



İthal Gıda Ürünü Kullanımının Yöresel Lezzetler Üzerine Etkisi (The Impact of Imported Food Product Usage on the Taste in Local Cuisine)

Onur GÖRKEM^a , *Hande MUTLU ÖZTÜRK^a 

^aPamukkale University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:03.04.2018

Kabul Tarihi:21.05.2018

Anahtar Kelimeler

İthal gıda ürünleri

Lezzet sapması

Yöresel mutfak

Öz

Mutfak kültürünün oluşması ve gelişmesi üzerinde birçok etkenin olduğu bilinmektedir. Yapılan çalışmalarda mutfak kültürü üzerinde etkili olan en önemli parametrelerin; yaşanan coğrafya, iklim koşulları ve yöresel bitki çeşitliliği, dini inançlar ve inanışlar, göçler ve savaşlar gibi başka kültürler ile etkileşimler vb. olduğu gözlemlenmiştir. Eğer mutfak kültürü korunmak isteniyor ise, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemelerin yöresel olmasının önemli olduğu göz önünde bulundurulmalıdır. Günümüzün en önemli kavramlarından birisi olan sürdürülebilirliğin mutfaklar için de geçerlidir. Sürdürülebilir geleneksel mutfak kültürü ise ancak yerel ürünler kullanılarak mümkün olabilir. Bu nedenle de konun detaylı bir şekilde ve bilimsel olarak araştırılması gerekir. Bu çalışmanın amacı da ithal gıda ürünü kullanımının yöresel yemekler ve yöresel mutfak kültürü üzerindeki etkisinin incelenmesidir. Çalışmada veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Araştırmada, çalışmaya katılan uzmanlara açık uçlu sorular sorulmuştur. Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim elemanlarıyla yapılan görüşmelerde kendilerine hazırlanan sorular yöneltilerek veriler elde edilmiştir. Bu çalışmanın sonunda, geleneksel mutfakın ve yerel lezzetlerin sürdürülebilirliği için bütün paydaşlara düşen sorumluluklar, ödevler ve önerilere yer verilmiştir.

Keywords

Imported foodstuff

Flavor deviation

Local cuisine

Abstract

It is well known that there are many factors on the formation and development of kitchen culture. Previous studies shows that the most important parameters affecting the culinary culture are geography, climatic conditions and regional plant diversity, religious beliefs and beliefs, interactions with other cultures such as migrations and wars and so on. If culinary culture is to be preserved, it should be taken into account that it is important use local ingredients in the preparation of the food. Sustainability, one of the most important concepts of today, also applies to kitchens. Sustainable traditional culinary culture can only be achieved using local products. For this reason, it needs to be investigated in detail and scientifically. The purpose of this study is to examine the effect of using the imported food products on local food and local culinary culture. In the study, data were collected using semi-structured interview technique. In the study, open-ended questions were asked to the experts who participated in the study. Questioners are member of Pamukkale University, Tourism Faculty. At the end of this study, responsibilities, duties and recommendations for all stakeholders for the sustainability of traditional cuisine and local delicacies were included.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: hmozturk@pau.edu.tr (H. Mutlu Öztürk)