

# Journal of Applied Tourism Research

2023, Vol. 4, No. 2, 61-74



ISSN: 2717-8951

## A REVIEW ON ISPARTA'S TANGIBLE AND INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE: MEALS\*

Doğan ELÇİ<sup>1</sup> & Gürkan KALKAN<sup>2</sup>

### Abstract

It is known that Anatolia consists of lands that have hosted many civilizations and witnessed all their experiences. In these fertile lands, it is possible to come across the values that many civilizations inherited to the next life. There are various cultural values handed down from generation to generation, one of which is known as food. The meals, which form a part of the culture, have brought many stories, lifestyles, product identities, special periods of people and many cultural data from the period in which they were produced. Food, which has found its place in every stage of humankind, has opened up space in human life as a tool of culture in cases such as celebrations, births, deaths, mourning and marriage. Within the scope of the research, the tangible and intangible cultural heritages of Isparta and the local meals of Isparta were investigated. Within the scope of the research, it has been tried to reach the recipes, tricks and stories of local meals from the cooks who have made local cooking a profession. Within the scope of qualitative research methods, 38 people were reached as local cooks, but the research was carried out with 13 people who have been doing this job for many years in the region and are accepted as masters. It was tried to reach meaningful findings in the scientific field with 6 semi-structured questions directed to the cooks. Among the findings, the contents of the original recipes of the meals, where the stories of the meals are a part of the culture, were obtained from the local cooks culture.

### Keywords:

Cultural, Meals,  
Cultural  
Heritage

### Article History:

Received:  
14 Jul 2023  
Accepted:  
30 Dec 2023

## ISPARTA'NIN SOMUT VE SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS ÜZERİNE İNCELEME: YEMEKLER\*

### Özet

Anadolu birçok medeniyete ev sahipliği yapan ve onların tüm yaşanmışlıklarına şahit olan topraklardan oluştuğu bilinmektedir. Bu verimli topraklarda birçok medeniyetin bir sonraki yaşama miras bıraktığı değerlere rastlamak mümkündür. Nesilden nesile aktarılan çeşitli kültürel değerler bulunmaktadır, bunlardan bir tanesi yemekler olarak bilinmektedir. Kültürün bir parçasını oluşturan yemeklerde üretildiği döneme ait birçok hikâyeyi, yaşam tarzını, ürün kimliğini, insanların özel dönemlerini ve birçok kültürel verileri günümüze taşımıştır. İnsanoğlunun her aşamasında kendine yer bulmuş olan yemekler kutlamalar, doğumlar, ölümler, yas, evlenme gibi durumlarda kültürün bir aracı olarak kendine insan yaşamında alan açmıştır. Araştırma kapsamında Isparta'nın somut ve somut olmayan kültürel mirasları ve Isparta'nın yöresel yemekleri araştırılmıştır. Araştırma kapsamında yöresel yemeklerin reçetelerine, püf noktalarına ve varsa hikayelerine yöresel yemek yapmayı meslek haline getirmiş aşçılardan ulaşılmaya çalışılmıştır. Nitel araştırma

### Anahtar

**Kelimeler:**  
Kültür,  
Yemekler,  
Kültürel Miras

\* Bu makale Dr. Öğr. Üyesi Gürkan KALKAN danışmanlığındaki yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

<sup>1</sup> ORCID: 0000-0003-0079-6128, Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, doganelci1881@gmail.com

<sup>2</sup> Sorumlu Yazar. ORCID: 0000-0002-0414-8649, Dr. Öğr. Üyesi., Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Isparta Meslek Yüksekokulu, gurkanalkan@isparta.edu.tr

yöntemleri kapsamında yöresel yemek yapan aşçı olarak 38 kişiye ulaşılmış ancak yörede uzun yıllardır bu işi yapan ve üstat olarak kabul görülen 13 kişi ile araştırma yürütülmüştür. Aşçılara yöneltilen yarı yapılandırılmış 6 soru ile bilimsel alanda anlamlı bulgulara ulaşılmaya çalışılmıştır. Bulgular içerisinde yemeklerin hikayelerinin olduğu, kültürün bir parçası olduğu, yemeklerin gerçek reçetelerinin içerikleri yöresel aşçılardan elde edilmiştir.

**Makale Geçmişi:**  
Alınan tarih:  
14 Temmuz 2023  
Kabul tarihi:  
30 Aralık 2023

## 1. Giriş

Turizm sektörü ticaret, iletişim, kültürel faaliyetleri ve buna bağlı unsurları, disiplinleri içinde barındıran multidisipliner bir sektör ve alan olmasından dolayı dünyada gelir getiren sektörlerin içerisinde yer almaktadır. Turizm genel olarak insanların sürekli yaşadıkları yerlerin dışında bir tüketici olarak tatil, dinlenme, eğlenme gibi gereksinimlerin giderilmesi amacıyla yapılan seyahat ve geçici konaklamalarla turizm faaliyetlerinden faydalanma hareketleridir (Kozak vd., 1997:1). Bir diğer kaynağa göre, "Turizm, seyahat eden insanların konaklama, ulaşım, yeme-içme, gezi, rehberlik gibi ihtiyaçlarının karşılanması için yürütülen tüm faaliyetler ve bu faaliyetleri kendine iş olarak seçmiş olan sektördür." şeklinde tanımlanmaktadır (www.turizmpress.com). Turizm, yapısı itibarıyla emek yoğun bir sektördür. Sektörün bu özelliği üretilen ürünü daha karmaşık hale getirmektedir. Turizmin özellikleri açısından incelendiğinde yüksek yatırımlar gerektirmesi, üretildiği yerde tüketilmesi, bütün bir yıl hizmet verilmesi, turizm arzının değişkenlik göstermesi gibi başlıca temel özellikler turizmin ana özelliklerini oluşturduğu bilinmektedir. İlk dönemlerdeki turizm anlayışı ve algısı kitle turizminin de etkisiyle deniz, kum, güneş üçlüsünün daha yoğun olarak ve tercih edilir bir noktada olduğu gözlenmektedir. Ancak zaman içerisinde bu sektörün kendi içerisinde ve koşulların getirdiği gereksinimler sonucunda ürün çeşitlendirmesi ihtiyacı doğmuştur. Sektörün sürekli değişen müşteri beklentilerini karşılayabilmek çalışmalarını yürütmesi gerekmektedir. Yeni koşullar çerçevesinde ürün çeşitlendirmesine giderek piyasaya yeni ürün türlerini arz etmektedir (Kilinc, vd., 2019:200). Bu bağlamda kitle turizmine bir seçenek olarak alternatif turizm türleri ortaya çıkmıştır. Toplumun içerisinde yer alan kültürel miraslar yeni turizm ürünlerinin temelini oluşturmuştur. Kültürel miras varlıkları bulunduğu destinasyonlarda, kültürel, sosyal, fiziksel kalkınma için iktisadi bir gelir kaynağı olarak görülmekte ve değerlendirilmektedir. Kültürel mirası korumak ve gelecek nesillere aktarmak (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017:58), kültürel miras yönetimi hususunda ana hedef olmasına karşın korumayla beraber iktisadi ve sosyal gelişimin de sağlanması, milletin kültürel kimlik değerleri göz önüne alınarak toplumsal beklentilerinin gelecek nesil ve insanlık açısından ön plana çıkarılması, korumada sürdürülebilirlik kavramını beraberinde getirmiştir (Kuşçuoğlu ve Taş, 2017:58). Turizm sektöründe ürün çeşitlendirme bağlamında yemeklerin kültürün bir parçası niteliğinde olması ve gastro turizmin güçlü bir ürün olması bu iki alanın bütünleşik olarak turizm açısından değerlendirme istekliliğini öngörmüştür. Kültür yazınsal dilde somut ve somut olmayan olarak iki ana kategoride değerlendirilmiştir. Araştırma konusunu her ikisi de etkilediği için çalışmada değinilecektir.

## 2. Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras Kavramları

UNESCO'nun düzenlediği Dünya Kültür Politikaları Konferansı Sonuç Bildirgesi'nde ifade edilen kültür tanımına göre "bir toplumu veya toplumsal bir grubu belirleyen ve tanımlayan zihinsel, duygusal, maddi ve de manevi özelliklerin bileşiminden oluşan, insanın temel hak ve hürriyetlerini, yargılarını, geleneklerini, inanç değerlerini de içine alan bir bütünsel bir yaklaşımdır (www.unesdoc.unesco.org). Kültür, toplumlar tarafından paylaşılan inançlar bütünü olarak da tanımlanabilir. Bir topluluk tarafından ortak kabul gören fikirler ve kavramlar kültürü oluşturan unsurları içermektedir (Özkartal, 2015:27). Kültürün yazınsal dilde birçok tanımına rastlayabiliriz. Günlük dilde toprağın ekilişini belirten kültür kavramını Cicero, insanın çeşitli

beceriler ve felsefi akıl yürütmeye kazandıdığı bir “akıl kültürü” olarak ifade etmektedir (Özlem, 2012:159). Her iki tanımdan yola çıkarak kültürü bir gruba ait olan somut veya soyut olabilen bir yaklaşım türü olarak anlamlandırabiliriz. Somut kültürel miras olarak mimari eserler, anıtlar, kültürel manzaralar, kanallar, köprüler, tarihi parklar, arkeolojik ve tarihi merkezlerden bahsedilebilmekte iken, resim, heykel, eski para, takı ve süs eşyaları gibi varlıklar ise taşınır kültürel miras olarak sınıflandırılmaktadır (Demirbulat vd., 2015:65-66). Somut olmayan kültürel miras ise destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar, nişan, düğün (Çeliker ve Genç, 2019:3), doğum, nevrüz, kutlamalar, dokumacılık, nazar boncuğu, telkâri, bakırcılık, halk mimarisi şeklinde sıralanmaktadır ([www.karabuk.ktb.gov.tr](http://www.karabuk.ktb.gov.tr)).

Her iki kültür çeşitliliği insanların yaşam sürecinden etkilenen ve onunla şekillenen oluşumları kapsamaktadır. Bu oluşumlar içerisinde ise insanı hem somut hem de soyut yönden etkileyen yemekler bulunmaktadır. Yemekler ise nesilden nesile aktarılan kültürün gıda mirası olarak görülmektedir (Mardatillah, 2020:2). Bu miras çeşidi insanoğlunun yaşamının her aşamasına yer almış ve şahitlik yapmış bir kültür ürünü olarak sınıflandırılmaktadır. Toplumun temel öğeleri arasında kendisine yer bulan kültür ve kültürel miras gelecek nesillere aktarılarak daha anlamlı ve değerli hale geleceği bilinmektedir. Kültürel değerlerin bir parçası olan yemeklerin (Aycıl, vd., 2019:122) kaybolmaması ve gelecek nesillere ilk hali ile aktarılması araştırmanın konusu içerisinde yer almaktadır (UNESCO; 2003). Bu amaçla somut ve soyut kültürel değerleri literatür taraması haricinde yaşayan hazine olarak görülen yöresel yemek aşçılarında ulaşılmıştır.

### **3. Isparta**

Isparta, Akdeniz Bölgesi'nin kuzeyinde Göller Bölgesinde yer almaktadır. Kuzey ve kuzey batıdan Afyon, batıdan ve güneybatıdan Burdur, güneyden Antalya, doğu ve güneydoğudan ise Konya şehirleri ile çevirili bir konumda yer almaktadır. Yörede Lidyalılar, Frigler, Persler, Helenler, Romalılar, Bizanslılar, Selçuklular, Hamitoğulları Beyliği ve son olarak Osmanlı Devleti hüküm sürmüştür. 1204 tarihinde 3. Kılıç Arslan döneminde Türklerin eline geçmiştir ve 1923 yılında özgür ve bağımsız olma hüviyetini kazanmış, 1926 tarihinde de Isparta adını almıştır. II. Kılıç Arslan zamanında (1156-1192) yoğunlaşan Bizans-Selçuklu savaşlarının en önemlisi olan Miryokefalon Savaşı 1176 yılında Isparta yöresinde vuku bulmuştur. Isparta ve çevresi tam olarak 1204 yılında Anadolu Selçuklu hükümdarı III. Kılıç Arslan döneminde ele geçirilmiştir. Anadolu Selçuklu Devleti'nden sonra önce Hamitoğulları Beyliği'ne geçen bölge (1301) son olarak 1390 yılında Osmanlı hâkimiyetine geçmiştir. Isparta tarih boyunca Orta Anadolu ile Ege ve Akdeniz bölgeleri arasında önemli bir kavşak noktası olmuş ve bunun bir sonucu olarak da pek çok kültürün kaynaştığı bir yer olmuştur (Güzel, 2021:148-149). Pek çok devletin bulunduğu ve hüküm sürdüğü bu topraklarda yaşanmış pek çok kültürel izlere rastlamak mümkündür. Özellikle kültür turizmi potansiyeli (Durgun, 2006:90) taşıyan ilde farklı medeniyetlere ait kültürel birikimler bulunmaktadır ve bu kültürel mirasın günümüze taşınan örneklerine rastlamak mümkündür. Isparta kültür mirası bağlamında özellikle somut olmayan kültürel miras alanında birçok gelenek ve ritüelin günümüze aktarılmasında önem arz eden iller arasında yer almaktadır ([www.isparta.ktb.gov.tr](http://www.isparta.ktb.gov.tr)). Araştırma kapsamında somut olmayan kültürel miras olarak yemekler ve onun etkilerine değinilecektir.

### **3.1. Isparta'nın Kültürel Mirasları**

Isparta sahip olduğu topraklar ve sınırları itibariyle birçok medeniyetin yaşam sürdüğü zengin kültürel mirasa sahip ildir. Topraklarda yaşam sürmüş her medeniyete ait izlere rastlamak mümkündür. Yapılan araştırmalar ve incelemeler Isparta'nın tarihi geçmişini ve önemini ortaya çıkarmaktadır (Hürmüzlü vd., 2019:9). Bu araştırmalardan yola çıkarak günümüze ulaşan pek çok kültürel değerler bulunmaktadır. Bunlar ([www.isparta.ktb.gov.tr](http://www.isparta.ktb.gov.tr));

- Âşıklık Geleneği
- Nevruz
- Alevi-Bektaşî Ritüeli; Semah
- Bahar Bayramı: Hıdırellez/ Aziz George Günü
- Aşure Geleneği
- Boğaz Havaları
- Halı Dokuma Geleneği
- Keçecilik El Sanatları Geleneği
- Kilim Dokuma Geleneği
- Oya Sanatı
- Yağmur Duası Geleneği
- Bakırcılık El Sanatları Geleneği
- Deve Oyunu
- Diş Hediği Geleneği
- Güreş Geleneği
- Kına Gecesi
- Kız Kaçırma Oyunu
- Mani Söylemek Geleneğidir.

### **3.2. Isparta Yemekleri**

Isparta coğrafi durumu ve yöresel konumu nedeniyle kültürel anlamda değer ihtiva eden birçok yemeğe sahiptir. Her ne kadar küreselleşme artsa da geçmiş ile bağını koparmadan geleneksel tüketim alışkanlıklarını da sürdürmeye devam etmiştir. Yemekler nesiller arası kültür aktarımı için aracı olmuştur. Günlük tüketimde ender rastlansa da özel günlerde yöresel yemekler her daim yerini aldığı görülmüştür. Isparta'nın somut olmayan kültürel mirası kapsamı içerisinde yer alan Isparta yöresel yemekleri ilçeden ilçeye farklılıklar gösterebilmektedir. Bu durum Isparta kültürüne çeşitlik kazandırmaktadır. Yemeklerin yöresel aşçılar haricinde akrabalar, komşular ve hatta mahalle halkı ile yapılması lezzet haricinde de kültürel anlam yüklemektedir. Böylelikle bu gelenekselleşmiş yemek yapma işi, tüm mahallenin katıldığı, işlerin daha hızlı

tamamlandığı bir iş haline dönüşmekle birlikte, toplum içerisinde uzlaşma, yardımlaşma, bağ kurma gibi sosyal düzeni sağlayan ve destekleyen bir görevde üstlenmektedir. Görüldüğü üzere yemeklerin ve çeşitli yiyeceklerin sadece yörede yapılması değil aynı zamanda gelenekselleşmiş yapma biçimleri, ikram şekilleri ve kendilerine has oluşturdukları dilleri ile somut olmayan kültürel miras alanları içerisine alınmaktadır (Deniz Çeliker ile 02.03.2023 tarihinde yapılan görüşme). Yörede bilinen mahalli yemekler; çorbalar, et yemekleri, sebze yemekleri, balık yemekleri, tahıllar, yabancı otlarla yapılan yemekler, katkılı hamurlar, tatlılar ve ekmekler olarak sınıflandırılmaktadır (www.isparta.ktb.gov.tr). Mutfak kültürü yakın bölgelerden de etkilenmiştir. Isparta mutfağında Ege bölgesi mutfağına özgü; et yemekleri, tahıl ve sebze yemekleri de farklı öğünlerde hazırlanarak servis edilmektedir (Kalkan ve Küçükuyan, 2020:43). Genellikle Isparta mutfağında yöresel mutfaklar kapsamında hazırlanan yemek ve yiyeceklerin öne çıkanları; Kabune, Sazan Dolması, Nokul, İrmik Helvası, Banak, Kapama, Etili Kuru Fasulye, Et Haşlama, Çakal Helva, Hamursuz, Isparta Fırın Kebabı, Keşkek, Aşure olarak bilinmektedir.

#### **4. Araştırma Yöntemi**

Araştırma kapsamında Isparta'nın Somut Olmayan Kültürel Mirası unsurlarından olan yöresel yemeklerin yazınsalda yer alan veriler haricinde yemek reçetelerinin geleneksel üretimde uygulanıp/uygulanmadığını ve hatta farklılıklar var mı karşılaştırmayı hedeflerken aynı zamanda kültürlerin sürdürülebilirliğine katkı sağlamak, veri oluşturmak amacıyla yapılmıştır. Bu bağlamda çalışmanın ana konusunu oluşturan Isparta yemekleri konusunda Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Mirasına ilişkin kaynaklardan elde edilen verilerin görünür kılınması için kaynak taraması yapılmış, bu alanda araştırma ve üretim yapmış uzman kişiler ile karşılıklı görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Nitel bir çalışma araştırmada kartopu örneklem uygulaması ile katılımcılara ulaşılmıştır. Betimsel analiz kullanılarak veriler elde edilmeye çalışılmıştır.

Isparta yemeklerinin alanında uzman kişiler ile detaylı ve aslına uygun olarak tasnif, tarif ve bilirkişilik temelinde ortaya çıkarılması ve bu bağlamda literatüre ve Isparta Kültür mirasının korunmasına ve de sürdürülmesine, Isparta'ya özgü yemeklerin tanıtılması ve hangi yemeklerin ön plana çıktığı konusunda kapsamlı bilgiler ve değerlendirmeler içermesi amaçlanmaktadır. Isparta'nın bulunduğu konum ve Somut Olmayan Kültür Mirası bağlamında birçok unsur barındırması yemekler konusunda da sürdürülebilirlik ve tarifleri araştırma gerekçesini oluşturmaktadır. Çalışma ile bu mesleği uzun zamandır yapan aşçılar üzerinden orijinal reçetelere ulaşmak hedeflenmiştir.

#### **4.1. Araştırma Soruları**

Bu çalışmanın amacı Isparta'nın Somut ve Somut Olmayan Kültürel Miras unsurlarını detaylı şekilde ortaya çıkararak bu miras içerisinde yer alan yemeklerin yapılış, hazırlanış, püf noktaları, kullanılan ürünlerin özellikleri, pişirmede kullanılan teknikleri ve Isparta Kültür Mirasına katkı ve tanıtım noktalarında durumları ortaya çıkarmak adına yarı yapılandırılmış sorular yöneltilerek cevap aranmıştır. Araştırma amacı reçeteler konusunda ilk kaynağa ulaşabilmek hedeflenmiştir. Kartopu yöntemi ile çalışma yapılacak konuda kim veya kimler bilgi sahibi olabilir? Bu konu ile ilgili kimlerle görüşme yapılabilir? soruları ile çalışma sürdürülmektedir. Ancak süreç ilerledikçe elde edilen isimler ve durumlar kartopu gibi büyüyerek devam eder ve belirli bir süreden itibaren sürekli aynı isimler, kişiler öne çıkmaya başlar ve araştırmanın görüşeceği birey sayısı azalır (Patton, 1987:56). Bu veriden yola çıkılarak görüşmeye olumlu dönüt veren yıllardır yöresel yemek aşçılığı yapan 13 kişiye aşağıdaki sorular yüz yüze görüşme esnasında yöneltilmiştir:

- Yemeklerin toplumsal dayanışma ve kültür mirasına katkıları sizce nelerdir?

- Yemekler Isparta'nın tanıtımına ne gibi bir katkı sağlar?
- Bölgenize/yörenize ait geçmişten günümüze gelen yemekler nelerdir? Yapılışını, püf noktalarını bizimle paylaşır mısınız?
- Bölgenize/yörenize ait olan yemeklerin isminin nerden geldiğine dair bir hikâyesi var mıdır, varsa nedir?
- Yemek içerisinde kullanılan malzemelerin o bölgeden olması yemeklere değer katar mı? (açıklarmısınız)
- Bahsettiğiniz yemekler herhangi bir özel günde mi yoksa her zaman mı yapılır? (açıklarmısınız)

## **4.2. Geçerlilik ve Güvenilirlik**

Geçerlik Bulguların verileri doğru bir şekilde yansıttığı kesinlik olarak tanımlanabilir. Nitel araştırmalarda geçerlik ve güvenilirlik hala tartışma konusu olduğu bilinmektedir (Guba ve Lincoln, 1994). Buna rağmen mevcut literatürde nitel araştırmalar için de belirli geçerlik ve güvenilirlik kriterleri ortaya konmuştur. Bunun yayında nitel araştırmalarda geçerlik “inandırıcılık”, “aktarılabirlik” gibi kavramlar ile ifade edilmiştir (Slevin ve Sines, 1999). Bu araştırmannın geçerliliğini sağlamak amacıyla iyi kurulmuş bir araştırma yöntemi kullanılmıştır. Katılımcı dürüstlüğü sağlamaya yardımcı olacak taktikler kullanılmıştır. Araştırma bulguları tüm ayrıntıları ile raporlanmış , kaynağa uygun aktarılmaya çalışılmıştır.

Güvenilirlik nitel araştırmalarda genellikle veri setlerinin birden fazla kodlayıcının cevaplarında kararlılık anlamını gelmektedir. Bu bağlamda kodlama uzman kodlayıcılar tarafından “gizli birbirinden habersiz yapılır. Ve bu iki kodlayıcının ne kadar uzlaştıkları ile ilişkilidir (Rädiker ve Kuckartz, 2019). Bu araştırma bağlamında araştırmacı ve dışarıdan bir akademisyen öncelikli olarak aynı görüşmeciye ilişkin kodlama yapmıştır. Uzlaşılmayan kodlar üzerinde tartışılmıştır. Maxqda bağlamında kodlayıcılar arası uzlaşma seçeneklerinden “belgede kod varlığı” kodlayıcılar arası uzlaşma yöntemi ile kodlayıcılar arası uzlaşma hesaplanmıştır.

Belgede kod varlığı her iki kodlayıcı da belgeye aynı kodu atamışsa bir eşleşme sayılır. Aynı zamanda kodlayıcılar arası uzlaşma seçeneğini MAXQDA Uzlaşma/(Uzlaşma+Uzlaşmama).100 formülü ile hesaplar (Sevilmiş ve Yıldız, 2021). İki bağımsız kodlayıcının yaptığı kodlama sonucunda 20 kodda uzlaşmış 4 kodda uzlaşmamıştır. Bu bağlamda  $20/(20+4).100= \%83$  uzlaşma yüzdesi elde edilmiştir. Bu uzlaşma yüzdesi yeterli seviyededir (Sevilmiş ve Yıldız, 2021).

## **4.3.Verilerin Toplanması**

Araştırma öncesi Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi bilimsel araştırma ve yayın etiği kurulunun 11.04.2023 tarihli ve 146 nolu toplantı sayısı 1 nolu kararı ile kapsamında izin alınarak katılımcı olarak öngörülen kişilere görüşme teklifi edilmiş ve kabul eden aşçılar ile görüşmeler yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Katılımcılarla yapılan görüşmeler ortalama olarak yirmi beş dakika sürmüştür. Katılımcılar ile yapılan görüşmelerde izinleri alınarak ses kaydı ile kayıt altına alınmıştır. Görüşmelerin ve her bir soruya verilen yanıtların birbirini tekrarlamaya başlaması nedeniyle görüşmeler sonlandırılmış ve veri toplama süreci tamamlanmıştır. Görüşme sonlarında alınan notlar, izin veren katılımcıların kaydedilen ses kayıtları ile değerlendirilerek çözümlenmesi yapılmıştır. Çözümleme yapılırken her bir katılımcının vermiş olduğu bilgiler ve cevaplar aktardıkları şekilde yazıya geçirilmiş ve üzerinde bir değişiklik yapılmamıştır. Çalışmanın kapsamı görüşme formu soruları ile oluşturulmaktadır. Nitel araştırma yöntemi



bağlamında görüşme formunda 6 adet soru yer almaktadır. Yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi ve kartopu deseni kullanılarak görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler 2023 Nisan ayında gerçekleştirilmiştir.

Çalışmada yer alan katılımcıların kimlik bilgilerinin ve verdikleri yanıtların kimler tarafından yapıldığına dair herhangi bir ipucu oluşmaması için katılımcılar K1, K2, K3, K10 şeklinde rastgele numaralarla belirtilmiştir. Veri analizinde araştırma güvenilirliğini sağlayacak yol şu şekildedir: İlk olarak görüşme esnasında araştırmacının aldığı ses kayıtları veya tutulan notlar yapılan görüşme sonrasında doğrudan elektronik ortama geçirilerek kayıt altına alınmaktadır. Kayıt altına alınan veriler maxqda programı aracılığı ile metne dönüştürülmüştür. Verilerin analizi lisanslı maxqda programı aracılığı ile gerçekleştirilmiştir. Maxqda programı nicel ve nitel verilen analiz edilmesinde, odak grup görüşmeleri, bireysel görüşme, ses kayıtları gibi birçok veri setinin analizine imkân veren görsel seçenekleri zengin bir programdır (Sevilmiş ve Yıldız, 2022). Her bir katılımcının sorulara vermiş olduğu yanıtlar ilişkili olduğu alt tema ile ilişkilendirilmiş ve alt temalar, temalar altında birleştirilmiştir. Yine analiz edilen verilerin görselleştirilmesinde maxmap'in hiyerarşik kod-alt kod özelliğinden yararlanılmıştır.

## 5. Araştırma Bulguları

Araştırma kapsamında yöneltilen sorular ve elde edilen veriler başlıklar halinde paylaşılmıştır. Ayrıca katılımcılara ait demografik bilgiler Tablo 1'de paylaşılmıştır.

Tablo 1. Katılımcılara Ait Demografik Yapı

Katılımcılar	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Deneyim	Mesleği
K1	Erkek	45	Lise	20 yıl	Yöresel Aşçı
K2	Erkek	38	Lise	13 yıl	Yöresel Aşçı
K3	Erkek	56	Lise	32 yıl	Yöresel Aşçı
K4	Kadın	54	Lise	28 yıl	Yöresel Aşçı
K5	Kadın	54	Lise	33 yıl	Yöresel Aşçı
K6	Kadın	76	İlkokul	50 yıl	YöreselYemekçi
K7	Erkek	50	Lise	31 yıl	YöreselYemekçi
K8	Erkek	40	Üniversite	16 yıl	YöreselYemekçi
K9	Kadın	90	İlkokul	56 yıl	YöreselYemekçi
K10	Kadın	59	Üniversite	25 yıl	YöreselYemekçi
K11	Erkek	45	Üniversite	25 yıl	Yöresel Aşçı
K12	Erkek	58	Lise	35 yıl	Yöresel Aşçı
K13	Erkek	47	Lise	26 yıl	YöreselYemekçi

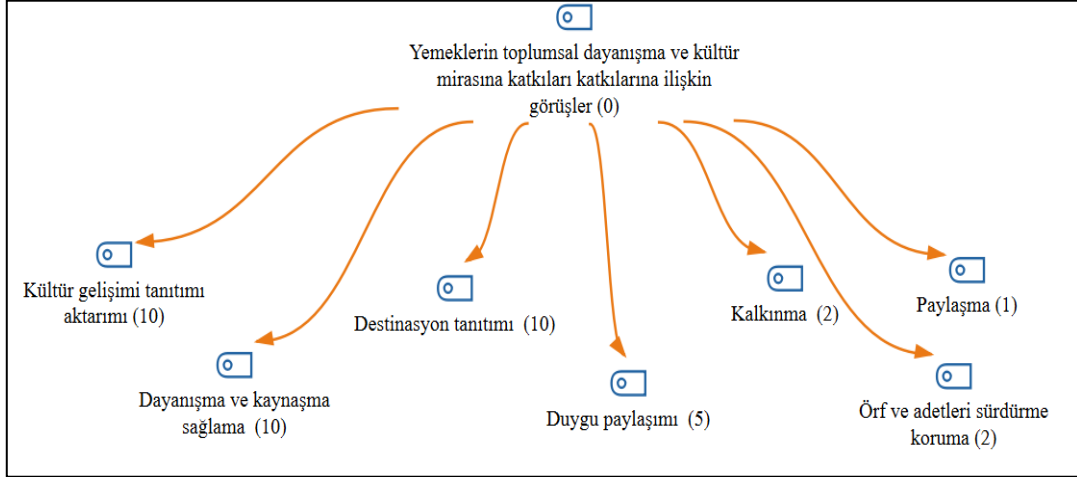
Paylaşılan demografik yapıdan elde edilen bilgilere göre katılımcıların en az 16 yıldır yöresel aşçı olarak çalıştığı ve bazı aşçıların 50 yıl üstünde bu mesleği icra ettiği görülmüştür.

### 5.1. Yemeklerin Toplumsal Dayanışma ve Kültür Mirasına Katkıları

Araştırma kapsamında yöneltilen “*Yemeklerin toplumsal dayanışma ve kültür mirasına katkıları*” sorusu yöresel yemek aşçıları açısından kültürün aktarımı, dayanışma, destinasyon tanıtımı ve kaynaşma sağlaması yönünden olumlu katkı sağladığı görüşü paylaşılmıştır.

Katılımcı bir: “...Isparta yemek lezzeti geleneksel olarak yapılmaktadır ve dayanışmamıza büyük katkı sunmaktadır. Birlik ve dayanışmamız adına da yemeklerimiz bizi bir arada tutmaktadır. İnsanların dayanışması açısından da önemlidir. Bir araya gelmememize bir vesiledir... (K1) ifadeleri ile “Dayanışma ve kaynaşma sağlama” alt temasını ifade etmiştir

Paylaşılan görüşler yedi temada gruplandırılmış ve yemeklerin toplumsal dayanışma ve kültür mirasına katkılarına ilişkin bulgular aşağıdaki Şekil 1’de gösterilmiştir.

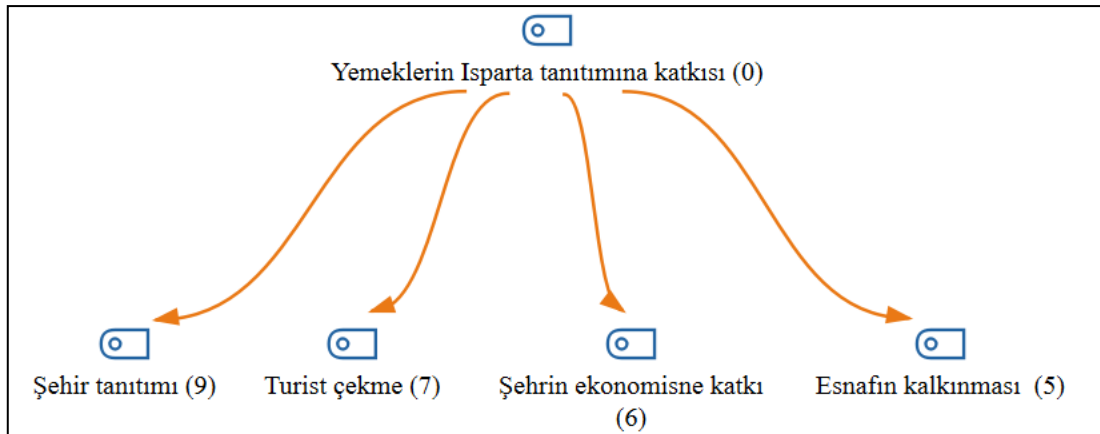


Şekil 1. Yemeklerin toplumsal dayanışma ve kültür mirasına katkıları

## 5.2. Yemeklerin Isparta Tanıtımına İlişkin Görüşler

Katılımcıların yemeklerin Isparta tanıtımına ilişkin görüşleri “Şehir tanıtımı”, “Turist çekme”, “Şehrin ekonomisine katkı”, “Esnafın kalkınması” olmak üzere dört alt temada isimlendirilmiştir. Yemeklerin Isparta tanıtımına ilişkin görüşler ve en sık dile getirilen bazı alıntılar şu şekilde ifade edilmiştir.

Katılımcı iki: “Yemekler Isparta'nın tanıtımına katkı sağlar. Yemeklerin Isparta'nın tanıtımına daha fazla katkı sağlaması için de, Valilik, Belediye, Kamu yararına çalışan kurumların da işbirliği ve ortak tanıtım faaliyetlerinde daha yoğun yer alması gerekmektedir (K2).” İfadesi ile “Şehir tanıtımı” alt temasını ifade etmiştir.

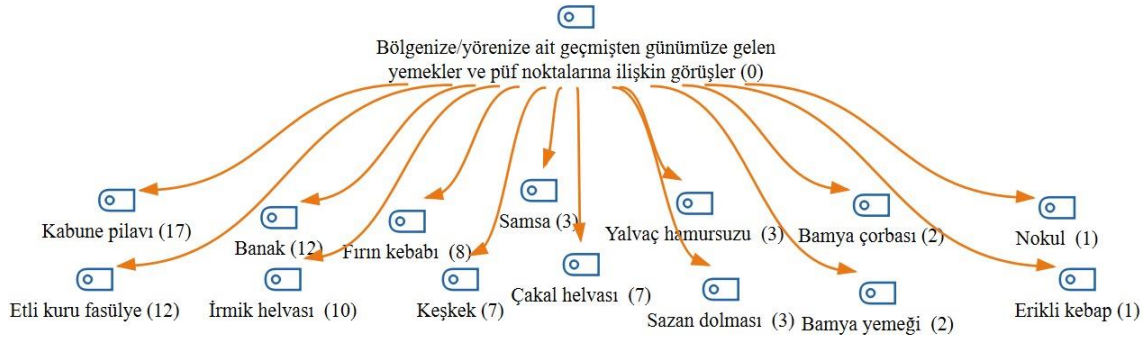


Şekil 2. Yemeklerin Isparta tanıtımına ilişkin görüşler



### 5.3. Bölgenize/yörenize Ait Geçmişten Günümüze Gelen Yemekler ve Püf Noktalarına İlişkin Görüşler

Katılımcıların bölgenize/yörenize ait geçmişten günümüze gelen yemekler ve püf noktalarına ilişkin görüşleri “Kabune pilavı”, “Banak”, “Etlı kuru fasülye”, “İrmik helvası”, “Fırın kebabı”, “Keşkek”, “Çakal helvası”, “Samsa”, “Sazan dolması”, “Yalvaç Hamursuzu”, “Bamya yemeği”, “Bamya çorbası”, “Nokul”, “Erikli kebab” olmak üzere on dört alt temada isimlendirilmiştir. Bölgenize/yörenize ait geçmişten günümüze gelen yemeklerin hazırlanışına ait bazı püf noktalar ise şu şekilde ifade edilmiştir.



**Şekil 3.** Bölgenize/yörenize ait geçmişten günümüze gelen yemekler ve püf noktalarına ilişkin görüşler

Katılımcı bir: “Kabune olarak tereyağı kullanılır kemik suyu kullanılır tabi ki et olarak dana eti kullanıyoruz. Nohut ve pirinç var içerisinde ve asma çubuğunda pişiyor bakır kazan lezzeti vs. hepsi bir araya geldiğinde apayrı bir lezzet sağlamaktadır. Kabuneyi kısa olarak bu şekilde aktarabilirim. Püf nokta olarak tabi ki vardır ve dikkat etmekteyiz. Pilav kabunede olsun alevini eş değerde yapmamız önemli. Pirinci diri kalır eşit pişmezse. Bir şoförlük gibidir. Pilav pişerken bir tarafı yanarken bir tarafı pişmeye biliyor.” ifadeleri ile “Kabune pilavı”nın geçmişten günümüze gelen yemekler ve püf noktalarına ilişkin görüşlerini ifade etmiştir.

Katılımcılar yapmış oldukları yemeklerin her ne kadar bilinen reçeteleri olsa da yöreselde yapılırken önemli püf noktaları olduklarını ifade etmişlerdir. Özellikle kabune yemeği pişerken kullanılan asma çubuğu yavaş yanan ve pilavın demlenmesi için ideal ısıyı sağlayan bir ürün olarak kullanılmaktadır. Bu ürün ani ateş parlamasını yapmayarak pilavın diri kalmasını önlemektedir.

### 5.4. Bölgenize/Yörenize Ait Olan Yemeklerin İsmının Nerden Geldiğine veya Hikâyesine İlişkin Görüşler

Bölgenize/yörenize ait olan yemeklerin isminin nerden geldiğine dair bir hikâyesi var mı görüşü “Evet” ve “Hayır” olarak iki alt temada isimlendirilmiştir. Araştırmaya katılan 13 kişiden 11’i yemeklerin hikayeleri olduğunu ve bildiğini belirtirken diğer 2 katılımcı bilmediklerini belirtmiştir.

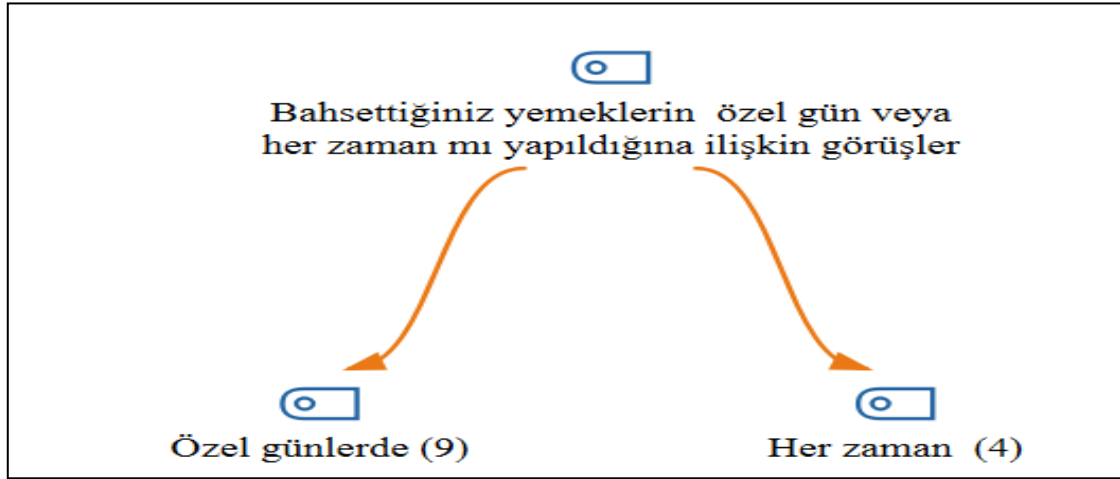
### 5.5. Yemek İçerisinde Kullanılan Malzemelerin O Bölgeden Olmasının Yemeklere Değer Katıp Katmadığına İlişkin Görüşler

Yemek içerisinde kullanılan malzemelerin o bölgeden olmasının yemeklere değer katıp katmadığına ilişkin görüşler “Evet” ve “Hayır” olmak üzere iki alt temada isimlendirilmiştir. “Hayır” alt teması ile ilgili herhangi bir görüş ifade edilmemiştir. Bütün katılımcılar “Evet” alt teması üzerinde durmuş ve kullanılan malzemelerin o bölgeden olmasının yemeklere değer kattığını ifade etmiştir.

Bu soruyu katılımcı üç: “Mutlaka olumlu yönde öncelikle bir değer katar çünkü biz diğer illerde bazı malzemeleri bulamıyoruz. Antalya’dan bile talep gelirse malzemeleri Isparta’dan alalım diyoruz. Isparta’mıza özgü yemekler olduğu için malzememize buradan ulaşmamız daha kolay oluyor. Örneğin pastalık irmik oluyor dış illerde ve istediğimiz gibi yapamıyoruz. Odun, çırpı bile bazen bulamıyoruz. Her yerde asma türü şeyler yok. Pilav yapacağımız odun bile ilimizden tedarik ediyoruz. Değer yönünden sormanız önemli. Buradan yetişen ürünü almak hem onur verici bizlere yani kendi ürünümüzü alıyoruz ve bu bizim değerimiz diyebilmeliyiz.” ifadeleri ile yemek içerisinde kullanılan malzemelerin o bölgeden olmasının yemeklere değer kattığını ifade etmiştir.

### 5.6. Bahsedilen Yemeklerin Özel Gün veya Her Zaman Mı Yapıldığına İlişkin Görüşler

Isparta’ya ait yöresel yemeklerin ulaşılabilirliğini tespit etmek amacıyla sorulan bu soruda 4 aşçı yemeklere ulaşılabilirliğin her zaman olabileceği yönünde cevap vermiştir. Ancak Isparta’ya ait bu yemekler Isparta merkezli sadece 4 lokantada menülerinde bulunduğu tespit edilmiştir. Bu yemekler ise kabune, tandır, kuru fasulye, irmik helvası olarak menüde sunulduğu görülmüştür. Bahsedilen yemeklerin özel gün veya her zaman mı yapıldığına ilişkin görüşler aşağıdaki Şekil 6’da verilmiştir.



Şekil 6. Bahsedilen yemeklerin özel gün veya her zaman mı yapıldığına ilişkin görüşler

### Sonuç

Isparta’nın somut ve somut olmayan çok sayıda kültürel miras unsuruna rastlamak mümkündür. Kültürel mirasların aslına uygun bir şekilde gelecek nesillere aktarılabilmesi şimdiki neslin görevi olarak görülmelidir. Kültürel mirasın aktarılması bir milletin kimliğini kaybetmemesi ve korunması korunması (Çetin, 2010:182) bağlamında büyük bir öneme sahiptir. Milletleri yaşatan önemli unsurların başında onları tanımlayan değerler olduğu unutulmamalıdır. Yapılan araştırma ile kültürel anlamda hassasiyet içeren bir konu kültürel miras örneği yöresel yemekler ele alınmıştır. Bu durumdan dolayı kültürel mirasın doğru ve ilk elden alınan bilgilerle aktarılabilmesi için çalışma yapılmış ve kültürel miras korunması için derinlemesine araştırma yapma gerekliliği duyulmuştur (Dumrul, 2021:11). Elde edilen veriler uzman gözüyle değerlendirildiğinde;

- Yerel kültürü tanıtmada noktasında olan aşçıların çoğunluğu bunu bir kültür aktarımı olarak değil ekonomik döngü olarak tanımlamıştır.
- Yemekleri eşsiz ve o yöreye ait kılacak verileri paylaşmadığı/paylaşmadığı görülmüştür.
- Yapılan araştırmalarda yöresel olarak pişirilen yemeklerin zamanla reçetelerinin ekonomik koşullar veya diğer durumlar nedeniyle değişime uğradığı anlaşılmıştır.
- Yemeklerin en çekici yönü olan hikayelerinin ya bilinmemesi ya da kişiden kişiye farklı bilindiği edilmiştir.
- Aşçıların yemekleri pazarlama konusunda sınırlı hareket ettiği ve bu durumun gastro turizm için kayıp olacağı öngörülmüştür.
- Yerli turizm hareketliliğinden fazlası ile etkilenen Isparta'da yöresel yemeklerin restoranlarda sınırlı veya hiç servis edilmediği bilgisine ulaşılmıştır.
- Yeni nesil aşçıların gelişme adı altında farklı pişirme tekniklerine yöneldiği ve bu durumun farklılaşan lezzet olarak ortaya çıktığı gözlemlenmiştir.
- Özel günlerde yöresel yemeklerin ilk haline yakın olarak halen tercih ediliyor oluşu kültürün aktarımı adına önemli olarak görülmüştür.
- Yöre halkının yöresel yemeklere olan bağımlılığı araştırma esnasında karşılaşılan başka bir önemli nokta olarak görülmüştür.
- Yöresel yemeklerin reçeteleri itibari ile güçlü veriler taşıması yerel mutfağın güçlü olduğu kanısını uyandırmıştır.
- Kültür aktarımının güçlü örneği olan yemeklerin özenle ele alınmadığı görsel, yazınsal ve eğitimsel verilerden edinilen bilgilerin yetersiz ve eksik olduğundan anlaşılmaktadır.

Araştırma kapsamında edinilen bilgilerden yola çıkarak yapılması uygun görülen öneriler ise;

- Yöresel yemeklerin yemek tarihçileri veya eski kaynaklara bakılarak, üretildiği bölge şartları ve zaman göz önüne alınarak gerçek reçetelerine ulaşılması,
- Yöresel olarak yapılan yemeklerde mahreç işareti taşıyan ürünler kullanılması,
- Yemeklere ilişkin püf noktalara ulaşmak için yapılan çalışmaların yemek, bölge ve gıda iz bilgisine sahip kişilerce yapılacak çalışmalar ile ulaşılması,
- Yapılan yemeklerin baştan sona video kayıtlarının alınması,
- Bu kadar güçlü olan kültürel mirasın gastroturizm için kullanılması,
- Ortalama 15 ile 20 yemeğin Isparta ilinde yer alan ve farklı illerden gelen öğrencilere uygulamalı ders olarak verilmesine ve konuda üstat aşçılardan yararlanılması tavsiye niteliğindedir.

## **Kaynakça**

- Aslan, Z., Ardemagni, M. (2006). *Introducing Young People to the Protection of Heritage Sites and Historic Cites*, Rome: Unesco - Iccrom. 9-14.
- Aycıl, N., Çeliker, D., Genç, M., Kodal, T., Saygın, A., & Koruk, Ç., (2019). *Intangible cultural heritage of Isparta*. Ankara: Bilimsel Araştırma Yayınları.
- Babacan, H. (2012). *Isparta Tarihi, Böcüzade Süleyman Sami*. T.C. Isparta Valiliği, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 750s.
- Çalışkan, V., Koç, H. (2010). *Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Dağılışı Özelliklerinin Ve Coğrafi İşaret Potansiyelinin Değerlendirilmesi*, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 17(28), 193-214.
- Çeliker, D., Genç, M. (2019). *Isparta Evlenme Adetleri*. *Art-e Sanat Dergisi*, Özel Sayı, 172-185. DOI: 10.21602/sduarte.63833
- Çelikaş Türkbay, Ö. (2021). *Kültürel Mirasın Korunmasının İnsan Hakları Hukuku İle İlişkisi Ve Kültürel Miras Hakkı*, *Dokuz Eylül Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi*, 23, 1443-1481.
- DPT, (1995). *Fikri ve Sınai Haklar Özel İhtisas Komisyonu Raporu*, Yayın No: DPT: 2373, ÖİK: 438, Ankara
- Durgun, A. (2006). *Bölgesel Kalkınmada Turizmin Rolü: Isparta Örneği*, Süleyman Demirel Üniversitesi İktisat Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Isparta
- Ekici, R., Çizel, B. (2014). *Yerel Halkın Turizm Gelişimi Desteğine İlişkin Tutumlarının Destinasyonların Gelişme Düzeylerine Göre Farklılıkları*. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(3), 0-0.
- Ergen, F.D. (2020). *Artırılmış Ve Sanal Gerçeklik Teknolojilerinin Isparta İlinin Kültürel Miras Alanlarında Uygulanabilirliği Üzerine Bir Literatür Taraması*. *Journal of Tourism Theory and Research*, 6(1), 63-74.
- Guba, E.G., Lincoln, Y.S. (1994). *Competing Paradigms In Qualitative Research*, *Handbook of Qualitative Research*, 2(163-194), 105.
- Güzel, E. (2021). *Isparta Seferağa Camii ve Haziresi*. *Mizanü'l-Hak: İslami İlimler Dergisi*, 12, 147-188.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, 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.
- Howard, P. (2003). *Heritage: Management, Interpretation, Identity*. Londra: Continuum, 54.
- Hürmüzlü, B., Köker, H., Mörel, A. (2019). *Antik Dönem’den Günümüze Isparta’nın Kültürel Mirası*. Desen Ofset.
- Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (2020). <https://www.isparta.edu.tr> (Erişim Tarihi: 01.01.2020).
- Kalkan, G. (2022). *Akdeniz Bölgesi Yöresel Yemeklerine Bakış*. In *Türkiye’nin Yöresel Lezzetlerine Bakış*. (pp. 1-28)

- Kalkan, G. ve Küçükayman, M.A. (2020). Yöresel Yemeklerin Yiyecek İçecek İşletmelerinde Kullanım Durumu: Isparta İncelemesi, *Türkiye Mesleki ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(4), 41-50.
- Kilinç, O., Ongun, U., Kilinç, U. (2019). Sakin Şehir, İnanç ve Kırsal Turizm Üçgeni: Yalvaç İlçesi'nin Turizm Potansiyeline Yönelik Swot Analizi' Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Y.2019, C.24, S.2, s.199-213.
- Kozak, N., Akoğlan, M., Kozak, M. (1997). Genel Turizm İlkeler ve Kavramlar, 3. Baskı. Ankara.
- Kuşçuoğlu, G.Ö., Taş, M. (2017). Sürdürülebilir Kültürel Miras Yönetimi, Süleyman Demirel Üniversitesi Yalvaç Akademi Dergisi, 2(1), 58-67.
- 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*
- Özkartal, Z. (2015). Bir Kültürel Mirasımız "Isparta Yılkırkan Çeşmesi". *Akdeniz Sanat Dergisi*, 8(15), 26-36.
- Özlem, D. (2012). Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi. İnkılap Yayınevi, İstanbul.
- Patton, M. Q. (1987). How to Use Qualitative Methods in Evaluation. Sage.
- Rädiker, S., Kuckartz, U. (2019). Analyse qualitativer Daten mit MAXQDA. Wiesbaden, Germany: Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Şahin, A., Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 2, 88-92.
- SDÜ Somut Olmayan Kültürel Miras Uygulama ve Araştırma Merkez Müdürü, Deniz Çeliker.
- Sevilmiş, A., Yıldız, Ö. (2021). An Approach For Being Able To Use The Options Of Calculating Inter-Coder Reliability Manually And Through Software In Qualitative Research Of Education And Training In Sports, *International Journal of Progressive Education*, 17(2), 369-384.
- Sevilmiş, A., Yıldız, O. (2022). Focus Groups: A Practical Guide For Sport Education Research, *International Journal of Recreation and Sports Science*, 6(1), 33-43.
- Thompson, D. (1996). Oxford Compact English Dictionary. New York: Oxford University Press.
- UNESCO (2003). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, 2003: madde 1
- Uzun, H., & Demir, Ş.Ş. (2019). Marka Kent Isparta Üzerine Bir Araştırma, *Suleyman Demirel University Journal of Faculty of Economics & Administrative Sciences*, 24(2), 171-186.
- Gürbüz, G. (2022). Dünya'da ve Ülkemizde Somut Olmayan Kültürel Miras Örnekler. <https://www.mevka.org.tr/assets/upload/dosyalar/DsyVgGDNb121202121409PM.pdf> Erişim Tarihi: 08 Kasım 2022)

- Isparta İl Envanterine Dâhil Edilen Somut Olmayan Miras Unsurları. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-144366/kultur-ve-turizm-il-mudurlugu-ispantanin-somut-olmayan-.html>. (Erişim Tarihi: 08 Mayıs 2023).
- Isparta İl Envanterine Dâhil Edilen Somut Olmayan Miras Unsurları. <https://isparta.ktb.gov.tr/TR-144366/kultur-ve-turizm-il-mudurlugu-ispantanin-somut-olmayan-.html>. (Erişim Tarihi: 08 Mayıs 2022)
- Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). Isparta Mutfağı geleneksel tatlarımızdan seçmeler. İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, 1-276.
- Isparta Mutfağı “Geleneksel Tatlarımızdan Seçmeler” <https://isparta.ktb.gov.tr/Eklenti/25586,isparta--mutfagi.pdf?0> (Erişim Tarihi: 08 Temmuz 2022)
- Somut Olmayan Kültürel Miras Nedir? <https://karabuk.ktb.gov.tr/TR-195763/somut-olmayan-kulturel-miras-nedir.html>. (Erişim tarihi: 14 Şubat 2022)
- Turizm Nedir? , Online Turizm Gazetesi (2023). <https://turizmpress.com/kaynakca/turizm-nedir/>. (Erişim Tarihi: 06 Mart 2023)
- World Conference on Cultural Policies: final report (2022). <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000052505>. (Erişim Tarihi: 10 Mart 2022)



---

© Copyright of Journal of Applied Tourism Research is the property of University of Applied Sciences Tourism Faculty and its content may not be copied or e-mailed to multiple sites or posted to a listserv without the copyright holder's express written permission. However, users may print, download, or email articles for individual use.