılıp tepsinin üzerinde gezdirilir.
7. Önceden 200°C'ye ısıtılmış fırında 5 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir (Şekil 4).

Şekil 4
Pirinçli



Kaşık Ekmek		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Dana Eti	300 g.	Kuşbaşı doğranmış
Tereyağı	30 g.	
Soğan	130 g.	1 tane
Tuz	6 g.	
Biber salçası	30 g.	
Kırmızı toz biber	4 g.	
Su	300 ml.	Tercihen et suyu
Ekmek	240 gr.	Françala, tercihen bayat
Yoğurt	240 gr.	
		Porsiyon: 3 kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 30 dakika
		Pişirme Sıcaklığı: -
Hazırlanışı		
1. Tereyağı düdüklü tencereye eklenir, tencere kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve yağ eritmeye başlanır.		
2. Eriyen tereyağın üzerine etler eklenip orta ateşte suyunu salıp çekene kadar kavrulmaya başlanır.		
3. Soğanlar masedon doğranıp kavrulmuş etlerin üzerine eklenir.		
4. Soğanların üzerine tuz eklenip soğanlar yumuşayana kadar kavrulmaya devam edilir.		
5. Tencereye salça eklenir, salçanın kokusu çıkana kadar kavrulmaya devam edilir.		
6. En son tencereye toz biber ve su eklenir. Düdüklü tencerenin kapağı kapatılarak orta az ateşte 30 dakika boyunca pişirilir.		
7. Ekmekler fırında ya da ocakta kızartılır ve küp küp doğranır.		
8. Tabagın en altına ekmekler dizilir, üzerine çırpılmış yoğurt dökülür ve en üste et dökülür(Şekil 5).		

Şekil 5

Kaşık ekmek



Golgoç		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Dana kıyma	250 g.	Yağsız
Ayçiçek yağı	40 g.	
Taze soğan	160 g.	
Tuz	10 g.	
Karabiber	3 g.	
Taze nane	6-7 yaprak	
Un	375 g.	Elenmiş
Tuz	5 g.	
Yumurta	50-55 g.	1 tane
Su	200 ml.	Ilık
Porsiyon: 4 kişilik		
Pişirme Şekli: Ocak		
Pişirme Süresi: 30 dakika		
Pişirme Sıcaklığı: -		

Hazırlanışı

1. Un yoğurma kabına alınır ve üzerine tuz dökülüp karıştırılır.
2. Karıştırılan un üzerinde havuz açılır ve içine su dökülür.
3. 5-6 dakika yoğurulduktan sonra yumurta eklenir.
4. Tüm malzemeler karıştırılıp yoğurulur ve orta yumuşak, pürüzsüz bir hamur elde edilir.
5. Hamur ağzı kapalı bir şekilde 15 dakika bekletilir.
6. Yağ bir tavaya dökülür ve orta ateşte yanan ocak üzerine alınır. Kıyma tavaya eklenir ve kavrulmaya başlanır.
7. Kavrulan kıymanın üzerine brunuaz doğranmış soğan eklenir.
8. Soğan yumuşayınca tuz ve karabiber eklenerek 5 dakika daha kavrulur.
9. Ocak kapatıldıktan sonra tavaya ince doğranmış nane eklenir.

10. Hamur dört bezeye ayrılır ve 2 mm kalınlığında açılır.
11. Açılan bezeler 3x3 cm ebadında kesilir.
12. Kare şeklinde kesilen hamurlara iç harç koyulur ve üçgen şeklinde katlanır.
13. Hamurlar kaynayan yağlı ve tuzlu suda haşlanır, haşlanan hamurlar yüzeye çıkar.
14. Bir bakır sahan içine tereyağı konur, kısık ateşte yanan ocak üzerine alınır ve tereyağı eritilir. Eriyen tereyağına toz biber ve kekik eklenip 3 dakika kavrularak kırmızı yağ elde edilir.
15. Sarımsaklı yoğurt ve kırmızı yağ ile servis edilir (Şekil 6).

Şekil 6
Golgoç



Soğan Borsu

Malzemeler	Miktar	Açıklama
Ayçiçek yağı	40 g.	
Taze Soğan	500 g.	
Biber salçası	75 g.	
Bulgur	50 g.	
Tuz	8 g.	
Su	40 ml.	

Porsiyon: 4 kişilik

Pişirme Şekli: Ocak

Pişirme Süresi: 15 dakika

Pişirme Sıcaklığı: -

Hazırlanışı

1. Ayçiçek yağı tencereye alınır. Orta ateşte yanan ocağa konur.
2. Jardine doğranan soğanlar tencereye eklenir ve orta ateşte yanan ocak üzerine alınarak soğanlar kavrulur.
3. Kavrulan soğanlara biber salçası eklenir ve kokusu çıkana kadar kavrulur.
4. Salça kavrulunca bulgur eklenir ve karıştırılır.
5. En son tuz ve su eklenir ve bulgurlar yumuşayana kadar, bulgurun cinsine göre, 10-15 dakika kapağı kapalı pişirilir.
6. Üzerine yoğurt eklenerek servis edilir (Şekil 7).

Şekil 7

Soğan borusu



Türlü		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Patlıcan	230 g.	
Yeşilbiber	250 g.	
Domates	500 g.	
Süt	100 ml.	
Un	70 gr.	Sebzeleri bulamak için
Tuz	10 gr.	
Ayçiçek yağı	250 ml.	Sebzeleri kızartmak için
		Porsiyon: 4 kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 30 dakika
		Pişirme Sıcaklığı: -
Hazırlanışı		
1. Biberler jardine kesilir.		
2. Patlıcanlar mire poix kesilir.		
3. Domatesler vichy kesilir.		
4. Sebzeler unlu tuzlu karışıma bulanıp kızgın yağda sırayla altın sarısı renk alana kadar kızartılır.		
5. Kızartılan sebzeler ayrı bir tencereye alınır.		
6. Sebzelerin üzerine süt dökülür ve 2 dakika kaynatılır (Şekil 8).		

Şekil 8
Türlü



Güveçe		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Tereyağı	25 g.	
Sucuk	85 g.	
Sarımsak	5 g.	
Çeri domates	200 g.	
Konserve domates	200 g.	
Tuz	15 g.	
Beyaz peynir	100 g.	Sert
Yumurta	120 g.	2 tane
		Porsiyon: 3 kişilik
		Pişirme Şekli: Ocak
		Pişirme Süresi: 40 dakika
		Pişirme Sıcaklığı: -
Hazırlanışı		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Toprak güveç orta ateşte ısıtılmaya başlanır. 2. Sucuklar masedon doğranır ve sarımsaklar ezilir. 3. Isınan güvece tereyağı konur. Yağ eriyince sucuklar ve sarımsaklar eklenip kavrulur. 4. Kavrulan sucukların üzerine önce ortadan ikiye bölünen çeri domates, çeri domatesler pişmeye başladıktan sonra da konserve domates eklenir. 5. Güvece tuz ve peynir eklenip karıştırılır. 6. Kısık ateşte üzeri kapalı 5 dakika pişirilir. 7. Üzerine yumurta kırılıp karıştırılır, kapağı kapalı 5 dakika daha pişirilir (Şekil 9). 		

Şekil 9
Güveçe



Hamur işleri

Allah'ı Gören Börek		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Dana eti	400 g.	Kemikli olursa lezzeti artar.
Kuru yufka	400 g.	6 tane
Et suyu	400 ml.	Ilık
Taze yufka	1	1 tane
Porsiyon: 1 tepsi		
Pişirme Şekli: Fırın		
Pişirme Süresi: 40 dakika		
Pişirme Sıcaklığı: 180 °C		

Hazırlanışı

1. Kemikli et düdüklü tencereye konur. Etin üzerini geçecek kadar soğuk su eklenir.
2. Düdüklü tencerenin kapağı kapalı bir şekilde orta ateşte 40 dakika et haşlanır.
3. Haşlanan et tencereden çıkarılır ve didiklenir.
4. Taze yufka tepsiye kenarlardan taşacak şekilde serilir, üzerine haşlanan etin suyuna batırılan kuru yufkalar parçalanır.
5. Parçalanmış yufkaların üzerine didiklenen etler serilir ve yufkalarla birlikte tepsinin içinde karıştırılır.
6. Eğer et suyu kalırsa yufkaların üzerine dökülür.
7. Kenarlardan taşan yufkalar kapatılır.
8. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir (Şekil 10).

Şekil 10
Allah'ı gören börek



Bayram Kolacı		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Un	500 g.	Unun kalitesine göre fazladan 20 gram daha eklenebilir.
Yaş maya	40 g.	
Su	200 ml.	Ilık
Şeker	10 g.	
Ayçiçek yağı	100 ml.	
Tuz	10 g.	
Çörek otu	15 g.	
		Porsiyon: 2 tane
		Pişirme Şekli: Fırın
		Pişirme Süresi: 30 dakika
		Pişirme Sıcaklığı: 180 °C
Hazırlanışı		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Un derin bir kabın içine alınır. 2. Kaba alınan un havuz şeklinde açılır. Ortasına maya, su ve şeker dökülüp mayanın çözünmesi sağlanır. 3. Üzerine sıvı yağ ve su eklenir. 4. Kenarlardaki unlar ufak ufak ortadaki havuza dâhil edilerek karıştırılır. Tuz bu aşamada eklenir. 5. Hamur elastik ve ele yapışmayan hale gelene kadar yoğrulur. Tezgâha vurarak katlamak hamurdaki gluteni daha iyi açığa çıkarır. 6. Homojen hale gelene kadar yoğurulan hamur 1 saat mayalandırılır. 7. Mayalanan hamur 250*2 g. ve 220*2 g. olacak şekilde dört parçaya ayrılır. 8. 250 g. olan bir parça uzunlamasına elde 50 cm olacak şekilde açılır ve kalp şekli verilir. 9. 220 g. olan parçada uzunlamasına elde açılır ve kalp şekli verilen hamurun etrafına sarılır. 10. Diğer kalan iki parça için de aynı işlemler yapılır. 11. Kolaçlar yağlanmış ya da yağlı kâğıt serilmiş tepsiye koyulur. 12. Üzerine yumurta sarısı sürülüp çörek otu serpilir. 13. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirilir (Şekil 11). 		

Şekil 11

Bayram kolacı



Kısmet Ekmeği		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Süt	100 ml.	Ilık
Su	100 ml.	Ilık
Yaş maya	40 g.	
Şeker	20 g.	
Un	550 g.	
Tuz	10 g.	
Akide şekeri	10 tane	
Vişne suyu	100 ml.	Akide şekerini ıslatmak için
Porsiyon: 1 tane		
Pişirme Şekli: Fırın		
Pişirme Süresi: 40 dakika		
Pişirme Sıcaklığı: 180 °C		
Hazırlanışı		
1. Derin bir kabın içine su ve süt konur.		
2. Sıvıların üzerine şeker ve maya eklenip mayanın çözünmesi sağlanır.		
3. Karışıma un ve tuz eklenir.		
4. Malzemeler homojen kıvamlı bir hamur olana kadar yoğrulur.		
5. Yoğurulan hamur 1 saat mayalandırılır.		
6. Mayalanan hamur yağlanmış ya da pişirme kâğıdı serilmiş tepsiye yerleştirilir.		
7. Üzeri düzlendikten sonra akide şekerleri vişne suyuna batırılarak hamura gömülür.		
8. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 40 dakika kadar pişirilir (Şekil 12).		

Şekil 12

Kısmet ekmeği



Konserve ve turşular

Norlu Piperka		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Yeşilbiber	500 g.	Çekirdeği çıkarılmış
Lor peyniri/Ekşimik	250 g.	Tuzsuz
Yoğurt	300 g.	
Tuz	10 g.	
Süt	100 ml.	Ilık
		Porsiyon: 2 yarım kilogramlık kavanoz
		Pişirme Şekli: -
		Pişirme Süresi: -
		Pişirme Sıcaklığı: -

Hazırlanışı

1. Biberlerin çekirdekleri çıkarılır. Temizlenen biberler önce boydan sonra yandan kesilir, bir biberden dört parça elde edilir.
2. Bir kaba lor peyniri konulur, üzerine yoğurt ve tuz eklenip karıştırılır. Harç haline getirilir.
3. Sterilize edilmiş kavanozların dibine harç dökülür.
4. Biberler sıkıca kavanoza konulur, bir kat biber bir kat harç olacak şekilde hazırlanır.
5. Kavanoz ağzına kadar dolunca kaşık yardımıyla düzeltilir ve süt dökülür.
6. Kavanoz ağzı sıkıca kapalı bir şekilde 15 gün buzdolabında bekletildikten sonra tüketilir (Şekil 13).

Şekil 13*Norlu piperka*

Göçmen Usulü Lahana Salatası		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Beyaz lahana	500 g.	
Havuç	300 g.	3 tane
Karnabahar	300 g.	
Ayçiçek yağı	100 ml.	
Sirke	500 ml.	
Tuz	30 g.	
Şeker	10 g.	
Kereviz sapı	50 g.	
		Porsiyon: 10 kişilik
		Pişirme Şekli: -
		Pişirme Süresi: -
		Pişirme Sıcaklığı: -

Hazırlanışı

1. Beyaz lahananın kalın kısımları kesilir ve matignon doğranır.
2. Havuçlar soyulduktan sonra vichy doğranır.
3. Karnabaharlar çiçeklerine ayrılır ve fazla sapları kesilir.
4. Beyaz lahanalar, havuçlar ve karnabaharlar bir kabın içine alınır.
5. Bir tencerede ayçiçek yağı, sirke, tuz ve şeker karıştırılır ve ocağa alınıp 5 dakika orta ateşte kaynatılır. Sos haline getirilir.
6. Kaynayan sos soğutulduktan sonra sebzelerin üzerine dökülür ve arada karıştırmak suretiyle 3 gün buzdolabında bekletilir.
7. Sos 3 gün bekledikten sonra süzülüp tekrar kaynatılır ve soğuduktan sonra sebzelerle karıştırılır.
8. Hazırlanan turşu sterilize edilmiş kavanozlara sıkı bir şekilde konur. Havayla temasını kesmek için sos sebzeleri örtecek oranda dökülür. Üç gün buzdolabında bekletilir ardından tüketilir.
9. Turşu hızlı bir şekilde yapılmak istenirse, sos ilk kaynatmada soğutulmadan sebzelerin üzerine dökülür ve anında tüketilir (Şekil 14).

Şekil 14

Göçmen usulü lahana salatası



Tatlılar

Erik Yahnisi		
Malzemeler	Miktar	Açıklama
Su	350 ml.	
Kuru mor erik	200 g.	Çekirdeksiz
Tereyağı	30 g.	
Un	30 g.	
Pekmez	40 g.	Türü fark etmemekle birlikte bu araştırmada kamış pekmezi kullanılmıştır.
Porsiyonu: 4 Kişilik		
Piştirme Şekli: Ocak		
Piştirme Süresi: 20 dakika		
Piştirme Sıcaklığı: -		

Hazırlanışı

1. Su bir tencereye alınır, üzerine erikler -eğer bütünsel ikiye bölünüp- eklenir.
2. Tencere ocağa alınıp orta ateşte yaklaşık beş dakika kaynatılır. Eriklerin dağılmaması gerekir.
3. Ayrı bir tencereye tereyağı eklenir ve tencere orta ateşte yanan ocağa alınıp tereyağı eritilir.
4. Eriyen yağa un eklenip kavrulur.
5. Sarı renkte meyane (ru) elde edilince yavaş bir şekilde eriklerin suyu eklenir.
6. Kıvam alınca ocak kısılır, pekmez eklenir, 7 dakika pişirilir.
8. Üzerine erik taneleri eklenir ve karıştırılır.
9. Tencere ocaktan alınır ve erik yahnisi sıcak servis edilir (Şekil 15).

Şekil 15*Erik yahnisi*

Sonuç

Göç, derin anlamlar ve izler bırakan bir süreçtir. Göç, bir toplumun kültürünü ve geleneklerini şekillendirmede temel bir etkidir. Göç eden topluluklar, yeni yerleştikleri bölgelere uyum sağlama, bu bölgeleri etkileme ve kendilerinin de bu bölgelerden etkilenme süreçlerinden geçerler. Bu süreçler bazen zorlu olabilirken bazen de daha kolay ilerler, bu da coğrafya ve etnik yapıyla ilişkilidir. Örneğin, Bulgaristan'daki yönetim değişikliği, o bölgedeki Türklerin baskı ve zorlamalarla göç etmelerine neden olmuştur. Göçle birlikte, muhacirlerin yerleştikleri bölgelerle etkileşimleri, bir kültür sentezi oluşturur. Bu araştırmanın amacı, Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünü incelemek, bu kültürü oluşturan yemeklerden literatürde yer almayanlarını tespit etmek ve tespit edilen yemeklerin tariflerinde bir standart oluşturmaktır. Bu köklü geçmişe sahip mutfağın ve yemeklerin korunması önemlidir. Bu araştırma, muhacir mutfağında kalıcılığı sağlamak, her evde ve yiyecek-içecek işletmesinde uygulanabilir standart yemek tarifleri oluşturmak, sürdürülebilirliği sağlamak ve gelecek kuşaklara aktarmak için önemlidir.

Araştırmada, Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç etmiş 15 muhacirle yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir ve bu görüşmeler sonucunda 72 yemek tarifine ulaşılmıştır. Bu yemekler literatürle karşılaştırılarak, benzerlikleri ve farklılıkları değerlendirilmiş ve literatürde yer almayan 15 yemek tarifi standartlaştırılmıştır. Bu standartlaştırılan yemekler, çeşitli kategorilere ayrılmış ve tariflerin uygulanabilirliği göz önünde bulundurularak hazırlanmıştır.

Yapılan bu araştırmanın literatüre sağladığı kazanımlar incelendiğinde; elde edilen 72 tane yemek ismi ile Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine özgü yemeklere ilişkin envanter oluşturulmuştur. Böylelikle Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerine ait kaybolmaya yüz tutmuş yemeklerin kayıt altına alınması, yemeklerin her evde ve her yiyecek-içecek iş-

letmesinde uygulanabilir standart tarifleri elde edilerek sürdürülebilirliği, Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinin yemek kültürünün korunması ve bu mirasın gelecek kuşaklara aktarılması sağlanmıştır. Bu sonuçlar göz önüne alındığında aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Bu araştırmaya ek olarak farklı araştırmalar da yapılarak daha fazla muhacir yemeğinin standardizasyonu yapılabilir.
- Standardizasyonu yapılan yemeklerin tarifleri, medya organları ve toplum tarafından takip edilen şefler aracılığıyla halka anlatılabilir ve tanıtılabilir.
- Standardizasyonu yapılan yemeklerin tarifleri, aşçılık eğitimi veren meslek liseleri ve halk eğitim kursları gibi eğitim öğretim faaliyeti veren kurumlarda müfredata eklenebilir.
- Sakarya'da yaşayan Bulgaristan muhacirlerinden elde edilen ve standardizasyonu yapılan yemeklerin tarifleri coğrafi işaret kapsamında tescillenip yöre mutfağına katkısı sağlanabilir. Böylelikle Sakarya'nın gastronomi zenginliği öne çıkarılmış ve Sakarya gastronomi şehri olma konusunda alt yapı hazırlığı yapılmış olur.
- Sivil toplum kuruluşları tarafından muhacir yemekleri konulu yemek yarışmaları düzenlenebilir.
- Muhacir dernekleri, muhacir yemeklerinin yer aldığı festivaller ve kermesler düzenleyebilir. Ayrıca bu konuda araştırma yapmak isteyen araştırmacılara bilgi verme ve yardımcı olma konularında sorumluluk üstlenmelidirler.
- Bulgaristan muhacirlerinin yoğun olarak yaşadığı iller arasında karşılaştırmalı araştırmalar yapılabilir. Böylelikle yemek kültüründeki ve yemek tariflerindeki farklılıklar daha net bir şekilde literatüre kazandırılmış olur.

Kaynakça

Ahbab, Y. (2016). 93 harbi sonrası bulgar muhacirlerinin üsküp sancağı'nda iskanı. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(5), 1–14.

Aktaş, A. (2008a). *Farklı kültürlerin buluşma noktası: kültürel renkleriyle sakarya*. Adapazarı Merkez Belediyesi Yayınları.

Aktaş, A. (2008b). *Sakarya'nın yemek kültürü üç kıtanın damak zevkinin bulunduğu yer: Sakarya*. Sakarya Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.

Aydın, Ş. K. (2019). *Arap zorunlu göçmenlerde travmatik yaşantılar, göç sonrası yaşam zorlukları ve manevi başa çıkma ve sosyal destek bağlamında psikolojik dayanıklılık*. (Tez no: 543202) [Yüksek lisans tezi, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Bahtiyar-Sarı, D., Tetik, G. (2019). Gastronomi turizmi kapsamında bulgaristan göçmenlerinin yemek kültürü. *Anasay* (8), 73–88.

Coşkun, R., Altunışık, R., Yıldırım, E. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri spss uygulamalı*. Sakarya Yayıncılık.

Creswell, J. W. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5. Baskı). Sage Publishing.

Curoğlu, Ö., Saraç, Ö., Pamukçu, H., Sandıkçı, M. (2022). Bulgaristan'dan Sakarya'ya göç eden türklerin geçmişten günümüze mutfak kültürü. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 19(1), 108–123.

Çınar, N. (2021). İyi bir sistematik derleme nasıl yazılmalı? *Online Türk Sağlık Bilimleri Dergisi*, 6(2), 310–314.

Egeli, B. (2019). *Bulgaristan göçmenlerinin yeme içme kültürü ve uygulanan yemek reçeteleri üzerine inceleme*. (Tez no: 642699) [Yük-

sek lisans tezi, İstanbul Okan Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Gautam, T. R. (2005). Causes and impact of migration : a sociological study of emigration from kande bash, baglung, nepal. *Dhaulagiri Journal of Sociology and Anthropology*, 1, 146–163.

Güldemir, O. (2018). *Klasik ve modernleşen osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması*. (Tez no: 533542) [Doktora tezi, Anadolu Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Günay, N. (2021). *Aşiretler, muhacirler, mübaddiller ve mültecilerin iskanı*. Yeditepe Yayınları.

Günay, Ü. (2003). Göç, din ve değişim: batı avrupa'daki türk işçileri örneği. *Bilimname*, 3, 35–64.

İçduygu, A., Sirkeci, İ. (1999). Cumhuriyet dönemi Türkiye'sinde göç. O. Baydar içinde, *75 Yılda Köylerden Kentlere* (s. 249–268). Tarih Vakfı Yayınları

İşçimen, B. (2021). *Balkanlardan göçen toplulukların yemek kültürlerindeki farklılıklar: edirne ili keşan ilçesi köyleri örneği*. (Tez no: 661465) [Yüksek lisans tezi, Trakya Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kahraman, C., Güneş, İ., Nanae, K. (2017). 1989 göçü sonrası bulgaristan göçmenlerinin yemek kültüründeki değişim. *Göç Dergisi*, 4(2), 227–245.

Karpat, K. (2010). *Osmanlı'dan günümüze etnik yapılanma ve göçler*. Timaş Yayınları.

Karpat, K. (2015). Önsöz. M. Erdoğan ve A. Kaya (Ed.), *Türkiye'nin göç tarihi 14. yüzyıldan 21. yüzyıla Türkiye'ye göçler*. İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Kocabıyık, H. (2003). *Avrupa Birliği Süreci ve Batı Avrupa Türklerinin Türk-AB İlişkilerine*

Etkileri. (Tez no: 189739) [Yüksek lisans tezi, Atılım Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Kolukırık, S. (2006). Bulgaristan'dan göç eden türk göçmenlerin dayanışma ve örgütlenme biçimleri: İzmir örneği. *Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 30(1), 1–13.

Korkmaz, N., Öztürk, A. (2017). Bulgaristan Türklerinin göç süreci ve göçmenlerin türkiye'deki iskan ve iş gücüne dayalı entegrasyonu. *Bölgesel Araştırmalar Dergisi*, 1(3), 268–289.

Öztürk, M. Ç. (2019). *Göçmen derneklerinin göçmenlerin çalışma hayatına etkisi: pomaklar örneği*. (Tez no: 591081) [Yüksek lisans tezi, Marmara Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Pustu, Y. (2020). XIX. yüzyıldan xx. yüzyıla ankarada göç ve iskân (1856–1918). (Tez no: 616460) [Doktora tezi, Hacettepe Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Şahin, N. (2006). XIX. yüzyıl sonrasında anadolu'ya yapılan göç hareketleri ve anadolu

coğrafyasındaki sosyo-kültürel etkileri. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(1), 63–82.

Taş, D. (2020). *Edirne'nin ipsala ilçesinin sınır köylerinde unutulmaya yüz tutmuş yemeklerin unutulma nedenleri üzerine bir araştırma*. (Tez no: 629195) [Yüksek lisans tezi, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Tylor, E. B. (1920). *Primitive culture: researches into the development of mythology, philosophy, religion, art, and custom*. John Murray Publishing.

Yılmaz, K. (2021). Sosyal bilimlerde ve eğitim bilimlerinde sistematik derleme, meta değerlendirme ve bibliyometrik analizler. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 1457–1490.

Yüzüncüyıl, K., Uybaydın, A. (2021). Sakarya ili damak hafızası. K. Yüzüncüyıl, A. Uybaydın, A. Bilgin ve S. Aydın (Ed.), *Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* içinde (s. 68–295). Yapı Kredi Yayınları

Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Tescili Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği

İrfan YURT

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
irfanyurt@karabuk.edu.tr
ORCID ID: 0000-0001-6568-5328

Şeyma DİNVAR

Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi
dinvar.seyma12@gmail.com
ORCID ID:0009-0004-2214-6825

Geliş tarihi / Received: 13.07.2023

Kabul tarihi / Accepted: 15.09.2023

Öz

Bu çalışma ile sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında Karabük'ün turizm açısından en gelişmiş ilçesi olan Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret tescili alabilecek gastronomik ürünlerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Sağlıklı ve dengeli gıda üretimi, gıda atıklarının azaltılması gibi sürdürülebilirlik unsurlarının yanı sıra yerel yemek kültürünün turizm çekiciliğine katkı sağlayabileceği üzerinde durulmuştur. Araştırma nitel veri toplama yöntemlerinden gözlem, kaynak taraması ve yarı yapılandırılmış mülakat tekniğiyle gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda bölgedeki 15 yerel restoranın menü kartları incelenmiş ve yörede yaşayan 30 kişiyle mülakatlar yapılmıştır. Çalışma sonucunda elde edilen verilere göre Safranbolu'da sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alma potansiyeli en güçlü olan gastronomik ürünler; peruhi, Safranbolu bükmesi, oğmaç çorbası, uzun pakla, etli keşkek, safranlı zerde, karadut şerbeti olarak tespit edilmiştir. Ayrıca restoran işletmelerinin coğrafi tescil işaretli ürünleri menülerinde fazla tercih etmediği görülmüştür.

Anahtar kelimeler: *Sürdürülebilir gastronomi, gastronomi turizmi, coğrafi işaret, yöresel yemek*

Evaluation of Products that can get Geographical Indication Registration within the Scope of Sustainable Gastronomy Tourism: The Case of Safranbolu

Abstract

This study aims to determine the gastronomic products of Safranbolu district, which is the most developed district of Karabük in terms of tourism, that can receive geographical indication registration within the scope of sustainable gastronomy tourism. In addition to sustainability factors such as healthy and balanced food production, reducing food waste, it is emphasized that local food culture can contribute to tourism attractiveness. The research was carried out with observation, literature review and semi-structured interview technique from qualitative data collection methods. In this context, the menu cards of 15 local restaurants in the region were examined and 30 local residents were interviewed. According to the data obtained as a result of the study, the gastronomic products with the strongest potential to obtain geographical indication registration within the scope of sustainable gastronomy tourism in Safranbolu were identified as peruhi, Safranbolu bending, oğmaç soup, long pakla, meat keshkek, saffron zerde, and black mulberry sherbet. It was also observed that restaurant establishments do not prefer geographically registered products in their menus.

Keywords: *Sustainable gastronomy, gastronomy tourism, geographical indication, local food*

Giriş

Sürdürülebilir gastronomi turizmi, yöresel mutfaqları ve yerel tarım ürünlerini turizm sektörüyle bağdaştırarak, yerel ekonomilere katkı sağlamayı hedeflemektedir. Yerel yemek, içecek ve gıda ürünleri, turizm çekiciliği olarak kullanılarak, turistleri farklı lezzetleri denemeye teşvik etmiştir. Bu turizm faaliyetleri, sadece gıda ve içecek sektörünü canlandırmakla kalmaz, aynı zamanda yerel ekonomiye de katkıda bulunabilir. Özellikle, turistlerin yerel lezzetleri tatmak ve yerel kültürleri deneyimlemek istedikleri düşünüldüğünde, gastronomi turizminin sürdürülebilirlik ilkeleriyle daha yakından ilişkilendirilmesi gerekmektedir. Bu da sürdürülebilirlik ilkesinin gastronomi turizminde daha fazla vurgulanmasını gerektirmektedir. Ancak, gastronomi turizmi alanında sürdürülebilirlik kavramının tam olarak uygulanmadığı ve bu alanda önemli bir bilgi açığının olduğu gözlemlenmiştir. Ayyıldız ve Kargiglioğlu (2018), Ayyıldız vd. (2023), Baycar (2022), Özer Altundağ, Ö.

(2018) ve Özmen ve Eren (2020) yapmış oldukları çalışmalar her ne kadar Safranbolu mutfağını konu alsada sadece belirli ürünler üzerine gerçekleştirilmiş, sürdürülebilirlik kavramının turizm ve gastronomi arasındaki ilişkiye değinmemişlerdir. Bu konuda akademik olarak bir bilgi açığının olması bu çalışmanın yazılmasının başlıca nedenlerindedir. Safranbolu'nun coğrafi işaret tescili alabilecek gastronomik ürünlerini ortaya çıkarmak ve bu alandaki bilgi boşluğunu doldurmak çalışmanın amaçlarındandır. Ayrıca bu çalışma, sürdürülebilir gastronomi turizmi alanında yapılan araştırmalara katkı sağlayarak, Safranbolu'nun gastronomik zenginliklerini tanıtmak ve bu alanda yapılan çalışmalara yeni bir bakış açısı getirmeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda çalışmanın hipotezi, Safranbolu'nun turistik potansiyeli ve gastronomik zenginlikleri göz önüne alındığında, yöresel ürünlerinin coğrafi işaret tescili alabilecek potansiyele sahip olup olmadığıdır. Bu nedenle, Safranbolu'nun gastronomik po-

tansiyelinin değerlendirilmesi, bu alandaki bilgi boşluğunu doldurmayı ve sürdürülebilir gastronomi turizminin bu bölgede nasıl uygulanabileceğini anlamayı hedefler.

Safranbolu'nun gastronomik potansiyelini inceleyerek, sürdürülebilir gastronomi turizminin bu alanda nasıl uygulanabileceğini anlamak hem akademik alana hem de endüstriye önemli katkılar sağlayacaktır. Safranbolu'da sürdürülebilir gastronomi turizmi hakkında sadece bir çalışma gerçekleştirilmiş fakat Safranbolu yöresel mutfağının coğrafi işaret tescili alabilecek ürünleri hakkında bir çalışma yapılmamıştır. Araştırma kapsamında Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret almış veya alabilecek ürünleri tanıtarak, bu ürünlerin yerel mutfakla nasıl ilişkilendirilebileceği ve sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından nasıl bir odak merkezi oluşturabileceği detaylı bir şekilde ele alınmıştır. Ayrıca, bu turizm türünün yerel ekonomiye ve sürdürülebilir turizm uygulamalarına nasıl katkı sağlayabileceği üzerine de durulmuştur. Bu kapsamda çalışmada, gastronomik açıdan coğrafi işaret tescili almış ürünleri ve tescil başvurusu devam eden ürünleri tanıtmak ve coğrafi işaret potansiyeli olan ürünleri belirleyerek ilgili kurum ve kuruluşların dikkatini çekmek ve bölgenin kalkınmasına destek olmak amaçlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Sürdürülebilir gastronomi turizmi

Gastronomi, yerel üretimi ve tüketimi teşvik ederek ekonomik kalkınmaya katkıda bulunmaktadır. Ayrıca, destinasyonlar arasında rekabet oluşturarak ekonomik büyümeye destek olur. Özellikle batı toplumlarında, bireylerin fast-food restoranları ve gazlı içeceklerle olan taleplerinin artması insan sağlığını olumsuz etkilemiştir (Çekal ve Doğan, 2021).

Gastronomi turizmi, katılımcıların çeşitli yiyecek ve içecekleri deneme, üretim süreçlerini gözlemlenme, mutfak geleneklerini ve farklı kültürlerini keşfetme, yeni yemek sistemleri ve yeme alışkanlıkları edinme arzularını karşı-

lamak amacıyla gerçekleştirilen bir seyahat ve konaklama deneyimini içeren karmaşık bir etkileşim ağıdır (Özdemir ve Altınar, 2019). Bu turizm türü, seyahatin odak noktasının belirli bir bölge, bir yiyecek-içecek işletmesi veya bir festival olabileceği gibi, daha özel ve spesifik olarak bir şefin yemekleri etrafında da şekillenebilir. Genel olarak, gastronomi turizmi, bireylerin yiyecekler ve bu yiyeceklerle ilgili tecrübelerini tanımlayan kapsamlı bir kavramdır (Sarıışık ve Özbay, 2014). Yöresel yemekler, son zamanlarda turistlerin destinasyon seçiminde daha fazla rol oynamaktadır; bu yemekler, seyahat motivasyonunu artırıcı bir faktör olarak dikkat çekmektedir (Ayaz ve Çobanoğlu, 2017). Bu durum, gastronomi turizminin giderek daha fazla ilgi gördüğünü ve seyahat deneyimlerinin çeşitlenmesine katkıda bulunduğunu göstermektedir. Sürdürülebilirlik kavramı ise, turizm açısından değerlendirildiğinde, doğal, tarihi, kültürel, sosyal ve estetik değerlerin korunması ve geliştirilmesi ile çekiciliklerinin devamlılığının sağlanması olarak tanımlanır (Ayyıldız ve Kargıglioğlu, 2018). Sürdürülebilir turizm ise yerel ürünleri koruyan, üreticileri destekleyen ve turizme daha fazla önem verilmesini teşvik eden bir süreç olarak ele alınabilir (Türker ve Çelik, 2012). Sürdürülebilir gastronomi turizmi, son yıllarda, küreselleşmenin negatif etkilerini engellemek amacıyla sürdürülebilirlik hareketleri önemli bir ivme kazanmıştır. Bu hareketler, işletme ve ekonomi alanlarının yanı sıra gastronomi ve turizm sektörlerini de etkilemiştir. Dünya Turizm Örgütü (WTO) ve Dünya Seyahat ve Turizm Konseyi (WTTC) gibi turizmle ilgili önde gelen otoriteler, sürdürülebilir turizmi "gelecekteki fırsatları koruyup geliştirmeyi gözeterek, bugünkü turistlerin ve ev sahipliği yapan bölgelerin ihtiyaçlarını karşılamak" olarak tanımlamaktadır (Akdağ vd., 2016). Sürdürülebilir gastronomi, çevresel etkileri göz önüne alan, toplum sağlığını ve sosyo-kültürel yapısını koruyup geliştiren bir konsept olarak ortaya çıkmaktadır (Scarpato, 2002). Bu anlamda, sür-

dürülebilir gastronomi, bir destinasyonun çekiciliğini artırmada yiyeceklerin marka ve kimlik oluşumunda kritik bir rol oynar (Yurtseven ve Kaya, 2010).

Doğal kaynakların fazla kullanılması, kaynaklara verilen zararlar, umursamazlık, yenilenebilir ve yenilenemeyen kaynakların ayırt edilmemesi gibi sebeplerden dolayı sürdürülebilir turizmin geleceği tehdit altındadır (Sormaz vd., 2020). Bu sebepten dolayı bireyler, organik üretim, sağlıklı beslenme ve geleneksel yemek alışkanlıklarına büyük bir önem vermekteler. Sürdürülebilir gastronominin temelinde ekonomi, sosyoloji, ekoloji ve kültür bulunmaktadır. Beslenme kültürünün sürdürülebilirliği de büyük bir önem taşımaktadır (Üzümcü vd., 2017). Özellikle kırsal bölgelerde bazı yemek tariflerinin unutulması, yeni neslin bu geleneksel lezzetleri tanımamasına yol açabilmektedir. Yemek kültürünün ulusal düzeyde korunması ve uluslararası alanda tanınması açısından yemek kültürünün sürdürülebilirliği büyük bir öneme sahiptir (Çekal ve Doğan, 2021).

Safranbolu'da Gastronomi

Safranbolu kenti incelendiğinde kendi yapısını günümüze kadar değiştirmemiş, zengin fakat kısıtlı malzemeleriyle kıymetli bir mutfağa sahiptir. (Özer Altundağ, 2018). Safranbolu mutfağı, tarih boyunca varlığını koruyan iki ayrı kültürün lezzetlerini bünyesinde barındırmaktadır. Birinci kategoriye oluşturan yemekler, Safranbolu'yu 10. yüzyıldan beri şekillendiren Türkmenlerin özgün tatlarıdır. Diğer bir grup ise Anadolu'nun zengin yerel halk mutfağına ait lezzetlerini içerir. Bu muazzam çeşitlilik, Safranbolu'nun mutfak kültürünü benzersiz kılar, her bir tabakta tarih ve coğrafyanın izlerini taşır (Canbulat, 2018). Osmanlı döneminde bir arada yaşayan Türkler ve Rumlar, kültürel etkileşimleri sayesinde yemek konusunda birbirlerinden öğrenmiş ve deneyimlerini paylaşmışlardır. Bu tarihî dönemde, Safranbolu'nun mutfak kültüründe çeşitli lezzetlerin bulunması, Türk ve

Rum kültürlerinin birbirine kattığı özgün tatları bir arada barındırmaktadır (Yurt ve Bayraklı, 2022). Bu özellikleriyle Safranbolu, korunmuş tarihi dokusu, restore edilmiş evleri, yöresel safranı, doğal güzellikleri ve zengin mutfağıyla önemli bir turistik destinasyondur. Tarihi ve kültürel yapıların restore edilerek gastronomi müzelerine dönüştürülmesi, şehrin kimliğini canlı tutmuştur (Baycar, 2022).

Safranbolu'da yemek kültürü Türk aile yapısının devamı olmakla birlikte yeteri kadar üretmenin ve tüketmenin bilinciyle israftan uzak bir kültür benimsemiştir. Yemekler kışlık ve yazlık olarak çeşitlendirilmiştir. Safranbolu'nun mutfak kültüründe hamur işleri ve tatlılar büyük yer kaplamaktadır. Safranbolu mutfağının zengin mirası, etli yaprak dolması, katlaç, kuyu kebapı, kara mancar, gözleme, bükme, yayım, göbü, peruhi, su böreği, ev baklavası, haluşka, safranlı zerde, safranlı aşure ve lokum gibi özgün tatlar bulunmaktadır (Yurt ve Bayraklı, 2022).

Coğrafi İşaret Kavramı

Coğrafi işaretler, ürünlerin belirgin nitelikleri veya kökenin bulunduğu yerle özdeşleşen işaretlerdir. Bu işaretler; maden, gıda, el sanatları, tarım ve sanayi ürünleri gibi çeşitli sektörlerde kullanılır. Coğrafi işaretler, ürünlere değer katar ve üretici ile tüketici arasında güven inşa eder (Yurt ve Bayraklı, 2022). Tescil edilen coğrafi işaretler, üreticilere haklarını koruma ve pazarlama avantajı sağlar. Türkiye'de coğrafi işaretler Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescil edilmekte ve korunmaktadır. Coğrafi işaretler, ürünlerin kalitesini ve kökenini garanti eden önemli bir işarettir. Coğrafi işaretler "mahreç işareti" ve "menşe adı" olmak üzere ikiye ayrılır (Çalışkan ve Koç, 2013).

Menşe adı, bir ürünün tamamı ya da temel nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait beşerî ve doğal unsurlardan oluştuğunda kullanılan coğrafi bir işaret olarak adlandırılmaktadır. Üretim, işleme ve diğer aşamaların tamamı, belirlenen coğra-

fi alanın sınırları içinde gerçekleştirilmelidir. Mahreç işareti, belirli bir coğrafi bölge ile özdeşleşmiş ürünlerde bulunan belirgin nitelikler, ün veya diğer özellikleri ifade eden bir coğrafi işarettir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018). Ürün işlenmesi, üretimi vb. aşamalardan en az birinin belirlenmiş coğrafi bölgede gerçekleştirilmelidir. Menşe adı ve mahreç işareti arasında temel fark üretim yeriyle ilgilidir. Menşe adını taşıyan ürünler, kaynaklandıkları coğrafi bölgenin dışında üretilmesine izin verilmezken, mahreç işareti taşıyan ürünler başka bölgelerde de üretilmesine izin verilmektedir (<https://ci.turk-patent.gov.tr>).

Araştırma Yöntemi

Araştırmada detaylı bilgi edinmek ve sorulara daha detaylı cevap alabilmek için nitel araştırma yöntemlerinden gözlem ve yarı yapılandırılmış görüşme (mülakat) tekniği kullanılmıştır. Araştırmanın örneklemini Karabük Safranbolu ilçesi tarihi eski çarşı bölgesindeki restoran işletmeleri ve Safranbolu’da ikamet eden yerel halk oluşturmaktadır. Bütün evrene ulaşmanın mali ve zaman açısından kısıtlamalar getirmesi nedeniyle, araştırmanın örneklemini bütün evreni yansıtacağı düşünülerek belirlenen 15 adet restoran işletmesi oluşturmuştur. Ayrıca Safranbolu’da ikamet eden yerel halktan oluşan 30 kişi ile mülakat yapılmıştır ve katılımcıların izni alınarak ses kayıt cihazı ile mülakatlar kayıt altına alınarak yazıya dökülmüştür. Gözlem kapsamında yiyecek-içecek işletmelerinin menüleri incelenmiştir. Veri toplama süreci Mayıs 2023 - Ocak 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. T.C. Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanı Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu “Sürdürülebilir Gastrono-

mi Turizmi Kapsamında Coğrafi İşaret Alabilecek Ürünlerin Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği” adlı çalışma için 26.01.2024 tarihinde toplanarak 2024/02 toplantı no ile çalışmanın etik kurallara uygunluğunu oy birliği ile kabul etmiştir.

Bulgular

Bu bölümde coğrafi işaret tescili alabilecek yöresel ürün verilerini ortaya çıkarmak için; 1.Safranbolu bölgesindeki yöresel restoranların menü örnekleri, 2.Yerel aşçılar, restoran sahipleri, yerel halk ile Safranbolu ilçesi yemekleri hakkında elde edilen mülakat verileri, 3.Literatür taraması, 4. Yerel festival ve etkinliklerde Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen veriler, 5. Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret almış tescilli ve tescil başvurusunda bulunan ürün verilerinin analizi gerçekleştirilmiştir.

Menülerde, başlangıç (soğuk-sıcak) yemekleri ve ana yemekler kategorilerinde zengin bir çeşitliliği yansıtmakta, ancak buna karşın yöresel içecek, tatlı ve çorba kategorilerinde daha sınırlı bir çeşitlilik sergilemektedir. Yöresel ürün satışı yapan işletmelerin yemek menülerinde ana yemek çeşitliliğine eğilim gözlemlenmektedir (Çizelge 1). Ayrıca işletme menülerinde göre işletmelerin satış yaptığı ürünler arasında benzerlikler görülmüştür. Safranbolu tarihi eski çarşı bölgesindeki yöresel yemek ürünü satış yapan yöresel restoranların menü analizi Çizelge 1’de belirtilmiştir.

Çizelge 1’de yer alan verilere göre Safranbolu tarihi eski çarşı bölgesindeki 15 restoran işletmesinden elde edilen menü örnekleri ayrıntılı bir şekilde incelenerek analizi gerçekleştirilmiştir.

Çizelge 1

Safranbolu bölgesindeki yöresel restoranların menü analizi

Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler
Etli yaprak sarma Su böreği Safranbolu bükmesi Gözleme Safranbolu cevizli çörek Şehzade salatası Mevsim salatası Köy böreği	Oğmaç Tarhana Mercimek Sütlü keşkek	Peruhi Cevizli keşli yayım Tereyağlı uzun pakla Izgara köfte Kelle paça çorbası Etli keşkek Ekşili köfte Kiremitte köfte İskender Bütün et yemeği Sac kavurma Şehzade pilavı Rum mantısı Papara Tas kebabı Kuyu kebabı Kuyu tandır	Safranbolu baklavası Su muhallebisi Safranlı zerde tatlısı Safranbolu lokumu	Kiren suyu Bağlar gazoz Karadut şerbeti Safran çayı Közde Türk kahvesi

Safranbolu ilçesindeki yöresel yemek kültürünü anlamak amacıyla yapılan mülakat verileri çizelge 2’de gösterilmiştir. Bu mülakatlar yerel

aşçılar, restoran sahipleri ve yerel halkla gerçekleştirilmiş ve mülakatlardan elde edilen verilere göre bir değerlendirme yapılmıştır.

Mülakat soruları:

- 1.Safranbolu yöresine ait yöresel yemeklerden örnekler paylaşabilir misiniz?
- 2.Geçmiş Osmanlı dönemine kadar uzanan ve günümüzde unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler nelerdir?

3.Geçmişten günümüze Safranbolu ilçesinde özel günlerle ilişkilendirilen mutfak kültürü nasıldır?

4.Safranbolu’da yöresel yemekler ne sıklıkla tercih edilmektedir?

Çizelge 2

Yerel aşçılar, restoran sahipleri, yerel halk ile Safranbolu ilçesi yemekleri hakkında elde edilen mülakat verileri

Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler
Göbü Kabak mücveri Etli yaprak dolma Cevizli çörek Uzun bakla (fasulye) Ceviz salatası Bükme	Aşure Çorbası Tarhana Çorbası Oğmaç Çorbası Sütlü Çorbası Hicren aşı Çorbası	Tas kebabı Etli bamyası Peruhi Cevizli keşli yayım	Zerde Safranbolu Baklavası Höşmerim Tel kadayıf Su muhallebisi	Kiren suyu Elma suyu Bağlar gazoz Ayva suyu Loğusa şerbeti Karadut şerbeti

Çizelge 3’te literatür taraması, Safranbolu yöresel yemekleri hakkında mevcut makalelerden, tezlerden ve kitaplardan elde edilen verilere odaklanmış ve bu kapsamda edinilen bilgiler, çizelge 1 ve çizelge 2 içeriği ile uyumlu bir tu-

tum sergilemektedir. Bu tespit, Safranbolu'nun geleneksel mutfak kültürünü anlama ve değerlendirme çabalarının, literatürdeki akademik kaynaklardan elde edilen verilerle desteklendiğini göstermektedir.

Çizelge 3

Literatür taraması (makale, tez, kitap) sonucu Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen veriler

Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler
Etlı yaprak sarma	Oğmaç çorbası	Peruhi	Lokum,	Bağlar gazoz
Safranbolu bükmesi	Pirinç çorbası	Cevizli keşli yayım	Lokma tatlısı	Kiren şerbeti
Su böreği	Tarhana çorbası	Tereyağlı uzun pakla	Safranbolu baklavası	Karadut şerbeti
Cevizli çörek	Aşure çorbası	Bütün et yemeği	Su muhallebisi	
Sini çöreği	Sütlü çorba	Etlı koruklu bamyası	Yaprak helvası	
İçli göbü	Miyane çorbası	Etlı keşkek	Yumurta gayganası	
Kuyruğu sulu	Sirkeli kelle	Ekşili köfte	Haluşka	
Etlı ekmek	Borana	Kuyu kebabı	Höşmerim,	
Ceviz salatası		Güveç	Cingan baklavası	
		Pirinçli köfte	Delioğlan sarığı	
		Tas kebabı	Tel kadayıf,	
		Külbastı	Tırtıl baklava	
		Para makarna	Tereyağlı pelte	
		Papara		
		Kıymalı yayım		
		Cimcük makarna		
		Bulgur pilavı		

Çizelge 4'te yerel festival ve etkinliklerde Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen verilere yer verilmiştir. Çizelge 4'e göre yerel festival ve etkinliklerde sergilenen yemeklerin, "literatürlerde belirtilen yemeklerle" ve "yöresel işletmelerde satılan ürünlerle" uyumlu olduğunu göstermektedir. Bu durum, ilçe mutfağının

zenginliğini ve çeşitliliğini temsil etmektedir. Ayrıca literatürde bahsedilen yemeklerin, lezzet şenliklerinde sunulan yemeklerle örtüşmesi, ilçe mutfağının geleneksel lezzetlerinin etkinliklerde önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Çizelge 4

Yerel festival ve etkinliklerde Safranbolu yöresel yemekleri hakkında elde edilen veriler

Etkinlik	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler	Kahvaltı	Başlangıç ve Ara Sıcaklar
Lezzet şenlikleri	Sütlü keşkek çorbası Oğmaç çorbası	Tereyağlı uzun pakla Etlı keşkek Keşli yayım Cevizli keşli yayım Peruhi	Su muhallebisi Safranbolu lokumu Çavuş üzümü Cevizli ev baklavası	Ihlamur Bağlar gazozu	Yoğurtlu yumurta	Çıllu börek Safranbolu bükmesi İçli göbü Su böreği Etlı yaprak sarma

Çizelge 5'e göre Safranbolu'nun coğrafi işaret almış tescilli ürün ve tescil başvurusunda olan ürün sayısının yeterli seviyede olmadığı gözlemlenmiştir. Bu durum, ilçenin zengin mutfak kültürünü yeterince yansıtılmadığını ve yerel ürünlerin korunması ve tanıtılması adına daha fazla

çaba sarf edilmesi gerektiğini işaret etmektedir. Çizelge 1, çizelge 2, çizelge 3 ve çizelge 4'teki veriler, Safranbolu'nun coğrafi işaret almış tescilli ve tescil başvurusunda olan ürünlerin sayısının sınırlı olduğunu ortaya koymaktadır.

Çizelge 5

Safranbolu ilçesinin coğrafi işaret tescili almış ve tescil başvurusunda bulunan ürün verileri (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2023)

	Başlangıç ve Ara Sıcaklar	Çorbalar	Ana Yemekler	Tatlılar	İçecekler	Meyve-Sebzeler ve Baharatlar
Tescilli Ürünler	-	-	-	Safranbolu kıtırı Safranbolu lokumu	-	Maniye domatesi Safran Çavuş üzümü
Tescil Başvurusunda Olan Ürünler	Safranbolu cevizli çörek Safranbolu cimtsiz simidi	-	Yazıköy fırın keşkeği	Safranbolu baklavası Safranbolu cevizli baklavası	-	-

Çizelge 6; çizelge 1, çizelge 2, çizelge 3, çizelge 4 ve çizelge 5'ten elde edilen ortak yemekleri kategorilere ayırarak sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında coğrafi işaret tescili alabilecek ürünleri göstermektedir. Çizelgede ilgili kategoriler altında, literatürlerden, mül-

katlardan, işletme menülerinden, gastronomi şenliklerinden ve coğrafi işaret portallarından elde edilen bilgiler ışığında belirlenmiş coğrafi işaret tescili başvurusu yapılabilecek olan yemekler gösterilmektedir.

Çizelge 6

Coğrafi işaret alabilecek ürün verileri

Başlangıç Yemekleri	Çorbalar	Ana yemekler	Tatlılar	İçecekler
Safranbolu bükmesi Etlı yaprak sarma Su böreği Safranbolu cevizli çörek	Oğmaç çorbası Tarhana çorbası Sütlü keşkek çorbası	Peruhi Tereyağlı uzun pakla Cevizli keşli yayım Etlı keşkek Ekşili köfte	Safranbolu baklavası Su muhallebisi Safranlı zerde	Bağlar gazoz Karadut şerbeti Kiren suyu

Tartışma

Ayyıldız ve Kargiglioğlu, (2018) çalışmalarında Safranbolu ilçesinin zengin bir yemek kültürü olduğunu belirterek en ünlü yemeklerini; uzun fasulye, etli yaprak dolması, peruhi, yayım (erişte), ekşili köfte, ekşili kelle, etli koruklu bamya, güveç, bandırma, keşkek, peynirli, mantarlı ve kıymalı yapılan su böreği, sini çöreği, kuru çörek, bükme, göbü, zerde, deli oğlan sarığı, hoşmerim oklava dolması, un helvası,

çingene baklavası, haluşka olarak belirtmişlerdir. Kaan Yıldız (2007) çalışmasında Safranbolu'nun yöresel yemeklerini etli yaprak dolması, kuyu kebabı, kara mancar, gözleme, yayım, peruhi, bükme, göbü, katlaç, su böreği, haluşka, ev baklavası, safranlı zerde, safranlı aşure ve lokum olarak belirtmiştir. Özer Altundağ (2018) ise yapmış olduğu çalışmasında Safranbolu ilçesinin yöresel yemeklerinden, ıspanaklı kıymalı Safranbolu bükmesi, etli yaprak dolması,

cevizli-keşli yayım, peruhi ve ev baklavasının içerdiği besin öğelerini incelemiştir. Bu literatür çalışmalarının içeriği ve sonuçları elde etmiş olduğumuz verilere kaynak oluşturmuştur.

Çizelge 1 verilerine göre, yöresel ürün satışı yapan işletmelerin yemek menülerinin turizm faaliyetlerine katılan müşteri talepleri doğrultusunda şekillendiği düşünülmektedir. Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018) ve Kaan Yıldız (2007) yapmış oldukları çalışma bulgularıyla restoran menü içeriği örtüşmektedir. Yöresel ürün satışı yapan işletmelerin menülerindeki bu çeşitlilik ve sınırlılık, turistik destinasyonlarda sunulan hizmetlerin ve ürünlerin talep odaklı bir şekilde düzenlendiğini göstermektedir. Başlangıç yemekleri ve ana yemekler kategorilerindeki zengin çeşitlilik, farklı damak zevklerine hitap etmektedir. Fakat restoran işletmelerinin menü içeriğinde çok fazla yöresel olmayan ürünlerinde olduğu gözlemlenmiştir. Aynı şekilde bu sonuç Canbulat (2018), Yurt ve Bayraklı (2022), Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018) yapmış oldukları çalışma içeriğiyle de uyumaktadır. Sonuç olarak, yöresel ürün satışı yapan işletmelerin menülerindeki bu dengenin, turizm sektöründeki müşteri beklentileri ve talepleriyle uyumlu bir şekilde planlandığını göstermiştir.

Çizelge 2'e göre gerçekleştirilen mülakat verileri, yöresel işletmelerdeki menülerden elde edilen yöresel yemek listelerinin ötesinde, daha zengin bir yöresel yemek kültürünün varlığına işaret etmektedir. Bu çıkarım Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018) Safranbolu'da menülerinde yöresel yemek bulunduran 18 konak işletmecisiyle ve Özmen ve Eren'in (2020) gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik 15 kişi ile yüz yüze yaptıkları çalışma sonuçlarıyla örtüşmektedir. Gerçekleştirilen mülakatlar sonucunda yerel halkın kendi evlerinde hazırladıkları özel yemek tarifleri ve aile gelenekleri hakkında da bilgi edinilmiştir. Bu durum, Safranbolu ilçesinin yemek kültürünün sadece ticari işletmelerle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda bireysel

evlerde yaşanan günlük hayatta da zengin ve çeşitli olduğunu ortaya koymaktadır. Bu bilgiler, Safranbolu ilçesinin yerel yemek kültürünün derinliği ve çeşitliliği hakkında kapsamlı bir anlayış sunarak, turistik çekiciliği artırmak ve gastronomik deneyimleri zenginleştirmek adına potansiyel olanakları ortaya koymuştur.

Çizelge 3' te elde edilen literatür verileri, Safranbolu'nun geleneksel yemekleri, yerel tarifleri ve özgün lezzetleri hakkında detaylı ve kapsamlı bir anlayış sunmaktadır. Bu da çizelge 1, çizelge 2 içeriğinin ve Canbulat'ın (2018), Yurt ve Bayraklı (2022), Ayyıldız ve Kargiglioğlu'nun (2018), Altundağ (2018), Kaan Yıldız (2007)'in akademik çalışmalarında yer alan Safranbolu yöresel yemekleri konusundaki bilgilerle tutarlı olduğunu ve ilçenin zengin mutfak kültürünün farklı kaynaklarda teyit edildiğini göstermektedir. Bu, ilçenin zengin ve çeşitli mutfak kültürünün daha kapsamlı bir perspektifte değerlendirilmesine olanak tanımaktadır.

Çizelge 4'e göre lezzet şenliklerinde sergilenen yemeklerin, yöresel işletmelerde satılan ürünlerle örtüşmesi, ilçe mutfağının ticaret ve turizm faaliyetlerinde önemli bir etkisi olduğunu ortaya koymaktadır. Bu durum, yöresel işletmelerin ve lezzet şenliklerinin, ilçe mutfağının tanıtımı ve sürdürülebilirliği açısından önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Bu etkinlikler hem yerel halkın hem de ziyaretçilerin ilçenin zengin mutfak kültürünü deneyimlemelerine olanak tanımaktadır. Sonuç olarak, çizelge 3'ün gösterdiği üzere, lezzet şenliklerinde sunulan yemeklerin literatürde ve yöresel işletmelerde tanıtılan ürünlerle uyumlu olması, ilçe mutfağının güçlü bir temsilini sağlamaktadır. Bu durum, ilçenin kültürel mirasının korunması ve turistik çekiciliğinin artırılması açısından önem arz etmektedir.

Çizelge 5 verilerinin çözümlenmesi yerel ürünlerin tescillenmesi ve korunması, bölgesel kimliğin güçlendirilmesi ve turistik çekiciliğin artırılması açısından önemli bir adım olabilir. Bu

bağlamda, Safranbolu'nun yöresel ürünlerinin tescil süreçlerine daha fazla katılım sağlanması, yerel halk, işletmeler ve yerel yönetim arasında iş birliğini teşvik ederek bu ürünlerin korunmasını ve tanıtılmasını destekleyebilir. Bu çaba, ilçenin gastronomik mirasını güçlendirebilir ve turistik potansiyelini artırabilir.

Çizelge 6'dan elde edilen bulgulara göre çeşitli yemek kategorilerindeki ortak öğelerin bulunması, bölgesel mutfakların zengin ve çeşitli olduğunu göstermektedir. Ayrıca çizelge 6 Safranbolu'nun coğrafi işaret tescili alabilecek potansiyel ürünlerinin verilerini belirtmiştir.

Ayyıldız, Türker ve Pınaroğlu , (2023), Ayyıldız, Kargiglioğlu (2018), Baycar (2022), Özer Altundağ, Ö. (2018) ve Özmen ve Eren (2020) yapmış oldukları çalışmalarında çalışmalarımıza paralel olarak başlangıç yemekleri ve ana yemekler kategorilerindeki zengin ürün çeşitliliğini belirtmişlerdir. Bu tür çalışmalar, ilçenin kültürel zenginliğini koruma ve tanıtmak konusundaki çabaları destekleyerek sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma hedeflerine katkı sağlayabilir. Bu çalışma kapsamında oluşturulan çizelgeler araştırmacılara bir dizi katkıda bulunarak bilimsel literatüre değerli bilgiler sunacaktır. Bunlar:

1.Yöresel yemek kültürünün anlaşılması: Çizelge 1 ve çizelge 2, yöresel işletmelerin menülerinin sadece ticari bir yansıma olmadığını, aynı zamanda yöresel yemek kültürünün derinliği ve çeşitliliğini yansıttığını göstermektedir. Bu, bölgesel mutfak kültürünün daha geniş bir perspektifte anlaşılmasına ve belgelenmesine katkı sağlar.

2.Akademik temellendirme ve doğrulama: Çizelge 3, literatür taramasıyla işletmelerin menü içerikleri ve çizelge 2'nin içeriğini akademik düzeyde desteklemektedir. Bu, çalışmanın bilimsel temellerini sağlamakta ve yöresel mutfakla ilgili daha önce yapılan araştırmalara katkıda bulunmaktadır.

3.Turistik çekiciliğin güçlendirilmesi: Çizelge 4 ve çizelge 5, lezzet şenlikleri, yöresel ürünlerin tescillenmesi gibi konularda yapılan analizlerle ilçenin kültürel mirasının korunması, tanıtılması ve turistik çekiciliğinin artırılmasına yönelik öneriler sunar. Bu, sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma hedeflerine katkıda bulunabilir.

4.Yerel halk ve işletmeler arasındaki iş birliğini teşvik etme: Çizelge 5, yöresel ürünlerin tescil süreçlerine yerel halkın, işletmelerin ve yerel yönetimin daha fazla katılımını önerir. Bu, yerel halkın kültürel mirasını koruma süreçlerine daha etkin bir şekilde dahil olmasını ve iş birliğini teşvik etmesini amaçlar.

5.Sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma için stratejilerin geliştirilmesi: Çalışmanın genel içeriği, yöresel yemek kültürünün sürdürülebilir turizm ve bölgesel kalkınma stratejileri açısından nasıl değerlendirilebileceği konusunda önemli ipuçları sağlar. Bu, benzer turistik destinasyonlarda benzer stratejilerin uygulanmasına rehberlik edebilir.

Bu katkılar, yerel kültürün korunması, turistik çekiciliğin artırılması, sürdürülebilir turizmin teşvik edilmesi ve akademik literatüre yeni bakış açıları sunulması gibi önemli alanlarda bilime değerli bir ek yapacaktır.

Sonuç

Safranbolu'nun tarihi yapısı, doğası, iklim yapısı ve kültürüyle coğrafi işaret tescili alabilecek çok sayıda gastronomik ürünü bünyesinde barındırmaktadır. Safranbolu ilçesinin tescilli (*Safranbolu Kıtırı, Safranbolu Lokumu, Maniye Domatesi, Safran, Çavuş Üzüümü*) ve tescil başvurusunda olan ürünlerini incelediğimizde, literatür kaynakları, yerel halk ve işletmelerin tescilli ve tescil başvurusunda olan ürünlerden ziyade başka yöresel ürünleri daha fazla benimzedikleri belirlenmiştir. Özellikle peruhi, bağlar gazozu, karadut şerbeti, sütlü keşkek çorbası, su böreği, etli yaprak sarma, tereyağlı uzun pakla,

oğmaç çorbası yöre halkı ve turistik faaliyetlerde bulunan kişiler tarafından ilçe ile özdeşleştirilen yemekler olmuştur. Bu nedenle, bu çizelgede yer alan ürünlerin coğrafi işaret tescili almasına yönelik ilgili birimlerin çalışmalar yapması gerekmektedir. Bu durumun, bölgesel kalkınmaya katkı sağlayacağı, sürdürülebilir gastronomi turizmini destekleyeceği ve Safranbolu'nun gastronomik kimliğini güçlendireceği düşünülmektedir.

Çalışmanın sonucunda coğrafi işaret tescili potansiyeli açısından Safranbolu gastronomik unsurlarının dikkat çekici seviyede olduğu gözlemlenmiştir. Coğrafi işaretli tescilli ürünlerin değerlendirilmesi, coğrafi işaret tescili alabilecek ürünlerin ortaya çıkartılması ve bunun için gerekli çalışmaların yapılması gerektiği düşünülmüştür. Safranbolu'da yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde ortak ürünlerin bulunduğu tespit edilmiştir ve coğrafi işaret potansiyeli olan ürünler ortaya çıkartılmıştır. Bu ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesiyle ürünün popülerliğinin arttırılacağı, bölgesel kalkınmayı destekleyeceği, sürdürülebilir gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Farklı bir sonuç olarak ise, yiyecek-içecek işletmelerinin yöreye ait olmayan ürünleri de menülerinde bulundurduğu gözlemlenmiştir. Bu sonuç doğrultusunda işletmelerin turistlere farklı seçenek sunmak istedikleri, zahmetsiz kolay ulaşılabilen ve daha fazla kar getiren ürünlere yöneldikleri gözlemlenmiştir. Farklı seçenekler yerine yöresel yemeklerin daha ön plana çıkartılması gerektiğinin ve coğrafi işaret ile tescillenerek bu durumun önüne geçilebileceğinin sonucuna varılmıştır. Bundan sonraki yörenin gastronomisi ile ilgili olan çalışmalar yöredeki yiyecek-içecek işletmelerinde sunulan gastronomik ürünlerin turist algısı üzerine yönelik çalışmalar yapılması ve sürdürülebilir gastronomi turizmi ile bölgesel kalkınma arasındaki ilişkinin daha derinlemesine araştırılması önerilmektedir. Bu çalışmalar, bölgenin gastronomik mirasının korunması, turizm potansiyelinin artırılması

ve sürdürülebilir kalkınma için değerli bilgiler sağlayabilir.

Çalışmanın akademik çıktıları ise;

a. Coğrafi işaret tescili potansiyeli üzerine gözlem: Makale, Safranbolu'nun zengin gastronomik mirasını coğrafi işaret potansiyeli açısından değerlendirmiştir. Bu değerlendirme, akademik alanda Safranbolu'nun coğrafi işaret tescili potansiyeli üzerine yapılan ilk gözlem olması açısından önemlidir.

b. Yerel halk ve işletmelerin tercihleri üzerine araştırma: Araştırma, yerel halkın ve işletmelerin coğrafi işaretli ve tescil başvurusunda olan ürünlere olan ilgisini değerlendirmiştir. Bulgular, yerel halk ve işletmelerin tercihleri hakkında bilgi sağlayarak gelecekte yapılacak olan pazarlama ve tanıtım stratejilerine ışık tutacaktır.

c. Tescil için gereken çalışmalar üzerine öneriler: Makale, coğrafi işaret tescili potansiyeli olan ürünlerin değerlendirilmesi ve tescil süreci için gereken çalışmaların yapılması gerektiği konusunda öneriler sunmaktadır. Bu öneriler, ilgili birimlerin ve araştırmacıların gelecekte yapacakları çalışmalara rehberlik edecektir.

d. Yiyecek-içecek işletmelerinin menü içeriği üzerine analiz: Makale, Safranbolu'daki yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinin içeriğini analiz etmiştir. Bu analiz, bölgedeki gastronomik çeşitliliği ve potansiyeli daha iyi anlamak için akademik yönden önemli veriler sunmuştur.

e. Yöresel ürünlerin sürdürülebilir turizmdeki rolü üzerine değerlendirme: Araştırma, yöresel ürünlerin sürdürülebilir turizmdeki rolünü değerlendirerek, bu ürünlerin coğrafi işaret ile tescillenmesinin bölgesel kalkınmaya ve sürdürülebilir gastronomi turizmine nasıl katkı sağlayabileceğini tartışmıştır. Bu değerlendirme, turizm yönetimi ve sürdürülebilir gastronomi turizm çalışmaları açısından önemli bir akademik katkı sağlayabilir.

Kaynakça

Akdağ, G., Sormaz, Ü., Özata, E., Çetinsöz, B. C. (2016). Sürdürülebilir gastronomi turizmi için yeni bir alternatif: Surf&Turf. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 270–281.

Ayaz, N., Çobanoğlu, S. (2017). Ev kadınlarının turizm amaçlı yöresel yemek üretimine bakış açıları Bartın ili örneği. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 413–427.

Baycar, A. (2022). Yerel gastronomik kimlik oluşum unsuru olarak gastronomi müzeleri: Safranbolu Türk kahve müzesi örneği. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 119–136.

Ayyıldız, S., Kargılioğlu, Ş. (2018). Konaklarda sunulan yöresel yemeklerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bakımından incelenmesi; Safranbolu konakları örneği. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(9), 367–381.

Ayyıldız, S., Türker, N. Pınaroğlu, B. (2023). Safranbolu'dan Taşköprü'ye kuyu kebabı: Bir gastronomi rotası önerisi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(1), 365–376.

Canbulat, İ. (2018). *Safranbolu şehir yemekleri* (1.Baskı). Linomat Ofset.

Çalışkan, V., Koç, H. (2013). Türkiye'de coğrafi işaretlerin dağılım özelliklerinin ve coğrafi işaret potansiyelinin değerlendirilmesi. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193–214.

Çekal, N., Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49–60.

Kaan Yıldız, E. (2007). *Yöresel lezzetlere Seyahat* (1.baskı). MÜSİAD Kültür Kitaplığı

Özdemir, G., Dülger Altınar, D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üze-

rine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1–14.

Özer Altundağ, Ö. (2018). Turistlere sunulan yöresel yemeklerin makro ve mikro besin ögesi içeriğinin sağlık boyutu. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 16–28.

Özmen, N., Eren, M. (2020). Safranbolu'da gastronomi turizminin geliştirilmesine yönelik bir araştırma. *Econder International Academic Journal*, 4 (1) , 142–168.

Saruşık, M., Özbay, G. (2014). Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi. *Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 1–15.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. A-M., Hjalaguer, G. Richards (Ed.), *Tourism and Gastronomy* içinde (s.51–70). Routledge.

Sormaz, Ü., Madenci, B., Yılmaz, M. (2020). Sürdürülebilir turizm kapsamında Konya ili gastronomi turizminin swot analizi ve geliştirilmesine yönelik öneriler. *Social Sciences Studies Journal* 6(58),1101–1108.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2018). *Coğrafi işaret nedir?* <https://ci.turkpatent.gov.tr/sayfa/co%C4%9Ffrafi-i%C5%9Faret-nedir> adresinden 3 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.

Türk Patent ve Marka Kurumu. (2023). *Veri tabanı.* <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> adresinden 3 Aralık 2023 tarihinde alınmıştır.

Türker, A., Çelik, İ., (2012). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, (9), 86–98.

Üzümcü, T. P., Alyakut , Ö., Akbulat, N. A. (2017). Coğrafi işaretleme kapsamında Kocaeli gastronomik ürünlerinin değerlendirilmesi. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 19 (28), 132–140.

Yurt, İ., ve Bayraklı , B. (2022). Safranbolu'da yöresel bir lezzet: Peruhi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(2), 270–287.

Yurtseven, R. H., Kaya , O. (2010). Eko-gastronomi ve sürdürülebilirlik. O.E. Eralp Çolakoğlu (Ed.), *11. Ulusal Turizm Kongresi bildiri kitabı* içinde (s. 57–65). Detay Yayıncılık.

Profesyonel Mutfak Şeflerinin İstihdam Politikaları

Özkan DEMİR

Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Tavşanlı Uygulamalı Bilimler Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ozkan.demir@dpu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-7994-2564

Geliş tarihi / Received: 20.07.2023

Kabul tarihi / Accepted: 14.10.2023

Öz

Türkiye’de hem örgün hem de yaygın bir şekilde mutfak eğitimi veren birçok kurum bulunmaktadır. Profesyonel mutfak ve pastane şeflerinin istihdam programlarının detaylı bir biçimde ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni kullanılmıştır. Araştırma kapsamında İstanbul’da faaliyet gösteren uluslararası otel ve zincir restoran işletmelerinin şefleri ile yüz yüze bir mülakat gerçekleştirilmiş ve elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz yaklaşımı kullanılmıştır. Mutfak eğitimine sahip aynı zamanda sektör deneyimi olan adayların tercih sebebi olduğunu, fakat sektör deneyiminin olmadığı durumlarda eğitimin tek başına bir tercih sebebi olmaktan yetersiz kaldığını ifade eden katılımcılar olduğu gibi aynı zamanda bazı katılımcılar da eğitilmiş fakat deneyimi az olan veya olmayan adayların da tercih sebebi olduğunu ifade etmiştir. Katılımcılar Türkiye’deki mutfak eğitiminin geçmiş yıllara göre daha iyi durumda olduğunu gıda bilimi ve hijyen konusunda kalifiye kişilerin mezun edildiği fakat özellikle uygulama derslerinin az olması, öğrenci devamsızlık hakkının çok olması, staj süresinin az olması, altyapı ve teknik donanımlarının az olması konularında sorunlar yaşandığını belirtmişlerdir. Katılımcılar gastronomi tesislerinde çalışan personelin en az yüzde yirmisinin konusunda eğitim almış olması şartını genel olarak yerinde bir karar olduğunu ve aşamalı olarak yüzde 20’nin arttırılabileceğini savunmuştur.

Anahtar kelimeler: Mutfak, mutfak eğitimi, istihdam, mutfak şefleri.

Employment Policies of Professional Cuisine Chefs

Abstract

There are many institutions in Turkey that provide both formal and informal culinary education. In this study, which aims to broadly demonstrate the employment programs of professional cuisine and patisserie chefs; a case study pattern, one of the qualitative research methods, was used. Within the scope of the study, face-to-face interviews were conducted with the chefs of international hotels and chain restaurant enterprises operating in Istanbul, and a descriptive analysis approach was used to analyze the data obtained. There were participants who declared that candidates having culinary education and experience in the sector are preferred, but education alone is insufficient to be a reason for preference in the cases of lack of experience in the sector. Also some participants declared that candidates who are educated but have little or no experience in the sector are preferred as well. The participants indicated that the current status of culinary education in Turkey is better than in previous years, there are qualified graduates in terms of food science and hygiene, however; there are problems particularly related to the lack of practical courses, rights granted to students allowing for high level of absence, short internship period and lower infrastructure and technical equipment. The participants argued that the requirement that at least twenty percent of the personnel working in gastronomy facilities should be educated in their field is generally a suitable decision, and that this ratio could be increased to 20 percent progressively.

Keywords: *Cuisine, culinary education, employment, kitchen chefs.*

Giriş

Gıdayla ilgili her konuda tüketici farkındalığının artması sonucu olarak son on yılda mutfak dünyasında değişimin hızı artmıştır (Mitchell vd., 2013, s. 240). Bu duruma paralel olarak aşçılık eğitimi almak isteyen kişi sayısı da son yıllarda ciddi artış göstermiştir. Adaylar söz konusu eğitimi örgün bir şekilde lise düzeyinde, ön lisans düzeyinde ve lisans düzeyinde alabildikleri gibi aynı zamanda geneli Milli Eğitim Bakanlığı'na [MEB] bağlı özel eğitim kurumlarından veya Kültür ve Turizm Bakanlığı, Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı veya Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı eğitim merkezlerinden de bu eğitimi alabilmektedirler. Yiyecek ve içecek sektöründe aşçılık eğitimi örgün veya yaygın bir şekilde alıp çalışanlar olduğu gibi örgün veya yaygın herhangi bir eğitim almadan usta çırak ilişkisine dayalı bir şekilde çalışan alaylı çalışanlar da mevcuttur.

Günümüzde işletmelerin amaçları doğrultusunda personel bulması başlı başına bir iş alanı olarak gündeme gelmiştir (Kızıloğlu, 2012, s. 40). İşe alım sürecinde nitelikli adayların tercih edilip, işletmede istihdam edilmesi, işletmenin değer yaratabilen bir iş gücü elde ettiği anlamı taşımaktadır (Erarslan vd., 2013, s. 11). Turizm işletmeleri içerisinde yer alan veya bağımsız yiyecek içecek işletmeleri ve işe alım noktasında söz sahibi mutfak şefleri işe alım sürecinde adayın sahip olduğu büyük yetkinlikleri değerlendirmektedir. Kurum için en uygun adayın belirlenmesinde değerlendirilen yetkinliklerden biri de adayın herhangi bir eğitim alıp almadığı veya hangi düzeyde bir eğitim aldığıdır. Mutfakta çalışacak bir aday için de mutfak eğitiminin olup olmadığı, mutfak eğitimi varsa hangi kurumdan hangi eğitimleri aldığı da göz önünde bulundurmaktadır. Özellikle aşçılık alanında eğitim veren kurum sayısının artmasıyla birlikte bu durum daha da önem kazanmıştır. İşletmede

kurum kültürüne uygun, işe alınan pozisyon ve departmana göre yetkinlikleri yeterli olmayan bir adayın işe alınması aynı zamanda işletmede zaman, prestij ve maliyet kayıplarına neden olmaktadır.

Bu araştırmanın amacı uluslararası otellerde veya zincir restoran işletmelerinde çalışan mutfak ve pastane şeflerinin işe alım sürecindeki istihdam politikalarının belirlenmesidir. Profesyonel mutfak şeflerinin personel alımı sürecinde hangi okul türü ve seviyesinden mezun olmuş öğrencileri istihdam ettikleri, mesleki deneyimi, aşçılık eğitimini, teorik bilgileri ve pratik bilgileri ne kadar önemsediklerini sorgulamak da çalışmanın amaçları arasındadır. Bu amaç doğrultusunda İstanbul'da faaliyet gösteren uluslararası otel ve zincir restoran işletmelerinin mutfak ve pastane şefleri ile yüz yüze bir mülakat gerçekleştirilmiş ve araştırma sorularına verdikleri yanıtlar analiz edilip yorumlanmıştır.

Kavramsal Çerçeve

Gastronomi eğitimi ile ilgili çalışmalar insanlığın en başından itibaren gelişen birbirine öğretim kültürüne dayandırılabilir (Temizkan ve Aktepe, 2023, s. 1622). Geçmişte mutfak hizmetleri, mutfak sınırlarını nadiren paylaşan otoriter şeflerin yönetimi altında bitmek bilmeyen bir çalışma anlamına gelmekteyken, günümüzde aşçılık eğitimin verildiği okullar, yiyecek içecek hizmetleri endüstrisinin ihtiyaçları doğrultusunda biriktirilmesi yıllar sürecektir sağlam beceri temelleri kazandırmaktadır. Aşçılık okulları sadece işgücü kalitesini artırmakla kalmayıp aynı zamanda yemek pişirmeyi halkın gözünde bir meslek haline getirmektedir (Hughes, 2003, s. 10). Aşçılık eğitimi müfredatının kökleri on dokuzuncu yüzyılın sonları ve yirminci yüzyılın başlarındaki mesleki eğitim hareketine dayanır (Müller vd., 2009, s. 168). Gastronominin gelişmeye başladığı dönemlerde İngiltere ve Fransa gastronomi eğitimi konusunda öncü ülkeler olmuştur (Şengül, 2017, s. 169).

Türkiye'de mutfak sanatları eğitiminin temel Dünya'daki örnekleri gibi usta çırac ilişkisi doğrultusunda icra edilmiş (Düzgün vd., 2023, s. 95), aşçılık mesleğine talebin artması sonucu İstanbul, Ankara ve İzmir'de meslek odaları ve belediyeler kısa süreli kurslar şeklinde eğitimler vermiştir (Bucak ve Yiğit, 2018, s. 823). 1961-1962 eğitim öğrenim yılında Ankara Otelcilik Okulunun açılması aşçılık eğitimi örgün bir şekilde verilmeye başlanmıştır (Görkem, 2011, s. 46). Türkiye'de ortaöğretim düzeyinde mutfak eğitimi 2005-2006 eğitim yılına kadar sadece Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde verilirken, bu tarihten itibaren kız meslek, ticaret meslek, endüstri meslek, çok programlı ve açık öğrenim meslek liselerine gerekli şartları sağlamaları durumunda mutfak dalı açılması imkanı verilmiştir (Öztürk ve Görkem, 2011, s. 72). Bu liseler de Çok Programlı Anadolu Lisesi ile Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi isimleri altında toplanmıştır (Yorgancı ve Sungur, 2023, s. 109). 1960'lı yıllardan itibaren ortaöğretim düzeyinde ve örgün bir şekilde verilen mutfak eğitimi, ön lisans düzeyinde 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi'nde aşçılık bölümünün açılmasıyla, lisans düzeyinde ise 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün açılmasıyla başlamıştır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018, s. 830-831).

Türkiye'de gastronomi eğitimi veren özel mutfak eğitim akademileri de mevcuttur. Özellikle İstanbul'da yoğunlaşan bu mutfak akademileri Ankara ve İzmir gibi büyük şehirlerde de faaliyetlerini sürdürmektedir. 2000'li yıllarda faaliyetlerine başlayan mutfak akademilerinde profesyonel aşçılık eğitimleri dört aylık ve sekiz aylık dönemler şeklinde verilmektedir (Semint ve Özbay, 2021, s. 2062; Şengül, 2017, s. 173). Türkiye'de ayrıca Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı, Turizm Geliştirme ve Eğitim Vakfı gibi kurumlarda da mutfak eğitimi yaygın eğitim şeklinde verilmektedir (Kutukız vd., 2018, s. 130; Tekin ve Çidem, 2017, s. 36).

Halk eğitim merkezleri gastronomi alanıyla ilgili olarak modüler eğitim faaliyetlerini sürdürürken, 15 adet olgunlaşma enstitüsü de aşçılık alanında faaliyetlerini sürdürmektedir. Aynı zamanda merkezi ve teknik eğitim merkezlerinde de aşçılık ve gastronomi eğitimleri verilmektedir (Şat, vd., 2023, s. 328-329). Farklı kurumlar tarafından sürdürülen yaygın eğitim, yetişkin eğitimi, halk eğitimi, hayat boyu öğrenme, yaşam boyu öğrenme ve sürekli öğrenme şeklinde çeşitli sözcüklerle ifade edilmektedir (Dalahmetoğlu, 2023, s. 77).

Ayrıca aşçılık ve gastronomi alanıyla ilgili faaliyetlerini sürdüren devlet kurumları tarafından verilen yaygın eğitimin dışında ayrıca Milli Eğitim Bakanlığı Özel Eğitim Kurumları Genel Müdürlüğü'nce denetlenip düzenlenen özel eğitim kurumları kursları da mevcuttur (Şat vd., 2023, s. 329). Bu özel kurumlar bünyelerinde istihdam ettikleri yiyecek içecek ve mutfak profesyonelleri ile etkili bir şekilde eğitim verebildikleri gibi aynı zamanda sektör ihtiyaçları doğrultusunda programlar oluşturabilmektedirler. Söz konusu eğitim kurumları çoğunlukla büyükşehirlerde yer alıyor olup, diğer şehirlerden bu eğitimi almak isteyenler de kurumun yer aldığı büyükşehirlere gelmek zorunda kalmaktadır (Bucak ve Yiğit, 2018, s. 822).

Profesyonel mutfaklarda verimli bir iş akışı ve hizmet kalitesinin sağlanabilmesi için öncelikle nitelikli bir mutfak ekibinin kurulması gerekmektedir (Zıvalı vd., 2023, s. 10). Hem örgün hem de yaygın eğitim kurumları vermiş oldukları mutfak eğitimleri ile yiyecek içecek sektörünün ihtiyaç duyduğu çalışan profiline göre eğitim vermektedir. Bu kurumlar sektöre gereken eleman ihtiyacını karşılarken verdikleri teorik veya uygulamalı eğitimlerle onları sektöre hazır hale getirmeyi hedeflemektedir. Farklı yaş gruplarına hitap eden eğitim kurumları olduğu gibi farklı eğitim sürelerinde mutfak eğitimi veren kurumlar mevcuttur. Birbirinden farklı mutfak eğitimi veren eğitim kurumları olduğu

gibi bu farklı okullarda okuyan veya mezun olan kişilerin çalışabileceği birbirinden farklı konseptlere sahip, farklı amaçları bulunan ve ölçekleri birbirinden farklı olan yiyecek içecek işletmeleri de mevcuttur. Söz konusu yiyecek içecek işletmeleri personel ihtiyacını giderirken bütün bu farklılıkları göz önünde bulundurarak tercih yapmaktadır.

Yöntem

Bu araştırma uluslararası otellerde veya zincir restoran işletmelerinde çalışan mutfak/pastane şeflerinin istihdam politikalarının belirlenmesi amacıyla nitel araştırma yöntemine göre yapılandırılmıştır. Nitel araştırma yöntemleri, konuşma veya gözlemden elde edilen metinsel materyallerin sistematik olarak toplanmasını, düzenlenmesini ve yorumlanmasını içermekle birlikte, bireylerin kendi doğal bağlamlarında deneyimlediği sosyal olguların anlamlarının araştırılmasında kullanılmaktadır (Malterud, 2001, s. 483). Nitel araştırma aynı zamanda katılımcıların olaylara ne gibi anlamlar yükledikleri ve olaylara hangi perspektiften baktıkları ile ilişkilidir (Tutar, 2023, s. 337).

Bu araştırmanın veri toplama sürecine Kütahya Dumlupınar Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu tarafından 30.03.2023 tarihli ve 2023/03 sayılı etik kurul onayından sonra başlanmıştır.

Araştırma Deseni

Profesyonel mutfak şeflerinin istihdam programlarının detaylı bir biçimde ortaya koymayı amaçlayan bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden durum çalışması deseni kullanılmıştır. Tek bir durumu veya az sayıdaki durumu yakından ve derinlemesine anlama ve ortaya çıkarma isteğiyle şekillenen durum çalışması (Yin, 2017, s. 4), mevcut dinamikleri anlamaya odaklanan bir araştırma stratejisidir (Eisenhardt, 1989, s. 534). Durum çalışmalarında genellikle araştırmacılar zaman kaybı yaşamadan doğru bilgilere erişmek için gerçek yaşamdaki durumlar üzerine çalışırlar (Özenç, 2022, s. 59).

Araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden faydalanılmış görüşme formu demografik bilgiler ve görüşme soruları bölümlerinden oluşturulmuştur. Konuya ilişkin literatür taraması yapıldıktan sonra araştırmanın amacı doğrultusunda hazırlanan görüşme soruları için ayrıca uzman görüşü alınmıştır. Araştırma görüşmelerine geçmeden önce araştırmaya dahil edilmeyen küçük bir grup ile pilot görüşmeler gerçekleştirilerek, soruların açık ve anlaşılır olduğundan emin olunmuştur. Araştırma görüşmeleri 03 Ağustos ve 27 Ağustos 2023 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze yapılan ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınarak analiz sürecine geçmeden önce birden fazla kez dinlenerek yazılı olarak kayıt altına alınmıştır.

Araştırmanın amacına en iyi hizmet edebileceği düşüncesi ile amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örneklemeinden faydalanılmıştır. Nitel araştırmalarda en yaygın kullanılan örnekleme yöntemlerinden biri olan maksimum çeşitlilik örnekleme görel olarak küçük bir örneklem oluşturup, bu örnekleme araştırmaya dahil edilen katılımcıların maksimum derecede yansıtılmasıdır (Yıldız, 2017, s. 435). Araştırmada maksimum çeşitlilik şartının sağlanması için katılımcılar hem zincir restoranlardan hem de otellerden seçilmiştir. Böylelikle aşçılık istihdam alanı olan hem otel hem de restoran şeflerinin görüşleri ayrı ayrı yansıtılmıştır. Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğü ile ilgili belli bir kural olmayıp (Patton, 2018, s. 244; Yıldız, 2017, s. 435), örneklem büyüklüğü yeterliliği veri derinliği ile ölçülmektedir (Yağar, 2023, s. 141). Örneklemin belirlenmesi aşamasında en fazla tercih edilen yaklaşımlardan biri teorik uygunluk yaklaşımıdır. Bu yaklaşımda veriler tekrar etmeye başlayıp yeni veri üretilmediğinde teorik uygunluğa ulaşıldığı varsayılmaktadır (Karahana vd., 2022, s. 91). Araştırmada veri uygunluğu hususu kriteri dikkate alınarak görüşülen katılımcıların görüşleri tekrara düşmeye başlayınca veri uygunluğuna ulaşıldığı kabul edilerek veri toplama sü-

reci sonlandırılmıştır. Bu kapsamda 10 mutfak şefi ile görüşülmüştür.

Araştırmada İstanbul ilinin seçilmesinin nedeni İstanbul'da diğer illere göre çok daha fazla zincir restoran ve otellerin olmasının yanı sıra, İstanbul'da ortaöğretim, ön lisans ve lisans düzeyinde örgün gastronomi ve aşçılık eğitimi veren okul/üniversitelerin sayısının diğer illere göre fazla olmasının yanında aynı zamanda söz konusu eğitimleri yaygın veren kurumların sayısının da fazla olmasıdır. Bu durum aynı zamanda katılımcı mutfak şeflerinin hem örgün hem de yaygın aşçılık eğitim almış kişilerle çalışmış olduğu ihtimalini de güçlendirmektedir.

Elde edilen verilerin analizinde betimsel analiz yaklaşımı kullanılmıştır. Betimsel analizde görüşülen veya gözlenen bireylerin/katılımcıların görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara sıklıkla yer verilir. Betimsel analizde elde edilen veriler sistematik ve açık bir biçimde betimlendikten sonra açıklanır, yorumlanır, neden-sonuç ilişkileri irdelenir ve birtakım sonuçlara ulaşılır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 239-240).

Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirliğin sağlanması için birtakım ölçütler mevcuttur. Bu araştırmada geçerliğin sağlanması için katılımcı teyidi, amaçlı örneklem, dahil etme/dışlama (Başkale, 2016, s. 24; Tutar, 2022, s. 127) gibi ölçütler kullanılmıştır. Bu kapsamda araştırmada elde edilen ses kayıtları yazıya dökülüp düzenlendikten sonra söz konusu katılımcılarla paylaşılıp görüşlerini teyit etmesi sağlanmıştır. Araştırmanın yöntem kısmında da belirtildiği gibi amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme seçilerek hem restoran hem de otel mutfak şefleri araştırmaya dahil edilmiştir. Araştırmanın yöntem bölümünde yer alan veri toplama araçları, veri toplama süreci, toplanan verilerin ne şekilde analiz edildiğinin ayrıntılı açıklanması dış güvenilirliğe katkı sağlarken, elde edilen söz konusu verilerin betim-

sel bir sistematikte araştırma raporunda direkt bir şekilde sunulması da iç güvenirliliğe katkı sağlayan ölçütlerdendir (Baltacı, 2019, s. 381). Bu doğrultuda araştırmada yöntem başlığı altında verilerin ne şekilde toplandığı ve nasıl analiz edildiği açık ve ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır. Araştırmada betimsel analiz yöntemi kulla-

nılarak araştırmacıların görüşleri çarpıcı bir biçimde doğrudan verilmiştir.

Bulgular

Araştırma kapsamında görüşme gerçekleştirilen restoran ve otel mutfak şeflerine ait tanımlayıcı bilgiler aşağıda Çizelge 1’de yer almaktadır.

Çizelge 1

Katılımcılara ait tanımlayıcı bilgiler

	Yaş	Cinsiyet	İşletme Türü	Mutfak Eğitim Durumu	Gelir Durumu	Sektördeki Deneyim Süresi
K1	34	Erkek	Otel	Turizm Lisesi Aşçılık (Önlisans) GMS (Yükseklisans)	50.000-55.000 TL	18 Yıl
K2	40	Erkek	Restoran	Alaylı	45.000-50.000 TL	17 Yıl
K3	40	Erkek	Restoran	Aşçılık (Önlisans)	40.000-45.000 TL	16 Yıl
K4	33	Erkek	Restoran	Özel Eğitim Kurumu	45.000-50.000 TL	13 Yıl
K5	35	Kadın	Otel	Özel Eğitim Kurumu	40.000-45.000 TL	11 Yıl
K6	34	Erkek	Otel	Turizm Lisesi	40.000-45.000 TL	19 Yıl
K7	37	Erkek	Restoran	Alaylı	50.000-55.000 TL	21 Yıl
K8	39	Erkek	Restoran	Turizm Lisesi	50.000-55.000 TL	24 Yıl
K9	34	Erkek	Otel	Turizm Lisesi Aşçılık (Önlisans)	40.000-45.000 TL	17 Yıl
K10	35	Kadın	Restoran	Özel Eğitim Kurumu	35.000-40.000 TL	9 Yıl

Çizelge 1 incelendiğinde toplam 10 mutfak şefinin yaşlarının 33 ile 40 arasında değiştiği 8’inin erkek 2’sinin kadın olduğu ve 6’sının restoranlarda 4’ünün ise otellerde çalıştığı görülmektedir. Farklı eğitim kurumlarından aşçılık eğitimi alan veya herhangi bir aşçılık eğitimi almayan katılımcıların deneyim süresinin en az 9 yıl en fazla 24 yıl olduğu görülmektedir.

Araştırma grubunda yer alan şeflere “Mutfakta çalışmak üzere işe aldığınız bir çalışanın mutfak eğitimi almış olması sizin için ne derece önemlidir?” sorusu yöneltilmiştir. Katılımcıların tamamı mutfak eğitiminin önemine vurgu yaparak, eğitimin neden önemli olduğunu gerekçelendirmiştir. Katılımcıların bu soruya vermiş oldukları yanıtlardan bazıları şu şekildedir:

K4: “Şöyle ki, genel ve temel kuralları biliyor olması önemlidir. Bunun içinde de en önemlisi belki de hijyen eğitimi. Temel eğitimleri almış, hijyen eğitimini almış, pişirme tekniklerini biliyor olması bizim için bir adım önde olması anlamına geliyor.”

K7: “Ben mutfak eğitimi almadan başladım bu işe. Babam da aşçı olduğu için tutkuluydum bu işe pastacı oldum. Ama keşke eğitimini almış olsaydım. Mutfak eğitimi almış kişi deneyimi olmasa bile teorik deneyimi var. Kullanacağımız ekipmanı tanıyor. Mutfağı tanıyor olması da bir artı. Mutfakta ekipmanı tanınması mutfak ortamını biliyor olması çok önemli.”

K10, K4 ve K7'nin yorumları ile paralel yorumlar yapıp ek olarak, “Benim için tabi ki önemli. Aldığı eğitim mutlaka bir vizyon kazandırmıştır. Bu eğitimi aldıysa da özgür iradesi ile bu işi istiyordur. Dolayısıyla benim için önemlidir. 18-22 yaş arasında bir gencin bu eğitimi almış olması bu işi istediği anlamına gelir. Eğitim alması isteğini ortaya koyuyor. Eğitimden dolayı mutfağa geldiğinde yabancı bir yere gelmiş gibi hissetmez. Mutfağın doğasını da bilir. Mutfak eğitimi için emek veren kişiler benim için değerlidir.” yorumunu yapmıştır.

Katılımcı şeflere başka bir soru olarak “Siz işe alımlarda en çok hangi kriterlere dikkat edersiniz? Hangi özelliklere sahip adayları tercih edersiniz?” sorusu sorulmuştur. Katılımcılar genellikle mutfakta devam eden bir üretim sürecinin olduğunu eğitim almış olan adayları önemsediklerini fakat sektör deneyiminin olmadığı sadece teorik eğitimin olduğu durumlarda görüşlerinin farklılaştığını belirtmiştir. Konuyla ilgili olarak K1, K2, K4 ve K10 şu ifadeleri kullanmıştır:

K1: “Mutfak eğitimi almış olmasını önemsemirim ben. Ama tecrübesi yok ise, eğitimi olmayıp saha tecrübesi olan bir aday varsa tabi ki saha tecrübesi olan kişiyi tercih ederim. Saha tecrübesine, okul tecrübesinden daha çok önem veriyorum. Daha da önemsedğim şey ise hem mutfak eğitimi almış hem de saha tecrübesi olan kişilerdir. Ama öyle bir aday yoksa da pratiğin, eğitimden daha önemli olduğunu düşünüyorum. Evet, eğitim almış olması çok önemli iletişim, uyum ve anlaşma açısından daha verimli olur ama kısa zamanda çözümler üretmek zorundayız. Mutfak eğitimi almış olan kişi belki uzun vade de daha çok işime yarayacak ama mutfakta devam eden bir organizasyon var.”

K2: “Tabi ki de bir tecrübe gerekiyor. En azından kendini işe vermesi lazım. Okuldan mezun olup hemen pes edenler oluyor. Çünkü işin ağırlığını görmemiş. Tabi ki okul okumaları çok

güzel. Ama sadece temel eğitimleri görüyorlar. Stajlarda da yeterli eğitimi görmüyorlar. Gerçek mutfağı stajlarda görecekler ama staj süresi çok az olduğu için genelde ne olduğunu bile anlamadan staj bitiyor ve geri plan işler yaptırılıyor. Böyle olunca öğrenci ancak mezun olunca gerçekten mutfak hayatını görüyor ve hemen pes ediyor. Onun için okul okurken aynı zamanda mutfakta çalışıp, mutfağı tanımak lazım. Yoksa sadece okumuş ama hiç çalışmamışsa onu almak risk oluşturabilir.”

K8: “Referanslarına bakardım. Onun dışında ihtiyacım olan pozisyon, operasyonun ağır olduğu yer ise tabi ki deneyimi olan kişiyi alırım. Eğitimli birini almak iyidir. Ama devam eden bir operasyon var. Daha çabuk adapte olup hemen üretime geçebileceği için deneyimli birini tercih ederim. Ama iş çok yoğun değilse adayların bu işe olan isteğine ve sağduyusuna bakarım. Daha düşük pozisyonlarda işe alım için eğitim deneyime tercih edilse sorun olmaz. Ama daha üst pozisyonlar için deneyim okula tercih edilebilir. Hem okumuş hem çalışmışsa tabi ki onu tercih ederiz”

Mutfak eğitiminin ve sektör deneyimi olan adayların tercih sebebi olduğunu, fakat sektör deneyiminin olmadığı durumlarda eğitimin tek başına bir tercih sebebi olmakta yetersiz kaldığını ifade eden katılımcılar olduğu gibi aynı zamanda bazı katılımcılar da eğitimli fakat deneyimi az olan veya olmayan adayların da tercih sebebi olduğunu ifade etmiştir. Konuyla ilişki olarak K6 ve K10 şu ifadeleri kullanmıştır:

K6: “Ben aslında olaya şöyle bakıyorum. Okullarda ki kişiler yani kısa zamanlı veya uzun zamanlı mutfak eğitimi almış kişiler, deneyimi olmasa bile teorik olarak iyi dersler alıyolar. Eğer bende kendime güvenen bir şefsem, mutfak eğitim almış kişi ile çalışırım. Çünkü biz ülke olarak gastronomi anlamında daha iyi olabiliriz. Bizim bu işin eğitimini almış kişilere ihtiyacımız var. Alaylıyı dışladığımız anlamına

gelmez. 4 yıl okudu diye hemen alalım diye bir olay yok ama aldığı derslerin hakkını vererek aldıysa eğitilmiş olanı alırım.”

K10: “Eğitim alan kişiler önemli benim için ama aşçılık veya gastronomi mezunu önceliklidir. Eğitimini iyi bir şekilde tamamlamış ama sektörde çok kendini biraz geliştirmiş kişiyi alırım. Çok şey bilmiyor olması çok şey paylaşacağımız anlamına geliyor. Ben ona sektörü her türlü öğretirim. Sektörde yanlış uygulamaları öğrenmiş, hijyenik ve temiz çalışmayan kişilerle çalışmış ve buna dikkat etmeyen kişilerle çalışmak yerine teorik bilgisi olan sektör deneyimi olmayan kişiyle çalışır, kendi kurallarına göre yetiştiririm. Bu dediğim şey komi alımı için geçerli tabi. Daha üst pozisyonlara zaten deneyim şartı aranır.”

Katılımcılara Türkiye’deki mutfak eğitimi ile ilgili olarak “Türkiye’deki mutfak/aşçılık eğitimi hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu sorulmuştur. Katılımcılar Türkiye’deki mutfak eğitiminin geçmiş yıllara göre daha iyi durumda olduğunu gıda bilimi ve hijyen konusunda kalifiye kişilerin mezun edildiği ve bu durumundan memnun olduklarını dile getirmişlerdir. Fakat geçmişe göre mutfak eğitimi daha iyi durumda olsa da özellikle uygulama derslerinin az olması, öğrenci devamsızlık hakkının çok olması, staj süresinin az olması, altyapı ve teknik donanımlarının az olması konularında fikir beyan etmiştir. Konuyla ilgili olarak K6, K8 ve K9 şu ifadeleri kullanmıştır:

K6: “Açıkçası ben bazı okulları yeterli bulmuyorum. Hem üniversite hem lise hem de diğerleri için, hepsi için konuşuyorum. Eğitimi vermek için veriyoruz. Örneğin buralarda mutfak eğitimi alan kişiler istediği gibi gelme hakkı var, uygulamalarda istediği gibi davranabiliyor. En önemlisi devamsızlık hakları çok fazla. Yani neredeyse okula bir hafta gelip bir hafta gelmeden mezun oluyor. Okulda öğrenci okulu bitirsin hoca anlatsın olsun bitsin. Eğitim bence alt

seviyede. Okulların birçoğunda uygulama yok denecek kadar az. Birkaçı hariç. Çok iyi okullarımız var. Uygulama mutfakları da çoğu yerde yok. Gelen öğrenciler anlatıyor da şaşırıyoruz yani. Nasıl aşçılık ya da gastronomi bölümünde mutfak olmaz. Tamam, teorik bilgi önemli ama bunlar aşçı olacak. Uygulama yapmadan nasıl aşçı olacak?”

K8: “Ben birkaç okulu özellikle beğeniyorum. Mezunları yurt dışında staj yapmanın yanında çok nitelikli eğitimler alıyor ve doğru yönlendiriyorlar. Mezunları kısa zamanda güzel yerlere geliyorlar. Ben de lisede mutfak eğitimi aldım. Ama geldiğimiz noktada eğitimler çok daha iyi bir şekilde veriliyor. Hem devlet okullarında hem özel üniversitelerinde eğitim iyiye doğru gidiyor. Özellikle gıda bilimi ve hijyen konusunda benim izlenimim kalifiye kişilerin mezun edildiği. İnanılmaz yetenekli mezunlar da var.”

K9: “Çok iyi devlet okulları veya özel okullar var. Onlar farkını koruyor zaten. Ama geneli mesleği olduğu gibi yansıtmıyorlar. Ama bizim mesleğimiz çok farklı, çok zor. Okulların çoğunda atölye dersleri çok verimli geçmiyor. Yeterince ödenek ve destek almıyorlar bence. Mutfağa girmeden mezun oluyorlar. Sayıları (sınıf mevcudu) minimum 40-50 kişi. Sayıları çok fazla. Ben öğrenciyken de bu sorunu yaşıyordum. Bu sayı ile kaliteli eğitim verilemez. Genel olarak baktığımızda staj süreleri çok az. Liselerde olduğu gibi öğrencilerin stajda denetlenmesi gerekir belki. Tamam, yaşı büyük çırak gibi davranamazsın ama staj süresinin uzatılması lazım.”

Araştırmada katılımcılara olarak “1 Haziran 2019 yılında resmî gazetede yayınlanan Turizm Tesislerinin Niteliklerine İlişkin Yönetmeliğe göre; gastronomi tesislerinde çalışan personelin en az yüzde yirmisinin konusunda eğitim almış olması (Resmi Gazete, 2019) şartı hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu sorulmuştur. Katılımcılar genel olarak kararın yerinde bir karar olduğunu ve aşamalı olarak yüzde 20’nin arttı-

rılabileceğini savunmuştur. Konuyla ilgili olarak K1, K5 ve K7 şu yorumları yapmıştır.

K1: “Yani bence geç bir adım. Mantıklı buluyorum doğru. Sonuçta bu kadar bölüm, bu kadar mezun, bu kadar okul varken bu karar yerinde olmuş. O yüzden yasayı mantıklı buluyorum. Mesleğin itibarı açısından da iyi olacağını düşünüyorum. Bu karardan haberim vardı. Bu yüzde yirmilik oranla başlanması aynı zamanda herhangi bir eğitimi olmayan çalışanları da mağdur etmeyecektir. Sonuçta herhangi bir eğitimi olmadığı halde çok iyi işler yapan kendini çok iyi geliştirmiş çalışanlar da var.”

K5: “Ben bu kararı destekliyorum. Eğitimli olmayan bazı aşçılar da bu gün eğitimli olan aşçıların kariyerinde çok önemli bir rol oynuyorlar. Ben hem eğitimliler ile hem de herhangi bir mutfak eğitimi olmayan kişilerle çalıştım. Hepsinden bir şeyler öğrendim. Bu gün hem alaylılar hem de eğitimliler ile çalışan aşçılar çok şanslıdır. Bir anda mutfak çalışanlarının hepsi eğitimli olacak demek zaten yanlış bir karar olurdu. Son 10-15 yıldır Türkiye’de aşçılık eğitimi başladı. Zaman geçtikçe eğitimlilerin sayısı artıyor zaten. Yakında çalışanların tamamına yakını eğitimli olacak bence.”

K7: “Bence şu an zaten mutfakların çoğunda eğitimli çalışan sayısı yüzde elliden fazladır. Kanun iyi güzel ama aynı zamanda mutfak eğitimi belgesi olmayan kişilere bu eğitimi alması için kolaylık sağlanmalıdır. Sonuçta eskiden zaten isteseler de bu eğitimi alamazlardı. Şimdi her yerde okul var. Ama eskiden böyle değildi. Ben de mutfak okuluna hiç gitmedim. Eskiden çoğu yerde okul olmadığı için okula gidilmedi. Şimdi her yerde okul var. Onun için eğitimi olmayan kişilerin eğitim alması için işletmelerin veya yetkililerin kolaylık sağlaması gerekiyor bence. Böyle olursa yüzde yirmi de daha fazla arttırılır belki.”

Tartışma

Mutfakla olan ilgi her geçen gün artmakta ve aşçılık mesleğini tercih edenlerin sayısı gün geçtikçe hızlı bir şekilde artmaktadır. Türkiye’de birçok kurumda örgün ve yaygın şekilde mutfak/gastronomi eğitimi verilmektedir. Personel istihdam kararında karar verici olan mutfak şeflerinin istihdam politikalarını ve mutfak eğitime verdikleri önemin ne düzeyde olduğunu belirlemeyi amaçlayan çalışmada söz konusu mutfak şefleri ile yüz yüze mülakat gerçekleştirilmiştir.

Görüşülen katılımcılar mutfak eğitiminin kişiye hijyen bilgisi, vizyon, mutfakla ilgili temel kuralları bilmek gibi faydalar sağladığını, dolayısıyla mutfak çalışanlarının teorik derslerden geçip mutfak eğitimi almış olmasını önemsettiklerini belirtmişlerdir. Öztürk ve Görkem (2011) Türkiye genelinde Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde öğrenim gören mutfak dalı son sınıf öğrencileri ile gerçekleştirdiği araştırma bulgularına göre öğrencilerin kendilerini en yeterli buldukları konulardan birinin hijyen kurallarının uygulanması olduğu sonucu katılımcıları görüşlerini desteklemektedir. Dalahmetoğlu (2023), halk eğitim merkezlerinde aşçılık eğitimi alan kişilerle gerçekleştirdiği çalışmada katılımcıların teorik ve pratik olarak aşçılık becerilerini öğrenip mutfak ekipmanlarını tanıdığını ve nasıl kullanılması gerektiğini öğrendiklerini belirtmiştir.

Bazı katılımcılar mutfak eğitiminin önemli olduğunu ve işe alımlarda mutfak eğitimi almış olan kişilerin şansının yüksek olduğunu savunurken bazı katılımcılar ise eğitimin tabii ki çok önemli olduğunu ancak sadece eğitim almış, deneyimsiz bir aday, eğitim aldığı için tercih etmenin çok mantıklı ve mümkün olmadığını ifade ederek; mutfak eğitimi almamış deneyimli bir aday, deneyimi olmayan mutfak eğitimi almış bir adaya tercih edeceklerini ifade etmişlerdir. Deneyimin mutfak da oldukça önemli olduğunu ifade eden katılımcılar; devam eden

bir üretim süreci içerisinde deneyimi olmayan bir adaya iş öğretmenin zaman kaybı olacağını, deneyimli bir adayın ise hemen üretime dahil olacağı için tercih edeceğini belirtmişlerdir. Katılımcılar mutfak eğitiminin oldukça önemli olduğunu, tek başına tercih sebebi olmadığını fakat mutfak eğitiminin yanında aynı zamanda deneyimin de olması halinde büyük bir tercih sebebi olduğunu belirtmiştir. Araştırmanın bu sonuçları Topal ve Gök (2020)'ün fine dining restoranların istihdam politikalarında gastronomi eğitiminin etkisini inceledikleri araştırmada ulaştıkları bulgularla ilişkilendirilebilir. Topal ve Gök (2020) araştırmalarında görüştüğü 7 katılımcı şefin üçü akademik eğitim almış kişileri tercih edeceğini belirtirken, üçü akademik eğitim almış ama aynı zamanda alaylı eğitime de sahip kişileri tercih edeceğini belirtmiştir. Araştırmada son olarak bir katılımcı ise alaylı eğitime sahip kişilerin tercih ettiğini ifade etmiştir.

Geçmiş yıllara göre Türkiye'deki mutfak eğitiminin şu an daha iyi durumda olduğunu ifade eden katılımcılar bazı eğitim kurumlarının çalışmalarını oldukça beğendiğini ifade ederek, aynı zamanda Türkiye'deki mutfak eğitimine bazı eleştirilerde bulunmuşlardır. Katılımcılar mutfak eğitimi alan kişilerin kısa zamanda iyi pozisyonlarda çalıştığını ifade ederek, teorik derslerin de katkısına değinerek özellikle gıda bilimi, hijyen sanitasyon gibi konularda eğitimin iyi durumda olduğunu belirtmişlerdir. Araştırmada öğrencilerin devamsızlık hakkının çok olması dolayısıyla uygulamadan geri kalmaları, okullarda uygulamaların az olması, uygulama mutfaklarının olmaması veya yetersiz olması, yeterince ödenek alınması, staj sürelerinin kısa olması ve çoğu kurumda denetlenmiyor olması Türkiye'deki mutfak eğitimine yapılan bazı eleştirilerdir. Yılmaz vd. (2018), şef adaylarının niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşlerine başvurdukları araştırmalarında, öğrencilerin teorik bilgisinin üst düzeyde olduğu fakat uygulama yeterliliklerinin kısıtlı olduğunu saptamıştır.

Keskin ve Kızıl (2023), gastronomi ve mutfak sanatları bölüm öğrencilerinin kariyer planlama süreçlerine dair engellerin belirlenmesi amacıyla gerçekleştirdikleri araştırmada benzer sonuçlara ulaşmıştır. Keskin ve Kızıl (2023), bölüm öğrencileri ile gerçekleştirdikleri görüşme sonucunda müfredatta mesleğe yönelik uygulamaların yetersiz olması, uygulamalı dersleri yürütebilecek akademisyen sayısının az olması, uygulama alanlarının yetersiz olması, yeterince maddi kaynak olmaması ve işletmelerle işbirliğinin eksik olması gibi sorunlar tespit etmiştir. Demir (2023) ise gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sız)lıkları incelediği doktora tezinde katılımcılar uygun ve doğru eğitim için yoğun uygulamalı eğitim ve uzun staj süreleri olması gerektiğini belirtmişlerdir.

Katılımcılar gastronomi tesislerinde çalışan personelin en az yüzde yirmisinin konusunda eğitim almış olması şartını genel olarak desteklediklerini ve mesleğin itibarı açısından önemli bir adım olduğunu ve ilerde yüzde yirminin aşamalı olarak yükseltilebileceğini belirtmişlerdir. Bu oranın artması aynı zamanda mutfakta alaylı-eğitilmiş çatışmasının da önüne geçeceği düşünülmektedir. Yiğit (2023), turizm programlarından mezun olup, yiyecek ve içecek sektöründe bir süre çalıştıktan sonra kariyerlerine devam etmemeleri nedeniyle belirlemeyi amaçladığı araştırmada katılımcıların yiyecek ve içecek sektöründe kariyerlerine devam etmemelerine neden olan temalardan birinin kuşak çatışması ve alaylılar olduğunu belirlemiştir. Katılımcılar günümüzde artık mutfak eğitiminin yaygınlaşmasıyla birlikte mutfakta eskiye göre daha fazla eğitilmiş personelin istihdam edildiğini ve gittikçe de arttığını belirtmişlerdir. Katılımcılar ayrıca geçmişte mutfak eğitimi veren bu kadar fazla kurumun olmaması sebebiyle mutfakta mutfak eğitimi almamış olanlarında çalıştığını belirterek, söz konusu kişilerin mutfak eğitimi alabilmesi konusunda birtakım kolaylıkların sağlanması gerektiğini belirtmişlerdir.

Sonuç

Personel istihdam kararında karar verici olan mutfak şeflerinin istihdam politikalarını ve mutfak eğitime verdikleri önemin ne düzeyde olduğunu belirlemeyi amaçlayan bu çalışmada farklı eğitim kurumlarından aşçılık eğitimi alan veya herhangi bir aşçılık eğitimi almayan, deneyim süresi 9 ile 24 yıl arasında değişen katılımcılarla görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Katılımcı görüşleri genel olarak değerlendirildiğinde mutfak eğitime önem verdikleri anlaşılmaktadır. Özellikle mutfakta kişiye hijyen bilgisi, vizyon, mutfakla ilgili temel kuralları bilmek gibi faydalar sağladığını ifade eden katılımcılar aynı zamanda mutfakta devam eden bir üretim sürecinin olması dolayısıyla eğitimin tek başına yeterli olmayacağı, deneyimle birleştirilmesi gerektiği ifade edilmiştir.

Araştırma bulguları genel olarak değerlendirildiğinde mutfak eğitiminin deneyim ile birleştirilmesi veya deneyimin eğitimle birleştirilmesi halinde öncelikli tercih sebebi olabileceği görülmektedir. Eskiye göre otel ve restoran sayısının artması gibi aynı zamanda eskiye göre mutfak eğitimi almanın daha kolay olduğu günümüz şartlarında birçok yerde ve farklı kurumlarda söz konusu eğitim de verilmektedir. Mutfak eğitiminin yiyecek içecek sektörü için, yiyecek içecek sektörünün de mutfak eğitimi verilen kurumlar için oldukça faydalı ve vazgeçilmez olduğu gerçeği göz önünde bulundurularak, araştırmalarda öne çıkan müfredat sorunları, uygulamacı akademisyen sorunu, uygulama alanının olmaması gibi sorunlarının giderilmesi sektör ve okullar arasındaki ilişkileri kuvvetlendireceği düşünülmektedir.

Mevcut kısıtlı katılımcı sayısından yola çıkılarak genelleme yapmak mümkün olmayacağı gibi katılımcılardan alınan cevapların ve yorumların da sembolik açıdan işaret ettiği değerler inkâr edilemez.

Kaynakça

Alyakut, Ö., Küçükkömürler, S. (2018). Gastronomi eğitimi alan üniversite öğrencilerinin mesleklerine yönelik metafor algılarının değerlendirilmesi. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 9(16), 823–852.

Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368–388.

Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23–28.

Bucak, T., Yiğit, S. (2018). Gastronomi eğitiminde profesyonel mutfak okullarının etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) üzerine bir araştırma. E.Özkul, B. Bilgili, S. Uca (Ed.), *International Gastronomy Tourism Studies Congress Book* içinde (s.809–822). Koçaeli Üniversitesi.

Dalahmetoğlu, K. B. (2023). Halk eğitimi merkezlerinde aşçılık eğitimi alan kursiyerlerin gastronomi turizmine karşı bakış açıları ve gastronomi turizmi kapsamında çalışma niyetleri: Kastamonu örneği. *Journal of Applied Tourism Research*, 4(2), 75–86.

Demir, Ö. (2023). *Gastronomi eğitimi ve yiyecek içecek endüstrisi arasındaki bağlantı(sızlık) lar: paydaşlar üzerine araştırma ve model önerisi.* (Tez no. 817917) [Doktora tezi, Balıkesir Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Düzgün, M., Yılmaz, İ., Olcay, A. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde karşılaşılan sorunların incelenen problem durumları bağlamında analizi. *Aydın Gastronomy*, 7(1), 91–106.

Eisenhardt, K. M. (1989). Building theories from case study research. *Academy of management review*, 14(4), 532–550.

- Erarslan, D., Deniz, N., Yıldırım, H., İnel, M. N. (2013).** İşe alım sürecinde iç kaynaklardan yararlanma politikasının çalışanların örgüte bağlılığı üzerindeki etkisi. *Öneri Dergisi*, 10(39), 11–21.
- Görkem, O. (2011).** *Ulusal aşçılık meslek standardı çerçevesinde mutfak eğitimi yeterliği: Anadolu otelcilik ve turizm meslek liselerinde bir araştırma.* (Tez no. 279750) [Doktora tezi, Gazi Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Hughes, M. H. (2003).** *Culinary professional training: measurement of nutrition knowledge among culinary students enrolled in a southeastern culinary arts institute.* (Order no. 3081583). [Doctoral dissertation]. ProQuest Dissertations and Theses Global.
- Karahan, S., Uca, S., Güdük, T. (2022).** Nitel araştırmalarda görüşme türleri ve görüşme tekniklerinin uygulanma süreci. *Nitel Sosyal Bilimler*, 4(1), 78–101.
- Keskin, O., Kızıl, Ş. (2023).** Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kariyer planlamanın önündeki engeller, *Hakkari Review*, 7(2), 27–36.
- Kızıloğlu, S. D. (2012).** *İnsan kaynakları yönetiminde işe alım.* (Tez no. 323311) [Yüksek lisans tezi, Bahçeşehir Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.
- Kutukız, D., Akyürek, S., Özdemir, Ö. (2018).** Turizm eğitimi alan ortaöğretim düzeyindeki öğrencilerin mutfak departmanına yönelik tutumlarını belirlemeye yönelik bir araştırma. *OPUS Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı), 125–146.
- Malterud, K. (2001).** Qualitative research: standards, challenges, and guidelines. *The Lancet*, 358(9280), 483–488.
- Mitchell, R., Woodhouse, A., Heptinstall, T., Camp, J. (2013).** Why use design methodology in culinary arts education?. *Hospitality & Society*, 3(3), 239–260.
- Müller, K. F., VanLeeuwen, D., Mandabach, K., Harrington, R. J. (2009).** The effectiveness of culinary curricula: A case study. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 21(2), 167–178.
- Özenç, Y. Y. (2022).** Eğitim araştırmalarında durum çalışması deseni nasıl kullanılır? *Uluslararası Eğitimde Nitel Araştırmalarda Mükemmellik Arayışı Dergisi (UEMAD)*, 1(2), 57–67.
- Öztürk, Y., Görkem, O. (2011).** Mutfak dalı öğrencilerinin mesleki yeterliklerinin değerlendirilmesi: otelcilik ve turizm meslek lisesi öğrencilerine yönelik bir uygulama, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 69–89.
- Patton, M. Q. (2018).** *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri.* (M. Bütün, S.B. Demir, Çev. Ed.). Pegem Akademi.
- Semint, S., Özbay, G. (2021).** Gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminde istihdam yapısına ilişkin bir araştırma. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060–2075.
- Şat, R., Sezen, T. S., Doğdubay, M. (2023).** Türkiye’de gastronomi eğitiminin tarihi ve gelişimi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 34(3), 318–334.
- Şengül, S. (2017).** Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer. M. Sarıışık (Ed.), *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi* içinde (s. 169–186). Detay Yayıncılık.
- Tekin, Ö. A., Çidem, G. (2017).** Önlisans turizm öğrencilerinin mutfak departmanında kariyere yönelik tutumları: Süleyman Demirel Üniversitesi örneği, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 52, 33–51.
- Temizkan, S. P., Aktepe, B. (2023).** Gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin michelin

yıldızlı restoranlardaki çalışma deneyimleri. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(4), 1619–1638.

Topal, H., Gök, İ. (2020). Fine Dining restoranların istihdam politikalarına gastronomi eğitiminin etkisi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(4), 2883–2897.

Tutar, H. (2022). Nitel araştırmalarda geçerlilik ve güvenilirlik: bir model önerisi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 117–140.

Tutar, H. (2023). Nitel araştırma deseni belirleme ölçütleri ve gerekçelendirilmesi. *Kastamonu Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 25(1), 334–355.

Yağar, F. (2023). Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün belirlenmesi: veri doygunluğu. *Aksaray Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 138–152.

Yıldırım, A., Şimşek, H. (2016). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (10. Baskı). Seçkin Yayıncılık.

Yıldız, S. (2017). Sosyal bilimlerde örnekleme sorunu: nicel ve nitel paradigmalardan örnekle-

me kuramına bütüncül bir bakış. *Kesit Akademi Dergisi*, 3(11), 421–442.

Yılmaz, G., Erdem, Ö., Arman, A. (2018). Şef adaylarının niteliklerine ilişkin mutfak şeflerinin görüşleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 273-294.

Yiğit, S. (2023). Turizm mezunlarının yiyecek ve içecek sektöründe kariyerlerine devam etme nedenleri üzerine nitel bir araştırma. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 6(3), 933–943.

Yin, R. K. (2017). *Durum çalışması araştırması uygulamaları*. (İ. Günbayı, Çev.). Nobel Akademik Yayıncılık. (3. Basımdan çeviri).

Yorgancı, E., Sungur, B. (2023). Yiyecek içecek hizmetleri alanında aşçılık eğitimi alan öğrencilerin temel mutfak yeterliliklerinin belirlenmesi: İstanbul ili örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(1), 108–123.

Zıvalı E., Yüncü, R., Akdağ, M. (2023). Profesyonel mutfakların tanımı ve tarihi. A. Arman, Ü. Sormaz (Ed.), *Profesyonel mutfaklar içinde* (s. 9–24). Oğlak Yayıncılık.

Freeganizmin Sürdürülebilirliğe Etkisine Dair Bir İnceleme

Birengül ŞALKAMOĞLU

Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
salkamoglubirengul@gmail.com
ORCID: 0009-0007-8102-6446

Serkan ÇALIŞKAN

Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi
caliskanserkan@hotmail.com
ORCID: 0000-0002-4996-8640

Geliş tarihi / Received: 12.01.2024

Kabul tarihi / Accepted: 29.04.2024

Öz

İnsanlar var oluşlarından bugüne devamlı tüketen varlıklar olmuşlardır. Günümüz şartlarında toplumların odağında da yine tüketim yer almaktadır. Zamanla bu tüketim anlayışı farklılaşmıştır. Temel ihtiyaçların dışında gösteriş, haz, statü, kimlik ve itibar gibi faktörlerin de dâhil olmasıyla yeni bir boyut kazanmıştır. Bu çalışma gastronomide yeni trendler arasında yer alan freeganizm akımını konu edinmektedir. Freeganizm, aşırı tüketim karşıtı bir eylem olarak ortaya çıkmıştır. Çalışmanın amacı, freeganizmin bir gıda akımı olmanın dışında taşıdığı anlamların kendin yap akımı ile ilişkilendirilerek ortaya konulmasıdır. Çalışmada freeganizm, kendin yap ve minimalizm kavramları ve bu kavramların anlamsal ilişkisi betimsel analiz aracılığıyla incelenmiştir. Bu amaca yönelik konunun gastronomi ile ilişkisinin yanı sıra sürdürülebilir bir yaşamı teşvik ederek, ikinci el eşya kullanımı ve sadeleşme hareketi ile ilişkisi ele alınmıştır. Çalışmada freeganizmin yalnızca bir gıda akımı olup olmadığı sorusuna yanıt aranmaya çalışılmıştır. Çalışma sonucunda freeganizmin son yıllarda yaygınlaşma gösterdiği ve birbirinde farklı olarak tanımlanan “freeganizm” ve “kendin yap” akımlarının ortak bir noktada buluşabildiğine değinilmiştir. Freeganizm felsefesi ve kendin yap hareketi arasında ideolojik ve eylemsel benzerlikler saptanmıştır.

Anahtar kelimeler: *Freeganizm, tüketim, sürdürülebilirlik, minimalizm, gıda*

A Review on the Impact of Freeganism on Sustainability

Abstract

Humans have constantly been consuming beings since their existence. In today's conditions, consumption is again at the centre of society. Over time, this understanding of consumption has differentiated. Apart from basic needs, it has gained a new dimension, including factors such as show, pleasure, status, identity and reputation. This study focuses on the freeganism movement, which is among the new trends in gastronomy. Freeganism has emerged as an action against excessive consumption. The study aims to reveal the meanings of freeganism beyond being a food trend by associating it with the do it yourself (DIY) movement. The study examined the concepts of freeganism, DIY and minimalism and their semantic relationship through descriptive analysis. For this purpose, in addition to the relationship of the subject with gastronomy, its relationship with the use of second-hand goods and the simplification movement by promoting a sustainable life was discussed. The study tried to answer whether freeganism is only a food trend. As a result of the study, it was mentioned that freeganism has become widespread in recent years and that "freeganism" and "do-it-yourself" movements, defined as different from each other, can meet at a common point. Ideological and operational similarities were found between the philosophy of freeganism and the DIY movement.

Keywords: *Freeganism, consumption, sustainability, minimalism, food.*

Giriş

Tüketim olgusu sadece bir değere ulaşmak ve sahip olmakla ilgili olmayıp bu olgu beraberinde sürdürülebilirlik, sosyal sorumluluk, çevreye duyarlılık, dönüşüm gibi kavramlarla birlikte bir bütün olarak karşımıza çıkmaktadır (Narter, 2024). Yaşam tarzı ise yaşamın bir parçasıdır ve yaşam tarzının ve kişinin maddi geliri durumu tarafından belirlenen özgür seçimlerin sonucu tüketici faaliyetleri olarak ortaya çıkmaktadır (Vidra ve Bujdosó, 2020). Ancak tüketimin geldiği boyut ciddi israflara sebep olabilmektedir. Tüketimdeki bu kontrolsüz artış hem toplumsal hem de çevresel tahribata yol açmaktadır. Bu durum bazı toplumsal hareketlerin meydana gelmesine sebep olmuştur. Bunlardan birisi de freeganizm akımıdır. Freeganizm, kelime anlamı olarak "vegan" yani "Hayvan ve hayvan kökenli gıda ve ürünleri tüketmeyi reddeden kişi" ile "free" yani "özgür" kelimelerinin birleşiminden oluşan bir toplumsal farkındalık hareketidir (Taş, 2020). Bu farkındalık hareketine eylemsel

olarak destek veren kişiler "freegan" olarak adlandırılmaktadır. Freeganların savunduğu temel düşünce satın alma aşamasında bilinçli hareket ederek tüketimdeki israfı en aza indirmektir. Freeganlar için "çöp" kavramı yoktur, çöpe atılan ancak kullanılabilir durumda olan her şey yeniden dönüştürülerek kullanılabilir. Az ürün satın alarak daha az tüketimde bulunmayı tercih etmektedirler (Taş, 2020). Başlangıç ve yayılma noktası Amerika Birleşik Devletleri olan freeganizmin felsefi bir amacı bulunmaktadır. Freegan felsefesi olarak adlandırılan bu akım 2000'li yıllarda gönüllü sadelik hareketinden yola çıkarak başlangıçta atık gıdaları tüketerek çevresel etkiyi en aza indirmeyi amaçlamıştır. Günümüzde freeganlar daha fazla sosyal, politik ve ekonomik kaygılara sahiptir (Pentina ve Amos, 2011).

Çalışmada daha önce literatürde değinilmemiş bir konu olan kendin yap ve freeganizm ilişkisi ele alındığından bu kapsamdaki alanyazın çalışmaları sınırlıdır. Bu çalışmada bundan sonra

yapılacak olan çalışmalarda farklı boyutları ile ele alınabilecek olan freganizm ve kendin yap hareketi ilişkisine değinilmiştir. Literatürde freganizmin gıda israfı karşısındaki duruşu, veganizm ile ilişkisi ve “food not bombs” (bomba değil gıda) hareketi, gıda ve siyaset ile ilişkilendirilen çalışmalar yer almaktadır. Aksoy ve Solunoğlu (2015) yaptıkları bir çalışmada gıda israfının freeganizm ile önlenbilir olduğuna değinmişlerdir. Ancak gıda israfı ve gıda kaybının yayılma alanının geniş olması nedeniyle bu durumun önlenmesi veya minimize edilmesi için tek bir kuruluş ya da hareketin yeterli olmayacağı, kendine görev edinmiş bütün bireysel ve tüzel kişiliklerin iş birliği yapması gerektiği sonucuna varmışlardır. Barnard (2016) “*Freegans: Diving into the Wealth of Food Waste in America*” adlı kitabında freeganlar ile yaptığı görüşmeler sonrasında israfın gıda sistemi ile nasıl bir bütün halinde olduğunu ortaya koyarak bu hareketin bir siyasi karşıtlık eylemi olduğu sonucunu vermiştir. Edwards ve Mercer (2012) yaptıkları çalışmada freeganizmin iki alt kültürüne değinerek “çöplük dalgıçları” ve “bomba değil gıda” ilişkisini incelemişlerdir. Freeganlar kendi gıdalarını neoliberalizmin dışında üretmek yerine tükettikleri için sorunları tam olarak çözemeler de, freegan etiği ve eylemlerinin yine de kapitalizmin açmazlarını ortaya koyarak insanlar, yerler ve ürünler arasında yeni bir bağ kurulmasına hizmet ettiği sonucuna varmışlardır. Çöpe dalış kavramı, freegan üyelerinin gıdaları çöp kutusundan çıkarmalarını ifade etmek için kullanılan bir kavramdır. Freeganlar bazı kullanılabilir halde olan gıdaları çöp kutularından çıkararak yenilebilir hale dönüştürebilmektedirler (Yurt, 2023). Food Not Bombs (bomba değil gıda); ise savaş, yoksulluk ve çevrenin tahrip edilmesini protesto etmek amacıyla 65 ülkede 1.000'den fazla şehirde aç insanlarla ücretsiz vegan ve vejetaryen yemekler paylaşan ve aksi takdirde çöpe atılacak gıdaları geri toplayan, tamamı gönüllülerden oluşan bir harekettir (https://foodnotbombs.net/new_site/).

Lamey (2023), çalışmasında vegan ve freeganizmin benzer felsefelere sahip olduğunu ortaya koymuştur. Milburn ve Ficsher (2021), çalışmalarında freeganizm ve veganizm arasındaki yakın ilişkiyi inceleyerek verimli sonuçlar elde edilebileceğini ortaya koymuşlardır.

Taş ise (2020) yaptığı çalışmasında freeganizm, minimalizm ve gönüllü sadelik kavramlarının ilişkisine değinmiştir. Bilinçli tüketim ve sürdürülebilir tüketim davranışlarının, lüks ve gösterişli temel alan davranışlarla yer değiştirmesi veya aralarında denge kurulmaya çalışılması gerektiği görüşündedir. Doğanın doğru bir biçimde kullanılmaması halinde gelecek nesillerin yeterli kaynaklara ulaşmalarının zor olacağını ve bu sebeple de freeganizm gibi alternatif yaşam tarzlarına daha çok ihtiyaç duyulacağını sonucuna varmıştır. Ekincek ve Şenol (2023) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde gıda israfı eğitimini değerlendirdikleri çalışmalarında freeganizm kavramına yer vermişlerdir. Çalışmanın sonucunda ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde gıda israfına ilişkin ders verilmediğini saptamışlardır. Gıda israfı konusunda bilgi edinmeyi sağlayacak sürdürülebilirlik ve gıda muhafaza yöntemleri gibi konular hakkında verilen derslerin ise sınırlı sayıda olduğunu belirlemişlerdir. Obrador (2020) yaptığı çalışmada freegan ilkeleri kullanılarak ihtiyaç fazlası gıdaların besleyici öğünlere dönüştürülerek bir pop-up kafe düzenlemesi yapıp yapılamayacağını araştırmıştır. Pop-up cafeler trendleri takip eden, sıra dışı ve yenilikçi konseptlere sahip işletmelerdir. Çalışmada bu cafelerin ziyaretçiler tarafından eleştirel bir bakış açısına maruz kalabileceğinin yanı sıra bu tarz girişimlerin felsefesini bilen ziyaretçiler tarafından makul bulunabileceği sonucuna varmıştır. Karmanov ve Davletsina (2023) çalışmalarında freeganların kendilerini tüketim toplumuna göre nasıl konumlandıklarını sunmuşlar ve freeganizmi geniş, tam teşekküllü bir ekolojik harekete dönüştürmenin mümkün olup olmadığı hakkındaki dünya görüşlerini

incelemişlerdir. Freegan dünya görüşünün tam teşekküllü bir ekolojik hareket olarak sistematikleştirilmesinin geri dönüştürülebilir gıdalara olumsuz ve eleştirel bakış açıları nedeniyle mümkün olmadığı sonucuna varmışlardır.

Freeganlar sadece gıdaların değil tüm eşyaların da daha uzun vadede kullanılabilmesi için uğraş vermektedirler. Alan yazındaki yerli ve yabancı çalışmalar freeganizm kavramını gıda başlığı çerçevesinde ele alırken, literatürde freeganizmin ikinci el eşya kullanımı felsefesine sahip olduğu ve bunu teşvik ettiğine dair yapılan araştırmaların sınırlı olduğu belirlendiği için derinleştirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

Dünyada gıda israfı son yıllarda daha fazla dikkate değer bir hale gelmiştir. Bunun yanı sıra israfın gıda dışındaki boyutu da yadsınamaz bir gerçektir. Dünyada her gün 5 milyona yakın ekme ve her yıl 18 milyon tonu aşkın sebze ve meyve çöpe atılmaktadır. İsrif edilen gıda miktarının %25'inin dünyadaki ihtiyaç sahibi 870 milyon insana yeteceği düşünülmektedir (UN Environment Program, 2021). FAO verilerine göre yılda 1,3 milyon ton gıda çöpe atılmakta ve bu gıdanın %40'ı yenilebilecek durumdadır. Türkiye'de bir yılda toplanan 33 milyon çöpün 14,5 milyon tonu gıdadan oluşmaktadır (Türkiye İsrافی Önleme Vakfı, 2024). Gıda israfı gelişmemiş ülkelerde zirai tekniklerin, depolama ve soğutma sistemlerinin gelişmemesi, alt yapı sorunları ve iklimin elverişsizliğine bağlı iken, gelişmiş ülkelerde ise tüketici davranışlarına bağlı olabilmektedir (Çavuş, 2021). Bu durum freeganizm gibi felsefi akımları ve buna bağlı olarak gelişen eylemleri ortaya çıkarmaktadır. Bu çalışmada freeganizmin bir gıda akımı olmanın yanı sıra sürdürülebilir bir yaşamı teşvik ederek, ikinci el eşya kullanımı ve sadeleşme hareketi olarak da literatürde yer edinebileceğine değinilmiştir. Araştırmanın amacı ise freeganizmin gastronomiyle olan ilişkisi ile ikinci el ürün kullanımı arasındaki ortak felsefeye değinerek literatüre katkı sağlamaktır. Bu amaç

doğrultusunda çalışmada freeganizmin yalnızca bir gıda akımı olup olmadığı sorusuna yanıt aranmıştır.

Gıda İsrافی

Gıda insanlığın varoluşundan bu yana temel bir ihtiyaçtır. Günümüzde yaklaşık sekiz milyardan fazla insan yaşamaktadır. Her bir bireyin günde kişi başına ortalama iki bin kcal'den fazla gıda tüketmesi gerekmektedir. Bu, insan vücudunun minimum enerji ihtiyacını karşılamak için yeterli bir miktardır. Ancak çok fazla gıda üretiliyor olsa da aynı anda birçok insan açlıkla mücadele etmektedir. Bu paradoksun sebebi ise gıdaların ihtiyaç için değil, kar amacı güdümlük üretilmesidir. Gıdalar, üretildiği andan itibaren dağıtım, depolama, mağazada satış, restoranlarda hazırlık, servis, sunum ve tüketim gibi aşamalarda çeşitli nedenlere bağlı olarak atık haline gelebilir ve israf olabilir (Soler ve Michalek, 2020). Bununla birlikte gerek beslenme alışkanlıkları gerekse de gıda atıkları ile ilgili tutumlarımız sadece yaşamımızı etkilemekle kalmaz; bir bütünü, ekonomiyi ve aynı zamanda da toplumu etkiler. Sosyal açıdan bakıldığında dünya nüfusuna yetecek kadar besin olsa da dünyada yetersiz beslenmek durumunda kalan insan sayısı oldukça fazladır. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) İsveç Gıda ve Biyoteknoloji Enstitüsü tarafından hazırlanan raporuna göre dünyada üretilen gıdaların yaklaşık 1,3 milyar tonu her yıl atık haline gelmektedir (Songür ve Çakıroğlu, 2016). Yapılan araştırmalarda Türkiye'de yıllık israf edilen gıdanın 26 milyar ton olduğu belirlenmekte olup en fazla israf edilen ve kayıp olan gıdaların sebze ve meyveler olduğu belirtilmiştir (Aday ve Aday, 2021). Gıda atık hiyerarşisinde, ilk safhada gıda atığını kaynağında oluşmadan önlemeye ya da düşük oranda tutmaya öncelik verilmektedir. Son safhada ise oluşan gıda atıklarının kullanılabilir formlara dönüştürülebilmesi gelmektedir (Tekiner vd., 2021).

Freeganizm

İngilizcedeki “free” ve “vegan” kelimelerinin bir araya getirilmesiyle oluşturulan bu kelime “Geleneksel ekonomideki kıt kaynakların yaşamın devamlılığını sağlayabilmek için en az oranda tüketilmesi” olarak açıklanmaktadır. Bu düşünce ile israfa mücadele ederek tüketim kültürünün etkisi azaltılmaya çalışılmaktadır. Freeganizm düşüncesini benimseyen freeganlar kapitalist ekonomi düzenine karşı gelerek, yalnızca israf değil aynı zamanda açlık, emek sömürsü, hayvan hakları ve savaş gibi konularda da beraber hareket etmektedir. Freeganlar zaten sahip oldukları malları kullanarak, ihtiyaç duymadıkları ürünleri satın almayı reddederek ve ihtiyaç duydukları şeyleri olabildiğince para harcamadan elde etmeyi amaçlamaktadırlar. Ayrıca yoksul ve evsiz insanların hayatta kalma şekilleriyle benzerlik gösteren davranışlar sergiliyor olsalar da aslında yoksul değillerdir. Yalnızca fazla tüketimden ve bunun olumsuz etkilerinden özgürce ve bilinçli bir gayret ile kaçınmaya çalışan bireylerdir. Kendilerini “bilinçli tüketiciler” olarak kategorize eden freeganların yaşları 20-30 arasında değişiklik göstermektedir. Ekonomik olarak orta ya da üst düzey sınıflara mensup iyi eğitilmiş kişilerdir. Freeganlar aşırı tüketim kavramına yalnızca gıdaları değil aynı zamanda eşyaları da dâhil etmektedirler (Taş, 2020). Kullanmadıkları eşyaları tamamen ücretsiz şekilde birbirlerine ulaştırabilmek için kendi aralarında “freecycle” adı verilen uluslararası bir uygulamayı kullanmaktadırlar. Bu uygulamanın nihai amacı ihtiyaçların karşılanması için sürekli yeni ürün satın alınmasına engel olmaktır. Uygulanan bu proje ile atık miktarı ve çevreye verilen zarar azaltılmaya çalışılmaktadır (Özçelik ve Kaplan, 2021). Küreselleşen dünyada freeganlar kendilerini yaşam tarzı ve sosyal çekişmeyi değiştiren bir alt kültür değeri olarak görmektedirler. Freeganizm, paylaşım ekonomisinin bir parçasıdır. Paylaşım ekonomisi ise kullandığımız ve paylaştığımız şeylerden oluşur. Paylaşım eko-

nomisi çok eskiden beri sınırlı çevrelerce kullanılıyor olsa da günümüzde internet aracılığıyla bilinirliği ve yaygınlığı artmıştır (Gierszewska ve Seretny, 2019).

Kendin Yap Hareketi (Do-it-yourself)

“Kendin yap” etkinliği literatürde geniş kapsama sahip bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır (Narter, 2024). Literatürde bu kavrama ilk kez 1912’de değinilmiştir (Steven, 1997). Oxford sözlüğüne göre ise evle ilgili onarım, değişim ve de bakım gibi işleri birine yaptırmak için para harcamadan kişilerin kendi başına tüm bu işleri yapması olarak tanımlanmıştır (Narter, 2024). “Kendin yap” etkinliği, kendini ifade etmeyi ve kendini gerçekleştirmeyi içerir ancak çoğu durumda birincil motivasyon basit ekonomiktir, maliyet düşürme niyetleriyle yönlendirilir ve böyle bir aktiviteye başlarken diğer motivasyonlar yalnızca ikincildir.(Vidra ve Bujdosó, 2020). Atkinson’a (2006) göre “kendin yap hareketi” dört başlıktan oluşmaktadır. Bunlar; Proaktif kendin yap, reaktif kendin yap, temel kendin yap ve yaşam biçimi olarak kendin yap başlıklarından oluşmaktadır. Proaktif kendin yap, bireysel bir hareket olarak mevcut olanı dönüştürme hareketidir. Reaktif kendin yap, kitle halinde yönlendirmeler yoluyla yapılan uygulamalardan oluşmaktadır. Temel kendin yap, ekonomik durum ve yaşam koşullarının zorluğu sebebiyle yapılan uygulamalardır. Yaşam biçimi olarak kendin yap ise tercihler doğrultusunda şekillenen tepkisel bir tüketim davranışı olarak tanımlanabilmektedir (Doğan Sözüer ve Dönmez Yavuz, 2023). “Kendin yap hareketi” aynı zamanda bireylerin hazır gıdaları tüketmek yerine evde kendi yemeklerini kendilerinin pişirmesini de kapsayan bir harekettir ve etkinliklerinde kendine yetebilme, ustalık, özgürce seçilmiş sadelik ve doğallık en önemli unsurlardır. Bateson (1985) ve Dabholkar’a (1996) göre, kendi kendine yeterlilik bir “kendin yap” davranışı olarak tanımlanabilir ancak “kendin yap” daha fazla kendi kendine yeterlilik ile karakterize edilir (Vidra ve Bujdosó,

2020). Birçok ürüne yönelik uygulamalar önen kendin yap hareketinin kökeni Bauhause akımına dayanmaktadır. Tüketiciler için üretimi deneyimleştirmek üzere ürünlerin satın alınması yerine, ürünlerin parçalarına ayrıştırılması ve sonrasında tasarlanması gibi olanaklar sunmaktadır. Sürdürülebilirlik, işlevsellik, eşsizlik ve minimalizm gibi ana motivasyonlarla eşleşen kendin yap hareketi, farklı alanlarda da yayılma gösteren faaliyetlerden biri olarak görülmektedir (Doğan Sözüer ve Dönmez Yavuz, 2023). Tüketim karşıtlığının doğurduğu bir diğer akım da minimalizmdir (Demir, 2020).

Minimalizm

Minimalizm, kişisel bakımdan, insan ilişkilerine, sanatsal faaliyetlerden ev tasarımına kadar yaşamın hemen her köşesinde uygulamalara sahip temel akımlardan biridir. Minimalizme göre öncelikle ihtiyaç fazlası ürünler belirlenmekte daha sonrasında ise bu ürünler kademeli olarak elden çıkarılmaktadır. Minimalizm, işlevsel ve ergonomik eşyalarla hayatı değerli kılmaya çalışan insanların eylemleriyle varlığını inşa etmeyi hedeflemektedir. Bu girişimin ilk adımının tüketmeyi bırakmaktan geçtiği düşünülmektedir. Aynı zamanda bir küçülme girişimi olan minimalizm, globalde yaşanan kontrolsüz tüketimin sonuçlarını ortaya koyarak emeğin ve zamanın değerini vurgulamaktadır (Demir, 2020). Minimalist yaşam pratiklerinin kökeni “*çalışma, alışveriş, borçlanma döngüsünü kırarak özgürleşilebileceği*” anlayışına dayanmaktadır. Minimalistler, kapitalizmle kavgaları var gibi görünüyor olsalar da diğer taraftan asıl mutluluğun kişinin kendi sadeleşme hareketini bulmasında olduğunu düşünmektedirler. Burada vurgulanan esas konu toplumsal fayda değil bireyin kendi mutluluğudur. İhtiyaçların kişiselliğine vurgu yaparak her bireyin kendine has bir minimalizm anlayışı olacağını işaret etmektedir (Kükreler, 2021).

Sonuç

Freeganizm ve kendin yap hareketi, tüketimi azaltmayı ve çevresel etkileri en aza indirmeyi hedefleyen yaşam biçimleridir. İkisi de atık kullanımını teşvik ederken, Freeganizm tüketim azaltımına odaklanırken, kendin yap hareketi üretim sürecinde çevreci yöntemleri teşvik eder. Freeganizm, tüketimi ve israfı eleştirirken, kendin yap hareketi bireylerin üretim yeteneklerini geliştirmeyi önemser. Bununla birlikte, bu iki hareket arasındaki ortak bir hedef dikkate alındığında, birbirlerini destekleyebilir ve birlikte daha büyük etki yaratabilirler. Bu çalışmada ele alınan freeganizm ve kendin yap hareketi kavramları ile politikacılara çeşitli öneriler sunulabilir. Örneğin okulöncesi ve ilkökul seviyelerinde öğrencilere el becerilerini geliştirerek ihtiyaç duyabilecekleri ürünleri üretmelerine imkan sağlayacak atölye çalışmaları ile destekleyecek eğitim ortamlarının geliştirilmesi önerilebilir. Bu anlamda belediyelerin semt pazarlarında oluşan sebze atıklarının toplanarak kendi sebzelerini üreten kişiler için kompost gübre üretiminde kullanılması teşvik edilebilir. Bununla birlikte kullanılabilir durumda olanların hayvan beslenmesi için kullanılarak hayvanlardan elde edilen ürünlerinde insan beslenmesinde kullanılması yoluyla bir döngü oluşturulması yönünde proje geliştirilebilir.

Araştırmacıların söz konusu iki akımının motivasyonlarını ortaya çıkarmasına yönelik çalışmalar gerçekleştirilmesi getirilebilecek bir başka öneridir. Bu akımların ekonomik motivasyonlarla mı çevresel kaygılarla mı gerçekleştirildiğinin anlaşılması konunun ortaya konması açısından önemli bir öge olabilir. Bu çalışmada da her çalışmada görülebileceği gibi bazı sınırlılıklar ve kısıtlamalar bulunmaktadır. İlk olarak bu kavramlar hakkında toplanan verilerin sınırlı olduğu göz önüne alınmıştır. Özellikle freeganizm, kültürel farklılıklar göz önünde bulundurulduğunda her ülkede uygulanabilir bir hareket olmanın dışına çıkmaktadır. Çalışmanın konusu olan freeganizm ve kendin yap kavramları hak-

kinda nicel çalışmaların artırılması gerekmektedir. Bu kapsamda insanların bu akımlar hakkında bilgi düzeyinin detaylı olarak incelenmesi önemlidir.

Kaynakça

Aday, M., Aday, S. (2021). Gıda kayıp ve israfının azaltılmasında gıda bankacılığı. *IBAD Sosyal Bilimler Dergisi*, (9), 291–310.

Aksoy, M., Solunoğlu, A. (2015). Gıda İsrafi ve "Freegan Food Akımı". M. Akif Çukurçayır, A. Başoda, Ş. Ünüvar, M. Sağır, M. Çiçekdağı, S. Büyükipekçi (Ed.), *I.Eurasia International Tourism Congress: Current Issues, Trends, and Indicators* içinde (s. 28–30). Aybil Yayınları.

Atkinson, P. (2006). Do it yourself: Democracy and design. *Journal of Design History*, 19(1), 1–10.

Barnard, A. (2016). *Freegans: Diving into the wealth of food waste in America*. University of Minnesota Press.

Bateson, J. E. (1985). Self-service consumer: An exploratory study. *Journal of Retailing*, 61(3), 49–76.

Çavuş, O. (2021). Gıda israfının önlenmesinde teknolojinin gücü: Dijital uygulamalar. *Journal of New Tourism Trends*, 2(1), 83–96.

Dabholkar, P. (1996). Consumer evaluations of new technology-based self-service options. *International Journal of Research in Marketing*, 13, 29–51.

Demir, S. T. (2020). Tüketimcilik karşıtı küresel inisiyatif ve manifestolar: gerekler, gerekçeler, gerçeklikler. *Birey ve Toplum Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(1), 185–205.

Doğan Sözüer, Z., Dönmez Yavuz, G. (2023). Eşitlikçi bir tasarım hareketi olarak 'kendin yap' ve moda yönelik uygulamalar. *Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi*, (29), 99–114.

Edwards, F., Mercer, D. (2012). Food waste in Australia: the freegan response. *The Sociological Review*, 60(2), 174–191.

Ekincek, S., Şenol, G. (2023). Gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerindeki gıda israfi eğitiminin değerlendirilmesi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(3), 501–520.

Gierszewska, G., Seretny, M. (2019). Sustainable behavior – the need of change in consumer and business attitudes and behavior. *Foundations of Management*, 11(1), 197–208.

Karmanov, M. V., Davletshina, L. A. (2023). Freegans: features and possibilities of research. *Bulletin of the University, Theoretical and Scientific and Methodological Journal*, 8(4) 201–207.

Kükreker, M. (2021). Minimalizm anlamlı bir yaşam mı: Dünyada ve Türkiye’de minimalist pratikler. *Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 32, 321–340.

Lamey, A. (2023). Is there a freegan challenge to veganism? *New Omnivorism and Strict Veganism* (s. 35–51). Routledge.

Milburn, J., Fischer, B. (2021). The freegan challenge to veganism. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, 34(3), 6–19.

Narter, Ç. (2024). Kullanıcıyı üretim sürecine dâhil eden bir ürün tasarım stratejisi olarak 'kendin yap'(DIY): Mobilya tasarımlarından bir bakış. *Online Journal of Art and Design*, 12(2), 158–163.

Obrador, P. (2020). A Freegan pop-up café: Embedding critical hospitalities into the curriculum. *Hospitality & Society*, 10(1), 87–106.

Özçelik, A., Kaplan, A. (2021, 15-18 August). Multiple lives of the products: An investigation of products' journey in freecycle community. E. Brandt, T. Markussen, E. Berglund,

G. Julier, P.Linde (Eds.), Nordes 2021: Matters of Scale içinde. <https://doi.org/10.21606/nordes.2021.16>

Pentina, I., Amos, C. (2011). The Freegan phenomenon: Anti-consumption or consumer resistance? *European Journal of Marketing*, 45(11/12), 1768–1778.

Soler, U., Michalek, T. (2020). Foodsaving towards social responsibility? *Roczniki Nauk Społecznych*, 47(2), 69–85.

Songür, A., Çakıroğlu, F. (2016). Gıda kayıpları ve atık yönetimi. *Türkiye Klinikleri Beslenme ve Diyetetik-Özel Konular*, 2(3), 21–26.

Taş, S. (2020). Tüketim karşıtı yaşam tarzları: Freeganizm, gönüllü sadelik ve minimalizm. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (6), 38–64.

Tekiner, İ. H., Mercan, N. N., Kahraman, A., Özel, M. (2021). Dünya ve Türkiye’de gıda israfı ve kaybına genel bir bakış. *İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 3(2), 123–128.

Türkiye İsrافی Önleme Vakfı. (2024) 2023 yılı israf raporu. https://www.tgmp.net/eyayin/israf_raporu_2023.html

UN Environment Program. (2021). Food waste index report 2021. <https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/35280/FoodWaste.pdf>

Vidra, A., Bujdosó, Z. (2020). Motivations and attitudes: An empirical study on DIY (Do-It-Yourself) consumers in Hungary. *Sustainability*, 12(2), 2–20.

Yurt, İ. (2023). İsraf ve tüketime bir tepki: Çöpteki hazine “freegan food”. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 13(1), 729–742.

AYDIN GASTRONOMY

Amaç

Gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan bilimsel araştırma, inceleme ve proje çalışmalarının sonuçlarını paylaşmak; bu alandaki güncel bilgi ve gelişmeleri hedef kitleye aktarmak; konu ile ilgili sorunların tartışılmasına zemin oluşturmak; Türk Mutfak kültürünü tanıtmaktır.

Kapsam

AYDIN **GASTRONOMY**, gastronomi ve mutfak sanatları ilgi alanlarında (mutfak kültürü, gastronomi ve yiyecek tarihi, yiyecek ve içecek bilimi, gıda teknolojisi, beslenme ve diyet, hijyen, gıda güvenliği, mutfak bilgisi, mutfak uygulamaları, mutfak sanatları, endüstriyel mutfak, mikoloji, Türk mutfağı, dünya mutfağı, füzyon mutfak, restoran işletmeciliği, gastronomi ve turizm, menü planlama, moleküler gastronomi, dijital gastronomi, ziyafet ve ikram, barista, artisan yemek, yemek sosyolojisi ve antropolojisi, gastronomide yeni trendler, fonksiyonel gıdalar, Osmanlı saray mutfağı, yemek stilistiği ve fotoğrafçılığı, tüketici davranışları, ürün geliştirme vb) ele alınmış yazılmış araştırma ve derleme makaleleri yayınlayan hakemli bir dergidir.

DEĞERLENDİRME SÜRECİ

AYDIN GASTRONOMY’de yayımlanması talep edilen makaleler ile ilgili başvurular DergiPark (<https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas>) üzerinden yapılmalıdır.

Yazarlar başvuru sırasında yayın için “telif hakkı devir formu” nu eksiksiz olarak doldurmalı ve ıslak imzalı olarak dergi editörlüğüne ulaştırılmalıdır. Islak imzalı formlar, PDF olarak DergiPark üzerinden yüklenmelidir.

TR Dizin kriterlerinde “Etik Kurul izni gerektiren” makaleler belirtilmiştir. Bu tip makalelerde yöntem bölümünde (özellikle “Verilerin Toplanması” veya “Veri Toplama Araçları” başlığı altında ilgili aşağıdaki örnekteki gibi atıf yapılmalıdır.

Örnek:için Üniversitesi Rektörlüğü
Etik Kurulu’ndan/... tarih ve ... no.lu karar ile gerekli izin alınmıştır

Bu beyanın yanı sıra “Etik Kurul kararı” veya eşdeğeri olan resmi yazının da makale ile birlikte yüklenmesi beklenir. Etik Kurul kararı gerektirmeyen çalışmalardan üretilen araştırma makaleleri için “Etik Kurul İznine Gerek Olmadığına Dair Beyan Formu” doldurulmalıdır. Bu belgeler PDF olarak DergiPark üzerinden yüklenmelidir.

AYDIN GASTRONOMY'e gönderilen tüm makaleler başvurudan hemen sonra Turnitin, iThenticate vb yazılım programı ile taranmaktadır. Tarama sonucu çalışmanın tamamında %20'den; tek kaynaktan %5'ten fazla benzerlik çıkan çalışmalar ön değerlendirmeye alınmaz. Benzerlik oranı %20'nin altında olan çalışmalar; alıntı yapılan her cümlenin sonunda kaynak verilip verilmediği; alıntının ana kaynaktan olup olmadığı (bazı durumlarda farklı kaynaktan alıntı yapılmakta aktaran olarak vermek yerine ana kaynağa atıf yapılmaktadır) gibi yönlerden kontrol edilir. Çalışmada blok alıntı varsa, benzerlik bulunan bölümlerin atıfları yapılmamışsa ya da benzerlik ana kaynak dışında bir kaynağa aitse ve aktaran ifadesi bulunmuyorsa çalışma değerlendirmeye alınmaz.

AYDIN GASTRONOMY'e gönderilen bir makaleyi öncelikli olarak dergi editörü değerlendirir. Derginin amaç ve kapsamı ile örtüşmeyen, akademik yayın dili ve Türkçe (İngilizce) dilbilgisi ve anlatım kuralları açısından zayıf çalışmalar, bilimsel açıdan kabul edilemeyecek hatalar içeren, özgün değeri olmayan ve yayın ilkeleri ile örtüşmeyen çalışmalar doğrudan editör tarafından reddedilir. Eğer, makaleyi ilk gönderim sürecinde reddetme kararı alınırsa, yazarlara bunun nedeni açık ve yansız bir şekilde ifade edilir. Bu süreçte, makalenin dilbilgisi, noktalama ve/veya yazım kuralları (kenar boşlukları, uygun şekilde referans gösterme, vb.) açısından tekrar gözden geçirilmesi gerektiğine karar verirse, yazarlar bu konuda bilgilendirilir ve gerekli düzeltmeleri yapabilmeleri için kendilerine zaman tanınır.

Editör tarafından hakemlere gönderilmesi uygun bulunan çalışmalar için hakem değerlendirme süreci başlatılır. Bu aşamada editör, ilgili çalışmayı içeriğini de göz önünde bulundurarak değerlendirmesi için en az iki hakeme yönlendirir. Editör, AYDIN GASTRONOMY hakem havuzundan hakem belirleyebilir ya da çalışmanın alanına uygun yeni hakem atayabilir. Makalelerin değerlendirilmesinde çift taraflı kör hakemlik süreci işletilmekte olup yazar ve hakem kimlikleri gizlenmektedir.

Hakemler kendilerine gönderilen makaleleri tanımlanan zaman dilimi içerisinde gerekli incelemeyi yaparlar. DergiPark sistemi üzerinden hakem değerlendirme formunu doldurarak makale hakkındaki değerlendirmesini tamamlarlar. Hakemler, makul süre içerisinde çalışmayı değerlendirmezler ise ek süre verilir. Bu süre içinde de değerlendirme tamamlanmazsa çalışma farklı hakemlere gönderilir. Her bir hakem makale hakkında "yayımlanabilir (kabul)", "düzeltildikten sonra yayımlanabilir" veya "yayımlanamaz (ret)" olarak bir karar verir. Hem kabul hem de ret kararlarının ayrıntılı bir gerekçesini ve varsa düzeltme önerilerini raporuna yazması beklenir.

Editör, yayını değerlendiren hakemlerin görüşleri doğrultusunda yazar(lar)dan yayınlarında düzeltme yapmalarını isteyebilir. Yazar(lar) hakemlerin değerlendirme görüşlerine karşı açıklayıcı kanıt göstermek koşuluyla itirazda bulunabilirler. Yapılan itirazlar Yayın Kurulu tarafından değerlendirilir ve gerekli görülürse gönderilen yayın için farklı hakem görüşüne başvurulabilir. Yazarlar bu aşamada yayınlarını geri çekme hakkına da sahiptir. Makale hakkında olumlu ve olumsuz anlamda iki farklı görüş söz konusu olduğunda üçüncü bir hakemin de görüşü istenir. Yayımlanacak makale ile ilgili nihai karar editör tarafından verilir. Kararın olumsuz olması durumunda RET gerekçesi hakem raporlarıyla birlikte açıklamalı olarak yazara gönderilir. Olumlu olması durumunda ise makalenin yayımlanacağı cilt ve sayı yazara bildirilir.

ETİK KURALLAR

AYDIN GASTRONOMY, yayın sürecinin her aşamasında etik davranış standartlarını benimsemeyi ve bunları yerine getirmeyi taahhüt eder. Yayın Etik Komitesi (Committee on Publication Ethics - COPE) ve Açık Erişim Akademik Yayıncılar Derneği (Open Access Scholarly Publishers Association - OASPA) tarafından sağlanan genel etik yönergelerine sıkı bir şekilde bağlıdır. Bu yönergelerde belirtilen ilkelere ve genel yayın şartlarına bağlı olarak, mesleki ve etik standartlara göre editörler, hakemler ve yazarlar aşağıdaki sorumlulukları almalıdır. Yayın sürecinin düzgün ve etiğe uygun şekilde işlenmesi bu sorumlulukların yerine getirilmesine bağlıdır.

Editörlerin Etik Sorumlulukları: Editör, dergide basılan tüm makalelerin yayımlama sürecinin kuralına uygun yürütülmesinden sorumludur. Derginin niteliğinin iyileştirilmesine katkıda bulunmak için çaba sarf etmekle yükümlüdür. Editör, yazarların ifade özgürlüğünü destekler. Editör, yayımlanan makalelerin dergi okuyucularının bilgi ve becerileriyle uyumlu olmasına dikkat eder. Editör, makaleleri bilgi ve uzmanlıklarına uygun hakemlere gönderir. Hakemlerin, makaleleri objektif değerlendiren, hakemlik sürecini zamanında yerine getiren, makaleyi yapıcı eleştirilerle değerlendiren ve etik kurallara uygun davranan bilim insanlarının olmasına özen gösterilir. Böylece makalelerin alanında uzman kişilerce uygun bir şekilde değerlendirilmesi sağlanır. Hakemlerin yazar(lar) ile çıkar çatışmaları bulunmadığına dikkat edilir. Editör, hakem değerlendirme sürecinin çift taraflı körleme ile devam etmesine özen gösterir; yazarların hakemleri, hakemlerin de yazarları bilmesine izin verilmez.

Hakemlerin Etik Sorumlulukları: Editör, dergide basılan tüm makalelerin yayımlama sürecinin kuralına uygun yürütülmesinden sorumludur. Derginin niteliğinin iyileştirilmesine katkıda bulunmak için çaba sarf etmekle yükümlüdür. Editör, yazarların ifade özgürlüğünü destekler. Editör, yayımlanan makalelerin dergi okuyucularının bilgi ve becerileriyle uyumlu olmasına dikkat eder. Editör, makaleleri bilgi ve uzmanlıklarına uygun hakemlere gönderir. Hakemlerin, makaleleri objektif değerlendiren, hakemlik sürecini zamanında yerine getiren, makaleyi yapıcı eleştirilerle değerlendiren ve etik kurallara uygun davranan bilim insanlarının olmasına özen gösterilir. Böylece makalelerin alanında uzman kişilerce uygun bir şekilde değerlendirilmesi sağlanır. Hakemlerin yazar(lar) ile çıkar çatışmaları bulunmadığına dikkat edilir. Editör, hakem değerlendirme sürecinin çift taraflı körleme ile devam etmesine özen gösterir; yazarların hakemleri, hakemlerin de yazarları bilmesine izin verilmez.

Yazar(lar)ın Etik Sorumlulukları: Gönderilen makaleler belirtilen çalışma alanlarına uygun özgün çalışmalar olmalıdır. Çalışmalarında önemli derecede payları olan şahısları ortak yazar olarak belirtmelidirler. Makaleye katkı sağlamayan kişiler yazar olarak yazılmamalı, yayımlanmak üzere başvurusu yapılan bir makalenin yazar sırasını değiştirme, yazar çıkartma, yazar ekleme önerilmemelidir. Bir çalışma, yazarlarının tümünün rızası olmadan yayımlanamaz. Kaynakça listesi eksiksiz olup doğru hazırlanmalı ve alıntı yapılan kaynaklar mutlaka belirtilmelidir. Yazar(lar) yayımlanması amacıyla gönderilen makalelerini aynı anda başka bir dergiye gönderemezler. Yayımlanmak amacıyla gönderilen makaleler bilimsel yayın etiğine (intihal, sahtecilik, çarpıtma, tekrar yayın, dilimleme, haksız yazarlık, destekleyen kuruluşu belirtmemek) aykırı olmamalıdır.

Etik kurul izni gerektiren klinik ve deneysel insan ve hayvanlar üzerindeki çalışmalar için etik kurul onayı alınmış olmalı, bu onay makalede belirtilmeli ve belgelendirilmelidir. AYDIN GASTRONOMY Dergisine yayımlanmak üzere gönderilen tüm klinik araştırmalar; anket, mülakat, odak grup çalışması, gözlem, deney, görüşme teknikleri kullanılarak katılımcılardan veri toplanmasını gerektiren nitel ya da nicel yaklaşımlarla yürütülen her türlü araştırma, tanımlanabilir insan biyolojik materyali ve verilerinin kullanıldığı her tür alışma, Kişisel Verilerin Korunması Kanunu kapsamında özel/hassas nitelikli veri olarak kabul edilen verilerle ilgili her tür araştırma Etik Kurul onayına tabiidir. Etik kurul izni gerektiren çalışmalarda, izinle ilgili bilgilere (kurul adı, tarih ve sayı no) yöntem bölümünde yer verilmelidir. Başkalarına ait ölçek, anket, fotoğrafların kullanımı için sahiplerinden izin alınması ve bu durumun belgelenmesi, fikir ve sanat eserleri için telif hakları düzenlemelerine uyulduğunun belirtilmesi gerekmektedir.

Yayıncının Etik Sorumlulukları: Yayıncı, makale yayınlama sürecinin tüm aşamalarında karar merciinin editörün sorumluluğunda olduğunu kabul etmelidir. Yayıncı, yayımlanmış her makalenin mülkiyet ve telif hakkını korumakla ve yayımlanmış her kopyanın kaydını saklamakla yükümlüdür. Yayıncı, derginin tüm sayılarındaki makalelere ücretsiz olarak elektronik ortamda erişimini sağlamakla yükümlüdür.

Etik İlkelere Uymayan Durumun Editöre Bildirilmesi: AYDIN GASTRONOMY dergisinde değerlendirme sürecindeki ya da yayımlanmış bir makale ile ilgili etik ilkelere aykırı bir durumla karşılaşılması durumunda aydingastronomy@aydin.edu.tr adresine ileti gönderilmelidir.

Makale Hazırlama Kuralları

- Makale metni MS-Word programında yazılmalıdır.
- Metin A4 kâğıda (210 x 297 mm), sayfa kenar boşlukları soldan, sağdan, alttan ve üstten 2.5'er cm olacak Şekilde, 1.5 satır aralığıyla, Times News Roman yazı karakterinde ve 12 punto büyüklükte yazılmalıdır.
- Satırbaşlarında boşluk olmamalıdır.
- Paragraf arası bir satır boşluk bırakılmalıdır.
- Metin iki yandan hizalanmış olmalıdır.
- Metin hazırlanırken kapak sayfası hariç sağ alt kısma sayfa numarası ve her sayfada yeniden başlamak koşulu ile satır numaraları verilmelidir.
- Eserler içinde kullanılacak kısaltmalar uluslararası kabul gördüğü Şekilde olmalıdır.
- Metin içinde sık tekrarlanan ve birçok kelimedenden oluşan, makalenin çalışma konusuna özgü isimler için kısaltma yapılabilir. Kısaltılacak isim ilk kullanıldığı yerde açık bir Şekilde yazılmalı ve parantez içinde kısaltılmış hali belirtilmelidir. Daha sonraki kullanımlarda sadece kısaltılmış hali kullanılmalıdır. Başlık (title) ve zet (abstract) bölümlerinde mümkün olduğunca kısaltmalardan kaçınılmalıdır.
- Kesirli sayıların belirtilmesinde ondalık ayıracı olarak Türkçe metinde virgl, İngilizce metinde ise nokta işareti kullanılmalıdır.
- Yüzde işaretleri yazılırken sayılarla işaret arasında boşluk bırakılmaz. rnek: %25

- Cümlelere başlarken bir zorunluluk olmadıkça sayısal ifadeler sözcük olarak verilir. Örnek: Kırk beş örnekten 26'sı
- Metnin genel kullanımında parantezden önce boşluk konulmalıdır.
- Üleştirme sayıları rakamla değil yazıyla belirtilir. Örnek: 2'şer değil ikişer
- Birden fazla kelimedenden oluşan sayılar ayrı yazılır. Örnek: üç yüz altmış beş
- Makalede yer alan başlıkların tümü sola yaslanmış olarak koyu harfle yazılmalıdır. Başlık ve alt başlıklar numarasız olarak verilmelidir. Mümkün olduğunca kısa olmalıdır. Birinci düzey başlıklarda bütün kelimelerin ilk harfleri büyük yazılmalıdır. İkinci ve üçüncü düzey başlıkların sadece ilk kelimenin baş harfi büyük olmalı; üçüncü düzey başlıklar italik yazılmalıdır. Dördüncü düzey başlık kullanılmamalıdır.
- Metin içinde vurgulanması gereken kısımlar için koyu font (bold) veya çift tırnak (") kullanılmamalı bunun yerine italik (eğik) harfler kullanılmalıdır.
- Latince isimler italik yazılmalıdır.
- Yazılar bir zorunluluk olmadıkça "geçmiş zaman edilgen" kip ile yazılmalıdır.
- Tüm ölçüler SI (Système International)'e göre verilmelidir.
- İstatistiksel analizlerde olasılığın büyük harf ve italik yazılmış P ile gösterilmesi, P'den sonra boşluk bırakılmış olması gerekir (örneğin $P < 0,05$).
- Sayfa sayısı kaynaklar hariç 5'ten az 12'dan fazla olmamalıdır (Kapsamı geniş makalelerde yayın kurulunun onayı alındıktan sonra sayfa sayısında artış yapılabilir).
- Metinde kullanılan fotoğraflar, resimler, grafikler, haritalar, şemalar, çizimler vb basım karakterinde yazılamayan bütün görseller şekil adı ile kullanılmalıdır.
- Varsa çizelge ve şekiller kullanım sırasına göre numaralandırılmalı; kısa ve açıklayıcı bir başlığa sahip olmalıdır. Çizelge ve şekil başlıkları çizelge ve şeklin üst bölümünde yer almalıdır. Sola yaslanmış olarak önce çizelge ve şekil numarası (düz ve koyu) yazılır. Sonuna nokta konulmamalıdır. Başlıklar, çizelge ve şekil numarasının altına gelecek şekilde ayrı bir satırda yer almalıdır. Başlıklarda ilk kelimenin ilk harfi büyük, diğerleri küçük olacak şekilde sola yaslanmış şekilde italik yazılmalı; koyu harf kullanılmamalıdır. Çizelge ve şekillerin toplam sayısı 10'u geçmemelidir.
- Çizelge içi başlıklar düz ve sadece ilk kelimenin baş harfi büyük olmalıdır. Kullanılan kısaltmalar ve gerekli açıklamalar çizelge ve şekil altında verilmelidir.
- Çizelgelerde punto büyüklüğünde gerektiğinde küçültme yapılabilir ancak 9 puntodan daha küçük olmamalıdır.
- Çizelgelerde dikey çizgiler olmamalı ve mümkün olduğunca en az sayıda yatay çizgi kullanılmalıdır.
- Çizelgeler hazırlanırken aynı ya da benzer veriler birden fazla çizelgede sunulmamalı, 1-2 cümlede özetlenebilecek veriler çizelgeye konulmamalıdır. Mümkün olduğunca bir sayfayı geçmeyecek şekilde tasarlanmalıdır.
- Şeklin içerisinde herhangi bir metnin yer alması durumunda 8 ile 14 punto arasında bir punto büyüklüğünde bir Sans Serif yazı tipinin kullanılması önerilir. Şekilde yer alan verilerin daha anlaşılır olmasını sağlamak için ekstra bilgiler verilmesinin gerekmesi durumunda bu bilgiler şeklin altına eklenmelidir.
- Başka bir kaynaktan alıntı yapılan (yapılan çalışmadan üretilmeyen) çizelge ve şekillerde çizelge ve şekil başlığının sonunda kaynak referans gösterilmeli; kaynakça listesinde yer almalıdır.

- Makalede kullanılan çizelge ve şekillere metin içinde atıf yapılmalıdır. Atıf yapılırken dizgi esnasında oluşabilecek sayfa değişiklikleri ve kaymalar dikkate alınarak “yukarıda/aşağıda” ya da “sayfa X’te yer alan çizelgede/şekilde” gibi ifadeler yerine “Çizelge/Şekil 2’de yer alan verilere göre...” örneğinde olduğu gibi çizelge/şekil numaraları kullanılmalıdır.
- Metin içinde kaynağa gönderme yapmak için dipnot kullanılmamalıdır. Dipnot yerine metin içi atıf yöntemini kullanılmalıdır.
- Cümle sonunda verilen atıflarda nokta, atıf parantezinden sonra konulmalıdır.

Dergiye gönderilecek makaleler “Kapak Sayfası”, “Ana Metin” ve gerektiğinde “Ek” kısımlarından oluşmalıdır.

Kapak sayfası

Kapak sayfası sırasıyla ortalanmış olarak makale başlığını, yazarlara ait bilgileri (yazarlar sıralı olarak alt alta yazılmalı, her bir yazarın altına çalıştığı kurum, e-posta adresi ve ORCID numarası belirtilmelidir) içermeli; yazışmadan sorumlu yazarın isim ve iletişim bilgilerini ayrıca belirtilmelidir. Yüksek lisans ve doktora öğrencileri lisansüstü eğitim gördükleri üniversite, enstitü ve ana bilim dallarını belirtmelidirler. Çalışma, daha önce bir kongre ya da sempozyumda bildiri olarak sunulmuş ise veya yazarlardan birisinin yüksek lisans veya doktora tez çalışmasından üretilmişse bu sayfada belirtilmelidir.

Ana Metin

Bilimsel araştırmaya dayalı özgün nitelikteki araştırma makalelerinde “Başlık” “Öz/Abstract”, “Anahtar Kelimeler”, “Giriş”, “Yöntem”, “Bulgular”, “Tartışma”, “Sonuç” ve “Kaynakça” kısımları mutlaka bulunmalıdır. Gerektiğinde Bulgular ile Tartışma kısımları birleştirilebilir (Bulgular ve Tartışma).

Belirli bir konuyu tanımlamak, ana hatlarıyla özetlemek, alanyazındaki boşlukları vurgulamak gibi amaçlarla yazılan alanla ilgili yeni ve güncel bilgileri içeren derleme makalelerinde “Giriş” bölümünden sonra ana ve alt başlıklar halinde konu detaylandırılır. Derleme makalelerde “Sonuç” bölümü mutlaka yer alır. Derleme makalelerde incelenen kaynakların ağırlıklı olarak son 5 yıla ait olması gerekir. Derleme çalışmalarında “iyi bir tarama yapılması, tarafsız bir gözle değerlendirilmesi, belirli bir analiz ve sentez yapılması” gereklidir.

Başlık: Makale konusunu ifade edecek şekilde açık ve anlaşılır olmalı; 14 punto büyüklüğünde yazılmalı; 12 kelimeyi geçmemelidir. Bağlaçlar dışındaki sözcüklerde sadece ilk harfi büyük olmalıdır. Başlığın tamamı koyu harflerle yazılmalıdır.

Öz/Abstract

Türkçe hazırlanmış eserlerde öncelikle Türkçe başlık ve öz; ardından makalenin İngilizce başlığı ve özeti (Abstract) yazılmalıdır. İngilizce olarak hazırlanmış eserlerde ise Türkçe başlık ve öz zorunluluğu yoktur. Hazırlanırken göz önünde bulundurulması gereken olgu, okuyucunun özeti okuyarak makalenin içeriği hakkında genel bir fikre sahip olabilmemesini sağlamaktır. Araştırma makalelerinde öz gerekli detayları içermeli (amaç, gereç ve yöntem, bulgular ve sonuç) ve

çalışmayı yansıtmalıdır. Öz/Abstract bölümlerinde kelime sayısı 100'den az olmamalı, 200'ü geçmemeli; kaynak, şekil ve çizelgelere atıf bulunmamalıdır.

Anahtar Kelimeler/Keywords

Türkçe ve İngilizce özetlerin bir satır altına, sayısı 4-6 arasında değişebilen, çalışmayla doğrudan ilgili anahtar kelimeler/keywords yazılmalıdır. Anahtar kelimeler makalenin arama motorlarında kolayca bulunmasına ve hedef kitleye rahatça ulaşmayı sağlaması açısından önemlidir. Makalenin başlığında bulunan kelimeler yerine mümkün olduğunca alternatif kelimeler üretilmeli, başlığı tamamlayan kelimelerden oluşturulmalıdır. Başlıktaki kelimelerin eş anlamlıları veya benzerleri de anahtar kelime olarak kullanılabilir. Anahtar kelimeler italik, küçük harfle (ilk anahtar kelimenin ilk harfi büyük) yazılmalı ve aralarına virgül konulmalıdır.

Giriş

Bu bölümde, çalışmanın gerekçesini ve önemini ortaya koyacak şekilde konu ile ilgili yapılmış çalışmalar ve yayınlar irdelenerek ilişkilendirilir. "Giriş" bölümü araştırmakta olduğunuz konuda bir bilgi açığı olduğunu ve makalenizin bu bilgi açığını gidermeye çalışan bir yazı olduğunu göstermelidir. "Giriş" kısmının temel amacı, hazırlanan yayınlara ilgili, araştırmacıya konu veya problem hakkında ön bilgi sunmaktır. Bu ön bilgiyi sunarken fazla detaylı ve gereksiz cümlelerden kaçınınız. Makalenin "Giriş" kısmının yarım sayfadan az, bir sayfadan fazla olmamasına dikkat edilmelidir. Bölümün sonunda çalışmanın amacı mutlaka yazılmalıdır.

Gereç ve Yöntem

Makale içinde istatistiksel analizler dahil kullanılmış olan yöntem(ler) gerekirse alt başlıklar kullanılarak uygun referanslara atıf yapılarak detaylı bir şekilde verilmelidir. Bilinen, kabul görmüş yöntemler için kısa bir açıklama yaparak kaynak göstermek yeterli olabilir. Etik Kurul izni ve/veya yasal/özel izin alınmasının gerekip gerekmediği makalede belirtilmiş olmalıdır. Eğer bu izinlerin alınması gerekli ise, iznin hangi kurumdan, hangi tarihte ve hangi karar veya sayı numarası ile alındığı açıkça sunulmalıdır.

Bulgular

Araştırma makalelerinde çalışmada elde edilmiş veriler kısa, düzenli ve anlaşılır bir şekilde sunulmalıdır. Çizelge ve şekil verileri metin içinde tekrarlanmamalı, önemli noktalar vurgulanmalıdır.

Tartışma

Çalışmada elde edilen bulgular diğer çalışmaların bulgularıyla karşılaştırılır, benzerlik ve aykırılıklar yorumlanır, açıklık getirilemeyen noktalar belirtilir. Ancak spekülatif yorumlardan kaçınılmalıdır. Bu bölümde çalışmanın bilime nasıl bir katkıda bulunduğu mutlaka belirtilmeli, çalışmanın özgün kısımları vurgulanmalıdır.

Sonuç

Yapılan araştırma ve inceleme verilerinden yola çıkarak varılan sonuçlar açık ve öz olarak yazılmalı; çalışmanın amacıyla tutarlı olmalı; varsa öneriler belirtilmelidir. Diğer kaynaklara atıf yapılmamalıdır.

Teşekkür

Yazarlar çalışmalarında katkı sağlayan destekçi kurumlara ve/veya şahıslara teşekkür yazılarını bu bölümde belirtebilirler.

Kaynakça

AYDIN GASTRONOMY dergisinde 2023/TEMMUZ sayısından itibaren referans sistemi ve kaynakça düzenlenmesinde APA 7 stili kullanılmaktadır.

- Kullanılan bütün kaynaklar birinci yazarın soy isminin baş harfine göre alfabetik sıraya göre yazılmalıdır.
- Kaynaklar listesinde yazar isimleri ve yayın yılı koyu harflerle yazılmalıdır.
- Yazar isimlerinin baş harfleri arasında bir boşluk kullanılmalıdır. Örnek: Hafez, A. A.
- Kaynakçada aynı yazarın çok sayıda kaynağı varsa, kaynaklar eskiden yeni tarihe doğru sıralanarak yazılır.
- Yirmi yazara kadarki çalışmalarda tüm yazarlar künyede yer almalıdır. Yirmi bir veya daha fazla yazar söz konusu olduğunda ilk 19 yazarın adı ve ardından son yazarın listelenmesi yeterlidir. Son yazardan önce "...” eklenir.
Örnek: Carpten, J. D., ... Weiva, S. (2016).

- Aynı yazara ait aynı tarihli kaynaklarda harf ile sıralama yapılır.

Örnekler:

Lopesi, L. (2018a). Beyond

Lopesi, L. (2018b). False divides

- Aynı yazarın birden fazla çalışmasının bazılarında farklı yazarlar da varsa, yayın yılı gözetilmeksizin, yazarın tek başına yaptığı yayın önce yazılır. Diğerlerinde ikinci yazarın soyadına göre alfabetik sıralama yapılır. İkinci yazarlar da aynıysa üçüncü yazarın soyadına göre sıralama yapılır...
- Aynı soyadlı yazarlardan, yayını daha eski tarihli olsa bile adının ilk harfi alfabetik olarak önce gelen kaynakçada önce belirtilir.
- Yazar adında tire varsa, tire olduğu gibi bırakılmalıdır.
Örneğin: Jean-Baptise Lamour, kaynakçada Lamour, J.-B. (2018).....
- Yazar olarak bir grup/tüzel kişi (dernekler, şirketler, devlet kurumları vb) ifade ediliyorsa bu gruba ilişkin ad bilgisi açık biçimde verilmeli; kısaltma yapılmamalıdır
- Bir makaleye atıf yapılıyorsa cilt sayısının tarihi, bir kitaba atıf yapılıyorsa telif hakkı tarihi, bir internet sitesine atıf yapılıyorsa telif hakkı tarihi veya içeriğin en son güncellendiği tarih kullanılır. Web dokümanlarında (pdf, word vb) oluşturma tarihi veya değiştirme tarihi yazılır. Tarih bilgisine ulaşılamıyorsa tarih kısmına parantez içerisinde tarih yok anlamında Türkçe çalışmalarda (t.y.), İngilizce çalışmalarda ise (n.d.) kısaltması yazılmalıdır
- Dergi isimleri kısaltma yapılmadan açıkça yazılmalıdır.
- Sayfa aralıkları için tire değil uzun tire kullanılmalıdır (Microsoft Word'de uzun tire işareti eklemek için Control tuşu ile birlikte sayısal tuş takımında "-" işaretine basılır). Tire işaretinden önce ve sonra boşluk bırakılmamalıdır. Örnek: 21–27.

- İnternette alınan kaynaklar için (akademik dergi makaleleri ve bir veritabanından alınan kitaplar hariç) bir URL eklenmelidir. URL, mümkün olduğunda doğrudan belirtilen sayfaya bağlanmalıdır. Çevrimiçi olarak okuyucunun kaynağa tıklayabilmesi için bağlantının aktif olması gerekir.
- Çevrimiçi kaynak gösterilmesi durumunda "DOI:" ve "Erişim adresi:" ifadeleri yerine doğrudan <http://> ile başlayan link yazılmalıdır.

Kaynaklar aşağıdaki şekilde yazılmalıdır:

a. Kaynak bilimsel bir dergide yayımlanmış makale ise

Yazar(lar)ın soyadları, adlarının ilk harfleri, basım yılı, makale adı, derginin italik olarak yazılmış olan tam adı, cilt, sayı ve başlangıç ile bitiş sayfa numaraları yazılmalıdır. Dergi cilt sayısı italik ancak sayı no parantez içinde düz olmalıdır. Sayı numarasının ardından virgöl konarak sayfa aralığı verilir. İtalik değildir ve bitiminde nokta konur. Bazı yayınlarda çalışma sayfa aralığı yerine makale numarası verilir. Bu durumda sayfa aralığı kısmına makalenin numarası yazılır. En sona varsa DOI veya URL bilgisi verilir. DOI adresi URL şeklinde biçimlendirilmelidir.

Örnekler

Hafez, A. A. (2012). Physico-chemical and sensory properties of cakes supplemented with different concentration of marjoram. *Journal of Applied Sciences*, 6(13), 463–470.

Bordin, K., Kunitake, M. T., Aracava, K. K., Trindade, C. S. F. (2013). Changes in food caused by deep fat frying- A review. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 63, 5–13.

Wan, J., Cao, A., Cai, L. (2019). Effects of vacuum or sous-vide cooking methods on the quality of large mouthbass (*Micropterus salmoides*). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100181. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100181>

Dilkes-Frayne, E., Savic, M., Carter, A., Kakanovic, R., Lubman, D. I. (2019). Going online: The affordances of online counseling for families affected by alcohol and other drug issues. *Qualitative Health Research*, 29(14), 2010–2022. <https://doi.org/10.1177/1049732319838231>

Bostan, K., Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Eren Vapur, U., Nizamlioğlu, M. (2017). Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional cone yoghurt. *Food Science and Biotechnology*, 26(6), 1625–1632. <https://doi.org/10.1007/s10068-017-0222-z>

Prathikanti, S., Rivera, R., Cochran, A., Tungol, J. G., Fayazmanesh, N., Weinmann, E. (2017). Treating major depression with yoga: A prospective, randomized, controlled pilot trial. *PLoS ONE*, 12(3), e0173869. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0173869>

Erbil, S., Tümerdem, Y., Kiyak, M., Hacıoğlu, S. (2001). İstanbul Küçükçekmece ilçesinde fırınların hijyenik yönden değerlendirilmesi. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 58(3), 93–

96. https://jag.journalagent.com/turkhijyen/pdfs/THDBD_58_3_93_96.pdf

İngilizce hazırlanmış makalelerde orijinal dili Türkçe olan bir makaleye atıf yapılıyorsa makale adının köşeli parantez içinde varsa İngilizce karşılığı ile birlikte verilmelidir.

Örnek:

Muştu, Ç. (2020). Yiyecek ve içecek işletmelerinde ozon uygulamaları [Ozone applications in the food beverage enterprises]. *AYDIN GASTRONOMY*, 4(1), 45–53

Cilt numarası yoksa dergi adından sonra sayı aynı şekilde parantez içinde verilir

Örnek:

Stegmeir, M. (2016). Climate change: New discipline practices promote college access. *The Journal of College Admission*, (231), 44–47.

b. Kaynak kitap ise

Yazarların soyadları ve adlarının ilk harfi yazılmalıdır. Devamında sırasıyla kitabın basım yılı, kitabın adı (özel isimler dışında sadece ilk harf büyük olacak şekilde ve italik) ve yayınevi veya kuruluş (ilk harfleri büyük) belirtilmelidir. Yalnızca yayıncının adının yazılması yeterli olup ayrıca şehir, eyalet ya da ülke gibi yerleşim yeri bilgisine gerek yoktur.

Örnekler:

Lawless, H. T., Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food-principles and practice*. Springer.

Jackson, S. L. (2015). *Research methods: A modular approach (3rd ed.)*. Cengage.

Moses, J. W., Knutsen, T. L. (2019). *Ways of knowing: Competing methodologies in social and political research (3rd ed.)*. Red Globe Press.

Toussaint-Samat, M. (2008). *A history of food*. Blackwell Publishing. <https://doi.org/10.1002/9781444305135>

Editörlü bir kitabın kendisi kaynak gösterilirken yazar isminden sonra parantez içinde (Ed.) yazılır.

Timothy, D. J. (Ed.). (2018). *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. Routledge

Altuğ, T. (Ed.). (2009). *Gıda katkı maddeleri (3. baskı)*. Sidas.

Kaynak, kitaptan bir bölüm ise bölüm yazarlarının isminden sonra sırasıyla bölümün adı, bölümün alındığı kitabın adı, gerekli ise ek bilgiler (cilt numarası, baskı sayısı, sayfa aralığı gibi), yayınevi veya kuruluş yazılmalıdır. Başlıktan sonra verilmesi gereken ek bir bilgi parantez içinde

yazılır. Başlık ile bu ek bilgi arasına nokta konmaz. Ek bilgi ve kısaltmalar makalenin yazıldığı dilde olmalıdır. Editörlü kitap bölümlerinde ise bölüm isminden sonra editör ismi yazılır. Editör isimleri yazılırken önce ismin baş harfi sonra soy isim yazılır. Editörün soy isminden sonra parantez içinde "Ed." kısaltması yazılır (birden fazla editör olması durumunda İngilizce yazılmış makalelerde "Eds." kısaltması kullanılır). Türkçe hazırlanmış makalelerde kitap adından sonra "içinde"; İngilizce hazırlanmış makalelerde ise kitap adından önce (editörlü kitaplarda editörden önce) "In" kelimesi yazılır.

Örnekler:

Luck, S. J. (2014). A broad overview of the event-related potential technique. In An introduction to event related potential technique (2nd ed., pp.1–34). The MIT Press.

Erol, İ. (2007). Hayvansal gıdalardan kaynaklanan sağlık riskleri. Gıda hijyeni ve mikrobiyolojisi (s. 37–47) içinde. Pozitif Matbaacılık.

Li-Chan, E. C. Y., Kim, H. O. (2008). Structure and chemical composition of eggs. In Y. Mine (Ed.), Egg bioscience and biotechnology (pp. 1–96). John Wiley and Sons.

Aktay, S. (2015). Teknoloji destekli fen bilimleri öğretimi. Ş. S. Anagün, N. Duban (Ed.), Fen bilimleri öğretimi içinde (s. 425–454). Anı Yayıncılık.

Hedberg, C. W. (2019). Epidemiology of foodborne illnesses. In M.P. Doyle, F. Diez-Gonzalez and C. Hill (Eds.), Food microbiology: Fundamentals and frontiers (pp. 207–224). ASM Press.

Sharma, R., Mehta, M., Dhawan, A. (2015). Treatment of substance-abusing adolescents. In M. Mehta, R. Sagar (Eds.), A practical approach to cognitive behaviour therapy for adolescents (pp. 331–361). Springer. https://doi.org/10.1007/978-81-322-2241-5_16

Çeviri kitaplarda çeviriyi yapanın ismi, makale/kitap başlığından hemen sonra ve parantez içinde verilir. Çevirmenin önce isminin baş harfi, ardından soyadı yazılarak virgül konur ve Türkçe hazırlanmış makalelerde "çev." İngilizce hazırlanmış makalelerde ise "trans." yazılır. Çeviri kitaplarda künyenin sonunda parantez içinde biliniyorsa orijinal eserin yayımlanma tarihi ve kaçınıcı baskı (Makalenin yazıldığı dilde) olduğu yazılır. Çeviri kitapta bölüm söz konusu olduğunda sıralama orijinal kitabın bölüm yazarının soyadı, adının baş harfi, yıl, kitap bölümünün adı, editörün adının baş harfi, soyadı (Ed.), çevirenin adının ilk harfi, soyadı (Çev.), kitabın adı (baskı sayısı, sayfa aralığı), yayınevi şeklinde olmalıdır.

Örnekler:

Pichhardt, K. (2004). Gıda mikrobiyolojisi (Y. Sekin, N. Karagözlü, Çev.). Literatür Yayıncılık. (Orijinal eserin basım tarihi 1998, 1. baskı).

Ciccarelli, S.K., White, J. N. (2016). Duyum ve algı. D. N. Şahin (Çev. Ed.), A. Kapucu (Çev). Psikoloji: Bir keşif gezintisi içinde (2. baskı, s. 88-129). Nobel Tıp Kitabevi. (Orijinal eserin yayın tarihi 2015, 3. baskı).

E-kitaplar da basılı kitaplarla aynı formatta listelenmelidir. E-kitaplar için veri tabanı bilgilerine gerek duyulmamaktadır. Elektronik format ya da cihaz tipinin belirtilmesine gerek yoktur. Yayıncı bilgisi eklenmelidir. Eğer varsa, DOI veya veri tabanı olmayan URL bilgisi dahil edilmelidir. "Erişim adresi:" ifadesi olmadan, doğrudan linki verilmelidir.

Örnekler:

Aron, L., Botella, M., Lubart, T. (2019). Culinary arts: Talent and their development. In R. F. Subotnik, P. Olszewski-Kubilius, F. C. Worrell (Eds.), *The psychology of high performance: Developing human potential into domain-specific talent* (pp. 345–359). American Psychological Association. <https://doi.org/10.1037/0000120-016>

Fiske, S. T., Gilbert, D. T., Lindzey, G. (2010). Handbook of social psychology (5th ed., Vol. 1). John Wiley & Sons. <https://doi.org/10.1002/9780470561119>

Lessig, L. (2011). Republic, lost: How money corrupts – and a plan to stop it. Twelve. <https://lesterland.lessig.org/pdf/republic-lost.pdf>

c. Kaynak bilimsel toplantıda sunulmuş bir bildiri ise

Bildirilerde yazarların soyadı ve adının baş harfinden sonra sırasıyla toplantının tarihi, bildirinin başlığı (italik), köşeli parantez içinde sunumun çeşidi (sözlü sunum, poster sunum vb.), toplantının adı, toplantı yeri sırayla yazılır. Varsa URL eklenir.

Örnek:

Muştu, Ç., Bostan, K. (2020, 17-19 Eylül). *Nevruz geleneğinin Türk mutfağına yansımaları ve Uğut tatlısı [Sözlü sunum]*. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbaz-ı Veli Sempozyumu, Konya

Bingöl, E. B., Bostan, K., Varlık, C. (2014, October 29-30). *Effects of chitosan treatment and antimelanogenesis agents on discoloration of chilled and frozen stored shrimp (Parapenaeus longirostris)* [Poster presentation]. Food Analysis Congress, Barcelona, Spain.

Mason, I., Missingham, R. (2019, October 21–25). *Research libraries, data curation, and workflows* [Paper presentation]. eResearch Australasia Conference, Brisbane, QLD, Australia. <https://bit.ly/2v1CjRg>

Craig, S. (2019, April 10–14). *The cultural importance of obsidian in the upper Gila area* [Poster presentation]. Society for American Archaeology, Albuquerque, NM, United States. <https://www.archaeologysouthwest.org/free-resources/conference-posters/>

Bildiri bir dergide yayımlanmışsa kaynakçada bir makale gibi gösterilir. Bildiri kitabı olarak yayımlanan bildirilerinin formatı ise editörlü kitap bölümleriyle aynıdır.

Duckworth, A. L., Quirk, A., Gallop, R., Hoyle, R. H., Kelly, D. R., Matthews, M. D. (2019). Cognitive and noncognitive predictors of success. *Proceedings of the National Academy of Sciences, USA*, 116(47), 23499–23504. <https://doi.org/10.1073/pnas.1910510116>

Bedenel, A.-L., Jourdan, L., Biernacki, C. (2019). Probability estimation by an adapted genetic algorithm in web insurance. In R. Battiti, M. Brunato, I. Kotsireas and P. Pardalos (Eds.), *Learning and Intelligent Optimization* (pp. 225–240). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-05348-2_2

Yılmaz, H., Yalçın, E., Demiral, Y. M. (2017, December 7-9). The effects of music on restaurant customers: A descriptive study. In B. Öztürk, T. Bucak (Eds.), *3rd International Gastronomic Tourism Congress Proceedings Book* (pp. 124–139). İzfaş.

Edge, M. (1996). Lifetime prediction: Fact or fancy? In M. S. Koch, T. Padfield, J. S. Johnsen, U. B. Kejser (Eds.), *Proceedings of the Conference on Research Techniques in Photographic Conservation* (pp. 97-100). Royal Danish Academy of Fine Arts.

Üçok, G., Demir, M. K., Kılınc, M. (2015, 28-30 Nisan). Yulaf kepeği ikamesinin kek özelliklerine etkisi. N, Aktaş, K.E. Gerçekaslan (Ed.), *İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi Bildiri Kitabı içinde* (s.377). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.

d. Kaynak bir tez ise

Yayımlanmamış tezler (tezin basılı halinin yazardan veya üniversiteden temin edildiği): Tezi yazan kişinin soyadı ve adının ilk harfi, yılı, tezin başlığı (sadece ilk harf büyük, italik), köşeli parantez içinde tezin türü (yayımlanmadığı belirtilerek), üniversitesi (Kısaltmadan, ilk harfler büyük olacak şekilde) sırasıyla yazılır.

Örnekler:

Saraç, Y. (2015). *İstanbul'da satışa sunulan içme sütlerinde antibiyotik kalıntı düzeyleri üzerine bir araştırma* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Aydın Üniversitesi.

Stewart, Y. (2000). *Dressing the tarot* [Unpublished master's thesis]. Auckland University of Technology.

Lim, A. L. (2020). *Spatial cognitive implications of user interfaces in virtual reality and route guidance* [Unpublished doctoral dissertation]. Iowa State University.

Bir veri tabanındaki bir tezden alıntı yapıldığında sırasıyla tezi yazan kişinin soyadı ve adının ilk harfi, yılı, tezin başlığı (sadece ilk harf büyük, italik), yayın no (parantez içinde), tezin türü ve üniversite (köşeli parantez içinde), veri tabanı adı yazılır. URL veya DOI dahil edilmez.

Ford, L. (2015). *The use of experiential acceptance in psychotherapy with emerging adults* (Publication No. 3731118) [Doctoral dissertation, Pepperdine University]. ProQuest Dissertations and Theses Global.

Kian Pour, N. (2019). *Elmanın kuruma kinetiğinin incelenmesi* (Tez no. 563809) [Doktora tezi, İstanbul Aydın Üniversitesi]. Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi.

Bir üniversite arşivinde (genellikle PDF biçiminde) veya kişisel bir web sitesinde yayınlanan bir tez veya tezden alıntı yapmak için format farklıdır. Yayın numarası dahil edilmez. Yayımlandığı yer veya arşiv adı, erişim adresi (URL) eklenir

Behrens, B. (2020). *Linguistic markers of maternal focus within emotional conversations: The role of depressive symptoms and maltreatment* [Master's thesis, University of Notre Dame]. CurateND. <https://curate.nd.edu/show/9k41zc80w8w>

Miller, T. (2019). *Enhancing readiness: An exploration of the New Zealand Qualified Firefighter Programme* [Master's thesis, Auckland University of Technology]. Tuwhera. <https://openrepository.aut.ac.nz/handle/10292/12338>

Azizoğlu, R. O. (2011). *Kültürün örgütsel iletişim üzerine etkisi: İki farklı ülkede faaliyet gösteren iki işletme arasında karşılaştırmalı bir araştırma* [Yüksek lisans tezi, Ankara Üniversitesi]. Ankara Üniversitesi Akademik Arşiv Sistemi. <http://hdl.handle.net/20.500.12575/29956>

Demirel, H. (2017). *Farklı turunçgillerden elde edilen albedoların bisküvi üretiminde kullanım imkanları* [Doktora Tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi]. DSpace@Erbakan. <https://acikerisim.erbakan.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12452/3602>

Zambrano-Vazquez, L. (2016). *The interaction of state and trait worry on response monitoring in those with worry and obsessive-compulsive symptoms* [Doctoral dissertation, University of Arizona]. UA Campus Repository. <https://repository.arizona.edu/handle/10150/620615>

e. Kaynak bir web sitesi ise

Yazarların soyadları ve adının ilk harfi (Yazar adı yoksa web sitesinin veya kaynağın adı) yazılır. Daha sonra sırasıyla yılı, çalışmanın adı (italik), internet (web) sitesinin adı, erişim adresi (URL) belirtilir. Pdf, Word gibi web dokümanlarında da aynı sıra izlenir. Yazar ve web sitesi aynı olduğu zaman web sitesinin adı yazılmaz.

Örnekler:

Monaghan, E. (2019, December 10). *5 reasons modern slavery at sea is still possible in 2019.* Greenpeace. <https://www.greenpeace.org/new-zealand/story/5-reasons-modern-slavery-at-sea-is-still-possible-in-2019/>

Sparks, D. (2019, November 21). *Women's wellness: Lifestyle strategies ease some bladder control problems.* Mayo Clinic. <https://newsnetwork.mayoclinic.org/discussion/womens-wellness-lifestyle-strategies-ease-some-bladder-control-problems/>

National Institute of Mental Health. (2023, April). *Anxiety disorders.* <https://www.nimh.nih.gov/health/topics/anxiety-disorders/index.shtml>

World Health Organization. (2020, July 29). *Brucellosis.* <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/brucellosis>

Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü. (2017). *Ramazan ayında sağlıklı beslenme önerileri.* T.C. Sağlık Bakanlığı. <https://hsgm.saglik.gov.tr/tr/beslenmehareket-haberler/ramazan-ayinda-saglikli-beslenme-onerileri.html>

New Zealand Medicines and Medical Devices Safety Authority. (2014, May 28). *Important changes to the definition of medicines and medical devices effective 1 July 2014.* Ministry of Health. <https://www.medsafe.govt.nz/Medicines/policy-statements/definition-of-med.asp>

Sayfanın içeriğinin zaman içinde değişme olasılığı bulunan ve sık güncelleme yapılan web sayfaları söz konusu olduğunda alıntı tarihi aşağıdaki formata göre eklenmelidir.
<https://.....> (URL) adresinden tarihinde alınmıştır" ifadesi eklenir
(Retrieved, from <https://.....>).

Türk Psikologlar Derneği (2019, 26 Kasım). Mesleki mevzuat. <https://www.psikolog.org.tr/tr/kurumsal/meslekimevzuat-x654/> adresinden 2 Eylül 2020 tarihinde alınmıştır.

World Health Organization. (2020). Coronavirus. https://www.who.int/healthtopics/coronavirus#tab=tab_1 adresinden 2 Eylül 2020 tarihinde alınmıştır.

U.S. Census Bureau. (n.d.). U.S. and world population clock. U.S. Department of Commerce. Retrieved January 9, 2020, from <https://www.census.gov/popclock/>

Fagan, J. (2019, March 25). Nursing clinical brain. OER Commons. Retrieved January 7, 2020, from <https://www.oercommons.org/authoring/53029-nursing-clinical-brain/view>

Yazarı (kişi veya kurum) olmayan kaynaklarda yazar kısmına makalenin başlığı yazılır.

Whales likely impacted by Great Pacific garbage patch. (2019, April 10). The Ocean Cleanup. <https://www.theoceancleanup.com/updates/whales-likely-impacted-by-great-pacific-garbage-patch/>

Web sayfasında bir tarih belirtilmemişse tarihsiz olarak kabul edilir.

Scribbr. (n.d.). Academic proofreading & editing service. <https://www.scribbr.com/proofreading-editing/>

f. Kaynak gazete, dergi (magazin) vb yayımlanan bir makale ise

Yazar (soy ismi ve isminin baş harfi), yılı ve ayı (parantez içinde), makale başlığı (sadece ilk harf büyük), gazetenin/derginin ismi (italik), varsa cilt numarası (italik), sayfa numarası (başına "s." gibi ekler getirilmeden). Çevrim içi haber makalelerinden kaynak gösterirken derginin isminden sonra bağlantı linki verilmelidir. Yazar belli değilse yazar yerine makale başlığı yazılır.

Örnekler:

Harlan, C. (2013, 2 Nisan). North Korea vows to restart shuttered nuclear reactor that can make bomb grade plutonium. The Washington Post, A1, A4.

McIlroy, T. (2021, March 24). Medical device research gets big funding jab. The Australian Financial Review, 8.

Krystal, B. (2023, 9 Mart). A soda bread with currants and caraway pairs with tea and savory foods. The Washington Post. <https://www.washingtonpost.com/food/2023/03/08/irish-soda-bread-recipe-american/>

Johanson, S. (2019, November 13). World's most sustainable shopping centre takes roots. The Sydney Morning Herald. <https://www.smh.com.au/business/companies/world-s-most-sustainable-shopping-centre-takes-root-in-the-suburbs-20191112-p539rf.html>

Bilger, B. (2019, 25 Kasım). Can babies learn to love vegetables? The New Yorker. <https://www.newyorker.com/magazine/2019/11/25/can-babies-learn-to-love-vegetables>

Eaqub, S. (2019, October/September). Generation rent revisited. Metro, (425), 64–77.

Henry, W. A. (1990, 9 Nisan). Making the grade in today's schools. Time, 135, 28–31.

Stobbe, M. (2020, January 8). Cancer death rate in U.S. sees largest one-year drop ever. Chicago Tribune.

Mogelson, L. (2021, January 25). The storm. The New Yorker, 5–12.

Free exchange: Regression to the memes. (2021, February 27). The Economist, 438(9234), 69.

f. Diğer

Resmi Gazete’de yayımlanan kanun, yönetmelik vb. resmi belgeler: Başlık, tarih (Yıl, gün, ay), Resmi Gazete (Sayı: xxx) ve internet adresi sırasıyla yazılır

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği. (2016, 20 Nisan). Resmi Gazete (Sayı: 29690). <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/04/20160420-16.htm>

Makale içinde alıntı yapılan şekil ve çizelgelerin alındığı kaynağın referans listesine yazılmasında kitap formatı kullanılır. Yazarın soyadı, adının ilk harfi, yıl, şekil veya çizelgenin başlığı, tipi (köşeli parantez içinde; şekil veya çizelge), kaynağın adı, yayımcı sıralamasıyla yazılır.

Kaplan, R. S., Norton, D. P. (2004). Internal processes deliver value over different time horizons [Figure]. In Strategy maps: Converting intangible assets into tangible outcomes (p. 48). Harvard Business School.

Metin İçerisinde Gönderme (Atıf) Yapılması

Alıntı yapılan her çalışma kaynakçada yer almalı ve kaynakçadaki her çalışmaya metinde (veya bir çizelge, şekil veya ekte) gönderme (atıf) yapılmış olmalıdır.

Metin içi alıntı; parantezle alıntı veya anlatsal alıntı olmak üzere iki farklı şekilde yapılabilir. Parantez içindeki alıntılarda yazar adı ve yayım tarihi parantez içinde yer alır. Örnek: ...bildirilmiştir (Barham, 2018). Anlatsal alıntılarda yazar adı cümlenin bir parçası olarak metne dahil edilir ve yıl parantez içinde yazılır.

Örnek:

Barham (2018) tarafından ...

Barham’a (2018) göre

Çok nadir olarak yazar soyadı ve tarih bilgisinin ikisi de parantezsiz ve metnin bir parçası şeklinde kullanılabilir. Örnek: Konuyla ilgili olarak Soysal’ın 2008 yılında gerçekleştirmiş olduğu çalışma örnek gösterilebilir.

Metin içinde genel bir referans söz konusuysa ve metnin bütününe gönderme yapılıyorsa (yazarın soyadı, yıl) yazmak yeterlidir. Bir kaynağın belirli bir bölümüne, sayfasına ya da bu kaynaktaki belli bir şekil, çizelge ya da denkleme gönderme yapılacaksa söz konusu sayfanın numarası (takip eden sayfalarda tire işareti, farklı sayfalar için virgül işareti ile) göndermede belirtilir.

Örnekler:

... dir (Soysal, 2018, s. 42).

....dir (Soysal, 2018, s. 42–48).

..... (Soysal, 2018, s. 42,44).

Soysal (2018) tarafından miştir (s .42).

E-kitaplar vb. bazen sayfa numaralarını içermediğinden metin içinde atıf yaparken satır numarası yerine paragraf numarası kullanılabilir.

Örnek:

.....dır (Burns, 2018, para. 15).

Metin içinde iki yazarlı bir kaynak belirtiliyorsa her seferinde iki yazarın soyadı da belirtilir. Türkçe metinlerde yazar soyadları arasında 've' kullanılır. İngilizce metinlerde ise parantezle alıntılmalarda iki yazarlı yazar isimleri arasında "&", anlatsal alıntılarda ise "and" bulunur.

Örnek:

Vollrath ve Torgersen (2022)

.....(Vollrath ve Torgersen, 2022).

Vollrath and Torgersen (2022)

..... (Vollrath & Torgersen, 2022).

Üç veya daha fazla yazarı olan bir kaynak için, ilk alıntıdan itibaren tüm kaynak gösterimlerinde ilk yazarın soyadını ve "ve diğerleri" anlamına gelen "vd." (İngilizce metinlerde "et al.") kısaltmasının eklenmesi gerekmektedir.

Örnek:

Soysal vd. (2018) tarafından...;

.... dır (Sosyal vd., 2018).

Soyadları aynı olan iki yazar söz konusu olduğunda soy isimden önce isimlerinin baş harfi eklenir. Anlatsal alıntılarda yazarın adı da yazılır.

Örnek:

.... (A. Smith, 2020).

..... (B. Smith, 2019).

Alexandra Smith (2020) tarafından....

Brian Smith (2019) tarafından.....

Soyadları ve adlarının ilk harfleri aynı olan farklı iki yazar söz konusu ise gönderme yazarların ad ve soyadlarına yapılmalıdır.

Örnek: (Gözde Soysal, 1996), ...(Güleda Soysal, 2010). Bu durumda yazarların adları kaynakçada köşeli parantez içerisinde verilmelidir. Örnek: Soysal, G. [Gözde]. (1996). ...; Soysal, G. [Güleda]. (2010). ...)

Aynı yazara ait farklı çalışmalar aynı parantezde verilecekse, geçmişten güncel yıl sırası takip edilir ve yazar soyadı göndermenin en başına bir kez yazılır.

Örnek: (Soysal, 2000, 2004).

Aynı yazar(lar)ın aynı yıl yayınları söz konusu ise her biri "a" harfinden başlayarak küçük harflerle işaretlenmelidir. Örnekler: (Barham, 2009a; Barham, 2009b).

Eğer bir paragraf içerisinde belli bir çalışmaya atıf yapılmış ve aynı paragraf içerisinde tekrar bu çalışmadan bahsetmek gerekiyorsa yazar soyadını vermek yeterlidir, tarih bilgisini eklemeye gerek yoktur. Ancak yazar adı bilgisinin de yıl bilgisinin de parantez içinde olduğu atıflar için bu kural geçerli değildir.

Birden çok kaynağa atıf yapılması durumunda (parantez içinde) önce alfabetik sonra kronolojik sıralama yapılmalı, aralarına noktalı virgöl konulmalıdır. Örnekler: ...bildirilmiştir (Barham, 2005; Barham, 2006; Brownell ve Horgen, 2009; Doyle vd., 2015; Nielsen ve Engberg, 2006).

Telefonla, yüz yüze ya da başka biçimlerde yapılan kişisel görüşmelere dayalı bilgiler, metin içinde gösterilir, ancak kaynakçaya yazılmazlar.

Örneğin:

Aslı Baysal,söyledi (kişisel görüşme, 22 Mayıs 2021).

Aslı Baysal (kişisel görüşme, 22 Mayıs 2021) söyledi.

..... dır (Aslı Baysal, kişisel görüşme, 22 Mayıs 2021).

Mümkünse, ikincil bir kaynaktan alıntı yapmak yerine birinci kaynak (orijinal) bulunup okunmalı ve doğrudan alıntı yapılmalıdır. İkincil kaynaklar ancak orijinal (birincil) kaynağın baskıdan kaldırıldığı, bilinen kaynaklardan erişilemediği ve orijinal dilinin Türkçe ya da İngilizce olmadığı gibi istisnai durumlarda kullanılabilir. İkincil kaynak, kaynak listesinde bütün künye bilgileri ile yer alır, birincil kaynak almaz. İkincil kaynak "aktaran" (İngilizce metinlerde "as cited in") şeklinde belirtilir. Birincil kaynağın yılı bilinmiyorsa, metin içi alıntıdan çıkarılmalıdır.

Örnekler:

.....dır (Goffman, 1962, aktaran Ress, 2019).

Goffman'ın 1962 yılında yapılan çalışmasında (aktaran Ress, 2019)

Allport'un günlüğü (aktaran Nicholson, 2020)

Seidenberg and McClelland's study, conducted in 1990 (as cited in Coltheart, 2022), shows that

...

... as some studies show (Seidenberg & McClelland, 1990, as cited in Coltheart, 2022).

Graeber (2019, as cited in Churcher & Talbot, 2020, p. 31) argued that the employee is 'obliged to pretend that this is not the case' as part of their 'conditions of employment'

Yazar olarak bir grup/tüzel kişi (dernekler, şirketler, devlet kurumları ve diğer çalışma grupları

gibi) ifade ediliyorsa bu gruba ilişkin ad bilgisi metin içindeki göndermede her defasında kısaltma yapılmadan açık biçimde verilmelidir. Eğer grup adı uzunsa, kısaltma herkesçe anlaşılır oluyorsa veya ada yönelik zaten bilinen bir kısaltma var ise ilk kullanımda hem açık hali hem kısaltma hali kullanılıp, sonraki kullanımlarda ise sadece kısaltma kullanılabilir. İsim kısa ise veya kısaltmanın anlaşılması zor görünüyorsa, bu adı her geçtiğinde kısaltmadan yazılmalıdır.

Örnek:

Gönderme cümlelerin sonunda yapılıyorsa;

İlk gönderme:dır (Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu [TÜBİTAK], 2023).

İkinci ve sonraki göndermeler:

.....dır (TÜBİTAK, 2023)

First time: (Australian Institute of Health and Welfare [AIHW], 2009)

Subsequent citations: (AIHW, 2009)

Gönderme cümle içerisinde (anlatısal) yapılıyorsa;

İlk gönderme: Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu (TÜBİTAK, 2023) tarafından.....

İkinci ve sonraki göndermeler: TÜBİTAK (2023) tarafından

Genel olarak bir web sitesinden bahsediliyorsa, referans listesinde yer verilmez; metinde ilgili yere Web Sitesinin adı ve parantez içinde erişim adresi (URL) yazılır.

Örnek: Bu anket SurveyMonkey (<https://www.surveymonkey.com>) kullanarak oluşturuldu.

Yazarı olmayan veya yazarı bilinmeyen kaynaklar metin içinde alıntılanırken tırnak içinde kaynağın başlığı (mümkün olduğunca kısaltarak) yazılmalıdır.

Örnek:

.... ("Whales likely", 2019).

"Whales likely" (2019)

Tarih bilgisine ulaşılamayan kaynaklar için tarih kısmına Türkçe çalışmalarda (t.y.), İngilizce çalışmalarda ise (n.d.) kısaltması yazılmalıdır

Örnek:

..... (Scribbr, t.y.) veya Scribbr (t.y.)

..... (Scribbr, n.d.) veya Scribbr (n.d.)

Yorumlama (Paraphrasing) başka birinin fikirlerini kendi kelimelerimizi kullanarak tekrar ifade etmektir. Bir veya birden fazla kaynaktaki bilgiyi sentezleme, özetleme veya karşılaştırma yapılabileceğinde, etkili bir yöntemdir. Bu nedenle, doğrudan alıntı yapmak yerine genelde yorumlama kullanılır. Yorumlama yapılırken alıntı yapılan kaynak parantez içinde veya anlatısal olarak verilebilir. Doğrudan alıntılama (Quoting) başka bir kaynaktan veya daha önceki çalışmalarımızdan bir bölümü aynen almaktır. Genelde metin içine daha iyi entegre edilmesi için yorumlama önerilir, fakat tanım veya akılda kalıcı cümleler gibi aynı kelimelerin kullanılması

gereken durumlarda kullanılabilir. Doğrudan alıntılama yapılırken tırnak içine alınır ve metin içi alıntılama da sayfa numarası da belirtilir. Eğer alıntılanan bölüm 40 kelimeyi geçerse blok alıntı olarak yazılmalıdır. Blok alıntıda çift tırnak kullanılmamalı, bir tab (1,27 cm) ek bir girintiyle alıntı verilmelidir.

Örnek

Çünkü, "Hücre duvarında lignin miktarı çok fazla olduğundan bu tip hücrelerde etken maddeler zor ekstrakte olur" (Yılmaz vd., 2022, s. 327).

Kalaycı (2022) tarafından konu ile ilgili bildirilen görüş aşağıdaki gibidir:

Fenolik bileşikler, bitkisel besinlerde bulunan ikincil metabolitlerdir. Genellikle serbest radikallerden, reaktif oksijen türlerinden ve prooksidanlardan türetilen oksidatif stresle mücadele ederek, onları oksidasyondan korumak için antioksidan görevi görmektedirler. Diyetimizdeki doğal fenolik bileşiklerin antioksidan özellikleri, insan sağlığını geliştirmedeki çok yönlü işlevleriyle bağlantılıdır. Tahıl ve bakliyat ürünleri, insan diyetine en büyük kalori ve protein kaynağını sağlayan ilk iki bitkisel besindir. İnsanlar ve hayvanlar üzerinde yapılan son müdahale araştırmaları, tahıl ve bakliyat mahsullerinin biyolojik olarak aktif, ancak nispeten düşük miktarlarda fenolik bileşikleri içerdiğini ve fenolik bileşiklerin kronik hastalık riskinin azalmasıyla ilişkili olduğunu göstermektedir. (s. 2)

Yayın yılı tam olarak bilinmeyen klasik eserler için yayım yılı kısmında çev. kısaltması ile birlikte çeviri yılı ya da sür. kısaltması ile birlikte kullanılan sürümün (versiyonun) yılı verilir. Klasik eserin orijinal tarihi biliniyorsa o da gönderme içinde kullanılır. (Aristotle, çev. 1931) (Balzac, 1836, çev. 1941)

AYDIN GASTRONOMY

Aim

To share the results of scientific research, examination and project studies in the field of gastronomy and culinary arts; to convey current information and developments in this field to the target audience; to provide a basis for discussion of the problems on the subject; to introduce Turkish Culinary culture.

Scope

AYDIN GASTRONOMY is a refereed journal that publishes research articles and reviews in the fields of Gastronomy and culinary arts (culinary culture, gastronomy and food history, food and beverage science, food technology, nutrition and diet, hygiene and sanitation, food safety, culinary science, culinary arts, industrial kitchen, mixology, Turkish cuisine, world cuisine, fusion cuisine, restaurant management, gastronomy and tourism, menu planning, molecular gastronomy, digital gastronomy, banquet and catering, barista, artisan food, food sociology and anthropology, new trends in gastronomy, functional foods, Ottoman palace cuisine, food styling and photography, consumer behavior, product development etc.

Evaluation and Publication

Applications for articles requested to be published in AYDIN GASTRONOMY should be made through DergiPark (<https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas>).

Authors must fill in the "copyright transfer form" for publication completely during the application and submit it to the journal editor with a wet signature. Wet signed forms should be uploaded as PDF via DergiPark.

Articles that require "Ethics Committee approval" are specified in the TR Index criteria. In such articles, it is expected that the "Ethics Committee decision" or an equivalent official letter should be stated in the method section as well as uploaded during the submission. For research articles produced from studies that do not require an Ethics Committee decision, the "Declaration Form Regarding No Ethics Committee Permission Required" should be filled. These documents should be uploaded as PDF via DergiPark.

All articles sent to AYDIN GASTRONOMY are reviewed through the software programs such as Turnitin, iThenticate, etc. immediately after the submission. As a result of scanning, studies with 20% similarity in the entire study, and with more than 5% similarity from a single source are not included in the preliminary evaluation. Studies with a similarity rate of less than 20%; It is checked in terms of whether a reference is given at the end of each quoted sentence; whether the citation is from the main source (In some cases, citations are made from a different source, and instead of citing the source, the main source is cited). In the case of block citation in the study, if the citations of the parts with similarity are not made, or if the similarity is from a source other than the main source and there is no quoted statement, the study will not be evaluated.

A study sent to AYDIN GASTRONOMY is primarily evaluated by the editor of the journal. Studies that do not coincide with the purpose and scope of the journal, weak in terms of academic publication language and Turkish (English) grammar and expression rules, containing scientifically unacceptable errors, have no original value and do not comply with publication principles are directly rejected by the editor. If a decision is made to reject the article during the initial submission process, the authors are given a clear and unbiased explanation of the reason. In this process, if it is decided that the article needs to be revised in terms of grammar, punctuation and/or spelling rules (margins, appropriate reference, etc.), the authors are informed about this and they are given time to make the necessary corrections. The referee evaluation process is started for the studies that are approved by the editor. At this stage, according to the content of study, the editor sends the relevant work to at least two referees for evaluation. The editor can choose a referee from the AYDIN GASTRONOMY referee pool or suggest a new referee suitable for the field of the study. In the evaluation of the articles, a double-blind refereeing process is used and the identities of the authors and referees are hidden.

The referees make the necessary examination of the articles sent to them within the defined time frame. They complete their evaluation of the article by filling in the referee evaluation form through the DergiPark system. If the referees do not evaluate the work within a reasonable time, additional time is given. If the evaluation is not completed within this period, the study is sent to different referees. Each referee decides about the article as “publishable (accepted)”, “published after correction” or “unpublished (rejected)”. Referees are expected to write a detailed justification for both acceptance and rejection decisions and, if any, suggestions for correction in their report.

The editor may ask the author (s) to make corrections in their publications in line with the opinions of the referees evaluating the publication. The author (s) can object, provided that they show explanatory evidence to the referees’ evaluation opinions. The objections made are evaluated by the Editorial Board and if necessary, different referee opinions can be applied for the submitted publication. Authors also have the right to withdraw their publications at this stage. When there are two different opinions, positive and negative, about the article, the opinion of a third referee is also requested. The final decision about the article to be published is made by the editor. If the decision is negative, the reason for the rejection is sent to the author with an explanation together with the referee reports. If it is positive, the volume and number in which the article will be published are notified to the author.

Ethical Guidelines

AYDIN GASTRONOMY is committed to adopting and fulfilling ethical behavior standards at every stage of the publication process. It strictly follows the general ethical guidelines provided by the Committee on Publication Ethics (COPE) and the Open Access Scholarly Publishers Association (OASPA). Depending on the principles and general publication conditions specified in these guidelines, editors, referees, and authors should take the following responsibilities according to professional and ethical standards. The proper and ethical process of publishing is dependent on fulfilling these responsibilities.

Ethical Responsibilities of Editors

The editor is responsible for conducting the publishing process of all articles published in the journal in accordance with the rules. The editor should make efforts to improve the quality and contribute to the development of the journal. The editor supports the freedom of expression of the authors. The editor takes care that the published articles are compatible with the knowledge and skills of the journal readers. The editor sends the articles to the referees who are suitable for their knowledge and expertise. It is ensured that the referees are scientists who evaluate the articles objectively, perform the refereeing process on time, evaluate the article with constructive criticism, and act in accordance with ethical rules. Thus, it is ensured that the articles are evaluated correctly by experts in the field. It should be noted that the reviewers do not have any conflict of interest with the author(s). The editor must ensure that the review process is double-blind and never reveal the identities of the authors to the reviewers or vice versa.

The Ethical Responsibilities of Reviewers

The reviewers must only review the manuscripts which align with their expertise fields. The referees should make the evaluation with impartiality and confidentiality. If reviewers notice any conflict of interest, they should refuse to evaluate the article and inform the editors. Reviewers are required to fill in the Referee Evaluation Form for the articles they evaluate. In this form, the reviewers should also state their final decision on whether the article they evaluated is publishable or not, and the reasons for their decision. The reviewers should make the assessment in a constructive language in accordance with academic etiquette; Personal comments that contain insults and hostility should be avoided. The reviewers are required to complete their evaluations within the time given to them and are expected to comply with the ethical responsibilities declared hereby.

The Ethical Responsibilities of Author(s)

Submitted articles must be original works in accordance with the specified fields of study. The names of people who do not contribute to the article should not be written as authors, it should not be suggested to change the author order, remove an author, or add an author of an article that is applied for publication. However, they should identify individuals who have a significant share in their work as co-authors. A study cannot be published without the consent of all its authors.

The bibliography list should be complete, prepared correctly, and the cited sources should be specified. Author (s) must not send manuscripts submitted for publication to another journal at the same time. Articles sent for publication should not contradict to scientific publication ethics (plagiarism, forgery, distortion, republishing, dividing, unfair authorship, not specifying the supporting organization). Ethics committee approval should be obtained for clinical and experimental studies on humans and animals that require an ethics committee decision, and this approval should be stated and documented in the article. All clinical studies submitted

for publication to the AYDIN GASTRONOMY Journal; All kinds of research conducted with qualitative or quantitative approaches that require data collection from the participants using survey, interview, focus group work, observation, experiment, interview techniques, any work using identifiable human biological material and data, any research related to data considered as private/sensitive data within the scope of the Personal Data Protection Law is subject to the approval of the Ethics Committee. In studies that require ethics committee permission, information about the permission (name of the committee, date and number) should be included in the method section. It is necessary to obtain permission from the owners for the use of scales, surveys, photographs belonging to others and to document this situation. Also, it is necessary to state that copyright regulations are complied with for intellectual and artistic works.

The Ethical Responsibilities of Publisher

The publisher acknowledges that the decision-making process is the responsibility of the editor at all stages of the article publication process. The publisher is responsible for protecting the property and copyright of each published article and keeping a record of every published copy. The publisher is obliged to provide free access to all articles of all issues of the journal in electronic environment.

Notifying the Editor About the Violation of Ethical Principles

In case of noticing a situation against the ethical principles regarding a published article in the journal of AYDIN GASTRONOMY or in the evaluation process, a report should be sent to aydingastronomy@aydin.edu.tr

Author Guidelines

Article Preparation Rules

- Articles should be written in Turkish or English.
- Article text should be written in the MS-Word program.
- The text should be written on A4 paper (210 x 297 mm), with 1.5-line spacing, Times News Roman font and 12 font size, with page margins 2.5 cm each from left, right, bottom and top.
- There should be no spaces at the beginning of the line.
- One line space should be left between paragraphs.
- The text should be aligned on both sides.
- While preparing the text, the page number should be written on the bottom right except for the cover page; and line numbers should be provided on each page provided that they are restarted.
- Abbreviations to be used in the works should be given as accepted internationally.
- Abbreviations can be made for names that are frequently repeated in the text and are composed of many words, specific to the subject of the article. The name to be abbreviated should be written clearly where it is first used and its abbreviated form should be indicated in parentheses. Only the abbreviated form should be used for later use. Abbreviations should be avoided as much as possible in the title and abstract sections.

- A comma in the Turkish text and a dot in the English text should be used as the decimal separator for the rational numbers.
- When writing percent signs, no spaces are left between numbers and signs. Example: 25%
- Numerical expressions are given as words unless there is an obligation to start sentences. Example: 26 out of forty-five examples
- In the general use of the text, a space should be placed before the parenthesis.
- Distribution numbers are indicated in writing, not numbers.
- Numbers consisting of more than one word are written separately. Example: three hundred and sixtyfive
- All headings in the article should be written in bold letters, justified to the left. Headings and subheadings should be given without numbers. It should be as short as possible. In first level headings, the first letters of all words should be capitalized. Only the first letter of the first word of the second and third level headings should be capitalized; Third-level headings should be italicized. Fourth level headings should not be used
- Bold or double quotes (“”) should not be used for the parts that need to be emphasized in the text, instead italic (italic) letters should be used.
- Latin words should be written in italics.
- The articles should be written in the “simple past passive form” if not necessity.
- All dimensions should be given according to SI (Systeme International).
- For statistical analyses, probability should be shown with a capitalized and italicized P, with a space after P (for example, P < 0.05).
- The number of pages should not be less than 5, excluding references, and not more than 12 (In articles with a wide scope, the number of pages can be increased after the approval of the editorial board)
- All images used in the text, such as photographs, pictures, graphics, maps, diagrams, drawings, etc. that cannot be written in typeface should be used with the figure name.
- Charts and figures, should be numbered according to the order of use; expressed in short titles. Table and figure titles should be placed at the top of the table and figure. The chart and figure numbers (plain and bold) are written first, justified to the left. Do not put a dot at the end. Headings should be placed on a separate line below the table and figure numbers. In the titles, the first letter of the first word should be capitalized and the rest should be written in italics, aligned to the left; bold letters should not be used. The total number of tables and figures should not exceed 10.
- Column headings inside the tables should be plain and only the first letter of the first word should be capitalized. The used abbreviations and necessary explanations should be given under the table and figure. The size of the charts can be reduced if necessary, but it should not be smaller than 9 points.
- There should be no vertical lines in the charts and as possible few horizontal lines should be used. While preparing the charts, the same or similar data should not be presented in more than one chart, and data that can be summarized in 1-2 sentences should not be put in the chart. It should be designed as not to exceed one page as much as possible.
- If any text is included in the figure, it is recommended to use a Sans Serif font with a size between 8 and 14 points. If extra information is required to make the data in the figure more understandable, this information should be added at the bottom of the figure.

- Tables and figures quoted from another source (not produced from the work done) should be referenced at the end of the table and figure title, and should be included in the bibliography list.
- The charts and figures used in the article should be cited in the text. Considering the page changes and shifts that may occur during typesetting while citing, instead of expressions such as “above/below” or “in the chart/figure on page X”, as in the example of “According to the data in Chart/Figure 2...” chart/figure numbers should be used.
- Footnotes should not be used in the text to refer to the source. In-text citation method should be used instead of footnotes.
- In the citations given at the end of the sentence, the period should be placed after the citation parenthesis.

Articles to be sent to the journal should consist of “Cover Page”, “Main Text” and when necessary “Appendix” .

Cover page: The cover page should contain the title of the article, centered in order, and the information about the authors (authors should be written one after the other, the institution, e-mail address and ORCID number of each author should be specified below); The name and contact information of the author responsible for the correspondence should also be specified. Master’s and doctoral students should indicate the university, institute and department where they received their postgraduate education. If the study was presented as a paper in a congress or symposium before, or if it was produced from the master’s or doctoral thesis of one of the authors, it should be stated on this page.

Main Text: “Title”, “Abstract”, “Keywords”, “Introduction”, “Method”, “Results”, “Discussion”, “Conclusion” and “References” sections must be present in original research articles based on scientific research. When necessary, the Results and Discussion sections can be combined (Resultss and Discussion). In review papers which contain new and up-to-date information about the field, that prepared using scientific resources, the subject is detailed after the “Introduction” section in main and sub-titles. The “Conclusion” section must be included in the review articles. The sources used in the review articles should mainly belong to the last 5 years.

Title: The title of article should be clear and understandable to express its subject; It should be written in 14 point size; It should not exceed 12 words. Only the first letter of the words should be capitalized. The entire title should be written in bold letters.

Abstract: For works prepared in Turkish, firstly the title and abstract in Turkish; then the English title and abstract of the article should be written. Works prepared in English do not have Turkish titles and abstracts. The fact that should be considered while preparing the abstract is to ensure that the reader can have a general idea about the content of the article by reading the summary. In research articles, the abstract should contain the necessary details (aim, materials and method, results and conclusion) and should reflect the study. The number of words in the Abstract section should not be less than 100 and should not exceed 200. Other sources should not be cited in the abstract.

Keywords: Keywords that can vary between 4-6 and are directly related to the study should be written one line under the Turkish and English abstracts. Keywords are important for the article to be easily found in search engines and to reach the target audience easily. Instead of the words in the title of the article, alternative words should be produced as much as possible, and they should be formed from words that complete the title. Synonyms or equivalents of words in the title can also be used as keywords. Keywords should be written in italics, lowercase (first letter of the first keyword capitalized) and separated by commas.

Introduction: The studies and publications related to the subject are examined by revealing the reason and importance of the study in this section. The "Introduction" section should indicate that there is a knowledge gap on the subject you are researching and that your article is an attempt to fill this knowledge gap. The "Introduction" section's major goal is to give the researcher general information about the topic or issue of the produced publication. While presenting this preliminary information, avoid overly detailed and unnecessary sentences. It should be noted that the "Introduction" part of the article should not be less than half a page and not more than one page. At the end of the introduction, the purpose of the study must be written.

Method: The method(s) used in the article, including statistical analyzes, should be given in detail, using sub-headings, if necessary, by citing appropriate references. For known and accepted methods, it may be sufficient to cite the source with a short explanation. It should be stated in the article whether Ethics Committee approval and/or legal/special permission is required. If it is necessary to obtain these permissions, the institution name, decision results, permission date, and permission number should be clearly presented.

Results: The data obtained in the research articles should be presented in a short, organized and understandable way. Table and figure data should not be repeated in the text, important points should be emphasized.

Discussion: The findings obtained in the study are compared with the findings of other studies, similarities and contradictions are interpreted, points that cannot be clarified are indicated. However, speculative comments should be avoided. In this section, the contribution of the study to science should be stated and the original parts of the study should be emphasized.

Conclusion: Conclusions based on the research and investigation data should be written clearly and concisely; the result should be consistent with the purpose of the study; suggestions, if any, should be stated. Other sources should not be cited.

Acknowledgements: Authors can state their acknowledgments to the supporting institutions and/or individuals who contributed to their studies in this section.

References

Since the 2023/JULY issue of AYDIN GASTRONOMY, APA 7 style has been used in the reference

system and bibliography arrangement.

- All sources used should be written in alphabetical order according to the first letter of the first author's surname.
- Author names and publication year should be written in bold letters in the references list.
- A space should be used between the initials of the author's names. Example: Hafez, A. A.
- If there are many references by the same author in the reference list, the sources are listed in order from the past to the new date.
- All authors must be included in the bibliography for works with up to twenty authors. If there are 21 or more authors, include the names of the first 19 authors in your reference list, followed by "... " and then the name of final author.

Example: Carpten, J. D., ... Weiva, S. (2016).

- Sources of the same author with the same date are sorted using a single letter.

Examples:

Lopesi, L. (2018a). Beyond

Lopesi, L. (2018b). False divides

- If there are different authors in more than one work of the same author, the publication by the author alone is written first, regardless of the publication year. In others, alphabetical order is made according to the surname of the second author. If the second authors are the same, sorting is done according to the last name of the third author.
- For authors with the same surname, even if the publication is older, the first letter of the name is indicated first in the reference list that comes first in alphabetical order.
- If there is a hyphen in the author name, the hyphen should be left as it is.
- For example: Jean-Baptise Lamour, in the reference list Lamour, J.-B. (2018).....
- If a group/legal person (associations, companies, government institutions, etc.) is expressed as the author, the name information of this group should be given clearly; No abbreviations should be made.
- • If an article is cited, the date of the volume issue, if a book is cited, the copyright date, if a website is cited, the copyright date or the date the content was last updated is used. In web documents (pdf, word, etc.), the date of creation or date of modification is written. If the date information is not available, the abbreviation (t.y.) should be written in Turkish studies, and in English studies (n.d.), meaning that there is no date in parentheses in the date part.
- Journal names should be written clearly without abbreviations.
- Use em dashes, not hyphens, for page ranges (to add em dashes in Microsoft Word, press the Control key and the "-" sign on the numeric keypad). No spaces should be left before or after the hyphen. Example: 21–27.
- A URL must be included for resources you get from the Internet (excluding academic journal articles and books from a database). The URL should link directly to the specified page whenever possible. The link must be active for the reader to click on the resource online.
- In case of citing an online source, a direct link starting with http:// should be written instead of "DOI:" and "Access address"

References should be written as follows:

a. If the source is an article published in a scientific journal

The surnames of the author(s), the first letters of their names, the year of publication, the title of the article, the full name of the journal in italics, the volume, the issue, and the starting and ending page numbers should be written. Journal volume number should be italicized but the issue number should be plain in parentheses. The page range is given by placing a comma after the issue number. It is not italicized and has a dot at the end. In some publications, the article number is given instead of the page range. In this case, the number of the article is written in the page range part. DOI or URL information, if any, is given at the end. The DOI address must be formatted as a URL.

Examples:

Hafez, A. A. (2012). Physico-chemical and sensory properties of cakes supplemented with different concentration of marjoram. *Journal of Applied Sciences*, 6(13), 463–470.

Bordin, K., Kunitake, M. T., Aracava, K. K., Trindade, C. S. F. (2013). Changes in food caused by deep fat frying- A review. *Archivos Latinoamericanos de Nutricion*, 63, 5–13.

Wan, J., Cao, A., Cai, L. (2019). Effects of vacuum or sous-vide cooking methods on the quality of large mouthbass (*Micropterus salmoides*). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 18, 100181. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100181>

Dilkes-Frayne, E., Savic, M., Carter, A., Kakanovic, R., Lubman, D. I. (2019). Going online: The affordances of online counseling for families affected by alcohol and other drug issues. *Qualitative Health Research*, 29(14), 2010–2022. <https://doi.org/10.1177/1049732319838231>

Bostan, K., Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Eren Vapur, U., Nizamlıoğlu, M. (2017). Identification and characterization of lactic acid bacteria isolated from traditional cone yoghurt. *Food Science and Biotechnology*, 26(6), 1625–1632. <https://doi.org/10.1007/s10068-017-0222-z>

Prathikanti, S., Rivera, R., Cochran, A., Tungol, J. G., Fayazmanesh, N., Weinmann, E. (2017). Treating major depression with yoga: A prospective, randomized, controlled pilot trial. *PLoS ONE*, 12(3), e0173869. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0173869>

Erbil, S., Tümerdem, Y., Kiyak, M., Hacıoğlu, S. (2001). İstanbul Küçükçekmece ilçesinde fırınların hijyenik yönden değerlendirilmesi. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 58(3), 93–96. https://jag.journalagent.com/turkhijyen/pdfs/THDBD_58_3_93_96.pdf

In articles prepared in English, if the cited is made from an article whose original language is Turkish, the title of the article should be given in square brackets, with its English equivalent, if any.

Example:

Muştu, Ç. (2020). Yiyecek ve içecek işletmelerinde ozon uygulamaları [Ozone applications in the food beverage enterprises]. *AYDIN GASTRONOMY*, 4(1), 45–53

If there is no volume number, the issue is given in parentheses after the journal name.

Example:

Stegmeir, M. (2016). Climate change: New discipline practices promote college access. *The Journal of College Admission*, (231), 44–47.

b. If the source is a book

The surnames of the authors and the first letter of their names should be written. In the following, the year of publication of the book, the name of the book (with only the first letter capitalized and italicized except for special names), and the publisher or institution (first letters capitalized) should be specified. Just typing the publisher's name is sufficient, and no place of residence such as city, state or country is required.

Examples:

Lawless, H. T., Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food-principles and practice*. Springer.

Jackson, S. L. (2015). *Research methods: A modular approach* (3rd ed.). Cengage.

Moses, J. W., Knutsen, T. L. (2019). *Ways of knowing: Competing methodologies in social and political research* (3rd ed.). Red Globe Press.

Toussaint-Samat, M. (2008). *A history of food*. Blackwell Publishing. <https://doi.org/10.1002/9781444305135>

When citing a book with an editor, it is written in parentheses (Ed.) after the author's name.

Timothy, D. J. (Ed.). (2018). *Heritage cuisines: Traditions, identities and tourism*. Routledge

If the source is a chapter from the book, after the name of the chapter authors, the name of the chapter, the name of the book from which the chapter is taken, if necessary, additional information (such as volume number, edition number, page range), publisher or institution should be written. Additional information that should be given after the title is written in parentheses. Do not put a period between the title and this additional information. Additional information and abbreviations should be in the language in which the article was written. In editorial book chapters, the name of the editor is written after the chapter name. When writing the names of the editors, the first letter of the name is written, followed by the surname. After the surname of the editor the abbreviated "Ed." in parentheses should be written (In case of more than one editor, the abbreviation "Eds." is used for articles written in English). In articles

prepared in Turkish, after the title of the book “içinde”; In articles prepared in English, the word “In” is written before the title of the book (In edited books, the word “In” is written before the editor).

Examples:

Luck, S. J. (2014). A broad overview of the event-related potential technique. In An introduction to event related potential technique (2nd ed., pp.1–34). The MIT Press.

Li-Chan, E. C. Y., Kim, H. O. (2008). Structure and chemical composition of eggs. In Y. Mine (Ed.), Egg bioscience and biotechnology (pp. 1–96). John Wiley and Sons.

Hedberg, C. W. (2019). Epidemiology of foodborne illnesses. In M.P. Doyle, F. Diez-Gonzalez and C. Hill (Eds.), Food microbiology: Fundamentals and frontiers (pp. 207–224). ASM Press.

Sharma, R., Mehta, M., Dhawan, A. (2015). Treatment of substance-abusing adolescents. In M. Mehta, R. Sagar (Eds.), A practical approach to cognitive behaviour therapy for adolescents (pp. 331–361). Springer. https://doi.org/10.1007/978-81-322-2241-5_16

If the source is translated book, the name of the translator is given right after the title of the article/book and in parentheses. When writing the names of the translators the first letter of the name is written, followed by the surname and comma. After the surname of the translator and comma, the abbreviated “ trans.” in parentheses should be written. If it is known in parentheses at the end of the citation in the translated books, the date of publication of the original work and the edition (in the language in which the article was written) are written. When it comes to chapters in the translated book, the order is; the surname of the chapter author of the original book, the first letter of the name of the chapter author, the year, the name of the chapter of the book, the initials of the editor’s name, surname (Ed.), the first letter of the translator’s name, surname (Trans.), the name of the book (issue number, page range) and publisher.

Example:

Pastoureau, M. (2018). Blue: The history of a color (M.I. Cruse, Trans.). Princeton University Press. (Original work published 2000)

E-books should also be listed in the same format as print books. Database information is not required for e-books. There is no need to specify the electronic format or device type. Publisher information must be added. If any, DOI or non-database URL information should be included. A direct link should be given without the phrase “Access address:”

Examples:

Aron, L., Botella, M., Lubart, T. (2019). Culinary arts: Talent and their development. In R. F. Subotnik, P. Olszewski-Kubilius, F. C. Worrell (Eds.), The psychology of high performance: Developing human potential into domain-specific talent (pp. 345–359). American Psychological

Association. <https://doi.org/10.1037/0000120-016>

Fiske, S. T., Gilbert, D. T., Lindzey, G. (2010). Handbook of social psychology (5th ed., Vol. 1). John Wiley & Sons. <https://doi.org/10.1002/9780470561119>

Lessig, L. (2011). Republic, lost: How money corrupts – and a plan to stop it. Twelve. <https://lesterland.lessig.org/pdf/republic-lost.pdf>

c. If the source is a paper presented at a scientific meeting

The date of the meeting, the title of the paper (*italic*), the type of presentation (oral presentation, poster presentation, etc.), the name of the meeting, and the place of the meeting, respectively, are written after the surnames and initials of the authors. If available, the URL should be added.

Examples:

Bingöl, E. B., Bostan, K., Varlık, C. (2014, October 29-30). Effects of chitosan treatment and antimelanogenesis agents on discoloration of chilled and frozen stored shrimp (*Parapenaeus longirostris*) [Poster presentation]. Food Analysis Congress, Barcelona, Spain.

Mason, I., Missingham, R. (2019, October 21–25). Research libraries, data curation, and workflows [Paper presentation]. eResearch Australasia Conference, Brisbane, QLD, Australia. <https://bit.ly/2v1CjRg>

Craig, S. (2019, April 10–14). The cultural importance of obsidian in the upper Gila area [Poster presentation]. Society for American Archaeology, Albuquerque, NM, United States. <https://www.archaeologysouthwest.org/free-resources/conference-posters/>

If the paper is published in a journal, it should be shown as an article in the bibliography. If it is published as an edited book chapter, the bibliography should be the same as the editorial book chapters.

Duckworth, A. L., Quirk, A., Gallop, R., Hoyle, R. H., Kelly, D. R., Matthews, M. D. (2019). Cognitive and noncognitive predictors of success. *Proceedings of the National Academy of Sciences, USA*, 116(47), 23499–23504. <https://doi.org/10.1073/pnas.1910510116>

Bedenel, A.-L., Jourdan, L., Biernacki, C. (2019). Probability estimation by an adapted genetic algorithm in web insurance. In R. Battiti, M. Brunato, I. Kotsireas and P. Pardalos (Eds.), *Learning and Intelligent Optimization* (pp. 225–240). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-030-05348-2_2

Yılmaz, H., Yalçın, E., Demiral, Y. M. (2017, December 7-9). The effects of music on restaurant customers: A descriptive study. In B. Öztürk, T. Bucak (Eds.), *3rd International Gastronomic Tourism Congress Proceedings Book* (pp. 124–139). İzfaş.

Edge, M. (1996). Lifetime prediction: Fact or fancy? In M. S. Koch, T. Padfield, J. S. Johnsen, U. B. Kejser (Eds.), *Proceedings of the Conference on Research Techniques in Photographic Conservation* (pp. 97-100). Royal Danish Academy of Fine Arts.

d. If the reference is a thesis

Unpublished theses (one you got directly from the author or university in print form): The surname and first letter of the author of the thesis, the year, the title of the thesis (only the first letter is capitalized, italicized), the type of the thesis [Master's thesis or doctoral dissertation], university (without abbreviation, first letters are capitalized) are written in order.

Examples:

Stewart, Y. (2000). *Dressing the tarot* [Unpublished master's thesis]. Auckland University of Technology.

Lim, A. L. (2020). *Spatial cognitive implications of user interfaces in virtual reality and route guidance* [Unpublished doctoral dissertation]. Iowa State University.

When citing a thesis in a database, the surname and first letter of the author's name, year, the title of the thesis (only the first letter is capitalized, italic), the publication number (in parentheses), the type of the thesis and the university (in square brackets), the name of the database should be written, respectively. No URL or DOI included.

Examples:

Ford, L. (2015). *The use of experiential acceptance in psychotherapy with emerging adults* (Publication No.3731118) [Doctoral dissertation, Pepperdine University]. ProQuest Dissertations and Theses Global.

The format is different for citing a thesis published in a university archive or on a personal website (usually in PDF format). The publication number is not included. Published place or archive name, access address (URL) is added

Behrens, B. (2020). *Linguistic markers of maternal focus within emotional conversations: The role of depressive symptoms and maltreatment* [Master's thesis, University of Notre Dame]. CurateND. <https://curate.nd.edu/show/9k41zc80w8w>

Miller, T. (2019). *Enhancing readiness: An exploration of the New Zealand Qualified Firefighter Programme* [Master's thesis, Auckland University of Technology]. Tuwhera. <https://openrepository.aut.ac.nz/handle/10292/12338>

Zambrano-Vazquez, L. (2016). The interaction of state and trait worry on response monitoring in those with worry and obsessive-compulsive symptoms [Doctoral dissertation, University of Arizona]. UA Campus Repository. <https://repository.arizona.edu/handle/10150/620615>

e. If the reference is a website

The surnames of the authors and the first letters of their names (If the name of the author is not available, the name of the website or source) are written. Then, the year, the name of the article (*italic*), the internet (web) address and access address (URL) are indicated respectively. The same sequence is followed in web documents such as Pdf and Word. When the author and the website are the same, the name of the website is not written.

Examples:

Monaghan, E. (2019, December 10). 5 reasons modern slavery at sea is still possible in 2019. Greenpeace. <https://www.greenpeace.org/new-zealand/story/5-reasons-modern-slavery-at-sea-is-still-possible-in-2019/>

Sparks, D. (2019, November 21). Women's wellness: Lifestyle strategies ease some bladder control problems. Mayo Clinic. <https://newsnetwork.mayoclinic.org/discussion/womens-wellness-lifestyle-strategies-ease-some-bladder-control-problems/>

National Institute of Mental Health. (2023, April). Anxiety disorders. <https://www.nimh.nih.gov/health/topics/anxiety-disorders/index.shtml>

World Health Organization. (2020, July 29). Brucellosis. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/brucellosis>

New Zealand Medicines and Medical Devices Safety Authority. (2014, May 28). Important changes to the definition of medicines and medical devices effective 1 July 2014. Ministry of Health. <https://www.medsafe.govt.nz/Medicines/policy-statements/definition-of-med.asp>

In the case of web pages whose content is likely to change over time and which are frequently updated, the citation date should be added according to the format below.
(Retrieved, from <https://.....>).

World Health Organization. (2020). Coronavirus. https://www.who.int/healthtopics/coronavirus#tab=tab_1 adresinden 2 Eylül 2020 tarihinde alınmıştır.

U.S. Census Bureau. (n.d.). U.S. and world population clock. U.S. Department of Commerce. Retrieved January 9, 2020, from <https://www.census.gov/popclock/>

Fagan, J. (2019, March 25). Nursing clinical brain. OER Commons. Retrieved January 7, 2020,

from <https://www.oercommons.org/authoring/53029-nursing-clinical-brain/view>

In the sources that do not have an author (person or institution), the title of the article is written in the author part.

Whales likely impacted by Great Pacific garbage patch. (2019, April 10). The Ocean Cleanup. <https://www.theoceancleanup.com/updates/whales-likely-impacted-by-great-pacific-garbage-patch/>

If a date is not specified on the web page, it is considered undated

Scribbr. (n.d.). Academic proofreading & editing service. <https://www.scribbr.com/proofreading-editing/>

f. If the source is an article published in a newspaper, magazine etc.

Author (surname and initials), year and month (in parentheses), article title (only the first letter is capitalized), name of the newspaper/journal (italic), volume number (italic), page number (without adding such attachments like “p.”). When citing online news articles, a link should be given after the name of the journal. If the author is not known, the article title is written instead of the author.

Examples:

Harlan, C. (2013, 2 Nisan). North Korea vows to restart shuttered nuclear reactor that can make bomb grade plutonium. *The Washington Post*, A1, A4.

McIlroy, T. (2021, March 24). Medical device research gets big funding jab. *The Australian Financial Review*, 8.

Krystal, B. (2023, 9 Mart). A soda bread with currants and caraway pairs with tea and savory foods. *The Washington Post*. <https://www.washingtonpost.com/food/2023/03/08/irish-soda-bread-recipe-american/>

Johanson, S. (2019, November 13). World’s most sustainable shopping centre takes roots. *The Sydney Morning Herald*. <https://www.smh.com.au/business/companies/world-s-most-sustainable-shopping-centre-takes-root-in-the-suburbs-20191112-p539rf.html>

Bilger, B. (2019, 25 Kasım). Can babies learn to love vegetables? *The New Yorker*. <https://www.newyorker.com/magazine/2019/11/25/can-babies-learn-to-love-vegetables>

Eaqub, S. (2019, October/September). Generation rent revisited. *Metro*, (425), 64–77.

Henry, W. A. (1990, 9 Nisan). Making the grade in today’s schools. *Time*, 135, 28–31.

Stobbe, M. (2020, January 8). Cancer death rate in U.S. sees largest one-year drop ever. Chicago Tribune.

Mogelson, L. (2021, January 25). The storm. The New Yorker, 5–12.

Free exchange: Regression to the memes. (2021, February 27). The Economist, 438(9234), 69.

f. Other

Laws, regulations, etc. published in the Official Gazette. official documents: Title, date (year, day, month), Official Gazette (Number: xxx) and internet address are written in order.

Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliği. (2016, 20 Nisan). Resmi Gazete (Sayı: 29690). <http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/04/20160420-16.htm>

The book format is used to write the figures and tables cited in the article in the reference list of the source. The author's surname, the first letter of the name, year, title of figure or table, type (in square brackets; figure or table), name of the source, and publisher should be written respectively.

Kaplan, R. S., Norton, D. P. (2004). Internal processes deliver value over different time horizons [Figure]. In Strategy maps: Converting intangible assets into tangible outcomes (p. 48). Harvard Business School.

Making a Reference Within a Text

Every cited work should be included in the bibliography, and every work in the bibliography should be cited in the text (or in a chart, figure, or appendix).

In-text citation; It can be done in two different ways, as a parenthesis quote or a narrative quote. In quotations in parentheses, the author's name and publication date are in parentheses. Example: ...reported (Barham, 2018). In narrative quotations, the author's name is included as part of the sentence, and the year is written in parentheses.

Example:

In the study carried out by Barham (2018)

According to Barham (2018)

Very rarely, both the surname of the author and the date can be used without parentheses and as part of the text. An example of the study carried out by Soysal in 2008 can be shown on the subject.

If there is a general reference in the text and reference is made to the whole text, it is sufficient to refer to the surname of the author and the year. If a reference is to be made to a certain section, page or a certain figure, chart or equation in a resource, the number of the page in

question (with a hyphen in the following pages, with a comma for different pages) is indicated in the reference.

Example:

..... (Soysal, 2018, p. 42).
..... (Soysal, 2018, pp. 42–48).
..... (Soysal, 2018, pp. 42,44).
Soysal (2018) (p. 42).

Sometimes the paragraph number can be used instead of the line number when citing in the text because it does not include page numbers (E-books etc.).

Example:

..... (Burns, 2018, para. 15).

If a source with two authors is specified in the text, the surnames of both authors are indicated each time. In texts, “&” is used between the names of authors with two authors in parenthetical citation, and “and” in narrative citation.

Example:

Vollrath and Torgersen (2022)
..... (Vollrath & Torgersen, 2022).

For a reference with three or more authors, the surname of the first author and the abbreviation “et al.” must be added in all references from the first citation.

Example:

Soysal et al. (2018)
.... (Soysal et al., 2018).

In the case of two authors with the same surname, their initials are added before the surname. In narrative quotations, the name of the author is also written.

Example:

.... (A. Smith, 2020).
..... (B. Smith, 2019).
Alexandra Smith (2020)
Brian Smith (2019)

If there are two different authors with the same surname and first letter, reference should be made to the names and surnames of the authors.

Example: (Gözde Soysal, 1996), ... (Güleda Soysal, 2010).

In this case, the names of the authors should be given in square brackets in the bibliography.

Example: Soysal, G. [Gözde]. (1996). ...; Soysal, G. [Güleda]. (2010). ...)

If different studies by the same author are to be given in the same parenthesis, the order of the year from past to current is followed and the surname of the author is written once at the beginning of the submission.

Example: (Soysal, 2000, 2004).

If the same author(s) have publications in the same year, each should be marked with lowercase letters, starting with the letter "a".

Example: (Barham, 2009a; Barham, 2009b).

If a particular work is cited in a paragraph and it is necessary to mention this work again in the same paragraph, it is sufficient to give the surname of the author, there is no need to add the date information. However, this rule does not apply to citations where the author's name and the year information are in parentheses. In case of citing more than one source (in parentheses), first alphabetically and then chronologically, a semicolon should be placed between them.

Examples: ...reported (Barham, 2005; Barham, 2006; Brownell & Horgen, 2009; Doyle et al., 2015; Nielsen & Engberg, 2006).

Information based on personal conversations, over the phone, face-to-face, or otherwise, is shown in the text, but not in the bibliography.

Example:

Aslı Baysal told (personal interview, 22 May 2021).

Aslı Baysal (personal interview, 22 May 2021) told

..... (Aslı Baysal, personal interview, 22 May 2021).

Instead of citing a secondary source, it is preferable to locate, read, and quote directly from the primary source (original) whenever possible. Only exceptional situations, such as when the original (primary) source is out of print, cannot be acquired from reliable sources, and the original language is not Turkish or English, should secondary sources be used. The primary source is not listed in the source list, but the secondary source is, along with all the citation details. The secondary source is identified "as cited in". The primary source's year should not be included in the in-text reference if it is unknown.

Example:

Allport's diary (cited by Nicholson, 2020)

Seidenberg and McClelland's study, conducted in 1990 (as cited in Coltheart, 2022), shows that

...

... as some studies show (Seidenberg & McClelland, 1990, as cited in Coltheart, 2022).

Graeber (2019, as cited in Churcher & Talbot, 2020, p. 31) argued that the employee is 'obliged to pretend that this is not the case' as part of their 'conditions of employment'

If a group or legal entity—such as a company, an association, a government agency, or another working group—is identified as the author, its name should be stated in full each time it is

mentioned in the text, without an abbreviation. If the group name is long, if the abbreviation is clear to everyone, or if there is an abbreviation for the name already known, both the clear form and the abbreviation can be used in the first use, and only the abbreviation can be used in subsequent uses. If the name is short or the abbreviation seems difficult to understand, it should be written without the abbreviation whenever it is mentioned.

Example:

If the reference is made at the end of the sentence;

First reference: (The Scientific and Technological Research Council of Turkey [TÜBİTAK], 2023).

Second and subsequent submissions:

..... is (TÜBİTAK, 2023)

First time: (Australian Institute of Health and Welfare [AIHW], 2009)

Subsequent citations: (AIHW, 2009)

If the reference is made in a sentence (narrative);

First submission: by the Scientific and Technological Research Council of Turkey (TÜBİTAK, 2023).....

Second and subsequent references: by TÜBİTAK (2023)

First time: Australian Institute of Health and Welfare (AIHW, 2009)

Subsequent citations: AIHW (2009)

If a website is mentioned in general, it is not included in the reference list; In the text, the name of the Web Site and the access address (URL) in parentheses are written.

Example: This survey was created using SurveyMonkey (<https://www.surveymonkey.com>).

When citing sources with no author or unknown author in the text, the title of the source (as short as possible) should be written in quotation marks.

Example:

.... ("Whales likely", 2019).

"Whales likely" (2019)

For references whose date information cannot be accessed, the abbreviation (n.d.) should be written in the date section for studies.

Example:

..... (Scribbr, n.d.) or Scribbr (n.d.)

Paraphrasing is the process of restating someone else's ideas in our own words. It is an

advantageous approach when synthesizing, summarizing, or comparing information from one or more sources is possible. For this reason, Paraphrasing rather than direct quotation is frequently utilized. When paraphrasing, the source might be mentioned either narratively or in parenthesis. To quote is simply to take a passage from another work or source and quote it exactly. Although paraphrasing is typically advised for better text integration, quoting can also be useful in situations where the same words must be used, such as definitions or catchy statements. In-text citations should always include the page number and be contained in quotation marks when they are used directly. If the quoted section exceeds 40 words, it should be written as a block quote. Double quotes should not be used in a block quote, a tab (1.27 cm) should be quoted with an additional indentation.

Example

Because “The amount of lignin in the cell wall is too high, the active substances are difficult to extract in this type of cells” (Yilmaz et al., 2022, p. 327).

Effective teams can be difficult to describe because “high performance along one domain does not translate to high performance along another” (Ervin et al., 2018, p. 470).

Taleb (2012) notes that complex technologies can lead to cost overruns and problems: Yet people want more data to “solve problems.” I once testified in Congress against a project to fund a crisis forecasting project. The people involved were blind to the paradox that we have never had more data than we have now, yet have less predictability than ever. (p. 307)

For classical works whose publication year is not known exactly, ‘trans.’ along with the abbreviation year of translation or ‘vers.’ the year of the version (version) used together with the abbreviation should be given. If the original date of the classical work is known, it is also used in reference. (Aristotle, trans. 1931) (Balzac, 1836, trans. 1941)

