

Batı Karadeniz Geleneksel Yemek Kùltürünün Somut Olmayan Kùltürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi: Safranbolu Örneği*

Evaluation of Western Black Sea Traditional Food Culture in the Scope of Intangible Cultural Heritage: The Case of Safranbolu

*^aAli Rıza SERTEL  ^bProf. Dr. Fatih TÜRKMEN 

^aKarabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük, Türkiye, alirizasertel@gmail.com

^bKarabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakùltesi, Karabük, Türkiye, fatihurkmen@karabuk.edu.tr

* Sorumlu Yazar / Responsible Author

Makale Bilgisi / Article Info

Gönderilme Tarihi (Received): 05.02.2026

Revizyon Tarihi (Revised): 13.03.2026

Kabul Tarihi (Accepted): 16.03.2026

Yayımlanma Tarihi (Published): 30.03.2026

Araştırma Makalesi / Research Article



Özet

Amaç: Bu çalışma, Batı Karadeniz geleneksel yemek kùltürünün somut olmayan kùltürel miras öğeleri içindeki yeri ve önemi, geçmişten günümüze nasıl geldiği/korunduğu, günümüzde eski orijinal özelliğini koruyup korumadığı, uygulanıp/uygulanmadığı, yok olmuş ya da yok olmaya yüz tutmuş yemek çeşidi var mı? Sorusuna cevap vermek amacıyla, Safranbolu ilçesindeki geleneksel yemek kùltürünün bu bağlamda karşılaştırmasının yapılması amaçlanmıştır. Bu önemli turizm kentine ait yemek kùltürünün, kent turizmine etkisini belirlemek için yerel halk ile görüşmeler gerçekleştirilmiş ve kùltürel turizme katkı sağlaması amaçlanmıştır.

Yöntem: Bu araştırmada nitel araştırma tekniklerini barındıran yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Alana uygun tespit edilen sorular aracılığıyla görüşmeler sağlanmıştır. Nitel araştırma yöntemi kapsamında, araştırmanın yapıldığı kent olan Safranbolu'da 25 kişi ile yüz yüze görüşme yapılmıştır. İçerik analizi yapılarak, her ayrı soru için tablolar oluşturulmuştur.

Bulgular: Safranbolu, geleneksel yemek kùltürünün somut olmayan kùltürel miras kapsamında yaşayan, mekâna ve toplumsal yapıya bağlı bir pratik olduğunu ortaya koymaktadır. Safranbolu'da geleneksel yemeklerin daha çok ev içi üretim, özel günler ve aile belleği üzerinden korunduğu tespit edilmiştir. Kentte yemek bilgisinin ağırlıklı olarak kadınlar aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarıldığı, ancak turizm ve ticarileşme süreçlerinin tariflerde sadeleşme ve özgünlük kaybı riskini beraberinde getirdiği görülmüştür. Bulgular ayrıca yerel yemeklerin toplumsal kimliği güçlendirdiğini, aidiyet duygusunu pekiştirdiğini ve UNESCO Somut Olmayan Kùltürel Miras kriterleri açısından aktarım, süreklilik ve toplumsal temsil niteliklerini büyük ölçüde karşıladığı göstermektedir.

Pratik Çıkarımlar: Safranbolu, Batı Karadeniz mutfağının yalnızca beslenme değil; kimlik, bellek ve yerel kalkınma aracı olduğunu göstermektedir. Bu nedenle geleneksel yemek kùltürü, somut olmayan kùltürel miras politikalarına aktif biçimde entegre edilmelidir.

Özgünlük/Bilimsel Katkı: Çalışmanın en önemli özgün katkılarından biri, kırsal-kentsel ve kara-deniz etkileşiminin yemek kùltürü üzerindeki yansımalarını aynı bölge içinde iki farklı yerleşim örneği üzerinden analiz etmesidir. Safranbolu'nun tarihsel konak kùltürü ve ev içi üretime dayalı mutfağı coğrafi çevre, ekonomik faaliyet ve kùltürel süreklilik arasındaki ilişki somut biçimde ortaya konmuştur.

Anahtar Kelimeler: Yemek kùltürü, Somut olmayan kùltürel miras, Safranbolu

Abstract

Purpose: This study aims to answer the question of the place and importance of traditional food culture in the Western Black Sea region within the intangible cultural heritage elements, how it has come down to the present day/been preserved, whether it retains its original characteristics today, whether it is still practiced, and whether there are any food types that have disappeared or are on the verge of disappearing. The study compares the traditional food culture of Safranbolu district within this context. Interviews were conducted with local people to determine the impact of this important tourism city's food culture on urban tourism and to contribute to cultural tourism.

Method: This research used a semi-structured interview technique incorporating qualitative research techniques. Interviews were conducted using questions appropriate to the field. Within the scope of qualitative research methodology, face-to-face interviews were conducted with 25 people in Safranbolu, the city where the research was conducted. Content analysis was performed, and tables were created for each question.

Findings: Safranbolu reveals that traditional food culture is a living practice within the scope of intangible cultural heritage, tied to the place and social structure. In Safranbolu, it has been determined that traditional dishes are preserved primarily through home-based production, special occasions, and family memory. It has been observed that culinary knowledge in the

*Bu çalışma Prof. Dr. Fatih TÜRKMEN danışmanlığında tamamlanan "Batı Karadeniz Geleneksel Yemek Kùltürünün Somut Olmayan Kùltürel Miras Kapsamında Değerlendirilmesi: Safranbolu ve Akçakoca Örneği" başlıklı yüksek lisans tezi esas alınarak hazırlanmıştır.

Atıf/Citation: Sertel, A. R., & Türkmen, F. (2026). Batı Karadeniz geleneksel yemek kùltürünün somut olmayan kùltürel miras kapsamında değerlendirilmesi: Safranbolu örneği. *Kocatepe Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 34-48.

city is predominantly passed down from generation to generation through women, but tourism and commercialization processes carry the risk of simplification and loss of originality in recipes. The findings also show that local dishes strengthen social identity, reinforce a sense of belonging, and largely meet the criteria of transmission, continuity, and social representation in terms of UNESCO Intangible Cultural Heritage.

Practical Implications: Safranbolu demonstrates that Western Black Sea cuisine is not only about nutrition but also a tool for identity, memory, and local development. Therefore, traditional food culture should be actively integrated into intangible cultural heritage policies.

Originality/Scientific Contribution: One of the most important original contributions of the study is its analysis of the reflections of rural-urban and land-sea interaction on food culture through two different settlement examples within the same region. The relationship between Safranbolu's historical mansion culture and its home-based cuisine, geographical environment, economic activity, and cultural continuity is concretely revealed.

Keywords: Food culture, Intangible Cultural Heritage, Safranbolu

Giriş

Turizm, günümüzde boş zaman değerlendirme faaliyeti olmanın ötesine geçerek ekonomik, sosyal ve mekânsal yapıları dönüştüren çok boyutlu bir olgu haline gelmiştir (Öztürk vd., 2021a). Küreselleşme, kentleşme ve ulaşım olanaklarının gelişmesiyle birlikte turizm faaliyetleri çeşitlenmiş; kentler ve bölgeler, sahip oldukları doğal, kültürel ve yerel değerler üzerinden rekabet etmeye başlamıştır. Bu süreçte turizm, bölgesel kalkınmayı destekleyen, istihdam yaratan ve yerel ekonomileri canlandıran önemli bir sektör olarak öne çıkmaktadır. Özellikle kentsel alanlarda artan nüfus yoğunluğu, yaşam biçimlerindeki değişim ve tüketim alışkanlıklarının dönüşümü, turizm talebinin niteliğini de farklılaştırmıştır. Klasik kitle turizmine dayalı anlayış yerini, deneyim odaklı ve yerel kimliği ön plana çıkaran alternatif turizm türlerine bırakmaktadır (Ayaz vd., 2009; Türkmen ve Dönmez, 2015; Öztürk vd., 2021b). Turizm ile çevre arasındaki bu güçlü ilişki bazı turizm türlerinde temiz ve bozulmamış bir çevre ile ilişkilidir (Bekci, 2022).

Bu bağlamda turizmin sürdürülebilirliğini sağlamak ve yıl geneline yaymak amacıyla geliştirilen yeni yaklaşımlar, ziyaretçilerin destinasyonlarla kurduğu ilişkiyi derinleştirmeyi hedeflemektedir. Bu dönüşüm süreci içerisinde gastronomi, turizm faaliyetlerinin önemli bir tamamlayıcısı olarak dikkat çekmektedir. Günümüz koşullarında yalnızca yiyecek ve içecek tüketmek olarak algılanmaması gereken bir kavram olan gastronomi, son dönemlerde turizm sektörü içerisinde kendisine yer bularak ekonomik bir etkiye sahip olmaya başlamıştır (Bekci vd., 2017). Öyle ki turizmin yıl geneline yayılmaya çalışılması, yalnızca deniz, kum, güneş ekseninde ve dönemselsel olarak sürdürülmesi dışında önemli bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır (Kivela ve Crofts, 2005). Yiyecek, içecek turizminin bölgeyi ziyaret eden turistler üzerinde seyahat sürelerini uzatıcı ve harcamalarını artırıcı bir etkisinin bulunduğunu, dönemsellikten uzak bir şekilde bir sene boyunca turistler açısından çekicilik oluşturmaktadır. Dünyada ve Türkiye’de alternatif turizm türlerinin gelişmesi ile turizm faaliyetleri gün geçtikçe daha çok önem kazanan bir sektör olma özelliği taşımaktadır. Turizm faaliyetlerinin vazgeçilmez bir parçası olan tüketim ile turistler, bir yerleri görmek ve duymak için değil aynı zamanda ziyaret ettikleri yerlerdeki yöresel tatları da tatmak istemektedirler.

Zonguldak ilinden 1995 yılında ayrılarak Türkiye'nin 78. ili olan Karabük iline bağlı Safranbolu ilçesi sahip olduğu tarihi ve doğal özelliklerinin yanında gastronomi turizmi ile de önemli bir yere sahiptir. Yöresel mutfağının daha da tanınabilir hale getirmek amacıyla farklı etkinlikler yapılmaktadır. Akademik çalışmalar ile de ulusal ve uluslararası düzeyde kent mutfağının pazarlamasını sağlamak ve daha popüler hale getirmek amaçlanmıştır.

Batı Karadenizin önemli turizm kentinin üzerinde çalışıldığı bu çalışmada, yemek kültürünün kültürel miras değerleri açısından irdelenmesi amaçlanmıştır. Özellikle yerel halk üzerinden yapılan bu araştırmada, Safranbolu kentinin sahip olduğu yöresel yemeklerin önemi ve sürdürülebilirliği açısından neler yapılabilir? Sorusuna cevap aranmaya çalışılmıştır.

Çalışmada, Safranbolu özelinde geleneksel yemek kültürünün somut olmayan kültürel miras öğeleri içindeki yeri ve önemi araştırılmıştır. Geçmişten günümüze nasıl geldiği/korunduğu, günümüzde eski orijinal özelliğini koruyup korumadığı, uygulanıp/uygulanmadığı, yok olmuş ya da yok olmaya yüz tutmuş yemek çeşitlerinin tespit edilmesi amaçlanmıştır.

Kültürün Tanımı

Kültür, insan toplumlarının hayatlarını biçimlendiren, değerler, normlar, inançlar, alışkanlıklar, dil, sanat ve diğer sosyal unsurların toplamıdır. İnsanların bir arada yaşarken oluşturduğu, paylaştığı ve nesilden nesile aktardığı bu öğeler, toplumun kimliğini belirler ve insan davranışlarını şekillendirir. Kültür, bireylerin toplumsal etkileşimlerinde rehberlik eden, aynı zamanda onları birleştiren ve ayıran bir yapıdır. Kültür, sadece sanatsal ve estetik bir olgu olmanın ötesinde, bireylerin düşünme biçimlerini, algılama tarzlarını ve dünyaya bakış açılarını da etkiler (Geertz, 1973).

Kültür, farklı disiplinler tarafından çeşitli biçimlerde tanımlanmıştır. Antropolog Edward Tylor'a göre kültür, "bir toplumun tüm bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve diğer kabulleri ve alışkanlıklarının bütünü"dür. Bu tanım, kültürün çok boyutlu yapısını vurgular ve onu toplumların kolektif deneyimlerinin bir yansıması olarak ele alır. Kültür, genellikle dil, din, gelenekler, görenekler, sanat ve diğer toplumsal yapılarla ifade bulur. Kültürün tanımlanmasında önemli bir diğer kaynak ise Clifford Geertz'in "Kültür, insanların dünyayı anlamlandırılmalarına ve ona anlam yüklemelerine yönelik sembolik sistemler bütünüdür" şeklindeki yaklaşımıdır. Bu tanım, kültürün semboller aracılığıyla insanların dünya görüşlerini ve toplumsal yaşamlarını nasıl inşa ettiklerini açıklar (Tylor, 1871).

Kültür, sosyal bilimler içerisine dahil edilebilecek tüm disiplinleri yakından ilgilendiren bir konudur. Sosyal bilimlerin bu önemli, bir o kadar da karmaşık kavramının ne anlama geldiğini tespit etmek neredeyse imkansızdır. Buna rağmen, kültür kavramı için yapılan tanımların her biri, kavramın anlamı konusunda ortak bir anlayışın oluşmasını olanaklı kılmakta ve kültür kavramının öğeleri esas alınarak bir senteze ulaşmak mümkün olabilmektedir (Bogenç ve Bekci, 2025). Kültür üzerine yapılan tanımlar; genellikle, insan gruplarının üretimlerini de içeren belli başlı kazanımlarını, deneyimlerini, tarihi süreç içerisinde geliştirdikleri sembollerini, kuşaktan kuşağa aktarılan davranış kalıplarını içermektedir (Aktan ve Tutar, 2007).

Yemek Kültürü

Yemek kültürü, yalnızca biyolojik bir gereksinimin karşılanması değil; toplumsal yapı, kimlik, inanç ve mekânsal örgütlenmeyle doğrudan ilişkili bir kültürel pratiktir. Antropolojik ve sosyolojik literatürde yemek, toplumların değer sistemlerini, tarihsel deneyimlerini ve gündelik yaşam pratiklerini yansıtan önemli bir gösterge olarak ele alınmaktadır (Goody, 1982). Bu bağlamda geleneksel yemekler, bir toplumun kültürel belleğinin korunması ve aktarılmasında merkezi bir rol üstlenmektedir.

Yemek kültürü ile kültürel kimlik arasındaki ilişkiyi inceleyen çalışmalar, mutfak pratiklerinin bireylerin aidiyet duygusunu güçlendirdiğini ve yerel kimliğin inşasında belirleyici olduğunu ortaya koymaktadır (Mintz & Du Bois, 2002). Özellikle yerel ve bölgesel mutfaklar, küreselleşme sürecinde kültürel farklılıkların korunmasında direnç alanları olarak değerlendirilmektedir. Bu durum, geleneksel yemeklerin somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınmasını gerekli kılmaktadır.

UNESCO (2003) Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi'nde yemek kültürü; bilgi, beceri, toplumsal uygulamalar ve ritüellerle ilişkili bir miras unsuru olarak tanımlanmakta ve kuşaktan kuşağa aktarımı vurgulanmaktadır. Bu çerçevede yemek kültürü, yalnızca tariflerden değil; üretim, paylaşım, tüketim ve aktarım süreçlerinden oluşan bütüncül bir yapı olarak değerlendirilmektedir (Bessière, 2013).

Türkiye'de yapılan çalışmalar, geleneksel yemek kültürünün büyük ölçüde aile içi aktarım ve kadın emeği üzerinden sürdürüldüğünü göstermektedir (Özdemir, 2010). Yerel mutfakların turizmle ilişkilendirilmesi üzerine yapılan araştırmalar ise, gastronominin kültürel mirasın tanıtımı ve yerel kalkınma açısından önemli bir araç olduğunu ortaya koymaktadır (Gürsoy & Akova, 2018). Ancak literatürde, turizm odaklı dönüşümlerin geleneksel yemeklerin özgünlüğü üzerinde baskı oluşturabileceğine de dikkat çekilmektedir (Richards, 2012).

Sonuç olarak mevcut literatür, yemek kültürünü somut olmayan kültürel miras bağlamında ele alan çalışmaların hem kültürel süreklilik hem de sürdürülebilir kalkınma açısından önemli olduğunu ortaya koymakta; bölgesel ve karşılaştırmalı araştırmaların bu alandaki bilgi boşluğunu dolduracağına işaret etmektedir.

Kültürel Miras

Kültürel miras, bir toplumun geçmişinden günümüze ulaşan, nesiller arası bir bağ kurarak toplumun kültürel kimliğini ve değerlerini yansıtan somut ve soyut öğelerin toplamıdır. Bu miras, sadece tarihsel ve estetik açıdan değil, aynı zamanda toplumsal, kültürel, dini ve sanatsal anlamlar taşıyan unsurlardır. Kültürel miras, insanların kendilerini tanımalarına ve kimliklerini oluşturmalarına yardımcı olan, toplumların tarihsel sürekliliğini sağlayan çok boyutlu bir olgudur (Aghayeva ve Bogenç, 2022). Bu miras, geçmişten gelen bilgi ve değerlerin korunması ve aktarılması ile toplumların kültürel çeşitliliğini, tarihsel bağlarını ve özgünlüklerini sürdürülebilmelerine olanak tanır (Hobsbawm & Ranger, 1983).

Kültürel miras, genellikle iki ana kategoride ele alınır: somut kültürel miras (maddi miras) ve somut olmayan kültürel miras (manevi miras). Somut kültürel miras, belirli bir fiziksel formu olan, görsel ve yapısal olarak algılanabilen öğeleri içerirken, soyut kültürel miras, kültürel pratikler, gelenekler, ritüeller, dil, müzik ve halk hikâyeleri gibi soyut unsurları kapsar. Bir toplumun kültürel mirası, yalnızca o toplumun geçmişine ait unsurlar değil, aynı zamanda o toplumun geleceğine dair bir iz taşıyan, değerler ve pratikler bütünüdür.

Somit kültürel miras, fiziksel varlıklar üzerinden tanımlanabilir. Bunlar, bir toplumun tarihsel ve kültürel geçmişine ışık tutan, somut hale gelmiş öğelerdir. Somut kültürel miras, anıtlar, müzeler, tarihi yapılar, arkeolojik alanlar ve sanat eserleri gibi unsurları içerir. Bu miras unsurları hem bireylerin hem de toplumların kimliklerinin ve tarihsel hafızalarının sürekliliği açısından önem taşır. Örneğin, Mısır piramitleri, Roma İmparatorluğu'na ait kalıntılar ve Orta Çağ Avrupa'sındaki katedraller, sadece birer yapısal öğe olmakla kalmaz, aynı zamanda tarihsel, dini, kültürel ve sanatsal bağlamda da önemli anlamlar taşır. Yerel halkın, tarihi alanın korunması sürecine katkıda bulunacak çeşitli eğitimlere katılımı alanın sürdürülebilirliğini de sağlayacaktır. Turizm faaliyetlerine yönelik yapılacak her başarılı çalışma kültürel miras alanlarının tanınırlığını artıracak ve yerel halkın turizm konusunda bilinçlenmesini, koruma ve kullanma bilincinin artırılmasında aktif rol üstlenmesini sağlayacaktır (Bogenç ve Bekci, 2020).

Bir diğer örnek, Türkiye'deki Kapadokya bölgesinde bulunan kaya yerleşimleri ve peri bacaları gibi doğal ve yapısal alanlardır. Bu tür yapılar hem estetik hem de kültürel değerler açısından zenginlik taşır ve toplumların geçmiş yaşam biçimleri hakkında bilgi verir. Somut kültürel miras, aynı zamanda UNESCO Dünya Mirası Listesi'nde yer alan birçok alanla birlikte, dünya kültür mirasının korunmasına katkı sağlamaktadır. Bu mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması, kültürel kimliğin sürdürülebilirliği için kritik öneme sahiptir (UNESCO, 2003).

Tarihi ve doğal çevrelerin korunması, yalnızca fiziksel varlıkların devamlılığını değil, aynı zamanda bu alanların barındırdığı kültürel hafızanın yaşatılmasını da hedeflemektedir (Bekci vd., 2013). Özellikle özgün işlevini yitirmiş yapıların, mimari karakterleri gözetilerek yeniden işlevlendirilmesi, kültürel mirasın sürdürülebilirliğini destekleyen önemli bir koruma yaklaşımı olarak öne çıkmaktadır (Uslu vd., 2024). Ayrıca, mekânların tamamlayıcı unsurları olan kent mobilyalarının tarihi, sosyal ve kültürel bağlamla uyumlu biçimde tasarlanması tarihi değeri yüksek kentlerde, kültürel mirasın korunması ve kentsel kimliğin sürekliliği açısından önem taşımaktadır (Uslu ve Bölükbaşı Ertürk, 2019).

Kültürel miras alanları, aynı zamanda kentlerin kimliğini biçimlendiren ve kültürel turizm faaliyetlerine yön veren temel unsurlardır. Hızlı ve plansız gelişen kentleşme, kent kimliğinin özgün bileşenlerini dönüştürmekte (Yılmaz vd.,2021; Köse ve Dönmez, 2021); bu durum, kentin tarihsel sürekliliği ve kültürel değerleri üzerinde baskı oluşturmaktadır. Kentleşme süreçleri, kentin fiziksel dokusunun yanı sıra sosyal, kültürel ve mekânsal kimliğini de doğrudan etkilemektedir (Yılmaz vd., 2023). Hızlı ve çoğu zaman plansız gelişen kentleşme, kent kimliğinin özgün bileşenlerini dönüştürmekte; bu durum, kentin tarihsel sürekliliği ve kültürel değerleri üzerinde baskı oluşturmaktadır. Kent kimliğinin temel unsurları arasında yer alan kültürel miras alanları ise, bu dönüşüm süreçlerinden doğrudan etkilenmektedir. Tarihi, doğal ve kültürel nitelikleriyle kentlerin karakterini belirleyen bu alanlar, kentleşmenin yarattığı mekânsal ve işlevsel değişimler karşısında korunması gereken önemli değerler olarak öne çıkmaktadır (Dönmez ve Türkmen, 2018; Uğur ve Dönmez, 2021). Bu bağlamda kültürel miras alanlarının korunması, yalnızca fiziksel çevrenin devamlılığı açısından değil, aynı zamanda kent kimliğinin sürdürülebilirliği ve kültürel turizm

potansiyelinin korunması açısından da kritik bir rol üstlenmektedir (Öztürk vd., 2020; Kocakaya ve Dönmez, 2022).

Araştırma Kentlerine İlişkin Genel Bilgiler

Safranbolu

Safranbolu, Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde, Karabük iline bağlı tarihi bir ilçedir ve 1994 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne dâhil edilmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun klasik döneminin izlerini taşıyan kent, mimarisi, sokak dokusu ve geleneksel yapılarıyla dikkat çeker. Safranbolu, tarihi geçmişi, özgün mimari yapıları ve kültürel zenginlikleri ile sadece Türkiye'nin değil, tüm dünyanın önemli kültürel miras alanlarından biridir.

Safranbolu, adını, tarihsel olarak önemli bir tarım ürünü olan safrandan alır. Safran, Osmanlı İmparatorluğu döneminde ekonomik anlamda önemli bir yer tutmuş ve Safranbolu, safran ticaretinin merkezi haline gelmiştir. Kentin tarihi, Roma dönemine kadar uzanmakla birlikte, en belirgin gelişimini Osmanlı döneminde yaşamıştır. Özellikle 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı İmparatorluğu'nun merkezine yakın bir ticaret ve kültür kenti olarak Safranbolu'nun önemi artmıştır. Coğrafi konumu, Karadeniz ile İç Anadolu'nun birleşiminde bulunması, kenti tarih boyunca bir geçiş noktası hâline getirmiştir. Hem kara hem de deniz yollarının kesişiminde olması, ticaretin gelişmesine büyük katkı sağlamıştır.

Safranbolu'nun yemekleri

Safranbolu, sadece mimarisi ve tarihiyle değil, aynı zamanda zengin yemek kültürüyle de dikkat çeken bir Türk şehridir. Osmanlı İmparatorluğu'nun izlerini taşıyan bu kent, mutfağında hem Osmanlı İmparatorluğu'nun farklı bölgelerinin etkilerini hem de bölgesel özellikleri barındırmaktadır. Safranbolu'nun yemekleri hem tarihî hem de coğrafi faktörlerin birleşiminden doğmuş, bu yüzden her biri farklı bir kültürel anlatıyı içinde taşımaktadır.

Günümüzde, Safranbolu'nun yemek kültürü, geleneksel tariflerin yanı sıra modern gastronomi ile de harmanlanmaktadır. Yerel restoranlarda, Safranbolu'nun tarihi yemekleri sunulmakta, ancak aynı zamanda modern dokunuşlarla çeşitlendirilmiştir. Bu, hem geleneksel mutfağın korunmasına hem de yenilikçi bir gastronomi deneyim oluşturulmasına olanak tanır. Bununla birlikte, turizm endüstrisinin büyümesiyle birlikte, Safranbolu'nun yemek kültürünün tanıtılması ve yayılması da önemli bir hal almıştır. Yöresel yemekler, turistik gezilerde önemli bir yer tutar ve geleneksel mutfak kültürü, ziyaretçilere hem lezzet hem de kültürel bir deneyim sunar (Güler, 2015).

Cevizli keşli yayım

Cevizli keşli yayım, Türk mutfağında özellikle Anadolu'nun bazı bölgelerinde bilinen ve sevilen bir geleneksel yemektir. Cevizli keşli yayım, adını içerdiği ana malzemelerden alır. "Keş", Türk mutfağında peynirli, yoğurtlu ve bazen de baharatlı karışımlarla yapılan bir yemektir ve çeşitli yörelerde farklı adlarla anılabilir. "Yayım" ise özellikle köylerde, taze ekmeğe veya bazlama yerine kullanılan, daha ince ve yumuşak bir tür ekmeğdir. Bu ekmeğe, genellikle tandırda pişirilir ve üzerine ceviz, tereyağı, pekmez gibi besleyici malzemelerle hazırlanan keşli karışım sürülerek servis edilir.

Bükme

Bükme, Türk mutfağında köklü bir geçmişe sahip, özellikle Anadolu'nun farklı bölgelerinde sevilen ve çeşitli biçimlerde hazırlanan geleneksel bir yemektir. Bükme, Türk mutfağının geleneksel hamur işlerinden biri olarak özellikle Orta Anadolu, Karadeniz ve İç Anadolu bölgelerinde sıkça yapılmaktadır. Yemeğin ismi, yapılış biçiminden kaynaklanmaktadır; "bükme" kelimesi, hamurun iki tarafından bükülerek kapatılması anlamına gelir. Yapılışı, hamurun ince bir şekilde açılması ve içine çeşitli malzemelerin konulup kapatılmasıyla gerçekleştirilir. Bükme, adeta bir dönme hareketiyle yuvarlanan veya bükülen hamur ile pişirilmesiyle, diğer hamur işlerinden ayrılır. Genellikle içerisine peynir, kıyma, ıspanak, patates gibi malzemeler eklenerek yapılan bükme, tatlı ve tuzlu çeşitleriyle de meşhurdur.

Peruhi

Peruhi, Türk mutfağının geleneksel lezzetlerinden biri olarak, özellikle Karadeniz bölgesine ait olan ve yüzyıllardır süre gelen bir yemek geleneğidir. Peruhi, aslında eski Türklerin göçebe yaşamında daha

basit bir biçimde yapılırken, Karadeniz'in zengin mutfak kültürü içinde zamanla daha sofistike bir hale gelmiştir. Genellikle peynir, ıspanak, kıyma gibi malzemelerle hazırlanan bu yemek, aynı zamanda zamanla zeytinyağı ve çeşitli baharatlarla tatlandırılmıştır. Bu yönüyle hem kültürel hem de coğrafi bir köprü işlevi görmektedir (Güler, 2015).

Kuyu kebabı

Kuyu kebabı, Türk mutfağının zengin ve derin kültürünü yansıtan geleneksel bir yemektir. Özellikle Orta Anadolu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde köklü bir geçmişe sahip olan bu yemek, adını, pişirilme yönteminden alır. Kuyu kebabı, Anadolu'nun özellikle Batı ve Orta Karadeniz ile İç Ege bölgelerinde görülen, toprak altında uzun süreli pişirme tekniğine dayanan geleneksel bir et yemeğidir. Bu pişirme yöntemi, etin doğrudan ateşle temas etmeden, kapalı bir ortamda kendi buharı ve ısısı ile pişmesini sağlayarak lezzet ve yumuşaklık kazandırmaktadır (Özdemir, 2010).

Geleneksel uygulamada kuyu kebabı için yaklaşık 1,5–2 metre derinliğinde bir kuyu açılmakta, kuyunun tabanında odunlar yakılarak yüksek ısı elde edilmektedir. Isı yeterli seviyeye ulaştıktan sonra közler kenara alınmakta ya da tamamen temizlenmekte, genellikle kuzu veya oğlak eti büyük parçalar hâlinde metal kancalara ya da şişlere asılarak kuyunun içine sarkıtılmaktadır. Etin lezzetini korumak amacıyla yalnızca tuz kullanıldığı, baharat kullanımının sınırlı tutulduğu belirtilmektedir (Halıcı, 2015).

Safranbolu ev baklavası

Türk mutfağının en bilinen ve sevilen tatlılarından biri olan baklava hem tarihi hem de kültürel bağlamda büyük bir öneme sahiptir. Türkiye'nin farklı bölgelerinde pek çok farklı baklava çeşidi bulunmakta ve her biri kendine has bir tarife ve pişirme yöntemine sahiptir. Bu çeşitlerden biri de Karadeniz Bölgesi'nde, özellikle Safranbolu'da yapılan "Ev Baklavası"dır. Safranbolu Ev Baklavası'nın, genel baklava tariflerinden farklı olarak, daha ince açılmış yufkalarla ve daha az şekerle yapılması, onu diğer baklavalarından ayıran bir özelliktir. Ayrıca, bu baklavanın pişirilmesinde kullanılan tereyağı ve fıstık gibi yerel malzemeler, tatlıya özgün bir lezzet katmaktadır. Safranbolu'da baklava, geleneksel yöntemlerle yapıldığı için hem yapım süreci hem de sunumu, bu tatlının tarihi mirasıyla bütünleşmiştir (Güler, 2015).

Tereyağlı uzun pakla fasulye

Türk mutfağı, zengin ve çeşitli yemek kültürüyle tanınır. Bu mutfakta, farklı bölgelerden gelen yemekler, yerel malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin birleşimiyle şekillenmiştir. Türk mutfağının önemli ve vazgeçilmez yemeklerinden biri de baklagiller grubunda yer alan pakla fasulyesidir. Tereyağlı uzun pakla fasulyesi, Karadeniz ve Batı Karadeniz mutfaklarında yaygın olarak görülen, mevsimsellik ve yerel ürün kullanımına dayalı geleneksel bir sebze yemeğidir. Uzun pakla fasulyesi, taze ve lifsiz döneminde hasat edilerek ayıklanmakta; kılçıkları temizlendikten sonra iri parçalar hâlinde doğranmaktadır. Geleneksel yapımda fasulye, kısa süreli ön haşlamanın ardından süzülerek pişirmeye hazır hâle getirilmektedir (Özdemir, 2010).

Cevizli çörek

Türk mutfağı, zengin bir gastronomik mirasa sahip olup, yüzyıllar boyunca pek çok farklı kültürden etkilenmiştir. Bu mutfakta yer alan yemekler ve tatlılar, Türk halkının sosyal ve kültürel yaşamını yansıtan önemli unsurlar arasında yer alır. Geleneksel yapımda çörek hamuru; un, maya, ılık su veya süt ve tuz kullanılarak yoğrulmakta, ardından dinlenmeye bırakılmaktadır. İç harcı için iri çekilmiş ceviz, şeker ve bazı yöresel uygulamalarda tarçın bir araya getirilerek karıştırılmaktadır. Dinlenen hamur açıldıktan sonra iç harç eşit şekilde yayılmakta, rulo veya katlama yöntemiyle şekil verilerek tepsiye alınmaktadır. Bu aşamada çöreğin üzerine tereyağı sürülmesi hem lezzet hem de dokusal özellikleri belirleyen temel unsurlardan biri olarak öne çıkmaktadır (Halıcı, 2015).

Pişirme süreci genellikle taş fırın ya da ev tipi fırınlarda gerçekleştirilmektedir. Orta sıcaklıkta pişirilen cevizli çörek, dışı hafif kızarmış, içi yumuşak bir yapı kazanmakta; ceviz ve tereyağının birleşimiyle karakteristik bir aroma oluşturmaktadır. Literatürde cevizli çöreğin, yalnızca bir gıda ürünü değil; paylaşım, misafirperverlik ve aile içi dayanışma gibi toplumsal değerleri yansıtan bir kültürel pratik olduğu vurgulanmaktadır.

Safranbolu lokumu

Türk mutfağı, tarihsel süreç içerisinde farklı kültürlerin etkisiyle zenginleşmiş, bununla birlikte yerel tatlar ve geleneksel tarifler de her bölgede kendine özgü bir yer edinmiştir. Bu tatlar, yalnızca birer lezzet değil, aynı zamanda kültürel kimliğin ve toplumsal yapının birer yansımasıdır. Safranbolu Lokumu, adını safran bitkisinden alır. Karadeniz bölgesinin Batı Karadeniz kıyılarında yer alan Safranbolu kasabasına özgü, zengin tarihsel ve kültürel mirasa sahip bir tatlıdır. Safranbolu lokumunun özelliği, kullanılan malzemelerin tazeliği ve doğal oluşudur. Safranbolu'da üretilen lokumlar, genellikle kaliteli nişasta, şeker, su ve şekerlemelik gül suyu kullanılarak yapılır. Safranbolu'da üretilen lokumun özgünlüğü, özellikle tatlıya özgü karamelize şeker ve geleneksel pişirme tekniklerinden kaynaklanır. Ayrıca, Safranbolu'nun tarihsel olarak zengin bir ticaret yolunun üzerinde yer alması, bu bölgedeki yemek kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine olanak sağlamıştır.

Etlı yaprak sarması

Türk mutfağı, dünyaca ünlü lezzetleriyle ve geniş yemek yelpazesıyla tanınır. Bu mutfakta yer alan yemekler, Türk halkının tarihsel ve kültürel zenginliğini yansıtan öğeler arasında yer alır. Etlı yaprak sarması hem Anadolu'da hem de Osmanlı'nın farklı köylerinde yaygın olarak yapılan ve farklı çeşitleriyle zenginleşen bir yemektir.

Etlı yaprak sarması, Anadolu mutfak kültüründe yaygın olarak görülen ve özellikle Batı Karadeniz'de aile içi üretim, imece ve özel gün pratikleri ile ilişkilendirilen geleneksel bir yemektir. Asma yaprağının mevsiminde toplanarak salamura edilmesi, yemeğin yıl boyunca yapılabilmesini sağlayan önemli bir hazırlık aşaması olarak değerlendirilmektedir (Özdemir, 2010).

Geleneksel yapımda salamura yapraklar sıcak suda bekletilerek tuzu giderilmekte, ardından iç harç hazırlanmaktadır. İç harç genellikle orta yağlı kıyma, pirinç, soğan, salça ve tuzdan oluşmakta; yöresel uygulamalarda baharat kullanımı sınırlı tutulmaktadır. Hazırlanan iç harç, yaprakların damarlı kısmına küçük miktarlarda yerleştirilerek sıkı şekilde sarılmakta ve tencereye düzenli biçimde dizilmektedir (Halıcı, 2015).

Yöntem

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemlerini barındıran yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Alana uygun tespit edilen sorular, Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Kurulundan gerekli izinlerin alınmasına müteakip 17 Mayıs -18 Temmuz 2024 tarihleri arasında Safranbolu'da tesadüfî olarak seçilen yerel halk ile görüşmeler yapılmıştır. Sorular iki aşamalıdır. İlk bölümde katılımcılara sorulan sorular demografik bilgilere ait olup 6 sorudur, ikinci bölümde ise çalışma alanı olan Safranbolu kentinde araştırma konusu ile ilgili 8 soru bulunmaktadır. Sorular açık uçludur. Katılımcıların kendini istediği gibi ifade etmesi sağlanmıştır. Aynı zamanda katılımcılar ile yüz yüze görüşüldüğü için düşüncelerini ve tepkilerini gözlemlene fırsatı elde edilmiştir. Görüşmecilerle soru-cevap şeklinde mülakat formu uygulanmıştır. Görüşmede sorulan sorular tüm katılımcılar için, aynı biçimde sözcüklerle ve aynı anlama gelecek şekilde yöneltilmiştir.

Görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme yapılan katılımcılar Katılımcı 1 (K1), Katılımcı 2 (K2) şeklinde kodlanmıştır. İçerik analizi yapılarak, her ayrı soru için tablolar oluşturulmuştur.

Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayanların demografik özellikleri (yaş, doğum yeri, eğitim, mesleki durum, medeni durum ve gelir durumu) ile frekans ve yüzdeler oranlarına ilişkin veriler elde edilmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda açıklama ve yorumlar yapılmıştır. Safranbolu kentinde örneklem grubunun demografik özelliklerine göre dağılımı Tablo 1'de verilmiştir.

Tablo 1*Yerel Halkın Demografik Özelliklerine İlişkin Dağılımı (n=25)*

Değişkenler	Grup	Frekans Değeri	(%)
	18-25	4	16.00
	26-35	13	52.00
Yaş	36-45	7	28.00
	46 Yaş ve Üzeri	1	4.00
Doğum Yeri	Safranbolu	19	76.00
	Safranbolu Dışı	6	24.00
	İlköğretim	7	28.00
	Lise	9	36.00
Eğitim	Ön Lisans	1	4.00
	Lisans	8	32.00
	Lisansüstü	--	--
	Kamu	5	20.00
	İşçi	8	32.00
Meslek	Ev Hanımı	7	28.00
	Serbest	4	16.00
	İşsiz	1	4.00
	Evli	15	60.00
Medeni Durum	Bekâr	10	40.00
	Asgari Ücret ve Altı	6	24.00
Gelir Durumu	Asgari Ücretten Yüksek	19	76.00

Alınan sonuçlara göre bu araştırmaya katılanların % 16.00'si 18-25 yaş aralığında, %52.00'si 26-35 yaş aralığında, %24.00'ü 36-45 yaş aralığında ve %4.00'ü 46 yaş ve üzeridir. Örneklem grubunun doğum yerine göre dağılımına bakıldığında % 76.00'si Safranbolu, % 24.00'ü Safranbolu dışı olduğu görülmektedir. Örneklem grubunun eğitim durumlarına göre incelendiğinde %28'i ilköğretim, % 36.00'ü lise, % 4'ü ön lisans, % 32.00 lisans, olduğu görülmektedir. Örneklem grubu, meslek durumuna göre incelendiğinde araştırmaya katılanların %20,00'si kamu çalışanı, %32,00'i işçi, %28,00'i ev hanımı, % 16,00'si serbest çalışan, % 4,00'ü işsizdir. Araştırmaya katılanların medeni durumuna bakıldığında %60,00'ü evli, %40,00'ü bekârdır. Örneklem grubunun gelir durumuna bakıldığında araştırmaya katılanların %24,00'nün geliri asgari ücret ve altı, % 76,00'sinin geliri asgari ücretten yüksek olduğu tespit edilmiştir.

Safranbolu'da bildiğiniz geleneksel yemekler nelerdir? Sorusuna verilen cevaplar Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2*Safranbolu'ya ait bildiğiniz geleneksel yemekler nelerdir? Sorusuna verilen cevaplar*

	Görüşülenler	Bulgular
	K1,K4,K10,K11,K13,K14, K19	Peruhi
Safranbolu'ya ait bildiğiniz geleneksel yemekler nelerdir?	K5,K7,K9,K12,K15,K17,K22,K23	Safranbolu lokumu
	K2,K3,K16,K18,	Cevizli çörek
	K6,K8,K20,K21K24,K25	Kuyu kebabı

Tablo 2'de yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların yöresel yemeklerden, %28,00'i (7) peruhi, %32,00'si (8) Safranbolu lokumu, %16,00'si (4) cevizli çörek, %24,00'unun (6) kuyu kebabı dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K19: "...peruhi yemeği daha meşhurdur..."

K5: "...Safranbolu lokumu da meşhurdur diğer yemeklere göre.."

K3:"cevizli çöreğin buraya ait olduğunu biliyorum."

K6:"kuyu kebabı bu yöreye aittir."

Turistlerin geleneksel yemek kültürünüz konusunda fikirleri var mıdır? sorusuna yönelik cevaplar Tablo 3'te sunulmuştur.

Tablo 3

Gelen turistlerin geleneksel yemek kültürünüz konusunda fikirleri var mıdır? Sorusuna verilen cevaplar.

	Görüşülenler	Bulgular
Gelen turistlerin geleneksel yemek kültürünüz konusunda fikirleri var mıdır?	K2,K5,K10,K11,K12,K13,K14,K20,K21	Var
	K1,K3,K6,K15,K16,K18,K19,K22	Yok
	K4,K7,K8,K9,K17,K23,K24,K25	Fikir beyan etmek istemiyorum

Tablo 3'te yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların Safran bitkisini kullanarak yapılan yemeklerden hangilerini biliyorsunuz sorusuna yanıt olarak, %36,00'sı (9) "Evet", %32,00'si (8)"Hayır", %32,00'si (8)"Fikir beyan etmek istemiyorum", dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K10:"...evet, peruhi yemeğini bilirler..."

K22:"...yok, burada öğrenmek istiyorlar."

K25:"....fikrim yok"

Geleneksel yemek kültürünün tanıtılması için neler yapılabilir? sorusuna yönelik cevaplar Tablo 4'de sunulmuştur.

Tablo 4

Geleneksel yemek kültürünün tanıtılması için neler yapılabilir? Sorusuna verilen cevaplar

	Görüşülenler	Bulgular
Geleneksel yemek kültürünün tanıtılması için neler yapılabilir?	K1,K5,K10,K12,K13,K14,K17,K23,K25	Yarışmalar
	K3,K6,K7,K8,K11,K15,K16,K21	Tanıtım Günleri/Etkinlikler
	K4,K18,K22,K24	Turizm çeşitliliği
	K2,K9,K19,K20	Bilmiyorum

Tablo 4'te yer alan verilere göre görüşme yapılan yanıtları incelendiğinde, %36,00'sı (9) Yarışmalar, %32,00'si (8) Tanıtım Günleri / Etkinlikler, %16,00'sı (4) Turizm çeşitliliği, %16,00'sinin (4) bilmiyorum dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K5: "...yemek yarışmaları yapılabilir..."

K15:"...çeşitli etkinlikler yapılmalıdır .."

K22:"...turizm faaliyetlerini çeşitlendirme.."

K19:"...Hiçbir fikrim yok, bilmiyorum."

Geleneksel yemek kültürünün geliştirilmesi için sizce neler yapılabilir? sorusuna yönelik cevaplar Tablo 5'te sunulmuştur.

Tablo 5

Geleneksel yemek kültürünün geliştirilmesi için sizce neler yapılabilir? sorusuna verilen cevaplar

	Görüşülenler	Bulgular
Geleneksel yemek kültürünün geliştirilmesi için sizce neler yapılabilir?	K4,K7,K8,K11, K20,K25	Kurslar açılabilir
	K9,K12,K15,K16,K21,K22,K23	Okullarda eğitim verilebilir
	K1,K2,K3,K10,K14,K17,K18,K19,K24	Gençler teşvik edilebilir, Yiyecek İçecek Sektörü Teşvik edilebilir

Tablo 5’de yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların cevaplarına göre yanıt olarak,% 24,00’ü Kurslar açılabilir,%28,00’i Okullarda eğitim verilebilir, % 36,00’sı Gençler teşvik edilebilir / Yiyecek İçecek sektörü teşvik edilebilir, % 12 bilmiyorum dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K4:“...halk eğitim bünyesinde kurslar açılabilir...”

K16:“...temel eğitim seviyesinde konu ile ilgili eğitimler verilebilir..”

K19:“..gençlere teşvik verilerek konu ile ilgili mekanlar açılabilir ..”

K13: “...bilmiyorum..”

Geleneksel yemek kültürünün korunması için hangi tedbirler alınabilir? sorusuna yönelik cevaplar Tablo 6’da sunulmuştur.

Tablo 6

Geleneksel yemek kültürünün korunması için hangi tedbirler alınabilir? Sorusuna verilen cevaplar

	Görüşülenler	Bulgular
Geleneksel yemek kültürünün korunması için hangi tedbirler alınabilir?	K1,K4,K6,K8,K14,K18,K21,K22,K25	Yerel halk teşvik edilmelidir
	K2,K9,K12,K15,,K16,K17,K19,K24	Yerel yönetimler tedbir almalıdır.
	K3,K5,K7,K10,K11,K13K20,K23	Bilmiyorum

Tablo 6’de yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların yanıtları incelendiğinde,% 36,00’si Yerel halk teşvik edilmelidir, % 32,00’si Yerel yönetimler tedbir almalıdır., % 32,00’si bilmiyorum, dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K1:“...yerel halka konu ilgili teşvikler verilebilir...”

K12:“...kaymakamlık, belediyeler konu ile ilgili gereklitedbirlerialabilirler...”

K20:“...bir fikrim yok..”

K23:“...bilmiyorum. ”

Geleneksel yemek kültürünün turizme katkıları nasıl artırılabilir? sorusuna yönelik cevaplar Tablo 7’de sunulmuştur.

Tablo 7

Geleneksel yemek kültürünün turizme katkıları nasıl artırılabilir?” Sorusuna verilen cevaplar

	Görüşülenler	Bulgular
Geleneksel yemek Kültürünün turizme Katkıları nasıl artırılabilir?	K3,K5,K10,K13,K16,K18,K22,K23	Tanıtım faaliyetlerinin Artırılması ile (Sosyal medya, Youtuberlar vd.)
	K1,K2,K4,K7,K8,K11,K14,K17,K20, K21,K24, K25	Yerel yönetim destekli yarışmalar, bilimsel aktiviteler
	K6,K9,K12,K15, K19,	Bilmiyorum

Tablo 7’de yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların verdikleri cevaplar, %32,00’i Tanıtım faaliyetlerinin artırılması ile (Sosyal medya, Youtuberlar vd.), %48,00’si Yerel yönetim destekli yarışmalar, bilimsel aktiviteler, %20,00’i bilmiyorum, dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K10:“...dijital ortamlarda tanıtım...”

K14:“...yerel yönetimin yapacakları konser, yarışma gibi etkinlikler..”

K15:“...fikrim yok..”

K19:“...bilmiyorum. ”

Geleneksel yemeklerinizi günlük hayatta hangi periyotlarda uygulamaktasınız? (Aylık, haftalık, yıllık vs.) sorusuna yönelik cevaplar Tablo 8’de sunulmuştur.

Tablo 8*Geleneksel yemeklerinizi günlük hayatta hangi periyotlarda uygulamaktasınız?*

	Görüşülenler	Bulgular
Geleneksel yemeklerinizi günlük hayatta hangi periyotlarda uygulamaktasınız?	K1,K4,K11,K20, K10,K13,K14,K15,K16 K2,K5,K6,K9, K19,K21,K22,K23 K3,K7,K8,K12,K17,K18,K24,K25	Günlük Haftalık Yıllık Özel Günlerde

Tablo 8’de yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların cevapları, %16,00’i Günlük, %20,00’si Haftalık, %32,00’si Yıllık, %32,00’si Özel Günlerde dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K11: "...günlük olarak yapmaya çalışıyorum..."

K13: "...Haftalık olarak ailece yeriz..."

K9: "...yıllık olarak toplantılarda yaparız..."

K25: "...özel günlerde yaparız..."

Geleneksel yemekleriniz kültürel etkinliklerde (düğün, ölüm, nişan, asker uğurlaması vs.) sunulmakta mıdır? sorusuna yönelik cevaplar Tablo 9’de sunulmuştur.

Tablo 9*Geleneksel yemekleriniz kültürel etkinliklerde sunulmakta mıdır?*

	Görüşülenler	Bulgular
Geleneksel yemekleriniz kültürel etkinliklerde (düğün, ölüm, nişan, asker uğurlaması vs.) sunulmakta mıdır?	K2,K5,K7,K8,K9,K10,K11,K12, K13, K14,K15,K16,K18,K19,K20,K21,K24, K25, K1,K3,K6,K22, K4,K17,K23,	Evet Hayır Fikir beyan etmek istemiyorum/bilmiyorum

Tablo 9’de yer alan verilere göre görüşme yapılan katılımcıların Safran bitkisini kullanarak yapılan yemeklerden hangilerini biliyorsunuz sorusuna yanıt olarak, %72,00’si (18) "Evet", %16,00’si (16) "Hayır", %12,00’si (3) "Fikir beyan etmek istemiyorum / Bilmiyorum", dediği tespit edilmiştir. Görüşmeye ilişkin bazı cevaplar şunlardır;

K10: "...evet yapıyoruz..."

K20: "...özellikle düğünlerde yaparız"

K23: "...fikrim yok"

Sonuç ve Öneriler

Safranbolu, Osmanlı dönemi mimarisinin ve kültürünün en iyi korunmuş örneklerinden birini sunan, zengin tarihi ve kültürel mirasa sahip bir kenttir. Kentin korunması, sadece yerel halkın değil, uluslararası düzeydeki iş birliklerinin de katkılarıyla büyük bir başarı göstermiştir. Safranbolu’nun geleneksel yapıları, estetik öğeleri ve sosyal yapıları, bir toplumun tarihini ve kültürünü anlamada önemli ipuçları sunmaktadır. Gelecekte, Safranbolu’nun kültürel mirasının korunmasına yönelik daha fazla çalışma yapılması ve sürdürülebilir turizm stratejilerinin geliştirilmesi, kentteki tarihi dokunun korunmasını ve bu mirasın gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır.

Bakkaloğlu, Türker ve Dağ (2024: 43) tarafından yapılan çalışmada Safranbolu tören yemekleri konusunda Safranbolu’daki yemek kültürünün sürdürülebilirliğinin sağlanması için yöredeki bu kültürel unsurlardan turizm amaçlı olarak yararlanılması gerektiğini vurgulamışlardır. Ayrıca Safranbolu’nun yılda bir milyon turisti ağırlaması sebebiyle bu hususun bir kültür turizmi destinasyonu olarak da değerlendirilebileceğini belirtmişlerdir.

Dolayısıyla her ne kadar Akçakoca ve Safranbolu Karadeniz kültürüne yönelik yemeklere sahip iki ilçe olsa da Safranbolu'da yemeklerin belirli temalar kapsamında sunuluyor olması sahip olunan zenginliğin kültürel miras çerçevesinde değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Yine Sarıtuğ (2023) çalışmasında Karadeniz Bölgesinde bulunan illerin yemek kültürü açısından yarış halinde olduğunu belirterek, bölgede benzer içerikte yemekler sunulmasına rağmen özellikle Safranbolu'nun safran ve zerde gibi yemeklerde kullanılan özel malzemelerin Safranbolu'ya özgü olması sebebiyle bu malzemelerden yapılan orijinal yiyeceklerin Safranbolu'da daha nitelikli olduğunu tat ve kültür açısından ön plana çıkarılması gerektiğini ortaya koymaktadır.

Safranbolu, tarihî ve kültürel mirası kadar, yemek kültürüyle de Türk mutfağının önemli örneklerinden biridir. Şehirdeki yemekler, bölgesel malzemelerle hazırlanan ve geleneksel pişirme yöntemleriyle şekillenen zengin bir mutfak geleneği sunar. Safranbolu'nun yemekleri hem estetik hem de kültürel açıdan büyük bir değere sahiptir. Yemekler, sadece birer lezzet değil, aynı zamanda tarih, kültür ve sosyal yapının izlerini taşıyan önemli bir mirastır. Safranbolu mutfağının hem yerel halk hem de turistler tarafından yaşatılması, bu kültürel mirasın geleceğe taşınmasında önemli bir rol oynamaktadır.

Yemeklerin kültürel miras açısından sunulabilmesi amacıyla ortaya çıkan öneriler şu şekilde sıralanabilir.

- Kamu kurum ve kuruluşları ile STK'lar yemek kursları açabilir, böylelikle yemek kültürünün ilgi duyanlara veya araştırmacılara aktarımı sağlanabilir,
- Yemek yarışmaları düzenlenebilir, bu sayede medya kanallarından yemek kültürü hem ulusal hem de uluslararası açıdan duyurumu sağlanabilir,
- Usta çırak öğretim metodu ile yöresel restoranlarda istihdam sağlanarak yeni ustalar yetişmesi sağlanabilir, böylece yöresel yemekleri sunan butik işletmelerin devamlılığı sağlanabilir,
- Sosyal medya platformları, yayın yapan dijital kanallar ile daha sık paylaşımlar yapılabilir ve özellikle gençlerin konuya yönelik bilgilendirilmeleri sağlanabilir.

Sonuç olarak yemek kültürü Türkiye'nin her yöresi için önemli olsa da ve birbirine yakın yörelerde benzer yemek çeşitleri sunuluyor olsa da aslında her il veya ilçenin kendine özel yemeklerinin patentlenmesi, kayda alınması, kullanılan malzemelerin ve orijinal tariflerin gelecek nesillere aktarılması kültürel mirasın sürdürülebilirliği anlamında gereklidir. Bu sayede turizm açısından kültürel miras değerleri hem ulusal hem de uluslararası olarak turistlerin bilgisine sunulabilecektir.

Kaynakça

- Aghayeva, N., & Bogenç, Ç. (2022). *Mimaride ekolojik yaklaşımlar*. İksad Yayınevi.
- Aktan, C. C., & Tutar, H. (2007). Bir sosyal sabit sermaye olarak kültür. *Pazarlama ve İletişim Kültürü Dergisi*, 6(20), 1–11.
- Ayaz, N., Artuğer, S., & Türkmen, F. (2009). Tarihi Zela (Zile) ilçesindeki yerel halkın turizme bakış açılarını belirlemeye yönelik bir alan araştırması. *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, 2, 103–124.
- Bakkaloğlu, M., Türker, N., & Dağ, T. (2024). Safranbolu'nun tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelenmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1), 27–45.
- Bekci, B. (2022). Cruise tourism directed to natural and cultural landscape areas in the Black Sea Basin. *Journal of Multidisciplinary Academic Tourism*, 7(2), 1–17. <https://doi.org/10.31822/jomat.2022-7-2-1>
- Bekci, B., Dinçer, D., & Üçok, M. (2017). Contribution of sustainable gastronomic tourism in Rize province to recreational areas: The case of Guneysu. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 7, 7–11.
- Bekci, B., Taşkan, G., & Bogenç, Ç. (2013). A habitant-focused approach to the concept of eco-city at industrialized cities with a rural city character (Bartın-Karabük) Turkey sample. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 11(2), 867–872.

- 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>
- Bogenç, Ç., & Bekci, B. (2020). Regeneration of historical Akçaabat Ortamahalle. *International Refereed Journal on Social Sciences*, 6(33), 810–823.
- Bogenç, Ç., & Bekci, B. (2025). Safranbolu tarihi çarşıda yapay zekâ destekli kültürel miras yönetimi. *İçinde Peyzaj mimarlığı konuları* (ss. 117–132). Yaz Yayınları.
- Dönmez, Y., & Türkmen, F. (2018). The relation between the landscape design and brand image in purchase preferences of tourists: The case of Safranbolu and Nevşehir, in Turkey. *Applied Ecology and Environmental Research*, 16(1), 629–643. https://doi.org/10.15666/aecer/1601_629643
- Geertz, C. (1973). *The interpretation of cultures*. Basic Books.
- Goody, J. (1982). *Cooking, cuisine and class: A study in comparative sociology*. Cambridge University Press.
- Güler, S. (2015). *Türk mutfağı ve geleneksel tatlılar*. Lezzet Yayınları.
- Gürsoy, D., & Akova, O. (2018). *Gastronomi turizmi ve yerel mutfakların sürdürülebilirliği*. Detay Yayıncılık.
- Halıcı, N. (2015). *Türk mutfağı*. Oğlak Yayıncılık.
- Hobsbawm, E. J., & Ranger, T. (1983). *The invention of tradition*. Cambridge University Press.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2005). Gastronomy tourism: A meaningful travel market segment. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4(2–3), 39–55.
- Kocakaya, E., & Dönmez, Y. (2022). Z kuşağının kültürel miras algısı: Safranbolu örneği. *Anasay*, 6(21), 119–140. <https://doi.org/10.33404/anasay.1127416>
- Köse, B., & Dönmez, Y. (2021). Mahalle ölçeğinde kültürel değerlerin kent kimliğine etkileri: Kale Mahallesi-Samsun. *Kent Akademisi*, 14(4), 1156–1190. <https://doi.org/10.35674/kent.955281>
- Mintz, S. W., & Du Bois, C. M. (2002). The anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*, 31, 99–119. <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.31.040402.085840>
- Özdemir, N. (2010). *Türk mutfak kültürü*. Akçağ Yayınları.
- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., & Yılmaz, D. (2021b). Restorasyon çalışmaları sonrası yerel halkın algı ve tutumları (Kayseri Kalesi örneği). *Doğu Coğrafya Dergisi*, 26(45), 183–194. <https://doi.org/10.17295/ataunidcd.933070>
- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., Yılmaz, D., & Çılgınoğlu, H. (2021a). Bir kültür turizmi destinasyonu olarak Hasankeyf örneğinde ziyaretçi memnuniyeti. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 23(2), 359–369. <https://doi.org/10.24011/barofd.901027>
- Öztürk, S., Işınkaralar, Ö., Yılmaz, D., & İhtiyar, M. (2020). Koruma yaklaşımı olarak tarihi bir güzergâhın kültür rotasına dönüştürülmesi: Kastamonu örneği. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 9(2), 144–159.
- Richards, G. (2012). An overview of food and tourism trends and policies. *İçinde OECD studies on tourism* (ss. 13–46).
- Sarıtuğ, B. (2023). Safranbolu halk kültüründe ritüellerin önemli gastronomi unsuru: Zerde tatlısı. *İçinde A. Gökçe, G. Coşkun, N. Eker, E. Dilmaç, & O. Çolak (Ed.), Turizmde yeni trendler*. Özgür Yayınları.
- Türkmen, F., & Dönmez, Y. (2015). Korunan alanların turizme açılmasına ilişkin yerel halkın görüşleri (Yenice örneği). *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 189–204.
- Tylor, E. B. (1871). *Primitive culture: Researches into the development of mythology, philosophy, religion, art, and custom*. John Murray.

- Uğur, İ., & Dönmez, Y. (2021). Somut kültürel miras alanlarının turistik çekicilik açısından değerlendirilmesi: Birgi örneği. *Journal of Academic Tourism Studies*, 2(2), 131–144. <https://doi.org/10.29228/jatos.52523>
- UNESCO. (2003). *Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage*. UNESCO Publishing.
- Uslu, E., & Bölükbaşı Ertürk, A. (2019). A design approach of urban furniture in a historical place: Safranbolu. *Turkish Studies: Social Sciences*, 14(4), 1841–1866. <https://doi.org/10.29228/TurkishStudies>
- Uslu, E., Dönmez, Y., & Bölükbaşı Ertürk, A. (2024). Tarihi gar binalarının kullanıcı tercihlerine göre zamansız müzeye dönüştürülmesi üzerine bir araştırma: Ankara Gar Binası örneği. *Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 40(1), 429–442. <https://doi.org/10.17341/gazimmfd.1413669>
- Yılmaz, D., Öztürk, S., & Işınkaralar, Ö. (2022). Kent imgesinin yapıtaşı olarak sokaklarda mekânsal zenginliğin fraktal geometri ile analizi. *Kent Akademisi*, 15(3), 1341–1358. <https://doi.org/10.35674/kent.996119>
- Yılmaz, D., Öztürk, S., & Işınkaralar, Ö. (2023). Bir yaşam sahnesi olarak sokak algısının kullanıcılar gözünden okunması: Ankara ve İstanbul sokaklarından tespitler. *Artium*, 11(1), 75–86. <https://doi.org/10.51664/artium.1169765>

MAKALEYE İLİŞKİN YAZAR BEYANI

Destek Bilgisi Beyanı

Bu çalışma herhangi bir fon/hibe ile desteklenmemiştir.

Çıkar Çatışması Beyanı

Yazarlar arasında herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

Bilgilendirilmiş Onam Formu Beyanı

Çalışmada insan katılımcı bulunmaktadır ve katılımcılardan bilgilendirilmiş onam alınmıştır (yazılı / sözlü).

Etik Kurul Onay Beyanı

Etik kurul izni gerektirmektedir ve alınmıştır.

Kurul adı: Karabük Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimleri Etik Kurulu

Tarih: 24.02.2023

Karar no: 2023/2

Etik Onayı Beyanı: Yazar(lar), çalışmanın yürütülmesi ve raporlanmasında derginin "[etik ilkeler ve yayın politikası](#)" bölümünde yer alan ilgili etik ilkelere, araştırma ve yayın etiği kurallarına uyulduğunu beyan eder.

Hakem Değerlendirmesi: Bu dergide, makalelerin değerlendirilmesinde çift kör hakemlik süreci uygulanmaktadır.

Veri Kullanılabilirlik Beyanı: Bu çalışmada kullanılan veriler, makul talep üzerine sorumlu yazardan temin edilebilir.

Yapay Zekâ Kullanımı Beyanı: Yazar(lar); herhangi bir yapay zekâ aracının kullanılıp/kullanılmadığını kullanılmışsa yalnızca destek amaçlı kullanıldığını; bilimsel içerik, özgünlük, atıf, veri doğruluğu ve etik sorumluluğun tamamen yazar(lar)a ait olduğunu kabul eder.

Bu çalışmanın hazırlanmasında yapay zekâ tabanlı araçlar kullanılmamıştır.

Yazar Katkı Rollerini Beyanı*

Katkı Rolü	Açıklama	Katkıda Bulunan Yazar(lar)ın Ad ve Soyadları
Kavramsallaştırma/Kuramsal Çerçeve	Fikir üretme; kapsamlı araştırma amaç ve hedefler ile çalışmaya ilişkin kavramsal/kuramsal çerçeve ve hipotezlerin oluşturulması ve geliştirilmesi.	Ali Rıza Sertel Fatih Türkmen
Araştırma /Uygulama	Araştırma ve inceleme süreçlerinin yürütülmesi, özel olarak deneylerin uygulanması, ya da veri/kanıt toplanması.	Ali Rıza Sertel
Yöntem	Yöntemin geliştirilmesi veya tasarımının yapılması; modellerin oluşturulması, çalışmanın verisinin toplanması, analiz edilmesi veya ilgili verileri sentezlemek amacıyla istatistiksel, matematiksel, hesaplamalı veya diğer tekniklerin uygulanması.	Fatih Türkmen
Proje/Araştırma Yönetimi	Araştırma faaliyetlerinin planlanması ve uygulanmasının yürütülmesi ve koordinasyonu, mentorluk da dahil olmak üzere, araştırma faaliyeti planlama ve uygulaması için denetleme ve liderlik sorumluluğu.	Fatih Türkmen
Görselleştirme	Yayımlanan çalışmanın özellikle görselleştirilmesinin/veri sunumunun hazırlanması, oluşturulması ve/veya sunulması.	Ali Rıza Sertel
Çalışmanın İlk Taslağı/Yazımı	Yayımlanan çalışmanın özellikle ilk taslağının yazılması (kapsamlı çeviri dahil), hazırlanması, oluşturulması ve/veya sunulması. Yayın öncesi veya sonrası aşamalar dahil olmak üzere, özellikle eleştirel inceleme, yorum veya düzeltmelerinin hazırlanması, oluşturulması ve/veya sunulması.	Ali Rıza Sertel Fatih Türkmen
Gözden Geçirme/Son Kontrol	İlgili kurullardan (dergi kurulları, hakemler vb.) gelen geri bildirimlere göre çalışmaya son şeklinin verilmesi, gerekli düzeltme/düzenlemelerin yapılıp dergi sistemine yüklenmesi.	Ali Rıza Sertel Fatih Türkmen

*Yazar beyanında yer alan katkı rolleri başlıklarının belirlenmesinde; "katkı rolleri taksonomisinden ([Allen, O'Connell, & Kiermer, 2019](#))" yararlanılmıştır.