



Turizm Akademik Dergisi

Tourism Academic Journal

www.turizmakademik.com



Sürdürülebilir Gıda Kültürü ve Kuşaklararası Bilgi Aktarımı: Türkiye'nin Doğusunda Üç Nesil Kadın Deneyimi*

Ayşe YORULMAZ^a, Kadir ÇETİN^{b**}

^a Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, BURDUR, E-mail: ayseyorulmaz.mehmetakif@gmail.com, ORCID: 0009-0000-8332-2344

^b Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, BURDUR, E-mail: kcerin@mehmetakif.edu.tr, ORCID: 0000-0003-0102-8913

Öz

Bu araştırma, Türkiye'nin doğusunda yer alan Ağrı ili Doğubayazıt ilçesinde yaşayan üç kuşak kadının deneyimleri üzerinden kuşaklararası gıda kültürü aktarımını ve bu aktarımın sürdürülebilirlik boyutunu incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırmada fenomenolojik nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş; amaçlı örnekleme yöntemiyle üç kuşağı (anneanne, anne ve genç nesil) kapsayan aile içi kuşak yapıları temel alınarak toplam 60 kadın ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Veriler tümevarımsal analiz süreciyle kodlanmış ve temalar oluşturulmuş. Bulgular, kuşaklararası yemek aktarımının yalnızca tarif bilgisinin öğrenilmesiyle sınırlı olmadığını; malzeme temini, üretim, pişirme teknikleri, tüketim ve sunum pratiklerini kapsayan bütüncül bir süreç olduğunu göstermektedir. Birinci ve ikinci kuşakların geleneksel gıda bilgisinin üretim ve hazırlık aşamalarında aktif rol aldığı, üçüncü kuşağın ise bu süreçlere sınırlı düzeyde katıldığı belirlenmiştir. Geleneksel mutfak pratiklerinin büyük aile yapısından çekirdek aileye geçiş, modern mutfak araçlarının kullanımı ve zaman kısıtı gibi faktörlerle dönüşüme uğradığı; yemeklere yüklenen sosyal ve kültürel anlamın genç kuşakta daha çok sembolik düzeyde kaldığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte ritüel yemeklerin ve özel günlerdeki ortak tüketim pratiklerinin kuşaklararası bağları sürdürdüğü görülmüştür. Elde edilen bulgular, geleneksel gıda bilgisinin aktarımındaki zayıflamanın yerel üretim pratiklerinin azalması, biyoçeşitliliğin sınırlanması ve ekolojik sürdürülebilirliğin zedelenmesi ile ilişkili olabileceğini ortaya koymaktadır. Sonuç olarak mutfak kültürünün sürdürülebilirliği, geleneksel bilginin güncel yaşam koşullarıyla uyumlu biçimde yeniden üretilmesi ve dijital platformlar aracılığıyla yeni aktarım mekanizmalarının geliştirilmesi ile mümkün görünmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kuşaklararası aktarım, Geleneksel mutfak kültürü, Aile içi gıda sosyalleşmesi, Üç kuşak, Sürdürülebilir gıda.

Sustainable Food Culture and Intergenerational Knowledge Transmission: Experiences of Three Generations of Women in Eastern Turkey

Abstract

This study examines the intergenerational transmission of food culture and its sustainability dimensions through the experiences of three generations of women residing in the Doğubayazıt district of Ağrı province in eastern Turkey. Adopting a phenomenological qualitative research approach, semi-structured interviews were conducted with a total of 60 women selected through purposive sampling, encompassing intra-familial generational structures across three cohorts (grandmother, mother, and younger generation). The data were coded through an inductive analytical process, from which thematic categories were derived. The findings reveal that intergenerational culinary transmission is not confined to the acquisition of recipe knowledge alone; rather, it constitutes a holistic process encompassing ingredient procurement, production, cooking techniques, consumption, and presentation practices. While the first and second generations assume an active role in the production and preparation stages of traditional food knowledge, the third generation participates in these processes to a comparatively limited extent. Traditional culinary practices were found to undergo transformation as a result of factors such as the shift from extended to nuclear family structures, the increasing use of modern kitchen technologies, and time constraints; moreover, the social and cultural meanings ascribed to food persist predominantly at a symbolic level among the younger generation. Nevertheless, ritual meals and communal consumption practices observed during special occasions were found to sustain intergenerational bonds. The findings further indicate that the attenuation in the transmission of traditional food knowledge may be associated with the decline of local production practices, the constriction of biodiversity, and the erosion of ecological sustainability. In conclusion, the sustainability of culinary culture appears attainable through the reproduction of traditional knowledge in alignment with contemporary living conditions and through the development of novel transmission mechanisms via digital platforms.

Keywords: Intergenerational Transmission, Traditional Culinary Culture, intra-familial Food Socialization, Three Generations, Sustainable Food.

JEL CODE: Q01, D13, Z13

Makalenin Geçmişi:

Gönderim Tarihi : 06.03.2026

Düzeltilme : 07.05.2026

Kabul : 17.05.2026

Makale Türü : Araştırma Makalesi

DOI : 10.65981/touraj.1902817

Yorulmaz, A. & Çetin, K. (2026). Sürdürülebilir Gıda Kültürü ve Kuşaklararası Bilgi Aktarımı: Türkiye'nin Doğusunda Üç Nesil Kadın Deneyimi, Turizm Akademik Dergisi, 13 (1), 147-165.

* Bu araştırma 05.02.2025 tarih ve GO 2025\1018 sayılı Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu Uygunluk Onay Belgesi ile bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.

** Sorumlu yazar E-posta: kcerin@mehmetakif.edu.tr

GİRİŞ

Gıda tüketimi ve alışkanlıkları, bir toplumun kültürel kimliğini şekillendiren en temel öğelerden biri olarak görülmekte ve sürdürülebilir bir geleceğin inşasında kritik bir rol oynamaktadır (Voola ve ark., 2018). Çünkü gıda tüketimi sembolik olarak toplumsal normlarını temsil etmektedir ve kültürel değişimleri ve kimlik oluşumunu anlamakta çok önemlidir (Fonseca, 2008). Gıdanın üretimi, hazırlanması ve tüketimi süreçleri, nesilden nesile aktarılan bilgi ve pratikleri içermekte ve bu aktarım kültürel sürdürülebilirliğin temelini oluşturmaktadır (García, 2024; Kharuhayothin & Kerrane, 2018). Dünya genelinde gıda üretimi ve tüketiminin enerji kullanımı, küresel sera gazı emisyonlarının yaklaşık dörtte birini oluşturmakta ve bu durum sürdürülebilir gıda sistemlerinin önemini artırmaktadır (Carrigan ve ark., 2023). Küreselleşme ve modernleşmenin etkisiyle, geleneksel gıda pratiklerinin ve bunlarla ilişkili kültürel değerlerin kaybolma riski artmaktadır (Brannen, 2006; Nico ve ark., 2020). Bundan dolayı aile içi gıda sosyalleşmesi ve kuşaklar arası aktarım süreçleri hem kültürel mirasın korunmasında hem de sürdürülebilir gıda pratiklerinin gelecek nesillere aktarılmasında merkezi bir rol oynamaktadır (Rabušicová ve ark., 2016).

Gıda pratikleri, bir toplumun kültürel kodlarını taşıyan ve nesiller arası aktarımla şekillenen dinamik bir süreç olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu kapsamda sürdürülebilir gıda tüketimi, çevresel, ekonomik ve toplumsal sürdürülebilirliği teşvik etmede önemli bir rol oynamaktadır (Cho & Krasser, 2011). Özellikle aile içi gıda davranışları ve sosyalleşme süreçleri, sürdürülebilir tüketim pratiklerinin şekillenmesinde belirleyici olmaktadır (Stancu ve Lähteenmäki, 2022). Bu becerilerin ve kültürel uygulamaların aktarımı ve yaygınlaşması, geleneksel gıda pratiklerinin kalıcılığı ve yaygınlaşması için önemlidir (Chabrol & Muchnik, 2011).

Nesiller arası öğrenme, farklı yaş gruplarındaki bireylerin bilgi, beceri ve değerleri paylaştığı, genellikle resmi olmayan ve yaşam boyu süren bir öğrenme sürecidir (Rabušicová ve ark., 2016). Bu süreç, bireylerin toplumsal etkileşimler ve günlük deneyimler yoluyla kültürel değerleri içselleştirmesini sağlamak ve kültürün sürekliliğini desteklemektedir (Spencer-Oatey & Franklin, 2012). Aile içi kültür aktarımı, bireylere yemek kültürünü yaparak, yaşayarak ve görerek öğrenme fırsatı sunmakta ve sürdürülebilir gıda davranışlarının gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Gıda pratikleri ve kültürel aktarım üzerine mevcut literatür ağırlıklı olarak Batı toplumlarını incelemektedir (Kharuhayothin & Kerrane, 2018; Stancu & Lähteenmäki, 2022) ve geleneksel aile yapılarının hakim olduğu toplumlardaki aktarım süreçlerini yeterince ele al-

mamaktadır. Geleneksel aile yapılarının güçlü olduğu ve modernleşme sürecini farklı dinamiklerle deneyimleyen toplumlarda, bu aktarım sürecinin nasıl gerçekleştiği yeterince incelenmemiştir. Bu toplumlarda yaşlılar, birikimleriyle kültürel değerlerin aktarılmasında merkezi bir rol oynamakta ve her yaş grubunun toplumsal yaşama katkısı, kuşaklararası etkileşimin toplumun sürekliliği için kritik önemini ortaya koymaktadır (Adjaye & Aborampah, 2004; Canatan, 2008). Çünkü bu kuşaklararası ilişkileri anlamak, kültürel değerleri korumak ve toplumsal değişim karşısında kültürel açıdan uygun müdahaleler ve öneriler geliştirmek için önemlidir (Rodríguez-Osiac ve ark., 2022).

Türkiye'nin Doğu bölgelerinde, özellikle aşiret yapısı ve güçlü aile bağlarının kültürel aktarım üzerindeki etkisi, alanyazında önemli bir boşluk oluşturmaktadır. Bu boşluğun temel nedenlerinden biri, mevcut araştırmaların genellikle iki kuşak arasındaki aktarıma odaklanması ve üç kuşağı birden kapsayan derinlemesine analizlerin sınırlı kalmasıdır (Rabušicová ve ark., 2016). Bu durum, özellikle geleneksel toplum yapısının hakim olduğu bölgelerdeki kültürel aktarım dinamiklerinin tam olarak anlaşılmasını engellemektedir.

Bu araştırmanın temel amacı, Doğubayazıt ilçesinde yaşayan üç nesilden kadınlar (nene, anne ve kız) arasındaki gıda odaklı kültürel aktarım süreçlerini derinlemesine incelemektir. Bu kapsamda araştırma (1) aile içindeki kuşaklararası etkileşimlerin kültürel mirasın korunmasındaki rolünü anlamak ve (2) geleneksel gıda alışkanlıklarının nesiller arası aktarımında hangi değerlerin korunduğunu, hangilerinin değişime uğradığını ortaya koymak olmak üzere iki hedefe odaklanmaktadır. Bu araştırmanın özgün değeri, üç temel noktada ortaya çıkmaktadır: Birincisi, araştırma modernleşme sürecini farklı dinamiklerle deneyimleyen ve güçlü geleneksel aile yapılarına sahip bir bölgeye odaklanmaktadır (Rabušicová ve ark., 2016). İkincisi, araştırma üç nesli birden kapsayarak kültürel aktarımın devamlılığını ve dönüşümünü daha geniş bir zaman perspektifinde ele almaktadır. Üçüncüsü, araştırma bulguları, sürdürülebilir gıda sistemlerinin geliştirilmesinde kültürel değerlerin rolünü anlamaya katkı sağlamaktadır.

METODOLOJİ

Araştırma, kültürel değerlerin nesiller arası aktarımını fenomenolojik bir nitel araştırma yaklaşımıyla incelemektedir. Bireylerin deneyimlerini araştırmak, karmaşık ve çok katmanlı bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır (Jarvis, 1987). Bu bağlamda, fenomenolojik nitel araştırma yönteminin, araştırmaya katılanların kültürel deneyimlerini ve bu deneyimlerin anlamlarını derinlemesine keşfetmek için en uygun yöntem olduğuna karar verilmiştir (Høffding & Martiny, 2016).

Araştırma Ortamı: Ağrı, Doğubayazıt

Bu araştırma, Doğu Anadolu Bölgesi'nde yer alan Ağrı ilinin Doğubayazıt ilçesinde gerçekleştirilmiştir. Doğubayazıt, güçlü aşiret yapıları ve geleneksel aile bağları ile tanınan bir bölge olup, kültürel mirasın nesilden nesile aktarılmasında önemli bir rol oynamaktadır. Bölgede, geleneksel gıda pratikleri ve kültürel değerlerin sürekliliği, özellikle kuşaklararası etkileşim bağlamında incelenmesi gereken önemli bir konu olarak öne çıkmaktadır. Ayrıca modernleşme süreci ve kentleşmenin etkisi, geleneksel değerlerin korunması ve dönüşümü açısından önemli gözlemler sunmaktadır. Bu bağlamda, Doğubayazıt'ın sosyo-kültürel yapısı, kültürel aktarım süreçlerinin anlaşılmasına ve yerel geleneklerin sürdürülebilirliğine dair derinlemesine bir analiz yapma fırsatı sunmaktadır.

Görüşme Formunun Hazırlanması

Görüşme formunun hazırlanma süreci, fenomenolojik araştırma yaklaşımı doğrultusunda yapılandırılmıştır. Form geliştirilirken, kuşaklararası gıda aktarımını derinlemesine inceleyebilmek için yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği benimsenmiştir (Horton ve ark., 2004). Sorular, katılımcıların yaşanmış deneyimlerini, kültürel değerlerini ve aktarım süreçlerini anlamaya yönelik açık uçlu olarak tasarlanmıştır (Magaldi & Berler, 2020).

Yarı yapılandırılmış görüşme formu üç ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm, demografik bilgilere ilişkin temel soruları içermektedir. İkinci bölüm, gıda pratikleri, pişirme teknikleri ve beslenme alışkanlıklarının kuşaklararası aktarımına odaklanmaktadır. Son bölüm ise kültürel değerlerin sürdürülebilirliği ve değişim dinamiklerini ele almaktadır (Kharuhayothin & Kerrane, 2018).

Formun geçerliliğini sağlamak için uzman görüşüne başvurulmuş ve pilot görüşmeler yapılmıştır. Geri bildirimler doğrultusunda birkaç düzenleme yapılmıştır. Soruların anlaşılabilirliği ve kültürel hassasiyetlere uygunluğuna dikkat edilmiştir.

Örnekleme ve Veri Toplama

Araştırmada, amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak Doğubayazıt ilçesinde yaşayan üç farklı kuşaktan (nene, anne ve kız) kadınlar seçilmiştir. Katılımcıların belirlenmesinde şu kriterler dikkate alınmıştır: Naneler (65-95 yaş) Doğubayazıt'ta doğup büyümüş ve halen ikamet ediyor olmalı, geleneksel yemek yapma becerilerine sahip olmalı ve en az bir torunu bulunmalı. Anneler (40-60 yaş) en az 35 yıldır Doğubayazıt'ta ikamet ediyor olmalı, kendi annesiyle düzenli iletişim halinde olmalı ve en az bir kız çocuğu olmalı. Kızlar (18-30 yaş) nenesi ve annesiyle aynı evde veya yakın

mesafesinde yaşıyor olmalı. Bu kriterlerin, kuşaklararası kültürel aktarımın ve bu aktarımdaki değişimlerin tespit edilmesine olanak sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu araştırma 05.02.2025 tarih ve GO 2025\1018 sayılı Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu Uygunluk Onay Belgesi ile bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır. Veri toplama süreci, yüz yüze 15 Şubat-30 Mart 2025 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, katılımcılara araştırmanın amacı ve kapsamı açıklanıp ses kaydı alınacağı bilgisi verildikten sonra yazılı onamları alınarak gerçekleştirilmiştir. Özellikle yaşlı katılımcıların kendilerini rahat ifade edebilmeleri için yerel dil kullanımına olanak tanınmıştır. Görüşmeler 40-70 dakika sürmüş ve katılımcıların evlerinde gerçekleştirilmiştir. Bu durum fenomenolojik araştırmalarda önerilen doğal ortamda veri toplama yaklaşımıyla uyumludur (Høffding & Martiny, 2016). Veri toplama sürecinde teorik doygunluk yaklaşımı benimsenmiştir. Teorik doygunluk, yeni veri toplamanın araştırma sorularına yönelik yeni bir kavrayış sağlamadığı noktayı ifade etmektedir (Saunders ve ark., 2018). Bu yaklaşım doğrultusunda görüşmeler her bir aileden üç kuşağı temsil eden 60 kadın (20 aile*3 katılımcı) ile sonlandırılmıştır. Görüşmelerde elde edilen veriler, ses kayıtlarının deşifresi ve araştırmacı notlarıyla birlikte sistematik olarak arşivlenmiştir.

Tablo 1. Görüşülen Kişilerin Demografik Bilgileri (n = 60)

Kuşak/Kişi Kodu	Yaş	Eğitim Düzeyi	Çocuk Sayısı	Torun Sayısı
1. Kuşak (Anneanneler)				
G1-AA	70	-	11	50
G2-AA	70	-	3	6
G3-AA	65	-	5	3
G4-AA	74	-	6	8
G5-AA	83	-	7	21
G6-AA	80	-	6	25
G7-AA	70	-	5	10
G8-AA	85	-	6	20
G9-AA	95	-	6	22
G10-AA	65	-	7	10
G11-AA	85	-	10	20
G12-AA	72	-	7	12
G13-AA	70	-	5	7
G14-AA	76	-	7	15
G15-AA	73	-	7	18
G16-AA	70	-	6	14
G17-AA	70	-	5	2
G18-AA	68	-	4	6
G19-AA	71	-	8	26
G20-AA	70	-	4	7
2. Kuşak (Anneler)				
G1-AN	41	İlkokul	3	-
G2-AN	50	-	3	-
G3-AN	40	İlkokul	3	-
G4-AN	46	İlkokul	4	-
G5-AN	40	-	3	-
G6-AN	59	İlkokul	1	-
G7-AN	55	-	3	-
G8-AN	46	-	4	-
G9-AN	55	-	6	-
G10-AN	42	Üniversite	2	-
G11-AN	45	-	5	-
G12-AN	45	Lise	3	-
G13-AN	40	Ortaokul	3	-
G14-AN	44	İlkokul	4	-

Tablo 1 (devamı). Görüşülen Kişilerin Demografik Bilgileri (n = 60)

Kuşak/Kişi Kodu	Yaş	Eğitim Düzeyi	Çocuk Sayısı	Torun Sayısı
2. Kuşak (Anneler)				
G15-AN	45	Lise	1	-
G16-AN	40	İlkokul	5	-
G17-AN	45	-	4	-
G18-AN	45	Lise	6	-
G19-AN	46	Lise	7	-
G20-AN	42	İlkokul	7	-
3. Kuşak (Gençler)				
G1-GN	18	Lise	-	-
G2-GN	30	Lise	-	-
G3-GN	18	Lise	-	-
G4-GN	20	Lise	-	-
G5-GN	18	Lise	-	-
G6-GN	30	Üniversite	-	-
G7-GN	30	Üniversite	-	-
G8-GN	26	Üniversite	-	-
G9-GN	27	Üniversite	-	-
G10-GN	18	Lise	-	-
G11-GN	30	Üniversite	-	-
G12-GN	23	Üniversite	-	-
G13-GN	18	Lise	-	-
G14-GN	25	Üniversite	-	-
G15-GN	25	Üniversite	-	-
G16-GN	19	Lise	-	-
G17-GN	27	Lise	-	-
G18-GN	18	Lise	-	-
G19-GN	25	Üniversite	-	-
G20-GN	23	Üniversite	-	-

Veri Analizi ve Kodlama

Bu araştırmanın veri analizi süreci, fenomenolojik yaklaşımın epistemolojik ve metodolojik çerçevesi doğrultusunda yapılandırılmıştır. Fenomenolojik analiz, katılımcıların yaşanmış deneyimlerinin özünü inmeyi ve bu deneyimlerin altında yatan anlamları sistematik bir şekilde keşfetmeyi amaçlamaktadır (Bliss, 2016). Bu yaklaşım, özellikle kuşaklararası kültürel aktarım gibi karmaşık sosyal fenomenlerin derinlemesine incelenmesine olanak sağlamaktadır.

Verilerin analizi, tümevarımsal bir yaklaşımla gerçekleştirilmiş olup bu süreç sistematik ve iteratif bir metodoloji izlenmiştir. Analiz süreci sistematik kodlama ile başlamış, bu aşamada ham verilerden anlamlı kod birimleri çıkarılmış ve bu kodlar hiyerarşik bir yapıda organize edilmiştir. İkinci aşamada, kodlar arasındaki ilişkiler ve örüntüler tespit edilerek alt temalar oluşturulmuştur. Üçüncü aşamada, ortaya çıkan temalar teorik çerçeveye doğrultusunda isimlendirilmiş ve kavramsallaştırılmıştır. Son aşamada temalar arasındaki ilişkiler belirlenerek bütüncül bir anlam çerçevesi oluşturulmuştur (Fereday & Muir-Cochrane, 2006).

Bu süreçte, sürekli karşılaştırmalı analiz yöntemi kullanılmıştır. Bu yöntem, verilerin sürekli olarak birbirleriyle karşılaştırılmasını ve analitik kategorilerin geliştirilmesini sağlayarak, araştırmanın teorik doygunluğa ulaşmasında kritik bir rol oynamaktadır (Glaser & Strauss, 2017). Kodlamalar iki araştırmacı tarafından yapılmıştır. Bu süreçte analitik tümevarım stratejisi benimsenmiştir. Analizin ilk aşamalarında araştırmacılar gözlemlenen olayların, kişilerin veya metinlerin özelliklerine dayalı olarak basit kategoriler geliştirmiştir ve kodlamalar yapılmıştır.

Güvenilirlik ve Geçerlilik

Araştırmanın geçerlilik ve güvenilirliğini sağlamak için çeşitli stratejiler kullanılmıştır. İç geçerliliği dindirmek amacıyla üçgenleme yöntemi uygulanmıştır (Meydan & Akkaş, 2024). Bu kapsamda, veri üçgenlemesi (farklı nesiller), araştırmacı üçgenlemesi (birden fazla araştırmacının analiz sürecine dahil edilmesi) ve yöntem üçgenlemesi (görüşme, gözlem ve doküman analizi) kullanılmıştır. Katılımcı teyidi stratejisi kapsamında, analiz sonuçları katılımcılarla paylaşılmış ve geri bildirimleri doğrultusunda gerekli düzeltmeler yapılmıştır (Lincoln & Guba, 1988).

Aktarılabirliği sağlamak için, araştırma bağlamı ve katılımcıların özellikleri ayrıntılı olarak betimlenmiştir. Ayrıca amaçlı örnekleme stratejisi kullanılarak maksimum çeşitlilik sağlanmış ve bu sayede bulguların farklı bağlamlara aktarılabirliği güçlendirilmiştir (Patton, 2015). Güvenirliği artırmak için, tüm araştırma süreci detaylı bir şekilde belgelenmiş ve denetim izi oluşturulmuştur. Bu kapsamda, veri toplama araçları, ham veriler, analiz notları ve karar alma süreçleri sistematik bir şekilde kaydedilmiştir (Bowen, 2009). Doğrulanabilirliği sağlamak amacıyla, araştırmacı önyargularını kontrol altında tutmak için refleksif günlük tutulmuş ve araştırma sürecinde alınan kararlar şeffaf bir şekilde raporlanmıştır.

BULGULAR

Araştırmanın bu bölümünde, yarı yapılandırılmış görüşmelerden elde edilen verilerin analizi sonucunda ortaya çıkan temalar sunulmaktadır. Analiz süreci, katılımcı anlatılarında tekrar eden örüntüler, ortak deneyim alanları ve içerik bütünlüğü sağlayan kod grupları temel alınarak gerçekleştirilmiştir. Bulgular, üç ana tema ve bunlara bağlı alt temalar çerçevesinde düzenlenmiştir. Yorumlayıcı çıkarımlardan ziyade, verilerin ortaya koyduğu eğilimler ve temaların yapısal özellikleri doğrultusunda aktarılmıştır.

Geleneksel Yemeklerin Dönüşümü

Araştırma verileri incelendiğinde, geleneksel yemeklerin dönüşümü dört başlık altında ele alınmıştır; malzeme ve hazırlık sürecindeki değişimler, pişirme teknikleri ve kullanılan araçlardaki değişimler, tüketim ve sunum biçimlerindeki değişimler ve yemeğe yüklenen anlamdaki değişimler.

Malzeme ve Hazırlık Süreçlerindeki Değişimler

Malzeme temini ve yemek hazırlığı kuşaklararasında belirgin şekilde farklılaşmaktadır. Anneanne kuşağı, temel malzemelerin büyük bölümünü kendisi üreten ve geleneksel yöntemleri sürdüren gruptur. Bu kuşak, yoğurt ve peynir gibi süt ürünlerini kendi hayvanlarından elde etmekte; ekmeklik unu üretmekte ve tandır veya saç üzerinde pişirmektedir. Ayrıca doğal maya üretimi yaygın bir pratiktir. Bir katılımcı, annesinden öğrendiği geleneksel maya hazırlama sürecini şöyle aktarmaktadır: *“Annem evde hamur mayası yapardı... Hamurdan en sonda bir beze bırakırdı bir daha ki hamur yapımına kadar. Komşular arasında paylaşırdık. Ben de ekmek pişirdiğim zamanlar böyle maya yaptım, çarşıdan aldırmadım hiç.”* (G1-AA)

“Ateş üzerinde yemek yapardık. Eskiden yemekleri haşlar, süzer, üzerine kızgın yağ dökerdik.” (G3-AA)

İkinci kuşak katılımcılar (anne), geleneksel yöntemleri kısmen sürdürmekle birlikte malzeme temininde modernleşmeye açıktır. Süt çoğunlukla sütçülerden alınmakta, yoğurt evde yapılmaktadır; peynir ise köylülerden temin edilmektedir. Hazır ürün kullanımına dair kuşaklararası farklılık bu grupta daha belirgin hâle gelmektedir

Üçüncü kuşak (genç kuşak) ise üretim süreçlerine genel olarak dahil olmamakta ve temel ürünleri marketten temin etmektedir. Ancak bu kuşakta tek bir yönelim yoktur: Bazı gençler yemek yapımına isteyerek katılmakta, bazıları ise pastacılık gibi geleneksel mutfığın dışında alanlara yönelmektedir. Diğerleri ise yemek bilgisini internet ve sosyal medya üzerinden öğrenmekte; aile içinde yapılan yemekleri izleyerek

gözlemsel öğrenme yoluyla bilgi kazanmaktadır. “Ben yemekleri değiştirmeyi seviyorum, farklı tatlara açığım ama annem klasikçi. Hazır doğranmış soğan sarımsak alıyorum, annem çok karşı. Sürekli öğrenin, çocuklarınıza da öğretin diyor.” (G2-GN)

Pişirme Teknikleri ve Kullanılan Araçlardaki Değişimler

Pişirme teknikleri ve kullanılan araçlar kuşaklararası farklilik göstermektedir. Görüşmeler, pişirme teknikleri ve araçlarının kullanımında nesiller arası belirgin bir farklılaşmayı ortaya koymaktadır. Katılımcılar, geçmişte yemeklerin genellikle soba, tandır, qucık ve mantez üzerinde hazırlandığını ve her mutfak alanının bu bağlamda işlevsel olduğunu ifade etmektedir. Pişirmede kullanılan araçlar Tablo 2’de belirtilmiştir. Bir anneanne katılımcı, “Mutfak evden ayrı değildi odalarda kurulan sobaların üzerinde kışın yemek yapardık. Yazında dışarda, soba, tandır, mantez ve qucık üzerinde yemek yapardık. Tandırda da ekmek pişirildiği gün üzerinde yemek yapardık” şeklinde geleneksel ortamı tanımlamıştır (G1-AA). Benzer şekilde bir başka katılımcı, “Soba, mantez ve qucıklarda yemek yapardık. Yemek yaptığımız her yer mutfaktı bizim için. Soğuk kilerimiz vardı orada mutfak işlevi görüyordu. Toprak evlerimiz vardı. Zor şartlardı. Şimdi kolay her şey” ifadesiyle geçmişteki koşulları aktarırken, mekânın ve araçların yemek yapımındaki rolünü vurgulamaktadır (G2-AA).

İkinci kuşak katılımcı (anneler) ise anneannelerinden öğrendikleri teknikleri modern mutfak koşullarına uyarlamak durumunda kalmıştır. Bir anne katılımcı,

gelenegin sürdürüldüğünü hem de modern cihazların kullanımını aktarmaktadır (G1-AN). Bununla birlikte bazı anneler, geleneksel yöntemlerin artık her açıdan uygulanmadığını ve modern aletlerin bu boşluğu doldurduğunu belirtmişlerdir. Örneğin, “Abdığörü ro-botta geçiyorum, dövmüyorum. Annemden gördüğüm taşa döverek yapılırdı. Ben öyle yapmıyorum. Her şey elektronik artık. Önce taşa döverek yapardım ama yaş ilerledikçe yapamaz oldum. Robota yöneldim. Tabi eski tadı yok” ifadesiyle hem adaptasyonu hem de tat farkını vurgulamaktadır (G2-AN). (Abdığör köftesi, sığırın arka but etinin taş üzerinde dövülerek sinir dokularından arındırılması ve ardından elma büyüklüğünde köfte formu verilerek hazırlanmasıdır)

Üçüncü kuşak katılımcı (genç kuşak) ise annelerden ve anneannelerden aktarılan teknikleri kendi yaşam koşullarına ve zaman kısıtlarına uyarlamak durumunda kalmaktadır. Bir katılımcı, “Mutfak robotlarından, elektrikli fırınlardan faydalanıyorum. Anneler geleneksel ve çok ağır zor yemekler yapıyorlar. Ben günü kurtaracak yemekler yapmayı tercih ediyorum” diyerek pratiklik odaklı bir yaklaşımı ifade etmiştir (G19-GN). Benzer şekilde “Geleneksel ürün yaptığım zaman köydeysem her aşamasıyla gelenekselliğe uyarım, köyde değilsem merkezdeki evdeyse ister istemez ocakta veya fırında yapıyorum” ifadesi, şehir ortamında geleneksel yöntemlerin nasıl uyarlanmak zorunda kaldığını göstermektedir (G6-GN).

Tablo 2. Pişirme Sürecinde Kullanılan Araçlar



Soba

Tandır

Qucık

Mantez

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

“Mikser dışında mutfak robotlarını kullanmayı tercih etmiyorum. Kendi ellerimle yoğurmak çırpma daha iyi oluyor. Çünkü öyle gördüm öyle de devam etmeyi tercih ediyorum. Mikseri de pastacılıkta kullanıyorum. Eskiden yapılan çoğu şeyi şu anda mutfağında ocaklarda ve fırında uygulamaya çalışıyorum” diyerek hem

Geleneksel Kış Hazırlıklarının Dönüşümü

Araştırma verileri incelendiğinde, geleneksel kış hazırlıklarının dönüşümü iki başlık altında ele alınmıştır; et ve süt ürünlerinin korunma yöntemlerindeki değişimler, bitkisel ürünlerin işleme ve korunma yöntemlerindeki değişimler.

Et ve Süt Ürünlerinin Korunma Yöntemlerindeki Değişimler

Birinci kuşak katılımcı (anneanne) mutfak pratiğinde yer alan saklama ve koruma yöntemleri, günümüz koşullarından tamamen farklı bir yapıya sahiptir ve büyük ölçüde doğa koşullarına, hayvan varlığına ve el emeğine dayanmaktadır. Görüşmelerde bu kuşağın uyguladığı tekniklerin oldukça çeşitli olduğu, özellikle de büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın yaygınlığı nedeniyle et ve süt ürünleri için farklı muhafaza yöntemlerinin geliştirildiği görülmektedir.

Katılımcılar, kış hazırlıklarının zorunlu olduğunu ve bu nedenle tüm ürünlerin uzun süre dayanmasını sağlayacak yöntemler kullanıldığını vurgulamıştır. Örneğin bir katılımcı, yoğurdun kışa hazırlanma sürecini şu sözlerle aktarmıştır: “*Qucık üzerinde kaynatıp teneke-lerde mayalayıp üzerine kuzu kuyruğunu eritip üzerine koyardık... Yoğurdun içindeki su bitene kadar, üzerine barzun koyup, ısladığı zaman sıkıp tekrar barzun (Tül bez) üzerine koyuyorsun.*” (G1-AA). Aynı katılımcı peynir, lor ve diğer süt ürünlerinin saklanma biçimlerini, “*15 barzun peynir tutardık... Domast yapardık avrınçın (Eski İran bez şeker torbaları) içine koyardık... Peynir lor tulumla basardık. Bidonlarda salamura peynir yapardım.*” sözleriyle açıklamıştır (G1-AA). Bir başka katılımcı ise yoğurt kurutma ve keşk yapma süreçlerini şu şekilde tanımlamıştır: “*Süzme yoğurdu yuvarlayıp güneşte kurutturduk. Kışın girar bir de keledoş (Bkz. Tablo 4b) yapardık.*” (G1-AN). Bu ifadeler, özellikle yoğurdun ve turevlerinin uzun süreli saklanmasında kurutma yönteminin temel uygulamalardan biri olduğunu göstermektedir.

Birinci kuşak katılımcılarda (anneanne) etin saklanması da mevsimsel koşullar ve kışın sertliği dikkate alınarak yürütülmüştür. Katılımcılar et kurutma, kavurma ve dondurarak saklama tekniklerinden söz etmiştir. Bir katılımcı, “*İnek keserdik kış kavurması için. Et kurutturduk... Tavşan kurutturduk... Şırdanını iyice yıkar... mayalayıp peynir yapardık.*” ifadeleriyle (G2-AA), etin hem kurutularak hem de kavrularak saklandığını belirtmiştir.

Tulumun anneanne kuşağında adeta doğal bir buzdolabı işlevi gördüğü, katılımcı anlatılarında ön plana çıkmıştır. “*Kesilen hayvanın derisini iyice kılından tüyünden temizler tulum yapardık. Bizim için tulum çok önemliydi. Dolap görevi görüyordu.*” şeklinde ifade etmişlerdir (G5-AA).

Süt ürünleri arasında dimast, çortan, keşk gibi yerel ürünlerin üretimi hem tüketim kültürünün hem de saklama yöntemlerinin önemli bir parçasıdır. Örneğin bir katılımcı, dimastı şu şekilde tarif etmiştir: “*Yoğurdu süzüp sütte kaynattığımız pirinçle karıştırıp tulumlara koyar üzerine de eritip soğuttuğumuz tereyağını koyar*

saklardık.” (G2-AA). Benzer şekilde başka bir katılımcı, “*Dimast yapardık... üzerine eritilmiş tereyağı koyardık, kurtlanmasın diye.*” sözleriyle (G3-AA) yöntemin korunma amaçlı işlevine dikkat çekmiştir.

Sabun üretimi de saklama ve koruma pratiklerinin önemli bir yan bileşenidir. Hayvansal yağlar, özellikle kuyruk yağı, temizlik amaçlı sabun üretiminde kullanılmıştır. Katılımcılardan biri, “*Koyunlarımızın kuyruk yağıyla sabun yapardık. Yağı büyük kazanlarda kaynatıp içine de sabun sodası koyup sabun yapardık.*” diyerek süreci ayrıntılandırmıştır (G1-AA). Benzer açıklamalar diğer katılımcılarda da tekrarlanmıştır: “*Kuyruk yağıyla sabun yapardık... kalıplara döker kurutturduk.*” (G4-AA, G6-AA, G8-AA). Bu veriler, anneanne kuşağında saklama ve koruma yöntemlerinin çeşitliliğini, zorunluluktan doğan yaratıcılığını ve dayanıklılığa odaklı yapısını açıkça ortaya koymaktadır. Bu tekniklerin tamamı, günümüz genç ve orta kuşaklarında neredeyse tamamen ortadan kalkmış, sadece anlatılar aracılığıyla yaşayan birer geleneksel bilgi unsuruna dönüşmüştür.

Bitkisel Ürünlerin İşlenme ve Korunma Yöntemlerindeki Değişimler

Bitkisel ürünlerin işlenmesi ve kışlık kullanım için saklanmasıyla ilgili geleneksel uygulamaların sadece anneanne kuşağı tarafından sürdürüldüğü, anne ve genç kuşaklarda bu pratiklerin büyük ölçüde terk edildiği tespit edilmiştir. Anneanne kuşağı, doğadan topladıkları çok çeşitli otları ve bitkisel ürünleri kuru gıda, salamura, turşu veya doğrudan yemeklik hazırlayarak kış için saklamaktadır. Bu pratikler hem doğayla kurulan ilişkiyi hem de geleneksel mutfak bilgisinin zenginliğini yansıtan kültürel bir miras niteliği taşımaktadır. Anneanneler tarafından işlenen ve saklanan bitkisel ürünler arasında *tırşo* (bkz. Tablo 4a) (*evelik*), *spidank* (*keledoş otu*), *dolık* (*ebegümeci*) (Bkz. Tablo 4c), *selmesk*, *çakşır/çağşur* (Bkz. Tablo 4d), *belheviz* (Bkz. Tablo 4e), *mendik* (Bkz. Tablo 4f), *sirim* (*sarımsak otu*) (Bkz. Tablo 4g), *heliz* (Bkz. Tablo 4h), *gulik* (Bkz. Tablo 4i), *çetili* (*kekik*) (Bkz. Tablo 4j), *pung* (*nane*) (Bkz. Tablo 4k), *nane çivike* (*kuşekmeği*) (Bkz. Tablo 4l), *kâri* (*mantar*) (Bkz. Tablo 4m), *pekask*, *ışkın*, *sılg* (*şeker pancarı*) (Bkz. Tablo 4n) gibi birçok yerel tür bulunmaktadır. Bu ürünler kurutma, örme (örgü yapma), salamura, turşu kurma yöntemleriyle kış ayları için hazırlanmaktadır.

Birinci kuşak katılımcılar (anneanne), bitkisel ürünlerin işlenmesi ve saklanmasına ilişkin süreçleri ayrıntılı biçimde aktarmıştır. Bazı anneanneler, doğadan topladıkları ürün çeşitlerini doğrudan sıralayarak bu çeşitliliği vurgulamış; bir katılımcı “*Çağşur, belheviz, dolık, mendik, sirim, tırşo* (bkz. Tablo 4a), *pung*” (G1-AA) ifadeleriyle topladığı otları belirtmiştir. *Evelik* (*tırşo*) ve *spidank* gibi bitkilerin hem kurutularak hem de salamura yapılarak farklı yemeklerde kullanıldığını

ilişkin anlatımlar da dikkat çekmektedir. Bu durumu bir katılımcı, “*Spidank keledoş (Bkz. Tablo 4b) yemeğinin otu... Tırşıyo örüp kuruturduk. Kışın sıcak suya koyar temizler sonra dövmeli bir kış çorbası yapardık.*” (G2-AA) sözleriyle açıklamıştır. Benzer biçimde, “*Evelik örer kışa bırakırdık. Sarımsak otu (sirim) (Bkz. Tablo 4g) salamura yapardık.*” (G3-AA) ifadesi, uygulanan saklama tekniklerinin çeşitliliğine işaret etmektedir.

Birinci kuşak katılımcılar (anneanne), bitkisel ürünlerin hem yemeklerde hem de geleneksel tedavi pratiklerinde kullanıldığını ifade etmiştir. Bu durumu bir katılımcı (anneanne), “*Pelheves otunu yaraları geçirtmek için kullanırdık... iltihabı sökerdi.*” (G4-AA) sözleriyle aktarmıştır. Evelik otunun ise hem kurutulularak hem de salamura edilerek farklı yemeklerde kullanıldığına dair anlatımlar birçok anneanne tarafından tekrar edilmiştir. Katılımcılar, evelik kış aylarında çorba, yemek ve sarma yapımında değerlendirildiğini belirtmiştir: “*Evelik salamura yapar, kışın sarmasını yapardık.*” (G5-AA, G6-AA).

Bitkisel ürünlerin işlenmesi ve saklanmasında kurutma yönteminin temel uygulama olduğu görülmektedir. Birinci kuşak katılımcılar (anneanne), mantar, kekik ve nane gibi ürünlerin kışlık kullanım için kurutulduğunu belirtmiştir: “*Mantarı kış için kuruturduk.*” (G7-AA, G14-AA); “*Kekik, nane kuruturduk.*” (G8-AA). Buna ek olarak bazı bitkisel ürünlerin hem salamura hem de turşu olarak hazırlandığı ifade edilmiştir. Örneğin çağşur için “*Çağşur turşusu yapardık.*” (G8-AA) ve evelik için “*Evelik salamura yapardık.*” (G12-AA) ifadeleri aktarılmıştır. Keledoş (Bkz. Tablo 4b) yemeğinde kullanılan spidank otunun ise çoğunlukla kurutulularak saklandığı belirtilmiştir: “*Spidank kuruturduk, keledoş için.*” (G11-AA, G14-AA). Birinci kuşak bazı katılımcıların (anneanne) anlatımları, hazırlanan otların kış tüketimi için nasıl işlendiğini detaylı şekilde ortaya koymaktadır. G9-AA, G11-AA, G20-AA, evelik ve tırşonun (bkz. Tablo 4a) hazırlanışını şöyle açıklamaktadır: “*Tırşoda önemli olan, kurudu mu acılaştır... önce sıcak suda bekletmek gerek... Kavururduk üzerine sarımsaklı yoğurt döküp yedik... Dövmeli, yeşil mercimekli ekşi ilik sulu çorbasını yapardık.*”

Görüşmeler, bitkisel ürünlerin işlenmesi ve saklanmasına ilişkin pratiklerin ağırlıklı olarak anneanne kuşağında yer aldığını ortaya koymaktadır. Anne ve genç kuşağın bu uygulamaları büyük ölçüde sürdürmediği ifade edilmiştir. Bu bulgu, geleneksel bitkisel ürün işleme bilgisinin kuşaklararası aktarımında sürekliliğin azaldığına işaret etmektedir.

Tüketim ve Sunum Biçimlerindeki Değişimler

Katılımcılar, geleneksel yemeklerin tüketim ve sunum biçimlerinin kuşaklararası değiştiğini belirt-

mektedir. Anneanneler yemeklerini geniş aileyle yer sofrasında, büyük tencerelerde ve paylaşım kültürü ön planda olarak sunmaktadır. Ancak 2. nesil anneler bu geleneği modern mutfak koşullarına uyarladıklarını ifade etmiştir. “*Eskiden yapılan çoğu şeyi şu anda mutfağında ocaklarda ve fırında uygulamaya çalışıyorum. Evet görüntüde, masada modern olarak sunum yapıyorum ama içerik olarak geleneksel yemekler geneli. Köye gittiğim zaman geleneksel yöntemlerle yapıyorum*” (G1-AN) Buna ek olarak bir katılımcı (2. nesil anne) “*Anne-min mutfağı çok daha geleneksel, benim mutfağım daha modern. Annem tek tencerede çok aşamalı bir yemeği yaparken, ben birden fazla tencere kullanarak tek yemek yapıyorum*” ifadesiyle sunum ve pişirme biçimindeki değişimi vurgulamaktadır (G3-AN). Ayrıca “*Saygı, misal biz büyükler sofraya oturmadan oturmazdık, onlar sofradan kalkmadan kalkmazdık, şimdiki nesil öyle değil. ...Annem daha çok toplum yemekleri yapardı, biz daha çok bireyselleştik için yapmıyoruz. En basit örnek tencerelerimiz artık küçük*” (G10-AN) sözleri, toplumsal ve bireysel davranışlardaki değişimi göstermektedir.

Üçüncü kuşak (genç kuşak) ise yemeklerini çoğunlukla çekirdek aile için hazırlandığı ve bireyselleştirilmiş tabaklarda sunulduğu tespit edilmiştir. Üçüncü kuşak bir genç “*eskiden babaannemin evine gittiğimizde yemekler büyük tencerelerde pişerdi. Büyük tabaklarda yer sofrasında yedik...Bizim evde herkes kendi tabağından yer.*” (G20-GN) ifade etmiştir. Bu durum geleneksel üretim ve sunum tekniklerinin modern mutfak kültürüne göre şekillendiğini göstermektedir.

Yemeğe Yüklenen Anlamdaki Değişimler

Geleneksel yemekler sadece beslenme işlevi taşımakta aynı zamanda toplumsal ve kültürel bağları güçlendirmektedir. Anneanneler ve anneler özel günlerde yemekleri komşular ve akrabalarla imece usulü hazırladığı, geleneksel yemekleri komşulara gönderirken tabağın boş dönmemesi geleneğiyle toplumsal dayanışmayı sürdürmeye çalıştığı tespit edilmiştir. 2. nesil anne katılımcılar, “*Eskiden ramazanın ilk günü halise yapar komşulara dağıtırdık, aşure ayında aşure yapardık. Bunlar çok önemli, keşke devam ettirebilseydik*” (G3-AN) ve “*Çocuklara birlik ve beraberliği öğretmeye çalışıyorum. Birlikte yapıp yemeyi öğretmeye çalışıyorum. Özel yemekler yapınca komşularıma çocuklarımla gönderirim ki hem kültürümüzü öğrensinler hem de iletişim sahibi olsunlar*” (G4-AN) sözleriyle aktarmaktadır. Görüşmelerde, üçüncü nesil katılımcıların modern yaşam koşulları ve zaman kısıtları bağlamında bu geleneğe daha mesafeli yaklaşımları ifade edilmiştir. Genç kuşak katılımcılar, geleneksel yemeklerin hazırlanması ve komşularla paylaşılmasına dayalı pratikleri güncel yaşam koşullarında sürdürmenin zorlaştığını

vurgulamıştır. Bir katılımcı bu durumu, "...aslında geleneklerimiz güzel ama iş gücü nedeniyle bu gelenekleri yerine getirmek daha yorucu geliyor. İşten geldikten sonra o zor yemekleri yapıp komşulara vermek bilemedim kim uğraşır." (G4-GN) sözleriyle ifade etmiştir. Benzer biçimde bir başka katılımcı ise, komşular/akrabayla bir araya gelmeye dayalı yemek pratiklerini işlevsel bulmadığını belirterek "Ninemizin bize anlattığı o yemekler için komşularıyla, yakınlarıyla bir araya gelirlenmiş. Açıkçası böyle bir şey için arkadaşlarıyla ya da akrabalarıyla bir araya gelmek mantıksız..." (G20-GN) demiştir. Genç nesillerin bakış açısına karşın, anne ve anneanne kuşağı geleneklerin sürdürülmesinin aile bağları için önemli olduğunu vurgulamaktadır. "Düğün, taziye ve bayram geleneklerimiz, yeni doğum yapmış kadınlara jejerun yapıp götürme geleneğimiz hepsinin devam etmesini isterim. Hem akrabalık ilişkileri geliyor hem de çocuklar sosyalleşebiliyor" (G13-AN).

Toplumsal ve Kültürel Boyutlardaki Dönüşüm

Araştırma verileri incelendiğinde, toplumsal ve kültürel boyutlar üç başlık altında ele alınmıştır; komşuluk ve birlik kültüründe değişim, geleneksel inanışlar ve ritüellerdeki değişim, kültürel mirasın sürdürülebilirliğine ilişkin algılar.

Komşuluk ve Birlik Kültüründe Değişim

Görüşmeler, anneanne kuşağının komşuluk ilişkilerini güçlü tutan, karşılıklı yardımlaşmayı ve birlik içinde üretimi önceleyen bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Birinci kuşak katılımcılar (anneanneler), yemek yapma, kış hazırlıkları ve günlük işler sırasında komşularıyla sık sık bir araya geldiklerini; ihtiyaç anlarında yardımlaşmanın doğal ve olağan bir sosyal pratik olarak görüldüğünü ifade etmiştir. Katılımcılardan biri bu durumu, "Bizim zamanımızda komşu komşunun halinden anlardı. Bir iş olsa hemen koşardık, yalnız kalmayalım diye hep birlikte yapardık." (G3-AA) sözleriyle dile getirmiştir.

Buna ek olarak bazı katılımcılar, özellikle yemek ve kış hazırlıklarının komşuluk ilişkilerini güçlendiren ortak pratikler olduğunu vurgulayarak, "Helise pişirdiğimizde komşuya göndermeden olmazdı, ayıp sayılırdı. Onlar da sonra dolu getirirdi. Böyle böyle bağımız güçlü olurdu." (G6-AA) ifadelerini kullanmıştır. Bir diğer anneanne ise komşuluk ilişkilerinin gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası olduğunu, "Birimizin işi varsa hep birlikte yapardık. Yalnız kalmak diye bir şey yoktu." (G1-AA) sözleriyle aktarmıştır. Bu anlatımlar, anneanne kuşağında komşuluk ve birlik kültürünün sadece sosyal bir ilişki biçimi değil, aynı zamanda üretim ve paylaşım temelli bir yaşam pratiği olarak deneyimlendiğini ortaya koymaktadır.

Geleneksel İnanışlar ve Ritüellerdeki Değişim

Birinci kuşak katılımcılar (anneanneler) günlük yaşamla ilişkilendirdiği birçok geleneksel inanış ve ritüel, bugün büyük ölçüde unutulmuş olsa da onların kuşağında güçlü biçimde varlığını sürdürmektedir. Bu inanışlar özellikle doğum, nazar, bereket, korunma ve misafirlik gibi temalar etrafında şekillenmiştir. Doğum sonrası uygulamalarda "jejerun" önemli bir yere sahiptir. Katılımcılar, yeni doğum yapan kadınların "içinin boşaldığı" ve güç kaybettiği inancıyla bu yiyeceği hazırladıklarını belirtmektedir. Örneğin bir katılımcı, "Jejerun; doğum yapan kadınlara yedirirdik... kadının içinde oluşan boşluğu doldurup daha çabuk kuvvetlenmesine neden olurdu." (G1-AA) sözleriyle bu inancı aktarmıştır. Benzer şekilde, "Eskiden yeni doğum yapan kadına jejerun yedirirdik. Çabuk toparlansın kendine gelsin diye." (G3-AA) ifadesi bu pratiğin yaygınlığını göstermektedir. "...Jejerun; doğum yapan kadınlara yedirirdik. Hevajoyu (kırmızı kantaron kökü) (Bkz. Tablo 4o) yağda biraz kızartırdık, rengini verdikten sonra çıkarırdık. Sonra içine un koyar kavururduk helva kıvamı alırdı. En sonunda üzerine şeker döker doğum yapmış kadına yedirirdik. Çocuğun doğumuyla kadının içinde oluşan boşluğu doldurup daha çabuk kuvvetlenmesine neden olurdu..." (G1-AA)

Doğum sonrası ölümlere yönelik anlatılarda "Meryem" adı verilen varlığa yönelik korku dikkat çekmektedir. Katılımcılar bu inanışın, geçmişte doktor ve sağlık hizmetlerinin olmayışı sonucu yaşanan kan kaybı kaynaklı ölümlerin halk arasında farklı biçimde yorumlanmasıyla ortaya çıktığını dile getirmektedir. Korunma amacıyla lohusanın kıyafetine filkete veya kol bileğine "bazın" takılması da yaygın bir uygulamadır. "Yeni doğum yapmış kadınlara jejerun yapar yedirirdik, kadının doğumla içi boşaldı, direnci gitti inancıyla jejerun yapılırdı. Kıyafetlerine filkete takardık, bazın dediğimiz bakır bilezikler takardık. Meryem dediğimiz insana benzer birinin gelip lahusa kadının ciğerini söküp götürdüğüne inanırdık. Şimdi anlıyorum ki o zamanın koşullarına göre doktor yoktu evde doğum yapılırdı ve kan kaybindan kadınlar ölürdü. Bu yüzden böyle bir hikâye eskilerden bize geldi. Ölümlere neden diye." (G4-AA)

Nazar inancına dair ritüellerde ise "uzelik" belirleyici bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır. Uzerliğin hem korunma hem de bereket getirme işlevi taşıdığı belirtilmektedir. Birinci kuşak katılımcılardan (anneanneler) biri, "Uzelik bizim nazar boncuğumuz... yakar, evde gezdiririz, kapı girişlerine asarız." (G6-AA) sözleriyle bu geleneği açıklamıştır. Bir başka katılımcı ise "Uzerlik evine asınca da... nazardan korur, eve bereket getirir." (G14-AA) diyerek uzerliğin çok yönlü kullanımına işaret etmektedir. "...Nazara geldiğimizi düşündüğümüz insanın ismini yazar uzelik otuyla beraber yakar tüm evi onun dumanını saracak şekilde gezerdik..." (G5-AA)

Günlük pratiklerde yer alan küçük inanışlar da aneane kuşağının düşünme biçimini yansıtmaktadır. Bazı katılımcılar, “Hamur parçası fırladı mı misafir gelecek derdik.” (G1-AA; G5-AA) diyerek hamurla ilgili gelen bir işaretin toplumsal yaşama dair bir beklentiyle ilişkilendirildiğini aktarmıştır. Bu alt tema kapsamında, anneane kuşağı ritüellerinin koruyucu ve açıklayıcı işlevler bağlamında tanımlandığı; doğum, sağlık, bereket ve misafirlik gibi konuların bu ritüellerle ilişkilendirildiği katılımcı anlatılarında yer almıştır. Genç kuşaklarda ise bu inanışların sınırlı biçimde sürdürüldüğü ya da sembolik düzeyde kaldığı ifade edilmiştir. Geleneksel inanış araçları Tablo 3’te yer almaktadır.

Tablo 3. Geleneksel İnanış Araçları



Hevajo (Kırmızı kantaron otu kökü)



Jejerun



Bazın



Üzerlik

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Kültürel Mirasın Sürdürülebilirliğine İlişkin Algular

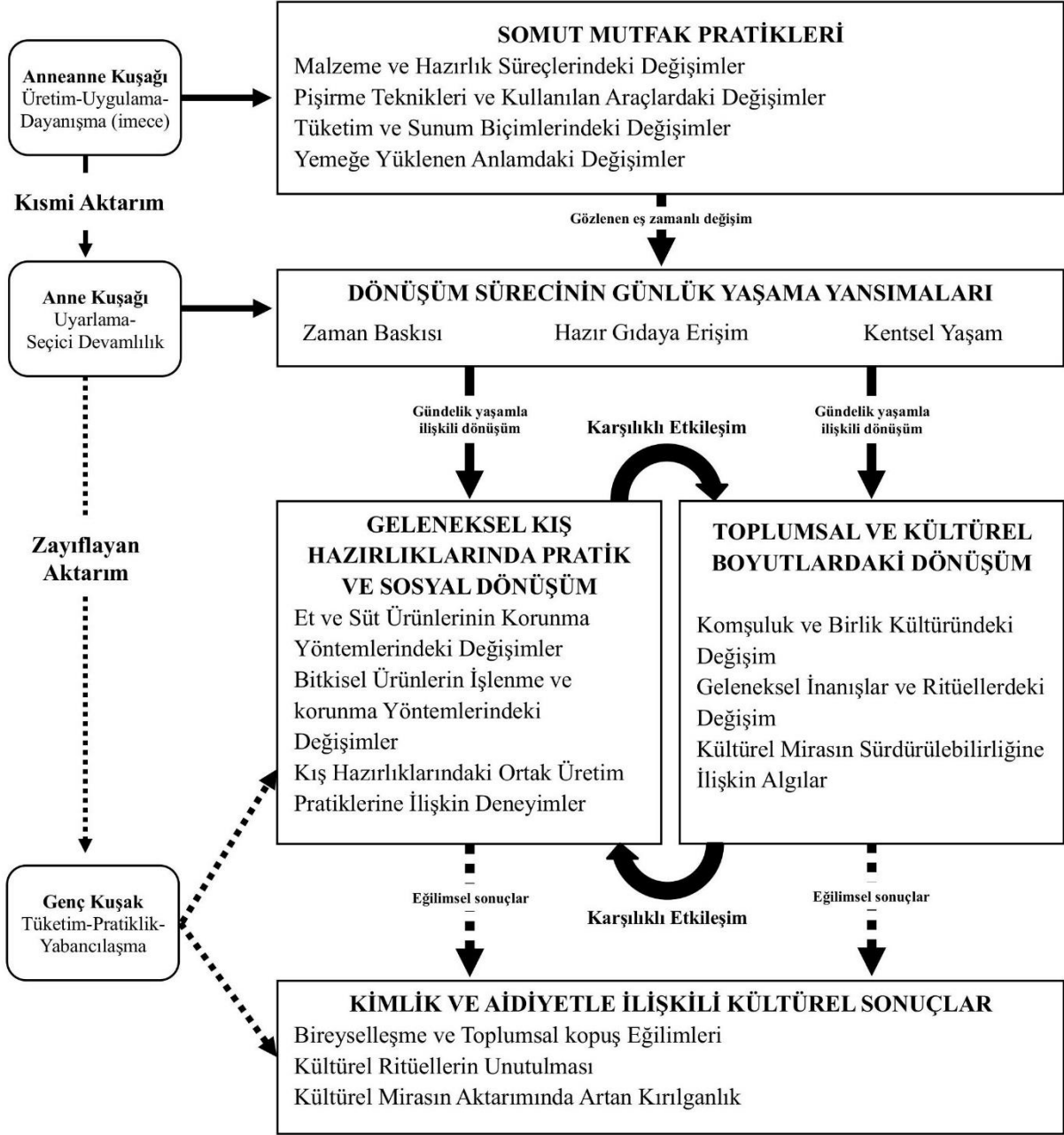
Birinci kuşak katılımcıların (anneanneler) ifadeleri mutfak kültürünün sürdürülebilirliğinin büyük ölçüde annelerin aktarıcılık rolüne bağlı olduğunu göstermektedir. Anneanneler, mutfakta öğrenilen her bilginin gelecek kuşaklar için bir miras olduğunu vurgulamıştır. Bu bulgu, mutfak pratiğinin sadece yemek pişirme faaliyetiyle sınırlı olmadığını; edep, tasarruf, misafirlik ve üretim ahlakı gibi değerleri kapsayan daha geniş bir kültürel çerçeve içinde anlam kazandığını göstermektedir. “Her şeyi öğrenin evlendiğiniz zaman milletin evinde mahcup olmayın.” (G1-AA) “Çocuğa miras kalan anneden gördüğüdür. Bu konuda annelerin bilinçli olması gerekiyor ki çocukta bilinçlensin. Annemden otuz yıl önce gördüklerimi şimdi de yapıyorum. Bunlar da benim çocuklarıma, gelecek neslime miras olarak kalacak. Anneden görmek çok farklı bir şey. Kıymet bilene mücevherden de değerli. Aktarmak, söylemek, göstermek çok çok önemli.» (G1-AN) Anneanneler, özellikle günümüz gençliğinde bu mirasın giderek zayıfladığını dile getirmekte; “hazır, kültürsüz bir mutfak” (G6-AA) anlayışı-

nın yaygınlaştığını ifade etmektedir. G1-AA'nın “Her şeyi öğrenin, evlendiğiniz zaman milletin evinde mahcup olmayın” sözü, bu aktarımın sosyal bir yükümlülük olarak da görüldüğünü göstermektedir. Birinci kuşak katılımcıların (anneanneler) bu mirasın geleceği konusunda kaygılarını özellikle vurgulamışlardır. G3-AA, “Yeni nesilde bir şey bilmez, mutfak kültürü kalmaz” diyerek kültürel kopuşa dikkat çekmiştir. Tasarruf, üretimde emek ve israf etmeme gibi değerlerin kaybolmasından duyulan endişe de sıklıkla vurgulanmıştır: “Hazır peynir almayın kendiniz yapın, ama çok dinlemiyorlar bizi” (G4-AA).

Üçüncü kuşakta yer alan katılımcılar, kültürel mirası geçmişle bağ kurma, kimlik ve aidiyet duygusu ile ilişkilendirmiştir. Bu durumu bir katılımcı “Çocukluğumu canlı tutuyor, geçmişimle aramda bağ kuruyor” sözleriyle ifade ederken (G8-GN), bir diğer katılımcı kültürü “şehrinin kimliğini taşıma” açısından önemli görmüştür (G13-AN). Katılımcı anlatılarında kültürel aktarımın gerekliliği sıklıkla vurgulanmış; geleneklerin unutulması hâlinde kültürel sürekliliğin zayıflayacağı yönünde kaygılar dile getirilmiştir. Birinci kuşakta bu aktarım, öğüt verici bir dil ile ifade edilmiş ve “Anneden gördüğün yeme içme neyse onların devamını getirin. Çocuklarımıza da öğretin” şeklinde aktarılmıştır (G1-AA). Geleneksel pratiklerin çağın koşullarına uyarlanarak sürdürülebileceği belirtilmiş; “Mutfaklar değişir ama gelenekler değişmez. Değişen sadece yöntemler olur” ifadesiyle bu yaklaşım dile getirilmiştir (G1-AN). Bazı katılımcılar modern yaşam, hazır tüketim ve israf eğilimini kültürel aktarım bağlamında ele almış; geleneksel yemeklerin usulüne uygun yapılmadığında özgün niteliğini kaybettiğini belirtmiştir (G2-AN; G9-AA). Bununla birlikte kültürel pratiklerin bireyin ruhsal iyi oluşu ve toplumsal bağları ile ilişkilendirildiği, “Kişi gelenekselliği sürdürürse kendinden bir parça bulur, ruhsal olarak iyi

hisseder" ifadesiyle dile getirilmiştir (G13-GN). Kültürel bilginin aktarılmaması durumunda yaşlı kuşakla birlikte "ana kaynağını" da kaybolabileceğine yönelik kaygılar da katılımcı anlatılarında yer almıştır (G19-GN).

bulgular, kuşaklararası yemek aktarımının sadece tarif bilgisinin öğrenilmesiyle sınırlı olmadığını; malzeme temini, üretim, pişirme, tüketim ve sunum pratiklerini kapsayan bütüncül bir süreç olduğunu göstermektedir.



Şekil 1. Kuşaklar Arası Gıda Kültürü Aktarımında Pratik, Sosyal ve Kültürel Dönüşüm Sürecine İlişkin Kavramsal Model

SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırma, Türkiye'nin doğusunda üç nesil kadın deneyimi üzerinden sürdürülebilir gıda kültürü ve kuşaklararası bilgi aktarımını inceleyerek, geleneksel mutfak pratiklerinin sürekliliği ve dönüşümüne ilişkin önemli bulgular ortaya koymuştur. Elde edilen

Araştırmada Doğubayazıt bölgesindeki aşiret yapısı ve güçlü geleneksel aile bağlarının izleri, elde edilen bulgular ışığında gıda sosyalleşmesi ve tüketim pratiklerinde açıkça görülmektedir. İlk olarak birinci (anneanneler) ve ikinci (anne) kuşağında aşiret kültürünün temelini oluşturan hiyerarşik toplumsal düzenin ve

otoriteye saygının mutfaktaki yansımalarının devam ettiği tespit edilmiştir. Duyulan mutlak saygıyı ifade eden büyükler sofraya oturmadan oturmamak ve onlar kalkmadan kalkmamak kuralı vb. Buna ek olarak bu kuşaklarda toplumsal anlam yüklenen (halise vb.) yemeklerin yapılması, yemeklerin komşulara gönderilmemesinin ayıp olarak algılanması aşiret ve geniş aile yapılarının merkezinde yer alan kolektif dayanışma, birlik ve aidiyet duygularının destekleyen mekanizmalardır. Ancak üçüncü kuşakta (çocuklar ve torunlar), mutfak kültürünün bireyselleşmiş tabaklara, daha küçük tencerelere ve çekirdek aile odaklı bir yapıya evrildiği görülmektedir. Bu durum mutfak kültürünün sadece araç-gereç anlamında değil aynı zamanda kolektif, hiyerarşik ve geniş bağlara dayalı geleneksel/aşiret yapısından da sosyolojik kırılmaların oluştuğunu göstermektedir.

Araştırmada birinci (anneanneler) ve kısmen ikinci (anne) kuşağı, geleneksel gıda bilgisinin taşıyıcısı olarak özellikle malzeme üretimi ve temininde aktif rol üstlendiği tespit edilmiştir. Genç kuşağın ise bu süreçlere büyük ölçüde dahil olmadığı, geleneksel yemeklerin hazırlanmasına katılımının daha sınırlı ve çoğunlukla gözlemsel ya da yardımcı düzeyde kaldığı belirlenmiştir. Bu bulgu, geleneksel gıda bilgisinin kuşaklar arasında aktarımında yaşa ve yaşam koşullarına bağlı bir ayrışma olduğunu ortaya koymaktadır (Si, 2020). Buna ek olarak Quintero-Angel ve ark. (2019) tarafından Cali-Kolombiya kırsalında yürütülen araştırmada geleneksel yemek bilgisinin kadınlar aracılığıyla aktarıldığı; üretim ve hazırlık sorumluluğunun ileri yaş gruplarında yoğunlaştığı, genç kuşağın ise bu bilgiye daha çok farkındalık ve kültürel aidiyet düzeyinde sahip olduğu belirtilmektedir. Bu yapı, geleneksel mutfak bilgisinin kuşaklar arası aktarımının söylemsel düzeyde devam ettiğini ancak üretim ve uygulama pratiklerinde sürekliliğin giderek kırılanlaştığını ortaya koymaktadır. Ayrıca D'Andrea ve D'Ulizia, (2023), genç kuşağın geleneksel gıda bilgisini daha çok temsili ve katılımcı etkinlikler aracılığıyla deneyimlediğini, gündelik uygulamalara sınırlı ölçüde yansıttığını vurgulamaktadır.

Pişirme teknikleri ve mutfak araçlarındaki kuşaklar arası farklılıklar, yemeklerin hazırlanma süresi, porsiyonlama anlayışı ve tariflere bağlılık üzerinde belirleyici olmaktadır. Geleneksel yöntemlerin zamanla modern mutfak araçlarıyla ikame edilmesi, sadece teknik bir değişim değil; aynı zamanda bilginin yeniden yorumlanması ve uyarlanması süreci olarak değerlendirilebilir. Benzer şekilde modernleşmenin mutfak pratiklerini dönüştürdüğünü ortaya koyan araştırmalar, bu dönüşümün geleneksel tatların tamamen kaybolması yerine pratikleştirilerek gündelik yaşama uyarlanması yönünde ilerlediğini göstermektedir (Kennedy ve ark., 2022; Yeşil & Yeşil, 2022).

Tüketim ve sunum biçimlerindeki değişim, bu dönüşüm sürecinin önemli bir göstergesidir. Büyük aile sofralarından bireysel tabaklara, uzun süren ortak yemeklerden hızlı ve pratik tüketim alışkanlıklarına geçiş, şehirleşme, zaman kısıtı ve yaşam biçimindeki değişimlerle doğrudan ilişkilidir. Bu bulgular, mutfak kültürünün sadece beslenme değil, aynı zamanda toplumsal ilişkilerin kurulduğu bir alan olduğunu vurgulayan yaklaşımlarla paralellik göstermektedir (Neely ve ark., 2014; Van der Heijden & Wiggins, 2025).

Araştırma, yemeklere yüklenen anlamın kuşaklar arasında farklılaştığını ortaya koymuştur. Anneanne ve anne kuşağı için geleneksel yemekler; sosyal dayanışma, misafirperverlik ve kültürel süreklilikle güçlü biçimde ilişkilendirilirken, genç kuşakta bu anlamın daha çok sembolik düzeyde kaldığı görülmektedir. Bununla birlikte, özel günlerde bir araya gelme ve yemek paylaşma pratiklerinin kuşaklar arası bağları koruyan önemli bir kültürel işlevi sürdürdüğü belirlenmiştir. Bu durum, ritüel yemeklerin kültürel belleğin aktarımındaki rolünü vurgulamaktadır (Quintero-Angel ve ark., 2019).

Genç kuşağın geleneksel mutfaka yönelik tutumları incelendiğinde, kültürün devamlılığına yönelik düşünsel bir farkındalık bulunduğu, ancak bu farkındalığın günlük tüketim pratiklerine sınırlı biçimde yansıdığı görülmektedir. Genç katılımcılar, gelecekte çocuklarına geleneksel yemekleri öğretmek istediklerini ifade etmekle birlikte, gündelik yaşamda fast food ve hazır gıdalara yönelmektedir. Bu durum, geleneksel bilgiye yönelik isteğin pratik uygulamalarla her zaman örtüşmediğini ve kültürel aktarımın kesintili bir yapıya büründüğünü göstermektedir.

Anne kuşağının ise geleneksel ile modern arasında bir geçiş kuşağı olarak konumlandığı söylenebilir. Bu kuşak, sağlık gerekçeleriyle geleneksel beslenme pratiklerini sürdürme isteği taşımakla birlikte, şehir yaşamı ve zaman kısıtı nedeniyle bu konuda tedirginlik yaşamaktadır. Özellikle şehirde yaşayan katılımcıların, geleneksel üretim ve hazırlık süreçlerinden daha fazla uzaklaştığı belirlenmiştir.

Sonuç olarak araştırma geleneksel mutfak kültürünün kuşaklar arasında tamamen kesintiye uğramadığını, ancak üretimden tüketime uzanan süreçlerde önemli dönüşümler geçirdiğini ortaya koymaktadır. Geleneksel bilginin, anneannelerden genç kuşağa aktarılmaya devam ettiği ve bu aktarımın modern yaşam koşulları doğrultusunda yeniden şekillendiği görülmektedir. Ancak modern yaşam koşulları geleneksel mutfak kültürünün kuşaklararası aktarımını zayıflatmakta ve çevresel sürdürülebilirliği doğrudan tehdit eden ekolojik bir soruna dönüşmektedir (Leuterio & Vargas, 2021; Nahak ve ark., 2025). Alanyazın incelen-

diğinde yapılan araştırmalar geleneksel mutfak bilgisini, bireysel yeterliliğin artırılması, kültürel öğrenme sürecinin devamlılığı (Leuterio & Vargas, 2021; Nahak ve ark., 2025) ve çevresel sürdürülebilirlik döngüsünün korunmasında temel taşı olarak tanımlanmaktadır (Kwik, 2008; Pereira ve ark., 2019). Dolayısıyla mutfak kültürünün devamlılığının sağlanması; yerel gıda ağlarının korunması, biyoçeşitliliğin desteklenmesi ve ekolojik sürdürülebilirliğin inşa edilmesi bağlamında kritik bir öneme sahiptir.

Araştırmanın bulguları ve sınırlılıkları dikkate alındığında bazı araştırma önerileri ortaya çıkmaktadır. İlk olarak nitel araştırmada elde edilen temaların test edilmesi için nicel bir araştırma tasarlanabilir. Nicel araştırmada göç, kentleşme, dijitalleşme ve sosyo-ekonomik statünün kültürel gıda aktarımı üzerindeki etkilerini istatistiksel olarak modellemesi önerilmektedir. İkinci olarak, araştırma bulguları üçüncü kuşağın (gençlerin) geleneksel mutfak bilgisini genellikle internet ve sosyal medya ağlarından öğrenme eğiliminde olduğunu ve geleneksel mutfak pratiklerini modern teknolojik araçlara uyarladığını göstermektedir. Bundan dolayı dijital platformların geleneksel mutfak kültürünün aktarılmasında bir tehdit mi yoksa yeni nesil bir "dijital arşiv/aktarım" aracı mı olduğu araştırılmalıdır. Çünkü mutfaktaki modernleşme süreci etkileşimli öğrenme ortamları ve dijital arşivleme yöntemleriyle entegre edildiğinde yeni nesilleri kendi kültürünü öğreten dinamik bir aktarım unsuruna dönüşebilir.

Araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. İlk olarak araştırmada Ağrı ilinin Doğubayazıt ilçesinde yaşayan üç kuşaktan (nene, anne, kız) kadına odaklanılmıştır. Bundan dolayı farklı coğrafi, sosyo-ekonomik ve demografik özelliklere sahip diğer bölgelere genellenemez. İkinci olarak araştırmada mutfak kültürü sadece kadınların perspektifinden ele almıştır. Gelecekte yapılan araştırmalar mutfak kültüründe erkeklerin (dede, baba ve erkek çocuk) rolüne odaklanarak kültürel aktarım döngüsünü bütüncül bir yaklaşımla ele alabilir.

KAYNAKÇA

- Adjaye, J. K., & Aborampah, O. (2004). Intergenerational cultural transmission among the Akan of Ghana. *Journal of Intergenerational Relationships*, 2(3-4), 23-38. https://doi.org/10.1300/j194v02n03_03
- Bliss, L. A. (2016). Phenomenological research: Inquiry to understand the meanings of people's experiences. *International Journal of Adult Vocational Education and Technology (IJAVET)*, 7(3), 14-26. <https://doi.org/10.4018/IJAVET.2016070102>
- Bowen, G. A. (2009). Supporting a grounded theory with an audit trail: An illustration. *International Journal of Social Research Methodology*, 12(4), 305-316. <https://doi.org/10.1080/13645570802156196>
- Brannen, J. (2006). Cultures of intergenerational transmission in four-generation families. *The Sociological Review*, 54(1), 133-154. <https://doi.org/10.1111/j.1467-954X.2006.00605.x>
- Canatan, A. (2008). Toplumsal değerler ve yaşlılar. *Yaşlı Sorunları Araştırma Dergisi*, 1(1), 62-71.
- Carrigan, M., Wells, V., & Athwal, N. (2023). 'I'd never cook it now': An exploration of intergenerational transference and its role in facilitating family food sustainability. *European Journal of Marketing*, 57(5), 1352-1379.
- Chabrol, D., & Muchnik, J. (2011). Les compétences des consommateurs contribuent au maintien et à la diffusion d'aliments patrimoniaux. *Anthropology of Food*, 8. <https://doi.org/10.4000/aof.6847>
- Cho, S., & Krasser, A. H. (2011). What makes us care? The impact of cultural values, individual factors, and attention to media content on motivation for ethical consumerism. *International Social Science Review*, 86(1/2), 3-23.
- D'Andrea, A., & D'Ulizia, A. (2023). Preserving local food traditions: A hybrid participatory approach for stimulating transgenerational dialogue. *Societies*, 13(4), 95. <https://doi.org/10.3390/soc13040095>
- Fereday, J., & Muir-Cochrane, E. (2006). Demonstrating rigor using thematic analysis: A hybrid approach of inductive and deductive coding and theme development. *International Journal of Qualitative Methods*, 5(1), 80-92. <https://doi.org/10.1177/160940690600500107>
- Fonseca, M. J. (2008). Understanding consumer culture: The role of "Food" as an important cultural category. *Sociology*. https://www.acrwebsite.org/volumes/14134/la/v2_pdf/LA-02
- García, J. L. (2024). Comidas complejas. *Archives on Food Culture and Nutrition (AFOCUN-ICAF)*, 2(2), 25-45. <https://doi.org/10.17398/3020-3635.2.25>
- Glaser, B., & Strauss, A. (2017). *Discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research*. Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203793206>
- Høffding, S., & Martiny, K. (2016). Framing a phenomenological interview: What, why and how. *Phenomenology and the Cognitive Sciences*, 15(4), 539-564. <https://doi.org/10.1007/s11097-015-9433-z>
- Horton, J., Macve, R., & Struyven, G. (2004). Qualitative research: Experiences in using semi-structured interviews. In C. Humphrey & B. Lee (Eds.), *The real life guide to accounting research: A behind-the-scenes view of using qualitative research methods* (pp. 339-357). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-008043972-3/50022-0>
- Jarvis, P. (1987). Meaningful and meaningless experience: Towards an analysis of learning from life. *Adult Education Quarterly*, 37(3), 164-172. <https://doi.org/10.1177/0001848187037003004>
- Kennedy, G., Wang, Z., Maundu, P., & Hunter, D. (2022). The role of traditional knowledge and food biodiversity to transform modern food systems. *Trends in Food Science & Technology*, 130, 32-41. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.09.011>
- 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.
- Kwik, J. C. (2008). Traditional Food Knowledge: Renewing culture and restoring health. In *UWSpace (University of Waterloo)*. <http://hdl.handle.net/10012/4052>
- Leuterio, P., & Vargas, D. (2021). Intergenerational transmission of food cultures in the Philippines. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3759449>
- Lincoln, Y. S., & Guba, E. G. (1988, April). Criteria for assessing naturalistic inquiries as reports. Paper presented at the annual meeting of the American Educational Research Association, New Orleans, LA.
- Magaldi, D., & Berler, M. (2020). Semi-structured interviews. *Encyclopedia of Personality And Individual Differences*, 4825-4830. https://doi.org/10.1007/978-3-319-24612-3_857
- Meydan, C. H., & Akkaş, H. (2024). The role of triangulation in qualitative research: converging perspectives. In *Principles of Conducting Qualitative Research in Multicultural Settings* (pp. 98-129). IGI Global. <https://doi.org/10.4018/979-8-3693-3306-8.ch006>

- Nahak, M. M. N., Dapubean, A. R. P., & Nahak, K. B. (2025). Preservation of local food Culinary lexicons based on social status in the Indonesia-Timor Leste Border area: A Socio-Econo-Ecolinguistic Analysis. *Journal of General Education and Humanities*, 5(1), 213-232. <https://doi.org/10.58421/gehu.v5i1.860>
- Neely, E., Walton, M., & Stephens, C. (2014). Young people's food practices and social relationships. A thematic synthesis. *Appetite*, 82, 50-60. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.07.005>
- Nico, M., Caetano, A., Silva, P., & Gouveia, R. (2020). Practices and meanings of intergenerational food education. *British Food Journal*, 122(5), 1417-1435.
- Patton, M. Q. (2015). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice* (4th ed.). SAGE Publications.
- Pereira, L. M., Calderón-Contreras, R., Norström, A. V., Espinosa, D., Willis, J., Lara, L. G., Khan, Z., Rusch, L., Palacios, E. C., & Amaya, O. P. (2019). Chefs as change-makers from the kitchen: indigenous knowledge and traditional food as sustainability innovations. *Global Sustainability*, 2. <https://doi.org/10.1017/s2059479819000139>
- 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>
- Rabušicová, M., Kamanová, L., & Pevná, K. (2016). Family learning models in intergenerational perspective. *The New Educational Review*, 45(1), 64-75. <https://doi.org/10.15804/tner.2016.45.3.05>
- Rodríguez-Osiac, L., Franch, C., Hernandez, P., & Pemjean, I. (2022). Transmission of food dynamics in the domestic environment. *Proceedings of the Nutrition Society*, 81(OCE2). <https://doi.org/10.1017/s0029665122000878>
- 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. <https://doi.org/10.1007/s11135-017-0574-8>
- Si, A. (2020). Patterns in the transmission of traditional ecological knowledge: a case study from Arnhem Land, Australia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 16(1), 52. <https://doi.org/10.1186/s13002-020-00403-2>
- Spencer-Oatey, H., & Franklin, P. (2012). What is culture. *A Compilation of Quotations. Globalpad Core Concepts*, 1(22), 1-21.
- Stancu, V., & Lähteenmäki, L. (2022). Consumer-related antecedents of food provisioning behaviors that promote food waste. *Food Policy*, 108, 102236.
- Van der Heijden, A., & Wiggins, S. (2025). Interaction as the foundation for eating practices in shared meal-times. *Appetite*, 205, 107585. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2024.107585>
- Voola, A. P., Wyllie, J., Carlson, J., & Sridharan, S. (2018). Families and food: Exploring food well-being in poverty. *European Journal of Marketing*, 52(12), 2423-2448.
- Yeşil, D., & Yeşil, S. Ç. (2022). Yemek Kültüründe Modernize Çalışmalar: Bitlis Örneği (Modernized Studies in Food Culture: The Case of Bitlis). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(3), 1641-1657. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1060>
- Destek Bilgisi:** Bu çalışmanın hazırlanması süresince herhangi bir bireyden ya da kurumdan aynı ya da nakdi bir yardım/destek alınmamıştır.
- Çıkar Çatışması:** Makalede herhangi bir çıkar çatışması ya da kazancı yoktur.
- Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Turizm Akademik Dergisinin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazarına aittir.
- Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Çalışmaya katılan tüm taraflardan bilgilendirilmiş onam alınmıştır.
- Etik Kurul Onayı:** Bu çalışma 05.02.2025 tarih ve GO 2025\1018 sayılı Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü Girişimsel Olmayan Klinik Araştırmalar Etik Kurulu Uygunluk Onay Belgesi ile bilimsel araştırma ve yayın etiği kurallarına uygun olarak hazırlanmıştır.
- Araştırmacıların Katkı Oranı:** 1. Yazar = 50%, 2. Yazar = 50%

EKLER

Tablo 4. Araştırmada Tespit Edilen Yabani Bitki Örnekleri

	<p>a) Evelik otu Latince: <i>Rumex acetosella</i> Yöresel Adı: Tırşo</p>		<p>i) Çiriş otu Latince: <i>Asphodelus aestivus L.</i> Yöresel Adı: Gulik / gulık</p>
	<p>b) Akpancar Latince: <i>Podospermum canum</i> Yöresel Adı: Spidank (keledoş otu)</p>		<p>j) Dağ kekiği Latince: <i>Origanum syriacum L.</i> Yöresel Adı: Çetili</p>
	<p>c) Ebegümece Latince: <i>Malva sylvestris</i> Yöresel Adı: Dolık</p>		<p>k) Dağ nanesi Latince: <i>Cyclotrichium niveum</i> Yöresel Adı: Pung</p>
	<p>d) Çakşır / çağşur Latince: <i>Ferula meifolia</i> Yöresel Adı: Çakşır / çağşur</p>		<p>l) Kuş ekmeği Latince: <i>Polygonum aviculare</i> Yöresel Adı: Nane çivike</p>
	<p>e) Sinir otu Latince: <i>Plantago lanceolata</i> Yöresel Adı: Belhevis / pelhevis</p>		<p>m) Mantar Latince: <i>Pleurotus eryngii var. ferulae</i> Yöresel Adı: Kâri</p>
	<p>f) Mendik Latince: <i>Agropyron cristatum (L.) Gaertn.</i> Yöresel Adı: Mendık</p>		<p>n) Şeker pancarı Latince: <i>Beta vulgaris L.</i> Yöresel Adı: Sılq</p>
	<p>g) Sarımsak otu Latince: <i>Allium schoenoprasum L.</i> Yöresel Adı: Sirim</p>		<p>o) Kırmızı kantaron otu Latince: <i>Hypericum capitatum</i> Yöresel Adı: Hevajoyu</p>
	<p>h) Heliz otu Latince: <i>Ferula meifolia</i> Yöresel Adı: Heliz</p>		

EXTENSİVE SUMMARY

Sustainable Food Culture and Intergenerational Knowledge Transmission: Experiences of Three Generations of Women in Eastern Turkey

Ayşe YORULMAZ, Kadir ÇETİN*

Introduction

Food consumption and dietary habits are regarded as one of the most fundamental elements shaping the cultural identity of a society and play a critical role in the construction of a sustainable future (Voola et al., 2018). Food consumption symbolically represents social norms and is essential for understanding cultural change and identity formation (Fonseca, 2008). The processes of food production, preparation, and consumption involve knowledge and practices transmitted from generation to generation, and this transmission constitutes the foundation of cultural sustainability (García, 2024; Kharuhayothin & Kerrane, 2018). Under the influence of globalization and modernization, the risk of losing traditional food practices and their associated cultural values has increased considerably (Brannen, 2006; Nico et al., 2020). Consequently, intra-familial food socialization and intergenerational transmission processes occupy a central role both in the preservation of cultural heritage and in the transfer of sustainable food practices to subsequent generations (Rabušicová et al., 2016).

Intergenerational learning is a predominantly informal and lifelong process through which individuals from different age groups share knowledge, skills, and values (Rabušicová et al., 2016). This process enables individuals to internalize cultural values via social interaction and everyday experience, thereby supporting cultural continuity (Spencer-Oatey & Franklin, 2012). Intra-familial cultural transmission affords individuals the opportunity to acquire food culture experientially-through participation, observation, and lived practice-and facilitates the development of sustainable food behaviors.

The existing literature on food practices and cultural transmission predominantly examines Western societies (Kharuhayothin & Kerrane, 2018; Stancu & Lähteenmäki, 2022) and does not sufficiently address transmission processes in societies characterized by traditional family structures. The manner in which transmission occurs in contexts where traditional family configurations remain robust

and modernization unfolds through distinct dynamics has not been adequately investigated. In the eastern regions of Turkey, the influence of tribal structures and strong familial ties on cultural transmission represents a significant gap in the literature. A primary reason for this gap is that existing research generally focuses on transmission between two generations, while in-depth analyses simultaneously encompassing three generations remain limited (Rabušicová et al., 2016). This limitation impedes a comprehensive understanding of cultural transmission dynamics, particularly in regions where traditional social structures prevail.

The principal aim of this research is to conduct an in-depth examination of food-oriented cultural transmission processes among three generations of women (grandmother, mother, and daughter) residing in the Doğubayazıt district. Within this scope, the research focuses on two objectives: (1) elucidating the role of intergenerational interactions within the family in preserving cultural heritage, and (2) identifying which values are preserved and which undergo transformation in the intergenerational transmission of traditional food practices.

Methodology

The study examines the intergenerational transmission of cultural values through a phenomenological qualitative research approach. The investigation of individual experience constitutes a complex and multi-layered phenomenon (Jarvis, 1987); accordingly, the phenomenological qualitative method was deemed the most suitable approach for exploring participants' cultural experiences and the meanings ascribed to these experiences in depth (Høffding & Martiny, 2016). The research was conducted in the Doğubayazıt district of Ağrı province, located in the Eastern Anatolia Region. Doğubayazıt is a setting characterized by strong tribal structures and traditional familial ties, and it plays a significant role in the intergenerational transmission of cultural heritage.

The interview form was developed in accordance with the phenomenological research approach. A semi-structured interview technique was adopted to investigate intergenerational food transmission

* Corresponding author at: Burdur Mehmet Akif Ersoy University, Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, E-mail: kcerin@mehmetakif.edu.tr

in depth (Horton et al., 2004), and the questions were formulated as open-ended in order to capture participants' lived experiences, cultural values, and transmission processes (Magaldi & Berler, 2020).

Women from three different generations (grandmother, mother, and daughter) residing in Doğubayazıt were selected through purposive sampling. The following criteria guided participant selection: grandmothers (aged 65-80) were required to have been born and raised in Doğubayazıt and to still reside there, to possess traditional cooking skills, and to have at least one grandchild; mothers (aged 40-55) were required to have resided in Doğubayazıt for at least 35 years, to be in regular communication with their own mothers, and to have at least one daughter; daughters (aged 18-30) were required to live in the same household as, or in close proximity to, their grandmother and mother. These criteria were established to enable the identification of intergenerational cultural transmission and the modifications it undergoes.

Data were collected through face-to-face interviews conducted between 15 February and 30 March 2025. Participants were informed about the purpose and scope of the research and were notified that audio recordings would be made; written consent was obtained prior to each interview. Theoretical saturation, defined as the point at which additional data no longer yield new insights into the research questions (Saunders et al., 2018), guided the determination of sample size. Accordingly, interviews were concluded with 60 women, comprising three generational representatives from each of 20 families (20 families × 3 participants).

The data analysis process was structured in accordance with the epistemological and methodological framework of the phenomenological approach. The constant comparative analysis method was employed throughout; this method plays a critical role in achieving theoretical saturation by ensuring that data are continuously compared and that analytical categories are progressively developed (Glaser & Strauss, 2017).

Results and Conclusion

The findings reveal the transformation of traditional meals across four principal dimensions: ingredient procurement, cooking techniques, consumption patterns, and the meanings ascribed to food. The grandmothers, designated as the first generation, exhibit a predominantly self-sufficient profile in their kitchen practices: they obtain dairy products from their own livestock, bake their bread in tandoors or on griddles, and maintain the practice of sharing natural yeast, a symbol of communal solidarity

among neighbors. The mothers, representing the second generation, occupy an intermediary position by adapting traditional methods to modern kitchen facilities, although they demonstrate greater openness to market-oriented ingredient procurement. The third generation, by contrast, has largely disengaged from production processes and turned toward ready-made foods; their acquisition of traditional food knowledge increasingly occurs observationally through social media and other digital platforms rather than through intra-familial practice.

The discontinuity observed in cooking techniques and culinary tools clearly illustrates the physical and technical transformation of food culture. Whereas the grandmother generation prepares meals using traditional installations such as wood stoves, tandoors, *qucık* [It is a simple cooking setup formed by arranging three stones in a “U” shape and placing a skewer over them to support cooking], and *mantez* [It is a type of stove made by filling a tin bucket with mud and supporting its lower part with skewers], the younger generation predominantly opts for food processors and electric ovens, gravitating toward convenience-oriented meals in response to time constraints and a search for practicality. The second-generation mothers attempt to mediate between these two domains; for example, rather than pounding the traditional *Abdığör* meatball [In this traditional dish made from beef hind leg, the meat is pounded to remove the sinews, shaped into apple-sized pieces, and boiled in a tandoor. Rice is then added on top and cooked together, and finally served with melted butter poured over it] on a stone, they process it through a food processor, although they themselves report that this adaptation results in a marked loss of flavor.

In the context of winter food preparation, vital practices such as soap production from animal fats and the preservation of meat in skin bags (*tulum*) persist within the grandmother generation, whereas among the younger generations this traditional knowledge has been supplanted by modern freezers and industrial products. Furthermore, the rich botanical knowledge associated with the gathering and processing of local herbs—such as *tırşo* (*Rumex patientia*), *spidank* [keledoş herb], has been retained largely at the narrative level as intergenerational transmission has weakened.

The transformation observed in the social dimension of food consumption represents the sociological reflection, within the kitchen, of the transition from extended to nuclear family structures. Whereas hierarchical norms of respect—such as not commencing a meal before the elders were seated—and a collective culture of sharing prevailed at extended-

family tables in the past, the younger generation today increasingly adopts individualized plate presentations and rapid consumption habits. The distribution of special dishes such as *halise* [It is a traditional dish in which wheat and meat are cooked together in a tandoor, continuously stirred with long wooden spoons until they become fully blended and tender.] to neighbors and the tradition of not returning a plate empty constituted central markers of social solidarity for the grandmother and mother generations; however, members of the younger generation increasingly perceive these practices as burdensome and impractical given the intensity of contemporary life. Despite this shift, ritual meals and collective consumption practices on special occasions continue to function as the most resilient mechanism sustaining intergenerational bonds.

In the context of traditional beliefs and rituals, practices such as the *jejerun* meal (The red John's wort root is fried in butter until it releases its color, then the root is removed. Flour is added to the resulting red butter and cooked until it reaches a halva-like consistency, and it is sprinkled with powdered sugar when served) prepared to support the recovery of women who have recently given birth, and the burning of *üzerlik* (*Peganum harmala*) for protection against the evil eye and to invoke abundance, carry profound protective and curative meanings within the grandmother generation. Folkloric elements such as the *Meryem* belief [Due to inadequate healthcare conditions, some women who gave birth at home died from blood loss. Following these deaths, local people believed that a being they called "Meryem" came, removed the women's lungs, and caused their deaths], which historically explained postpartum mortality, retain their place in the memory of the older generation, whereas the younger generation perceives these practices primarily as symbolic traditions.

One of the most striking findings of the research is that the erosion of traditional food knowledge constitutes not merely a cultural loss but also a substantive environmental concern, contributing to the collapse of local production networks, the reduction of biodiversity, and consequently the degradation of ecological sustainability.

In conclusion, although food culture in the case of Doğubayazıt has not been entirely lost, it is undergoing significant sociological, technical, and semantic ruptures along the continuum extending from production to consumption. While the mother generation occupies a balancing position in its effort to mediate between tradition and modernity, the younger generation-although possessing a conceptual

awareness of cultural heritage-has become dependent on external sources and ready-made systems in everyday practice. To safeguard the sustainability of food culture and to protect the ecological cycle, it is essential to transform this traditional knowledge into a "next-generation transmission" mechanism compatible with contemporary life through digital platforms. Future studies are recommended to extend the scope to include the role of male family members (grandfather, father, son) within this transmission cycle of food culture and to model the effects of digitalization on this process using quantitative methods.