

Gelenekten Geleceğe: Doğubayazıt'ın Aşiret Mutfağı ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği

Kadir Çetin¹  Ayşe Yorulmaz^{2**} 

¹ Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Burdur, Türkiye, kcetin@mehmetakif.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0102-8913

² Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Burdur, Türkiye, ayseyorulmaz.mehmetakif@gmail.com, ORCID: 0009-0000-8332-2344

Öz

Bu araştırmanın amacı, Doğubayazıt aşiret mutfak kültürü bağlamında bölgesel gastronomik zenginliği keşfetmeyi, bu zenginliğin nesilden nesile aktarım süreçlerini ve bu aktarımın sürdürülebilirliğindeki motivasyon ve engelleri incelemektir. Araştırma, Ağrı ili Doğubayazıt ilçesinde yaşayan, altı farklı aşirete mensup 55 yaş üstü 20 kadın ile yürütülmüştür. Katılımcılar, amaçlı örneklem yöntemiyle (kriter ve kartopu) belirlenmiştir. Nitel araştırma yöntemi kullanılarak yarı yapılandırılmış görüşmeler yoluyla veriler toplanmıştır. Araştırma verileri incelendiğinde, aşiret kültürüne özgü özel gün yemekleri, pişirme ekipmanları ve kültüre özgü atık yönetim sistemlerinin vurgulandığı görülmüştür. Mutfak kültürünün aktarımındaki unsurlar motivasyon ve engeller olmak üzere iki ana tema altında incelenmiştir. Bununla birlikte, geleneksel bilgilerin ve reçetelerin nesilden nesile aktarımında çeşitli engellerle karşılaşıldığı belirlenmiştir. Bu engeller, kültürel mirasın sürdürülebilirliğini tehdit etmekte ve geleneklerin devamlılığını zorlaştırmaktadır. Araştırma bulgularından yola çıkarak, gastronomik zenginliğin aktarılmasındaki engellerin nasıl aşılabacağına ilişkin çeşitli stratejilerin araştırılması ve geliştirilmesi önerilmektedir. Son olarak bu araştırma, geleneksel gastronomik zenginliklerin keşfi ve aktarımına ilişkin alanyazına önemli bir bakış açısı sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomik Miras, Kültürel Miras, Kültürel Sürdürülebilirlik, Nesiller Arası Aktarım, Doğubayazıt Aşiret Kültürü

From Tradition to the Future: The Tribal Cuisine of Doğubayazıt and the Sustainability of Cultural Heritage

Abstract

The aim of this study is to explore the regional gastronomic richness within the context of the tribal culinary culture of Doğubayazıt and to examine the processes through which this richness is transmitted from generation to generation, as well as the motivations and barriers affecting the sustainability of this transmission. The research was conducted with 20 women over the age of 55 who belong to six different tribes living in the Doğubayazıt district of Ağrı province. Participants were selected through purposive sampling (criterion and snowball sampling). Data were collected using the qualitative research method through semi-structured interviews. An analysis of the research data indicates that special occasion dishes unique to tribal culture, cooking equipment, and culturally specific waste management systems were emphasized. The elements involved in the transmission of culinary culture were examined under two main themes: motivations and barriers. However, various obstacles were identified in the intergenerational transmission of traditional knowledge and recipes. These obstacles threaten the sustainability of cultural heritage and hinder the continuity of traditions. Based on the research findings, it is recommended that various strategies be explored and developed to overcome the barriers to the transmission of gastronomic heritage. Finally, this study provides an important perspective to the literature on the discovery and transmission of traditional gastronomic wealth.

Keywords: Gastronomic Heritage, Cultural Heritage, Cultural Sustainability, Intergenerational Transfer, Doğubayazıt Tribal Culture

Atıf/Citation: Çetin, K. & Yorulmaz, A. (2026). Gelenekten Geleceğe: Doğubayazıt'ın Aşiret Mutfağı ve Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 160-187. <https://doi.org/10.32572/guntad.1706517>

**Sorumlu yazar e-posta/ Corresponding author e-mail: ayseyorulmaz.mehmetakif@gmail.com

Araştırma Makalesi

Gönderim: 26.05.2025

Düzeltilme: 07.08.2025

Düzeltilme: 01.11.2025

Kabul : 28.11.2025

Telif hakkı: © 2026 Yazar(lar). Bu, Creative Commons Atıf Lisansı koşulları altında dağıtılan açık erişimli bir makedir.

Research Article

Received: 26.05.2025

Revision : 07.08.2025

Revision : 01.11.2025

Accepted: 28.11.2025

Copyright: © The author (s). This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution License.

GİRİŞ

Gastronomik kültür mirasının nasıl oluştuğu ve bu mirasın sürdürülebilirliği konusunda ilgi ve endişe giderek artmaktadır (Lin, Marine-Roig & Llonch-Molina, 2021). Çünkü geleneksel tarım faaliyetlerinin terk edilmesi ve küreselleşmenin çevresel ve sosyal etkileri gastronomik kültür mirasının sürdürülebilirliğini etkilemektedir. Gastronomik kültür mirası, sosyokültürel faktörlerin geniş bir yelpazesinden etkilenir (Bessière & Tibère, 2011; Genc, 2017; Khot, 2019; Zimnyukova, 2020). Bu faktörler, çeşitli tarımsal ürünler, mutfak çeşitlilikleri, baharat çeşitleri, yiyeceklerin hazırlanış yöntemleri, kullanılan mutfak aletleri ve yeme alışkanlıkları gibi unsurlardan oluşan zengin bir çeşitliliği beraberinde getirir. Harrington (2005) tarafından belirtildiği üzere, bir bölgenin gastronomik kimliğinin oluşumunda hem çevresel faktörler, örneğin coğrafya ve iklim, hem de kültürel öğeler, örneğin din, tarih ve gelenekler, önemli bir rol oynamaktadır. Bu çift yönlü etkileşim, bölgesel mutfakların kendine has özelliklerini belirleyerek, onların benzersiz bir gastronomik miras oluşturmaya olanak tanımaktadır. Gıda tercihlerini şekillendiren bu faktörlerin kavranmasının kültürel hassasiyeti yüksek müdahalelerin tasarlanması ve mutfak mirasının korunması için büyük öneme sahip olduğu düşünülmektedir (Miller & Cuevas, 2017).

Gastronomik kültür mirası, bir toplumun kimliğini ve tarihini yansıtan önemli bir unsur olarak kabul edilmektedir (Bessière, 1998). Bu miras, yerel ve bölgesel kültürlerin sürdürülebilirliği açısından kritik bir role sahiptir (Timothy & Ron, 2013). Gastronomik kültür mirasının güçlendirilmiş örnekler aracılığıyla şekillendirilen ve tanınan sosyal bir olgu (de Oliveira, Lima, Cidade, Nobre & Neto, 2020) olduğu düşünüldüğünde sosyal, ekolojik ve ekonomik faydalar sağlayan bölgesel bir sermayeyi temsil ettiği söylenebilir (Barska & Wojciechowska-Solis, 2018). Gastronomik kültür mirası, yerel paydaşlar aracılığıyla farklı yöntemlerle (örneğin, kitaplar, seyahat dergileri, web siteleri) kısmen korunabilir veya gelecek nesillere aktarılabilir. Bununla birlikte, gelecek nesillerin bu mirasla ilgili bilgileri çeşitli sosyalleşme araçlarından edinebilmelerine rağmen, aile en güçlü aktarım aracı olarak öne çıkmaktadır (Carrigan, 2018; Caruana & Vassallo, 2003; Dotson & Hyatt, 2005; Hughner & Maher, 2006). Çünkü aile birincil sosyalleşme aracı olarak tanımlanabilir (O'Malley & Prothero, 2006). Aile içinde gastronomik kültürel mirasın oluşumunda yer alan unsurların bir kısmı (örneğin, ailenin beslenme sağlığına ilişkin normları, değerleri ve kültürü), bilinçli bir şekilde aktarılırken (Hughner & Maher, 2006) diğer unsurlar (örneğin, birlikte yemek yeme gibi yapılandırılmamış eylemler ve etkileşimler) ise bilinçsiz bir biçimde devam ettirilmektedir (Cappellini & Parsons, 2012).

Ailesel yemek geleneklerinin ve davranışlarının nesilden nesile aktarımı, gelenek ve kimliklerin korunmasına katkı sağlamaktadır. Bu aktarım, geleneksel yemeklerin hazırlama teknikleri, bu yemeklerin anlam ve önemi, hikayeleri, mutfak sırları ve becerilerin paylaşılması gibi çeşitli araçlar sayesinde gerçekleşmektedir. Aile içindeki yemek geleneklerinin nesilden nesile aktarımı, sadece geçmişteki değerleri ve

kimlikleri korumakla kalmaz. Bu aktarım süreci, geleneksel yemeklerin nasıl hazırlandığına dair bilgilerin paylaşılmasıyla gerçekleşir. Ayrıca bu yemeklerin toplum açısından anlamı, önemi, hikayeleri, mutfak sırları ve beceriler de kuşaktan kuşağa aktarılan önemli unsurlar arasındadır. Bu aktarım süreci, ailenin birlikte geçirdiği özel anları ve duygusal bağlarını güçlendirirken, kuşaklar arası etkileşimi de artırmaktadır. Ayrıca bu mirasın aktarımı aile üyelerinin birbirleriyle olan iletişimini derinleştirir ve gastronomik unsurlar etrafında şekillenen sosyal etkileşimleri desteklediği söylenebilir. Kharuhayothin & Kerrane (2018), bu aktarım sürecinin çocukların yaşam boyu gıda tüketim alışkanlıklarını hem olumlu hem de olumsuz yönde şekillendirme potansiyeline sahip olduğunu vurgulamaktadır.

Gastronomik kültür mirasının aile içinde aktarımı somut uygulamalar ve öğretilen bilgilerle sınırlı değildir. Günlük pratikler ve etkileşimler bu mirasın pekiştirilmesini, yeniden şekillenmesini, gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır. Buna ek olarak bireylerin sosyal kimliklerinin ve topluluk içindeki yerlerinin belirlenmesinde önemli rol oynamaktadır. Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki aşiret kültürü ve benzeri sosyal yapıların gastronomik kültür mirasının korunması ve aktarılmasında önemli bir rolü olduğu düşünülmektedir (Beşirli, 2010). Yemek kültürlerinin kimlik üretimi ve kültürel mirasın korunmasında kolektif aidiyet işlevi (Balan vd., 2025) Sarawak ve Pontic toplumlarında olduğu gibi (Keramaris, Kasapidou & Mitlianga, 2025) aşiret mutfak kültüründe de geçmişle bugünü birbirine bağlayan kültürel bir göstergedir. Çünkü aşiret kültürü toplumsal yaşamın şekillenmesinde kritik bir öneme sahiptir. Gözelyüz ve Güngörer (2023) aşiretteki kanaat önderlerinin aşiret yapısındaki kültürel bütünlüğü korunmasında ve bilgi aktarımındaki önemli rollerine vurgu yapmıştır. Bundan dolayı aşiret mutfak kültürünün (ritüeller, gelenekler, görenekler, reçeteler vb.) kuşaktan kuşağa bu kanaat liderleri ve özellikle kadınlar tarafından aktarıldığı söylenebilir.

Bu araştırma, gastronomik kültür mirasını, ailesel gıda davranışları bağlamında nesiller arası aktarım ve etki merceğinden incelemektedir. Küreselleşen dünyanın hızlı değişimine rağmen yüzyıllara dayanan bir süreç boyunca varlıklarını sürdürebilen Doğubayazıt aşiret mutfak kültürü araştırmanın odak noktalarından biridir. Bu bağlamda, toplumsal yapının önemli bir bileşeni olan aşiret mutfak kültürü derinlemesine ele alınmıştır. Bu odaklanma, geleneksel yasa veya töreyle düzenlenen büyük sosyal yapıların (aşiret) (Malinowski, 1990) daha küçük sosyal yapılara göre kültürlerini koruma ve aktarma açısından daha etkili olduğu görüşünden kaynaklanmaktadır. Ayrıca aşiretlerin kültürlerini kendi kimliklerinin temel bir unsuru olarak kabul ettikleri için gelenek ve göreneklerini korumayı tercih ettikleri bilinmektedir. Ancak gastronomik kültür öğelerinin gelecek nesillere aktarım süreçleri, bu aktarım süreçlerinin önündeki potansiyel engellerin neler olduğu bilinmemektedir. Bundan dolayı araştırmanın temel amacı, Doğubayazıt aşiret kültürü bağlamında bölgesel gastronomik zenginliği keşfetmektir. Bu kapsamda zenginliğin nesilden nesile aktarım süreçleri ile bu aktarımın sürdürülebilirliğindeki motivasyon ve engeller incelenmiştir. Araştırma, söz konusu bölgedeki aşiretler arasında gastronomik geleneklerin nasıl muhafaza edildiğini incelemektedir. Bu

geleneklerin gelecek kuşaklara hangi mekanizmalarla aktarıldığı değerlendirilmektedir. Buna ek olarak aktarım sürecini tehdit eden veya zorlaştıran faktörlerde analiz edilmektedir. Bu kapsamda araştırma sonucunda, bölgesel gastronomik kültür mirasının sürdürülebilirliği açısından önem taşıyan stratejik bilgiler sunulmuş ve bu kültürel mirasın gelecek nesillere aktarılmasını destekleyici öneriler geliştirilmiştir.

YÖNTEM

Bu araştırmanın amacı doğrultusunda nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Nitel araştırma, kültürel pratiklerin ve anlamların derinlemesine anlaşılmasına olanak tanımakta (Denzin & Lincoln, 2011) ve karmaşık sosyal ve kültürel bağlamları keşfetmek için özellikle uygun bir yöntem olarak kabul edilmektedir (Creswell & Poth, 2018). Nitel araştırma yöntemi Doğubayazıt'ın gastronomik kültür mirasının korunması ve aktarılması süreçlerinin daha iyi anlaşılmasını sağlayacaktır. Verileri toplamak için, katılımcıların kendi terimleriyle anlam ifade etmelerine imkan tanıyan yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmelerden oluşan keşfedici bir yaklaşım kullanılmıştır. Bu kapsamda görüşme formunun geliştirilmesi, katılımcı seçimi ve veri toplama prosedürleri aşağıda ayrıntılı bir şekilde açıklanmıştır.

Araştırma Alanı: Ağrı, Doğubayazıt

Ağrı Doğubayazıt ilçesi, Doğu Anadolu Bölgesi'nin zengin aşiret kültürü ve çeşitlilik arz eden gastronomik mirasıyla dikkat çeken bir bölgesi olarak araştırmalar için benzersiz bir alan sunmaktadır. Ayrıca Türkiye'deki en yoğun aşiret nüfuslarından birine ev sahipliği yapmaktadır (Kurtulgan, 2024). Alanyazın incelendiğinde (Demirses, Kement & Hüsem, 2023; Grubor vd., 2022; Gupta, 2024; Shariff, Zahari, Hanafiah & Ishak, 2022) kendine özgü sosyokültürel dinamikleri olan farklı toplulukların özgün gastronomik gelenekler geliştirdikleri, korudukları ve söz konusu coğrafyanın kültürel değerlerine katkı sağladığı söylenebilir. Küreselleşme ve modernleşme süreçlerinin getirdiği değişimler (Diez-Garcia & Wanda, 2003; Kružmētra, Rivža & Foriš, 2018; Mak, Lumbers & Eves, 2012) düşünüldüğünde geleneksel kültürler ve gastronomik miraslar üzerindeki etkilerini incelemek için uygun bir araştırma alanıdır.

Görüşme Formu

Görüşme sorularının hazırlanması ve araştırma sorularının belirlenmesi, nitel araştırmanın kritik bir aşaması olup ve toplanan verilerin kalitesini doğrudan etkilemektedir (Creswell & Poth, 2018). Bu araştırmada araştırma soruları ve görüşme formu, kapsamlı bir alanyazın taraması sonucunda belirlenmiştir. Gastronomik miras (Bessière, 2013; Timothy & Ron, 2013) ve kültürel aktarım (Matta, 2013; Sims, 2009) konularındaki araştırmalar, araştırma sorularının şekillenmesinde temel oluşturmuştur. Ayrıca soruların anlaşılabilirliğini artırmak amacıyla alt sorular eklenmiştir. Hazırlanan taslak görüşme formu ile pilot çalışma (4 kişi) gerçekleştirilmiştir. Araştırmacılar pilot çalışmadan elde edilen bulgular doğrultusunda, belirsiz veya ek açıklamaya ihtiyaç duyabilecek soruları tespit ederek

araştırmaya katılanlara daha net bir yönlendirme sağlayacak şekilde görüşme formunu düzenlemişlerdir. Son olarak nitel araştırmalarda oluşturulan yarı yapılandırılmış görüşme sorularının geçerliliğini sağlamak amacıyla uzman görüşüne sunulması önerilmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2018). Bu kapsamda görüşme formu araştırmanın anahtar kelimeleri dikkate alınarak beş farklı akademisyene gönderilerek içerik geçerliliği açısından değerlendirilmiştir. Geri bildirimler doğrultusunda birkaç değişiklik yapılmıştır. Araştırma kapsamında birleştirilmiş ve basitleştirilmiş görüşme sorularının metodolojik çerçevesi, araştırma boyutları, teorik temelleri ve tematik bağlantıları Tablo 1'de sunulmuştur.

Tablo 1. Araştırma Sorularını Görüşme Temalarına Bağlayan Metodolojik Çerçeve

Araştırma Boyutu	Kuramsal Temel	Görüşme Temaları	Araştırma Sorularıyla İlişkisi
Aşiret Kültüründe Mutfak Kimliği ve Farklılıklar	Mutfak kültürü ve etnik kimlik ilişkisi (Abarca, 2004; Bessière, 2013; Mintz & Du Bois, 2002)	Aşirete özgü yemekler; diğer aşiretlerden farklar, özel gün yemekleri	Aşiretlere özgü mutfak kimliği nasıl şekillenmektedir ve diğer aşiretlerden hangi yönleriyle farklılaşmaktadır?
Kuşaklar Arası Bilgi Aktarımı	Kuşaklar arası bilgi aktarımı (Quintero-Angel vd., 2019; Shariff vd., 2022)	Aile içinde bilgi ve becerilerin aktarımı; kadınların rolü, motivasyonlar	Aile ve aşiret içinde mutfakla ilgili bilgi nasıl aktarılmaktadır ve bu aktarımı motive eden faktörler nelerdir?
Geleneksel Üretim Yöntemleri ve Muhafaza Teknikleri	Geleneksel ekolojik bilgi ve sürdürülebilirlik (Quave & Pieroni, 2014; Kwik, 2008)	Geleneksel üretim yöntemleri; muhafaza teknikleri, atık yönetimi	Aşiret kültüründe hangi geleneksel üretim ve muhafaza yöntemleri uygulanmakta ve bunların sürdürülebilirliğe katkısı nedir?
Kültürel Değişim ve Gıda Dönüşümü	Modernleşme ve kültürel değişim (Muhammad vd., 2013; Sun ve Wang, 2010)	Son yıllarda mutfakta gözlenen değişimler; değişen gıdalar, engeller	Mutfak kültüründe ne tür değişiklikler yaşanmıştır ve bu değişimlerin önündeki engeller nelerdir?
Sosyal İlişkiler ve Toplumsal Boyut	Misafirperverlik ve toplumsal bağlar (Beşirli, 2010; Grubor vd., 2022; Jafari & Süerdem, 2012; Quintero-Angel vd., 2019)	Misafir ağırlama; toplanma kültürü, dini değerler	Aşiret mutfağının sosyal ilişkileri ve topluluk bağlarını güçlendirmedeki rolü nedir?

Örnekleme ve Veri Toplama

Araştırma örneklemini Doğubayazıt'ta yaşayan ev kadınları oluşturmaktadır. Çünkü alanyazında birçok araştırma kadınların mutfak geleneklerinin korunması ve aktarılmasındaki önemini vurgulamaktadır (Beşirli, 2010; Byers, 2010; Hicks & Liddell, 2023; Uyanık & Özel, 2023; Shariff, Zahari, Hanafiah & Ishak, 2022). Bundan dolayı araştırma örneklemini kadınlarla sınırlandırılmıştır.

Araştırmaya katılanların belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinin bir kombinasyonu (kriter ve kartopu örnekleme) kullanılmıştır. Sınıf, cinsiyet ve etnik kökenin yaşamın ilerleyen dönemlerinde kültürel katılım üzerindeki etkisi (Goulding, 2018) ve eski nesillerin kültürel gelenekleri sürdürmedeki rolü (Edwards, Henderson, Niemeyer & Stanley, 2019) düşünüldüğünde araştırmaya katılanlarda en az 55 yaşında ve Doğubayazıt'ta en az 50 yıldır ikamet ediyor olması kriteri aranmıştır. Potansiyel katılımcılara ulaşabilmek için kartopu örnekleme kullanılmıştır. Bu yaklaşımın araştırmanın amacına uygun gönüllülere doğrudan erişimin olmadığı durumlarda faydalı olduğu bilinmektedir (Berg, 2005; Browne, 2005; Sadler, Lee, Lim & Fullerton, 2010). Bu kapsamda ilk olarak araştırmacılar tarafından belirlenen kriterlere uygun ve gönüllü olmayı kabul eden iki görüşme yapılmış ve her görüşmenin sonunda gerekli kriterlere sahip başkalarını bilip bilmedikleri sorulmuştur. Sonuç olarak 3-17 Mayıs 2024 tarihleri arasında 30-50 dakika arasında süren 5 farklı aşıretten (Celali, Şexan, Pinyanişi, Hesesori, Sâkâ) toplam 20 kişiyle yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir.

Görüşmelerden önce katılımcılara araştırmanın amacı, kapsamı ve verilerin nasıl kullanılacağı hakkında detaylı bilgi verilmiş ve ses kaydı alınacağı konusunda bilgilendirilmişlerdir. Araştırmaya katılmaya gönüllü olanlardan yazılı bilgilendirilmiş onam formu alınmış ve görüşmeler ses kayıt cihazı kullanılmıştır (Creswell & Poth, 2018). Görüşme verileri, ses kayıtlarına ek olarak yaklaşık 10 sayfalık araştırmacı notları ile desteklenmiştir. Araştırma kapsamında elde edilen verilerin mevcut temaları tekrar etmeye başladığı ve yeni temaların ortaya çıkmadığı noktada (Guest, Bunce & Johnson, 2006; Saunders, Sim, Kingstone, Baker, Waterfield, Bartlam, Burroughs & Jinks, 2018) görüşmeler 20. kişide sonlandırılmıştır. Araştırmaya katılanların demografik özellikleri Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2. Araştırmaya Katılanların Demografik Bilgileri

Kod	Yaş	Eğitim Düzeyi	Bölgede İkametgah Süresi (Yıl)	Kod	Yaş	Eğitim Düzeyi	Bölgede İkametgah Süresi (Yıl)
K1	70	Yok	70	K11	73	Yok	73
K2	55	Yok	55	K12	67	Yok	67
K3	70	Yok	70	K13	68	Yok	68
K4	70	İlkokul 4	70	K14	65	Yok	65
K5	55	İlkokul 3	55	K15	68	Yok	68
K6	65	Yok	65	K16	56	Yok	56
K7	72	Yok	72	K17	75	Yok	75
K8	70	Yok	70	K18	75	Yok	75
K9	75	Yok	75	K19	65	Yok	65
K10	55	Yok	55	K20	60	Yok	60

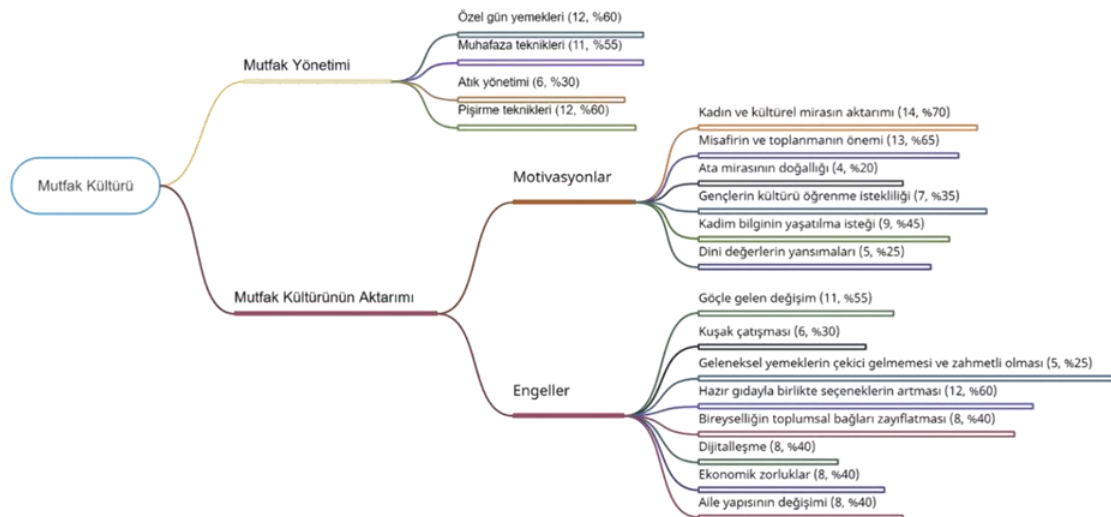
Verilerin Analizi ve Kodlama

Yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen verilerin analizi içerik analizi yöntemi gerçekleştirilmiştir. İçerik analizi, keşfedici, yorumlayıcı araştırmalarda ve karmaşık sosyal fenomenleri anlamak için uygundur (Elo & Kyngäs, 2008). Araştırmanın amacı ve kapsamı ile ilgili kuramsal bir altyapının olmadığı söylenebilir. Bundan dolayı verilerin analizi aşamasında Hsieh & Shannon (2005) tarafından önerilen tümevarım yaklaşımı benimsenmiştir. Bu kapsamda verilerin analizi kodlama, kategorileri belirleme, kategorileri isimlendirme ve kategorilere ilişkin özellikleri tanımlama işlemleri olmak üzere dört aşamada gerçekleştirilmiştir (Corbin & Strauss, 2014). Verilerin analizinde temaların ve kodların tutarlılıklarının sistematik bir şekilde değerlendirilmesi ve kesinleştirilmesi amacıyla sürekli karşılaştırma yöntemini kullanmıştır (Glaser & Strauss, 2000).

Verilerin analizinde güvenilirliği sağlamak için çeşitli stratejiler uygulanmıştır. İlk olarak üçgenleme yöntemi kullanılarak farklı veri kaynaklarından elde edilen bilgiler karşılaştırılmıştır (Patton, 2015). İkinci olarak katılımcı teyidi stratejisi uygulanarak analiz sonuçları katılımcılarla paylaşılmış ve geri bildirimler alınmıştır (Lincoln & Guba 1988).

BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde, Doğubayazıt aşiret kültüründe bölgesel gastronomik kültür mirasının korunması, nesilden nesile aktarım süreçleri ve bu aktarımın sürdürülebilirliği ile ilgili yöntemleri incelenmiştir. Araştırma bulguları, mutfak yönetimi, kültürel aktarımdaki motivasyonlar ve engeller olmak üzere üç ana tema çerçevesinde incelenmiş olup, bu temaların her birine ilişkin alıntılanma sayıları ve yüzdeleri Şekil 1’de görsel olarak sunulmuştur.



Şekil 1. Mutfak Yönetimi, Aktarımı, Motivasyonlar ve Engeller

Mutfak Yönetimi

Araştırma verileri incelendiğinde Doğubayazıt aşiret mutfak yöntemi özel gün yemekleri, muhafaza teknikler, atık yönetimi ve pişirme ekipmanları olmak üzere dört başlık altında incelenmiştir.

Özel gün yemekleri

Katılımcılar, yaptıkları yemeklerin zahmetli olduğu konusunda hemfikirdirler. Ancak bu yemekleri zahmetli bulmalarına rağmen, onların birlik ve beraberliklerini koruma açısından değerli olduğunu düşünmektedirler. Aşiretlerin bir araya gelme nedenleri farklılık gösterse de birlikte hem iyi hem de kötü günlerin atlatılması gerektiği fikrini paylaşmaktadırlar. Özellikle düğün ve taziye yemeklerinin benzer olduğunu ve bunun nedeninin, misafirin her durumda iyi ağırlanması gerektiği olduğu tespit edilmiştir. (K1, K2, K4, K7, K8, K9, K11, K12, K13, K15, K17, K19)

“Etimizi parçalardık, dışarıda ateş yakar, kazanları üzerine koyardık. Kavurma ve pilav yapardık. Tandır ekmeği pişirirdik. Bu yemekleri hem taziyede hem de düğünde yapardık. Ailenin cenazesi olduğu zaman, taziye yemeğini üç gün boyunca kendimiz yapardık. Dördüncü gün ise mevlit verirdik. Mevlit yemeğinde gelenlere Abdiğör köfte, pilav, helva ve hurma ikram ederdik. Bayramlarda ise erkekler haliseyi bir gün öncesinden tandırda yapardı ve bayram namazına kadar pişirirlerdi. Bayram namazından sonra, cemaatin hepsi o evde toplanıp haliseyi yerdi. Daha sonra bayramlaşmak için herkesin evlerine giderlerdi. Çocuklarım Kanada’ya gittiklerinden beri, orada yapıyorlar; zaten tüm akrabalar oradalar. Ben de gittim, gelinlerimle beraber yaptık. Sonuçta onun da bir hayrı var.” (K1)

“...Abdiğör köfte yapardık. Taze etin içindeki sinirlerini siyah taşımızın üzerinde döverek alırdık. Et beyazlaşıp merhem kıvamı alıncaya kadar devam ederdik. Sonra elma büyüklüğünde yuvarlayıp tandırda suda haşlardık, haşlama suyundan köfteleri ayırıp o suda pirinç yapardık daha sonra hep beraber yerdik. Şimdi yapamıyorum biraz güç gerektiriyor, yaşıyım, zorlayınca da kolum şişiyor, o yüzden artık yapmıyorum.” (K13)

“Yaylaya gelen komutanlara gösteberg et yemeği yapardık. Bu yemek çok zahmetli ve sabır gerektiren bir iştir; öyle kolay değildir, herkes yapamaz. Genellikle oğlak ve kuzu etiyle yapardık. Oğlağı parçalayıp, içine tereyağı, rendelenmiş soğan ve gösteberg otu koyardık. Bu malzemeleri karıştırdıktan sonra, oğlağın postunun içine koyup kuma gömer, üzerinde ateş yakarak pişirirdik.” (K17)

“Bizim çocuklar başka memleketlere gitmişler, Anlaşırlar hepsi birlikte torunlarla beraber gelirler, geldikleri zaman kocam onlara tandırda şiş kebab, teneke kebab yapar, bense oğlak veya kuzu keserim. Selekeli (saç kavurma) yaparım. Etleri dışarda yaktığım qucığın (ocak) üzerine koyduğum saçta pişiririm. İyice dinlenen etin üzerine sarımsaklı yoğurt döker ortamıza koyar hep beraber yeriz. Ocağın (qucık) üzerine ters koyduğum sacın üzerinde saç ekmeği yaparım. Bu yemeklerin olmazsa olmazıdır saç ekmeği.” (K19)

“Konu komşu toplanıp tandırda ekmek pişirirdik. Daha sonra tandırda gırar (ayran çorbası) yapardık. Tandırda işimiz bittikten sonra tandıra gulik (çiriş otu) böreği atardık. Olduktan sonra hep beraber oturup tandır çayı ve börekle birlikte yer içer, muhabbet ederdik.” (K2)

Muhafaza teknikleri

Katılımcılar, yaz aylarını gıda hazırlığı açısından bir süreç olarak gördüklerini belirtmişlerdir. Yazın gıdalar kış için muhafaza edilmekte ve bu durum belirli tekniklerin gelişmesine neden olmaktadır. Doğubayazıt aşiret kültüründe sıklıkla kullanılan muhafaza teknikleri ise şunlardır: kurutma, kavurma, çamur, kurut (keşk), tulum, salamura ve konserve. (K3, K6, K7, K8, K9, K10, K14, K15, K16, K18, K19)

“Hayvanlarımızı keserdik serin kilerde şerit yapardık. Etimizi üzerinde kuruturduk. Beş altı günde güneşte kuruturduk. Torbalara koyar arada kontrol ederdik. Nemlendiyse tekrar güneşe çıkarıp kuruturduk. Kışın keledoşa koyduğumuzda tadına doyamazdık.” (K9)

“...hayvan keserdik tandır üzerinde kavurma yapardık çamur güveçlere koyup saklardık. Kışın yerdik. O kavurmaya hiçbir şey olmazdı tadı değişmezdi. Yaptığımız zaman koku her yeri alırdı. O lezzet artık yok.” (K17)

Çamur güveç, genellikle köylerde bulunan kırmızı veya siyah toprak ile kil toprağının yoğrulmasıyla istenen şekil verilmesiyle üretilir. Şekillendirilen güveç kurutulmaya bırakılır. Kurutulduktan sonra hem iç hem de dış yüzeyine kuyruk yağı sürülür ve kızgın tandırda külün üzerine yerleştirilerek kızdırılır. Bu işlem tamamlandıktan sonra, güveç tencere kullanıma hazır hale gelir. Ayrıca saklama kabı olarak da kullanılabildiği tespit edilmiştir. Yerden yapılan güveçler de benzer bir mantıkla üretilmektedir. Ancak yerle bütün olarak yapıldığından, yağlama ve kızdırma aşamaları gerçekleştirilememektedir. Bu durum yerle bütünleşik yapım yönteminin doğasından kaynaklanmaktadır.

“...keşki de kışa muhafaza etmek için yeri kazardılar, bir çamur yapardılar. Yerden bir güveç şeklinde oranın içinde saklardık...” (K8)

“...Tulum çökeleği yapar içine de peynir koyar ve kışlık hazırlardık. Hiçbir şekilde çürümez senelerce kullanabilirdik. Tadı bile değişmezdi...” (K3)

Tulum yapmak için öncelikle koyunun derisi yuvarlak formu bozmadan yüzülür. Daha sonra, kuyruğa denk gelen kısmı dikilerek deriye torba işlevi kazandırılır. Tulum, tuzlanarak yaklaşık bir ay veya kırk gün boyunca güneşte kurutulur. Sonbaharda tulum suya konularak yumuşatılır ve iyice temizlenip yıkanır. Ardından, salamuradan çıkarılmış peynir ve lor karıştırılarak tulumun içine doldurulur. Ağız kısmına kaya tuzu bastırılarak dikilir. Son olarak, tulum tüketilinceye kadar serin kilerlerde muhafaza edilir.

Atık yönetimi

Katılımcıların ürünlerini değerlendirirken çeşitli teknikler kullandıkları gözlemlenmiştir. Atık yönetimi konusunda gerçekleştirdikleri yöntemler arasında sabun ve mum üretimi yer almaktadır. Sabun üretiminin iki farklı şekilde gerçekleştirildiği tespit edilmiştir. Birinci yöntemde, hayvan eti ile sabun sodası kaynatılarak sabun elde edilmektedir. İkinci yöntemde hayvan yağı kullanılmış olup sabun sodası veya toprak kili ilave edilerek sabun üretimi gerçekleştirilmektedir. Mum üretimi, kuyruk yağıyla yapılmaktadır. (K7, K9, K11, K17, K18, K19)

“...hayvanlarımız hastalansa onu da hayvanın iç organı ve kelle paçasını ayırdıktan sonra hayvanı ikiye böler büyük kazanlara koyup üzerine de kırs (sabun sodası) koyup ateşte saatlerce kaynatırdık. Beyazlaşıp merhem kıvamı aldıktan sonra kalıplara dökerdik. Kalıpta sertleşen sabunları soğuk kilerde rafların üzerine açık bir şekilde koyup muhafaza ederdik. Önceleri hayvanın bile değeri yoktu. Sabun bile daha değerliydi.” (K11)

“...eskiden kuyruk yağıyla sabun yapardık. O zamanlar kırs taşı (sabun sodası) dediğimiz taşlar vardı, koyardık içine kaynatırdık. Sabun yapardık ama bir temizlerdi ki leke bırakmazdı.” (K18)

“...mumu da kendimiz yapardık. Kuyruk yağını eritirdik, daha sonra kavanoz tarzı kaplara koyardık ortasına da ipini koyar bekletirdik, yağ donduğunda kullanıyorduk.” (K7)

Piştirme ekipmanları

Katılımcılar genellikle geniş ailelerden geldiklerini ve sık sık misafir ağırladıklarını ifade etmişlerdir. Bundan dolayı kazanlar ya da daha büyük ekipmanlar tercih edilmiştir. Bu ekipmanlar arasında mantez, tandır, qucık (ocak) ve soba yer almaktadır. Bu piştirme ekipmanları, büyük miktarlarda yemek hazırlamayı kolaylaştırmakta ve toplu yemek yapımında etkin bir şekilde kullanılmaktadır. (K1, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11, K12, K13, K17)

“Eskiden dışarda ocak üstünde (qucık) yapardık. Mantez üzerinde yapardık. Soba üzerinde yapardık yemekleri...” (K1)

“...mantezim hala var kullanıyorum bazen. Üzerinde genelde kelepçe yaparım.” (K6)

“...konu komşu toplanır tandır yakar ekmek vururduk. Çiriş böreği tandırda yapardık. Yalancı köfte yapardık. Hep beraberdik şimdi kimse yapmıyor.” (K5)

“...dışarda ateş üzerinde (qucık) yapılırdı her şey. Misafir geldiğinde koyun keserdik, yapar misafirimizi yedirir içirir yolcu ederdik. Günde bazen dört beş defa misafir sofrası hazırlardık, semaver çayı yapardık. Günde iki defa tandır yakar ekmek pişirirdik. Kalabalıktık yetmiyordu. Kavurma, pirinç, keşke yapardık. Yalnız keşkeyi güveşte tandırda yapardık...” (K8)

“...etimizi parçalardık, dışarda ateş yakar (qucık), kazanları üzerine koyardık, on tane çocuğumun da düğün yemeğini kendim yaptım...” (K12)

Mutfak Kültürünün Aktarımı

Katılımcılar, ata mirası olarak nitelendirdikleri geleneklerin aktarımında kendilerini bu aktarımın son elçileri görmektedir. Ayrıca genç nesillerin bu gelenekleri koruma bilincine sahip olmaları gerektiğini vurgulamışlardır. Bu aktarım sürecinde alternatif yöntemler geliştirdikleri ancak bazı engellerin olduğu tespit edilmiştir.

Motivasyonlar

Katılımcılar, bu kültürel mirasın devamlılığını sağlamak için çeşitli motivasyonlara sahip olduğu tespit edilmiştir. Bu motivasyonlar hem kişisel hem de toplumsal değerlere dayanmaktadır ve geleneksel mutfak bilgilerini ve tekniklerini genç nesillere aktarmayı amaçlamaktadır. Bu bağlamda, geleneksel aktarımda kadın ve kültürel mirasın aktarımı, misafirin ve toplanmanın önemi, ata mirasının doğallığı, gençlerin

kültürü öğrenme istekliliği, kadim bilginin yaşatılma isteği, dini değerlerin yansımaları: bilgi paylaşımı ve misafirperverlik.

Kadın ve kültürel mirasın aktarımı

Katılımcılar, mutfak kültürünü aktarmanın temel motivasyonlarından biri olduğunu belirtmişlerdir. Özellikle aşiretlerinde rol model olarak gördükleri kadınlardan (anne, büyükanne, teyze vb.) öğrendikleri bilgileri ve becerileri gelecek nesillere aktarma konusunda kendilerini sorumlu hissettiklerini ifade etmişlerdir. (K2, K3, K4, K6, K7, K8, K10, K11, K13, K15, K16, K17, K19, K20)

“Terbiye de yemek de saygı da sevgi de kültür de anneden alınır. Annem ne dese lafını yere çalmadım. Annem vefat etti yine de sözünü yere vurmadım. Ondan öğrendiklerimi çocuklarıma öğretmezsem nasıl rahat ederim.” (K15)

“Hakikaten annemizden öğrendik sonra da kaynanadan da öğrendik. Ben de kızlarıma öğrettim. Şimdi de benim yaptıklarımı da kızlarımda yapıyor, gelinlerim de. Aslında öğretmek için çok uğraşırım. Neden dersin, bana öğretileni öğretmezsem ataya saygısızlık olmaz mı?” (K11)

Misafirin ve toplanmanın önemi

Katılımcılar, misafir ve toplanma kavramlarını ayırdıkları tespit edilmiştir. Misafir genelde yabancı, uzak akraba veya farklı aşiret üyeleri olarak tanımlanırken, toplanma aile içi birinci ve ikinci dereceden akrabaların bir araya gelmesi olarak ifade edilmiştir. Misafirliğin, aşiret kültürlerinin sosyal dokusunun temel bir unsuru olduğunu belirtmişlerdir. Misafirlerin ağırlanması, toplumsal uyum ve yardımlaşmayı teşvik ederken, aynı zamanda kültürel mirasın bir parçası olarak gelecek nesillere aktarılmaya çalışılmaktadır. Misafirin önemi kadar, aile içi toplanmalar da çok önemli görülmüştür. Aile içi toplanmalar sırasında misafirler de ağırlanmakta ve bu sayede aile içi destekle misafirperverlik daha da pekiştirilmektedir. Katılımcılar, misafirliğin kültürleri için bir sorumluluk olduğunun altını çizmekte ve yapılacak yemeklerin bu noktada çok önemli olduğunu vurgulamışlardır. (K2, K3, K4, K5, K6, K8, K12, K13, K14, K15, K16, K17, K20)

“Misafir denildi mi baş üstünde tutardık. Bizde misafir deyince bir iki de olmaz... Hemen akrabalar birlik olur çeşit çeşit yemekler yapardık. Anam bu yüzden bana çok yemek öğretti ki misafir geldiğinde mahcup olmayalım.” (K17)

“Köyde verdiğim yemeğe, şehirdekiler de gelirdi. Bizi toplardı bu yemekler...Yaptığım o yemekler var ya onları torunlara öğretecem diye çok uğraşıyorum. Öğrensinler, bizden sonra ailemizi bu yemekler ile toplasınlar diye.” (K3)

“Düğün olsun, bayram, seyran olsun, taziye olsun hepsinde de ailemizle bir araya geliriz. Birlikte o günleri atlatırız. Birlikte yer içeriz, birlikte misafirlerimizi ağırlarız. Büyük büyüklüğünü küçük küçüklüğünü bilir, herkes hizmet eder misafirine. Bu bir kültür, gelenek. Çocuklarımıza, torunlarımıza da yaptırıyoruz, bu bilinci onlara da aktarıyoruz. Onlar devam ettirseler daha iyi olur.” (K19)

Ata mirasının doğallığı

Katılımcılar, doğal ve katkısız yöntemlerin korunmasının sağlık açısından faydalı olduğunu ve kültürel mirasın devamlılığını sağladığını belirtmişlerdir. Geleneksel reçetelerin doğal malzemeler kullanılarak hazırlanmasının hem sağlık hem de kültürel açıdan değerli olduğunu vurgulamışlardır. (K4, K7, K10, K13)

"Marketlerde görüyoruz içinde neidüğü belirsiz birçok şey var. Bizim mutfağımızda yemekler en doğal malzemelerle yapılır. Ben çokluk çocuğa sürekli söylerim. Bizim mutfağımızda pişen yemekler daha sağlıklı diye." (K10).

"Yemeklerimizi dağda, bayır, bahçede ne varsa kendi yetiştirdiğimiz hayvanların etiyle yaparız. Bu sağlıklı olmayacak da ne olacak. Ben çocukluğumdan beri bunları yerim. Allah'a şükür turp gibiyim. Bundandır yetişen evlatlarımıza bunları öğretmek isterim." (K4)

Gençlerin kültürü öğrenme istekliliği

Katılımcılar, gençlerin kültürü öğrenme istekliliğinin toplumların kültürel mirasını sürdürebilmeleri açısından büyük önem taşıdığını belirtmişlerdir. Gençler, atalarının gelenek ve göreneklerine ilgi duyarak, bu değerleri öğrenme ve yaşatma arzusuyla hareket etmektedirler. Ayrıca yaşlı nesilden alınan bilgiler ve deneyimler, gençlerin kültürel kimliklerini pekiştirmekte ve kültürel sürekliliği sağlamaktadır. (K6, K10, K12, K13, K15, K19, K20)

"...kızlarımda biliyorlar. Benim tarifime de bağlı kalıyorlar. Gelinimde mutfakta becerikli, beni dikkate alıyor, nasıl yapıyorsam öyle yapıyor. Çok hevesli. Gelip bana bir yemeği sordukların da daha çok öğretmeye uğraşırım." (K10)

"Çocuklarım zorlamadı beni. Torunlarım da yapıyor. Onların bu ilgisi beni mutlu ediyor." (K6)

"...benim torunlar küçüklükten kendi kendine yapmaya başladı. Hastayım ama yemek yaparken meraklı soruları beni bi mutlu eder anlatamam." (K13)

Kadim bilginin yaşatılma isteği

Katılımcılar, kültürü yaşatma düşüncesiyle kadim bilginin korunmasının önemli olduğunu belirtmişlerdir. Katılımcılar, kendilerini geleneğin son elçileri olarak gördüklerini ifade etmişlerdir. Atalarından kalan gelenek ve görenekleri öğrenmenin ve bu bilgiyi gelecek nesillere aktarmanın sorumluluğunu hissetmektedirler. Bu yüzden araştırmaya dahil olduklarını ve yazı yoluyla kendi sözlerinin ve geleneklerinin kalıcı olacağını ifade etmişlerdir. (K2, K3, K4, K7, K10, K12, K13, K16, K17)

"Belge oldu bu, bizim ağızımızdan öğrenecekler." (K2)

"Ben değerlerimi sana anlattım, söyledim, sen de git bunu bilgisayara at kadrime bil, ben büyüğüm, gençlerde okusun, öğrensinler." (K4)

"Biz ölsek bile yazıda söylediklerimiz ölmez aynı devam eder." (K12)

Dini değerlerin yansımaları: bilgi paylaşımı ve misafirperverlik

Katılımcılar, genellikle bilgi paylaşımını ve misafirperverliği sevap olarak gördüklerini dile getirmişlerdir. Dini duyguları ve inançları, bu tür davranışları teşvik eden ve destekleyen önemli bir rol oynamaktadır. Kadınlar, bilgiyi ve deneyimlerini diğerlerine aktarmanın dışında, misafirlerini ağırlayarak onlara hizmet etmeyi bir ibadet olarak görmektedirler. Bu şekilde, dini değerlerin günlük yaşama yansıması ve toplumsal ilişkilerde önemli bir rol oynaması sağlanmaktadır. Kadınlar, dini duygularıyla uyumlu bir şekilde, bilgi paylaşımı ve misafirlik aracılığıyla hem toplumsal bağlarını güçlendirmekte hem de manevi olarak doyum elde etmektedirler. (K5, K12, K13, K19, K20)

“Yaptığım yemeklerin tariflerini istedikleri zaman veriyorum, çünkü paylaşmak bir ibadettir. Ben de tarif almak istiyorum, çünkü bilgiyi paylaşmak bizi bir araya getirir ve manevi olarak zenginleştirir. Tarifleri paylaşıp birbirimizle arkadaş oluyoruz. Öğreniyorlar, hayır sonuçta başka şehirlere gidip yapıyorlar, oradakiler de öğreniyorlar. Bilgi paylaşımı ve misafirperverlik, dini inançlarımızın bir gereğidir ve toplumsal dayanışmayı sağlar.” (K5)

“Bilgi paylaşımında bulunuyorum çünkü, o da benim hayrım oluyor. Öğrenirlerse, yapsalar da başkalarına da öğretseler de hayrı bana yetiştir. Misafiri yedirmek ve içirmek bizim hem gelenekimiz hem de ibadetimizdir. O yüzden misafir bizim için çok önemlidir.” (K12)

“Bilgi paylaşımın da bulunuyorum çünkü, o da benim hayrım oluyor. Öğrenirlerse, yapsalar da başkasına öğretseler de hayrı bana yetiştir. Tariflerimi paylaşıyorum, kalplerini kırmamak için, ben nasıl yapıyorsam onlar da kendilerine yapsınlar. Özellikle gençlere tarif veririm, hayrım için, Gençler her topluma giriyor, belki başkalarına da öğretirler. Gelenekimizi başkaları da öğrenmiş olur.” (K20)

Engeller

Katılımcılar, geleneksel bilgilerin ve reçetelerin nesilden nesile aktarımı konusunda çeşitli engellerle karşılaştıklarını belirtmişlerdir. Ayrıca modern yaşamın getirdiği değişimlerin genç nesillerin geleneksel değerleri benimseme ve sürdürme konusundaki isteklerini olumsuz yönde etkilediğini ifade etmişlerdir. Ana tema olarak mutfak kültürünün nesilden nesile aktarılmasında karşılaşılan engeller altında, göçle gelen değişim, kuşak çatışması, geleneksel yemeklerin çekici gelmemesi ve zahmetli olması, hazır gıdayla birlikte seçeneklerin artması, bireyselliğin toplumsal bağları zayıflatması, dijitalleşme, ekonomik zorluklar, aile yapısının değişimi olmak üzere yedi alt tema tespit edilmiştir.

Göçle gelen değişim

Katılımcılar, bölgede yaşanan istihdam sorunlarından dolayı gençlerin ya da bazı durumlarda ailelerin göç ettiklerini ifade etmişlerdir. Göç olgusunun, özellikle büyük şehirlere veya yurt dışına göç eden genç nesillerin geleneksel yemek reçetelerini ve kültürel değerleri öğrenmelerini zorlaştırdığını vurgulamışlardır. Buna ek olarak belirli bir süre sonra geri dönen ailelerin edindikleri modern alışkanlıklarla gelenekleri

değiştirdiği ve bu durumun kültürel bağları zayıflatarak geleneklerin aktarımını zorlaştırdığı tespit edilmiştir. (K1, K2, K3, K5, K7, K9, K10, K14, K17, K19, K20)

"...mesela şimdi gençlerin çoğu göç ediyor, burada kalmıyor. Aslen doğulu olup batıda doğmuş büyümüş kültürünü bilmiyor. Hiçbir şey bilmiyor. Misal kardeşlerim de gitmiş, çocukları hiçbir kültürü bilmiyor. Bazı kuzenler var birbirini tanımıyor bile. Akrabalık ilişkilerini de daha çok etkiliyor. Ailelerde şimdi topluca göçe daha meyilli. İş imkanlarından dolayı hapsi batıya gidiyor." (K10)

"...gittikleri yerde yapmazlar bilmelerine rağmen. Buraya geldikleri zaman istiyorlar da yapıyorlar da. Bizim yemeklerimiz topluluk istiyor o yüzden." (K20)

"Bizim yan komşunun çocukları yıllarca yurtdışında çalıştı. Bir iki sene evvel buraya geri döndü. Gel sen burada Batının kültürünü yaşamaya çalış. Yemeleri içmeleri değişmiş. Böyle insanlarda vardır. Sonra gençler onları örnek alır. Bizde bundan dolayıdır kültürümüzü öğretmekte zorluk çekeriz." (K9)

Kuşak çatışması

Katılımcılar, genç nesillerle aralarında kuşak çatışması yaşandığını ve kendilerini, gelenek ve göreneklerini gençlere beğendiremediklerini ifade etmişlerdir. Gençlerin hızla modern yaşam tarzını benimsemeleri ve geleneksel değerlere ilgisiz kalmalarının, kuşaklar arasındaki kültürel aktarımı zorlaştırdığını ve çatışmalara neden olduğunu vurgulamışlardır. (K3, K4, K7, K16, K18, K20)

"Şimdi keledoş yapsam çocuklarım bu ne diyor. Zaten ihtiyarım halise de yapsam bana gülüyorlar bu ne, diyorlar biz artık yemiyoruz, kabul etmiyoruz ama biz eskilerdeniz kabul ediyoruz, baş göz üstüne..." (K4)

"Büyüklerimizden öğrendiklerimi öğretmek istediğimde bizim dönemi kabul etmiyorlar. Geri kalmışsın sen diyorlar. Oysa ne güzel örf ve adetlerimiz, yemeklerimiz vardır." (K7)

"Bizim yemeklerde hayvanın iç yağın kullanırız. Biz severek yeriz. Şimdi gençler bunun kokusunda rahatsız oluyorlar..." (K16)

Geleneksel yemeklerin çekici gelmemesi ve zahmetli olması

Katılımcılar, genç nesillerin geleneksel yemekleri hem çekici bulmadıklarını hem de zahmetli oldukları için tercih etmediklerini belirtmişlerdir. Buna ek olarak geleneksel yemeklerin malzeme ve hazırlık süreçlerinin karmaşıklığı, gençlerin bu yemekleri yapmaktan kaçınmalarına neden olduğunu ifade etmişlerdir. (K2, K3, K4, K5, K16)

"Bizim buralarda ne yemekler var çok zahmetli. Sen Abdigör'ü bilirsin? Çok zahmetlidir. Şimdiki gençler nerde vakit bulacakta yapacak. Bi de buraların yemekleri hep toplu yapılan yemekler. Herkes toplandı mı hem lezzetli olur hem de zahmeti görünmez." (K3)

"Benim torunlar dışarda yedi mi çok kızıyorum. Gelin birlikte yapalım deyince hazır yemek varken kim uğraşacak diyorlar." (K4)

Hazır gıdayla birlikte seçeneklerin artması

Katılımcılar, hazır gıdaların yaygınlaşmasıyla birlikte yemek seçeneklerinin çok olduğunu ve bunun genç nesillerin geleneksel yemeklere olan ilgisini azalttığını belirtmişlerdir. Hazır gıdaların pratik ve hızlı olması, gençlerin bu tür gıdalara yönelmesine ve geleneksel reçetelerinden uzaklaşmasına neden olduğunu ifade etmişlerdir. (K3, K4, K5, K6, K10, K11, K12, K13, K14, K15, K16, K17)

“Mesela önceleri konservemizi kendimiz yapardık. Şimdi gerek duymuyoruz, markette var zaten, gidip konserve de donukta alıyoruz. Gençlerin vakti yok, yaşlılar da yapamıyor. Eskiden patlıcanı kuruturduk, kabağı kuruturduk şimdi kışında yaş meyve sebze var. Her şey var, eskisi gibi değil o yüzden yapmıyorlar.” (K10)

“Artık batıdan sebze meyve geliyor. Her şey elimizin altında. Gençler de bizim eskiden yaptığımız hazırlıkları yapmaz oldu.” (K13)

“Gençlerin paraları ceplerinde evdekini beğenmeseler çarşıda yiyorlar.” (K5)

Bireyselliğin toplumsal bağları zayıflatması

Katılımcılar, modern yaşam tarzının ve bireyselliğin artmasının, aile ve topluluk içindeki bağlılık duygusunu zayıflattığını ifade etmişlerdir. Geleneksel toplum yapısında, yemek hazırlama ve yeme eylemi, aile ve topluluk üyeleri arasında güçlü bir bağ oluştururken, günümüzde bireyselliğin ön plana çıkmasıyla birlikte bu bağların zayıfladığını belirtmişlerdir. Bunlara ek olarak genç nesillerin daha bireysel yaşama yöneldiklerini ve topluluk etkinliklerine katılmaktan kaçındıklarını belirtmişlerdir. (K2, K4, K6, K9, K12, K14, K17, K20)

“Eskiden toplu yemek yapardık. Misafir gelince hep bir elden yapılırdı yemekler. Öyle olunca öğretiyorduk, öğrenirlerdi. Şimdi misafir gelince odadan çıkarmak bir dert. Yemek yapmayı bırak.” (K4)

“...önceki gençler anne babaya bağlı, kültüre bağlıydılar. Batıya da gidemezdi zaten konu komşu ne der diye de düşünürdüler. Öncekiler bağlıydılar kültüre. Büyüklere nasıl bakarız derdi vardı. Ondandır öğrenirdi örf adetleri (yemeklerin yapılışını, ikram gibi).” (K10)

Ekonomik zorluklar

Katılımcılar, para ve teknolojinin gastronomik mirasın gelecekteki nesillere aktarılmasında önemli engeller oluşturduğunu ifade etmişlerdir. Geleneksel yemek reçetelerinin genellikle kaliteli ve yöresel malzemeler gerektirdiğini, ancak bu malzemelerin pahalı olabileceğini belirtmişlerdir. Ekonomik sıkıntılar yaşayan ailelerin, bu reçeteleri uygulamada zorlandığını ve maddi yetersizliklerin genç nesillerin öğrenme ve uygulama şansını azalttığını vurgulamışlardır. (K4, K5, K7, K9, K12, K13, K16, K17)

“Eskiden her şeyi hazırlardık. Parayla bi şey almazdık. Şimdi öyle mi, turşu kuran yok, kavurma yapan yok. Kışlık için kurut yapan bile yok. Çarşıda yapan yerlerden alırlar. Eee insanların dini imanı para. Az para da değil buraların ürünleri. Bi yemek hem zahmetli hem masraflı olunca yapmak isteyen de olmaz. Öğrenmek isteyen de...” (K12)

“Kızıma çok emek ettim, tüm yemeklerimizi öğrettim. Şimdi beyi az para kazanır ondandır bazı yemeklerimizi yapamaz.” (K5)

Dijitalleşme

Dijitalleşmenin özellikle sosyal medya ve online eğlencenin gençlerin mutfakta zaman geçirmelerini ve geleneksel yemek reçetelerini öğrenmelerini engellediğini belirtmişlerdir. Dijital cihazlara olan bağımlılığın, gençlerin geleneksel yemek reçetelerini öğrenme ve uygulama fırsatını azalttığı ifade edilmiştir. (K4, K5, K7, K9, K12, K13, K16, K17)

“...eskidenmiş o torunların bizle vakit geçirdiği zamanlar. Anam benimkilere çocukluktan öğretti örfümüzü adetimizi. Yemek yaparlardı dış mutfakta. Şimdi torunlar elinde telefon konuşsan konuşmaz. Sen gel bunlara mutfakta bi şey yaptır.” (K7)

Aile yapısının değişimi

Katılımcılar, geleneksel olarak geniş aile yapısının hakim olduğu dönemlerde, büyükler ve küçükler bir arada yaşadığını ve yemek hazırlama süreçlerinin birlik ve beraberlik içinde gerçekleştirildiğini ifade etmişlerdir. Aile üyelerinin çeşitli nedenlerle farklı alanlarda yaşamının ortak yemek hazırlama ve yeme alışkanlıkları zayıflattığını bunun sonucu olarak geleneksel yemeklerin öğretilmesini zorlaştırdığını belirtmişlerdir. (K1, K2, K4, K5, K15, K16, K18, K20)

“Bizim sülaleden bi çoğu şehirde yaşıyor. Bazıları başka şehirlerdedir. Gide gide şunun şurasında kaç kişi kaldık. Bayramdan bayrama geldiklerinde yüzlerini görürüz.” (K20)

“Eskiden kalabalıktık. Şimdi evlenen gider, okuyan gider. Biz atamızdan bunları (yemekleri) kalabalık zamanlarda öğrendik. Misafir gelirdi yemek yapardık, doğum, ölüm, düğün derken öğrendik. Atamız öğretti. Kalabalık olmayınca yemek yapmakta yemekte zevkli olmuyor.” (K18)

“Ben haladan, teyzeden, neneden öğrendim. Şimdi başka şehre göçen gençlerin kimi kimsesi olmuyor. Nerden öğrenecek bizim buraların örfünü adetini kültürünü...” (K15)

“Aileler küçüldü, herkes kendi evinde kendi çoluğuna çoğuna yemek yapar oldu. Küçük tencerelerde yemek yapmaya başladılar. O yaptıkları yemeği bile çocuklarına yediremiyorlar. Evlerinde bir büyük (nene, dede vb.) yok, o yüzden evlerinin ne hayrı var ne de bereketi.” (K1)

SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Bu araştırma, geleneksel mutfak kültürünün somut bir örneği olan mutfak keşfi üzerinden 55 yaş üstü ev kadınlarıyla görüşmelerden elde edilen bulguları ortaya koymaktadır. Yin, Jiang, Thomaes, Wildschut ve Sedikides (2023) araştırmalarında geleneklerin gençlere aktarılmasının, onların sosyalleşmesinin, kimlik oluşumunun ve kültürün devamlılığının önemini vurgulamışlardır. Araştırmanın sonucunda ev kadınlarının yemek reçetelerini ve mutfak becerilerinin kuşaklar arası aktarımında oynadığı kritik rol açıkça gözlemlenmiştir. Bu bulgular alanyazındaki geleneksel mutfak kültürünün aktarım dinamikleriyle paralellik göstermektedir (Abdulle, 2019; Aksoy, 2009; Hewlett, Boyette, Lew-Levy, Gallois & Dira, 2024; Quintelier, Verhaegen

& Hooghe, 2014; Per, Kayacılar, Per & Coşkun, 2025; Spyrou, Theodorou & Stylianidou, 2023; Yıldırım & Dayan, 2024). Kuşaklar arası bilgi aktarımının toplumsal kimlik ve aidiyet duygularının oluşturulmasında ve geliştirilmesindeki etkisi alanyazındaki araştırmalarla benzerlik göstermektedir (Balan, Rafique, Ting & Wei, 2025; Rubin, Mørch, Olsen & Nørtoft, 2024; Wong, Lai, Ou & Bai, 2024). Geleneksel reçetelerin nesilden nesile aktarılması kültürel mirasın korunmasını sağlamakta ve toplumsal bağların güçlenmesine katkıda bulunmaktadır (Quintero-Angel, Mendoza & Quintero-Angel, 2019)

Mutfak kültürü UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras olarak tanınmakta ve toplumların kimliklerini yansıtan güçlü bir araç olarak kabul edilmektedir (Bessière, 2013). Geleneksel mutfak pratiklerinin korunması ve aktarılması, kültürel sürdürülebilirlik açısından kritik öneme sahiptir (Fusté-Forné, 2020). Gastronomi turizmi açısından bakıldığında, yerel mutfak kültürünün korunması ve tanıtılması, destinasyonların özgünlüğünü ve çekiciliğini artıran önemli bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır (Ellis, Park, Kim & Yeoman, 2018). Yaşlı ve genç nesillerin bu sürece katılımı çok önemlidir ve hibrit katılımcı yaklaşımının nesiller arası diyalogu teşvik etmede etkili olduğu söylenebilir. Timothy & Ron (2013) tarafından yapılan araştırma, nesiller arası öğrenme ve bilgi aktarımının, geleneksel gıda üretimi ve tüketimi pratiklerinin sürdürülmesinde önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Ayrıca dijital teknolojilerin kullanımı, geleneksel mutfak bilgisinin daha geniş kitlelere ulaştırılmasında ve genç nesillerin ilgisini çekmede etkili bir araç olarak öne çıkmaktadır (de Brito Neves, van Leeuwen & Nijkamp, 2022). Bu araştırma geleneksel gastronomik zenginliklerin keşfi ve aktarımına ilişkin alanyazına önemli bir bakış açısı sunmaktadır. Araştırmada tespit edilen bireysel olarak geliştirilen ve uygulanan kültürel aktarım stratejilerin aşiret yapılarının yoğun ritüel uygulamalarıyla birleştiğinde, mutfak kültürünü nesiller boyunca korumak için sağlam mekanizmalar olduğunu göstermektedir.

Araştırmanın ilk bölümünde mutfak yönetimi bağlamında özel gün yemekleri, atık yönetimi, pişirme ekipmanları ve muhafaza teknikleri incelenmiştir. Araştırmada özel gün yemekleri arasında Abdigör köfte, halise, gösteberg et yemeği, selekeli ve teneke kebabın öne çıktığı tespit edilmiştir. Bu özel gün yemeklerinin tümü zahmetli hazırlık süreçleriyle dikkat çekmektedir. Bu tür karmaşık hazırlık süreçleri yemek hazırlamanın beslenme ihtiyacını karşılamaktan çok kültürel bir ifade biçimi olduğunu göstermektedir. Katılımcıların belirttiği üzere toplu yapılan bu yemeklerin yapım aşamalarına ailenin tüm bireyleri bir şekilde dahil olarak hem iş birliği ve dayanışma duygularını pekiştirmekte hem de nesiller arası kültürel aktarımı sağlamaktadır. Bu süreç, aile içindeki bağları güçlendirmekte ve mutfak kültürünün sürekliliğini desteklemektedir.

Gıda israfını azaltmanın önemli bir yolu, gıdaların uygun şekilde saklanmasıdır (Joardder, Masud, Joardder & Masud, 2018). Bu bilinçle geliştirilen muhafaza teknikleri arasında et kurutma, kavurma, keşk ve tulum gibi yöntemler bulunmaktadır. Ayrıca bu yöntemler kışa hazırlık sürecinin bir parçası olarak da kabul

edilmektedir. Hayvanlar çeşitli amaçlarla (örneğin, Kurban Bayramı, kan akıtma vb.) kesildiğinde etin tamamı hemen tüketilemediğinden bir kısmı kavurma yapılarak diğer kısmı ise kurutularak muhafaza edilmektedir. Kışın taze yoğurt bulunmadığı için yazın keşk (kurut) yapılmakta, ayrıca peynir ve çökelek tulum yöntemiyle muhafaza edilerek süt ürünlerinin atık olması önlenmektedir. Bu uygulamalar ekolojik bilginin bir yansıması olarak görülebilir ve yerel toplulukların çevresel koşullara adaptasyonunu göstermektedir (Quave & Pieroni, 2014). Geleneksel yöntemlerin uygulanması gıda maddelerinin uzun süreli saklanması mümkün kılmakta ve bu sayede ekonomik ve çevresel faydalar sağlamaktadır. Buna ek olarak bu teknikler aracılığıyla elde edilen ürünler, kültürel kimliğin korunmasında ve gelecek nesillere aktarılmasında kritik bir rol oynamaktadır. Bu durum toplumsal hafızada derin izler bırakan gıda alışkanlıklarının sürdürülebilirlik bağlamında taşıdığı değeri göstermektedir.

Ev kadınlarının geleneksel bilgi ve deneyimleri mutfaktaki atık yönetiminde önemli rol oynamaktadır. Katılımcıların hayvan eti atıklarını değerlendirerek sabun ve mum gibi ürünler üretmeleri, atıkların sürdürülebilir ve ekonomik kullanımına örnek teşkil etmektedir. Ayrıca bu durum ekolojik vatandaşlık kavramıyla örtüşmektedir (Seyfang, 2006). Geleneksel Türk mutfağının temelinde çeşitli atık değerlendirme yöntemlerinin bulunması, bu alandaki uygulamaların derinlemesine incelenmesi gerektiğini göstermektedir. Mutfak kültürünün zenginliği ve çeşitliliği, atık yönetimi açısından önemli bir potansiyel sunmakta ve sürdürülebilir uygulamaların modern yaklaşımlarla nasıl yorumlanabileceğini göstermektedir. Böylece geliştirilen modern atık yönetimi uygulamalarının etkili, sürdürülebilir ve kapsayıcı olacağı düşünülmektedir.

Araştırmada mutfak kültürünün aktarımı çerçevesinde, motivasyonlar ve engeller olmak üzere iki ana tema tespit edilmiştir. Araştırmanın motivasyonları incelendiğinde katılımcıların mutfak kültürünün aktarımı konusundaki güçlü motivasyonları ön plana çıkmaktadır. Katılımcıların kültürel mirası koruma ve gelecek nesillere aktarma isteği, aile büyüklerinden öğrendikleri bilgi ve becerileri gelecek kuşaklara aktarma sorumluluğuyla güçlü bir şekilde ilişkilendirilmektedir. Çünkü bu geleneksel bilgi ve kültürel ifadelerin bilinmesi ve saygı duyulması, yerli kültürlerin korunması ve toplulukların sürdürülebilir kalkınması için kritik bir öneme sahiptir (Halim, Jawan, İsmail, Othman & Masnin, 2013; Godfrey, 2019). Bu kültürlerin temelleri olan geleneksel bilgi ve kültürel ifadeler, toplumun yaşam tarzlarını, refahını ve gelişimini şekillendirmekte ve insanlığın ortak mirasının bir parçası olarak insanlığa fayda sağlamaktadır (Mogos, 2021). Ayrıca kültürel sürdürülebilirlik kavramı, bu tür geleneksel bilgi aktarımının toplumsal dirençliliğin artırılmasındaki rolü vurgulamaktadır (Soini & Birkeland, 2014). Misafirperverlik ve toplumsal dayanışmanın, kültürel mirasın yaşatılmasına ve toplumsal ilişkilerin güçlenmesine katkı sağladığına ilişkin bulguların önemli olduğu düşünülmektedir. Bu toplu yemek hazırlama ritüelleri toplumun ortak kimliğinin inşa edilmesinde önemli bir araçtır. Aster, Castillo, Cheng, Trillana, Varlez & Mercado (2023) özel günlerde yemek hazırlığının “toplumsal etkinlik” olduğunu ve bu tür etkinliklerin toplumdaki

bireylerin bağlarının güçlendirdiğini vurgulamaktadır. Doğubayazıt'taki kadınların özel gün yemeklerini (halise vb.) bir arada hazırlamalarının kolektif hafızayı canlı tutan ve aidiyet duygusunu pekiştiren bir sosyal ritüeldir. Buna benzer uygulamaların Anadolu'nun birçok farklı yerinde olduğu bilinmektedir (Beşirli, 2010; Baydeniz & Sandıkcı, 2023). Ayrıca dini değerlerin bilgi paylaşımı ve misafirperverlik gibi davranışları teşvik ettiğine ve desteklediğine ilişkin bulgular dikkat çekmektedir. Sonuç olarak dinin tüketim kültürü üzerinde önemli bir etkisinin olduğu söylenebilir (Jafari & Süerdem, 2012). Buna ek olarak araştırmaya katılanların dini duygularıyla uyumlu bir şekilde, bilgi paylaşımı ve misafirperverlik aracılığıyla toplumsal bağlarını güçlendirdikleri ve manevi doyum elde ettikleri söylenebilir (Putnam & Campbell, 2012). Bu durum dini değerlerin toplumsal etkileşim ve dayanışma üzerindeki etkisini ve manevi boyutun bireylerin sosyal ilişkilerindeki önemini ortaya koymaktadır.

Teorik çıkarımlar

Araştırmada gastronomik zenginliğin aktarımında karşılaşılan engeller ve geleneksel bilgi ve reçetelerin nesilden nesile aktarılmasındaki çeşitli zorluklar tanımlanmaktadır. Göç, özellikle gençlerin büyük şehirlere veya yurt dışına taşınmasıyla birlikte, geleneksel yemek reçetelerini ve kültürel değerleri öğrenmelerini zorlaştırmaktadır (Ando, 2019). Bu durum geri dönen ailelerin edindikleri modern alışkanlıklarla gelenekleri değiştirmesi ve kültürel bağların zayıflamasıyla sonuçlanabilmektedir. Katılımcıların *“gençlerimiz batıya göç ediyor, kültürümüzü bilmiyorlar”* şeklindeki ifadeleri bu teorik çerçeveyi doğrudan desteklemektedir. Bu durum göçün hem mekânsal hem de kültürel süreklilik açısından önemli bir risk olduğunu göstermektedir. Balan vd., (2025) tarafından yapılan araştırmanın sonuçları bu durumu desteklemektedir. Araştırma göçün, küreselleşme ve ticarileşmenin, yerel yemeklerin genç kuşaklara aktarımını zayıflattığını ve kimlik taşıyıcı işlevini tehdit ettiğini tespit etmiştir. Buna ek olarak yemek ve sofr ritüellerinin kolektif hafızayı ve aidiyet duygusunu taşımada en önemli unsurlardan biri olduğu kabul edilmektedir (Demirović Bajrami, Vuksanović & Radosavac, 2025; Keramaris vd., 2025). Ayrıca kuşak çatışması, genç nesillerin hızla modern yaşam tarzını benimsemesiyle birlikte geleneksel değerlere ilgisizlik ve çatışmalara neden olmaktadır. Özellikle kültürel somut olmayan kültürel unsurları taşıyan yemeklere karşı gençlerin bakış açıları geleneksel yemeklerin gençler tarafından değersizleştirildiğini göstermektedir. Bu durum modernleşme ve kültürel değerler arasındaki gerilimin somut bir yansımasıdır. Buna ek olarak Gözelyüz & Güngörer (2023) araştırmalarında göçün ve teknolojik gelişmelerin etkisiyle aşiret kültüründeki genel kurallara itirazların arttığını ve özellikle gençlerin, büyüklerin (yaşlı kuşağın) uygulamalarını *“geri kafalılık olarak yorumladıklarını”* vurgulamaktadır. Bu durumun mutfak kültürüne de yansımaları olması kaçınılmazdır. Geleneksel yemeklerin gençlere çekici gelmemesi ve zahmetli olması, bu yemeklerin tercih edilmemesine yol açarken, hazır gıda seçeneklerinin artması bu eğilimi desteklemektedir. Bireyselliğin toplumsal bağları zayıflatması (Sun & Wang, 2010), geleneksel yemek yeme alışkanlıklarını değiştiren ve topluluktaki sosyal bağları etkileyen modernleşme ile daha da şiddetlenmektedir (Zahari, Kamaruddin,

Muhammad & Kutut 2011). Sonuç olarak geleneksel mutfak mirasının kültürel değerlerin önemli bir taşıyıcısı olduğunu göstermektedir. Çünkü Chukwurah, Okeke, Isimah, Enoguanbhor, Awe, Nnaemeka-Okeke, Guo, Nwafor & Okeke (2025) araştırmasında geleneksel mutfak mirası ve kültürel değerler arasındaki ilişkinin zayıflamasının herhangi bir toplumun kültürel sürdürülebilirliği için önemli bir tehdit olduğunu vurgulamaktadır. Bu nedenlerden dolayı Doğubayazıt'ta genç kuşakların göçü, teknolojik gelişmelere hızlı entegrasyonu kültürel hafıza, kimlik ve geleneksel mutfak mirasının bütünsel bir şekilde aktarımını tehdit eden çok katmanlı bir süreç oluşturduğu söylenebilir. Buna ek olarak geleneksel mutfak kültürünün sosyal ve ekonomik faydaları düşünüldüğünde "bölgesel sermaye" niteliği taşıdığı düşünülmektedir (Grubor, Kalenjok Pivarski, Đerčan, Tešanović, Banjac, Lukić, Bubalo Živković, Ilić Udovičić, Šmugović, Ivanović, Ćirić & Ćirić, 2022). Bu bulgular gastronomik zenginliğin korunması ve aktarılması sürecinde karşılaşılan zorlukları vurgulamakta ve bu konudaki çözüm arayışlarının önemini ortaya koymaktadır.

Pratik çıkarımlar

Geleneksel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği açısından bu zorluklarla başa çıkmak için stratejik yaklaşımlar geliştirilmelidir. Araştırma bulguları ve alanyazındaki birçok araştırma kültürün aktarılmasında kadınların ya da kanaat önderlerinin önemli bir rolü olduğunu ortaya koymaktadır (Abdulle, 2019; Aksoy, 2009; Hewlett vd., 2024; Quintelier vd., 2014; Per vd., 2025; Spyrou vd., 2023; Yıldırım & Dayan, 2024). Araştırmada tespit edilen aktarım şeklinin kültürel evrim teorisi kapsamında dikey (anne-kız hattı) ve eğik (kanaat önderleri, yaşlı kadınlar ve aşiret büyükleri) aktarım olduğu görülmektedir. Yapılan bir araştırma yaş ilerledikçe kademeli olarak yatay (akranlar arası) ve eğik (ebeveyn olmayan yetişkinlerden) aktarıma dönüştüğünü ortaya koymuştur (Reyes-García, Gallois & Demps, 2016; Zağralı Çakır & Bekar, 2024). Yapılan araştırmalar incelendiğinde kültürel bilginin hem aile içi dikey hem de toplulukta saygı duyulan bireyler aracılığıyla gerçekleşen eğik aktarım yoluyla güçlendiğini ortaya koymaktadır (Suresha & Chaudhary, 2025; Zağralı Çakır & Bekar, 2024). Bundan dolayı geliştirilecek kültürel aktarımın sürdürülebilirliği stratejilerinin kültürel evrim teorisi kapsamında ileri sürülen sınıflandırmaya göre planlanması oldukça önemlidir. Geleneksel mutfak kültürünün ve atık yönetimi yöntemlerinin korunması ve yaygınlaştırılması için çeşitli eğitim ve farkındalık programları düzenlenmelidir. Bu programlar özellikle genç nesillere yönelik olarak hazırlanmalı ve geleneksel bilgi ve becerilerin modern yaşam tarzıyla nasıl entegre edilebileceği konusunda kapsamlı bilgiler sunmalıdır. Ayrıca aile içi atölye etkinlikleri düzenlenerek, aile üyelerinin birlikte vakit geçirip geleneksel yemek reçetelerini öğrenmeleri teşvik edilmelidir. Böylece kuşaklar arası kültürel aktarımı güçlendirecek ve aile içindeki bağları pekiştirecektir. K11 kodlu katılımcının "*benim yaptıklarımı kızlarım da yapıyor, gelinlerim de öğreniyor*" ifadesi aile temelli atölyelerin aktarımın sürekliliği açısından işlevsel olacağını desteklemektedir. Buna ek olarak yerel yönetimler ve sivil toplum kuruluşları, geleneksel mutfak kültürünün tanıtılması ve yaygınlaştırılması amacıyla çeşitli etkinlikler ve festivaller düzenlemelidir. Bu etkinlikler toplumsal dayanışmayı artırmak ve yerel kültürel mirasın korunmasına

katkıda bulunmak için önemli fırsatlar sunmaktadır (Yıldırım & Karaca, 2024). Buna ek olarak yapılan araştırmalar topluluk temelli yemek festivalleri ve yerel mutfak odaklı turizm girişimlerinin, yerel halkın mutfak mirasına sahip çıkmasını güçlendirirken sürdürülebilir kalkınma hedeflerine de hizmet ettiğini vurgulamaktadır (Carvache-Franco, Hassan, Carvache-Franco, Bagarić & Carvache-Franco, 2025; Chukwurah vd., 2025; Demirović Bajrami vd., 2025; Padyala & Kiran, 2025). Doğubayazıt'ta aşiret mutfağı eksenli festival, rota ve ürün markalaştırma çalışmalarının geliştirilmesi, bölgenin gastronomi destinasyonu olarak konumlanmasına benzer katkılar sunabilir. K18 nolu katılımcının *“hayvan yağıyla sabun yapardık, bir temizlerdi ki leke bırakmazdı”* ifadesi atıkların ekonomik ürünlere dönüştürülebileceğini göstermektedir. Bu uygulamanın günümüzde yerel kooperatifler aracılığıyla gerçekleştirilmesi hem sürdürülebilirlik hem de ekonomik fayda açısından pratik bir strateji olabilir.

Sınırlılıklar ve gelecek çalışmalara öneriler

Araştırmanın birkaç sınırlılığı bulunmaktadır. Araştırma Ağrı-Doğubayazıt ilçesinde gerçekleştirilmiştir. Bundan dolayı araştırma bulgularının Doğu Anadolu Bölgesi'ne ve aşiret kültürünün var olduğu diğer bölgelerde genellenebilirliği araştırmanın ilk sınırlılığıdır. İkinci olarak araştırma ev kadınlarına odaklanmaktadır. Bundan dolayı araştırma erkeklerin mutfak kültürünün aktarılmasındaki rolüne ilişkin bütüncül bir bakış açısı sunmayı kısıtlamaktadır.

Gelecek çalışmalarda, geleneksel mutfak kültürünün sürdürülebilirliği ve nesiller arası aktarımı üzerine daha kapsamlı araştırmaların gerçekleştirilmesi önem arz etmektedir. 21. yüzyıldan günümüze aşiretleri konu alan filmlerde yemek ve sofranın ritüellerinin nasıl yansıtıldığının incelenmesi, bölgedeki yerel halkın kültürel pratiklerinin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlayabilir. Bu bağlamda göç ve modernleşme olgularının söz konusu kültürel süreçler üzerindeki etkilerinin ayrıntılı bir biçimde ele alınması gerekmektedir. Ayrıca genç nesillerin geleneksel mutfak kültürüne olan ilgilerini artırmaya yönelik etkili stratejilerin neler olabileceği de araştırılması gereken önemli bir konudur. Geleneksel muhafaza tekniklerinin modern atık yönetimi ve sürdürülebilirlik stratejileri ile nasıl uyumlu hale getirilebileceği konusunda daha fazla araştırma yapılması gerekmektedir. Geleneksel mutfak kültürünün korunması ve yaygınlaştırılması için yerel toplulukların ve bireylerin rolü üzerine de derinlemesine araştırmalar yapılmalıdır. Bu araştırmalar, yerel bilgi ve deneyimlerin modern uygulamalarla entegrasyonunu destekleyecek stratejilerin geliştirilmesine katkıda bulunabilir. Ayrıca bu araştırmalar, kültürel mirasın sürdürülebilirliği ve toplumsal bağların güçlendirilmesi açısından önemli çıkarımlar sunmaktadır. Bu alandaki araştırmalar kültürel mirasın korunmasına, çevresel ve ekonomik sürdürülebilirliğe katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Hakem Değerlendirmesi: Dış bağımsız.

Teşekkür: Katkılarından dolayı hakemlere teşekkür ederiz.

Destek Bilgisi: Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Yazarlar arasında çıkar çatışması yoktur.

Etik Onayı: Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

Etik Kurul Onayı: Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulundan 07.05.2024 tarih ve 2024/328 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı: Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkı sağlamıştır.

Yapay Zekâ Kullanımı: Yazar(lar) bu makalede yapay zekâ programlardan yararlanmadıklarını beyan etmiştir.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

KAYNAKÇA

- Abarca, M. E. (2004). Authentic or not, it's original. *Food and Foodways*, 12(1), 1–25. <https://doi.org/10.1080/07409710490467589>
- Abdulle, H. (2019). Somali diaspora women and sense of identity and belonging. In P. Armila, M. Kananen, & Y. Kontkanen (Eds.), *The contexts of diaspora citizenship* (pp. 129–149). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-94490-6_8
- Aksoy, E. (2009). The identity of women in the sub-culture of nomadic yuruks. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 22, 23–28.
- Ando, S. (2019). Dietary adaptation of immigrant families. *Journal of Ethnic & Cultural Diversity in Social Work*, 29 (1–3), 238–243. <https://doi.org/10.1008/15313204.2019.1697406>.
- Aster, K. G. V., Castillo, J. R. B., Cheng, S. R., Trillana, J. P. L., Varlez, Y. M. B., & Mercado, J. M. T. (2023). Sawsawan: explicating the culinary heritage significance of Philippine condiments using bibliometrics (1972–2018). *Journal of Ethnic Foods*, 10, Makale 19. <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00186-3>
- Balan, Y., Rafique, S. S., Ting, J., & Wei, N. T. (2025). Cuisine as cultural heritage: preserving identity through Sarawak's traditional foods. *International Journal of Service Management and Sustainability*, 10(2), 130–139. <https://doi.org/10.24191/ijsms.v10i2.24231>
- Barska, A., & Wojciechowska-Solis, J. (2018). Traditional and regional food as seen by consumers—research results: The case of Poland. *British Food Journal*, 120 (9), 1994–2004. <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2018-0054>
- Baydeniz, E., & Sandıkçı, M. (2023). Importance of Turkish delight and Afyon cream from intangible cultural heritage elements for Afyonkarahisar. *Turkish Academic Research Review*, 8(2), 998–1013. <https://doi.org/10.30622/tarr.1219696>
- Berg, S. (2005). Snowball sampling—I. *Encyclopedia of Statistical Sciences*. <https://doi.org/10.1002/0471667196.ess2478.pub2>.

- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38 (1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J. (2013). 'Heritagisation,' a challenge for tourism promotion and regional development: an example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8 (4), 275–291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>
- Bessière, J., & Tibère, L. (2011). Innovation in food heritage in the department of the midi-pyrenees: types of innovation and links with territory. *Anthropology of Food*, 8.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, 22 (87), 159–169.
- Browne, K. (2005). Snowball sampling: using social networks to research non-heterosexual women. *International Journal of Social Research Methodology*, 8 (1), 47–60. <https://doi.org/10.1080/1364557032000081663>.
- Byers, L. (2010). Native American grandmothers: cultural tradition and contemporary necessity. *Journal of Ethnic and Cultural Diversity in Social Work*, 19 (4), 305–316. <https://doi.org/10.1080/15313204.2010.523653>.
- Cappellini, B., & Parsons, E. (2012). Sharing the meal: food consumption and family identity. *In Research in Consumer Behavior* (pp. 109–128). Emerald Group Publishing Limited.
- Carrigan, M. (2018). Food and ethical consumption. *Journal of Consumer Ethics*, 2(2), 1-7.
- Caruana, A., & Vassallo, R. (2003). Children's perception of their influence over purchases: the role of parental communication patterns. *Journal of Consumer Marketing*, 20(1), 55–66. <https://doi.org/10.1108/07363760310456955>
- Carvache-Franco, M., Hassan, T., Carvache-Franco, O., Bagarić, L., & Carvache-Franco, W. (2025). Motivations and their influence on loyalty in food festivals. *Cogent Arts & Humanities*, 12(1), 2483581. <https://doi.org/10.1080/23311983.2025.2483581>
- Chukwurah, G. O., Okeke, F. O., Isimah, M. O., Enoguanbhor, E. C., Awe, F. C., Nnaemeka-Okeke, R. C., Guo, S., Nwafor, I. V., & Okeke, C. A. (2025). Cultural influence of local food heritage on sustainable development. *World*, 6(1), 10. <https://doi.org/10.3390/world6010010>
- Corbin, J., & Strauss, A. (2014). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*. (4th ed.) Sage Publications.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: choosing among five approaches*. (4th ed.). Sage Publications.
- de Brito Neves, B. B., van Leeuwen, E. S. & Nijkamp, P. (2022). Digital applications for the valorization of culinary intangible cultural heritage. *Journal of Cultural Heritage*, 53, 116–124.
- de Oliveira A. F. J., de Lima, L. S. A., Cidade, P. I. M., Nobre, C. B., & Neto, M. L. R. (2020). Impact of SARS-CoV-2 and its reverberation in global higher education and mental health. *Psychiatry Research*, 288, 112977. <https://doi.org/10.1016/j.psychres.2020.112977>.
- Demirović Bajrami, D., Vuksanović, N., & Radosavac, A. (2025). Preserving culinary heritage through sustainable tourism: voices of local communities. *BizInfo Blace*, 16 (2), 1-12. <https://doi.org/10.71159/bizinfo250019D>

- Demirses, I., Kement, Ü., & Hüsem, B. Z. (2023). Ordu ili gastronomi kimliği ve mutfak kültürüne yönelik değerlendirme: Çamaş örneği. *Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 13(26), 662–96. <https://doi.org/10.53092/duibfd.1310834>.
- Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (Eds.). (2011). *The SAGE handbook of qualitative research*. (4th ed). SAGE Publications.
- Diez-Garcia, R. W., & Wanda, R. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: Considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista De Nutricao-Brazilian Journal of Nutrition*, 16 (4), 483–492. <https://doi.org/10.1590/s1415-52732003000400011>.
- Dotson, M. J., & Hyatt, E. M. (2005). Major influence factors in children's consumer socialization. *Journal of Consumer Marketing*, 22(1), 35–42. <https://doi.org/10.1108/07363760510576536>.
- Edwards, A., Henderson, T.L., Niemeyer, C., & Stanley, J. (2019). The persistence of traditional values: grandparents rearing grandchildren. *Innovation in Aging*, 3(Suppl. 1), S670. <https://doi.org/10.1093/geroni/igz038.2479>.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What Is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>.
- Elo, S., & Kyngäs, H. (2008). The qualitative content analysis process. *Journal of Advanced Nursing*, 62(1), 107–115. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2648.2007.04569.x>.
- Fusté-Forné, F. (2020). Developing cheese tourism: a local-based perspective from valle de roncal (Navarra, Spain). *Journal of Ethnic Foods*, 7(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s42779-020-00066-0>.
- Genç, R. (2017). Gastronomic heritage in tourism management. *Asia-Pacific Journal of Innovation in Hospitality and Tourism*, 6(1), 1–14.
- Glaser, B. G., & Strauss, A. L. (2000). *Discovery of grounded theory: strategies for qualitative research*. (1st ed.). Routledge.
- Godfrey, B., & Siraje, K. (2019). Community development in the rural areas through traditional indigenous knowledge. *International Journal of Research*, 5(2), 8–17.
- Goulding, A. (2018). The role of cultural engagement in older people's lives. *Cultural Sociology*, 12(4), 518–539. <https://doi.org/10.1177/1749975518754461>.
- Gözelyüz, G., & Güngörer, F. (2023). Muş ili aşiretlerinde görülen çatışma ve anlaşmazlıkların çözümünde kanaat önderlerinin rolü. *Mevzu: Sosyal Bilimler Dergisi*, 10, 631–668.
- Grubor, B., Kalenjuk Pivarski, B., Đerčan, B., Tešanović, D., Banjac, M., Lukić, T., Bubalo Živković, M., Ilić Udovičić, D., Šmugović, S., Ivanović, V., Ćirić, M., & Ćirić, I. (2022). Traditional and authentic food of ethnic groups of Vojvodina (Northern Serbia)—Preservation and potential for tourism development. *Sustainability*, 14(3), 1805. <https://doi.org/10.3390/su14031805>
- Guest, G., Bunce, A., & Johnson, L. (2006). How many interviews are enough? An experiment with data saturation and variability. *Field Methods*, 18(1), 59–82. <https://doi.org/10.1177/1525822X05279903>

- Gupta, P. (2024). Exploring the integration of gastronomy tourism in assam: empowering rabha indigenous communities for cultural preservation and livelihood enhancement. *International Journal of Tourism and Hotel Management*, 6(1), 129–34.
- Halim, A. A., Jawan J. A., Ismail, S.R., Othman, N., & Masnin, M, H. (2013). Traditional knowledge and environmental conservation among indigenous people in Ranau, Sabah. *Double Blind Peer Reviewed International Research Journal*, 13(3).
- Harrington, Robert J. (2005). Defining gastronomic identity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 129–152. https://doi.org/10.1300/j385v04n02_10.
- Hewlett, B. S., Boyette, A. H., Lew-Levy, S., Gallois, S., & Dira, S. J. (2024). Cultural transmission among hunter-gatherers. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 121(48), e2322883121. <https://doi.org/10.1073/pnas.2322883121>
- Hicks, E. A., & Liddell, J. (2023). My grandma said, 'Bring her to me.'" *American Indian Culture and Research Journal*, 46(2), 195–212. https://doi.org/10.17953/aicrj.46.2.hicks_liddel
- Hsieh, H.-F., & Shannon, S. E. (2005). Three approaches to qualitative content analysis. *Qualitative Health Research*, 15(9), 1277–1288. <https://doi.org/10.1177/1049732305276687>.
- Hughner, R. S., & Maher, J. A. (2006). Factors that influence parental food purchases for children: implications for dietary health. *Journal of Marketing Management*, 22(9–10), 929–954. <https://doi.org/10.1362/026725706778935600>
- Jafari, A., & Süerdem, A. (2012). An analysis of material consumption culture in the Muslim world. *Marketing Theory*, 12(1), 61–79. <https://doi.org/10.1177/1470593111424184>
- Joardder, M. U., Masud, M. H., Joardder, M. U., & Masud, M. H. R. (2018). Food preservation techniques in developing countries. In *Food preservation in developing countries: Challenges and solutions* (pp. 67–125).
- Keramaris, A., Kasapidou, E., & Mitlianga, P. (2025). Savoring the past, preserving the future: A mixed-methods examination of culinary traditions among Pontic Greeks in Northern Greece. *Journal of Ethnic Foods*, 12(1), 5.
- Kharuhayothin, T., & Kerrane, B. (2018). Learning from the past? An exploratory study of familial food socialization processes using the lens of emotional reflexivity. *European Journal of Marketing*, 52(12), 2312–2333. <https://doi.org/10.1108/EJM-10-2017-0694>
- Khot, R. A., Mueller, F., & Young, D. (2019). Human-food interaction. *Foundations and Trends in Human-Computer Interaction*, 12(4), 238–415. <https://doi.org/10.1561/11000000074>.
- Krūzmeġra, M., Rivža, B., & Foris, D. (2018). Modernization of the demand and supply sides for gastronomic cultural heritage. *Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development*, 40(3), 337–47. <https://doi.org/10.15544/mts.2018.32>.
- Kurtulgan, K. (2024). Demographic structure and tribes in the Vilayet-i Sitte (1927-1970). *Journal of General Turkish Historical Research*, 6(11), 241–56.
- Kwik, J. (2008). Traditional food knowledge: a case study of an immigrant Canadian "foodscape". *Environments*, 36(1), 59-74. <https://link.gale.com/apps/doc/A203421715/AONE?u=anon~e6391b6a&sid=googleScholar&xid=b59f44bf>

- Lin, M.-P., Marine-Roig, E., & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a sign of the identity and cultural heritage of tourist destinations: A bibliometric analysis 2001–2020. *Sustainability*, 13(22), 12531. <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1988). Criteria for assessing naturalistic inquiries as reports. In D. M. Fetterman (Ed.), *Qualitative approaches to evaluation in education: The silent scientific revolution* (pp. 189–215). Praeger.
- Mak, A. H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171–96. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>.
- Malinowski, B. (1990). *Human and culture*. (M. F. Gümuş, Trans.). V Publications. (Original work published 1957)
- Matta, R. (2013). Valuing native eating: The modern roots of peruvian food heritage. *Anthropology of Food*, S8.
- Miller, H. B., & Cuevas, J. A. (2017). Mobile learning and its effects on academic achievement and student motivation in middle grades students. *International Journal for the Scholarship of Technology Enhanced Learning*, 1(2), 91–110.
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Mogos, A. (2021). Revitalizing intellectual property right protection for traditional knowledge and cultural expression in ethiopia: A lesson from Kenya. *Oromia Law Journal*, 10(1), 120–59.
- Muhammad, R., Zahari, M. S. M., & Sharif, M. S. M. (2013). Impact of technology advancement on the Malaysian ethnics festival foods and its foodways. *Procedia- Social and Behavioral Sciences*, 85, 454–463. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2013.08.374>
- Murray, R. (2002). *Zero waste*. Greenpeace Environmental Trust. <https://www.zerowasteeurope.eu/wp-content/uploads/2011/04/zero-waste-by-robin-murray.pdf>
- O'Malley, L., & Prothero, A. (2006). Consuming families: Marketing, consumption and the role of families in the twenty-first century. *Journal of Marketing Management*, 22(9–10), 899–905. <https://doi.org/10.1362/026725706778935583>.
- Padyala, M., & Kiran, M. K. S. (2025). Gastronomy tourism and sustainable development: A desk-based study of global best practices and their applicability in India. *International Journal on Science and Technology*, 16(2), 1-14. <https://doi.org/10.71097/IJSAT.v16.i2.4701>
- Patton, M. Q. (2015). *qualitative research & evaluation methods: integrating theory and practice* (4th ed.). Sage Publications.
- Per, E., Kayacılar, C., Per, E., & Coşkun, G. (2025). Sustaining mediterranean highlands through traditional ecological knowledge and transhumance practices. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 9, 1657538. <https://doi.org/10.3389/fsufs.2025.1657538>
- Putnam, R. D., & Campbell, D. E. (2012). *American grace: how religion divides and unites us*. Simon & Schuster.

- Quave, C. L., & Pieroni, A. (2014). Fermented foods for food security and food sovereignty in the balkans: A case study of the Gorani people of Northeastern Albania. *Journal of Ethnobiology*, 34(1), 28–43. <https://doi.org/10.2993/0278-0771-34.1.28>.
- Quintelier, E., Verhaegen, S., & Hooghe, M. (2014). The intergenerational transmission of european identity: The role of gender and discussion within families. *Journal of Common Market Studies*, 52(5), 1103–1119. <https://doi.org/10.1111/jcms.12129>
- Quintero-Angel, M., Mendoza, D. M., & Quintero-Angel, D. (2019). The cultural transmission of food habits, identity, and social cohesion: A case study in the rural zone of Cali-Colombia. *Appetite*, 139, 75–83. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.04.011>.
- Reyes-García, V., Gallois, S., & Demps, K. (2016). A multistage learning model for cultural transmission: Evidence from three indigenous societies. In *Social learning and innovation in contemporary hunter-gatherers: Evolutionary and ethnographic perspectives* (pp. 47–60). Springer Japan.
- Rubin, S. E., Mørch, I., Olsen, N., & Nørtoft, K. (2024). Important intergenerational transmission of knowledge in promotion of well-being and cultural identity in Greenland. *International Journal of Circumpolar Health*, 83(1), 2420479. <https://doi.org/10.1080/22423982.2024.2420479>
- Sadler, G. R., Lee, H., Lim, R. S. & Fullerton, J. T. (2010). Research article: recruitment of hard-to-reach population subgroups via adaptations of the snowball sampling strategy. *Nursing & Health Sciences*, 12(3), 369–74. <https://doi.org/10.1111/j.1442-2018.2010.00541.x>.
- Saunders, B., Sim, J., Kingstone T., Baker, S., Waterfield, J., Bartlam, B., Burroughs, H., & Jinks, C., (2018). Saturation in qualitative research: Exploring its conceptualization and operationalization. *Quality & Quantity*, 52(4), 1893–1907.
- Seyfang, G. (2006). Ecological citizenship and sustainable consumption: examining local organic food networks. *Journal of Rural Studies*, 22(4), 383–95. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2006.01.003>
- Shariff, S. M., Zahari, M. S. M. M. Hanafiah, M. H., & Ishak, N. (2022). Traditional gastronomy knowledge transfers among Malay women: an exploratory study. *Journal of Foodservice Business Research*, 25(3), 277–301. <https://doi.org/10.1080/15378020.2021.1942748>.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–36.
- Soini, K., & Birkeland, I. (2014). Exploring the scientific discourse on cultural sustainability. *Geoforum*, 51, 213–23. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2013.12.001>
- Spyrou, S., Theodorou, E., & Stylianidou, N. (2023). Fishy childhoods in space and time: intergenerational continuities and changes. *Children's Geographies*, 21(1), 68–80. <https://doi.org/10.1080/14733285.2021.1983159>
- Sun, J., & Wang, X. (2010). Value differences between generations in China: a study in Shanghai. *Journal of Youth Studies*, 13(1), 65–81. <https://doi.org/10.1080/13676260903173462>

- Suresha, M., & Chaudhary, P. (2025). Unveiling the food Heritage: traditional food systems and transitions in Malamuthan community. *International Journal of Environmental Sciences*, 1393–1402.
- Timothy, D. J., & Ron, A. S. (2013). Understanding heritage cuisines and tourism: identity, image, authenticity, and change. *Journal of Heritage Tourism*, 8(2–3), 99–104. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.767818>
- Uyanik, B., & Özel, Ç. H. (2023). The role of parents on intergenerational transmission of cuisine culture in Türkiye. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. <https://doi.org/10.21325/jotags.2023.1220>
- Wong, A. C., Lai, D. W. L., Ou, A. Y. T., & Bai, X. (2024). Igess: a co-creative intergenerational strategy for enhancing positive intergenerational outcomes. *Innovation in Aging*, 8(Suppl 1), 1342. <https://doi.org/1342>. 10.1093/geroni/igae098.4281
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri* (11. baskı). Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, M. F., & Dayan, G. (2024). Post-Republican migrant communities and migration gastronomy in Türkiye. *Current Issues in Social Sciences Iv Global Economy*, 114–134.
- Yıldırım, O., & Karaca, O. B. (2024). Yörük mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: engeller, çözüm önerileri ve gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(4), 2855–2877.
- Yin, Y., Jiang, T., Thomaes, S., Wildschut, T., & Sedikides, C. (2023). Nostalgia promotes parents' tradition transfer to children by strengthening parent-child relationship closeness. *Personality and Social Psychology Bulletin*. 51(3), 394-408. <https://doi.org/10.1177/01461672231187337>.
- Zağralı Çakır, E., & Bekar, A. (2024). Sustainable culinary culture: gastronomic practices of locals' transitional periods in Menteşe in the context of intangible cultural heritage. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 16(6), 830-845.
- Zahari, M. S., Kamaruddin, M. S., Muhammad, R., & Kutut, M. Z. (2011). Modernization, Malay matrimonial foodways and the community social bonding. *World Academy of Science, Engineering and Technology*, 80, 1123–1132.
- Zimnyukova, N. (2020). Socio-cultural aspects of the formation of a food culture in the catering system of students of general education organizations. *Človek I Obrazovanie*, 4(65), 105. <https://doi.org/10.54884/s181570410020484-7>.