



Geçmişten Günümüze Isparta Mutfak Kültürü: Nitel Bir Araştırma (Isparta Culinary Culture from the Past to the Present: A Qualitative Research)

*Murat ÇUHADAR^a , M. Anıl KÜÇÜKYAMAN^b , M. Ayberk ŞAŞMAZ^b 

^aSüleyman Demirel University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Department of Tourism Management, Isparta/Türkiye

^bSüleyman Demirel University, Social Sciences Institute, Tourism Management Program, Isparta/Türkiye

Anahtar Kelimeler

Yöresel mutfak
Isparta mutfağı
Mutfak kültürü

Öz

Bir bölgede yaşayan insanların en temel kültürel özelliklerinden birisi yemek kültürü, diğer bir ifadeyle mutfağıdır. Bölgenin iklimi, coğrafi yapısı ve bölgede yetişen tarımsal ürünler, o bölgenin mutfak kültürünü ve yemeklerin çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Bu durum, yöresel mutfak kavramının gelişmesine olanak sağlamıştır. Doğal, tarihi ve kültürel çekicilikleri yönünden zengin bir şehir olan Isparta, kendine özgü bir mutfağa sahiptir. Bu çalışmada, Akdeniz kültürünün zenginliğini yansıtan yönü ile Isparta mutfağının ve ilin yöresel yemek kültürünün araştırılması amaçlanmıştır. Çalışmada, yöntem olarak nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği tercih edilmiştir. Nitel yöntemin tercih edilmesinde, araştırmacının katılımcı olabilmesi, konunun kendi çevresinde incelenmesi ve veri toplamada esneklik sağlaması gibi özellikler etkili olmuştur. Araştırmada örneklem olarak, Isparta ilinde geçmişten günümüze faaliyet gösteren yöresel yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerdeki usta aşçılar seçilmiştir. Çalışma, 2017 yılı Aralık ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular, ilgili literatür incelemesi ve alanında uzman kişilerin bilgisine başvurularak oluşturulmuştur.

Keywords

Local cuisine
Isparta cuisine
Culinary culture

Abstract

One of the most basic cultural characteristics of people living in a region is food culture, or in other words, the cuisine. The region's climate, geographical structure and agricultural products that grow in the region shape the culinary culture of that region. This has enabled the development of the concept of local cuisine. Isparta province, which has a rich structure due to its natural, historical and cultural attractions, also has its own unique cuisine. In this study, it was aimed to investigate the local food culture of Isparta cuisine and Ilin with the direction reflecting the richness of Mediterranean cultures. In the study, the face-to-face interview technique was chosen as the method as qualitative research methods. Preferring the qualitative method, features such as the ability of the researcher to be a participant, the study of the subject in its own right, and the flexibility in data aggregation have been influential. As an example in the survey, master chefs in the provinces that provide daily food and beverage services in the past, who are active in the day-to-day activities, were selected. The study was carried out in December 2017. The questions directed to the participants were made by examining the relevant literature and consulting the knowledge of the experts in the field.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: muratchuhadar@sdu.edu.tr (M. Çuhadar)

GİRİŞ

Kültür, bir toplumun sahip olduğu maddi ve manevi değerlerin bütünü, diğer bir anlatımla toplumun yaşam tarzı olarak tanımlanabilir. İnsan ihtiyaçları arasında yeme içme faaliyetleri önemli bir yer tutmaktadır. Kültür, toplumların yeme-içme biçimlerine de çeşitli şekilde yansımıştır. Dolayısıyla insanların günlük yaşamlarının ayrılmaz bir parçasını yemek ve yemek kültürü oluşturmaktadır. Yerel halkın tarihsel süreç içerisinde yemek yapımı ve tüketimi ile ilgili geliştirdiği yöntem, gelenekler, alışkanlıklar, kullanılan araçlar, etkinlik ve kutlamalar gibi miras unsurları, yerel kültürün bir parçasını oluşturmaktadır. Mutfak kültürü kavramı ise, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek-içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklama süreci; kullanılan mekân ve ekipman, yeme içme geleneği ile bu çerçevede gelişen gelenek ve uygulamalardan meydana gelen bütünsel ve kendine özgü kültürel yapıyı ifade etmektedir (Doğdubay ve Giritlioğlu, 2011: s. 433-435). Bir bölgede yaşayan insanların en temel kültürel özelliklerinden biri ise yemek kültürü, diğer bir ifadeyle mutfaktır. Bölgenin iklimi, coğrafi yapısı ve bölgede yetişen tarımsal ürünler, o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşit zenginliğini şekillendirmektedir. Bu durum, yöresel mutfak kavramının gelişmesine olanak sağlamıştır. Yöresel (yerel) yemekler, yerel ve otantik gıda maddeleriyle evlerde hazırlanan veya bir restoran ya da bir şehrin özelliği olan yemekler olarak tanımlanmaktadır. Yöresel yemekler, bir bölgedeki tarihsel süreç içerisinde gelişerek, nesilden nesile aktarılan bölgeye ait gıdaların kullanılmasıyla oluşmaktadır. Bu özelliği ile yöreye özgü yemek deneyimi yaşamak isteyen turistler için oldukça önemli bir motivasyon kaynağı olmakta ve yöreye yönelik turizm hareketlerini canlandıran bir unsur olarak görülmektedir. Bu sayede, bölgenin çekiciliğinin artırılması, geçmişten gelen gelenek ve göreneklerle oluşan yöreye özgü yemeklerin ve pişirme tekniklerinin korunarak gelecek nesillere aktarılması, kültürel mirasın devamlılığının sağlanması ve bölgenin ekonomik olarak kalkınmasında önemli katkılar sağlamaktadırlar (Işıldar, 2016, s. 55).

Bir yörenin sahip olduğu iklim şartları, coğrafi koşullar ve bölgeye has özelliklerin yöre halkı tarafından harmanlanması ile ortaya çıkan yöreye özgü yemeklerin oluşturduğu bir kavram olan yöresel mutfaklar, bölge halkı için olduğu kadar, bölgeyi ziyaret eden turistler için de önemli bir yere sahiptir (Şengül ve Türkay, 2016, s. 91). Yöresel yemekler, önemli bir çekicilik oluşturarak ziyaretçilerin lezzet deneyimlerine hitap etmekte, yörenin tercih edilebilirliğinin ve marka değerinin artırılmasında önemli bir yapı taşı olarak kabul edilmektedir. Günümüzde insanlar, turistik çekicilikler açısından alışılmışın dışında, farklı ve özgün turizm değerlerini talep etmektedirler. Son yıllarda, önemi giderek artan ve popüler olan turizm türlerinden birisi de yöreye özgü yiyecek-içecek deneyimine yönelik gastronomi turizmidir. Globalleşmenin etkisiyle birlikte farklı kültürlerin yöresel gıdaların benzerliklerinin artmasıyla, bir bölgeye özgü olan yiyecek ve içecekler, turistik bölgelerin pazarlanmasında, farklılıklar meydana getirebilir. Yemek sadece temel bir gereksinim değil, bölgesel kültürün asli unsurlarından birisidir (Yıldız, 2016, s.31). Bu çalışmada, Isparta'nın yöresel yemeklerinin nerede doğduğunu, nerede ve nasıl tüketildiğini, geçmişten günümüze nasıl şekillendiğini bu alanda önde gelen kişilerle görüşülerek araştırılması amaçlanmıştır.

ISPARTA MUTFAĞI

Isparta, doğal güzellikleri, uzun bir geçmişe dayanan köklü tarihi, kültürel zenginlikleri, folkloru ve zengin mutfacı ile Türkiye'nin önemli turistik çekim merkezlerinden birisi konumundadır. Bölgenin yaklaşık olarak 5-6

bin yıllık bir geçmişi olduğu ve kayıtlardaki tarih öncesi üst paleolitik dönem ile başladığı öngörülmektedir. Zamanla Hititler, Frigya Lidyalılar, İnanlılar, Makedonyalılar, Romalılar, Araplar, Haçlılar, Selçuklular, Hamitoğulları ve Osmanlılar tarafından yönetilmiştir. 1390 yılında Isparta, Kanuni Sultan Süleyman döneminde Osmanlı İmparatorluğu'nun Sancak Merkezi olmuştur. Cumhuriyetin ilan edilmesinden sonra Isparta, 1923 yılında vilayet olmuştur (Gül ve Küçük, 2001, s. 35).

Isparta'da yaşam sürmüş çeşitli uygarlıklar kurdukları etkileşimden dolayı kültürlerinde benzerlikler görülebilmektedir. Uygarlıkların mutfak yapıları incelendiğinde, yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, pişirilmesi ve hazırlanmasında kullanılan araç-gereçler çeşitli özellikler göstermektedir. Türkiye'nin birçok bölgesinde ki kültürel farklılıklar veya benzerlikler yöresel yiyecek ve içecek ürünlerinde görülebilmektedir. Bölgenin iklimi ve tarım ürünleri, o bölgenin mutfak kültürünü ve çeşitliliğini etkilemektedir (Cömert, 2014, s. 65). Akdeniz mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları Doğu Akdeniz ve Batı Akdeniz bölgelerinde farklılık göstermektedir. Batı Akdeniz'de yer alan Isparta, Burdur ve Antalya illerinde İç Anadolu mutfak kültürünün ve Türk Mutfak kültürünün tahıl ve hamur işi ağırlıklı etkileri görülmektedir. Bu bölgede özellikle Türk Mutfağı'nda yaygın olan tarhana, yoğurt gibi ürünlerin, yöre halkı sofralarında yer aldığı görülmektedir (Şengül ve Türkay, 2016, s. 92). Isparta'da çorbaların pişirilmesinin ardından, kızgın ateşte kavrulmuş tereyağı, kırmızıbiber ve nane ilave edilmektedir. Yörede, *ıspanak çorbası*, *bulgur çorbası*, *oğmaç*, *miyana*, *topalak çorbası*, *sakalı sarkan çorbası* sıkça tüketilen çorbalar arasındadır. Et yemekleri; yoğurt, sebze, bulgur ve pirinçle birlikte hazırlanmaktadır. Ispanak, kabak, bakla ve benzeri sebzelerin yoğurtla yapılan yemeklerine *borani* ismi verilmektedir. Bölgenin su kaynakları açısından zengin olması ve göller bölgesinde yer alması sebebiyle balık yemekleri, Isparta mutfağında önemli bir yere sahiptir. Isparta'nın bilinen balık yemekleri, sazan yahnisi, sazan dolması, balıklı pilav ve salamura balıktır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 68). Balıklar çoğunlukla yağda kızartılarak tüketilmektedir. Bölgede, *madımak*, *semiz*, *ebe gümece*, *ibrahim*, *tavuk kursağı*, *ümmü*, *sirken*, *ısırgan*, *kuzukulağı*, *toklu başı*, *pancarlık*, *labada* gibi yöresel isimlerle bilinen otlar toplanarak yağ, soğan ve kıymayla birlikte pişirilmektedir. Yöreye özgü çeşitli hamur tatlılarına örnek olarak *samsa*, *tosmankara*, *mafiş*, *süt tatlıları*, *zerde*, verilebilir. Isparta'da köfte türleri, sakatat yemekleri ve göl balıkları mutfak kültüründe önemli bir konumdadır (Şengül ve Türkay, 2016, s. 93). Coğrafi ve iklim koşulları itibariyle, Isparta ilinde dana ve keçi etinin yoğun bir şekilde tüketildiği görülmektedir. Bölgeye has en bilinen et yemekleri arasında; keşkek, banak, tirit, tandır kebabı, yahni ve yoğurtlu et sayılabilir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 41).

Isparta'nın engebeli bir coğrafi yapıya ve zengin bitki örtüsüne sahip olması, bölgede farklı yabani av hayvanlarının yetişmesine olanak sağlamaktadır. Isparta'nın dağ ve ormanlarında mevcut sezona göre bildircin, keklik, tavşan, ördek gibi av hayvanları da bulunmaktadır. Bu av hayvanları, bölgenin yemek kültürünü etkileyerek çeşitlilik kazandırmaktadır. Isparta yöresinde, *ebe gümece*, *bici bici (madımak)*, *ısırgan*, *tavuk kursağı*, *toklu başı*, *pancarlık*, *labada*, *kuzukulağı* gibi bölgeye özgü isimlerle tanınan otlar, sıkça kullanılmaktadır. Bölgede tüketilen pirinç pilavları, tavuk veya hindili, sade, salçalı, nohutlu, bezelyeli, patlıcanlı, kıymalı ve kuşbaşı olarak hazırlanmaktadır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 105-126).

Isparta Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Isparta mutfağında yiyecek ve içecek hazırlamada kullanılan araçlar arasında; çelik ve alüminyumdan yapılan kazanlar, tabak, pişirgeç, aysıran, güğüm, kazan, sini, sahan, senit, kepçe, leğen, dibek, havan, maşa, sacayağı, sac ve gözer gibi araç ve gereçler sayılabilir. Kullanılan metal malzemelerin büyük bir çoğunluğunun bakır olduğu göze çarpmaktadır. Isparta halkının, sofralarda koyun veya keçi etini tercih etmesiyle beraber, küçükbaş hayvan üreticiliğinin zamanla azalmasından dolayı çoğunlukla yenilen et, büyükbaş hayvanlardan temin edilmektedir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 9).

Isparta Mutfağında Yiyeceklerin Pişirme Yöntemleri

Kuru pişirme tekniği çoğunlukla fırın, ocak, ızgara, tandır ve benzeri araçlar yardımıyla uygulanmaktadır. Patates, patlıcan türü yiyecekler közlenerek tüketilmektedir. Yiyeceklerin hazırlanma aşamasında çoğunlukla suda pişirme yöntemi kullanılmaktadır. Kavurma yemeği, çoğunlukla kırsal alanlardan elde edilen, ıspanak, mantar ve pırasa benzeri sebzelerin pişirilmesinde kullanılan bir usuldür (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 11).

Çalışmanın izleyen sayfalarında, Isparta ilinin kendine özgü yemekleri, kullanılan malzemeler ve yapıları hakkında bilgi verilmiştir.

Kabune



Malzemeler:

- 5 yemek kaşığı haşlanmış nohut,
- 2 bardak pirinç,
- 2 bardak et suyu,
- 250 gram haşlanmış ve didiklenmiş et,
- 2 kaşık tereyağı,

1 bardak normal su,

Yarım çay bardağı sıvı yağ,

Tuz,

1 büyük baş soğan.

Kabune Yemeğinin Yapılışı:

Isparta'da çoğunlukla düğünlerde tüketilen, halk tarafından sevilerek yenen bir pilav yemeğidir. Soğan piyazlık şekilde doğandıktan sonra tuz ve karabiber kullanılarak ovulur. Ocağın çalıştırmadan önce tencereye sıvı yağ dökülür. Ardından hazırlanmış olan soğan harcı üzerine nohut ve et konulur. Ardından yıkanmış olan pirinçler eklenir. Su ile beraber et suyu eklenir. İlk 10 dakika yüksek ateşte pişirme işlemi yapılır. Pilavın tencere içerisindeki suyu çekmesinden sonra ateşin seviyesi düşürülür. Tenceredeki su bitme derecesine geldiğinde, tereyağı farklı bir tencerede eritilip yemeğin üzerine dökülür. Yemeğin içerisindeki su ve buharının alınması amacıyla, tencere üzerine bir peçete serilerek kapağı kapatılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 135).

Kabak Boranisi



Malzemeler;

1 çay bardağı bulgur,

2 bardak ıslatılmış nohut,

1su bardağı süzme yoğurt,

1 kilo kabak,

1 kaşık salça,

2 diş sarımsak,

1 yemek kaşığı kaymak yağı,

Su.

Kabak Boranisi Yemeğinin Yapılışı:

Kabaklar küp şeklinde doğranıp haşlanır. Üzerine bulgur ve tuz ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Pişen yemek servis tabağına alınır. Ilıklaşınca üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Kaymak yağı pembeleşinceye kadar kızartılıp kırmızı pul biber ilave edilir ve boraninin üzerine dökülerek servis yapılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 94).

Banak



Malzemeler;

2 kilo kemikli et

4 adet tırnak pide

Banak Yemeğinin Yapılışı:

Derin tencerede kaynayan suya, kanı ve sinirleri temizlenmiş et eklenir. Kaynama esnasında suyun üzerine çıkan ve “kef” adi verilen istenmeyen kısım kaşık veya kevgir yardımıyla toplanıp atılır. Isparta yöresindeki profesyonel aşçılar et suyuna tat vermesi için doğranmış soğan koymaktadırlar. Bunun için halka doğranmış soğan karabiber ekilerek biraz bekletildikten sonra kaynamakta olan tencereye pişmeye yakın konur. Biraz kaynadıktan sonra seçilerek atılır. Etler elle ayrılabilir kıvama geldiğinde banak hazır demektir. Diğer tarafta pide lokmalık parçalara kesilerek yayvan bir tabağa tek kat olarak dizilir. Kâfi miktarda suyla birlikte etler bunun üzerine dökülüp dağıtılır. Tercihen üzerine karabiber serpilir. Pide bulunmadığı durumlarda (hane ölçüğünde) dilimlenip kızartılmış bayat ekmek veya kuru yufka da kullanılabilir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 42).

Isparta Fırın Kebabı



Isparta Fırın Kebabının Yapılışı:

Isparta Fırın Kebabı, süt kuzusu etinden yapılmaktadır. Böbrek yağları ve kan damarları temizlenen kaburga etleri, şişe takılarak fırın içerisine dik olarak sıralanır. Önceden yakılan meşe odunu fırınında 4 - 5 saat aralığında pişirilir. Pişme esnasında fırın içinde bulunan bakır sahanlardaki su buharlaştırılır ve etler hem buhar, hem alev arasında % 50 fire verir. Tuz ya da baharat kullanılmadan pişirilmektedir. Fırından çıkan kızarmış kuzu eti yöreye özgü bakır tabaklarda ince pide ekmeği üzerinde servis yapılır. Fırın Kebabında kullanılacak et, doğal ortamda yetiştirilen, doğal otlarla beslenen hayvanlardan tercih edilmektedir. Fırın Kebabının Isparta'ya özel bir tadı vardır. Merkezde bulunan lokantalarda pişirilmektedir (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 51).

Sazan Dolması (Çapak Dolması)



Malzemeler:

5 kg Sazan Balığı,

2 su bardağı bulgur,

Birer tutam; tarçın, nane, karabiber, kırmızıbiber,

- 1 ay bardağı sıvı yağ,
- 1,5 su bardağı su,
- 1 orba kaşığı salça,
- 1 su bardağı kuş üzüümü,
- 2 yemek kaşığı am fıstığı,
- 1 adet limon,
- 2 adet domates,
- 2 dal maydanoz.

Sazan Dolmasının Yapılışı:

Sazan balığının derisi tamamen soyulur, sırtındaki yüzgeç ve kanatları temizlenir. Sala, yağ ve baharatlardan oluşturulan sos balığın içine ve dışına tamamen sürölür. Balık 15 dakika beklemeye bırakılır. Yağ tencerede iyice kızartılır varsa balıktan çıkan havyar, yumurta sarısı rengini alıncaya kadar kızartılır, daha sonra baharatlar, bulgur veya pirinç, am fıstığı ve kuşüzümü katılarak bir müddet kavrulur, su ilave edilir ve demlenmeye bırakılır. Hazırlanan bu karışım balığın içine iyice doldurulur ve balık iğne iplik yardımı ile dikilir. Fırında 2 saat pişirilir. Üzeri maydanoz, limon ve domatesle süslenerek servis yapılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 73).

Nokul



Malzemeler:

- 2 kg Un
- 1 Su Bardağı Sıvı Yağ
- 2 Su Bardağı Süt
- 1 Paket Kuru Maya
- 1 Tatlı Kaşığı Toz şeker

- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Kâse Haşhaş Ezmesi
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Su Bardağı Ceviz
- 1 yumurta

Yapılışı:

Kuru maya ve şeker, 2 su bardağı ılık süt içerisinde eritilir. Un, sıvı yağ, tuz, su ve süt karışımı ile hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur 60 dakika kabarmaya bırakılır. Haşhaş ezmesi, tereyağı ve sıvı yağ bir kaptaki karıştırılır. Yoğrulup dinlendirilen hamur, yağlanmış tepsi veya mermer tezgâh üzerine konularak elle açılır. Açılan hamurun içine hazırlanan iç harcı sürülür ve hamur esnetilir. Cevizler esnetilen hamurun üstüne dökülür ve rulo şeklinde sarılır, 3 parmak eninde kesilerek, yağlanmış tepsiye sık bir şekilde döşenir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 200 derece fırında 45 dakika pişirilir. Dinlendirilerek servis yapılır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 231).

Çakal Helvası



Malzemeler:

- 2000 ml pekmez
- 1000 gr ezilmemiş tane haşhaş
- 500 gr un

Çakal Helvasının Yapılışı:

Isparta bölgesine özgü çakal helvasının hazırlanmasında, ilk olarak tencerenin içerisine pekmez konur. Kaynamaya başladığında haşhaş ilave edilir ve yavaşça karıştırılıp koyu bir kıvama gelene kadar kaynatılır. Kıvamın istenildiği gibi olup olmadığının anlaşılması için, bakır tabağa birkaç damla bu yiyecekten damlatılarak

serin bir bölgede yaklaşık olarak 4-5 dakika muhafaza edilir. Kıvamın olup olmadığını anlamak için; bir çekişte bulaşmadan kalkıyorsa uygun anlamına gelmektedir. Kıvamı ayarlandıktan sonra un az miktarlarda dökülerek karıştırılır. Daha sonra ocak kapatılır. Bir tepsiye un dökülür ve ardından pekmezli haşhaş karışımı ufak miktarlarda ilave edilir. Tepsi derin dondurucuda yaklaşık 1-2 saat donması için bekletilir. Beklettikten sonra haşhaş taşının üzerine bir parça helva alıp, çekiç una batırılarak dövme işlemine başlanılır. Haşhaş taneleri ezilip, helva yenilecek kıvama getirilir. Daha sonra küçük parçalardan parmak şeklinde rulolar yapılarak un ilave edilmiş tabağa sıralanır (Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2014, s. 171).

ARAŞTIRMA YÖNTEMİ ve BULGULAR

Çalışmada, nitel araştırma yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği tercih edilmiştir. Nitel yöntem, araştırmacının katılımcı olabilmesi, konunun kendi çevresinde incelenmesi, incelemenin esnek olmasına imkân sağlayabilmektedir. (Aslan vd., 2014, s. 6). Araştırmada örneklem olarak, Isparta ilinde uzun yıllar faaliyet gösteren yöresel yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmelerden deneyim sürelerine göre usta aşçılar seçilmiştir. Çalışma, 2017 yılı Aralık ayı içerisinde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara yöneltilen sorular, ilgili literatür incelemesi ve alanında uzman kişilerin bilgisine başvurularak oluşturulmuştur. Katılımcılara yöneltilen sorularda yeterli cevap alınamadığı zamanlarda, yeni sorular türetilmiştir. Katılımcıların bazılarının ses kaydı alınmasını kabul etmemesi durumunda, elde edilen bilgiler not almak suretiyle kayıt altına alınmıştır. Yapılan her bir görüşme, ortalama 30-35 dakika sürmüştür. Görüşme yapılan her bir katılımcı için, “Katılımcı 1” şeklinde kodlama yapılmıştır. Araştırmaya 5 farklı işletmeden farklı demografik özelliklerde usta aşçılar katılmıştır. Tablo 1’de Katılımcılara ilişkin demografik özelliklere yer verilmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	Cinsiyet	Sektör Tecrübesi	Pozisyon
Katılımcı 1	Erkek	17 yıl	Şef
Katılımcı 2	Erkek	28 yıl	Aşçıbaşı
Katılımcı 3	Erkek	17 yıl	Aşçı
Katılımcı 4	Erkek	15 yıl	Aşçıbaşı Yardımcısı
Katılımcı 5	Erkek	15 yıl	Aşçıbaşı Yardımcısı
Katılımcı 6	Erkek	18 yıl	Sıcak Mutfak Şefi
Katılımcı 7	Erkek	42 yıl	Aşçıbaşı
Katılımcı 8	Erkek	19 yıl	Aşçı Yardımcısı
Katılımcı 9	Erkek	25 yıl	Sıcak Mutfak Şefi
Katılımcı 10	Erkek	18 yıl	Aşçıbaşı Yardımcısı

Tablo incelendiğinde, Isparta ilindeki yerel yemek üretimi yapan işletmelerdeki usta aşçıların erkek çalışanlardan oluşması dikkat çekmektedir. Katılımcılara bu durumun sebebi sorulduğunda, elde edilen cevaplar; “Mutfak içinde ağır işler, yorucu ve güç gerektiren işler olduğu için bayan arkadaşları pek tercih etmemekteyiz” (Katılımcı 6),

“Bayanlar fiziksel güç olarak yetersiz olduğundan mutfak işi için uygun değildir” (Katılımcı 3),

“Mesai saatlerinin yoruculuğundan dolayı evli bayanların ailelerine ayırdıkları zaman yeterli olmadığından bayanlar fazla tercih etmemektedir” (Katılımcı 1), şeklinde olmuştur.

Yöresel mutfak kültürünüzü ön plana çıkarmak için neler yapıyorsunuz?

Isparta ili, geçmişten günümüze kadar ulaşan köklü bir mutfak kültürüne sahiptir. Katılımcılara “geçmiş yıllardan itibaren yöresel mutfak kültürünü ön plana çıkarmak için neler yapıyorsunuz” sorusu yöneltilmiş, alınan cevaplar Tablo 2.’de özetlenmiştir.

Tablo 2. Yöresel Mutfak kültürünü ön plana çıkarmak için neler yapıyorsunuz?

Tanıtım ve reklam faaliyetine bütçe ayrılmamaktadır.	(Katılımcı 1, 2, 6, 7, 8)
Sosyal medya paylaşımları desteklenmektedir.	(Katılımcı 3, 4, 9, 10)
Bölgede yer alan aşçılık derneği ile işbirliği sağlamak.	(Katılımcı 5)

Tablo 2 incelendiğinde, katılımcıların farklı düşüncelerde olduğu gözlemlenmektedir. Katılımcıların reklam faaliyetlerine bütçe ayırmamasının sebebi; ağızdan ağıza pazarlamanın önemli olduğuna inanmaları ve işletmelerine gelen müşterilerin çevresindeki kişilere anlatmasından dolayı beklentilerinin yüksek olduğu görülmektedir.

Ağızdan ağza iletişim, pazarlama iletişiminin biçimlerindedir. Bu pazarlama şekli, güvenilirliği yönünden önemlidir. İnsanlar güvenilir bireylerin duygu ve düşüncelerine daha çok inanmaktadır. İkili iletişimi sağlayan kişi güvenilir olduğu takdirde, ağızdan ağıza pazarlamanın etkisi artmaktadır (Çaylak ve Tolon, 2013, s. 4).

Çeşitli çalışmalarda bulunan ağızdan ağıza pazarlama konusuna ilişkin bilgiler ışığında, örneklemimizi oluşturan işletmelerin uyguladıkları stratejinin risk barındırdığı görülmektedir. Reklam için bütçenin ayrılmaması cevabının nedeni sorulduğunda, katılımcılardan (1, 2, 6, 7, 8) gelen ortak yanıt şu şekilde olmuştur:

“İşletmemizde yer alan yöneticilerimiz reklam ve tanıtımı anlamsız bulmalarından kaynaklanmaktadır. İşletmemizi ön plana çıkartmak için para ödemektense çevremizdeki müşterilerimiz sayesinde ön plana çıkabiliriz” (Katılımcı 1).

“İşletmemizde yer alan personel teknolojiyi yeterince kullanamadığı için paylaşım yapmıyoruz” (Katılımcı 3).

“Çevremizdeki kişilere tanıtımı kendimiz sözlü yapıyoruz” (Katılımcı 4).

İşletmeler, teknolojinin etkisiyle gelişen hizmet sektörüne ayak uydurmaya çalışmaktadır. Bireylerin tutum ve davranış eğilimleri doğrultusunda sosyal medyayı aktif bir şekilde kullanarak, çeşitli pazarlama ve toplum ilişkilerini geliştirmektedir (Eşitti ve Işık, 2015, s. 18). Bazı katılımcılar tanıtımın öneminin farkındalığından dolayı sosyal medya gibi çeşitli kanallarla tüketicilere ulaşabilmektedir. Katılımcıların tanıtım konusunda görüşleri belirtilen aşağıdaki şekilde gerçekleşmiştir:

“Geleneksel düğünlerimizde pişirilen yöresel yemeklerimizi çeşitli işlemler yaparak farklı sosyal medya ve sosyal ağ mecralarında paylaşımını yapmaktayız” (Katılımcı 10).

“Kültürümüzü yansıtan çeşitli ortamlarda yöresel yemek ikramlarımızla tanıtımı desteklemekteyiz” (Katılımcı 7).

“Sosyal medya sayesinde birden çok insana çok kısa zamanda ulaştığımız için tercih ettiğimiz bir platform olmuştur.” (Katılımcı 5).

“Türkiye çapında geniş bir aşçılık derneğinin üyesiyiz. Yöresel yemeklerimize sahip çıkarak derneğimiz aracılığı ile gittiğimiz, katıldığımız etkinliklerde ilimizin yöresel yemeklerinin tanıtımını yapmaktayız” (Katılımcı 5).

“Çeşitli illerde düzenlenen yöresel yemek yarışmalarında Isparta ilinin tanıtımını yapmaktayız” (Katılımcı 4).

“Güller diyarı olan Isparta’yı çeşitli illerde gül suyu ikram ederek tanıtımını yapmaktayız” (Katılımcı 6).

Katılımcıların belirttiği üzere bölgede yer alan; aşçılar ve pastacıların bir araya gelerek oluşturdukları dernek vesilesi ile Isparta’da birlik sağlanarak, hem gelecek nesillere yörenin yöresel yemeklerini aktarımı hem de tanıtım faaliyetlerinin yapılması, soruların çeşitlendirilmesi sonucunda ulaşılan bir veridir.

İşletmenize gelen müşterilerin yöresel yemeklerinize ilgisi nasıldır?

İşletmeler açısından sürdürülebilirlik ve olumlu geri dönütler önem arz etmektedir. Her yörenin kendine özgü özellikleri bulunmaktadır. Yöresel yemek kültürleri kendine özgü yöntemler ile hazırlanarak, yöresel ürün ile servise hazır hale getirilmektedir. Araştırmamız kapsamında katılımcılara yöneltilen soru ışığında olumlu ve olumsuz olarak geri dönüt sağlandığı dile getirilmektedir. Markalaşma, etkili pazarlama unsuru olarak belirtilmektedir. İşletmeler kalıcı olabilmek için müşteri memnuniyetinin yanı sıra, markalaşmaya çalışmaktadır (Unur ve Çetin, 2017, s. 67). Türk Mutfağı’nda kullanılan yiyecek ve içecek ürünleri, pişirme yöntemleri, sunum şekilleri gibi benzer değişkenler geçmişten gelen zengin bir mutfak arasında olmasını sağlamaktadır. Kullanılan malzemeler Türk Mutfağı’na farklı bir gastronomik kimlik katmaktadır (Çakıcı ve Eser, 2016, s. 216). Araştırmanın örneklemini oluşturan, Isparta yiyecek içecek işletmelerinde yer alan katılımcıların vermiş oldukları cevap aşağıdaki ifadede yer almaktadır:

“Isparta ilimiz, çevre illere geçiş ve kavşak noktası olduğu için birçok ziyaretçi gelmektedir. Farklı kültürlerden bizim yöresel yemeğimizi tatmak için gelen müşterilerimizden yüksek oranda olumlu tepki alırken damak tadının farklılığından dolayı olumsuz geri dönütlerde aldığımız olmaktadır” (Katılımcı 8).

“Isparta’nın kabak tatlısının meşhur olduğunu bilen müşteriler gününbirlikte olsa yakın illerden (Antalya, Burdur, Afyon) kabak tatlısının tadına bakmak için Isparta iline gelmektedir” (Katılımcı 4).

Yöresel mutfağınızın özgünlüğünü korumak için fikirleriniz nelerdir?

Mutfak kültürü, örf-adet, gelenek ve göreneklerin uzun süre ayakta kalan bölümü olmuştur (Sağır, 2016, s. 5). Katılımcılara yöneltilen yukarıdaki soru genel olarak benzer cevaplar içermektedir. Katılımcılar yöresel yemeklere ilginin giderek azaldığını dile getirmektedir. Bunun sebebinin genç neslin geçmiş mutfak kültürü hakkında yeterli bilgiye sahip olmamasından dolayı fast-food ve benzeri işletmelere ilginin yüksek olduğu belirtilmektedir. Bu konu ile ilgili olarak, katılımcıların bazıları düşüncelerini aşağıdaki ifadede yer aldığı şekilde beyan etmişlerdir:

“Geçmiş mutfak kültürümüzü gelecek nesillere çeşitli etkinlikler, festivaller, eğitimler, aşçılar ve halk buluşması gibi etkinlikler ile bazı kamu kurum ve kuruluşlarınca desteklenerek yöremizin özgün mutfağını gelecek nesillere aktarımı gerçekleştirilebilir” (Katılımcı 9).

“Yaz aylarında Isparta’da düzenlenen gül festivali kapsamında yöresel lezzetlerin ikramını yapmaktayız” (Katılımcı 7).

Bir başka katılımcı farklı bir konuya dikkat çekmiştir. Aşağıda yer aldığı şekilde reklam ve tanıtım konusunda düşüncesini dile getirmiştir:

“Ben ilimizde, şehir meydanlarında aralıklarla bir durumu gözlemlemekteyim. Bazı illerden katılımcılar gelerek, yöresel ürünlerini, yöresel yemeklerinin tanıtımını yaparak, günlerce tanıtım ve reklam yaparak özgünlüğünü korumaya çalışılmaktadır. Acaba Isparta yönetimi veya Isparta aşçıları herhangi bir ile giderek bu tarz faaliyette bulunuyor mu?” (Katılımcı 4)

Bilinen yöresel yemeklerinize, müşterilerinizin ilgisi nasıldır?

Yiyecek-içecek kültürü geçmiş çağlardan itibaren seyahat ile ilişkilendirilmiştir. Misafirperverlik ve damak tadındaki yenilikçilik yöresel mutfak kavramının gelişimine katkı sağlamıştır. Gastronomi, ayrılmaz bir şekilde bölgenin imajına bağlıdır (Kesici, 2012, s. 35) Seyahat deneyimlerinin odak noktası olmaya başlayan yiyecek içecek tecrübesinin önemli unsurlarından birisi de yöresel mutfaktır (Eryılmaz ve Şengül, 2016, s. 34) . Yiyecek-içecek ve gastronomi turizmüne yönelik yöreler, sahip oldukları yöresel yiyecek ve içecekler ile diğer bölgelerden farklılaşıp, markalaşma imkânına sahip olabilmektedir. Destinasyon imajını oluşturan yiyecek ve içecekler, yöresel hazırlama usullerine göre, sunumunun gerçekleştirilmesi ve bölgeye has imal edilmesinden kaynaklanmaktadır. Tüketici açısından bölgenin yöresel yemeklerini tatmak kadar imal edilen yemeklerin geleneksel yöntemlere göre üretilmesi de önem teşkil etmektedir (Aslan, 2010, s. 41). Yörelerin sahip olduğu özgün yemek kültürü, yerli ve yabancı ziyaretçiler için bir çekim unsuru oluşturmaktadır (Serçeoğlu, 2014, s. 37). Araştırma kapsamında, katılımcılara yöneltilen “Çalıştığınız restoranda servis ettiğiniz yöresel yemekler nelerdir?” ibaresinde farklı cevaplar karşımıza çıkmaktadır.

Tablo. 3: Katılımcıların yöresel yemeklere ilişkin fikirleri

Katılımcı 1	Katılımcı 2	Katılımcı 3	Katılımcı 4	Katılımcı 5	Katılımcı 6	Katılımcı 7	Katılımcı 8	Katılımcı 9	Katılımcı 10
Kabak Tatlısı	Kuzu Tandır	Gabune	Kabak Tatlısı	Gabune	Çapak Dolması	Peynirli Pide	Banak	Gül Reçeli	Kaymaklı Helva
Isparta Ekmeği	Üzüm Hoşafı	Banak	Fırın Kebabı	Kabak Tatlısı	Banak	Gabune	Üzüm Hoşafı	Üzüm Hoşafı	Banak
Fırın Kebabı	Kaymaklı n Helvası	Yahni	Üzüm Hoşafı	Isparta Ekmeği	Gabune	Fırın Kebabı	Kaymaklı Un Helvası	Lavanta Dondurması	Gabune
Banak	Gabune	Çakal Helvası	Kaymaklı Un Helvası	Banak	Fırın Kebabı	Üzüm Hoşafı	Yahni	Gabune	Yahni

Katılımcıların Tablo 3’ te belirttiği üzere farklı işletmeler Isparta yöresel yemeklerine farklı cevaplar vermektedir. İlginç olan Isparta ekmeği kendine has olmasına rağmen işletmelerce tercih edilmemektedir. Bazı yemeklerin zamanla isimleri değişerek günümüze ulaşmaktadır. Tabloda yer alan yöresel yemek isimleri katılımcıların yörede kullanım şekillerine göre yerleştirilmiştir. Kabune yemeği hakkında katılımcının belirttiği üzere:

“Bir akşam vakti gelin ve kaynana evde oturup dedikodu, sohbete dalınca saatin geçtiğinin farkında değillermiş. Bir anda farkına vardıklarında kaynana gelinine, “kalk yemek hazırla baban ile eşin gelecek” demiştir. O yıllarda evlerde her an hazırlıklı olmak için haşlanmış et ve nohut tarzı besinler muhafaza edilmekteydi. Gelin, bu

malzemelerle birlikte pirinç ve nohut kullanarak hızlıca bir sofraya hazırlanmış, ev halkı ise şaşkınlıkla “Gı bu ne?” demiştir. Gelin, yemeği nasıl hazırladığını anlatmış, yemeği yiyenler yemeği beğendiklerini dile getirmişlerdir. Bu isim zamanla değişerek günümüzde “Kabune” adını almıştır” (Katılımcı 4).

Katılımcılara göre, Isparta’da bu yemeğin hikâyesini tüm yöre halkı bu şekilde bilmektedir. Katılımcıların anlatımıyla yöresel yemeğin hikâyesi paylaşılmaktadır. Başka bir katılımcı Isparta yöresinin geçmişte nasıl tanıdığı üzerine aşağıdaki şekilde ifade etmiştir:

“İspartalılara önceden Kabakçı denilmektedir. Kabak yetiştiriciliğinde önde gelmekteyiz. Hazırladığımız kabak tatlılarımızı Singapur’a ihracatını gerçekleştirmekteyiz” (Katılımcı 3).

Yörede yer alan bir çeşit tatlının geçmişine değinilmiştir. Düğün yemeklerinde daha çok kullanıldığı düşünülmektedir. Yöresellikte yöre halkı özüne bağlı kalarak geçmişte hangi yemek yapıyorsa şurada da düğünlerinde ve özel günlerinde yöresel yemek yapılmaktadır. Katılımcıların çalıştığı işletmelerde yöresel yemek dışında yemekler bulunmaktadır. Örnekte yer alan katılımcı fiyatlandırma konusu ile ilgili olarak aşağıda yer aldığı şekilde düşüncesini dile getirmiştir:

“İşletmemize gelen müşterilerimizden genelde fiyata bakılmaksızın yöresel yemeklere ilgi fazla olmaktadır. Genç nesil ise yöresel yemeklerimizin fiyatını pahalı buldukları için ve yemeklerimizin geçmişini bilmedikleri için tatmaktan kaçınmaktadır” (Katılımcı 6).

Katılımcı 9 ise yöresel yemeklerin tercihinden ziyade, fast-food işletmelerinin tercih edilmesine yönelik düşüncesi aşağıda yer almaktadır:

“Bazı işletmeler paket halinde yemeklerini sattıkları ve uygun fiyatlı oldukları için sağlıksız da olsa o işletmelere yönelim arttığı görülmektedir. Örneğin köfte + ayran + salata = 10TL gibi”.

İnsanların zorunlu fizyolojik ihtiyacı olan beslenme, yaşamdan önce başlayıp ölüme kadar yaşamı etkilemektedir. Sağlıklı bir yaşam için kişinin ilk olarak yeterli, dengeli ve iyi bir tüketim alışkanlığı kazanması gerekmektedir (Yücel, 2012, s. 4). Belirtildiği gibi sağlık tüm insanlık için önem arz etmektedir. Zararlı yeme-içme alışkanlıklarının hızlı yayılarak, kabul edilmesinin önemli nedeni bu alandaki yeterli bilginin kitlelerce bilinmemesidir. Gelişi güzel tüketim, sağlığı olumlu ya da olumsuz etkileyebilmektedir. Canlının yaşamının sürekliliği için yiyecek ve içecekler dengeli ve yeterli olarak tüketilmelidir. Yiyecek ve içeceklerin nasıl tüketileceği de önemlidir (Yardımcı ve Özçelik, 2006, s. 7).

Yöresel yemeklerin hazırlığı konusunda, geçmişteki tariflere bağlı kalarak günümüze ve geleceğe tarifleri ve lezzetlerini taşımak açısından yörenin içinden ve dışından yetişmiş kişiler işletmelerde hizmet vermektedir.

Tablo 4. Katılımcıların Doğum Yeri Bilgileri

Katılımcı 1	ISPARTA
Katılımcı 2	ISPARTA
Katılımcı 3	ISPARTA
Katılımcı 4	BURDUR
Katılımcı 5	BURDUR
Katılımcı 6	ANTALYA
Katılımcı 7	ISPARTA
Katılımcı 8	ISPARTA
Katılımcı 9	ISPARTA
Katılımcı 10	ISPARTA

Tablo 4 incelendiğinde, genellikle yöre halkından aşçıların örneklem olarak belirlenen yeme-içme işletmelerinde çalıştıkları görülmektedir. Çevre iller ile benzerlikleri olduğu için çevre illerden de ustaların çalıştığı görülmektedir. Yöresel yiyecek ve içecek hizmeti veren bir mutfağın; geçmiş kültürü, gelenekleri ve görenekleri oluşturan önemli öğelerden olduğu, yemeklerin hazırlanış biçimleri, sunumu bölge insanını tanıtabileceği düşünülmektedir (Sandıkçı, vd. 2015, s. 777).

Günümüzde ki Isparta yöresel yemeklerinin pişirilme ve sunum teknikleri nelerdir?

Gıdaların yapımının gerçekleştirilmesi ve pişirilmesi için uygulanan yöntemler yiyecek-içeceğin kalitesini etkileyebilmektedir. Yiyecek-içeceklerin ayarlanmasında, ürünlerin besin değerlerini, sindirimi kolaylaştırmak ve lezzetlerini arttırmak amacıyla bozulmasına neden olabilecek oluşumları engelleyerek yararlı hale getirilebilmektedir (Koçak, 2012, s. 14). Araştırmamıza konu olan işletmelerde yöresel ağırlıklı olduğu için farklı sunum ve pişirme teknikleri görülmemektedir.

Katılımcı, çalışmakta olduğu işletmenin kebab üzerine Türkiye’de en eski restoran olduğunu aşağıda beyan etmiştir.

“Türkiye’de en eski kara fırın kebab üzerine 100 yılı aşkın yıldır hizmet veren bir işletmeyiz. Kendine has pişirme yöntemleri ile (Bacası olmayan fırında meşe odununun ateşinde) otantik kaplar ile yöresel yemeklerimizi müşterilerimize yansıtmaktayız”. (Katılımcı 7)

Yöresel yemek sunumunda fiyatlandırma politikanız nedir?

Fiyat, yöneticilerin denetlemesini yapabileceği değişkenlerdir. İşletmenin satışlarını, kârını ve zararını etkilediği için, ücretin yönetici kararlarında önemli etkisi bulunmaktadır (Yıldırım, 2015, s. 12). Toplumda yer alan birçok çeşitli iç ve dış faktörler ürünün fiyat politikasını etkilediği düşünülmektedir (Garda, vd., 2017, s. 34). İşletmelerin fiyatlandırma kararını oluştururken yürüttüğü çeşitli stratejiler bulunmaktadır. Bu yöntemler fiyatlandırma stratejilerine ulaşmak için rehberlik görevini üstlenmektedir. Genel çerçevede içinde maliyet gibi çeşitli etkenler göz önüne alınarak fiyat politikası belirlendikten sonra fiyat stratejisi uygulanır (Kazımov, 2004, s. 82). Katılımcılara yönelttiğimiz sorular kapsamında en önemli etken ve işletmelerin hepsinin ortak amacı kâr olduğundan dolayı fiyatlandırma politikasında maliyeti esas aldıkları belirtilmektedir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Geçmişten günümüze farklı uygarlıklara ev sahipliği yapmış olan ülkemizin yemek kültürü oldukça zengindir. Bulunduğu coğrafik konumu, farklı yaşam tarzları ve kültürlerin sonucunda Türkiye'nin her iline ait çeşitli yemekler ortaya çıkmıştır. Bu yemeklerin birçoğunun kendine has hikâyeleri vardır. Kültürlerin bir sonraki nesillere aktarılmasında yiyecek ve içecekler büyük rol oynamaktadır. Dolayısıyla yemek kültürünün yaşatılması ve yeni nesillerin kendilerine has olan kültürlerine hâkim olmaları açısından yöresel yemeklerin etkinliği önem taşımaktadır. İlgili çalışmalar hakkında yapılan literatür taramalarında, Isparta yöresel mutfağının önemi hakkında yeterli çalışmaların olmadığı saptanmıştır. Dolayısıyla yapılmış olan bu çalışmada, Isparta'nın yöresel mutfağı açıklayıcı bir şekilde incelenmiştir. Bu çalışma, yöresel mutfağın önemiyle Isparta mutfağının geçmişten günümüze kadar olan gelişme süreci ile bölgedeki yerli/yabancı kişilerin Isparta yöresel yemekleri hakkındaki düşünceleri ve insanlar üzerindeki etkileri araştırılarak incelemiştir. Çalışmada konunun yeterli değerlendirmesi için Isparta'daki sıklıkla tercih edilen yiyecek içecek işletmelerinin ötesinde; yöresel yemekleriyle tanınırlık sağlamış olan yiyecek içecek işletmeleri araştırmaya dâhil edilip veri toplanmıştır. Bu yönde, katılımcılarla aktif bir iletişim içinde olmayı gerektiren gözlem tekniği, çalışmanın temel veri kaynaklarını ortaya çıkarmıştır. Yapılmış olan bu nitel çalışma, yerel halk ve Isparta bölgesindeki turistlerin, Isparta yöresel mutfağıyla ilgili ilişkilerini incelemiştir. Bu kapsamda, genel olarak Isparta yöresel yemekleri ve hikâyeleri, yöresel yiyeceklerin nasıl üretildiği, bu yiyeceklerin tanıtım ve reklamları, ne sıklıkla tüketildiği ve insanların bu yiyecekler hakkındaki görüşleri değerlendirilmiştir. Isparta yöresinde geçmişten gelen lezzetlerin olmasına rağmen az sayıda işletmede bu yiyecek ve içeceklerin hizmetinin verildiği görülmektedir. Günümüzde geçmiş lezzet kültürünün genç bireylere aktarımı tam anlamıyla sağlanamadığı için yöresel yemeklere ilginin az olduğu görülmektedir. Yöresel yiyecek ve içecek hizmeti veren işletmeler maliyet açısından diğer işletmelere göre fiyatı pahalı olduğu için az tercih edilmektedir. Fast food hizmeti veren işletmelerin ucuz fiyat ve sağlıksız beslenmelerinden dolayı katılımcılar o tarz işletmelere olumlu bakmamaktadır. Gerekli teşviklerin sağlanarak yöresel yiyecek ve içecek hizmeti verecek işletmelerin desteklenmesi konusuna dikkat çekilmektedir. İnsan yaşamı için beslenme önemli bir ihtiyaçtır. Yeterli vitaminleri, sağlıklı şekilde tüketerek verimli bir yaşam yaşanabilir. Reklam ve tanıtım konusunda işletme sahipleri bir bütçe ayırmadığını ağızdan ağıza pazarlamanın önemli olduğunu düşündüklerini belirtmişlerdir. Günümüz teknoloji çağından her gün bir yenisi eklenen internet ortamında çağa ayak uydurarak işletmelerin daha karlı ve geniş kitlelere hitap etme konusunda tanıtım ve reklam faaliyetlerini çeşitli sosyal medya ve sosyal ağ araçları ile desteklemeleri gerektiği vurgulanmıştır. Yiyecek içecek sektöründe yer alan personel, yöneticilere bu sonuçlar kapsamında birçok görev düşmektedir:

- Yöreye ait olan yeme-içme kültürü gerekli tanıtım ve reklam faaliyetleri kullanılarak geniş kitlelere hitap edilebilir,
- Geçmiş yöresel lezzetler genç nesillere çeşitli aktiviteler sayesinde aktararak özgünlüğü sağlama çalışmaları desteklenmeli,
- Yörede yer alan yiyecek ve içecek sektörü çalışanları birlik ve beraberlik içinde bulunarak gerekli noktalarda istişarelerde bulunmalı,

- Yakın veya uzak illerde yörenin gerekli yiyecek ve içecek kültürünün tanıtımının yapılması,
- Üretici gerekli teşvikler ile desteklenerek fiyatlandırma uygun ayarlanarak, halka hitap ederek geniş kitlelerin yöresel yeme-içme kültürünü tadımı sağlanabilir,
- Gerekli zaman dilimlerinde yöresel yemek yarışmaları, şenlikler, festivaller düzenlenerek yörede ilgi çekilebilir.
- Raflara kaldırılmış eski yöresel yemek tarifleri hakkında tanıtıcı film çekilebilir.

KAYNAKÇA

- Aslan, H. (2010). Gastronomi turizminin turizm eğitimi programlarındaki yeri ve önemi bir uygulama, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bölümler Enstitüsü Çocuk Gelişimi Ev Yönetimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi
- Aslan, Z., Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). Destinasyon markalaşma sürecinde yöresel mutfağın rolü, Nevşehir örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. s: 3-13
- Cömert, M. (2014). Turizm Pazarlamasında Yöresel mutfakların önemi ve hatay mutfağı örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1) s: 64-70.
- Çakıcı, A. C. ve Eser, S. (2016). Yabancı mutfak şefleri gözüyle Türk Mutfağı'na ilişkin bir değerlendirme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4/ , s: 215-227
- Çaylak, P. ve Tolon, M. (2013). Ağızdan ağza pazarlama: tüketicilerin ağızdan ağza pazarlamayı kullanımları üzerine bir araştırma, *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi* 15/3, s: 1-30
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak turizmi, N. Hacıoğlu ve C. Avcıkurt (Eds.), *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi içinde* (s. 433-456), Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara
- Eryılmaz, B. ve Şengül, S. (2016). Sosyal medyada paylaşılan yöresel yemek fotoğraflarının turistlerin seyahat tercihleri üzerindeki etkisi, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi* Cilt:1 No:1, s: 32-42
- Eşitti, Ş. ve Işık, M. (2015). Sosyal medyanın yabancı turistlerin Türkiye'yi tatil destinasyonu olarak tercih etmelerine etkisi, *Anonim Karadeniz Dergisi*, s: 11-30
- Garda, B., Temizel, G. ve Temizel, M. (2017). Küreselleşmenin turizm pazarlama karması elemanları üzerindeki etkileri, *Selçuk Üniversitesi Sosyal ve Teknik Araştırmalar Dergisi* Sayı: 14, s: 29-41
- Gül, A. ve Küçük, V. (2001). Kentsel açık-yeşil alanlar ve Isparta kenti örneğinde irdelenmesi, *Süleyman Demirel Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*, Seri: A, Sayı:2, s: 27-48
- Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2014). Isparta Mutfağı geleneksel tatlarımızdan seçmeler. *İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları*, s: 9-231
- Işıldar, P. (2016). Sürdürülebilirlik ve gastronomi, H. Kurgun ve D. Bağırın Öz şeker (Eds.), *Gastronomi ve Turizm içinde* (s. 47-63). Detay Yayıncılık, Ankara.

- Kazımov, A. (2004). Uluslararası pazarlamada pazarlama karması stratejileri, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Anabilim Dalı, Ankara.
- Kesici, M. (2012). Kırsal turizme olan talepte yöresel yiyecek ve içecek kültürünün rolü, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi 14 (23), s: 33-37
- Koçak, H. (2012). Yiyecek hazırlama ve pişirme uygulamaları Amasya örneği. Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi, 4(7), s: 13-23.
- Sağır, A. (2016). Ölüm sosyolojisi bağlamında yemek, cenaze ve ölümün sofraya pratikleri üzerine, Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi, s: 271-298
- Sandıkçı, M., Aydoğdu, A. ve Pamukçu H. (2015). Yöresel yemeklerin menülerde yer alma düzeyi: Kastamonu konakları örneği, 1. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu, s: 773-785
- Serçeoğlu, N. (2014). Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili örneği, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 2/4 s: 36-46
- Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz Mutfak kültürü gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi, Journal of Tourism and Gastronomy Studies 4 (Special issue1), s: 86-99.
- Unur, K. ve Çetin, N. (2017). Kızkalesi'nin turizm destinasyonu olarak marka algısı, İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi Cilt 5, Sayı 2, s: 63-79
- Yardımcı, H. ve Özçelik, A. Ö. (2006). Ankara İli Gölbaşı İlçesinde yetişkin kadınların antropometrik ölçümleri ve beslenme alışkanlıkları üzerinde bir araştırma, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu Dergisi Yayın No: 13 Bilimsel Araştırma ve İncelemeler: 13
- Yıldırım, N. T. (2015). Fiyatlandırma ve internet ortamında fiyatlandırma stratejileri, Dicle Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi C:5, s: 10-29.
- Yıldız, Ö. E. (2016). Turistik ürün olarak gastronomi, H. Kurgun ve D. Bağırhan Özşeker (Eds.), Gastronomi ve Turizm içinde, Detay Yayıncılık, Ankara, s: 27-44
- Yücel, B. (2012). Sağlık çalışanlarının beslenme alışkanlıkları ve beslenme bilgi düzeylerinin incelenmesi, başkent üniversitesi sağlık bilimleri enstitüsü beslenme ve diyetetik bölümü yüksek lisans tezi.