

ARAŞTIRMA MAKALESİ / RESEARCH ARTICLE

YÖRESEL YEMEKLERİN YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIM DURUMU: ISPARTA İNCELEMESİ

Gürkan KALKAN*

Mehmet Anıl KÜÇÜKYAMAN**

ÖZET

Araştırma somut olmayan kültürel miraslar arasında gösterilen yöresel yemeklerin halen kullanım durumları üzerine yapılmıştır. Araştırmaya konu olan Isparta yöresel yemek reçetelerine ulaşılmış ve kültürün bir parçası olan bu yemeklerin günümüze ulaşılabilirliği irdelenmiştir. İç turizm ve dış turizm hareketlilik alanında olan Isparta iline gelen turistlere kültürel mirasın bir parçası olan ve güçlü çekim özelliği ile bilinen yöresel yemeklere yiyecek içecek hizmetlerinde ulaşım ulaşılamadığı üzerine araştırma yapılmıştır. Yapılan nitel araştırma yönetimi sonucunda yiyecek içecek işletmeleri menülerinde sınırlı sayıda yöresel yemek olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Ürün tercih edilebilirliği açısından değerlendirilen menülerde daha güçlü sunumlarla hem var olan mirasın sürdürülebilirliği hem de destinasyon alanı özelliklerini güçlü kılma adına yöresel yemeklere daha fazla alanın ayrılması gerekliliği önerisi sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yöresel Yemekler, Sürdürülebilirlik, Kültürel Miras, Destinasyon, Turizm

JEL Sınıflandırma Kodları: L82, L83


USAGE STATUS OF LOCAL FOOD IN FOOD AND BEVERAGE ENTERPRISES: ISPARTA REVIEW


ABSTRACT

The research has been carried out on the current usage of local dishes shown among the intangible cultural heritages. Isparta local recipes, which are the subject of the research, were reached and the availability of these dishes, which are a part of the culture, was examined. As a result of the qualitative research conducted, it was concluded that the local dishes, which are part of the cultural heritage of Isparta province, which is in the area of domestic tourism and foreign tourism, and which are known with their strong attraction, are limited in the menus of food and beverage businesses. With stronger presentations in the menus evaluated in terms of product preference, the suggestion that more space should be allocated for local dishes in order to strengthen both the sustainability of the existing heritage and the destination area features.

Keywords: Local Dishes, Sustainability, Cultural Heritage, Destination, Tourism

JEL Classification Codes: L82, L83

*  Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri, Dr.Öğr.Üyesi, gurkan@isparta.edu.tr

**  Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri, Öğr.Gör., mehmetanilkucukyaman@isparta.edu.tr

GİRİŞ

Turizm sektörü, ülkeler için ekonomik anlamda birçok sektörü besleyen değerli bir alan olarak kabul edilmiştir. Sektörün farklı disiplinler ile etkileşim halinde olması onu güçlü kılmakta ve insanların bakış açısını olumlu yönde etkilemektedir. Bu güçlü sektörden gelir elde etmek isteyen bölgeler kültürel anlamda güçlü yönlerini tanıtmaya ve destinasyonun bir parçası haline alması için çalışmaktadır. Dünya genelinde destinasyonlara konu olan ürün çeşitlilikleri turizm faaliyetlerin yürütülmesi adına yapılmaktadır. Destinasyonları birbirinden farklı kılan unsurların başında gastronomik unsurlar gelmektedir. Turizmin temel ve güçlü sermayesi haline olan gastronomi özellikle yöresel yemekler ile ürün farklılaştırmasına gidebilmektedir (Zağralı ve Akbaba, 2015:6634).

Yöresel kültürün ayrılmaz ve değiştirilemez bir parçası (Lopez-Guzman ve Canizares-Sanchez, 2012:64) olan yemekler geçmişten günümüze değerler taşımaktadır. Kültürel değeri olan yemekler aynı zamanda bulunduğu coğrafyayı tanıtan bir araçtır (Bertela, 2011:357). Hikayeleri ile de bilinen yöresel yemekler tüketildiği bölge veya yörelerin tanıtım elçisi görevini üstlenmektedir. Tüketildiği bölgenin ölüm, sevinç, doğum, eğlence vb. anları ile konumlandırılan yemekler aynı zamanda insanların özel anlarının şahidi görevini yerine getirmektedir. Bu özelliklerinden dolayı yöresel yemekler sayesinde tüketildiği alan ile ilgili detaylı bilgilere ulaşmak mümkündür (Güldemir ve Işık, 2011: 151). Tüketildiği coğrafyadan unsurlar taşıyan yemekler turizm açısından güçlü destinasyon kalemleri oluşturulmasında önemli rol oynamaktadır. Turistlerin seyahat rotalarının oluşturulması (Özleyen ve Tepecik, 2017:140) esnasında başı çeken unsurlar arasında yer alan yemekler günümüzde güçlü destinasyonların çekicilik unsuru haline almıştır. Özellikle kırsal turizm hareketinin neredeyse büyük bölümü bölgesel yemeklere dayanmakta olup bu turizm hareketliliğinde önemli bir alanı teşkil etmektedir (Kızılırmak vd., 2014:75). Isparta odaklı gerçekleşen turizm hareketliliklerinde yöre yemeklerinin gelen misafirlere yiyecek işletmeleri tarafından sunulup sunulmadığı araştırılmıştır. Bu kapsamda bu alanda hizmet veren işletme menüleri incelenmiş, yöneticilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

1.YÖRESEL YEMEK KAVRAMI

Yemekler tarih boyunca insanlığın bir parçası olarak nesiller boyu taşınmış değerler olarak bilinmektedir. İnsanlığın her döneminde farklı isim ve reçetelerle kullanılmış ve tüketilmiştir. Hayatın her anına şahitlik eden yemekler yaşamın bir parçası haline almıştır. Sadece karın doyurma ötesinde tüm özel günlerin bir parçası olarak tüketilmiştir. İnsanların geçmişinden itibaren günümüze kadar taşınan birçok yemek reçetesine ulaşmak mümkündür. Ancak diğer yemeklere göre yöresel yemekler taşıdıkları kültürel izler nedeniyle farklılık arz etmektedir. (Hatipoğlu, vd. 2013:8). Yemek reçetelerinde geçmişten günümüze kadar gelen izler bulmak mümkündür. Anadolu coğrafyasında farklı medeniyetlerin yaşamış olması yemek kültürünün zenginleşmesinde önemli etkenler arasındadır (Kalkan ve Çetin, 2019). Birçok medeniyete ev sahipliği yapan Anadolu üzerinde barındırdığı tüm milletlerden etkilenmiş ve etkilemiştir. Bu etkilerin en çok görüldüğü yemek reçeteleri sıradan bir tüketim malzemesi olmanın dışında kültüründe bir parçası haline almıştır. Turizme bir bütün halinde turistik ürün oluşturulmasında o bölge ürünleri ile hazırlanmış ve o bölgenin genlerini taşıyan yemekler sunulması alanı turizm açısından güçlü kılan etmenlerdendir.

Yöresel yemekler sosyolojik açıdan da ortak toplum bilincinin oluştuğu anlarda ortak yemek tüketme eğilimine insanları sevk etmektedir. Bu birliktelik toplum olma, bir olma ve ortak hayatı paylaşma anlarının temel öğeleri arasında yemeklerin yer almasını sağlamıştır. Kültür olgusunun temelinde yatan gelenekler arasında yöresel yemeklerin kendisine yer bulduğu söylenebilmektedir. Turizm hareketliliğinde bölgelerin yöresel yemekleri kaynak oluşturması (Şen ve Aktaş, 2017:67) farklı toplum adet ve geleneklerini tanımak amacıyla seyahat eden turistler için cazibe unsuru olarak görülmektedir.

2. ISPARTA MUTFAĞI

Isparta birçok destinasyona ulaşım konusunda merkezi bir noktada yer almaktadır. Bulunduğu konum dolayısı ile sosyal, ekonomik, turizm, tarımsal vb. birçok nitelikte değer kazanmasını sağlamaktadır. Isparta ili turizm hareketliliğine sebep olabilecek birçok niteliği bünyesinde barındırmaktadır. Isparta ili ve Isparta'da yer alan ilçeleri ile birlikte Isparta yöresel mutfak gelişimine katkıları sağlamaktadır. Akdeniz, Ege ve İç Anadolu bölgelerinin tarihi değerlerini de içinde barındıran Isparta tercih edilen destinasyon noktaları arasında yer almaktadır (Durgun, 2006: 90). Zamanla bölge mutfakları birbirine yakın olan destinasyonlardan etkilenecek bölge mutfağı şekillenmiştir. Isparta mutfağının şekillenmesinde iklim koşulları ve coğrafi şartlarının etkisi bulunmaktadır (Şengül ve Türkay, 2017: 44). Isparta ya yakın konumda bulunan destinasyonlar ile beslenme alışkanlıkları ve öğünlerde tüketilen yemek çeşitleri benzerlik gösterebilmektedir. Isparta, Burdur, Antalya illeri ile İç Anadolu mutfak kültürünün zaman zaman benzerlik gösterebilmektedir. Yöre mutfaklarında farklı öğün zamanlarında tarhana, yoğurt, tahıl ürünleri yaygın bir şekilde hazırlanarak tüketilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016: 92).

Isparta mutfağında özel gün yemeklerinin lezzetini arttırmak amacı ile bakır pişirme ekipmanlarının kullanımı ve odun ateşinde hazırlık aşaması gerçekleşmektedir. Yörede özel günlerde yemekler odun ateşinde hazırlanarak servis edilmektedir. Isparta ilinde yer alan bireylerin zaman zaman bakır ekipmanlar kullanarak odun ateşinde yemekleri hazırladıkları bilinmektedir (Kalkan, 2019: 6). Zamanla bakır ekipmanların tedarik konusu ve bakımı maliyetli olduğundan dolayı bakır ekipmanlar geçmiş zamanlardaki yaygınlığını koruyamamıştır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 9). Isparta mutfağında Akdeniz bölgesi mutfağına özgü; et yemekleri, tahıl ve sebze yemekleri farklı öğünlerde hazırlanarak servis edilmektedir. Genellikle Isparta mutfağında yöresel mutfaklar kapsamında hazırlanan yemekler; Kabune, Nokul, Çakal Helvası, İrmik Helvası, Tandır, Sazan Dolması, Yalvaç Güllacı, Banak hazırlanmaktadır (Kalkan, 2019: 2). Toplumda kişilerin ekonomik durumu ve beslenme alışkanlıklarına göre ifade edilen yemek çeşitleri farklı öğün zamanlarında hazırlanarak tüketilmektedir. Isparta mutfağında öğün saatlerinde kişilerin beslenme alışkanlıklarına yönelik hazırlanan yöresel yemeklerde kullanılan araçlar arasında; çelik ve alüminyumdan yapılan kazanlar, tabak, pişirme, aysıran, güğüm, kazan, sini, sahan, senit, kepece, leğen, dibek, havan, maşa, sacayağı, sac ve gözer gibi yöresel mutfak araçları ifade edilebilir.

Isparta mutfağı beslenme alışkanlıklarında yörede yaşayan kişilerin koyun veya keçi etini genellikle tüketimi gerçekleştiği için üretim konusunda tüketimi karşılamak amacı ile zaman zaman et tüketimi büyükbaş hayvanlardan karşılanabilmektedir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 9). Isparta yöresel mutfağında yemeklerin hazırlama ve pişirme aşamasında; fırın, ocak, ızgara, tandır ve benzeri araçlar ile uygulanmaktadır. Kişilerin damak tadına göre yemekler közde veya kavurma olarak hazırlanabilmektedir. Isparta mutfağının bazı yörelerinde patates, patlıcan gibi ürünler közlenerek lezzeti artırılarak tüketilmektedir. Çalışmanın devam eden bölümlerinde Isparta ilinin kendine özgü bazı yemekleri, kullanılan malzemeler ve yapıları hakkında bilgiler ifade edilmiştir.

2.1. Isparta Yöresel Mutfak Örnekleri

2.1.1. Kabune

Isparta'da çoğunlukla düğünlerde tüketilen, halk tarafından sevilerek yenen bir pilav yemeğidir. Soğan piyazlık şekilde doğandıktan sonra tuz ve karabiber kullanılarak ovulur. Ocağın çalıştırmadan önce tencereye sıvı yağ dökülür. Ardından hazırlanmış olan soğan harcı üzerine nohut ve et konulur. Ardından yıkanmış olan pirinçler eklenir. Su ile beraber et suyu eklenir. İlk 10 dakika yüksek ateşte pişirme işlemi yapılır. Pilavın tencere içerisindeki suyu çekmesinden sonra ateşin seviyesi düşürülür. Tenceredeki su bitme derecesine geldiğinde, tereyağı farklı bir tencerede eritilip yemeğin üzerine dökülür. Yemeğin içerisindeki su ve buharının alınması amacıyla, tencere üzerine bir peçete serilerek kapağı kapatılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 135).

2.1.2.Banak

Derin tencerede kaynayan suya, kanı ve sinirleri temizlenmiş et eklenir. Kaynama esnasında suyun üzerine çıkan ve “kef” adı verilen istenmeyen kısım kaşık veya kevgir yardımıyla toplanıp atılır. Isparta yöresindeki profesyonel aşçılar et suyuna tat vermesi için doğranmış soğan koymaktadırlar. Bunun için halka doğranmış soğan karabiber ekilerek biraz bekletildikten sonra kaynamakta olan tencereye pişmeye yakın konur. Biraz kaynadıktan sonra seçilerek atılır. Etler elle ayrılabilir kıvama geldiğinde banak hazır demektir. Diğer tarafta pide lokmalık parçalara kesilerek yayvan bir tabağa tek kat olarak dizilir. Kâfi miktarda suyla birlikte etler bunun üzerine dökülüp dağıtılır. Tercihen üzerine karabiber serpilir. Pide bulunmadığı durumlarda (hane ölçeğinde) dilimlenip kızartılmış bayat ekmek veya kuru yufka da kullanılabilir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 42).

2.1.3.Fırın Kebabı

Isparta Fırın Kebabı, süt kuzusu etinden yapılmaktadır. Böbrek yağları ve kan damarları temizlenen kaburga etleri, şişe takılarak fırın içerisine dik olarak sıralanır. Önceden yakılan meşe odunu fırınında 4 - 5 saat aralığında pişirilir. Pişme esnasında fırın içinde bulunan bakır sahanlardaki su buharlaştırılır. Tuz ya da baharat kullanılmadan pişirilmektedir. Fırından çıkan kızarmış kuzu eti yöreye özgü bakır tabaklarda ince pide ekmeği üzerinde servis yapılır. Fırın Kebabında kullanılacak et, doğal ortamda yetiştirilen, doğal otlarla beslenen hayvanlardan tercih edilmektedir. Fırın Kebabının Isparta'ya özel bir tadı vardır. Merkezde bulunan lokantalarda pişirilmektedir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 51).

2.1.4.Sazan Dolması

Sazan balığının derisi tamamen soyulur, sırtındaki yüzgeç ve kanatları temizlenir. Salça, yağ ve baharatlardan oluşturulan sos balığın içine ve dışına tamamen sürülür. Balık 15 dakika beklemeye bırakılır. Yağ tencerede iyice kızartılır varsa balıktan çıkan havyar, yumurta sarısı rengini alıncaya kadar kızartılır, daha sonra baharatlar, bulgur veya pirinç, çam fıstığı ve kuşüzümü katılarak bir müddet kavrulur, su ilave edilir ve demlenmeye bırakılır. Hazırlanan bu karışım balığın içine iyice doldurulur ve balık iğne iplik yardımı ile dikilir. Fırında 2 saat pişirilir. Üzeri maydanoz, limon ve domatesle süslenerek servis yapılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 3).

2.1.5.Nokul

Kuru maya ve şeker, 2 su bardağı ılık süt içerisinde eritilir. Un, sıvı yağ, tuz, su ve süt karışımı ile hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur 60 dakika kabarmaya bırakılır. Haşhaş ezmesi, tereyağı ve sıvı yağ bir kaptaki karıştırılır. Yoğrulup dinlendirilen hamur, yağlanmış tepsi veya mermer tezgâh üzerine konularak elle açılır. Açılan hamurun içine hazırlanan iç harcı sürülür ve hamur esnetilir. Cevizler esnetilen hamurun üstüne dökülür ve rulo şeklinde sarılır, 3 parmak eninde kesilerek, yağlanmış tepsiye sık bir şekilde döşenir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 200 derece fırında 45 dakika pişirilir. Dinlendirilerek servis yapılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 231).

2.1.6.Çakal Helvası

Isparta bölgesine özgü çakal helvasının hazırlanmasında, ilk olarak tencerenin içerisine pekmez ilave edilir. Kaynamaya başladığında haşhaş ilave edilir ve yavaşça karıştırılıp koyu bir kıvama gelene kadar kaynatılır. Kıvamın istenildiği gibi olup olmadığının anlaşılması için, bakır tabağa birkaç damla bu yiyecekten damlatılarak serin bir bölgede yaklaşık olarak 4-5 dakika muhafaza edilir. Kıvamın olup olmadığını anlamak için; bir çekişte bulaşmadan kalkıyorsa uygun anlamına gelmektedir. Kıvamı ayarlandıktan sonra un az miktarlarda dökülerek karıştırılır. Daha sonra ocak kapatılır. Bir tepsiye un dökülür ve ardından pekmezli haşhaş karışımı ufak miktarlarda ilave edilir. Tepsi derin dondurucuda yaklaşık 1-2 saat donması için bekletilir. Beklettikten sonra haşhaş taşının üzerine bir parça helva alıp, çekiç una batırılarak dövme işlemine başlanılır. Haşhaş taneleri ezilip, helva yenilecek kıvama

getirilir. Daha sonra küçük parçalardan parmak şeklinde rulolar yapılarak un ilave edilmiş tabağa sıralanır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014: 171).

3. ARAŞTIRMA YÖNTEMİ

Isparta il merkezinde yer alan yiyecek içecek işletmeleri ve konaklama tesislerinin menüsünde yöresel yemeklerin durumuna ilişkin araştırma yapılmıştır. Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu ilişkin il merkezinde yer alan işletmelerinin sahibi veya yöneticilerinin görüşlerini incelemek amacıyla araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Nitel araştırma yöntemleri kapsamında yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma soruları ile araştırma hakkında bilgi toplanmaktadır. Araştırmaya uygun olacağı düşüncesinden dolayı nitel araştırma veri tekniklerinden görüşme yöntemi uygulanmaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2017: 428). Görüşme esnasında katılımcılara yönelik sorular; Erdem, Mızrak ve Kemer, 2018’de hazırlamış oldukları “ Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği” isimli araştırmada yer alan araştırma soruları gerekli izin alınmasından sonra kullanılmıştır. Nitel araştırmada veri toplama tekniklerinden görüşme tekniği uygulanırken açık uçlu soru ifadeleri ile katılımcıların araştırma sorularına yönelik algılarını ortaya çıkarmaktadır (Gürbüz ve Şahin, 2017: 428).

Hazırlanan çalışma soruları dört farklı araştırmacı tarafından incelenmiştir. Düzenlenen görüşme soruları öncelikle pilot çalışma kapsamında görüşme formu, turizm ve otel işletmeciliği ve aşçılık programında görev yapan 2 öğretim görevlisine sunulmuştur. Açıklayıcı ve anlaşılır olması için gerekli düzenlemeler neticesinde görüşme formunun son hali düzenlenmiştir. Görüşme soruları iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde; cinsiyet, yaş, eğitim durumu, faaliyet yılı, günlük müşteri kapasitesi ve menüdeki toplam yemek sayısına ilişkin demografik özelliklerin yer aldığı katılımcılara yönelik maddelerden oluşmaktadır. İkinci bölümde yöresel mutfak tanımları, yöresel yemeklerde bulunması gereken özellikler, Isparta’nın yöresel yemeklerini katılımcıların bilme durumu, katılımcıların Isparta’nın yöresel yemeklerine menülerinde yer verme durumları, katılımcıların Isparta’nın yöresel yemeklerine menülerinde yer verme nedenleri ve katılımcıların yöresel mutfakların tanıtımına yönelik ilişkin görüşlerinin kayıt altına alınması hedeflenmektedir. Araştırmanın evren ve örneklemini Isparta’da merkezinde hizmet veren yöresel yiyecek-içecek işletmeleri ve konaklama işletmelerinin sahibi veya yöneticilerinden meydana gelmektedir. Araştırmanın evren, örneklem ve yöntemi belirlendikten sonra Isparta il merkezinde yer alan menülerinde yöresel yiyeceklere yer veren konaklama ve yiyecek-içecek işletmeleri belirlenmiştir. Belirlenen işletmelerin sayısı 3 otel 3 ise restoran olmak üzere 6 olarak kayıt altına alınmıştır. Bir yöresel yiyecek içecek işletmesi hizmeti sağlamadığını belirterek araştırmaya katılmayacağını belirtmiştir. Araştırmaya katılmayı düşünen işletmelerin en uygun olduğu tarih ve saat dilimi planlanmıştır. İşletme yöneticileri veya sahipleri ile oluşturulan randevular doğrultusundan 06 Temmuz- 13 Temmuz 2020 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Yapılan görüşmelerden elde edilen bilgiler kayıt altına alınmıştır. Araştırma kapsamında hazırlanan sorulara ilişkin yanıtlar gönüllülük esasına yönelik araştırmacı tarafından uygulanmıştır. Görüşmeye başlamadan önce araştırmacı tarafından katılımcılara araştırma hakkında detaylı bilgi aktarılmıştır. Ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmasını işletme sahipleri ve yöneticiler kabul etmemiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular notlar halinde kayıt altına alınmıştır. Araştırmada yer alan işletme sahibi ve yöneticiler “R1 ile R5” arasında kısaltmalar ile kayıt altına alınmıştır. Katılımcılar ile gerçekleştirilen görüşmeler 30-35 dakika arasında soruların anlaşılabilirliği ve yanıtlama sürelerine göre farklılık göstermektedir.

Bulgular

Katılımcıların demografik verileri, katılımcıların cinsiyeti, katılımcıların yaşı, katılımcıların öğrenim durumu, katılımcıların yer aldığı işletmenin faaliyet yılı, katılımcıların yer aldığı işletmelerin günlük müşteri kapasitesi, katılımcıların yer aldığı işletmenin menüdeki yemek sayısına ilişkin yanıtları yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Veriler

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Öğrenim Durumu	Faaliyet Yılı	Günlük Müşteri Kapasitesi	Menüdeki Yemek Sayısı
R1	Erkek	42	Lise	2012	70	45
R2	Erkek	29	Yüksek Lisans	2018	300	29
R3	Erkek	31	Doktora	1944	105	24
R4	Erkek	53	Ön lisans	1837	152	27
R5	Kadın	40	Ortaokul	1861	198	43

Araştırmada yer alan katılımcıların demografik verileri Tablo 1’ de işlenen veriler arasındadır. Tablo 1 incelendiğinde katılımcıların genellikle erkek olduğu tespit edilmiştir. Diğer demografik özellikler sırasıyla incelendiğinde katılımcıların 29-53 yaş arasında olduğu gözlemlenmiştir. Farklı bir demografik özellikler sırasıyla incelendiğinde katılımcıların öğrenim durumu; ortaokul ve doktora arasında cinsiyet, yaş değişkeni gibi farklı durumlara göre çeşitlilik gösterdiği ifade edilebilir. Diğer demografik özellikler sırasıyla incelendiğinde katılımcıların yer aldığı işletmelerin faaliyet yılı 1837-2018 yılları arasında çeşitlilik gösterdiği işlenen veriler arasındadır. Demografik özellikler sırasıyla incelendiğinde katılımcıların yer aldığı işletmelerinin günlük müşteri kapasiteleri; 70 - 300 kişi arasında çeşitlilik göstermektedir. Yeni normal ile birlikte bu sayı kapalı alanlarda değişkenlik gösterebilmektedir. Diğer demografik özellikler sırasıyla incelendiğinde katılımcıların yer aldığı işletmelerinde yer alan yemek sayıları incelendiğinde ise 24 – 45 yemek çeşidinin olduğu ifade edilmektedir.

Tablo 2. Katılımcıların Yöresel Mutfak İfadeleri

Yöresel mutfak tanımlarında vurgulanan kelimeler	R1	R2	R3	R4	R5	F	%
1: Bölgeye özgü	+		+	+		3	%60
2: Yöreye özgü		+			√	2	%40
Toplam						5	100

Araştırma kapsamında katılımcıların yöresel mutfak tanımlarında vurgulanan kelimelere yönelik ifadeleri Tablo 2’de yer almaktadır. Isparta il merkezinde yer alan yöresel yiyecek içecek işletmelerinde araştırma örneklemini oluşturan katılımcıların yöresel mutfak ifadelerinde bölgeye özgü veya yöreye özgü ifadeleri çeşitlilik göstermiştir. Katılımcıların bazıları benzer yemeklerin bölgenin birçok ilinde sunulduğunu savunurken bazıları aynı teknik ve malzemelerin olmadığını vurgulamıştır. Katılımcılar arasında üç kişi bölgeye özgü kelimesinin yöresel mutfak tanımlarında vurgulanması gerektiğini belirtmiştir. Katılımcılar arasında iki kişi yöreye özgü kelimesinin yöresel mutfak tanımlarında vurgulanması gerektiğini belirtmiştir.

Tablo 3. Katılımcılara Göre Yöresel Yemeklerde Bulunması Gereken Özellikler

Yöresel Yemeklerin Özellikleri	R1	R2	R3	R4	R5	F	%
Başka yerde olmaması	+	+	+	+	+	5	%38,46
Farklı pişirme tekniklerinin kullanılması	+				+	2	%15,38
Kültürel özelliklerin yansıtması	+	+	+	+	+	5	%38,46
Yöreye ait ürün kullanma	+					1	%7,69
Toplam						13	100

Araştırma örnekleminde yer alan katılımcıların; “katılımcılara göre yöresel yemeklerde bulunması gereken özellikler” sorusuna verdikleri ifadeler tablo 3’de ifade edilmiştir. İşlenen veriler incelendiğinde ulaşılan frekans değerleri yorumlanmıştır. Katılımcıların %38,46’sı başka yerde olmaması ve yöresel yemeklerde bulunması gereken özelliklerin kültürel özellikleri yansıtması gerektiğini belirtmiştir. Katılımcıların diğer ifadelerine verdikleri yanıtlar doğrultusunda sırasıyla %15,38’i farklı pişirme tekniklerinin kullanılması, %7,69’u yöreye ait ürün kullanma olarak

belirtilmiştir. Katılımcıların belirtmiş olduğu yanıtlar “Yöresel yemeklerde bulunması gereken özelliklere” yönelik ifadeleri olarak kayıt altına alınmıştır.

Tablo 4. Katılımcıların Isparta'nın Yöresel Yemeklerini Bilme Durumu

Isparta Yöresel Yemekleri	R1	R2	R3	R4	R5	F	%
Oğmaç Çorbası			+	+	+	3	6.25
Banak			+	+	+	3	6.25
Bakla baroni				+	+	2	4.16
Fırın kebabı	+	+	+	+	+	5	10.41
Sazan dolması	+				+	2	4.16
Dirgit			+	+	+	3	6.25
Hamursuz			+		+	2	4.16
Su Peltesi			+	+	+	3	6.25
Kabune	+	+	+	+	+	5	10.41
Isparta Şiş	+	+	+	+	+	5	10.41
Gül Şurubu	+	+	+	+	+	5	10.41
Çakal Helvası			+	+	+	3	6.25
Zerde			+	+	+	3	6.25
Üzüm Hoşafı	+		+	+	+	4	8.33
Toplam						48	100

Araştırmada yer alan bir diğer soruda ise Isparta'nın yöresel yemeklerinin neler olduğu sorusu katılımcılara yöneltilmiştir. Katılımcılar Isparta'nın yöresel yemeklerini bilme durumuna göre bilgilerini yansıtmıştır. Yansıtılan ifadeler doğrultusunda Tablo 4 oluşturulmuştur. Tablo 4'de Katılımcıların Isparta'nın Yöresel Yemeklerini Bilme Durumu incelenmiştir. İşletme sahibi veya çalışanların verdikleri yanıtlar çeşitlilik göstermektedir. Bazı yemek ve içecek grupları yoğun olarak katılımcılar tarafından bilinmektedir. Bazı yemekler ve içecekler yöre kimliğini oluşturduğu birçok katılımcı tarafından belirtilmiştir. Yöresel yemeklerinde, yöresel etkinliklerinde, özel günlerinde yaygın olarak hazırladıklarını katılımcılar ifade etmiştir. Isparta il merkezinde yer alan yöresel yiyecek içecek menüsünü tüketicilerine sunan yönetici veya çalışanlara yönelik gerçekleştirilen çalışmada katılımcıların yöresel yemek ve içecekleri bilme durumları sırasıyla ifade edilmiştir. Sırasıyla; katılımcıların %10,40'i Fırın kebabı, Kabune, Isparta şiş, Gül şurubu olarak ifade etmiştir. Diğer sıralama olarak katılımcıların %6,25'i Oğmaç çorbası, Banak, Dirgit, Su peltesi, Çakal helvası, Zerde bilinen yemek ve tatlı olarak belirtilen ifadelerdendir. Sırasıyla; katılımcıların, %4,16'sı Bakla baronesi, Sazan dolması, Hamursuz yemekleri verilen ifadeler arasındadır.

Tablo 5. Isparta'nın Yöresel Yemeklerine Restoran Menülerinde Yer Verme Durumu

Restoranların Menülerinde Yöresel Yemeklere Yer Verme Durumu	R1	R2	R3	R4	R5	F	%
Evet				+	+	2	40
Kısmen	+	+	+			3	60
Hayır							
Toplam						5	100

Araştırma kapsamında yer alan sorulardan bir diğeri; Isparta'nın yöresel yemeklerine restoran menülerinde yer verme durumuna yönelik ifadeler Tablo 5'de belirtilmiştir. Tablo 5'de yer alan ifadelerle yönelik “hayır” ifadesinin belirtilmediği gözlemlenmektedir. Tablo verilerinde incelendiğine göre Isparta'da yiyecek içecek işletmelerinde küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelerde kısmen de olsa

yöresel yemeklerine işletmelerinin menülerinde yer verildiği örnekleme yer alan katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Araştırmaya katılanların verdiği cevaplar incelendiğinde “hayır” ifadesini hiçbir katılımcı yanıtlamamıştır. Verilen yanıtlar incelendiğinde % 60’ı “kısmen” ifadesini kullanmıştır. Katılımcıların oranı %40’ı “evet” Isparta’nın yöresel yemeklerine restoran menülerinde yer verme durumu olarak belirtmiştir.

Tablo 6. Restoranların Menülerinde Yöresel Yemeklere Yer Vermeme Nedenleri

Yöresel yemeklere yer vermeme nedenleri	R1	R2	R3	R4	R5	F	%
Anlık üretilmemesi	+	+	+			3	30
Bekletilmenin lezzeti olumsuz etkilemesi	+	+		+		3	30
Bekletilmenin sunuma olumsuz etkisi	+			+	+	3	30
Tercih edilmemesi	+					1	10
Toplam						10	

Araştırma kapsamında yer alan sorulardan bir diğeri; Isparta’nın yöresel restoranların menülerinde yer verme nedenlerine ilişkin ifadeler Tablo 6’da ifade edilmiştir. Tablo 6’da yer alan ifadeler katılımcılara; anlık üretilmemesi, ürünleri bekletmenin lezzeti olumsuz etkilemesi, ürünleri bekletmenin sunum esnasında olumsuz etkilerinin olabileceği ve tercih edilmemesi gibi seçenekler arasından tercih etmeleri istenmektedir. Tablo verilerinde incelendiğine göre Isparta yöresel yiyecek içecek işletmelerinde çeşitli sebeplerden dolayı restoran menülerinde yöresel yemeklere yer vermeme nedenlerini belirtmiştir. İşletme yapısına göre, (küçük, orta ve büyük) ölçekli işletmelerde farklı nedenlerin belirtildiği gözlemlenmiştir. Araştırmaya katılan işyeri sahibi veya çalışanların verdiği cevaplar incelendiğinde “anlık üretilmemesi”, “ürünleri bekletmenin lezzeti olumsuz etkilemesi” “ürünleri bekletmenin sunuma olumsuz etkisi” ifadelerine 9 katılımcı (%30)’u ifadelerini kullanmıştır. Diğer yanıt incelendiğinde %10’u “ürünlerin restoranlarında tercih edilmemesinden dolayı” ifadesini kullanmıştır.

Tablo 7. Katılımcıların Yöresel Mutfakların Tanıtımı İçin Yapılması Gerekenler Faaliyetlere İlişkin Görüşleri

Yöresel mutfakların tanıtımı için yapılması gerekenler	R1	R2	R3	R4	R5	F	%
Festival, fuar, kongre düzenleme	+	+	+	+	+	5	31.25
Kurs ve seminer düzenleme				+		1	6.25
Sahip çıkma	+	+		+		3	18.75
Sosyal medyanın kullanılması	+				+	2	12.5
TV programlarında tanıtım yapma		+	+			2	12.5
Yerel halka ve öğrencilere eğitim verme		+	+	+	+	4	25
Toplam						16	

Yöresel mutfağı tanıtmak amacıyla gerçekleştirilmesi gereken faaliyetler bulunmaktadır. Araştırma kapsamında yapılması planlanan faaliyetler katılımcılara yöneltilmiştir. Çalışmada yer alan nitelikler Isparta Yöresel restoranlarında yer alan katılımcılara yöneltilmiştir. Festival, fuar, kongre düzenleme, Kurs ve seminer düzenleme, Sahip çıkma, Sosyal medyanın kullanılması, TV programlarında tanıtım yapma, Yerel halka ve öğrencilere eğitim verme olarak oluşturulan ifadeler ile katılımcıların görüşleri araştırılmıştır. Araştırma örnekleminde yer alan yöresel işletme sahipleri veya çalışanlarının verdiği yanıtlar incelendiğinde en fazla sırasıyla; Festival, fuar, kongre düzenleme (%31,25), Yerel halka ve öğrencilere eğitim verme (%25), Sahip çıkma (%18,75), sosyal medyanın kullanılması (%12,5)- TV programlarında tanıtım yapma (%12,5), en düşük ifade olarak; kurs ve seminer düzenleme (%6,25) ifadesine katılımcıların tercih ettiği Tablo 7’de ifade edilmiştir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırma kapsamında Isparta il merkezinde yer alan yöresel yiyecek içecek işletmelerinde yöresel yemeklerin kullanılması durumunun sonuçlarına ulaşılmıştır. Isparta il merkezinde yer alan yöresel yemekleri menülerinde kullanmalarına rağmen bazı işletmelerin üreticiden temin etme konusunda yaşadığı zorluklar nedeni ile ulusal ve/veya uluslararası ürünler kullanarak hizmet sağladığı ifade edilmektedir. Yöresel yemeklerin Isparta il merkezinde yer alan otel restoranları ve yöresel yiyecek içecek işletmeleri menülerinde kullanım durumu, yörenin mutfak kültürünün gelecek kuşaklara aktarımı, yöre kültürünün korunmasına, başka kültürler tarafından tanınması açısından önemli olacağı düşünülmektedir. Araştırma kapsamında ulaşılan sonuçlar incelendiğinde; Katılımcıların genellikle erkek olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yer aldığı işletmelerinin günlük müşteri kapasiteleri; 70-300 kişi arasında çeşitlilik göstermektedir. Katılımcıların %38,46'sı başka yerde olmaması ve yöresel yemeklerde bulunması gereken özelliklerin kültürel özellikleri yansıtması gerektiğini belirtmiştir. Isparta'nın yöresel yemeklerine restoran menülerinde yer verme durumuna ilişkin katılımcıların kısmen menülerinde yer verdiği sonucuna ulaşılmıştır. Bireylerin son yıllarda çeşitli sosyo-kültürel değerlerinden dolayı yeme-içme deneyimini farklı yöreleri ziyaret ederek yöresinde deneyimleme isteğinden dolayı yöresel mutfak sunumlarına ilginin arttığı düşünülmektedir.

Yılın her mevsimi birçok alternatif turizm çeşitlerine ev sahipliği yapan Isparta ilini tercih eden yerli veya yabancı ziyaretçilere yöresel mutfak ürünlerinin menülerde yer almasının sağlanması ve menülerde yer almasının artırılması yöre tanınırlığına, tercih edilebilirliğine önemli katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yöresel yemeklerin menülerde yer alması, farklı kültürler tarafından ziyaretlerin artması yöre ekonomisine destek olacağı ve istihdam oluşturacağı düşüncesini desteklemektedir. Yörede yer alan üreticiler tarafından yöresel ürünlerin yöresel usuller ile üretilmesi, muhafaza edilmesi, dağıtımının yapılması ve kullanımını sağlanmalıdır. Çalışma kapsamında birtakım sınırlılıklar bulunmaktadır. Isparta il merkezinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumunun genelleme yapılması uygun olmayacaktır. Farklı araştırmacılar tarafından gelecek araştırmalarda farklı araştırma yöntemleri ile farklı bulgular, sonuçlar elde edilebilir. Farklı yöntemlerin uygulanabileceği gibi örneklem farklı konumlarda ve katılımcıların çeşitlendirilmesi ile farklı çalışmalara öncülük edeceği düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Erdem, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2018). "Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği", Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt:3 No:1, ss: 44-61.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2017). "Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri" Felsefe – Yöntem – Analiz, Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman ve O., Şengül, S. (2013). "Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Menülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği", International Journal of Social and Economic Sciences 3 (1): 06-11, 2013
- Kalkan, G., Çetin, A., (2020). "Türkiye'nin Yöresel Lezzetlerine Bakış", SRA Academic Publishing, ISBN:978-605-80062-3-2
- Lopez-Guzman, T. ve Sanchez-Canizares, S. (2012). "Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain" Review of Economics & Finance, 1, 63-72.
- Bertella, G. (2011). "Knowledge in food tourism: the case of Lofoten and Maremma Toscana" Current Issues in Tourism, 14 (4): 355-371
- Durgun, A. (2006). "Bölgesel Kalkınmada Turizmin rolü: Isparta Örneği", Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Isparta.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). "Akdeniz Mutfak Kültürü Gastronomi Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi", Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4 (Special issue1), s: 86-99.
- Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). "Isparta Mutfağı Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler", İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2017). "Türkiye'nin Yöresel Mutfakları", Detay Yayıncılık.

- Zağralı, E.ve Akbaba, A. (2015). “Turistlerin Destinasyon Seçiminde Yöresel Yemeklerin Rolü: İzmir Yarımadası’nı Ziyaret Eden Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma”, Journal of Yasar University, 2015, 10/40, 6633-6644
- Gökdemir, A. (2009). “Mutfak Hizmetleri Yönetimi”, Detay, Yayıncılık, Ankara
- Özleyen, E., Tepeci, M., (2017). “Manisa’da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi”, Turizm Akademik Dergisi, 02 (2017) 139-152
- Kızılırmak, İ., Albayrak ve A., Küçükali, S. (2014). “Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği”, International Journal of Social and Economic Sciences 4 (1): 75-83, 2014
- Şen, A. ve Aktaş, N. (2017). “Tüketicilerin Seyahatleri Sırasında Besin Seçimleri, Yöresel Gastronomi Davranışları ve Destinasyon Seçiminde Gastronomi Unsurlarının Rolü: Konya-Karaman Örneği” , KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 19 (32): 65-72, 2017