



# Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi

www.turib.org



## Geçmişten Günümüze Burdur Mutfak Kültürüne Yönelik Bir Saha Araştırması\*

Engin PULLUK<sup>a\*\*</sup>, Anıl ÖRNEK<sup>b</sup>, Süleyman YARAR<sup>c</sup>

<sup>a</sup> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, epulluk@mehmetakif.edu.tr, ORCID: 0000-0002-7845-1392

<sup>b</sup> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, aornek@mehmetakif.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9401-5622

<sup>c</sup> Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Tezli Yüksek Lisans Programı, syarar@mehmetakif.edu.tr, ORCID: 0000-0001-6903-803X

### Öz

Bu çalışmanın amacı; Burdur'a ait kültürel unsurların önemli parçalarından olan mutfak kültür unsurlarının tespit edilmesi ve paylaşılmasıdır. Bu kapsamda yerel halktan 11 kişi ile görüşme yapılmış ve alan yazın taramaları yapılarak, bilgiler sunulmuştur. Burdur'un coğrafi işaretli ürünlerine baktığımızda mutfağında hazırlanan Burdur şiş ve ceviz ezmesi karşımıza çıkmaktadır. Burdur mutfağının medya ve alan yazında göze fazla çarpımamasının nedeni mutfak kültürünün sınırlı oluşu veya yemek çeşitliliğinin az oluşundan ileri gelmemektedir. Burdur mutfağı ile ilgili yapılan çalışma ve yazılı kaynak sayısının oldukça sınırlı olması bu durumu ortaya çıkarmaktadır. Araştırma kapsamına dahil edilen katılımcılar olasılığa dayalı olmayan örneklem türleri içinde yer alan *kolayda örnekleme* yardımıyla seçilmiştir. Görüşmeler her bir katılımcıya araştırma hakkında bilgi verildikten sonra başlamıştır. Toplanan veriler ışığında kültürel yozlaşma, şehre göç ve teknolojinin mutfağa girmesi gibi ana nedenlerle Burdur köylerinin kültürel mirası olan mutfak uygulamalarının unutulmaya yüz tuttuğu tespit edilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Burdur Yemek Kültürü, Mutfak Kültürü, Mutfak Mirası.

**Jel kodu:** L66

### A Field Research on Burdur Cuisine Culture from Past to Present

#### Abstract

The purpose of this study is to identify and share the culinary culture, which is one of the important parts of the cultural elements of Burdur. In this context, interviews were conducted with 11 local people living in the villages and information was presented by reviewing the literature in the field. When we examine Burdur's geographically indicated products, we find Burdur şiş (skewers) and Ceviz ezmesi (walnut paste) prepared in its kitchen. The reason why Burdur cuisine does not stand out much in the media and literature is not due to the limited culinary culture or the lack of food variety. The fact that the number of studies and written sources on Burdur cuisine is quite limited reveals this situation. Participants included in the research were selected with the help of convenience sampling, which is among the non-probability sampling methods. The interviews started after each participant was informed about the research. In the light of the collected data, it has been determined that the culinary practices, which are the cultural heritage of Burdur villages, are on the verge of being forgotten due to the main reasons such as cultural degeneration, migration to the city and the introduction of technology into the kitchen.

**Keywords:** Burdur Food Culture, Culinary Culture, Culinary Heritage.

**Jel Code:** L66

*Makalenin Geçmişi:*

Gönderim Tarihi : 15.10.2022

Birinci Düzeltme : 18.11.2022

Kabul : 20.01.2023

Makale Türü : Araştırma Makalesi

Pulluk, E., Örnek, A., & Yazar, S. (2023). Geçmişten Günümüze Burdur Mutfak Kültürüne Yönelik Bir Saha Araştırması. *Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi*, 3(1), 21-35

\* Bu araştırma, Burdur Mehmet Akif Üniversitesi Etik Komisyonunun 04/01/2022 tarih ve GO 2023/ 21 sayılı yazısı ile etik kurul raporu alınmıştır.

\*\* Sorumlu yazar e-posta: E. Pulluk (epulluk@mehmetakif.edu.tr)

## 1. Giriş

İnsanların en temel ihtiyaçlarından olan yemek yeme olgusu hayatta kalmak için zorunlu bir eylem olup aynı zamanda yerel kimliğin ve kültürel değerlerin belirginleşmesinde farklılık gösteren önemli unsurlardan bir tanesidir (Soğandereli, 2020). Geleneksel yemeklerin bölgesel kültürel kimliği yansıttığı bilinmektedir. Her geleneksel yemek bir bölgeden diğerine farklılık gösteren belirgin özelliklere sahiptir. Geleneksel mutfak kültürüne ait unsurlar geçmişten gelen ve nesilden nesile aktarılan, geçmişteki tatların özgünlüğüne öncelik verilen ve daha sonra belirli bölgelerin kültürel kimlikleri haline gelen reçeteler kullanılarak yapılmaktadır (Mardatillah, 2020). Bölgesel mutfak kültürleri, kültürel mirasını bir bileşeni olup tüm kültürel yapının en temel unsurlarından biri olarak bilinmektedir (Walter, 2017).

Toplumların yaşayış biçimleri ve diğer çevresel etkilerle şekillenen mutfak kültürleri veya bölgelerin gastronomik değerleri kültürel miras unsurlarından bir tanesi olarak karşımıza çıkmaktadır (Ermidoro, 2014; Can ve Ağcakaya, 2019). Yöresel mutfak kültürlerinin temsilcisi yerel yemekler turizm ve yiyecek içecek sektörünün önemli bir parçasıdır. Yöresel yemekler, kültürel etkiler sonucu oluşan kendine has tekniklerle pişirilerek hazırlanan ve anıldığı yöre ile özdeşleşen yiyecek içeceklerin tamamı olarak tanımlanabilmektedir (Şengül ve Türkay, 2016). Burdur mutfağı, yerel kültürün bir parçası olarak yüzyıllar boyunca geleneksel yapının günümüzdeki uygulaması olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak hızlı bir şekilde değişen günümüz yaşamının ortaya çıkardığı insan ilişkilerindeki farklılıklar ve toplumda yaşanan olumsuz değişimler yemek kültürünü de etkilemiştir.

Bu çalışmanın amacı; Burdur iline ait kültürel unsurlardan biri olan mutfak kültürü öğelerinin tespit edilmesidir. Literatürde Burdur ili mutfak kültürü ile ilgili az sayıda çalışma bulunmaktadır. Kazan Nas (2012)'ın yaptığı çalışma bunlar içerisinde en kapsamlısı olanıdır. Sadece yöreye özgü değil ulusal mutfağa özgün birçok yiyecek-içecek yer almaktadır (Kılınç ve Kılınç, 2020). Bu kapsamda köylerde yaşayan yerel halk ile görüşme yapılmış ve alan yazın taramaları yapılarak, bilgiler sunulmuştur.

## 2. Literatür Taraması

Medeniyetlerin beşiği, mutfak tarihindeki en eski mutfak kültürlerine sahip olan Mezopotamya coğrafi konum olarak kendisine de yakın olan Anadolu mutfağının oluşumuna yön vermiştir. Anadolu'nun ilk yerleşim bölgelerinin içinde yer alan Burdur, yöresel yemeklerini Türk mutfak kültürü içinde, coğrafi konum, üretim biçimleri, tarihsel gelişim ve beslenme anlayışı çerçevesinde şekillendirmiştir. Di Pietro ve arkadaşlarına (2014) göre geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemekler söz konusu olduğunda yoğun emek, ekonomik kaynakların varlığı ve uzun zaman ihtiyacından bahsetmek mümkündür. Kentsel yaşam tarzında uygulanması güç olan geleneksel metotlarla hazırlanan yemekler farklı nitelikleri nedeniyle tüketenler için besinsel birçok fayda anlamı taşımaktadır. Bunun yanı sıra geleneksel yöntemlerin kullanımı kültürel mirasın yaşatılması ve aktarılması konusunda da olumlu katkı sağlamaktadır.

Teke Yöresi'nin başkenti olarak bilinen Burdur ili Antalya, Muğla, Afyon ve Denizli illerine komşu olup Akdeniz Bölgesi'nde konumlanmaktadır. Burdur ilinin coğrafi konumu, iklim koşulları, tarım ve hayvancılığın yaygın oluşu sonucu çeşitlenen gıda ürünleri yöresel mutfak kültürüne de yansımaktadır (Temurçin ve Tozkoparan, 2021; Tozkoparan vd., 2021). Yöresel mutfak kültürünü oluşturan yiyecekler marka oluşturma, bölgesel kalkınma ve yöresel bilinirliğinin artması açısından aktif rol oynamaktadır. Bölgesel farklılıklar yöresel mutfaklardaki çeşitliliğin ana nedeni olup iklim, coğrafi konum, dini ritüelleri ve diğer kültürel

unsurlardan beslenerek yön bulmaktadır. Mutfak kültürlerindeki çeşitlilik yörenin kültürel mirası olarak geçmişten günümüze aktarılan ekolojik ve sosyo-ekonomik döngünün de bir yansıma olarak karşımıza çıkmaktadır (Gyimóthy ve Mykletun, 2009; Pulluk ve Örnek, 2022).

İsanların yaşadıkları konum itibarıyla dünya üzerinde farklı bölgeler bulunmaktadır. Bunlar çok sıcak veya çok soğuk iklim koşullarındaki ülkeler, dağlık bölgeler, kıyı kesimler, nemli bölgeler veya çöller gibi çeşitlenmekle birlikte bu ortam koşulları bireylerin beslenme tarzlarının da belirleyicisi olmaktadır. Yoksuldan varlıklıya kadar insan gelişiminin tüm aşamalarında, bölgesel olmasa da yerel bir yemek kültürü olgusundan söz etmek mümkündür (Wahlqvist, 2007). Yerel ürünlerin tanıtılması, geliştirilmesi ve korunarak gelecek nesillere aktarılması gibi önemli konularda coğrafi işaret kavramı başrol oynamaktadır (Pulluk ve Örnek, 2022). Türk Patent Enstitüsü coğrafi işaret kavramını; *“belirgin bir niteliği, ünü ya da diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren bir işaret olarak tanımlanmaktadır”* (Türk Patent Enstitüsü, 2017). Burdur ilinin sahip olduğu coğrafi işaretli ürünler Tablo 1’de yer almaktadır.

**Tablo 1.** Burdur İlinin Coğrafi İşaretli Ürünleri

Sıra No	Coğrafi İşaretli Ürün	Coğrafi İşaretin Türü	Tescil Tarihi	Ürün Grubu
1	Burdur Ceviz Ezmesi	Mahreç İşareti	13.10.2009	Çikolata, şekerleme ve Türevi Ürünler
2	Burdur Şiş Köftesi	Mahreç İşareti	20.03.2012	Yemekler ve Çorbalar
3	Melli İnciri	Menşe Adı	30.07.2018	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
4	Dirmil Sipsisi	Mahreç İşareti	30.10.2020	Diğer Ürünler
5	Karamanlı Cevizi	Menşe Adı	28.08.2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
6	Karamanlı Kışnişi	Menşe Adı	28.09.2020	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
7	Bucak Salebi	Mahreç İşareti	10.08.2021	Diğer Ürünler
8	Karamanlı Rezenesi	Menşe İşareti	04.01.2021	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
9	Tefenni Rezenesi	Menşe İşareti	06.09.2021	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar

**Kaynak:** <https://ci.turkpatent.gov.tr/>

Kılınç ve Kılınç (2019)’a göre; il genelinde teke kültürünü yansıtan birçok unsur bulunmakta ve gastronomik olarak da büyük bir potansiyel taşımaktadır. Fakat yöreyi ve yöredeki yiyecek içecek hizmeti veren işletmeleri ziyaret edenlerin ceviz ezmesi ve Burdur şiş dışında bir ürün tatma imkanları bulunmamaktadır. Yöreyi ziyaret edenlerin sıklıkla karşılaşacağı ve Burdur ilini temsil eden ürünlerin başında ceviz ezmesi gelmektedir (Yanar ve Tağı, 2014).

Yörük kültürü de dahil olmak üzere farklı kültürlerden insanların bölgede bulunması sebebiyle kültürel çeşitlilik bölgede bir arada yaşamaktadır. Bu çeşitlilik yerel mutfakta da kendini göstermektedir (Kılınç, Kılınç ve Ongun, 2017). Burdur ilinin iklimi ve berberinde coğrafi konumundan doğan çeşitlilik yöre yemeklerinde de yansımaktadır. Mutfak kültüründe önemli yer tutan haşhaş, ceviz, pekmez gibi yiyecekler yöre yemeklerinde sıkça kullanılmaktadır (Kazan, 2005). Bölgede şeker pancarı, buğday, arpa, domates, taze fasulye,

salçalık biber, kavun, karpuz, üzüm, elma armut, kiraz, ceviz ve erik gibi tarım ürünlerinin üretimi oldukça fazladır (Ongun ve Gökçe, 2019). Yörede, “Burdur şiş, Gölhisar yaprak kavurması, ceviz ezmesi, Bucak tarhanası, çömlük kebabı, çörek otu kahvesi, Bucak salebi, topça, kabak helvası, haşgeş helvası” gibi ürünlerin içeriklerine, hazırlanmalarına ve sunumlarına bakıldığında yöreye özgü lezzetler olduğu söylenebilmektedir (Kılınç, Kılınç ve Yeşiltaş, 2017).

Yöresel mutfak kültüründe ekipman olarak senit, oklava, elek, saç, sacayağı, kuzu tenceresi, su böreği tavası, boy boy tepsi ve siniler, sofrta tablası, süzgeç, turşu kapları, pekmez küpü gibi eşyalar yer almaktaydı. Önemli günlerde ve çeşitli vesilelerle yapılan kutlamalarda yemekler pişirilmekte, düğürçük (ince bulgur) dibek denilen oyulmuş taş aletin içine ceviz içleri ve toz şeker konularak, sok denilen alet ile şeker ve ceviz dövülmekte ve düğürçük eklenerek bir nevi ceviz ezmesi karışımı hazırlanmaktaydı (Çine, 2003).

Burdur ilinin yöresel yemek kültüründe hamur tatlıları, pekmez, irmik, ceviz, haşhaş ve çeşitli meyve kuruları, yörede tatlı yapımında kullanılmaktadır. Çoğunlukla kış mevsiminde ve akşam yemeklerinde sıklıkla yenen tatlıların önemi davetlerde de kendini belli etmektedir. Beğenilen ve yapımı zahmetli tatlıların sunulması misafire özen ve saygının sembolü olarak ifade edilmekte olup, bayram, nişan ve düğün gibi özel ve anlam yüklü günlerde yapılmaktadır (Pulluk ve Örnek, 2022).

### 3. Yöntem

Araştırmanın amacı doğrultusunda önce ilgili alan yazın taraması yapılmıştır. Alan yazın taraması sonucunda araştırmanın amacını gerçekleştirebilmek için beş farklı araştırma sorusu oluşturulmuştur. Bu sorular;

- Burdur ilinin mutfak kültüründen bahseder misiniz?
- Günümüzde unutulmuş veya yapılmayan mutfak kültürüne ait unsurlar nelerdir?
- Yöre gençleri yöresel mutfak kültürünü nasıl tanıyor?
- Yörede daha önceden yetiştirilen fakat günümüzde üretimi veya tüketimi yapılmayan/azalan ürünler veya emekler bulunmakta mıdır?
- Yörede düğün, cenaze ve dini bayramlarda yeme içme geleneklerinde meydana gelen değişiklikler bulunmakta mıdır? Bunlar nelerdir?

Araştırma sorularını derinlemesine irdelemek için nitel araştırma yöntemleri tercih edilmiştir. “Nitel araştırma yöntemleri, nicel araştırma yöntemlerinden farklı olarak, farklı bilgi parçacıklarından yola çıkarak bütünü veya kuramı kendisi oluşturması için gerekli olan birincil veya ikincil verilerin elde edilmesine aracılık eden bir yöntemdir” (Kozak, 2018: 29). Nitel araştırmalar görüşme, doküman analizi, gözlem gibi yöntemlerle verilerin toplandığı, olayların gerçek halleriyle ortaya konulmasına yönelik süreçler bütünü ifade etmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2008). Belirlenen bir konu üzerine odaklanarak her yönüyle konuyu irdelemede daha doğru sonuçlara ulaşmamızı sağlayacağı için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir.

Araştırmanın örneklemini yörede doğan ve yörenin kültürü ile iç içe yaşayan katılımcılardan seçilerek oluşturulmuştur. Araştırmaya ait verilerin toplanması zaman ve maddiyat açısından kısıtlamalar meydana getirmiş olup, alınan cevapların birbirini tekrar etmesi sebebiyle görüşmelere son verilmiş ve örneklem 11 kişi ile sınırlandırılmıştır.

Araştırmaya katılan kişilerin seçimi “*evreni temsil etmek gayesiyle seçilecek örneğe girecek birimlerin tesadüfi olarak seçilmediği araştırmacının kendi inisiyatifi ile seçtiği birimlerden oluşan örnekleme olan, olasılığa dayalı olmayan örnekleme*” (Saldamlı ve Can, 2019, s.68) türleri içinde yer alan *kolayda örnekleme* yardımıyla yapılmıştır. “*Burada herhangi bir ölçüt dikkate alınmayıp, belirli bir mekânda herkese belirli bir zaman diliminde ulaşılmaya çalışılmaktadır. Hangi kişilere yaklaşılabileceği konusunda herhangi bir olasılık hesaplaması bulunmamaktadır*” (Kozak, 2018, s. 106-107).

Görüşme tekniğiyle veriler toplanmış, verilerin çözümlenmesinde nitel araştırma yöntemlerinde kullanılan *içerik analizi* kullanılmıştır. İçerik analizi, “... *yazılı metinlerin, görsellerin ya da söylemlerin içeriğine bakarak, en çok ya da en az hangi kavramlara, olaylara ya da düşüncelere vurgu yapıldığına bakarak bir sonuca ulaşılmaya çalışılmaktadır*” (Kozak, 2018, s.125).

Nitel araştırma yöntemlerinde geçerlilik kavramı, araştırmacının aranan olguyu olduğu gibi ve mümkün olduğunca objektif olarak gözlemlemesi manasına gelmektedir. Toplanan verilerin ayrıntılı bir şekilde raporlanması ve araştırmacının sonuçlara nasıl ulaştığının açıklanması nitel araştırmanın önemli geçerlilik ölçütleri arasındadır. Betimsel analizin kullanıldığı bir çalışmada, katılımcılardan doğrudan alıntılara yer verilmesi ve sonuçların buna göre açıklanması geçerlilik açısından önemlidir (Akyürek, 2020).

Çalışmada katılımcıların ifadeleri yazıya birebir aktarılmış olup, verdikleri cevaplardaki benzerlik ve farklılıklar belirlenmek istenmiştir. Daha sonra sonuçlar yorumlanmıştır. Görüşmeye katılanların gerçek isimleri kullanılmadan “Katılımcı 1- K1”, “Katılımcı 2- K2” biçiminde kodlanmıştır.

#### 4. Bulgular ve Tartışma

Bu çalışma, Burdur iline ait kültürel miras unsurlarından önemli bir parça olan mutfak kültüründe meydana gelen farklılaşma ve değişimlerin tespiti için önemlidir. Bu kapsamda yerel halk ile görüşme yapılmış ve alan yazın taramaları yapılarak, bilgiler sunulmuştur. Katılımcıların araştırmaya konu olabilecek tutum ve davranışlarının değerlendirilmesi ve bilgi edinmek amacıyla 5 ana soru ve görüşmenin ilerleyişi doğrultusunda birden fazla ilave soru da sorulmuştur.

Çalışmada 39-88 yaş aralığında yer alan katılımcıların 8’i kadın ve 5’i erkektir. İkamet ettikleri bölgelere baktığımızda Burdur ilinin doğusunda yer alan Çatağıl, Burdur ilinin kuzeyinde yer alan Gökçebay (Çerçin) ve Burdur ilinin güney doğusunda yer alan Gencali köyleri karşımıza çıkmaktadır.

Katılımcılar nezdinde Burdur ilinin mutfak kültürünü anlamaya yönelik soruda yöreye özgü çorbalar, börekler ve pilavın (bulgur pilavı) öğünlerde önemli bir yeri olduğu, yaşanan çevreye göre ürünlerin farklı malzemeler ile hazırlandığı ve bir yöre için zahmetli olan bir ürünün diğer yöre için kolay (tembel işi) yemek olduğu bulgusuna ulaşılmaktadır.

“Çorba edersin, patike (patates) yemeği edersin. Elimizde ne varsa pilav ederiz, bulgurdan pilav ederiz. Kuru katı pişirirsin evinde ne varsa. Bulgur çorba. Gündüzden hazırlarsın yemek, yoğurt katarsın. Bostan cacık edersin. Su böreği yaparız. Suda kaynatırız. Ekmegini yazarız. Ocakta kaynatırız. Peynir maydanoz doğrarız o da börek olur. Yemek ederiz tarhana çorba, fasulye yemeği, patike (patates) yemeği ne bulursan...” (K1). “Tarhan çorbası, bulgur pilavı, yaprak sarması, lahana sarması ederiz. Gazel böreği yaparız, Su böreği de. Gazel böreği kolaydır, tembel işi o. Su böreği iççilik ister.” (K10). “Eskiden mesela su böreği yapıyorduk, peynir böreği, patates böreği yapıyorduk, bamya çizerdik, patlıcan çizerdik oyardık biberleri sade ederdik, ... börek ederdik, bulgur ederdik.” (K4) cevaplarını vermişlerdir.

Günümüzde unutulmaya yüz tutan mutfak kültürünü irdelemek amacıyla katılımcılara yöneltilen soruda karşımıza “topça teknesi, soku taşı, tokaç (tukaç), senit (ayaklı ve ayaksız), dibek taşı, könbe (kömbe, gömbe), pehle, sebze kurutması” gibi bazı yöntem ve ekipmanlar, kabune pilavı (bulgurdan), samsa, Çerçin kavunu, ciğirtlek, bulmaç, doğan ekmeği” gibi bazı yemek isimleri karşımıza çıkmıştır.

“... hep elde yapardık. Cevizi havanla dibekle döverdük. Şimdi robot vardır. Dibekle döverdük demiri vardı... ..hamursuz (bir ekmeğin türü) alıyoruz ya onun az daha kalını oluyo, poğaçaya benzer Dığan ekmeğinin içine katarlardı (közde pişirilen ekmeğin türü). Fırınlardan çıkmadan önce vardı. ...keçiyi keserler şu kaburgalarını tuzlarlar ipe sererler kuruturlar onu kıyma yerine kullanırlar (pehle; et ve kaburgaların kurutulması)” (K4). “Eskiden taş vardı döndüre döndüre etcen. Haşgeşi (haşhaş) taşla ederdik. Sürtçen taşta. Şimdi nerde gidip alıp geliveriyon.” (K2). “...samsa var. Eskiden böyle şeyler bilmediklerine. Yoklukta ceviz nerde bulcan. Üçgen muska şeklinde yaparlardı yağla kızartırlardı sonra pekmez ilave ederlerdi.” (K3). “Eskiden tekneler vardı senitler var saç var. Hamur yoğururduk çamaşır yıkardık tekneyle. Evveli çamaşır makinesi yoktu onları ezerdik. Olur mu hiç ikisi ayrı. Hamur teknesi ayrı çamaşır ayrı.” (K7). “Köy ekmeği ederlerdi. Altını yakarsın közü koyarsın. Üstünü yakarsın sacı kapatırsın közü edersin üstüne. Bizde dığan ekmeği diyoz. Onlar könbe (kömbe) diyor.” (K8). “Bulmaç ediyoz undan yapılyordu. Undan soğan doğrarız, yağ katarız, bulgur katarız, kıyma katarız. Kara tabanlı tencereye koyuruz o kaynamadan böyle bulmaç oluyo. Etlice çok lezzetli olurdu.” (K10). “Evvel kendir ekerdik. Kendirleri kış kendiri yaz kendiri ayrı olur. (Kış kendirinde kenevir olurdu.) Kenevirleri çırpardık kavururduk getirirdik. Kavuruyon atıyon patlıyo. Pekmez ile tatlı ediyon, açıkta içine haşgeş atıyon, o böyle şey oldu mu donar bıçağı ile çıkarır çıkarır yersin. Çerez gibi yersin.” (K9) cevabını vermiştir.

Genç kuşağın mutfak kültürünü ne derece tanıdığı sorulduğunda, şehre göç, teknolojik ekipmanların mutfağa girmesi, hazır gıda ürünlerinin tercih edilmesi, tarım ve hayvancılığın azalması gibi nedenler ile üretim açısından yöresel mutfak kültüründen uzaklaştıkları, ancak tüketim açısından beğeni ile karşılandıkları söylenmektedir.

“... bilmez mi bilirler. Yaparlar. Köyde bizim çocuklar bilerler. Anneleri öğretir onlara. Aynı yaparlar.” (K1 70 yaş). “... ederlerdi eski zamanda, şimdi etmiyorlar. ...ben çocukken vardı.... Eski çocukluğumda vardı şimdiki-ler nerde bilcek ben 80 yaşında oldum. ... Unu bile değirmende öğütürdük. Şimdi unu ihtiyacı olan alıp geliveriyor. Şimdi tam yaşanacak zaman. ... hamuru bile yoğurmuyorlar şimdi. Hamur makineleri var verip duruyoz. Yoğurup eline veriveriyorlar.” (K3 80 yaş). “Biliyorlar ama basidine kaçıyorlar. Makarnadır şudur budur yapıyorlar.” (K5 78 yaş). “Bizim yetiştirdiğimiz evlatların çoğu biliyorlar. Yeni torunlar bilmez. Şimdi necap pişiyolar bilmezler.” (K6 88 yaş). “Biz biliyoruz ama bizim çocuklar bilmezler.” (K11 49 yaş) cevaplarına ulaşılmıştır.

Yörede daha önceden yetiştirilen fakat günümüzde üretimi veya tüketimi yapılmayan/azalan ürünlere yönelik sorulara verilen cevaplara bakıldığında iklim ve yer yüzü şekillerinde (Burdur gölünün büyük bölümünün çekilmesi) meydana gelen değişmelerin etkin olduğu, şehir merkezlerine hayatın kayması ve günümüz teknolojisinin etkileri karşımıza çıkmaktadır. Tarım için önemli kaynaklara ulaşımında yaşanan zorluk ve sorunlar üretimin bitmesine veya daha zor yapılmasına neden olmaktadır.

“Eskiden pirinç pilavı yerine bulgur pilavı yapılırdı. Meşhurdu çok meşhur. İrmik helvası yerine un helvası yapılırdı. Yokluk vardı. İrmigi kim alacak. Eskiden pişen yemekler daha lezzetliydi. Şimdi hepsi ocak dediğimiz lpg ya da şehir merkezlerinde doğal gaz ya da tüpte pişen yemeğin tadını hiçbir zaman bulamazsın. Çayın bile tadını bulamazsın.” (K9). “Arabaşı çorbası yapılırdı eskiden. Şimdi yerine tarhana çorbası yapıyorlar, mercimek çorbası, tavuk çorbası daha çok yapılyor. Genç kuşak bunları yapıyor.” (K6). “... geçmişte düğünlerde dana

*kesilmezdi inek kesilmezdi genellikle keçi kesilirdi. 15-20 sene öncesine kadar hayvan eti (Büyük baş -dana) yemezdi millet. Sadece Çerçin köyünde 70 tane çoban vardı. Şu an da 10 tane var mı yok çoğu koyun çobanı, hepsi şehirli oldu.” (K4). “Eskiden tatlı tuzlu mu vardı? Helva karardık. Nişastanın helvasını yapardık. Kaynanam yapardı. Köyde üç taneydi değirmen. Biri yıkılmış. Su yok ki işlemiyor.” (K5) cevaplarına ulaşılmıştır.*

Yörede düğün, cenaze ve dini bayramlarda sürdürülen gelenekler günümüzde devam etmesine karşın değişikliğe uğradığı görülmektedir. Ortaklaşa yapılan kültürel etkinliklerin önemini yitirdiği veya değiştiği de diğer bir bulgu olmaktadır.

*“Önceden bu köyde şeyde vardı. İki kişi ya da iki aile arasında husumet oldu mu büyükler hemen devreye girerdi, köyün yaşlıları hemen iki tarafı da barıştırdı. Şimdi kim kime dum duma. Maalesef. Bunu birkaç büyük dışında yapan yok maalesef.” (K8). “Bizim en meşhurlarımız, her evde bir tane karanlık oda vardır, ışık görmez, bu ışık görmez odalarda kavunlarını buraya korlar işte efendim üzümünü oraya asarlar, ayva elma oraya yerleştirirler, kışın gelen eve gelen misafirleri en başta bunlar ikram edilirdi. Eğer çiğirtlek varsa çiğirtlek ikram edilir. Ben çocukluğumda çay vardı. Kahve vardı ama kahve satın alınmıyor, kahvenin çekirdeği alınıyor, kavruluyor, değirmenden geçiriliyor içeceğe dönüşüyor, köz ocakta yapılıyor. Cezve közün üstüne konuluyor. Ama şimdi maalesef yapılmıyor. Bizim düğün yemeklerimizin hepsi odun ateşinde pişerdi. Kendine hastı. Önceden bulgur varken pirinç girdi. Un helvası irmik helvasına dönüştü. Kabune bulgurla daha sonra pirinçle yapılırdı.” (K11) şeklinde cevaplara ulaşılmıştır.*

## 5. Sonuç

Mutfak kültürü açısından değerlendirildiğinde zengin bir kültürel mirasa sahip olan Burdur ili ile ilgili yapılan az sayıdaki çalışma ve geleneksel uygulamaların devam ettirilmemesi kültürel birikimin unutulmaya başlanmasında rol oynamaktadır. Kültürel miras unsurlarından biri olan yerel mutfak kültürü gün geçtikçe farklılaşarak modern dünya dinamiklerine ayak uydurmaktadır. Gelişen teknolojinin mutfağa girmesi, ekonomik koşullardaki olumsuz gelişmeler, şehirleşme ve çevresel faktörlerde meydana gelen değişim gibi sebepler ile yerel mutfak kültürleri olumsuz etkilerle karşılaşmaktadır. Şanlıer ve arkadaşları (2012) iş yaşamının getirdiği olumsuzluklar, ekonomik koşulların zayıflığı, teknolojinin mutfaklarda kontrolsüz kullanımı ve çağın diğer gerekleri sebebiyle kültürel değerlerimiz her geçen gün kan kaybettiğinden söz etmektedir. Serçeoğlu (2014) benzer çalışmasında Türkiye'nin sahip olduğu çok çeşitli ve zengin mutfak kültürüne ait yemekler gün geçtikçe yerini hazır yiyeceklere bırakmaktadır. Böylelikle yemek kültürü ile ilgili unsurlar yozlaşarak unutulmaya yüz tutmaktadır. Kentleşmenin gelişimi ile insanların iş hayatının hareketlendiği bilinmektedir. Bu durum hızlı tüketim alışkanlığını ve hazır yiyeceklere olan ilgiyi arttırmaktadır şeklinde bulgulara ulaşmıştır.

Burdur ili mutfak kültürü geçmiş, ürün çeşitliliği, iklimi, tarımsal faaliyetleri yöresel mutfak kültürüne yön vermiştir. Burdur ili mutfağının yemek çeşitliliği açısından oldukça zengin olduğunu söylemek mümkündür. Ancak Burdur ili mutfak kültürüne ait unsurların yazılı kaynaklarda yer almaması unutulma potansiyelini arttırmaktadır. Yapılan saha çalışmasında bu durumun yansımaları görülmüştür. Mutfak kültürünü açısından önemli yere sahip hazırlama, pişirme, saklama ve servis yöntemleri gün geçtikçe evrildiği ve yerini teknolojik gelişmelere bırakarak geçmişten uzaklaştığı tespit edilmiştir. Modern çağa ayak uydurmak, kültür unsurlarını daha üstün ve güzel yerlere taşımak şüphesiz ki her toplum için önem arz etmektedir. Fakat bu yenilikçi hareket ile kültürel değerlerin yozlaşması, toplumun mutfak mirasını tehlikeye düşürecektir.

Türk yemek kültürünü oluşturan unsurlar gün geçtikçe yara almaktadır. Kültürel miras unsurları bakımından önemli bir değer olan mutfak kültürlerinin kan kaybetmemesi için yerel ürünler korunmalı ve aslına uygun şekilde tanıtılmalıdır. (Şanlıer, Cömert ve Durlu Özkaya, 2012). Yerel yemek kültürünün orijinal halinden uzaklaşmadan yaşatılması ve aynı önemle tanıtılması, mutfak kültürü ile ilgili teoride yapılan çalışmaların pratiğe aktarılması, ticari faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmelerindeki menülerde yerel ürünlere yer verilerek bir turizm ürünü haline dönüştürülmesi ve bilinirliğin arttırılması, yapılan araştırma ve geliştirme çalışmalarında yerel ürünlerin orijinal özelliklerini koruma bilincinin esas alınması ile yerel yemek kültürlerinin nesilden nesile aktarılarak yaşatılacağı öngörülmektedir.



## Kaynakça

- Akyürek, M. İ. (2020). Öğretmenlerde whistleblowing (bilgi uçurma): Bir fenomenoloji çalışması. *Türkiye Eğitim Dergisi*, 5(1), 17-29
- Can, İ. İ., & Ağcakaya, H. (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.
- Çine, H. (2003). *Burdur'dan Damlalar Folklor (Halk Bilimi)*. Burdur: Arzu Ofset.
- Di Pietro, L., Mugion, R. G., & Renzi, M. F. (2014). Cultural technology district: a model for local and regional development. *Current Issues in tourism*, 17(7), 640-656.
- Ermidoro, S. (2014). Food prohibition and dietary regulations in ancient mesopotamia. *Academia*, 32(1), 79-91
- Gyimóthy, S. & Mykletun, R. (2009). Scary food: commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259-273.
- Kazan, Ş. (2005). Burdur Mutfak Kültüründe Mahallî Yemeklerle İlgili Değerlendirmeler, Bu Yemeklere Ad Verme-Anlamlandırma. *I. Burdur Sempozyumu (16-19 Kasım 2005) Bildiriler Kitabı C.1, Ağustos 2007*, 147-180.
- Kılınç, O., Kılınç U. & Ongun U. (2017). "Burdur İl'inin Gastronomik Çekicilikleri: Burdur Mutfağından Örnekler." VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, s. 87-106.
- Kılınç, U., Kılınç, O. & Yeşiltaş M. (2017). "Turistik Ürün Olarak Yöresel İçecekler: Bucak Salebi ve Çörekotu Kahvesi Örneği." VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, s. 61-77.
- Kılınç, U. & Kılınç, O. (2019). *Turizm. Korkmaz. Burdur İl Gelişim Planı ve Gelişim stratejileri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kozak, M. (2018). *Bilimsel Araştırma: Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1-10.
- Ongun, U. & Gökçe, F. (2019). Tarım. *Burdur İl Gelişim Planı ve Gelişim Stratejileri*, Korkmaz, A. (ed.), Sungur, O. (ed.) ve Alparlan, A. M. (ed.) Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pulluk, E., & Örnek, A. (2022). Burdur Mutfak Kültürü. Y. Oğan (ed.) *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, (s. 93-101), Konya: Çizgi Kitabevi.
- Saldamlı, A. & Can, İ. İ. (2019). *Bilimsel Araştırma ve Sunum Teknikleri*, Ankara: Detay Yayıncılık
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 36-46.
- Soğandereli, F. (2020). Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308-1342.

- Şanlıer, N., Cömert, M. & Durlu Özkaya, F. (2012). Gençlerin Türk mutfağına bakış açısı. *Milli Folklor*, 24(94), 152-161.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Temurçin, K., & Tozkoparan, U. (2021). A Study on The Potential of Cultural Tourism: The Case of Burdur Province. V. Krystev, S. Çelik Uğuz, E. Efe & E. Kaplıhan (Ed.), *Tourism Studies and Sociaa Sciences içinde*, 353-375.
- Tozkoparan, U., Elibol, A. & Gürlek, M. (2021). Burdur'da Turizm. Her Yönü ile Burdur 2021, Kılınç, M. (Ed.). Ankara: Uyum Ajans.
- Türk Patent Enstitüsü, (2017). Türk patent ve marka kurumu, coğrafi işaret. <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-> Erişim Tarihi: 09.11.2022.
- Wahlqvist, M. L. (2007). Regional food culture and development. *Asia Pacific journal of clinical nutrition*, 16, 2.
- Walter, P. (2017). Culinary tourism as living history: staging, tourist performance and perceptions of authenticity in a Thai cooking school. *Journal of Heritage Tourism*, 12(4), 365-379.
- Yanar, A., & Tağı, S. Ö. (2014). Burdur iline ait coğrafi işaretlerin belirlenmesi ve özgün turistik hediyelik eşya tasarım önerileri. *Art-e Sanat Dergisi*, 1(1), 29-41.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). Sosyal bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayınları.

**Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.

**Çıkar Çatışması:** Makalede çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yaza(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm ve İşletme Bilimleri Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk yazarına aittir.

**Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dahil olmuştur.

**Etik Kurul Onayı:** Bu araştırma, Burdur Mehmet Akif Üniversitesi Etik Komisyonunun 04/01/2022 tarih ve GO 2023/ 21 sayılı yazısı ile etik kurul raporu alınmıştır.

**Araştırmacıların Katkı Onayı:** Çalışma üç yazar tarafından hazırlanmıştır. Her bir yazar eşit katkı sağlamıştır.

## Extended Summary

### A Field Research on Burdur Cuisine Culture from Past to Present

Engin PULLUK\*, Anıl ÖRNEK, Süleyman YARAR

The phenomenon of eating, which is one of the most basic needs of people, is a necessary action for survival, and at the same time, it is one of the important elements that differ in the clarification of local identity and cultural values (Soğandereli, 2020). Elements of traditional culinary culture are made using recipes from the past and transferred from generation to generation, prioritizing the authenticity of past tastes, and then becoming the cultural identities of certain regions (Mardatillah, 2020). Culinary cultures or gastronomic values of regions, which are developed and shaped by the lifestyles of societies and other environmental effects, appear as one of the intangible cultural heritage elements (Ermidoro, 2014; Can and Ağcakaya, 2019). Local cuisine, representative of local culinary cultures, is an important part of the tourism and food and beverage industry. Local dishes can be defined as all of the food and beverages that are prepared by cooking with unique techniques resulting from cultural influences and that are identified with the region in which they are mentioned (Şengül and Türkay, 2016). The aim of this study; It is to determine the culinary culture elements, which are important parts of the intangible cultural elements of Burdur. In this context, interviews were made with the local people living in the villages and the literature was reviewed and information was presented. This study is important for the determination of the differentiation and changes in the culinary culture, which is an important part of the intangible cultural heritage elements of Burdur. Known as the capital of Teke Region, Burdur province is adjacent to Antalya, Muğla, Afyon and Denizli provinces and is located in the Mediterranean Region. The geographical location and climatic conditions of Burdur, the food products that diversify as a result of the prevalence of agriculture and animal husbandry are also reflected in the culinary culture of the region (Temurçin and Tozkoparan, 2021; Tozkoparan et al., 2021). Foods that compose the local cuisine culture play an active role in creating a brand, regional development and increasing the awareness of the region. Regional differences are the main reason for the diversity in local cuisines, and they are guided by climate, geographical location, religious rituals and other cultural elements. The diversity in culinary cultures is also a reflection of the ecological and socio-economic cycle that has been transferred from the past to the present as the cultural heritage of the region (Gyimóthy and Mykletun, 2009; Pulluk and Örnek, 2022).

According to Kılınç and Kılınç (2019); There are many elements that reflect the Teke (goat) culture throughout the province and it has a great gastronomic potential. However, those who visit the region and the businesses that provide food and beverage services in the region do not have the opportunity to taste any product other than walnut paste and Burdur Şiş (Skewer). Walnut paste (Ceviz ezmesi) is one of the products that will be frequently encountered by those who visit the region and that has a high ability to represent Burdur (Yanar and Tağı, 2014).

Burdur's climate and the diversity arising from its geographical location are also reflected in the local dishes. Foods such as poppy, walnut, molasses, which have an important place in the culinary culture, are frequently used in local dishes (Kazan, 2005). The production of agricultural products such as sugar beet, wheat, barley, tomatoes, green beans, tomato paste, melons, watermelons, grapes, apples, pears, cherries, walnuts

\* Corresponding author at: Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Yeşilova İsmail Akın Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programı, E mail Adress: epulluk@mehmetakif.edu.tr

and plums is quite high in the region (Ongun and Gökçe, 2019). In the region, products such as “Burdur şiş (skewer) kebab, Gölhisar yaprak kavurması (roast), ceviz ezmesi (walnut paste), Bucak tarhana (a kind of local soup), pot kebab, black cumin coffee, Bucak salep, topça, pumpkin halva, poppy halva” are local delicacies. (Kılınç, Kılınç and Yeşiltaş, 2017). In the local cuisine culture, there were items such as senit, rolling pin, sieve, hair, trivet, lamb pot, water pastry pan, full-size trays and trays, table tray, strainer, pickle pots, molasses cube. Meals were cooked on important days and in celebrations held on various occasions, walnut kernels and granulated sugar were put into a carved stone tool called düğürcük (fine bulgur) Dibek, sugar and walnuts were pounded with a tool called Sok, and a kind of walnut paste mixture was prepared (Çine, 2003).

In the study, semi-structured interview form technique, which is one of the qualitative research methods, was used. In the creation of the interview form, it was tried to determine the culinary culture elements, which are important parts of the intangible cultural elements of Burdur, by making a literature review.

Participants included in the research were selected with the help of convenience sampling, which is among the non-probabilistic sampling types. The sampling included 11 volunteer participants. It started by giving information about the research to each interviewee. In the light of the collected data, it has been determined that the kitchen practices, which are intangible cultural heritage elements, are on the verge of being forgotten in Burdur villages due to the main reasons such as cultural degeneration, migration to the city and the incorporating of technology into the kitchen. Of the participants in the study aged 39-88 years, 8 are women and 5 are men. When we analyze the regions, we found out they reside in Çatağıl, located in the east of Burdur, Gökçebay (Çerçin) in the north of Burdur, and Gencali, located in the southeast of Burdur.

According to the participants, in the question aimed at understanding the culinary culture of Burdur, it was determined that local-specific soups, donuts and pilaf (bulgur pilaf) have an important place in meals. In addition, it is found that the products are prepared with different ingredients according to the living environment, and a product that is troublesome for one region is an easy (lazy job) meal for another region.

In the question posed to the participants in order to examine the culinary culture that is on the verge of being forgotten today, we encounter some methods and methods such as “topça boat, soku stone, tokaç (tuck), senit (with and without feet), mortar stone, könbe (kömbe, gombe), pehle, drying vegetables”. We have come across some food names such as “equipment, kabune rice (from bulgur), samsa, Çerçin melon, ciğirtlek, bulgur, Doğan bread”.

When we ask how much the younger generation knows about the culinary culture, it is said that the young generation moves away from the local cuisine culture in terms of production due to reasons such as migration to the city, the incorporating of technology into the kitchen, the preference of ready-made food products, and the decrease in agriculture and animal husbandry, but it is met with admiration in terms of consumption. When we look at the answers given to the questions we asked about the products that were grown in the region but are not produced or consumed today, we see that the changes in the climate and landforms (the withdrawal of most of the Burdur lake) are effective, the shift of life to the city centers and the effects of today's technology. Difficulties and problems in accessing important resources for agriculture cause production to end or make it more difficult.

Although the activities/organizations held on special/spiritual days (weddings, funerals, holidays, etc.) in the region continue today, it is seen that they have changed and differentiated. It is another finding that the

cultural activities carried out jointly have lost their importance or have changed. When evaluated in terms of culinary culture, only a few studies on Burdur, which has a rich cultural heritage, and the fact that traditional practices are not continued play a role in the forgetting of cultural accumulation.

Local cuisine cultures are faced with negative effects due to reasons such as the incorporating of developing technology into the kitchen, negative developments in economic conditions, urbanization and changes in environmental factors. Burdur cuisine culture history, product variety, climate and agricultural activities have shaped the local cuisine culture. It is possible to say that Burdur cuisine is quite rich in terms of food variety. However, the fact that the elements of Burdur culinary culture are not included in the written sources increases the potential to be forgotten. The reflections of this situation were seen in the field study. It has been determined that the methods of preparation, cooking, storage and presentation, which have an important place in terms of culinary culture, evolve day by day and move away from the past, leaving their place to technological developments. It is undoubtedly important for every society to keep up with the modern age and to carry cultural elements to superior and beautiful places. However, this innovative movement and the degeneration of cultural values will endanger the culinary heritage of the society.

## References

- Can, İ. İ., & Acakaya, H. (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.
- ine, H. (2003). *Burdur'dan Damlalar Folklor (Halk Bilimi)*. Burdur: Arzu Ofset.
- Ermidoro, S. (2014). Food prohibition and dietary regulations in ancient mesopotamia. *Academia*, 32(1), 79-91
- Gyimóthy, S. & Mykletun, R. (2009). Scary food: commodifying culinary heritage as meal adventures in tourism. *Journal of Vacation Marketing*, 15(3), 259-273.
- Kazan, Ő. (2005). Burdur Mutfak Kültüründe Mahallî Yemeklerle İlgili Değerlendirmeler, Bu Yemeklere Ad Verme-Anlamlandırma. I. *Burdur Sempozyumu (16-19 Kasım 2005) Bildiriler Kitabı C.1*, Ağustos 2007, 147-180.
- Kılınç, U., Kılınç O. & M. Yeşiltaş (2017). "Turistik Ürün Olarak Yöresel İçecekler: Bucak Salebi ve örekotu Kahvesi Örneği." VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu, s. 61-77.
- Kılınç, U. & Kılınç, O. (2019). Turizm. Korkmaz, A. (ed.). *Burdur İl Gelişim Planı ve Gelişim Stratejileri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mardatillah, A. (2020). The enterprise culture heritage of Minangkabau cuisine, West Sumatra of Indonesia as a source of sustainable competitive advantage. *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1-10.
- Ongun, U. & Gökçe, F. (2019). Tarım. Korkmaz, A., Sungur, O. & Alparslan, A. M. (ed.) *Burdur İl Gelişim Planı ve Gelişim Stratejileri*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Pulluk, E., & Örneğ, A. (2022). Burdur Mutfak Kültürü. Y. Oğan (ed.) *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, (s. 93-101), Konya: izgi Kitabevi.
- Soğandereli, F. (2020). Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308-1342.
- Şengül, S., & Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.
- Temurçin, K., & Tozkoparan, U. (2021). A Study on The Potential of Cultural Tourism: The Case of Burdur Province. V. Krystev, S. elik Uğuz, E. Efe & E. Kaplıhan (Ed.), *Tourism Studies and Sociaa Sciences* içinde, 353-375.
- Tozkoparan, U., Elibol, A. ve Gürlek, M. (2021). Burdur'da Turizm. Kılınç, M. (Ed.). *Her Yönü ile Burdur 2021*, Ankara: Uyum Ajans.
- Yanar, A., & Tağı, S. Ö. (2014). Burdur iline ait coğrafi işaretlerin belirlenmesi ve özgün turistik hediyeelik eşya tasarımı önerileri. *Art-e Sanat Dergisi*, 1(1), 29-41.