



## **Kültür Unsurlarından Yöresel Mutfak Üzerine Bir Değerlendirme: Kastamonu İli Örneği**

*Ümit ÇELEBİCAN<sup>1</sup>*

### **Özet**

Kültür, milleti bir arada tutan en önemli unsurdur. Tüm maddi ve manevi kültür unsurlarını birey, bir kültür unsuru olan dil sayesinde kazanır. Malzemesi dil olan edebiyat da toplumla sıkı bir bağ içindedir ve merkezine "insan"ı aldığından kültürden bağımsız hareket etmeyen bir sanattır. Dolayısıyla bu çalışmada katılımcılara yöresel mutfak ürünlerinin yanında kültür taşıyıcılığı özelliği bulunduğu dil ve edebiyat ile ilgili birkaç görüşme sorusu da yöneltilmiş; diğer kültür unsurları gibi nesilden nesle ancak dil aracılığı ile aktarılabilen, kültürel miras yöresel yiyecek ve içeceklerle ilgili ortaöğretim öğrencilerine yönelik farkındalık oluşturma amaçlanmıştır. Bu amaca ulaşmak için kolayda örneklem metodu kullanılarak gönüllülük esasıyla seçilen 24 öğrenciyle gerekli izinler alınarak görüşme yapılmıştır. Verilerin analizinde nitel araştırma analizinden yararlanılmış, betimleyici istatistiklerle birlikte içerik analizi teknikleri uygulanmış, katılımcılardan alınan yanıtlar gruplandırılarak yorumlanmıştır. Araştırma sonucunda gelecek nesillere aktarılması gereken kültürel miras yöresel mutfak ürünlerinin pek çoğunun adını katılımcıların duymadığı ve bu ürünleri tüketmediği; evlerin pek çoğunda bu ürünlerin yapılmadığı görülmüştür. Bu nedenle bu kültürel miras unsurlarının yaşatılabilmesi için özellikle gençler üzerinde yapılacak çeşitli farkındalık çalışmaları ve sektör işletmelerinin desteklenmesi önem arz etmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Kültürel Miras, Dil ve Edebiyat, Yöresel Yemekler, Farkındalık.

### *Evaluation of Local Cuisine as One of the Cultural Elements: The Case of Kastamonu Province*

### **Abstract**

Culture is the most important element that holds the nation together. The individual gains all material and spiritual cultural elements through language, which is a cultural element. Literature, whose material is language, is also in a close bond with society and is an art that does not act independently of culture since it focuses on "human beings". Therefore, in this study, in addition to local cuisine products, a few interview questions about language and literature were also asked to the participants, since they have the feature of carrying culture; it was aimed to create awareness among high school students about cultural heritage local food and beverages, which can only be transmitted from generation to generation through language, like other cultural elements. To achieve this goal, 24 students selected on a voluntary basis were interviewed using the convenience sampling method, with the necessary permissions. Qualitative research analysis was used in the analysis of the data, content analysis techniques were applied together with descriptive statistics, and the responses received from the participants were grouped and interpreted. As a result of the research, it was seen that the participants had not heard of many of the cultural heritage local cuisine products that should be transferred to future generations, did not consume these products, and these products were not made in most of the homes. For this reason, in order to keep these cultural heritage elements alive, it is important to carry out various awareness-raising activities, especially among young people, and to support sector businesses.

**Keywords:** Cultural Heritage, Language and Literature, Local Food, Awareness.

<sup>1</sup> Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmeni, Kastamonu Abdurrahmanpaşa Lisesi, nahit-37@hotmail.com, ORCID: 0000-0002-8659-4123.

## Giriş

Kültür, toplulukları bir arada tutar ve millet hâline getirir. Millet hakkında her türlü çıkarım, o milletin aynası sayılabilecek kültürüne bakılarak yapılabilir. Kültür, birey ve toplum açısından büyük önem arz eden maddi ve manevi unsurlardan oluşur çünkü bu unsurlar, toplumu ayakta tutar (Güfta ve Kan, 2011). Tüm bu maddi ve manevi kültür unsurlarını birey, aynı zamanda kendisi de bir kültür unsuru olan dil sayesinde kazanır. O nedenle dilin öğrenilmesi iletişim açısından olduğu kadar toplumsallaşma bakımından da gereklidir (Aytür, 1988). Malzemesi dil olan edebiyat da toplumla sıkı bir bağ içindedir ve merkezine “insan”ı aldığından hem kültürden bağımsız hareket eden bir sanat olduğu düşünülemez hem de kültürü aktaran bir araç olduğundan sosyoloji ile birlikte çalışır (Nalcıoğlu, 2016). Ayrıca kültür; dille birlikte din, tarih, sanat, müzik, coğrafya ve daha ayrıntılı ifade etmek gerekirse gelenek ve görenekler, eğlence türleri, yiyecek ve içecekler, giyim-kuşam, mimari, halı, kilim, cicim, keçe gibi pek çok unsuru içinde barındırdığından edebiyatın da insana dair her şeyi kendine konu olarak seçebildiğinden sosyoloji ile birlikte tarih, psikoloji, coğrafya gibi pek çok alanla ilişkili olduğunu söylemek yanlış olmaz (Göçer, 2012). Dolayısıyla sıralanan tüm bu kültürel öğeler dil ve edebiyat aracılığıyla nesilden nesile sözlü ya da yazılı olarak aktarılmış, günümüze dek ulaşmış, varlığını sürdürmektedir. Bu unsurların yaşaması millet için hayati önem taşımaktadır.

Bu çalışmada kültürel miras olarak da kabul edilen bir bölgeyi hatta genellendiğinde bir ulusu özgün kılan o ulusun kültürel birikimi ile yoğrulmuş yöresel mutfak (Aydoğdu ve Mızrak, 2017) ele alınmıştır. Yemek kültürü, nesilden nesle sözel ve yazılı iletişim kanalıyla bir sistem içinde aktarılır. Güne ve geleceğe aktarılan bu tariflerin, mutfak kültürü ve sofrada adabı gibi yemek kültürüne ilişkin bilgilerin iletilmesindeki en önemli çıkış noktalarından biri de insana dair çok çeşitli duygulardır (Tekin, 2017). Öyle ki yöresel mutfak, literatürde bu yönüyle önemli bir yere sahiptir. Ayrıca yemek, yalnızca canlının yaşamını sürdürebilmesi için gerekli gıda ya da içinde bulunan kimyasal maddeler şeklinde düşünülmemelidir. Yemeğin temin edilişi, hazırlanışı, tüketimi toplumsal bir davranış olarak ele alınmalıdır. Örneğin gerek günlük hayatın düzenlenmesinde gerekse din temelli davranışların günlük hayat üzerine etkisinde yemek temelli seremoniler önemli bir yer tutmaktadır. Bu seremoni ve ritüellerin bir topluluğu diğerlerinden ayıran temel davranışlardan olduğu söylenebilir (Beşirli, 2010). Yemek masasında nasıl oturulduğundan, yemek için nelerin tercih edildiğine ya da yemek paylaşımına kadar pek çok davranış toplumsal simgeler esasında sosyalleşmeyi sağlar ve bu kazanımlar, toplumların kültürel kimliğinin önemli göstergelerindedir. İncelendiğinde Kruvasanın Fransız, kebabın Arap, hamurlu tatlıların Türk, fast foodun Amerikan, pizzanın İtalyan toplumun ulusal kimliği ile özdeşleştiği görülmektedir. Yine Özbek için samsanın ve Uygur için Türkistan pilavının etnik kimliklerine dair bir gösterge olduğu bilinmektedir. Ayrıca yemekleri tüketim sırası da bu kapsamda değerlendirilebilir. Türkler çorabayı tüm yemeklerin başlangıcında tüketirken, Avrupa mutfağında börek başlangıç yemeğidir ve önemsiz bir kültürel unsur olarak düşünülmemelidir (Kösoğlu, 1992: 48). Zira ideolojinin insan hayatında her şeyin içine karıştığı kabul edilirse bir ulusun yediği yemeklerin ve yemek yeme üslûbunun hem o ulusun ideolojisinden etkilenmemesi hem de ideolojisini etkilemesi olanaksızdır. Bir ulusal mutfak sadece ulusal ekonominin ürünü değil bir dünya görüşünün de ürünüdür (Belge, 2016). Tüm geleneksel ve modern yeme uygulama biçimlerinin açık veya örtülü anlamları bulunmakta ve bu anlamların oluşmasında toplumun dinî, etnik, cinsiyet, ulusal ve her türlü kimliği etkili olmaktadır (Fırat, 2014).

Beslenme, şüphesiz tüm canlılar için karşılanması gereken bir günlük ve biyolojik ihtiyaçtır. Bu biyolojik ihtiyaç zamanla ihtiyaç olmaktan çıkar ve bir dizi kültürel davranışı da beraberinde getiren bir zevke dönüşür. Durum karın doyurmanın ötesinde çok geniş bir kültürel çeşitlenmeye varır. Bu nedenle yemek kültürü, toplumları birbirlerinden ayıran önemli bir kültürel araçtır (Türk ve Şahin, 2014). Günlük ihtiyaç gereği tüketilmesinin yanında kültürel bir sembol olduğu da ortaya çıkarılan yemek, geçmişten günümüze Türk mutfak kültüründe olduğu gibi dünyanın her ülkesinde kendi kültürleri çerçevesinde hayatın içerisindeki toplumsal bir simgedir ve sosyal statüyü, iletişimi, gücü temsil etmesi açısından önemli bir yere sahiptir. Yemeğin kendine özgü sembolleri içermesinden dolayı belli ritüeller de kültürün beslenme konusundaki önemi de ortaya

konulmuştur. İletişim ve yemek arasındaki etkileşim sosyalleşme süreci göz önünde bulundurularak açıklanmaya çalışılmıştır. Sosyal sınıfların olduğu ülkelerde yemekler sınıfları oluşturmuştur. Örneğin tarımla uğraşan toplumlar ile endüstrileşmiş toplumlar arasında yiyecek tüketiminde farklılıklar vardır. Bu durumun o toplumların ekonomik gelişmişlik süreçleri hakkında bilgi verdiği söylenebilir. Modern yaşamda yemek yeme kültürünün değiştiğine işaret edilmiştir. Fastfood tarzı yiyecekler belli yemek ritüellerini ortadan kaldırmıştır. Yemek hazırlama evresinin ortadan kalkıp sadece açlık hissini gidermeye yönelik bir alışkanlık olan fastfood tüketimini, insanların zamanla yarıştıklarını, özentiye, kendini farklı hissetme ve farklı gösterme gibi hareketlerin ortaya çıkardığı tespit edilmiştir. Oysa halkbilimi unsurlarından olan destanlarda dahi yemek üzerine söylenenlerin bulunması, yemeğin halkın hayatındaki önemini vurgulaması açısından son derece önemlidir (Abdurrezzak, 2014). Dolayısıyla bu kültür unsurunun özentiyle yok olmasının önüne geçilmelidir. Bu amaçla günümüzde edebî metinlerde yöresel mutfağa yer verilmesi konusunda farkındalık oluşturmak amacıyla çalışmaların yapılması ya da artırılmasının kültürel miras unsurlarından yöresel mutfak hakkındaki var olan farkındalığın artmasına katkı vereceği söylenebilir.

## Literatür Taraması

### *Kastamonu ili mutfağı*

Kastamonu yöresine ait yiyecek ve içecekler, yöre insanı tarafından geleneksel olarak önemsenmiş; bu önem, bu yiyecek ve içecekleri özel günlerde, önemli misafirler ağırlandığında vs. hazırlamak suretiyle gösterilmiştir. Ayrıca bu önemin ortaya konan bazı edebî ürünlere yöresel mutfağın konu olmasıyla da ifade edildiği söylenebilir. Örneğin yöreye ait en önemli lezzetlerden tirit ile anonim edebî türlerden türkünün buluşması "Tiridine Bandım" ile asırlardır yöre halkı tarafından yaşatılmakta ve korumaktadır:

"Manda yuva yapmış söğüt dalına  
Yavrusunu sinek kapmış gördün mü?  
Amanin yandım  
Tiridine bandım  
Bedava mı sandın  
Para verip aldım  
Sabah erken çifte giderken  
Öküzüm torbadan düştü gördün mü?  
Amanin yandım  
Tiridine bandım  
Bedava mı sandın

Para verip aldım." (Özcan, 2002) örneğinde olduğu gibi yöreye ait türkülerde sembol ve remizler, mecazî ifadeler sıkça kullanılmaktadır. Böylesi metinler ister gerçeküstücü tarzda okunsun isterse abartılı-gülünç sözler olarak görülsün mevcut kavramları sadece görünen yönüyle yani gerçek anlamlarıyla açıklamak yüzeysel kalır, bu durumda belki de gerçek verilmek istenen mesajdan uzaklaşmış olunur. Bu nedenle bu türkülerin bütüncül bir yaklaşımla değerlendirilmesinin doğru bir yaklaşım olacağı söylenebilir (Alay, 2017: 86). Kastamonu yöresine ait anlam bakımından oldukça zengin kültürel miras bu türküden de anlaşılacağı üzere başka bir kültürel miras yemek kültürünün ve adabının dil aracılığıyla nesilden nesle aktarılmış olduğu nasıl bir gerçekse yine edebî metinlerde yemek kültürü çeşitli şekillerde kendisine yer bulmuştur.

"Tiridine Bandım" örneğinde olduğu gibi yiyecek ve içecek adlarının, yörenin kültürel özelliklerini yansıtan unsurların özellikle türkülerde yer aldığı gözlenmiştir. Öte yandan

Kastamonu yöresine ait halk içinde sıkça kullanılan ve bu itibarla edebî türlerde de fazlaca kullanılması beklenen ceviz, pirinç gibi yiyeceklerin sadece birkaç türkü ile sınırlı kaldığı bilinmektedir (Kökten ve Duyku, 2017). Bu sınırlılık ise bu alanda bazı farkındalık araştırma ya da çalışmaların yapılmasına ihtiyaç olduğunu gösterebilir. Örneğin günümüzde edebî metinlerde yöresel yiyecekler yer verilmesi konusunda farkındalık oluşturmak amacıyla çalışmaların yapılması ya da artırılmasının kültürel miras unsurlarından yöresel mutfak hakkındaki var olan farkındalığın artmasına katkı vereceği söylenebilir.

Araştırmada bilinirliği ya da farkındalığı üzerine durulan, diğer yörelere de sonuçları itibarıyla örnek olabileceği düşünülen Kastamonu ili mutfağı ile ilgili literatür incelendiğinde çeşitli yöresel lezzetlere değinildiği görülmüştür. Örneğin Sandıkçı ve arkadaşları (2015) yapmış oldukları çalışmada Kastamonu yöresel yemekleri içerisinde etli ekmek, pastırmalı ekmek, yoğurtlu ekmek, mantarlı ekmek, ekşili pilav, banduma, tirit ve etli yaprak sarmanın öne çıktığını vurgulamışlardır (Sandıkçı vd., 2015). Avcı ve Şahin (2014) tarafından yapılan çalışmada da benzer bulgular elde edilmiştir. Avcı ve Şahin (2014)'e göre tirit, banduma, Ecevit çorba, etli ekmek ve püryan kebabı, Kastamonu yöresel yemekleri içerisinde öne çıkan önemli tatlardır. Avcı ve Şahin (2014) ayrıca çekme helva, Cide ceviz helvası ve cırık tatlısını Kastamonu'nun en popüler yöresel yemekleri olarak sıralamışlardır (Avcı ve Şahin, 2014: 25). Üryani eriği hoşafı, pelverde, kızılık ekşisi de ilin mutfağının vazgeçilmezlerindedir (turkish-cuisine.org, 2023). Bu örneklerin çoğaltılabileceği muhakkaktır ve ilin mutfağı, bu hâliyle dahi pek çok lezzete sahiptir.

Yeme içme alışkanlıkları üzerine yapılan bir araştırmaya göre yeme ve içme gereksinimlerini karşılamak amacıyla restoranları seçen katılımcıların bu tercihlerinin nedenleri şöyledir. Diğer işletmelerin yöresel yemek sunan işletmelere oranla daha ekonomik olduğu düşüncesi ile böyle bir seçimde bulunduğu ifade edilmiştir. Diğer taraftan örgütlü bir turla seyahat edenler ise zaman darlığı nedeniyle yöresel yemek sunan restoranları tercih etmediklerini ifade etmişlerdir. Zira yöresel yemek sunan işletmelerin sahip olduğu atmosfer, barındırmış olduğu gizem ve fiziksel unsurların çok kısa sürede yemek yemeye olanak tanımadığı, en azından tadına varamayacak oldukları kaygısıyla böylesi bir seçimde bulduklarını ifade etmişlerdir (Aydoğdu ve Duman, 2017). Ayrıca organik ham maddeye ulaşım güçlüğü, değişen tüketim tercihleri, tarım alanlarının tahribatı, çiftçiliğe olan ilginin azalması, geleneksel zanaatın endüstriyel üretime tercih edilmesi ve hızlı tüketim alışkanlığının yaygınlaşması gibi pek çok neden geleneksel gıdayı tehdit etmektedir (Güner ve Çılgınoğlu, 2023).

"Kültür öğelerinden dil, edebiyat, gelenek - görenek, örf - âdet ile yakından ilgili ve sosyolojik, psikolojik, coğrafi yönü bulunan kültürel miras yöresel mutfak, özellikle gençler tarafından yeterince tanınıyor ve tercih ediliyor mu?" sorusu bu çalışmanın problemini oluşturmaktadır. Çalışmada söz konusu problem ele alınmakla birlikte kültürel miras yöresel mutfak hakkında farkındalık oluşturmak amaçlanmıştır. Literatürde diğer kültür unsurları gibi nesilden nesle dil aracılığı ile aktarılagelen, edebiyata konu olan kültürel miras yöresel yiyecek ve içecekler ile ilgili çalışmaların yapıldığı görülse de konuyla ilgili gençlere -lise öğrencilerine- yönelik yapılmış bir bilinirlik ya da farkındalık oluşturma yönünde herhangi bir çalışmanın bulunmadığı tespit edilmiş, bu çalışmayla, önceden yapılmış çalışmalardan farklı olarak tespit edilen bu eksikliğe dikkat çekmek amaçlanmıştır. Çalışmada katılımcılara -ortaöğretim öğrencilerine- yöresel mutfak ürünlerinin yanında kültür taşıyıcılığı özelliği bulunduğundan dil ve edebiyat ile ilgili birkaç görüşme sorusu da yöneltilmiştir.

## Yöntem

Bu bölümde Araştırma Modeli, Çalışma Grubu, Veri Toplama Teknikleri ve Metodu, Verilerin Analizi ile Evren ve Örneklem başlıklarına yer verilmiştir.

### *Araştırmanın modeli*

Bu araştırmada, araştırmacının zaman içerisinde sınırlandırılmış bir veya birkaç durumu çoklu kaynakları içeren veri toplama araçları ile derinlemesine incelediği, durumların ve duruma bağlı temaların tanımlandığı nitel bir araştırma yaklaşımı olan durum çalışması yönteminden

yararlanılmıştır (Creswell, 2007). Durum çalışması; tek bir durum ya da olayın derinlemesine boylamsal olarak incelendiği, verilerin sistematik bir şekilde toplandığı ve gerçek ortamda neler olduğuna bakıldığı bir yöntemdir. Bu yöntem, elde edilen sonuçlarla olayın neden o şekilde oluştuğu ve gelecek çalışmalarda nelere odaklanması gerektiğini ortaya koyar (Davey, 1991).

### **Çalışma grubu**

Katılımcılara yapılan çalışma hakkında bilgi verilmek suretiyle gönüllülük ölçütü esasıyla ana kütle içerisinde seçilecek örnek kesimin araştırmacının yargılarına belirlendiği, tesadüfi olmayan ve verilerin ana kütlede en kolay, hızlı ve ekonomik biçimde toplandığı (Aaker vd. 2007; Malhotra, 2004, Zikmund, 1997); isteyen herkesin örneklem grubuna dâhil edilebildiği ve katılımcı bulma işleminin belirlenen örneklem sayısına ulaşıncaya dek sürdürüldüğü (Ural ve Kılıç, 2011) örnekleme yöntemi olan kolayda örnekleme metodu kullanılmıştır.

Çalışma grubu Tablo 1’de gösterilmiştir:

**Tablo 1. Çalışma Grubu**

Cinsiyet	Sayısı	Sınıfı	Sayısı
Kadın	14	9	3
Erkek	10	10	5
		11	8
		12	8

Tablo 1 incelendiğinde araştırmaya 24 öğrencinin katıldığı görülmektedir. 14 katılımcının kadın, 10 katılımcının ise erkek olduğu; 9. sınıflardan 3, 10. sınıflardan 5, 11 ve 12. sınıflardan sekizer öğrencinin katıldığı görülmektedir.

### **Veri toplama teknikleri ve süreci**

Bu araştırmada görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Bu süreçte kültür, edebiyat ve yöresel mutfak ile ilgili literatürden yararlanılarak görüşme formu oluşturulmuş; formun dil bakımından uygunluk kontrolü dil uzmanları tarafından yapılmış; hazır olan form, 9, 10, 11 ve 12. sınıf öğrencilerine yüz yüze uygulanmıştır. Katılımcılara 10 soru yöneltilmiştir:

1. Kültürün hangi unsurlardan oluştuğu ve özellikleri hakkında neler söyleyebilirsiniz?
2. Edebî eserlerde toplumun yaşam biçimi ve değerlerine, kültür unsurlarına rastlarız. Benzer durum, yemekler için de söylenebilir mi, açıklayabilir misiniz?
3. Yiyecek ve içecekler edebî eserlerde konu olarak karşımıza çıkabilir mi? Neden?
4. Sizce yöresel yemek kültürel miras ögesi midir? Bu konudaki düşünceleriniz nelerdir?
5. Kastamonu yöresine ait yukarıda verilen bazı yöresel yiyecek ve içeceklerin adını duydunuz mu? Yanıtınız “Evet” ise nereden duyduğunuzu söyleyebilir misiniz?
6. Bu yiyecek ve içeceklerden hangilerini tüketiyorsunuz? Neden?
7. Yöresel yemeklere kolaylıkla ulaşabiliyor musunuz? Bu ürünleri en çok nereden temin edebiliyorsunuz?
8. Yöresel yiyecek ve içeceklerin fiyatlarını uygun buluyor musunuz?
9. Evinizde, aile büyüklerinizden yöresel yemek yapabilen var mı? Varsa yakınlığınız nedir?
10. Yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketiminin artırılabilmesi için neler yapılabilir?

### **Verilerin analizi**

Verilerin analizi sırasında betimleyici istatistiklerle birlikte içerik analizi yönteminden yararlanılmıştır. Gönüllü katılımcılara yöneltilen soruya alınan yanıtlar katılımcının verdiği cevap boyutunda gruplandırılarak yorumlanmış; katılımcılar Öğrenci 1 (Ö1), Öğrenci 2 (Ö2)... şeklinde kodlanmış ve ilgili soruya verilen örnekler bu şekilde sıralanmıştır. Betimsel analizin amacı elde edilen verilerin belirli soru ya da tema çerçevesinde düzenlenip yorumlanmasıdır. Böylece

düzenlenen ve yorumlanan veriler, içerik analizi ile derinlemesine incelenmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

### **Evren ve örneklem**

Bu araştırmanın evrenini, ortaöğretim öğrencileri oluşturmaktadır. Örneklemi ise her sınıf seviyesinden kolayda örneklem metoduyla seçilen toplam 24 öğrenciden oluşmaktadır. Örneklem grupla yapılacak görüşme için ayse.meb.gov.tr adresi üzerinden araştırma izni alınmıştır.

### **Bulgular**

Bu bölümde araştırmaya katkı veren katılımcıların araştırma sorularına ilişkin ifadeleri ele alınmıştır. Araştırma sorularının her birine ait bir bulgu ortaya konmuştur.

#### **“Kültürün hangi unsurlardan oluştuğu ve özellikleri hakkında neler söyleyebilirsiniz?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Katılımcıların birinci araştırma sorusunda geçen “Kültürü oluşturan unsurlar nelerdir?” kısmına verdikleri yanıtlar Tablo 2’de gösterilmiştir:

**Tablo 2.** Kültürü Oluşturan Unsurlar

<b>Kültür unsuru</b>	<b>Sayısı</b>	<b>Kültür unsuru</b>	<b>Sayısı</b>
Dil ve Edebiyat	13	Tarih	2
Sanat	3	Yemekler ve İçecekler	12
Halk Oyunları	1	Türküler	1
Gelenek ve Görenekler	10	Dinî-Millî Günler	4
Giysiler	7	Eğlence Anlayışı	1
Mimari	2	Etkinlikler	2
Örf ve Âdetler	7	Din ve Ahlak	4
Müzik	1	Felsefe	1

Katılımcıların verdiği yanıtlardan oluşan Tablo 2’ye göre en önemli kültür ögesi dil ve edebiyattır; bunu sırasıyla yemekler ve içecekler, gelenek ve görenekler, giysiler, örf ve âdetler, din ve ahlak, dinî-millî günler, sanat, tarih, mimari, halk oyunları, müzik, türküler, eğlence anlayışı ve felsefe oluşturmaktadır.

Katılımcılar, kültürün genel olarak bir toplumu diğerlerine göre benzersiz kılan, toplumu oluşturan bireyleri birbiriyle kaynaştıran, onunla özdeş değerler olduğunu, Türk tarih, gelenek ve göreneklerine kaynak oluşturduğu hatta Türk tarih, gelenek ve görenekleri için bir delil olduğunu ifade etmiştir. En önemli kültür unsurunun dil olduğu, bu anlayışla özellikle genç neslin dil bilinciyle yetiştirilmesinin önemine değinilmiştir. Ayrıca kültürün toplumun ortak ürünü olduğu, zenginliğini ve toplumsal gücünü gösterdiği, bu nedenle, korunup nesilden nesle aktarılmasının önemli olduğu vurgulanmıştır. Katılımcılara göre kültür, toplumun hayat damarıdır ve bir millet kültürü sayesinde var olur çünkü kültür, bir ulusun kimliği niteliğindedir. Örnek *“Gelenek, örf, âdet gibi şeylerden oluşur ve devamlıdır (Ö1), Toplumun yaşam biçimi, Doğu’da yaşayan bir insanla Batı’da yaşayan bir insanın aynı olamaz. İklim şartları bile etkili olabilmekte (Ö2), Bir ülkenin bayramları, şölenleri, mutfağı ve giyinme tarzı vb. o ülkenin kültür unsurlarıdır. Bu unsurlar ülkenin insanların kaynaşmasını ve diğer ülkelerce tanınmasını sağlar (Ö3), Kültür, uzun yıllar sonucu ortaya çıkan bir şeydir; her millette farklıdır (Ö4), Kültür; kıyafet, yemek, gelenek, görenek, bayram vb. unsurlardan oluşur (Ö5), Kültür değişken bir değerdir. Toplumun dilinin, dininin, yaşadığı coğrafyasının değişmesiyle kültür de değişikliklere uğrayabilir. Kültür, toplumun kimliğidir (Ö6), Kültür; dil, edebiyat gelenek-görenek, örf-âdet vb. unsurlardan meydana gelir. Bir millet kültürüyle vardır, milletin hayat damarıdır (Ö7), Mimari, kıyafetler, mutfak, dil ve edebiyat gibi unsurlardan oluşur. Nesilden nesle aktarılması ve korunması gereken bir yapıdır (Ö8), Kıyafetler, evler, yemekler, konuşulan sözcükler, etkinlikler ve yaşam biçiminden oluşur, diyebilirim (Ö9), Kültür; dil, edebiyat, gelenek ve görenek, örf ve âdetlerden oluşur (Ö10), Kültürü oluşturan unsurların başında dil, din, âdet, gelenek, görenek, bilim, ahlak, tarih, sanat, müzik gibi unsurlar yer alır. Bunlar toplumsaldır, tarihseldir, nesilden nesle aktarılması gerekir. Kültür bir milletin zenginlik kaynağıdır. Kültürü olmayan devlet kendi içinde güçsüzdür (Ö11)...”*

***“Edebî eserlerde toplumun yaşam biçimi ve değerlerine, kültür unsurlarına rastlarız. Benzer durum, yemekler için de söylenebilir mi, açıklayabilir misiniz?” araştırma sorusuna ait bulgular:***

Katılımcılara göre edebî eserler âdeta bir toplumun aynasıdır. Acı ve kederin yanında zafer ve kutlamalar gibi sevinçlerin, toplumsal her olayın, edebiyatta mutlaka bir karşılığı bulunur; bu durumlar edebî esere konu olur. Toplumların yemek kültürü de edebî eserlere benzer şekilde o toplumun dün ve bugününe ayna tutar; yaşanan coğrafya ve bazı yaşam tarzı hakkında ipuçları verebilir. Her yörenin yemek kültürünün farklı farklı olması, yeme içme alışkanlığının da bir kültür aynası olduğunu düşündürmektedir. Bu farklılığı besleyen bir diğer unsur da toplumun yaşadığı coğrafyadır. Örneğin buğdayın fazla yetiştiği bir yerde hamur işi yiyeceklerin çeşidi de artış gösterebilir. Genel geçim kaynağı tarım ve ziraat olan toplumların sebze; avcılık ve hayvancılık ile uğraşan toplumların ise et ürünlerine yemeklerinde ağırlık verdikleri söylenebilir. Yemeklerde çoğunlukla tercih edilen baharat, sebze ve meyvelerin o bölgede hangi tarım ürünlerinin yetiştirildiğine, özellikle yemek davetlerinde davetliler için kullanılan tabaklar veya yemeğin sunumu bölgenin sanatsal ve kültürel bazı zevklerine ışık tutabilir. Ayrıca bir katılımcıya göre cenaze ve düğünlerde yemek verilmesi de kültürel bir etkinliktir ancak cenaze ve düğün yemeklerinde herhangi bir farklılığın bulunmayışı yemek olgusunun herhangi bir duyguya hitap etmediğini göstermektedir. Edebî eserler, toplumun içinden doğduğu için bu eserlerde o toplumun yemek kültürüyle karşılaşmak mümkündür hatta edebiyatçılar; eserlerini oluştururken toplumun yaşam tarzını, değerlerini ve kültürel mirasını vurgulamak amacıyla yemeği araç olarak kullanabilir. Farklı değerlere sahip toplumların edebî eserlerinin zihniyetindeki farklılıklar onların yemek kültürüne de yansır. İnsanların tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları, Türk edebiyatında özellikle köy romanı ya da toplumsal roman denen türün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu romanların bazılarında köylülerin yaptıkları üretime göre sofraya oluşturdıkları görülmektedir. Bu durum, yeme içme alışkanlıklarının toplumlarda önemli bir yaşam göstergesi olduğunu, bu yaşamın çeşitli edebî türlerde ortaya konduğunu göstermektedir. Edebî eserlerde yazıldığı dönemin yemek kültürüne dolayısıyla farklı yaşam tarzlarına hatta sosyo-kültürel imkânlarına rastlamak mümkündür. İç Anadolu’da tahıl, Karadeniz’de balık ve sebze, Ege ve Akdeniz’de deniz ürünleri ile zeytinyağlı sebze yemekleri, Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da et yemekleri yaygındır. Çok çalışkan toplumların enerjiye ihtiyacı vardır ve çalışkan toplumlar buna göre beslenir ve çalışkan toplumlar yeme içme alışkanlıklarına önem verirler. Farklı ülkelerde farklı yemeklerin tüketilebildiği görülmektedir. Burada dinî inançların da etkili olduğu söylenmelidir. Örneğin bazı toplumlarda domuz eti tüketilmesi uygunken bazılarında göre yasaktır. Yine kimi toplumlarda inek kesilmesi iyi karşılanmamaktadır. Bu duruma benzer olarak bir katılımcı, bir toplumun dil ve edebiyatının da o toplumda tüketilen yiyeceklerin de yaşanan coğrafya ve inandıkları din ile ilgili olduğunu söylemiştir. Örnek *“Evet, çünkü o dönemin yemekleri farklılık gösterir. Örneğin Osmanlı mutfağı... Her yörenin kendine ait yemekleri olduğundan o yemekler o yörenin tarihini yansıtır (Ö1), Bence rastlanabilir. Mesela sert, kırsal bir ortamda yaşıyorsa o insan sert bir yapıda olabilir. Yaşadığı ortam gereği yetişen şeyler de yemekler de değişir (Ö2), Evet, kesinlikle... Mesela yabancı birine Türkiye hakkında bildikleri sorulsa genellikle Türkiye’nin mutfağından ve kebabından bahseder (Ö3), ... Her milletin yaşadığı yerin iklimine, tarımına hatta dinine göre dahi değişen yiyecekleri vardır. Örneğin bazı toplumlarda domuz eti tüketilmesi uygunken bazılarında göre yasaktır, bazı toplumlarda ise inek kesilmesi iyi karşılanmaz. Bu nedenle yemekler değişiklik gösterir (Ö4), ... Yemekler yaşam biçimi, geçim kaynağı hakkında yorum yapmamızı sağlar. Mesela Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde etli yemeklerin çok fazla olması, geçim kaynakları arasında hayvancılığın olduğunu gösterir (Ö5), Evet, yöresel yiyecek ve içecekler kültürün bir ögesidir (Ö6), ... Her yörenin yemeği farklıdır. Bu farklılık ülkeden ülkeye hatta şehirden şehre değişebilir (Ö7), ... Edebî eser ve toplum birbirinin yansıması gibidir. Her toplumsal olgunun edebiyatta elbette bir karşılığı bulunur. Toplumların acı ve kederinin yanında sevinçli olduğu anlar, zaferler, kutlamalar vb. edebî eserlere konu olabilir. Yemekler için de bu böyledir. Yemekler de edebî eserler gibi topluma ayna tutar; yaşanan coğrafya ve diğer kültür öğeleri hakkında bize ipuçları verir (Ö8), ... Yaşam biçimini büyük ölçüde coğrafya etkiler. Mesela arpanın, buğdayın, mısırın fazla yetiştiği coğrafyalarda hamur işi yiyecekler fazla yapılır (Ö9), ... Her yörenin yemek kültürü farklıdır*

(Ö10), ... Bir romanın yazıldığı dönemdeki yiyecek ve içecekler o romanda yer alır (Ö11), ... İç Anadolu'da tahıl, Karadeniz'de balık ve sebzeler; Ege ve Akdeniz'de deniz ürünleri, sebzeli ve zeytinyağlı yemekler yaygındır. Çok çalışan toplumun çok enerjiye ihtiyacı olur ve ona göre beslenir... (Ö12), ... Orada yaşayanların geçim kaynakları tükettikleri besinlere yansiyabilir. Bu durum edebî eserlerde karşımıza çıkar (Ö13), ... Yazarlar, yemekleri kullanarak toplumların sosyo-ekonomik durumunu, yaşam tarzını, değerlerini ve kültürel mirasını vurguluyor (Ö14), ... Yemeğin sunulduğu tabaklar oradaki zanaatı gösterebilir (Ö15), Bence söylenemez. Yemekler, herhangi bir duyguyu yansıtmaz. Düğünde yenilen bir yemeği cenazede de yitebiliyoruz (Ö16)..."

**"Yiyecek ve içecekler edebî eserlerde konu olarak karşımıza çıkabilir mi? Neden?" araştırma sorusuna ait bulgular:**

Katılımcılara göre edebiyatın konusu tamamıyla insan ve toplum olduğu için yiyecek ve içecekler edebî eserlere konu olabilir. Yemek, bir toplumun kültürünün parçasıdır, dilin kültürü taşıması dolayısıyla bu kültür ögesiyle yakından ilgisi söz konusudur. Örneğin bir yemeğin tarifi ya da sofrada dil aracılığıyla aktarılır. Bir esere anlam katanın, ona tadını verenin bir yemekteki farklı baharatlarla benzer şekilde farklı duygu, düşünce, tema ve konuların olabileceği ifade edilmiştir. Yiyecek ve içeceklerin edebî esere konu olabileceği ortaya konan eserin yazarının ya da şairinin içinde yaşadığı toplumun bir parçası olmasına da bağlanmıştır. Yiyecek ve içeceklerle edebî eserlerde karşılaşma olasılığının özellikle olayın geçtiği yer ya da yerlerin tanıtımı yapılırken olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte eserde işlenen konuya göre kişilerin yaşam felsefesi ortaya konurken yemek kültüründen yararlanılabilir. Bu kişilerin gelirlerine göre sofraları oluşacak; bu sofrada, kişilerin ekonomik durumları veya sosyal çevreleri hakkında okuyucuya bilgi verecektir. Ayrıca eserlerde karşılaşılan kişilerin birer canlı olduğu ve gerçekçi bir eserde kişilerin yeme içme durumlarının tasvir edilmesinin önemli olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte yöresel ürünlerin tanıtımın amaçlayan eserlerin ortaya konabileceği, sevilen yiyecek ve içecekleri konu alan bir şiirin veya edebî eserin olabileceği gibi olamayacağı da ifade edilmiştir. Örnek "Evet, çıkabilir. Elbette bir edebî eserde ortamdaki, yenilen içilenlerden bahsedilir (Ö1), Evet, yiyecek ve içeceklerimiz kültürümüzün bir parçasıdır. Edebiyat da kültürü ve insanı her yönüyle ele aldığından yiyecek ve içecekler edebî eserlerde karşımıza çıkar (Ö2), ... çünkü insanlar, kültürel ürünlerini tanıtmak kitaplarında onlardan bahseder (Ö3), ... örneğin bir lokantada çalışan insanın hayatını ele alan bir eserde yemeğin yer alması kaçınılmazdır (Ö4), Evet, çıkabilir. Nasıl ki her yemeğin tadı, tuzu, kullanılan baharatı farklı ise edebî eserler de bu şekilde birbirinden farklıdır. Bir esere anlam katan, ona tadını veren farklı baharatlar gibi farklı duygu ve düşüncelerin bir arada kullanılmasındadır (Ö5), ... Mesela bir yemeğin tarifi edebî bir şekilde yazılabilir (Ö6), Çıkabilir, çünkü edebiyat, toplumun yapısını her şeyiyle anlatır (Ö7), Evet, çıkabilir çünkü karakterler birer canlı olduğu için yer ve içerler (Ö8), ... Ben, şair olsam Kayseri mantısına, Kastamonu çekme helvasına, Maraş dondurmasına şiirler yazardım... (Ö9), Çıkabilir çünkü o ortamdaki geçim kaynaklarına göre tükettikleri besinler farklılık gösterir (Ö10), Edebî eserlerde yiyecekler ve içecekler; karakterlerin durumu ve gelişimi, toplumsal değerler, mekân, kültürel bağlam ve zihniyet sembolü olarak karşımıza çıkar (Ö11), Çıkabilir, yazar yemekleri kullanarak bir kültürü açıklayabilir veya bir toplumu eleştirebilir (Ö12), ...Geniş çaplı olmasa da olayın geçtiği yerin özelliklerinden olan yemekleri ufak çaplı yer tutabilir (Ö13)..."

**"Sizce yöresel yemek kültürel miras ögesi midir? Bu konudaki düşünceleriniz nelerdir?" araştırma sorusuna ait bulgular:**

Görüşmeye katılan katılımcıların tamamının yöresel yemeklerin kültürel miras ögesi olduğunu ifade ettiği tespit edilmiştir. Katılımcılar tarafından yöresel yemeklerin o bölgenin geçim, eğlence ve zevklerine işaret eden, geçmişin izlerini günümüze taşıyan bir nevi kimliği olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca bu mirasın gelecek nesillere aktarılmasının önemi de vurgulanmıştır. Yöresel yemeklerin kültürel miras olarak ele alınmasının gerekçesi olarak her yöreye özgü farklı yöresel yemeklerin varlığı gösterilmiştir. Bu yemekler; o yörede yaşayanların kültür, inanç, geçim durumları gibi pek çok yaşam koşulu hakkında birer göstergedir. Yöresel yemekler, eski ve yeni kuşağı birbirine bağlar, aynı zamanda sofralarda yer aldığına sofrada başında bulunanlara mutluluk verir. Bununla birlikte "Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım." veya "Bir



fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.” gibi atasözleri yiyecek ve içeceklerin kültürel miras içinde önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bu yiyecek ve içeceklerin yalnız bir yöreye mahsus olması, onların iyi muhafaza edilmesini gerektirir çünkü o yörede üretilmez ya da tüketilmezse kültürün içinden çıkacağı ve unutulup gideceği söylenebilir. Oysa baklava, döner gibi yiyecekler Türk kültürünün dünyaya karşı âdeta bir kimliği niteliğindedir. Örnek “*Osmanlı mutfağı örneği gibi eskiden beri yemekler günümüzde de tüketildiği için kültürel miras ögesi sayılır (Ö1), Evet, kendi ülkemizin yemeği bizi temsil eder, yansıtır, bize aittir. Her millete, yöreye özgüdür... (Ö2), Evet, ... toplumun beğenip sıklıkla tükettiği yemekler yöreselleşiyor, böylece kültüre yansıyor (Ö3), ... İnsanların eskiden tükettiği yiyecekleri hâlâ yiyoruz ve onların yaşam tarzları ve kültürleri hakkında yemekler sayesinde yorum yapabiliyoruz (Ö4), ... Her milletin kendine ait bir kültürü ve o kültüre ait yöresel yemekleri vardır. O yemeklerin yapıları bile o kültüre özgüdür ve kültürel miras ögesidir (Ö5), Geçişten günümüze ulaştığı için kültürel miras ögesidir (Ö6), ... Yöresel yemekler de bir toplumun kültürünü, yaşanmışlıklarını, geçmişini vb. unsurlarını barındırır. Toplumun bir çeşit kimliğidir (Ö7), Kesinlikle evet. Mesela baklava tüm dünyada bizi tanıtıyor çünkü bizim kültürel miras ögemizdir (Ö8), Evet, geçmişten geliyor; aynı zamanda geleceğe de aktarılması gerekiyor (Ö9), Evet, toplumun geleneklerini yansıtır (Ö10), ... Mesela bir yöreye ait, özgün yemekler yıllar boyu kuşaklardan kuşaklara aktarılır. Bu yemekler; o yörede yaşayanların kültür, inanç, geçim durumları gibi pek çok yaşam koşulu hakkında birer göstergedir (Ö11), ... Yöresel yemekler, eskiyi ve yeniyi bağlayan bir köprüdür. Aynı dil gibi... Aynı zamanda sofralarda yer aldığına sofraya başında bulunanlara mutluluk verir. Bununla birlikte ‘Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım.’ veya ‘Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.’ gibi atasözlerinin yiyecek ve içeceklerin kültürel miras içinde önemli bir yere sahip olduğunu gösterdiğini söyleyebilirim (Ö12), ... Örneğin Pınarbaşı’nın kara çorbası kültürel bir miras ögesidir ve olmalıdır da çünkü bu çorba Pınarbaşı’na özgü ürünlerle yapılmaktadır ve eğer unutulursa diğer yörelerde bu çorbayı bilen, yapabilen biri olmaz (Ö13), ... O bölgenin geçimine, zevklerine eğlencelerine işaret eder. Aynı zamanda o bölgenin bir kimliği gibidir (Ö14)...”*

**“Etlı ekmeğ, pastırmalı ekmeğ, yoğurtlu ekmeğ, mantarlı ekmeğ, ekşili pilav, banduma, tirit, etli yaprak sarması Ecevit çorba, püryan kebabı, çekme helva, Cide ceviz helvası ve cırık tatlısı, üryani eriği hoşafı, pelverde, kızılıcık ekşisi”**

**“Kastamonu yöresine ait yukarıda verilen bazı yöresel yiyecek ve içeceklerin adını duydunuz mu? Yanıtınız “Evet” ise nereden duyduğunuzu söyleyebilir misiniz?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Yöresel yiyecek ve içeceklerin adının duyulma durumu Tablo 3’te verilmiştir:

**Tablo 3. Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Adının Duyulma Durumu**

<b>Yöresel Yiyecek / İçecekler</b>	<b>Adını Duydum.</b>	<b>Adını Duymadım.</b>
Etlı ekmeđ	18	-
Pastırmalı ekmeğ	13	7
Yoğurtlu ekmeđ	13	5
Mantarlı ekmeđ	13	4
Ekşili pilav	12	5
Banduma	16	2
Tirit	17	1
Etlı yaprak sarması	10	7
Ecevit çorba	7	11
Püryan kebabı	8	10
Çekme helva	17	1
Ceviz helvası	7	10
Cırık tatlısı	10	7
Üryani eriği hoşafı	11	8
Pelverde	11	7
Kızılıcık ekşisi	8	10

Tablo 3’e göre literatürden belirlenen bazı yiyecek ve içeceklerden sadece etli ekmeğin adını

duymadım yanıtının verilmediği görülmektedir. En çok adı duyulan yöresel yiyecekler etli ekmek, tirit, çekme helva ve bandumadır ancak etli ekmek dışında tüm yöresel yiyecek ve içeceklerle ilgili “Adını duymadım.” yanıtları alınmıştır.

Katılımcılar, araştırmada ele alınan söz konusu yiyecek ve içeceklerin adlarını genellikle büyüklerinden, babaanne, anneanne ve annelerinden, akraba ve tanıdıklarından, komşularından, arkadaşlarından, sosyal medyadan, internetten duyduklarını ya da ilin çekme helva gibi çok meşhur yiyeceği olduğu için bilindiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca tirit yemeğinin adını türküden duyduğunu söyleyenler de görülmüştür. Katılımcıların bazıları, bu soruya “Birçoğunu ya da bazılarını biliyorum.” şeklinde cevaplar vermişlerdir.

**“Bu yiyecek ve içeceklerden hangilerini tüketiyorsunuz? Neden?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketilme durumu Tablo 4’te verilmiştir:

**Tablo 4.** Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Tüketilme Durumu

Yöresel Yiyecek / İçecekler	Tüketiyorum.	Tüketmiyorum.
Etli ekmek	20	-
Pastırmalı ekmek	4	16
Yoğurtlu ekmek	8	12
Mantarlı ekmek	7	12
Ekşili pilav	7	11
Banduma	16	4
Tirit	13	8
Etli yaprak sarması	8	12
Ecevit çorba	2	18
Püryan kebabı	2	18
Çekme helva	15	6
Ceviz helvası	1	19
Cırık tatlısı	3	17
Üryani eriği hoşafı	4	16
Pelverde	8	12
Kızılıcak ekşisi	4	16

Tablo 4 incelendiğinde etli ekmekle ilgili “Tüketmiyorum.” yanıtının alınmadığı görülmektedir. Etli ekmek, banduma, tirit, çekme helva dışındaki yöresel yiyecek ve içecekleri tüketenlerin sayısı tüketmeyenlerinkinden daha azdır.

Araştırmaya katılan katılımcıların büyük çoğunluğunun yöresel yemeklerin tüketim nedenini evde yapılabilmesine ve lezzetinin beğenilmesine ayrıca sağlık açısından birer hazine ve şifa kaynağı olmalarına bağladıkları görülmüştür. Bu bölümde bir katılımcı et tüketmediğini ve hamur işi sevmediğini, bu nedenle bu yiyecekleri tüketmediğini ifade etmiştir. Bir katılımcı yatılı öğrenci olduğu ve pansiyonda kaldığı için bu yiyecek ve içecekleri tüketemediğinden yakınmıştır. Ayrıca çekme helva arkadaş ve akraba ziyaretlerinde iyi bir hediyeliktir.

**“Yöresel yemeklere kolaylıkla ulaşabiliyor musunuz? Bu ürünleri en çok nereden temin edebiliyorsunuz?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Yöresel yemeklere ulaşabilme durumu Tablo 5’te verilmiştir:

**Tablo 5.** Yöresel Yemeklere Ulaşabilme Durumu

Nerden / Nasıl Ulaştığı	Sayısı
Evde yapılırsa ulaşıyorum.	8
Lokanta ve restoranlarda yapılırsa ulaşıyorum.	11
Köydeki aile büyüklerimden ulaşıyorum.	2
Turistik yöresel ürün satış mağazalarından ulaşıyorum.	4
Babaanne / anneannemden ulaşıyorum.	2
Çevremde ulaşabiliyorum.	1

Tablo 5 incelendiğinde yöresel yiyecek ve içecekler, çoğunlukla lokanta ve restoranlardan temin edilebilmektedir. Katılımcılar tarafından lokanta ve restoranlarda ve / veya evde yapılırsa yöresel yemeklere ulaşıyorum yanıtları verilmiştir. Ayrıca katılımcılar, bu yemeklerin tamamına her zaman ulaşamadıklarını belirtmişlerdir. Restoranlar olmasa bu yemeklere ulaşamadığını ifade eden katılımcılar da görülmüştür. Ayrıca bu yiyecek ve içeceklerin malzemelerinin doğada bulunamaması ya da vakit darlığı nedeniyle bu ürünlerin üretilmemesi nedeniyle bu ürünlere ulaşamadığının ifade edildiği tespit edilmiştir.

**“Yöresel yiyecek ve içeceklerin fiyatlarını uygun buluyor musunuz?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Yöresel yiyecek ve içeceklerin fiyat algısı durumu Tablo 6’da verilmiştir:

**Tablo 6.** Yöresel Yiyecek ve İçeceklerin Fiyat Algısı Durumu

Fiyatlar Uygundur.	Fiyatlar Uygun Değildir.	Fikrim Yok.
4	16	4

Tablo 6’ya göre araştırmaya katılan 24 katılımcının 16’sının fiyatların uygun olmadığını ifade ettiği görülmüştür. Dört katılımcının ise bu konuda fikri yoktur. Bu durumla ilgili fiyatları uygun bulan üç katılımcı, çiftçinin ya da üreticinin emeğinin karşılığını alması gerektiğini çünkü bu ürünlerin büyük emeklerle üretildiğini, bununla birlikte bu ürünlerin lezzetinden dolayı bu ücretleri hak ettiğini ifade etmiştir. Özellikle bir öğrencinin fiyatlar dolayısıyla dışarıda yöresel yemek tüketemeyeceği de belirtilmiştir. Ayrıca insanların bu lezzetleri deneyimleyebilmeleri için fiyatların daha uygun olması önemli olarak görülmektedir.

**“Evinizde, aile büyüklerinizden yöresel yemek yapabilen var mı? Varsa yakınlığınız nedir?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Evde yöresel yemek yapabilme durumu Tablo 7’de verilmiştir:

**Tablo 7.** Evde Yöresel Yemek Yapabilme Durumu

Var	Yok	Varsa Yakınlığı
23	1	Babanne (14), annanne (11), anne (18), baba (1), teyze (4), hala (2), akraba (1)

Tablo 7’ye göre araştırmaya katılan 24 katılımcının 23’ü evde yöresel yemek yapan bir yakınının olduğunu ifade etmiştir. Evde yöresel yemek yapabilen yakınları ise çoğunlukla babanne, annanne ve anneleridir.

**“Yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketiminin artırılabilmesi için neler yapılabilir?” araştırma sorusuna ait bulgular:**

Yöresel yemeklere talebin ve tüketiminin artırılabilmesi için yapılması gerekenler Tablo 8’de verilmiştir:

**Tablo 8.** Yöresel Yemeklere Talebin ve Tüketiminin Artırılabilmesi İçin Yapılması Gerekenler

Katılımcı Önerileri	Sayısı
Fiyatlar daha uygun hâle getirilebilir.	8
Yöresel yemek yapan işletmeler artırılabilir, teşvik edilebilir.	8
Okul yemekhanelerinde yöresel yemek verilebilir.	1
Dondurulmuş hâlde satışa sunulabilir.	1
Kurutulup toz hâlde satışa sunulabilir.	2
Şişelenip marketlerde satışa sunulabilir.	2
Tüm restoranlarda menüye eklenmesi teşvik edilebilir.	1
Yöresel yiyecek içeceklerle ilgili festivaller / lezzet günleri düzenlenebilir.	2
Ulaşılabilirliği artırılabilir.	2
Reklam ve tanıtımına önem verilebilir (tv, fuar, sosyal medya, reklam panosu, afiş).	10
Kültürel miras olduğu bilinciyle genç nesle öğretilmelidir.	2
Sosyal medyanın etkisinden yararlanılabilir.	1
Farkındalık çalışmaları artırılabilir.	1

Tablo 8 incelendiğinde bir katılımcının yerli üretimin teşvik edilmesiyle bu ürünlerin fiyatlarının düşmesini sağlayacağını, bazı katılımcıların ise tanıtımlarda özellikle genç kesimin hedef alınmasının gerektiğini, tanıtımlarda görünür yerlere konulacak pano ve afişler ile televizyon programları ve sosyal medyanın gücünden yararlanılmasının yerinde olacağını ifade ettiği görülmüştür. Yöresel yiyeceklerin tüketiminin ve bilinirliğinin artırılmasının bir yolunun da ziyaretlere gidilirken hediye olarak çikolata yerine yöresel tatlıların tercih edilebileceğinden geçtiği ifade edilmiştir. Ayrıca yöresel yiyecek içecek üreten işletmelerin devlet tarafından desteklenmesi fiyatların uygun hâle gelmesini ve böylece arz ve talebin artmasını sağlayacağı ifade edilmiştir. Yine bir katılımcı, bazı insanların başka ülkelerin kültürel yemeklerini tüketilmeyi “havalı” bulduğunu, kendi kültürel yiyeceklerini tüketmeyi ise “geri kalmışlık” olarak gördüklerini, bu özentiye bağlı yanlış anlayışın kültürümüze dair farkındalık yaratılmasıyla düzeltilebileceğini söylemiştir.

### Sonuç, Tartışma ve Öneriler

“Kültür öğelerinden dil, edebiyat, gelenek - görenek, örf - âdet ile yakından ilgili ve sosyolojik, psikolojik, coğrafi yönü bulunan kültürel miras yöresel mutfak, özellikle gençler tarafından yeterince tanınıyor ve tercih ediliyor mu?” sorusu ile ifade edilen problem üzerine yapılan bu çalışmada kültürel miras yöresel mutfak hakkında farkındalık oluşturmak amaçlanmış ve genel anlamda iki temel sonuca ulaşılmıştır:

1. Kültür ögesi yöresel yiyecek ve içeceklerle dil ve edebiyat arasında bir ilişki söz konusudur.

2. Bu kültür ögesi hakkında gençler, yeterince farkındalığa sahip değildir ve gıda olarak bu ürünlerin çok azına ulaşabilmektedirler.

Bu temel iki yargı; ortaöğretim kurumlarında -9, 10, 11 ve 12. sınıflarda- öğrenim görmekte olan ve kolayda örnekleme yöntemiyle seçilen 24 öğrencinin 10 sorudan oluşan görüşmeye verdikleri yanıtlardan hareketle elde edilmiş ve görüşme ile alınan cevaplardan temel sonucu besleyen sonuçlara bu bölümde ayrıca yer verilmiştir.

Kültür, bir toplumu diğerlerine göre benzersiz kılan, toplumu oluşturan bireyleri birbiriyle kaynaştıran, onunla özdeşleşmiş değerler bütünüdür. En önemli kültür unsuru ise kültürün diğer unsurlarını nesilden nesle taşıyan dildir, bu anlayışla özellikle genç neslin dil bilinciyle yetiştirilmesi önem arz etmektedir. Ayrıca kültür, toplumun ortak ürünüdür ve bir toplumun zenginliğini ve toplumsal gücünü gösterir. Bu nedenle bir toplumun hayat damarı olan ve bir milleti var eden, bir ulusun kimliği niteliğindeki kültürün korunup nesilden nesle aktarılması gerekmektedir.

Kültür; dil ve edebiyat, yemek ve içecekler, gelenek ve görenekler, giysiler, örf ve âdetler, din ve ahlak, dinî-millî günler, sanat, tarih, mimari, halk oyunları, müzik, türküler, eğlence anlayışı ve felsefe gibi pek çok öğeden oluşmaktadır. Bu araştırmanın sonuçlarına göre en önemli kültür ögesi kültür taşıyıcısı olan dil ve edebiyattır aynı zamanda edebî eserler, âdeta bir toplumun aynasıdır. Acı ve kederin yanında zafer ve kutlamalar gibi sevinçlerin, toplumsal her olayın, edebiyatta mutlaka bir karşılığı bulunur; bu durumlar da elbette edebî esere konu olur. Araştırmaya katılan katılımcılara göre ikinci sırada yer alan toplumların yemek kültürü de edebî eserlere benzer şekilde o toplumun dün ve bugününe ayna tutar; yaşanan coğrafya ve bir toplumun bazı yaşam tarzı hakkında ipuçları verebilir. Her yörenin yemek kültürünün farklı farklı olması, yeme içme alışkanlığının da bir kültür aynası olduğunu düşündürmektedir. Bu farklılığı besleyen bir diğer unsur da toplumun yaşadığı coğrafyadır. Örneğin buğdayın fazla yetiştiği bir yerde hamur işi yiyeceklerin çeşidi de artış gösterebilir. Genel geçim kaynağı tarım ve ziraat olan toplumların sebze; avcılık ve hayvancılık ile uğraşan toplumların ise et ürünlerine yemeklerinde ağırlık verdikleri söylenebilir. Yemeklerde çoğunlukla tercih edilen baharat, sebze ve meyvelerin o bölgede hangi tarım ürünlerinin yetiştirildiğine, özellikle yemek davetlerinde davetliler için kullanılan tabaklar veya yemeğin sunumu bölgenin sanatsal ve kültürel bazı zevklerine ışık tutabilir. Ayrıca bir katılımcıya göre cenaze ve düğünlerde yemek verilmesi de

kültürel bir etkinliktir ancak cenaze ve düğün yemeklerinde herhangi bir farklılığın bulunmayışı yemek olgusunun herhangi bir duyguya hitap etmediğini göstermektedir.

Edebî eserler, toplumun içinden doğduğu için bu eserlerde o toplumun yemek kültürüyle karşılaşmak mümkündür hatta edebiyatçılar; eserlerini oluştururken toplumun yaşam tarzını, değerlerini ve kültürel mirasını vurgulamak amacıyla yemeği araç olarak kullanabilir. Farklı değerlere sahip toplumların edebî eserlerinin zihniyetindeki farklılıklar onların yemek kültürüne de yansır. İnsanların tarım ve hayvancılıkla uğraşmaları, Türk edebiyatında özellikle köy romanı ya da toplumsal roman denen türün ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu romanların bazılarında köylülerin yaptıkları üretime göre sofraya oluşturdıkları görülmektedir. Bu durum, yeme içme alışkanlıklarının toplumlarda önemli bir yaşam göstergesi olduğunu, bu yaşamın çeşitli edebî türlerde ortaya konduğunu göstermektedir. Edebî eserlerde yazıldığı dönemin yemek kültürüne dolayısıyla farklı yaşam tarzlarına hatta sosyo-kültürel imkânlarına rastlamak mümkündür. İç Anadolu'da tahıl, Karadeniz'de balık ve sebze, Ege ve Akdeniz'de deniz ürünleri ile zeytinyağlı sebze yemekleri, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da et yemekleri yaygındır. Ayrıca çok çalışan toplumların enerjiye ihtiyacı vardır ve çalışkan toplumlar buna göre beslenir ve çalışkan toplumlar yeme içme alışkanlıklarına önem verirler.

Farklı ülkelerde farklı yemeklerin tüketilebildiği görülmektedir. Burada dinî inançların da etkili olduğu söylenmelidir. Örneğin bazı toplumlarda domuz eti tüketilmesi uygunken bazılarında göre yasaktır. Yine kimi toplumlarda inek kesilmesi iyi karşılanmamaktadır. Bu duruma benzer olarak bir katılımcı, bir toplumun dil ve edebiyatının da o toplumda tüketilen yiyeceklerin de yaşanan coğrafya ve inandıkları din ile ilgili olduğunu söylemiştir.

Edebiyatın konusu tamamıyla insan ve toplum olduğu için yiyecek ve içecekler edebî eserlere konu olabilir. Yemek, bir toplumun kültürünün parçasıdır, dilin kültürü taşıması dolayısıyla bu kültür ögesiyle yakından ilgisi söz konusudur. Örneğin bir yemeğin tarifi ya da sofraya adabı dil aracılığıyla aktarılır. Bir esere anlam katanın, ona tadını verenin bir yemekteki farklı baharatlarla benzer şekilde farklı duygu, düşünce, tema ve konuların olabileceği ifade edilmiştir. Yiyecek ve içeceklerin edebî esere konu olabileceği ortaya konan eserin yazarının ya da şairinin içinde yaşadığı toplumun bir parçası olmasına da bağlanmıştır.

Yiyecek ve içeceklerle edebî eserlerde karşılaşma olasılığının özellikle olayın geçtiği yer ya da yerlerin tanıtımı yapılırken olduğu ifade edilmiştir. Bununla birlikte eserde işlenen konuya göre kişilerin yaşam felsefesi ortaya konurken yemek kültüründen yararlanılabilir. Bu kişilerin gelirlerine göre sofraları oluşacak; bu sofraya, kişilerin ekonomik durumları veya sosyal çevreleri hakkında okuyucuya bilgi verecektir. Ayrıca eserlerde karşılaşılan kişilerin birer canlı olduğu ve gerçekçi bir eserde kişilerin yeme içme durumlarının tasvir edilmesinin önemli olduğu belirtilmiştir. Bununla birlikte yöresel ürünlerin tanıtımının amaçlayan eserlerin ortaya konabileceği, sevilen yiyecek ve içecekleri konu alan bir şiirin veya edebî eserin olabileceği gibi olamayacağı da ifade edilmiştir.

Araştırmaya katılan katılımcıların tamamının yöresel yemeklerin kültürel miras ögesi olduğunu ifade ettiği tespit edilmiştir. Katılımcılar tarafından yöresel yemeklerin o bölgenin geçim, eğlence ve zevklerine işaret eden, geçmişin izlerini günümüze taşıyan bir nevi kimliği olduğu ifade edilmiştir. Ayrıca bu mirasın gelecek nesillere aktarılmasının önemi de vurgulanmıştır. Yöresel yemeklerin kültürel miras olarak ele alınmasının gerekçesi olarak her yöreye özgü farklı yöresel yemeklerin varlığı gösterilmiştir. Bu yemekler; o yörede yaşayanların kültür, inanç, geçim durumları gibi pek çok yaşam koşulu hakkında birer göstergedir. Yöresel yemekler, eski ve yeni kuşağı birbirine bağlar, aynı zamanda sofralarda yer aldığı sofraya başında bulunanlara mutluluk verir. Bununla birlikte "Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım." veya "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır." gibi atasözleri yiyecek ve içeceklerin kültürel miras içinde önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Bu yiyecek ve içeceklerin yalnız bir yöreye mahsus olması, onların iyi muhafaza edilmesini gerektirir çünkü o yörede üretilmez ya da tüketilmezse kültürün içinden çıkacağı ve unutulup gideceği söylenebilir. Oysa baklava, döner gibi yiyecekler Türk kültürünün dünyaya karşı âdeta bir kimliği niteliğindedir.

Kültürel miras olarak araştırmaya konu edilen yöresel yemekler içinde adı en çok duyulanları etli ekmek, tirit, çekme helva ve bandumadır ve etli ekmek, banduma, tirit, çekme helva dışındaki yöresel yiyecek ve içecekleri tüketenlerin sayısı tüketmeyenlerinkinden daha azdır.

En meşhur yöresel yemeklerle ilgili dahi “Adını duymadım.” yanıtları alınmıştır ve tüketim durumları oldukça düşük seviyelerdedir. Katılımcılar, araştırmada ele alınan söz konusu yiyecek ve içeceklerin adlarını genellikle büyüklerinden, babaanne, anneanne ve annelerinden, akraba ve tanıdıklarından, komşularından, arkadaşlarından, sosyal medyadan, internetten duyduklarını ya da ilin çekme helva gibi çok meşhur yiyeceği olduğu için bilindiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca tirit yemeğinin adını türküden duyduğunu söyleyenler de görülmüştür. Katılımcıların bazıları, bu soruya “Birçoğunu ya da bazılarını biliyorum.” şeklinde cevaplar vermişlerdir. Araştırmaya katılan katılımcıların büyük çoğunluğunun yöresel yemeklerin tüketim nedenini evde yapılabilmesine ve lezzetinin beğenilmesine ayrıca sağlık açısından birer hazine ve şifa kaynağı olmalarına bağladıkları görülmüştür. Et tüketmediğini ve hamur işi sevmediğini ya da yatılı öğrenci olduğunu ve pansiyonda kaldığını, bu nedenle, bu yiyecek ve içecekleri tüketmediğini ifade eden de olmuştur. Ayrıca çekme helva arkadaş ve akraba ziyaretlerinde iyi bir hediyeliktir. Yöresel yiyecek ve içecekler, çoğunlukla lokanta ve restoranlardan temin edilebilmektedir. Katılımcılar tarafından lokanta ve restoranlarda ve / veya evde yapılırsa yöresel yemeklere ulaşıyorum yanıtları verilmiştir. Evde yöresel yemek yapabilen yakınları ise çoğunlukla babaanne, anneanne ve anneleridir. Ayrıca bu yiyecek ve içeceklerin malzemelerinin doğada bulunamaması ya da vakit darlığı nedeniyle bu ürünlerin üretilmemesi nedeniyle bu ürünlere ulaşamadığının ifade edildiği tespit edilmiştir. Vakit darlığından bahsedilmesi tüketicilerin fast food tarzı sağlıksız yiyeceklere yönelmek zorunda kaldığını göstermektedir.

Yöresel yiyecek ve içeceklerin tüketilememesinin en önemli nedenlerinden biri de bu ürünlerin fiyatlarıdır. Ürünlerin evlerde üretimi yapılamıyorsa bu ürünler, fiyatları dolayısıyla dışarıdan da temin edilememektedir. Özellikle bir öğrencinin fiyatlar dolayısıyla dışarıda yöresel yemek tüketemeyeceği de belirtilmiştir. Ayrıca insanların bu lezzetleri deneyimleyebilmeleri için fiyatların daha uygun olması önemli olarak görülmektedir. Bu durumla ilgili fiyatları uygun bulan sınırlı sayıda katılımcı, çiftçinin ya da üreticinin emeğinin karşılığını alması gerektiğini çünkü bu ürünlerin büyük emeklerle üretildiğini, bununla birlikte bu ürünlerin lezzetinden dolayı yüksek ücretleri hak ettiğini ifade etmiştir. Yerli üretimin teşvik edilmesi, bu ürünlerin fiyatlarının düşmesini sağlayacağı, tanıtımlarda özellikle genç kesimin hedef alınmasının gerektiği, tanıtımlarda görünür yerlere konulacak pano ve afişler ile televizyon programları ve sosyal medyanın gücünden yararlanılmasının yerinde olacağı sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel yiyeceklerin tüketiminin ve bilinirliğinin artırılmasının bir yolunun da ziyaretlere gidilirken hediye olarak çikolata yerine yöresel tatlıların tercih edilebileceğinden geçtiği, ayrıca yöresel yiyecek içecek üreten işletmelerin devlet tarafından desteklenmesi fiyatların uygun hâle gelmesini ve böylece arz ve talebin artmasını sağlayacağı ifade edilmiştir. Yine bir katılımcının, bazı insanların başka ülkelerin kültürel yemeklerini tüketmeyi “havalı” bulduğunu, kendi kültürel yiyeceklerini tüketmeyi ise “geri kalmışlık” olarak gördüklerini, bu özentiye bağlı yanlış anlayışın kültürümüze dair farkındalık yaratılmasıyla düzeltilebileceğini söylediği görülmüştür.

Kültürel mirasın önemli öğelerinden yöresel mutfakların insanlar arasında yeterince tanınmaması ve bu ürünlerin çeşitli sebeplerle tüketilememesi bu konuyla ilgili daha çok teorik ve pratik çalışmaların yapılması gerektiği sonucunu çıkarmaktadır. Özellikle teorik çalışmaların da pratik çalışmalarla birlikte zenginleştirilmesi ve desteklenmesi önemli olarak görülmektedir. Kastamonu ili örneğinde olduğu gibi yöresel lezzetler, çeşitli çalışmalar, etkinlikler, festivaller ve aktiviteler sayesinde insanlara aktarılmaya çalışılmalıdır çünkü Kastamonu yöresel mutfağına benzer şekilde yöresel lezzetler, şehrin / şehirlerin tarihi, kültürel ve turistik değerlerinden, yaşayış biçiminden çeşitli izler barındırmaktadır. (Çam ve Çılgınoğlu, 2021). Trichopoulou, Soukara ve Vasilopoulou (2007) geleneksel yiyeceklerin kültürel mirası yansıttığını ve gelecek jenerasyonlara bu mirası bıraktığını belirtmektedir.

Fiyatların daha uygun hâle getirilmesi, yöresel yemek yapan işletmelerin artırılıp teşvik

edilmesi, okul kantin ve yemekhanelerinde yöresel yemek verilmesi, dondurulmuş, kurutulmuş, ya da şişelenerek satışa sunulması, tüm restoranlarda menüye eklenmesinin teşvik edilmesi, çeşitli festivaller / lezzet günleri düzenlenmesi; tv, fuar, sosyal medya, reklam panosu, afiş gibi yollarla reklam ve tanıtımının yapılması, ulaşılabilirliğinin artırılması, kültürel miras olduğu bilinciyle genç nesle öğretilmesi ve farkındalık çalışmalarının artırılması roman, hikâye, destan, türkü gibi pek çok türde ve deyim ve atasözlerinde kendine yer bulan yöresel lezzetlerin bilinirliğini, arz ve talebini artırabilir. Edebî metinlerde yöresel mutfığa yer verilmesi konusunda farkındalık oluşturmak amacıyla çalışmaların yapılması ya da artırılmasının kültürel miras unsurlarından yöresel mutfak hakkındaki var olan farkındalığın artmasına katkı vereceği söylenebilir. Bu bağlamda üniversitelerin insan ve toplum bilimleri fakülteleri ile Türkoloji, Türk dili ve edebiyatı, tarih, sosyoloji gibi disiplinleri ortak çalışmalar yürütebilir.

### Araştırma İzni

Bu çalışma, T.C. Kastamonu Valiliği İl Millî Eğitim Müdürlüğünden alınan 20.10.2023 tarihli ve E-84616369-44-87674564 belge sayılı araştırma izni doğrultusunda gerçekleştirilmiştir.

### Kaynakça

Aaker, D.A., Kumar, V. & Day, G.S., (2007). Marketing research, 9. Edition, John Wiley & Sons, Danvers.

Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel teori bağlamında yemek kültürünün iletişimsel yönü. *Electronic Turkish Studies*, 9(11).

Alay, O. (2017). Şathiye, tekerleme ve "tiridina bandım" türküsü bağlamında ima ve gerçeklik. *Şarkiyat*, 9(1), 69-88.

Avcı, M. & Şahin, İ. (2014). Geleneksel Kastamonu mutfacı ve yemek kültürü, *KSBD Karadeniz Özel Sayısı*, (31-56)

Aydoğdu, A. & Duman, S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği / Gastronomy tourism as a element of destination attraction: an example of Kastamonu. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6 (1), 4-23.

Aydoğdu, A. & Mızrak, M. (2017). Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliğinde standart reçetelendirmenin önemi: Kastamonu mutfacı örneği - yerel gıdaların sürdürülebilirliği üzerinde standart tariflerin önemi: Kastamonu mutfacıdan bir örnek. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9 (20), 366-394.

Aytür, N. (1988). Dil-edebiyat-kültür ilişkisi. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 3(1).

Belge, M. (2016). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.

Creswell, J. W. (2007). Qualitative inquiry & research design: Choosing among five approaches (2. Baskı). USA: SAGE Publications.

Çam, O. & Çilgınoğlu, H. (2021). Yöresel mutfakların gastronomi turizmindeki önemi: Kastamonu mutfacı örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6 (1) , 176-192.

Davey, L. (2009). The application of case study evaluations. (Çev: Tuba Gökçek). *Elementary Education Online*, 8(2), 1-3.

Firat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/Edebiyat*, 20(80), 129-140.

Göçer, A. (2012). Dil-kültür ilişkisi ve etkileşimi üzerine. *Türk Dili*, 729(1), 50-57.

Güftâ, H., & Kan, M. (2011). İlköğretim 7. Sınıf Türkçe ders kitabının dil ile ilgili kültür öğeleri açısından incelenmesi/The Study Of The Turkish Coursebook Of Grade 7 Elementary School In Terms Of Language-Related Cultural Elements. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15), 239-256.

Güner, D. & Çılgınoğlu, H. (2023). Gastronomi şehri Afyonkarahisar ve slow food Nuh'un ambarı projesindeki yeri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7 (1), 281-300.

Köktañ, Y., & Duyku, G. (2017). TRT repertuarında yer alan Kastamonu türkülerinde söz unsuru. *Türük Uluslararası Dil Edebiyat ve Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi*, 1(11), 470-491.

Kösoğlu, N. (1992). *Milli kültür ve çorba, milli kültür ve kimlik*, İstanbul: Ötüken Yayınları.

Malhotra, N. K. (2004). *Marketing research an applied orientation, 4. Edition*, Pearson Prentice Hall, New Jersey.

Nalcıoğlu, A. U. (2016). Edebiyat ve kültür üzerine/about literature and culture. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 20(2).

Özcan, Ö. (2002). *Türk edebiyatında hiciv ve mizah*. İstanbul: İnkılâp Yayınları.

Sandıkçı, M., Aydoğdu, A. & Pamukçu, H. (2015). *Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyi: Kastamonu konakları örneği*, 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, 19-21 Kasım, (773-785).

Tekin, B. (2017). Mutfakta edebiyat: Laura Esquivel'in acı çikolata adlı eserinde yemek kültürü ve duyguların etkileşimi. *Selçuk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, (37), 131-140.

Trichopoulou, A., Soukara, S. & Vasilopoulou, E. (2007). Traditional foods: a science and society perspective. *Trends in Food Science & Techonology*, 18 (8), 420-427.

turkish-cuisine.org (2023). Kastamonu'nun ünlü yemek, yiyecek ve içecekleri. <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=152&link=http://www.turkish-cuisine.org/regional-cuisine-4/black-sea-region-124/kastamonu-152.html> (ET.02.10.2023).

Türk, H., & Şahin, K. (2004). Antakya geleneksel yemek kültürü. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(2).

Ural, A. & Kılıç, İ. (2011). *Bilimsel araştırma süreci ve SPSS ile veri analizi*. İstanbul: Detay Yayıncılık.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Zikmund, W. G. (1997). *Business research methods, 5. edition*, The Dryden Press, Orlando.