



# Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: [www.jotags.org](http://www.jotags.org)



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

Onur GÖRKEM<sup>a</sup> , \*Hande MUTLU ÖZTÜRK<sup>a</sup> 

<sup>a</sup>Pamukkale 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](mailto:hmozturk@pau.edu.tr) (H. Mutlu Öztürk)

## **GİRİŞ**

Kültür, insanın geçmişiyle bağlantılı olan temel özelliklerinden biridir. İnsanlığın varlığının başlangıcından günümüze kadar, belirli coğrafi bölgelerde yaşayan farklı gruplar için özel kültürel ifadeler ortaya çıkmıştır. Toplum geliştikçe, kültür de onunla birlikte gelişir. Kültür, dünyamızın ana motiflerinden biri haline gelmiştir. Kültür hakkında farklı görüşler olsa da; kültür terimi insan topluluğunun gelişimi sırasında oluşan manevi ve maddi değerlerin toplamı olarak tanımlanabilir.

Kültürün terimlerini analiz etmek basit olmayan bir iştir. Edebiyat, tarih, sosyoloji veya psikoloji gibi pek çok farklı alanda kullanıldığından bunu tanımlamak için farklı tanımlamalar bulunmaktadır. Kültür bir toplumun tarihsel süreçte ürettiği ve kendinden sonraki nesillere aktarabildiği maddi ve manevi değerlerin toplamıdır. Kültürel miras; geçmişten miras alınan ve değişik gerekçelerle geleceğe miras bırakılmak istenen, fiziksel olarak varlığı olan ve insanlar tarafından yapılmış her türlü eserler ile bir topluma ait değerler bütünüdür. (Can, 2009). Kültürel miras iki başlık altında değerlendirilir, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras. Somut kültürel miras kapsamında, tarihi yerler, binalar gibi insanlar tarafından oluşturulmuş unsurlar yer alırken, somut olmayan kültürel miras kapsamında, dil, gelenek, töreler gibi unsurlar yer almaktadır. Bu kapsamda Mutfak kültürü somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilir ve bu değerlerin korunması bireysel bir olgu değil toplumsal bir gereklilik olarak düşünülmelidir. Bir toplumun beslenme biçimi içinde bulunduğu kültürel, ekonomik, ekolojik ve coğrafi yapıya göre değişebilmektedir. Türk mutfak kültürünü ele aldığımızda var olan çeşitliliği birçok etkene bağlayabiliriz. Yapılan araştırmalarda, Türkiye’de yaşamış çeşitli uygarlıkların etkisiyle gelişen ve zenginleşen Türk mutfağının dünyanın en zengin üç mutfağı arasına girdiği ve aynı zamanda dünyanın en besleyici mutfağı olma özelliğini de elinde tuttuğu ifade edilmektedir (Çakıcı ve Eser, 2016). Yaşanılan bölgenin iklimi ve elde edilen tarımsal ürünler o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Bu durum, bulunduğu yörenin özelliklerini yansıtan ve yalnızca yöreye has olan yemekler bütünü olarak tanımlanan yöresel mutfak kavramının gelişmesini sağlamıştır. (Aslan ve ark., 2014).

Türk mutfak kültürü, gerek yemek çeşitliliği, gerekse yöresel lezzet zenginliği ve çeşitliliği ile dünyanın tercih edilirliliği en yüksek mutfaklarından biridir. Çorbadan tatlıya, ana yemekten meze çeşitlerine yüzyılların birikimiyle oluşan bu kültürel mirasın sürdürülebilirliği büyük önem arz etmektedir. Ancak küresel birçok etken yöresel mutfakların gelecek nesillere aktarılmasını tehdit etmektedir. Sözü edilen tehdit sadece yemek çeşitlerinin unutulmasına dair değil, yemeklerin kendilerine has lezzetlerinin sapmasına diğer bir söylemle bozulmasına neden olmaktadır. Bu noktadan hareketle yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzeme kullanılmasının söz konusu lezzet sapmasına etkisinin araştırılması çalışmanın konusunu oluşturmuştur.

## **YEMEK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ**

İnsanların en temel gereksinimlerinden biri beslenmedir. İlk önce yiyecekleri toplayarak yaşamsal faaliyetlerini sürdüren insan daha sonra belirli süreçlerde yiyecekleri biriktirmeye, pişirmeye, üretmeye ve evcilleştirmeye başlamış; böylelikle hem besin miktarı hem de çeşitliliği yönünden, doğadan daha fazla yararlanmıştır (Gökdemir

ve Sökmen, 2005). Bu temel ve zorunlu ihtiyacı karşılayan faaliyetler önce mutfak ardından mutfak kültürü kavramlarının oluşmasına sebep olmuştur.

Son yıllarda genel olarak gıda ve gıda tüketimin önemi aşırı bir biçimde artmıştır. Gıda günümüzde çok sayıda kişinin ilgilendiği, özellikle gıda ürünlerinin kökenleri ve üretim yöntemlerine odaklanılan bir konu haline gelmiştir. Besinler insanlar için kendini ifade şekli haline dönüşmüştür. Günümüzde, toplumun bir parçası olmak, istediği şeyleri yemek, üreticiyi seçmek ve kendi yemek kültürlerini yaşamak gibi seçenekler oluşmuş ve son yıllarda "iyi yemek" insanların sürekli aradıkları yaşamın bir parçası haline dönüşmüştür.

Beslenme alışkanlıkları bütün toplumlarda, dünyanın her yerinde, hem kırsal hem de kentsel bölgelerde kültürün belirleyici öğelerinden birisidir. Son zamanlarda, tüketilen gıda ürünlerinin özgün olması konusunda bir trend oluşmaya başlamıştır. Her yörenin kendine has tatları ve farklı mutfak kültürü vardır. Yiyecek tüketimi ile ilgili yeni gelişen eğilimler, toplumsal bilincin değişmesi, çevresel etkiler ve çevreye olan duyarlılığın artması ve etik sorunlar yaratan yiyecekler ile ilgili tüketici gruplarından gelen tepkiler son yıllarda yiyecek-içecek konusunda değişimlere neden olmuştur. Ancak bütün bu değişimlere rağmen, mutfak kültürünün korunması ve yerel lezzetlerin geliştirilmesi konusunda genel bir kanı da yaygınlaşmaktadır.

Yiyecek, sosyal ve kültürel mirasın yanı sıra vazgeçilmez bir metadır. Morgan (2010) tarafından iddia edildiği gibi: "Gıda, insan sağlığı ve refahı için öteki endüstriyel ürünlerinin olmadığı bir şekilde hayati önem taşımaktadır. Gıdanın toplumda çok işlevli bir rol oynadığını ve sürdürülebilir gıda sistemlerinin sürdürülebilir toplulukları desteklediğini ortaya koymaktadır.

Mutfak kültürüne tarihsel olarak bakıldığında; mutfaklar, toplumların gelenek ve görenekleri, sosyo-kültürel boyutları, refah durumları gibi etmenlere paralel olarak birbirlerinden farklı gelişim evreleri geçirmişlerdir. Bunlara ek olarak, toplulukların yaşam alanlarını belirleyebilmek için giriştikleri mücadelelerin ve göçlerin oluşturduğu gelişmeler ve yer değiştirmeler de mutfak kültürünün belirlenmesinde önem teşkil etmiştir (Düzgün ve Özkaya, 2015). Her toplumun kendine has bir mutfak kültürü vardır ve mutfak kültürü, o toplumun nerden geldiği ve geçmişleri ile ilgili bilgiler içerir. Sadece bugüne bakarak bir sonuca ulaşmak mümkün değildir. Kültürel mirası korumak küreselleşen dünyada zor olsa da bu konudaki eğilimler de yaygınlaşmaktadır.

## **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL BİR MİRAS: YÖRESEL LEZZETLER**

Kuşaktan kuşağa aktararak gelen her türlü eserler ile değerler bir ülkenin zenginliği olarak görüldüğünden ve gelecek kuşaklar için sahip çıkılması gerektiğine inanıldığından tüm bu değerler bütününe "Kültürel Miras" denilmiştir. Kültürel mirasın kapsamı geniştir ve somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olarak iki ayrı kategoride ele alınmaktadır (Can, 2009). Somut olmayan kültürel miras değerlerini, geçmişten miras kalan gelenekler, müzik, dans, dil, din, mutfak kültürü ve yemek pişirme tarzları ve festivaller oluştururken; anıtlar, tarihi binalar, çiftlikler, yemekler, müzik aletleri, evler, müzeler, kültürel dokuya sahip eşyalar, el sanatları ürünleri ve arkeolojik kalıntılar da somut kültürel mirası oluşturmaktadır. Somut ve somut olmayan tüm bu değerler kültür ve miras turizminin çekicilikleri olarak kabul edilmektedir (Okuyucu, 2011, s. 37). Somut Olmayan Kültürel Miras, Birleşmiş Milletler Eğitim Bilim ve Kültür Teşkilatı (UNESCO) tarafından ise; toplulukların, grupların ve kimi

durumlarda bireylerin, kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar, gereçler ve kültürel mekânlar biçiminde tanımlanmaktadır (KTB, 2017a). Bu tanımlar doğrultusunda mutfak kültürleri somut olmayan kültürel miras kapsamında önemli bir yere sahiptir. Yöresel lezzet mirasının gelecek nesillere aktarılması kültürel bir sorumluluktur.

UNESCO, 17 Ekim 2003 tarihinde Paris’te düzenlenen 32. Genel Konferansında, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesini kabul etmiştir. UNESCO tarafından hazırlanan Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi, küreselleşme ve sanayileşme sonucu yavaş yavaş yok olan somut olmayan kültürel miras ürünlerini koruma düşüncesiyle uluslararası birikimin ve tartışmaların sonucunda oluşturulmuş ortak bir aklın ve ortak endişelerin ürünüdür (Gürçayır, 2011). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin önemli amaçlarından biri, bu mirasın önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı ve farkındalığı artırmaktır. Sözleşme her ülkenin kendi somut olmayan kültürel mirasını geliştirmesini ve başta eğitim ve iletişim kurumları olmak üzere, bütün kültürel aktarım ve süreçlerinde değerlendirilmesini de istemektedir (Kutlu, 2009).

Türkiye 19 Ocak 2006 tarihli ve 5448 sayılı Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin Uygun Bulunduğuna Dair Kanunla bu sürece dâhil olmuş ve 27 Mart 2006 tarihinde resmen taraf olmuştur (KTB, 2017a). Türkiye bu sürece dahil olma kararıyla somut olmayan kültürel mirasımızın önemli bir bileşeni olan mutfak lezzetlerimizin korunmasına yönelik taahhütte bulunmuştur.

Beşirli (2010) tarafından kaleme alındığı üzere kültürel farklılıklar yaratan yiyecek üretim ve tüketim sürecindeki unsurlar toplum kimliklerinin bir parçasıdır. Beslenme biçimleri, içinde bulunulan kültürel - coğrafi-ekolojik- ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Örneğin Türk mutfağı denildiğinde Türkiye’de yaşayan insanların beslenmesini sağlayan yiyecekler- içecekler, bunların hazırlanması, pişirilmesi, korunması; bu işlemler için gerekli araç-gereç ve teknikler ile yemek yeme adabı ve mutfak çevresinde gelişen tüm uygulamalar ve inanışlar anlaşılmalıdır (KTB, 2017b). Türkiye’de bölgeler arasında değişik çeşitte yemek türlerini bulmak mümkündür. Her bölgenin kendine özgü pişirme teknikleri ve beslenme kültürü bulunmaktadır (Maviş, 2003:58). Özellikle Türkiye’nin bölgesel iklim farklılıkları ve bölgesel tarım ürünü çeşitliliği, bölgesel mutfak kültürlerini şekillendirmiş ve yöresel mutfakların gelişmesini sağlamıştır (Pekyaman, 2008; Güler, 2010; Cömert, 2014). Bu doğrultuda birçok bölge yiyecek içecek deneyiminin çok özel şartlar gerektirmesinden, coğrafi, kültürel, iklimsel faktörlerin taklit edilemez olmasından hareketle sahip oldukları yöresel mutfak zenginliklerini koruma gereksinimi duymaktadır (Gürsoy, 2017).

## **YÖRESEL LEZZETLERİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE YÖNELİK İTHAL GIDA ÜRÜNÜ TEHDİDİ**

Fast food akımının yaygınlaşması ve özellikle gelişmekte olan ülkelerde çocuklar ve gençlerin uluslararası zincir fast food ürünlerini tüketme eğilimleri yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliğini tehdit eden en önemli faktörlerden biri olduğu söylenebilir. Ancak yerel mutfak kültürlerinin sürdürülebilirliğini tehdit eden tek faktörün fast food olduğu gibi bir yargı gerçeği yansıtmamaktadır. Çünkü bu noktada yöresel yemeği tercih etme ya da etmeme konusuna odaklanılmaktadır. Ancak yöresel mutfakların lezzet sürdürülebilirliği de dikkate alınması

gereken en önemli noktalardan biridir. Yöresel yemeklerin özellikle lezzet kimliklerini koruyup koruyamadıkları, varsa değişimin hızı ve nedenlerine ilişkin ayrıntıların ortaya çıkarılması önem arz etmektedir.

Yöresel mutfak lezzetlerinin sürdürülebilirliği için yemeklerin hazırlanışında kullanılan malzemenin geleneksel yöntemlerle üretilmiş yöresel ürünlerden oluşması, hazırlama sürecinde geleneksel araç-gereç ve yöntemlerin kullanılması, yöresel tarif ve ölçülerin kullanımı, yemeği yapan kişi ve/veya kişilerin tecrübesi gibi faktörler son derece önemlidir. Bu çalışmada yöresel lezzetlerin sürdürülebilirliği için yerel gıda ürünleri kullanımının etkisine odaklanılmıştır.

Sağlıklı beslenme ve yöresel mutfakların sürdürülebilirliğine ilişkin farkındalık yaratmak amacıyla çeşitli sivil toplum örgütlerince “slow food”, “cittaslow”, “The Local Food Movement” gibi akımlar başlatılmıştır. Slow food akımı, fast food beslenme alışkanlığının yarattığı beslenme sorunlarına dikkat çekmek ve unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması amacıyla başlatılmış bir hareketken( Mayer ve Knox, 2006), cittaslow hareketi slow food felsefesi çerçevesinde doğal ve kültürel değerlerin sürdürülebilirliği ve yerel kalkınmaya destek olunması amacıyla yerel ürünlerin kullanımını kentsel boyuta taşımayı amaçlamaktadır (Görkem ve Öztürk, 2014). The Local Food Movement (Yerel beslenme hareketi); ABD’de parklarda kurulan pazarlardan, restoranlardaki yenilen-içilen ürünlere kadar, şehirli insanın hayatında beslenmeye dair yeni bir tercihin ekonomik, sosyal ve politik olarak benimsenmesini ve yaygınlaşmasını tanımlamaktadır. Beslenmeye dair üretim ve tüketim etkileşimlerini yeniden belirleyen bu sosyal hareket, bölgeye has üretim, tüketim ilişkisi ve iletişimi olarak da nitelendirilebilir. Bu hareket, organik beslenme hareketinin gerekçeleri ve çevreye duyarlı, sürdürülebilir tarım faaliyetleri ile birleşerek, insanların yedikleri konusunda pasif bağımlı olmaktan çıkarıp, aktifleşip söz söylediği ve tavır aldığı bir durumun tarifi olarak da adlandırılabilir. Yerel olanı tanıma ve tüketme isteği, bir kültür olarak sayıları hızla artan takipçileri ile ABD eyaletlerinde yaygınlaşmaktadır. Bu yerel beslenme kültürü aynı zamanda, kendi kelime dağarcığını, yeni kelimelerle zenginleştiren bir kültürdür. Örneğin "Locavores (Yerel Beslenen)" adlı bir kelime üretilmiştir. Bu kelime kendi bölgesinde üretilen ürünleri tüketen kişiyi tanımlamaktadır. Bu kişi, yerel beslenen, özellikle ve bilinçli olarak yereli tercih eden tüketicidir. (Kanık, 2014: 15).

Yöresel mutfak lezzetlerini ancak yöresel girdi ve geleneksel hazırlama ve pişirme süreçleriyle üretmek mümkündür. Yurtseven (2011), yerel yiyecek üretiminin sürekliliğinin sağlanması ve yöreye özgü yiyecek içecek kültürünün gelecek nesillere aktarılmasının gastronomik mirasın sürdürülebilirliğinde kilit noktalar olduğunu belirtmektedir. Örneğin Türk mutfağına özgü geleneksel “Ezogelin Çorba” hazırlanışında kullanılan malzemeler arasında yer alan kırmızı mercimek, pirinç, bulgur, sarımsak, salça, soğan gibi malzemelerin yöresel, bölgesel ya da en düşük kabul edilebilirlik düzeyiyle ulusal üretim olması gerekmektedir. Aksi takdirde Kanada’dan ithal edilmiş olan mercimek, Vietnam’dan ithal edilmiş pirinç, Çin’den ithal edilmiş olan sarımsak ve Rusya’dan ithal edilen buğdaydan üretilmiş olan bulgurla hazırlanan “Ezogelin Çorba”nın yöresel lezzet olması söz konusu değildir. Çünkü bütün üretim süreçlerinde olduğu gibi yemek hazırlama sürecinde de girdilerle çıktılar arasında kuvvetli bir ilişki vardır. Bir başka söylemle farklı bölgelerde üretilmiş veya ithal malzemelerle yerel lezzet üretilemez. Nitekim Özdemir ve Çalışkan (2011) tarafından kaleme alındığı üzere, dünyanın en kaliteli köpüklü şarabı olarak algılanan

şampanya sadece Fransa'nın Champagne bölgesindeki bağlardaki üzümlerden üretilebilmektedir. Böylece şampanya ile Champagne bölgesi eşleşmekte ve bölgeye özgü bir kimlik yaratılabilmektedir. Bu doğrultuda farklı bölgelerde üretilmiş ve/veya ithal gıda ürünlerinin yöresel lezzetlerin yozlaşmasına neden olduğu açıktır. Kanık (2014) tarafından aktarıldığı üzere; Ackerman-Leist (2013), yerel ürünleri tanımlayan ölçütü, çiftçilerin kendi geçmişleri ile kurdukları bağ, bu bağ sayesinde taşıdıkları değerler ve sahip olunan bilgilerin tüketiciye aktarımı olarak tanımlamaktadır.

Bir tarım ülkesi olan Türkiye çok yakın geçmişe kadar tarımsal üretim anlamında kendi kendine yetebilen yedi ülkeden biri olmanın guruna sahipti. Ancak tarımsal üretimdeki artışın ülke nüfus artış oranının gerisinde kalması, kırsaldan kente yaşanan göç, tarımsal üretim maliyetlerinin yükselmesi nedeniyle yerli üreticinin tarım alanını terk etmesi gibi nedenler gıda piyasasında ithal gıda ürünlerinin sıkça yer almasına neden olmuştur (Resim: 1).

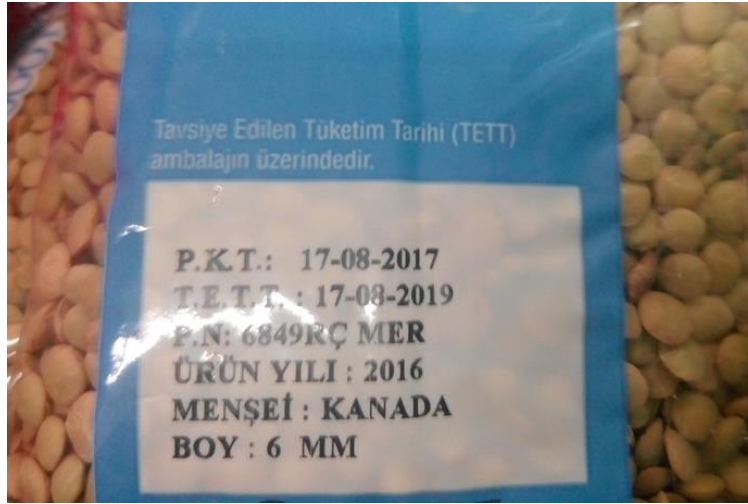


**Resim 1:** Çin Menşeli Sarımsak

İthal gıda ürünlerinin (Türkiye'de tarımı yapılanlar hariç) gıda ürünleri piyasasında önemli bir yer edinmiş olması ülke ekonomisi adına olduğu kadar yöresel mutfakların sürdürülebilirliği adına da kaygı vericidir. Türkiye'de perakende gıda sektörünün en büyük ve en yaygın iki zincir marketinin bütün şubelerinde pirinç, yeşil mercimek (Resim: 2), kırmızı mercimek, nohut, barbunya (Resim: 3), çörekotu, susam vb. gibi Türkiye'de tarımı yapılan birçok gıda ürününün satışı yapılmaktadır. İlgili gıda ürünlerinin yerli üretim gıda ürünlerine kıyasla daha ekonomik olmaları daha fazla tercih edilmelerine neden olmaktadır.

Söz konusu tarımsal ürünlerin Çin, Kanada, Hindistan ve Vietnam gibi Türkiye'ye coğrafi konumları bakımından çok uzak ülkelerden ithal ediliyor olmasına rağmen Türkiye'de üretilen ürünlerden daha ekonomik olması yerli üreticilerimiz, yöresel lezzetlerimiz ve ülke ekonomisi adına kaygı vericidir. İthal ürünlerle rekabet gücü zayıflayan yerli üreticiler üretimden çekilmek zorunda kalmaktadır. Alemdar vd.'nin (2014) yapmış olduğu çalışma bulgularına göre, üreticilerin büyük bir bölümü en büyük üretim sorunu olarak girdi fiyatlarının yüksekliğini, en büyük pazarlama sorunu olarak ise pazarlama alternatiflerinin olmaması nedeniyle ürünlerini tüccar, komisyoncu vb. yerlere satmak zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir. Aynı çalışmanın sonuçlarına göre

üretim maliyetleri ürün satış fiyatlarıyla karşılaştırıldığında, çiftçilerin tarımsal destekler olmaksızın yüksek girdi fiyatlarını karşılayamadıkları görülmektedir.



**Resim 2:** Kanada Menşeli Mercimek



**Resim 3:** Çin Menşeli Barbunya

Türkiye’de perakende gıda pazarında yerel ürünlere kıyasla daha ekonomik fiyatlarla satışa sunulan ithal gıda ürünlerinin yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanımının yöresel lezzetlere etkilerinin analiz edilmesi çalışmanın konusunu oluşturmuştur.

## YÖNTEM

Bu çalışma yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal gıda ürünleri kullanımının yerel lezzetlere etkilerine ilişkin akademisyen görüşlerinin belirlenmesine yönelik nitel bir çalışmadır. Nitel araştırma herhangi bir şekilde istatistiksel işlemler ya da başka bir sayısal araç olmaksızın verilerin üretildiği araştırma yaklaşımıdır (Altunışık vd. 2005) ve gözlem, görüşme ve doküman analizi gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı bir araştırma yöntemi olarak tanımlanabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

## Evren ve Örneklem

Çalışma evrenini yiyecek içecek içerikli dersleri yürütmekte olan veya daha önce yiyecek içecek konulu araştırmalar yapmış olan akademisyenler oluşturmuştur. Çalışmanın nitel bir çalışma olması nedeniyle örneklem seçiminde rasgele örneklem yerine, amaçlı örneklem tercih edilmiştir. Tavşancıl ve Aslan (2001) tarafından ifade edildiği üzere bu örneklemede seçim için önemli olduğu düşünülen ölçütler belirlenmekte ve bu ölçütlere göre seçilen örneklemin, araştırma evrenini bütün nitelikleri ile temsil edebildiği düşünülmektedir. Bu noktadan hareketle, görüşmeler yiyecek içecek içerikli dersleri yürütmekte olan veya daha önce yiyecek içecek konulu araştırmalar yapmış olan akademisyenlerle gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar Pamukkale Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde görev yapan akademisyenlerden seçilmiştir. Çalışmada görüşmeler 9 akademisyen ile gerçekleştirilmiştir. Görüşme öncesi katılımcılara araştırma konusu, amacı ve yöntemi hakkında bilgi verilmiş ve görüşmeler katılımcı odalarında yapılmıştır.

## Veri Toplama Yöntemi

Çalışmada veri toplama yöntemi olarak yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşmeler, araştırmacılar tarafından hazırlanan Görüşme Formu çerçevesinde Ağustos-Eylül (2017) döneminde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler, katılımcı onayı alınarak ses kayıt cihazıyla kaydedilmiş ve daha sonra metne dönüştürülmüştür. Veri güvenirliliğinin sağlanması amacıyla görüşme metinleri katılımcılarla paylaşılmıştır.

## Veri Analiz Yöntemi

Çalışma verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. İçerik analizinde veriler tanımlanmaya ve verilerin içinde saklı olabilecek gerçekler ortaya çıkarmaya çalışılır. İçerik analizinde temelde yapılan işlem, birbirine benzeyen verileri belirli kavramlar ve temalar biçiminde düzenleyerek, bir araya getirerek ve bunları okuyucunun anlayabildiği bir biçimde düzenleyerek yorumlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2008).

## BULGULAR

Araştırma etiği kapsamında katılımcı adlarına çalışmada yer vermemek ve herhangi bir karışıklığa neden olmamak adına her bir katılımcıya görüşme sırasına göre K1, K2, K3,..... K11 şeklinde kod verilmiştir.

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde her bir katılımcıya 10 soru yöneltilmiş ve görüşme süreleri 15-20 dakika sürmüştür. Katılımcıların sorulara vermiş oldukları yanıtlardan elde edilen bulgular şu şekildedir;

**Yöresel bir yemeğin lezzetine etki eden faktörler nelerdir?** Sorusuna K2, yörenin iklim ve coğrafi yapısıyla ilişkili olarak yörede yetiştirilmiş ürün kullanımının ve yöresel yöntemler kullanılarak hazırlanmasının önemli olduğunu ifade ederken, K5, yemeği yapan kişinin orijinal tarif kullanmasını ön plana çıkarmıştır. K5, yemeklerin yöresel unsurlar içinde sunulmasının da lezzet algısı üzerinde etkili olduğu vurgulamıştır. K9'un bu soruya ilişkin cevabı ise “ *Yemeği yapan kişinin bilgisi, becerisi, bölge kültürünü bilmesi ve yemeği severek yapması önemlidir. Kullanılan sebze, et, tavuk gibi malzemelerin doğal yöntemlerle üretilmiş olması ve yörenin ürünü olması gerekir*” doğrultusunda olmuştur. K7, yemekte kullanılan malzemelerin menşeinin yöresel olmasına, K8, malzeme kalitesi, doğru reçete, sunum ortamı ve yönteminin uygunluğuna, K6, ise kullanılan malzemenin taze, yerel üreticiler



tarafından üretilmiş olmasına ve geleneksel tariflerin kullanılıp kullanılmamasına göre lezzetin değişeceğine vurgu yapmıştır.

**Tablo 1:** Katılımcı Bilgileri

Katılımcılar	Akademik deneyim (Yıl)	Cinsiyet
K1	4	K
K2	12	E
K3	10	K
K4	10	K
K5	16	E
K6	25	E
K7	23	K
K8	10	E
K9	16	E

**Yöresel lezzetlerin tarihsel süreçte değişime uğradığını düşünüyor musunuz?** sorusuna ilişkin bütün katılımcıların cevabı; “*evet*” olmuştur. K3’ün bu soruya ilişkin cevabı; “*Evet maalesef. Her ürün için söyleyemeyiz ama değişime uğradığını düşünüyorum*” iken, K9; “*Kesinlikle değişime uğramıştır. Uygulayıcı tercihlerine göre kullanılan farklı malzeme ve yöntem tercihleri değişime neden olmakta.*” cevabını vermiştir.

**Size göre yöresel lezzetlerin değişiminde etkili olan nedenler nelerdir?**

K4’ün bu soruya yanıtı; “*Aynı özellikte malzeme bulunamaması, pişirme ve hazırlama yöntemlerinin nesilden nesile aktarılırken değişime uğraması ya da unutulması, çevresel etkiler ve kültürel değişim*” şeklinde olmuştur. K7 ise, “*Standart reçetelerin olmayışı, yeni neslin eski ürünleri tercih etmemesi*” cevabını vermiştir. Bu soruya K2’nin cevabı; “*Değişen yaşam koşulları etki etmiştir. Yerel ürünlerin gündeme gelmesini yararlı buluyorum. Geleneksel yöntemlerin ve ürünlerin günümüze uyarlanarak yapılmasını mümkün görüyorum*” doğrultusunda olmuştur. K6 ise “*Eskiden organik malzemeler kullanılırken şimdi durum farklı. Yemeği yapan kişinin yemeğin orijinal tarifine sadık kalmayışı. İkame malzeme kullanma eğilimi. Özellikle standart tarife ve ölçülerin olmayışı yöresel lezzetlerin değişimine neden olmaktadır*” cevabını vermiştir. K8, endüstriyel tarımsal üretimle birlikte tarım ilaçları kullanımının artışıyla birlikte sebze ve meyve üretimini artığına ancak lezzetlerinin bozulduğuna, bu durumda yöresel yemeklerin lezzetlerine olumsuz yansıdığına değinmiştir. K1 ise tarım ürünlerinde kullanılan hormonlar ve GDO’lu ürünlerin kullanımının yöresel lezzetlerin değişiminde etkili olduğunu belirtmiştir.

**Yöresel yemeklerin hazırlanmasında kullanılan malzemeler yemeğin lezzetine ne ölçüde etki etmektedir?** Bu soruya K2, “*En etkili parametre olduğunu düşünüyorum, ancak kullanılan yöntemler de en az malzeme kadar etkilidir*” cevabını vermiştir. K9, “*En etkili faktör malzemenin yöresel olmasıdır*” yorumunu yaparken, K6; “*Kullanılan malzeme lezzet üzerinde son derece etkilidir. Yöre çiftçisi tarafından üretilen ürünlerin tercih edilmesi gerekir*” cevabını vermiştir. K1’in bu soruya ilişkin yanıtı; “*En etkili parametre olduğunu düşünüyorum*” şeklinde olmuştur. K3 ise “*Bence çok etkili*” cevabını vermiştir.

### **Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ülkenin farklı bölgelerinde üretilmiş malzemelerin kullanımını uygun buluyor musunuz?**

Bu soruya ilişkin K2, K3 ve K4'ün dışındaki bütün katılımcıların cevabı “*Hayır, uygun bulmuyorum*” iken, K2'nin bu soruya yanıtı “*Tüketici kabul ediyorsa, evet uygun buluyorum*”, K3'ün yanıtı; “*Uygun buluyorum. Bölgesel farklılıklar hoş karşılanabilir*” ve K4'ün yanıtı; “*Gerektiğinde kullanılabilir diye düşünüyorum*” doğrultusunda olmuştur.

### **Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımını uygun buluyor musunuz?**

Bütün katılımcıların verdikleri cevaplar incelendiğinde; katılımcıların yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzeme kullanımının uygun olmadığı yönünde hemfikir oldukları anlaşılmaktadır. İlgili soruya K9, “*Kesinlikle ithal malzeme kullanılmamalı*”, K6, “*Kesinlikle uygun bulmuyorum*”, K8, “*Kesinlikle hayır*”, K3, “*Uygun bulmuyorum*”, K4, “*Uygun bulmuyorum. Yöresel ürün kullanılmalı, ithal kullanılmamalı. Özünden uzaklaşmış oluruz*” cevaplarıyla, ithal malzeme kullanımının yöresel lezzetlerde kullanılmamasını vurgulamışlardır.

### **Yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzemelerin kullanımını geleneksel lezzetlerin tahrip olması adına tehdit olarak görüyor musunuz?**

Bu soruya; “*Tehdit olarak görmüyorum. Rekabetin iyi olduğunu düşünüyorum*” cevabını veren K2 dışındaki bütün katılımcıların verdikleri yanıtlar yöresel yemeklerin hazırlanmasında ithal malzeme kullanımının geleneksel lezzetlerin tahrip olması adına bir tehdit unsuru olduğu doğrultusundadır. K9 ilgili soruya ilişkin cevabını “*Çok büyük tehdit olduğunu düşünüyorum. Özellikle ithal kurubaklagil çeşitlerinin uygun fiyata satılıyor olması nedeniyle dar gelirli halkın istemese de bu ürünleri mecburen almak zorunda olmaları çok acı*” ifadesiyle dile getirirken, K4, “*Evet. Mevcut (yerli) malzemeleri korumalıyız diye düşünüyorum*” doğrultusunda görüş bildirmiştir.

### **İthal malzemelerin kullanımı nedeniyle yöresel lezzetlerin bozulması riskine ilişkin önerileriniz ne olurdu?**

K9 bu soruya “*Yerel ve genel yönetimler, sivil toplum örgütleri ve akademisyenler söz konusu riske ilişkin farkındalık yaratmalı. Gerek üreticiler, gerekse tüketiciler bilinçlendirilmeli*” cevabını verirken, K8, “*Yerel lezzetler ilişkin reçetelerin kayıt altına alınması gerekiyor. Konuya ilişkin projeler geliştirilmeli*” sözleriyle yöresel yemek tarif ve reçetelerinin kayıt altına alınması gerekliliğine dikkat çekmiştir. K6, yerel üretimin desteklenmesi durumunda yöre çiftçisinin ithal ürünlerle rekabet gücünün artacağını belirterek, yerel üretimde yerli tohumların kullanımının önemine değinmiştir. K5, K1, K7 ve K2'nin bu soruya verdikleri cevabın, yerel ve organik üretimin desteklenmesi gerekliliğini noktasına odaklandığı anlaşılmıştır. K4 ise, “*İyi tarım politikaları ile durum değişebilir. Yerel tohumların kullanımının özendirilmesi gerektiğini düşünüyorum*” cevabını vermiştir.

### **Yerel lezzetlerin korunması için toplum ve ilgili devlet kurumlarına düşen görevler nelerdir?**

K8 bu soruya yanıtını; “*Yerel yönetimler yöresel lezzetler temalı festival vb. benzeri etkinlikleri etkin kullanmalı, Yerel yiyecek içecek işletmeleri yöresel lezzetlere menülerinde yer vermeleri doğrultusunda yönlendirilmeli. Bireyler ise ham madde tercihini yerel üretimden yana kullanmalı, yerel yemekleri tercih etmekle birlikte çocuklarına geleneksel yemekleri uygulatılarak öğrenmelerine ortam hazırlamalı*” sözleriyle dile

getirirken, K3, “Türkiye’de üretilebilen ürünler ithal edilmemeli devlet bu konuda teşvik edici uygulamalar yapmalı. Konunun önemine ilişkin farkındalık yaratılmalı, yöresel mutfakların tanıtılması için festival ve paneller düzenlenmelidir” cevabını vermiştir. K9, ilgili devlet kurumlarının yöresel yemek sunan işletmeleri desteklemesi gerektiğini, tüketicilerin ise tüketim tercihlerini yerli ürünlerden yana yapmaları gerektiğini dile getirmiştir. K6 bu soruya ilişkin cevabı ise, “Tüketici yerel ürün kullanmalı. Gerekiyorsa yüksek fiyatlara katlanılmalı. Tarımsal üretime teşvik verilmeli. Sivil toplum kuruluşları toplumu bilinçlendirici etkinlikler organize etmeli” olmuştur. K2 “Sivil toplum örgütleri bu konuda bir tavır sergilemeli diye düşünüyorum” sözleriyle K6 ile benzer bir cevap vermiştir. K4 yiyecek içecek işletmelerinde çalışan personelin bu konuda bilinçlendirilmesine dikkat çekerken, K5 ve K7 “Yerli Malı Haftası” ruhunun tekrar canlandırılması gerektiği doğrultusunda cevaplar vermişlerdir.

**İthal malzemelerin ( Türkiye’de üretimi yapılmayanlar hariç) ülkeye girmesine sınırlama getirilmesi önerisine yorumunuz nedir?** Bu soruya K1, K5, K9, K7, K3, ve K4 sınırlama getirilmesi gerektiği doğrultusunda yanıt verirken, K6, K2 ve K8 sınırlama getirilmesinin uygun olmadığı doğrultusunda görüş bildirmişlerdir. K5, “Serbest piyasa ekonomisine ters olmakla birlikte, uygulanması normal. Tarımsal üretimimizi yerelleştirmeliyiz” yorumunu yaparken, K2, “Global ölçekte ülkenin gıda politikası sonucu ithal malzeme alımı artmıştır. Bu konu sınırlama getirerek tek başına çözülebilecek bir konu değil” cevabını vermiştir. Öte yandan K3, “Sınırlama getirilmesi gerektiğini düşünüyorum. Devletin böyle bir şey yapmasını olumlu karşılarım. Yerel üreticilerin de bu durumdan pozitif etkileneceğini düşünüyorum” yorumuna K6’nın, “Sınırlama getirilmesine gerek yok. Ancak yerli ürünler düşük fiyata üretilirse, tüketici doğal olan ve ekonomik olanı tercih edecektir” sözleri cevap niteliğinde olmuştur.

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Yüz yılların birikimiyle şekillenen Türk mutfacı, kendine has lezzet kimliğiyle yerli yabancı tüketicilerin beğenisini kazanmıştır. Ancak çalışma bulguları göstermiştir ki; yöresel lezzetlere ilişkin ciddi bir yabancılaşma, yozlaşma riski söz konusudur. Söz konusu riske ilişkin öne çıkan faktörler aşağıdaki başlıklarda yoğunlaşmaktadır;

- standart reçete ve ölçülerin eksikliği,
- geleneksel üretim yöntemlerindeki değişim,
- yemek yapan bireylerin yöresel lezzetlerin hazırlanmasına dair yeterli bilgi ve tecrübeye sahip olmamaları,
- yerel marketlerde ithal gıda ürünlerinin uygun fiyatlarla kolaylıkla ulaşılabilir oluşu,
- farklı bölge ürünlerinin veya ithal ürünlerin yöresel yemeklerde kullanımı gibi başlıklarda yoğunlaştığı anlaşılmaktadır.

Lezzet, yöresel yemeklerin ruhudur ve ruhunu kaybetmiş bir yemek posa niteliğindedir. Kültürel mirasın önemli bir bileşeni olduğu kadar ülke ekonomisine önemli katkı verebilecek bir potansiyele de sahip olan yöresel lezzetler kısa vadeli çıkar hesaplarına kurban edilmemelidir. Ekonomik sonuçları itibarıyla yöresel yemeklerde ithal malzeme kullanımının altın yumurtlayan tavuğun kesilmesinden farkı yoktur. Mutfak kültürünün korunması bütün paydaşlar için sosyal, ekonomik ve kültürel bir sorumluluktur. Çalışma bulguları ışığında, kültürel kimliğin en lezzetli bileşeni olan mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine ilişkin topluma, sivil toplum örgütlerine, yerel

yönetimlere ve ilgili Bakanlıklara önemli sorumluluklar düşmektedir. Bu doğrultuda yöresel lezzetlerin korunması için;

- Tüketicilerin alışverişlerde ürün menşesine dikkat ederek yerli ürünleri tercih etmelerine yönelik farkındalık yaratılmalı,
- Sadece yöresel üretim gıda ürünleri satılan “Yerel Ürün Pazarları” yaygınlaştırılmalı,
- Yerel ve organik üretimi teşvik edici politikalar geliştirilmeli,
- Yöresel ve organik gıdaların vergi oranlarının düşürülmesi ile ürünler daha tercih edilebilir hale getirilmeli,
- Yöresel yemeklere ilişkin standart reçeteler oluşturularak kayıt altına alınmalı,
- Okul öncesi, ilköğretim ve ortaöğretim programlarına kültürel mirasın korunması içerikli dersler konulmalı,
- Okullarda yöresel yemek yapım ve tadımına yönelik etkinlikler organize edilmeli,
- “Yerli Malı Haftası” ruhu tekrar canlandırılmalı,
- Yöresel mutfak temalı festival, yarışma vb. etkinlik yaygınlaştırılmalıdır.

## **KAYNAKÇA**

- Ackerman-Leist, P. (2013). *Rebuilding the Foodshed: How to Create Local, Sustainable, and Secure Food Systems (Community Resilience Guides)* Vermont: Chelsea Green Publishing.
- Alemdar, T., Seçer, A., Demirdöğen, A., Öztornacı, B. ve Aykanat, S. (2014). Çukurova Bölgesinde Başlıca Tarla Ürünlerinin Üretim Maliyetleri ve Pazarlama Yapıları. Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü (TEPGE). TEPGE Yayın No: 230. ISBN: 978-605-4672-65-3.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2005). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü: Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4): 3-13.
- Beşirli, H. (2010), *Yemek, Kültür, Kimlik, Milli Folklor*, Yıl 22, Sayı 87, s: 159-169.
- Can, M. (2009). *Kültürel Miras ve Müzecilik. Kültürel Miras ve Müzecilik Konulu Çalışma Raporu*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı. <http://teftis.kulturturizm.gov.tr/Eklenti/1279, muserrefcanpdf.pdf?0> (Erişim tarihi; 13. 06. 2017).
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70.
- Çakıcı, A. C., Eser, S. (2016). Yabancı Mutfak Şefleri Gözüyle Türk Mutfağına İlişkin Bir Değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1), 215-227.

- Düzgün, E. ve Özkaya, F., D. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1): 41-47.
- Gökdemir, A. ve Sökmen, A. (2005). *Mutfak hizmetleri yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Görkem, O., ve Öztürk, Y. (2014). Gastronomic Reflections of Cittaslow Movement on Local Cuisine: The Case Study of Seferihisar (İzmir, Turkey). *Turizam*, 18(1), 11-21.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26(1), 24-30.
- Gürçayır, S. (2011). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi Üzerine Eleştirel Bir Okuma. *Milli Folklor*, 23(92), 5-12.
- Gürsoy, Y. (2017). Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1296- 1304.
- Kanık, İ. (2014). Yerel Beslenme Hareketi be Bir Kitle İletişim Anlatısı Dizaynı: Amerika Birleşik Devletleri (ABD) Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(4), 14-22.
- KTB (Kültür ve Turizm Bakanlığı), (2017a). <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,50837/somut-olmayan-kulturel-mirasin-korunmasi-sozlesmesi-hak-.html> (Erişim tarihi: 08.06.2017).
- KTB (Kültür ve Turizm Bakanlığı), (2017b). <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html> (Erişim tarihi: 20. 08. 2017).
- Kutlu, M., M. (2009). Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasında Eğitime Yönelik İlk Adım: Halk Kültürü Dersi. *Millî Folklor*, 21(82), 13-18.
- Maviş, F. (2003), *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mayer, H., & Knox, P. L. (2006). Slow cities: Sustainable places in a fast world. *Journal of urban affairs*, 28(4), 321-334.
- Morgan, K.J. (2010). Local and green, global and fair: the ethical foodscape and the politics of care. *Environment and Planning A* 42(8): 1852-1867.
- Okuyucu, A. (2011). Osmaneli İlçe merkezinde Kültürel mirasın Korunması ve Turizm Amaçlı Kullanımına Yönelik Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi, Yüksek lisans Tezi. Ankara.
- Özdemir, B. ve Çalışkan, O. (2011). Otel Dışı Yemek Deneyimi. İçinde Pınar, İ., İçöz, O. ve Çulha, O. (Ed.). *Uluslararası Turizm İşletmeciliği*. s.475-496. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Pekyaman, A.(2008). 'Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma', Yayımlanmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.

Tavşancıl, E. ve Aslan, E. (2001). İçerik analizi ve uygulama örnekleri. İstanbul: Epsilon Yayıncılık

Yıldırım, A., Şimşek, H., (2008). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gökçeada (Imbros): Local And Authentic Perspectives, *International Journal of Humanities and Social Science*, 18, 17-26.

## **The Impact of Imported Food Product Usage on the Taste in Local Cuisine**

**Onur GÖRKEM**

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

**Hande MUTLU ÖZTÜRK**

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

### **Extensive Summary**

Culture is one of the basic characteristics of human related to his past. Special cultural expressions have emerged for different groups living in specific geographical regions, from the beginning of human existence to day-to-day. As society develops, culture grows with it. Culture has become one of the main motifs of our world. Although there are different opinions about culture; culture can be defined as the sum of spiritual and material values formed during the development of the human community.

Turkish culinary culture is one of the most preferred cuisines of the world with its variety of dishes, regional flavor richness and diversity. The sustainability of this cultural heritage, which is formed by the accumulation of centuries of varieties of appetizers from soup to dessert and main meals. However, many global factors threaten the transfer of local cuisine to future generations. The threat posed is not just about forgetting the kinds of food, but also causing the dishes to deviate from their own tastes with another discourse. From this point, the aim of this study is to investigate the effect of the use of imported materials in the preparation of local dishes to the flavor deflection.

In recent years, the importance of food and food consumption in general has increased extensively. Food has become a subject nowadays that focuses on the origins and production methods of food products, which is interest to many people. Nutrition has become a form of self-expression for people. Today, choices have been made to be a part of society, to eat what they want, to choose the manufacturer and to live their own food culture. In recent years "good food" has become a part of the life that people constantly seek.

Nutritional habits are one of the cultural determinants of all societies, everywhere in the world, both in rural and urban areas. In recent times, a trend has started to be made about the authenticity of consumed food products. Each region has its own unique flavors and different culinary culture. Recent consumer trends, changes in social

consciousness, increased environmental awareness and increased sensitivity to the environment. However, in spite of all these changes, there is a general widespread belief in the preservation of culinary culture and the development of local delicacies.

The prevalence of fast food trends and the tendency of children and young people to consume international chain fast food products, especially in developing countries, is one of the most important factors threatening the sustainability of local delicacies. However, the only factor that threatens the sustainability of local culinary cultures is not the fast food. The sustainability of local cuisine is one of the most important points to consider. It is important that the local foods can not protect especially the taste identities for local cuisine. Factors such as the use of traditional food products and methods, the use of local recipe and measures, the experience of the person making the food and/or the experience of the people are very important for the sustainability of local culinary delicacies. This study focused on the impact of the use of local food products for sustainability of local delicacies.

Local culinary delights can only be produced by local inputs and traditional preparation and cooking processes. The continuity of local food production and transfer of local food and drink cultures to future generations are key points in the sustainability of the gastronomic heritage. Because, as in all production processes, there is a strong relationship between inputs and outputs in the process of preparing food. In other words, local flavors can not be produced with imported ingredients or in different regions.

This study is a qualitative study to determine the opinions of academicians on the effects of the use of imported food products on local delicacies in the preparation of regional dishes. Qualitative research can be described as a research method in which qualitative data collection methods such as observation, interview and document analysis are used. From this point of view, the interviews were conducted with academicians conducting catering courses or conducting research on catering. Participants were selected from academicians who work at the Faculty of Tourism of Pamukkale University. Participants were informed about the research topic, purpose and method of the pre-interview and the interviews were conducted in the participants' rooms.

Semi-structured interview technique was used as the data collection method in the study. The interviews were held during the period of August-September (2017) in the framework of the Interview Form prepared by the researchers. Negotiations were recorded with the voice recorder, with the participant's approval, and then the text was converted. Interview texts are shared with participants to ensure data reliability.

Content analysis method was used in the analysis of the study data. In content analysis, it is tried to identify the data and to reveal the facts that may be hidden in the data. The basic process in content analysis is to interpret similar data by organizing them in the form of specific concepts and themes, and organizing them in a way that the reader can understand. (

Local flavors, which have a potential to make a significant contribution to the economy of the country as well as an important component of cultural heritage, should not be sacrificed to short-term interest accounts. The protection of the kitchen culture is a social, economic and cultural responsibility for all stakeholders. In the light of the study findings, there are significant responsibilities to civil society organizations, local governments and related

ministries regarding the sustainability of culinary culture, the most delicious component of cultural identity. To protect local flavors in this direction;

- Consumers should be aware of their choice of domestic products by paying attention to product origin in shopping,
- "Local Product Markets", where only local production food products are sold, should be widespread,
- Local and organic production incentive policies should be developed,
- Standard prescriptions for local foods should be created and recorded,
- Pre-primary, primary and secondary education programs should include lectures on the protection of cultural heritage,
- Schools should organize local cooking and tasting activities,
- The spirit of "Domestic Week" should be revived,
- Local festivals with festivals, contests, etc. the event should be widespread.